

Bót og biti 2



Jóan Pauli Joensen

Bót og biti

Matur og matarhald í Føroyum

2



fróðskapur

Faroe University Press

Tórshavn 2015

Annales Societatis Scientiarum Færoensis. Supplementum 62

Bót og biti 2

© Jóan Pauli Joensen

© Myndir. myndaeigararnir

Bókin er sett við Adobe Garamond Pro

Permumynd: Ólavur Frederiksen

Føroyaprent

Útgevvari: Forlagið Fróðskapur 2015

ISBN 978-99918-65-71-3



NORÐURLANDSKT UMHVØRVISMERKI
Svanamerktur prentlutur 541 705

INNIHALD

HÚS OG HÚSHALD	7	Borðsiður	114
Roykstova og glasstova	8	Samandráttur	120
Ávegis til tað borgarliga	13	HØGTÍÐIR OG GILDI	123
Eldstaður og komfýrur	15	Gildi yvirhøvur	123
Bakdyr og køkur	22	Songarmatur	125
Nýggj hús og broyttir siðir	26	Barsil og barnadópur	126
Gøgn og búnyttur	31	Konfirmatión	127
Nátthúskassi og køstur	35	Brútleypsgildi	131
Samandráttur	36	Ervi	139
MATUR OG MATGERÐ	39	Vetrargildi og onnur gildi	141
Úr handilskovanum	40	Føðingardagar og merkisdagar	147
Grønmeti og urtir	50	Jól og jólamatur	150
Mjolið	54	Føstan og páskirnar	154
Drýflur	56	Onnur veitsluløg	155
Breyð og bakstur	60	Samandráttur	159
Kókað og stókt	68	MEIRA ENN MATUR	161
Samandráttur	74	Siðabroyting	161
MÁLTÍÐIRNAR	76	Gestir í 1789	163
Ábit	77	Kulinarisk fatanarfløkja	164
Morgunmatur	78	Matmøður og fiskagentur	169
Døgurði	82	Nýggjar tíðir	173
Millummáli	88	Nýggir siðir	175
Nátturði	89	Vambafylla, trot og vitaminir	180
Drekka	93	Matgerðarbøkur, uppskriftir og rættir	186
Barnamatur	99	Vertshús, matstovur og hotell	197
Matur uttandura	104	Nýggj matarrák	207
Matur umborð	109	Samandráttur	216

NIÐURSTØÐA.....	218	EINSTAKAR UPPSKRIFTIR	234
ENGLISH SUMMARY	220	HEIMILDIR	244
Stock and Bite	220	Óprentaðar heimildir.....	244
Food and Eating in The Faroe Islands	220	Bókmentir.....	244
Introduction	220	Yvirlit yvir myndir.....	268
Food Resources	220	Navnalisti	272
Storehouse and Larder	222	Leitorð	275
Houses and housekeeping	225		
Food and Cooking.....	226		
Meal Times	227		
High Feasts and Celebrations.....	229		
More than Food.....	230		
Conclusion	232		

HÚS OG HÚSHALD

Ikki bert vóru húsini og húsarhaldið karmurin um tað dagliga lívið hjá fólki, men fyrr hekk eisini meginparturin av øllum arbeiði og vinnu uppi við hús og húsarhald í tí matfeingisbúskapi, sum einaferð var. Tað ber tí illa til at skriva um kost ella mat uttan eisini at lýsa tað umhvørvið, sum maturin varð gjørdur og etin í. Harumframt verða húsini og húsarhaldið lýst rættiliga nágreiniliga í hesi bók, tí húsini síðasøguliga eisini umbøða eina tíð og seta karmar um lívið hjá fólki, eitt nú tá ið tað kemur til reinføri og heimliga fagurfrøði ella estetikk, sum eisini fevnir um borðreiðing og borðsíðir. Eisini ber til í húsunum og húsarhaldinum at lýsa ta síðasøguna, sum matmentanin er ein partur av, og har broytingarnar fara fram javnsíðis.

Á føroyskum máli hevur orðið hús ein rættiliga fjølbroyttan týðning, frá at vera bygningar til ymisk endamál, til at vera ein sosial eind, ein framleiðslueind eins væl og ein brúkseind.¹ Tey gomlu føroysku húsini við lágari lon, við roykstovu, har tað var opið upp í tróður og ljóara, og glasstovu við trægólvi, vindeygum og lofti hoyrdu til í einum samfelag, har tað ikki vóru sett mörk millum framleiðslu, brúk og búgv, ofta komu neytini eisini inn gjøgnum roykstovudyrnar inn í fjósið. Fólk svóvu í koyggjum í roykstovuni, og song stóð vanliga í glasstovuni, har húsbóndafólkini svóvu. Soleiðis var tað í høvuðsheitunum, men frávik kunnu altíð vera.

Hesi húsini vóru tey hús, sum fólk bygdu sær fram til seinna part av 19. øld, tá kom broyting í, og hesar broytingar hanga saman við broyttum hugsanum og virðum. Broytingarnar síggjast fyrst í teimum gomlu húsunum, sum vórðu tillagað



teimum nýggju lívsvirðunum, sum tá komu at gera seg galdandi millum tey ovastu sosialu lögini í samfelagnum, men sum so við og við kom at hava ávirkan á fólk flest.

Tey flestu húsarhaldini ella húsini vóru ikki so stór í tí gamla bóndasamfelagnum. Tað vanliga var, at maður og kona „við eini 3-4 børnum stríðast og strevast dagin langan fyrri at fáa mat í munnin og klæðir upp á kroppin av tí sindrinum, sum vanst av eini hálv mörk í ogn, eini kúgv, einum sessi á báti o.s.fr.“² Tey størstu húsarhaldini vóru fyrr at finna hjá stórbøndrum og prestum, tí umframt familjuna, so búðu har arbeiðsfólk og ofta eisini uppgávufólk. Seinast í 1930-árunum

Gomul føroysk hús áðrenn aldaskiftið 1900. Tað var stórur munur á teimum gomlu húsunum og teimum nýggju, sum komu um aldaskiftið 1900. Tey gomlu vóru ein partur av landslagnum.

¹ Húshald ella húsarhald í føroyskum høpi er nærri lýst í Joensen 1982, 174.

² Hansen 1971, 39.



vóru húskini á smábygd vanliga eini 3-4 fólk, meðan tey í stórbygdunum vóru munandi størri, eini 6-7 fólk.³

Upp í eini hús hoyra eisini ymisk úthús. Tað týðningarmesta av hesum er hjallurin, sum tað longu er greitt frá. Taka vit støðuna, sum hon er í dag, so er køkurin eitt tað týðningarmesta rúmið í húsunum, men umframt vanliga køkin hava fleiri nýggj hús í dag eisini ein vásakøk til grovari matgerð, og sjálvur køkurin er tí vorðin til eitt fínari rúm, og ofta eru køkur og matstova í einum, og sum longu nevnt frammanfyri, er hjallur í dag vorðin ein arkitektoniskt samansjóðaður partur av nýggjum sethúsum.

Tað er hend ein líðandi broyting frá teirri gomlu roykstovuni til tað, sum vit í dag nevna *køk*. Matgerð og tað at eta er, sum tað fleiri ferðir kemur at verða greitt frá, eisini ein annar partur av siðmenningargongdini í samfelagnum yvirhøvur.

Roykstova og glasstova

Landt gevur í 1800 eina lýsing av roykstovuni við moldgólvi, har opið var upp í tróður, meðan glasstovan hevði trægólvi og loft – og vindeygu, tí navnið glasstova.⁴ Eini 50 ár eftir

³ Joensen 1945, 65.

⁴ „Den almindelige Folke- og Arbejds-Stue, som rigtignok fortjener Navn af Røgstue, da der som oftest i den er ingen Skorsten, men ved een af Siderne eller i et Hjørne lægges nogle lange Steene, som udgjøre Ildstedet, og Trævæggen beskjærmes allene

tað var roykstovan lítið ella einki broytt. „Et saaledes indrettet Værelse kaldes med Rette en „Røgstue“, thi der er sædvanlig saa opfyldt med Tørverog, at man ofte har ondt ved at begribe, at Menneskene kunne aande en saadan Luft. Færingerne synes imidlertid ofte endog at finde Behag i Tørverogens Lugt, saaledes har jeg ofte seet Folk sidde ved ildstedet, og med sand Vellyst vifte Tørverogen af det brændende Baal ind mod Næsen, og de gamle Sagn vise, at Færingerne ogsaa i gamle Dage godt kunne taale Røg, og undertiden anvendte den til at ryge danske Folk ud. Ikke sjældent maatte jeg selv ved Sygebesøg i en Røgstue gjentagne Gange løbe ud, for at trække luft, inden jeg fik seet og undersøgt de Mæslingepatienter, som laae derinde, uden at anfægtes af den

mod Ilden ved nogle opstillede Heller eller flade Steene; over Røgstuen er intet Loft, men øverst i Taget er et firkantet Hul, som, da her ingen Vindue er, eene giver Stuen sin Lysning, og er tillige et Trækhul for den opstigende Røg; dog kan dette Hul i Regnvejr tildækkes med et Brædt eller Laag, hvorfra der nedhænger en Stang, med hvilken Laaget paalægges eller borttages. Ved Siderne ere fastnaglede Bænke og Akove-Senge til Folkene. Denne Røgstue er udvendig almindeligst paa 2 eller 3 Sider omgivet med en tyk Steen-Muur, som er fyldt midt i med tæt pakket Jord, og Steenene tættede ved tynd mellemlagt Græstovr; ogsaa denne Muur staaer i det mindste 1 Alen ud fra Træ-Bygningen, og dette mellemrum bedækkes med det fra Røgstuen nedløbende Tag.“ (Landt 1965, 242 ff.). Jens Christian Svabo skrivur eisini um roykstovuna, og hansara lýsing styðjar undir tað, sum Jørgen Landt skrivur. Tað er nógv byggifrøðiligt at siga um roykstovuna, eins og tað er nógv at siga um tey føroysku húsini í síni heild, men tað skal ikki verða komið inn á tað í hesum sambandi (Joensen 1980, 1985A, 1987, Stoklund 1972/73, 1980, 1982A, 1982B, 1984, 1985, 1987, 1993. Í hesum verkum verður eisini víst til aðrar bókmentir og heimildir).

Atmosphere, hvortil de vare vante,“ sigur Panum lækni um viðurskiptini í 1846.⁵ Tey fáu meira múgvandi í landinum høvdu størri roykstovur, og summar av teirra roykstovum vóru „forsynet med en Slags Skorsten.“⁶

Tað at fólk og fæ gingu inn gjøgnum somu dyr, sum náðinsgarðurin í Kálvalíð í Miðvági enn er eitt sjónligt dømi um, órógvaði ein mann sum Panum. Nú var tað kortini ikki bara í Føroyum, at tað var „et kulturhok for en borgerlig embedsmand at skulle træde ind i en fiskers hus.“ Tað sæst eisini av tí, sum økislæknin S. A. Steenberg skrivaði um vitjan sína í einum fiskimannahúsum í Skagen í 1849, sum er á leið sama tíð, sum Panum var í Føroyum. Har var heldur eingin skorsteinur, „kun et røghul i taget. Det meste af røgen kom dog ud gennem døren og revner i væggene. Han fortalte videre, at der i det indre af hytterne herskede et mageløst svineri. Der blev opbevaret alt, hvad familien ejede: fisk, fiskeredskaber og fødevarer. I regnvejr blev der tørret fisk på kakkelen, og stanken bredte sig også fra karrene, hvor fisken blev saltet. Det medførte ifølge Steenberg en del Sygdomme.“⁷ Í Føroyum var sostatt ikki petti verri enn aðrastaðni, heldur ikki í Noregi, sum Eilert Sundt vísti á í 1869.⁸

Presturin H. J. Sørensen er í 1859 ikki fullsamdur við Panum: „At der endnu findes gamle uombyggede Røgstuer skal ikke benægtes, de ere ialfald kun faa, og hvor de findes, vil man ogsaa høre den almindelige Beklagelse; „man ikke kan leve herinde for Røg,“ og hann leggur afturat, at „I Nutiden ere Røgstuerne forsynede med Vinduer og med Skorsten over Arnen, hvorigjennem Røgen finder Vei som igjennem Kjøkkenskorstenen. Dog kan der desuagetet findes nogen Røg i

Røgstuen; men saa lidt elsker Færingen Røg og saa lidt hænger han i den Henseende ved det Gamle, at aldrig saa snart vare to af Embedsmændenes Huse i Thorshavn for fem sex Aar siden forsynede med Comfurindretninger, før Færingen fulgte Exemplet, deels for at blive af med den generende Røg i Røgstuen, deels for andre Fordeles og Bequemmeligheders Skyld, saa nu findes Kogeindretninger i mange færøske Røgstuer, og Aarlig kommer flere og flere Comfurindretninger til landet.“⁹

Læknin Severin Thomsen skrivar í dagbók síni 17.11.1891, eftir at hava verið á sjúkravitjan í Árnafirði, um húsini har í bygdini, at „deres Boliger er langt mere primitive end her i Klaksvig. Røg fra den aabne Arne, Fugtighed fra Jorden og Stank i Overflodighed. I det Hus, hvor vi vare inde, kom man først ind i Kjøkkenet; (det var hos den ene af de to Bønder; der var jo kun to saadanne). Der var intet andet Gulv end Jorden, der var brolagt med kantede Sten og ganske dyndet. Længere inde har der vel været Bræddegulv. Handelsmandens Hus var jo bedre, for saa vidt det havde Sten-Underbygning; men det var bare Bræddevægge, hverken malede eller tapetiserede, yderst primitive Møbler, nøgent, uhyggeligt og fugtigt, saa det forsløg noget. Tvebakkerne, jeg fik til Kaffen, vare ganske bløde af Fugtighed, den Cigar, han bød mig, ligeledes halv opløst og muggen. Han var uforsigtig nok til at lukke et Vindue op; det kostede ham en halv Times anstrengt Arbejde at faa det lukket.“¹⁰

Eisini var hann á sjúkravitjan hjá einum nýgiftum pari í Svínø: „Hvis man ønsker at vide, til hvilken Herlighed en Brud gaar ind heroppe, saa afgiver patientens Hjem et godt Paradigma. Huset har én Dør og ét Vindue. En lille fremspringende Tilbygning er Entréen, hvor man akkurat kan vende sig og lukke Døren efter sig. Den næste Dør fører derfra ind i Røgstuen. Gulvet er fast stampet Jord, som ved Regnvejr

5 Jacobsen 1971, 116.

6 Jacobsen 1971, 116. Bjarne Stoklund vísir á, at tey húsini, sum upprunaliga stóðu í Múla, og sum vórðu tikin niður og sett upp aftur á útisavninum hjá Dansk Folkemuseum í Brede, í høvuðheitum vóru sum onnur vanlig gomul hús, ið vóru bygd frammanundan. „Kun på ét Punkt adskiller det sig: det er som hos „de Rige“ i Panums beskrivelse 1847 forsynet med „en Slags Skorsten.““

7 Ax 2009, 189.

8 Sundt 1969.

9 Jacobsen 1971, 116. Rolf Guttesen hevur í Skansaprotokollini frá 1845 funnið prógv fyri, at tann 3. juli í 1845 kom ein komfýrur til Føroyar við skipinum *Forsøget*. Skipið kom við komfýrinum frá Kragerø í Noregi. Eg takki Rolf Guttesen fyri at hava víst mær á hetta.

10 Thomsen 1983, 115.

ofte er dyndet og opblødt. Et aabent Ildsted findes ved den ene Væg. Over nogle ulmende Tørv hænger en lille Gryde i en Krog og forsøger paa at koge. Røgen stiger langsomt op mod Loftet og søger sig en Udvei gennem Røghullet ("Ljovaren"), en Luge, der kan aabnes og lukkes med en lang Stang, og som tillige giver Røgstuen sit Lys. I nyere Huse erstattes Trælugen ofte med et lille Tag-Vindue og saa var det ogsaa her. Langs den ene Væg løber en fast Træbænk. Ellers bestaar Inventariet af to smaa Skamler, omtrent som vore Malkestole, et Fiskegarn og lidt Værktøj. I et Hjørne staar en sort Vædder med krumme Horn og tygger noget højt uappetitligt Hø. Vuggen staar paa Gulvet, og foran den sidder ved Ildstedet den unge Moder paa Hug paa sin Malkestol og passer sin Dont; Gryden og Barnet. Døren staar åben ind i den næste Stue, hvor Manden ligger i Sengen. Det er som Røgstuen et firkantet Rum med nøgne Fyrretræs-Vægge, men det er i Besiddelse af Husets eneste Vindue, det har Bræddegulv, og medens Røgstuen strækker sig helt op til Tagskægget, er her Loft, Møbementet bestaar af to Senge, i den ene af dem en høi, blond Fisker med lyst Fuldskæg, iført en blaastribet Uldskjorte, dernæst et Bord (umalet Fyrretræ) og en lille Kiste paa Gulvet, ja og saa en Sav paa Væggen. Ingen Stol, intet som helst Andet.

Røgstuen er det sædvanlige opholdssted. Der spises og Anretningen er følgende. Den største Gryde sættes midt paa Gulvet. Ovenpaa den placeres et Trug, - omtrent som det vore Slagtere gaa med paa Skulderen. Omkring denne Bygning placere Husets Beboere sig paa deres Malkestole og lange til Truget.¹¹

Meðan hann var í Svínay veturin 1892, búði hann hjá keypmanninum í bygdini. Hann gevur keypmanninum gott skotsmál og heldur, at hann er ein bæði vitugur og skilagóður maður, men heima hjá honum er tað, sum hjá so nógvum øðrum, sum hann dugdi at síggja tað, at „Sands for hjemlig Hygge have Færingerne altsaa næppe. Jeg boede hos Handelsmanden, thi Veiret tillod ikke, at jeg kom Hjem igen strax. Han hører jo til de Velhavende og vil være civiliseret.

11 Thomsen 1983, 126.

Han har flere Værelser, polerede Stole, tapetiserede Vægge og primitive Skilderier. Men Tapetet hang i Laser og viftede i trækvinden. Gardiner eksisterede ikke, Kakkelloune ei heller. Vinduet i det Værelse, hvor jeg sov, havde været lukket op forleden Dag, og kunne derefter ikke lukkes, men var trukket ind med en Seglgarnssnor. Røgstuen, eller hvor den ikke findes, Kjøkkenet, er Opholdsstedet, og hvad der er derudover, det er til Parade.¹²

Tað sum hann meinar við parade, er, at tað var ein stóru partur av húsunum, sum ikki varð brúktur í tí dagliga, men mest ætlaður til at vísa fram til ávís høvi, eitt nú høgtíðir og tá ið tað komu finir gestir.

Severin Thomsen heldur seg, eftir at hava verið í Føroyum í stutta tíð, hava svar upp á, hví tey føroysku mannfólkinu gera so lítið burtur úr heiminum: „Det er forstaaeligt. At Færingerne ikke anvender mere paa deres Hjem, thi deres egentlige og kjæreste Opholdssted er Baaden, og den passes og pleies og holdes i Orden.“¹³ Tað áhugaverda er, at hetta samsvarar við hugburðin hjá mannfólkunum aðrastaðni við. „På Holmsland Klit havde fiskerne ikke lyst til andet end at være på havet, så de kunne „have travlt med meget lidt“.¹⁴

18. januar 1892 gisti sami Severin Thomsen á keypmansgarðinum Inni á Víkum í Oyndarfirði, har hann setti upp í einum ódnarveðri, sum hevði ført við sær, at hann ongantíð hevði verið so vátur í lívinum, sum ta ferðina. Har dámdi honum sera væl: „I Andefjord svalgede jeg i Civilisation og Komfort hos den elskværdige gamle Kjøbmand, som jeg alt tidligere havde set i Klaksvig; det var et jordisk Paradis i disse øde Egne. Jeg opholdt mig der imidlertid ikke længe, fortsatte rejsen til Eldevig, Funding og Gjøv.“¹⁵

Honum dámdi eisini væl á prestagarðinum á Viðareiði, har hann var seinni, „der er stor Plads, gode Værelser, Røgstue til Folkene, elegant Kostald o.s.v., men for Tiden staar den jo tom. I

12 Thomsen 1983, 126.

13 Thomsen 1983, 127.

14 Ax 2009, 191, sum endurgevur fylkislæknan S. A. Steenberg.

15 Thomsen 1983, 120.

*Spisestuen – den Stue, hvor jeg spiste – var der et herligt gammelt Tapet, just passende til en Børnестue, med Katte, der fangede Mus, Haner, der gale mod den opgaaende Sol og forstyrre fede Munke i deres Morgensøvn, Malkepiger, der overraskes sovende paa Malkestolen, medens Koen delikaterer sig i Kornmarken, og en mængde Figurer, der minder om Dickens og Pickwick Klubben.*¹⁶

Bæði húsini á Vikum og prestagarðurin á Viðareiði – ella prestagarðar yvirhøvur, vóru ofta bygd øðrvísi enn hús flest í Føroyum. Tann nýggja tíðin við nýggjari siðmenning og nýggjari fatan av hugna og tí sum vakurt var, er komin til Føroya um hesa tíð og er nú eisini at finna í einstøkum húsum hjá fólki, sum sosialt eru væl fyri. Men teir ráðandi myndugleikarnir hugsaðu kanska heldur ikki so nógv um, hvat teir góvu einum lækna og 21 ára gomlu konu hansara at búgva í. Gudrun Zachariassen minnst á læknahúsinu í Klaksvík, at tey vóru hugnalig, „men illa farin. Státurin hevði ikki oyðslað at halda tey. Komfyrurin var elligamal og trekti illa, og takið lak, so vit máttu liggja í songini við regnskjóli og máttu hava spannir og fót standandi ymsastaðni at taka regndroparnar undan loftinum. Eina náttina tók eg avgjørd hovdalagið oman á fótalagið, tí eg vildi heldur hava regnið á tærnar enn í hovdið. Hurðarnar vóru skeivar og lavaðu. Vit plagdu at rulla ein stóran stein fyri aðra úthurðina, áðrenn vit fóru í song, so at hon ikki skuldi standa og klamsa alla náttina, so vit fingju ikki náttarfrið.“¹⁷

Anthologi Hammershaimbs var ein liður í teirri tjóðskaparligu „verkætlanini“, sum byrjaði seinast í 19. øld, har annað ljós enn tað heilsuliga varð varpað á búðstað fólksins. Í teirri frálíku fólkalívsmýndini *Búreislingur* er lýsingin hjá Hammershaimb ein samansjóðing av nationalromantikki og

tí, sum antropologurin Clifford Geertz vildi nevnt at vera „thick description“ – dygg lýsing – av viðurskiftunum.¹⁸

„Nú verður tikið í klinkubandið og latið upp og farið ígjøgnum forsdýrnar, har kvørnin stóð, inn í roykstovuna. Har var eingin gluggi í, men alt ljós kom frá ljóaranum mitt í mønuhválvingini. Eygað fell fyrst á ljóarabogan, sum var prýðiliga útskorin við knívi, og navn og árstal sett á, skíggin var lyftur av ljóaraskríninum við skíggjastongini, sum var bundin um bitan. Potturin hekk í skerðinginum yvir eldinum á grúgvuni, og har sást krubbusessur, brík, pallur, krakkur og stabbi umframt beinkirnar fram við bróstið og koyggjurnar. Frá moldgólvinum í roykstovuni var stigið um gáttina, rútar í glasstovuni, sum var um átta alin djúp, sex long, tríggar alin høg ímillum sillarnar og soleiðis um hálva fjórðu millum gólv og loft; har stóð borð, stólar, kistur og seingir. Haðani fóru vit inn í ein køk, sum hevði grúgvu at kynda inn í teir tveir ovnarnar: í kamarinum og hini ystu og vakrastu stovuni; í køkinum vóru dyr at ganga um út í tún fyri ókunnugt fólk, sum tey vildu vísa æru og leiða inn í hovudsstovuna; har var eisini stigi, at fara upp á loftið at hyggja, hvat tað goymdi av ull, korni og øðrum tilíki; rokkar, strá og onnur amboð vóru lögð út undir væðingina.“¹⁹

Lýsingin av roykstovuni á prestagarðinum á Viðareiði, sum Anna Evensen ger,²⁰ ber brá av tí sama, sum er at finna í teirri klassisku ikki sørt romantisku fólkalívsmýndini um kvøldsetuna hjá V. U. Hammershaimb.

„Alt fólkið var komið saman í roykstovuni, eldurin geisaði í grúgvuni, kveikt var kertuljósíð í glasstovuni fyri gestinum, ið komin var, og tendrað í koluni í roykstovuni, tí at tað var liðið út á veturin, dagurin styttur og kvøldið langt, og kvøldsetan skuldi nýtast at tóta í til jóla, sum vant er á landsbygd at skunda sær við ullini, áðrenn útróður í torranum og várfiski

16 Thomsen 1983, 131.

17 Zachariassen 2004, 47.

18 Geertz 1973, 3.

19 Hammershaimb 1891, 426.

20 Evensen 2013, 50.

Føroysk glasstova.
Postkort.



kemur á. – Leyparnir við ull stóðu tí á gólvinum, hjólrókkarnir við streingi, strá, tortli, rennli og snældu vóru bornir fram og nokkar settir inn, hvar bróst var fyri innan veggirnar ella fyri framman koyggjurnar, og bóndin skipaði nú fyri, hvat í hvør skuldi gera. Dreingirnir og teir yngru húskallarnir vóru settir at karða, hinir eldru at spinna. Genturnar settust á pallar, stabbar og skrin í ring um grúgvuna, sumar einsæri, og tær bundu hosur og ermar; aðrar, tvær og tvær saman, bundu bular; ein gomul kona sat á brikini næst eldinum við smádreingi í fanginum; hon hevði lovað at siga honum frá søgum um kvöldið, at hann ikki skuldi sovna og soleiðis nátturðaleysur vera borin í song. Vevurin stóð kvírrur uttar í glasstovuni; vadmalið, sum stóð í

honum og skuldi vera til jólaklæðir, leið so væl, at vevkonan bant við hinum um kvöldið. Spunamenninir fóru nú úr kotunum, at teir kundu vera liðiligari í berum stúkuermum at snara hjólið runt á rokkinum, og soleiðis fimari at kappast, hvør í flestar merkur av tógvi kundi spinna, til nátturðatið kom, og arbeiðið varð uppat givið. –“

„Tungur er tigandi róður,“ verður sagt, og so greiðir Hammershaimb frá, hvussu tað varð kvøðið og sagt frá søgum, meðan arbeiðt varð. „So leið kvöldið skjótt; nátturðareldurin varð kyndur, og tá ið kom út ímóti midnátt, varð potturin tikin av eldinum, so varð oyst upp úr í stamparnar og onnur ílöt av leiri súpan, dralvi, ystingur, greytur og tilíkt, ella lagt upp í

trogini, tá ið tað var kjøt ella fiskur, ið kókað var til nátturðar. Arbeiðskonan, sum matgjörði, hevði tá knuðað og legði tá gløðurnar út at baka drýlarnar ella køkurnar. Nátturðin varð nú sopin ella etin, aftanbøn hildin, mannfólkið fór so út fyri dyr at hyggja eftir kyrruni í sjónum og um útróðrarlíkindi kundu vera fyri komandi degi, og tá fór alt sum skjótast niður undir tær heitu rekkjuváiðirnar, og so var alt kvirt. Seinast slapp tó gentan, sum fekst við baking; drýlarnir máttu hava góða skorpu, áðrenn teir vóru hirdir í eimin, og tá vóru hirðingartorvurnar lagdar at hava til lív morgunin eftir.²¹

Ávegis til tað borgarliga

Tað er einki at ivast í, at tað, sum Hammershaimb her skrivar um roykstovuna, ikki er ein tíðarmynd, men meira at rokna sum nationalromantiskt afturlítandi, tí um tað mundið, tá ið Anthologiin kom út, var nógv longu broytt hjá nógvum. Føroyingar eru ávegis til nakað annað, til eina aðra fatan av, hvat sjálvum heiminum viðvíkir. Tey vóru ávegis til at fáa eina meira borgarliga fatan av, hvussu eitt heim átti at vera.²² Tað finna vit lýst í fleiri donskum bókum um aldaskiftið um tað heimliga, tann tryggja karmin um familjuna – ta „dannaðu“ familjuna – og lív hennara, har „takt og tone“ skuldi ráða.²³

Tá ið hugtakið borgarlig mentan verður nýtt í hesi bók, hevur tað ikki við tað politiska hugtakið borgarligt at gera, men svarar til tað sum bretar nevna middleclass ella miðstætt, og skal síggjast sum partur av eini søguligari gongd, har miðstættin ella borgarastættin í síni tíð kom at vera ein

mótmentan mótvegis aðalsstættini, sum lynti undir eini serligari borgarligari sjálvsfatan, sum eisini færdi til eina serliga borgarliga mentan. Mentan er í sjálvum sær ikki ein yvirskipan, sum liggur í søguni, men mentanin kemur fram í samleikinum millum fólk, sum bæði bera hana fram á leiðini, tí tægan fer ikki tóm frá einum ættarliði til næsta, men hvørt ættarlið leggur sítt afturat í tæguna. Menniskju eru sostatt ikki bert *mentanarberarar*, men eisini *mentanarskaparar*.²⁴

Tann borgarliga mentanin er eisini vordin tillagað og broytt við tíðini. „*Det nya borgerskapet definerade sig främst i termer av modernisitet: man udgjorde den nye klassen eller snarare en klasslös klass. Orsakerna til detta är flera. Blandt annat handlar det om den process, genom vilken en dominerande kultur blir allt mer osynlig för dess bärare och för omgivningen: kultur förvandlas til människonatur. Borgerligheten ser sig själv som bärare av normalitet snarare än av kultur.*“²⁵

Borgararnir verða sostatt til medborgarar og koma í sínum mentanarliga framburði at ávirka alt fólkið meira ella minni og sum so við og við kom at verða tað normala. Soleiðis hevur tað eisini verið í Føroyum. Tað ber eisini til at síggja tað so, at tann borgarliga mentanin í sínum framburði hjá okkum fyrst og fremst hevur verið ein *sunnudagsmentan*, sum serliga gjörði vart við seg sunnudagar, tá fólk ótu í stovuni, fingubetri mat við sós afturvið, drukku úr koppum við skál undir og høvdu dúk á borðinum og lótu seg betur í enn gerandisdagar – fóru í sunnudagsklæðir bæði so og so. Stórir munur var eisini á sunnudagskosti og gerandiskosti, eitt nú var grind og ræstur fiskur ikki sunnudagskostur. Tað var eisini sunnudag at fólk vitjaðu hvønn annan.

Tá ið fólk fingubókabøkur, so brúktu tey tær fyrst og fremst fyrri at finna uppskriftir til kakur, tí kakur hoyrdu sunnudegnum til. Kortini so, at her rann tann forni munurin

21 Hammershaimb 1891, 389.

22 Her fari eg at gera orðini hjá Erland Viberg Joensen (2005, 144, 145) til míni: „Tá ið tosað verður um borgarliga mentan, skilja vit hana m.a. sum tað reina nossliga húsbaldid, alt er væl hildið, røkjuskapur er í háseti, heimid er sera privat, tamarbald er á øllum kenslum, tú hevur eitt vart familjulív, maðurin hevur patriarkalska ábyrgd, konan er tann bliða vertskonan og børnini lýðin og fólkalig. Tað borgarliga heimid hevur eisini vist eina fjarstöðu til onnur, sum ikki høvdu somu mentanarligu virðir og sosialu tign í samfelanum... Sum hugtak eigur borgarlig mentan ikki at verða brúkt niðrandi ella sum eitt spjaldur, tú uttan fyrilit setur á fólk.“

23 Gad 1919, 31.

24 Eg skal ikki fara inn á hetta orðaskiftið, men vísa til aðrar heimildir um tað. Eitt nú er nógv av hesum orðaskifti at finna aðrastaðni, sí t.d. Löfgren 1987, har eisini verður víst til aðrar bókmentir.

25 Löfgren 1987, 109.

Fínastova á Túvali.
Mykines 1973.



á gerandis og heilagt ofta saman við tí nýggja borgarliga rákinum í sunnudagshaldinum.²⁶ Sunnudagsmentanin er enn ein partur av føroyskari mentan, tá arbeiða fólk ikki vanligt arbeiði, lata seg í sunnudagsklæðir, fara í kirkju ella á mæti, eta góðan mat og „slappa av“, vitja kanska familju og vinir.²⁷

At hava knív í slíðra við beltið hevur verið gamalt í Føroyum, slíðraknívurin kom hjá fleiri at vera avloystur av felliknívunum, sum kundi havast í lummanum. Tað er í hesum sambandi eisini vert at vísa á, at tað vóru menn, sum, tá ið teir skiftu til sunnudagsklæðir, eisini skiftu gerandisknív

út við ein sunnudagsknív. *Sunnudagsknívurin* var altíð ein vakrari knívur, ofta blankur og áflat, men tað vóru eisini teir, sum høvdu perlumóður í skaftinum. Tað var dugur í sunnudagsknívunum eisini, men teir vóru mestsum havdir til pynt, samstundis sum menn kendu tað uttanhanda ikki at hava knív uppi á sær.²⁸

Hildið verður ikki, at føroyingar um aldamótið rættiliga hava fatað, hvat eitt hugnaligt heim er sambært teirri fatan, sum var ávegis, og sum tað eisini sæst av tí, sum varð skrivað um bústaðarviðurskiftini.

²⁶ Joensen og Lamhauge 1997.

²⁷ Joensen 1998, 35.

²⁸ Eg havi ikki beinleiðis funnið skrivligar heimildir um sunnudagsknív, men havi sjálvur bæði hoyrt um sunnudagsknív og sæð menn við sunnudagsknívi í klædningslummanum.

„Fjöldin av teimum hugsu einki um at hola um heimið. Fyrr í tíðini, tá tey sótu uttan um grúgvuna og fortaldu søgur, kvøðu kvæðir, tá hava tey vist verið ógvuliga væl tilpassar. Nú í tíðini er sovorðið ógvuliga sjáldsamt. Grúgvun verður burturlögð – eg kenni hana ikki – og tað er einki stuttligt at sita rundan um ein komfyr ella ein ovn – har sær man ikki, hvussu eldurin logar.

Summi fáast nú við at seta útlenskar møblar inn í stovurnar fyri at tær skulu vera eitt sindur nossligar og ikki síggja alt for tómar út. Men hovuðstankin við øllum hesum er, at tað skal gerast so bíligt sum tilber og við so lítlan ómak sum møguligt.

Tá ið presturin ella doktarin fer avstað, royna tey at fáa sær nakrar lutir frá teimum at seta heim í stásstovuna. Hetta halda tey so vera vakurt. Tey síggja ikki, at tað slet ikki hóskar til at standa har, sum tað nú stendur. Føringar hava ikki sans fyri heilheitini. Teir byggja at tí eina lutinum og kunnu væl á at skyna, entin hann er vakur ella ikki. Men í einari stovu má tað eina hóska til tað annað, ellars sær tað heila út sum fjantavesin. Føringar áttu at gjørt sær møblar sjálvir. Teir hava ofta góða tíð til slíkt. Teir kundu tá skorid teir út og gjørt teir so finar sum teir dugdu. Tá høvdu teir haft bæði gagn og gaman av. Og tað er einki, sum er gagnligari fyri børn og foreldur, enn eitt fitt og hampiligt og væl pyntað heim, sum tey sjálvi hava sett í stand.“²⁹

Hetta brotið, sum vísir á tann manglandi „stílin“ hjá føroyingum, er úr eini røðu, sum var hildin í Føringafelag í Keypmannahavn í árinum 1900, og er á ein hátt ein undandøttur um tað, sum Súsanna Helena Patursson eisini royndi at stríðast fyri í tí, sum hon skrivaði í blaði sínum *Oyggjarnar* og í bóklínginum *Fryðka um búgvíð*, sum kom út í 1912.³⁰ Sjálvt um umrøðan av føroyingum ikki er fagurlátin og vísir á, at føroyingar enn ikki hava fingið eina mentan, sum ger teir færar fyri at skilja ta mentan, sum teir royna at

29 Jógvansson 1900.

30 Patursson 1912.



nápa eitt sindur burturav, so er í lýsingini enn ein farri av romantikkinum um tað gamla, tá ið fólk sótu um grúgvuna og eldurin brann, meðan tann nýggja tíðin við ovnum og komfýrum ikki tykist at bera sama romantikk í sær, sum hon kom at gera seinni, tá ið elkomfýrurin og sentralhitin kom og fólk aftur fóru at hugna sær við brenniovnnum og opnum eldstøðum – peisum.

Eldstaður og komfýrur

Eldstaðurin í teimum gomlu føroysku húsunum var grúgva ella fyrstaður. Grúgva er eldri enn fyrstaður; og mundu tað seinast í 19. øld vera fá hús við grúgvu. Munurin á grúgvu og fyrstaði var tann, „at uttan um grúgvusteinarnar var ikki viður, berir stóðu hesir stóru steinar, ið gegnigir vóru, settir saman til grúgvu. Fyrstaðurin, ið gjørdur var av viði, hevði hjá summum

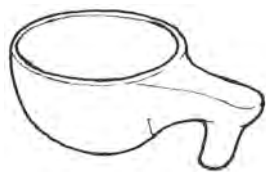
Kvinnur við eldstaðin í roykstovuni.

Við grúgvuna í Pollastovu í Sörvági.



tveir stavir (í horninum frameftir), ið stóðu niður á gólvið, og so opið inn undir fyrstaðin, so tey kundu hava torvið inniundir har; hjá summum var ikki opið innundir. Innan var fyrstaðurin settur við steini, teir kundu vera so slættir og spegilsblankir í erva, um so ikki teir allir vóru javnstórir ella líka til tjúktar. Seinni í tíðini fóru tey at hava tigulstein innan í fyrstaðin.³¹

Eldstaðurin var kjarnin í roykstovuni. „At hava víðan skorstein beint uppi yvir eldstaðnum er yngri síður, tað gamla var at hava ljóara mitt í roykstovumønuni... Arbeidskonan skuldi leggja afturat eldinum og hirða. Ikki kólnaði út um dagin ella kvöldið, men hon mátti ansa eftir ikki at oyða ov mikið torv, so eldur varð ikki kyndur uttan til máltíðir. Um kvöldið skuldi hon hirða, t.v.s. leggja nakrar hóskaði torvur í eimin, so lív kundi verða at kyka við um morgunin, annars fekk hon ábreiðsluna og varð síðani send út at biðja lív, og tá spurdist um allan garðin, hvussu lítaleys hon hevði verið... Hirðingartorvurnar máttu vera valdar, ikki máttu tær vera ov harðar, tí so festi illa í tær, og ikki máttu tær vera ov lettar, tí



Ker gjørt úr viði.

31 Hansen 1968, 26.

so kundu tær brenna út. Meðan eldurin reykt, var illramt inni, men tá avrokíð var, og náttverðapotturin var farin at kóka, var nossligt í roykstovuni, og tá gekk arbeiðið væl frá hondini.³²

Sámal Johansen, føddur í 1900, sigur, at „Tað vóru fá hús, sum høvdu fyrstað fyrst, ið eg minnst, men eg visti, at har, sum fyrstaður var, bakaðu tey drýlarnar í eiminum.“³³

Matgjørt varð á eldstaðnum, antin talað varð um grúgvu ella fyrstað. Tey amboð, sum tey høvdu í roykstovuni, vóru slík, sum vórðu brúkt til kóking og steiking á eldstaðnum, so sum ketil, pottar, grýtur og pannur, sum vóru av jarni. Grýturnar hingu antin í eldkróki, ið var bundin í eitt ullband við einum serligum knúti, ella í skerðinginum, sum kundi vera gjørdur úr træi ella jarni. Hvørt húsarhald hevði í minsta lagi tveir pottar. Ein til snykutan mat og ein til annað, tí snykurin í snykpottinum smakkaði at.

„Varð ofta lítið roks gjørt úr matinum, so varð harafturímóti nógvur ómakur gjørdur við matarpottunum; teir vórðu skúraðir og skrubbaðir innan í mataránni, ið tá altíð varð hildin rein og nosslig, so at bæði pottur og hódða skinu. Hetta var altíð ein kappan um millum fólk.“³⁴

So komu etingartrogini – tey vóru vanliga trý: kjøttrog, fiskatrog og so snyktrog. Pottalok, drylafjøl, tryglar, stampar, strippur, ker og onnur smákør vóru eisini har. Eisini høvdu tey sleivir, greytasneis og tyrlar av ymiskum slag, eitt nú bustatyril, í hvørs „nederste ende er hæftet et Skæg af Svineborste.“³⁵

Í roykstovuni var ikki borð, uttan kanska eitt lítið slagborð, sum kundi knarvast upp á veggin. Døgurðin varð etin úr døgurðatrog, sum stóð á pottinum á gólvinum, og fólk sótu rundan um trogið og ótu. Tey kundu eisini súpa greyt úr sama fati, men annars fingur tey matin, har tey sótu, í stampi ella øðrum matarílati. Borð var í glasstovuni, sum fólk

32 Rasmussen 1985, 117.

33 Johansen 1970, 128. Sjálvur minnst eg eini, og bert eini hús í Sörvági, sum høvdu fyrstað, tá ið eg var smádrongur. Tað vóru húsini á Oyruni í Sörvági.

34 Poulsen 1947, 18.

35 Svabo 1959, 116.



Maður við eldstaðin, torvurnar liggja undir bríkini.

kundu sita við, men tað var bert til gildi og høgtíðir, ella tá ið gestir komu á gott, at tað borðið varð brúkt annars. Tað er kortini nógv sum bendir á, at tað áður í tíðini hevur verið eitt størri borð í roykstovuni, og orð sum *hásæti* við borðið verða brúkt í skjølum frá 1656, og „*Man fær unægtelig indtryk af en fast udformet bordkultur. Forholdet synes at have været det, at langbordet kun blev taget i brug ved særlige lejligheder, og at det derfor mistede sin betydning, da glasstuen overtog de repræsentative funktioner,*“ heldur tann danski etnologurin Bjarne Stoklund.³⁶ Hann meinar, at tað einaferð í tíðini hevur verið eitt stórt borð í roykstovuni, sum neyvan hevur verið brúkt dagliga, men sum er komið fram, tá ið tey høvdu gildi.³⁷

Borðið hevur eisini havt týðning sum myndburður um fleiri viðurskifti í samfelagnum, eitt nú at fáa fótin *undir egið borð*. Borðið kann eisini verða ein ímynd av teirri sosialu støðuni hjá fólki. Tað vóru tey, sum sluppu at „*Sita til háborðs*“

36 Stoklund 1982A: 227.

37 Stoklund 1982A, 227.



Boyupottur hongur í skerðinginum.



Boyuketil á Eiðis Fornminnissavni. Teir útlendsku trolarnir, sum trolaðu undir Føroyum, brúktu nógvar boyur í trolinum, og fleiri av hesum róku upp á land. Boyurnar vórðu brúktar bæði sum grýtur og sum ketlar.

við ávís høvi, men í flestu førum vóru fólk í yrkadegnum javnsett og sluppu at „*Sita við sama borð*.“³⁸

Um 1875 sigur prestakonan á Viðareiði, at „*Fattigfolks Middagsmaaltid indtoges ved et stort Trætrug, der hvilede paa fire lange Ben. I Truget lagde de kogt Fisk, Kartoffler og Spæk. I trugets Bund var der et lille Hul hvorigennem alt det vaade løb ned paa Gulvet, der altid var af Jord. Rundt om Truget var Bænke og Skamler som de satte sig paa, snart tog de med Fingrene et stykke Fisk, snart en Kartoffel, eller et Stykke Spæk og gnavede af. Det de ikke spiste, kastede de paa Gulvet. Jeg tænker at Kæmperne i Lejre har spist paa lignende Vis. Efter endt Maaltid blev Gulvet omhyggelig fejjet.*“³⁹

Seinni er tað vordíð tað vanliga at fólk sita til borðs ella rundan um eitt borð og eta. Tað krevur ikki tað stóra at eta einsamallur, øðrvísi er at sita til borðs. „*Med måltidet har vi mulighed for at demonstrere, at vi er civiliserede mennesker.*“

38 Petersen (rits.) 2003.

39 Evensen 2013, 84.

Og med máltidet har vi muligheder for at demonstrere, at vi anerkender hinanden i et socialt fællesskab. På den måde kan man næsten opfatte máltidet som en kærlighedserklæring. Som et forsøg på at favne hinanden,“ verður sagt í eini nýggjari bók um týðningin av at eta saman og um tað, sum er við at henda, nú arbeiði og onnur viðurskifti í samfelagnum gera, at tað at sita felags til borðs er um at detta sundur.⁴⁰

Vatn varð ikki lagt inn í húsini fyrr enn eftir aldaskiftið, so tað sum varð vaskað, varð fyri tað mesta vaskað uttandura. „Allur viður og allir lutir, sum vóru gjørdir úr víði, vórðu skúraðir í finum sandi, og alt varð skúrað í áum ella í lækjum, sum vóru við húsini: trog, pottalok, dyllur, stampar, greytasneisir, tuflur o.a. Tað var so nossligt at siggja hesar nýskúraðu búnyttarnar standa og torna á trappusteinum ella tvørtur við húsaveggin, tær søgdu frá, at inni í húsunum búði hampafólk. Og fóru vit nærri, fyri betur at hyggja at hesum nýskúraðu lutunum, sóu vit, at nógvir vóru gamlir lutir, sum ættarlið aftaná ættarlið høvdu brúkt. Skøftini á greytasneisunum vóru kløn av sliti, og naddarnir vóru so tunnir, at tað var nóg væl, teir skuldu halda til at røra við í tjúkkum greyti. Og trogini, tað sást rættiligt slit á teimum, og tú komst at hugsa um, hvussu nógvir munnar mundu hava verið mettaðir úr hesum trogunum ígjøgnum tíðirnar.“⁴¹

Lýsingin hjá Rasmus Rasmussen frá seinast í 19. øld vikir ikki so nógv frá undanfarnu lýsingunum, men okkurt leggur hann afturat: „Í roykstovuni stóðu fastir beinkir uppi, har sótu bindingakonurnar á skomlum og krøkkum, og har lótu menninir av skinum, annaðhvørt tey vóru rotað ella rakað. Vevurin stóð tó sjáldan uppi í roykstovuni. Hann var oftast uppsettur í einum kamari ella uppi á loftinum. Roykstovan var eisini svøvnherbergið hjá einum parti av húsfolkinum, har

vóru 3 ella 4 songarstøð, koyggjusengur við lúku fyri ella bert við tjaldi av klæði.

Fyri framman koyggjurnar vóru beinkir at sita á, men á skindustavunum millum koyggjurnar vóru rokkasetrini, so har var ikki sitandi, meðan rokkar stóðu uppi. Ein leysur strábonkur var aloftast umframt, hann kundi verða fluttur ímillum, og stundum stóð hann í glasstovuni. Í flest øllum roykstovum var moldgólvtá, og tað kundi vera ymist, hvussu tað var til góðsku. Grúgva ella fyrstaður var eldstaðurin í nærum øllum húsnum. So vítt eg minnst vóru tað bert tvey hús, ið høvdu komfyr, tey vóru hjá bóndanum úti á Mýru og hjá Godfredi, keypmanni inni í Húsi.“⁴²

Nú eru vit komin til tey fyrstu árinum í 20. øld, tá ið síðvenjan er farin at broytast bæði andaliga og verkliga. Áðrenn stoypijarnskomfýrarnir komu at verða vanligir yvirhøvar, vóru tað aðrastaðni eldstaðir, sum lyntu undir tí, sum kom at verða komfýrar, men komfýrar í vanligari meining komu ikki fyrr enn við stoypijarnskomfýrunum, og teir komu rættiliga skjótt til Føroyar.⁴³

Í stóra verki sínum *Torvið í Føroyum* umrøður Petur Jacob Sigvardsen komfýrar. Tað hann sigur, samsvarar við frásøgnina hjá H. J. J. Sørensen frá 1859. Teir fyrstu komfýrarnir sigast at vera komnir til Føroyar í 1848. Teir, sum finga hesar komfýrarnar, vóru „Sorenskrivarin, Müller og bóndin í Kirkjubø.“⁴⁴ Í Skansaprotokollini 3. juli 1945, stendur, at ein komfýrur er komin til Føroyar við skipinum *Forsøget*, sum kom við komfýrinum frá Kragerø í Noregi, hetta er kanska fyrsti komfýrurin, sum er komin til landið.⁴⁵

Rasmus Rasmussen sigur úr Miðvági, at „So vítt eg minnst vóru tað bert tvey hús, ið høvdu komfyr.“⁴⁶

40 Andersen 2014, 7. Svenski etnologurin Ingrid Nordström (1988) hevur í størri ritgerð skrivað um tað, sum at sita til borðs ber í sær mentanarliga. Sí eisini Kofod 1999A,B og C.

41 Johansen 1970, 133.

42 Rasmussen 1985, 115.

43 Blæsild 2009.

44 Sigvardsen 2006, 1575.

45 Eg takki Rolf Guttesen fyri hesa upplýsing, sum hann hevur funnið í Skansaprotokollini.

46 Rasmussen 1985, 115.

Heimildarkvinna född í 1882 sigur, at „*Tað fyrsta eg kom til Mykinesar sum seks ára gomul, tá vóru triggir komfýrar í Mykinesi. Á Túvali, í Ápramstovu og í Innistovu og har sum eg búði Norðuri undir Fossi.*“ Hesir komfýrar hövdu plátu omaná og plátu frammanfyri og vóru laðaðir upp, tað kundi vera ein endapláta eisini. Komfýrarnir hövdu bakarovn, og skuffupláta fylgdi við.⁴⁷

Í teimum gomlu húsunum komu komfýrarnir í staðin fyri eldstaðin, men øll nýggj hús, sum vórðu bygd frá umleið aldaskiftinum, hövdu komfýr frá fyrsta degi. Komfýrarnir hövdu tann fyrimun, at alt fast brenni kundi brennast í teimum. Torv, kol, viður, spik og rusk frá húsarhaldinum, sum fólk tí lættliga sluppu av við.

Komfýrurin var fyrst og fremst til at gera mat á og baka í, samstundis sum hann gav hita í køkinum. Ofta var køkurin einasta rúm í húsunum, sum dagliga var heitt. Tað kom fyri í onkrum húsum, at tað var ein lúka í køksloftinum, sum kundi opnast, so at nakað av hita fór upp á loftið. Komfýrurin gjørdi eisini, at tað kom at vera nossligari í køkinum, og tann nógví roykurin hvarv.

Teir elstu komfýrarnir vóru av stoypijarni og hövdu ofta bara endafjøl og plátu, restin var múrað av múrsteini. Á forfjøluni vóru fyra hol. „*Eitt inn í eldrúmið, beint undir tí var plássið til øskuskuffuna,*“ og so var tað „*hurðin inn í bakarovnin og undir henni sóthurðin.*“ Í plátuni omaná vóru „*stór rund hol, sum ringar vóru lagdir afturyvir, tann ytsti var størstur, og so minkaðu teir hvør aftan á annan, til diameturin á hólnum var 5 tummar, tá var eitt deksl at leggja út yvir tað.*“ Dekslið lá á, tá ið einki var sett á komfýrin at kóka, „*men skuldi nakað kókast, so tóku tey so mikið av ringunum av, at tað passaði til ketilin ella pottin.*“ Í plátuni var eisini hol til vatnbeholdarin, sum heitt vatn var í at taka av, eitt nú til



Komfýrur á Lækjuni í Mykinesi. 1973.

uppvask.⁴⁸ Komfýrar hövdu eisini tað við sær, at tað vóru grýtur, pottar og pannur, sum tað var neyðugt at skifta út, fyri at útgerðin skuldi hóska til komfýrin.

Stoypijarnskomfýrarnir vórðu so við og við skiftir út við aðrar komfýrar. Longu frá aldaskiftinum varð tað so íduliga

47 FMD BS 001975B, L. M. Mykines 1973.

48 FFms 939, 7.



Komfýrar á Hotel Hafnia. Tann hvíti komfýrurin er ein AGA-komfýrur.

lýst við nýggjum komfýrum í teimum føroysku bløðunum. Tey, sum bygdu sær nýggj hús, keyptu sær sjálvandi teir komfýrar, sum vóru frammi um tað mundið, tey bygdu. Sjálvur minnst eg, at vit, eins og nógv onnur í Sørvági, seinast í 1950-árunum skiftu tann gamla stoypijarnskomfýrin út við ein nýggjari leysan svartan emaljeraðan komfýr av merkinum Morsøe. Hægst í metum vóru AGA-komfýrarnir, sum brendu koks, og sum byrjaðu at verða vanligir frá umleið 1929 í grannalondunum. Tað vóru kortini ikki nógv hús, sum høvdu slíkan komfýr. Teir brendu koks, sum kundi keypast í Havn, eitt nú hjá Valdemar Lützen.

Teir gomlu komfýrarnir brendu rættiliga nógv. Tað vórðu



Vanligur komfýrur og elektriskur komfýrur lið um lið. Fleiri høvdu ikki álit á elmegini og høvdu tí leingi tann gamla komfýrin eisini. Mykines 1973.

tí so við og við gjørd orkusparandi tiltøk, og „í staðin fyri ringarnar fingur fólk sær plátu. Tað var nokk so vanligt at hava plátu á fyrsta og øðrum holi. Hesar pláturnar vóru úr stoypijarni, og stoyttar til eftir máli til komfýrin, tær skuldu til. Tað var nokk so tjúkt í teimum, í neðra var ein rúgva av dubbum niðurundan... Ein lóta gekk at hita hesar pláturnar upp, men tað var ein munandi orkusparing.“⁴⁹

Hesar pláturnar komu rættiliga seint. Eg minnst sjálvur, at vit í barnaheimi mínum, eins og nógv onnur, eisini fingur skift ringarnar út við slíkar plátur, eg haldi at tað vanliga varð gjørt, tá ið fólk fingur sett oljubrennarar í komfýrin seinast í 1950-árunum. Tey, sum høvdu ovn í stovunum, lögdu vanliga bert eld í til høgtíðirnar ella tá ið fremmandir gestir komu, sum vórðu sessaðir í stovuni. Oljufýringarnar haldi eg komu miðskeiðis í hálvtrýssunum. Fólk hildu upp at skera torv í trýssunum.⁵⁰ Soleiðis var tað eisini á

49 FFms 939, 7.

50 FMD BS 00976D M. J. og H. J. Mykines 1973.

fleiri smáplássum. Í Mykinesi komu oljubrennararnir eisini miðskeiðis í hálvtrýssunum, og eisini har hildu tey flestu uppat at skera torv í trýssunum, onkur helt kanska á til upp móti 1970 og fóru tá yvir til at brenna kol. Í 1973 vóru tað eini hús í Mykinesi, sum enn bert brendu kol.⁵¹ Tey høvdu eisini fingið sær gass tá.

Eitt kókitól, sum lætti nógv um, var *primus*, ið brendi petrolíum, ið tá ið hann varð pumpaður, varð trýst upp í brennarann av trýstinum í oljuílatinum niðast. Áðrenn primusarnir komu, høvdu tey eitt tól, sum tey nevndu *kókarar*, teir høvdu veik, sum varð skrúvaður upp og niður, summir høvdu tveir veikar. „*Hetta vóru petrolíumskókarar, sum tey brúktu at kóka sær drekka á. So komu primusarnir. Kókararnir vóru komnir tað fyrsta eg varð gjft (1901), og primusarnir komu seinni.*“⁵²

Primus var eitt av teimum tólum, sum tann nýggi ídnaðurin framleiddi í hópatali til rímiliga bílgan pening, og sum kom at fáa stóran týdning í húsarhaldinum. Tað var skjótt at tendra ein primus og kóka sær ein ketil av vatni. Teir kundu eisini nýtast til døgurðagrýtuna. Serligan týdning fingur primusarnir, tá ið teir eisini kundu nýtast at baka við. Hetta læt seg gera, tá ið tað varð møgulegt hjá fólki at útvega sær ein *primusbakarovn* av blikkplátu. Teir kundu keypast í Føroyum, men fólk kundu eisini bestilla teir úr príslistum frá Candor, Sport og Importøren. Primusbakarovnararnir komu áðrenn 2. heimsbardaga.⁵³

Ein heimildarmaður frá Norðskála sigur, at primusbakarovnararnir komu hagar veturin 1935. Hiti fekst í henda bakarovn við at seta ein primus ella tveir inn undir hann at brenna, til breyðini vóru bakað. Tað spardi torvið, men fór illa við primusinum, tí „*primus bleiv so heitur, at beinini loysnaðu úr loddningini, so tað var ein plága at loddast aftur...*

Primusbakarovnurin var av tunnum jarni, stóð á fyra beinum. Hurð á øðrum endanum, so skuffan ella formar kundu setast inn... Undir botninum var eitt runt hol, sum flamman frá primusinum slapp upp ígjøgnum. Ovnurin var tvískinnaður, so hitin slapp runtuttan at koma at tí, sum bakað varð.“⁵⁴

Heimildarmaður frá Gjógv sigur, at „*Breyð vórðu ikki altíð bakað í komfyri, miðskeiðis í tríatiárunum fingur fólk sær „bakiovnar“; teir vóru t.d. keyptir frá „Candor.“ Primus varð settur undir bakarovnin, tey bakaðu, haldi eg, 4 breyð í senn. Bakarovnurin var oftast settur í stovuna, og tá var heitt í stovuni; oftast varð bakað um kvöldið. Eisini bakaðu fólk breyð í formi; hann var rundur, og breyðið sá út sum ein lítill hvørvesteinur, hann varð brúktur har, sum fá fólk vóru í húsi.*“⁵⁵ Tað vóru tvey sløg av primusbrennarum, ein „*hurrari*“ og ein ljóðleysur.⁵⁶

Til Mykiesar komu primusbakarovnararnir seinast í tríatiárunum. Ein mykiesmaður hevði í Vestmanna sæð ein primusbakarovn og hevði fingið at vita, at teir kundu bestillast frá Candor. „*Hann bestilti sær ein frá Candor, tað haldi eg var í 1938, beint áðrenn kríggj.*“ Síðani fingur fleiri sær slikar ovnar, „*men ikki øll*“. Summi brúktu teir til langt upp í hálvtrýssini.⁵⁷

Eisini úti í Hólmi høvdu tey primusbakarovn, tí ein kona í Mykinesi greiðir frá, at hon fekk ein primusbakarovn frá fyrmeisterhjúnunum, tá ið tey fluttu. „*Tey vildu ikki hava hann við sær, tá ið tey fóru, so tey góvu mær hann. Sonur mín, sum tá var tilkomin, keypti mær primus til hann. Tá fekk eg bakað við primus og behøvdist ikki at brúka torv at baka við. Hann bakaði væl.*“⁵⁸

„*Tað fyrsta mann gjørdi um morgunin, var at tendra primusin fyrri at kóka sær ein drekkamunn.*“⁵⁹



Primus.

51 FMD BS 00976D M. J. og H. J. Mykines 1973.

52 FMD BS 001975B, L. M. Mykines 1973.

53 Joensen 1982, 238.

54 FFms 939, 6.

55 FFms 924, 6.

56 Upplýsing frá Hera Mørkøre, Tórshavn.

57 FMD BS 00976D M. J. og H. J., Mykines 1973.

58 FMD BS 00976D M. J. og H. J., Mykines 1973.

59 FMD BS 00976D M. J. og H. J., Mykines 1973.

Primusbakarovnur.
Svensk reklama.



Primusbakarovnur.
Bæði áðrenn og aftan
á seinna heimsbardaga
høvdu tey flestu hús
primusbakarovnar at baka
breyð í. Mykines 1973.

Primusovnararnir larmaðu nakað illa, men tað bar til at hava teir standandi aðrastaðni enn í køkinum, í stovuni, úti á loftinum ella í einum kamari, so kom hitin eisini til nyttu har. Bæði komfýrur, primus og primusbakarovnar lættu munandi um matgerðina. Primusbakarovnar vórðu brúktir, líka til fólk fóru at fáa sær elektriskar bakarovnar, tá ið elektrisitet var vorðið vanligt allastaðni. Í fyrstuni keyptu fólk sær ofta leysar elektriskar bakarovnar, eins og tey keyptu sær leysar elektriskar kókiplátur, men sum frá leið, kom tað at verða tað vanligu at savna alla hesa útgerð í einum og sama elektriska komfýri.⁶⁰

Tað vóru kortini fleiri fólk, sum ikki vildu sleppa tí gamla komfýrinum, men høvdu hann eisini, sjálvst um tey høvdu fingið sær elektriskan komfýr, tí tey høvdu ikki rættiliga álit á elektrisitetinum, sum eisini kundi fara viðhvørt.

Spurningurin var so, hvat fólk høvdu at steikja og baka í, áðrenn komfýrarnir komu. Tað tykist, sum ovnar hava verið sera sjáldsamir í Føroyum. Í rannsóknnum sínum av búsetingini í teirri gomlu Havnini úti á Tinganesi hevur fornfrøðingurin Helgi D. Michelsen funnið fram til, at bakarovnur var í prestagarðinum á Reynagarði. Í eini skiftiprotokoll frá 8. november 1691 stendur, at tað við stovuna var ein køkur

⁶⁰ Joensen 1982, 188 ff., Joensen 2006, 289 ff.

og harumframt eitt „Bryggerbus med indemuret Bryggerkiedel, tvende Bryggerkar. Bagerovn og Nederdelen af en Skorsten af Teglsten opmuret.“⁶¹ Tá ið teir gróvu fornfrøðiligan grevstur í Reynagarði, komu tey fram á bakarovn, sum var laðaður av tígulsteini, 1,5 m x 1,3 m í vidd.⁶²

Jóannes Patursson, sum var føddur í 1866, skrivur í endurminningum sínum, at í Kirkjubø høvdu tey bakarovn. „Í smiðjuni var bakarovnurin. Hann var laðaður upp av gróti og nakað til støddar sum „Sverraovnurin“ norður við fjósið, men av skapilsí var hann meira rundbøllutur í erva. Ein rokaleypur av torvi varð kyndur í ovninum. Tá ið hann var útbrendur, og óskan rakað framúr, vórðu breyðini sett inn. Tað gjørdi Sunniva. Hon hevði ein traspaka við longum skafti, har blaðið var so tilmátað, at eitt breyð kundi vera á tí. Á hesum traspaka skúgvaði hon breyðini inn í ovnin og so dunnur okkara við. Tá ið alt var innkomið, setti hon ein tralemm fyri munnann og tettaði vel í øll op við mykju. Eg haldi, at eitt lítið op var oman fyri munnann á ovninum.

Aftan á at breyðini vóru úrtikin, haldi eg, at mamma setti eina jólakøku ella tver inn í ovnin, men ikki minnst eg tað reiðiliga.“⁶³

Hvussu fornur hesin bakarovnur hevur verið, tað sigur Jóannes Patursson tíverri einki um. Eins og bakarovnurin í Kirkjubø eisini varð brúktur at steikja í, eitt nú jóladunnurnar, sum Jóannes Patursson nevnrir, so hevur bakarovnurin á Reynagarði eisini kunnað verið brúktur til tað sama – bæði at baka og steikja í. Á Eiði skuldu Kruusefólkini eisini hava bakarovn.⁶⁴ Tað hevur ikki eydnast at finna fleiri bakarovnar av slíkum slag í teimum heimildum, sum funnið er fram til.

Bakdyr og køkur

Í seinnu helvt av 19. øld fóru at henda broytingar í teimum føroysku húsunum sum eitt úrslit av samfelagsbroytingunum

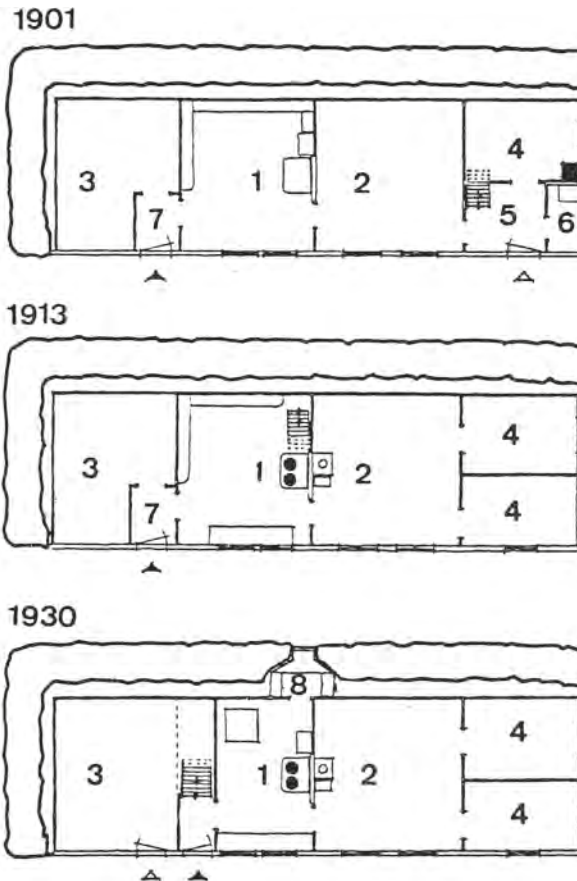
⁶¹ Michelsen 2006, 93.

⁶² Michelsen 2006,93,94,107.

⁶³ Patursson 1966, 41.

⁶⁴ Upplýsing frá Torgerð Mørkøre f. Kruuse, ættað av Eiði.

Húsini á Lækjuni í Mykinesi, broytingar í húsunum frá 1001 til 1930. Í 1901 hövdu húsini fjós (3), roykstovu (1), glasstovu (2) og eitt kamar (4), forstovu við bakduri (5) og einum lítlum køki við eldstaði (6). Roykstovan og fjósið hövdu somu inngongd. Einki borð var í roykstovuni, men sama ár kom komfýrur í roykstovuna. Frá roykstovuni vóru dyr inn í glasstovuna og frá glasstovuni inn í tann partin har bakdyrnar vóru. Har vóru eisini trappur upp á loftið. Bileggarovnur var í kamarinum (4), og eldstaður var í tí lítla køkinum, sum eisini varð brúktur til spísikamar. Í kamarinum og í glasstovuni vóru sengur, og á loftinum var eisini møguligt at sova. Í 1913 verða húsini broytt. Tann lítli køkurin og bakdyrnar hvørva, og tvey sovikømur (4) koma í staðin fyri við hurð inn frá glasstovuni. Trappan upp á loftið verður flutt inn í roykstovuna. Trægólv verður lagt í roykstovuna, sum nú verður nevnd køkur. Loft verður eisini lagt í, og sovikamar verður uppi yvir køkinum. Nú kemur eisini køksborð í køkin. Í 1930 verður loftstrappan flutt yvir til fjósveggin, og nú slepst bert inn í køkin ígjøgnum durin. Fjósið fær sínar egnu dyr. Eitt spísikamar ella kovi verður innrættaður millum stavs og veggja.



um hesa tíð.⁶⁵ Roykstovan, kjarnin í teimum gomlu húsunum, har so nógv hendi, fær nú ein lægri status, og hildið verður, at tað ber ikki til, at finir fremmandir gestir skulu ganga gjøgnum durin inn í roykstovuna fyri at koma innar í glasstovuna. Tey sum hava ráð til tað, fáa sær eina glasstovu afturat, ella tilbygning í endan á glasstovuni við eini serligari inngongd, við køki, kamari og duri, sum tey róptu *bakdyr*, ella sum Hammershaimb sigur um tann nýggja køkin við bakdurnum, „í køkinum vóru dyr at ganga um út í tún fyri ókunnu fólki, sum tey vildu vísa æru og leiða inn í høvudsstovuna.“⁶⁶

⁶⁵ Joensen 1985B.

⁶⁶ Hammershaimb 1891, 426.

Hetta eru siðmenningarligar broytingar, sum eru farnar fram yvir fleiri ættarlið. Heðin Brú, sum kendi ta gomlu bygdamentanina so væl sum nakar, sigur í einari av sínum mongu skaldsögum, at „Fornagarður er tann sami stórgarðurin, sum hann hevur verið gjøgnum öldir. Ein stova varð bygd afturat upp í glasstovuna í langabbans tíð, ein aftur í abbans tíð, og pápi Hálvdans, núverandi bóndans, hevði bygt ein enda uppi, við kømurum, køki, kova og forstovu, har vóru bakdyr inn.“⁶⁷

Hjá rygsbóndanum í Miðvági „var glasstovubygningurin

⁶⁷ Brú 1979, 8.

so langur, at rúm var fyri stórari stásstovu, kamari (stundum tveimum kømorum), køki við eldstað og durum til bakdyr... Annars var tað soleiðis, at bóndur vildu helst gera húsini so, at glasstovurnar kundu vera tvær, ella eitt stórt kamar var til at taka og hartil ein eldstaður umframt tann vanliga, um neyðugt var at hava tvey húshald.⁶⁸

Rasmus Rasmussen sær tað praktiska í hesum, og tað var eisini ein móguleiki, men tað var ikki tað, sum hevði skundað undir hesa menning. Hóast eitt ikki sørt misvísandi navn, so gerast *bakdyrnar* nú inngongdin til tann fínara partin av húsunum við glasstovu, kamari, køki og forstovu. Í tí litla nýggja køkinum var ein fyrstaður, sum um neyðugt kundi brúkast til eitt sindur av matgerð, tá ið gestir vóru, ella sum borðreiðingarrúm. Christian Matras skilur ímillum henda seinna køkin í teimum gomlu húsunum og tann nýggja køkin, sum fólk fingur sær í mongum húsum seinni. Hann sigur um tað eldra fyrbrigdið køk, at hann er „*et lille rum eller gang mellem røgstue og glasstue, fra hvilket rum (gang) indfyringen i glasstuens bilæggerovn fandt sted.*“⁶⁹ Tað bar soleiðis til at leggja glóðir inn í bileggarovnin í glasstovuni, men matgerð yvirhovur fór kortini framvegis fram í roykstovuni.

Bakdyrnar vórðu ofta nevndar *prestadyrnar*, og rúmini, sum tær fóru inn til, *prestakamarið* og *prestastovan*. Hesin nýggi parturin var fyrst og fremst representativur ella tann presentabli parturin av húsunum. Tað, sum eisini hendir hesi árin seinast í 19. øld, er, at roykstovan, har øll sótu fyrr, nú eina tíð verður ein stova til arbeiðsfólkini, meðan húsfolkini, ið eru farin at seta mark millum seg og hini, fara at vera meira í glasstovuni um dagarnar. Tað er eisini har, at fremmandir gestir koma at halda til.⁷⁰

68 Rasmussen 1985, 116.

69 Matras 1933, 193.

70 Ein kona í Sørvági, sum fylti 100 ár í 1953, segði einaferð fyri mammu míni, at tá ið hon tænti í Bø, vóru arbeiðskonurnar komnar at seta á eina rullupylsu og eta av henni. Tá ið matmóðirin ansaði eftir hesum, vildi hon ikki eta av henni, men blakaði arbeiðskonunum rullupylsuna aftur, tí

Í skaldsøguni hjá Eilif Mortansson Malan ger arbeiðskonan Malan prestahjúnunum døgurða, tey fáa kókaðan kalva. „*Som forret gav hun hyldebærsuppe med melboller.*“ Hon dekkar til trý, eisini seg sjálva, men prestakonin heldur ikki, at arbeiðsgentan skal eta saman við teimum, men skal seta seg í køkinum at eta. Hesum verður arbeiðskonan illa við av.⁷¹ Tað sum hævundurin her vísir á, er, at ein klassamunur er við at koma millum fólk, so at húsfolkið og arbeiðskonur ikki longur sluppu at „*Sita við sama borð.*“⁷² Tey vóru við øðrum orðum ikki javnsett longur í yrkadegnum. Hetta markið millum fólk var nú eisini at finna á prestagørðunum – og hjá størri bóndrum – um somu tíð. „*Alle disse Maaltider blev indtaget i „Røgstuen“, hvor ogsaa Pigerne spiste. I det hele taget foregik det meste af Folkenes Liv i Røgstuen. Der havde de deres Alkover i Væggen. Der laa altid to Karle i hver Alkove. Foran Alkoverne var der faste Bænke hvorpaa de lagde Tøjet naar de klædte sig af. I Røgstuen lavede de alle Slags Husflidsarbejder. Gullak og de andre Karle kartede og spandt, undertiden var der en af dem der skar ud i Træ. Magnus vilde gerne snyde sig fra Aftenarbejdet, men han havde ogsaa Pligter med Faarene og det, mente han, fritog ham for Husflidsarbejderne. Pigerne syede eller strikkede, og medens de arbejdede, sang de gamle Kvad eller fortalte Historier.*

Intet Under at vore danske Gæster gerne vilde ind i Røgstuen og høre paa Folkene. Min Mand gik ogsaa somme Tider ind og talte med dem og han syntes ogsaa at det var saa morsomt derinde. Røgstuen, dog ikke Præstegaardens, blev ogsaa brugt til at danse i.“⁷³

Fyrr tóku tey vatn úr *mataránni*, sum kundi vera tann sama sum tváttáin, „*ið sjálvandi ikki er uttanhanda í valahúsi.*“⁷⁴ Tá ið vatn varð innlagt, broyttist nóg, tí nú kundi búnýti

húsbonðafólkini vildu ikki eta tað, sum arbeiðsfólkið hevði etið av.

71 Mortansson 1963, 101.

72 Petersen (rits.) 2003.

73 Evensen 2013, 50.

74 Djurhuus 1945, 35.

og annað vaskast innandura. Tað sum hendir nú, tað er, at roykstovan við teimum broytingum, sum komu, kom at verða sum eitt heilt annað rúm. Leyst køksborð kom í roykstovuna. „*Tey sótu ikki við dekkad borð við knívum og gaflum í køkinum, sum tey gera í dag, nei, tað gjørdur tey ikki á mínum ungu døgum.*“ Tað kom ikki fyrr enn fyrst í 20. öld. Tey høvdu tá eitt fast køksborð framman fyri vindeyganum, „*tað var har sum køksvaskið varð sett í, tá ið vatn varð lagt inn. Tað bar so illa til hjá fleiri at sita við tað borðið, men so fingur vit eitt leyst borð við fyra beinum. Seinni fekk eg eitt borð frá fyrmeister Hansen, sum tey høvdu havt úti í Hólminum, tað er tað sum nú stendur í køkinum.*“ Fyrr varð tað rópt roykstova. „*Tað bleiv ikki fyrr enn tey fingur trægólv ella sementað gólv, at tað bleiv til køk.*“⁷⁵

Roykstovan var nú vorðin til køk eftir at hava fingið komfyr, loft, trægólv og vatn innlagt. Køkurin fekk nú eisini tallerkaslá, vask, kappar, blondur, gardinur, pyntihandklæði, og tað kom at vera munandi nossligari inni, enn tá ið roykstovan hevði moldgólv.

Fyrr høvdu bæði mannfólk og konufólk sovið í sama rúmi. Tað gav at bíta, tá ið tann týski ferðamaðurin Graba var í Føroyum í 1828. Hann sigur frá einum kvøldi, tá ið hann móður og troyttur var gestur á einum bóndagarði. Víst var honum, hvar hann skuldi leggja seg. Hann vildi fegin sleppa í song, men har gingu konufólk í stovuni og mólu, og hann royndi á ymiskan hátt at gera vart við, at hann vildi sleppa at leggja seg, men konufólkini góvu hesum ikki gætur. Móður og troyttur tók hann at enda dyk á seg, læt seg úr og fór í song, sjálvt um konufólkini vóru har.

Næsta morgun, tá ið hann vaknar, eru tær har aftur, og tær tóku seg heldur ikki aftur, tá ið hann fór at lata seg í og vaska sær. Graba helt, at her varð gingið hansara privatlívi ov nær, og eitt tað fyrsta hann ger, tað er at kæra sína neyð fyri prestinum. Frá presti fekk hann at vita, at har var alt, sum

tað átti at vera, og at tað sum verri var, tað var at húskallar og arbeiðskonur ofta svóvu í somu song, við bert eini fjøl ímillum. Tað sum undrar Graba í hesum sambandi, er, at tað í Føroyum ikki vórðu fødd meira enn eini 3-6 børn uttan fyri hjúnalag um árið.⁷⁶

Tað, sum hendir, er, at her bresta tvær ymiskar fatanir av eitt nú privatlívi saman. Tað gingu kortini ikki mong ár, til at fólk eisini í Føroyum ikki hildu, at tað var rætt, at fólk svóvu á henda hátt, og arbeiðskonur og húskallar sluppu ikki longur at sova í sama rúmi. Eitt rúm var skildrað av til arbeiðskonurnar, meðan húskallarnir framhaldandi svóvu í koyggjunum í roykstovuni. Tað áhugaverda er, at tað tykist at vera samanhangur millum vøksturin í fólkatalinum og fleiri sovikømur í húsunum.⁷⁷

Kømur koma nú eisini at vera uppi á loftinum yvir roykstovuni, tað opna tróðrið verður slept og loft lagt í. Tað sum eisini hendir, tá ið vit koma til umleið 1900, er, at bakdyrnar við prestakamari, duri og køki og kamari hvurvu aftur so við og við hjá teimum flestu, nú roykstovan var vorðin meira presentabul, enn hon hevði verið fyrr. Sovikømur við inngongd frá stovuni komu í staðin, sum tað m.a. sæst í broytingunum í einum húsum í Mykinesi.⁷⁸

Við teimum broytingum í innrætningini av teimum gomlu føroysku húsunum síggja vit ein arkitektoniskan hybridform, har mark verða sett bæði millum fólk og djór, millum mannfólk og konufólk, millum húsbóndafólk og arbeiðsfólk, millum sovirúm og arbeiðsrúm og millum tað, sum er uttanfyri, og tað sum er innanfyri. Tað áhugaverda er, at tey hús, sum komu aftan á tey gomlu føroysku húsini, hava allar tær arkitektonisku avleiðingarnar í innrætningini, sum tær siðmenningarligu broytingarnar førdu við sær.

76 Graba 1830, 90.

77 Joensen 1985B, 52.

78 Joensen 1985B, 53.

75 FMD BS 001975A, L. M. Mykines 1973.

Gomul Havnarmynd um
1900.



Nýggj hús og broyttir siðir

Sámal Johansen sigur í endurminningum sínum, at fyrstu hús av tí nýggja slagnum komu til Haldórsvíkar umleið 1910. Tey vóru ymisk til støddar, men tey vóru øll innrættaði á sama hátt.

„Í stovuhæddini vóru tær litlar stovur og eitt lítið kamar, sum var ætlað til gestakamar, durur, køkur og spísikamar. Onnur stovan var ikki brúkt til dagligt, hon skuldi vera tann „fina“ stovan, tó visti eg, tað vóru fleiri, sum brúktu aðra stovuna til at sova í. Trappan ella stigin upp á loft var í summum húsum úr køkinum, í summum húsum var loftstrappan úr durinum, men í fleiri húsum var dururin so lítil, at har var lítið pláss til annað enn tuflurnar. Nógvastaðni var bara ein stova, men so var køkurin so mikið størri, og tað mundi hóska eyð so væl til tey, sum skuldu búgva í húsunum, tí køkurin var ofta einasta rúm í húsinum, sum hiti kundi havast í. Har var sum sagt

komfyrurin, og í køkinum fór alt arbeiði fram, sum varð gjørt innandura. Kjallarin undir tí nýggja húsaslagnum var so høgur, at um kúgv var í húsunum, so var hon í kjallaranum, har vóru eisini veðragjólingarnir og flogfenaðurin.

Tá vatnleiðningurin varð lagdur inn í húsini, sluppu fólk frá at bera vatn. Sjálvst um tað hjá nógvum húsum hevði verið høgligt at fara eftir vatni, so var tað at fáa vatn at renna inni í húsunum eitt so stórt framstig, at eg sum smádrongur minnst at fólk vóru heilt ovfarin av hesum, tey dugdu ikki rættiliga at fata, at hetta skuldi kunna bera til.“⁷⁹ Summi hús vóru áðrenn tað so heppin at hava eina lækju nær við húsini við einum lítlum fossaskapils, har tey tóku vatn úr og eisini vaskaðu undir.⁸⁰

⁷⁹ Johansen 1970, 137.

⁸⁰ Sjálvur minnst eg eini hús við eini lækju næstan í túninum. Henda lækjan varð nógv brúkt, um ikki at taka vatn úr, so at seta mat undir á vatn í hesi lækjuni. Eisini vaskaðu tey ílot undir lækjuni, sjálvst um húsini høvdu fingið



Hús fram við Tinghúsvegnum í Havn við havum frammanfyri.

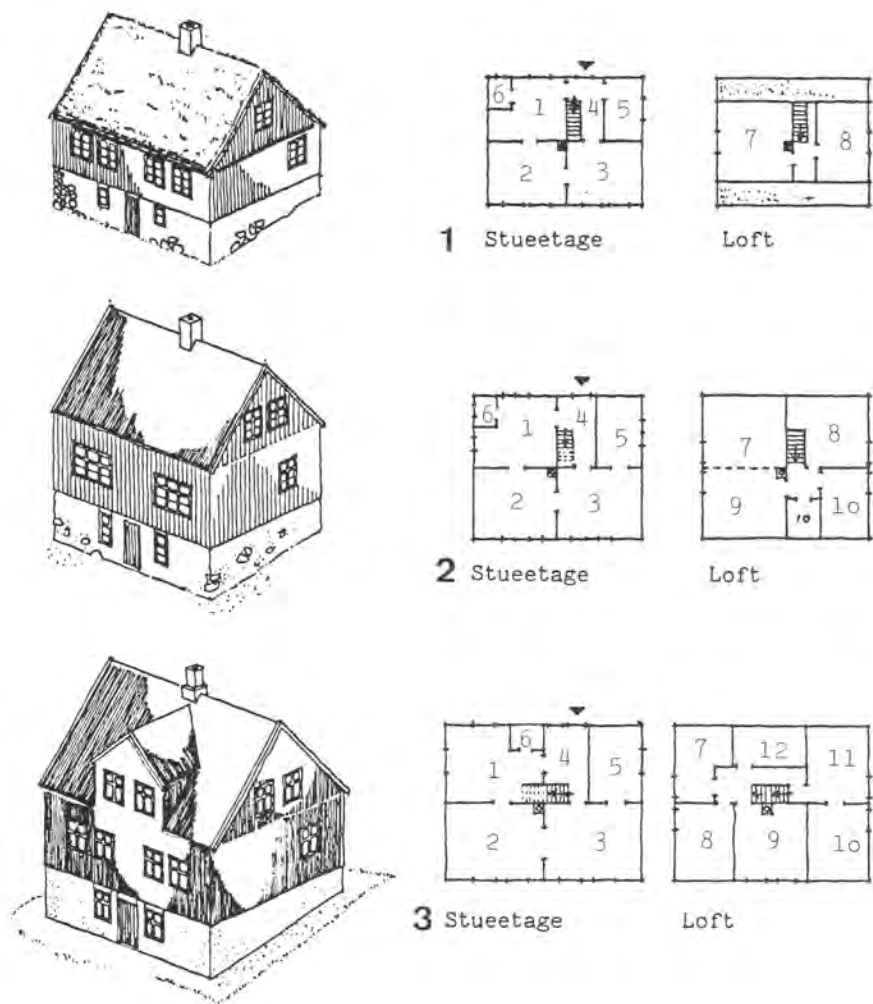
Tey nýggju húsini koma um aldaskiftið og tykjast at hava samband við nýggjari norskan byggisið, og tey eru í høvuðsheitum innrættaði á sama hátt sum dansk hús um sama mundið, við køki, spísistovu og dagligstovu.⁸¹ Sjálvt um húsini ikki vóru typuhús í nýúðartýdningi, so vóru tey øll bygd á sama hátt. Tann, sum skuldi byggja sær hús, hevði ikki nógv høvuðbrýggj av hesum. Honum nýttist bert at siga støddina á húsunum fyri timburmanninum, so visti hann, hvussu húsini skuldu vera.

Húsini vóru ymisk til støddar, men yvirhøvdur vóru málíni hesi: 9 x 11, 9 x 12, 10 x 12 og 11 x 14 alin, men tað vóru eisini onnur mál. Innrætningin var tann sama. Innan fyri hesi mál skuldi í miðhæddini vera bæði spísistova, dagligstova, køkur, durur og so eitt kamar burtur av durinum og inn av stovuni við servantinum. Tað eru nógv dømi um hesi hús í teimum innsavnaðu heimildunum, men her fara tvey dømi at vera nóg mikið. Eitt er úr Porkeri og hitt frá Gjógv.

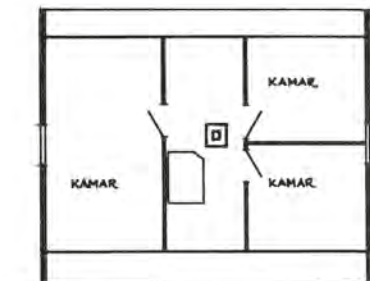
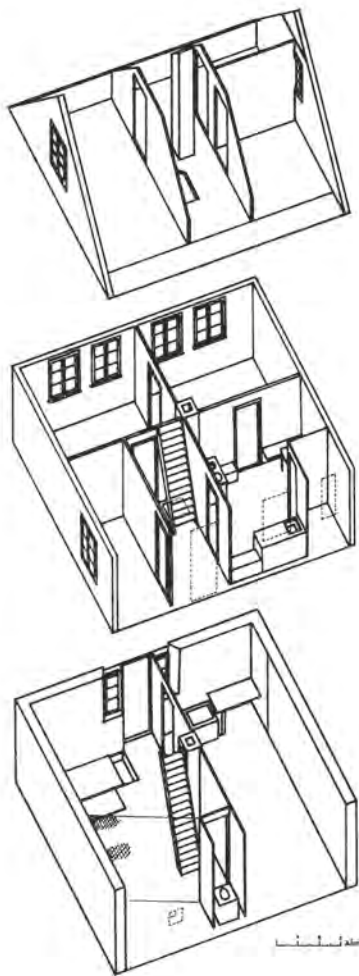
Húsini í Porkeri „vóru 9 x 10 alin við kjallara, miðhædd

vatn innlagt.

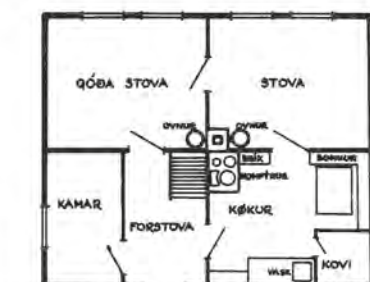
81 von Jessen 1974, 65, Rasmussen 1959, 314.



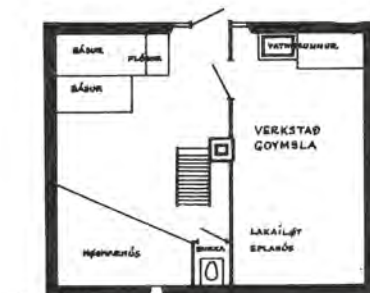
Nýggjari føroysk hús. Um aldaskiftið 1900 fóru føroyingar at byggja eitt annað húsaslag við kjallara, miðhædd og lofti. Hús nr. 1 er tað mest einfalda av hesum húsunum við 1 køki, 2 spísistovu, 3 dagligstovu, gong og einum kamari inn av gongini. Úr gongini var eisini hurð inn í dagligstovuna. Í køkinum var eisini spísikamar (6). Á loftinum vóru 2 kømur (7 og 8). Innrættingin í húsi nr. 2 er einki øðrvísi í miðhæddini, men av tí at húsini hava trimpul, verður plássíð nóg stórri á loftinum, so har verða 4 kømur. Húsini hava eisini fingið jarntak. Hús nr. 3 eru eini hús við trimpli og kvisti við jarntaki og klødd við jarni. Innrættingin av miðhæddini er tann sama, men loftið er munandi rúmsáttari við 5 kømrum og einum skápi. (12).



LOFT



STOVUHÆDD



KJALLARI

og lofti. Í kjallaranum voru arbeidsambod, vatn, tunnur við saltmati, hoyggi, torv, ein seyðakrubba og eitt náttúsrúm.

Miðhæddin í hesum húsunum var eitt sindur øðrvísi enn vanligt, tí har var køkur, ein stova, men tvey komur. Tað vanliga var tvær stovur og eitt kamar burtur av ganginum. Í køkinum

Nýggjari føroysk hús. Perspektivteking. Niðasta hæddin, kjallarin, var vanliga býttur upp í tveir partar. Í øðrum parti stóð kúgvín, onkur seyður, og pláss var kanska til høsn eisini. Har stóð bukkar ella náttúsið í einum króki. Ein trappa gekk frá kjallaranum upp í miðhæddina. Í hinum partinum av kjallaranum var rúm at vaska og goyma í. Í summum húsum varð annað rúmið brúkt til ein serligan køk. Høvdu tey ikki neyt ella seyð, kundu rúmini nýtast øðrvísi. Í miðhæddini vóru tvær stovur, dagligstovan, eisini nevnd góðastova, og spísistova, ofta bert nevnd stovan, eitt kamar og gong ella forstova. Úr gongini var hurð inn í góðustovu. Í køkinum var komfýrur, vask í køksborðinum, har var eisini matborð við beinkjum rundanum. Í einum horni var spísikamarið ella kovin. Á loftinum vóru kómur. Tey kundu vera tvey ella fleiri, alt eftir hvussu stór húsinu vóru. Her gjørdi trimpul og kvistur stóran mun.

var komfýrur, torvkassi, køksborð við vaski, sláborð, bonkur undir vindeyganum til hosur, troyggjur o.a. Tveir stólar vóru eisini í køkinum.

Uppi yvir komfýrinum var ein hill til teblíkk, kaffiblíkk, tekannu, kaffikannu, vekjaraklokku, sváulpinnar o.a. Ein hjørnahill var til primusin. Ein heingilampa, 14 linjur, ein rekkja til tallerkar, 3 røð. Undir rekkjuni var ein hill til koppar, yvir vaskinum var stativ til sand-, soda- og sápuiløt. Spegil og kambahill við skuffu var eisini.

Í spísikamarinum vóru 3 hillar og skáp niðriundir. Í stovuni var ovnur, borð og 6 stólar, har vóru eisini urtapottar í vindeygunum. Gardinur vóru fyri vindeyguni, og eitt málarí av Froðbiarnípu hekk á veggnum. Eisini var eitt innrammað bílet av teirri heilagu kvöldmáltíðini og Jesusi á krossinum. Eitt innrammað telegramm hekk eisini á veggnum, sum for-eldrini fingi, tá ið tey giftust. Í einum horni í stovuni stóð ein slyngplanta, sum rakk frá gólvi og upp undir bjálkarnar.

Í kamarinum niðan av stovuni var song, stólur, servantistell og servant, í kamarinum niðan av køkinum var song og eitt skráningini. Í ganginum uppi á loftinum var eitt skáp inni undir skráningini. Fyri hvønn enda var eitt kamar. Í stórakamari var breið song, kista og lítil ovnur. Í vestara kamari vóru tvær sengur og eitt borð undir vindeyganum.

Í hesum húsum búðu foreldur við fimm børnum. Foreldrini svóvu í stórakamari á loftinum, í vestara kamari brøðurnir, og systrarnar svóvu í kamarinum við síðuna av køkinum. Kamarið inn av stovuni við servantinum hevur so verið roknað sum gestakamar. Men helst hevur onkur sovið har eisini.⁸²

Húsini við Gjógv „vóru 10 x 12 alin. Í kjallaranum vóru tveir kúgvabásar, ein kálwabásur, nakrir seyðabásar og stoypt eplahús. Á miðhæddini vóru tvær stovur, køkur við spískamari og eitt kamar burtur av durinum. Í køkinum var fastur bonkur tvørtur við øllum bróstinum, harafturat var ein torvkassi og ein brík. Einir triggir stólar vóru eisini og eitt leyst borð, á tí varð døgurðin etin úr trogi.

Í stovuni inn av køkinum var ein song, seinni árinum tvær sengur, eitt klæðiskáp, eitt borð, nakrir stólar, tvey skrá og ein loggkassi – húsfuðirin var skiparalærdur og fordi skip viðhvørt. Í bestustovu var vakurt runt borð, seks stólar við leðurbetrekk, tveir kurvastólar, ein kommoda, divan, tvey lítil stráborð. Tey vóru gjørd sum kvøldskúlaarbeiði av teim elstu systkjunum í 1932.

Í kamarinum niðriundir var umframt eina song eisini eitt strákuffert og ein servant. Ein stólur var eisini inni har og eitt lítið borð. Á loftinum vóru tvey kømur. Tvær sengur vóru í tí ytra kamarinum, og úti á loftinum stóð ein gomul ómálað kista.

Annars vóru gardinur fyri øll vindeyguni í húsunum. Í køkinum var pyntihandklæð, innanundir hingu handklæði og viskustykkir. Eg minnst, tá ið eg var 10 ára gomul – tað var í 1934, tá høvdu vit einar høgtíðsgardinur í køkinum, tær vóru vakurt reyðbroderaðar, og pyntihandklæð og bordar fyri hillarnar



Servant av tí slagnum, sum vanliga stóð í gestakamarinum.



Náttpottur hoyrði til undir hvørjari song.

í køkinum vóru broderað við sama mynstri. Hesar gardinur vórðu bert hongdar upp undan eini høgtíð, fyrst og fremst jólum. Tær settu dám á høgtíðina. Urtafottar vóru bara í vindeyganum í bestustovu. Har hekk stór klokka á bróstinum; uppi yvir divanini var vakurt teppi av manni riðandi á kameli. Í bestustovu hingu eisini tvær myndir, av Jesusi á krossinum og onnur av, tá ið eingilin velti steinin av grøvini og vaktarmenninir svímaðu. Hesar halgimyndir hevði pápi keypt úr Keypmannahavn, helst undan fyrra veraldarbardaga, tá ið hann var niðri við fiski. Eisini hekk stór mynd á bróstinum av Frithiof Nansen á isinum í skinnklæðum. Stórt spegl hekk í landsynningshorninum í bestustovu, og eisini hingu ymiskar myndir av skyldfólki á bróstinum, og tær stóðu eisini á kommoduni.

Fólk svóvu í báðum kømunum á loftinum og í kamarinum niðriundir. Eisini varð sovið í stovuni inn frá køkinum. Foreldrini svóvu í ytra kamari á loftinum, nøkur av systkjunum svóvu eisini har, tí tað vóru tvær sengur og vögga. Í tí heimara endanum svav abbi mín einsamallur í eini song, og í hinari songini svav eg sjálvur, og ein eldri beiggi mín svav í kamarinum niðriundir. Í stovuni svóvu systrarnar.⁸³

11 fólk búðu sostatt í hesum húsunum. Hetta hava verið

82 FFms 943, 1.

83 FFms 924, 1.



Pyntihandklæði. Mykines 1973.

eini rættiliga vanlig hús, men so vóru tað hús, sum høvdu *trimpul*, og hús, sum høvdu bæði *trimpul* og *kvist*, tað gjordi, at hesi hús finga munandi størri pláss uppi á loftinum.⁸⁴

Arkitekturin H. C. W. Tórgarð helt ikki at hesi húsini riggaðu so væl til tað lív, sum føroyingar livdu, tí føroyingar ótu sjáldan í matstovuni, og teir fóru sjáldan inn í finustovu, sum mest stóð til pynt, og tað samsvarar eisini við tað, sum heimildarfólkini siga, at „Bestastova var lítið brúkt, uttan so at gestur var komin í húsið. Um høgtíðir var altíð ljós í bestustovu, og varð tá bordreitt har allan dagin og á jólum eisini um náttina. Stovan inn av køkinum var meira brúkt, serliga ta seinnu tíðina. Tá ið ljós var í onkrari bestustovu við Gjógv um kvöldarnar, varð bitið merki í tað, og hetta varð havt á máli, tí tá var okkurt serligt á vási.“⁸⁵

H. C. W. Tórgarð helt í 1932, at føroyingar áttu at tikið avleiðingarnar av hesum og gjørt køkin nógv størri í nýggjum húsum, tí tað var har, sum fólk hildu til. Hann kom eisini við uppskotum til fleiri nýggj hús, og onkur av teimum vórðu eisini bygd.⁸⁶

Tórgarð roynir at fáa føroyingar at fara frá teirri sunnudagsmentan, sum var komin inn í lívsstílin – eisini í nýtsluni av stovunum – og bera so í bandi, at húsini eisini komu at verða funktionell til gerandisbrúk, so at sum mest fekst burtur úr húsarúmdini. Hetta er broytt so við og við fram til nýggjastu tíð. Rúmini í húsunum hava aðra funktiún í

84 Í fòðslurannsóknini, sum Guðjónsson stóð fyri beint áðrenn seinna heimsbardaga, kannaðu teir eisini bústaðarviðurskiftini, og komu teir til ta niðurstøðu, at tað var munur á stórbygd og smábygd. Fólk á smábygd høvdu yvirhøvdur rúmligari køk og størri stovuvídd, meðan stórbygdinarnar høvdu størri gólvvídd til seingjakømur. Tað hongur saman við, at tað vanligu búðu fleiri fólk í húsi á stórbygd enn í smábygd, tí var tað ofta neyðugt at taka aðra stovuna til seingjarkamar, harafturat vóru húsini á stórbygd eisini ofta minni (Joensen 1945, 63 ff.).

85 FFms 924, 1. Sjalvur minnst eg sum smádrongur, at eg plagdi at tendra ljósið í teirri stovuni, sum vit nevndu dagligstovuna, uttan at nakar visti av tí. Tað svitaðist ikki, at stutt eftir kom ein skyldkona, sum var ógvuliga forvitin, at vitja fyri at vita, hvat var á vási.

86 Tórgarð 1932, 14.

dag enn tey høvdu fyrr, ikki minst orsakað av sjónvarpinum, sum eisini hevur broytt innrætningina av stovunum.

Í skaldsøguni *Føðgar á ferð* hjá Heðini Brú, sum kom út á fyrsta sinni í 1940, lýsir høvundurin stríðið millum lívslagið í teimum gomlu húsunum, har Ketil og konan búgva, og lívið í teimum nýggju húsunum, har konurnar „renna til handils og sita upp á stás, hugsar, tað skal kunna liva av at ganga og hálka við einari tvøgu allan dagin ígjøgnum,“ sum Ketilskona sigur.⁸⁷

Munurin á roykstovulívunum og lívinum í teimum nýggju húsunum verður eisini væl lýstur, tá ið teir hava verið og kastað nótt og fingið nógvan seið. Ketil og tey eru næstan komin upp í rasshaft av øllum seiðinum á roykstovugólvinum, meðan tey ungu fólkini kryvja í kjallaranum og duga so væl at skipa kryvjingararbeiðið, at tey eisini fáa stundir til at hjálpa teimum gomlu, so tey eisini kundu sleppa burtur úr seiðarúgvuni í roykstovuni og fáa skil aftur á húsini.

Her brenna tey gomlu og tey nýggju húsini og lívsleikurin í teimum saman, tá ið synirnir siga við tey gomlu: „Men haldi uppat við hesum gamlamannamósninum, um, at verðin er av lagi, og at tað unga fólkid nyttar einki og tímir einki.“ „Kanska, kanska tað eru vit, ið av lagi eru,“ søgdu teir gomlu og fóru lendahoknir til songar. Næsta dagin fór Ketil glaður til handils við livrini.⁸⁸

Í 1973 skrásetti eg eina stovu í einum valahúsi í Føroyum. Tað blanka poleraða bordið og teir reyðu plyssmøblarnir vóru keypt í 1913 og høvdu verið brúkt í 60 ár, tá ið eg skrásetti tey. Tað bar ikki til at siggja tað minsta slit á møblunum, sum merkir, at ikki bert var farið væl um, men at teir í roynd og veru ikki høvdu verið nógv brúktir, og tað samsvarar eisini væl við nýtsluna av dagligstovuni ella bestustovu.⁸⁹ Tað,

87 Brú 1979, 48.

88 Brú 1979, 96.

89 Joensen 1985B, 59.

sum fólk vildu tá, var at hava tvær stovur, ikki so nógv av praktiskum orsökum, men tí so átti tað at vera.

At tað ikki altíð læt seg gera, um nógv fólk vóru í húsi, tað er ein onnur søga. Vóru nógv fólk í húsi, mátti onnur stovan brúkast til at sova í. Virðini vóru tey somu hjá øllum, men umstøðurnar avmarkaðu móguleikarnar hjá summum at hava tvær stovur í brúki í senn.⁹⁰

Tað sum hendi við broytingunum í teimum feroysku húsunum, bæði teimum gomlu, og tí sum frá byrjan var partur av teimum nýggju, var at tey finga leikpall, har tey kundu sýna tað fram, sum fór fram á almenna leikpallinum í húsunum – stovunum, og tey høvdu eisini rúm aftan fyri leikpallin – køkin, har tað bar til at halda fólki burtur. Í húsunum og heimunum kom at vera bæði ein „front stage“ og ein „back stage“ fyri at nýta tey dramaturgisku hugtøkini hjá tí amerikanska antropologinum Ernst Goffman um samveruna manna millum.⁹¹

Eitt sum eisini hekk uppi við síðabroytingunum hjá teimum borgarligu kvinnunum, vóru klæðini. Tað var ein tíð fyri ikki so ógvuliga nógvum árum síðani, tá ið fleiri kvinnur dagliga gingu í kitli við hús, sum av fleiri, eisini her hjá okkum, varð fatað sum ein ímynd av teirri heimagangandi húsmóðurini, sum altíð stákaðist í køkinum. Kittil var eitt praktiskt plagg, sum kundi knappast frammanfyri. Eitt annað plagg, ið hevur sína serligu søgu, er fyrriklæðið, sum umframt at hava praktiskan og magiskan týdning eisini hevur havt ein ímyndarlígan týdning.

Fyrriklæðið er sum plagg gamalt og tykist upprunaliga at hava verið borið av kvinnum fyri at verja sjálvst kynið á kvinnu móti illum. Tað varð hildið vandamikið fyri kvinnu at fara út uttan fyrriklæði. Sum so ofta við pløggum kom fyrriklæðið eisini at verða til eitt statussymbol, broderað og prýtt, og borið sum stás. Seinni kom tað at fáa ein meira praktiskan týdning

90 Teirra oppportunitessituación var soleiðis ymisk (Barth 1971, 11ff.).

91 Goffman 1959.

í sambandi við matgerð og húsligt arbeiði. Tað hoyrði seg til at hava fyrriklæðið hjá teimum, sum stákaðust í køkinum. Arbeidskonur, sum gingu fyri borðunum, høvdu ofta eitt lítið pyntifyrriklæði, ella sum bretar nevna tað, *pinny* – serliga tá ið tað skuldi vera fínt. Tað verður enn brúkt av servitrisum á matstovum summastaðni.

Við kvinnurørsluni kom fyrriklæðið – og eisini pyntifyrriklæðið – eina tíð at vera eitt plagg, sum bar boð um ta kúgaðu heimagangandi og ta tænanandi kvinnuna. Soleiðis er tað neyvan í dag, nú fyrriklæðið – ofta stórt og praktiskt við lumma í – fyrst og fremst ger sína nyttu í køkinum, fyri at fólk ikki skulu dálka sær klæðini í sambandi við matgerð. Bæði kvinnur og menn kunnu fara í fyrriklæði, tá ið tey gera mat og stákast í køkinum heima, men taka tað av sær aftur, áðrenn farið verður til borðs.⁹²

Gøgn og búnyttur

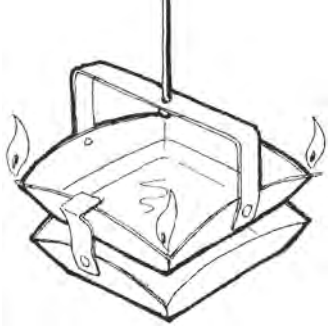
Fyri at kunna vera í roykstovu og køki ta myrku tíðina á árinum var neyðugt at hava ljós inni. Tað gamla var at hava kolu til ljós – vanligar ferhyntar kolur í sethúsunum og *halakolur* í úthúsunum. Tey høvdu eisini kertuljós. Tálgaljós ella stearinljós. „*Undir fyrri klæðinum gjørdur vit eisini voksiljós av voksi, sum kom rekandi,*“ sigur ein heimildarmaður úr Syðrugøtu.⁹³

Undir fyrri heimsbardaga brúktu tey eisini *lýsilampur*, sum blikksmiðjur í Havn gjørdur at selja fólki, tí trot var á petrolíum undir fyrri heimsbardaga.⁹⁴ Í brævi til vinkonu dagfest 15. august 1917 lýsir tann amerikanska kvinnan Elisabeth Taylor, sum búði á Eiði, petrolíumstrotið. „*Her er komin ein nýggjur húsaroykur, petrolíumsosin er horvin og lýsilukturin er komin í staðin. Í hvørjum húsi royna tey at fáa*

92 Else Marie Kofoed. Dydens broderede vogter. Kvindfo.dk./side/ 561/ article/327/ Tað ber eisini til at fáa meira at vita við at googla orð sum *apron* og *pinny*.

93 FFms 933, 3.

94 FFms 939, 18.



Vanlig kola við veiki í hornunum.

*lampurnar at brenna við fiskalivralysi. Tað gekk ikki so væl í byrjanini at fáa veikin at súgva lýsið upp, men so fann onkur uppá at hava tvey iløt við lýsinum. Soleiðis at eitt ilat hekk hægri enn tað við veiki og brennara. Tá tað so ígjøgnum eitt rør altíð rennur úr ovara niður í niðara, verður tað altíð fult, so veikurin allur er í lýsinum. Hetta gevur toluligt ljós, men ikki kann sigast, at hetta er ómakaleyst, tað er nógv arbeiði av at halda lampurnar reinar. Øll mugu nú savna sær fiskalivur, øll iløt vera fyllt og smádreingirnir standa við tráðuni og fiska, tey gomlu biðja Várharra senda okkum eina grind, so vit kunnu fáa ljós og mat til veturin.*⁹⁵

Ídnaðarkollveltingin í Europa førði við sær, at tað komu at verða framleiddir mangir brúkslutir til vanlig fólk, primus er longu nevndur, men millum hesar lutir vóru *petroleumslampur* av ymiskum slag eins og nógv nýggj búnyti til køkin. Tað vóru lampur við einum glasbeholdara við petroleum, veiki, lampuhøvdi og lampuglasi. Tær lampurnar, sum hingu í stovnunum, vóru vanliga sera vakrar og eftir tíðarinnar móta, meðan lampurnar í køkinum vóru meira einfaldar. Lampurnar vóru ymiskar til støddar. Tey roknaðu støddina í linjum, tað vóru 8 linjur-, 10 linjur- og 14 linjulampur. Tað var eisini „ein veggjalampa við spegli, men hon var bara seks linjur.“⁹⁶

Onkrar lampur vóru uppافتur størri. Ein heimildarkvinna úr Miðvági úr húsum, har tey høvdu handil, sigur, at „í handlinum høvdu vit eina 30 linjurs lampu. Ta lampuna skuldi eg pussa, og hon skuldi vera púra rein, tí tá pápi blev eldri og fekk brillur, skuldi ljósið vera so ógiliga gott. Tað vóru triggjar lampur hvønn dag, sum skuldu pussast og skarið í veikinum gníggjast burtur og petroleum fyllast á.“⁹⁷

Tað vóru eisini onnur ljósgögn, eitt nú flatbrennarar, sum brendu petroleum, og eitt sum tey nevndu glasljós, sum var ein tundurproppur, sum varð settur í eitt glas, og niður

gjøgnum proppin var sett eitt klænt rør og gjøgnum tað ein klænur veikur, sum stóð niður í petroleum.⁹⁸

Tá ið komið var út í 1930-árin, komu uppافتur betri lyktir og ljós, eitt nú primuslyktirnar og Tilley-lyktir og -lampur, tær høvdu eitt gløðinet, sum gav nógv ljós, næstan líka nógv sum elektrisitet, „Tá var tað mangur, ið helt, at nú var nokk av ljósi, nú skaldist ikki meir.“⁹⁹

Fólk brúktu petroleumslampur, til elektrisitetið kom. Tey fyrstu elverkini komu í 1920-unum – eitt motorverk á Rundingi í Havn og eitt vatnorkuverk í Botni suðuri í Vági. Eitt vatnorkuverk kom í Klaksvík í 1931. Áðrenn SEV varð tikið í nýtslu í 1953, høvdu fleiri kommunur fyrst fingið sær egin motordrivin elverk, men áðrenn tað vóru tað eisini hús sum tóku seg saman um ein ljósmotor. Til Hvalvíkar kom t.d. ljósmotorur í 1949, og eini 15-20 hús vóru knýtt at honum í 1950, ráðiligt var ikki við fleiri. Hann var bert ætlaður til ljós og ikki annað.¹⁰⁰ Tað vóru eisini fleiri slíkir ljósmotorar settir upp í øðrum bygdum, eitt nú kenni eg til trý slík smá elverk í Sørvági í tíðini aftan á seinna heimsbardaga. Pápi mín hevði eitt av hesum, sum var drivið við vatnið, sum varð veitt í eitt stórt vatnhjól úr viði.¹⁰¹ Tey kommunalu elverkini vóru bert í eina tíð. Við SEV kom framleiðslan av allari elorku at verða lögð í eitt interkommunalt felag.¹⁰² Við elektrisitetinum kom ljós yvir landið bæði inni og úti, og tað setti eisini størri krøv til reinføri og ruddiligheit.

R. K. Rasmussen sigur, at at drekka úr høvdu vanlig fólk fyrr „kaffikoppar úr horni, og høvdu teir fullar av kaffi við til arbeiðis langt burtur frá øðrum húsum; og brennivínskoppar høvdu tey eisini úr horni. Vanliga vóru hetta innflutt horn og altíð størri enn hornini til smábørnini, og tey høvdu altíð

95 Egilstrøð 1983, 35.

96 FFms 939, 10.

97 FFms 934, 4.

98 FFms 924, 7.

99 FFms 939, 10.

100 Eikhólm 2010, 39.

101 Joensen 2006B.

102 Winther 1968, 129, Arge 1996.

*heilan botn.*¹⁰³ Skjótt kom eisini postalín og steintoy at vera vanlig millum fólk flest – keypt í Føroyum ella „bestilt“ úr príslistum.

Knívurin, eins og spónurin at súpa við, eru siðsøguliga gamlir gripir við teirra longu og áhugaverdu søgu. Spónirnir hava verið gjørdir úr viði, horni og metalli. Teir hava verið ymskir til støddar og hava eisini havt ymist skap ella stíl til ymskar tíðir. Teir fyrstu knívurnir vóru spískir, tí teir skuldu eisini brúkast til at stinga í munnin, tá ið etið varð, men seinni vórðu teir gjørdir meira avrundaðir fyri framman, samstundis sum borðsiðirnir broyttust. Sagt er, at Ludvík 14. setti bann fyri at brúka borðknív við oddi við hovið, tí teir vóru vandamiklir, um tað kom at ganga harðliga fyri seg við borðið.¹⁰⁴

„Til at skera kjøtið við vóru og eru telgiknívar tvey so góðir sum borðknívar, og sjálvsagt høvdu tey eisini teir á borðinum. Nakrar silvurskeiðir vóru í oynni, annars vóru hornskeiðir tað, ið mest var av. Her hava tey skilt millum spón og skeið; spónurin hevði heilt stutt skaft og eitt petti tvørtur um endan á skaftinum, sjálvur spónurin var mest rundur. Skeiðin hevði longri skaft og var avlong og smalast framman sum útlenskar skeiðir.“¹⁰⁵

Borðknívar komu ikki at vera vanligir millum fólk flest fyrr enn rættiliga seint, og tað við ídnaðargeringini av samfelagnum, tí tá bar tað til at framleiða bæði bíligar og dýrar knívar eins væl og onnur etingaramboð. Gaffilin er hin vegin ikki so gamal sum knívur og spónur. Eitt tað fyrsta vit vita um gaffil, er, at ein prinsessa í Venedig hevði ein gullgaffil við tveimum tindum við sær í heimanfylgju. Tað var tá, eisini av teimum kirkjuligu myndugleikunum, hildið, at hon var órimiliga fin uppá tað, og tá ið so prinsessan stutt eftir doyði, so hildu tey, at tað var Guds vreiði sum var



Gamal knívur og gaffil á Túvali. Mykines 1973.



Knívasett. Eitt serligt knívahandverk menti seg í Føroyum um aldaskiftið 1900. Brúðargáva til Fríðrik Petersen, próst.

komin yvir hana, tí hon hevði verið so hástór at eta við gaffil og knívi.¹⁰⁶

Gaffil kom ikki at vera vanligur í Danmark fyrr enn í 1600-árunum. Tað vanliga var tá bert at brúka knív, tá ið fólk sótu til borðs. Tey skóru matin í bitar og koyrdu hann antin í munnin við fingrunum ella stungu knívsoddin í matin og koyrdu so í munnin. Etingaramboðini vóru leingi so dýrabær, at fólk høvdu tey við sær, tá ið tey vóru boðin til gildi. Og tá ráddi eisini um, at hesi amboð tóku seg væl út, og skjótt vórðu tey gjørd úr silvuri og gulli, og hvør royndi at hava finari etingaramboð enn annar.¹⁰⁷

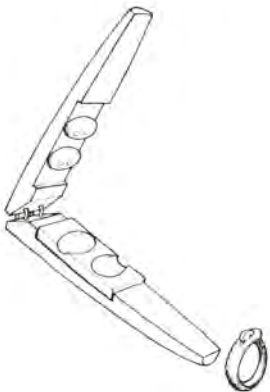
103 Rasmussen 1959, 41.

104 Elias 1989.

105 Hansen 1968, 55.

106 Frykman 2012, 71.

107 Eilertsen 1978, 36 ff.



Spónalag.



Hornskeið.

Embætisfólk og prestar hava verið tey fyrstu at eta við knívi og gaffli í Føroyum, men millum vanlig fólk er gaffil ikki vordin vanligur fyrr enn heilt seint. „*Maturin er ikki munnerandi, sum tey vevja hann saman. Nú sæst ikki ein tvøstbiti, uttan hann annaðhvørt verður saksaður ella meiggjaður út á pannuni. Pott sært tú ikki, tað er ikki fint. Og so henda veikans sós. Gud forláti mær, hvat eg sigi, sum altíð skal vera. Hvussu skulu mínir fingrar halda til at kráma í sovordnum, eg skáldi meg. Og gaffil er mín andstygd,*“ letur Heðin Brú Lias Berint siga í bókini *Fedgar á ferð*.¹⁰⁸

Tað var ikki bert í Føroyum, at fólk himpraðust við at eta við knívi og gaffli, eitt nú var tað vanligt við brúdleyp í Skáne at læna knívar og gaflar frá prest, tá ið fint skuldi vera, men tað var ofta meira til fortred enn til gagn at eta við hesum, tað var so iðiliga, at tey ikki funnu vegin til munnin við gaflinum, ella mistu bitan, ella at tey koyrdu fingurin í munnin, og gaffilin við kjøtbitanum endaði í øðrum oyranum.¹⁰⁹

„*Fyrst ið eg minnst, vórðu hornspönir brúktir í einstökum húsum, og eg visti, at hornspönir vóru gjørdir, tí í okkara heimi var eitt spónalag, men tað vóru ikki nógvir spönir, sum vóru gjørdir á tí spónalagnum, tað ið eg visti um.*“¹¹⁰

„*Knívarnir vóru føroyskir knívar, tað vóru jarnsmiðir í nógvum bygdum, sum smíðaðu knívar.*“ Umframt teir knívar og dolkar, sum høvdu sítt pláss í roykstovuni, hevði hvør maður eisini sín slíðragnív uppi á sær, sum teir eisini brúktu at eta við, tá ið tað var neyðugt. „*Knívarnar skeftu teir, sum teir áttu, sjálvir, og slíðrarnar við hornhólkum gjørdur teir sjálvir. Seinni fóru teir at brúka leðurslíðrar, men teir plagdu skómakararnir at gera.*“¹¹¹

Sagt verður úr Haldórsvík stutt eftir aldaskiftið 1900, at „*Gaffil var ikki brúktur, og var døgurðin fiskur, dypp og epli, so brúktu tey heldur ikki knív, men bara fingrarnar. Eplini flustu*

tey við fingrunum og lögdu flusið í trogið, har sum tey sótu, tað sama varð gjørt við fiskaruskið, sum ikki varð etið.“¹¹²

Á kongsgarðinum í Kirkjubø høvdu húskallarnir síni egnu etingaramboð og ílöt og bóru kannu av teimum: „*Øll matarílot vóru út træi og spönirnar úr horni. Hvør húskallur átti sín trækopp til døgverðasúpan og mjólkavatn, sína trædyllu til greyt og náttverðasúpan, sín trætrygil til fugl og kjøt (og avroð), sín pottakagga til mjólk og sína roðhit og sítt útróðrarskrín.*“¹¹³

„*Laggakeröld try: Eina dyllu til greyt, nátturðamjólk, sum var kostur ella mysa, nátturðasúpan og til ertur, ein kopp til morgunmatarmjólk aftur við dryli, til døgurðasúpan ella mjólkavatn og til mjólk afturvið nátturðagreytinum og so til undirlagda mjólk til dralva til nátturða. Triðja laggakeraldið var ein pottakaggi til mjólk, sum nýttur varð, tá ið menn fóru frá húsum í torv, til hagaskurð og til fugla. Ein trygil átti hvør maður, hann varð nýttur, tá ið kókaður matur varð býttur, t.d. til fugl (ein lomvigi ella 3 lundar), kjøt og avroð.*“¹¹⁴

Eisini til uttanduraarbeiði, tað veri seg á sjógvi ella landi, høvdu teir síni egnu ílöt til matin. „*Hvør maður sína hit, seymað sum klæðsekkur av væl mjøktum roði, hon var høvd til matarílat í torv, hagaskurð ella fjall fyri handan. Eitt útróðrarskrín átti eisini hvør maður og sítt egna homluband.*“¹¹⁵

Nú var garðurin í Kirkjubø ikki nakar vanligur garður, men tann størsti í Føroyum, og hagar kom eisini nógv av tí nýggja eins skjótt og hjá øðrum „fornemmum“ fólkum í landinum. Tað var eisini í Kirkjubø, at siðbroytandi fólk, sum eitt nú Súsanna Helena Patursson, hevði sínar røtur.

Eg minnst, at ein gomul kona, sum búði hjá okkum í Sørvági seinast í 1950-árunum, tá ið eg var smádrongur, og sum tænti norðuri í Stovu í Sørvági, tá ið hon var ung, plagdi at siga frá, at tá ið tey høvdu gestir norðuri í Stovu, so flustu tey eplini, áðrenn tey vórðu sett á borðið. Tað

108 Brú 1979, 92.

109 Bringeus 1970, 14.

110 Johansen 1970, 125.

111 Johansen 1970, 126.

112 Johansen 1070, 130.

113 Patursson 1966, 28.

114 Patursson 1966, 51.

115 Patursson 1966, 51.

varð lagt arbeiðskonunum eina við ikki at flysa eplini við hondunum, men stinga gaffilin í hvørt epli og so flysa við knívinum. Hetta hildu tær gekk alt ov seint, og tá ið eingin sá, tóku tær eplini í hondina og flustu og stungu so gaffilin í hvørt eplið aftaná, so tað sá út sum um tær høvdu gjørt, sum tær vóru bidnar.¹¹⁶

Føroyingar eru her miðskeiðis í eini siðmenningargongd frá eini almúgmentan móti eini nýggjari meira almennari borgarligari mentan, sum ikki minst kom at vera grundarlagið undir miðalstættini, har einstøk longu um 1900 „svælgede ... i civilisation og komfort.“¹¹⁷

Nátthúskassi og køstur

Tað er nú einaferð so, at maturin ikki bert skal inn í munnin, men eisini ígjøgnum sodningarlagið og so útaftur. Tað er skrivað nógv um søguna hjá teimum saniteru viðurskiftunum í europeiskum høpi, men tað lata vit fara á hesum sinni. Hinvegin er tað hóskaði at taka uppáftur spurningin um, hví føroyingar ikki vildu eta høsnaðkjöt. Ein av orsökunum til, at fólk ikki ótu høsnað, skuldi vera, at høsnaði ótu mannatrekk. Tað ber illa til at lasta høsnaði fyrri tað, tí orsøkin lá ikki hjá høsnaðunum, men hjá fólk. Skaldið Jens Eli Ellefsen sigur tað so poetiskt:

*Í Urðini sóu vit húkandi menn
lótu sín afförning fara.
Harðvunnir kjálkar, og fastbitnar tenn,
kendu til útnyrðing harðan,
teir royttu ein neva av sýrum og gras
turkaðu endan, tað var onki fjas,
tíðin var tíðin, sjálvót lívið var alt.
Nú er alt bara minnir.¹¹⁸*

116 Konan sum segði hetta, var Marianna Jacobsen í Gomlustovu úr Sørvági.

117 Thomsen 1983, 120.

118 Sangurin *Gomul minnir* stendur m.a. í sangbókini Okkara sangbók – sangir til gaman og álvara. 2006. Bls. 81.

Eitt var at fólk, til tey fingur vesi í húsini, høvdu náttpott standandi undir songini og eina toiletspann úti á loftinum og náttkassa ella bukku í kjallaranum.¹¹⁹ Tað var sum tað skuldi vera. Tað sum verri var, tað var, at serliga „Mannfólkini loystu sær buksurnar allastaðni. Teir plagdu eisini at sita niðanfyrri garðin hjá okkum. Eg minnst, at systir mín plagdi at vera so rúkandi óð inn á hetta. Ein dagin hon sá ein mann sita har, og hon skuldi fara oman á sand við øskuni, gjørdi hon ikki vandari, enn at hon stoytti øskuna av garðinum niður í buksurnar hjá manninum, sum sat í sínum egnu tonkum. Hann bleiv bæði kløkkur og óður, men hann sá ongantíð, hvør ið gjørt tað hevði. Tá ið eg sat í stovvindeyganum hjá okkum, tá minnst eg, at eg kundi síggja nógvar menn sita yviri í Breiðagrasinum. Teir sótu eitt sindur frá hvørjum øðrum. Tað hevur eingin tonkt uppá tá.“¹²⁰

Tá ið Heðin Brú í starvi sínum skuldi máta hallið á bakkanum eystan fyrri bygdina á Viðareiði og niður á eina grótrúgvu, fekk hann ikki gjørt tað, tí øll hellan var avtakin við mannatrekk. Hann var ikki meira enn komin til hús aftur, tá ið sóknarstýrisformaðurin var har. „Tú gekk frá, tá tú sást hvussu vorðið var á helluni, og tað er ikki lög. Men tað er rætt tí eg komi til tín, eg havi ikki tort at fáa nakran fremmandan á staðin, at lata hann síggja hvussu vorðið ið er. Men tú ert sjálvur bygdarmaður, og tað man helst vera tað sama í tínari bygd sum her..“ „Ja, tað er líka dánt í mínari bygd, og í øllum bygdum, ja, í høvuðsstaðnum við. Men hvussu skal eg gera, um eg fái amboðini dálkað, eri millum fremmanda fólk..“ „Vit skulu koma nakrir til hjálpar, so bera vit mátingarbondini uppi.“¹²¹

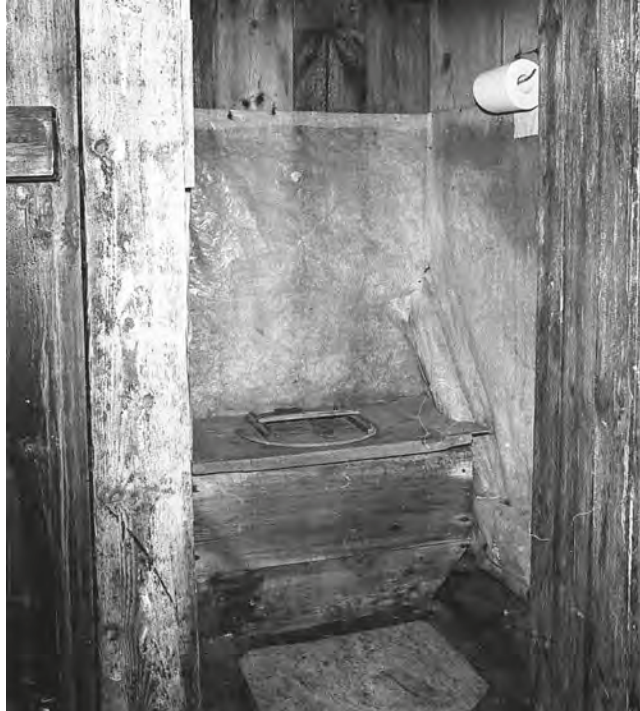
Leingi vóru køstar, skitnar rennur og áir eins vanlig í bygdmyndini, uttan at fólk gáaðu stórvegis um tað. Tað var neyðugt at hava køstarnar fyrri at kunna goyma tøðini, til

119 Í Havn høvdu tey rættiliga tíðliga bukkubil, longu í 1920-unum, ið kom runt í Havnini eina ferð um vikuna.

120 FFms 747, 3.

121 Brú 1980, 330.

Nátthúskassi. Mykines
1973.



tað var brúk fyri teimum til váringina, men køstarnir vórðu ikki hildnir at fremja góð heilsuviðurskifti, umframt at tað eisini kundi vera vandi fyri at detta í teir.

„Í myrkri var tað ikki gott at vara seg fyri køstunum, og hjá børnum var tað ikki gamansleikur at detta í ein tilíkan køst. Eg havi hoyrt, men veit ikki, um tað man vera satt, at mammurnar í eini bygd lærdu børnini at skoyta upp í morgunbønina hesi orð: „Jesus, lati meg ikki steinslast og ikki meinslast og ikki detta í stóra køst hjá Rasmussi“.“¹²²

¹²² Johansen 1970, 12. Tað gongur ein søga um meg sum smádrong. Hon er, at vit høvdu fingið vitjan av familju, sum búði í Danmark. Við teimum var ein fitt smágenta á sama aldri sum eg. Hon var í finum klæðum, og eg fór út við henni at spæla. Hvussu var og ikki, so hendi tað, sum ikki skuldi henda. Gentan kom at detta í ein bleytan køst, men eg var so at mær komin, at eg fekk bjargað henni upp á turt. Men tað var ikki ein vøkur sjón, mamman fekk, tá ið eg kom heim við henni í hesum ótespiliga karmi. Tað havi eg hoyrt nógv fyri síðani.

Viðurskiftini batnaðu so við og við á hesum øki eisini. Í 1951 skrivar H. D. Joensen, landslækni, at „í nógvar mátar eru viðurskiftini í dag so nógv øðrvísi enn fyri 100 árum síðani. Bústaðurin hjá fólki er mikið batnaður, húsini eru góð og tíðarhóskandi. Fólk sjálvi hava fingið skil á smittuvanda, skilja týðningin av reinføri, av nossliga viðfarnum mati og góðum drekkivatni, hóast enn nógv restar í. Bæði einstaklingurin og hitt almenna hava her stórar uppgávur at greiða. Nátthúsviðurskiftini eru enn nógvastaðni vánalig. Fjósini myrk og skitin, og mjólkkin verður ikki viðfarin so, sum hon eigur. Enn liggja nógvar bygdir við opnum esjandi køstum og rennum, og flestu áir eru so køstakendar, at umframt smittuvanda hava rotturnar góðar dagar.“¹²³

Tey saniteru viðurskiftini broyttust smátt um smátt við nátthúskøssunum, sum kundu vera meiri og minni framkomnir, men tær stóru broytingarnar hendu ikki, fyrr enn vesi kom at siga í hvørt hús, og tað hendi hjá nógvum ikki fyrr enn seint, ofta ikki fyrr enn upp ímóti 1970 á smábygd. Nú er baðirúmið við øllum, sum hoyrir tí til, eitt tað fínasta og helst eisini reinasta rúmið í húsinum, og tað sum fólk lata frá sær, hvørvur úr manna eygum við einum skoli og skal ikki síggjast av øðrum enn upphavinum sjálvum.¹²⁴

Samandráttur

Karmurin rundan um heimalív og matgerð vóru og eru enn sethúsini við úthúsum. Siðasøguliga broyttust húsini við matarhaldinum. Húsini eru ein ímynd av samfelagnum og broytast saman við tí.

Tað týðningarmesta rúmið í teimum gomlu feroysku húsunum var roykstovan. Miðdepilin í roykstovuni var eld-

¹²³ Joensen 1952, 43.

¹²⁴ Skúlaárið 1962/63 var eg læraravikarur í Gásadali og búði í einum húsum, sum vóru so framkomin, at tey høvdu í kjallarum eitt, sum tey nevndu „tørklosett“, við vesibretti og øllum tilhoyri, men har búði eisini ein eldri maður í húsunum. Honum dámdi ikki hesa modernaðu bukkuna, men hevði ta gomlu bukkuna eftir til egið brúk, standandi aðrastaðni í kjallaranum.



Køstar í Mykines 1973.

staðurin – grúgván ella fyrstaðurin. Matgerðaramboðini vóru einföld, nógv var úr viði ella horni. Tey høvdu minst tveir pottar, ein til snyk og ein til annað. Fólk ótu ikki við borð, men fingtu matin í einum ílati har tey sótu, uttan tá ið tey sótu rundan um trogið og ótu ella supu av sama fati. Lítið var av koppum og borðiskum úr steintoyi, uttan hjá prestum, embætisfólkum og einstøkum bøndrum. Tað er mangt, sum bendir á, at størri borð til gildisnýtslu hevur verið í roykstovuni fyrr í tíðini.

Tá ið vit koma til miðjuna av 19. øld, fara smátt um smátt broytingar í samfelagnum at síggjast sum broytingar í húsunum, eitt nú fingtu summi hús køk afturat, sum hekk saman við eini nýggjari glasstovu og prestakamarinum. Hetta var ikki køkur, sum varð brúktur til stórvegis matgerð, men fyrstaður var har, og frá honum kundi leggjast hiti inn í bileggjarovnin í glasstovuni ella prestakamarinum. Prestakamarið var gestakamarið.

Kjallari undir húsunum hoyrði til undantøkini. Men tá ið vit koma til umleið 1900, kemur eitt annað húsasnið við kjallara. Nógv av tí, sum fyrr fór fram í roykstovuni, varð flutt niður í kjallarin, eitt nú at fletta seyð og kryvja seið. Tað vóru eisini tey hús, sum fingtu sær køk í kjallaranum, meðan køkurin í erva mestsum kom at standa til pynt.

Í seinna parti av 19. øld fara alt fleiri fólk at fáa sær komfýr

í roykstovuna, og tá ið vit fara um aldaskiftið, varð eisini vatn lagt inn. Tá ið eldstaðurin hvarv og komfýrur kom, loft lagt í og gólv, kom roykstovan at verða nevnd køkur. Hetta vóru broytingar, sum tillagaðu tey gomlu húsini til tey virðir, sum frá byrjan lógu í innrættingini í tí nýggja húsasniðinum. Tey nýggju húsini hanga neyvt saman við broytingunum í samfelagnum, har tann gamla almúgumentanin fekk kapping frá eini nýggjari borgarligari mentan. Borð at sita við og eta, tey komu umleið samstundis sum tað fór at vera meira vanligt at eta við knívi og gaffli og skera matin, sum var settur á borðið, niður fyri gestum.

Ídnaðargeringin í Europa gjørdi, at tað nú, umframt komfýr, bar til at fáa sær ljós og lampur, sum brúktu petrolíum í staðin fyri lýsi. Tað er eisini nú, at fólk av álvara fara at hugsa um reinføri og um at gera tað hugnaligt innandura, fáa gardinur fyri vindeyguni, urtapottar, og yvirhøvur fríðka um búgvíð og rundan um húsini. Tað gjørdist ikki bert ljósari inni, men eisini finari, og tað kom eisini at broyta atburðin og lívið í húsunum. Tað er eisini nú, at tey, sum høvdu ráð, fara at fáa sær búnýtir úr steintoy og glasi, og ikki minst knívar og gafflar av góðum tilfari og lærdu seg at brúka hesi amboð og eta við teimum.

Hesi nýggju húsa- og bústaðarkarmarnir – og tað sum hekk uppi við fyrklæði og øðrum køksbúna – komu saman

við nýggjum hugburði eisini at ávirka matgerðina, sum eisini fekk sína garnitýru og sós við bæði sötum og súrum afturvið.

Eitt, sum eisini hoyrir upp í bústaðin, eru tey saniteru viðurskiftini og her eisini endastøðin hjá øllum tí, sum fyrst fer

inn í munnin. Her hevur tað siðasøguliga tikið sína tíð at fáa viðurskiftini í eina legu, sum hóskar einum nýtiðarsamfelag, og vit eru komin væl eftir seinna heimsbardaga, áðrenn hetta kom at verða nøktandi.

MATUR OG MATGERÐ

Hjá vanligum fólki í Føroyum var fyrst í 20. öld vanligar dagar ikki gjørt so nógv burtur úr matinum, „*tað varð koyrt í pottin, kókað og etið við eplum aftur við. Onkur steikti kjøtið, men tað ið eg visti um, var lítið gjørt av at steikja kjøt ella fisk.*“¹²⁵ „*Mong av teim gomlu gjørdu sær lítið roks við matinum; arbeiðið mátti ikki tarnast fyri matroks; men máti skal vera við øllum, meintu tey eisini. Um tey, ið vóru heilt óvandalig í matgerð, var sagt, at tey vóru eins og skøta; tí hon etur alt, at kjafti rekur. Men tey gomlu søgdu eisini tað um tey, ið soleiðis livdu, at tey vóru altíð bæði frísk og røsk.*“¹²⁶

„*Tað vóru konufólk, sum fingust við matgerðina, tó visti eg, at tað vóru menn ímillum, sum bæði settu saltmat „á vatn“ og fingi døgurðan í pottin... Tær kroystu knetti, knoðaðu og bakaðu drýlar og breyð. Drýlarnir vóru rugdrýlar ella drýlar úr føroyskum, knoðaðir á drýlafjøl. Teir vórðu bakaðir annaðhvørt á drýlarist ella úti á ringunum á komfyrinum. Tað vóru fá hús, sum høvdu fyrstað, fyrst ið eg minnist, men eg visti, at har, sum fyrstaður var, bakaðu tey drýlarnar í eiminum. Tað var ikki gjørt nógv av at baka breyð, av og á bakaðu tey eina skuffu av breyði, men nógv vóru tey, sum einans bakaðu kastrollubreyð (pottabreyð).*“¹²⁷

Í eini kanning av traðarmonnum og húskeiðinum 1790-1990 er tann danski etnologurin Karsten Sedal komin til ta niðurstøðu, at maturin hjá teimum í høvuðsheitum var av sama slag, sum hjá øðrum í Føroyum. Døgurðin var ógvuliga fábroyttur, og tann máltíð, sum

tey ofta leiddust mest við, var døgurðin, tí ofta ótu tey tað sama til døgurða dag um dag. Døgurðamatur varð ikki keyptur. Tað, sum varð etið til døgurða, hekk uppi við undirstøðubúskapinum og varð hildið uttan fyri peningabúskapin, tað var epli, ið tey sjálf høvdu velt, og egnar innløgur.¹²⁸

Yvirhøvur royndu fólk til væl eftir seinna heimsbardaga at keypa sum minst av handilsmati, men royndu at liva av tí, sum tey sjálvi fingi til vega, men áttu tey ikki jørð, so var ikki so nógv at taka av, uttan tað sum fekst úr sjónum. Mjólkk var lítið av, og smør var marglætisvøra, margarin varð tí brúkt upp á breyð, og tað mátti keypast í handlinum, og hjá nógvum var putursukur og siropur tann mest vanligi viðskerin, tí tað var tað bíligasta, um peningur skuldi úr lummanum.¹²⁹

Eins og bústaðurin broyttist og gjørdist finari frá tíðini undan og eftir aldaskiftið 1900, við gardinum, urtapottum og øðrum prýði, so gjørdist maturin tað eisini, hann fekk eisini sítt prýði. Her kunnu vit taka støði í matreglunum hjá Súsonnu Helenu Patursson. Eitt var, at sumt av tí, ið stókt varð, fyrst varð lagt í mjólkk fyri at fáa tann villa smakkin burtur, men tað kom eisini at verða vanligt at hava okkurt serstakt aftur við steikum, bæði søtt og súrt. Talan var ikki bert um tað, sum varð havt afturvið, men eisini um fylluna í eitt nú dunnu og gás. Tað sum Súsanna Helena Patursson mælir til at hava afturvið, er eitt nú súltaðar hvannir, súltaðar agurkur og tomatir, sumt av hesum var kortini blikkamatur.

125 Johansen 1970, 40.

126 Poulsen 1947, 18.

127 Johansen 1970, 128.

128 Sedal 1983, 81-91.

129 Sedal 1983, 81-91.

Harafturat komu so stúvningar av ymiskum slag, umframt sós, sum eisini kundi vera ymisk, eitt nú er uppskrift upp á piparrótssós. Tað, sum tað ráddi um, var at fáa eina javnvág í smakkin av sötum, súrum og øðrum við eitt nú hvítleyki og persillu og øðrum grønmeti. Umframt uppskrift upp á stúvningar, hevur hon eisini uppskrift upp á rabarbulleggir at eta aftur við steik. „Tváa og flýs leggirnar, kvett teir í stutt pettir og set útá til javntromað vatn ásamt ómeltað kanel og sukur. Lat tunnan eplamjøljavning útá, tá ið stelkarnir eru nærur moyrir, og lyft av eldinum so brátt sum evnið kókar upp aftur.“¹³⁰

Eisini hevur hon uppskrift upp á kompott av ymiskum slag, reyðkál, súltaðar reyðrøtur, súrsøtt eplasalat, umframt fleiri dessertar at hava omaná, gjørdar av sviskum, rabarbum, berum, súreplum, rísi, blikkafrukt o.ø. Eisini er uppskrift upp á fromasju og fleiri sløg av bollum, køkum og vatnbakkilsum. Sumt av hesum var kent frammanundan, serliga hjá teimum fínu, meðan annað er nýtt. Nógv av hesum er so við og við vorðið ein partur av føroyskum matarhaldi, men okkurt er dottið burtur aftur, eitt nú allir teir ymisku heimagjørdur budingarnir.¹³¹

Eisini Føroya Fólkaháskúli tykist at hava havt ávirkan á føroyska matmentan um hetta mundið.

Úr handilskovanum

Í teimum samfeløgum, har grundarlagið er sett saman av veiðu og tí, sum jørðin gevur, hava fólk framleitt ein stóran part av matinum sjálvi, men ongantíð alt. Tað hava til allar tíðir eisini verið vørur, sum eru keyptar á einum marknað sum ískoyti til tað, sum fólk sjálvi framleiða.

Djóni í Geil greiðir í 1918 livandi frá tí, sum var sagt um at koma til handils í einahandlinum í Havn, har alt gekk seint fyri seg. Serliga um jóltíðir høvdu bygdafolkini knappa

130 Patursson 1907, 27.

131 Patursson 1907.

tíð, tí tað var á hávetri, og bátarnir vildu sleppa heimaftur sum skjótast, men tað kundi taka langa tíð at avgreiða allar bátarnar og teir sum komu fyrst, teir vóru fyrst avgreiddir. „Har gekk ikki tvey fyri eitt. „Kaffipengarnir“ vóru lagdir í eina skuffu, „sukurpengarnir“ í eina aðra, „tubbakspengarnir“ í eina triðju o.s.fr., og hann, ið fyrst var „førdur inn í bókina, hann fekk fyrst; í tímavis mátti so rúgván av fólki standa og biða uttan fyri diskin ella „skivuna“ í einum rúmi, sum ikki var meira enn 5 alin langt og 1½ alin breitt; nógv noyddust at standa úti á trappuni, og fyri tey, ið hvørki fingur pláss úti ella inni, var bygt eitt skúr „slatrikovin“, inni í garðinum niðri við blokkastovuna, einans við taki yvir og beinkjum inni at sita á.

Kl. 12 fóru handilsharrarnir til døgurða, og varð handilin læstur. Ikki komu teir aftur fyrr enn kl. 2, og sum oftast kl. 6 fóru teir heim við alla; tá varð alt stongt.“¹³² Tað var soleiðis ikki stórvegis kundatænasta sum eyðkendi einahandilin.

Fyri 1856 høvdu føroyingar bert einahandilin at líta á, og úrvalið av matvørum var lítið, mest korn, salt, krydd og okkurt annað. Tað verður vanliga sagt, at einahandilin hevði ikki altíð nóg mikið av vøru, serliga áðrenn kongur tók yvir. Í 1630 verður t.d. klagt yvir at handilin einki, mjøl, rug, bygg, malt, øl og vín hevði eftir.¹³³

Nýggjar kanningar vísa, at siglingin hjá skipunum til einahandilin var rímiliga trygg og reglulig, undantikið krígsárini 1807-10, tí tá vóru tað skip sum m.a. vórðu hertikin. Tað kann heldur ikki skjálprógvast, at nógv fólk doyðu av hungri í hesum tíðum sjálvt um kornið var rationerað.¹³⁴

Ein uppgerð frá einahandlinum í 1790 vísir, at tær matvøur, sum vóru at fáa, vóru kryddini anis, kanel, kardamumma, ingifer, spískumman, muskat, nelikar, pipar, safran, sinopur og salt. Av rúsandi løgi var franskt og danskt brennivín, franskt vín og øl, umframt malt og humla, ið

132 í Geil 1918, 91.

133 Andersen 1895, 39.

134 Guttusen 2014, 21 ff. Hetta og mangt annað verður kannað í sambandi við eina granskingarverkætlan um 1800-árin (Hovgaard 2014, 18ff.).

hefur verið nýtt til brygging. Grónvörurnar voru bygg, rugur og hveitimjöl. Av grýni voru bygggrýn, havragrýn, rísingrýn og „perlegryn“, ið er tað sama sum sagogrýn, og bókhveitigrýn. Av øðrum matvörum voru korennur, rosinur, sviskur, ertur, mandlur, edikur, skonrugur, kaffibønir, te og tubbak.¹³⁵ Handilstakstirnir frá 1846 til 1856 sýna eisini, at úrvalið av mat- ella konsumvøru í handlinum var rættiliga avmarkað. Tað sum var at fáa, var korn sum bygg og rugur. Av mjøli var hveitimjöl. Av grýnum voru bygggrýn, havragrýn og rísingrýn. Har til komu nøkur sløg av kryddi umframt spanskt salt. Av sukri var melis og putursukur ella brúnt sukur. Handilin hevði eisini tubbak, brennivín og tað sum tey nevndu gamalt vín, franskt. Tað hefur helst verið tað, sum í dag er nevnt heitvín. Eisini voru kaffibønir og te at fáa. Handilin hevði eisini fræ til havaplantur og rótafræ til mairøtur. Tað var í stuttum tað, sum var at fáa.¹³⁶

Í fleiri førum voru nøgdinrar smáar, so tað hefur ikki verið ein og hvør, sum hefur keypt. Krydd hefur altíð verið brúkt í sambandi við matgerð av teimum, sum høvdu ráð til tað, og í Danmark kom kryddur at verða alt vanligari millum fólk flest, eftir at tað var vorðið bíligari frá umleið 1650.¹³⁷

Tað er eisini nógv, sum bendir á, at embætismenninir við skipunum hjá einahandlinum eisini hava nýtt høvið til at flyta inn aðrar vørur til egna privata nýtslu, sum ikki hava verið vanligar handilsvørur, men tað verður torført at skjalprógva hetta, tí tað kom til teir sum privatpersónar og er neyvan skrivað upp nakrastaðni. Eitt nú sigur V. U. Hammershaimb um langommu sína úti á Reyni, „*når der kom skib fra Danmark, fik hun ofte fra sin sønneatter, Anne Maria Hesselberg i Birkerød frugt tilsendt, og når så den gamle oldemoder så mig komme, lod hun en tjener Heina Poul gå hen i den store dragkiste for at lede et par æbler ud til lille Wensel.*“¹³⁸

135 Joensen, Mortensen og Petersen 1955, 60.

136 Handilstakstir frá 1846-1856. Føroya Landsskjalasavn.

137 Petersen og Fakstorp 2010, 167.

138 Endurgivið eftir Matras 1973, 72.



Handilskonur í
Norðistovuhandlinum í
Sørvági.

Við fríhandlinum komu nógvir handlar, tað kom mestsum handil í hvørja bygd. Útbøðið av vörum kom at vera nærri húsarhaldunum, men var kortini avmarkað úti á bygd. Vanliga verður sagt, at handlar við gerandisvörum krevja eini 500-1000 viðskiftafólk og serhandlar eini 1500-2000. Handlarnir á bygd voru tí í nógvum førum bert ein eykainntøka hjá einstøkum húsarhaldum, uttan so at handilin eisini hevði annað virksema, eitt nú keypti og virkaði fisk ella var ein liður í reiðaravirksema. Størri handlar, sum seldu meira enn gerandisvørur, voru tí bert í Havn og onkrum av teimum størru bygdunum,¹³⁹ í mun til tað, sum kom seinni, tí tað var avmarkað, hvussu nógv var vørur handlarnir kundu hava.

Longu væl áðrenn 1900 var matur í blikkum at fáa, og um 1900 var í bløðunum lýst við blikkamati. Tað, sum fekst í blikkum, var frukt sum ananas, perur, aprikosur, tomatir og grønmeti, eitt nú grønar ertrar og gularøtur. Eisini fekst oksakjöt, lambskjöt, laksur, sardinir, ansjósir, roykt sild og onnur sild sum gaffilbitar og so livurpostei í blikkum.

Umframt blikkamati fingust eisini turkaði súreplir, turkaðar suppuurtir, turkaði kirsiber og bláber, pylsur av ymiskum slag, umframt saltað amerikanskt oksakjöt og saltað tálq,

139 Rolf Guttesen: Undirlendi og huglendi. Uppligg á seminari á Sögu- og Samfelagsdeildini 5. november 2014.

Frukt og døgurðamatur
at keypa í Føroya
Keypsamtøku um 2014.



eisini fekst ymiskur innfluttur ostur, eitt nú sveisaraostur og annað til keyps í handlunum.¹⁴⁰

Leita vit eini 15-20 ár longri fram í tíðina, so vóru tær vørur, sum fólk keyptu mest av í handlinum í 1920-unum, mjøl, margarin, sukur, sukurmolar ella terningar, te, kaffi, rísingrýn, sagogrýn, havragrýn og putursukur. Harafturat kom siropur, kardamumma, ertrar, rosinur, sviskur, natron, muskat, budingapulvur, allahanda, kumman, ingifer og annað krydd. Ostur og flesk var eisini at fáa, men tað varð ikki nógv

¹⁴⁰ Afturvendandi lýsing í blaðnum Oyggjarnar.

keypt. Meira varð keypt av blikkamati, eitt nú ansjósum, sum eisini eru nevndar í teimum munnligu heimildunum.¹⁴¹ Tann stóra broytingin kom ikki fyrr enn eftir 2. heimsbardaga.

Yvirhøvur var tað so, at fólk sjálvi bakaðu drýl, breyð og køkur á bygd, men í Havn var bakari longu seinast í einahandilstíðini, so har bar til at keypa bæði breyð og køkur. Tann mest kendi bakarin í Føroyum var fyri meira enn stórhundrað árum síðani M. C. Restorff, seinni Frans Restorff, í Havn. Seinni eru komnir fleiri bakarar til Havnar. Tað komu kortini so við og við eisini bakarar á bygd í 20. öld.

Ein uppgerð frá 1955 vísir, at tað vóru tilsamans 21 bakarar í Føroyum. Hetta vóru smá bakaravirkir, og vóru tey spjodd um alt landið. Eitt nú var bakari í Sørvági væl áðrenn kríggið, og tá ið hann flutti av bygdini til Vatnsøyrar, kom annar bakari. Alt tað eg minnst, bakaði bakarin í Sørvági rugbreyð, fransbreyð, fransbreyðbollar, søtabollar, tesnittir og wienarbreyð, og so kundi hann viðhvørt eisini hava aðrar køkur og baka annað, um fólk høvdu tað fyri neyðini. Mótsett hinum handlunum, so hevði bakarin opið rættiliga seint á kvøldi, og tað var ofta tá, at fólk komu at

¹⁴¹ Kanning av eini kontrabók hjá eini familju í Klaksvík við tveimum foreldrum og tveimum børnum í árunum 1921 til 1926 gevur okkum eina rættiliga góða ábending um, hvørjar matvørur vórðu keyptar í handlinum. Maðurin var ognarleysur og livdi av fyrifallandi arbeiði.

Her skulu bert verða nevndar tær vørur, sum høvdu við matarhald og húsarhald at gera. Tað sum varð keypt mest, var melis, margarin, hveitimjøl, rugmjøl, rís og rísinmjøl, sagogrýn, eplir, te, tubbak og kardús og so breyð og wienarbreyð. Hatta var í Klaksvík, har tað var bakari. Eisini keypti hetta húsið kol, petrolíum, sváulpinnar og sápu. Hetta vóru tær vanligu vøurnar. Tað vóru eisini aðrar matvørur, sum tey bert keyptu av og á. Vit taka tær í bókstavarøð: appilsinir, aprikosur (turkaðar), bakipulvur, bisquit, bomm, budingapulvur, sjokoláta, sigarettir, ertur, farin ella putursukur, fat, fikur, havragrýn, kaffi, kaka, kandissukur, kanel, kardamumma, kartoffilmjøl, keks, kjøtmaskina, knívar, korn, krúss, kustaskaft, lampubrennarar, lampuglós, leykur, livurpostei, mais, maismjøl, mjólk, mjólkarkanna, muskat, ostur, ovnsverta, palmin, pipar, pylsa, reinsinálir til primus, rótafræ, saft, saltkjøt, sild, skerpikjøt, skrá, soda, súreplir, sviskur, tannbust, tannkrem, tilsetningur til kaffi, toilettspann, varmaflóska, vatnslanga og wienarbreyð (Joensen 1982, 240).

keypa breyð. Tað vanliga var at keypa rugbreyð, men onkur keyptu eisini fransbreyð og annað. Tað vóru eisini bakarar, sum koyrdu við breyði til grannabygdirnar hvønn morgun, eftir at vegur var komin millum bygdur.¹⁴²

Eisini vóru tvey bomm- og saft- og marmulátuvirki, so tað bar til at keypa føroyskt framleidd bomm, saft og marmulátu. Tvey ølbryggjarí vóru, men tey høvdu bert loyvi til at byggja veikt øl og sodavatn.¹⁴³ Sodavatnsvirkið Ydun varð stovnað í 1902, og eftir stuttari tíð framleiddu teir fleiri ymisk sløg av sodavatni: ananas-, appilsin-, campagnu-, citrón-, hindber-, jørðber-, kirsiber- og perusodavatn. Umframt serlig sodavatn sum Regíes- Vega og Svenskt Sodavatn. Teir siga seg selja sodavatn í flestu handlum og vísa á, at teir eru leverandørar til Klubban á Tvøroyri. Sodavatn hevur neyvan verið tostadykkur hjá fólki flest, men avhaldsrørslan sá heldur, at fólk drukku sodavatn enn rúsandi lög.¹⁴⁴

Sodavatn ella søtir drykkir var ikki so vanligt úti á bygd. Petur Jacob Sigvardsen minnst, at pápi hansara einaferð hevði keypt nakrar sodavatnsløskur í Bretlandi undir seinna heimsbardaga, sum tey sluppu at smakka, áðrenn tær vórðu goymdar burtur. „Men eg hevði fingið smakkin.“¹⁴⁵ Sjálvur minnst eg einki til, at sodavatn varð drukkið, uttan í heilt serligum førum.¹⁴⁶

Sodavatn hoyrði annars til kioskvørurnar, sum vórðu seldar í teimum mongu kioskunum í Havn.¹⁴⁷ Eitt annað fyrbrigdi, sum hevði nakað av tí sama endamáli sum kioskirnar, vóru automatirnar, sum eftir útlenskari fyrimynd komu til Føroyar

142 Eitt nú koyrði bakarar á Eiði við baksturvørur til flestu bygdur norðarlaga í Eysturoyinni, har tað var koyrandi.

143 Joensen 1958, 230.

144 Isholm 2002, 60.

145 Sigvardsen 2014, 79.

146 Tá ið eg í 1959 saman við øðrum børnum í Sørvágs skúla um konfirmatiónsaldur var á skúlabarnaferð í Danmark, minnst eg, hvussu stórt upplivilti tað var hjá okkum at vitja á Carlsberg Bryggjarinum og sleppa at drekka so nógv sodavatn sum okkum lysti.

147 Johannesen 2008, 285 ff.



Konditarakakir úr Mylluni.

í fimmtíárunum, ikki bert í Havn, men eisini úti á bygd. Eitt nú minnst eg sjálvur minst tveir keypmenn í Sørvági, sum høvdu automat, har tað bar til at trekkja ymist góðgæti. Í Havn bar tað eisini til at trekkja turran fisk í automat, eftir at tað var farið undir at framleiða turran fisk í plastikposum.¹⁴⁸

Fyrr varð tað altíð keypt eitt sindur í senn, og fólk fóru ofta til handils, tí handlarnir vóru vanliga nær við, og „*Alt av vørur var í leysum og mátti vigast í kramarhús og pakkar.*“¹⁴⁹ Tað var eisini vanligt, at fólk høvdu ymisk ílöt við sær at

148 Birgar Johannesen (2008, 296) hevur eitt yvirtilt yvir automatir í Havn.

149 FFms 799, 2.



koyra vøruna í, tá ið tey fóru at keypa, hetta var ikki minst galdandi undir fyrra heimsbardaga. „Eg minnst, tá ið eg var smádrongur ... tá gekk eg hvønn dag til handils. Ílat mátti tú altíð hava við tær. Hesi ílot kundu vera bommblikk, fyrakantað blikkilót, tómir oljudunkar. Hetta var til rugmjølið og finamjøl. Tað sum keypt varð, var te, brent kaffi, molasukur og eitt sindur av melis til kaku og margarin í leysari vekt – Otto Mønsted Margarine – 2 lodd av heilum kanel, 2 kvint av kardamummu ella muskat. Hetta bleiv bukað í einum mortara eins og kaffi, seinni kom kaffimylla í húsið.“¹⁵⁰

„Eg minnst hesar rundu bommdunkarnar og teir fyrakantaðu bisquitkassarnar til mjøl, og tá ið fint og grovt mjøl fór í sama ílat, bleiv lagt pappír ímillum. Síðani var tað margarin, sukur og grýn. Tað bleiv altíð spart upp á handilsvøruna. Ikki ov tjúkt upp á breyðið og ikki ov nógv sukur í – helst ein moli til mjólkarvatn.“¹⁵¹

Eisini „Siropur var í leysum tunnum.“¹⁵² Eg minnst sjálvur, hvussu hesar stóru siropstunnurnar, plagdu at liggja uttanfyri

150 FFms 923, 6.
151 FFms 769, 12.
152 FFms 799, 2.

handlar í Sørvági. Skuldi tú keypa sirop, so hevði tú eitt ílat við tær at koyra siropin í. Handilsmaðurin fór útum til tunnuna og tappaði so mikið av siropi, sum tú skuldi hava. Tað hendi seg meira enn so, at onkur hundur amaðist at spunslinum og slokti eitt sindur av tí søta.

Eitt heimildarfólk úr Miðvági úr húsi, har tey høvdu handil, sigur, at „Vit høvdu bæði brent og óbrent kaffi, men fólk keyptu meira av óbrendum, tí tey hildu tað smakka betur, tá ið mann brendi tað sjálvur. Tað var eisini eitt sindur bíligari. Fólk keyptu eisini rosinur og sviskur, men tað var ikki til dagligt. Eg minnst eisini, tá ið vit seldu øl og portvín í handlinum, men eg haldi at pápi var glaður, tá ið tað varð forboðið.“¹⁵³

Teir tómu oljudunkarnir vóru til petrolíum, sum varð pumpað í teir úr petrolíumpumpuni, sum stóð høgliga fyri í teimum handlum, sum seldu petrolíum. Tað vóru ikki allir handlar, sum seldu petrolíum.

Rúsdrekka kundi ikki keypast í Føroyum eftir 1908, tí varð rúsdrekka bílagt úr Danmark frá 1908 til 1992, men brennivín, vín og øl var ikki partur av vanligu mati føroyinga, men varð bert drukkíð til serlig høvi sum brúdleyp og onnur gildi.¹⁵⁴

Tá ið menn komu aftur av skipsfiskiskapi, var tað sera vanligt, at teir høvdu vøru við sær, sum teir høvdu keypt frá reiðaranum, sum vanligu var handilsmaður eisini. Hetta vóru matvøru, sum vórðu keyptar í stórum. Mjølsekkir, margarin og annað at hava at taka til um veturin. Mjølsekkir goymdu tey vanligu uppi á loftinum og margarinið varð saltað í tunnur.¹⁵⁵

Tað vóru vanligu fleiri handlar í eini bygd, men teir seldu mestsum allir tær somu húsarhaldsvørunar, sum fólk høvdu brúk fyri. „At keypa mat til døgurða var heldur ikki vanligt í øðrum bygdum. Tað kom ikki fyri, at døgurðamatúr og eplir

153 FFms 934, 12.
154 Jacobsen 1995.
155 Joensen 1982, 240.

vórðu keypt í handlinum, tað var ikki at fáa í handlinum áðrenn kríggið við Gjógv, heldur ikki viðskeri var at fáa.¹⁵⁶

Eiler Jacobsen, sum var uppvoxin í Skálavík, minnst at faðir hansara einaferð fór til Havnar at selja eina kúgv: „Tá pápi kom aftur av hesi havnarferð, hevði hann keypt eitt stykki av saltkjøti. Handilskjøt til sunnudagsdøgurða minnst eg sum eina sensatió.¹⁵⁷

„Fólk keyptu ikki døgurðamat fyri kríggið, tí tey høvdu ikki pengar til slíkt, og mentaliteturin var soleiðis, at døgurðamat var nakað, sum mann skaffaði sær sjálvum. Íslenskt saltkjøt var at fáa í handlinum av og á fyri kríggið, men tað varð mest keypt umborð á skipini at hava til avbrigdi frá fiskinum. Malið oksakjøt í blikkum, Corned beef, kundi eisini fáast í handlunum fyri kríggið, men tað var mest til skipini at keypa umborð eins og saltkjøtið. Keks kundi keypast áðrenn kríggið í kassum.¹⁵⁸

Hinvegin kundu prestar og lækna viðhvørt keypa sær døgurðamat. Læknin Severin Thomsen, sum var í Føroyum um aldaskiftið 1900, heldur, at „Færøerne er et Slaraffenland for Folk, der have en Kroner Penge til overs, thi for denne Sum kan man komme langt. Fisk koster 2 á 4 øre Pundet (for tiden 3½), hvad enten det er Torsk, Helleflynder eller hvad andet. En And koster 35 Øre, en Hare det samme, saa er den til Gengjæld lille. Søpapegøjerne koste 3 Øre Stykket. Hønsene faar man gratis, om det skal være; Færingerne spiser dem nemlig ikke, og dø de omsider af Ælde, kastes de bort. Æg vil jeg nu slet ikke tale om. Bonden fra Dimon kommer om Sommeren til Thorshavn i en Ottemandsfarer tofuld af Æg.¹⁵⁹

Tað, sum kanska kundi tykjast bíligt fyri lækna og prest, var kortini nóg dýrt fyri fólk flest. Áðrenn frystitøknin varð vanlig, var eisini avmarkað, hvat tað bar til at selja av døgurðamati á bygd. Í Havn var á mangan hátt øðrvisi, og í einstøkum av teimum stórru bygdunum, har kundagrundarlagið var størri,

156 FFms 924, 8.

157 Jacobsen 2001, 63.

158 Reinert 2007, 30.

159 Thomsen 1983, 114.



har keyptu tey tí neyt ella oksar av bygd, sum vórðu flettir og seldir sum kjøt. Í Havnini høvdu tey longu frá tíðliga í 20. øld handlar ið seldu døgurðamat, og í Klaksvík hevði J. F. Kjølbro eisini matvørubúð, har tað bar til at keypa nakað av døgurðamati.¹⁶⁰

Í 1907 var verkfrøðingurin Otto Zimmermann í arbeiðsøringum á Tvøroyri, og hann sigur, at „Alle Kødforsyninger kom fra Leith med Tjaldur. Baade Kød og Kolonialvarer var dyre.“¹⁶¹ At kjøt hevur verið innflutt beinleiðis frá Leith, er í sjálvum sær áhugavert, og er tað komið til Tvøroyrar, so er tað uttan iva eisini komið til Havnar.

Yvirhøvur man tað hava verið so, at fólk, ið ikki sjálvi finga fisk bornan heim við útróðrarmunnunum, plagdu at leita sær

Fiskasøla í Vágssbotni í Havn í dag.

160 Upplýsingar úr handriti hjá Óla Jacobsen um J. F. Kjølbro.

161 E 170, 8 Føroya Landsbókasavn.

Kjötpylsa framleidd av Kjötþúðini, Tórshavn, sum kann keypast í hvørjum matvøruhandli. Eitt annað virkið Krás framleiðir eisini viðskera.



oman á støðna ella bryggjuna at keypa sær fisk til døgurða úr fiskakjallaranum ella beinleiðis frá útróðrarmonnunum. Tó minnst eg, at í Sørvági var tað vanligt, at summir handlar, eitt nú handilin hjá N. Niclasen, plagdu at senda eina ella tvær kurvar av smáfiski at selja í handlinum heima í bygdini, so húsmøður, sum vildu hava fisk, ikki noyddust at fara so langt fyri at keypa sær fisk til døgurða. Soleiðis var tað øll míni barnaár.

Í Havn seldu teir fisk á Brúnni. Arbeidsmenn og lossingarmenn róðu út, tá ið einki arbeiði var at fáa á bryggjuni, og ofta bæði arbeiddu teir og róðu út, um tað viðraði. Teir seldu til „market“, sum teir søgdu, tað var á Kongabrunni. Hagar komu fólk at keypa fisk til døgurða.¹⁶² Havnarkona, ið sum barn plagdi at verða send oman á Kongabrunna at keypa fisk, sigur, at „Fisk seldu teir niðri á Brúnni, og Gynnu-Jóannes seldi fisk á Müllersbrúgv. Tað var so tungt hjá okkum børnum at bera fiskarnar. Viðhvørt dró eg fiskarnar heim.“¹⁶³

162 Joensen, E.V. 12003, 229.

163 I. D. f. 1931, Tórshavn. Johannesen 2007, 209.

Ólavur Guðmundsson, sum var ættaður úr Íslandi, segði, at hann, ta fyrstu tíðina hann búði í Føroyum í 1950-árunum, plagdi at fara til Kollafjarðar at fiska skrubbur og selja tær til døgurðamat í Havn.¹⁶⁴

Vanliga keyptu fólk í tí nærmasta handlinum, um fleiri handlar vóru, sum eisini var ein samkomustaður hjá fólki. Tí har samlaðist nógv fólk uttan fyri skivuna, sum føroyskir rithøvundar, eitt nú Heðin Brú og Martin Joensen, hava lýst frá tíðini áðrenn 2. heimsbardaga. „Har samlaðist nógvur ungdómur, um kvøldarnar var skivan avtaglað við mannfólki, so man nóg illa slapp framat, og tá dámdi okkum gentum væl at fara til handils at keypa.“¹⁶⁵

Serliga í stórbygdunum settu handlarnir sín dóm á bygdarlívið. Ein heimild úr Ørðavíkslíð sigur soleiðis frá handilsúhvørvinum á Tvøroyri: „Tað vóru altíð nógv fólk í handlinum, benkrir vóru uttan fyri skivuna hjá monnunum at sita á, og summir eldri menn kundu nær um sita fyri dagin á sínum stað. Lív var í, eitt nú tá ið fiskagenturnar og konurnar komu inn aftan á at hava breitt fisk ella kastað saman. Tey, ið innanfyri gingu, tóku sær næstan uttan undantak av lottum, soleiðis at ein óviti kundi í langa tíð standa og rópa um at lata seg fáa at keypa. Prátið var óført. Fleiri av teimum vaksnu høvdu fragd í at fáa óvitarnar saman at berjast, eg minnst tað av eignum royndum. Tað varð altíð ród um fjørðin, og eg var av og á fyri álopi, viðhvørt undir og viðhvørt oman.“¹⁶⁶

Tað var ikki óvanligt, at tað var trot á ávísnum vørum í einahandilstíðini, men so var eisini í fríhandilstíðini, serliga undir 1. heimsbardaga, tá var „mjøl, sukur og petrolíum skamtáð ... hvørt fólk fekk eitt breyðkort um vikuna at keypa 4 pund av mjøli fyri og eitt sukurkort at keypa eitt pund av sukri fyri. Saman við breyðkortinum fekk mann eitt annað kort, ið kallaðist „rabattkort“. Á hesum kortinum stóð prentað: Rabattkort – 25

164 Bandaðar upplýsingar hjá høvundinum.

165 Joensen 1982, 252.

166 FFms 771, 24.

øre eller 50 øre eller 75 øre ella 1 krone. Hetta vóru peningar, ein kundi keypa fyri. Rabattkortini, sum ein fekk, høvdu ikki altíð eins virði, at keypti mann rugmjøl fyri breyðkortið, fekk mann nøkur oyru aftur og betalti einki fyri mjølið. Men keypti mann hveitimjøl fyri kortið, mátti mann gjalda nógv oyru afturat fyri hveitimjølið, sum mann hevði fingið aftur, tá mann hevði keypt rugmjøl fyri. Eg haldi, at við sukurkortinum fylgdi einki rabattkort. Vissi mann skuldi fáa nakað fyri rabattkortið, mátti mann keypa mjøl. Hvør, ið let tann pening, hesi rabattkortini ljóðaðu uppá, veit eg ikki. Eg haldi, tað mundi vera tann danski staturin.

Handilsmaðurin goymdi rabattkortini, sum fólk keyptu fyri, og sendi tey til onkran annan, hann skuldi jú hava pening onkunstaðni fyri tey... Eisini haldi eg meg minnst, at hvørt húski her í bygdini fekk so og so nógv av fleski og eplum fyri einki, hvussu nógv minnst eg ikki.

Spurningurin var nú, um flesk var fólkamatur, tað var jú av svínum, hildu tey gomlu seg hava hoyrt. Pottur fór útá, ein prøvi skuldi kókast. Lagt varð uppúr, tá ið kókað var. Væl smakkaði fleskið, og eplini vóru stak góð, so var tann spurningurin avgjördur, at flesk var góður fólkamatur. Ikki haldi eg, at allar kommunur í Føroyum vildu taka ímóti hesi gávu. Eg ørminnist, at staturin gav so og so nógv av tí, sum fleskið og eplini kostaðu, og so skuldi kommunan sjálv gjalda nakað... Eisini varð nakað av hveitikorni býtt út, men tað mátti gjaldast. Eg minnst so væl, at vit máttu turka tað í skuffuni í bakarovninum, áðrenn tað kundi malast á kvørnini. Nakað av keks varð eisini býtt úr, men tað fingi bert útróðrarmenn, tá ið teir fóru út at rógva, eg haldi eitt pund ella nakað so til bátin, viss teimum vantaði breyð. Keksir mátti betalast.¹⁶⁷

Matvanarnir vóru ikki so nógv broyttir beint undan øðrum heimsbardaga í mun til tað, sum var frammanundan, men tað sum var avgerandi, tað var, sum longu nevnt, um fólk áttu jørð ella ikki. „Áttu tey jørð, var meira kjøtmatur, meðan



Kjøtpylsa, rullupylsa og skinsakjøt framleitt av Kjøtbúðini, Tórshavn.

tey ognarleysu fingi fisk og grind,“ sigur ein heimildarmaður úr Sandavági.¹⁶⁸

Tann byrjandi globaliseringin førði við sær, at tað hjá føroyingum eins og øðrum í Europa bar til at bíleggja sær vørur gjøgnum príslistar í Danmark og aðrastaðni. Tað vóru ikki matvørur, sum fólk „bestiltu“, men í nógvum førum aðrar vørur at brúka í húsarhaldinum, sum primusar, primusbakarovnar, búnyttur, „húsgeráð og greiður“, pottar, pannur, grýtur, spannir, gaflar, knívar, sleivir og annað.¹⁶⁹ Tað

167 FFms 891, 10.

168 Reinert 2007, 28.

169 Joensen 1982, 254.

vóru eisini tey, sum bestiltu vørur frá stórum handilshúsum í París. „Eg bestilti krukku til kryddari, stell og alt møguligt,“ sigur ein heimildarkvinna.¹⁷⁰ Umheimurin hevði latið seg upp. Havnin bar á mangan hátt av byggunum, tí har vóru fleiri handlar av ymiskum slag, „*butikkirnar*» um kvøldarnar *tær skína sum sól*.“¹⁷¹

Tað vóru nógvir handlar og matvøruhandlar, sum eisini seldu kjøt og kjøtvørur. Um heystið í skurðtíðini róku bøndur úr grannabyggunum heilar seyðagongur beinleiðis til Havnar, tá ið teir høvdu verið á fjalli. Teir handilsmenn, sum keyptu seyðin, lótu hann fletta fyri at selja kjøtið. Tað vanligi var at keypa avroð sama kvøld sum flett var. Handilsmenninir høvdu hjallar at heingja kjøti í, har tað hekk til tað kom í handilin.

Umframt seyð so keyptu teir, sum sagt er frá aðrastaðni í hesi bók, eisini neyt og oksar av bygd, og onkran kálv eisini. *Smæran* fekk fleiri oksar úr Mykineshólmi á hvørjum ári við Smyrli. Umframt *Smæruna* vóru tað eisini fleiri aðrir handlar, sum seldu kjøt og kjøtvørur. Eitt nú Karl hjá Vága-Heina (Carl F. Johansen), Heini Kjøt (Heini Jacobsen), Lamba-Jóannes (Johannes Lambaa), Jens Reinert og onkur annar við.¹⁷²

Fleiri teirra seldu eisini tilgjørðar kjøtvørur sum pylsur og fars. Kjøtið, ið teir seldu, var yvirhøvdur føroyskt kjøt, men okkurt er óivað eisini komið úr útlandum við skipi, tí sum nevnt omanfyri, kom kjøt til Tvøroyar við skipi úr Leith. Tað bar fyri fyrra heimsbardaga ikki til at senda fryst kjøt við skipi, men slíkar vørur kundu vera settar á hóskandi stað á dekkinum. „Eg minnst at Maria tanta, sum var dansk, plagdi at keypa „sribet flesk“ frá Karl hjá Vága-Heina, so onkrastaðni

kom tað frá.“¹⁷³ Tað vóru eisini fólk, sum komu við eggum til Havnar at selja, onkur kom úr Kaldbak, og tað vóru eisini fólk av Hvítanesi við eggum.¹⁷⁴

Tað var ikki bert á bygd, at fólk bert keyptu eitt sindur í senn av ávísimum vørum, soleiðis var tað eisini í Havni. „*Fólk keyptu ongantíð nógv í senn, bert tað, sum brúk var fyri hvønn dag. Tey keyptu ikki undir seg sum í dag, har alt er pakkað so stórt, at ein orkar ikki at bera tað til hús, tá ið ein fer til handils*.“ Kaffi og te var at fáa í øllum handlum, og eisini av tí varð bert keypt eitt sindur í senn. Kaffið hjá Jacob Lützen var serliga gott, og tað keyptu tey til serlig høvi. „*Tað var frá Jacob Lützen, at tey keyptu tað besta kaffið, tá ið tað skuldi vera nakað serligt, hann hevði eina serliga maskinu at mala bønirnar við, sum aðrir ikki høvdu*.“¹⁷⁵

Tað vóru fleiri bakarar í Havni, eitt nú Palli Bager, Fossá, Kjellnes og onkur annar við.¹⁷⁶ „Eg minnst at *Kjellnes* hevði onkrar kakur við krymmel omaná, sum Frans ikki hevði, tær plagdi eg onkuntíð at keypa. Sunnudag fór mann til Frans og keypti tiggjójriskakur, teir hjá Frans høvdu allar møguligar lekrar kakur. Teir bóru eisini út rundstykkir til fólk sunnumorgun, um tey bóðu um tað. *Edvard Mitens* og konan fingur tvey rundstykkir hvønn sunnumorgun, tey vóru tvey eini í húsi.“ Summir bakarar høvdu eisini útsølur í øðrum pørtum av býnum, so tey flestu høvdu stutt til bakaran. Umframt teir vanligu bakarar, so vóru tað eisini *heimabakarí*. Tað var hjá vanligum fólkum, sum bakaðu breyð heima til at selja.¹⁷⁷

„*Fyri at fáa mjólk, máttu fólk standa í kø í langa tíð, og tað var ikki altíð at ein fekk so nógv, sum ein vildi hava. Tað var meiaríið, sum seldi meiarímjólk, og so var tað Lítla Meiaríið, sum seldi kúgvamjólk, sum vit børn søgdu. Mær dámdi best*

170 FFms 806.

171 J. P. Gregoriussen í sanginum *Gentuketi*. Stendur m.a. í Okkara sangbók 2006 ella nýggjastu útgávu av Føroya Fólks Songbók nr. 532.

172 Birgar Johannesen (2007, 203 ff. og 2008, 258 ff.) hevur eitt yvirlit yvir handlar og keypmenn í Havni frá 1900-1969, eisini mathandlar, við myndum og stuttum teksti, sum gevur eitt gott yvirlit yvir hetta virksemin. Birgar Johannesen hevur eisini yvirlit yvir heilsølurnar í Havni (303 ff.).

173 I. D. f. 1931, Tórshavn.

174 I. D. f. 1931, Tórshavn.

175 I. D. f. 1931, Tórshavn.

176 Johannesen 2007 og 2008 hevur yvirlit yvir bakarar og bakarí í Havni frá 1900 til 1969.

177 I. D. f. 1931, Tórshavn.

meiarímjólk, eg helt at kúgvamjólk var nakað undarligt,“ sigur havnarkona fødd í 1931.¹⁷⁸

Umframt tær vørur, sum vóru at selja í handlunum í Havn, hendi tað seg meira enn so, at fólk fingi matvørur sendandi úr Danmark frá fólki, sum tey høvdu samband við. Fleiri av teimum donsku embætismannafólkunum hava havt móguleika fyri at fáa serligar vørur á henda hátt við teimum skipum sum sigldu millum Føroyar og Danmark, men tí koma vit ikki nærri, tí tað er ikki eydnast at skjalprógva hesi viðurskifti.¹⁷⁹

Síðani samskiftið er vorðið betri og køli- og frystitøknin hevur gjørt tað móguligt at selja niðurkøldar og frystar matvørur umframt aðrar húsarhaldsvørur, er útboðið av vørum, serliga í øllum teimum mongu sjálvttøkuhandlunum, sum eru komnir um alt landið, vorðið størri og fjølbroyttari, so tað ber til at fáa bæði fríska frukt og grønmeti, umframt alt tað frysta og tað sum er í blikkum, dósum og posum. Eisini ber til at keypa døgurðamat, sum er klárur at koyra í pottin ella at seta í ovn ella mikroovn at hita, umframt at tað í Havnini og onkrari av teimum størru byggunum eisini hevur borið til, og enn ber til, at keypa heitan døgurða at taka heim við sær.¹⁸⁰

Føroya Keypsamtøka varð stovnað í 1951 við tí endamáli at útvega fólki góðar og bíligar vørur uttan um heilsølurnar, sum vóru tær sum fluttu inn matvørur.¹⁸¹ Tað stóra lopið við einum nógv øktum og fjølbroyttum vørutilboði hendi við solumiðstøðini SMS, sum lèt upp í 1977. Hetta var í eini tíð, tá ið nógv var vørur kundu útvegast bíliga úr ES, eitt nú

178 I. D. f. 1931, Tórshavn.

179 H.M., Tórshavn.

180 Hetta kom nógvastaðni at vera vanligt í byggunum, har konufólkini komu at arbeiða á flakavirkjunum og tí ikki fingi somu stundir at gera døgurða sum fyrr, men tað var bert í fáum byggunum, sum tað lèt seg gera, og bert har sum onkur entreprenantur handilsmaður dugdi at gera heitan døgurðamat til söluvøru, sum tað bar til at taka heim við sær í døgurðatímanum.

181 Sí Johannesen 2007 og 2008.

kjøt – ikki minst hakkað neytakjøt og svínakjøt, men eisini nógv annað, kundi nú fáast feskt og ófryst úr kølidiskinum.

Handilin Miklagarður fekk sær frá byrjan slaktara og eina krásadeild, har eitt úrval av føroyskum mati ella rávøru til føroyskan mat eisini var at fáa, umframt innfluttar matvørur, bæði feskar og frystar. Eftir tað eru komnir fleiri stórir mathandlar við næstan sama konsepti afturat teimum gomlu, sum høvdu verið, um alt landið, sum í fleiri førum eisini hava samband við matvøruhandilsketur í Danmark. Hetta hevur ikki bert ført til kapping, so at úrvalið av matvørum er vorðið størri og harmoniserað, men sum við allari kapping, so eru tað eisini taparar, og tað komu at vera teir smáu handlarnir.

Tað er í dag lítil munur á tí, sum tú fært í einum stórum matvøruhandli í Danmark, í Grønlandi og Føroyum, men flutningurin tekur tíð, og tað kann tí vera torført at fáa vørur at halda sær, sum ikki eru frystar ella konserveraðar á ein ella annan hátt. Harafturat kemur tann sannroynd, at brúk eisini er stýrt av tí, sum fólk hava lært seg at brúka, dáma og vant seg við. Tað skal ikki nógv eygleiðing til at síggja mun á tí, sum stórir mathandlar selja í útlondum, og tí, sum er at fáa her á landi. Matvanar eru ein partur av allari mentan, sum ikki lata seg broyta í sini grund í eini handavending, sjálvt um okkurt nýtt javnt og samt verður lagt afturat, ikki minst í tí frælsa marknaðinum í ES. Tað er sostatt í dag ikki nakar trupulleiki at fáa nakað at eta. Trupulleikin er heldur í okkara brúkarasamfelag at velja, hvat vit skulu eta. Tað er so nógv at velja í. Tað hevur sjálvandi nógv at siga, hvat vit hava ráð til at keypa, men ymiskur hugburður til mat, og hvat er rætt og sunt at eta, ávirkar eisini tey val, sum vit gera. Her hava framleiðarar eisini sína strategi, tá ið vit skulu gera valið ímillum, um vit skulu eta vistfrøðiligan mat, sum er eitt sindur dýrari, ella tað sum er bíligari.

Hesir handlar og sjálvttøkur eru í dag ein partur av yrka-degnum hjá øllum okkum, so tað er eingin orsök til at greiða nærri frá tí í hesum sambandi, uttan grundarlagið



Úr mathandlinum Miklagarði, SMS.

fyrir smærri handlum við gerandisvörum hvarv, tí tær stóru solumiðstöðirnar krevja nógv føst viðskiftafólk fyrir at bera seg, og í kappingini við eitt nú solumiðstöðirnar taptu allir teir smáu handlarnir, tí teir høvdu einki at bjóða, sum solumiðstöðirnar ikki høvdu, uttan at vera nærri, og tað hjálpti heldur ikki í longdini.¹⁸² Eisini er alt vordíð skipað øðrvísi. Tað er bert ein viðfáningur, sum í dag verður selt í leysari vekt, bomm og sötmeti í summum handlum, men ikki nógv annað. Tað mesta er nú pakkað niður í størri ella minni skamtar uttan mun til, hvat tað snýr seg um. Og sum ein sörvingur spurdi meg fyrir nøkrum árum síðani: „*Hvat gjørdur føroyingar fyrr, áðrenn teir fingur plastikposarnar?*“ Tað hevur lætt um hjá handlunum og viðskiftafólkunum, at alt er í innpakningi, men tað hevur givið samfelagnum stórar rusktrupulleikar. Tí innpakningurin er næstan líka stórur í vavi sum vøran sjálv.

¹⁸² Rolf Guttesen: Undirlendi og huglendi. Upplegg á seminari á Sögu- og Samfelagsdeildini 5. november 2014.

Grønmeti og urtir

Tað er røtt um plantur sum matfeingi frammanfyri, her skal verða lagdur dentur á at lýsa, hvussu plantur vórðu nýttar sum matur, og hvussu tær vórðu nýttar. Tær føroysku røturnar vórðu hildnar at vera „*góðar at eta, best aftur við onkrum feitum, tær kundu standa úti allan veturin.*“¹⁸³ „*Tá ið lítil døgurðamatur var, tá vóru summi, sum ótu røtur og eplir hvørt aftur við øðrum. Eisini ótu summi mjólk aftur við eplum. Hetta bar væl til. Rótasúpan var nógv brúkt av teimum norsku røtunum, við eitt sindur av bót útá.*“¹⁸⁴

Tær føroysku røturnar egnuðu seg ikki so væl at eta ráar, men „*Tær norsku røturnar vóru ofta etnar ráar.*“¹⁸⁵ „*Tá ið røturnar í røtakálinum vóru so mikið vaksnar, at tær kundu etast, varð farið í kálini at fáa sær eina röt. Tað varð hildið at vera satt góðgæti at fáa eina nývaksna mairöt at gnaga av.*“¹⁸⁶ Tað kom eisini fyrir, at „*skalið varð ... flust í heilum og snerkt á glóðum á komfyrshorninum*“ sum marglæti.¹⁸⁷

„*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,*“ sigur Heðin Brú í endurminningum sínum.¹⁸⁸ Tær føroysku røturnar „*var hin drúgvasta grøði. Tær vórðu kókaðar út á súpan og eisini til máltíðir aftur við feitum mati, t.d. sperðli, og vóru tær treyst føði. Stoktar vóru tær sagdar at vera góðar fyrir bróstið.*“¹⁸⁹ „*Men rötasúpan gjørdur tey ikki nógv av at kóka, tó visti eg, at tey kókaðu rötasúpan, men ikki haldi eg, hon fall teimum væl,*“ verður sagt úr Haldórsvík, men „*Vóru eingi epli, kókaðu tey tíðum røtur afturvið grind.*“¹⁹⁰

Hvonn var sera væl dámd. „*Indbyggerne æde begjærlige*

¹⁸³ FF. Ritg. 1972/73, N.D. 8.

¹⁸⁴ FF. Ritg. 1972/73, N.D. 8.

¹⁸⁵ FF. Ritg. 1972/73, N.D. 8.

¹⁸⁶ Johansen 1970, 131.

¹⁸⁷ Hansen 1938, 254.

¹⁸⁸ Brú 1980, 40.

¹⁸⁹ Poulsen 1947, 21.

¹⁹⁰ Johansen 1970, 131.

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 Rodder i Steden for Spise.¹⁹¹ Landt heldur, sum so mong onnur seinni, at heimahvonnin „Pleje ikke at være saa Velsmagende, som de der voxer i Bjergene.“¹⁹²

„Førend den spises, afskrælles Barken, hvilken har en meget stram og bitter Smag, og en Deel Trevler, som ligger inden for Barken borttages, og saaledes spises Angelikstilkene i Almindelighed uden videre Tillavning saavel for Lyst, som af Arbejdere for Tørst; ellers fremsættes den om Sommeren paa Eftermiddagen for Rejsende og dem der besøge hverandre, men da bydes Qvanstilkene i oplagt Melk med sød Fløde og Sukker over – dog, i senere Tider er denne sunde og vederqvægende Bevertning især hos de meere Velhavende bleven fortrængt af Kaffen. Nogle Familier især Embedsmændenes, nedsylte disse Qvanstilke i Sukker, hvilket har fundet adskillige Fremmedes Bifald.“¹⁹³

Her eru Landt og Svabo samdir, tí eisini hann sigur, at tey ótu hvonn, „tilligemed Fløde, der er slaaet til Skum, (Reumaflejtir) dog mest for Lyst, og gives gerne Rejsende til en Forfriskning,¹⁹⁴ og hann veit eisini at siga, at „Roden spiises almindelig i Huuseviig paa Sandøen.“¹⁹⁵ Panum vísir á, at flust hvonn „spises sædvanligvis uden noget Andet, men“ leggur hann afturat, „undertiden af de Rige med Sukker og Fløde, som Jordbær hos os.“¹⁹⁶ Tað vóru ikki øll, sum vóru so heppin at hava nóg mikið av róma at eta saman við hvonn.

Tey hava hildið á at tikið hvannir til langt upp í 20. öld. „Í bjargaplássum plagdu teir at taka hvannir heim við

sær, tá ið teir høvdu verið og fleygað, og tær hvannirnar vóru ikki ringari enn binar. Hvannirnar vórðu flustar og træðrirnar 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 fyri sár at taka trafsurnar, sum drignar vóru úr hvannunum og rísla tær um varrarnar.“¹⁹⁷

Yvirhøvdur tykjast fólk at vera samd um, at eingin hvonn var „so góð sum bjargahvonnin. Tá ið ein hevði fingið eina hvonn, skuldi vitast, um hon var góð á tann hátt at bita knappliga um miðjuna á legginum, var hann tá so harður, at tað mestsum ekkóaði eftiri, so var hvonnin góð og var skjótt flust og drevjað.“¹⁹⁸

Nornastovuhúsið í Mikladali tá í tíðini var hildið fyri at vera eitt tað miklasta húsið í Norðuroyggjum, sigur Hans Marius Debes. „Eg minnst frá mínum barnaárum norðuri við Gjógv, tá ið teir plagdu at ferðast um sumrnarar við róðrarbáti til Mikladals og Trøllanesar, og tá ið so aftur var komið, var tosað um tann óføra bliðskap, har hevði verið. Tað hevur altíð verið tiltikin bliðskapur í Mikladali og á Trøllanesi.

Tá í tíðini var nóg nýtt at traktera fólk við rómastampi og hvonnunum. Stórar tjúkkar bjargahvannir vórðu lagdar á borðið við síðuna av rómastampi, umframt alt annað gott, so fyri mær var tað soleiðis at hava verið í Mikladali, og ikki í Nornastovu; tað var sum at hava verið í Rom og ikki í Vatikaninum.“¹⁹⁹

Hvannir vuksu eisini í Havn millum annað við gamla hospitalið. „Vit ótu hvannir hvønn dag næstan, dyppaðu tær í sukur, sum vit stjólu í handlinum hjá pápa. Eg trúgvi ikki eg eri blivin sjúk av tí,“ minnst havnarkona fødd í 1918.²⁰⁰

„Hvonnin varð etin sum marglæti, og ikki vóru tey, ið hvanngardarnar áttu, sjáttin fyri 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,

191 Debes 1673, 112. Hansen 1938, 254.

192 Landt 1965, 108.

193 Landt 1965, 108.

194 Svabo 1959, 118.

195 Svabo 1959, 159.

196 Panum 1847, 289.

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

198 Hansen 1938, 254.

199 Debes 1977, 78.

200 Dahl 2000A, 43.

hugdi upp: „Hvussu nógv eru tit?“ Aloftast komu fleiri til, tá tey sóu konuna fara í hvanngarðin. So var at vita, um hvonnin var góð, seta tenninar knappliga í tvørtur um leggjin, um tá ekkóaði í, so var hon góð. Hvonnin skuldi flysast og drevjast (drevjan var góð at turka sær um munnin við fyri ikki at fáa hvannsar). Hvonn skuldi ikki etast í vátveðri, tí tá var vandi fyri at fáa hvannsar. Henda hvonnin, ið vaks inni millum hús, var tó einki ímóti bjargahvonnini. Tað vóru tey, ið gjørdu sær so gott at drepa hvannpettini niður í róma. Ein gomul kona uppvaksin í Kirkjubø segði, at har høvdu tey hvannir og mjólk til sunnudagsdøgurða. Ein maður helt nú fyri kortum: „Nei, nei! Nú dugir ikki tann besta bjargahvonnin til margleti, uttan hon er fylt við sukri.“²⁰¹

„Hvonnin varð etin rá, ber ella aftur við mjólk ella fleytum – ein leskilig urt. Vanligt var, at konufólkini bóru hvannir á rätt í áseyðaroyting, Tá ið ónið var komið á rätt, settu menninir seg at rinda møðina eina lotu og fáa sær eina hvonn, áðrenn teir fóru undir roytingina. Út yvir tær hvannir, sum vuku í hvanngørdunum, var bjargahvonnin eisini etin og kom væl við fyri tosta, tí ilt var um vatn í bakkanum í fuglatíðini. Vanligt var eisini at taka hvannir aftur at húsunum við sær, tá ið menn høvdu verið í skorum at hyggja eftir seyði og so.“²⁰²

Tá ið ung fólk í Miðvági høvdu verið í haganum eftir hvonnum jóansøkudag, settust tey, tá ið tey komu aftur, „at eta hvannir. Tað var ikki bert hini søtu bjargahvonnini, ið lagt var eftir, men enn meira eftir hvannjólínum, 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 síggjast, at menn høvdu verið eftir hvonnum.“²⁰³

Hvannir vórðu eisini súltaðar til súltutoy, antin bert av hvannum ella blandað við rabarbum. Í 1963 fekk eg ofta reint hvannsúltutoy í Gásadali. Súltutoyið var, sum tey tóku

til, kókað *pund til pund*, ella eitt pund av sukri og eitt pund av hvonn. Tað var eisini vanligt at blanda hvonn og rabarbur saman og kóka til súltutoy. Eisini verður hvonn, bæði bløð og stelkur, brúkt at krydda brennivín við av fleiri í nýggjari tíð, og P. V. Glob nevnr í kendu bók síni um brennivín tann góða hvannsnapsin, sum hann fekk í Kirkjubø á sinni, tá ið hann var á gátt hjá Páll bónda Patursson.²⁰⁴

Sløkja, sum líkist hvonn, og sum veksur í bjørgum og haga, hevur eisini verið etin á summum plássum. Í Haldórsvík var tað vanligt at grava eftir sløkju, tá ið eingi epli vóru eftir um várið, og eta kókaða sløkju afturvið døgurðanum í staðin fyri epli.²⁰⁵

Ein annar ávøkstur, sum ikki vaks villur, men var settur niður, vóru rabarbur, men í summum urtagørdum vóru eisini nógv ber, sum hjá Hans Kristoffur Joensen á Ryggi í Miðvági. „Umframt rabarbur, sum ikki vóru so høgt í metum tá sum nú, hevði hann hóp av ripsrunnum, ið bóru óvanliga nógv ber. Av berunum gjørdi hann vín, og onkur man enn minnst, hvussu leskiligt eitt glas av hesum fleiri ára gamla víni kundi smakka ein heitan summardag.“²⁰⁶

Tað vóru eisini fleiri konur, sum umframt at gera rabarbusúltutoy eisini dugdu at gera gott rabarbuvin. Á framsýningunum, sum vóru í Havn um aldaskiftið 1900, vóru tað fleiri, sum fingi virðisløn fyri gott rabarbuvin, sum tað stendur at lesa um í bløðunum frá hesi tíðini.

Tiltakið „*Ikki eiga sýru í vegg*“ verður sagt um stórt fátækraðomi hjá fólki.²⁰⁷ Ein urt sum eisini var matarurt, var sýra, sum Landt ger rættiliga nógv burturúr. Tær vuku allastaðni har nóg mikið av tøðu var, og serliga í fuglabjørgunum kundu tær verða stórar. „*De Fornemme bruge den som andre Steder opstuet til Steg, men Bønderne komme den i deres Fuglesuppe, som deraf faar en god og lækende Smag.*

201 Hansen 1967, 94.

202 Jacobsen 1958, 2012.

203 Rasmussen 1985, 34.

204 Glob 1972, 9.

205 Tummasson 2005, 42.

206 Rasmussen 1985, 26.

207 Petersen (rits.) 2003.

*Den anbefales af mange som et Middel mod Skjørbug, og med dens Rod skal man kunne farve rødt.*²⁰⁸ Panum nevnir eisini, at börn ótu sýru: „*Børnene spiser desuden gjerne Syrer, der voxer vildt.*“²⁰⁹ Svabo leggur afturat, at eisini hómilia „*spises undertiden af Børn og andre, mest for Lyst og Forandring.*“²¹⁰

Tað eru eisini heimildir frá nýggjari tíð, sum siga, at sýrur vórðu brúktar sum kryddur í fuglasúpan.²¹¹ „*Tey á Trøllanesi nýttu sýrukompott aftur við kókaðum lunda. Tá vóru eplini uppi, men teimum dámdi hetta líka væl ella betur enn epli aftur við lunda.*“²¹²

At eta sýru og sýrulegg hevur verið vanligt langt upp í tíðina, og í táttinum Gentukæti sigur yrkjarin Jóan Petur uppi í Trøð, at í Havn tyggja tey „*sjokulátu, piparmynt og bombom*“, meðan tey á landsbygd „*eta sýrulegg og hvonn.*“

Tað er ikki óvanligt í fólkamentanum, at fyrbrigdi, sum tey vaksnu hava slept, halda áfram at liva millum börn og ung. Tað er júst tað, sum fólk minnst. Sum börn kókaðu tey sýrur til greyt ella „*gjørdu sær súrkál, tá ið bar til at hava smáar eldar úti.*“²¹³ „*Spældu vit við eld, og genturnar kókaðu sýrusuppu.*“²¹⁴ Tað hoyrði til eina serliga barnamentan „*at gera sýrusuppu, sum vit javnaðu við mjóli, og so fiskaðu vit síl, sum blivu loypt. Hatta varð ikki gjørt heima, men í onkrari holu, sum vit høvdu.*“²¹⁵ „*Kanska hevur ein tráan verið eftir frískum, tá ið eplini vóru gomul og ring, tá ið út kom á summarið.*“²¹⁶

„*Tey hentadu so mikið upp í hondina, sum tey kundu grípa tvørturum, og so ótu tey. Fræið slitu tey av fyrst, og tey ansaðu altíð eftir, at sýruleggurin ikki var opin innan.. Tá í tíðini visti eingin nakað um vitaminir ella tilíkt ... so tað kann væl vera ein*

208 Landt 1965, 111.

209 Panum 1847, 289.

210 Svabo 1959, 253.

211 Svabo 1959, 253. Williamson 1970, 47.

212 FF. Ritg. 1972/72, Torlacius, 22.

213 Hansen 1967, 95.

214 FF. Ritg. 1972/72, Torlacius, 22.

215 FFms 935, 4.

216 FF. Ritg. 1972/73, A:73, 21.



*feril av vitaminhungri, sum er komin á børnini.. óivað hevur barnalikamið trongt til okkurt tilskot aftrat tí kosti, sum var at fáa tá á døgum.*²¹⁷

Vakstrarhús í Kirkjubø.

Sum longu er greitt frá um plantur sum tilfeingi, so hildu börn meira ella minni uppat et eta sýrur, eftir at tey vóru farin at brúka kunsttøð á bønnum. Hetta verður eisini beinleiðis sagt í einu ramsu um barnaspøl:

*Átiligu sýrublød
bestubitar vóru,
men so komu handilstøð
og eitradu børnum fódrið.*²¹⁸

217 Johansen 1970, 132.

218 Soleiðis sigur Elsa Bærantsen í *Reksa um spøl* frá barnaarum sínum í Kvívík 1922-1936, endurgivið í Johannesen 1979, 126.

Geilamylla.



Síggja vit burtur frá prestum og øðrum „fornemmum,“ sum tíðliga í tíðini hava brúkt urtir og grønmeti sum vanligan mat, so er hetta ikki vorðið vanligt millum føroyingar fyrr enn rættiliga seint í tíðini, tá ið fólk fóru at tosa um vitaminir og annað í sambandi við mat, og enn eru tað fólk, sum helst ikki eta grønmeti.

„Tað var lítið av frukt, sum kom til Føroyar áðrenn seinna heimsbardaga, onkur sùreplir kanska, tá ið tann tíðin var. Tomatir og bananir kendu vit næstan ikki, men tað vóru onkrir sum seldu grønmeti, sum var velt í Føroyum. Trónd Hansen seldi grønmeti og blomstur, og tey í Kirkjubø seldu eisini grønmeti og blomstur, tey høvdu eina sølubúð í Havn. Otto Bech seldi

vist onkuntíð sovordíð eisini. Vit fingu viðhvørt føroysk jarðber frá læraranum Konoy við Gøtugjógv. Hann fekk alt at vaksa. Hann kom nógv á háskúlan, har vit eisini komu. Frá honum fingu vit onkuntíð jarðber.“²¹⁹

Mjølið

„Fyrst eg minnst – eg eri fødd í 1877 – var ikki mjøl (rugmjøl) at fáa við handlarnar (jú, hveitimjøl – tað kom higar í tunnum, fyri mína tíð). Rugur og bygg var altíð at fáa... Byggið var tað, ið mest var havt til drýl og eisini til súpan og greyt, at gera útá. Tað vóru tí summi, ið rugdrýlur fall betur, annars var rugur havdur til flatkøku, kastrollubreyð, livurkøku og tálgardrýl. Eisini til kamshövd og livurseið høvdu tey rugmjøl... Ikki var tað kleiggjut, ið bakað var av kvørnarmjøli, helst tí at kornið var turkað so væl, at tað brakaði fyri tonnini. Hetta var nú tað keypta kornið, men tá ið góð kornár vóru, hevði mangt húsíð nógv av føroyskum, og so varð ikki keypt handilskorn til drýl.“²²⁰

Tá vóru myllur vanligar í flestu bygðum.²²¹ Mylla og kvørn hevði ikki bert týdning, tá ið føroyskt korn skuldi malast, men eisini tá ið útlendskt korn skuldi malast til mjøl. Tað hevur altíð verið so, at „Nakað av korninum, sum vit ótu, var føroyskt, men tað mesta innflutt og keypt í handli.“²²² Tað, at tað varð flutt inn handilskorn og ikki handilsmjøl, gjørdi at tað leingi var brúk fyri bæði myllu og kvørn at mala korn á til mjøl um alt landið, eisini rís til rísmjøl.²²³

Myllan hevði nógv størri framleiðsluorku enn kvørnin, og úr Skálavík verður sagt, at „hevði langur kavi ella frost verið, so myllurnar gingu ikki, mátti hon [kvørnin] eisini mala. Kvørn stóð í einum rúmi, har dyrnar gingu inn úr roykstovuni.

219 I. D. f. 1931, Tórshavn. Sí eisini Johannesen 2007, 231.

220 Hansen 1968, 27.

221 Umframt at lýsa kornvelting og kornturking so hevur Kenneth Williamson eisini eina góða lýsing av myllum í Føroyum (Williamson 1970, 206 ff.).

222 Jacobsen 2001, 77.

223 Williamson 1970, 206 ff.



Kvørn. Koltur.

Meðan matmóðir mól, hoyrdu vit hana syngja. Kvørn var ikki í hvørjum húsi, tí komu vanliga uttanhýsiskonur til okkara við meldri. Tær sungu eisini. Hesar skýmingarløturnar, meðan kvørnin, kardarnir og rokkurin gingu og sangurin ljóðaði, høvdu eitthvørt egid við sær, id situr fast í sinninum enn, langt aftan á at bæði kvarnirnar og roykstovurnar eru burtur, og konurnar, sum sungu, liggja við mold um múla.²²⁴

Undir fyrra heimsbardaga varð nógv korn malið á myllunum, og tað komu eisini nýggjar myllur, sum kundu setast til at mala bæði fint og grovt. Tá kom eisini amerikanskt korn til Føroyar. „Tvey hundrad pund hvør sekkur. Tað fekk hvørt hús ... hetta mólu vit so til at hava til pannukakur og ... til breyð.“ Tað kravdi tol at standa og mala, men „eg hevði so gott tol at standa og mala so fint. Og kornið ... tað var akkurát sum perlur, hetta amerikanska mjølið, tað var so praktfult... Skalið

var brúnt, so bleiv mjølið eisini eitt sindur brúnt ... hveiti ... tað var tað, og tað smakkaði væl.²²⁵

Handilsmjøl var til at keypa, men tað var ikki vanligt. „Av handilsmjøli varð lítið brúkt, flest øll keyptu korn. Hvønn dag, helst í skýmingini, varð meldurin malin og drylarnir bakaðir, tá id náttað var. Summi hirdu drylarnar, tá id teir vóru skorpaðir, helst tey, id ikki áttu sær drylarist, tó ikki bara tey, tí man hetta verða komið, at hvørt fólk í Føroyum etur eitt pund av øsku um árið. Sama ger, væl smakkaðu drylarnir, id verið høvdu í eiminum,²²⁶ men so við og við í 20. øld kom tað at vera meira vanligt at keypa handilsmjøl, og hildið varð uppát at mala á kvørn.

„Í Sørvági róptu tey tað fyrsta finamjølið (heldur dökkari enn hveitimjøl), id kom higgar við einum spekulanti, fyri „askamjøl“. Maðurin, id kom higgar við tí, kallaðist Askham... Tað fina mjølið, sum var at fáa við handlarnar víða hvar, róptu summi byggmjøl (tað smakkaði tó ikki sum bygg), og summi søgdu tiggjuoyramjøl. So við og við hava flest øll vant seg við at lata meiri og meiri av tí fina mjølinum upp í breyðið, og bakararnir gera tað sama.²²⁷

Hugburðurin til tað føroyska kornið móttvegis handilskorninum var ymiskur. Tað vóru tey, sum hildu, at tann gamla føðin var heilsubetri enn nógv av tí nýggja meira tilgjörda, sum kom í handlarnar. Eitt nú verður sagt úr Nólsoy: „Eg minnst eina gamla konu siga, at tá id fiskahjallurin tømdest og kvørnin stedgadi, blivu øll sjúk í landinum; ja ómetiligur er tann skaðin, id kom av tí, og verður tað verri enn. Fyri ta tíð var mest korn ført til Føroyar, bygg og rugkorn, sum innflutt var frá Odessa og Arkangelsk og var so frálíka gott, og so var eisini serliga í støðum væl av okkara egna føroyska korni.“²²⁸

Tað keypta mjølið varð ofta brúkt til høg tíðir ella tá id gestir vóru, „annars var einans nýtt føroyskt mjøl. Men satt at

225 Dahl 2001, 58.

226 Hansen 1939, 250.

227 Hansen 1968, 28.

228 Nolsøe 1938, 184.

224 Brú 1958, 265.

siga dámdí okkum ungu tað ikki væl, tað keypta mjølið fall betur. Hesum er tó best at tíg við. Tað var stór synd at vera vandin, hildu tey eldru. Hevði eg sagt, at mær dámdí ikki føroyskt, hevði húsfaðir hugt hvassoygdur at mær og sagt okkurt sum so: „Takka tær til, at vit eiga eina sáð í húsunum, tann dagur hevur verið, tá einki var at fara á kvørnina við, ver takksamur, at tað ikki hevur rámt okkum“. Nei, matur var Guds gáva, honum skuldi takast ímóti við eyðmjúkari tøk og virðing.“²²⁹

Tað var soleiðis, at undir fyrra heimsbardaga hildu tey, at tað føroyska kornið „føddi betur ... men tað var meira berkið, men hveitikornið og rugkornið, sum tá bleiv innført í staðin fyri mjøl, tað var ein deilig føði. Og so var tað nakað, tey kallaðu fyri bankabygg... Tað var oftani, at vit skruddu tá á kvørnini fyri at hava at gera útá ella til at blanda uppi. Tí tá var altíð trot á mati, tá ið tað vóru stór hús og nógv uppvaksandi fólk.“²³⁰

Í skaldsøguni *Ottemandsfarernes sønner* skrivur Jørgen M. Olsen um, hvussu tey kundu drýggja sær kornið við at blanda turkaðan feskan kalva upp í mjølið. „Ofte var man nødt til at spare på kornet, og så blandede man helleflynderkød i melet. Halvdelen af dejgen kunne godt bestå af helleflynderkød, uden at det gjorde noget. Man kogte den friske helleflynder, og pillede den, lag for lag, og lagde kødet i en stegeskuflé, der blev sat til tørre på komfuret ved svag varme. Der fik den lov til at stå, indtil fisken var blevet knastør. Så knuste man fisken så småt som muligt og lavede en blanding bestående af halvt korn, halvt helleflynder, der blev malet på kværnen. Brød bagt af dette var meget velsmagende og en god hjælp, når det var småt med korn i huset.“²³¹

Eisini sigur ein heimildarkvinna, at tey undir fyrra heimsbardaga plagdu at kóka nógv av smáum eplum, „og tað sum leyp av, bleiv malið og blandað upp í mjølið, sum mann elti

til breyð. Tí undir krígunum var tað so ringt at fáa breyð. Men mann fekk hveitikorn og rugkorn, og tað mátti malast á kvørn. Men tað var nakað tungt í tí. Tá ið mann fekk eitt sindur av rugmjøli og eitt sindur av tí, sum malið var av hveitikorni, tá var tað ógvuliga deiligt breyð, sum tá ið mann kundi mala eitt sindur av eplum uppi.“²³²

Tað hevur sostatt ta seinnu tíðina yvirhøvdur verið ein neyðloyn at velja føroyskt korn, tí einki annað fekst, fólk yvirhøvdur vóru farin at dáma tað útlenska kornið betur, og skjótt var føroyskt korn søga.

Drýlur

Tað er ikki av ongum, at vit í bønini Faðir Vár biðja „Gev okkum í dag okkara dagliga breyð.“ Tað skal óivað skiljast í fluttum týðningi, men í nógvum førum eisini ítøkiliga, tí grón, drýlur, breyð og annað bakað, tað var ein stórtur partur av kostinum. Drýlur hevur havt sína serligu støðu í føroyskum mati frá fornari tíð. „Over hele Landet bruges Bygbrød, hvoraf hver Aften bages saa meget, som behøves til følgende Dag. Af 1/6 Skjæppe Bygmeel æltet med Vand dannes 3 cylindriske Brød, hvert saa tykt som et Haandled og vel ½ Alen langt, hvilke bages paa smaa Gløder og i Emmer. Et saadant Brød kaldes Drujlur, og er 2 Menneskers Portion for et Maaltid, dog dannes Mandfolkernes Drujlur noget større end Fruentimmernes,“ sigur Landt í 1800.²³³

Panum sigur í 1848, at drýlurin „er usyret Bygbrød, der i Regelen bages Aftenen førend det skal bruges, men af nogle foretrækkes varmt, og da tilberedes om Morgen, kort førend det spises. Det æltes af Mel og Vand og formes til c. 1 Fod lange, runde, 1^{1/3}–3 Tommer tykke Stokke, der sædvanligvis kun bages ved at lægge paa hed Aske og Gløder; kun Faa bage det paa

229 Brú 1958, 293.

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

231 Olsen 1988, 68. Jørgen M. Olsen sigur í innganginum til skaldsøguna, at skaldsøga hansara byggir á tað, sum hann hevur fingið at hoyra frá gomlum eiðisfólkum.

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

233 Landt 1965, 238.

*Rist. Ved denne Fremgangsmaade brændes Skorpen, mens Dejen indvendig forbliver ofte næsten aldeles raa.*²³⁴

Henda umrøða av drýlinum fær ilt í prestin H. J. J. Sørensen, sum í 1859 vísir aftur, at drýlurin ikki var nóg væl bakaður, og hann sigur, at um kornið ikki var „godt indhøstet, bliver den deraf bagte drujl blød.“²³⁵ „At en Bagning kan mislykkes, eller at enkelte Brød i Ovnene kunne ved en Bagning blive mindre godt gjennembagte, veed den danske Huusmoder paa Landet af Erfaring; at det samme ogsaa kan hende sig med den færøiske Drujl, er let at forstaae. Men at Færingen skulde foretrække halvraat for velbagt Brød, synes ikke troligt, og er det heller ikke. Om Høitiden og ved andre festlige Leiligheder spises Rugbrød, ofte usyret, sædvanligvis syret og da bagt enten i Bagerovnen eller i en Kasserolle. Brød spises i Regelen kun til Frokost.“²³⁶

Eins og norðmenn í síni tíð høvdu *Grautstriden* – greytastríðið – umleið 1865, tá ið Eilert Sundt og Peter Christen Asbjørnsen fóru at kríggjast um tann mátin, sum norskar bóndakonur kókaðu greyt, var nóg góður ella ikki, so tykist tað eisini at hava verið eitt stríð um tann føroyska drýlin millum tann føroyska prestin og tann danska læknan.²³⁷

Panum gav seg ikki so lætt í síni meting av drýlinum: „Jeg har saa mange gange i de bedre færøiske Røgstuer været Øjensvidne til denne ejendommelige Brødbagning, jeg har saa ofte seet og undersøgt, en efter færøiske Begreber veltilberedt Drujl og jeg har saamegen Kjendskab til Fordøjelsesprocessen, at jeg vel tør paastaae, at den færøiske Drujl ligger meget tungt i Maven, at selv den bedste færøiske Mave ikke vil være istand til at forarbejde den saaledes, at den kan komme Legemet synderligt tilgode som Næringsmiddel, og jeg er overbevist om, at den kun i een Henseende er til nogen Nytte, idet den nemlig bidrager til at servere Tænderne. Thi Færingerne udmærke sig ved

234 Jacobsen 1971, 93.

235 Jacobsen 1971, 128.

236 Jacobsen 1971, 116

237 Berggreen 1989, 61.



*fortrinlige og durable Tænder og jeg har tildeels tilskrevet dette den Rensning, som de uvilkaarlig foretage med Tænderne, hvergang de tage en Mundfuld „Drujler.“*²³⁸

Panum vísir síðani til tað, sum H. J. J. Sørensen skrivaði um, hvussu føroyingar annars bakaðu breyð, men kemur út frá tí, sum Sørensen prestur skrivur, til ta niðurstøðu, at føroyingar, sum eisini rætt er, halda fram at baka drýl á sama hátt, sum teir altíð hava gjørt, og hann heldur tí, at Sørensen, sum „selv dog vist ikke spiser „Drujler“, vilde vise sine Landsmænd en sand Velgjerning ved at gjøre sin Indflydelse gjældende for at give Færingen i Almindelighed Anviisning

238 Jacobsen 1971, 152.

Drýlar bakaðir í eiminum.

paa en bedre Maade at tilberede sit daglige Brød. Thi selv den bedst gjennembagte færøiske Drujl er en, endog for den stærkeste færøiske Mave næsten ufordøjelig Føde, som kun af den Grund virker mindre skadelig end man skulde vente, fordi den spises i forholdsvis ringe Mængde. Naar den forstandige Færøeboer først indseer dette for Alvor og faaer Anviisning til at syre Brødet (ligemeget om det er Bygbrød, Rugbrød eller Hvedebrød) og lader det gjære for det bages ordentlig i en Bagerovn, saa tvivler jeg heller ikke om, at han vil foretrække velbagt Brød for halvraat; thi Herr Pastor Sørensen maa undskylde, at jeg, til trods for hans Benægtelse, tillader mig som Kemiker og Physiolog at erklære, at selv den bedste Drujl, som i 1846 blev bagt paa Færø, fuldkommen fortjener dette Prædikat. Men naar de meest oplyste Færinger ville vedblive at bestyrke deres Landsmænd i den Mening, at alt hvad man har og gjør paa Færø er det bedste, fordi det er færøisk, saa fremme de derved hverken deres mindre begunstigede Landsmænds Oplysning eller deres sande Vel.²³⁹

Drýlurinn varð, sum longu nevnt, bakaður av føroyskum byggkorni. Tað varð nógv arbeiði lagt í at fáa grøðina til haldar, frá tí kornið var sáðað, til tað var turt, og „so á kvørnina at mala, síðani at sálda. Tá fyrst var tað komið til at knoða drýl, men tað máttu vera sterkar hendur, tí skuldi drýlurinn vera etandi, mátti hann verða harður, annars varð hann kleiggjutur.“²⁴⁰

Heimildarkona úr Mykinesi sigur, at tá ið drýlar vórðu bakaðir, so vórðu teir fyrst rullaðir, „so brettu vit teir niðurá. Summi trýstu hann flatan, og tey sum vildu hava hann rundan, tey høvdu hann sodanna. So legði tú drýlin oman á gløðurnar, so skorpaðist hann, hann varð vendur so hvørt. Tey sótu alla tíðina og ansaðu eftir, at hann ikki skuldi brennast. Fyri at fáa hann betri, so varð hann hirdur í eimin – ikki í óskuna, men í eimin, so lá hann eina tíð til hann var bakaður. Tá ið drýlurinn varð tikin úr óskuni, so fóru tey við einum reinum klíti og vaskaðu alt so grúsommiliga gott burturav honum í

239 Jacobsen 1971, 152.

240 FF. Rigt. 1972/72 Merki: S. H. E.

reinum vatni. Drýlur bakaður á grúgvu smakkaði nakað so einastandandi. Hann smakkaði nógv betur enn tann drýlurinn, sum var bakaður á komfyrinum. Hann, sum tey fyrst skorpaðu oman á ringunum á komfyrinum, men so plagdu tey at leggja hann inn í bakarovnin.“²⁴¹

Tað hevur sostatt verið ymist, sum fólk hava dámað teir føroysku drýlarnar. Tað hevur óivað eisini verið ymist, hvussu fólk eru farin um drýlabakingina, og tí vóru tað tey, sum halda, at „Ólíka var rugdrýlurinn og finadrýlurinn úr handilskorni ella -mjóli, knoðaður við natron, bólgnaður upp úti á gløðum, og teir vóru lættir og átuligir. Føroyskur drýlur var einki dámdur av børnum. Til hátíðir og veitslu varð bakað flatkøka – avlong ella rund – prikkað við mynstrum, lögð á jarnplátu í eimin.“²⁴²

Drýlur varð fyrr ofta bakaður á drýlarist. „Nú er meira sjáldsamt at siggja drýlarist. Nú verður hjá nógvum lagt niður á komfýrringarnar at skorpa, og so í bakarovnin, tá ið tey onkuntíð baka drýl. Í Nólsoy hava tey drýlarnar so langar, sum ristin er. Summi gera altíð drýlin áflatan, men føroyskan drýl minnst eg meg bara at hava sæð rundan. Einkið annað mjøl bakast so skjótt sum tað føroyska. Í Suðuroy gera tey drýlin áflatan og nakað breiðan, og skera hann so sundur í fyrikantað pettir, áðrenn tey baka hann.“²⁴³

„Drýlarnir vóru rugdrýlar ella drýlar úr føroyskum, knoðaðir á drýlafjøl,“ sigur Sámal Johansen frá fyrst í 1900. „Teir vórðu bakaðir annaðhvørt á drýlarist ella úti á ringunum á komfyrinum. Tað vóru fá hús, sum høvdu fyrstað fyrst, ið eg minnst, men eg visti, at har, sum fyrstaður var, bakaðu tey drýlarnar í eiminum. Tað varð ikki gjørt nógv av at baka breyð, av og á bakaðu tey eina skuffu av breyði, men nógv vóru tey, sum einans bakaðu kastrollubreyð (pottabreyð).“²⁴⁴

Drýlur og viðskeri av ymiskum slag vórðu etin saman.

241 FMD BS 001976 og 001976A. L.M, Mykines 1973.

242 FF. Rigt. 1972/72 Merki: S. H. E.

243 Hansen 1968, 28.

244 Johansen 1970, 128.

„Rómi, or sour cream, was often taken to drylur.“ „Only on Sundays and holidays would bread be bought at the baker’s; or if drylur were made instead, it was baked as a long, cylindrical loaf and a little pattern was stamped on it to improve its appearance in honour of the day.“²⁴⁵

Tað vanliga var at baka drýl av drýladeiggi eittans, men næstan eins vanligt var leggja okkurt feittkent inn í drýlin, talan var tí um tálgardrýl, sperðilsdrýl og livurkøku. Tálgardrýlur ella sperðilsdrýlur varð bakaður av vanligum drýladeiggi. „Ein avlangur biti av góðari salttálg ella eitt petti av sperðli lagt innaní. Bakað sum annar drýlur; men ikki hirdur í eimin. Var nýtt til millummála.“²⁴⁶ Munurin á sperðilsdrýli og tálgardrýli var bert tann, at í sperðilsdrýlin kundi saltur ella turrur sperðil verða koyrdur inni í staðin fyri tálg. Ein drýlur bar navnið livurkøka, eisini nevndur livurdrýlur. „Livurdrýlur varð gjørdur av drýladeiggi, ið var rullað soleiðis út, at væl av seiðalivur kundi leggjast innaní, tað bleiv so kleimt væl saman um livrina, og bakað antin á rist ella í bakarovninum. Tá ið bakað var, varð hon skorin í helvt eftir longdini og pipar og salt stroytt á livrina.“²⁴⁷

Orðið tálgardrýlur varð kortini ikki bert brúkt um bakaðan drýl, men eisini um kókaðan drýl, sum hevur verið nakað annað. „Tálgardrýl verður tálgarmolin stungin inn í og væl latið afturfyri, antin hann verður bakaður ella kókaður.“²⁴⁸

Slíkur matur, har kjøt, fiskur ella annað er bakað inni í einum bakstri, er kent nógva aðrastaðni, serliga í Finnlandi og longri eystri, mest kendir eru pirogar av ymiskum slag, men neyvan hava tálgar- og livurdrýlar nakað við teir at gera, hóast teir minna ikki sørt um hvønn annan.²⁴⁹

„Til at gleða og ugga børnini gjørdur mammurnar ymisk djóraskapilsí av drýladeiggi... Tá ið børnini vóru ótolin at biða

eftir einumhvørjum, ið bakast skuldi, tók mamman eitt lítið petti av drýladeiggi ... og gjørdi til ein nipling (litlan drýl), sum so varð lagdur á eina glóð.“²⁵⁰

Drýlurin var brúnur á liti, og tað komst av, at kornið hevði verið turkað á sorninum í sornhúsinum, og teir tí høvdu ein royktan smakk, sum ikki gjørdi teir verri – „in the opinion of the many increased rather than diminished its excellence“, sigur Kenneth Williamson. Hetta hevði skaldið Hans Andrias Djurhuus sagt honum.²⁵¹ Eftir hansara meting vóru teir bestu drýlarnir teir, sum vóru tiknir av drýlaristini, tá ið teir byrjaðu at brúnkast, og síðani vórðu lagdir í øskuna at baka í ein tíma ella so. Frá eini konu fekk hann at vita, at føyoyingar ótu eitt pund av hýggju, eitt pund av fjøður og eitt pund av øsku um árið, og „Niels Rein gave me an old saying to the effect that every year a man eats half a kilo of mould (on his skerpikjøt and røstur fiskur), half a kilo of feathers (on the carcasses of the sea-birds), and half a kilo of turf ash adhering to the drylur baked underneath the fire!“²⁵²

„Men eg má siga tað, at tað veit Gud, teir vóru hersknir – drýlarnir av føroyskum korni, teir smakkaðu ikki væl. Tað var treyst, røðuliga treyst, og turrir vóru teir. Men undir fyrri heimsbardaga hevði Gullakur eina myllu standandi har í gilinum ovarlaga. Hann mól kornið, tá kom bara korn.“²⁵³ Men eg minnst eisini, at tað vóru fleiri kvarnir á Kirkju... Eg minnst væl, at eg onkuntíð havi malið korn... Men eisini havi eg malið rísingrýn – kornini til tey ungu systkini. Áðrenn mamma doyði, minnst eg væl, hon sendi meg norður at mala korn til rísinnjøl at kóka greyt til tey smáu børnini,“ sigur kona, fødd á Kirkju í 1919.²⁵⁴

„Eg skal siga tykkum, at mær dámdi ongantíð tann føroyska drýlin, tí tá ið teir lótu av sorni upp á tann gamla mátan, gekk

245 Williamson 1970, 228.

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

247 FF. Ritg. 1972/73, Matgerð, 4.

248 Hansen 1968, 29.

249 Talve 1977, 67.

250 Hansen 1968, 29.

251 Williamson 1970, 228.

252 Williamson 1970, 228.

253 Her verður hugsað um innflutt útlendskt korn.

254 Dahl 2001, 60.

ein sovordin royksmakkur at tí,“ minnst heimildarmaður úr Syðrugøtu, føddur í 1889.²⁵⁵ Tað var heldur ikki latið so væl at teimum drýlum, sum vóru bakaðir av handilskorni, tí „Ofra sprungu drýlarnir so illa í eiminum, at øskurokið stóð høgt upp, og meintu tey, at tað kom av teirri orsök, at sjógvur var komin í tað í lastini á vegnum til Føroyar.“²⁵⁶

Sjálvt um okkurt var at finnast at, so gleddust fólk kortini um grøðina. „Grónskudrýlurin kallaðist fyrsti drýlurin av tí nýjavlatna korninum, ið kom av sorninum og nýmalíð ofta sama dagin fyri at smakka grónskuna. Á kvørnina at mala, tá ið mann kom av sorninum, og so sálda og knoða sær ein drýlbíta at smakka, og garnatálg inni, meðan drýlurin var heitur. Helst var hann altíð rundur og eitt hol skoríð niður í drýlin og deiggj lagt oman á tálgina, alt meðan hann var heitur, so tað bráðnaði væl. Tað smakkaði velsignað, og so mjólk omaná.“²⁵⁷

Til rugdrýl var kvørnamjolið „tað besta, men handilsmjøl var eisini gott; eitt sindur av finum mjøli varð latið í og natron til gongd. Knoðað varð hvørt kvöld, tá ið eldurin á grúgvuni var niðurbrendur. Drýlaristin varð lögð niður yvir eimin, og tá ið teir vóru skorpaðir rundanum, vórðu teir hirtir inn í eimin. Hatta var síðsta dagsverkið, og onkur av konufólkunum sat uppi, til teir vóru bakaðir. So varð farið út á gátt at blása øskuna væl av og turka teir væl við einum reinum kleði.

Finadrýlur varð knoðaður úr berum finamjoli; hann varð mest nýttur við smóri uppá aftur við drekkamunninum sunnudag... Drýlur hevur eisini verið nýttur aftaná, at komfyrarnir komu. Tá varð hann skorpaður oman á ringunum og síðani lagdur í bakarovnin; men so góður sum hann, ið bakaður var á grúgvuni, verður hann ikki. Drýlur verður eisini væl dámdur í okkara tíð; hóskar væl aftur við sild og skerpi kjøti.“²⁵⁸

Orð sum drýlur ella knetti hava ofta verið eins nógv brúkt um form, sum um mat við sama navni. Ein annan drýl

255 FFms 933, 5.

256 Poulsen 1947, 20.

257 FF Ritg.1972/73, S.K.S. 7.

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

ella knetti – kálvaknetti – høvdu tey eisini, men tað er ikki greitt, um hesin varð kókaður ella bakaður, ella bæði, sagt verður, at „Kálvaknetti varð gjørt á sama hátt sum rognadrýlur og tálgardrýlur, men kálvablóð varð brúkt til at knoða drýlin í – og turran sperðil ella saltsperðil í, turran dámdi summum betur.“²⁵⁹

Tað vóru sostatt ymisk sløg av drýli. Drýlarnir eru eisini broyttir við tíðini, so hvørt sum annað mjøl hevur verið brúkt at baka við, og tað, sum vit keypa sum drýl í dag frá bakarunum, antin tað er myrkur drýlur ella finadrýlur, ella suðuroyardrýlur, sum hann er vorðin nevndur ta seinastu tíðina, hava lítið og einki við tann gamla drýlin at gera, uttan navnið og at hann er ósúrugaður.

Breyð og bakstur

Tað var munandi lættari at baka drýl enn rugbreyð, eisini í nýggjari tíð. At gera drýl var at elta mjøl saman við vatni ella mjólk, salti og seinni eitt sindur av natron fyri at fáa hann lættari. Drýlur nýttist ikki sum rugbreyðið at ganga, men kundi bakast straks. Rugbreyð kravdu meira tíð at baka, so sjálvt um teimum flestu dámdi betur breyð, so bakaðu tey fyrr ofta drýl, tí tað kundi gerast í eini handavending. Tað var eisini matur, sum egnaði seg betur til drýl, eitt nú allur feitur matur.

Stórir bakarovnar av ymiskum slag hava verið brúktir at baka súrgað breyð í heilt aftur í fornøldina, men teir vóru so stórar íløgur, sum næstan bert yrkisbakarar ella stórmenn høvdu ráð til at gera. At baka súrgað breyð kundi bert gerast í bakarovni ella í potti í nógvum hita. Munurin á súrgaðum og ósúrugaðum breyði var tann, at fyri at fáa súrgað breyð, var neyðugt at hava súrdeiggj, og súrdeiggj er elligamalt uppfinnils. Tað vanliga var at goyma súrdeiggj í onkrum ílati frá einum bakstri til tann næsta.²⁶⁰ Tað hevur til alla

259 FF Ritg.1972/73, S.K.S. 6.

260 Amilien og Krogh 2007, Ulltveit 2000. Dehn-Nielsen (red.) 1977.



Heimabakaðir morgunbollar.

tíðir eisini borið til at lænt sær súrdeiggj. Hatta kenna øll, sum sjálvi baka sær breyð, til.²⁶¹

„*Tað er ikki hvør dagur, sum er bakidagur, sigur orðatakið, sum merkir, at bakidagurin var nakað serligt, tí tá bar til at fáa tað, sum ikki var so vanligt.*²⁶²

Í frásøgnini um jólahald í Havn miðskeiðis í 1800-talinum greiðir Djóni í Geil eisini frá bakstri og breyði. Breyð var ikki dagligur kostur, bygg- og rugdrýlur var tað sum tey ótu, rugbreyð varð bert etið í serligum førum, tí tað var torført at fáa bakað, „*men tó hendi tað, at tey ið ráð høvdu, sendu eina skeppu ella tvær av rugi til gomlu Elspu í Oyspustovu, ið*

261 Sí t.d. Skaale og Johansen 1977, 88 ff.

262 Petersen (rits.) 2003.

*átti eitt lítið múrað bakarí. Breyðini frá henni vóru tiltikin at smakka væl.*²⁶³

Eitt av vegamótunum í bakingarsøguni heima hjá fólki, ikki bert í Føroyum, men eisini aðrastaðni við, hongur uppi við komfýrinum og teimum møguleikum, sum komfýrur við bakarovni bar í sær. Tá eru vit komin út í seinna part av 19. øld. Áðrenn tað, bar bert til at baka beinleiðis á eldstaðnum, men var tað nóg, ið bakast skuldi, var tað vanligt at kynda upp í sornkerinum í sornhúsinum.²⁶⁴

Tað, sum Jóannes Patursson serliga minnst frá sínum barnaárum, er breyðbaksturin til jóla í bakarovninum í smiðjuni, sjálvt um Kirkjubøgarður var millum teir fyrstu at fáa komfýr í Føroyum. „*Gamli Hanus hevði malið nógvan rug á mylluni, mjøl varð ongantíð keypt tá. So lægdu konufólkini súrdeiggj, fingið var úr Havn frá Gamla Restorff, í breyð. Deigningstroggið, tað var eitt stórt, avlangt og djúpt trog, hevði staðið á lofinum. Tað varð tikið oman í roykstovuna. So formaðu tær breyðini. Tey mundu vera sum einar 14 tummar til longdar og einar 7 tummar til breiddar. Hesi breyð vóru ætlað til tað vaksna fólkid.*

Harumframt gjørdi Sunnuva okkum smábørnum breyð skapað sum dunnur. Í hvørt hetta breyðið koyrði hon triggjar sviskur, tað var okkara barnanna jólagóði. Rugbreyð var okkum børnunum forkunnugur matur, okkum sum einans fingur føroyskan drýl alt árið, at kundi tað henda seg, at mamma gav okkum eina breyðflís (smurda), skóru vit hana sundur í terningar at drýggja hana og ótu so terningarnar sum bon-bon.

Í smiðjuni var bakarovnurin. Hann var laðaður upp av gróti og nakað til stóddar sum „Sverrisovnurin“ norður við fjósið, men av skapi var hann rundbøllutur í erva. Ein rokaleykur av torvi varð kyndur í ovninum. Tá ið hann var útbrendur, og øskan rakað framúr, vórðu breyðini sett inn. Tað gjørdi Sunnuva. Hon hevði ein træspaka við longum skafti, har blaðið

263 Í Geil 1918, 94.

264 T. d. Svabo 1959, 116. Landt 1965, 238.



Kleynuspori. Kleynusporin er brúktur at skera út deiggið til kleynur, eftir at tað er rullað við kakurulluni.

var so tilmátað, at eitt breyð kundi vera á tí. Á hesum traspaka skúgvaði hon breyðini inn í ovnin og dunnur okkara við. Tá alt var innkomið, setti hon ein trailemm fyri munnan og tettaði væl í øll op við nøkrum, sum samanknoðað var av øsku, og sum eg vil minnast, mykju. Eg haldi, at eitt lítið op var oman fyri munnan á ovninum, sum var til gjóstur, meðan torvið brann. Eisini tað varð tettað.

Aftaná at breyðini vóru úrtikin, haldi eg, at mamma setti eina jólakøku ella tvær inn í ovnin, men ikki minnst eg tað reiðiliga.²⁶⁵

Men áðrenn mjølið varð brúkt, so var tað fyrst sáladað. Fyrr høvdu tey roð bundið undir sáldið. Tað var gamalt, at eitt sáld skuldi hava 13 hol í tvørmát. „Trettan sum í sáldinum,“ plagdu tey at siga. Sáðurnar lógu eftir í sáldinum, og tað fingi kriatúrini.²⁶⁶ Mjølið varð sáladað niður á eitt pappír ella í eitt ílat.

Tað føroyska kornið varð brúkt bæði til drýl og til breyð. „Tað smakkaði ógvuliga væl, men einamest varð tað brúkt til snykmat, aftur við havbestaungum ella aftur við spiki. Tey bakaðu bæði føroyskan drýl og føroyskt breyð úr føroyskum korni. Breyðið varð bakað í bakarovninum í komfyrinum. Tað vóru ikki øll, sum áttu komfyr, men so lentu tey sær komfyr frá teimum, ið áttu hann. Tú kundi fara til tey og siga, „kanst tú lova mær at baka eina skuffu av breyði hjá tær.“ Tað bleiv teimum ikki noktað, soleiðis bakaðu tey breyð tá, men tú lætst sjálv torvið, sum skuldi brúkast at baka við.“²⁶⁷

Áðrenn komfýrarnir komu, hjálptust tey á annan hátt. Umframt drýl bakaðu tey eisini flatkøku og viðhvørt eisini kastirøllubreyð ella pottabreyð. Um flatkøkurnar, sum vóru ein tumma tjúkkar, sigur Landt, at tær „er i mine Tanker det sletteste brød; thi da det uden at faae Surdejg og uden at blive gæret straks opslaaes og bages, bliver det altid en klæg og

ufordøjelig Spise, der ikke kan ligne Bygbrødet enten i Sundhed eller Smag.“²⁶⁸

Kona, ið tænt hevði í Nornastovu í Mikladali, segði Hans M. Debes, hvussu matmóðirin bakaði flatkøku, „sum ivaleyst fá kenna nú á døgum. Flatkøka varð knoðað sum dryllur av byggmjøli ella rugi og fint blandað saman, eitt sindur av natron varð koyrt í, og tá ið tað skuldi vera sera gott, so varð kumman koyrt í, og tað varð knoðað og elt sum dryllur og rullað út á einum mjølvaðum borði, runt sum eitt pottalok, ein tumma tjúkt, og so bleiv hon pyntað við at prikka bordar runt um við einum skipstroyggjustokki upp á báðar síður, og so gjørdur tey eisini smá skipstroyggjumynstur, bæði stjørnur, krossar og tindar, og sjálvandi teimum, sum hevir dámað vel kettur, hava tey eisini sett kettunosina uppá, og hetta var upp á báðar síður. Bakast kundi hon bert, har tað var fyrstaður. Hon varð løgd út á smáar gløður at skorpa upp á báðar síður, og so varð hon hird inn í eimin, og hon bleiv eisini vend. Tá ið hon var bakað, varð hon tikin út úr eiminum, øskan blást væl burturav, og síðani varð hon vaskað við einum reinum klúti í koldum vatni. Tveir ella tríggir eggjareyðar vórðu samanrørdir, og við einari fjøður varð hon roðað yvir upp á báðar síður við hesum sama eggjareyðanum. Slikt varð altíð bakað til høgtíðir og til gildi, og tá ið so skuldi etast, varð hon skorin sundur, og tað varð klovið og smurt uppá.“²⁶⁹

Heimildarkona úr Nólsoy hevur hoyrt mammu sína, sum var fødd í 1865, sagt frá rugkøku – flatkøku, sum hon nevnir rugkøku – sum tey bakaðu til høgtíðir og til hoyberadag: „Køkan varð knoðað sum drylladeiggj av rugmjøli og gjørd rund og tunn, so hon var út um alla ristina, so varð hon prýdd við at stinga mynstur í hana við t.d. einum gafli ella einum lykli; so varð hon bakað á rist úti á glóðum, tá ið hon var bakað, varð lagt eitt lørifstykki um hana, og hon varð løgd undir farg

265 Patursson 1966, 40f.

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

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

268 Landt 1965, 218.

269 Debes 1977, 78.

undir eina kistu til dagin eftir. Hon bleiv skorin í stykkir, sum blivu klovín og etin við smøri uppiá.²⁷⁰

„Fínt mátti verða malið tað, ið skuldi vera til flatkøku, og so væl skuldi knudast, at tá ið ein rullaði eitt sindur av deiggi, sum ein reyðmaðk til støddar, so skuldi knútur kunna gerast á, og eingin riva vera. Tey, ið onga dryllarist áttu, skorpaðu á glóð, men flatkøkan plagdi ikki at verða hird í eiminum sum dryllur og livurkøka, ja, ólíka betur smakkaði livurkøkan tá enn nú, hon verður bakað í bakarovninum. Flatkøkan, ið bakað varð helst til høgtíðir, varð prikað við trimum stokkum ella við kistulyklinum, væl varð hon ruðað í eggi ella smøri og løgd undir farg.“ sigur kona fødd í 1877.²⁷¹

Tað eru fleiri dømi um flatkøku, sum allar vísa á bakstur, sum hekk saman við tí opna eldstaðnum. „Flatkøka, kastirollubreyð og jólakaka varð bakað, meðan fyrstaðurin var í brúki. Flatkøkan var av rugi við ongum súrdeiggi í, varð elt hørð og so løgd undir press, og síðani bakað á rist ella á pannu. Smakkaði væl aftur við smøri. Kastirollubreyð var mest rugur, súrdeiggj var í, so varð hon hird niður í eimin, jarnlok á og gløður lagdar á lokið. Tey breyðini smakkaðu óføra væl.“²⁷²

Kastirollubreyðið ella pottabreyðið, „tað varð elt sum annað breyð við súrdeiggi, men elt niður í eina jarnkastirollu,“ verður sagt úr Nólsoy, „Tá ið breyðið var gingið og eldurin var útbrendur, blivu gløðurnar rakaðar undan og breyðið sett niður í soleiðis, at gløðurnar ikki nurtu kastirolluna, at tað ikki skuldi brennast. Lok varð lagt á og gløður á lokið. Tá ið tað hevði stadið soleiðis í ein tíma, var tað bakað.“²⁷³

„Kastirollubreyð varð knodað úr rugmjøli, kanska ein sáð av finum uppi, súrdeiggj og salt. Deiggið varð lagt í kastirolluna

at ganga við klæði yvir. Síðani hird í eimin og gløður lagdar á lokið. Tey, sum ikki áttu kastirollu, hjálptust við ein lítlan jarnpott – oftast ein, sum var brákaður. Hugnaligt var, tá ið gestir vóru, kastirollubreyðið varð lagt heilt á borðið, nakrar flisar skornar av. Skinsasiðan, skerpitjógvið og smørskálin hjá.“²⁷⁴

Úr Mykinesi verður sagt, at kastirollan var rund og eitt sindur høg, hon hevði oyrur og eitt lok at leggja niðuryvir. „Tað, sum varð bakað í kastirollu, varð bakað á grúgvuni. Tá ið eldurin var brendur, so bleiv eimurin koyrdur til síðis og kastirollan sett mitt niður í eimin, og so varð eimurin koyrdur upp móti síðuna á kastirolluni og gløðurnar lagdar oman á lokið. Soleiðis var tað standandi, til tað var bakað. Tað smakkaði óalmindiliga væl. Tá ið tað var bakað, varð breyðið helt burtur úr kastirolluni, tað var so grúiliga pent skorpað bæði undir botninum, omaná og við síðurnar, og so skart tú tær breyðflisar av tí eftir síðuni.“²⁷⁵ Tey bakaðu sær eisini kaku á sama hátt sum kastirollubreyð, „bleyta kaku, tað róptu tey bakkils.“²⁷⁶

Rugbreyð var ikki dagligur kostur. „So forkunnug var rugbreyðsflisin yvirhøvdur, at hon bert varð givin til høgtíðir. Jóansvøkudag og Syftunsvøkudag vóru einastu dagar, umframt hátíðar- og veitsludagar, at rugur varð munnborin.“²⁷⁷ Tey ótu ikki breyðini tá, sum tey eta tey nú, í heilum, nei, tey goymdu sær tey. „Breyðið varð mest etið sum ábit um morgunin ella seinni á degi til millummála. Soleiðis var tað í Mykinesi, hvussu tað var aðrastaðni, veit eg ikki.“²⁷⁸ Til morgunmat var altíð dryllur, sum kundi verða etin aftur við spiki ella aftur við saltálg, sum tey fløvaðu í heitum vatni. Tað smakkaði so grúiliga væl at hita sær saltálg aftur við dryli.“²⁷⁹

Tað bar til at keypa fint mjøl, men tað mest vanliga var kortini at keypa so og so nógvar kannubarar av korni, sum

270 FF. Ritg. 1972/73, Matgerð, 4.

271 Hansen 1968, 27. Pottabreyð er eisini kent aðrastaðni, eitt nú í Jyllandi (Bruun 1929, 250).

272 FF. Ritg. 1972/73, N.D. 7.

273 FF. Ritg. 1972/73, merki: matgerð. Nólsoy. Ein onnur heimild sigur, at „Kastirollubreyð var mest rugur, súrdeiggj var í, so var hon hird niður í eimin, jarnlok á og gløður lagdar á lokið, tey breyðini smakkaðu óføra væl.“ (FF. Ritg. 1972/73 N.D.).

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

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

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

277 Patursson 1936, 31.

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

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

Vaflujarn til torv- ella kolkomfýr.



síðani varð malið til fínt mjøl at baka av.²⁸⁰ Yvirhøvur var tað so, at mestsum alt mjøl varð malið burtur úr korni á kvørn ella myllu, áðrenn tað bar til at fáa nakað at baka burturúr. Eitt nú vóru í Mykinesi tvær vatnmyllur, sum hoyrdu til á Túvali og Handan Á. Tær stóðu báðar í somu mylluánni, onnur omanfyri og hin niðanfyri. „Myllusteinararnir stóðu á einum borði inni í mylluni, tann niðasti var fastur, og kornið fór niður í eygað á myllusteininum og kom út aftur í lúðurin.“ Myllusteinararnir vóru størri enn kvørnarsteinar og tjúkkari.

Tey mólu ikki á mylluni, uttan tá ið áin var nóg stór til tað. Fólk bóðu um loyvi at sleppa á mylluna. Alt korn varð malið á mylluni, bæði føroyskt og útlenskt. „Tá ið tú lænti mylluna, so var tað fyrri at baka tær upp í ein ovn. Tey bakaðu

²⁸⁰ FMD BS 001976 og 001976A. L.M. Mykines 1973.



Góðaráðjarn av eldri typu.

fullan ovn, tá ið tey bakaðu, bæði upp í skuffuna og upp í plátuna. Tey róptu tey at baka upp í ein ovn. Upp í skuffuna kundu tey baka eini trý breyð langseftir, men bakaðu tey tvørturum, so kundu tað vera eini fimm til sjev breyð, men tey vóru minni. Tað fór nógv mjøl til so stóran bakstur, og tí læntu tey sær mylluna at mala kornið á. Tey guldu ikki fyrri tað.“

„Tað útlenska mjølið var gjarna tað fina mjølið, tað var kakumjølið. Tað brúktu tey til kakur og finabreyð, tey róptu tað ikki fransbreyð tá, tí fransbreyðini keyptu tey frá Havnini. Tey smakkaðu so ótiliga gott, fransbreyðini, men tey keypti mann, tað mann sjálvur bakaði, tað var finabreyð.“

Onkur køka varð eisini bakað á henda hátt í potti. „Av hveitimjøli brúktu tey lítið, eina kastirollukøku til høgtíðir royndu tey flestu at hava sær,²⁸¹ millum hesar var „Søsterkage“, sum m.a. Svabo, Landt og Johanna Maria Skylv Hansen nevna. „Systurkakur vóru bakaðar í kastirollum, sum vórðu settar niður í eimin, og gløður lagdar á lokið; vaflur og holukakur við svískum innani bakaðu tey ofta í sodnhúsinum. Fyrstu ferð tey nýttu margarínu (tá kallaðist tað butterine) at lata út í kakur,

²⁸¹ Hansen 1968, 49.



Heimabakað rugbreyð.

tá segði ein gomul kona, sum var hövuðskokkur: „Nei, mín sjel, er hetta ikki smør, tí her eru krotur í“²⁸²

„Jólaðakakan varð bert bakað einuferð um árið. Tað var eisini kastirolla, ið varð hird í eimin, og skuldi havt jarnlok. Kanska jarnlokini ikki vóru komin, Í hvussu var og ikki, so fór faðir í sínum ungu árum hvørji jól niðan á Tunguliðfjall at leita eftir hellum til lok út yvir kastirollur, sum jólaðakakan var í, og gløður lagdar á lokið, hetta var langt áðrenn faðir var giftur.“²⁸³

„Eitt miðalgott jólaðakakudeiggj var 1½ pund av hveitimjoli, 3 egg, ½ pund av margarin, 1 pund av sukur, gerpulvur, sum hóskar til, og síðani rosinur og heimastoyttar kardamummur. So mikið av mjólk skal í deiggj, til ein heldur tað vera passandi, helst ikki ov turt.“²⁸⁴ „Finari bakverk varð litið gjørt av, men til barsil og kanska til brúðleyp varð bakað sandkaka við einum pundi av smøri – eini 15 egg til eitt pund av mjóli.“²⁸⁵

Umframt kastirollukakur av ymiskum slag bakaðu tey eisini aðrar køkur á pannum og jørnum. Eitt nú „pannukøkur,

282 Hansen 1968, 114.

283 FF. Ritg. 1972/73 N.D.

284 FF. Ritg. 1972/73, A:73.

285 FF. Ritg. 12972/73, S.H. E.



góðaráð, vaflur og holukøkur vórðu ikki brúktar yvirhøvur, men einstøk hús kundu hava sær hetta viðhvørt.“²⁸⁶ Hetta kundi alt bakast á eldstaðnum. Men hetta vóru ikki køkur, sum vanliga vórðu bakaðar, kortini so, at pannukøkur vóru vanligari enn hinar, og tað var ikki óvanligt at baka pannukøkur, tá ið óvæntaðir gestir komu á gátt. Annars var tað serliga til gildir og einamest brúðleyp, at slíkar køkur, uttan pannukakur, vórðu bakaðar, og serliga hjá teimum „fornemmu“. „Tær flestu kakurnar vórðu bakaðar til brúðleyp.“²⁸⁷

Øll átta ikki góðaráðjarn. „Góðaráðjarnið varð mangan lænt bygd av bygd.“²⁸⁸ Í Nólsoyar bygd vóru trý góðaráðjörn í trimum ymiskum húsum. Hvørt teirra hevði síni eyðkenni. Bert ein kaka varð bakað í senn, tá ið tey bakaðu. Fyri at fáa nóg mikið av hita, so kyndu tey upp í sornkerinum í sornhúsinum, og har stóðu tríggjar konur og bakaðu góðaráð,

Kókaðar kleynur.

286 Hansen 1968, 49.

287 Joensen 2003, 89 ff.

288 FF. Ritg. 1972/73. H.A.T. 7.

Heimabakaðar smákøkur.



Kakurulla.



Modernaður køkubakstur.



Marmorkaka.

hvør við sínum góðaráðjarni, sum tær hildu inn yvir eldin í sornkerinum.²⁸⁹

Umframt góðaráð bakaðu tey eisini holukøkur og vaflur í sornhúsinum á holukøkupannum og vaflujørnum, sum kundu brúkast har, tá ið brúk var fyri nógvum køkum.²⁹⁰ Tað var einki til hindurs fyri at baka á eldstaðnum í roykstovuni, men eldurin í sornkerinum munaði betur.

289 Petersen 1982, 70.

290 Hansen 1930, 209.

Í hesum sambandi skal verða nevnt, at tað var vanligt at leggja tvær vaflur saman og koyra sviskufyllu innímillum. Tað var eisini vanligt at koyra sviskur í holukøkurnar, tá ið tær vórðu bakaðar. Sviskufyllan var gjørd av hakkaðum sviskum, sum steinurin var tikin úr og so vóru eltar saman við kardamummu og einum dropa av víni.²⁹¹

Bæði Svabo og Landt nevna fleiri køkur, men teir greiða ikki frá, hvussu vanligar tær hava verið, men tað er nógv, sum bendir á, at tær fyrst og fremst hava verið settar á borðið hjá tí frægara fólkinum í landinum. Svabo nevnr í 1780 vaflur, sviskutertur, mandlutertu, sukurkringlu, systurkaku, góðaráð og sukurkringlur – ella „Sukker-kringler.“²⁹² Landt nevnr í 1800 harumframt eisini *holukakur*, „*som er en slags Æbleskiver uden Æbler*.“²⁹³ Hvussu gamlar kleynurnar eru í Føroyum, er ilt at siga, men tær hava verið vanligar leingi. Tær vóru mest

291 Petersen 1982, 70.

292 Svabo 1959, 313.

293 Landt 1965, 246.

kókaðar til jólar í feitti, og ofta brúktu tey flöt av skinsakjötti at kóka kleynur í, sum umrøtt frammanfyri.

Tey flestu eldri fólk og fólk, sum eru fødd undir seinna heimsbardaga og nakað eftir, kenna til at kóka varð bakað leygardag. „*Kaka varð vanligu bakað leygardag fyri at verða etin sunnudag, ella so langt sum hon strekti.*“²⁹⁴ Kóka hoyrði sunnudegnum til, men heimildarkvinna fødd í Kaldbak í 1911 sigur, at tey har fingi kaku hvønn dag oman á døgurða, „*kaffi við kaku, pannukakum ella vaflum.*“ Umframt kaku sunnudag og til høgtíðirnar, høvdu vit „*altíð tveir rättir sunnudag, omaná var súpan, budingur ella rabarbugreytur.*“²⁹⁵

Eftir at komfýrur kom í hvørt hús, varð tað alt vanligari at baka, men tað kravdist gott torv til bakstur. Torvið var ikki tað besta í Mykinesi, og tað vóru nógv, sum høvdu ringar torvheiðar, men onkrastaðni var torvið gott. Eitt nú á Vátavøllum. „*Tað var svart og fót í molar. Tá ið breyð skuldi bakast, varð ofta onkur sendur eftir einum molaleypi, tað var gott torv at brúka, tá ið mann skuldi baka breyð.*“²⁹⁶

Tann kaka, sum varð bakað leygardag, var mest skuffukaka, sötabreyð ella ein trumfur, nøvnini eru mong. Til serlig høvi vórðu nógvar aðrar kakur bakaðar, eitt nú vaflur, men eisini smákøkur av ymiskum slag, tí ein góð húsmóðir setti eina æru í altíð at hava okkurt aftur við einum drekkamunni, um onkur kom á gátt. Flestu eldri fólk munnu sum tær mest vanligu kakurnar til høgtíðir rokna rosinukaku, brúnakaku, marmorkaku og so sandkaku. Tað varð ofta sagt, at sandkaka skuldi skerast við heitum knívi, tí so smakkaði hon best.

Tá ið tað kom til høgtíðir, konfirmatión ella brúdleyp, vóru nógvar ymiskar kakur bakaðar. Talan var um træstammur, kongastammur, umframt tær vanligu kakurnar, rosinukakur, marmorkakur og brúnakakur, sandkakur og smákøkur av ymiskum slag ella køkur, sum fólk høvdu funnið uppskriftir

til í bløðum ella aðrastaðni. Til tíðir hava aðrar kakur stungið seg upp, sum fólk hava bakað. Eina tíð minnst eg, at tey settu ymiskar litir á kakurnar, ein av kakunum var grønakaka, marengskaka o.a. Tað vóru eisini køkur, sum í ávísimum bygðum kundu fáa navn eftir teirri konu, sum ofta plagdi at baka tær – eitt nú minnst eg úr Sørvági kaku, sum varð nevnd *Annulenukaka*. Eina aðra kaku nevndu tey *hjalskaku*, ella keksakaku. Hon varð gjørd av sötari keks og eini kakaoblanding. Keksakakan sá út, sum hon hevði rimar sum ein hjallur.

Tað er ilt at eftirkanna, hvaðani fólk hava fingið uppskriftirnar. Tað kann vera úr donskum matbókum, donskum bløðum, sum onkur hevur lisið og so hava konurnar fingið uppskriftirnar frá hvørji aðrari og goymt tær. Heimildarkvinna, ættað úr Gøtu og gift til Havnar eftir seinna heimsbardaga, vísir á, at nógvur kókibøkur fyrst og fremst vórðu brúktar, tí tær høvdu køkuuppskriftir.²⁹⁷

Tað var kortini so, at í nógvum bygðum, so var tað, sum tá ið kvæðini vórðu kvøðin og ávísir menn áttu kvæðið at kvøða í dansitíðini. Tað sama var við summum kakum. Tað vóru ávísar konur í summum bygðum, ið mestsum høvdu vunnid sær hevð at baka ávísar kakur, sum aðrar konur ikki vildu taka av teimum, eitt nú tá ið bakast skuldi til brúdleyp.²⁹⁸

Tað suðurjútska kakuborðið er væl kent.²⁹⁹ Eitt føroyskt kakuborð til eitt stórt brúdleyp – kanska konfirmatión við – stendur ikki aftan fyri tað suðurjútska „kaffiborðið“. Eitt kakuborð hevur eisini í Føroyum sín struktur og sína skipan millum køkurnar, sum er evnið fyri gransking burturav, men tað verður ikki gjørt á hesum sinni.³⁰⁰

294 Reinert 2007, 32.

295 FFms 935, 3.

296 FMD BS 00976D M. J. og H. J., Mykines 1973.

297 Upplýsingar frá Petru Arge, Tórshavn.

298 Upplýsingar frá trimum toftakunum, sum vilja vera ónevndar.

299 Adriansen 1997.

300 Barthes 1979.

Kókað og stokt

Tað vanliga var at kóka mat, so sum súpan, greyt, eplir og allan døgurðamat, tað veri seg kjót, fugl ella fisk. „*Mest allur døgurðamatur varð kókaður, stoktan smáfisk havi eg ikki sæð tá i tíðini,*“ sigur Johanna Maria Skylv Hansen, „*ravi varð stoktur á teini og havdur til viðskera, og eisini visnaður lundi. Annars tað, ið ikki varð turkað, varð kókað feskt, visnað ella ræst.*“³⁰¹

Tað vanliga var, sum longu nevt, at fólk yvirhøvur høvdu ein pott til snyk og ein til annað. Skuldu stórar mongdir av mati kókast, so høvdu tey stórar pottar, sum tóku nógv, einar 40 litrar ella meira. Kanska høvdu ikki øll hús so stórar pottar, men so bar tað til at læna teir frá øðrum, tá ið brúk var fyri teimum, tí tað var ikki óvanligt at læna matgerðaramboð millum hús – eisini millum bygdur.

Siðsøguliga hevur tað at kóka eisini sína søgu. Tað er ikki fyrr enn fólk fingur grýtur og pottar, sum kundu setast yvir eldin, at tað rættiliga bar til at kóka mat væl. Áðrenn tað kundu tey kóka við at lata glóðheitar steinar niður í trælíløt og kóka matin á tann hátt. Tíðliga í tíðini – longu í landnámstíðini – hava feroingar sjálvir framleitt leirkør og pottar, og Svabo nevnið eisini, at feroingar hava framleitt leiriløt, men skjótt vórðu búnýti av hesum slag mestsum bert innflutt.³⁰² Seinni fingur tey íløt úr fitisteini, og eftir tað komu pottar, pannur og grýtur úr kopari og málm, soleiðis var eisini í Føroyum.³⁰³ Tað vóru eisini onnur búnýti sum mortarar, smørkannur, ríviðjorn av ymiskum slag og jarnristir at baka á, men tað vóru ikki fólk flest sum høvdu hetta umleið 1600.³⁰⁴

Fólk kókaðu fisk, kjót, fugl og ymiskan tilgjørdan mat sum knetti og ymiskt úr gróni og rogni. Kókað kjót kundi eisini fella eitt nú presti væl. Presturin hevur verið í fjøllunum

og er svangur, tá ið hann kemur aftur. Døgurðin stóð útiá og kókaði. „*Kogt bederyg [geldseyðakjót] i kál. Det er god føde. Færdig med al den stegemad og sauce. Du er en engel, Malan,*“ sigur hann við ta vøkru arbeiðskonuna.³⁰⁵

Tað var tó eisini annar matur enn vanligur drýlur, sum hevði navnið drýlur uppi í sær – her hevur helst verið hugsað um skapið ella formin, men sum var eitt annað slag av mati enn tann bakaði drýlurin, tí hesir drýlar vóru kókaðir. Her var talan um bæði *tálgardrýl* og *rognadrýl*. Rognadrýlur var „*væl dámdur matur, helst morgunmatur. Eini 2-3 rogn, stór, kroyst út í nakað væl av fnum mjøli til leyst deiggj, lítið natron í, knoðað í mjólk, væl sligið upp og saltsperðil ella salttálg løgd inni og koyrt í kókandi lög og vent dúgliga um í pottinum. Kókað í okkurt um ½ tíma, haldi eg meg minnst.*“³⁰⁶ Tálgardrýlur var gjørdur „*sum rognadrýlur, men bara rugmjøl og lítið fint, elt í vatni, eisini kundi turrur sperðil verða koyrdur inni, og alt kókað.*“³⁰⁷ „*Kálvaknetti var gjørt á sama hátt sum rognadrýlur og tálgardrýlur, men kávlabløð varð brúkt til at knoða drýlin í.*“³⁰⁸

Sjálvt um Føroya Fólkaháskúli var feroyskur, so var maturin har ávirkaður av donskum mati, men tillagaður feroysk viðurskifti. Ein ikki óvanligur døgurði á háskúlanum var tálgapannukakur. Einar tíggju ella tólv pannukakur vórðu bakaðar, „*men sukur skal ikki vera í deigginum. Tá ið tú hevur stoytt deiggið á pannuna, stroyir tú nakrar molar av smátt karvaðari salttálg á pannukakuna. Pannukakurnar verða laðaðar oman á hvørja aðra sum vant, men tær verða ikki blaðaðar sundur aftur at eta. Henda lagkakan av tálgapannukakum verður sett á borðið við nýkókaðum eplum – og voilá – har er døgurðin. Kakan verður skorin sum lagkaka.*“³⁰⁹

Hermann Oskarsson minnist, at tálgapannukaka eisini

301 Hansen 1938, 251.

302 Arge 1990, 44, Svabo 1959, 285.

303 Sí Mahler 2008, 131. Fornfrøðingurin Steffen Stummann Hansen vísti á kóvikør í víkingatíð og miðöld í Føroyum í einum fyrilestri í Norrøna Felagnum í Føroyum í Norðurlandahúsinum 14. januar 2013.

304 Bruun 1929, 142.

305 Mortansson 1963, 157.

306 FF. Ritg. 1972/73, S.K.S. 6.

307 FF. Ritg. 1972/73, S.K.S. 6.

308 FF. Ritg. 1972/73, S.K.S. 6.

309 Hermann Oskarsson: *Kunnleiki og tálgapannukaka*. Blogga 07.08.2006.

varð etin heima hjá teimum sjálvum, mamman var dóttir Símun av Skarði. Hann ivast ikki í, at tálgapannukakan er ein tillaging at tí, sum danir nevna „flæskepandekage“, sum háskúlafólkini hava lært at kenna í Danmark.

Epli vórðu so at siga altíð kókaði, tá ið tey vórðu etin aftur við døgurðanum, og tey vóru kókað við skili. „*Tey smáu eplini brúktu vit altíð saman við fiski til nátturða. Tey betru eplini blivu goymd aftur við knettum og frikadellum.*“³¹⁰ „*Tey stóru góðu eplini ... tey vóru til blóðmør, seyðarhøvd og annað, sum hevði nógva kókitíð, eisini tað mátti ein hugsa um, tí alt fór í sama pott í tí dagligu matgerðini... Til alt slag av kjóti blivu nýtt góð eplir, men til feskan fisk og ræstan fisk, feskan seið og annað, sum lítill tíð fór til kókingar, blivu tey smáu eplini nýtt, og blivu tey kallað ertrar. Tað var líka mikið, hvat ein fekk til døgurða, tann fyrsta dagin nýggj eplir blivu tikin upp og kókaði, tá var frøði.*“³¹¹

Tað er ikki fyrr enn seinni í tíðini, at tey fóru at brúnka eplir sum part av høgtíðsmati millum vanlig fólk. Hin vegin kom tað at vera sera vanligt at hita eplir upp á pannuni saman við døgurðarestum og eta tað sum part av nátturðanum.

Robert Joensen er rættiliga avgjørdur, tá ið hann sigur, at „*Vert er at leggja til merkis, at føroyingar ikki steiktu seyðakjót. Tað var at kalla alt hongt upp at turka til skerpikjót.*“³¹² Okkurt seyðakjót varð kortini steikt, so ella so, sambært tí sum Svabo og Landt siga frá. Hevði tú fyrst fingið kynt eld, var tað lættari at steikja enn at kóka. Tann elsti hátturin at steikja mat hevur yvirhøvur verið at steikja hann beinleiðis við hitanum frá eldinum ella við at leggja tað, sum steikjast skuldi, í eimin. At seta mat á spritu, sneis, spjót ella tein, sum alt hevði somu funktión, og so halda inn yvir eldin, hevur eisini verið gjørt í Føroyum.³¹³ Eitt nú hevur tað verið vanligt at steikja ræstan

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

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

312 Joensen 1972, 104.

313 Sí nærri upplýsingar um steiking í Gastronomisk lexikon (Pedersen og Nicolaisen (red.) 2010).

ella nýturran fótamør yvir eldinum jólamorgun, ella steikja fugl á teini á eldstaðnum, sum heimildir m.a. eru um úr Mykinesi.

Svabo sigur í 1781, at tey tá plagdu at steikja nýruni á teini: „*Man steger og Nyrene ved Ilden paa en Træ-Pind.*“³¹⁴ Hetta varð eisini gjørt við nýrasneis, sum er eitt fyrbrigdi, sum er kent bæði norðanfsjørðs og sunnanfsjørðs. *Nýrasneis* varð gjord av viðvendum, men óstungnum sperðli, sum varð stungin upp á eina sneis við nýrum settum innímillum. Í nýggjari tíð er nýrasneisin sum oftast kókað og síðani brankað á pannuni, „*men tað ber eisini til beinanvegin á pannuni og steikja hana undir loki í einar 10 minuttir, men minst til at venda henni, so at sperðilsgørnin og nýruni eru brúnkað á báðum síðum.*“³¹⁵

Tað hava sjálvandi verið rættir, sum hava verið meira ella minni staðbundnir, og rættir sum ávís fólk hava uppfundið, eitt nú veit heimildarmaður úr Miðvági at siga, at í Eirikstofum plagdu tey um heystið at eta „*Pilk á pannuni.*“ Tað verður etið enn. *Pilk á pannu* eru nýrur, livur, tál og kjót av mörinum, sum verður skorið sundur í smáar bitar og stókt á pannuni í margarini og kryddað við pipar, salti og einum pakka av alhanda. Nú á døgum eisini Aromat. Pannan verður sett á borðið, tá ið liðugt er, og etið verður beinleiðis av pannuni. Hvør einstakur ger sær ein lítlan „hyl“ á pannuni, sum fitin setur í. Rugbreyð við margarini á verður etið afturvið, og verður breyðið dyppað niður í hylin, áðrenn koyrt verður í munnin.

Hin rætturin, sum eisini var vanligur í Eirikstofum, var „*Uppsligið Egg*“, gjordur burtur úr tál og eggum. Egg verða rørd út á pannuna saman við tálgarmolum. Breyð smurt við margarini verður etið afturvið.³¹⁶

Eisini hevur tað verið vanligt at snerkja sær riv ella ein

314 Svabo 1959, 119.

315 Skaale og Johannesen 1976, 118, Norðfoss 2012, 6.

316 Heimildarmaður er Jon S. Hansen, Miðvági.

kjötbita á eldstaðnum, ella snerkja sær turra fiskaskræðu á eldstaðnum. Men umframt at steikja á eldstaðnum inni í sethúsunum, so varð eisini nógv stokt í sornhúsinum, tá ið tey turkaðu korn. „Her kom ein við nøkrum jørðeplum at biðja sornkonuna steikja í eiminum, og hon var ikki sein við klovanium at hirða tey, hvar passaligur varmi var at steikja tey; her kom ein annar við sperðil og nýra á eini sneis og bað hana seta fram við eldin at steikja.“³¹⁷ Tað er eisini mangt sum bendir á, at tey eisini hava nýtt sornhúsið til at steikja í til aðrar tíðir, tá ið nógv skuldi steikjast.

„Tá ið tey ótu turran fisk, smáfisk ella brosmu, so tveittu tey ikki skræðuna burtur, men snerktu hana yvir eldinum og ótu hana niður undir súpan til nátturða. Summi vóru so pjøkin, at tey turkaðu skræðuna, tá ið tey skræðlaðu til knettir og goymdu hana at snerkja.“³¹⁸

„Eg dugi ikki at minnast, at skræðan varð etin, men eg havi hoyrt frásagt, at onkur skuldi snerkja skræðurnar og eta tær,“ sigur Sámal Johansen, og „Ravasteik havi eg ongantið fingið, men eg sá sum smádrongur í húsum við grúgvu, at tey steiktu rava á sneisum. Ravastykkini vóru stungin í endar á sneisunum, og sneisarnar settar niður í øskuna rundan um eldin á grúgvuni. Eg visti eisini, at tikið var til, tá børn í kulda settu seg við komfyrin hjá hitanum: „Nú sita tit sum ravasteik rundan um eldin.“³¹⁹

Johanna Maria Skylv Hansen sigur, at „Ikki er at gloyma skræðuna av riklingi og eisini turrum smáfiski, tá ið hon varð snerkt fram við eldin, til hon knasaði undir tonnini.“³²⁰ Annað heimildarfólk sigur nágreiniligari, at „Tá ið smáfiskur varð skræðlaður, varð ikki tikið innan úr skræðuni, men varð upphongt til skræðan tornaði, so varð hon snerkt yvir logandi eld, og etin aftur við smeltaðum fløti. Turrur seiður varð ofta etin aftur við

súpan.“³²¹ „Ravi varð stoktur á teini og havdur til viðskera, og eisini visnaður lundi. Annars tað, ið ikki varð turkað, var kókað feskt, visnað ella ræst.“³²²

Í hesum sambandi skal aftur verða mint á, at tá ið tey fyrr gjørdur blóðpylsu ella blóðmør, so sluppu børnini ofta at skava tað seinasta av blóðmørsdeigginum innan úr ílatinum at steikja yvir eldinum til brakfyllu ella dyppa tál í blóði og so steikja tað yvir eldstaðin. Tað kundi verða gjørt soleiðis, at „ein rein torva ... sett upp við eldin, og við tí tynnsta av netjuni varð turkað innan um ílatið, tá ið ílatið var upp í indrini, og so var brakfyllan hongd á torvuna og soleiðis stokt.“³²³ „Ein gamal maður segði mær, at hann ongantið hevði sæð ella smakkað brakfyllu, helst tí, at í tað húsið kom tann fyrsti komfyrurin í oynna. Væl varð blást ella turkað burtur av einari ella fleiri stórum torvum, ið so vórðu settar upp eftir enda í fyrstaðnum. Við teimum tynstu pettunum av netjuni varð turkað innan um ílatið, ið blóðmørsdeiggið hevði verið í, og so vórðu hesi pettini hongd á torvurnar og bakað fram við eldin, til tey brakaðu fyri tonnunum.“³²⁴ Hetta er somikið gamalt, at Svabo nevnir brakfyllu um 1780.³²⁵

Seinni tá ið komfyrur var komin í húsini, tá brúktu tey bakarovnsplátuna til brakfyllu. Tey lögdu eitt petti av góðari tálganetju: „Ikki ov tjúkk, sum blívur úttegað og smurd við rørdum blóði og lögð á bakarovnsplátuna, síðst verður eitt sløð av rugmjøli stroytt omaná, áðrenn hon verður sett í ovnin at baka. Skjótt og væl bakað brakfylla knasast millum tenninar og smakkaði væl í barnamunni.“³²⁶

Tað hevur soleiðis verið eitt sindur ymist, hvussu og hvat fólk hava stokt ella snert beinleiðis yvir eldinum, bæði tá ið tað kemur til tíð og stað. Møguleikarnir fyri at snerkja

317 Hammershaimb 1891, 393.

318 Johannesen 1983, 101.

319 Johansen 1970, 91, 92. Sámal Johansen var føddur í 1900.

320 Hansen 1967, 96.

321 FF Ritg. 1972/73, N.D. 5.

322 Hansen 1938, 251.

323 Hansen 1938, 254.

324 Hansen 1968, 30.

325 Svabo 1959, 119.

326 FF Ritg. 1972/72, A:73, ískoyti 2.

mat á eldstaðnum minkaðu eitt sindur, tá ið komfýrarnir komu, tí teir høvdu ringar omaná, men eg minnst sjálvur, at eg onkuntíð sum smádrongur slapp at taka ringarnar av komfýrinum og snerkja mær eitt riv ella ein kjøtbíta á henda hátt beinleiðis yvir eldin í komfýrinum. Tað helt eg smakka ógvuliga væl.

Bæði Svabo og Landt nevna, at tey fyrr høvdu steik, tá ið okkurt serligt var á vási. Svabo sigur, at tann seyður, sum tey „fornemmu“ brúktu til steik, varð *flettur kroppi*, so hann riggaði betur at steikja. Vanligt var at fáa steik til brúdleypsðögurða.³²⁷ Landt nevnr, at brúdleypsðögurðin m.a. var „*Lamme- eller Oxesteg*“.³²⁸ Í lýsingini av brúdleypi í Færøsk Anthologi stendur m.a.: „*tað sum hekk eftir av krovinum: tjógv, hárógva, mjóryggur, síður og bøgir, skuldu hanga til at steikja sjálvan brúdleypsdagin.*“³²⁹ Lýsingin hjá Hammershaimb fellur so seint í tíðini, at tá høvdu nógv fólk fingið komfýr, sum tey kundu steikja í, men tað høvdu tey ikki áðrenn 1848, tí teir fyrstu komfýrarnir komu ikki fyrr enn tá.

Súsanna Helena Patursson umrøður eisini steikir í matreglum sínum frá 1907, „*Steikir mugu í heitan ovn, vegna tær straks skulu kroysta seg saman so bløð og saft ikki rennur ómikið úr teim. Lat spældið upp góða stund áðrenn steikin er liðug, til tess hon búgvist passaliga brún og hørd omaná; hav øl – ið er frálíkt evni til sós – og salt í pannuni ásamt steikina og dyppa hana tíðum.*“³³⁰ Tær steikir, sum Helena Patursson nevnr, eru kálvasteik, oksasteik, harusteik, gásasteik, dunnusteik, villdunnusteik, høsningar og lundi og rita.

Leita vit longur aftur í tíðina, var tann vanligi hátturin at steika, at steikja á teini ella spjóti úr jarni ella úr viði beinleiðis yvir eld, sum eisini varð gjørt í Føroyum, sum longu nevnt omanfyri. „*Summi hildu rivið út yvir eldin at heita tað*

eitt sindur, men ikki dámdi teim gomlu, tá ið tey sóu, at fitin dryppaði úr rivinum og í eldin“ og fór fyri skeytið.³³¹ Fyri at hetta ikki skuldi henda, tá ið nógv varð stokt, so var tað vanligt at seta eitt ílat ella fat undir kjøtið, sum feitt og annað, sum drap frá steikini, rann niður í. Hetta fat hevur staðið á eini steikirist. Sjálvt um kjøtið varð stokt við stráluhita, so eru strálurnar ikki komnar beinleiðis at kjøtinum ella tí, sum stokt varð, men meira hitin rundanum. Rættiliga tíðliga í tíðini hevur tað eisini verið vanligt at steikja og baka á hellum, pannum ella grýtum.³³² Tað at steikja mat uttan beinleiðis hita frá eldinum, sum í upphitaðum ovnum, tað er yngri og komið væl seinni, helst ikki fyrr enn seint í miðöldini ella út ímóti trúbotini.³³³

Sjálvt um heimildirnar ofta nevna steik og steiking, so verður tað ikki í teimum heimildum, sum vit hava á prenti úr eldri tíð, sagt frá, hvussu steikingin fór fram í Føroyum. Ein tann besta ábending um hetta er at finna í teirri munnbornu frásøgn, sum Hans Marius Debes hevur endurgivið í søgum sínum. Søgan er tann, at tá ið tann danski krónprinsurin var og vitjaði í Føroyum í 1844, var hann eisini og vitjaði á Eiði, har hann helt til á Látrinum, sum vóru tey stórbærastu húsini í bygdini. Nógv fólk vóru í fylgi við honum, eisini kokkur hansara, sum gjørði honum mat.

„*Kokkurin hevði við sær úr Havnini ein oksaffórðing, ið ballaður var inn í eitt lak. Tá ið hann sá roykstovuna, har kjøtið skuldi verða stokt, sá hann tann stóra fyrstaðin við tveimum eldum og tveimum skerðingum, og pottur og ketil hingu kókandi um kapp; tá bannaði hann dýrt og blakaði kjøtið á moldgólvið*“. Matmóðirin var illa við av hesum atburði. „*Hon mannaði seg upp móti kokkinum, setti hendurnar í hupp og sá ógvuliga hvøss út og mælti: „Al banden og sværigen frabedes i vort hus! Hvi hann bannaði, spurdi hon. Ja, hann skuldi steikja. „Áh*“,

327 Svabo 1959, 213, 313.

328 Landt 1965, 256.

329 Hammershaimb 1891, 406.

330 Patursson 1907, 1.

331 Johannesen 1983, 121.

332 Mahler 2008, 131 ff.

333 Berg 1982, 147.

helt hon fyrri, „eg eri von at steikja.“ So fór hon í kovan og kom aftur við steikirist við spjóti og skál undir „skyina“, og það hann nú gera so vel at steikja. Har bleiv stokt og vel bar til.³³⁴ Á Látrinum hefur verið stórir eldur – tveir eldar, men soleiðis hefur það ekki verið í vanligum húsum, har það vanliga bert var ein eldstaður.

Henda frásögnin sigur so mikið, at tey eisini í Føroyum hava stokt stórri steikir á spjóti og steikirist við fati undir at rúma tí, sum úr steikini drap. Hetta hefur verið tann vanligi hátturin at steikja kjöt aðrastaðni um okkara leiðir. Eitt steikisþjót varð stungið gjøgnum steikina, og spjótið varð lagt í tveir uppstandarar, so hon lá vandrøtt framman fyrri eldinum við steikifatinum undir. Spjótið varð so snarað runt so hvørt, so steikin varð stokt á øllum síðum. Onkur slík steikiúngerð hevði fjaðraupptrekk, so hon mól av sær sjálvum. Slík útgerð var vanlig í Danmark og eitt nú Skåne.³³⁵ Umframt steikisþjót varð eisini steikirist brúkt at steikja á, umframt at það eisini var vanligt at steikja í grýtu ella potti. Hetta verður á donskum nevnt *at bræse*, sum kemur av tí franska orðinum „braise“.³³⁶

At steikja í potti hefur borið til at gera, áðrenn komfýrarnir

334 Debes 1977, 19.

335 Sí Boyhus 2014, 19 ff. Bringéus 1971, 35 skrivar t.d. at „*Steksett var som vi sett under 1700-talen vanliga köksutensilier i de skånske prästgårdarna, medan de var sälsynta i böndernas kök.*“

336 Boyhus 2014, 32, 38. Boyhus skrivar um bræsring: „Bræsring er en tilberedelsesform for kød, hvori indgår kødkraft, væske, smagstoffer af forskellig art og fedtstof. I dag anvender vi det franske ord braisering, og den moderne fremgangsmåde er følgende: Kødstykker brunes omhyggeligt; de urter, der indgår, brunes ligeledes. Væske tilsættes, det kan være vand, bouillon, vin, marinade, sauce eller lignende i så stor mængde, at det når ca. en fjerdedel op af kødets højde. Der lægges et tætsluttende låg på, og braiseringen foregår ved svag varme enten på blusset eller i ovn. Stegen vendes jævnlig. Bræsringen er en mellemting mellem stegning og kogning. Der er tre varmeledere: Væsken, fedtet og dampen. Under bræsringen går noget af kødets saft ud i bræsringvæsken, mens noget af denne væske trænger ind i kødet. Kødet serveres med bræsringvæsken, der helst skal koge noget ind, og samtidig følges således ad ind på bordet. I dag er bøf á la mode nok den bedst kendte af de bræsrede retter, men teknikken har en lang og mangfoldig historie.“

eru komnir, og einki er at ivast í, at það eisini hefur verið gjørt uttan at brúka fín fronsk orð um það. Úr Skåne verður sagt, at eisini har var steik vanlig til serlig gildi, men það, sum teir nevndu steik, það var kjöt, sum var kókað frammanundan, og síðani brúnkað í feitti í eini grýtu.³³⁷ Hugsast kann, at hetta eisini hefur verið það vanliga millum fólk, tí það hefur verið munandi lættari enn at rigga steikiúngerðina við steikisþjóti til.

Það er í hesum sambandi áhugavert, at Súsanna Helena Patursson í 1907 eisini vísir á, hvussu steik kann steikjast í grýtu ella potti. „*Steik úti á potti má brankast straks, runt íkring, við frískari tál, gott feitt ella smør og dyppast okkurt um hálvan tíma áðrenn lokið er latið útyvir. Ans má havast um eldurin er góður, men ikki for bráður, og at steikin ikki grør fast í pottinum.*“³³⁸

Tann besti móguleikin at steikja stórri steik hefur verið í sornkerinum í sornhúsinum, tí har plagdu tey, sum vit vita, at sviða seyðarhøvd, tá ið tey høvdu brúdleyp, sum Hammershaimb greiðir frá. „*Í sodnhúsinum lógu rúgvur av seyðarhøvdum; ein av húskøllunum sat og skar høvdaullina av, og tvær gentur stóðu við eldin og sviðu og skavaðu høvdini, at einki loðið skuldi vera eftir, sum gestirnir kundu hava at finnast at.*“³³⁹

At steikja eitt nú kjöt í ovni er ikki vorðið vanligt millum fólk flest fyrr enn eftir at komfýrarnir eru komnir, men það bar eisini, sum longu nevnt, til at steikja kjöt í minni mongdum á pannu og í grýtu. Í dag duga vit ikki at hugsa, at ikki øll í einum brúdleypi ótu það sama. Um vit lesa frásagnir frá brúdleypum fyrr í tíðini, so varð tann góði maturin, eitt nú steik og kransakaka, ofta bert sett fyrri tey, sum sótu við fyrsta borðhaldið, ella fyrri tey, sum sótu til háborðs, so øll hava helst ikki smakkað steikina, men hava kanska fingið kókað

337 Bringéus 1871, 36.

338 Patursson 1907, 1.

339 Hammershaimb 1891, 406.

kjöt til brúdleypsdögurða, tí það var kanska ekki mögulegt at steikja nóg mikið til öll.³⁴⁰

Vit vita, at það var ein bakarovnur í Reynagarði úti í Havn, og vit vita eisini, at tey á kongsbóndagarðinum í Kirkjubø høvdu bakarovn í smiðjuni í seinni helvt av 19. øld, har tey millum annað stoktu jóladunnurnar, sum Jóannes Patursson nevnr í endurminningum sínum.³⁴¹ Men það hevur ikki enn eydnast at finna fleiri bakarovnar av slíkum slag sum tann á Reynagarði og í Kirkjubø í teimum tøku heimildunum, so her liggur eitt granskingararbeiði á láni, sum ikki verður gjørt meira við á hesum sinni.

Í Havn var það sum í Danmark, har „*gåsestegen er til bageren sendt*“, sum það stendur í einum donskum jólasangi.³⁴² Tí nógvastaðni høvdu fólk ikki nóg stóran ovn til steikina. Í stórbýum høvdu bakararnir úr at gera við at steikja jóla-steikirnar hjá fólki, og nógv var at halda skil á – eisini í nýggjari tíð.

„*Á jólum fingur fólk stókt gás, dunnu og fleskasteik hjá Frans Restorff. Jóláaftan fingur næstan øll jólasteikina stókta hjá Frans*“, sigur kona fødd í Havn í 1931.³⁴³ Onnur fóru til aðrar bakarar við jólasteikini, so bakararnir í Havn høvdu nógv at gera jólaaftan.

Ein annar háttur at steikja mat uppá er at steikja hann í sjálvum eiminum, slíkt er kent um allan heim. Nógvastaðni hava tey ballað það, sum steikjast skuldi, inn í trivalig og sevjurík bløð ella lagt leiður rundanum, eitt nú fugl við fjaðrunum á og so lagt hetta í eimin at steikja. Tá ið liðugt var, tóku tey bløðini ella leiðurin uttanav, og innani var

kjøtið klárt at eta. Fjaðrarnar hingu fastar í leiðrinum, tí var óneyðugt at royta fuglin.³⁴⁴

Það vit kenna til í Føroyum, var, at drýlar, flatkøka og eplir vóru bakaði ella stókt á henda hátt. Drýlarnir vórðu hirdir í eimin at baka. Tá ið tey kortini turkaðu korn í sornhúsinum, var það vanligt at steikja epli í sornkerinum. Tey fingur sornkonuna at steikja sær stór epli á henda hátt. Ein kvinna fødd í 1906, ættað úr Svínoy, minnst, at „*Vit plagdu at steikja okkum eplir í eldinum, nýupptikin, tað smakkaði væl*.“³⁴⁵ Eisini Johanna Maria Skylv Hansen sigur at, „*Eina mest sum marglæti fingur børnini eplir at fara í sornhúsið við, og tær flestu sornkonur vóru so beinasamar at hirða teimum eplini... Eitt annað, sum bæði børn og vaksin fólk høvdu til marglæti, var ráar røtur, skalid var ofta flust í heilum og snerkt á glóðum á komfyrshorninum*.“³⁴⁶

Það vóru eisini tey, sum stoktu epli í eldstaðnum, eitt nú sigur ein heimildarmaður úr Mikladali, at „*Stókt epli vóru eisini besta lystimeti hjá okkum småbørnum, og tá varð farið í húsinu, har fyrstaður var, at biðja tey steikja, tí í komfyrinum bar ikki væl til. Tað varð roynt viðhvørt, men mjølvutari gjørdust eplini stókt í eiminum í fyrstaðnum*.“³⁴⁷

Sjálvur minnst eg, at það bar til at leggja epli í komfyr, á staði inni í komfyrinum, so eplini ikki komu beinleiðis í samband við eldin. Eg minnst, at hesi epli høvdu sót uttaná, men innan vóru tey fín og góð og smakkaðu væl. Men eg minnst einki til, at stókt epli vórðu nýtt sum vanligur matur, eitt nú í sambandi við dögurða, men bert sum marglæti hjá børnum. At steikja ella baka epli at eta aftur við eitt nú dögurðamati, tað er ikki komið fyrr enn seinni í sambandi við meira modernaða matgerð og matstovumat.

340 Í hesum sambandi er vert at nevna, at það sum bretar nevna steak, er ikki at skilja sum steik í okkara týðningi, men er það sum vit í dag nevna búff, ein biti av kjøti, sum er stóktur á pannu.

341 Patursson 1966, 40.

342 Stendur í jólasanginum „Sikken voldsom trængsel og alarm“.

343 I. D. f. 1931, Tórshavn.

344 Birket-Smith 1966, 262 ff.

345 Dahl 2000A, 589.

346 Hansen 1938, 254.

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

Samandráttur

Matgerð var ikki tað, sum fólk flest raðfestu hægst fyrr. Tað var so nógv annað, sum kravdi tíðina hjá fólki. Umframt tað matfeingi, sum fólk vunnu sær sjálvi, so hava tað frá fornari tíð verið vørur, sum keyptar vórðu í handlinum. Vørur sum kryddur av ymiskum slag, sukur og siropur, umframt brennivín, vín, øl og tubbak. Har til kom so kornvørur og grýn, og seinni eisini te og kaffi. Við fríhandlinum komu fleiri vørur í handlarnar, eisini úti á bygd.

Tað, sum eyðkendi tað føroyska húsarhaldið í fornari tíð, var, at korn og mjøl ofta var ein trotavøra, sum tað varð etið minst av, meira varð etið av kjøtmeti og serliga fiski. Grónið varð partvíst gjørt út á súpan ella kókað sum greytur ella til drýl og breyð. Bæði tað føroyska kornið og handilskornið skuldi fyrst á kvørnina, áðrenn tað varð til mjøl. Soleiðis var tað næstan heilt upp til 20. øld. Av tí at grónið ofta var ov lítið, var tað ikki óvanligt at blanda annað upp í mjølið.

Tað vanliga dagliga breyðið var drýlur, sum varð bakaður hvønn dag og fyri tað mesta etin til morgunmat aftur við viðskera, ella við onkrum øðrum matkendum – tálq ella livur – lagt inn í drýlin. Læknin Panum helt lítið um drýlarnar, tí hann helt ikki, at drýlarnir vóru so lættir at sodna. Teir vórðu bakaðir í eldstaðnum antin beinleiðis í øskuni ella á drýlarist og so lagdir í øskuna aftaná. Tað er eisini eitt sindur ymist, hvussu fólk minnst aftur á drýlarnar úr føroyskum korni, tað vóru tey sum hildu teir vera hvassar og berknar. Teir drýlar, sum tey bakaðu av handilsmjøli, fullu ofta fólki betur, og seinni vórðu bert slíkir bakaðir.

Flatkøka, sum Jørgen Landt helt vera tað vánaligasta breyðið, varð bakað úr rugi, og var, sum navnið sigur, fløt í skapi og ofta eisini lögð undir farg, eftir at hon var bakað á rist í eiminum. Flatkøkan varð bert bakað til serlig høvi, og hon var vanliga eisini pyntað við ymiskum mynstrum.

Áðrenn komfýrar so við og við komu at verða vanligir í

seinna parti av 19. øld og fyrst í 20. øld, so var ikki annar møguleiki at baka breyð og annan bakstur enn at nýta pottar ella kastrollur. Pottabreyð varð bakað á tann hátt, at tað súrgaða deiggið varð koyrt í ein pott, sum lok varð lagt á, og síðani sett í eimin á eldstaðnum. Tað vóru eisini køkur, sum vórðu bakaðar á sama hátt. Pannur og bakijørn, tað veri seg vanligar pannur, holukøkupannur, vaflujørn ella góðaráðjørn, egnaðu seg eisini væl at nýta til bakstur í eiminum. Vanligt var at læna bakingaramboð frá hvørjum øðrum, eisini úr aðrari bygd, eitt nú stórar pottar og góðaráðjørn. Umframt at baka á eldstaðnum í roykstovuni, var tað vanligt at kynda eld í sornkerinum í sornhúsinum, tá ið nógv skuldi bakast. Hús við somu funktión sum sornhús hava verið brúkt aðrastaðni, men sum ovnar til at turka aðrar plantur við og eisini sum bakingarovnar. Sornhúsið hevur ongantíð ment seg til bakarovn í sjálvum sær í Føroyum.

Tað mest vanliga var at kóka mat. Síggja vit burtur frá einstøkum undantøkum í landinum, so høvdu fólk ikki ovnar at baka og steikja í, fyrr enn tey finga komfýrar. Hinvegin bar til at steikja ella snerkja mat í smáum nøgdum á eldstaðnum beinleiðis á spjóti ella teini, og tað varð ofta gjørt, eitt nú við at steikja ravar, fiskaskræður, onkran fugl og kanska onkuntíð riv eisini, sjálvst um teimum gomlu ikki dāmði, at fitin fór í eimin. Hetta kundi eisini gerast í sornkerinum.

Tað tykist ikki, sum um tað hevur verið vanligt hjá føroyingum flestum fyrr at steikja kjøt, men tey „fornemmu“ gjørdu tað. Tað hevur sannlíkt verið stókt á teini ella spjóti beinleiðis yvir eldin í fyrstaðnum ella í sornkerinum, um kjøtið ikki fyrst varð kókað og so brúnkað í potti aftaná til steik. Hetta broyttist alt, tá ið komfýrarnir við bakarovni komu, men tað gekk ein tíð, áðrenn øll finga komfýr. Í hesum millumbili var tað ikki óvanligt at biðja um loyvi at baka og steikja hjá teimum, sum høvdu komfýr, eitt nú hjá presti.

Eina tíð var primusbakarovnur, har ein primus varð settur

undir, eitt sera hent bakingaramboð, sum nógv brúktu til upp ímóti 1960.

Bæði tøkniligar broytingar, kókibøkur og meira atkomi-
ligur kunnleiki til nýggjar uppskriftir gjørdi, at matgerð

yvirhøvur og serliga baking av køkum kom at vera vanligari í 20. øld og serliga aftan á 2. heimsbardaga, tá ið ráðini eisini gjørdust betri, men enn er tað so, at køkur mest verða bakaðar til høgtíðir og serlig høvi.

MÁLTÍÐIRNAR

Mattíðirnar hjá føroyingum broyttust ikki nógv út frá tí, sum vit vita, í eitt tvey hundrað ára skeið ella longri, tá ið orð sum *ábit*, *morgunmatur*, *døgurði* og *nátturði* fyri tær ymisku máltíðirnar á degnum vórðu brúkt.³⁴⁸ Orðið máltíð ber í sær eitt samanfall millum ta tíð, tá ið ein etur, og tað, sum ein etur. Máltíðin er um meira enn tað, eitt nú at ein etur saman eina ávísa tíð á degnum. Tað er eisini ein sosial og ofta skipað samvera – ein sosial institutiión við øllum tí, sum hongur uppi við eini slíkari av ymiskum týðningi, bæði í tí, sum stendur á borðinum og í samskiftinum millum tey fólk, sum eta saman, og sum slík er máltíðin eisini broytt við tíðini og kann vera ymisk undir ymiskum umstøðum.³⁴⁹ Máltíðirnar vóru fyrr í tíðini eisini ein partur – eitt brot – av ella í tí skipaða arbeiðsdegnum. Eisini var leikluturin hjá fólki ymiskur í hesum høpi, hjá kynunum báðum, hjá børnum og gomlum og hjá húsbóndafólkunum og tænaustafólkunum.³⁵⁰

Bæði tær heimildir og tær frásagnir, sum koma aftan á lýsingarnar hjá Svabo og Landt, lýsa mattíð og máltíð lítið øðrvísi enn tað, sum vit kenna frá fyri 1800. Jóannes Patursson, sum var føddur í 1866, heldur, at tann kostur, sum hann kendi til frá síni barna- og ungdómstíð, ikki var stórvegis øðrvísi enn tann, sum var fyri rúmliga 50 árum frammanundan.³⁵¹ Bæði Johanna Maria Skylv Hansen og Sámal Johansen, lýsa

348 Svabo 1959, 117, Landt 1965, 238.

349 Fossgard 2002, 1. Sí esini Andersen 2014.

350 „Fólkaleikur er tað, ið rørir seg millum fólk, bæði í gaman og álvara, huga og gerð, í søgu og nútíð, stutt sagt mentan,“ sigur Andras Mortensen í formælinum til ritið Fólkaleikur (2005, 99).

351 Patursson 1936, 26.

í tí, tey skriva um mat, matarhaldið næstan líka, og tað sama gera tey heimildarfólk, sum hava svarað spurningum um matarhald í tíðini fram til 2. heimsbardaga.³⁵² Sjálvur eri eg, sum skrivi hesa bók, føddur í 1945, og eg kenni ein stóran part aftur av tí gamla frá mínum barnaárum og fyrstu árum sum skúladrøngur, tá tað um máltíðir ræður.

Frá tí skúlagongd hjá børnum byrjaði seinast í 19. öld, fingi børnini frí til at fara til hús og at eta morgunmat til eina ávísa tíð, vanliga kl. 10, og sjálv um fólk ikki gingu so neyvt eftir klokku, so vóru mattíðirnar á leið um somu tíð hvønn dag, í øllum førum hjá skúlabørnunum.

Sámal Johansen, føddur í Haldórsvík í 1900, sigur, at „*Fastar mattíðir høvdu tey ikki, oftast varð etið sum til bar. Morgunmatur varð tíðum lagdur burturúr, men ofta fingi tey sær ein bita um kl. ellivu tíðina. Tað kundi vera ein seiddagreiða við spiki ella margarini afturvið og ein drekkamunn omaná, ein drýlbíta ella eina breyðflís við drekka. Vurpu hønurnar ella dunnurnar, kundu tey kóka eitt egg til hvønn, og áttu tey mjólk, so kundi tey hava hana til viðskera.*“³⁵³

Tað kunna sjálvandi hava verið undantøk, men yvirhøvur vóru mattíðirnar á leið tær somu um alt landið. Morgunmatur kl. 10, døgurðin kl. 2, ella tá ið børnini komu úr skúlanum. Kundu fólk av eini hvørji orsök ikki koma til døgurða, so varð hann ofta goymdur teimum. Nátturðin var seint á kvöldi, ofta ikki fyrr enn kl. 10 ella seinni, ella beint áðrenn fólk fóru at leggja seg, og tá ið møguligir kvøldargestir, sum vóru vanir

352 Føroya Fornminnisavni, Frásagnarsavnið. Verkætlanin Føroyar í slupptíðini.

353 Johansen 1970, 131. Tað vil siga, at tey ikki høvdu annan viðskera, men bert drukku mjólk aftur við breyði.

at koma inn á gólvið, vóru farnir.³⁵⁴ „Og ofta var nátturðin seinur, so seinur, at börnini tíðum sovnaðu frá honum.“³⁵⁵

Í Mykinesi ótu tey áðrenn 2. heimsbardaga morgunmat um 10-tíðina. Fingu eisini ein drekkamunn um 12-tíðina. Døgurða ótu tey ikki fyrr enn aftan á klokkan tvey. Og so aftur millummála aftan á klokkan fyra og so nátturða seint á kvøldi.³⁵⁶

Mattíðirnar broyttust fyrst í Havnini og teimum stóru bygdunum og eitt sindur seinni í teimum smærru bygdunum, har tað ikki var so nógv lønandi arbeiði at fáa. Eyðun Andreassen hevur viðgjørt yrkadagin hjá fólki, sum fram til umleið 1990 hevur ligið í rættiliga føstum kørmum, og ger tað enn. Tað eru mattíðirnar, sum mynda dagin, morgunmatur, tá ið tey fara upp, døgurða um middagsleitið, kanska ein millummála seinnapartin og so nátturða um kvøldið, ella døgurða, sum nú er vorðið vanligt hjá fleiri, ið ikki eta døgurða fyrr enn arbeiðsdagurin er endaður. Heimildarfólkini hjá Eyðuni Andreassen nevna, at tey eta, men vit fáa ikki at vita, hvat tey eta, tað tykist at vera sjálvsagt og tí ósagt.

Eitt, sum eisini kom at hanga uppi við mattíðinum, tað vóru tíðindasendingarnar hjá Útvarpi Føroya, sum byrjaði at senda í 1957. Tær vóru á middegi og klokkan hálgum sjei um kvøldið, tá ótu fólk flest eisini nátturða. Høvuðsmattíðirnar báðar lógu um somu tíð, sum tíðindasendingarnar hjá útvarpinum, og tað var sera týðningarmikið at fáa tíðindini og andlátini niður við matinum.³⁵⁷

Ábit

Ábit var fyrr vanlig okkurt hissini at koyra í munnin, og tað var eitt sindur ymist, hvat tað kundi vera. „Húsbóndin fór fyrstur á fatur á morgninum, langt fyri dag. Tað fyrsta hann ger, er at taka sær upp í munnin av einum hvørjum matkendum, tí

hann ætlaði sær út fyri dyr, og út skuldi eingin fara matleysur. Eg spurdi, hvi vit skuldu halda henda sið. Hann visti líka, segði hann, tað sveimaði so mangt í morgunluftini, sum kundi ráma eitt fastandi hjarta. Hetta var svarið eg fekk. Tað fyrsta, hann steig út fyri dyr, bað hann Jesus fylgja sær,“ sigur Heðin Brú.³⁵⁸

Í Kirkjubø tykjast tey ikki at hava verið rædd fyri at fara út á fastandi hjarta. „Yvirhøvdur fóru menn fastandi til verka á morgni. Ábit, ein drylendi, ein mjólksopi ella ein súpanarspónur varð tó givin viðhvørt, tá tíðliga varð uppfarið til útistørv á landi, ikki til útróðrar.“³⁵⁹

So leingi tey bert høvdu eldstaðin, tók tað sína tíð at fáa ketilin upp á kók. „Tá ið flónað var inni og vatnketilin undir kóki, vakti húsfadir meg: „Nú fer klokkan at vera sjei,“ kundi hann siga ella: „ketilin er heitur, eg veit ikki, um tú tímir upp enn.“ Konufólkini vakti hann ikki. Vit fingu okkum ein temunn og ein drylbita. Síðani fóru vit undir dagsins arbeiði.“³⁶⁰ „Fyrst um morgunin fingu vit te við eini rugbreyðsflís av kastirøllubreyði, ella ein bita av dryli við smøri uppiá afturvið.“³⁶¹

„Til ábit fingu tey sær ein temunn við einum drylbita ella einari breyðflís við margarini uppá. Tey, sum vóru nógv fyri sötum, fingu sær sirop upp á drylin ella breyðið. Illa dámdi teimum at drekka svart, og áttu tey onga mjólk, visti eg, at tey fóru út í onnur hús fyri at royna at fáa sær ein mjólksopa út í teið. Eg visti einki um, at tey koyrdu sukur í te ella kaffi, tá ið eg var smádrongur. Kaffi var einki at fáa uttan óbrendar bonir. Tey brendu tað so í eini breyðskuffu ella í potti og rørdi í tí, meðan tað brendi, við einum herðablaði av seyði, og so mólu tey tað so hvørt, sum tað varð brúkt.“³⁶² Tá ið menn fóru til útróðrar, „So varð ein drekkamuður hitaður; í mínari tíð var tað mest primusin, sum varð brúktur.“³⁶³

358 Brú 1958, 262.

359 Patursson 1936, 26.

360 Brú 1958, 263.

361 FF. Ritg. 1972/73, Matgerð, 1.

362 Johansen 1970, 130.

363 Johansen 1970, 63, Joensen 1982, 190.

354 Brú 1958, 264.

355 Johansen 1970, 131.

356 FMD BS 00976D M. J. og H. J. Mykines 1973.

357 Andreassen 1992, 165 ff.

Tað, sum sagt verður um ábit í heimildunum, er rættiliga líkt. Ein drekkamunnur við einum breyðbita afturvið og „*sukri ella róma uppiá.*“ „*Breyð við smør ella sirop omaná og 2 sukurmolar aftur við einum drekkamunni,*“ ella „*te ella mjólkarvatn, eitt breyðstykki við margarini, einki sukur,*“ eru nøkur dømi um ábit.³⁶⁴

Tað meira tilvildarliga ábitið broyttist, tá ið komfýrarnir komu, og serliga tá ið primus kom í mestsum hvørt hús. Tá gjørdist tað lættari at fáa sær ein heitan drekkamunn. Hugtakið ábit fall so við og við burtur úr málinum og kom at eita morgundrekka ella bert ein drekkamunnur.³⁶⁵ Ofta fingtu fólk ein kakubita fyrst á morgni sunnumorgun – søtabreyð ella skuffukaku – og um væl vildi til, upp á songina – helst av praktiskum orsökum, so slapp mamman frá at hugsa um at kóka drekka, tá ið børnini komu upp, serliga sunnumorgun. Tað eru eisini heimildir um, at fólk hava fingið kaku og drekka upp á songina aðrar dagar í vikuni.

Seinni í tíðini, tá ið tann gamli morgunmaturin fall burtur, var tann nýggi morgunmaturin, sum kom í staðin fyri ábit, munandi drúgvari, um enn lættari enn tann gamli morgunmaturin um 10-tíðina.

Í Havn høvdu tey bakara, og tað var ikki ókent, at summi fólk fingtu morgunbreyð borin út um morgunin í Havn. Seinni er tað vorðið alt vanligari at eta morgunbreyð – um ikki hvønn morgun – so av og á, eisini aftur við morgunkaffinum á arbeiðsplássunum.

Tað, sum kortini kom at broyta bæði ábit og morgunmat í 20. øld, bæði í USA og Europa, var tann nýggi ídnaðarliga framleiddi morgunmaturin í pakkum, sum kundur setast á borðið uttan størri hóvasták og súpast við skeið við mjólk afturvið. Cornflakes vorðu uppfunnin í USA um aldaskiftið 1900, og umleið somu tíð fóru tey eisini í Danmark at framleiða

364 FFms 818, 6, 781, 5, 788, 4.

365 Ábit verður í dag brúkt í einum nógv breiðari týðningi og merkir fyri tað mesta eitt og annað afturvið, uttan mun til nær á degi.

havragryn – Ota Solgryn – hesin grón-morgunmaturin kom so við og við eisini at verða vanligur í Føroyum, serliga hjá tí unga ættarliðinum, og er tað enn. Tað er skjótt og lætt at fáa sær eina skál av havragrynnum ella kornfleks.³⁶⁶

Morgunmatur

Morgunmaturin kl. 10 var ein rímiliga rívilig máltíð. Fara vit aftur til tíðina áðrenn 1800, var *føroyskur dryllur* fastur sum morgunmatur, tað var næstan tann einasta máltíðin við bakaðum gróni afturvið. Viðskerin aftur við drylinum kundi vera ymiskur, eitt nú smør, tál, fløt ella spik, alt skuldi kortini dryggjast. „*Páll dryggja, segði konan, hon helt at maðurin skar sær ovstórar spikbitar. Aldri mátti meir enn ein viðskerin vera afturvið høvuðsmatinum. Var livur afturvið fiski, mátti ikki verða givið spik ella eplir, vóru eplir afturvið, mátti eingin annar viðskeri vera givin, var smelt afturvið, mátti heldur einki annað verða givið afturvið.*“³⁶⁷

Høvdu tey fiskalivur, koyrdu tey hana inn í drylin – *livradrylin*, eins og tey eisini kundu koyra tál í drylin – *tálgadrylin* – og so baka hann í eiminum. Viðskerin var eftir árstíðunum og tí sum tá fekst. Í skurðtíðini, tá ið tey flett, fingtu tey sveita saman við fleytum, turkaðan fugl og onkuntið bygggreyt við mjólk afturvið. Til høgtíðirnar kundu tey fáa flatkøku av rugi til morgunmatar.³⁶⁸

Heimildarfólk úr Mykinesi siga, at har plagdu summi at kóka morgunmat. „*Tá ið teir fóru at rógva út móti vári, fekk mann ofta rognaknetti.*“ Tey plagdu eisini at hava sperðil og aðrar garnar og upphitaða blóðpylsu, sum hevði hingið í hjallinum. Eisini høvdu tey turra súlu aftur við dryli til

366 Tann, sum uppfann cornflakes, var amerikanski læknin John Harvey Kellogg. Hann hevði ta fatan, at matur hevði stóra ávirkan á kynslívið, sum átti at tálmost. Hann uppfann tí cornflakes, sum varð met at hava eina tálmandi ávirkan á kynslívið. Umframt cornflakes so verður framleiddur nóggur annar morgunmatur í pakkum, sum eru at fáa í handlum um alt landið.

367 Patursson 1936, 29.

368 Svabo (1959, 1916) og Landt (1965, 238).

morgunmat.³⁶⁹ Eisini hevði onkur til morgunmatar „*Knetti av rugmjóli við tálq innani, rognaknetti og livurseið. Súpan frá kvöldinum fyri, ið var hitað uppastur við eitt sindur av mjólk í, tað fekk mann at drekka. Tá vóru tað ikki allir hesir drekkamunnarnir, sum tey nú hava.*“³⁷⁰

Hjá kongsbóndanum í Kirkjubø var tað so, at „*Vanligur morgunmatur á vetri var drýlur (av føroyskum mjóli) og ræst fløt, ella drýlur og lakaspik, ella ráskorin fiskur ella riklingur og eitt ella tvey riv av skerpikjøti afturvið. Var feskur ravi til, varð eisini hann givin til morgunmatar aftur við drýli.*“³⁷¹

„*Um veturin tá ið kjøtið var nýtt, kundu vit hava eina lambssíðu, brædd út yvir eldi, so tað varð broskið uttan, aftur við breyði ella drýli, men ikki smør uppá. Limirnir vórðu goymdir til at hava við sær, tá ið farið varð til arbeiðis burtur frá húsum, og at brúka tá ið vit høvdu bønafólk ella fremmandafólk. Garnatálq smeltaða til at dyppa breyðið í høvdu vit við hvørt, ella saltaða skarngørn og sperðil, men ongantið meira enn ein viðskera í senn.*“³⁷²

Onkur annar sigur, at „*Tá ið várið kom og dunnurnar fóru at verpa, høvdu vit ofta dunnuegg til morgunmat, og um summarið, tá ið seiðurin var feitur, plagdu vit at steikja seið í livur til at hava aftur við breyði ella drýli, onkuntíð gjørdur vit eisini livurkøku, men tá verður ikki etið breyð afturvið.*“³⁷³

Til dagar við serligum arbeiði kundi vera serligur morgunmatur. „*Saksingardagin varð givið fótamørur og drýlur, og tá ið kýrnar høvdu kálvað, mjólk og drýl. Í ræning og eggjatøku varð givið 3 lundaegg ella 2 lomvigaregg ella 2 æðuegg í mannsverð og smørsmurdan klovning úr drýli afturvið (hálvan drýlverð, tí eggini roknaðust mikil føði). Konufólkaverðurin var 2 lundaegg ella 1 lomvigaregg ella 1 æðuegg. Í drátttri, fleyg og flygling var morgunmaturin vanliga fuglahovd og hálsar afturvið smurdum*

klovningi úr drýli. Millum vøkur – frá Jóansvøku til Ólavsvøku – varð ofta bordreitt við hvannjólum ella hvonnum og rómastampi. Um heystið vóru avroð høvuðsmorgunmaturin, livur og sperðil, mørur, vembur og krympað vil, ella tá drýl og fløt. Mjólkarvatn varð altíð givið oman á morgunmat, eplir so at siga kendust ikki til morgunmatar.“³⁷⁴ „*I hoyggjbering, taraburði og øðrum serstakliga tungum starvi fingur teir eisini kjøt, annars var kjøt yvirhovur ókendur morgunmatur heima við hús.*“³⁷⁵

„*Spik var eisini nógv havt afturvið drýli til morgunmat, eisini høvdu summi islandssild, sum oftast var so sera feit og stór. Hjá teimum, ið litið høvdu av hesum, varð ofta avlopsúpan frá kvöldinum fyri fløvað uppastur við drýli helst til børnini, og viðhvørt siropur latin í. Siropurin kostaði tá okkurt um 12 oyru pundid.*“³⁷⁶ Nakað tað sama verður sagt úr Hesti. „*Til viðskera um morgunin, tá ið mjólkin treyt, varð ofta nýtt siropsvatn, bæði hjá teimum, ið áttu meira, og teimum, sum áttu minni á landinum.*“³⁷⁷

„*Við hvørt varð kókingarmatur etin til morgunmatar, men ofta varð turrur matur etin bæði til morgunmatar og døgurða og helst av teimum, ið ikki áttu nógv av landinum.*“ Jóan Chr. Poulsen vísir á, at bæði, tá ið talan var um morgunmat og døgurða, so var tað ikki so avgerandi, at matur varð kókaður ella ikki, og hann vísir á, at døgurðin ikki altíð var kókaður.³⁷⁸

„*Kjøtið var ... ikki nógv í teimum flestu húsunum, og var ein kjøtbiti, so royndu tey flestu at dryggja hann. Tað hendi seg viðhvørt, at tey kundu fáa eitt hálv riv til morgunmatar, men annars var kjøt høgtíðsmatur,*“ verður sagt úr Vík.³⁷⁹ „*Summi hildu rivið út yvir eldin at heita tað eitt sindur, men ikki dámdi teim gomlu, tá ið tey sóu, at fitin dryppaði úr rivinum og í eldin. Í kuldaveðri varð garnatálq smeltað at hava at drepa breyð ella drýl*

369 FMD BS 00976D M.J. og H.J., Mykines 1973.

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

371 Patursson 1936, 26.

372 FF. Ritg. 1972/73, Matgerð, 1.

373 FF. Ritg. 1972/73, Matgerð, 1.

374 Patursson 1936, 26.

375 Patursson 1936, 26.

376 Hansen 1938, 251.

377 Poulsen 1947, 21.

378 Poulsen 1947, 18.

379 Johansen 1970, 131.

niður í til morgunmatar, og somuleiðis var sláturmörur, um hann var í húsunum, góður morgunmatarviðskeri.³⁸⁰ Í Funningi kundi morgunmaturin eisini vera kókað skarngörn.³⁸¹ „Men tað vóru tey, sum ikki blóðgaðu knívin heystardagin, og tey høvdu rímligvís einki av heystinum at hava til viðskera. So var einki uttan putursukur ella siropur upp á breyð at dúva uppá.“³⁸²

„Tá matmóðurin hevði verið undir kúnni og mjólkað,“ sigur Heðin Brú, „fingu vit morgunmat, mjólk og drýl. Vit sótu ikki við borð, men fingur verðin bornan upp í hendurnar har vit vóru stodd í roykstovuni. Tá ið kýrnar vóru sleptar, fingur vit kjøt í staðin fyri mjólk aftur við drýlinum og ein drekkamunn omaná. Ein moli av høgðum sukri varð býttur okkum afturvið. Tá varð altíð nýtt mjólk út í teið. Var eingin dropin í húsinum, sótu vit ikki svørt fyri tað, børnini vórðu send út í onnur hús at biðja úti. Og tað varð ikki keypt, sum vera man; men eina aðru ferð gav ein sjálvur aftur í sama navn. Vit høvdu hvør sitt krúss, sum vit settu aftur í kovan, tá ið vit vóru liðug.“³⁸³

„Var tað mitt um summarið, so var tað sum regul fuglalívur, sum var stokt á pannuni og eitt lítið sindur av sós niðuri, ella hvat tað so var. Og tá ið tað kom út í august mánað, tá vóru tað havbestar. Seinast í august og allan september, tá vóru tað havbestaungar, vit fingur. Og so kom sjálvfylgilt slaktið,“ minnst kona, fødd í Fugloy í 1909.³⁸⁴

Tá ið teir fóru eftir súlu í Mykinesi, høvdu teir altíð skerpikjøt við sær út í Hólm til morgunmat, tí tað var góður, treystur matur at eta, tá ið arbeiðið var strævið.³⁸⁵

Tær munnligu heimildirnar savnaðar í 1979 sýna lítl broyting í morgunmatinum, eisini ta fyrstu tíðina eftir seinna

heimsbardaga.³⁸⁶ Til morgunmat var „te og breyð, ofta var pylsa ella kjøt uppi á breyðinum, margarin var einki, tað kom ikki fyrr enn eftir kríggjð [her er talan um fyrra heimsbardaga]. Var lítið fyri hond, so kundu vit fáa ein tálgarbita, flógvaðan í heitum vatni, aftur við breyði. Tálgardrýl, drýlur við einum tálgarmola í miðjuni, fingur vit onkuntíð. Hann var kókaður úr føroyskum mjóli. Tað var undir kríggnum, vit fingur hann, tað var tungt at fáa niður. Vit høvdu høsni og fingur egg viðhvørt, og speigisildatunnan var altíð í hjallinum, og ofta varð speigisild havd til viðskera. Um summarið var tað rómastampur ella undirlagt ella bara ein mjólksopi aftur við breyði.“³⁸⁷

„Drýlur og mjólk ella turt kjøt afturvið. Eisini kundu vit fáa turran fisk og spik ella feitt seyðakjøt afturvið,“³⁸⁸ „helst drýlur (ella breyð), ein kjøtbiti, turrur, um heystið feskur, ella saltað sild, ella rómastampur, ella nýkókaður sperðil ella havbestur, ella rullupylsa, ella kókað egg, so ein mjólksopi.“³⁸⁹

„Tá ið heystið er komið, fara menn eftir nátaungum, og vit plagdu at fáa einar 10 ella 12 nátar í línupart, av tí at vit áttu part í nátalínuni. Tá ið nátarnir 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,“ aftur við drýli ella breyði.³⁹⁰

Breyð „við margarin uppá ella heitan sperðil ella kaldan,“ og tey sum ikki áttu kúgv, „høvdu bara te at drekka ofta, um ikki altíð,“³⁹¹ og tey, sum áttu mjólk, høvdu „fyri tað mesta mjólk, kókað ella kold aftur við breyði ella drýli. Við ongum smøri, tá ið mjólk var við ella egg. Í sildatíðini stokta ella kókaða sild aftur við breyði og mjólk. Onkuntíð innimillum fekk ein

380 Johannesen 1983, 121.

381 Eg minnst sjálvur at eg onkuntíð fekk kókaða skarngörn til morgunmatar í Sørvági, tá ið eg var smádrongur.

382 Johannesen 1983, 121.

383 Brú 1958, 264.

384 Dahl 2000, 110.

385 Williamson 1970, 106. Hetta hevði Abraham Abrahamsen í Mykinesi sagt fyri Kenneth Williamson.

386 Høvuðsheimildargrundarlagið undir hesi rannsókn byggir á tað, sum varð savnað inn við støði í spurnarblaði 17: Føroyar í slupptíðini, serliga parturin 4. Matur og matgerð. Frásagnarsavnið, Føroya Fornminnisavni.

387 FFms 818, 6.

388 FFms 791, 5.

389 FFms 788,4.

390 FF Ritg. 1972/73, Matgerð, 1.

391 FFms 885, 14.

skerpikjöt ella rullupylsu upp á breyðið.³⁹² Heimildarmaður úr Fámjin sigur, at „Viðskerin varð etin afturvið, ikki lagdur oman á dryl ella breyðið.“³⁹³ Tað liggur í orðinum viðskera, at tað var nakað, sum var skorið afturvið. Hetta er helst eitt nýggjari fyribrigdi, sum hevur við tað danska orðið „pálæg“ at gera.³⁹⁴

Tað kom eisini fyri, at tey fingur restir av greyti ella vellingi frá nátturðanum til morgunmat. „Rísvelling, sum varð hitaður upp frá kvöldinum fyri, og so mjólk, um hon var.“ Tað veldist sjálvandi um húsið og tað, sum tað formáddi, men breyð og tevatn var vanligt, øll hovuð ikki tann nógva viðskeran at velja í, men tað bar til at keypa sirop úr siropstunnuni í handlinum, og siropur varð eisini brúktur upp á breyð, sjávt um hann ikki var góður fyri tenninar.

Kenneth Williamson legði til merkis, at „Breakfast, morgunmat, is a light affair, usually of sandwiches and coffee, though eggs and skerpikjöt are likely to appear. The sandwich is a great stand-by in this land, and takes such an immense variety of forms that a book could be devoted to it alone. It is a property of a Faeroese sandwich that you are permitted to se what you are expected to eat, for the meat or fish or fruit salad (or whatever it is) sits on a single slice of buttered bread. The coffee is strong and dark, with thick cream if you wish, and is far better than the nondecript liquid that passes for the same beverage in England. On the other hand, I prefer the English idea of tea – in the Faeroes tea has a tendency to be weak.“³⁹⁵

Ein dagin Kenneth Williamson kom til Hvalvíkar av Eiði, møtti hann einum manni, sum hann spurdi um, hvar

392 FFms 893,11.

393 Nielsen 1991, 225.

394 Hetta minnir meg á, tá ið tað rættiliga gekk upp fyri mær, hvat viðskeri var. Tað var í 1973, tá ið eg var á lestrarferð í Póllandi. Tá fingur vit breyð og viðskera at eta. Breyðið var alt sum tað var, sovorðið so hissini og ikki breyðflisar. Breyðbitarnir vóru soleiðis dánaðir allir, at tað næstan ikki hevði borið til at lagt viðskeran omaná. Viðskerin lá fyri seg, og breyð og viðskeri vórðu etin saman.

395 Williamson 1970, 29 ff.

hann møguliga kundi fáa innivist í nakrar dagar. Maðurin var jarnsmiðurin Carl Olsen, sum skar torv. Hann setti straks torvskeran frá sær og tók Kenneth Williamson heim til hús við sær, og har hevði hann tað gott. Hann fekk ein góðan morgunmat at eta – fyra egg og fyra stoktar sildir, seinni fekk hann eisini sild og eplir til døgurða og góðan dessert omaná og harumframt pannukakur og drekka til millummála.³⁹⁶

Annað heimildarfólk sigur, at „Omaná morgunmat varð oftast drukkið te, onkuntíð mjólkavatn, uttan tá ið vit høvdu stoktan seið, livurkøku ella náta, tá drukku vit kaffi omaná.“³⁹⁷

Við hesum skuldi morgunmaturin, sum hann var til eftir seinna heimsbardaga, verið nóg væl skjálprógvaður.

396 Hann greiðir soleiðis frá morgunmatinum hann fekk um 10-tíðina: „Quite apart from the pleasant and most friendly atmosphere of Carl Olsens's house, my stay was memorable on account of the food I consumed! I do not remember ever have fared better in so short a time. There was heavy rain on my first morning at Hvalvík, so I got up to date with my diary and had a lazy time. The laziness was induced by the breakfast I devoured at about ten o'clock – four fried eggs with an equal number of fried herrings, fresh that morning from the Sundalagi. At midday a tray was brought into my little room, bearing a pot of tea and a plate of cakes which, I understood, would „carry me on“ until lunch-time. This came actually less than an hour later – more of the lovely fresh herrings, with potatoes, and a very tasty – blanc-mange with a raspberry-flavoured sauce to follow. When I had done justice to this I felt confident that I should be allowed to rest in peace a while: all I asked of life just then was a quiet corner in which to curl up and sleep! I was soon disillusioned. My hostess, thinking I was still ravenously hungry, brought me a plate of warm, rolled pancakes, with rhubarb jam exuding lusciously from their folds, and set this on the table with the coffee-pot. My feeble protestations were drowned by her departing cry of „Eat! Eat! Eat!“. The protestation, which in Faeroese is „Eg eri mettur!“ I had learned long before in self-defence, for it implies that the speaker is „fed up“ in literal sense. I often wondered why I had troubled to learn it, since few Faroese housewives ever believed that a state of repletion could possibly exist beneath a rapidly tightening battle-dress blouse! Petra Olsen merely laughed at me, and I could almost hear her thinking „The poor boy doesn't know what he is talking about!“ So I ate one of the pancakes for appearance's sake, and then two more because the first had been so delicious; but I quailed at the thought of tackling the fourth, and gave in. Sigmund Andrias Dam, a happy and handsome little fellow, came in to show me his pet leveret soon after I had resigned; and I encouraged him to eat a few of the remaining pancakes, so that his mother, when she should remove the débris of the meal, would believe that I had a reasonable healthy appetite after all. I sat at the table for a long time after lunch, too frightened to move.“ Men hesin morgunmaturin man hava verið óvanligur. (Williamson 1970, 265).

397 FF. Ritg. 1972/73, Matgerð, 1.



Corn Flakes og havragryn kom at verða ein tann mest vanligi morgunmaturin, serliga hjá børnum og ungum.



Havragryn.

Morgunmaturin í sínum gamla líki um 10-tíðina á degi helt uppat, tá ið fólk fóru at eta døgurða um middagsleitid, og tá ið skúlarin fingur døgurðatíma um 12-tíðina, tá fara vit at nærkast 1960-unum, men tað vóru einstøk hús, sum hildu fram við morgunmati eftir gamlari siðvenju eftir hetta.

Døgurði

Døgurðin varð vanlig á kókaður, og ta seinnu tíðina vóru altíð epli afturvið, um fólk høvdu epli tøk, og so fiskur, feskur, ræstur ella turrur, ofta toskarhøvd ella grunningshøvd og onkuntíð kalvi,³⁹⁸ fuglur, kópur, tá ið tað fekst, grind og so eisini seyðakjót – hjá teimum ið áttu jørð – tað kundi verða etið eitt sindur feskt um heystið og ræst ella turt seinni.³⁹⁹ Sum nevnt frammanfyri, so var døgurðin kanska tann máltíð, sum var mest einstáttað á degnum, tí tað var ofta lítið fjølbroytni í døgurðanum, ofta fiskur ella grind.⁴⁰⁰

Úr Mykinesi verður sagt, at døgurðamaturin var næstan altíð útvatnaður saltmatur, saltfiskur, grind, súla, saltlundi. Tá bleiv alt saltað. „*Mørirnir vórðu saltaðir til sunnudagsdøgurða, tá ið livurin var tikin frá. Tað smakkaði grúviliga gott.*“ Turrur fiskur og turr grind varð eisini etin til døgurða við heitum eplum afturvið. „*Dypp – smeltað fløt, hevði mann aftur við saltfiski.*“⁴⁰¹

Tær eldru heimildirnar siga, at vanlig høvdu tey súpan omaná til døgurða, antin „*almindelig Súpan, som bestaar af Vand og lidt bygmel, hvori man, for at give den nogen Styrke, enten kommer Rugtalg eller man udtværer Meelet paa det Vand, hvori man koger Kjød, som da faaer Navn af Kjøtsúpan. I Sodd af Fugle tværes og Meel, hvori ofte kommes Syrer. Koger man Færoiske eller norske Roer deri, faaer den Navn af Reutasúpan,*

398 Landt nevnr eisini at tey høvdu kalva til døgurða (Landt 1965. 239).

399 Sjálvur minnst eg onkra hendingaferð frá barndómi mínum, at vit fingur turt kjøt og heit kólaði epli til døgurða.

400 Sedal 1983, 81-91.

401 FMD BS 00976D M. J. og H. J. Mykines 1973.



Útvatnaðir saltkjálkar.



Stoktir kjálkar.

og kommes Blande eller Valde deri, kaldes den Blondusúpan.“⁴⁰² Landt nevnr eisini súpan av ymiskum slag, sum tey høvdu omaná.⁴⁰³

402 Svabo 1959, 116.

403 Landt 1965, 239.



Ræstur fiskur, garnatálg og sperðlapetti.

Jóan Chr. Poulsen sigur í Hestsøgu, at „*Tað fyrsta, ið farið varð at kóka døgurða frá hond, var um miðjuna av 19. öld. Omma mín, Rakul í Nýggjustovu, tók fyrst henda skikkín upp, og so tóku onnur hús eftir so við og við. Tá tað var komið um alla bygdina at hava kókaðan døgurða, var tað onkur ið segði, at omma hevði spilt bygdina.*

*Vanliga var ikki trot uppá turran mat; tí væl lá bygdin fyri við innløgur: grind, fuglur, seiður, hýsa og riklingur treyt vanliga ikki. Grónið varð altíð spart uppá, tí ikki er kornplássið gott, so at kornið miseydnadist tíðum. Tað kundu fylgjast fleiri samfeld ár, at einki korn fekst.*⁴⁰⁴

Tað sum Jóan Chr. Poulsen sigur, tað kundi bent á, at tað at gera kókaðan døgurða, sum vit skilja døgurða í dag, ikki nýtist at vera so fornt í Føroyum, men sum við øllum øðrum, so kunnu siðirnir hava verið ymiskir.

Jóannes Patursson minnst úr Kirkjubø, at „*Døgverða-*

404 Poulsen 1947, 18.



Eplir, ræstur fiskur, spik og garnatálg, klárt at seta útá.

boð vórðu vanliga gjord á hálvga nóni (kl. 1½). Høvuðs-døgurðamaturin var fiskur av ymiskum sløgum: Fesk fiskarhøvd og livir (livirmaga, kambshøvd), ferskur fiskur og livir, feskur seiður og livir, grunnshøvd og lakaspik ella garnatálg, ræstur fiskur við sama viðskera. Viðhvørt vórðu eplir nýtt til viðskera, helst tá knettir vóru til døgverða, ella aftur við rognadryli. Turrur seiður, turrur fiskur og spik ella fløt ella garnatálg afturvið, var vanligur døgverðamatur. „Turt“ varð oftast givið sunnudagar, tí tá var einki at gera, tá hildu tey heilag.

*Var tvøst og spik til í hjøllunum, var grind døgurðamatur inn ímillum, sum turt tvøst og turt spik, ella saltað tvøst og lakasaltad spik. Til døgverða var ofta eisini á sumri við hvørt givið feskan fugl, 3 lundar í mannsverðin og 2 í konufólkaverðin ella 1 lomviga til manns og 1 álku til konufólkið. Um veturin varð fuglurin givin upp úr salti. Omaná døgverðamatin varð givin bótasúpan úr føroyskum mjøli og røstum turkaðum seyðafötum, ella skerpipeinum, súpanin var so sterkt bótað at hon stóð sum heili tá hon kólnaði nakað.*⁴⁰⁵ „Allur matur varð býttur uttan

405 Patursson 1936, 27.

Dögurðafat við grind og ymiskum slögum av sinnopi afturvið. Fleiri blanda sær sjálvi.



fiskur og grind, tað varð etið í trogum, vanligá 6 fólk um hvørt trogið.⁴⁰⁶

„Dögurðin plagdi at vera millum kl. 2 og 3. Um veturin var tað oftast saltmatur, grind og spik ella lundar við eplum afturvið, ella ræstur seiður og spik ella smelt. Ella feskur seiður og livur, feskur fiskur, fesk høvd, knettir, rognaknettir og onkuntíð røst toskarhøvd við spik afturvið og altíð eplir afturvið, men við hvørt kundu vit bara hava turran seið og turt spik.“⁴⁰⁷

„Um tveytíðina kom dögurðin fyri; innidagar vanligá fiskur í einumbvørjum líki, við smelti, tálq ella spiki afturvið. Eitt sindur av eplum var vanligá eisini afturvið. Nú sótu vit øll uttan um trog og ótu. Varð veðrið toluligt, fóru vit út í áнна, sum rann uttanfyri, at vaska okkum aftaná. Matmóðir fór eisini út í áнна at skúra trogið, áðrenn hon hongdi tað aftur

406 Patursson 1936, 28.

407 FF. Ritg. 1972/73, Matgerð, 2.

á naglan á roykstovubróstinum. Hon setti eina æru í at hava trælötini skínandi hvít,“ sigur Heðin Brú úr Skálavík.⁴⁰⁸

„Tá knettini vóru undantikin, var einki serligt gjørt við at gera matin til,“ verður sagt úr Haldórsvík fyrst í 1900-talinum. „Saltmaturin varð koyrdur í pottin, tá hann hevði staðið nóg leingi á vatni. Grind og spik varð etið við eplum afturvið, og aftur við stórhvalatvøstinum høvdu tey epli. Ræstur fiskur varð etin við spiki og eplum. Í staðin fyri spik var ofta dypp t.d. garnatálg, um tey áttu hana, og aftur við feskum fiski høvdu tey oftast bara epli, men við hvørt smeltaðu tey margarin afturvið. Var livurin í fiskinum etandi, so ótu tey hana. Tað skal tó sigast, at ikki vóru tað 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 vaksín, at tey kundu fara at pota inn undir slokkarnar. Men tað vóru hús, ið dugðu so væl at drýggja sær eplini, at tey áttu epli, til nýggj epli vóru vaksín.

Eg haldi at øll mundu eta dögurða úr trogi. Tá dögurðin var kólnaður, varð farið út á trappusteinin fyri at renna lógin av pottinum, og so varð lagt uppúr í trogið. Trogið varð sett á pottin, sum dögurðin var kókaður í, mitt á gólvið, og so sessaðist húskið rundan um trogið... Vóru nógv fólk í húsinum, kundi tíðum vera trongligt við trogið. Høvdu tey dypp afturvið, var dyppilatið sett mitt í trogið, og so dyppaðu tey niður í so hvørt, sum tey ótu. Gaffil varð ikki brúktur, og var dögurðin fiskur, dypp og epli, so brúktu tey heldur ikki knív, men bara fingrarnar. Eplini flustu tey við fingrunum og lögdu flusið í trogið, har sum tey sótu, tað sama varð gjørt við fiskaruskið, sum ikki varð etið. Tær flestu mammurnar mundu vera so eftiransnar, at tær lótu børnini vaska sær um hendurnar, áðrenn tey fóru til trogið. Var dögurðin grind og spik ella okkurt annað, sum knívur skuldi brúkast til, ja, so brúktu tey knív, men ongantíð gaffil. Omaná dögurðan fingur børnini ofta mjólkervatn við einum sukurmola

408 Brú 1958, 264.

ella ongum afturvið. Tey vaksnu drukku ofta te ella kaffi omaná døgurða, men nógv drukku bara ein mjólkarvatnssopa omaná.⁴⁰⁹

Tað kundu vera ymiskar umstøður, sum gjørdur, at fólk ikki fingur komið heim til hús at eta døgurða, tá ið hini ótu. Tá varð døgurðin goymdur teimum, antin við at lata hann standa í ovnum á komfýrinum ella við at hylja hann undir eini dýnu.

Tær innsavnaðu munnligu heimildirnar frá 1979 styðja undir tað, sum er sagt omanfyri.⁴¹⁰ Døgurðin kundi vera „feskur toskarhøvd, livurhøvd ... knettir, feskur fiskur, ræstur fiskur, grind og spik... Um heystið var okkurt av heystinum: blóðmørur, vambabitar o.a.“ „Døgurðin var altíð okkurt kókað: grind og spik, tá ið nokur grind var í húsunum, men tað var minni enn so altíð. Fiskur, feskur, ræstur, knettir ella frikadellur, og epli vóru altíð til viðskera, so leingi tey strektu ... eg átti at sagt afturvið, tí viðskerin var smelt, garnatálg ella onkur onnur fiti, sum vit áttu í húsunum, tí ikki varð farið í handilin eftir sovorðnum.“⁴¹¹

Heit kókaði eplir hava í nýggjari tíð mestsum altíð verið etin aftur við døgurðanum, uttan tá ið tey vóru í uppisetri fyri eplir, uttan mun til um tað var turrur matur ella kókaður matur. „Eplir ella røtur afturvið.“⁴¹² „Tey stóru góðu eplini fyri seg, tey vóru til blóðmør, seyðarhøvd og annað, sum hevði nógv kókitið, eisini tað mátti ein hugsa um, tí alt fór í sama pott í tí dagligu matgerðini.“⁴¹³

„Til alt slag av kjøti blivu nýtt góð eplir, men til feskan fisk og ræstan fisk, feskan seið og annað, sum lítil tíð fór til kókingar, blivu tey smáu eplini nýtt, og blivu tey kallað ertrar. Tað var líka mikið, hvat ein fekk til døgurða, tann fyrsta dagin nýggj

409 Johansen 1970, 129.

410 Høvuðsheimildargrundarlagið undir hesi rannsókn byggir á tað, sum varð savnað inn við støði í spurnarblaði 17: Føroyar í slupptíðini, serliga parturin 4. Matur og matgerð. Frásagnarsavnið, Føroya Fornminnisavni.

411 FFms 818, 6.

412 FFms 791, 5.

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



Knettir og frikadellur.



Kókað seyðarhøvd.

eplir blivu tikin upp og kókaði, tá var frøði.“⁴¹⁴ „Tey smáu eplini brúktu vit altíð saman við fiski til nátturða. Tey betru eplini blivu goymd aftur við knettum og frikadellum. Teimum smáu eplunum bleiv kókað nógv av, og tað sum leyp av, bleiv malid og blandað upp í mjólið, sum mann elti til breyð.“⁴¹⁵

Grind hoyrði til tann mest vanligu døgurðamatin, hon varð etin fesk, tá ið grind var, visnað, røst og turr, men

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

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

annars sum „Saltgrind og spik.“⁴¹⁶ Eisini ótu tey „Knettir og knettasúpan við einum skerpibeini við í súpanina, saltað hvalatvøst, frikadellur, men vóru fiskafrikadellurnar mest sunnudagsmatur“ og „Annars høvdu vit altíð kókaðan døgurða,“ „uttan onkuntíð, tá høvdu vit turran fisk.“ Yvirhøvur var døgurðin vanligur innløgumatur, „sum fólk sjálvi skaffaðu sær.“⁴¹⁷ „Fiskur, ræstur, feskur ella saltfiskur, eisini hvalatvøst og sild.“⁴¹⁸

Tá ið einki annað var, høvdu tey „bert eplir og smeltaða garnatálg afturvið.“⁴¹⁹ „Tey, sum áttu jørð, fingtu so blóðmør, saltmør, livur, seyðarhøvd og bein ... um heystið, tí einki var at frysta og halda feskt í. Fesk grind var, tá ið grind hevði lagt beinini, og so røst av tí, tey hongdu upp. Annars var alt salt uttan tann seyður og tann fiskur, sum var upphongdur. Fekk ein skrindu, so bleiv meira ella minni saltað, og var tað sunnudagsdøgurði, tað var mörurin eisini, onkuntíð ræst kjøt... Til saltkjøtið gular ertrar, men einki annað. Tá ið feskur fiskur varð kókaður, var livur afturvið, sama var við seiði. Knettir og frikadellur vóru eisini at fáa viðhvørt. Onkuntíð var eisini nakað av sild, hon varð kókað fesk, og restin varð saltað.“⁴²⁰

„Eplir vóru altíð aftur við døgurðanum. Tað kom eisini fyri, at eplir vórðu kókað til morgunmatar um heystið, og pylsa ella annað av heystinum etið afturvið, so tá vórðu eplir kókaði tvær ferðir um dagin. Tá var eingin frystibox, og tí mátti maturin frá heystinum etast áðrenn hann spiltist, tí einans mörur og tálg varð saltað av seyðinum.“⁴²¹

Omaná var „kaffi ella te og onkran bita afturvið og ein sukurmola,“⁴²² „drekkamunn við einum sukurbita, ið var býttur okkum.“⁴²³ Tað var eisini vanligt at fáa pannukøkur

416 FFms 924, 8.
417 FFms 788, 4.
418 FFms 893, 11.
419 FFms 924, 8.
420 FFms 924, 8.
421 FFms 924, 9.
422 FFms 788, 4.
423 Brú 1958, 264.

omaná, tá ið grind var til døgurða, knettasúpan, tá ið tey høvdu kókað knetti, og fuglasúpan, tá ið tey høvdu kókað fugl. Eisini høvdu tey blaksúpan við rosinum ella sviskum ella aðra søta súpan.⁴²⁴

Ein heimildarmaður úr Sørvági minnst, at pápi hansara plagdi at fáa sær ein lúr á beinkinum oman á døgurða. Hann fylti sær fyrst eitt krúss at drekka, sum hann setti á borðið, og í tí hann vaknaði, drakk hann mestsum alt krússið í einum og fór á dyr.⁴²⁵

„Tá ið fiskamatur var til døgurða, fingtu vit altíð ein bita av onkrum afturvið kaffinum omaná, um einki annað var, so fingtu vit breyð, kaka varð so sjáldan bakað, uttan tá ið vit høvdu fólk og so til høgtíðir.“⁴²⁶

„Tann síðurin var, at eingin skuldi taka sær hvíld aftan á nakað matarmál (uttan náttverða, tá ið alt fór í song); var seinasti munnur svølgdur, var tikið til starvs aftur beinanvegin. Sagt varð um skjótfórar menn, at teir skuldu hava ein bita í hondini, annan undir tonnnum, tann triðja í vælindinum, til tess at dagurin ikki skuldi dvøljast burtur við áti.“⁴²⁷

„Sunnudagsmat og gerandismat veit eg einki um fyrr enn aftan á kríggið,“ sigur heimildarmaður frá Norðskála, men „Høgtíðsdagarnar plagdi at vera eitt sindur øðrvísi.“⁴²⁸

424 „It may consist of fish, fried or boiled or served as knettir or in some other way – fish dishes I have reserved for description in a later chapter. If it is braised meat or boiled birds we shall be surprised to see rhubarb or even strawberry jam on the table to use as a sweet sauce with the boiled potatoes. Potatoes, incidentally, are never mashed, and rarely baked. It may be a whale-meat day, with pancakes and tea to follow; or, it is winter, salt herring, salted birds, blóðpylsa or blóðkannukøka may appear. The soup-course comes at the end of the meal – except at dinner in the evening, when it plays its usual role. A fish-soup goes well in its appropriate context, rest súpan accompanies rest kjøt, and bird soup, is the usual dessert with guillemot or puffin. There are, of course, many sweeter soups, such as a delightful one made from a mixture of fresh and sour milk, kyrnumjólkssuppa, sweetened with raisins or prunes, and served with cream. That does not cover the range of Faroe lunch-time foods by any means, but will serve to give the reader a general idea.“ (Williamson 1970, 30 ff.).

425 Upplýsing frá Leon Heinesen, vitameistara, ættaður úr Sørvági.

426 FF. Ritg. 1972/73, Matgerð, 2.

427 Patursson 1936, 29.

428 FFms 939, 21.

Yvirhøvur kann tað kortini lesast burtur úr heimildunum, at fólk gjørdu meira burtur úr matinum hvíluðagin, alt eftir umstøðunum kortini.

„Sunnudagar kundu vit hava ræst kjøt, knettir ella sláturmør. Um summarid var ofta nógvur lundi, tá kundu vit hava feskan kókaðan lunda og eisini skrædlaðan, stoktan í mjólk. Um summarid, tá id eplini fóru at ganga undan, so fyltu vit lundarnar, tá nýtast ikki epli afturvið, og kókaðu lundar og súpan útá.

Ein gomul arbeiðskona úr Koltri, id var her, plagdi at teygja lundar saman og heingja teir upp at skrána, áðrenn teir vórðu kókaðir. Tað sum ikki varð etið feskt av lundunum, varð saltað í eina tunnu til at hava at vatna út og kóka um veturin.“⁴²⁹

Kjøt ella okkurt kjøtkent og meira tilgjørt var ofta til døgurða sunnudagar, men eisini kalvi kundi vera sunnudagsdøgurði. Sjálvur minnst eg stoktan kalva við brúnari sós afturvið sum sunnudagsdøgurða. Tað vóru eisini tey, sum vatnaðu út grind og høvdu brúna sós afturvið. Helst hava tey hildið, at tað hevur verið okkurt meira sunnudagsligt við sós, tí sós var ikki gerandiskostur. Meðan tey fyrr ofta høvdu drekkasúpan oman á døgurðan teir vanligu dagarnar í vikuni, so høvdu tey ofta okkurt meira søtt oman á døgurðan sunnudag. Tað munnu enn vera mong tilkomin fólk, sum minnst, at kaldur budingur gjørdur úr keyptum budingapulvuri við heitari reyðari sós – appilsinsós ella kirsuberjasós, gjørd úr pulvurinum, sum lá í budingapakkanum í einum minni pakka – var tað mest vanligu omaná sunnudagar. Tað vóru fleiri sløg av budingi, men tann mest vanligi var vaniljubudingurin, men tað var eisini rommbudingur og mandlubudingur, tað lá ein pakki við mandlum í posanum til mandlubudingin, og til rommbudingin lá ein lítill fløska við rommessensi í. Tá id sjokulátubudingurin kom í fimm tíárunum, vóru tað tey, sum hildu tað vera „stórt“, sum ein vinmaður mín tók til herfyri.

429 FF. Ritg. 1972/73, Matgerð, 2.

Pakkabudingurin var yvirhøvur sera væl umtóktur, og á Viðareiði gjørdur mannfólk eitt Budingafelag við formanni og nevnd. „Tað var sera virkið undir seinasta veraldarbardaga (1940-1945), tá var nógvur ungdómur heima. Endamálið við felagnum var at koma saman at kóka buding, annað lá einki í tí. Tað var eitt mannfólkafelag burturav. Einki við spiritus, so vítt eg veit, men limir felagsins vóru absolutt ikki avholdsmenn kortini.“ Tað skuldi vera sera hugnaligt at vera í hesum felag, og har vóru eisini fleiri skemtarar, „jú, teir hugnaðu sær avbera væl við tí felagnum.“⁴³⁰

Budingurin varð kókaður í mjólk, um hon fekst, men summi brúktu eisini turrmjólk. „Sunnudagar um summarid varð budingur við saft havdur omaná, viðhvørt eisini rabarbugreytur.“⁴³¹ „Um summarid kundu vit viðhvørt fáa sviskugreyt, aprikosgreyt við mjólk afturvið og eisini buding“ omaná sunnudagar.⁴³² Harafturat kom so rabarbugreyturin, sum eisini var vanligt omaná sunnudag. Tað er ikki óvanligt at hoyra fólk siga frá, at tá id tað komu fót bóltlið til bygdar at spæla fót bólt, so vóru vertsfólkini sjálvandi blíð við teir, og ein fastur døgurði – ofta var tað sunnudag, teir spældu – var feskur kókaður kalvi og rabarbugreytur omaná. Hatta var nú ikki bert gestablídni, men tí tey vistu, at kókaður fiskur við rabarbugreyti omaná gjørdi menn sera linar.⁴³³ Frukttblikk við róma var eisini sera vanligt omaná sunnudag – ofta var rómin úr blikkum.

Tær stóru broytingarnar í døgurðamatinum komu frá umleið 1960, tí tá var elektrisitet komið um næstan alt landið, og tað bar til at keypa nógv frystivørur, umframt tað, at flestu fólk eisini kundu frysta matin sjálvi í frystiboksini.

430 Upplýsing frá Dánial Lydersen, Viðareiði.

431 FFms 924, 10.

432 FFms 885, 14.

433 Umborð á sluppunum vóru tað teir sum kallaðu kókaðan feskan fisk við sagosuppu omaná fyri knæstoyt, tí av hesum kosti vórðu menn so linir, at teir sluppu næstan ikki á fótur aftur, men vildu heldur sleppa at leggja seg (Joensen 1975, 95). Tað hevur helst verið tað sama við kalva og rabarbugreyti.



Eisini var úrvalið av døgurðamati og tilhoyri til døgurðamat vorðið munandi størri í handlunum. Hetta hevur alt staðið við, og margfeldið av vørum er bert voksið tey seinastu árin, so nú ber til at keypa næstan alt í handlunum, serliga teimum stóru matvøruhandlunum, sum fáa nýggja vøru við skipi úr útlandum minst eina ferð um vikuna. Feskt kjøt heilt úr New Zealandi og grønmeti og frukt frá nær og fjar. Hetta hevur gjørt úrvalið av døgurðamati nógv fjølbroyttari. Tað er sjálvandi vert at kanna nærri, men sum so mangt, tá ið tað um kanning av samtíðini ræður, so krevur tað eitt øðrvísi háttalag enn tað kvalitiva søguliga, sum liggur til grund fyri hesi bók, og tað hevur ikki verið gjørligt ella umstøður til at gera eina slíka kanning í hesum sambandi.

Millummáli

Heimildir okkara frá áðrenn 1800 nevna einki um millummálar, og Jóannes Patursson sigur, at millummáli ikki kom fyri fyrr, men sambært heimildum okkara frá 20. öld var millummáli ein rættiliga føst máltíð millum døgurða og nátturða hjá teimum, sum vóru heima ella høvdu móguleika at koma til hús.

Millum morgunmat og døgurða var ofta ein drekkamunnur við einum bita afturvið, sigur Marius Johannesen.⁴³⁴ Sama sigur Heðin Brú. Tey fingi um 12-tíðina ein drekkamunn, „*vanligar innidagar bert ein sukurbita afturvið. Børnini fingi ikki te, men mjólkervatn.*“⁴³⁵ Hetta var ikki millummáli, tí hann var seinnapart á degi.

„*Um fimmtíðina fingi vit millummála, kanska ein heitan drýlbíta, ið var klovin, og ein flís av garnatálg lögð ímillum.*“⁴³⁶ „*Til millummála ein drýlbíta (eitt sindur størri til dreingirnar, sum rímiligt er, teir krevja at styrkjast til tey høvdu tøkini) við einum fløtmola ella mjólk afturvið.*“⁴³⁷ Tey, sum vóru rímiliga

434 Johannesen 1983, 121.

435 Brú 1958, 264.

436 Brú 1958, 265.

437 Hansen 1938, 250.

væl fyri, høvdu onkran viðskera upp á breyð til millummála, „*summi høvdu melis upp á breyðið, tað høvdu vit ongantið.*“⁴³⁸ Heimildarkvinna av Toftum sigur, at meðan nógv børn ofta fingi putursukur ella sirop upp á breyð, so gav mamman teimum altíð ost upp á breyð í slíkum fòrum, tí hon helt, at tað var betri.⁴³⁹

„*Millummálar vóru um kl. 5, og fingi tey tá breyð ella drýl aftur við mjólk ella te og stundum siropsvatn, tað var sjáldan, ið kaka varð bakað, tó plagdu vit viðhvørt at fáa pannukøkur til millummála. Til høgtíðir varð tó altíð bakað kaka og til onkrar føðingardagar, til hoyberadagar og fjall dagar.*“⁴⁴⁰

„*Millummála fingi tey hvønn dag. Kaka var ikki uttan sunnudag, men pannukøkur og kanska okkurt fransbreyð,*“ verður sagt úr Mykinesi.⁴⁴¹

„*Millummála dámdi serliga teimum gomlu konunum væl, og ofta sóust tær troyta kannurnar, men menninir, sum arbeiddu úti, komu sjáldan heim at fáa sær millummála, men ein óviti plagdi ofta at fara til teirra við einum flógvum munn í einari fløsku,*“ ofta ballað inn í eina hosu,⁴⁴² „*men smádreingirnir untu sær ikki at seta seg inn at eta millummála úr spelinum, so teir tóku bitan í hondina, tó at tað ikki var væl dámt at eta úti.*“⁴⁴³

Dømini úr tí innsavnaða heimildartilfarinum eru fleiri, og sambært teimum var millummálin yvirhøvur ein drekkamunnur – kaffi ella te – við onkrum afturvið, eini breyðflís, „*viðhvørt fingi vit pannukøkur*“, „*drekka, breyð við smør ella róma omaná og tveir sukurmolar*“, „*te ella mjólkervatn, eitt breyðstykki, kanska hveitibreyð*“, „*fransbreyð, pannukøkur, viðhvørt blóðklattur*“, „*te og breyð við margarin (smør) og*

438 FFms 924, 9.

439 Kona ættað av Toftum, fødd í 1954.

440 FF Ritg. 1972/73, Matgerð, 2.

441 FMD BS 00976D M. J. og H. J., Mykines 1973.

442 Johansen 1970, 131.

443 Johannesen 1983, 121.

súltutoy, tá ið ein átti tað, ella ein kókubita, tó kaka hoyrði mest sunnudegnum til.⁴⁴⁴

Five o'clock tea var kent í Onglandi. „*Afternoon tea with cakes is English enough, except that on party days no housewife would consider millummáli a success unless she were able to put a dozen different varieties of cakes and biscuits on the table, and give her guests chocolate (with whipped cream) followed by coffee, to drink,*“ skrivar Kenneth Williamson.⁴⁴⁵

Annars var tað vanligt, at ketilin mestsum altíð stóð heitur á komfyrinum, og hjá nógvum var mestsum altíð te á kannuni, so at skjótt var at skeinkja ein drekkamunn, um onkur skuldi komið á gátt.

Á flestu arbeiðsplássum hava tey í dag kaffisteðg bæði fyrrapart og seinnapart, og óvanligt er ikki, at tey á summum arbeiðsplássum hava rundstykki ella ónnur morgunbreyð fyrrapartin – har sum væl veit við, letur arbeiðsplássið hetta, annars hava tey onkra kaffikassaskipan, so fólk sjálvi gjalda fyri hetta. Skúlabørn fáa yvirhøvir ein drekkamunn, tá ið tey koma úr skúlanum, um onkur er inni, annars mugu tey klára seg sjálvi.

Nátturði

Nátturðin fyri 1800 var mestsum altíð greytur, vellingsur ella súpan, og til heilt serlig høvi mjólkgreytur, men annars vatngreytur.⁴⁴⁶ Svabo og Landt skriva á leið tað sama um greyt, vellingsur og súpan sum nátturðamat: „*Nogle faa Gange Søbe-Kaal af Roe-Blade, kogt enten paa fersk eller vindtørret Kjød eller paa feede Fugle (Lujrar); men naar der om Vinteren ingen Mælk haves, bruges haalgrujde – en Kjødssuppe, som gjøres brav tyk med Meel og Rødder... Gryn-Grød, Sødveling, guule Søbe-Ærter og Skindse-Kjød... ere Højtids-retter, som man og beværter Fremmede og Rejsende med.*“⁴⁴⁷

444 FFms 818, 6, 791, 5, 788, 4, 885, 4, 893, 11.

445 Williamson 1970, 29 ff.

446 Svabo 1959, 118.

447 Landt 1965, 239.

„*Tá uttanhýsisfólkið var farið, varð nátturðin etin, vanliga fóroyskur greytur og mjólk. Tá ið kýrnar vóru sleptar, var bótarsúpan og turrur seiður afturvið. Hvør fekk tá sín verð borgan hagar, ein var staddur í roykstovuni. Tá ið nátturðin var liðugur, fóru vit til songar,*“ sigur Heðin Brú í grein um tað gamla bóndasamfelagið.⁴⁴⁸

Í summum húsum var nátturðin heilt seinur. „*Tá ið leið út móti klokkan 11, varð náttverðin kókaður, og tá lögdu øll arbeiðið frá sær. Aftan á náttverðan varð ikki arbeitt. Í summum húsum løsu tey bøn, áður enn farið varð til songar. Ikki var tað altíð í felagsskapi, oftast sótu tey hvør sær, men øll løsu faðirvár og signaðu seg, áður enn tey sovnaðu. Til nátturðan kundi vera so ymist, eftir sum árstíðin var.*“

Fyrrapartin av vetri var tað oftast súpan bótað við einum kjøtbita, og í bóndahúsunum einum hálvum stykki av kjøti afturvið; ella tað kundi vera feskur fiskur við livur ella kamshovdi, tá útróður hevði verið. Seinnapartin av vetri var tað greytur við siropi ella einum mjólksopa afturvið. Aftaná at neytini høvdu kálvað, var tað oftast onkur mjólkarmatur, ystingur, dralvi ella vellingsur.

Borðreitt var vanliga ikki. Matmóðirin bar hvørjum sítt upp í hondina, tá tað var kjøt og súpan; var tað greytur, varð hann oystur upp í stór fót, og tá supu fleiri úr sama ílati, og var tað fiskur, varð hann lagdur upp í trog, sum øll settust uttanum. Mjólkina fingur tey hvørt upp í eitt krúss ella sín haldakopp. Spønir vóru ofta serogn, og hirti tá hvør sín, so uppvaskið var einki. Spønirnar vóru heimagjördir hornspønir, tó áttu summi silvurspón, men hann var ikki til hvønn dagsbrúk.

Øll hampafólk bóðu Jesus vera við sær, áður enn tey settust at fáa sær, og etið mátti verða hampiliga. Knívur og gaffil vóru ikki til brúks, um tað var fiskur, øll brúktu fingrar sínar. Hvør át við sína trom, tá ið tey sótu við trogið. At reika ov langt frá tromini varð hildið fyri at vera ófólkaligt, og tað varð átalað, tá ið børn og hálvaksin gjørdur tað. Náttverðin var hildin at

448 Brú 1958, 268.

Kjöt upp á breyð. Tað at nýta eitt nú kjöt sum „pálegg“ er rættiliga nýtt. Tað vanliga var fyrr at eta kjöt ella annað afturvið breyði ella drýli sum viðskera.



vera hovudsmáltíðin um dagin, og tá ið hann var etin, fóru øll til songar mett og væl sett... Eitt arbeiði hevði arbeiðskonan at gera aftan á náttverðan, og tað var at baka drýlarnar til dagin eftir. Hetta gjørdi hon áður enn hon hirdi.⁴⁴⁹

Summi ótu nátturðan fyrr á kvøldi. „Nátturðin var kl. 8 ella seinri, tað var altíð súpimatur. Um veturin var oftast ræst kjöt og súpan. Tað vóru ryggjastykkini, ið vórðu kókaði út á súpan við grýnum útiá ella javning, uppímillum kundi vera rísgreytur við mjólk og sirop afturvið, og viðhvørt turrur seiður við súpan omaná.“⁴⁵⁰

Nátturðasúpanin skuldi helst hava góða bót, og „Avdeyða neytakroppar vórðu upphongdir at resa og turka, eftir jól vórðu fjósir úr teimum vanliga nýttar í bót til náttverðasúpanina; úta hesa súpan vórðu tá ofta latnar føroyskar røtur.“⁴⁵¹

„Summi hús gjørdu nógv av ertnasúpan, og høvdu tey skerpubein ella kjöt til bót. Summi høvdu nakað lítið av grýnum í og gjørdu so mjøl útá afturat, men nógv vóru tey, sum høvdu kvørnamjolið bæði til súpan og greyt, men tað mundu vera fá, sum høvdu bótaleysan greyt, alt tað tey áttu garnatál at lata í hann. Nógv minni av mjøli fór útá, tí greyturin leyp saman av bótini og „ólíka betur stendur hann í gørnunum enn hin bótaleysi greyturin, sum heldur ikki er tann holdargroðin í,“ søgdu tey gomlu.“⁴⁵²

449 Rasmussen 1985, 115 ff.

450 FF. Ritg. 1972/73, Matgerð, 2.

451 Patursson 1936, 28.

452 Hansen 1938, 250.

Á sumri var nógv mjólk og mjólkamatur hjá teimum, sum høvdu kúgv, eitt nú ystingur, undirløgd mjólk, dralvi ella fleytir um heystið, „innímillum varð givin greytur og mjólk, hendinga ferðir mjólkargreytur, feskur fiskur ella feskur seiður og livir ella kambshøvd ella livurmagi. Blóðmørur, seyðarhøvd og ymisligt slátur var vanligur náttverði í skurði og klipping.“⁴⁵³

Úr Hesti verður sagt, at „Tá ið neytini høvdu kálvað, var ystingur ella dralvi nátturðamatur javnt og samt hjá teimum, ið høvdu nógv mjólk. Aðrar tíðir, tá eingin mjólk var, var tað súpan eisini javnt og samt og við hvørt greytur. Mjólkgreytur varð sjáldan kókaður, tí nakað mátti sparast uppá at keypa grýn óneyðugt. Lítið dámdi mongum, tá ið sneisin fór í pottin, sí sneisamatur kostaði pening.“⁴⁵⁴

„Um veturin kókaðu tey súpan til nátturða við eitt sindur av kjøti í. Tað var næstan altíð kókaður nátturði. Ofta bleiv mjólk kókað til nátturða, vellingur, bollamjólk og undirlagt. Tá legði mann kveikamaga niður í grýtuna, tá ið mann hevði koyrt mjólkina niðuri, so kom alt saman. Tað varð sopið til nátturða.“

Tað er ikki fyrr enn ta seinastu tíðina, at tey hildu uppat at kóka nátturða. Tað forandraðist alt aftan á kríggið, livimátin og maturin í allar mátar. Tá blivu tað betri tíðir aftur og fólk fingu meira pengar. Tað varð spart uppá alt áðrenn. Tá vóru tað so ringar tíðir. Tað bleiv keypt minst møguligt, eisini av grýnum og sliikum. Tað var mest henda undirlagda mjólkin tey ótu. Mjólk smakkar so óalmindiliga gott aftur við saltmati eisini.“⁴⁵⁵

Onnur heimild úr Mykinesi sigur, at „Tað varð kókaður mjólkarmatur til nátturða frá tí kúgvin hevði kálvað. Tá brúkti eingin breyð til nátturða. Tað var bara mjólk so leingi, sum summaríð var. Tey høvdu mjólkabollar, ketilost, undirlagt, rísinvelling, sagovelling og eitt tey róptu mjølvelling. Summi

453 Patursson 1936, 38.

454 Poulsen 1947, 21.

455 FMD BS 00976D M. J. og H. J., Mykines 1973.

*høvdu greyt, og so høvdu tey mjólk aftur við keksi. So skjótt sum heystið kom og tey fingdu kjøt, begyntu tey at kóka súpan. Tað varaði líka til kúgvín kálvaði aftur.*⁴⁵⁶

Munnligu innsavnaðu heimildirnar við støði í fyrra parti av 20. øld lýsa ikki nátturðan stórt øðrvísi enn tey, sum eru umrødd omanfyri.⁴⁵⁷ Nátturðin var fyri tað mesta vellingur og súpan. „Vellingur var mjólk og rísingrýn. Súpan var av vatni og grýni. Skerpibein ella seyðaføtur varð nýtt til bót... Áttu vit turran fisk, so kundu vit eta hann og spik niður undir súpanina.

*Tann ræsta súpanin var vetrarnátturði, mjólkarmaturin summarnátturði. Var feskur fiskur, so gjørdi mamma fiskabollar, sum hon kókaði út í súpan við røstum fótum til bót. Hesa súpan kallaðu vit bollasúpan, men vóru eingir bollar í, so at hon bara fótasúpan. Tá ið vit komu aftur av dyrking summarkvøldini, so plagdi mamma at koyra nýfiskaðan smáseid og livur í pottin, og hetta ótu vit til nátturða við breyði afturvið, men var tað komið út í august, so plagdu vit at unna okkum nýupptikin epli afturvið. Tað smakkaði.*⁴⁵⁸

„Velling ella rísingreyt við siropsvatni afturvið ella súpan við rótum í og rotað ella turkað seyðabein vórðu koyrd úti sum bót, og eisini ketilostur ella dralvi, um kúgv hevði nykálvað.“ „Súpimatur ... ella breyð og drýlur. Nakað tað sama sum til morgunmat, men minni ... vit høvdu heilt ofta turran fisk og spik til nátturða.“⁴⁵⁹

Heimildarfólk úr Vágum eru samd um, at í tíðini beint undan øðrum heimsbardaga var tað enn so, „at nátturði var okkurt, sum skuldi etast við skeið.“⁴⁶⁰ „Fekst seiður, so varð seiður og livur kókað til nátturða og etið aftur við breyði og eplum, men

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

457 Høvuðsheimildargrundarlagið undir hesi rannsókn byggir á tað, sum varð savnað inn við støði í spurnarblaði 17: Føroyar í slupptíðini, serliga parturin 4. Matur og matgerð. Frásagnarsavnið, Føroya Fornminnissavn.

458 FFms 816, 6.

459 FFms 818, 6, 791, 5, 788, 4, 885, 14, 893,11.

460 Reinert 2007, 31.



Ræst kjøt og eplir hitað á pannu.

*turrur fiskur og turr grind og spik varð eisini etið til nátturða. Annars breyð og mjólk og okkurt upphitað av døgurðanum.*⁴⁶¹

Í onkrum húsum á Eiði var tað ikki óvanligt at eta turt kjøt við brasaðum eplum og leyki til nátturða.

Tað tykist sum um, at súpimaturin er við at fáa minni týdning um 2. heimsbardaga, tá ið breyð við viðskera vann meira fram sum nátturði, um Bretin Kenneth Williamson er eftirfarandi, tá ið hann sigur, at nátturði „is sometimes not unlike breakfast, and is dominated by the sandwich – usually preceeded, however, by a lightly cooked dish of meat or fish. It is at breakfast and supper that such delicacies as skerpikjøt and rullipylsa hold pride of place, and in summer rómastampur – curds and whey – often figure at the evening meal.“⁴⁶²

Seinni eftir 2. heimsbardaga var tað vorðið vanligari at eta breyð og viðskera til nátturða og ofta at hita upp „avlopið av døgurðanum frá degnum fyri“ á pannu til nátturða.⁴⁶³ Ofta gjørdu tey so ríkiligt av døgurða, at tað eisini skuldi vera nóg mikið at hita upp til nátturða. Tað vóru eisini tey, sum

461 FFms 818,6, 791,5, 788,4, 885,14, 893,11.

462 Williamson 1970, 29 ff.

463 FF. Ritg. 1972/73, Matgerð, 1.

Tartelettur. Tað var ein tíð, tá ið tartelettur vóru rættiliga vanligir sum partur av einum góðum nátturða.



Modernað smurt breyð.

dámdu væl kalda grind til nátturða. Eg minnst, at í einum grannahúsum, har eg ofta kom, høvdu tey eitt stórt spísikamar við einum borði, har ein kundur sita við. Í spísikamarinum stóðu eisini døgurðarestirnar.

Í skaldsøguni *Malan* eftir Eilif Mortansson koma tveir mans svangir aftur, eftir at hava verið úti nýggjárstaftan. Arbeidskonan Malan spyr, um hon skal smyrja teimum ein breyðbita. Teir vilja heldur hava „grind, spæk og kolde kartofler.“ Tað er ikki høgtíðsmatur, sigur annar teirra, men grind vilja teir hava, og hví ikki tað. „Hvalkød og punch. Ja, hvorfor ikke? I udlandet spiser de rå østers til champagne eller øl.“⁴⁶⁴

Tá ið menn høvdu verið á fjalli ella gjørt okkurt útiarbeiði um dagin, var nátturðin ofta betri enn vanligt, serliga um heystið, tí „Tá ið menn høvdu verið á fjalli í Oyndarfirði, plagdu teir í bóndahúsunum altíð at fáa blóðpylsu og seyðarhøvd at eta um kvöldið.“⁴⁶⁵

Gera vit eitt lop fram til nýggjastu tíð, so eru broytingarnar yvirhøvdur tær, at tey flestu, sum eru til arbeiðis, eins væl og tey, sum ganga í skúla, ikki eta døgurða á middegi, men hava matpakka við, uttan so at tey eru so heppin at hava høvi at eta í matstovu á arbeiðsplássinum. Døgurðin verður tí hjá teimum flestu etin um kvöldið yrkadagar, og nátturði í eldri týdningi er fallin burtur teir dagar, men er enn til sum kaldur matur við viðskera, um fólk vilja hava tað. Hin vegin eru tað fólk, sum eta døgurða á middegi ella har á leið í vikuskiftinum og so nátturða – breyð og viðskera um kvöldið.

464 Mortansson 1963, 165.

465 Poulsen 2004, 319.

Drekka

Landt skrivar í 1800, at „*Deres daglige Drik er enten Melk eller ... Meelsuppe, og, om dette ej haves ved Haanden, da det reene klare Vand, hvilket de og forsyne sig med naar de roe ud paa Fiskerie; thi Øl brygges ikkun til Højtiderne og bryllupperne. Malten og Humlen kjøbes ved Handelen og Brygningsmaaden er, saavidt jeg ved, ikke forskjellig fra den Maade, som den øvrige danske Almue bruger.*“⁴⁶⁶

Fyrr, áðrenn vatn varð lagt í húsini, fingu fólk vatn úr mataránni, sum vanliga lá nær við búsetingina, ofta var eisini lækja í sjálvari mataránni. Tað vóru eisini tey, sum vóru so heppin at hava eina lækju nær við húsini. Vatn, sum brúkast skuldi í húsarhaldinum, varð borið inn í byttum. Í Havn høvdu tey vatnpostar standandi á ávísimum støðum í býnum, har fólk kundu fara eftir vatni, og sum vatn var leitt til gjøgnum rør. Hetta var, áðrenn vatn varð leitt inn í húsini. Teir fyrstu vatnleiðningarnir í Havn komu í 1898, og so við og við varð vatn eisini lagt inn á bygd í 1900-árunum.⁴⁶⁷

„*Tá vatnleiðningur varð lagdur inn í húsini, sluppu fólk frá at bera vatn. Sjálvut um tað hjá nógvum húsum hevði verið høgligt at fara eftir vatni, so var tað at fáa vatn at renna inni í húsunum, eitt so stórt framstig, at eg sum smádrongur minnst, at fólk vóru heilt ovfarin av hesum, tey dugdu ikki rettiliga at fáta, at hetta kundi bera til.*“⁴⁶⁸

Kaffi og te kom ikki til Danmarkar fyrr enn umleið 1600, og tað var eingin vanligur drykkur, og tað er neyvan komið fyrr til Føroyar. Tað er ikki fyrr enn eftir 1750, at kaffi og te fór at kunna verða keypt í einahandlinum, men tað er mangt sum bendir á, at hesir drykkir hava verið druknir av embætisfólkunum áðrenn tað, tí kaffi og te kann vera sent teimum sum sendingsgóðs við handilsskipunum.⁴⁶⁹

Áðrenn fólk fóru at drekka kaffi og te, drukku tey drekka-



súpan, sum var tunn súpan, men við bót, sum kundi vera garnatálg – bótartálg – ella bótarbein. Eitt sindur av mjøli varð gjørt útá. Grýnsúpan var mest at líkna við drekkasúpan.⁴⁷⁰

Eini 45 ár aftan á Landt skrivar Panum, at „*Som Drik under og efter Maaltidet bruges kogt Mælk, som gjerne er skildt*

Vatnpostur í Havn, har fólk kundu koma eftir vatni, áðrenn vatn var lagt inn.

466 Landt 1965, 239.

467 Johansen 1998.

468 Johansen 1970, 137.

469 Lund 1901, 66. Nielsen 1976, 35.

470 Joensen 1972, 106.



Klæðnavask í Havnará um aldaskiftið 1900.

*ad ved Løbe eller eddike, eller ogsaa en blanding av sød og sur Mælk eller den førhen omtalte Suppe.*⁴⁷¹

„Dögverðasúpanin varð aldri sopin,“ sigur Jóannes Patursson úr Kirkjubø, „Hon varð altíð drukkin. Hon varð oyst uppúr, tá ið menn fóru at fáa sær dögverðamatín. Hon var tá mátaliga kólnað, tá ið menn fóru at fáa sær hana. Hon gagnadist tá væl, meðan borkurin stóð á henni, og drukkin sum hon varð av hesum mjúku hálvflógvu trækoppatrogunum, sum ikki grísláðu í tanngarði, sum vant er av leirkeröldum ella málmскеiðum.“⁴⁷²

Úr Hesti verður sagt, at „Fyrr í tíðini var blonduilat í hvørjum bóndahúsi. Tað kundi vera ankør ella hálvankør. Áðrenn tað var rættiliga komið í brúk at drekka kaffi (te varð sjáldan smakkað), var blonduvatn iðuligt morgundrekka. Ein lógg av blondu varð latin í heitt vatn. Tað varð drukkið afturvið

471 Jacobsen 1979, 94.

472 Patursson 1936, 28.

sukri. Onkur segði hetta drekka vera gott fyri bróstið. Anisvatn varð eisini nýtt til morgundrekka av summum.“⁴⁷³

„Tá ið einstøk hús byrjaðu at drekka kaffi frá hond, varð hetta illa umtókt av summum. Summi vórðu spottað við at ørindi vórðu yrkt um tey. Eina ferð ein maður hevði verið burtur og ferðast, varð hann, tá ið hann kom aftur, spurður tíðindi um mangt og hvat, og eisini, hvussu fólk livdi. Hann segði, at illa visti við; landfarsótt gekk í hvørjum húsi. Hetta meinti hann við, at hann hevði fingið kaffi í hvørjum húsi, hann hevði verið inni í.

Skikkur var, at hvørja ferð, ið kaffi varð brent, fór kaffiketilin út á eldin, um tað so var mitt millum máltíðirnar.“⁴⁷⁴

„Áðrenn kaffi og te gjørdust vanligir drykkir, var tað mjólk og súpan, sum drukkið varð, eisini sviðið soð um heystarnar. Tað var seyðarhovdarsoð,“ sigur Robert Joensen. „Til um 1880 vóru tað tilkomin fólk her á landi, sum hvørki høvdu drukkið te ella kaffi.“⁴⁷⁵

Hóast kaffi miðskeiðis í 1800-árunum er „indført næsten i alle Huuse, endog til dagligt brug,“ so vóru tað ikki øll, sum dugdu at gera kaffi á rættan hátt.⁴⁷⁶ Langabbi Hans M. Debes, sum hevði verið í Havn, hevði har smakkað kaffi, sum honum dámdi væl, og hevði ¼ pund av kaffi aftur við til Gjár sum tinganest til konuna í 1835.

„Jólaaftanskvøld skuldi kaffi verða bryggjað til jólagestir. Langamma kyndi stóran eld og hongdi tvíkannupott fullan av vatni (8 pottar) uppyvir og let har í ¼ pund av kaffi.

Tað kókaði í 3 tímar, og ikki bleiv tað svart, og tað kundi ikki koma í menniskjans munn, og í tí skili varð lögurin burturstoyttur, og tá líktist tað hovdasoði. Ei undur í, tí kaffið var hvørki brent, ei malið.“⁴⁷⁷

„Kaffi og tevatn kendist ikki hjá fólki sum stóð í vælmakt.

473 Poulsen 1947, 22.

474 Poulsen 1947, 22.

475 Joensen 1972, 104.

476 Jacobsen 1971, 177.

477 Debes 1977, 9.

Gomul fólk finga kaffi onkuntíð,“ sigur Jóannes Patursson frá tí hann minnst.⁴⁷⁸ „Kaffimunnurin hóvði tí eldra fólkinum so væl, og við dygdini mátti hann vera, so spølkumman litaðist av honum. Longu tá vóru tó summi fallin til teið, sum alt meira og meira kom í brúk. Fyri at drýggja tað, tóku tey millum fingrarnar av natron og lótu í, so gjørdi teið meira út.“⁴⁷⁹

Heimildarkvinna úr Mykinesi fødd í 1882 minnst tríggar útlenskar kaffimyllur í bygdini. Hol var í erva at koyra kaffi í, og í neðra var ein skuffa, sum kaffi kom í, tá ið tað var malið. „Tað var messing oman á kaffimyllunum.“⁴⁸⁰

Í sambandi við ein føðingardag í Kirkjubø minnst Elin Dahl Johannesen, at tað var ein lætti, „at vatn var lagt inn í húsini á Kletti, og í køkinum var eitt leirvask við krana við lítvari gummislangu á, so nú nýttist einum ikki, sum tá ið omma var lítil, út í ána at skola kaffiposan. Tað dámdi henni einki myrkar vetrarmorgnar.

Kvøldið fyri hevði omma lagt kaffibønirnar á ringarnar á komfyrinum, so tær vóru nóg broysknar at mala á lítlu kvørnini – hana, sum eg helt vera so spennandi. Fyrst skuldi tú savna bønirnar av komfyrinum, pappír var undir teimum, so tað var lætt at stoyta tær í kvørnina, tá ið ein hevði skumpað lítla blanka lokið til síðis. Haðani duttu tær víðari niður í knúsaran, og við sveivarminum vórðu tær malnar til pulvur, sum endaði í skuffuni niðast á kvørnini. Á! Sum tað luktadi væl at lata skuffuna upp.

At mala kaffi við hond til ein stóran føðingardag var strevið, men konurnar mundu skiftast um, so tær ikki finga gø, tí tá vóru tær ikki nógv verdar til annað arbeiði.“⁴⁸¹

„Tann føroyska kaffimyllan var ein bøllusteinar – ein glattur svartur steinar. Kaffi var hvítt, áðrenn tað varð brent, tey brendu tað sjálvi á eini pannu, til tað var so brúnt, sum tey vildu hava tað.“ Tey sum ikki høvdu kaffimyllu, ballaðu kaffibønirnar inn

í eitt pappír, og so knústu tey kaffibønirnar við bøllusteininum, til kaffið var so fint, sum tey vildu hava tað, og so varð tað brent á pannuni.“⁴⁸² Tað hendi seg eisini, at tey læntu útlenskar kaffimyllur frá teimum sum áttu.

Kaffi varð kókað í kaffikannu. „Til kaffikannuna hoyrði ein leysur ringur, sum tey seymaðu ella bundu ein kaffiposa uppá, og so koyrdu tey kaffi við teskeið í kaffiposan. Eina teskeið til koppin, eina til posan og eina til kannuna, tað var gamalt, og so fekst tú gott kaffi. Tey høvdu altíð kaffi oman á døgurða, og summi drukku tað fyrst um morgunin. Kaffi varð altíð drukkið oman á snykmat. Hetta var í míni tíð, men fyrr var tað ikki soleiðis.“⁴⁸³

At fáa sær ein drekkamunn hevur verið tann vanligasti hátturin hjá føroyingum at fáa sær vætu. Ein drekkamunnur er ein koppur, krúss ella spølkumma av heitum drekka, vanligá te, men kann eisini vera kaffi, og sum oftast var okkurt aftur við einum drekkamunni. Tað var fyrr ikki vanligt at drekka aftur við matinum sum í dag, men omaná, tá ið liðugt var at eta. Tann siðurin hevur hildið sær leingi, eg minnst sjálvur frá mínum barndómi, at tá ið ein fekk nátturða hjá fólki, so ótu fólk fyrst, og tá ið tey høvdu etið eina løtu, tástani kom drekka inn á bordið.

Christian Pløyen skilur væl, at føroyingum dámdi at fáa ein heitan drekkamunn. „Tað veri langt frá mær, at eg skal verja ovurdrykkju av sterkum lógi, te ella kaffi, men eg haldi, at um nøkrum nýtist brennivín, so er tað verkafólkunum, og at tey menniskju, sum noyðast at liva bæði dagar og vikur av turrum, koldum mati, kunnu fáa eina kveiking av einari skál við heitum tei ella kaffi, og hesum kunnu tær hægri stettirnar vanligá ikki hava hómíng av. Eg sjálvur og ein og hvør, ið hevur verið ella er embætismaður her í Føroyum, kann av royndum sanna, hvussu væl ein koppur av kaffi kemur við, tá ið tú í fleiri dagar hevur fingið skerpikjøt og skonrugsbreyð, og hesin



Kaffimylla.

478 Patursson 1936, 28.

479 Hansen 1938, 248.

480 FMD BS 001976 og 001976A. L.M., Mykines 1973.

481 Johannesen 2004, 16.

482 FMD BS 001976 og 001976A. L.M., Mykines 1973.

483 FMD BS 001976 og 001976A. L.M., Mykines 1973.

*kostur er tó tann besti, føroyingar hava, og teir geva við gleði tað besta, teir eiga; men tey flestu her liva av turrum fiski, turrari grind og byggbreyði; sum viðskera aftur við øllum hesum turra matinum hava tey spik.*⁴⁸⁴

Seinni í 20. öld varð kaffi vanligur drykkur millum manna eins og te. „Undir krígunum drukku fólk ikki so nógv kaffi, tí ikki var nóg mikið til av tí, og Richs tilsetningur varð eisini brúktur at blanda uppí.“⁴⁸⁵

Mjólkk varð vanligá ikki drukkin sum tostadykkur, kanska mjólkarvatn, og tað sum vaksin fólk drukku av mjólkk, var tann mjólkk, sum tey finga sær úti, annars varð mjólkk mest nýtt sum viðskeri aftur við breyði ella drýli. Mysa og blak vórðu hinvegin drukkin sum tostadykkur. „Ostamysan varð heldur ikki burturstoytt; men nýtt sum tostadykkur og givin kálvum,“ og „Blakið varð ofta drukkið sum tostadykkur,“ siga tvey heimildarfólk ávíkavist úr Elduvík og úr Havn.⁴⁸⁶ Jóannes Patursson sigur, at „Blonda (árýnilig mysa) var einasti drykkur notin varð, tá tóstleitt var í bønnum í hoyna.“⁴⁸⁷

Tóku menn mat við, so var tað „Ein rugdryllur og ein klínungur av margarin ... var mjólkk í húsinum, so varð hon koyrd í eina fløsku, var eingin mjólkk, varð siropvatn koyrt í fløskuna.“⁴⁸⁸

Nógvastaðni rundan um okkum var øl og brennivín ein partur av tí dagliga kostinum. H. J. J. Sørensen sigur í 1859, at „Øl bruges ikke i en færøsk Husholdning; Vand, Mælk eller Suppe erstatter dette. Vandet henter man ikke fra stillestaaende Søer eller Damme, men fra den klare rindende Kilde, og ofte øst af denne ved dens Udspring. Kaffe er i de senere Aar indført næsten i alle Huuse, endog til dagligt brug. Brændevin nydes i

*Regelen ikke til daglig, men destoværre, altfor meget ved særegne Lejligheder, som ogsaa forekomme altfor ofte.*⁴⁸⁹

Hóast rúsdrekka var at fáa við einahandilin, „saa kan man dog ingenlunde beskyldte Bonden for Drukkenskab. De faae Potter Brændevin, han kjøber ved Handelen, gjemmer han gjerne til Fremmede, og til Højtider, især Julen; Ligesaa faae hans Arbejdsfolk, den Dag Høet indbæres, god Mad og lidt Brændeviin. Der ere vist mange Dage, ja mange Maaneder om Aaret, han ikke smager det, om han end haver det hjemme. Vel kan der findes, her som andetsteds, de, der paa Brylluper, naar de ere ved Handelen m.v. gaaer over Maadelighedens Grændser, men dette kan langt fra ikke siges om Bonden i Almindelighed.

*De af Indbyggerne, som mest skulle fejle i dette Stykke, bliver vel en Deel af Thorshavns Indvaanere, samt nogle af de nærliggende Bøjdelaue, der ofte besøger Handelen.*⁴⁹⁰

Tey bryggjaðu øl, tí humla og malt fekst í einahandlinum, og tað var eisini bryggingarhús í Føroyum, og heimildir eru um, at øl er bryggjað í Føroyum í 1633 og helst fyrr eisini.⁴⁹¹ Í 1910 sendi frú Madsen frú Olsen eina uppskrift til brygging av øli.

„Trý pund av grovt malnum brúnum malti og upp í fullan lógva av humlu verður latið í eina ella tvær krukkur, sum tilsamans taka 20-25 litrar av vatni. So mikið av lunkaðum vatni verður stoytt í krukkurnar, at maltið stendur undir. Lok verður lagt á krukkurnar, sum síðani skulu standa í tveir tímar. Eftir hetta verður so mikið av kókandi vatni stoytt í, sum bryggjarin vil hava av øli.

Tá ið hesin lögurin hevur staðið í 15 minuttir, verður hann stoyttur í eina stóra grýtu og eitt ella tvey pund av siropi koyrd í, alt eftir hvussu søtt ølið skal vera. Lögurin kókar í trý korter, og síðani verður hann stoyttur aftur í krukkurnar gjøgnum eitt fint síld.

484 Ploeyen 2012, 125.

485 Reinert 2007, 30.

486 FF. Ritg. 1972/73, S. H. E. Elduvík, 4. FF. Ritg. 1972/73 N.D., Tórshavn 1.

487 Patursson 1936, 28.

488 Johansen 1970, 63.

489 Jacobsen 1971, 177.

490 Svabo 1959, 210.

491 Nielsen 1976, 23, Andersen 1895, 43.



Úr vínkjallaranum á
Hotel Føroyum.

Maltið og tað, sum eftir er í grýtuni, skal nú aftur kóka í eina løtu í trimum litrum av vatni og verður síðani stoytt kókandi gjøgnum sáldið í krukkurnar. Nú verður allur lögurin stoyttur í ta reinu grýtuna gjøgnum eitt upp aftur finari sáld, og eftir tað skal lögurin aftur í krukkurnar, og lok verður sett á. Tá ið lögurin er vordin flógvur, verður ein koppur av góðum ger latið í krukkurnar, og lögurin verður væl rørdur.

Alt stendur nú væl lokað í 36 tímar og gerar, og eftir hetta verður lögurin latin á fløskur, sum proppur verður settur í.“

Frú Madsen leggur afturat í endanum á brævi sínum við uppskriftini: „Vit plaga at keypa ein dunk av brínum malti og humlu frá konsul Hansen í Tórshavn. Tað brúna er best, og

ølið verður vakrari enn tað hvíta. Hetta er ikki heimsins besta øl, men vanliga brúka vit tað eisini til ymsar rättir. Vit bryggja jú mest fyri at fáa ger til at baka breyð við. Hetta ølið er so lætt at bryggja, tí neyðugt er ikki við so nógvum ílötum. Eg vóni at tygum fáa gleði av hesum.“⁴⁹²

Tað vóru hinvegin eisini fólk, sum veltu rabarbur og gjørdur vín burtur úr rabarbum og berum, eitt nú á prestagørðunum, men onnur gjørdur tað eisini. Ein teirra var Hans Kristoffur Joensen á Ryggi í Miðvági. „Umframt rabarbur, sum ikki vóru

⁴⁹² Hetta bræv hevur rithøvundurin Helgi Jacobsen fingið fatur á, og hann hevur verið so beinasamur at latið mær eitt avrit av tí.



so høgt í metum tá sum nú, hevði hann hóp av ripsrunnum, ið bóru óvanliga nógv ber. Av berunum gjørdi hann vín, og onkur man enn minnst, hvussu leskiligt eitt glas av hesum fleiri ára gamla víni kundi smakka ein heitan summardag.⁴⁹³

Tað sæst av tí, sum verður skrivað í Stanley-dagbókunum, at tað bar til at fáa sera gott vín í Føroyum um 1789. Hetta var, meðan Ryberg hevði sítt virksema í Havnini. Eisini fekst vín og rúsdrekka í einahandlinum. Yvirhøvur hevur alt rúsdrekka, bæði brennivín, øl og vín verið flutt inn til landið og selt í landinum, til bann varð sett móti allari rúsdrekkasølu eftir eina fólkaakvøðu í 1908, og tað var í mong ár bert loyvt tí einstaka at flyta inn skamt av rúsdrekka.⁴⁹⁴

Stutt eftir at teir bretska hermenninir vóru komnir til Sørvágs undir seinna heimsbardaga, „høvdu teir gjørt sær pubbir í Sørvági í kjallarunum á tveimum húsum, og har seldu teir



Sodavatn hevur verið framleitt í Føroyum í meira enn 100 ár.

493 Rasmussen 1985, 26.

494 Jacobsen 1995.

Síðani rúsdrekkalógin varð broytt í 1992, hevur tað eisini verið vanligt at keypa sær øl í Føroyum, antin í Rúsdrekkasølu Landsins ella beinleiðis frá bryggjarinum, men í vanligum handlum er ikki loyvt at selja sterkt øl.

sigarettir, karamellur, øl og brennivín.⁴⁹⁵ „Hóast øl og brennivín hava verið kend og brúkt í Føroyum langt aftur í tíðina, so sóu fólk nú ein annan hátt at brúka hesi njótingarevni. Vit hava hoyrt, at bretar fluttu øl inn í stórum tunnum, og vágamenn sluppu at uppliva eina útlenska drykkjumentan, sum teir ikki høvdu sæð fyrr í Føroyum. Bretar komu við sínum pubbum, har teir altíð kundu keypa øl, brennivín og tubbak, og okkurt av heimildarfólkunum visti at siga frá, at føroyingar rettuliga fagnaðu hesum pubbum og ofta vóru at síggja inni har. Harafturat hevur tað verið nevnt, at fólk fóru at roykja sum trolarar, eftir at bretar vóru komnir til Vágar, tí tubbakið var so lætt at fáa hendur á frá bretum. Tað var t.d. ikki vanligt, at konur festu sær í fyrri kríggj, eins og tær heldur ikki gjørdu so nógv av at smakka sær á, men eisini tær vórðu ávirkaðar av teirri bretska royki- og drykkimentanini í so máta, so tað gjørdist meira vanligt at síggja konur og gentur bæði roykja og drekka.“⁴⁹⁶

Hóast tað longu í 1902 varð framleitt eitt stórt úrval av sodavatni á sodavatnsvirkinum Ydun í Havn,⁴⁹⁷ og „Sodavatn var at keypa í kioskunum,“ sigur havnarkona fødd í 1931,⁴⁹⁸ so var tað kortini ikki vanligt at drekka sodavatn sum tostadykk. Fólk, sum í dag eru um 60-70 ára aldur, minnst kanska, at tey onkuntíð fingi sodavatn at smakka, men at drekka sodavatn og aðrar leskidrykkir í størri mongdum er eitt

495 Reinert 2007, 55.

496 Reinert 2007, 65.

497 Isholm 2002, 60. Á apotekinum gjørdi teir eisini „lemonade.“

498 I. D. f. 1931, Tórshavn. Tað vóru nógvur kioskir í Havn, sum seldu kioskvørur, og onkrar høvdu eisini telefon, har tað bar til at telefonera fyri galdandi takstir (Johannesen 2008, 385, ff.).

nýggjari fyrbrigdi, ikki minst tí at sodavatn kostaði, og fólk høvdu ikki so nógvan pening millum hendur.⁴⁹⁹

Í Føroyum var tað í 1950-unum ikki óvanligt at bryggja hvítøl heima burtur úr pakkum, sum keyptir vóru í handlunum.⁵⁰⁰

Sjálvt um rúsdrekkabann kom í 1908, hefur tað verið gjørligt at fáa tann lög, sum brúk hefur verið fyri til størri veitslur, brúdleyp og annað, til tað aftur varð loyvt at selja rúsdrekka í landinum við eini nýggjari rúsdrekkalóg frá 1992. Síðani tá hava fólk kunnað keypt rúsdrekka á Rúsdrekkasølu Landsins, og gistingarhús og vertshús hava kunnað søkt um skeinkiloyvi. Hesar spurningar hefur Elin Súsanna Jacobsen viðgjørt í bók síni *Rúsdrekka – siðir og ósiðir*, og skulu teir tí ikki verða viðgjördir her.⁵⁰¹

Barnamatur

Tann fyrsti matur hjá øllum børnum er bróstamjól. Fyri at fáa gongd á mjólkini, var tað í ikki fáum bygdum „fastur siður, at allar songarkonur beint eftir barnferðina fingtu eitt konufólk at súgva sær. Í hvørjari bygd var tað næstan altíð eitt og bert eitt konufólk, ið tey vendu sær til; - ofta var hetta gomul genta. Í bygdini P var ein genta, borin í heim í 1881, ið øll heittu á. Hon segði: „Til at fáa gongd á mjólkina fekk at kalla hvør einasta kona í P, ið beint hevði átt, bróstini sogin av øðrum konufólki. Eg gjørdi hetta í mong ár, og aðrar gjørdur arbeiðið fyri meg. Eg fekk altíð boð um at koma 3 samdøgur eftir, at konan hevði átt, og seyð so 3 ferðir um dagin í 8 dagar, 8. dagin

499 Summarið 1959 var eg eins og fleiri onnur skúlabørn í Sørvági um konfirmeringsaldur á ferð í Danmark. Í hesum sambandi vitjaðu vit Carlsberg bryggjaríð, har vit næmingar fingtu høvi til at drekka alt tað sodavatn, sum okkum lysti, og tað var ikki smávegis, sum fór um hálsar av hesi søtu vætu. Lærararnar fingtu eisini nóg mikið av øl at drekka, men lat tað fara. Eg hevði ein pápabeiggja, sum hevði handil og sum eisini seldi sodavatn, hann kundi finna uppá at hava sodavatn við til okkum, tá ið vit hoyggjaðu, ella tá ið vit vóru burtur í torvi, men tað var bara, tá ið hann var við.

500 Hetta var ikki sterkt øl. Eg minnst sjálvur, at onkur gjørdi tað í Sørvági.

501 Jacobsen 1995. Fráhaldsrørslan er eisini væl lýst í Isholm 2002.

við. *Hvørja ferð, sokið var, fekk konan óvaskaðan tógva lagdan á bróstini og inn undir ryggin. Eg seyð altíð so nógv, sum eg á nakran hátt kundi fáa burturúr; men kortini var nóg mikið eftir til barnið.*⁵⁰²

R. K. Rasmussen sigur, at tað vóru kvinnur, sum sugu bróstini á songarkonum, men eg veit frá Sørvági, at har var tað eisini ein maður, sum eisini hevði hesa uppgávu.⁵⁰³ Tað var eisini uppgávan hjá manninum at veita konuni tann beina at súgva bróstini á konuni, um hon hevði ov nógva mjólk. „*Vanliga varð mjólkkin spýtt útaftur, men í O var í 1949 ein 12 ára gomul genta sett til at gera hetta, og hon svølgdi mjólkina. Hendi tað, at móðir misti barnið, kom annað konufólk og seyð henni bróstini nakrar dagar.*“⁵⁰⁴

Tað hendi seg eisini, at barnakona hevði ov líttla mjólk at geva barninum, so høvdu tey ymisk heimaráð fyri hesum. Tey kundu til dømis taka „*av teim grønu nálunum úr tróðrinum í roykstovuni. Gras úr eysturendanum á kirkjutakinum, yvir sakrestinum, varð nýtt á sama hátt. Tað varð lagt í fat við heitum vatni í, og henda úrdrátt fekk konan. Misti konan mjólkina í ótíð, royndu tey somuleiðis við grasúrdrátti av eysturenda kirkjunnar og ætlandi eisini av og á úr tróðrinum.*“⁵⁰⁵

Tað var ymist, hvussu leingi konur høvdu barn á brósti,

502 Rasmussen 1959, 32. R. K. Rasmussen hevur eisini onnur dømi. „Ein kona borin í heim í 1879, segði: „Eg havi sokið mangari songarkonu í heimbygd míni L, áðrenn eg, tá ið eg giftist, flutti til O, og hetta hevur verið gjørt bert fyri at fáa konuna at mjólka betur. Eg byrjaði altíð áðrenn fyrsta samdøgurið var farið og helt á tvær ferðir um dagin í 3 dagar.“ Hann nevnið eisini okkurt annað dømi.

503 Omma mín Marianna í Stórustovu (gift Haraldsen) segði fyri mær, at har í bygdini var tað ein maður, hon nevndi navnið á honum, sum plagdi at súgva songarkonur. Hetta gjørdi hann eisini sum gamal maður. Hann hevði stórt skegg. Einaferðina var hann biðin um at koma at súgva eina songjarkonu, hon nevndi navnið, og sjálvur minnst eg hana væl. Tá ið maðurin hevði gjørt arbeiði sítt, linkaðist hann og sovnaði í seingini undir liðini á barnakonuni, sum mátti biðja um hjálp. Tá lá hann so fittur mettur og væl settur og svav við sínum ývna skeggi undir liðini á barnakonuni. Omma hevði søguna frá barnakonuni sjálvari.

504 Rasmussen 1959, 33.

505 Rasmussen 1959, 33.



Irena Louisa.

men longu tá ið barn var hálvtt árs gamalt, fekk tað velling, men tey fingur bróst fyrri tað, men ikki sjáldan var tað í Føroyum „eins og manga ádrastaðni, longur enn gott var,“ og børnini kundu verða rættiliga stór, áðrenn tað varð lagt av at geva teimum bróst.⁵⁰⁶

Tað kom fyrri, at mamma ikki hevði mjólk at geva barninum úr bróstum sínum, barnið fekk tá neytamjólk í staðin fyrri bróstamjólk. Eitt slíkt barn varð nevnt *koppabarn*, tí tað fekk mjólk úr koppi, koppurin var í hesum føri úr horni. Tað var gjørt soleiðis, at barnið fekk sögið úr hesum koppi gjøgnum eina gásafjødur ella njarðarvott við skeyta uttaná ella gjøgnum eina turkaða seyðaboppu, sum var sett upp í koppin. R. K. Rasmussen hevur greitt nágreiniliga frá øllum í hesum sambandi.⁵⁰⁷

506 Rasmussen 1959, 33. R. K. Rasmussen sigur hesa søgu: „Ein maður, ið doyði í 1951, 48 ára gamal, fekk bróst til 6 ára aldur. Annar maður, borin í heim í 1872, var „bróstabarn“ til hann fór at ganga til. Og í einari bygd, N, verður sagt frá dreingi, ið slókti tostan við móðurbróst, til hann hevði fyllt 18 ár. Hann fór tá at rógva út – á báti saman við pápa sínum – sum maður millum menn. Hvønn dag, tá ið teir komu aftur av útróðri, fór móðirin saman við øðrum konufólkum, so sum siðurin var, oman á støðna við drekkasúpan til menninar. Maðurin drakk, men móðir og sonur hurvu inn í eitt neyst. Skjótt kom upp, hví tey fóru.

Tað tykist, sum tað næstan altíð eru dreingirnir, ið hava havt henda framhjárættin. Teir verða kallaðir boppudólgar.“

507 „Barn, ið fekk neytamjólk staðin fyrri bróstamjólk, varð kallað *koppabarn*, tí tað fekk mjólk úr koppi, sum er eitt horn, ofta veðurlambshorn, sjáldan neytahorn. Breiðari endi hornsins varð gjørdur javnur, og trætoppur settur í opið, men flestu koppar høvdu ongan botn. Tá máttu tey halda horninum í hondini alla tíðina, meðan barnið drakk. Føroysk veðurlambshorn og neytahorn taka sjáldan meira enn 65 gram og stundum væl minni. Tey máttu tí fylla upp í aftur fleiri ferðir úr kannu ella koppi, skuldi barnið verða mett.

Stiklið á horninum varð sagað av, og úr tí endanum fekk barnið mjólkina. Var træbotnur í víðara endi hornsins, varð holið í hinum endanum gjørt so vítt, at mjólkkin fekst í hornið tann vegin. Tey gomlu høvdu gott skil á, at bróstabørn trivust betur enn koppabørn; tað siggja vit av orðafellinum, sum vit av og á hoyra: koppabørn líkjast ikki hinum.

Handilsboppurnar, tey nú hava til at seta uppá fløskurnar, vistu tey einki um, og hvør einstök bygd at kalla hevði sítt lag at geva barninum úr koppinum. Vanliga lagið var hetta: Skorið varð so mikið av stiklenda hornsins, at opið ið kom, var so stórt, at leggurin á gásafjødur slapp ígjøgnum; niðari endi á leggnum vendi út. Var botnur í hinum endi hornsins, var neyðugt at hava opið víðari, men so var toppur settur í og fjødur sett niður gjøgnum toppin.

Neytamjólkkin kundi í fyrstuni verða tynt við vatni, og sukur varð ikki latið í barnamjólkina, helst tí at so lítið av sukri varð nýtt í húsarhaldinum.⁵⁰⁸ Eitt var, at mamma ikki hevði mjólk at geva barninum, uppafstur størri vanlukka var tað, um neytini eisini vóru slept um somu tíð, so eingin neytamjólk var at fáa, tí sjálvt úr grannabygdunum kundi tað tá vera trupult at fáa mjólk.⁵⁰⁹

Læknin Severin Thomsen sigur um 1900, at „I hele

Ytst á endanum á fjøðrini var so borað ella skorið lítið op, og uttanum fjøðrina – tað sum uttan fyrri hornið var – varð ballaður lørifittskeyti ella roð, ið var bundin fastur við tráð í skoru eitt sindur niðri undir opinum.

Í A flettu tey húðina uttan av seyðastálma; húðin varð flett uttanav í einum, saman við boppunum. Hetta varð so barkað, og síðan varð hvør boppin skorin frá saman við húðini uttan um hana. Boppin varð síðan holað innan, so at hon sat sum ein hit niður á gásafjødrina í koppinum.

Húðalepin uppi á boppuni varð so lagdur niður á hornið og varð bundin fastur í skoruna. Nú varð brent ella skavað lítið op ytst úti á endanum á boppuni, og koppurin var liðugur. Lætt var at taka koppin, gásafjødrina og seyðaboppuna sundur og at hava reint. Seinasta barn í hesi bygd, sum fekk mjólk úr koppi við soverðnari boppu, var borið í heim í 1901.

Uppafstur í øðrum bygdum bundu tey ein roðlepa niður á fjøðrina. Í roðið varð gjørt hol beint árika holið í fjøðrini. – So vóru bygdir, har tey lótu mjólkina ígjøgnum tátu við breyði ella greyti í.

Í bygdum, har nógvur *njarðarvottur* (mjarravottur) rak, nýttu tey hann, eitt nú í E og I. Njarðarvotturin var settur fastur niður í opið á koppinum, og nakað av honum var uttanfyri. Nú bundu tey ein lørifittskeyta niður á njarðarvottin og festu skeytan í skoruna í koppinum. Bæði koppurin, skeytin og njarðarvotturin stóðu sundurskildir í sápuvatni ímillum máltíðirnar og vórðu skolaðir í vatni, hvørja ferð teir vóru nýttir.

At geva børnum mjólk úr *fløsku* heldur enn úr koppi, t.e. horni, tyktist at vera komið rættiliga seint. Orðið *koppabørn* helt sær uttan iva rúma tíð eftir, at koppurin var skiftur út við fløsku. Eitt skifti høvdu tey í einstökum húsum smáar trækannur, ið nýttar vórðu staðin fyrri kopp og fløsku. Á strútin var so fest tað, ið skuldi vera boppa. Tá ið vanligt var at hava fløsku, nýttu mong framvegis tær gomlu boppurnar. Í L til dømis varð fløskuhálsurin fyltur við njarðarvotti og síðan skeyti bundin niðurá. Ein kona, borin í heim í 1865, mintist, at hon einaferð hevði sæð beinboppu, sum var til at skráva fóst í eitt hol í fløskutoppi.

Í húsi, har í mong ár næstan altíð var koppabarn, tørvaði teimum nógvur gásafjarðar. Í tilíkt húsi í P kom á hvørjum ári ein vinmaður at halda jól. Hann hevði altíð við sær gávu, ið kom væl við. Ein hólga av gásafjarðrum. Tí í hesi bygd vóru ongar gæs, men heima hjá honum í J vóru altíð nógvur gæs.“ (Rasmussen 1959, 38).

508 Rasmussen 1959, 41.

509 Rasmussen 1959, 38.

*Klaksvig har der vanskelig kunnet skaffes Mælk til en syg Kones nyfødte Barn, der skulle have Flaske. (Forleden var her en Mand fra Strand, en lille Bygd med to Huse, for at kjøbe amerikansk Olie til sit tre Ugers Barn. Det havde hidtil ikke smagt andet end Havresuppe, hvorved det bliver forklarligt, at det kunde længes efter lidt amerikansk Olie til en Afvæksling). De færingske Køer malke lidt og kort.*⁵¹⁰ Tað kundi sostatt vera ein stóru trupulleiki at fáa mjólk til koppabørn, um tey vóru fødd í vetrarhálvuni, tá ið neytini meira ella minni vóru slept ella geld. Sótu svørt, sum tey søgdu. Øðrvísi var í summarhálvuni, tá ið neytini høvdu kálvað.

Børn fingur vanligu velling, tá ið tey vóru um hált árs gomul. „Tey tóku tað finasta mjólið, bygg sjálvandi, av mylluni ella kvørnini og sáldaðu tað, áðrenn tað fór í pottin.

Var barnið vordíð so stórt, at tí tørvaði annað uttan mjólk og velling, var fyrr í tíðini vanligt at geva tí tuggumat. Móðirin ella annað tilkomið fólk tugdi matin, tók hann úr munninum við fingrunum ella lítlum spóni, og legði hann á tunguna á barninum. Ofta varð hildið fram við hesum tuggumati so leingi, at barnið seinni í lívinum mintist tað.

*Soleiðis var hjá einari konu, fødd í 1900. Hon fekk leingi tuggumat frá móður síni. Ein maður, borin í heim í 1881 í somu bygd, minnst skilliga, at 3 ár eldri bróðir hansara fekk tuggumat frá abbanum. Drongurin sovnaði tíðliga á kvöldi og mátti fara til songar, áðrenn náttáð varð. Hann vaknaði tí um náttina svangur. Abbin, sum hann svav hjá, tugdi so niður í hann.*⁵¹¹

Johanna Maria Skylv Hansen sigur, at „Tá ið eitt barn var so gamalt, at móðurmjólkkin ikki var tí nóg mikið, varð mjólkargreytur ella mjólgreytur kókaður í krússapotti at geva tí afturat. Skjótt fór tí mamman at tyggja barninum byggdryl og seinni annan mat. „Hann, ið ikki etur skorpu, verður ongantíð stóru,“ søgdu tey gomlu, og vitiligvis unti mamman barninum

*tað besta, og hon tugdi tí, til tað sjálv kundi tyggja. Mangur og ein hevur snerkt at hesum, tó hví? Úr sínum lekami hevur mamman nørt barnið, til tað varð borið í heim, úr sínum bróstum gav hon tí tann lívgandi drykkin, ið var betri enn nakað annað, hví var hennara munnur ikki nóg reinur at tyggja barninum teir bitar, tað ikki sjálv var ment at tyggja? Tó tað, sum átti at hava havt forðað hesum fyrr, er, at mamman kundi vera sjúk, um hon ikki visti tað, og kundi tí soleiðis forkoma tí barni, hon gjørdi sítt besta fyri at lívga.*⁵¹² R. K. Rasmussen vísir á, at hann hevur upplýsingar um ein drong, ið var føddur í 1917, ið var mataður á henda hátt.⁵¹³

Tað var eisini vanligt fyrr at geva børnunum tátu ella „narrisuttu“, sum nógv siga í dag. „Tátan var sum ein táttur í tilveruni hjá brósta- og koppabørnum,“ sigur R. K. Rasmussen, og hann sigur frá einum manni úr eini ávísari bygd, borin í heim í 1886, og sum hevði gott skil á hesum evni. Hann segði fyri eiðislæknanum í 1928, at „Fyrsta tátan, sum nýfóðingur fekk, var her í bygdini altíð ein sukurtáta, t.e. ein sukurmoli – í gomlum døgum var tað altíð ein moli av sukurtoppi – bundin inn í ein lørifislepa, so hon var sum ein kubbutur fingurtjúkkur knútur. Hon varð so vett við mjólk og givin barninum í munnin. Tá ið barnið var vordíð eitt sindur størri, varð sukurtátan skift út við aðra tátu, við malnum byggi í, og djúggjaða í mjólk. Seinni koyrdu tey drylbitar í tátuna og djúggjaðu við mjólk. Tá ið barnið hevði fingið ta fyrstu tonnina, fekk tað ein bita av skerpi kjøti í hondina. Viðhvørt var toylepi bundin um bitan, men sjáldan. Tátu gingu børn við ofta millum máltíðirnar, í fleiri ár. „Eg minnst væl, at bróðir mín 6 ára gamal gekk ímillum húsini við tátu darlandi í munninum.“ Neyvan eru 2 bygdar, at sama innihald var í tátuni. Í A góvu tey fyrr heldur størri børnum ein lítlan sperðilsenda at tyggja í staðin fyri skerpi kjøt. Í eini

510 Thomsen 1983, 126.

511 Rasmussen 1959, 41.

512 Hansen 1968, 43.

513 Rasmussen 1959, 42.

bygd sást tú í skurðtíðini børn ganga við kókaðari seyðatungu í munnum.⁵¹⁴

Ein serlig táta var garnatálgstátan. „Í míni tíð, hugsu eg, at garnatálgstátan var burturlögð, men fleiri av teimum eldru monnum, eg minnst, søgdu seg hava fingið garnatálgstátu, og hon hevði gagnast teimum væl, hildu teir,“ sigur Johanna Maria Skylv Hansen.⁵¹⁵

„Var barnið so gamalt, at tað dugdi at fáa sær, so fekk tað til ábit ein drýlbíta, ofta beran, ella sirop uppá, tey ið onga mjólk áttu, ikki drekka.“⁵¹⁶ Annars fingtu børn yvirhøvur tað sama, sum tey vaksnu at eta, so skjótt sum tey vóru før fyri tí, og sum tað sæst av tí sum er nevnt omanfyri, so lærdu tey ógvuliga tíðliga at kenna rákan av vanligum føroyskum mati, sum so við og við kom inn í tilvitnið hjá børnunum. Maður vaks upp í Kaldbak, sigur um ein dag, hann fekk at smakka veðrariv frá abbanum: „Tað var tað fyrsta eg minnst um kjøtsmakk, tað eg fekk frá abba uppi á loftinum av einum veðrarivi. Tað kann eg ikki gloyma, tann smakkin. Sterkur góður smakkur.“⁵¹⁷

Tað var eisini ávísur matur, sum serliga var kannaður børnunum. „Um heystið fingtu vit langapetti, brakfyllu og nýrasneis, tí hetta áttu børnini og ikki tey vaksnu. Av fugli fingtu vit hjørtuni og av fiski sporlið. Alt hetta hildu vit vera so fitt, og vit gleddu okkum uppi yvir tí.“⁵¹⁸

Umframt at eta tann mat, sum børn fingtu við hús, so kundu tey, tá ið tey vóru so mikið stór, at tey sluppu at ganga um bygdina, eisini útvega sær sín egna serliga mat, sum tey vaksnu vanliga ikki ótu. Aðrastaðni í bókini er nevnt, at tey plagdu at eta sýrur og kóka sýrugreyt, at tey plagdu fáa sær røtur, „eitt sum bæði børn og vaksið fólk høvdu til marglæti, var ráar røtur, skalíð varð ofta flust í heilum og snerkt á glóðum á

komfyrshorninum“⁵¹⁹, og at børnini sum marglæti plagdu at fáa eplir „at fara í sornhúsið við, og tær flestu sornkonur vóru so beinasamar at hirða teimum eplini.“⁵²⁰

Eisini var tað vanligt, at børn fingtu sær tang at eta niðri í fjøruni. Tey plagdu eisini at eta fliður og kræklingar, ráar, men summi tóku eisini fliður við sær heim og stoktu tær í eiminum ella seinni á ringunum á komfýrinum, sum sagt er frá frammanfyri. Eisini sluppu børn at steikja sær smásíl og ternumurtar, sum tey høvdu fingið.⁵²¹

Tað ráddi um at fáa børnini at eta, og helst at eta upp tað, sum varð sett fyri tey. Sjálvur minnst eg, at tað varð billað børnum inn, at vitaminirnar lupu úr tí bitanum, sum ein koyrði í munnin, í bitan, sum ein hevði í hondini, ella tað, sum var eftir á borðiskinum, so allar vitaminirnar endaðu í tí seinasta bitanum, *trívingarbitanum* ella *trívingsbitanum*.⁵²²

Úr Fuglafirði verður sagt, „at síðsti bitin í eini máltíð varð kallaður *trívingarbitin* fyri børnum, til at fáa tey at eta upp. Gjáarmaður sigur *trívibiti* um tað sama.“⁵²³ Síðsti bitin í eini máltíð hevði nøvn sum styrkibiti, *trívingarbitin* ella *trívibitin*, sum vórðu brúkt fyri at fáa børn at eta upp. „Gjáarmaður sigur, at orðið, sum hann kennir, er *vakstrarbiti* – tann, ið ikki át hann, vaks ikki. Annar hevur eftir *vermóður síni* í Klaksvík orðið *fitibiti*: lat nú ikki *fitibitan* ligga eftir, t.e. seinasti bitin á borðiskinum. Hetta man vera úr eini tíð, áðrenn tað, ið feitt er, var komið í ringt orð ... *kvívikingur* sigur, at ávísur maður segði, tá ið hann fekk sær at eta: „Hetta er *bestibitin*“, og legði hann frá sær at goyma til seinast. *Bestibitin* er annars tað niðasta á hvønn, sum *kvívikingur* sigur frá.“⁵²⁴

Góðgæti var fyrr ikki vanligt millum børn, tí tað var ikki

514 Rasmussen 1959, 36.

515 Hansen 1968, 251.

516 Hansen 1968, 44.

517 Dahl 2000A, 15.

518 Johannesen 1979, 121.

519 Hansen 1968, 254.

520 Hansen 1968, 254.

521 Hetta minnst eg sjálvur frá mínum egna barndómi.

522 At siga slíkt fyri børnum var eisini vanligt aðrastaðni. Eitt evni, ið m.a.

Bringéus (1976) hevur viðgjørt í grein um *trívibiten*.

523 Poulsen 2009, 848.

524 Poulsen 2009, 852.

vanlig handilsvøra fyrr enn rættiliga seint, men alt kom so spakuliga í 20. öld, fyrst til Havnar og so væl seinni út á bygd, sum J. P. Gregoriussen yrkir í 1894 „og tyggja sjokulátu, piparmynt og bommbomm; á landsbygd har eta tey sjúrulegg og hvonn.“⁵²⁵

„Onki góðgæti uttan bróstsukur var, og so vóru tað kakur eisini“ til jóla, sigur heimildarmaður úr Sørvági.⁵²⁶ „Tey gjørdu bróstsukur av sukri og koyrdu piparmyntdropar í fyri smakkin,“ sigur kona uppvaksin í Havn.⁵²⁷ Tað var eisini vanligt at gera bróstsukur úr putursukri. Sjálvur minnst eg væl konu í Sørvági, sum gjørdi bróstsukur at selja. Eg minnst væl, hvussu hon toygdi sukurlykkjurnar, sum líktust ljósum hári, áðrenn tær vóru skornar sundur í einstøk bróstsukur. Bróstsukrini kundu vera ymisk, summi vóru moyr og onnur vóru seig ella hørð.

Handlarnir høvdu sjálvandi eisini eitt sindur av góðgæti at selja, bomm, nekarakys og annað. Tað heilt stóra millum børn og ung var at sleppa at trekkja okkurt í eini automat, sum vóru vanligar í fleiri bygdum í 1950-árunum. Tað var ikki so nógv at fara til nógvastaðni. Fyri ungar gentur á Toftum „var at ganga spaseritúr inn um sýnina og inn í Saltnes, tí har var ein automat. Tað vóru tvær rekkjur úr stáli við einum 8 rútum í hvørjari og við svartum hondtaki. Innan fyri rúturnar vóru bomm, crunch, karamell o.a., men serliga var tað Tahiti, sum var mest attraktívt. Tað smakkaði væl fyri tað fyrsta, og so var tað eisini tað grøna silkipappírið uttan, sum vit slettaðu við neglunum, og sum so varð brúkt til bókamerki.“⁵²⁸

Teir, sum sigldu, kundu koma heim við ymiskum góðgæti, sum teir keyptu, tá ið teir høvdu verið í fremmandum havnum, serliga undir krígunum og aftan á kríggið. Tað eru heimildarfólk, sum minnst, hvussu heppin tey hildu at

tey børn vóru, sum høvdu pápa, sum kundi koma heim av skipi úr Onglandi við heilum krukum av bommmum og karamellum. Í røðu, sum vinkona helt fyri vinkonu á 60-ára føðingardagi hennara í apríl 2014, minnst hon, tá ið mamma vinkonuna gav teimum drekka: „Ja, hon gav tol og bjóðaði okkum te úr sunnudagskoppum við bollum og rabarbu/kanel súltutoyi afturvið.“ Tað, sum kortini stóð fastast í minninum, vóru krukurnar við eingilskum bommmum og karamellum, sum pápi vinkonuna hevði heim við sær úr Onglandi, tá ið teir høvdu verið og selt ísfisk. „Men so var tað hurðin út á loftið, hon var magisk, tí har inni vóru tær eingilsku bomm- og karamellukrukurnar. Tær stóðu á ovastu hill lið um lið. Høgar og hábærsligar stóðu tær har og skygdu í alskyns litum ígjøgnum glasið. Tá fekk eg „black out“ og stóð har og gánaði upp á ovastu hill, til ... skrykti í meg. Tað kom fyri, at vit ótu eitt sindur ov nógv.“⁵²⁹

Ein 20 ár eldri kvinna ættað úr Trongisvági minnst, at pápi hennara, sum sigldi við eingilskum trolara, plagdi at koma heim við eini fullari trolarakurv av „djam“ . „Tað vóru dagar, kann eg siga tær, tá ið vit fingtu tað súltutoyið afturmóti rabarbusúltutoynum.“⁵³⁰

Í Havn var meira at fáa av góðgæti og køkum enn úti á bygd, og tað allarfinasta, sum fólk kundu hava við heim sum tinganest, tá ið tey komu úr Havn, vóru køkur frá Frans. „Hvørja ferð pápi hevði verið í Havn, so kom hann við eini pappeskju, og har vóru hesar flotaskúmskakurnar. Tá kostaðu tær tíggu oyru, og fyrstu ferð kostaðu tær bara fimm oyru.“⁵³¹

Onkuntíð kom eitt sindur av frukt í handlarnar, sum børnunum dámdi væl. Sjálvur minnst eg, at víndrúvur plagdu at koma í Norðistovuhandilin í Sørvági í háltunnum. Víndrúvurnar lógu í tunnuni í sundurmalnum tundurtilfari. Aftan á seinna heimsbardaga var góðgæti vorðið meira, men

525 J. P. Gregoriussen hevur yrkt sangin í 1894. Hann var tá nevndur Gentukæti og byrjar við „Her nógv er at gera“. Stendur í Føroya Fólks Songbók.

526 FFms 921, 29,

527 Dahl 2000A, 15.

528 Úr røðu, sum Á.H. helt fyri vinkonuni O.G., tá ið hon fylti 60 í apríl 2014.

529 Brot úr røðu, sum L.L. helt fyri vinkonuni O.G. tann 5. apríl 2014 í skótahúsinum við Løkin í Runavík.

530 Dahl 2000A, 54.

531 Dahl 2004A, 33.



Drekka á heiðini.

ikki so ógvusligt, sum tað síðani er vorðið, tá ið fólk ikki fáa vent sær fyrri slíkum í flestu sölubúðum, og tað stendur vanligu so, at børnini røkka tí.

Matur uttandura

Eitt, sum fólk fyrr óttaðust, tað var at fáa maktarloysi, sum er bráðkomið máttloysi. R. K. Rasmussen sigur um maktarloysi, at tað „kemur á fólk, tá ið tey hava arbeið ógvuliga hart, ella hava gingið leingi á fjøllum, og langt er síðani, at tey hava fingið nakað at eta; tey verða tá yvirtikin av møði og ússalig bæði kropsliga og andaliga. Ætlandi er orsök tann, at sukurnøgðin í blóðinum er minkað so nógv (hypoglycæmi).“⁵³²

Tað er møguliga av hesum ótta, at fólk hava sæð týdningin av at hava mat við sær, tá ið tey fóru langt burtur úr bygdini. Drýlur og turr seyðalivur skuldu hjálpa væl móti maktarloysi, tá ið tey fóru burtur frá húsum. Sjálvur havi eg hoyrt um menn, sum ikki vildu drekka vatn, tá ið teir gingu í fjøllunum, fyrri ikki at fáa maktarloysi.

Ein stórus partur av mannfólkinum arbeiðdi uttandura um dagarnar, burtur frá bygdini, eitt nú tá ið teir fóru burtur

⁵³² Rasmussen 1959, 77.

í haga, gingu millum bygdir, fóru á fjalli, í torvi, ella tá ið teir veltu ella fóru á útróðri. Upp í hetta útiarbeiði kunnu vit eisini rokna lossing, landing, fiskaturking, vegarbeiði og annað.

„Menn, sum fóru burtur frá húsum til arbeiðis, antin til fjalls ella fjøru, fingi sær niður fyrri hjartað ein súpanarspón, ið var eftir frá kvöldinum fyrri, ella mjólk, tey ið fóru so væl stódd, at tey áttu hana. Summir kundu hava eina flosku av mjólk við. Drekkja, ja, tað var at fylla kaggan við vatni líka áðrenn teir fóru í bátin, og fóru teir til fjalls, so var hitt klára kelduvatnið teirra tostadykkur“⁵³³

Eitt serligt orð fyrri ringan tosta er „bjargatosti, tí ógvuliga tostleitt kundi vera heitar dagar í fuglabjörgunum.“⁵³⁴ Vatn ella okkurt at drekka var minst líka so týdningarmikið sum matur, tá ið farið varð til útróðrar, tí mátti eitt „*ikki vera gloymt, áðrenn farið varð frá landi, tað var at fylla vatnkaggan. Tað var vanligu ein 10 potta kaggi, sum teir brúktu at hava vatn í.*“⁵³⁵ Ein húskallur Sigvaldur plagdi at vekja kirkjubømenn, tá ið teir fóru til útróðrar, og tá ið hann hevði vakt, segði bóndin við hann: „*Drýlarnir eru í rekkjuni, og hjalslykilin hongur á naglanum.*“ *Meira nýttist ikki, hann visti sjálvur hvønn drýl hann skuldi taka, og hvussu nógv kjøt teir skuldu hava við, annað var einki uttan at fylla vatnkaggan, drekka ella ábit kom ongum í huga.*“⁵³⁶

„Menn høvdu, tá sum nú, skjáttu við sær til útróðrar. Í skjáttuni var kjøt og breyð og margarin og mjólkafloskur, um heystarnar høvdu vit altíð eisini kalda pylsu (blóðmør); drekka var einki við, hvørki te ella kaffi.“⁵³⁷ „*Fóru menn frá húsum: burtur í haga, til bjargar, útiróðrar, í torvi, fingi teir skerpikjøt og drýl við sær til morgunmatar.*“⁵³⁸

⁵³³ Hansen 1938, 248.

⁵³⁴ Poulsen 2009, 848.

⁵³⁵ Johansen 1970, 65.

⁵³⁶ Patursson 1966, 53.

⁵³⁷ FFms 924, 11.

⁵³⁸ Patursson 1936, 26.

„Seyðakjotið fór mest til húskallarnar til útróðrarmat. Húskallaverðurin til útróðrarmat var: 1 stykki, tá teir fóru út á fjórðin, hálvttannað, tá farið varð í flógvan ella innmiðini og hálvtttriðja til havis. Drylurin var alltið tann sami, ein snapparlongd. Grindaskrínið áttu húskallarnir til felags. Tað stóð alt summarið og heystið á tremur við riklingi og kjoti at taka til í bráðskundi, um grindaboð komu. Hesin matur varð skiftur, um hann stóð leingi ónýttur.“⁵³⁹

„Ein rugdrylur og ein klíningur av margarín var til reiðar at taka við, var mjólk í húsunum, so var hon koyrd í eina flösku, var eingin mjólk, var siropsvatn koyrt í flöskuna, hann ið átti kjót, tók eitt stykki við, annars var turrur, bukaður fiskur og spik ofta havt við til útróðrar. Hetta varð alt koyrt í matskrínið ella matskjátturnar, teir flestu har norðuri brúktu matskrín.“⁵⁴⁰
„Tá lagt varð í skrínið, var tað breyð, margarín, kjót, og var nakar mjólksopi, so ein ella tvær flöskur av mjólk. Var hon ikki, so var svart te við eitt sindur av sukri í.“⁵⁴¹

Jørgen M. Olsen, ættaður av Eiði, vísir á, at livurmagar vóru serliga væl umtókur matur í útróðrarskrínum: „Sara stod og rensede torskemaver. De skulle fylles med frisk torskelever, som hun først havde vasket grundigt. Leveren blev vendt i salt og peber og fyldt i torskemaven, der blev lukket til i den åbne ende og kogt. Retten kaldtes levermave, en sand delikatesse for alle færingere og samtidig et hemmeligt våben mod forkølelse.“

Det bedste Viljam kunne få med i sit madskrin, når han skulle på fiskeri, var et par levermaver med hjemmebagt brød til. Sara var ikke den eneste fiskerkone, der tilberedte levermaver. Det var noget som alle fiskerne fandt i deres madskrin. Levermave betød godt helbred, og det skulle til for at drive vinterfiskeri i åben båd.“⁵⁴²

Tá ið menn vóru á fjalli, kundu teir hava mat við, um



Matarsteðgur á fjalli.

hagin og rættin var langt burtur frá bygdini, men annars var borið teimum drekka.

„Rættin var so høglig hjá okkum, at har var alltið borið drekka á rættina. Tað var bæði breyð og kakur. Sama varð borið í boin ella á støðna, tá ið bátur var afturkomin. Tað var oftast roynt at gera eitt sindur av høgtið burturúr,“ verður sagt frá Norðskála.⁵⁴³

„Tá ið vit eru á fjalli í teimum høgum, har rættin er nær við bygdina, verður matur borin á rættina til fjallmenninar, umframt kjót og breyð og mjólk vórðu alltið nýbakaðar pannukøkur eisini í skjáttuni; hetta er einki broytt enn“ (skrivað í 1980).⁵⁴⁴

„Tá ið menn vóru á fjalli í einum haga her, sum eitur Líðin, høvdu teir ikki skjáttu við, men teir høvdu nakrar breyðflisar stungnar út í ermuna, og nøkur riv smoygd upp á reimina, summir høvdu eina oljuermu við mati í um herðarnar. Hetta var av tí, at tá ið farið varð í Líðina, var farið frá bygdini og beina leið í fjallið at reka, og ríkið varð í eina rætt, sum var langt burtur frá bygdini.“⁵⁴⁵

„Vanligt var, at konufólkini bóru hvannir á rætt í áseyða-royting. Tá ið ónið var komið á rætt, settu menninir seg at rinda

539 Patursson 1966, 51.

540 Johansen 1970, 63.

541 FFms 939, 22

542 Olsen 1988, 67. Hetta brotið er tikið úr skaldsøgu hansara Ottemandsfarernes sønnar, sum eisini byggir frá frásagnir frá gomlum eiðisfólki.

543 FFms 939, 22.

544 FFms 924, 11.

545 FFms 924, 11.



*møðina eina løtu og fáa sær eina hvonn, áðrenn teir fóru undir roytingina.*⁵⁴⁶

Tað var eitt sindur ymist, hvar torvheiðarnar lógu hjá fólki í teimum ymisku bygdunum. Vóru torvheiðarnar høgligar, kundi matur verða borin teimum, sum vóru í torvi, eitt nú var tað onkrastaðni „vanligt at bera døgurða á torvheiðar.“⁵⁴⁷ Lógu heiðarnar longri burtur frá bygdini, kundu tey kynda eld og kóka sær drekka. Tað minnst eg frá mínum egna barndómi, tá ið arbeitt varð í torvi niðri í Brennuni, júst eins og Jens Eli Ellefsen syngur í sanginum Gomul minnir: „Í torvi á Kvígandal kyndu vit bál, vit drukku „roykte“, vit burdu sagt skál.“ Ein annar miðvingur, Rasmus Rasmussen, føddur

546 Jacobsen 1958, 2012.

547 FFms 939, 22.

í 1871, greiðir frá torvdögum eini 70 ár frammanundan um, hvussu tað var, tá ið miðvingar vóru í torvi langt burtur frá húsum á Tjørndalsegg, á Suðurtriðingi í Sørvági ella aðrastaðni.

„Ikki varð farið aftur til húsa til máltíðir slíkar torvskurðardagar, tíðliga varð farið frá húsum, og útgerðin var vanliga stór. Ikki var tað í øllum húsum, at fólk var til at fara við døgurða, so døgurðamaturin varð eisini havdur við; tað var turrur fiskur, hýsa ella riklingur. Viðskerin var turt spik, garnatálg ella tilíkt. Í bóndahúsunum varð skerpikjøt ikki spart teir dagarnar, og stundum kundi matmóðirin hava stungið ein kopp við smøri niður í skjáttuna. Breyðmaturin í teirri tíðini var drýlur, væl bakaður í eiminum. So leingi heimakornið rakk til, var drýlurin av føroyskum mjóli, annars av malnum byggi, rugdrýlur var ikki hvønn dagskostur, og breyð, „pottabreyð“ ella „kastiröllubreyð“, var bert høg tíðsdagar. Vanliga varð torvið ikki burturborið sama dagin. Mong hugnalig minni havi eg frá tí, eg sum smádrongur var við slíkar torvskurðardagar, annaðhvørt tað nú var úti á Mintoyruni ella úti á Bládýpinum. Ikki var vanligur skikkur tá at hava eld úti á heiðu, men stundum var tað tó havt, tá konufólk var við og bar burtur torvið. Te ella kaffi minnst eg einki til at hava verið brúkt, men harafturímóti var tað ikki sjáldan, at tey kókaðu sær brobber út í vatnið. Tá vóru 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 brobberni á litinum. Tað var skomm ikki at kenna brobber.

Tá sólin var komin á hálvga nón, var døgurðin etin. Til døgurða var turrur fiskur ella turr grind og turt spik, turt kjøt og drýlur omaná, ella tað var ein mjólkardylla at smakka sær á aftur við drýlinum. Hetta kann tykjast turrisligur kostur nú á dögum, men hann var í royndum hollur og slerdi ongar falskar mentir.⁵⁴⁸

„Einaferð, vit fóru avstað, vit høvdu primus við okkum og

548 Rasmussen 1985, 14 ff.

hövdu gjört okkum knettir, bóru eplir við okkum,“ sigur ein heimildarkvinna. „Vit hövdu ein stóran tíma at ganga út, har sum torvarbeiðið var. So skuldu vit kynda upp. Vit hövdu eina jarnstong við okkum at heingja pottin á. Vit vaskaðu eplini, koyrdu knettini í. Tá ið kókað var, fóru vit so glað at fáa okkum at eta. Vit hövdu ein knív í part og ein gaffil. Vit hövdu eitt krúss í part, og so koyrdu vit nakrar suppuurtir í suppuna, sviska var sjáldan at síggja, men vit vóru takknemmilig fyri tað, sum vit hövdu.“⁵⁴⁹ Eisini í Haldórsvík var vanligt at kynda eld, tá ið tey vóru í torvi við kráarløgini. „Komu grannar at vitja, ella fóru vit at vitja grannar, var altíð ein kaffimuður við einum sukurmola afturvið at fáa.“⁵⁵⁰

Tá ið tey hoyggjaðu fyrr, serliga áðrenn bœurin var útskiftur, kundi tað vera langt um at fara hjá mongum, tá varð borin teimum matur. „Tað var um nón, døgurðatíð var komin, og ein lítil hvíld skuldi vera, meðan hoyggið lá fyri terranum og fekk eina góða avsetu. Turrur fiskur, hýsa, smáfiskur og riklingur varð nú bukaður heima við hús og borin til hoyfólkið, hartil viðskeri av feitum skerpukjøti og rómastampar við loypingi, sum var svalandi og leskiligir fyri tosta.“⁵⁵¹

Eisini undir váringini fingur menn bornan mat. „Tá ið váringin var íkomin, broyttist matgerðin nakað. Vit fingur meira kjøt og minni fisk og mjólk. Tað var ikki umhildið at hava fisk til døgurða, tá ið útiarbeiði var fyri, hann elvdi svøvn á fólk, søgdu tey, heldur tvøst ella kjøt. Nú fingur vit kaffi omaná.“

Tað var eisini borid okkum kaffi út á veltuna um middagsleitid og kanska eina pannukøku afturvið. Eg minnist, hvussu stuttligt tað var at síggja eitt av konufólkunum koma við kaffi. Tá ið tað nærkaðist, lögdu vit hakarnar og funnu okkum eitt turt stað á vøllinum, settu okkum niður. Pannukakurnar gjørdur tað mest sum eitt sindur hátíðarligt, tað var jú ikki hvønnndagsmatur,

mjøl varð ikki keypt, uttan gestir vóru ella til høgtíðir, annars var nýtt feroyskt mjøl.“⁵⁵²

Sornkonan kundi ikki altíð fara úr sornhúsinum, tá ið hon turkaði korn, so eisini henni varð borin matur og drekka. Tær fingur fastan avlatingarmat. „Flatkøka var fastur avlatingarmatur. Tað var rugdryllur, sum kundi vera ógvuliga stórir og í gildi sum ein tummi til tjúktar ella enn betur. Køkan var prýdd við merkjum, sum vóru stungin inn í deiggið, og hon varð bakað á rist í sodneldinum, til skorpa var komin á. Síðani varð hon hirt í eiminum, tá ið hon var bakað, varð hon tikin út, øskan vaskað av og køkan roðað í smøri, so skorpan var lin og blonk. Tá ið etið var og nógv sterkt kaffi drukkið, bundu tær sær eitt línklæði væl og virðiliga um hovar og háls og settu skjúrtini upp. Turkingarkonan fór á sornin.“⁵⁵³

Tað var eisini rættiliga vanligt at bera monnum drekka oman á støðna, tá ið teir komu aftur av útróðri, so teir fingur ein heitan munn, so skjótt teir komu til lands, men neyvan hevur tað verið so vanligt at fáa ein dropa av heitum øli sum á Viðareiði. Anna Evensen skrivur nógv um útróður ta fyrstu tíðina. „Naar de kom hjem med Fangsten og lagde til Land, blev der bragt en Spand varmt hjemmebrygget Øl derned, det skulde de have og styrke og varme sig paa oven paa Turen, der ofte kunne være meget streng.“⁵⁵⁴

Í Klaksvík fingur útróðrarmenninir kortini ikki øl, tá ið teir lögdu at landi, men „Konur og børn komu ofta á lendingina við kannum, fullum av tei til menninar. Teið varð drukkið á brúnni, tí teir hövdu ikki stundir at fara heim, fyrr enn fiskurin var kruvdur og vigaður,“ minnist Gudrun Zachariassen.⁵⁵⁵ Tað var ikki óvanligt at útróðrarmenninir fingur pannukøkur aftur við drekkamunninum.

Sama læknakona minnist eisini ein dagin hon „fylgdist við einum keypmanni heim úr krambúðini. Annar lummin

549 FF. Ritg. 1972/73, L,12.

550 Johansen 1970, 22.

551 Hammershaimb 1891, 395.

552 Brú 1958, 277.

553 Brú 1958, 293.

554 Evensen 2013, 61.

555 Zachariassen 2004, 51.

*hjá honum stóð at bresta, og so segði hann mær, at tað var tí, at hann hevði eina krukku av súltutoyi í lummanum. Tað skuldu tey hava aftur við pannukøkum, tá ið hann kom heim – tí nú hevði fiskiskapurin við einum av bátum hansara verið so góður, at okkurt serligt mátti vera.*⁵⁵⁶

Seinni í tíðini kom eisini mangt annað arbeiði uttandura. „Tá ið menn arbeiddu veg, varð altíð drekka borið til teirra eina ferð um dagin, sjálvst um teinurin, sum gangast skuldi, var 2 km frá bygdini. Tað vóru stór børn og ungar gentur, sum bóru drekka til vegmenninar. Drekkja varð altíð borið til menn, sum komu av útróðri; hetta verður gjørt enn, men tó sjáldnari.“⁵⁵⁷ (Skrivað í 1980).

Í slupptíðini vóru tað nógv fólk, sum arbeiddu í fiski. Í Havn plagdu tey at fáa sær ein drekkamunn um 10-tíðina. „Klokkan 10 plagdu vit at fáa okkum ein drekkamunn, og klokkan 12 varð farið heim til døgurða. Um 3-tíðina plagdu vit at kóka drekka á fiskaplássinum. Ein gomul kona kókaði, og so fóru vit ein og ein, sum tað passaði. Í Havnini var tað mest tað eldra fólkið, sum gekk í fisk,“ sigur kona fødd í 1908.⁵⁵⁸

Fiskaarbeiði var akkordarbeiði, har fiskagenturnar finguløn í mun til, hvussu nógvar fiskar tær vaskaðu, „summar vóru so morðgirigar, at tær untu sær ikki matnáðir, fingulønarnar ein kaffimunn og ein breyðbita í vaskiskúrin.“⁵⁵⁹

„Tá ið eg vaskaði, vildi eg ongantíð hava døgurða fyrr enn eg kom heim, eg hugsi ikki hinar fóru heim heldur ... eg hevði eina varmaflösku við mær, tá ið eg fór um morgunin. So drakk eg, setti meg sjáldan niðurat, drakk mær ein te- ella kaffimunn, meðan eg stóð við karið.“⁵⁶⁰

Vit høvdu „altíð ein bita við, so mikið at børnini finguløn ein bita, tá ið tey komu oman til karið.“⁵⁶¹ Børnini vóru hjá

556 Zachariassen 2004, 52.

557 FFms 924, 11.

558 FFms 922, 9.

559 FFms 570, 44.

560 FFms 728, 1.

561 FFms 704, 3.

teimum. „Tey sótu har niðri og høvdu tað gott. Bakarinn var beint við síðuna av, hann hevði tey finastu wienarbreyð í verðini, tey finguløn so wienarbreyð... Tað var ikki bara eg, men nógvar við mær, sum høvdu tað soleiðis.“⁵⁶²

Tað vóru eisini tær fiskagentur, sum fóru til aðrar bygdir at arbeiða í fiski, tær búðu ofta í serligum fiskahúsum. „Tær vóru so samdar, at sunnumorgnar, tá bar tann, sum hevði vikuna, hinum drekka upp á seingina. Tær gjørdur eisini mat, keyptu fisk og gjørdur knettir og frikadellur, men tá ið tær vaskaðu fisk, gjørdur tær ikki døgurða, tá hevði hvør sín mat. Tær høvdu drekkamunn í eini flösku í sokki og so ein breyðbita, breyð og pálegg kundur tær keypa í handlinum.“⁵⁶³

Allar høvdu ikki stórvegis umstøður at gera mat. „Tær høvdu bara sovordnar pinkulítlar kabússir, minni enn tær, sum vóru umborð á skipi fyrr, bara at kóka á, ikki meira. Tær kundur ikki baka ella nakað sovordnið, tað var ikki hugsingur um. Tær kundur ikki gera sær ordiligan mat upp á tann máttan. Tað var bara eitt sindur av saltkjöti at fáa í forrætningunum. Einku nakað, sum kallaðist pálegg, var at fáa. Men tá høvdu fólk hønur, so summar kókaðu sær egg. Tað var einki at fáa uttan breyð, og so hesi stóru fløtablikkini. Men tá var breyð dýrt, eftir hvat tað kostar nú. Eg meini tað kostaði 65 oyru.“⁵⁶⁴

Eisini teir, sum lossaðu á kaiini í Havn, finguløn borið drekka. „Eg minnst ta fyrstu tíðina, at kvinnur og børn vanligu plagdu at bera monnum ein drekkamunn út á kaiina. Tá vóru termoflökurnar ikki sum nú – tær brotnaðu bert tær finguløn slagsiðu. Tað var eisini dýrt at keypa eina termoflösku, so ofta komu tey berandi við vanligum olflöskum, við einum pulshosum smoygdum uppá til tess at halda hitan.“⁵⁶⁵

Á bryggjuni í Havn kom kaffivognur í 1947, har tað bar til at keypa sær kaffi og okkurt afturvið í kaffistøðginum.

562 FFms 700, 15.

563 FFms 700, 15.

564 FFms 846, 4.

565 Joensen, E. V. 2003, 89.

Kaffivognur var bæði á Eystaruvág og Vestaruvág, har arbeiðsfólk kundu koma.⁵⁶⁶

Tað kom so við og við at vera avlagt at bera fólki drekka, sum arbeiðdi úti. Tíðirnar eru vorðnar so, at hjá teimum flestu ber til at gera sær ein drekkamunn, og er talan um størri arbeiði, so hava tey flestu arbeiðspláss ein arbeiðsskúr, og yvirhøvur eru umstøður at gera sær drekka á flestu arbeiðsplássum, men enn er vanligt hjá nógvum at hava matpakka við sær til arbeiðis. Norðmenn eru kendir fyri at hava matpakka við sær til arbeiðis, meðan sviar ikki hava somu matpakka mentan, men eta helst heitan mat á middegi, um teir hava møguleika til tað. Eisini er tað vorðin siður her á landi, at børnini hava matpakka við sær í skúlan.

Matur umborð

Tað ber næstan ikki til at skriva eina bók um matarhald í Føroyum, uttan eisini at umrøða matarhaldið umborð á skipum. Her eru hendar nógvar broytingar, frá tí tað varð hildið seg til reglementið frá 1893 um matin umborð á sluppunum, til matin umborð á teimum nýggju modernaðu skipunum í dag.⁵⁶⁷

Slupptíðin í Føroyum byrjaði í 1871 og vardi til aftaná seinna heimsbardaga. Í 1893 komu reglur fyri, hvat fiskimenn skuldu fáa at eta umborð, og „reglementið“ var galdandi mestsum til seinna heimsbardaga. Maturin umborð kundi vera felags ella vera rationeraður, ofta høvdu suðuroyarskip rationeraðan proviant, meðan skipini norðanfjørðs høvdu proviantin felags. Men frá einaferð seinast í 1920-unum varð hann felags yvirhøvur. Roknað varð við 7 pundum av keks, 5/4 pund av sukri og eitt pund av margarini um vikuna til

⁵⁶⁶ Joensen, E. V. 2003, 87 ff. Johannesen 2008, 301.

⁵⁶⁷ Tað átti at verið skrivað ein serlig ritgerð um mat og matarhald umborð á føroyskum skipum upp ígjøgnum tíðina, men her verður bert nortíð við hetta áhugaverda evnið.



Bakstur umborð á Sjólvuni.

hvønn mann. Tað hendi seg eisini, at teir fingur skonrug og karvingar.

Har provianturin var rationeraður, plagdi bestimaðurin hvønn sunnumorgun at viga keks, sukur og margarin til hvønn einstakan, sum so goymdi sær sína ransón fyri vikuna í koyggjuni ella í beinkinum. Tað vóru teir, sum spardu uppá ransónina, so teir kundu hava bæði keks, margarin og sukur við sær í land, tá ið túrurin var at enda komin.

Teir fingur kjøt trýggjar dagar um vikuna og vanliga fisk hinar dagarnar. Við suðuroyarskipum vóru kjøtdagarnir sunnudagur, týsdagur og fríggjadagur, meðan teir við norðanfjørðsskipunum vóru mánadagur, mikudagur og fríggjadagur. Kjøtið, sum teir fingur at eta, var vanliga saltkjøt, ofta amerikanskt oksakjøt, sum yvirhøvur var hildið at vera gott, meðan annað saltkjøt var minni gott, ofta sum sollaleður, sum onkur hevur tikið til.

Corned Beef – kornbúff – høvdu summi skip eisini. Tað vóru skip, sum høvdu turt kjøt við sum proviant, men tað var meira óvanligt. Tó hendi tað seg, at teir fingur feskt kjøt. Tað var, tá ið teir vóru í landi í Íslandi, tá kundu teir



Umstøðurnar at gera mat eru vorðnar munandi betri umborð.

keypa livandi seyð frá íslenskum bændrum, sum onkur av manningini fletti. Kokkinum dámdi ikki altíð hetta so væl, tí so mátti hann eisini gera blóðpyslu og annað, men fyrri manningina var tað sum at vera í brúdleypi, tá ið teir fingur feskum umborð.

Máltíðirnar umborð lógu fastar. Kokkurin fór upp klokkan 6 um morgunin, setti ketilin útá, so vatnið varð kókað, tá ið vaktin kom upp eitt korter áðrenn vaktarskiptið, so hon kundi fáa sær, og so kom tann vaktin, sum fekk frívakt aftaná. Morgunmaturin var tevatn, keks og margarin – og eitt sindur av sukur í tevatnið, men skjótt var eisini blikkamjólk – mollymjólk – at hava úti. Næsta máltíðin var døgurðin á middegi. Tað var antin kjøt ella fiskur og so epli afturvið. Var kokkurin góður, so kundi hann, um lagið var gott, gera okkurt sósakent afturvið. Omaná fingur teir ertrasúpan, tá

ið teir fingur kjøt til døgurða, og grýnsúpan hinar dagarnar, men fiskur og grýnsúpan gjørdi menn linar, so teir næstan ikki komu á føtur aftur, eftir at hava etið.

Áðrenn 1910 var tað vanligt, at kjøtið varð býtt soleiðis, at kokkurin skar tað sundur út í skamtar, sum vóru á leið av somu stódd, og so vendi ein av manningini sær burtur og helt fyrri eyguni, meðan ein annar peikaði á skamtin og spurdi, hvør skuldi hava hann. So varð eitt navn sagt, og hetta helt áfram til allir høvdu fingið.

Kl. 3 seinnapartin fingur teir kaffi. Keks við margarin afturvið, sukur og blikkamjólk úti. Um kvøldið fingur teir nátturða ella tevatn, sum teir søgdu. Aftur fingur teir keks og margarin at eta. Viðskeri var ikki partur av proviantinum. Summir goymdu sær eitt sindur av kjøtinum frá døgurðanum at hava sum viðskera, men tað vóru eisini teir, sum høvdu eitt sindur av egnum viðskera við sær heimanífrá, so sum turt kjøt, turran fisk, turra grind og spik, egg og pylsur ella nøkur blikk við sild. Hetta goymdu teir í kistuni ella í beinkinum. Teir, sum einki høvdu, kundu í vennavold fáa eitt sindur frá teimum.

Munurin á gerandiskostinum og sunnudagskostinum var bert tann, at sunnudag fingur teir *buding* omaná. Hesin budingur var kókaður av fínamjøli, sukri, vatni og rosinum. Tað varð rørt saman og koyrt í tóm bommblikk, lokið sett á og so kókað í grýtuni. Hvør maður fekk so eina flís av hesum budingi omaná.

Tað vóru sjálvandi teir kokkar, sum vóru so hugfarsligur, at teir við hvørt bakaðu eitt kakuskapils ella bakaðu pannukøkur at hava aftur við kaffinum. Tað, sum teir drukku afturvið, var kaffi ella tevatn, reint vatn var ov dýrabært til at drekka í tarvloysi. Provianturin kundu vera betri umborð á summum skipum enn á øðrum, tað veldist um reiðaríini, og kokkarnir vóru eisini ymiskir. Summir dugdu at fáa meira burturúr enn aðrir, eitt nú baka breyð.

Eitt, sum menn sum vóru við slupp, ofta minnast afturá, er

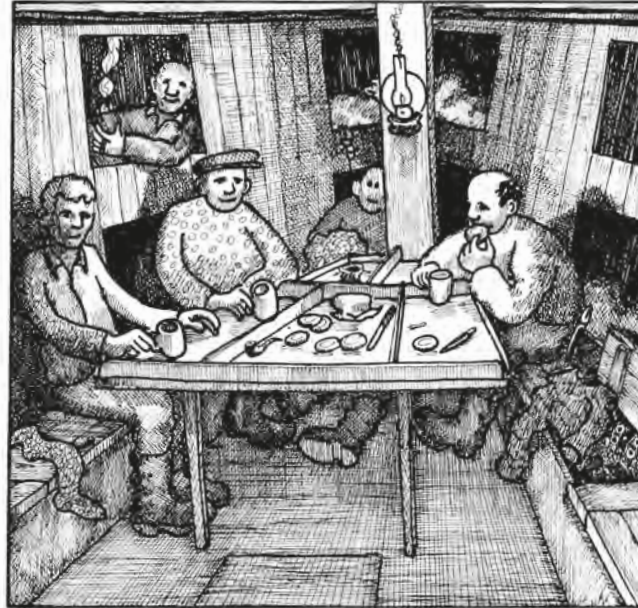
tað sum vaktin sjálf gjörði av mati um náttina, tá ið kokkurin var tærnaður inn. Hann gekk ikki vakt. Tá kundu teir seta eina skuffu av lippum, kjálkafiski ella kanska kongafiski, feskum ella røstum, inn í ovnin. Ella steikja lippur og kjálkar á pannuni. Teir kundu eisini finna uppá at skjóta fugl, sum varð skrædlaður og settur í ovnin, og upplýsingar eru eisini um, at tað vórðu gjørdir kjøtballar av fuglakjøti.

Onkur av manningini varð settur til at gera henda mat og slapp so frá at gera reint afturfyri. Tað kundi eisini henda, at so lítið var at fáa, at stundir vóru góðar til slíka matgerð um náttina. Eitt sum var vanligt umborð, var at steikja *keksasteik*. Keksasteik varð gjord á tann hátt, at keksin varð brotin sundur og sett á blot í vatni á eini pannu. Tá ið hon varð bleyt, varð hon stokt, margarin og sukur varð blandað upp í keksina. Hetta dámdi monnum væl. Tað kom eisini fyri, at teir bakaðu *pannukakur*. Vanliga varð hesin matur bert gjordur til vaktina, men vaknaði onkur av frívaktini og kom upp, so fekk hann burturav. Tað var ikki vanligt at purra út til slíkt.

Tað var sjálvandi tann trupulleiki, at provianturin kundi ganga undan, serliga sukur og margarin, men fyri at drýggja margarinið brúktu teir eisini fløtið oman av kjøtgrýtunum. Av keks var altíð nóg mikið, so mikið, at maður kundi hava hálva tunnu av keks heim við sær.⁵⁶⁸

Ein týðningarmikil maður umborð var kokkurin, men vanligja høvdu kokkarnir tá onga útbúgving, so allir mans kundu verða kokkar, men ofta var tað ein eitt sindur eldri maður. Umframt at gera mat, so hevði kokkurin eisini aðrar uppgávur, eitt nú at rudda í lugarinum og vaska dúrkið av og á, hann kundi eisini ríva um í lastini. Teir gingu ikki vakt, og inntil 1923 kundu kokkarnir eisini fiska, tá ið stundir vóru til tað, men tað vóru teir kokkar, sum lögdu størri dent á at fiska og forsømdu at gera mat. Tað var ikki dámt, serliga um kokkarnir vóru ov seinir við matinum.

⁵⁶⁸ Joensen 1975, 90 ff.



Úr lugarinum umborð á slupp (Joensen 1975, 61)

Í 1935-1939 hevði J. P. Poulsen (Palle Bager) kokkaskúla í J. C. Svabos gøtu í Havn, har hann eisini hevði bakarí.⁵⁶⁹ Eitt úrslit av hesum var bóklingurin við uppskriftum til kokkar umborð á føroyskum skipum.

„Í mong ár hevur verið tosað um, at kosturin umborð á fiskiskipum okkara ikki var so sum hann átti at vera, og er tí neyðugt at fáa eina broyting. Tað krevst, at manningin fær góðan og væl tilgjørdan kost tær løturnar, teir kunnu loyva sær at skaffa.

Uttan at nerta við hvat kokkarnir fáa av tilfari á teim ymsu skipunum, skal bert verða sagt, at meðan hin óroyndi kokkurin lítið og einki fær burtur úr sjálvstí besta tilfari, kann ein dugnaligur kokkur gera mangt, væl og nýtiligt, so ikki nýttist at fáa upp í saman,“ sigur J. P. Poulsen í innganginum til eitt lítið heftið, sum skuldi veita „leiðbeining í vanligari matgerð umborð á skipi.“⁵⁷⁰

⁵⁶⁹ Petersen 1994, 259. Johannesen 2007, 166.

⁵⁷⁰ Poulsen 1939, 3.



Í lugarinum umborð á Sjólvuni.

Uppskriftirnar í hesum bóklengi hava verið brúktar á kokkaskúlanum. Tað, sum er sermerkt við hesi kókibók er, at allar uppskriftirnar eru til 16 mans. Tilsamans eru 59 uppskriftir í bókini, tær flestu eru til døgurðar, men nakað er eisini um suppur og um breyð og bakstur. Døgurðarnir eru bæði av kjøti og fiski og her eru 9 rættiliga áhugaverdar uppskriftir við klippfiski av ymiskum slag. Henda kókibók hevur óivað bøtt um matin umborð. Umstøðurnar at gera mat umborð á sluppunum vóru sera vánaligar.

Tað var betri umborð á trolarunum, har betri pláss var í galluni at gera mat og umstøðurnar hjá kokkinum munandi betri enn umborð á sluppunum, men teir fyrstu saltfiskatrolararnir, bæði undan og aftaná kríggjð, høvdu ikki møguleika at frysta mat umborð, tað kom ikki fyrr enn seinni.⁵⁷¹

Kokkarnir umborð á trolarunum høvdu vanligu heldur ikki lært til kokk, men tað var ofta so nógv at gera hjá kokkinum umborð, at teir máttu hava messudrong at hjálpa sær. At byrja

⁵⁷¹ Joensen 2006, 10.

við vóru ikki fastar mattíðir umborð á trolarunum, men tær komu. Tað vanligu var morgunmatur, drekka, døgurði, kaffi, nátturði, kaffi. Viðskera hevði hvør einstakur av manningini við sjálvur, eitt nú kjøt, pylsur og egg, annars fingur teir alt hitt frá skipinum, sum kokkurin provianteraði. Tað vóru ikki allir sum høvdu viðskera við.

Um morgunin fingur teir ein drekkamunn, breyð, tær stóru skipskeksirnar og margarin uppá. Seinni fingur teir havragreyt frá kokkinum við blikkamjólk og sukur afturvið. Tá teir fóru at sigla uppá Ongland, fingur teir eisini súltutoy umborð at eta.

Døgurðin umborð á trolarunum var fiskur annan hvønn dag og okkurt annað hinar dagarnar. „*Corned beef varð hitað upp í blikkinum, blikkið sett niður í grýtuna við tí heita vatninum*“.

Kokkurin skifti ímillum feskan fisk, ræstan fisk, kalva, upsa. Hann gjørdi eisini knettir og frikadellur. Altíð eplir afturvið til døgurðan. Sunnudag var betri matur, kjøt, oftast saltkjøt og so budingur við sukri á. Budingur varð væl fagnaður. Eingin frukt var umborð, bert sviskur til knettisúpan, men nakað av gularótum var, tó ikki nógv, ein viðfáningur. Fuglur varð ikki skotin til at hava til døgurða, men fingur teir ein springara ella annan hval í trolíð, so varð tað skorið upp at hava til døgurða. Kaffi við keks var aftur við døgurðanum.

Oftani var tað frá døgurðanum upphitad til nátturða, men annars var tað keks og margarin. Tá var kaffi afturvið, og te eisini. Ofta var kaka sunnudag. Kokkurin bakaði altíð sama slag av køku, eina skuffukøku við rosinum í. Hann bakaði eisini breyð teir longu túrarnar, men ikki ísfiskatúrar. Tá vórðu breyðini keypt í landi til túrin.

Kokkurin svav alla náttina, so tað sum varð etið um náttina, mátti mann klára sjálvur, um mann skuldi hava kaffi ella okkurt annað. Áðrenn kríggjð plagdi hvør maður sjálvur at heingja sær ein kongafisk upp at ræsa, so tá ið hann var ræstur, kundi mann

sjálvur gera hann til og steikja hann um náttina til gloypibita. Tað varð gjørt, sum mann sjálvur vildi, gekk heldur ikki eftir tórni. Hetta var væl umtókt. Teir sum vóru við trolarum, tóku vanliga nakað á túrinum heim við til sín sjálvs, helst ræstan fisk – vanliga ikki lippur og kjálkar.⁵⁷²

Tað, sum teir ótu umborð á saltfiskatrolarunum frá kokkinum, var vanligur føroyskur matur, sigur annar heimildarmaður, men ikki so nógvur viðskeri, tann mest vanligi viðskerin var knettir og frikadellur, sum kokkurin umborð gjørdi, tað var altíð nógv annað burtur úr fiski, eitt nú kalva, og „*fingu vit ein springara, so kom hann væl við.*“⁵⁷³

Eina ella fleiri tunnur av saltkjøti høvdu teir eisini umborð at kóka til døgurða, og tað hendi seg eisini, at onkur hevði skerpi kjøt við í proviantinum, men tað var meira forkunnugt, tvøst og spik høvdu teir sjálvandi eisini. Eplir høvdu teir eisini við, men vóru túrarnir langir, so kundu eplini verða uppi, og tá kom tað fyrri, at tað bert var etið breyð afturvið døgurðanum. Tað var nóg mikið av mjøli, sukri og øðrum við og súltutoy eisini, men ikki so nóg av kornbúff, sum var vanligt umborð á sluppunum, og heldur ikki varð tað etið so nógv keks, sum umborð á sluppunum. Tá trolararnir fingi frystirúm umborð, so broyttist provianturin eisini, tí tá bar til at hava nógvan frystan mat við.⁵⁷⁴

Tað er ikki er nøkur kanning gjørd av matarhaldinum umborð á trolarunum og nýggjari skipum, og tað tykist ikki, sum um maturin er tað, sum hevur verið fremst í huganum á teimum, sum minnst aftur á hesa tíð. Er tað okkurt, sum minst verður aftur á, so er tað okkurt serstakt sum t. d. jóladøgurðin. „*Jólaaftan plagdi eg at lova monnunum eitt korter meir til jólagásina. Tað var tað vit slekkaðu av um*

høgtíðina. Tað eina árið fingi vit tó ikki gjørt túrin burturav okkum. Eingin gás var umborð, men so fleygaðu vit másar í staðin. Teir smakkaðu saktans væl.“⁵⁷⁵

Bæði umstøðurnar at matgera og sjálvur provianturin er broyttur nóg í seinastu helvtini av 20. øld, har kokkarnir umborð á størri skipum hava móguleika og umstøður at matgera eins væl og í matstovum í landi. Tað er sum at vera í brúdleypi hvønn dag, tá talan er um matin umborð á teimum nýggju skipunum, hevur onkur sagt fyrri mær. Men at geva eina lýsing av hesum viðurskiftum umborð, so tað verður skjalprógvað á rættan vísindaligan hátt, krevur eina meira nágreiniliga innsavning og eftirfylgjandi kanning. Hon er ikki gjørd, og tí verður tað ikki sagt meira um hesi viðurskifti í hesum sambandi.

Síðani 1972 hevur Klaksvíkar Sjómannsskúli skipað fyrri einum 5-mánaðar skeiði fyrri skipskokkar, sum fleiri av teimum, sum nú eru kokkar umborð á føroyskum fiskiskipum, hava gingið á.⁵⁷⁶

Robert Joensen var í 1945 ein útróðrartúr við Varpinum, og sjálvt um tað umborð ikki „*var ætlað til at matgera sum á skipi, tí eingin borðiskur, gaffil ella borðknívur er til taks,*“ so settu teir sær mat útá. Ein maður tekur „*ein kalva, sker ravar og høvd av, vaskar hetta*“ og setur útá saman við nøkrum eplum, meðan summir draga línuna, fara aðrir at fáa sær at eta. „*Fatið er uttan stórvegis stríð skaffað til vegar. Tað er lokið á pottinum, sum epli og kalvin verða lögð uppá.*“⁵⁷⁷ „*Um tað so hevði verið tann stásiligasta borðreiðing við skyggjandi dúkum og skrambli á, so hevði hesin døgurðin ikki smakkað einum betur, og tað var ikki smávegis, hvør einstakur setti til lívs. Tá kaffi krússið er tómt omaná, setur útróðrarmaðurin húgvuna aftur á høvdið. Eisini á útróðri etur hann hattleysur, um tað yvirhøvdur ber til.*“⁵⁷⁸

572 Samrøða, ið Jógvan Ravnsfjall, Norðoya Fornminnisavn, hevur havt við John Lassen, Klaksvík. Takki Jógvan Ravnsfjall fyrri hjálpina.

573 Upplýsingar frá Svenning Johannesen, fyrrverandi skipara, 88 ára gamal. 16. apríl 2014.

574 Upplýsingar frá Svenning Johannesen, fyrrverandi skipara, 88 ára gamal. 16. apríl 2014.

575 Johannesen 1989, 337.

576 Petersen 1994, 259.

577 Joensen 1946, 250.

578 Joensen 1946, 250.



Borðreitt er umborð á Smirli. Dögurðin henda dag var kimumjólksuppa og hvalatvöst í karrysós.

Borðsiður

Fólk hava til allar tíðir havt borðsiðir ella siðvenju, hvussu fólk skuldu bera seg at, tá ið tey ótu. Tað hoyrði seg til at geva fólki matnáðir.

Tá tann heidni akrabergsbóndin skuldi drepa bispin í Kirkjubø á sinni, stóð hann úti „og rópaði inn í stovuna: er hin rádni Mús við hús?“. Bispurin svarar:

„Nú situr Mús at kvøldmáltíð við borðið,
hann fírraðist ei fyri mætari manni í norðri,
men viti tú Belsmaður reiði,
at Mús vil matnáðir eiga!“⁵⁷⁹

Siðasøguliga eru siðir ikki so langt frá tí, sum eisini liggur í lógum, tí í siðunum liggur eisini tað sum er umboðandi fyri valdið ella ta ráðandi mentanina í einum samfelag, og sum ein lærði at kenna til frá barnsbeini av. Tað var ein tíð tá vóru tær siðaligu leiðreglur sum høvdu røtur sínar í tí sonevnda gamla bóndasamfelagnum, sum seinni komu at vera alt meira ávirkaðar av teimum leiðreglum, sum vóru at finna í teirri borgarligu mentanini, sum alt meira kom at gera vart við seg í Føroyum.

Í teirri frálíku lýsingini av hinum gamla bóndasamfelagnum greiðir Heðin Brú frá, hvussu manni varð sýndur blíðskapur. Gesturin er sessaður í glasstovuni. „Maðurin kom aftur úr hjallinum við kjöti, sum hann bar fjalt undir kotinum og fór inn í stovuna.

Tað var skjótt, eg varð boðin innar í stovuna við nøkrum orðum um, at eg sat so illa. Eg svaraði aftur, at eg sat væl, bað tey einki sták gera sær av mær. Hetta skuldi sigast soleiðis, tað vistu vit báðir, soleiðis áttu orð at falla millum vert og gest. Eg kom til búgvíð borð: triggir limir av skerpikjöti, skinsasiða, flatkøka, smør, ostur, rullupylsa, bóðu meg vera so góðan at fáa mær ein bita, svangligt at ganga um hagarnar. Maðurin let eitt

579 Hammershaimb 1891, 381 í søgnini Bardagin í Mannafellsdali.

skáp upp, ið hekk á bróstinum, tók eina brennivínsflösku og ein silvurbolla, skonkti: „Legg tunguna á hetta, tað ger tær gott, tú kemur av gongu. Tað var bert borðreitt til mín einsamallan, men alt húsfólkið kom inn og setti seguttan um meg. Tey eldru tosaðu, meðan børnini sótu tigandi, sum siður er; men tey vóru við í samveruni á sín egna hátt kortini. Eg skeri mær eina flís av flatkøkuni og smyrji smør uppá, men dvølji eitt sindur á, áðrenn eg taki kjotið – av tilvitan. Verturin reisir seg úr sæti og hyggur niður yvir borðið: „Ja, menn havi eg ikki...“ Hann tekur knívin úr slíðranum og sker aftasta snippin av huppinum, ið ovast lá. „Síðan er ikki borðbær, fyrr enn trælabin er skorin av. Tú ert so ungur, tað unga fólkið er øðrvísi, men var tað pápi tín, rordi hann ikki limin við trælabinum uppi á.“ Tá ið eg legði frá mær og hevði fleiri ferðir vissað tey í, at nú orkaði eg ikki meir, fór konan eftir kaffi at bera inn. So leingi, eg var gestur, var tað mansins skylda at vera hjá mær og halda tosið ígongd. Men eg var komin at verða og skylmaður, so tá ið borðhaldið var liðugt og enn betur, helt eg við tey: „Nú tími er ikki at vera gestur longur, latið meg nú verða húsfólk.“⁵⁸⁰

Tjógv, partvís bøgir og skinsasiða var matur, sum skuldi etast við virðing og kjótiviti. Tað vóru reglur fyri, hvussu ein skuldi seta á ein óasettan lim. „Á tjónum helt tú um langlegginn og á bógnum um sperruna, og skuldi tú skera innanúr, men altíð ímóti tær.“⁵⁸¹ Eisini vertsfólkini høvdu sítt at síggja til, tá matur varð settur á borðið, at hann var nossligur. „Sá ein bógvur ella tjógv ikki nossligt út, sum setast skuldi á borðið til fremmant fólk, so varð tað uttasta skinnið tikið uttanav, annars sviðið og væl turkað við reinum fuktigum klúti, og á sama hátt varð gjørt við alt annað á krovinum, alt mátti síggja nossligt og átiligt út.“⁵⁸²

Tað ráddi eisini um at duga sær hógv, tá ein sat til borðs. Ein søga er um ungan mann, sum saman við einum eldri er settur

580 Brú 1958, 261.

581 Djurhuus 1945, 41

582 FF Ritg. 1972/73, A:73, 30.

til borðs. Nógv kjöt er á borðinum fyri uttan tað stóru óásettu skinsasiðuna. Tann ungi maðurin ætlar sær at seta á hana. Tá spyr tann eldri maðurin, um hann ikki dugir fólkaskikk, tí har var so nógv annað gott á borðinum. Tann ungi skilti ikki rættiliga, at skinsasiðan mest var ein sýnistrættur og at tað var annað kjöt, sum var ætlað at eta av.⁵⁸³ Hetta er fyrst í 20. öld, og tað sum her verður lýst, er fornur borðsiður. Søga er um ungan bóndason, ið við búgvíð borð setti á eina turra síðu. Hann setti á ovast á síðuni, har tey stóru rivini eru. Mamman var ovfarin yvir at síggja, at sonurin ikki dugdi at seta á eina síðu, tí byrjað varð altíð við tí niðasta rivinum.

Borðsiðir eru ikki komnir av sær sjálvum, sum mentanargranskarin Norbert Elias hevur víst á. Hann brúkar tað franska hugtakið *courtoisie*, sum eisini hevur fingið innivist í føroyskum máli. Tað er orðið *kurteisi*, ið er at vera *kurteisligur*, sum er ein sum dugir at bera seg, er fólkaligur, høvískligur og siðaður. Í vanligum talumáli verður eisini orðið *dannaður* brúkt. Tað mótsetta av hesum er at vera *ódannaður*.⁵⁸⁴

Um 1900 var tað ikki hildið at vera matsømiligt longur at sita og eta rundan um trætrogíð, og mælt verður til at fólk fara at eta við knívi og gaffli og seta steintoy á borðið. „Og kundu tær so fingið ráð til at lagt hvítan dúk á borðið, hvørja ferð tey skuldi eta døgurða, so skuldu tær sett.., hvussu maðurin og børnini verða væl hurd, tá ið tey koma til eitt sovorðið borð í staðin fyri at sita...uttan um trogið á roykstovugólvinum.“⁵⁸⁵

Tað, sum ger, at fólk eru farin at síggja trogið í øðrum ljósi, er, at nýggir siðir tá eru um at vinna fram, ikki bert í Føroyum, men eisini í Danmark. Tað, sum Emma Gad lærði ta dansku húsmóðrina var, at „*En Husmoder vil handle klogt i at lade Middagsbordet være Midtpunkt for Familiens daglige*

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

584 Elias 1989. Her skal serliga verða víst til kendu bók hansara *Über des Prozess der Zivilisation: Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*, sum kom út í 1939. Bókin er týdd til svenskt í 1989 og hevur fingið heitið *Sedarnas historia* (Elias 1989).

585 Jógvansson, 1900.

*Liv, det Øjeblik, hvor alle Husstandens Medlemmer samles efter Dagens Gerning og Hver har noget at fortælle fra sin Færden. Lad Bordet være saa smukt dækket som muligt, ogsaa til daglig. Anretningen kan gøre selv det tarveligste Maaltid tiltalende. Hvis man har lidt Sølvgenstande, bør man saa vidt muligt til daglig stille dem paa Bordet, og saa vidt muligt undgaa at se paa grimme Genstande, mens man sidder tilbords. Har man det ikke, kan man i vore Dage faa en smuk Erstatning i Stentøj, Kurve o.l. Sæt hver dag Blomster paa Spisebordet, om ikke andet en beskeden Bregne. Selv det mindste har en oplivende Virkning.*⁵⁸⁶

Umframt at hava eitt væl dekkað borð, so var tað eisini av størsta týdningi, at maturin stóð á borðinum stundisliga, og at tað var so hugnaligt kring matborðið sum gjørligt. „*Hav altid Maden parat paa det Klokkeslet, der er bestemt til Spisetiderne. Dæk altid Bordet smukt med Omhu og Sirlighed og sørg for, at intet mangler derpaa. Lad Smaaførtædeligheder blive udenfor og mød Familiens forskellige Medlemmer med et kraftigt veltillavet Maaltid og en frisk, venlig Underholdning. Den „Næringsværdi“, der rummes heri, bør ogsaa fremhæves, thi den betyder mere end nogen tænker paa. Misstemning og Uvenlighed spolerer den bedste Anretning og tager Duften af den fineste Ret.*“⁵⁸⁷

Eitt av barnaminnunum hjá Edward Mitens var, tá pápin Niels Juel Mortensen kom heim til døgurða kl. 2. „*Eg minnist, at Lisabeth, sum var genta hjá okkum í mong ár, vanliga helt útkikk, tá klokkan nærkaðist 2, og tá hon sá faðir niðri á vegnum, rópti hon: Nú kemur Niels Juel, og tá faðir fór niðan gjøgnum trappuna, kom hon beint aftaná við matinum. Tá døgurðin var etin, setti faðir seg í seinnu árum í makligan stól, tendraði pípu ella sigar og guvaði eina løtu. Tá skuldi vera pípa kvirt í húsinum, og tá pípan ella sigarin datt úr munni hans, vaknaði hann. Tað var nokk av svøvn tann løtan.*“⁵⁸⁸

586 Gad 1919, 50.

587 Thørrerstrup 1905, 16

588 Mitens 1960, 28

Hetta er eisini tað lív og tann samvera, sum meira og meira vinnur fram í Føroyum um aldaskiftið. Kanska varð tað ikki lagdur so nógvur dentur á at dekkja borð dagliga, men til høgtíðir og tá fremmandir gestir komu, fór dúkur á borðið í stovuni. Stellið kom fram og koppar við skál undir settir á borðið, fót, sukurskál og rómakrúss, summi høvdu eisini sukurtong at taka sukurmolarnar úr sukurskáluni, tá fínt skuldi verða.

Sum eitt dømi um siðagongdina í sambandi við at eta og sita til borðs í roykstovuni, er eitt dømi úr Mykinesi, sum kona ið giftist í 1901, greiðir frá. Tað fyrsta hon minnst, var at tey sótu rundanum eitt trætrog og ótu. Trætroggið var sett út yvir pottin, sum var settur frammanfyri einum beinki, og tey sum ikki sótu á beinkinum, tey sótu á træskamlum, sum vórðu settir rundan um trogið. „*Ongin gaffil ella nakað. So vaskaðu tey sær um hendurnar aftaná, men tá tey høvdu snyk, høvdu tey altíð eitt posahandkleði. Tey seymaðu handkleð burtur úr posa. Tey vildu ikki turka snykin uppí tey ljósu handkleðini.*“

Tey brúktu ikki knívar, men telgiknívar og dolkar, sum ikki var júst tað sama, at eta við. Tey drukku av krússum og koppum. „*Tað var ikki almindeligt at drekka úr koppi við skál og teskeið. Tey áttu teskeiðir og koppar – finar koppar, serliga tey sum vóru fín, men eisini simplar koppar, tað var sum ráðini vóru. Gestir vóru bodnir í stovuna, teir fingi koppar og ikki krúss.*“

Gestir av oynni vórðu bodnir inn í stovuna, um teir vórðu bodnir til borðs. „*Tá bleiv breyðið skorið, men tað allarfyrra, sum eg kann minnast, tá bleiv skálkurin skorin av breyðinum og breyðið varð lagt heilt á ein tallerk, og tú skar tær breyðflísina sjálvur. Men so bleiv tað so fínt, at tey fóru at skera breyðflísina niður, tað hevur verið um ta tíðina tá eg varð gift, at tað varð avlagt. Áðrenn tað varð maturin settur heilur á borðið. Pylsurnar vórðu lagdar heilar á borðið, bert skornar fyri, tær lógu á einum tallerki og kanska ein saltaður bógvur á einum øðrum, og ein síða á einum. Tað var ikki niðurskorið*

sum nú.“ Men so fóru tey at skera tað niður, tað var áðrenn fyrra heimsbardaga, og at eta við knívi og gaffli.⁵⁸⁹

Tá ið norski etnologurin Hanne Heen var í Hesti í 1978, legði hon til merkis, at krússini høyrdu til húsfolkíð og vórðu brúkt í køkinum, men koppar í stovuni. Í magistararitgerð síni lýsir hon, hvussu tað var í Hesti í 1978/1979, tá fólk stukku inn á gólvið, sum var vanligt tá. Fólk sótu vanliga altíð í køkinum. Har bar væl til at nýta koppar við skál og krúss sum amboð í einum mentanarsamskifti, har munur varð gjørdur á fólk.

„*Man blir altid nødt til at bli siddende til man har fått en kopp te. Hva som serveres og hvordan, er avhengig av anledning, hvem gjesten er, og forholdet mellem gjesten og verten.*“

Stórir munur varð gjørdur á yrkadegi og sunnudegi. „*Søndagene var den viktigste besøksdagen. Søndager skal man ikke strikke eller gjøre andet arbeid. Dette var strengere før. Søndagene vil der ofte være mer kaker. Det brukes ofte et annet servise, og kanskje man sitter i stua...Fordi slektninger oppleves som nærmere, vil de få mindre spesialbehandling enn folk som man ikke har slektskapsmessigt forhold til. Det gjøres forskel på folk som tilhører huset og andre. En udenforstående vil mange steder få skål, selv om ingen andre får det, og selv om vedkommende er gammel og meget god ven af familien. Hos andre vil alle bruke annet service når man har gjester.*

*Folk man ser for første gang, som er sjældne gjester, eller mere selebre, vil ofte få et glass vin eller brændevin. De vil også bli plassert i den fineste stue, hvis den er varm... Ved at gi gjesten en skål, eller å dekke hele bordet med finservise og duk, kommuniserer man at det er noe spesielt i anledningen, og alle skjønner at dette ligger i att man har fått besøk. At det er uttryk for respekt både for en selv og gjesten, viser man ved å ta frem et fint servise og ikke et med hakk og skår.*⁵⁹⁰

589 FMD BS 001975A, L. M. Mykines 1973.

590 Heen 1979, 166.

Hanne Heen vísir eisini á, at atburðurin hjá manningum í húsinum var øðrvísi tá tey høvdu gestir enn annars. Ein maður, sum var vanur sjálvur at seta ketilin útá „og *skenke seg en kopp te, vil ikke gjøre det hvis de har fint besøk. Han vil sitte og underholde gjesten, mens kvinden varter dem opp.*“⁵⁹¹

Tað at gestur verður settur til borðs einsamallur, hevur verið langt upp í tíðina og er tað enn í fleiri førum. Fyrr kundi munur eisini verða gjørdur á gestum. Einaferð var sýslumaðurin í tænaströndum í lítli bygd í Vágum. Hann hevði kalsmann við sær. Teir vóru bodnir til borðs. Sýslumaðurin varð sessaður í glasstovuni einsamallur, meðan kalsmaðurin varð settur til borðs í roykstovuni, so har varð gjørdur munur á monnum. Hvør teirra, tann í køkinum ella tann í stovuni, kom at hava tað hugnaligari, tað er ein onnur søga.⁵⁹²

591 Heen 1979, 167.

592 Hetta er søga, sum eg havi hoyrt sýslumannin Chr. Larsen í Sørvági, siga frá, einaferð eg sum barn sat undir orðunum, nær minnist eg ikki. Mín starvsfelagi Hans Jacob Debes, professari sáli, dugdi væl at siga frá søgum. Hann segði einaferð frá einum gjáarmanni, sum var farin til Vestmanna at friggja. Hann var settur inn í góðustovu at eta døgurða einsamallur. Hann fekk stoktan lunda til døgurða og sós afturvið. Har vóru sjálvandi bæði knívur og gaffil, men lítið bit var í borðknívinum, so hann fekk ikki skorið rættiliga á lundabringuna. Hann ætlaði at royna við sínum egna felliknivi, men helt at tað var óhóskandi, so hann trýsti av allari megi knívin niður í lundabringuna. Tíverri trýsti hann so fast, og sterkur var hesin gjáarmaðurin, at lundin glapp allur sum hann var av borðiskinum og fór undir ein divan, sum stóð í stovuni. Har sat hann við eplum og sós á borðiskinum, men ongum lunda. Hann gjørdi tí ikki mætari, enn at hann reisti seg og bukkaði seg niður undir divanin. Tað eydnaðist honum at fáa hendur á lundan, men hetta var áðrenn dustsúgararnir vóru uppfunnir, so har stóð hann við einum alodnum lunda í hondini, tá tann tilstundandi vermamman kom inn í stovuna. Hesin armi maður visti ikki annað at gera, enn at smekka lundan niður á borðiskin og fór til dørs, ið tí hann segð, at hann vildi ikki hava gentu úr húsi við so ringum knívum. Har kom vist ikki meira burturur teirri friggjaraferðini.

Ein onnur søga, sum Hans Jacob segði, var um friggjara, eisini gjáarmaður, sum var farin til Leirvíkar at friggja. Tað var beint aftaná seinna heimsbardaga. Tá var tað ikki vanligt at buksurnar høvdu snarlás í splittuni, sum nú. Nei tær vóru knappaðar aftur. Nú hann skal fara til borðs, sær hann at splittan stendur óknappað. Hann letst sum einki og sessast saman við hinum kring borðið í góðustovu. Har var nógv fint steintoy á borðinum og finur hvítur dúkur. Hann fer nær inn móti borðtromini, og tað eydnaðist honum at fáa knappað splittuna aftur, sjaldur undir dúkinum. Meðan tey sita

Sum tað er lýst frammanfyri í brotinum um hús og húshald, høvdu fólk borð og stólar í stovunum, men talið av sitiplássum var avmarkað. „*Tá fólk fóru til borðs tá í tíðini, so vóru sjáldan meira enn 6-8 fólk til borðs í senn!*“⁵⁹³ Sjálvt í brúdleypunum við størri og fleiri borðum var tað tí vanligt at hava fleiri borðhald, men tá vóru eisini fleiri borð sett upp í veitsluhúsunum, so fleiri sluppu framat í senn. Eitt sum tykist at hava verið vanligt nakað væl inn í 20. öld, tykist at hava verið, at fólk leingi hildu fram at eta úr trognum og súpa av sama fati, sum tey høvdu gjørt fyrr, munurin var bert tann, at nú vóru trog og greytafat sett á etingarborðið í køkinum. Matarsíðvenjur broytast ikki altíð so skjótt.

„*Tá fólk settust at fáa sær at eta, antin tað so var við búgvíð borð ella við hitt vanliga matartrogíð, kom hin sami einfaldi gudsóttin til sjóndar. Til dagligt hildu tey ikki nakra langa borðbøn ella sungu borðsálm, men tey gloymdu ikki at halda saman hendur og siga hvør fyri seg fyra orð: „Jesus veri við mær!“ Um onkur av ólættum ella av gáloysni gloymdi henda fasta sið, fekk hann ella hon hesa áminning frá teim, ið av vardu: „Far ikki sum svinið til trogið. Bið Jesus verða við tær!“ Hatta varð alt sagt á føroyskum máli, sum eisini tann takkarbønin, ið aldri varð gloymd at siga aftaná máltíðina, tað tey kallaðu at „biðja Jesus hava lov“. Hon var eitt sindur blandað og ljóðaði so: „Jesus havi lov, takk og pris til evig Tid amen. Jesus spísi tú mær. Manga takk!“ Av hesum eru hesi tvey seinastu orðini varðveitt til nú, sum nakað serstakt føroyskt.“⁵⁹⁴*

At biðja borðbøn hevur langar røtur í kristnilívinum um okkara leiðir, og hóast tað var um at hvørva, so er borðbønin

og drekk drekkamunnin, kemur ein flúgvári framvið. Øll sprungu frá borðinum at hyggja út gjøgnum vindeygad at hesum flúgvára. Eisini tann ungi gjáarmaðurin. Tað var eitt øgilt lamterilsí, tá hann reistist, tí dúkur og alt sum stóð á borðinum fylgdi við honum út á gólv. Tað vísti seg, at hann var komin til eisini at knappa dúkin upp í knapparnar í splittuni. Hvussu henda friggjaraferð endaði, tað sigur søgan einki um, ella havi eg gloymt tað.

593 Joensen 1974, 20.

594 Rasmussen 1985, 148

afturíafturkomin mangastaðni, ikki minst hjá fólki sum hoyra til aðrar kristnar samkomur enn fólkakirkjuna.⁵⁹⁵

„*Gløgt er gestsins eyga*“, sigur orðatakið. Undir seinna heimsbardaga var Bretin Kenneth Williamson í Koltri saman øðrum góðum fólki. Har vórðu teir bodnir til borðs. Hann byrjar við at greiða frá, hvussu sagt var „*verð so góður*“ við gestirnar, tá teir vórðu bodnir til borðs, og hvussu tað varð biðið „*manga takk*“ og takkað fyri matin, tá liðugt var at eta, og hvussu fólk sum komu inn, altíð søgdu „*vælgagnist*“ við tey, sum fingi sær, uttan mun til um tað var lítið ella stórt. Tað var ikki smávegis, sum var sett á borðið henda dag í Koltri, breyð, smør, skerpikjót, rabarbusúltutoy og keks og smákøkur.⁵⁹⁶

595 Bringéus 1997.

596 „*Soon our busy hostess raised the cry „Verð so góður!“ „Be so good“ - and we shuffled into our seats at the table. „Verð so góður!“ is a borrowing from Danish, although in homes where the spoken tongue is invariably Faeroese its equivalent, „Gerð so væl!“ - „Do so well!“ as to take your place - now often used. Coming so soon after the Velbastaður spread, the sight of the table with its white bread and farm butter, skerpikjót, rhubarb jam and assortment of biscuits and cakes was a little overpowering; but to have excused oneself on the grounds that one was not in the last hungry would rightly have been thought churlish. The offer of refreshment is a sine qua non of hospitality in the islands, where your caller may have had to travel long and arduous miles by land and sea. Even in Tórshavn this first act of grace towards the traveller survives in many homes, and I have heard the housewife press the offer of refreshment on callers from only a few hundred yards away, who hand some on the most fleeting errands.*

Interwoven with the fabric of Faeroe hospitality is a charming code of manners, the apparent complexity of which at first appals the timorous newcomer who is eager to conform to good old adage „When in Rome, do as Rome does!“ But the code is easy enough to learn, and one need not undergo the rigorous education of the Faeroese child in order to master the intricacies of social behaviour. In good homes small boys and girls are taught to say a grace on the leaving table, „Góði Jesus-pápi, tókk fyri matin.“ Then they go to their father and mother in turn, offer a hand, and say the traditional word of thanks „Manga tókk!“ The boys bow as they do so, and the girls curtsy. Parents do not insist on this behaviour after the age of ten or eleven years, but that time the niceties of courteous deportment have been thoroughly instilled, by precept and example, into the rising generation.

During our meal the eldest of the Niclassens came into the room, and once wished us „Vælgagnist!“. The company murmured thanks. Here is another of the proprieties - if you approach any person who is at meat, whether at the dinner-table or merely eating a sandwich by the side of his turbarry, you should always preface your conversation with the blessing on his food. One special occasion, as when you have been invited to a birthday or other party, you do not rise from the table until your hostess rises and bids the company „Vælgagnist!“

Eitt var at duga sær hógv við borðið, annað var at duga at fara um tað, sum á borðinum stóð, eitt nú at seta rætt á skinsasíðu ella á eitt óásett tjógv. Kenneth Williamson var um at koma í rasshaft, tá hann skuldi skera sær ein kjøtbita av einum tjógvvi henda dag hann var í Koltri, men onkur hjálpti honum og var so høviskur at umbera, at knívurin var so óhvassur, at gesturin ikki fekk skoríð sær ein kjøtbita av tjónum, so eingin kom at kenna seg illa, men hann lærði við kurteisinum skjótt at skera sær kjót.⁵⁹⁷

In addition again with a word and a handshake as you leave the room. Later when departing from the house, the polite leave-taking is „Tókk fyri í kvøld,“ or „Thank you for the evening.“ Your gratitude does not end there; indeed, the responsibility of it will weigh heavily on your mind until you next time meet your hostess either on the street or at some future function, a day or a week or even a year or more later. Your greeting should always include the phrase „Tókk fyri síðst,“ which means „Thank you for the last time.

So we ate and drank, trying to take as little as possible, but having small success because Faeroe hostesses are much too attentive to permit a mere pretence eating. One hardly dared to empty a cup, for it would be mysteriously filled from a pot which loomed over one's shoulder almost before the cup had settled itself in the saucer again. The table was revictualled with a like alacrity; there was an abundance of everything, at the end no less than at the beginning of the meal.“ (Williamson 1970, 285.)

597 „*I shall always remember this as the first occasion when I realised that there was something really good about skerpikjót, a commodity I had been secretly trying to get the better of for some considerable time. The leg on the Niclassens' table was hard and tough, as skerpikjót is when in beautifully prime condition. In those early days I had not learned the knack of carving it - a knack which one must have in order to enjoy it to the full - and did not know, until that day at Koltur, that the only way to master a kjógv is to assault it with vigour and determination, and dominate it completely.*

So it was that when my turn came I went to the leg timidly and after a few moments fiddling about managed to cut a sliver of the size that is given to Faeroe children just after they have cut their teeth. I was thoroughly ashamed of it, lying microscopically on my plate, and feeling a distinct grudge against the kjógv returned to the fray in something of a fighting mood. But the skerpikjót had sensed my weakness and had no intention of lightly relinquishing the advantage it had gained. My next piece sprang away from the leg like a piece of steel clock spring, whistled across the table, and came to rest with a sickening ring in Jóanes av Skarði's saucer. Everybody went on eating as though this was the quite normal way for a piece of skerpikjót to behave, but if a hole had opened in the floor I would have gone through it with a superlative exultation. Greatly cowed, I was about to apply myself meekly to the leg once more when my next-door neighbour with charming diplomacy, expressed mild surprise at the shameful bluntness of my knife, and intervened to avert what might well have become

At fáa sær at eta var fyrr næstan fatað sum ein heilag atferð, og tí skuldu bæði börn og vaksin halda borðsið. „*Börn sum vaksið fólk áttu at sita still og tigandi, meðan tey fingtu sær. Eingin mátti to halda, at tað var tí tey vóru matkær og slúkin, nei! Sum tey, áðrenn tey settu seg at eta, bóðu Jesus vera við sær, so skuldi maturin eisini etast við andakt og gudsgávan heiðrast.*“⁵⁹⁸

Tað eru søgur, ið eg sjálvur havi hoyrt sum smádrongur, sum eisini eldri heimildarfólk vita at siga frá, eitt nú sigur heimildarmaður úr Sørvági føddur í 1909, at omma hansara plagdi at siga eina søgu um eina gentu, sum varð send at læna eitt breyð. Hon fekk breyðið, men á veg heimaftur skuldi hon um eina á. Hon var stolt og vildi ikki verða vát um fótarnar, so hon tók breyðið og legði tað í áнна og traðkaði á tað, fyri at sleppa turr yvirum. Tá hon traðkaði á breyðið, sakk hon og sást ongantíð aftur. Sami heimildarmaður minnist, at bæði omma hansara og mamma hansara vórðu altíð so ógvuliga illar, um tey traðkaðu upp í molar. Tí skuldu molar ongantíð liggja á gólvinum, men sópast burtur straks, so eingin kom at traðka á teir. Hann heldur at hesar søgur vóru sagdar fyri at ræða børnini, so tey lærdu at fara væl um alt, sum var matur.⁵⁹⁹ Sama hugburð til mat finna vit, tá C. Pløyen í 1844 royndi at læra føroyingar at fáa meira burtur úr seiðalivrinu. Hon kundi bræðast til lýsi og seljast fyri pening. Tað fekst nógvrur seiður við nót, nógvr meira enn føroyingar kundu eta. Men føroyingar vildu ikki taka seiðin bert fyri at brúka livrina og tveita kroppin burtur. Tað var teimum inniliga í ímóti, og heldur C. Pløyen hetta vera eina forðing fyri at føroyingar kundu fáa pening burtur úr seiðinum.⁶⁰⁰

a dangerous situation. I watched closely as the kjøgv wilted beneath his gaze, and trembled in his grip as the knife flashed to its work: the piece he gave me would have pleased a giant, but I ate it and enjoyed it, for I felt that skerpikjøt had no secrets for me now. (Williamson 1970, 286.)

598 Hansen 1938, 248.

599 FFms 921, 35.

600 Skriv frá C. Pløyen til Rentukamarið nr. 138 12. oktober 1844. Føroya Landsskjalasavn.

Á eingilskum verður tað at takka fyri matin nevnt „*to say the grace*“, og tað er á leið sama siðvenja, vit hava havt í Føroyum, uttan at vera formaliserað á sama hátt, men eg havi fleiri ferðir upplivað, at fólk í Føroyum hava sagt eina bøn saman, áðrenn tey eru farin at eta.

Í eini kristiligari skaldsøgu letur høvundurin húsfaðirin biðja borðbøn, eftir at maturin er settur á borðið. „*Tey sessast so øll, hvør í sitt vissa pláss, øll boyggja høvur sum vanligt meðan Hanus biður borðbøn: „Vit takka tær, Harri, fyri at tú hevur umsorgan fyri okkum, bæði til matna og klædna, vælsigna hesa máltíð fyri okkum; amen.*“⁶⁰¹

Í somu skaldsøgu finnur ein ógiftur maður frelsuna. Hesin hevði, eftir at tey høvdu verið til altars, fyrireikað ein kaffimunn og bjóðað einum eldri hjúnnum heim til sín. Køkur hevði hann útvegað sær frá eini konu í bygdini, formakøku og kleynur.

„*So skar hann formakøkuna og legði hana á ein hvítan disk og kleynurnar koyrði hann í ein stóran bodla. Kaffistell átti hann einki, men seks góð koppapør og nakrar desertskaðir. Hann setti so triggjar koppar og skálar á borðið. So fór hann at trakta kaffi.*“ Hann leggur dúk á borðið. Tey høvdu verið til altars sama dag. „*Jógvan situr og himprast. Hann hevði ikki biðið borðbøn fyrr, ikki síðani hann var smádrongur; tá var hann lærdur at siga, áðrenn hann fekk sær: „Gud vælsigni matin,“ men nú hevði hann hug at biðja borðbøn, ikki tí at Súsanna og Hanus eru komin, men tí hann er so glaður fyri tað, sum hent er.*

Súsanna og Hanus síggja bæði hvat Jógvan vil; tey taka saman hendur og boyggja høvur.

So biður Jógvan borðbøn: „Harri, eg takki tær fyri náði tína og miskunn, at tú gavst okkum Jesus til frelsara, og at eisini eg kundi verða frelstur. Vælsigna tað, sum á borðinum stendur, og hesa løtu fyri okkum; amen. – Súsanna og Hanus forsmái nú ikki tað, sum er sett fyri tykkum, men geri tykkum til góðar.“

601 Ellingsgaard 1968, 15.

„Takk skalt tú hava,“ *siga bæði í ein munn.*⁶⁰²

Tað vanliga ein einskild bøn við at siga „*Jesus veri við mær,*“ tá ein fór at fáa sær at eta. Eisini varð takka fyri matin í stuttum. Rasmus Rasmussen á Háskúlanum lærði, umframt at takka fyri matin, at siga, tá hann hevði etið: „*Jesus havi lov, takk og prís til evig Tid amen. Jesus spísi tú mær. Manga takk.*“⁶⁰³

Hesi orð kundu skifta eitt sindur manna millum og frá bygd til bygd. Í Vík vórðu børnini, áðrenn farið varð at eta, altíð mint á at biðja „*Jesus verða við sær,*“ og Sámal Johansen sigur, at tann bønin, sum hann lærði, ljóðaði soleiðis: „*Jesus verði við mær og mínum mati og í Jesu navn, amen.*“ *Og tá liðugt var at eta, søgdu tey gomlu: Bið Jesus hava lov,“ og so bóðu vit: „Jesus havi lov, takk og prís til eviga tíð, amen.“ Altíð søgdu tey, áðrenn bønirnar vórðu lisnar: „Halðið saman hendur, og so hildu vit saman hendur.*“⁶⁰⁴

Frá Gjógv verður sagt, at „*Tá farið varð frá borði, skuldu vit sjálvsagt siga manga takk og biðja bønina: Jesus havi lov og takk og prís. Jesus læri meg at lesa og alt gott at gera, amen.*“⁶⁰⁵ Henda bøn hóskaði væl hjá børnum, sum komu úr skúlanum heim at fáa sær morgunmat. Hetta var eisini galdandi fyri okkum, sum eru uppvaksin í 1950-árunum og fyrst í 1960-unum. Ommurnar plagdu at vera eftir okkum fyri at vita, um vit børn høvdu sagt takk fyri matin. Yvirhøvur siga føroyingar enn „*Manga takk*“, tá teir hava etið. Hetta er sostatt ein einföld bøn, sjálvt um ikki altíð øll hugsa um tað.

Bøn og signing hoyrði eisini saman við vandamiklum arbeiði á sjógvi og landi og við vandastøðum yvirhøvur.⁶⁰⁶ Tað eru enn fólk sum eru vaksin upp við borðbøn ella við at syngja eitt vers, áðrenn tey fáa sær. Versini kunnu vera ymisk frá húsi til hús, men vers sum „*Faðir takk fyri alt*“ ella

602 Ellingsgaard 1968, 43.

603 Rasmussen 1980, 148.

604 Johansen 1970, 129.

605 Sigvardsen 1997, 54.

606 Joensen og Lamhauge 1997, 138.

„*Meðan mangur svangur er*“, „*Vit takka úti vit takka heima*“ og „*Fyri allar gávur eg sigi takk*“ eru vanligar hjá fólki í ávísimum samkomum. Eisini hava heimamissionsfólk síni vers og sínar bønir.⁶⁰⁷ Hesin siður at takka fyri matin er sostatt ikki heilt horvin, hóast tað eru nógv sum hava lagt tað av.

Sjálvt um máltíðin í dag ikki hevur tað sama yvir sær sum hon hevði fyrr, so eru almennir borðsiðir kortini galdandi, ikki minst á barnagørðum. Teir borðsiðir, sum vit hava lært upp gjøgnum tíðina og við tí mentanarliga árinum, sum er komið uttanífrá, og sum vit hava í felag við restina av danska ríkinum og londini rundan um okkum, er her heima vorðið til eina samanrenning av gomlum siði og nýggjum.⁶⁰⁸

Samandráttur

Tað, sum er eyðkent fyri tíðina frá fyrst í 18. øld og til tíðina aftan á 2. heimsbardaga, er, at mattíðirnar eru so at siga óbroyttar. Fyrsta máltíðin var ábit, har okkurt so hissini varð koyrt í munnin fyri ikki at vera við fastandi hjarta. Tann stóra máltíðin fyrrapartin var morgunmaturin, har tað var drýlur, sum var tað týðningarmiklasta íkastíð saman við onkrum viðskera, heitum ella køldum. Morgunmaturin var um 10-11 tíðina.

Døgurðin var vanliga kókaður matur, í øllum førum vóru eplini altíð heit. Hann var um 2-tíðina. Turrur fiskur og spik, ella annað turt, kundi eisini verða etið afturvið eplum til døgurða, men annars tað, sum var at fáa av fiski, kjøti og tvøsti. Hetta varð etið feskt, visnað, ræst ella turt. Turt kjøt var ikki vanligur døgurðamatur, kjøtið varð brúkt til viðskera í nógvum øðrum høpi.

Millummáli um 5-tíðina við einum drekkamunni, einum breyðbita við onkrum omaná, ofta putursukur ella siropi, um ikki annað var. Tað var mest til tey vaksnu, tí børnini

607 Hetta eru upplýsingar, sum eg havi fingið í sambandi við umrøðu av evninum á Facebook.

608 Gad 1919. Löfgren og Frykman 1979.

høvdu sjáldan stundir til tað, men fingur ein sopa at drekka og so breyðbitan í hondina, tá tey fóru út at spæla. Tað vóru kortini tey, sum ikki dámdu at børnini ótu úti. Tað vóru eisini tey, sum fingur sær ein drekkamunn og okkurt afturvið millum morgunmat og døgurða. Tað er eitt og annað sum bendir á, at millummáltíðirnar ikki eru so gamlar, men eru komnar í nýggjari tíð.

Nátturðin varð ikki etin fyrr enn stutt áðrenn niður-faringartíð. Nátturðin var fyrr mestsum altíð kókaður. Tað kundi verða súpan ella greytur. Súpan var tann vanliga nátturðin um veturin, meðan mjólkarmatur av ymiskum slag at eta við skeið var tað vanliga um summarið hjá teimum, sum høvdu neyt. Ofta varð havt okkurt niðrundir súpanina, eitt nú turrur fiskur ella snerkt fiskaskræða. Tað kundi eisini henda, at tey høvdu kókaðan seið og livur til nátturða, um so var at onkur hevði verið á seiðabergi, dyrgt ella teir høvdu kasta nótt.

At eta breyð og viðskera til nátturða er ikki vordíð vanligt fyrr enn eftir 2. heimsbardaga og væl tað, men eisini eftir tað kundu fólk hava súpimat til nátturða við hvørt, ella hita okkurt upp á pannuni og eta breyð afturvið. Tað kom fyri, men epli vórðu sjáldan kókað í sambandi við nátturða.

Tað var ikki vanligt at drekka afturvið matinum fyrr. Drukkið varð ikki fyrr enn omaná, tá ein var liðugur at eta. Komfýrurin og serliga primus gjørdi, at tað kom at vera nógv lættari at seta ketilin útá, og tí hava drekkamunnarnir verið meira vanligir í 20. øld, enn teir hava verið frammanundan.

Áðrenn kaffi og te kom at verða vanligur drykkur, drukku tey vatn, mjólk, mjólkavatn ella annað av mjólk og drekkasúpan. Tá súpan og greytur varð etið, so var so mikið av vætu í hesum, at tað var ikki altíð, at tað varð drukkið omaná. Aðrastadni hevur øl og vín – eisini brennivín – verið ein fastur partur av kostinum, men so var ikki í Føroyum. Rúsdrekka hoyrði í Føroyum næstan bert til gestablídni og til gildi.

So brátt sum børnini vóru eitt sindur stór, varð roynt

at geva teimum sama mat sum teimum vaksnu, kortini so at maturin antin varð morlaður sundur ella tugdur niður í tey, so tey kundu svølgja. Bróstamjólkkin var, tá sum nú, roknað sum tað besta fyri barnið, men tað hendi, at móðirin ikki hevði mjólk til barnið, og komu tey børnini at vera koppabørn, sum fingur at drekka úr koppvið tátu á. Vanliga var tað neytamjólk ella tunnur velligur. Tað kundi koma at vera ein stóru trupulleiki, um mamman ikki hevði mjólk og neytini vóru slept um somu tíð. Tey fingur eisini tátu – ein skeyta við onkrum matkendum ella søtum. Garnatálgstátan vandi tey tí skjótt við tann ræsta smakkin.

Fyrr var maturin knýttur at húsi og heimi, men fólk, sum arbeiddu burtur í bøi, haga ella vóru á útróðri, høvdu antin mat við sær, ella varð borið teimum matur. Í summum fòrum, eitt nú tá fólk vóru burtur í torvi, kundu tey kóka sær mat á heiðini. Tá kyndu tey eld og kókaðu sær drekka, eplir og í einstøkum fòrum eisini okkurt til døgurða, men turrur matur hóskaði seg best at eta úti. Tað hoyrði seg eisini til seinni, tá fólk fóru at arbeiða lönandi arbeiði, at bera teimum, sum vóru til arbeiðis, drekka til millummála.

Frá seinast í 19. øld var meginparturin av teimum yngru mannfólkunum burtur við skipi umleið helvtina av árinum. Maturin umborð var einfaldur, tí umstøðurnar at gera mat umborð vóru ikki tær bestu, og avmarkað var, hvat tað bar til at hava umborð á einum seglskipi. Maturin kom at vera eftir serligari reglugerð fyri skip. Breyð var einki umborð ta fyrstu tíðina. Grónið var keks og so tað sum var gjørt út á súpan, eitt nú ertrasúpan. Roynt varð at hava eplir umborð so leingi tey hildu sær. Døgurðin var antin fiskur ella kjøt, fyri tað mesta saltkjøt. Fiskin veiddu teir sjálvir. Viðskeri var vanliga ikki annar umborð á sluppunum enn tað, sum leyp av døgurðanum og tað, sum hvør einstakur av manningini hevði við sær heimanífrá. Manningin kundi eisini sjálv gera sær eitt sindur av øðrum mati, serliga á náttarvaktini, tá kokkurin hevði frí. Tá var vanligt at steikja fisk av ymiskum

Heimagjörd pizza við
hakkaðum og turrum
kjøti.



slag, eitt nú kongafisk í ovninum ella tað, sum teir róptu keksasteik.

Maturin umborð broyttist ikki so nógv við trolarunum, tí eins og umborð á sluppunum bar ikki til at frysta mat ella goyma stórvegis av feskum mati. Tann stóri munurin var, at umstøðurnar hjá kokkinum vóru betri til at gera mat til, og kanska tað týðningarmiklasta, tað bar til javnan at baka breyð til manningina. Hetta broyttist alt seinni, tá tað bar til at frysta mat og goyma matin betur umborð og kokkarnir fingi betri útbúgving, tá broyttist alt til tað betra, og maturin kom at vera bæði góður og fjølbroyttur umborð á skipunum, sum á hotelli, sum tað onkuntíð verður tikið til.

Mattíðirnar fóru at broytast aftaná seinna heimsbardaga. Eitt, sum gjórði tað, var, at bæði tey sum arbeiddu og skúla-børnini fingi døgurðatíma kl. 12 og fóru heim at eta í staðin fyri at tey áður vóru farin heim í ein hálvan tíma at eta morgunmat. So við og við broyttist eisini hetta. Tað eru nú tey flestu, sum eru til arbeiðis út í eitt allan dagin og hava ein matarsteðg á middegi. Hetta hevur ført við sær, at nógv nú ikki eta døgurða fyrr enn um kvøldið.

Fólk hava til allar tíðir havt borðsið, men hann kann hava verið ymiskur, og ofta er tað so, at teir hægru stættirnir hava havt ta fatan av borðsiðinum hjá teimum lægru stættunum, eitt nú almúguni, at hann hevur verið óhøviskur og primitivur í mun til teirra egna. Eisini hava tær umstøður, sum etið verður undir, nógv at siga.

Serliga í sambandi við kjøt hava føroyingar frá fornari tíð havt sínar siðvenjur um, hvussu setast skuldi á eina skinsasiðu og hvussu limir skuldi skerast. Vit vita ikki so nógv um borðsiðin í Føroyum í fornari tíð, men í nýggjari tíð hevur tann borgarliga borðmentanin gjørt sína ávirkan, serliga tá tað kom til at eta við knívi og gaffli og sita „pent“ til borðs, sum flestu núlivandi fólk hava lært tað. Tað høviska rundan um tað at eta hevur eisini fornar røtur og av nógvum varð tað at eta fatað sum ein heilag gerð, tí virðing skuldi verða sýnd matinum, uttan mun til hvat etið varð og at fólkid varð givið matnáðir.

HØGTÍÐIR OG GILDI

Meðan fólk dagliga voru sparín og einföld í matarhaldinum, so var øðrvísi, tá ið tey høvdu gildi, ella tá ið tey fingtu fremmandar gestir, tá var onnur siðvenja galdandi. Gildini kundu vera afturvendandi gildi, men tað voru eisini gildi, sum umstøðurnar voru orsök til og førdu við sær. Gildismaturin var ofta avgjørdur eftir siðvenju og var altíð munandi betri enn tað, sum fólk fingtu at eta vanligu. Her gjørdtu sosialar umstøður og tað sum húsið formáddi, seg galdandi, og eingin væntaði, at fólk gjørdtu meira burturúr, enn umstøðurnar løyvdu teimum. Gildini í tí traditionella samfelagnum lógu fóst, meðan gildini í tí modernaða samfelagnum eisini kundu vera annað og ikki altíð tongd at árstíðum og lívinum hjá tí einstaka, men vera gildi í sær sjálvum, sum ein partur av samleikinum millum ávísar bólkar í samfelagnum.

Tað voru gildi, sum vórðu hildin fyri at lona fólki aftur fyri tænastrur og tað arbeiðið, sum tey høvdu gjørt fyri hvønn annan í árinum, sum farið var, og so voru tað høgtíðirnar, sum eisini vórðu hildnar.

Gildi yvirhøvdur

„*Tað var ikki meiri, enn veturin strekti til øll hesi gildir, tá ið stutt var millum jól og fóst. Viðhvørt kundu tvey hús hava gildi sama dag, tó plagdu bóndahúsini aloftast at hava bønagildi ein vissan dag, hvørt sín. Stundum vórðu tvey gildir hildin saman, tá ið so bar til.*“⁶⁰⁹

Við gildi varð tað gjørdur munur á fólki, tí yvirhøvdur var tað soleiðis, at tað voru mannfólkini, sum sótu til háborðs,

men til barsil sluppu konufólkini eisini til háborðs. Vanliga sluppu so nógv fólk til borðs í senn, „*sum rúmast kundi við borðið. Vóru tað nú fólk, ið sjálv høvdu lítið øki, so læntu tey eina stóra stovu at borðreiða í. Tá ið borðhaldið var liðugt, fór fólk aftur til teirra, ið gildi gjørdtu.*“⁶¹⁰

Edward Hjalt skrivar í Sands søgu, at „*Hvønn heiligdag og misheiligidag voru gildir hildin á Sandi frá jólum og til fóstu; har voru bátsgildir, vadhald, doktoragildir og stovugildir hildin,*“ men hann sigur eisini, at ansað varð eftir at gildini ikki fullu saman, tí „*var javnan prátað um fyri jól, hvør ið gildir átti í vetur, á tann hátt var lagt til rettis, at eingin kom at eiga tvinni gildir sama dag.*“⁶¹¹

Tann matur, sum borðreitt varð við til gildini, hann var ofta tann sami hjá øllum, so fólk vistu, hvat tey fingtu. Landt sigur um 1800, at „*Gryn-Grød, Sødveling, guule Søbe-Ærter og Skindse-Kjød, kogt, derpaa saltsprengt og siden ophængt feedt Bede-Kjød ere Højtids Retter, som man og beverter Fremmede og Rejsende med.*“⁶¹² Tað kundi vera langt ímillum, at høgtíðsmatur kom á borðið, sum Panum hevði lagt til merkis í 1846.⁶¹³

Svabo og Landt siga lítið og einki um, hvat etið varð til jóla og aðrar av ársins høgtíðum, men eru rættiliga nágreiniligir, tá ið tað kemur til brúðleyp og aðrar av lívsins høgtíðum. Tað voru høgtíðir, sum vórðu hildnar straks, men tað var heldur vanligari at bíða við gildum til um heystið ella tíðliga á vetri, tí tá var maturin ríkiligari.

610 Hansen 1968, 55.

611 Hjalt 1953, 14.

612 Landt 1965, 239.

613 Jacobsen 1971, 94.

609 Hansen 1968, 54.

Av Sandi verður sagt, at gildismaturin var „Kjöt, kókað, og súpan útá við rótum, gamalsakjöt og oftast tað feittasta kroyið, ein átti, flatkøka av rugi varð smurd við eggjareyða og løgd undir eina kistu at trýsta saman, helst skuldi køkan vera átta dagar gomul. Mjød og brennivín varð skonkt; øl gjørdur teir ikki nógv av í slíkum veitslum.

Eftir at eplini eru komin í brúk, verða eisini eplir brúkt í gildum, men hánt skuldu tey gomlu halda um eplir til gildismat, fyrst eplir komu á gildisborð. Við eplabrukunum á gildisborð, har kjöt og eplir verða etin, fellur kjøtsúpan við rótum so við og við burt, og søtsúpan av risgrýnum við siropi, rosinum og svískum í varð sopin oman á kjöt og eplir.

Seinni var so kaffi og góðaráð við sukurmola. Nátturði var av kjøti frá døgurðanum, skinsakjöt, køka og smør (seinni breyð og smør og kaffi).⁶¹⁴

Søtsuppa og breyð varð ofta etið til gildi. „Tey brúktu hornskeiðir, minst eini seks kundu sípa úr hvørjum fati við hornskeiðum.“⁶¹⁵

Tað kundi sjálvandi skifta eitt sindur við høgtíðsmatinum, alt eftir hvar tað var í landinum. Frá Gjógv verður t.d. sagt, at „Vit høvdu altíð kókað ræst kjöt til døgurða allar høgtíðsdagarnar í árinum, eisini á fastalávint. Kókaður útvatnaður mörur var fastur sunnudagsdøgurði, frá tí fjøllini vóru gingin og út móti jølum, eisini vóru seyðarhøvd sunnudagsdøgurði um heystið. Tað var sjáldan, at vit høvdu saltmat til døgurða sunnudag, tá heldur knettir, frikadellur ella feskan fisk.“⁶¹⁶

Ræst kjöt og súpan varð roknað sum veitslumatur burturav, og tað hevur verið siður um landið at hava ræst kjöt nakrar fastar dagar í vetrarhálvuni – hjá teimum, sum átti kjöt. Dagarnir vóru ikki teir somu í hvørjari bygd, men teir dagar sum nevndir eru sum fastir dagar við røstum kjøti, eru tollaksmessukvøld, andrasarmessukvøld, triðja jólakvøld,

614 Hjalt 1953, 16.

615 FMD 00012, J. P. J., Sørvágur.

616 FFms 924, 9.

nýggjárskvøld, á trettanda, á pálsmessu, á kyndilsmessu, nýggjárskvøld og páskakvøld. Tað vóru eisini aðrir dagar, sum høvdu við onnur viðurskifti at gera, sum vóru føst kvøld við røstum kjøti. Tá ið komið var til páskirnar, var kjøtið vorðið í so turt til ræst kjöt, og tað var heldur ikki so nógvur annar gildismatur at taka av hesa tíðina á árinum.

Tað var siðvenja, at tað skuldi vera nóg mikið tilætlað til eitt gildi, tí í vertskapi skuldi einki tróta. „Í veitslum og vertskapum varð einki spart. Sum ein gesturin einaferð skuldi siga: „Vit eru komnir at ama⁶¹⁷ og ikki at spara.“ Har mátti alt vera óspart bæði til mat og drekka, og høvuðstílfarið var kjöt og árýniligir drykkir. Og so vel skuldi tá verða tiltikið, at umframt tað, at einki skuldi tróta í vertskapinum, so skuldi so mikið vera til avlops, at allir gestir fingi nóg mikið heim aftur við sær, at teir bæði høvdu nóg nóg til heimferðina og so umframt ein lesk til heimafólkið, tá ið teir fróðir og glaðir komu heim aftur til húsa, so at eisini heimafólkið fekk eina kenslu av veitslukostinum, umframt tey skemtitiðindi, ferðamenninir bóru.“⁶¹⁸

Eitt sum eisini hoyrði til vertskap, var ein góður vertskapshýrur, tí í vertskapi skuldu øll vera fró og glað, „við egið, sum við annans bord.“⁶¹⁹ Fyri mongum árum síðani var eg á bygd í gildi, har nógv fólk var komið saman í góðum veitslulag. Út á náttina, tá ið fólk vóru við at fara til hús, fór ein yngri maður at brigsla einum eldri manni hansara politisku hugsjónir. Tann eldri læt leingi sum einki, men tá ið hin ungi bleiv við, kom øði í tann eldra, og hann helt, at tað var nógv fyri, at hann soleiðis skuldi hoyra brigd og brigsl í vertskapi, tí í vertskapi hoyrði slíkt ikki heima. Eins og ein átti at geva fólk matnáðir, tá ið tey ótu, so átti maður

617 Orðið *ama* merkir at lata meira burtur enn ráðini eru til, vera ósparin, oyðsla. Ein amari er eitt oyðslut fólk, eitt oyðiland (Poulsen 1998).

618 Patursson 1936, 30.

619 Úr sanginum *Eg minnst úr gomlum søgum*. Rasmus Effersøe yrkti hann í 1879. Fastur sangur í Føroya Fólks songbók. Seinasta útgáva kom í 2008.



100-ára føðingardagur í Sørvági í 1953.

at fáa frið í vertskapi. Tað hoyrði til vanligan fólkkaskikk at duga slíkt.

Tað er nógv skrivað um høgtíðir og veitslur í fólkalívsfrøðiligum og siðsøguligum bókmentum í grannalondum okkara og aðrastaðni við, sum tað hevði kunnað verið borið saman við, men tað er ikki rúm fyri hesum, men tað er nógv sum líkist.⁶²⁰

Tað hevur verið eitt sindur ymist, hvat fólk hava gjørt burtur úr lívsins høgtíðum fyrr. Í tí stóra tilfarinum, sum er savnað í sambandi við rannsóknina Føroyar í slupptíðini, er rættiliga misjavn, hvat fólk svara, men yvirhøvdur verður sagt, at lítið hevur verið gjørt burtur úr føðingardøgum. „*Tá var*

tað ikki uppfunnið at gera nakað burtur úr um fólk fyltu.“⁶²¹ Og „*Silvur- og gullbrúdleyp hoyrði ein einki um. Tey fóru tigandi afturvið.*“⁶²² Hetta er kortini nógv broytt í nýggjari tíð.

Songarmatur

Fyrr var tað vanligt at bera barnakonu songarmat. „*Naar Konerne havde barslet, kom Nabokonerne med „Barselmad“, i Regelen Grød og Skærpekød, og de fik saa meget at der ligefrem kom Velstand i Huset,*“ sigur prestakonan Anna Evensen á Viðareiði um 1875.⁶²³

At bera konu, sum liggur á song, songarmat, hoyrir eini farnari tíð til. Tað, at fólk komu at vitja songarkonu, var

620 Sí t.d. bókmentir um hetta í Bringéus 1987, 1988, Hemmersam og Hodne (red.) 1979.

621 FFms 939, 108.

622 FFms 939, 113.

623 Evensen 2013, 156.

eisini vanligt aðrastaðni í Norðurlöndum. Kvinnur lógu nógv longur á song fyrr í mun til í dag. Sjónleikurinn *Barselstuen* eftir Ludvig Holberg varð leiktur á palli í 1723. Tað vóru vanliga konufólk, sum tá komu at vitja, og tey høvdu mat við sær at geva barnakonuni. Helst hevur hetta verið fyri at hjálpa húsinum og henni við mati, nú konan, sum lá á song, ikki fekk gjørt so nógv við tað húsliga. Tað, sum tey komu við í Føroyum, kundi verða greytur, viðskeri sum kjøt og annað. Mjólkgreytur varð ofta nýttur „til songarmat. Tá ið kona lá á song, bóru hús millum sín songarmat. Borið kundi verða burtur í bygd eisini, tá ið tað vóru kenningar. Tað gekk so til skiftis, og onnur bóru aftur. Ein maður skal hava sagt, at tað vóru 24 songarmatir komnir í húsið eitt ár. Tað vóru heili krov. Hann helt tað vera nógv upphav í húsinum av tí.“⁶²⁴

„Ein kona norðanfyrir segði, at tann besti mjólkgreytur, hon hevði fingið, var tann, sum mamma hennara fekk inn sum songarmat, og tað var ikki so sjáldan, tí vit vóru nógv systkin, og tá vóru jól og góðir dagar, tá ið mamma lá á song, við øllum tí góða mati.“ Tey fingi eisini kjøt, „tað størsta bóndahúsið gav eitt heilt krov, síðani lótu húsinu eftir sum tey áttu til.“⁶²⁵

Songarmaturin varð sjálvandi borin fyri at lætta um hjá henni, sum hevði átt, og húsi hennara. Tað varð avlagt fyrst í 20-öld í flestu bygdum, men í summum bygdum helt siðurin sær longur, eitt nú var siðurin ikki heilt avlagdur í Fugloy um 1950, „hóast tað verður minni gjørt av nú enn fyrr. Tá ið eg átti børnini, fekk eg songarmat úr 9 húsum. – Vanliga verður songarmatur borin, meðan konan liggur á song, men nú verða eingi børn fødd í Fugloy, av tí at eingin ljósmamma er; og so verður songarmaturin borin, tá ið konan er afturkomin. – Eg átti tað eldra barnið í Klaksvík og gjørdist sjúk aftaná, mátti tí liggja á sjúkráhusinum í 7 vikur; men tá ið eg kom aftur, komu tey við songarmati.

Ikki øll 9 í senn, men eitt um dagin ella annan hvønn

624 Samuelsen 1961, 170.

625 FF. Ritg. 1972/73, A 73, Havn, 24.

dag. Øll bóru 3 rugbreyð, 1 hveitibreyð, eina skál av smøri ella margarini, og eitt stórt fat av rísgræyi – óføra góðum, kókaður av mjólk við kryddari og ofta russinum í, nógv kanel og sukur stoytt omaná. – Úr bóndahúsunum kom eisini eitt lambskrov, og úr hinum húsunum eitt sindur av peningi, men tað var ikki líka frá øllum.

Fólkini, sum koma við songarmati, verða sett til borðs við mati og drekka; og tá ið tey fara av stað aftur, fáa tey tað, sum breyðini vóru knýtt innan í, aftur við sær, og har innan í verður knýtt ein lítill breyðendi og eitt stykki av kjøti. – Um hetta er siður í hvørjum húsi, veit eg ikki, men so gjørdur vit og verður gjørt í øllum teimum húsunum, sum eg havi borið songarmat í Hattarvík.

Fatið, sum greyturin var í, verður afturborið seinni. Konan skal súpa fyrsta spón av greytinum.

Fugloy er, so vitt eg veit, einasta stað, ið hesin gamli siður er enn, og eg haldi, at vit ikki eiga at lata hann doyggja burtur,“ sigur kona í 1953.⁶²⁶

Fleiri dømi eru í heimildartilfarinum, men latið hesi vera nógv mikið.

Barsil og barnadópur

Børn vórðu vanliga doypt sum skjótast, eftir at tey vóru fødd, og øll hildu *barsil*, men tað var ikki altíð hildið í sambandi við barnadópin, men kundi verða hildið seinni, sum vetrargildi, um tað háttaði seg soleiðis. Tey, sum vórðu boðin í *barsil*, vóru faddrarnir, jarðarmóðirin, um hon var í bygdini, konur, sum høvdu verið til hjálpar, og teir, sum høvdu verið eftir jarðarmóður. Var eingin kirkja í bygdini, so tað hevði verið neyðugt at fara í aðra bygd við barninum, vóru teir, sum høvdu ført barnið um sjógv ella borið barnið um fjøll, eisini bodnir við.⁶²⁷

„Einasta gildi, sum konufólk slapp til ovasta borð, var

626 Hansen 1953, 19.

627 Joensen 1974, 17.

*barsöl. Maðurin, ið gjørdi barsøl, beyð sjálvur til borðs, fyrst dekninum (hann byrjaði sálmin, tá ið sungið varð frá borði), so gudmammunum og gudpápunum, nevndi tey øll við navni hvørt undan øðrum. Síðani varð boðið yvirhøvu so nógv, sum rúmast kundi við borðið.*⁶²⁸

Úr Vágum verður sagt, at barsil varð avlagt, tá ið „breyðkortið“ kom undir fyrra heimsbardaga, tað vil siga, at breyðkornið varð skantað, og at barsil í sínum gamla líki ongantíð varð tikið upp aftur í Sørvági.⁶²⁹

Kona fødd í 1909 sigur, at til „barsil vóru bara faddrarnir við maka, og tað var bara ein døgurði og ein nátturði. Summi høvdu meira still barsil, meðan onnur høvdu meira lívlig.“⁶³⁰

Eins og við konfirmatión er barsilsgildið vorðið broytt aftan á kríggið og serliga tey seinnu árin, soleiðis at umframt døgurðan fyri gummur og tey nærmastu er nátturði og køkur seinnapartin og um kvøldið, har skyldfólk og kenningar koma á gátt og ynskja til lukku.

„Tað eg kann minnst, var tað so, at gummur og gubbar fingur turran mat og drekka, áðrenn tey fóru, men tá ið tey so vóru afturkomin, var døgurði til tey og næstu slekt á staðnum. Í einstøkum førum kundi onkur annar verða boðin við. Mær kemur ikki í huga nakað við gildi, tá ið talan er um barsil.“⁶³¹

Heitið barsil verður vanliga ikki nýtt í dag, men ofta orðið *barnadópur*, eisini um gildið. Tað eru kortini tey, sum enn leggja dent á at hava borðhald fyri gummum og gubbum og teimum allar nærmastu tíðliga á degi fyri seg og so „opið hús“ aftaná, har búgvíð borð stendur frammi. Fólk koma og fara til ymiska tíð, fáa sær upp á borðiskin og seta seg har, sum pláss er. Í forminum minnir barnadópur og konfirmatión nógv um hvørt annað, munurin er bert tann, at til konfirmatión koma vanliga nógv fleiri fólk. Tey sum koma í barnadópur, geva vanliga barninum dópsgávu. Tað kemur fyri, at fólk

628 Hansen 1968, 55.

629 Jacobsen 1996, 421.

630 FFms 922, 21. F. 1909.

631 FFms 939, 114.

eisini fáa øl ella vín aftur við nátturðanum, um tey ynskja tað.⁶³²

Konfirmatión

„Konfirmatión var nakað fyri konfirmantin. Tað var einki til hini,“⁶³³ sigur heimildarfólk um konfirmatión áðrenn 2. heimsbardaga. Umframt at vera ein vátan av barnadópinum, so merkir konfirmatión eisini nógv annað. Tað at fáa prestsins hond á høvdið, var av stórum týðningi fyri eitt ungt fólk, tí tá var tað roknað sum vaksið, men sjálvt um konfirmatiónin var ein týðningarmikil skiftissíður hjá teimum ungu, so varð konfirmatiónin fyrr ikki sett í samband við konfirmatiónsgildi, sum hevur vunnið seg fram seinni.

Tey flestu eldri fólk minnst ikki til, at nakað serligt varð gjørt burtur úr matinum til konfirmatiónina. Kona fødd í 1909 sigur, at „Konfirmatión gekk stillisliga fyri seg. Tað var bara sjokoláta ella kaffi aftan á kirkjuna til tey, sum komu inn at ynskja til lukku, men tað varð ikki boðið í konfirmatión sum nú.“⁶³⁴

Jens Christian Evensen var prestur á Viðareiði frá 1871-1877. Tá var tað so, at konfirmantarnir frá øðrum bygdum fóru til prestbygðina at ganga til og búðu hjá fólkum nærhendis prestagarðinum. Á Viðareiði hevði prestur eisini konfirmantar til kost. Prestakonan Anna Evensen visti, tá ið hon kom hagar fyri fyrstu ferð, ikki rættiliga, hvussu hon skuldi gera í hesum sambandi og spurdi tí ta gomlu arbeiðskonuna til ráðs, hon helt, at tað skuldi vera sum tað altíð hevði verið, og soleiðis varð tað. „Om morgenen ved 7-8 Tiden fik de kogt Mælk og Smørrebrød. Kl. 9 kogt, saltet (udvandet) Fugl med Kartoffler og Dyppele og saa megen Mælk de vilde have. Kl. 1-2 Middag. Aldrig mere end en Ret, kogt Fisk eller Tørfisk, med Kartoffler

632 Eins lítið sum í sambandi við konfirmatión er lítið ella einki skjalatílfar savnað, so her er ikki so nógv at byggja á, uttan egin eygleiðing og tað ein hevur hoyrt siga frá so hissini.

633 FFms 939, 114.

634 FFms 922, 21. F. 1909.



Kakur á konfirmatiónsborði í Runavík heystið 2014.



Nátturðaparturinn á konfirmatiónsborði í Runavík heystið 2014.

til. Kl. 5 en lille Mellemret, bestaaende af Smørrebrød og Mælk og om Aftenen, lige inden de gik i Seng, ved 8½ Tiden, enten Mælkegrød eller Mælkebrød.“

Konfirmatiónssunnudaginn fóru konfirmantarnir til hús saman við foreldrum sínum, tey av bygd fóru fyrst til tilhaldshúsinu, har tey ofta fingur dögurða. Tey, sum hövdu búð hjá prestinum á Viðareiði, fóru fyrst í prestagardin at

fáa dögurða, áðrenn tey fóru til heimbygdina: „*De der havde været i Præstegaarden, gik dog med Hjem og spiste til Middag, i Regelen Steg eller kogt Kød, bagefter Sødsuppe og Kaffe – derefter sejlede de hjem. Børnene fik ikke konfirmationsgaver, det vilde de ikke have indført.*“⁶³⁵

Ein stórir partur av konfirmatiónshaldinum var sostatt av, áðrenn konfirmanturinn kom til heimbygdina. Tað er ikki fyrr enn eftir kríggj, at fólk eru farin at hava konfirmatión í heimbygdini. Áðrenn ferðasambandið millum bygdur var útbyggt, kundi tað taka eitt sindur av tíð, áðrenn tey vóru aftur í bygdini, serliga um tey búðu á útoyggj.

Tað vanligu var annars, at í sambandi við konfirmatión vórðu húsfolkinu og gummur og gubbar boðin til dögurða, sum vanligu var ein góður dögurði við suppu, steik og onkrum omaná. Seinni um kvøldið var so køkur og kaffi, onkur kundi eisini seta ein nátturðabita á borðið. Tá komu onnur fólk í konfirmatión og góvu konfirmantinum gávur. Vóru fleiri konfirmantar í bygdini, so komu fólk eisini í konfirmatión sunnudagin eftir, ja, ofta fleiri sunnudagar á rað, men tá fingur tey ofta bert ein køkubita afturvið og ikki nátturða, tí roynt var at baka nóg mikið eisini til komandi sunnudagar, tá ið fólk kom.

Seinni eru konfirmatiónirnar vordnar størri og krevja størri fyrrreiking. Fyrr var tað ikki altíð so, at húsini vóru heilt liðug, tá ið fólk fluttu inn, og kundu standa soleiðis leingi, eitt nú kundi stovan ikki vera málað ella tapetserað. Vanligu royndu fólk at fáa gjørt húsini „í stand“, tá ið tey hövdu ta fyrstu konfirmatiónina.

Tað hava verið tey – og so er tað enn, sum hava ein dögurða fyrst fyri gummum og gubbum og teimum nærmastu, og so komu onnur í konfirmatión seinni á degi og um kvøldið. Tað var sera vanligt at senda børn við konfirmatiónskortum til konfirmantarnar. Ofta fóru børnini í tíðarbílinum millum

⁶³⁵ Evensen 2013, 60.

døgurða og nátturða. Kona ættað av Toftum, minnst hvussu hon gleddi seg til at sleppa við konfirmatiónskorti. „*Vit vórðu altíð sett til borðs, akkurát sum hini, við hvítum dúki og øllum uppdekningi, men mamma legði mær altíð eina við ikki at steðga ov leingi í hvørjum húsi.*“⁶³⁶

Sjálvur minnst eg eisini, at eg varð sendur við korti til konfirmantar. Serliga ta einu ferðina, hetta hevur verið miðskeiðis í 1950-árunum. Eg kom við kortinum og varð boðin til borðs í stovuni. Tað vóru ikki so nógv fólk júst tá, men onkur var, millum tey ein vaksin kona. Tað, sum eg serliga minnst, var, at á konfirmatiónsborðinum stóð ein stór skál við kramarhúsum av tunnum, broysknum køkudeiggi. Í kramarhúsunum var pískaður rómi við einum reyðum gelépetti omaná. Kramarhúsini stóðu í melisi í skáluni – eitt sindur ótrygt. Konan sum eisini sat við borðið, rætti hondina út eftir einum kramarhúsi, men hon var so óstortlig, at hon koyrði øll kramarhúsini um koll, og ikki varð tað betri, tá ið hon royndi at seta tey uppafur.

Tað eru tey, sum hava konfirmatiónina heima, men tað eru eisini tey, sum í nýggjastu tíð hava alla konfirmatiónina í leigaðum hølum, og tað er eisini komið fyrri, at tveir ella fleiri konfirmantar halda konfirmatiónsveitsluna saman. Tað vanliga er kortini, at konfirmatiónin verður hildin heima, um umstøður eru til tað. Ofta soleiðis, at døgurðin verður etin úti í leigaðum hølum, og nátturðin verður hildin í heiminum hjá konfirmantinum. Hetta verður ikki minst gjørt av praktiskum orsøkum, tí í sambandi við konfirmatión skulu húsini endavendast og borð og stólar til nógv fólk setast inn í stovur og kømur, so at nógv fólk kunnu sleppa til borðs. Tað er tí praktiskt at kunna gera tað kvöldið fyrri og hava døgurðan aðrastaðni.

Konfirmatiónsdøgurðin hevur í nýggjari tíð vanliga verið stókt kjøt við sós og eplum og grønmeti ella reyðkáli afturvið.



Konfirmatiónsborð.
Runavík heystið 2014.

Sjálvur havi eg í Sandavági fingið stókt ræst kjøt, sós, reyðkál og rabarbusúltutoy afturvið. Men tað kann vera rættiliga ymist, hvørjum fólk borðreiða við.

Meðan døgurðin vanliga hevur verið og enn er fyrri innbodnum, so er húsið opið fyrri øllum, tá ið tað um nátturðan og køkur ræður. Maturin er tá vanliga búgvið borð við viðskera av ymiskum slag og einum sera stórum úrvali av køkum av øllum handa slagi og kaffi ella te. Føroyskur matur, so sum turt kjøt, ræst kjøt og í einstøkum førum skinsakjøt, er enn á matlepanum, turr grind og spik kann eisini standa á borðinum, umframt mangur annar viðskeri.

636 L. L. Ættað Toftum fødd í 1954.

Borðreiðing á konfirmatióin í Runavík í október 2014

Konfirmatiónsdögurðin:

Forrættur:

Rækjutallerkur við kaviar moussé, salati, sitrón, tomat, agurku, heimagjördari dressing, heimabakaðum breyði og smøri.

Høvuðsrættur:

Villinistokt oksafilet, tvey sløg av gularótum, vanlig epli, rómaepli, waldorfsalat og soðsós.

Omaná:

Ísur, smáar ísvaflur, kaffi og te.

At drekka:

Sodavatn og vatn at drekka afturvið.

Kalt borð

Turt kjøt
Skinsakjøt
Rullupylsa
Turrur fiskur, turr grind, spik og eplir
Fruktfat
Laksabreyðterta
Pitsasniglar
Pylsuhorn
Kalvasalat
Kjøtfrikadellur
Eplasalat
Høsnarungasalat
Bulgursalat við flutes
Sild, egg, agurka og tomat
Royktur laksur við dilldressing og asparges

Livurpostei við beykon, pylsum og súreplum
Ostaborð

Breyð og bollar

Køkuborð*

1 Miðbergslagkøka
2 x Kvarkkøka
2 x Roløkøka
2 x Ískøka
2 x Trifle
2 x Frugtkøka
Formakakur

Smákøkur*

Góðaráð
Vaniljukransar
Dadlukyss
Daimkøkur
Nuggabitar
Malthesers
Kokuskøkur

Barnaborð

Skúmfidusar, frukt og sjokomaskina
Kips og poppkorn

At drekka afturvið

Kaffi, te og sodavatn

*Allar køkurnar uttan Miðbergslagkøkuna høvdu skyldfólk og vinkonur staðið fyri og bakað. Tað var eisini sett upp ein greið ætlan fyri, hvør hevði ábyrgdina av borði og uppvaski. Hesum øllum tóku vinkonur og skyldfólk sær av.

Tað er ikki fyrr enn í heilt nýggjari tíð, at summi fólk eru farin at hava vín ella øl afturvið nátturðanum, sum konfirmatiónsmáltíðin um kvöldið vanliga verður nevnd. Hetta var óhugsandi fyri ikki so mongum árum síðani. Tað er vanliga ikki fast borðhald til konfirmatión, uttan til sjálvan døgurðan fyrr á degi. Fólk koma og fara og seta seg, har sum pláss er, og geva pláss fyri hvørjum øðrum.

Tað vanliga er, at tað verða nógvir konfirmantar konfirmeraðir sama dag, og ofta skulu fólk í fleiri konfirmatiónir og støðast tí ikki so leingi á hvørjum stað. Tað góða vegasambandið ber eisini við sær, at tað eisini ber til at fara í aðrar bygdir í konfirmatión, so at á konfirmatiónsdøgum eru eisini óvanliga nógvir bilar á vegunum í Føroyum, tí fólk eru á veg í ella heim aftur úr konfirmatión.

Konfirmatiónirnar eru tí mest vorðnar at líkna við mót-tøkur ella reseptiónir í formi sínum. Tað er ikki óvanligt, at gestir leggja sær tað so til rættis, at teir drekka kaffi í einum húsum og fáa sær nátturða í einum øðrum. Hesin formur ger, at tað kunnu koma nógvir fólk í konfirmatión uttan at steðga so leingi, og konfirmantarnir fáa nógvar gávur. Best dámar konfirmantinum at fáa pengar.

Konfirmatión kann í summum førum minna eitt sindur um tey gildi, fólk halda fyri børnum sínum, tá ið tey hava lokið prógv, eitt nú miðnámsútbúgving. So við og við, sum alt fleiri ung fólk fáa miðnámsútbúgving, er tað vorðið alt vanligari at halda veitslu fyri teimum ungu, tá ið tey hava fingið hógvuna á hövdið, sum tikið verður til. Hetta eru alt summargildi í hægstu summartíð, og tað vanliga er at hava tað, sum tey nú nevna nátturða, tað vil siga sjálvttøkuborð, har tað umframt breyð og viðskera eisini eru kakur av ymiskum slag, so fólk kunnu koma og fáa sær, sum tað hóskar best. Tað er við hesum miðnámsgildum og gildum aftan á lokna próvtøku ymist, hvat fólk gera burturúr.⁶³⁷

637 Tað eru gjørdar etnologiskar rannsóknir av konfirmatión og studentagildum í øðrum Norðurlondum, men tað er tíverri ikki gjørt í Føroyum, heldur

Brúdleypsgildi

Tað gildið, sum bar og enn ber av øllum, er brúdleyp. Tað hava altíð verið tey, sum gera nógvir burturúr, og tey, sum gera minni burturúr brúdleypi, og tað av ymiskum orsökum.⁶³⁸ Longu tá ið fríggjari fyrr fór at fríggja til gentu, hoyrði tað seg til, at honum fyrst varð sýndur blíðskapur, áðrenn hann bar fram ørindi síni, men her var Jákup á Møn eitt undantak, hann fór avstað aftur við turran munn.

*So rak Gyða spott á hann
til hann gekk á øllum fyra
morgunmatarleysur av húsum fór
heim til Sanda at stýra.*

Eisini hoyrði tað seg til at sýna bjóðaranum ella biðimanninum, sum var tann sum fór at bjóða í brúdleyp, blíðskap, tá ið hesin parturin av brúdleypinum varð fyrireikaður. „*Hann var fyrst settur til borðs við als kyns góðgæti til matar og drekka, og meðan hann gjørdi sær til góðar, varð kunngjørt fyri honum, hvørjum hann skuldi bjóða.*“⁶³⁹ Tá ið hann so fór at bjóða, vóru tey, har hann kom á gátt, blíð við hann. „*Mangt ungt hjarta sló óstilt, tá ið hesin maður kom til bygdar at bjóða, av ótta fyri at hann ikki skuldi koma inn til teirra, og tílíkur stuttleiki ganga um tey. Hvar hann kom inn og beyð í brúdleyp, var hann, sum vera mundi, væl komin, og har varð farið eftir fløskuni og boðið honum upp í glasið og kaffiketilin settur útá og bordreitt fyri honum. Men hjá teimum flestu umbar hann seg við, at hann hevði so nógvir hús at fara í og mátti tí skunda sær, bað tey hava líka góða takk, um hann ikki settist til borðs; - tó mátti hann*

ikki innsavningararbeði, hóast evnið er sera áhugavert sum mentanarligt og síðsøguligt fyrbrigdi, og tað hava ikki verið umstøður ella stundir til tað í sambandi við hesa bók.

638 Víst verður til bókina *I ærlige brudefolk. Bryllup på Færøerne*, har brúdleyp og brúdleypsiðir verður víðgjørt í síni heild, og har eru eisini myndir (Joensen 2003).

639 Rasmussen 1985, 94.

taka glasið í hond, væta varrnar av tí og siga: „skáll!“ áðrenn hann fór.⁶⁴⁰ Men hjá summum kundi tað, „at fáa upp í glasið ... stundum ganga so titt uppá, at Heini gjordist heldur enn ikki stólputur á beinunum.“⁶⁴¹

Brúdleypini fyrr vórðu vanligi hildin tíðliga á vetri, um so var, at brúðurin ikki var komin soleiðis fyri, at hon noyddist at giftast. Heystið var tann tíð, tá ið tað fekst bæði kjøt og nýggj epli. Tað var neyðugt at vera úti um seg í góðari tíð fyri at tryggja sær nóg mikið av brúdleypskjøti og fáa gjørt avtalur um hetta við bónda ella tey, sum áttu nógvan seyð.⁶⁴²

„Tá ið leið móti klipping, fór ein skeinkjarin í hvørt hús at biðja selja brúðgóminum ein góðan seyð av hvørjum hagapartinum; tað fekk hann altíð, og prísurin var 8 kr. Annaðhvørt varð so ein kúgv dripin, ella farið varð burtur av oyggj at keypa seyð, tí ivaleyst mátti vera. Tá ið farið varð á fjall eftir klippingini, fór ein kaggi av brennivíni á hvørja rætt; frøði var, tá ið hann kom í ljósmála. Tá ið seyðurin var býttur, kom ein og annar av teimum, ið mest høvdu, sjabbandi við einum feitiseyði, so ein við einum krovi, at geva til brúdleypsmat.“⁶⁴³ Í fleiri bygðum høvdu tey eisini sið at lata brúðarparinum gávuseyð til brúdleypið, og ofta var tað eitt gildi í sær sjálvum, tá ið gávuseyðurin varð flettur.⁶⁴⁴

Johanna Maria Skylv Hansen sigur, at í Nólsoy var tað so, at „Til 300 fólk atlaðu tey 40 seyðir til skinsakjøt og 8 til steik. Tá varð farið á fjall eftir skurði, og har vóru fitt gimurlomb uppi, sum foreldur ella næstrafólk áttu, so vórðu tey slept norður í Stong og skuldu vera til steikilomb; tann dagin mátti nakað vera í floskuni.“⁶⁴⁵

Týskarin Graba, sum eitt bil var í Føroyum, sigur frá einum brúdleypi í 1828, har fór 1½ tunna av brennivíni, 1 oksi, 1

640 Hammershaimb 1891, 405.

641 Rasmussen 1985, 95.

642 Joensen 2003, 86.

643 Hansen 1930, 209.

644 Joensen 2003, 86.

645 Hansen 1968, 113.

kúgv, 48 seyðir og ein tunna av rugi til eitt brúdleyp.⁶⁴⁶ H. J. J. Sørensen prestur sigur í umleið 1860, at „En Slagt af 40 Beder foruden Lam kan ikke forslaae til de største Bryllupper, man maa i saafald have en Oxe til Hjælp.“⁶⁴⁷

Ein leyslig meting vísir, at bert til brúdleypsdøgurðan varð roknað við 5 seyðum til hvørjar 100 gestir.⁶⁴⁸ Maria Eide hevur roknað út, at tað til 300 gestir varð roknað við 110 pundum av grýnum, 200 pundum av sukri, 50 pund av sviskum, 40 pund av rosinum, 100 pund av mjøli, 50 pund av kaffi umframt minni mongdir av kryddi og øðrum.⁶⁴⁹

Alt, sum brúkast skuldi, varð útvegað í góðari tíð undan brúdleypinum. Áðrenn fríhandilin, sum gjordi alt munandi lættari, varð farið til einahandilin. Men tað vóru tey, sum eisini vildu hava breyð og finari kakur, eitt nú kransakøku, sviskutertur og lagkøkur frá bakaranum í Havn. Tað fóru einar 30 lagkøkur til 200 fólk, sigur Johanna Maria Skylv Hansen.⁶⁵⁰

Stóðu brúdleypini í fleiri dagar, so skuldi eisini ætlast um, hvussu nóg skuldi brúkast til hinar dagarnar av øllum. „Tað frættist víða, hvussu mangar tunnur av rugi vórðu úttiknar at baka til brúdleypsbreyð, hvussu nógvir geldseyðir vórðu kókaðir til skinsakjøt, og hvussu enn varð atlað til av seyði at skera, tá ið brúdleypið skuldi haldast, ein oxi og ein feitikúgv stóðu á bási og skuldu lata lívið, at matur ikki skuldi tvørra og eingin kunna siga, at tað var hungursbrúdleyp, hann hevði verið boðin í.“⁶⁵¹

Hans Marius Debes, sum hevði ans fyri tí, sum fínt var, skal hava sagt, at „Sleb og ræst kjøt og súpan, nei, ikki hóskar tað saman.“⁶⁵² Tað hann vildi siga við hesum, var, at sjálvt

646 Graba 1987, 104.

647 Sørensen 1969, 58.

648 Petersen 1982, 69.

649 Hansen 1930, 209.

650 Hansen 1930, 209.

651 Hammershaimb 1891, 405.

652 Upplýsingar frá Dánjal Paula Danielsen, sála, bónda á Velbastað.

um ræst kjöt var gott, so var tað finari at hava feskt kjöt til brúdleypsðögurðan.⁶⁵³

Ein týðandi táttur í øllum brúdleypum var brúdleypsløgurin. Tað verður sagt um føroyingar, at teir ikki drukku nógv til dagligt, men tess meira til veitslur og gildi, og her vóru brúdleyp ikki nakað undantak. Í einahandilstíðini mátti farast til Havnar eftir rúsdrekka, men lættari var at fáa fatur á tí í fríhandilstíðini, men eftir 1908 var tað bannað at selja rúsandi lög í Føroyum, og tað var nú neyðugt at bíleggja löggin úr útlandum í góðari tíð frammanundan, vanliga úr Danmark.⁶⁵⁴

Svabo sigur í umleið 1780, at ein hálv tunna av brennivíni fór til 60-80 brúdleypsgestir, fyri uttan vín og øl.⁶⁵⁵ Graba hevur í 1828 fingið við, at tað fór 1½ tunna av brennivíni til eitt brúdleyp.⁶⁵⁶ Nólsoyingar plagdu at hava tvær tunnur av brennivíni, 2 ankør við konjaki, eitt ankar við romm, tvey við gomlum víni og eitt við reyðvíni.⁶⁵⁷ Úr Sumba verður sagt, at har varð ongantíð roknað við minni enn eini tunnu – 120 litrar, sjálvt um tað kom í dunkum. „*Tað hendi seg, at onkur hevði 200 litrar, men tá varð sjáldan alt drukkið.*“⁶⁵⁸

Ein tunna við 120 litrum av brennivíni vág tilsamans eini 200 pund, so hon var tung at bera, sjálvt um teir skiftust um at bera hana.⁶⁵⁹ Tá vóru dunkarnir, sum tóku 30 litrar, lættari at handfara. Roknað varð við einum potti av donskum brennivíni til hvønn vaksnan mann um samdøgrið.

Tað vanliga, sum skonkt varð, tað var akvavitt ella brennivín, sum tey søgdu, men í brúðarhúsinum dagin eftir brúdleypið varð skonkt finari slag sum konjak, romm og genevur. Konufólkini fingi *gamalt vín*, tað var portvín og onnur

heitvín.⁶⁶⁰ Tað fer neyvan minni av løgi í dag, men tað er vorðið munandi lættari at fáa fatur á brúdleypsdrekka, men bíligari er tað ikki vorðið.

Við avhaldsrørluni kom tað ikki at verða óvanligt, at fólk høvdu *avhaldsbrúdleyp*, har einki varð skonkt, og í summum brúdleypum varð heldur ikki dansað, tí tað hildu nógv, sum vóru ávirkaði av teimum nýggju trúarrøslunum, vera synd.⁶⁶¹ Kortini hevur tað ofta verið so, at tað hava verið teir, sum eru funnir saman í onkrum skýmaskoti og har hava leskað seg kortini.

Væl av brúdleypsmatinum var neyðugt at gera til frammanundan. „*Í roykstovuni hekk ein stórur pottur yvir eldinum, og í honum skuldi blóðmørurin kókast. Summir av brúdleypskokkunum stóðu tí og skóru tálgina, bæði nýrumor og netju, sum skuldi geva fitina, aðrar konur rørdi við sneisini mjøl upp í blóðið, og aðrar reinsaðu keppar, langar og vembur at fylla blóðmørin í. Í sodnhúsinum lógu rúgvur av seyðarhøvdum; ein av húskøllunum sat og skar høvdaullina av, og tvær gentur stóðu við eldin og sviðu og skavaðu høvdini, at einki loðið skuldi vera eftir, sum gestirnir kundu hava at finnast at.*“⁶⁶²

Til stór brúdleyp vóru bæði forstandari, skeinkjarar, høvuðskokkur og kokkar, umframt onnur, sum gingu til handa. Hetta var vanliga ólönt arbeiði. Kortini so, at tey, sum stákaðust, fingi aftur við sær eitt breyð, eitt pund av smøri, eitt pund av kaffi og eitt pund í sukri, og tað húsið, har kokkurin var úr, „*fekk allar sínar máltíðir í brúdleypshúsinum, meðan brúdleypið stóð uppá.*“⁶⁶³

Fólk í bygdini hjálptu eisini við róma og smøri til brúdleypið, og konurnar „*komu við smøriløtum, sum tær høvdu drigið uppí; eisini egg fingi tey til gávu, og vitiligvís vórðu øll hesi trakterað.*“⁶⁶⁴ „*Nú komu grannar við stórum biðum við*

653 Joensen 1991, 32.

654 Jacobsen 1995, 75 ff.

655 Svabo 1959, 312.

656 Graba 1987, 104.

657 Sí Hansen 1930, 200, Eide 1982, 70.

658 FMD, BS 597, Sumba, A. D. (f. 1912).

659 FMD, BS 517, 685 (J. S.).

660 Rasmussen 1985, 96.

661 Joensen 2003, 80.

662 Hammershaimb 1891, 406.

663 Hansen 1968, 119.

664 Hansen 1968, 114.

*mjólk og dylum við náttroma; - hesi skuldu setast til borðs, mjólkin skuldi kókast og beinast fyrri.*⁶⁶⁵

Tað var einki hús, sum hevði allan tann borðbúnað og tað steintoy, ella pottar og grýtur, sum skuldi til eitt brúdleyp, tað mátti lænast. Vóru brúdleypini ikki stór, so var ikki neyðugt at fara so langt at læna, tað mesta kundi lænast í bygdini. Hetta var ein av uppgávuunum hjá forstandaranum, men hann mátti ansa eftir, „at hann bert lánti frá teimum, sum vóru bjóðaði.“⁶⁶⁶

Skuldi nógv til, so var neyðugt at fara av bygdini at læna. Tað vóru handlar í Havn, sum læntu fólki borðbúnað og annað til brúdleyp. „Ein dagin varð farið til Havnar og í eina krambúð at læna steintoy, gløs og amboð at eta við; um tá nakað brotnaði, so var bara at rinda aftur. Eisini tær stóru finu kakurnar, kransakøkur, sviskutertur ella lagkakur (triati) máttu tey vissa sær frammanundan, og hálvtt annað hundrad breyð ikki at forgloyma.“⁶⁶⁷

„Gamlir menn taka til, hvussu tókt tað var at læna frá gomlu madam Hansen úti í Havn, bæði steintoy og annað, tí hon hevði alt sum kravdist, og goymdi tað ár undan ári til tað sama.“⁶⁶⁸

„Nú kom báturin at landi, sum forði lán: borðdúkar, borðiskar, borðknívar, postalín, gløs og tilíkt frá keypmanninum; - hetta var vanvart og mátti vera undir góðari varðveitslu, at einki skuldi brotna, og tí vildi bóndakonan sjálf beina fyrri tí og goyma tað, hvar tað skuldi standa í frið, til tað skuldi verða nýtt.“⁶⁶⁹

Tað vóru onkur hús, sum áttu óvanliga stóran pott, eitt nú húsini í Smillum í Vági. Teirra stóri pottur varð millum manna nevndur *Smillupottur*, og hann varð læntur til flestu

665 Hammershaimb 1891, 407.

666 FFms 7799, 21.

667 Hansen 1968, 114.

668 Hansen 1968, 119.

669 Hammershaimb 1891, 406.

brúdleyp í bygdini og av bygd eisini.⁶⁷⁰ Eisini í Gjørðum í Porkeri var ein slíkur stórir pottur – Gjørðapottur.⁶⁷¹

Borð fingur tey ofta við at taka hurðar av hongslunum og leggja tær á bukkar ella við at finna fram tað, sum kundi brúkast til borð, og onkur keypti nógvur metrar av hvítum lørifti, „sum tey seinni seymaðu um til seingjarklæðir,“ sigur eitt heimildarfólk úr Kvívík.⁶⁷² Tað kundi eisini verða neyðugt at taka onkran skilavegg niður í húsunum, so tað gjørdist rúmsáttari inni.⁶⁷³ Flestu hús vóru ikki nógv stór, so eitt brúdleyp stóð vanliga í fleiri húsunum. Døgurðin varð etin í einum, kaffið drukkið í einum øðrum, og dansað varð í tí triðja, men var dansistova í bygdini og ikki ov langt burturfrá, varð dansað har. Skeinkjari gekk ímillum.

Forstandarin hevði ábyrgdina av eplunum, at skera kjøt og av tí sum skuldi brúkast til borðini. „Hálsar, háryggir og nakrar bøgir at kóka (høvdu tey) fyrri at hava feskmát til reiðar at seta fyrri fólk, sum komu í brúdleypshúsið, og at hava til bót til súpanina, sum skuldi bjóðast gestunum brúdleypsafian. Tað, sum eftir hekk av krovunum: tjógv, hárógv, mjóryggur, síður og bøgir skuldi hanga til at steikja brúdleypsdagin“⁶⁷⁴

Var talan um minni brúdleyp, kundi forstandarin hjálpa til at skeinkja eisini, men vanliga vóru serligir skeinkjarar. Tað varð roknað sum ein heiður at verða biðin til bæði forstandara og skeinkjara, og til tað vórðu bert bidnir royndir menn, og ofta gingu teir aftur í fleiri brúdleypum í bygdini.⁶⁷⁵ Teir kundu eisini sjálvir seta krøv til brúðarparið og vildu ofta, eitt nú, tryggja sær, at talan ikki varð um „eitt hungursbrúdleyp“, har tað ikki var nógv mikið at eta og drekka, tí í slíkum førum

670 Joensen 2003, 81.

671 Upplýsing frá Eivind Weyhe, málfrøðingi, Fróðskaparsetur Føroya.

672 FF Ritg 1977, E.B., Kvívík.

673 Hansen 1930, 210.

674 Hammershaimb 1891, 406.

675 FF Ritg 1977, E.B. Kvívík.

vildu teir hava torført við at liva upp til tað, sum kravdist av teimum.⁶⁷⁶

Fyrstøðukvinnan ella høvuðskokkurin stóð á odda fyri kokkunum, hon skuldi frammanundan fáa at vita, hvussu nógv fólk vóru bjóðað, so hon kundi ætla, hvussu nógv skuldi til. Tað vóru tær, sum serliga væl dugdu at ætla um, hvussu nógv skuldi til, so at tað hvorki var ov lítið ella at tað leyp av.⁶⁷⁷

Prestakonon Anna Evensen á Viðareiði sigur umleið 1875, at „*Mærkeligt nok var der ikke andre Bagerovne end Præstegaardens, til Gengæld var den stor. Ca. 6 Dage før Gildet kom Bryllupsfamilien med en hel Tønde Rugmel, med Hvedemel, Smør, Sukker og andet godt. Der fulgte altid Besked med, at vi bare skulle bage væk til Melet var opbrugt. Det kan nok være at mine Piger og jeg fik travelt. Først bagte vi Brødet og de store Kager. Vi leverede selv Mælken. Bryllupsdagen eller Dagen før kom de med store Kurve og hentede alt det bagte.*“⁶⁷⁸

Hetta sigur so mikið sum, at nógvastaðni var komfýrur tá enn ikki vanligur. Tær kakur, ið tey bakaðu til brúdleyp, vóru góðaráð, holukakur, vaflur, systurkøkur og sandkaka. Lagkøka og kransakøka kom seinni, men tær vóru ofta keyptar í Havn, men kanska mest av teimum, sum ikki høvdu so langt til Havnar.

Tað tykjast at vera nakrir rættir, sum ganga aftur í øllum brúdleypum í eldri tíð, eitt nú *søtsuppa* og *brúðargreytur*. Tað var ikki hvørsmansføri at kóka brúðargreyt úr mjólk, finum hveitimjøli og smøri. Greyturin skuldi vera so bleytur og skærur, at hann smeltaði í munninum, og vín blandað við sukri varð sett í ílót á borðinum til gestirnar at stinga spónirnar niðuri. Lyngbye nevnið brúðargreytin í 1817: „*Som fjerde Ret blev frembaaren paa et fælles Fad, den saakaldte Brudegrød, det er Boghvedegryn kogt i Mælk og dertil Sirop, af mere formuende*

bruges og Risengryn; nu skjenkes tvende Snapse, en i et Glas til Brudgommens, og en anden i en Overkop til Brudens Ære.“⁶⁷⁹

Brúdleypsgestirnir fingur at eta, frá tí teir komu, til teir fóru avstað aftur, og vanligu fóru teir heldur ikki tómhentir avstað. Dagin fyri brúdleypið, brúdleypsafтан, vóru fólk eisini sett til borðs, men fyri „*ljósatendring varð farið at dansa, og eisini har var fløskan við. Tá so nátturðin var liðugur, verður boðið til borðs: brúðfólk, fremmandafólk, offurfólk og øll, sum hava nakað við brúdleypið at gera. Tey fingur feska suppu við kjøtbollum og spíssum í, blóðmør og seyðarhøvd og eplir afturvið; skonkt verður við borðið.*“⁶⁸⁰

Brúdleypsmorgun var ábitið eisini betri enn vanligi í bóndans húsi. „*Kaffi varð boðið øllum við hveitibreyði, tvíbackum... Tíðin leið skjótt og morgunmatur var settur fram og boðið var aftur til borðs: skinsakjötinum var ikki spart, blóðmørur, breyð og smør kom aftur fram á borðið.*“⁶⁸¹ „... eisini har var brennivín, og so var kaffi omaná.“

Eftir brúðarvígsluna, tá ið fólk eru komin aftur í brúðarhúsið, koma kokkarnir „*nú inn at bjóða til borðs og vísa hvørjum sess: brúðarparið til háborðs, brúðkonur og brúðmenn báðuminni við tey og so víðari, sum parað var til kirkju. Maturin er: kjøt- ella grýnsúpan, oxasteik og lambasteik, bakkulsi omaná; skeinkjararnir gloyma ikki at fylla í gløsini, tá drukkið er av teimum.*“⁶⁸²

Hetta varð skrivað í 1891. Gott og væl 100 ár frammanundan skrivar Svabo um sjálvan brúdleypsdøgurðan og tað, sum annars var á matskránni. Tey fingur: „*Suppe, Fisk, Steeg, Boding, Bakkelse som Vafler, Sviske-Tærter, Syster-Kage, ja, Endog Mandel-Tærte. Andet bagværk som Sukker-Kringler, Gode-Raad & etc. bevrerter man med om Morgen. Om Aftenen spises kold Mad, Steeg og Bakkelse.*“⁶⁸³ Hvussu vanlig henda

676 FFms 773, 51.

677 FFms 770, 36 og 905, 27.

678 Evensen 2013, 153.

679 Lyngbye 1821, 213 ff.

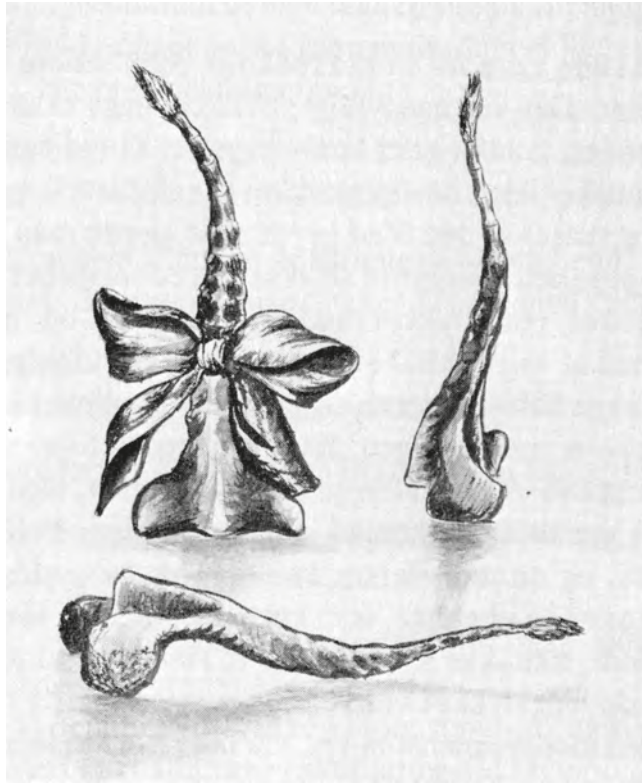
680 Hansen 1968, 115.

681 Hammershaimb 1891, 409.

682 Hammershaimb 1891, 410.

683 Svabo 1959, 313.

Drunnar. Í brúdleypi var tað vanligt at senda drunn við morgunmatarborðið.



matarskráin hefur verið fyrri brúdleyp í síni heild, er ivasamt, men einki er at ivast í, at soleiðis hefur hon verið millum tað betra slagið, serliga í Havn, tí har búði Svabo.

Varð fyrsta borðhald ov drúgt, so sæst, at kokkarnir leingjast eftir, at gestirnar skulu reisa seg frá borðinum og geva pláss fyrri øðrum borðhaldi, so fleiri kundu sleppa framat. „Borðhaldini vóru fleiri, men tá annað borðhald hevði etið, fara tey at hugsa um at fáa brúðardansin í lag, meðan ið triðja borðhaldið verður sett til borðs.“⁶⁸⁴

Tað vóru eisini teir bøndur, sum høvdu klæðseksdrong við sær, tá ið teir fóru í brúdleyp, sum Jóannes Patursson sigur frá: „Fór bóndin í brúdleyp ella til gestaboð, um hann,

⁶⁸⁴ Hammershaimb 1891, 410.

umframt klæðseksdrong hevði heila bátsskipan av húskøllum við sær, høvdu teir frítt at drekka.“⁶⁸⁵

Tað verður sagt, at fyrr kundi dúkur bert vera á borðinum framman fyrri brúðarparið, og tey kundu eisini fáa sós aftur við døgurðanum, sjálvt um hini ikki fingi tað. „Prestur sat undir liðini á brúðrini, og annars sótu tey par um par, soleiðis sum tey høvdu gingið. Deknurin og hann, sum spældi urguna, foreldrini at brúðarparinum og annars so nógv fremmandafólk sum rúmtust, vóru við fyrsta borð, sum var gjørt so prýðiligt sum til bar; kransakøkurnar stóðu á borðinum til prýði, meðan maturin varð etin.

Fyrst var søtsuppa og breyð og smør... So kom steikin á borðið, og tann, sum kringastur var, skar niður; eplir, bæði hvít og brún, og eisini sós afturvið. Fløskur standa á borðinum, og nú verður skonkt í gløsini, tí nú verða talur hildnar og skálar druknar, ein fyrri og onnur eftir, bæði álvarsamar og stuttligar, fyrst fyrri brúðarparinum og foreldrum teirra, so fyrri fremmandafólkunum og so úteftir; tann seinasta plagdi at vera fyrri kokkunum, sum høvdu starvast og strevast frammanundan og nú høvdu ambætad øllum so væl. Oman á steikina fingi tey kaku; brúðurin átti ovasta av kransakøkuni, og fyrsta brúðkona skar ella breyt nú kransarnar niður á fót, sum vórðu borin runt, til øll høvdu fingið.

Tá ið øll vóru liðug at eta, sungu tey frá borði, og tá stóðu kokkarnir upp við dyrnar og sungu við. Á sama hátt gongur nú við annað og triðja borð og so úteftir, til øll hava fingið; tó verður brúðardansurin byrjaður, áðrenn øll borðini eru liðug.“⁶⁸⁶

Til eitt brúdleyp suðuri í Vági í 1949 var døgurðin „fersk kødsuppe, derefter en fiskeret, efterfulgt af stegt kød med tilbehør, og trifle til dessert.“⁶⁸⁷

Tá ið sjálvur brúðardansurin var liðugur, og hin dansurin byrjaði, „kom skeinkjarin inn í ringin við fløskuni. Skonkt varð

⁶⁸⁵ Patursson 1966, 49.

⁶⁸⁶ Hansen 1968, 116.

⁶⁸⁷ Eysturoy 2000, 111.

*í dansinum brennivín til mannfólkinu og vín til konufólkið; av og á verður vitjað í kaffistovuni at fáa sær ein veikari munn. Klokkan tiggju er nátturðin liðugur; fyrst er brúðargreytur, so breyð, smør og skinsakjót, omaná vaflur og holukakur, sum kokkarnir lögdu á borðiskin til hvønn, tvær í part; brennivín, gamalt vín og reytt vín stóð á borðinum. Nú kemur drunnurin inn fyrstu ferð, og hann er eisini á borðinum morgunin eftir. Sagt verður við alt fólkið, at matur stendur á borðinum alla náttina, um nakar hevur hug at fáa sær.*⁶⁸⁸

Dagin eftir snimma, tá er morgunmatur, breyð, smør og skinsakjót, og tá var tað vanligt at senda drunn. Drunnurin var ein pyntað hárógva av einum góðum seyði ella kanska neyti. Drunnurin varð ikki etin, men sendur gestum fyri at teir kundu siga okkurt, sum bar upp á rím, og sum teir komu betri ella verri frá.⁶⁸⁹ Klokkan ellivu verður brúðarhúsið sett. Tá verður finari slag skonkt. „Á einum stórum borði standa bakkar við gløsum í hópatali og fløskur við góðum slag í.“ Nú verða brúðargávurnar latnar, og brúðurin er tann, sum tekur ímóti, „og hon hevur standandi fleiri kakulót á øðrum endanum, har hon stendur uppið, og meðan brúðgómurin skeinkir í gløsini og býður fólkinum, so býður hon teimum kaku, og eisini har verður hildin mong talan, tá mugu tey drekka skálina við. Nú er at skunda sær við døgurðanum, so fremmandafólkið fær etið, áðrenn avstað verður farið. Døgurðin annan dag er sagosuppa, skinsakjót, breyð og smør. Skeinkjararnir røkja sítt yrki alla tíðina.“⁶⁹⁰

Brúdleypið er ikki liðugt enn, kokkagildið er eftir, og tað verður fyrsta sunnudagin aftan á brúdleypið, og í Nólsoy varð øll bygdin boðin, og „er nú ov lítið eftir av skinsakjoti; so má farast í hjallin eftir røstum afturat. Aftan á kirkjutíð varð farið til borðs; maturin var sotsuppa, breyð, smør og kjót. Nú vóru tað brúður og brúðgómur, ið skuldu ambæta hinum.“⁶⁹¹

688 Hansen 1968, 117.

689 Joensen 2003, 215, í Ólavsstovu 1992.

690 Hansen 1968, 118.

691 Hansen 1968, 118.

Nú var brúdleypið liðugt, og alt skuldi fáast uppá pláss aftur. Tað var sjálvandi munur á, hvussu fólk hildu brúdleyp, sum longu er nevnt. Siðvenjurnar hava eisini skift til ymiskar tíðir, og longu á Svabosa døgum vóru fólk farin at minka um brúdleypini, tá ið tey í Havnini vóru „begyndt med, endog til Kirke-Bryllup, ej at spise om Middagen, men kun Kaffe, Thee eller Chocolate, og dernæst kold Mad om Aftenen.“⁶⁹²

Í skaldsøguni Bábelstornið, skrivar Regin í Líð – Rasmus Rasmussen – eina beinleiðis mentanargreiningarliga ella kulturanalytiska lýsing av broytingini í brúdleypssiðum:

„Tað var avlagt at gera hini stóru brúdleypini, ið stóðu uppá triðja dag umframt brúdleypsaftan og fráfaringsdagin; har nógv var drukkið, men enn meira etið og burturborið, har dansurin dymjaði eina viku í heilum, og tó var tað hendingur, at kvæði var kvøðið upp í saman.

Slik brúdleyp vóru ikki til mikla inntøku fyri tey, ið brúdleyp gjørdur, tí brúðargávurnar vóru ikki stórar í teirri tíðini. Flest øll góvu tó ein dála, og um gávuseyðir gingu av hvørjum haga, vóru slik brúdleyp ikki gerandi uttan hjá rikum fólki.

Onei, nú var annarleiðis vordðið; nú var tað ikki meira enn hendingur, at brúdleyp stóð upp á annan dag, sum tað var kallað. Og tað vildi siga, at gestirnir fingur „triggjar máltíðir“; men flest brúdleyp stóðu bara eitt kvøld, og tað vildi siga: „ein máltíð“. Tó var tað hildið, at drekkaløgurin var nógv meira nú enn fyrr.

Tann síður var eisini nú komin fram fyri fyrr, at „máltíðatalið“ altíð stóð tilskilað, tá ið boðið var. Antin tað nú var sum leiðbeining fyri gestirnar, meðan teir vóru í veitsluni, ella sum ein fjald áminning um, nær teir áttu at fara avstað, er ikki greitt at gera av; men so mikið er greitt, at hesin síður var ein av teimum dýrmettu fruktum hina mentanina, sum nýggjar tíðir hava ført higar til lands.

Nú var tað ein sannur peningavinningur at gera brúdleyp afturímóti fyrr, tí gávurnar vóru stórar, 4 kr. í minsta lagi, men

692 Svabo 1959, 312.



Brúðgómurin sker ta finu brúðleypskakuna. Henda brúðleypskakan er eitt nýggjari fyrbrigdi í Føroyum.

oftast 8 til 10 kr. Nú var tað ikki longur so, at tað einans fell teimum ríku í lut at gera brúðleyp; nei, tíðirnar vóru tibetur broyttar til tess, at alt var vorðið meira „demokratiskt“. Nú vóru tað ikki bara ríkbøndur, ið høvdu ráð til slíkt. Brúðleyp var, sum alt annað nú á døgum, vorðið - handil, men harfyri vóru tey ikki minni stuttlig fyri ungdomin.

Væl var tað so, at hin gamli gildisdámurin var slitin av øllum brúðleypum síðan hesin nýggi síðurin kom, men hvat var til tað at siga? Skal nakað vinnast við ein handil, so má annar parturin gjalda.⁶⁹³

Tað, sum hendir í skaldsøguni, er, at her verður brúðleypið hildið eftir gomlum síði uppá triðja dag. Johanna Maria Skylv Hansen vísir á, at tað var væntað av teimum, sum høvdu ráð

693 í Líð 1909, 128. Endurprent 1987.

til tað, at tey hildu stórt brúðleyp við brúðfólki og øllum, sum hekk uppi við hesum. Giftust fólk uttan brúðfólk, vórðu tey ofta nevnd *gásapar*.⁶⁹⁴

Tá Jens Christian Evensen og kona hansara Anna, fødd Lützen, giftust í Havn 17. december 1871, høvdu tey ikki stórt brúðleyp. Tey giftust í kirkjuni. „*Da der var mere Pladsovre hos min Mands Plejeforældre, gik vi derover og spiste Bryllupsmiddagen, den bestod af Kødsuppe, Lammesteg og Kransekage og andre Kager. Der var ikke andre til Brylluppet end lige min Mands Familie og min egen, samt overlærer Berghs. Da vi havde spist, fulgte vi allesammen hjem til mit Hjem, hvor Samværet fortsattes og hvor vi fik en mængde Gaver.*“⁶⁹⁵

Ein heimildarkvinna, fødd í 1919, sigur, at tá ið verforeldrini giftust í Havn í 1880-unum, tá var stórt brúðleyp, har næstan allur býurin var bjóðaður, men tá ið hon sjálf giftist, var tað bert tann eina dagin, til teirra brúðleyp vóru tað bert tólv fólk, og at eingi hildu stór brúðleyp hesa tíð, tá ið tey vórðu gift. Tað var ikki fyrr enn eftir 2. heimsbardaga, at brúðleypini aftur fóru at vera stór í Havn, tá ið tey vórðu hildin í Klubbanum ella Tórshøll.⁶⁹⁶

At halda brúðleyp í fleiri dagar er fyri langari tíð síðani lagt av, so aftan á seinna heimsbardaga hava brúðleyp bert verið hildin í ein dag, tó er tað vorðin síðvenja, at summi fólk fara í brúðarhús dagin eftir, men tað hevur einki uttan navn við tað gamla brúðarhúsið at gera, tað er mest tað at vinfólk og kenningar stökka inn á gólvið, og so verður tað, sum tað verður.

Tá ið tað um brúðleyp ræður, so er tað við tíðini lagt meira og meira afturat, tá ið tað kemur til mat. Tað er nú brúðleypsdøgurðin, sum er miðleingjan í allari brúð-

694 Hansen 1930, 208.

695 Evensen 1913, 40.

696 FDM. BS. 691.

leypsveitsluni, har øll sita til borðs í senn, fáa forrætt, høvuðsrætt og í nógvum førum kaffi omaná. Aftan á døgurðan gongur leiðin til eitt køkuborð, sum í nógvum førum er øgilt at skoða við køkum av øllum handa slag, smákøkum, kransakøku, bleytakakum og eisini teirri nýggju *brúdleypskakuni*, sum er ein kaka, sum er komin tey seinnu árinum, og við siðurin at brúðgómurin sker tað fyrsta stykkið av kakuni til brúðrina.⁶⁹⁷

Meðan tey fyrr hildu brúdleyp í vanligum sethúsum, har tað vóru fleiri borðhald, so er hetta broytt ta seinnu tíðina, tá ið fólk fóru at halda brúdleyp í størri hølum, sum verða riggað til brúdleypshús, har mestsum øll kundu vera til eitt og sama borðhald. Eisini eru tað fleiri, sum í dag halda brúdleyp á matstovum, sum syrgja fyri øllum, men tað letur seg bert gera í Havnini og kanska í onkrari stórari bygd. Fyri tað mesta verða brúdleyp hildin í leigaðum hølum, og brúðarparið útvegar fólk til at hjálpa sær at gera matin. Tað eru eisini fleiri fólk, sum hava fingið sær til vinnu at gera mat fyri fólk.⁶⁹⁸

Vóru tað ikki øll, sum hildu brúdleyp, so vóru tað tey fæstu, sum hildu silvur- og gullbrúdleyp, „*men tað var bert tann eina dag*,“ sigur heimildarmaður úr Syðrugøtu føddur í 1897.⁶⁹⁹ „*Eg veit slett onki um silvur- og gullbrúdleyp*,“ tá ið hann var ungur, sigur heimildarmaður úr Sørvági føddur í 1909.⁷⁰⁰ Kona fødd í 1909 sigur, at „*Eg veit onki sum ung genta um tað, at tey hava hildið silvur- ella gullbrúdleyp, men seinni varð tað meira vanlig*.“⁷⁰¹

Tá ið fólk nú halda silvurbrúdleyp – og gullbrúdleyp – víkir borðhaldið og maturin ikki so nógv frá einum vanligum

brúdleypi, men minni verður gjørt burturúr, men eisini her er tað, sum við brúdleypum, í dag rættiliga ymist.⁷⁰²

Ervi

Nær *ervi* varð hildið, hevur eisini havt ymiska siðvenju í Føroyum. Rasmus Rasmussen sigur í endurminningum sínum úr Miðvági seinast í 19. øld, at tá ið jarðarferðin var liðug, „*beyð húsbóndin fólkinum til hús at drekka ervi. Ervið var har í bygdini aloftast sama dagin sum jarðarferðin. Í øðrum bygdum vóru aðrir skikkir við tí og einki ervi drukkið fyrr enn langt var umliðið. Ervi (ella sum tað varð kallað har, begravils) var sum eitt hvørt annað stórgildi: Søtsúpan, kókað kjøt o. t., brennivín tó bert til máta drukkið. Sungið varð frá borði. Við borðið skuldi gravarin sita uttast*.“⁷⁰³

Nær ervið varð hildið, hevði sjálvandi nógv við árstíðina at gera. Doyðu fólk um heystið, so varð *ervið* vanlig hildið sama dag, sum líkið fór til gravar, men eitt fólk kundi eisini liggja í jørðini í meira enn hált ár, áðrenn ervið varð hildið, og kom tað tá vanlig at verða vetrargildi. Úr Sørvági verður sagt, at bæði ervi eins og barsil í sínum gamla líki varð avlagt, tá ið breiðmjølið var skamtað undir fyrra heimsbardaga.⁷⁰⁴

Summastaðni var tað siður, at tey buðu fólki at fylgja. „*Bertrar og syngjarar vóru sjálvsagt bidnir, og harafturat vóru skyldfólk og kenningar boðin at fylgja. Hesi skuldu koma til borðhald (ervi), sum varð hildið aftaná gravarferðina. Tá fór eingin at fylgja líki, sum ikki var boðin*.“ Hesin siður varð enn hildin í Haldórvík umleið 1916, men er seinni avlagdur. „*Tey bodnu fingi góðan døgurða aftaná jarðarferðina, tað var seyðakjøt, feskett ella ræst, søtsuppa við svískum og kaffi omaná*.“⁷⁰⁵

697 Joensen 2003, 92.

698 Hetta er alt nærri lýst í bókini *I ærlige brudefolk*, sum víst verður til (Joensen 2003).

699 FFms 933, 22.

700 FFms 921, 32.

701 FFms 922, 21. F. 1909.

702 Um nýggjari brúdleyp sí Joensen 2003.

703 Rasmussen 1985, 152. Tað sum er áhugavert í sambandi við at gravarin skuldi sita uttast til ervi í Miðvági, minnir um leiklutin hjá tí sum í Svørki var nevndur *rackare*, og sum hevði serligar uppgávur, sum vanlig fólk ikki tóku sær av.

704 Jacobsen 1996, 421.

705 Johansen 1970, 188 og 190.

„Men ikki bar til hjá øllum at gera ervi aftaná gravarferðina, minni enn so. Hjá nógvum vóru viðurskiptini so háttad, at tá tey høvdu fingið líkið í jørðina í øllum góðum, so høvdu tey gjørt so mikið, sum tey vóru før fyri at gera.“⁷⁰⁶

Í Haldórvík var tað eisini gamalt „at geva teimum, sum skuldu halda ervi, okkurt fyri at hjálpa til við ervinum. Til dømis góvu tey ofta róma til at hava út í kaffi, og tað vóru ikki bara tey, sum boðin vóru í ervi, ið góvu, men eisini onnur, sum einki fingi av borðhaldinum, andaðu at teimum, sum eftir sótu.“⁷⁰⁷

Annars var tað vanligt til jarðarferð, at avstaðsfólk fingi ein døgurðabita ella okkurt annað, áðrenn tey fóru avstað aftur frá jarðarferðini, men tað varð nógvastaðni ikki roknað sum ervi. Varð ervi hildið aftaná, so vóru vanliga bert bygdafélkin í ervinum.⁷⁰⁸

Maturin til ervi, hann var sum til onnur gildi, nevniliga søtsuppa og kjøt og smør og breyð. „At skonkt varð, tá fólk kom, hoyrði til. Tann fyrsta, sum eisini bjóðaði nátturða – kjøt, smør og breyð – var ein gomul genta, sum gjordi ervi eftir mammu sína, og hini tóku eftir.“⁷⁰⁹

Í nýggjari tíð er tað vorðið vanligt at hava ervi beint eftir jarðarferðina, og soleiðis hevur tað verið í nógv ár. Kortini hevur tað verið eitt sindur ymiskt frá bygd til bygd. Í summum førum er ervið í heiminum, um umstøður hava verið til tað, men tað er vorðið alt meira vanligt, at hava ervið í størri hølum, sum eru vorðin vanlig í flestu bygðum. Eg havi sjálvur verið til ervi á Strondum fyri umleið 40 árum síðani, har ervið var í heiminum, og vit fingi kókað lambakjøt og

706 Johansen 1970, 190.

707 Johansen 1970, 188.

708 Joensen 1974, 20.

709 Hansen 1970, 115. Nátturði hevur havt fleiri týðningar. Í nýggjari tíð verður nátturði ofta settur sum annað enn bert kakur, tað vil siga, at talan var yvirhøvir um breyð og viðskera, ella tað sum norðmenn nevna *saltmat* í mun til *søtmat*.

søtsúppu, sum var tann traditionelli døgurðin til ervi fyrr eisini.

Tey seinastu árinu kunnu ervini vera eitt sindur ymisk. Tað eru ervi, har tað er døgurði, soleiðis minnst eg ervið hjá verfaðir, men yvirhøvir er tað vorðið meira vanligt at hava ervi við súpan av onkrum slag, tann mest vanliga er suppa við kjøt- og mjølbollum og grønmeti í, sum verður sett á borðið straks. Aftan á er smurt breyð og kakur.

Eins og tað fyrr var vanligt at lata teimum, sum ervi høvdu, eitt og annað matligt til ervið, so er hetta ikki vorðið minni í okkara tíð, men er enn ein livandi siður, eisini millum ung fólk. Tað vanliga er, at tá ið fólk fara til gravar, so bjóða skyldfólk og vinfólk sær til at baka kakur aftur við kaffinum, sum verða settar á borðið har, sum ervið verður hildið, uttan mun til hvar ervið verður hildið. Í flestu førum verður heldur ikki spurt um hetta, men fólk koma við eini kakudós til ervið. Hetta er ikki bert av praktiskum orsökum, men tí at fólk, sum standa teimum syrgjandi nær, ítøkiliga vilja sýna samkenslu sína á tann hátt, at kakurnar á borðinum boða frá, at bæði tann deyði og tey sum eru eftir, hava síni sambond við onnur fólk og ikki standa einsamøll.

Á bygd kann ervið vera í miðstovunum ella á matstovu, um slík er í bygdini, ella í bygdarhúsum – í nýggjum kirkjum eisini í kirkjukjallaranum. Í Havn er tað vorðið vanligt at hava ervi í matstovuni á hotelli, men tað er eins vanligt at hava tað í øðrum hølum, sum eru ætlað nógvum fólki. Tað eru kortini tey, sum av einihvørji orsök einki ervi halda, men tað er rættiliga óvanligt. Verður ervi hildið, so verður tað vanliga sagt í kirkjunum ella í tí samkomuhúsi, har jarðarferðin byrjar, hvar ervið verður hildið, og at øll eru vælkomn. Vanliga eru tað nógv fólk til ervi í Føroyum.⁷¹⁰

710 Í grannalondunum eru gjørdar fólkalívsfrøðiligar kanningar av ervi og skrivað um ervi og jarðarferðir, men so er ikki í Føroyum. Tað sum finst, er bert so hissini. Sí bókmentir í Joensen 1987.

Vetrargildi og onnur gildi

Vetrargildi verður brúkt um tey gildi, sum vórðu hildin um veturin. Tað kundi vera barsil og ervi, men yvirhøvur vóru tað onnur gildi, sum fólk lögdu til hesa árstíðina, so sum bátsgildi, stovugildi, vaðans ella vaðhald, sum tað eisini var nevnt, doktoragildi og annað. Summi gildi fullu saman við tí haldi, sum annars fór fram um jól og nýggjárstíð. Vetrartíð var veitslutíð, søgdu tey fyrr, og tað varð eisini sagt, tí at tá lá tað best fyri at gera gildi, tí tá var nóg mikið av mati frá slaktinum og heystinum.

Tað var fyrr vanligt at fara í aðra bygd at dansa ávísar høgtíðir á árinum, sum høvdu síðvenju serliga at halda ta einu høgtíðina, tí vóru bygdir nevndar eitt nú jólabygdir, nýggjárbygdir, trettandabygdir og kyndilmessubygdir. Bygdin var mestsum øll saman um hesi gildi, og stórus blíðskapur varð sýndur, og búgvið borð við góðum viðskera og breyði stóð í fleiri húsum hesi dansikvöld øllum at njóta.

Haldórsvík var nýggjárbygd, og verður sagt haðani, at langfaragestirnir komu longu nýggjársoftan, meðan teir gestir, sum búðu nærri, ikki komu fyrr enn seinnapartin nýggjárstag. „Fólk fóru tíðliga upp nýggjárs morgun, og øll lótu seg í tey bestu kleði, tey áttu. Ábit fingur tey, tá ið tey komu upp, og seinni fingur tey morgunmat. Tey fingur tað besta sum húsið átti, og átti verturin upp í glasið, so fekk gesturin ein munn, um hann skoytti um hann, men tað var sjáldan gjørt nóg við tað slagid tíðliga á degi.“⁷¹¹

Meðan tey bíðaðu eftir dansinum, fóru gestirnir út at vitja onnur fólk. „Teir fingur ein drekkamunn, tá teir komu. Tað varð ikki hildið at vera rættiligur blíðskapur, tá ið drekka varð skonkt, uttan so at skálin eisini var skonkt full, og varð drekka hildið at vera ov heitt, so stoyttu teir á skálin og drukku av henni; eg haldi, at fólk vóru ikki so heitfeingin fyrr sum nú.“⁷¹²

Matur stóð á borðinum í fleiri húsum mestsum alt sam-



døgríð. „Ofra fóru teir úr dansinum fyri „at smakka sær á“ ella at fáa sær ein bita at eta. Eisini konufólk buðu gestum heim og settu teir til borðs, men ikki visti eg nakað um, at konufólk smakkaðu sær á ella buðu „ein lítlan“. Tað var síður í nógvum húsum at hava mat standandi á borðinum alla náttina, og nógv plagdu at kóka ein stóran pott av bótarsúpan og hava hann standandi á heitum komfýri við einari sleiv í, so kundu fólk, sum komu inn, oysa sær upp í stampar ella spólkummur, sum stóðu til reiðar at brúka. Tað var ikki ofta, at fólk góvu sær stundir at fáa sær stórvegis at eta, men tá dagur kom, vóru súpanarpottarnir ofast tómir.“⁷¹³

Umframt hesi meira føstu skipaðu dansigildini, har gestir komu úr øðrum bygdam, vóru onnur gildi, sum bert vóru fyri ávísam fólki í bygdini, eitt nú vaðans, stovugildi, doktoragildi, bønemannagildi, hoyberagildi, bátsgildi og í nýggjari tíð eisini neytakonugildi, sum kortini eisini kundi

Neytakonugildi á Úttriðingi í Sørvági undir seinna heimsbardaga.

711 Johansen 1970, 167.

712 Johansen 1970, 168.

713 Johansen 1070, 170.

verða hildið um summarið og ekki sjáldan úti í haganum í góðum veðri.⁷¹⁴

Vaðans var gildi, sum varð hildið, tá ið drongur hevði fingið sín fyrsta kalva. „Maður, ið fyrstu ferð veiddi kalva, skuldi bjóða bátsskipanini heim um kvöldið til ein flógvan munn, og var dropin í húsunum, fingur teir altíð upp í glasið. Hetta kallaðu teir vaðhald.“⁷¹⁵ Vaðans var í summum bygðum nevnt vaðhald. „Vaðhald hava verið hildin til líka fyri o.u. eini 30 árum síðani [skrivað í 1953], men tá falla eisini tey burt, tí tá fer mangur drongur út at fiska við skipi so ungur, at hann ikki fer fyrsta kalva á báti... Eg minnst vaðhald, har einir 30 vaksnir menn vóru bjóðaðir, teir elstu upp ímóti 80 ára aldri. Tað var fragd hjá teimum ungu, og helst hjá tí, ið vaðhaldið átti, at sita og lurta eftir teimum gomlu.“⁷¹⁶

Bátsgildi varð hildið fyri bátsmaningini á útróðrabáti og vanliga hjá tí, sum átti bátin, men áttu fleiri í bátinum, so varð bátsgildið hildið hjá bátsformanninum. Bátsgildini vórðu heima á Sandi hildin sama dag hvørt ár, soleiðis at hvør báturinn hevði sín fasta dag. Traðabáturinn hevði gildi 2. jóladag, Skarðsbáturinn 3. jóladag og Todnesbáturinn nýggjársdag.⁷¹⁷ Í Miðvági vórðu bátsgildi ofta hildin 2. jólakvöld. Og gestirnir komu í gildi beinleiðis úr kirkjunni og vórðu „settir við búgvíð borð. Gildismaturin og borðreiðingin var hitt vanliga við tilík gildir, kókað kjöt og eplir, søtsúpan, breyð og smør við rullupylsu. Omaná vóru jólakøkur og kaffi. Bóndin skonkti ríviliga fyri gestunum.“⁷¹⁸ So varð sungið frá borði, mennirnir fingur sær kardús og festu sær í og fóru so at spæla kort.

„Hvør bátaeigari gjordi gildi fyri stnum bátsmonnum, eisini prestur, sum var ein bátaeigari. S. H. Hjort, sum kom í kallið í 1880, helt eisini bátsgildi fyrsta árið, hann var komin, men tá hann varð varugur við, at mikil brennivínsdrykkiskapur

fylgdi við hesum skikki, beyð honum so mikið ímóti, at hann næsta árið ikki vildi loyva brennivini at koma í sítt bátsgildi.

Uppsitarin í Jansagerði og formaðurin á prestbátinum vóru vanir at taka út til at standa fyri bátsgildinum, prestur skuldi bert rinda kostnaðin aftaná. Tá ið teir fingur at vita atlan prests, vóru teir illa við og lótu hann sjálvan vita, at skuldi einki brennivín vera, so var betur einki bátsgildi at hava; prestur gekk ikki frá sínum, og so var einki bátsgildi í Jansagerði tað árið. Hinir bátseigararnir hildu tó fornan síð sum áður eina tíð, men so fór prestur at tala við teir ein og ein um at leggja henda skikk av, ið hann helt vera síðspillandi, og so væl talaði hann sína sök, at hann um síður fekk fleiri í sín part, men mongum líkaði hetta illa... Endin var tann, at hesi gildir fóru at fækkast, og síðurin datt so við og við burtur.“⁷¹⁹

Hóast nógv av teimum gomlu gildunum fánaðu burtur í 20. öld, so tykjast bátsgildini at hava hildið sær longst. Edward Hjalt sigur í 1953, at tað „*ikki eru so mong ár farin, síðani síðstu bátsgildini eru hildin her á Sandi.*“⁷²⁰ Nakað tað sama verður sagt úr Sørvági, og har gróthúsmennirnir helst vóru teir, „*ið hildu henda síðin longst í bygðini.*“⁷²¹

Okkurt nýtt kom eisini í bátsgildini. Í eini bygð í Norðuroyggi fann ein av bátsmaningini, sum var stýrimanslærdur og hevði siglt úti, uppá at gera brennivínspuns til bátsgildið.⁷²² Tað kom eisini fyri aðrastaðni. „*Á hvørjum vetri – helst um jóltíðir – helt bátsmaningin veitslu fyri livra-peningin. Tá fór stóri pottur uppívir í formannshúsinum, fyltur til helvtar við vatni; har var so koyrt brennivín og sukur afturí, og skuldi tað vera frálíkur punsur, men lúnskur sigst hann at vera. Síðan kundi hvør, ið vildi, oysa uppúr við koppni so mikið, honum lysti. Í slíkari veitslu varð hildið ómansligt onga vóning at hava, og skuldi tað ikki vera verri enn ringt fyri fiskieydnuna, jú fylri maðurin var. Enn vita teir har suðri at siga frá einum*

714 Sí Hansen 1968, 54 og Joensen 1974.

715 Djurhuus 1943, 24.

716 Hjalt 1953, 15.

717 Hjalt 1953, 14.

718 Rasmussen 1985, 125.

719 Rasmussen 1985, 124.

720 Hjalt 1953, 16.

721 Jacobsen 1996, 420.

722 Joensen 1974, 23.

*manni, ið kom úr livraveitslu, at hann var vorðin so blindur av punsinum, at hevði hann ikki hildið í halan á hundinum, so hevði hann ikki vunnið húsini uppafur.*⁷²³

Eitt annað gamalt gildi varð hildið, tá ið nýggjur bátur varð tikin í nýtslu. Hetta varð nevnt at *leggja í bát*. Tað var tann ella teir, sum bátin áttu, sum lögdu í bátin. Teir bóru eitt krov umborð á bátin, ella somu nøgd í kjöti, tað besta teir áttu, tá ið teir fóru við bátinum fyrstu ferð, og harumframt nógv brennivín. „*Lítið var tó etið og drukkið av hesum fyrr enn um kvøldið, tá ið teir fóru afturkomnir til lands, og tá var gildið.*“⁷²⁴ Onkur nevnir hetta eisini bátsgildi. „*Bátsgildið var drukkið, hvørja ferð nýggjur bátur fór av lunn. Tá mátti ikki kjotið tvørra, ikki varð drukkið fyrr enn aftur at landi, og um kvøldið var kenningin vís um allan boin.*“⁷²⁵ Ein bátur úr Bø í Vágum fekk eyknevnið *Hungrið*, tí ov lítið var tilætlað til bátsgildið, og tað navnið kom báturin at bera ta tíð hann varð brúktur.⁷²⁶ Úr Sørvági verður sagt, at teir, tá ið teir fyrsta dagin fóru til útróðrar við nýggjum báti, høvdu teir ein trípottakagga við brennivíni við at drekka av og plagdu at leggja at borði hjá øðrum bátum og bjóða teimum eisini.⁷²⁷

Eftir at tað var vorðið vanligt at fara til skips, fóru fiskimenn eisini at gera gildi, verður sagt úr Húsavík. „*Fiskimenninir gjørdur eisini eitt fiskaragildið... um veturin, tá bleiv øll bygdin boðin til døgurða, tað bleiv ordiligur vertskapur. Tá fór øll illstøða burtur í vertskapinum, dansur og drekka um náttina, besta kjøt í verðini. Allir teir gomlu menninir fóru boðnir við.*“⁷²⁸

Doktaragildi varð hildið fyri teimum, sum høvdu verið eftir doktara, tá ið onkur í húsinum hevði tørvað læknahjálp. „*Hjá fátøkum fólki vóru hesi gildi ofta striggin. Fyrst sjúka í húsunum, síðani læknagjald og annað, sum stóðst av sjúku í*

hina tíðini, tá ið eingin sjúkrakassi var.“⁷²⁹ Tað sama verður eisini sagt heiman av Sandi. „*Hesi gildir vóru ofta striggin at gera hjá fátøkum, ørmum fólki aftaná sjúku, doktaragjald og medikament at gjalda, men gjørd vórðu hesi gildir, so leingi áttamannafarið var neyðsendarbátur hjá Sandingum; men tá ið 10-mannafarið kom at vera neyðsendarbátur – Sandsbáturin – verða somu menn ikki at flyta doktarin aftur til Havnar, so tá verða 20 mans at gera gildi til, har tað fyrr vóru 8 mans, og tá verða doktaragildir at detta burt, og er tað o.u. 1892.*“⁷³⁰ „*Men hesi gildi blivu tó gjørd, og mundi hetta vera einasta lønin, sum teir fingi, ið róð høvdu eftir lækna og helst eisini flutt hann aftur til læknabygdina.*“⁷³¹

Stovugildi varð hildið, eftir at maður hevði fingið bygt sær hús. „*Allir, sum høvdu havt nakað við húsini og tilfarið at gera, komu í stovugildi.*“⁷³² „*Tekingardagurin var ofta eins og ein hátíðardagur, har ofta varð skonkt og dansað á kvøldi; dansað varð oftast fyri at tøva roykstovugólvið saman. Tá ið tekjan var flagað, fór manningin at bera mold og leir inn á roykstovugólvið, og tá ið komið var ájavnt við undirsyllarnar, varð skonkt og síðani tikið hendur saman, síðani dansað, og fróðastu kvøðarar hildu á alla náttina við kvæðum at skipa. Eftir jól verða so allir tekingarmenn og tey, ið fóru til hjálpar henda dag, boðin til gildið, kalla stovugildi.*“⁷³³ Stovugildi tykist eins og okkurt annað gildi at hava verið mannfólkagildi burturav, tí konufólk fóru ikki boðin í stovugildi, „*tó sluppu tey við í dansin um kvøldið.*“⁷³⁴

Í Sands søgu sigur Edvard Hjalt, „*at í fornum døgum eftir veturnætur lótu bøndur til gildi bjóða, tá ið alt var innan garðs av ársgrøði. Til hetta gildið var øll bygdin boðin, og gekk skifti á, so at tað fór ímillum teir størstu bøndur og prestin. Tá*

723 Djurhuus 1943, 24.

724 Mortensen 2000, 152.

725 Djurhuus 1943, 24.

726 Mortensen 2000, 155.

727 FMD 00012, J. P. J. Sørvágur.

728 FMD BS 00016, S.K.S. Húsavík.

729 Joensen 1974, 26.

730 Hjalt 1953, 15.

731 Joensen 1974, 26.

732 Hansen 1968, 55.

733 Hjalt 1953, 15.

734 Hansen 1968, 55.

á dögum varð várað og innheystað í felag, og síðani var grøðin bjútt.⁷³⁵ Hetta hevur hann hoyrt sagt frá í bygdini. Fyrst var øll bygdin í felag, men so varð býtt í triðingar um 1710, og eftir tað vóru 3 heystgildir. Heystgildini fullu burtur umleið 1833 av ósemju millum bøndurnar, ið ikki longur altíð drógu eina línu.⁷³⁶

Bønemannagildi, sum eisini gekk undir øðrum nøvnum,⁷³⁷ varð ofta hildið ein ávísan dag, og tað kom fyrri, at tvey hús vóru saman um gildið.⁷³⁸ *Slóttuleiga* og *hoyberagildi* varð hildið beint eftir at liðugt var at sláa, og tá ið hoyggið var borið inn. Tann dag menn høvdu sligið grasið, fingur teir *slóttuleigu*. Hesin greytur var kókaður av rísingrýnum.⁷³⁹ Tað, sum eyðkendi hoyberagildið í nógvum bygdum, var eisini greytur – *hoyberagreyturin*, sum var gjørdur av mjólk. „Øll sum áttu mjólk í bygdini, bóru mjólk í tað húsið, sum hevði hoyberadag, tí har skuldi hoyberagreyturin kókast. Tey sum komu við mjólkini, vóru sett til borðs og fingur okkurt aftur við sær í spannina, egg ella hvat nú húsið átti. Um kvøldið fingur hoyberamenninir hoyberagreytin bornan til hús í einum fati ella stampi, og tað var so nógv, at øll fólkini 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

735 Hjalt 1953, 14.

736 Edward Hjalt (1953, 14) skrivur soleiðis: Tá ið Traðargarður fer í 4 festir, hin 26da mai 1832, fellur hetta heystgildið burt, men ikki fyrr. Jógván í Beiti boðar á heysti 1833 hinum bøndrunum at koma at skera akur; har var ein staðin akur á Rimini, ið var stakgøður. Jóannes í Miðstovuni hevði betri hug at fara á havið og vónaði at akurin kundi fáast í band í morgin, so traðabóndin var á havinum, og teir fáa uppí av kalva og bøllingi; men dagin eftir var stormur og regn av tí harðasta út av Skorunum, so akurin fór í elmuna. Tá lovaði Jógván í Beiti, at næsta vár skal býttast, og so varð gjørt. Tá detta hesi heystgildir burt, ikki einans í Trøðum, men helst hjá øllum bøndrum í bygdini.“

737 Robert Joensen skrivur soleiðis um heystgildi, fállgildi, rættærgildi, veitærgildi og bønemannagildi, sum tykist at vera gildi av sama slagi. Eitt gildi sum hildið varð sum lön fyrri útint arbeiði. Her verða tey øll nevnd undir einum sum bønemannagildi (Sí Joensen 1974, 15).

738 Joensen 1974, 16.

739 FF. Ritg. 1973/73, N.D. Tórshavn, 2.

var hann góður, fyrr enn sleivin stóð í honum. Tá varð tikið útav, og tá var greyturin góður og mjúkur.⁷⁴⁰

Ein kona úr Norðuroyggjum sigur, at besti hoyberagreytur hon hevði fingið, „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.“⁷⁴¹ Umframt at fáa smør, rullupylsu og kjøtpylsu, „varð geldseyðakjøtið goymt til hoyberadagin.“⁷⁴²

Hoyberagildið man vera eitt tað gildi, sum hevur hildið sær longst – longur enn bátsgildi. Hoyberadag hildu tey í Mykinesi til seinast í hálvtrýssunum. Einir 6-7 mans plagdu at bera hoyggi hjá bóndafólkinum. Suppa – søtsuppa – varð kókað til hoyberadag, tá var kjøt og eplir, skerpikjøt og eplir og reyða sagsuppu, tað var fast. Tá bóru tey eisini mjólk í húsini, „Hvør maður fekk eitt stórt fat av vellingi borið út um kvøldið.“⁷⁴³

Seint á sumri 1963 byrjaði eg í starvi sum læraravikarur í Gásadali, og sama dag eg kom til bygdina, endaði eg í hoybaragildi í einum av grannahúsunum hjá tilhaldsstaði mínum. Eg fekk straks okkurt at gera og varð boðin við til borðs. Vit fingur upp í munnin, áðrenn vit fóru til borðs í reyðustovu – tann fína stovan í Tøðuni, har bróstaviðurin var úr reyðum mahogni. Á borðinum stóð góður føroyskur matur sum kjøtpylsa, rullupylsa, turt kjøt og nógv annað, sum eg ikki minnst, men eg minnst einki til, at vit fingur greyt ella reyða søtsuppu.⁷⁴⁴

Av tí at hoyberagildið hevur hildið sær leingi í summum bygdum, hevur maturin eisini lagað seg eftir teirri nýggju tíðini uttan kortini heilt at sleppa gamlari siðvenju: „*Maturin hoyberadagin var altíð eitt sindur betri enn aðrar dagar. Ein stór bakarovnsskuffa var bakað av kaku, onnur av rugbreyðum.*

740 Samuelsen 1977, 170.

741 FF. Ritg. 1972/73, A 73, Havn, 24.

742 FF. Ritg. 1972/73, Matgerð, 2.

743 FMD BS 00976D M. J. og H. J., Mykines 1973.

744 Joensen 1990, 9.

Hoyberamenninir fingu fyrst um morgunin kaffi og kaku. Til morgunmatin kl. 10 varð tikið tað besta skerpi kjotið, vaskað og turkað eina lötú í bakarovninum, smør, rullupylsa og kjøtpylsa, kaffi omaná. Kl. 12 fingur teir te og kaku. Kl. 3 var døgurðin, feskt kjøt, blóðmør og viðhvørt knettir afturat, kaffi og kókur. Kl. 6 var te og kaka. Nátturðin var um 8-9 tíðina. Ofra fesk súpan við kjøtbollum, mjólbollum og gularótum, ella eisini var tað rísvellingur og breyð, smør og kjøt afturat.⁷⁴⁵

Teir, sum høvdu verið á fjalli hjá bónda ella hjá tí, sum hevði fleiri fjallmenn fyrir neyðini, vóru í ávísari bygd bodnir til morgunmat 2. jóladag. „Fjallmenninir áttu at koma annan jólamorgun, ikki for seint. Teir skuldu fáa morgunmat. Tá ið morgunmaturin var etin og nakað prátað, leið at lestrartíð, og fólk ið samladist í stovuni. Síður var, at ein húskallur las lestur. Áðrenn hann byrjaði at lesa, plagdi bóndin at koma við æðrafloškuni og einum glasi og fylla tað. Hetta var lesingarsnapsurin. Tað var bara lesingarmaðurin, ið fekk nakað tá. Tað eina árið hendi tað, at bóndin gloymdi síðin, men tað gjørdi húskallurin ikki. Hann sat leingi, øll sótu still, men har hendi einki. So er ein brestur, tá smekkaði hann bókina saman og segði hart og týðiligt: Nei, er tað ikki vert eitt glas, so verður tað harvið!“ Tá hvakk bóndin við. „Velsignaður verð sitandi!“ Leyp á fótur, fekk húskallinum tað honum tørvaði, og so gekk alt sína gongd.⁷⁴⁶

Eitt gildi, sum varð hildið um jólatíð, eitt nú í Hesti, men eisini nógva aðrastaðni, var garðær. Skiftst varð um at halda hetta gildið eftir serligari mannagongd. „Til gildið læt felin tann besta seyðin, ið bundin var. Hann varð seldur og gildismatur keyptur fyrir hann. Hvør maður tók brennivín frá sær sjálvum. Hvat annað, ið tørvaði, læt tann triðingurin, ið helt garðærina. Onkur fremmandur maður kundi koma at

taka lut í gildinum, men boðin var eingin uttan bygðafólkið. Garðær varð hildið gamla jóladagskvöld.⁷⁴⁷

Neytakonugildi er nýggjari gildi, sum neytakonur fóru at halda eftir 1900. Hesum gildi skipaðu neytakonurnar fyrir. Tað kundi verða hildið um veturin innandura sum vetrargildi, men fyrr var tað eisini hildið uttandura um summarið – uttan fyrir bøgardarnar. Neytakonugildi var fyrst og fremst konugildi, men mannfólkini sluppu upp í part, tá ið farið varð at dansa.⁷⁴⁸

„Tá heystið kom, høvdu vit eitt stórt ball, neytakonugildi. Vit biðaðu við at gera tað ballið, til øll skipini vóru komin aftur úr Íslandi, so mannfólkini kundu koma við, tí annars bleiv eingin dansur. So tað var eitt ordiligt ball, sum eitt brúdleyp. Eitt árið høvdu vit funnið uppá at bestilt okkum vín. Tveir kassar av víni, at bjóða gestunum, sum komu. Ballið høvdu vit í húsum í bygðini. Tað var stuttligt, var tað. Neytakonurnar høvdu fyrst ein góðan døgurða fyrir seg sjálvar og drekka omaná. So gjørdur vit breyð við páleggi og annað klárt, og so komu mannfólkini. Tá varð farið at dansa, og so varð aftur drekka uppafur seinni. Tað var frálíkt, var tað. Fyrr høvdu tey tað í haganum, men tað havi eg ongantíð verið við til. Einaferð høvdu tey tað á Grótvolum, tað minnst eg.⁷⁴⁹

Heimildarkvinna úr Húsavík sigur, at einar sjei, átta kundu vera til neytakonugildi. „Tær høvdu fyrst døgurða fyrir seg sjálvar, og so høvdu tær dans um kvöldið. Tær bóðu um dansistovu í onkrum húsum. Tá kom øll bygðin við, og tá fingur tey eisini drekka. Tað bleiv eitt so gott dansikvöld.“⁷⁵⁰

„Neytakonugildi havi eg einaferð verið við til,“ sigur heimildarmaður úr Sørvági. „Eg fór einaferð sníkjandi aftan á ommu ... úti á Klivum. Eg visti tær vóru farnar til neytar, og so skuldi eg fara aftaná. So grúiliga pent veður um kvöldið. Tá ið eg kom út har, har er so slætt har úti, nú siggi eg at tær

745 FF. Ritg. 1972/73, Matgerð, 3.

746 FFms 939, 107.

747 Poulsen 1947, 139.

748 Joensen 1974, 28.

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

750 FMD BS 00016, Súsanna Katrína Samuelsen, Húsavík.



Bindiklubbagildi.

*sita allar í einum ringi har. Eg royndi so at fara at lumpa meg framat. Nú siggi eg tað, at tær hava breitt ein dúk á vøllin. Eg hevði so lítið forstand upp á hetta, so eg fór bara til ommu. Tá høvdu tær bæði kakur og drekka og gjørdur eld og kókaðu sær drekka.*⁷⁵¹

Tað hevur verið vanligt, at kvinnur stukku inn á gólvið hjá hvørji aðrari við stökkum. Tað vóru tær, sum fóru út við stökkum longu fyrripartin, meðan øðrum dámdi betur seinnapartin. Tær høvdu stökkarnar við, tí tær vildu ikki sita fyrri einki ella við tónum hondum, sum tað ofta varð sagt.⁷⁵²

Um 1900 byrja kvinnur at koma saman at binda og seyma við tí í hyggju at vera saman um at gera teirra ávirkan galdandi, men talan var eisini um at binda til vælgerandi endamál av

751 FFms 921, 31.

752 Skaalum 2004, 15.

ymiskum slag, har tørvur var á hjálpi.⁷⁵³ Í Mykinesi varð skipað fyrri serligum stökkakvøldum, har konufólk komu saman at binda. „Stökkakvøldini fóru fram á tann hátt, at einar tvær ella tríggjar gjørdur av at fara út við stökkum. Farið var um hálvaskýming, og tað gekk ikki long lóta, so varð teimum borið ein kaffimunn, helst ein bita av einumhvørjum afturvið, „tungur er tigandi róður,“ sigur orðatakið, so ein kann ætla, at mangt og hvat kundi verða havt á lofti eitt langt kvøld. Ein kona segði einaferð, at tað frægasta hon fekk lagt úr hondum viðvíkjandi binding, tað var rett stökkakvøldini.

Til nátturða fingur tær kjøt og súpan, og ofta varð sitið við stökkunum inn í tólvatíman, og tá varð ein kaffimunnur kókaður. Ikki varð farið fleiri ferðir í sama hús hvønn vetur, ikki tey somu konufólkini í hvussu var, tó ikki vóru stökkakvøldini so fá, tá ið veturin var av, og nógv var lagt úr hondum. Tað er so hugnaligt at minnst.⁷⁵⁴

Kvinnurnar, serliga tær sum komu saman í Havn, frættu bæði tíðindi, men fingur eisini íblástur til tað heimliga, eitt nú til uppskriftir og matgerð, sum umrøtt aðrastaðni. Tað er eisini við tíðini vordíð vanligt, at bindiklubbar nú á døgum eisini skipa fyrri gildum, har menninir eisini eru bodnir við, og hetta er soleiðis ein tillaging av gildunum til eina nýggja tíð. Eg havi meira enn eina ferð hoyrt mann umrøða bindiklubbin hjá konuni sum okkara bindiklubbar. Tað er heldur ikki vordíð óvanligt, at bindiklubbar við ella uttan menn fara út um landoddarnar at ferðast. Bindiklubbarin hava sostatt við tíðini broytt funktión frá teirra upprunaligu uppgávu at vera dannandi til at vera ein sosialur felagsskapur við sínum egna rætti, í einum samfelag, har mangir av teimum gomlu samveruformunum, sum vóru fyrri, eru við at fara í søguna.

Gildismaturin til tey ymisku gildini var fyrri, sum longu nevnt, ofta á leið tann sami um alt landið, kjøt, søtsuppa ella súpan, epli og so smør og breyð, og til nátturða kundu

753 Skaalum 2004, 28.

754 Hansen 1959, 23-24.

tey eisini hava viðskera sum rullupylsu, kjøtþylsu og kanska turt kjöt.

„Maturin var kókað kjöt, breyð og smør (í seinnu tíðini eplir við). Kjötíð varð sett á borðið í stórum fötum ella gildisskálum (hesar gildisskálir vóru gjørdar úr klótuviði, og høvdu teir tað, teir skóru innan úr tí stóru skálini, til at gera eina minni av). Kjötíð var stykkjað sundur, tó var tjóleggur og mjødri saman, og eisini lá síðan heil. Brennivín varð altíð skonkt hvørjum manni, tá ið teir vóru sessaðir við borðið, og gløsini vóru kvartaglós. Tá ið tey nú høvdu fingið sær av kjötinum tað tey vildu, vórðu kjötílotini borin út og søtsuppufötini sett aftur í staðin. Tá ið øll høvdu fingið mat og drekka (kaffi), varð spelt kort.

Tá ið kvöldið kom, varð dansað, til nátturðin kom fyrri. Maturin var sum til døgurðan, kjöt, breyð og smør, og altíð varð kókað so nógv suppa, at tað var til nátturða við. Sjúk fólk og gomul fólk, sum ikki orkaðu út fyrri dyr, sótu ikki við turran munn; tey vóru altíð sorgað. Um so var, at onkur av dansifólkunum ikki hevði verið í nøkrum gildi, so vórðu tey boðin til nátturða. At menn fingi meira enn ta einu ferðina upp í glasið, er vitiligt.⁷⁵⁵

So við og við er eisini okkurt vorðið lagt afturat gildismatinum, eitt nú er tað komið fyrri, at fólk hava etið saltkjöt, og onkur nevnið eisini hønu, sum nógvastaðni ikki varð etin, til gildi: „Døgurðin høgtíðsdagar var oftast saltkjöt, tá var tað ræsta kjötíð blivið so turt, ella vit kundu hava slaktað eina hønu og gjørdi so onkran útlendskan mat omaná. Annars var tað gamalt at hava ræst kjöt høgtíðs- og mishalgidagar um veturin, men velling teir dagarnar um summarið. Trettandadag hevur altíð verið kókað kjöt hjá okkum.“⁷⁵⁶

Orsøkirnar til at tey gomlu gildini fánaðu burtur, kundu vera fleiri, eitt nú at tað var torførari at fáa rúsdrekka, og undir 1. heimsbardaga var matur eisini skamtaður, og tað gjørdi eisini sítt til, at fólk lögdu av at halda gildi.

755 Hansen 1968, 54.

756 FF. Ritg. 1972/73, Matgerð, 3.

Hin vegin vóru tað gildi, sum komu í staðin fyrri tey gomlu. „Tað kundi vera onkuntíð, at teir hildu heystgildi, tá ið fjallið var gingið. Tað vóru serliga teir, sum áttu seyð á Gásbólmi. Tá ið tann seyðurin bleiv tikin um heystið, tá hildu teir altíð gildi. Tað var ordiligt gildi, tá ið teir komu við øllum veðrunum, og eisini tá ið teir høvdu verið í bjørgunum.“⁷⁵⁷

Í hesum sambandi eigur eisini tað veðragildi, sum vágbingar byrjaðu at halda fyrst í 1970-árunum, at verða nevnt. Upprunaliga varð tað bert hildið fyrri klubbálimum, men seinni kundu øll í bygdini, sum vóru áhugað, vera við í hesum gildi. Gildið datt niðurfyrri eina tíð, men varð tikið upp aftur í 1997 og tá fyriskipað av Vágs Bóltfelag. Hetta hevur verið eitt av teimum stóru bygdagildunum í Vági við nógvum undirhaldið, sum hevði við veðrar at gera, og har tað eisini varð tikið aftur í forna føroyska søgu. Borðreitt varð sjálvandi við veðrakjøti og øðrum seyðakjøti, um tað ikki var nóg nógv til av veðrinum, sum varð stoktur á teini.⁷⁵⁸

Føðingardagar og merkisdagar

Í tí gamla bóndasamfelagnum í Norðurlondum gjørdi fólk ikki nógv burtur úr føðingardøgum, og nógv fólk vistu ikki rættiliga, hvussu gomul tey vóru. Hetta var ikki øðrvísi í Føroyum. Vit skulu langt upp í 20. öld, áðrenn fólk fóru at halda føðingardagar og aðrar varðar á yrkis- og lívsleiðini, tí tann liniera tíðin hevði ikki sama týdning, sum tann afturvendandi tíðin, sum í tí gamla samfelagnum hevði við árið at gera, tá ið alt fór fram til sína ásettu tíð.

Tað var í Europa yvirhøvuð soleiðis, at tað var ikki fyrr enn við teirri meira borgarligu samfelagshugmyndini, at tíðin fekk eitt annað lag, serliga eftir ídnaðargeringina, tá ið tíð kom at vera tað sama sum pengar. Tíðin kom nú eisini at vera samansjóðað við yrkisleiðina hjá einum fólk, ið ein

757 FFms 921, 31.

758 Hetta gildi saman við veðrahaldinum í Suðuroy er lýst í øðrum sambandi (Joensen 1999 A og B).

Tað er vorðið alt vanligari at hava móttøku fyri fólki, sum koma í ella fara úr starvi. Við fráfaringsamkomuna hjá Peturi Zachariasen, lektara á Fróðskaparsetrinum, var umframt fyrilestrar eisini ein móttøka við onkrum at smakka sær á og undir tonnina.



skuldi royna at fáa sum mest burtúr. „Borgerskapets nya syn på tiden och levnadslöppet gav upphov til en talens magi som inte existerade i bondekulturen. Jubileumsfirandet blev et viktigt element i det borgerliga sällskapet.

Medens bondesamhällets festliv hadde dominerats av kollektiva årsfester och arbetsgillan kom nu fokus att förskjutas mot individualiserade livscykelriter, som ofta baserades på den mekaniska tidsmätningen och det nya karriärtänkandet.

Födelsdagsfirandet är ett exempel på en sådan ny livsrit som först mot 1800-talets slut och början av 1900-talet blir allmän bland bönder och arbetare.

För 1800-talets allmoge kunde borgerskapets intresse för att fira et födelsdatum te sig minst sagt underligt... Detta att fira att en person fyllt et runt tal mekaniska tidsenheter var alltså en institution som hörde den borgerliga kulturen och tidsuppfattningen till. Detsamma gäller andra former för jubelfester, från silverbröllop til föreningsjubiléer.⁷⁵⁹

Soleiðis sigur tann svenski etnologurin Orvar Löfgren um ta menniskjuna, sum kom fram frá seinast í 19. øld, og sum eisini eyðkennir okkara tíð meira enn nakrantíð. At

759 Löfgren 1979; 37 ff.

halda stórar føðingardagar, tá ið ein fyllir runt, tykist her á landi at vera íkomið aftan á seinna heimsbardaga. Fólk kundu fyrr koma í føðingardag hjá familju og kenningum, men tað varð ikki gjørt so nógv burturúr, ein drekkamunnur og kanska ein nátturðabiti. Kaka hevur tey seinastu 70 árin høyrð vanligu til ein føðingardag, serliga hjá børnum, har lagkøkan, í hvussu so er í mínum egnu barnárum, var ein ímynd av føðingardeggi.

Tað vóru kortini einstakir føðingardagar, sum vórðu hildnir. Elin Dahl minnst væl 75-ára føðingardagin hjá abbanum Jóannesi Patursson, sum varð hildin 6. mai 1943. Hetta var undir seinna heimsbardaga, og nógv var at fyrireika, „tí altíð komu nógv fólk heim til Kirkjubøar, tá ið bóndin hevði stóran føðingardag.“ Fyrst av øllum skuldi gerast reint. „Alt frá seingjarkleðum til gaflar varð kannað. Seingjarkleðini, ið høvdu ligið á bliki, vórðu vaskað umaftur og vundin upp í blálsi, og tá ið tey vóru hampiliga turr, vórðu tey rullað sløtt í tí tungu toyrulluni, sum stóð á loftinum, og tá ið omma helt tey vera væl avdampað, vórðu tey lögð inn í eitt rúm á loftinum við hillum, men dúkar og annað slíkt, ið eisini var rullað, varð borið oman í dragukistuna, ið stóð í geinginum... Í køkinum luktaði so av silvo, brasso, ið var nýtt at pussa lampuglós og spegl við. Sjálv var eg bara 10 ára gomul, so nógv nytta var ikki í mær, men at gnúggja silvo av aftur gaflum og skeiðum, megnaði eg sum brent.

Eftir reingerðina skuldi hugsast um matin. Vit borðreiddu altíð niðri í Roykstovuni, tá ið omma og abbi høvdu stóran føðingardag, og har kundi eg altíð tvassa uppi, tí eg dugdi at seta á borðið og leggja borðbúnaðin rätt, og so hevði eg eldri og javnaldrandi systkinabørn, ið dugdu betur og kundu leiðbeina meg. Tað besta var tó at vera uppi.⁷⁶⁰

Tað er tað at siga, at børnini hjá Jóannes bónda høvdu

760 Johannesen 2004, 16.

keypt honum eitt radio í føðingardagsgávu, so nógv av søguni er um spenningin kring hesa gávu, og hvussu hon fór at verða móttikin. Hann var fegin um gávuna. „Tá ið spenningurin hjá okkum var um at lætta, og abbi kom burtur úr ovfari sínum, var tíð at fáa sær morgunmat. Omma hevði verið niðri í mjólkarhúsinum eftir smøri og osti, ið hon sjálv hevði kirnað og lagað til henda dag... Føðingardagsgildið byrjaði uppi á Kletti seinnapartin, tí tá komu systkinabørnini av Landavegnum í Havn, antin ríðandi ella til gongu yvir Reynið, um ikki mjólkarbilurin koyrði tann dagin... Seinnapartin borðreiddu omma við kaffi og heimabakaðum køkum. Umframt tær vanligu køkurnar, so sum jólakøku, sandkøku o.a. bakaði omma eisini altíð íslenska randalin, sum síðani hevur verið síðaarvur hjá familjuni at baka til høgtíðir... Til nátturðaborðið vóru nógv fólk, og tað varð ikki etið bara í einum umfari, so kvæðamenninir fóru bara inn í Stokkastovuna at byrja tann føroyska dansin, og har fóru vit børn og ungu uppi, tí tað var ikki talan um, at vit sluppu til borðs, fyrr enn øll tey vaksnu høvdu fingið sær.“⁷⁶¹

Eitt, sum eisini er vorðið vanligt, er at halda móttøkur av ymiskum slag í sambandi við merkisdagar, eitt nú tá ið fólk verða sett í starv, hava verið so og so leingi í starvi ella fara úr starvi. Vanliga er tað arbeidsplassið, sum skipar fyri slíkum, og slíkar móttøkur eru vanligu seinnapart. Maturin kann verða rættiliga ymiskur og verður ofta fyriskipaður av fólki, sum hevur slíkt til vinnu,⁷⁶² men tað er altíð okkurt at fáa undir tonnina.

Sjálvt um tað ikki altíð hevur verið gjørt burtur úr føðingardegnum hjá vaksnum, uttan tá ið tey fyltu runt, so hevur tað í øllum førum tey seinastu 60-70 árin verið vanligt at halda barnaføðingardagar. Børnini bjóðaðu tá sínum vinfólkum til barnaføðingardag. Tað var eitt sindur ymist,

761 Johannesen 2004, 18.

762 Tað eru tíverri ikki gjørdar kanningar av slíkum í Føroyum, men tey flestu kenna til slíkt í dag og hava verið til bæði føðingardagar og móttøkur.

hvat tey fingur, men ofta var tað heimabakaðir bollar og kaka afturvið. Tað kundi vera eitt sindur ymist, hvussu nógv varð gjørt burtúr, men fyri tey flestu mundi kortini lagkøkan vera sjálv ímyndin av barnaføðingardegnum.⁷⁶³

Jól og jólamatur

Jólini vóru tann størsta høgtíðin á árinum, og sum nevnt omanfyri, so fullu onnur gildi eisini saman við jólahaldinum. Jólini høvdu sínar síðvenjur, eisini tá ið tað kom til mat, og her er rættiliga stórir munur á teimum ymsu bygdunum í landinum, og eisini í bygdunum sjálvum. Tað eru enn fólk, sum halda, at einasti rættur matur jólaaftan er ræstur fiskur og sperðil, meðan onnur vilja hava okkurt meira kjøt, stókt ræst kjøt, gás ella dunnu.

Svabo hevur orðið *jólaseyður* í orðabók sín frá 1773, sum „*Faar eller Bede, der slagtes til Julen.*“⁷⁶⁴ At hava feskt til jólar hevur sostatt verið vanligt langt aftur í tíðina, og eisini í nýggjari tíð hevur tað verið vanligt at taka nakrar seyðir til jóla fyri at fá feskt at eta jóladagarnar. Jóladagarnir vóru jú bæði jólaaftan, jóladagur og 2. jóladagur.

Inngangurin til jólahaldið byrjaði longu tollaksmessudag, tá ið tey fóru at vaska roykstovuna og fingur góðan døgurða, tá ið liðugt var. Jólaaftan var eisini góður matur. „*Tað var nakað ymiskt, hvat ið havt var til náttverðar jólaaftan á ymskum støðum; men í Miðvági var greytur ein vissur rættur hetta kvøld, hvat ið so annað kundi verða afturat. Í øðrum bygdum, t.d. í bygdum í Norðuroyggjum, var matlagið jólaaftan meira fjølbroytt: Fyrst útbloyttur fiskur við tálasmelti afturvið, síðani greytur, og síðst smør og breyð við viðskera og drekka.*“⁷⁶⁵

Aftansfiskur var fastur jólaaftansdøgurði í nógvum bygd-

um, men „*Eg dugi ikki at minnst, at stórir dentur var lagdur á at hava ávísan mat jólaaftan, men eg visti, at vóru líkindi til tað, so royndu summir menn at fara á flot fyri at fáa feskt til knetti. Var eingin feskur fiskur, høvdu tey ofta ræstan fisk. Í flestu húsum høvdu tey, sum vóru von, súpan ella greyt til nátturða eisini jólaaftan, men eg hoyrði fólk siga frá, at fyrr plagdu tey altíð at royna at eiga aftansfisk. Jólaaftan plagdu tey at baka eina skuffu av kaku at hava at bjóða fólk, sum kom inn at vitja, aftur við drekkanum. Feskt kjøt hevði eingin á jolum, uttan onkur, sum kundi eiga eina jólaer. Tey sum áttu ræst kjøt, høvdu ræst kjøt og súpan til døgurða jóladag,*“ tað sigur Sámál Johansen úr Haldórsvík.⁷⁶⁶

Tað var í nógvum bygdum norðanfyri fastur síður „*at hava visnaðan ella útbloyttan turrar fisk til døgurða jóla- og nýggjarsaftan – aftansfiskur kallaður – og tá var kókaður skinsaður sperðil viðskerin... Visnaður hvítungur var fiskurin, ið vit í Funningi høvdu til aftansfisk, men annars var hvítungur ikki nakar umhildin fiskur, tó at hann er avbera góður til knettir.*“⁷⁶⁷

Úr Fugloy verður sagt, at „*Um heystið, tá minnst eg, at abbi altíð valdi sær tær bestu longurnar, tá ið teir vóru útrónir, og legði tær burturfrá og vaskaði tær og hongdi tær upp at turka. Og so vórðu tær bloyttar út aftaná, at teir vóru turrar. Tær vórðu lagdar í vatn, útbloyttar, og tað fingur vit altíð.*“⁷⁶⁸

Úr Fámjin verður sagt, at „*Jólaaftan var gjarna stóktur kalvaravi til døgurða. Nátturði var seyðarhøvd av jólaerini.*“⁷⁶⁹ Aftur við aftansfiskinum var sperðil nógvastaðni annar táturin í jólaaftansdøgurðanum, og Kenneth Williamson sigur, at ræstur fiskur og sperðil „*is not by any means out of date. The last named corresponds to what is known in the turkey as „the*

763 Tað vanliga var at kóka kaka av kakapulvuri, men eg minnst, at hjá onkrum av vinmonnunum hjá mær fingur vit kaka at drekka, sum var gjørt av rættiligari smeltaðari sjokulátu. Tað bar av øllum.

764 Svabo 1966, 372.

765 Rasmussen 1985, 122. Rasmus Rasmussen hevði verið lærari á háskúlanum, bæði í Føgrulið og í Havni, so hann kom í samband við nógv fólk.

766 Johansen 1970, 165.

767 Johannesen 1983, 100.

768 Dahl 2000A, 19, Dahl 2000B, 132.

769 FFms 936, 22.

parson's nose“, but it is drived from the sheep; it is salted end filled with melted tallow, and boiled.”⁷⁷⁰

Á jólum hefur tað yvirhøvur verið vanligt at eta ræst kjøt hjá teimum, sum áttu kjøt, og Jóannes Patursson minnst, at hann sum smádrongur plagdi at sleppa við út í Reyðahjall eftir kjøti á jólum: „Eg var sendur upp á bitarnar at taka niður tey krov, ið hingu á ásunum í tróðrinum, sum pápi segði til. So nógv var av krovum í hjallinum, sum rúmdist í erva og í neðra, harumframt hingu turrir fótamørir á trenaglum avtaktur eftir øllum syllunum. Á gólvinum stóðu fløtstykkinu upp við vegginum og eitt stórt træilat við saltadari tálgu... Nógv var tilætlað av kjøti.”⁷⁷¹

Neyvan hefur hvør húskallur etið hetta kjøtið einsamallur, men teir hava eisini havt onnur fólk, sum teir varðaðu av, og sum hava fingið eitt sindur av húskallakjøtinum, tí seyður ella kjøt var eisini partur av lønini hjá húskøllunum: „Eina jólaer fekk hvør húskallur til jóla, gelderina, veiterina til felags og tað veiteragildi henni fylgdi, so kom eisini avlopskjotið á hvørjari høgtíð.”⁷⁷²

Í 1918 greiðir Djóni í Geil frá jólahaldinum í Havn miðskeiðis í 1800-árunum, eitt nú tá gamli Restorff hevði jólahald fyri børnunum í tinghússalinum, har hann hevði sett upp eitt heimagjört „jólratræ“, sum hann hevði pyntað.

„Aftaná kundi hvør, ið hug hevði, fara oman í bakarið og fylla upp í seg av „søtsuppu“ og „smør-og-breyði“ – og tað var ikki dagligur kostur fyri Havnarbørn tá. Tó at bakarið var komið, bleiv rugbreyð ikki nýtt annarleiðis enn til hátíðarkost og tá ið gloymt var at baka heima. Drylurin, rug- og byggdrylur var hin dagligi kosturin, men tó hendi tað, at tey ið ráð høvdu, sendu eina skeppu ella tver av rugi til gomlu Elspu í Oyspustovu, ið átti eitt lítið múrað bakari. Breyðini frá henni vóru tiltikin at



smakka væl, og tað var fyri okkum børnum ein fagnaðarstund, tá ið breyðini komu aftur frá Elspu, at finna eitt pinkulítið fitt breyð lagt niður í til hvørt av okkum. Einasta góðgæti, vit annars kendu um jólni, vóru piparnøtur.”⁷⁷³

Í endurminningum sínum greiðir Jóannes Patursson rættiliga nágreiniliga frá øllum jólamatinum, serliga tí sum húskallarnir á garðinum í Kirkjubø fingtu at eta. „Innanfyri húsini vóru nakrar avdeyðar latnar ganga aftaná klipping, at hava feskmát til jóla. Tær vóru kallaðar jólaer og rættaðar einar átta dagar fyri jól. Tær høvdu verið tiknar, og húskalladøgurðin var eitt hálot indur av jólaera blóðmøri jólaaftan. Umframt ærnar vóru tikin tvey gimburlob at hava til „spíss“ (spað) í døgurðasúpanina annan jóladag. Til nátturða jólaaftan var givin greytur. Men so fingtu húskallarnir umframt býttan morgunmatin til fyrsta, annan og triðja jóladag, tað var: Eitt breyð, ein smørklunk, eitt petti av roykkjøti, eitt av rullupylsu og eitt av

Jólakjót. Turt kjøt er enn ein tann best umtókti veitslumaturin í Føroyum. 2014.

770 Williamson 1970, 231.

771 Patursson 1966, 42.

772 Patursson 1966, 49.

773 í Geil 1918, 94.

*kjøtpylsu. Hetta atlaði mamma út, og vit børnini bóru tað, ein slíkan verð, til hvønn húskallin. Arbeidskonurnar fingtu eisini hvønn sín verð, men hvussu teir vóru, minnst eg ikki.*⁷⁷⁴

„Hvør húskallur skuldi hava ein lim av soltnum og tvey feitistykki av gamalseyði og ertur til døgurðaverð fyrsta jóladag og ein lim av jólaær til nátturða. Annan dag varð givið 2 stykki av jólaærakjoti til døgurða og kjotsúpan við sundurpettaðum kjoti av teimum tveimum lombunum, sum vóru tikin til jóla. Spíss vórðu hesi kjøtettini kallað, tað skuldi vera bein í hvørjum høgum spíssi. Hetta var annars sama kjotsúpanin, sum siður var at hava á nátturðaborðinum brúdleypsafstan.

Føroyska orðatakið sigur: Tað eru ikki øll spíss høg enn“, sum sigur tað sama sum: Tað eru ikki allar súðir syftar enn. Hetta orðið spíss merkir tað sama sum íslenskt „spað“, sum týðir smáhøgt kjøt, har íslendingar hava hetta orðatakið um: „Það má ekki sjóða margar súpur afsama spaðbitanum... Triðja jóladag varð givið sama kjøt sum fyrsta dag til døgurða. Fyrsta páskadag og fyrsta hvítusunnudag varð givið sama kjøt og ertur sum fyrsta jóladag. Annan dag oftast kalvafisk, og var lagt eftir at fáa kalvar til hesar høgtíðir.“⁷⁷⁵

Jóannes Patursson veit frá manni, sum mintist betur enn hann, at 14 krov vórðu kókað fyrsta dag og annað slíkt triðja dag, eitt sindur minni annan dag, „og man tað vera beint, tí til hvønn húskallin vórðu kókað $8+5+8 = 21$ stykki, so tað fór meir enn eitt krov til hvønn. Hitt fólkið, konufólkið, húsbóndafólkið og javnan 6-8 gestir, kravdi ikki so nógu, men við einum 35 fólki í húsi um jólini, kann hetta nevnda krovta bera saman, og tá er tað kjøt, sum fór til veitæragildi, ikki talt uppí.“⁷⁷⁶

Sum nevnt frammanfyri, so royktu tey eisini kjøt og annað, og tey bryggjaðu eisini øl til jóla í Kirkjubø.⁷⁷⁷

Úr Svínø sigur heimildarfólk, at tey hjá teimum fingtu

774 Patursson 1966, 39.

775 Patursson 1966, 42.

776 Patursson 1966, 42.

777 Patursson 1966, 40.

reyða suppu jólaaftan, „og tað kallaðu vit søtsuppu við sviskum og kaneli í... Og tað fingtu vit so og breyð við føroyskum smøri uppá afturvið.“⁷⁷⁸

Tað hava verið bygdir, har gásin hevur havt nógv at týða, so gás hevur har verið etin um jólini, uttan at talan er um nýggjari danska siðvenju í Føroyum. Hinvegin verður tað í heimild eisini sagt, at tað eru „familjur í Havn og ádrastaðni, eitt nú á Tvøroyri og í Vági, sum vóru ávirkaði av danskari siðvenju og høvdu stokta dunnu ella gás jólaaftan.“⁷⁷⁹ Sum nevnt ádrastaðni, so vóru tað fleiri fólk í Havn, sum fingtu jólasteikina, serliga jólagásina jólaaftan, stokta hjá bakaranum, hjá Frans Restorff ella øðrum bakara.

„Vi gledede os meget til Juleaften, hvor vi fik Risengrød og Gaasesteg (hvis den ellers var til at faa) ellers fik vi Fisk. Det var jo et helt Festmaalid,“ sigur prestakonan á Viðareiði í umleið 1875.⁷⁸⁰ Ein havnarkona, sum var gift manni, sum hevði røtur sínar á Føroya Fólkaháskúla, sigur, at á háskúlanum høvdu tey altíð ræstan fisk jólaaftan, „veitst tú, alt skuldi vera so nationalt ... men tað vildi eg ikki hava jólaaftan, tá vildi eg hava gás, einki við at gera. Og tað gjørdi eg eisini, tað legði eg einki í, tað mátti hann bita í seg.“⁷⁸¹

„Gás varð etin á jólum og annars serligar dagar í árinum. Gásin varð fyrst kókað og síðani brúnkað,“ verður sagt úr Høvi,⁷⁸² og kona úr somu bygd, fødd í 1935, sigur at gæs vóru og eru enn jóladøgurðin í Høvi. Tær verða fyltar við sviskum og súreplum og stoktar. Fyrr, áðrenn frystiboksirnar komu, vórðu gæsnar dripnar seint í desember. Fyrr var tað eisini vanligt at kóka visnaða gás, sum hevði hingið uppi í 2-3 vikur, men tað er ikki vanligt longur, sigur henda kona.⁷⁸³ Sum nakað heilt serligt fyri Vágar hendi tað undir seinna

778 Dahl 2000B, 139.

779 Dahl 2000B, 127.

780 Evensen 2013, 35.

781 Dahl 2002B, 125.

782 Mohr 2012, 10.

783 Mohr 2012, 8.

heimsbardaga, at tey onkuntíð hövdu kalkun, sum tey finga frá bretum, til jóladögurða.⁷⁸⁴

Nú fæst súla bert í Mykinesi, og góður fuglur er, og hevur súla eisini verið etin sum jóladögurði ella jólaaftan. „*Hon verður tilgjörð sum gás.*“⁷⁸⁵

Rasmus Rasmussen sigur, at jólamorgun varð gjørt nógv burtur úr matinum í Miðvági. Longu til ábit finga tey kaffi, smør og jólakøkur, men morgunmaturin varð ikki etin, fyrr enn alljóst var. „*Nú varð sitið við borð, sum høgtíðssiður var, og borðreitt varð við smøri, breyði, kjöti, turrum og skinsaðum, rullupylsum og kjøtpylsum. Hevði jólaseyður verið tikin, kundi ein feskur biti vera á borðinum. Brennivíni var lítið gjørt av fyrsta jólamorgun í hampa húsum.*“⁷⁸⁶ Døgurðin varð etin, tá ið tey komu aftur úr kirkjunni, „og hann var søtsúpan og kókað kjøt hjá øllum, ið áttu ein kjøtbíta, og sitið varð við borðið, hvat ikki var dagligur siður.“⁷⁸⁷ Hann nevnið einki um nátturðan 1. jóladag, men hann hevur helst verið sum morgunmaturin.

Úr Fámjin verður sagt, at „*Til døgurða fyrsta jóladag var feskut kjøt, súpan og epli, sum stóð klárt, tá ið komið varð aftur úr kirkju. Millummáli kaffi og koka. Nátturði turrur fótamóru. Annan jóladag kjøt og epli til døgurða, nátturði kundi vera avlop frá degnum fyri.*“⁷⁸⁸

Heimildarkvinna minnst úr Gøru í 1920-árunum, at jólaaftan var vanligur arbeiðsdagur, og vóru líkindi, fóru menn á flot jólaaftan, „*tá tá var siður at hava jólaknettir fyrsta jóladag. Tað vóru knettir, sum vit gera í dag, men hesi vórðu kókaði saman við røstum kjöti, sum síðan varð etið saman. Eg kann ikki minnst, at vit finga súpan benda dagin, men annars kendu vit eisini súpan og ræst kjøt. Tað var tiltikið, at tá ið ein hevði fingið jólaknetti, so skuldu jólini vera góð*“⁷⁸⁹

784 Reinert 2007, 64.

785 Christensen 2013, 226.

786 Rasmussen 1985, 123.

787 Rasmussen 1985, 123.

788 FFms 936, 21.

789 Amanda Konoy 1979 (í Myndablaðnum).

Um jólini vórðu eisini nógv føst gildi hildin, sum komu at fella saman við jólahaldinum annars. Bretin Kenneth Williamson gjørdi sær undir seinna heimsbardaga eisini sínar eygleiðingar. „*The food at Christmas dinner on the evening of Jóláaftan was traditionally ræstur fiskur, with potatoes in later years, and spærðil, and this menu is not by any means out of date. The last named corresponds to what is known in the turkey as „the parson’s nose“, but it is derived from the sheep; it is salted end filled with meltet tallow, and boiled. On Christmas Day the dinner consisted of som kind of meat, such as ræst kjøt, with well-to-do families, fresh mutton. The farmers often killed a sheep a week or so before the holyday, and this jólaseyður provided food for themselves and their servants. For the children there was usually a kind of shortcake, made in small pieces having the likeness of little men, with currants and raisins for their eyes and the buttons of their coats.*

Very similar cakes, called „fairings“ and representing horses, hens and other creatures as well as men, were formerly feature of the Manx Christmas-tide. In olden times ræstur fiskur and spærðil were again eaten on Saint Stephens’s Day, New Year’s Eve and the Thirteenth Day. January 6th – when the festivity ended and the decorations and jólatræ were removed. Weihe records that on Gømlu Trettandi, the old-style Thirteenth Day on Januar 13th, it was usual to have ræst kjøt and ræst súpan for the evening meal.“⁷⁹⁰

Tað var ikki so stóru munur á matinum um nýggjárið og jólamatinum. Nýggjarsdag var gásakjøt til døgurða, seyðakjøt til nátturða, verður sagt úr Fámjin.⁷⁹¹ Tá ið jóladagarnir vóru farnir aftur um bak, kom yrkadagurin við sínum mati, og tað merktist, og „*herskin tóktist morgunmaturin fjórða jóladag: føroyskur dryllur og ræst flot, aftan á góðgæti, rugbreyð á jolum.*“⁷⁹²

790 Williamson 1970, 231.

791 FFms. 936, 21.

792 Patursson 1936, 31.



Lýsing. Ræstkjótaveitsla í Árnafirði.

Tey fornu vetrargildini eru farin í søguna, men annað er komið í staðin. Í dag byrja jólini tíðliga við jólaborðunum langt fyri jól. Hesi jólaborð eru so við og við vorðin vanlig tey seinastu 40-50 árin. Hetta er danskur siður, sum er komin til Føroya.

Jólaborðhaldini verða hildin á arbeiðsplássum, av felagskapum, eisini andaligum, bindiklubbum og fólkkum, sum hava ymist saman. Tað kann vera skipað á arbeiðsplássinum, sum samskotsveitsla ella við at fáa onkran av teimum mongu jólaborðsveitarunum at skipa fyri og so gjalda teimum fyri tað. Longu í oktober verður lýst við jólaborðum sum spenna frá Country-jólum á Hotell Vágum til jólaborðhald fyri hjún á Hotell Føroyum fyriskipað av andaligum felagsskapum.

Matstovur lýsa við almennum borðhaldum við bæði undirhaldi av ymiskum slag og dansi aftaná. Matskráirnar eru ymiskar við bæði køldum og heitum. Millum tað kalda telist ofta eisini turt og ræst kjøt, turrur fiskur, turr grind og spik og køld epli. Harumframt er so tað heita, har stokt dunna við tilhoyri mestsum altíð er ein partur, omaná er vanligá rís a la mande. Tað eru eisini matstovur, sum borðreiða við dunnudøgurða burturav, og ræst kjøt og súpan kemur eisini fyri. Hartil koma so drykkjvørurnar, sum vanligu skulu gjaldast umframt. Jólaborðini eru vorðin ein rættiligur ídnaður. Møguleikarnir eru nógvir, og umframt lata bæði matstovur og onnur jólamat út úr húsinum.⁷⁹³

Tá ið tað kemur til jólahaldið í teimum einstøku heimunum, tykist tað at vera rættiliga ymiskt, hvat fólk eta jólaaftan í dag. Summi hava enn ræstan fisk og sperðil jólaaftan – onkur drekkur kampavín – champagnu – afturvið, er mær sagt, men tað er ikki gamalt. Hin vegin er nógv annað, sum drukkið verður á jolum, bæði vín, brennivín og jólaøl og jólasodavatn.

Nógv eta í dag dunnu, gás, kalkun ella svín jólaaftan, meðan onnur koyra eina ræsta síðu ella ein góðan ræstan bógv í ovnin

793 Sí eitt nú lýsingar og umrøður í Vikublaðnum, vika 43, Tórshavn,

jólaaftan. Tað eru eisini tey, sum hava ræstan fisk jólaaftan. Summi eta fiskin á middegi og hava so greyt og nátturða um kvøldið. Nógv hava tann stóra jóladøgurðan jóladag, sum svarar til jólaaftansdøgurðan hjá hinum. Til jóladøgurðan er nógv afturvið, umframt eplir, eitt nú røtur, reyðkál, súreplir, sviskur og annað, sum fuglarnir verða fyltir við. Greytur úr rísingrýnum ella rísallamang er í dag ein fastur partur av jólamatinum. Summi, ið hava stóran døgurða jólaaftan, eru farin at taka eftir dønum og hava „jólafrokost“ jóladag við eini samanrenning av donskum og føroyskum viðskera.

Eitt sum eyðkennir jólahaldið í dag, er, at allastaðni í húsunum standa karamellur og konfekt – ella heimagiørt marsipankonfekt, tá ið væl skal vera. Ein fyrispurningur hjá føroyskum heilsølum og teimum stóru mathandlunum skjalprógvar, at vit um jóltíðir eta eini 75 tons av flogfenaði og eini 30.000 karamellublikk, umframt alt annað leyst, og jóladrekkað stendur uttan iva mát við hesar mongdir.

Føstan og páskirnar

Tey flestu kenna orðið karneval, sum kemur av *carne vale*, sum í bókstaviligum týdningi merkir „farvæl kjøt“. Tað hevur sjálvandi samband við katólska siðvenju, har tað ikki var loyvt at eta kjøt í føstu, og í so máta vóru føroyingar rættiliga katólskir leingi. Tá ið føstan kom, var liðugt at halda gildir, og gildistíðin endaði við, at fólk fóru at ganga grýla, og í einstøkum fòrum var gekkaskorturin hjá summum eitt skálkaskjól fyri at bidda mat, sum tað verður lýst í Miðvági áðrenn aldaskiftið 1900, tí har vóru tað tvey fátæk fólk, sum gingu grýla, og tey vunnu eisini nakað við hetta, og høvdu tey ein stóran posa á bakinum at bera gávurnar í. „*Ikki fekk grylan út aftur, fyrr enn hon hevði fingið okkurt í posan. Í bóndahúsunum var tað helst kjøt og ull hon fekk, í øðrum húsum okkurt annað ið etandi var, ella eitthvørt klædnaplagg, pengar fekk hon sjáldan.*“⁷⁹⁴ Sagt verður frá eini „*gamlari rikari gentu*

794 Rasmussen 1985, 141.

fyrí mína tíð,“ sigur Rasmus Rasmussen. „Tá grýlan kom inn til hennara, fór hon í stundini eftir kjötinum, hon toldi ikki at hava grýluna inni, men bað hana fara av durunum sum skjótast og mutlaði í tí sama: „Forskrekkið, forskrekkið, at gera seg til fanan fyrí kjöt!“⁷⁹⁵

„Aftaná alt hetta ólevnað byrjaði føstan, og føstan var hildin heiløg við lít. Ikki mundi vera stórt eftir av teirri gomlu katólsku trúnni, men neyvan helt nakar katolikkur strangari føstu í føstuni enn Føroyingar fyrí einum hundrað árum ella so síðan. Ikki fór kjøtpotturin upp yvir eldin í føstuni, heldur ikki var kjøt havt til viðskera heima við hús í føstu og tað var ivamál, hvussu beint tað var at lata bein út í súpan til bót í føstu; tó høvdu útróðrarmenn kjøt við sær í føstu sum aðrar tíðir, tí úti á báti guldu aðrir síðir enn uppi á landi.“⁷⁹⁶

Langafriðggjadag varð ikki uppkynt fyrr enn kl. 15, tá ið fólkið kom aftur úr kirkjunum. Og summi fóru fastandi í kirkju.⁷⁹⁷ Tað mugu vera tey flestu, sum hava hoyrt, at ein ikki skal eta kjøt í føstu. Hetta er ein gamal arður frá teirri katólsku tíðini, sum hevur fest seg rættiliga hjá føroyingum langt eftir trúbotina.

„Langafriðggjadagur var hildin ógvuliga heilagur frá morgni til hálvga vesturs, tá varð gerandis til alt smávegis arbeið. Langafriðggjadagsmorgun átti ikki at rúka í nøkrum húsum, har kristið fólk búði, søgdu tey gomlu fólkinum, men ikki mintist eg til, at so strangur síður varð hildin. Matlagið var tó ógvuliga slættligt henda dag. Kjøt varð lítið gjørt við í føstuni; men langafriðggjadag var tað ikki borið í munn, hvørki so ella so, fiskur kundi verða etin til døgurða, men hvørki fløt ella tálk varð havt til viðskera. Aftur við drýli varð loyvt at hava mjólk ella smør.“ Men hetta broyttist alt, tá ið føstan var lögð aftur um bak.⁷⁹⁸

795 Lýsingin hjá Rasmus Rasmussen av at ganga grýla í Miðvági er sera áhugaverd, sí eisini eina meira almenna lýsing av grýlum í Joensen 1987, 203 ff.

796 Rasmussen 1985, 141.

797 FFms 936, 22.

798 Rasmussen 1985, 144 f.

„Páskamorgun fór fólk árla á føtur, nú var tað sum ein toka var lætt av sinnalagnum; menn vóru fryntligir og bóðu hvør øðrum gleðiligar páskir. Tað var sum um alt gott nú stóð í boði. Og til vissa var tað eisini so. Páskadagur var mikil kjøtdagur í bóndans garði.“⁷⁹⁹

Í Sumba hava teir ein fornan sið, sum er at ganga húsagongd við páskarivum. Siðurin er í stuttum tann, at páskamorgun fóru menn í hjallin og valdu sær ta bestu síðuna, tóku triðja skammrivið og stungu tað undir kotið. So fóru teir í tey hús, har teir plagdu at fara við páskarivi tíðliga páskamorgun, fyrí at vita, „hvør átti ta feittastu síðuna av krovunum, sum høvdu hingið til páskar.“ Teir fingi upp í munnin, har teir komu inn á gólvið við páskarivunum, og tann sum vísti seg at hava tað trivaligasta rivið, hevði skyldu at vera serliga blíður henda páskamorgun.⁸⁰⁰

Heimildarmaður úr Fámjin sigur, at „Páskadag fingi tey gásakjø, og fuglur var ofta til døgurða á hvítusunnu.“⁸⁰¹ Jóannes Patursson sigur, at „Fyrsta páskadag og fyrsta hvítusunnudag var givið sama kjøt og ertur sum fyrsta jóladag. Annan dag oftast kalvafisk, og var lagt eftir at fáa kalvar til hesar høgtíðir.“⁸⁰²

Hvítusunna varð eisini hildin, men gjørt varð ikki so nógv burtur úr hesi høgtíð sum burtur úr hinum, men nú var eisini við at vera summar, og vetrarkosturin var um at ganga undan, og váringin og alt arbeiðið við at fylla hjall og búr av nýggjum var byrjað av álvara aftur, men mjólk var væl av hesa tíðina á árinum, tí var tað ikki óvanligt at hava mjólkgreit á hvítusunnu.

Onnur veitsluløg

Meðan gildini í tí traditionella samfelagnum vóru knýtt at árinum og lívinum, so komu gildini í tí modernaða sam-

799 Rasmussen 1985, 145.

800 Upplýsingarnar um páskariv havi eg fingið frá Eivind Weyhe, lektara, sum kennir væl til viðurskiftini í Sumba. Sí eisini Joensen 1999, 73.

801 FFms 936, 22.

802 Patursson 1966, 42.



Drekkamunnur í
fínustovu.

felagnum á mangan hátt at verða øðrvísi, tí tey vóru ofta loyst frá tí siðbundna og komu at vera partur av tí borgarliga vertskapslívinum, sum hevði eitt endamál í sær sjálvum, og hetta vertskapslívið var ikki uttan trupulleikar, tí tað setti krøv til stórt umhugsni í sambandi við, hvør varð boðin í slík gildi, tí tey, sum ikki vórðu boðin, kundu lætt kenna seg uttanfyri, og tað kundi volda trupulleikar.⁸⁰³ Hetta líkist nógv tíð, sum eisini kundi koma í sambandi við at bjóða í brúdleyp, men har høvdu tey yvirhøvur fastar reglur at ganga eftir, har skyldskapur var tað grundleggjandi.

Havnin og Tvøroyri vóru í eini serligari støðu, tí har vóru eisini klubbar, sum umframt sítt dagliga virksemi eisini hildu veitslur. Havnar Klubbi hevur langar røtur aftur í tíðina, hann var stovnaður í 1799, og tykist at stava frá teirri tíðini tá Ryberg hevði handil í Havn, so handilsfólkini hjá

803 Hetta eru alt truplir spurningar, sum Emma Gad tekur upp til nágreiniliga viðgerð í bók síni um „Takt og Tone“ í 1918.

Ryberg høvdu okkurt stað at fara til. Umframt at menn komu saman í klubbanum, so høvdu teir eisini stórar veitslur, tá ið konufólk eisini vórðu bjóðað við, og soleiðis hevur tað verið til henda dag.⁸⁰⁴ Klubbin á Tvøroyri varð stovnaður í 1895.⁸⁰⁵ Klubbarnir høvdu síni føstu klubbakvøld fyri limunum, serliga leygarkvøld og sunnukvøld. Frá klubbanum á Tvøroyri verður sagt, at „*Tað vóru bara mannfólkini, sum komu har. Tað var bara til veitslur, at damur vórðu bjóðaðar við, men tær komu ikki altíð frískar gangandi heim aftur, tað gjørdur tær ikki.*“

Í klubbanum spældu teir kort, „*og har vóru allar avisirnar, og har bleiv diskuterað forrætning og alt við buisiness í heila tikið.*“⁸⁰⁶ „*Tað var ógíliga fornemt í klubbanum, heilt fantastiskt. Eg minnst sum smádrongur onkuntíð eg havi fingið loyvi til at sita uppi á balkongini, har eg sá, tá ið tey marsjeraðu til borðs gjøgnum salin. Tað var flott. So dansaðu tey „kotillon-dans“, og tað var við einum merki í bringuni. Eg minnst ikki aftur, um mann tók ta damuna, sum hoyrði til tað merkið. Tað var fornemt, var tað.*“⁸⁰⁷

Klubbarnir eru til enn og liva báðir sítt fríska lív við sínum limum, men við teimum broytingum, sum eru farnar fram í samfelagnum, hava teir ikki somu støðu sum fyrr, alt er javnað meira út. Tað hevur ikki eydnast mær at finna heimildir um vertskapslívið í klubbanum, og heldur ikki um tað privata vertskapslívið eitt nú í Havnini.⁸⁰⁸

Okkurt dømi er kortini. Í endurminningum sínum frá barnaárunum í landslæknahúsinum við Rættará í Havn í 1950-árunum lýsir rithøvundurin Marianna Debes Dahl eina veitslu heima hjá foreldrunum. Tey høvdu tvær arbeiðskonur vanliga, men til veitsluna høvdu tey eisini kókikonu. „*Teir*

804 Müller 1975.

805 Trap 1968, 326.

806 FFms 955, 19.

807 FFms 956, 36.

808 Her er sostatt ein sera áhugaverd uppgáva hjá onkrum at taka sær av, sum kann leggja nógv afturat føroyskari siðsøguligari gransking.

dagarnar, Elisabeth verður boðsend at kóka til veitslu, eigur hon allan køkin, sum hann er, og ræður fyri øllum í honum.“ Marianna hevur sloppið sær inn í køkin og sleppur at fáa sær úr eini sleiv.

Í stovunum „er alt so skínandi fint og reint. Á teimum smáu sofaborðunum ymsastaðni standa nøkur ilot við sigarum og sigarettum og onnur við góðgæti í litføgrum pappíri. Eitt satt veitslueyðkenni. Hetta skuldu gestirnir hava at hugna sær við seinni, eftir borðhaldið. Inni í borðstovuni er borðið drigið út, so tað nú er so langt, at tað røkkur úr enda í annan. Kritahvítur dúkur liggur á tí, og á honum standa øll gløsini í vøkrum røðum, úr tí størsta og niður í tað minsta. Smá dukkuilót við salti og pipari í allan vegin omaneftir, somuleiðis smáir, rundir, grønrandaðir øskutryglar. Eg gangi fram við borðinum og hyggi ígjøgnum gløsini yvir á hini, ið standa hinumegin. Nýggj ljós eru í teimum stóru ljósastakunum, ið glógva, so væl eru teir gníggjaðir. Men hvørki ljósini á borðinum ella ljósakrúnan uppi undir loftinum eru tendrað. Ikki enn. Tað verða tey ikki, fyrr enn gestirnir fara at seta seg við hetta undirfulla veitsluborðið.“

Undan veitsluni verða tey trý børnini fyrst koyrd í bað og síðani latin í fin klæðir, tí tey skuldu sleppa at bera fótini inn, sum arbeiðskonurnar koma við. „Vit fáa eitt í part, hurðin inn í borðstovuna fer upp, og vit trína inn í eitt ljóshav, har gløsini skyggja um kapp við perlurnar um hálsarnar á konunum. Látur og lógvabrestur. Eymar røddir taka ímóti okkum, sum ganga niðan við borðinum: eldri beiggjin undan, so yngri beiggjin og aftast lítlast. Trettan, tíggu og sjeva ára gomul... Aftaná fáa vit at eta frá Elisabeth úti í køkinum. Er hon góð við meg, so er hon ikki minni góð við beiggjar mínar. Alt tað besta setur hon fyri okkum, blunkar títt og væl nøgd til okkara, fer sær eitt sindur av einum glasi og setur seg hjá okkum at vera hugnalig. Og inni í borðstovuni sita glað fólk og fáa sær. Knívar og gaflar og látur.“

Tá ið børnini hava etið, er tað so mikið seint, at tey fara í song. „Men bráðliga vakni eg aftur, tí beint niðri undir mær kemur eitt av teimum allarstuttligastu, veitslukendastu



Modernað kalvafat.

løgnum brúsandi upp gjøgnum gólvið til mín.“ Stovan er vorðin ruddað, og fólk er farin at dansa. Ein látur, sum hoyrist um allar geilar, ger, at Marianna fer upp úr seingini „og spakuliga oman trappurnar oman hagar, ið allur hesin stuttleikin brimar. Í tí breiða trappuholinum er stilt. So inn í ta lítlu gongina millum køkin og borðstovuna. Hurðin inn í borðstovuna stendur á gloppi. Tað hjálpir ikki til, eg má skúgva hana upp og kaga inn til teirra. Horvið er tað stóra vakra borðið, horvnir eru allir stólarnir og øll gløsini. Bara ljósakrúnan hongur eftir uppi undir loftinum við øllum sínum ljósum. Men ikki er tómt inni kortini, tvørturímóti. Þorini sveiggja út og inn hvørt ímillum annað. Kjólarnir lyftast upp og dala niðuraftur.“⁸⁰⁹

Havnin var á mangan hátt í eini serstöðu, tá ið tað kom til gildi og veitslur, tí har vóru fleiri kókikonur, sum vóru vanar at taka sær av gildum og veitslum, tær átóku sær at gera mat fyri fólk til veitslur av ymiskum slag, bæði privatar og almennar. „Kókikonurnar bóðu sjálvar hjálparfólk og fingur til vega alt, sum nýttist til matgerð og servering.“⁸¹⁰

Yvirhøvur er matur seinni eisini vorðin ein partur av

809 Dahl 1997, 82 ff.

810 Johannesen 2008, 427. Kendar kókikonur vóru Hansina Poulsen á Kák, Sigga Hansen – Sigga hjá Jens í Funningstovu, og Elisabeth Sofia Joensen.

tjóðskaparligum ímyndum, og verður tað loyvt at gera ein slank ella eitt lítið síðulop hesum viðvíkjandi í sambandi við nýggjari veitslumat. Turið Sigurðardóttir hevur víst á, at føroyskur matur í føroyskari tjóðskaparligari yrking verður lýstur varisliga sum tjóðskaparlig ímynd og er mest um tilfeingið, „*meðan líðin elur seyð og havið fisk.*“ Tá ið tað kemur til tað meira matliga, so verður tað, sum lastað verður fyri at fáa tað føroyska fram, rættiliga fjart, sum týskir klumpar og fronsk sós. „*Teir føroysku rættirnir verða í grundini ikki róstir, men nevndir við orðalag, sum ger lítið burturúr og sum verður sagt at eyðkenna føroyskt bygdamál. Men tá sungið verður:*

*Eg skerpikjøt og rikling vraki ei,
Men gev mær bara tvøst og spik og seið!*

*tá kann eingin vera íiva um, at fyri tey syngjandi er hetta ikki bara búkfylla og heilsusamur matur, men sálarfrøði og rituelt matarátt.*⁸¹¹

Turrur fiskur varð fyrr – líka lítið sum turr grind – ikki roknaður sum fint, men sum sera gerandisligur kostur og avgjørt ikki veitslumatur. Men tað er broytt. Tað hevur verið sagt fyri mær, at turrur fiskur og spik, av føroyingum, sum høvdu verið í Danmark undir krígunum, varð gjørt til veitslumat, tá ið teir komu heim aftur. Tað sama kann sigast um turra grind og spik, sum nú hoyrir til eitt gott sjálvttøkuborð.⁸¹²

Marianna Debes Dahl greiðir í barnaminnum sínum ikki frá, hvat tey finga at eta – børn hugsaðu neyvan so nógv um slíkt, men tað áhugaverda er, at ein mentað heimildarkvinna úr Havn, sigur, at fyrr var tað ikki vanligt at seta føroyskan mat fyri gestir í Havn.

„*Eg havi fleiri ferðir hugsað um, nær vend kom í her í Havn við, at nú bleiv tað aksepterað at borðreiða við føroyskum*

811 Sigurðardóttir 2004, 138, Joensen 1987, 110.

812 Joensen 2009, 18 ff.

mati. Tað var jú næstan skomm, tá ið eg var lítil.“ „*Sum so ofta, so var tað ein útlendingur, dani, sum legði fyri og fór at servera skerpikjøt, turra grind og spik, fugl og fisk saman við traditionellum donskum mati til veitslur. Tað var Mogens Wahl, ríkisumboðsmaður, sum fann upp á hetta.*

*Hann lærði seg eisini at skipa grindavisuna. Foreldur míni komu at kenna henda mann og konu hansara. Ikki tí tey hoyrdu upp í tað finara fólkíð, men tí at pápi var amatormusikari, og tað var Wahl eisini – ein góður pianistur. Soleiðis komu tey at vitja á amtmanborgini í 60-unum, har smá musikkkvöld vórðu hildin við kamartónleiki, tá ið veitslur vórðu hildnar stílaði Wahl fyri, at her skuldi eisini føroyskur matur á borðið. Tað var heilt óhoyrt, men hann fekk sín vilja, og tað bleiv, sum frá leið, vanligt.*⁸¹³

Í nýggjari tíð er ikki nógv yrkt ella sungið um mat, men matur er eitt sindur ítøkiligur í sanginum hjá M. C. Restorff frá 1986:

*Vit føroyingar ynna landið
frá fjøru til fjallatind.
Ikki fæst ein smakkbetri biti
enn seyðarhøvd, spik og grind.
Hjallurin er í sjónum -
ein gáva frá Skaparans hond.
Hon evnaði mörin í fólki,
sum búleikast her á strond.*⁸¹⁴

Tað er í hesum sambandi vert at nevna, at meðan kakur og alt tað, sum verður havt omaná – salat eisini – er nakað sum konufólk vanliga taka sær av, so tykist tað, sum tað at taka sær av turrum kjøti og ikki minst einum fati við turrari grind og spiki, er uppgávan hjá mannfólkunum. Eg havi ofta

813 Upplýsingar frá Oddvør Johansen 20. 11. 2013, sum visti hetta frá pápa sínum Verland Johannesen, sum tíðum var gestur hjá Mogens Wahl, ríkisumboðsmanni, tí teir høvdu felags tónleikaáhuga og spældu stundum saman.

814 Úr sanginum *Føroyingar*. Stendur í Okkara sangbók 2006, 75.

lagt til merkis, at tað eru konufólk, sum, um kjøtið liggur heilt á borðinum, fegin vilja hava, at onkurt mannfólk sker teimum ein bita av kjøti. Hetta er uttan iva eisini ein partur av spælinum um kynsleiklutirnar.

Samandráttur

Tá ið tað var gildi, varð einki spart, tá læt eitt hús tað, sum húsið formáddi og ofta væl tað. Gildini vórðu fyrr hildin ta tíð á árinum, tá ið maturin var mestur. Tað var um heystið ella tíðliga á vetri. Tað er tí ikki av ongum, at sagt verður, at vetrartíð er veitslutíð, men tað vóru kortini gildi, sum máttu haldast til aðrar tíðir, tá ið umstøðurnar vóru lakari.

Gildi vórðu hildin í sambandi við høgtíðir í lívinum hjá teirri einstøku menniskjuni ella í sambandi við høgtíðir í árinum. Harumframt vórðu gildi eisini hildin í sambandi við arbeiði og latin sum løn ella viðurkenning til tey, sum høvdu hjálpt og dugnað einum húsi undir serligum umstøðum. Í dag verða stór gildi hildin í sambandi við rundar føðingardagar og í sambandi við konfirmatión, men soleiðis var ikki fyri einum 100 árum síðani, tá fóru bæði føðingardagar og konfirmatiónir rættiliga stillisliga framvið. Hinvegin vóru tað onnur gildi, sum vit ikki halda í dag, sum tá vórðu hildin.

Tá ið kona hevði átt barn, var tað vanligt, at onnur hús eftir eini serligari samskiptisskipan bóru henni og húsi hennara góðan songarmat fyri at hjálpa henni ta tíð, hon lá á song og sjálv einki húsligt arbeiði fekk gjørt. Tá ið barn var doyp, varð barsil hildið fyri gummum og gubbum, sum vóru sett til háborðs í stovuni. Vanliga vóru ikki onnur, uttan kanska tey nærmastu, til barsil, men tað hevur so við og við ment seg til í dag at vera eitt størri gildi, har eisini onnur koma. Ervi varð fyrr hildið í sambandi við jarðarferð. Nær tað varð hildið, var alt eftir hvørja tíð á árinum fólkið andaðist. Var tað um heystið ella tíðliga á vetri, so kundi ervið vera sama dag sum jarðarferðin. Andaðist fólkið aðra tíð á árinum,

varð ofta bíðað við ervinum í fleiri mánaðir til um heystið ella veturin. Meginpartin av 20. øld hava ervi, um tey hava verið hildin yvirhøvu, verið hildin beint aftan á jarðarferðina. Ervi er nú í sínum nýggja formi mestsum ein fastur partur av øllum jarðarferðum.

Brúdleypsgildini vóru fyrr næstan altíð seint á heysti ella tíðliga á vetri, tí tá var kjøtið ræst og grøðin komin undir tak. Brúdleyp valdaðust. Tað vóru tey sum lítið ella einki gjørdur burtur úr brúdleypinum – bert fyri teimum nærmastu. Tað vóru eisini tey sum gjørdur stór brúdleyp, sum vórðu hildin í fleiri dagar, og har tað var ríkiligt av mati og drekka. Brúdleypsmaturin var ofta tann sami eftir einum og sama matarfrymli. Blíðskapurin í sambandi við stór brúdleyp byrjaði frá tí løtu, bjóðað varð í brúdleyp, til tann seinasti gesturin var farin, og endaði við kokkagildi fyri teimum, sum høvdu matgjørt og staðið fyri borðinum. Her var ein føst síðvenja. Brúdleypini eru so broytt við tíðini til, at gestirnir allir sita við sama borð og fáa sama mat, meðan tað fyrr vanliga vóru fleiri borðhald, tí húsarúmdin var avmarkað. Ofta stóðu tá brúdleypini í fleiri húsum. Hinvegin gjørdur fólk fyrr lítið ella einki burtur úr silvur- og gullbrúdleypi. Tað er ikki komið fyrr enn seinni.

Til vetrargildini hoyrdu gildi sum bátsgildi og ofta eisini stovugildi. Hetta vóru gildi, sum bátsformaðurin helt fyri bátsmanningini. Stovugildi varð hildið fyri teimum, sum høvdu hjálpt til, tá ið hús vórðu bygd og takt. Eisini vóru onnur arbeidsgildi. Fleiri av hesum gildum vórðu hildin um jóltíðir og fullu tí ofta saman við jólahaldinum. Doktoragildi var gildi, sum varð hildið fyri teimum, sum høvdu verið eftir lækna, har sum sjúka hevði verið í húsunum. Eitt gildi, sum mest sannlíkt er komið í 20. øld, er neytakonugildi, sum neytakonurnar gjørdur. Tað var konugildi burturav. Tað kundi verða hildið um veturin, men tað kom eisini fyri, at tað varð hildið úti í haganum um summaríð.

Jól hava verið hildin frá gamlari tíð og nýggjár við, og tá

var tikið ríviligan til av mati. Eins og í fleiri av vetrargildunum og brúdleypi, so varð farið upp á gólv. Tað var so, at dansitíðin var fram til føstuinngang, og hesa tíðina á árinum varð ofta farið í aðrar bygdir at dansa til ávísar høgtíðsdagar. Talan var um eitt nú jólabygdir og nýggjársbygdir. Búgvíð borð stóð tá í fleiri húsum opið fyri dansigestunum at seta seg við. Í føstuni var friður, og hann vardi líka til páskirnar, sum eisini vórðu hildin eins og hvítusunna eftir gomlum siði, men tað varð ikki gjørt so nógv burtur úr hvítusunnu, tá var eisini summarið í hond.

Tað sum eyðkennir øll tey gomlu gildini í Føroyum, var, at tann matur, sum tey ótu til gildini, var rættiliga siðbundin. Maturin var mestsum tann sami til tey ymisku gildini, og fólk høvdu ikki hug at víkja frá hvørjum øðrum, men hildu seg til tað tryggja og kenda, tá ið tað snúði seg um mat. Onkuntíð feskt kjøt, eitt nú til brúdleyp, og tá ið teir høvdu verið eftir

jólaseyði, men annars ræst kjøt og viðskeri gjørdur burtur úr seyði umframt breyð og køkur. Summastaðni høvdu tey ávísan mat til ávísar tíðir, eitt nú ræstan fisk – aftansfisk – jólaaftan og nýggjársaftan. Men jóladag var døgurðin hjá teimum, sum høvdu umstøður til tað, kjøt – onkrastaðni gás.

Meðan tey gomlu vetrargildini í sínum forna formi eru dottin burtur, eru nýggj gildi komin í staðin. Eitt nú jólaborðini, sum hava ment seg tey seinastu 40-50 árin, fyrst og fremst á arbeiðsplássunum, men so við og við eisini fyriskipað av matstovum. Jólaborðini eru vanliga fjølbroytt, og tað ber til at velja ímillum ymiskar matskráir, um ein vil hava matveitarar at standa fyri jólaborðunum. Tað verður í okkara tíð í tonsatali av dunnu og gás, fyri ikki at tosa um karamellur og annað góðgæti, etið á jolum.

MEIRA ENN MATUR

Í hesum seinasta høvuðsbrotinum verður tikið saman um tað meira siðsøguliga, tær broytingar, sum eru farnar fram í føroyskum matarhaldi og tað nýggja, sum er komið við tí, sum sosiologar nevna modernitet. Tað mesta av hesum byrjaði rættiliga tíðliga við donskum embætismonnum og prestum. Tað var kortini serliga eftir frihandlinum, at tað kom at gera seg galdandi, bæði sum eitt úrslit av vinnulívsbroytingunum, men eisini av tí ráki, sum kom millum fólk, serliga konufólk, tá ið tað um hús og húshald ráddi.

Nógv av tí siðbundna í føroyskari matmentan hevur hildið sær rættiliga leingi, í høvuðsheitum til væl eftir seinna heimsbardaga, men tað kom ein nýggj tíð við aðrari matmentan, sum fekk ein meira danskan ella altjóða dám, men tillagað føroysk viðurskifti og føroyskan ráka. Tey seinastu árinu eru vit, tá ið tað snýr seg um mat, við at nærkast tí, sum eitur postmodernitetur, um tað ber til at brúka hesa skilmarking um føroysk viðurskifti, har tað gamla í fleiri forum verður liðað sundur og sett saman av nýggjum til nakað nýtt, ikki minst á matstovum.

Siðabroyting

Í Føroyum hevur ikki verið nøkur hov- ella aðalsmentan, har marglæti, ella tað sum vit eisini nevna luksus, hevur verið nýtt til at gera „valdið sjónligt.“ Marglæti, sum var av slíkum slag, at „den kunne som sådan aldrig blive hvermandseje.“⁸¹⁵ Kortini var tíðliga ein farri av skilnaði millum fólk í landinum, har nøkur, eins og aðalsstætturin, royndu at seta mørk millum seg og onnur og bera av hinum partinum av fólkinum – í

fyrsta umfari almúguna.⁸¹⁶ Seinni komu mørkini meira at verða sett millum arbeðaraklassan og borgaraklassan, har borgaraklassin vildi bera av arbeðaraklassanum. Tað er millum annað hetta, sum tann franski heimspekingurin og samfelagsfrøðingurin Pierre Bourdieu hevur lýst í gransking síni, har fólk og klassar í samfelagnum royna at nýta brúk ella konsumptión í víðastu merking fyri at skilja seg burtur úr hinum. Tað kann vera í klæðum, í vali av list, men eisini í mati, soleiðis at tey eta mat, sum liggur á einum hægri matlistarligum stigi enn onnur. Tað er tað, sum hann nevnir *distinction*.⁸¹⁷

Um tað mundið, tá ið Svabo um 1780 skrivur frágreiðing sína, vóru tað longu nógv marglætisvørur, sum vóru vorðnar alt meira vanligar í borgaraskapinum eitt nú í Danmark, og sum eisini ávís fólk í Føroyum komu at taka til sín. Tað vóru tey, sum kendu til tíðarinnar rák, og so við og við komu slíkar marglætisvørur eisini at eyðkenna tann spírandi borgaraskapin í Føroyum.

Hetta var marglæti, sum „var rettet mod komfort og nydelse, og den kunne derfor, gennem de nye former for produktion og den generelle stigning i købekraft spredes ud til mange mennesker, der forbrugte det samme ... hvor den gamle luksus i sig selv fungerede som statusmarkør, så gjorde den nye luksus det mere gennem den interaktion, som fandt sted gennem erhvervelse af netop bestemte ting, der var anerkendt som luksus. Statusmarkeringen

816 Vit hava í tí føroyska málinum hugtakið *at bera av*, sum merkir at vera betri og dugnaligari enn annar. Eitt nú kunnu vit siga um onkran, at hann bar av øllum í styrki, ella um eina kvinnu, at hon bar av øllum í vakurleika (Poulsen 1998).

817 Bourdieu 1979.

815 Pedersen 2013, 30-32.

kunne også ske gennem den forskel på mængden af ting, som økonomisk styrke kunne give den meget besiddende i forhold til andre. Den nye luksus kunne således udvikle begreber om mode som den rute, ad hvilken nye luksuselementer kunne sprede sig i samfundet. Hvor det gamle samfund søgte at regulere, hvem der havde ret til at forbruge hvilke luksusgenstande – silke til adelen og uld til borgerne var et udslag af denne reguleringstrang ... så vil markedssamfundet tværtimod søge at udbrede varerne mest muligt, således at mode og luksus kan drive økonomien.⁸¹⁸

Klædnadraktin broytist, og tað komu eisini reglur fyri, í hvørjum ein skuldi ganga til ávísar tíðir og til ávís høvi.⁸¹⁹ Omanfyri er eisini greitt frá teimum broytingunum, sum eru farnar fram í húsi og bústaði frá 19. og 20. öld, tá ið tað, sum lá í eini borgarligari mentan ella siðvenju kom at síggjast bæði í teimum broytingunum, sum fóru fram í teimum gomlu føroysku húsunum og í innrættingini av teirri nýggju húsatypuni, sum vann fram frá umleið aldaskiftinum 1900.

Tá ið vit granska eldri føroyska mentan og broytingar í hesi mentan, so er tað nógv, sum bert er so hissini skjalprógvað í eldri heimildum, og vit mugu tí tess meira tulka tær fáu ábendingarnar, sum vit hava, ikki minst tí tær heimildir, sum kundu umboðað hugsanina hjá tí vanliga fólkinum, eru tigandi. Tey sum siga nakað, eru næstan alt prestar ella av prestaett og embætismenn, sum hava eitt øðrvísi mentanarligt bakstøði og ofta síggja tað føroyska meira ella minni uttanífrá. Fólki flest gjørdur eisini mun á hesum fólki og sær sjálvum. Longu presturin Thomas Tarnovius vísir í 1669 á, at vanligir føroyingar gera mun á prestum og embætismonnum og vanligum fólki, tá ið tað um mat ráddi, og teir góðu teimum fínu serligan mat, sum tyktist at falla teimum betur enn tann matur, sum føroyingar sjálvir ótu.

„Naar deres Præst kommer til dennem, da hafve de baade

818 Pedersen 2013, 30.

819 Joensen 1987, 162.

salt kiød oc fisch udi beredskab, og andet som de vide tienligt for hannem at være.“ Sjálvir drukku teir mjólk um summarið og vatn um veturin, tað var „baade sunt og got, thi de have icke middeler sig med Øll at holde. Men for deres Præst hafve de altid noget Øll i beredskab.“⁸²⁰

Svabo nevnr tey, sum skilja seg burtur úr almúguni, sum „de fornemme.“ At hesi fólk liva eitt sindur øðrvísi og hava brúk – konsumptión – sum skilur seg burtur úr teirri hjá hinum, er eisini greitt. Eitt nú sigur hann, at „Kjødpølse, røget Kjød, bruges mest af de fornemme,“ at línbinda „bruges af de Fornemme til opstuet Kjød m.v.,“ at tey sóu til at seyður varð flettur soleiðis, at kjøtið hjá „de fornemmere“ kundi brúkast til „Steeg, eller Suppe.“⁸²¹

Tað tykist sum at Landt í summum førum er meira matligur enn Svabo, eitt nú tá ið hann vísir á, at kalvi og piparrót smakka væl saman, og at skarvur líkist haru í smakki, og at tað kundi kókast ein suppa av tvøsti, sum í dygd kundi berast saman við oksakjøtsuppu. Snyksmakkin dámdu teimum ikki, so hann er fingin burtur.⁸²² Tarnovius sigur eisini longu í 1669, at „præsterne oc de fornemste indvaanere de vide at gjøre sig samme øers føde nytteligere.“ Teir hava dugað at fingið meira burtur úr matarfeinginum enn fólk flest.⁸²³

Djóni í Geil sigur um Rybergshandilin, at „Kom ein í tos við tey, ið vóru so gomul, at tey nertu við hesa tíð, visti ein ikki av, fyrr enn tey alt í einum vóru so glað og so fróð, at tey neyvan áttu orð nóg góð um Eingilsmenninar og teirra staru, ið førði so miklan pening til staðin og blikaðu korini hjá so mongum í Havnarbygd. Óføra nógv var arbeiðið og góðar vóru lónirnar, og tað hevði ikki lítið at týða fyri Havnarmenn, ið tá ikki vóru so nógvir í tali... Vágsbotnshandilin vardi í 20 ár. Tá ið Rosenmeyer og Floor hildu uppát, var hin danski kongahandilin aftur einaráðandi í Føroyum, og hin sama neyð

820 Tarnovius 1950, 73.

821 Svabo 1959, 118, 159, 203, 312.

822 Landt 1965, 158, 208, 227.

823 Tarnovius 1950, 73.

og elendighet, sum fyrr hevði verið, seig nú aftur niður yvir Føroyingar. Men dupult so tung og nívandi kendist neyðin, nú aftaná hesi 20 góðu og virkisríku árin, tá Eingilsmennirnir handlaðu í Føroyum.⁸²⁴

Millum tær vóru, sum Ryberg læt skipa upp í Føroyum, var fint postalín, sum tá var vorðin ein marglætisvøra í Europa. „*Tinbægre erstattedes af glas og porcelæn til at rumme eksotisk vin, kaffe, te og chocolate, hvilket førte til opfindelsen af helt nye genstande som under- og overkopper, forskellige kander, bakker, skeer og så videre; ja faktisk det meste af, hvad vi i dag i vore hjem anser for helt naturligt at omgive os med. Ris, sago, sukker og alskens krydderier blev almindelige ingredienser i maden, og kogekunsten begyndte i elitekulturen at sætte af fra det gamle saltmadstadiet, som dog stadig prægede folkekulturen langt ind i det 19. århundrede.*“⁸²⁵

Eisini vóru tað tey í Føroyum, sum høvdu fingið sær finan borðbúnað. „*Thee og Thee-Tøj have Mange, ja, de fleste, som ere Bønder; Kaffe og Kaffe-Tøj Nogle af de Største, men de bruge dem sjelden, uden naar deres Præst, eller fremmede Reisende, ankommer.*“⁸²⁶

Gestir í 1789

Í 1789 vóru nakrir bretar av tí betra slagnum í Føroyum, og teir skrivaðu dagbøkur, sum eru givnar út.⁸²⁷ Teir skriva eitt sindur um mat, eitt nú, at teir fingi sagosuppu og ein „*nice dish of Fish*“ í Hvalvík.⁸²⁸ Í Miðvági vóru teir inni hjá prestinum í Jansagerði í Miðvági, og vórðu teir settir til borðs, „*where to our great surprise we found a table laid out, with smoked mutton of 3 different kinds, with caarming fresh*

824 í Geil 1918, 86.

825 Pedersen 2013, 32. Fyri Føroyar er tað áhugavert, at tað ikki var so nógur saltmatur, men tann ræsti og turri maturin, sum var matur fólksins. Saltmatur var roknaður sum tað meira fina.

826 Svabo 1959, 310.

827 West (ed) 1970.

828 West 1970 III, 52 (Baine).

butter, Chese & bread. He very politely desired us to sit down, & his good Wife was at this time employed in making a bowl of fine warm Punch for us, there was 3 or 4 different kinds of wine set down upon the table, & upon tasting a glass of white wine, I was surprised to find it was Madeira, his Claret also was very good.“⁸²⁹

Teir høvdu kortini mest við tað betra fólkið í Havn at gera, har teir fingi bæði gott vín og gott rúsdrekka. Teir rósa serliga kaffinum, sum ofta verður boðið teimum, og sum teir halda vera eitt tað besta í heimunum, og sum verður drukkið, sum í Danmark, „*immediately after Dinner.*“⁸³⁰ Teir fingi sostatt bæði roykt seyðakjót, nýkirnað smør, ost og breyð og gott vín frá prestinum.

Teir fingi morgunmat frá Qvillin, starvsmanni hjá Ryberg, og hesin morgunmatur var „*good Tea & Coffe with 3 different kinds of bread, one of which was Rye bread, another a kind of Danish loaf from Copenhagen, & the third was made in the Country, which was very sweet.*“⁸³¹ Men hóast kaffið var gott, so kundu teir ikki siga tað sama um teið. „*After the coffee, tea was produced such it seems is the fashion, they call it Teawater very properly, For tho their Coffee is the best in the world, the same cannot by any means be pronounced of their Tea.*“⁸³²

„*In this Country the Coffee as the best I ever tasted was set upon the table with nice Cakes of various kind and excellent Butter. We did them justice – when to our surprice we learned that breakfast was yet to come in. Althoe I could eat but little more we were under the necessity of complying with he Custom, and according sat down again to a new Breakfast that might well pass for a Dinner.*“⁸³³

Siðmenningarliga vóru sostatt somu rák millum „tey fornemmu“ í Føroyum fyri 1800 sum aðrastaðni millum fólk

829 West 1970 II, 46 (Benness).

830 West 1970 II, 46 (Benness).

831 West 1970 II, 43 (Benness).

832 West 1970 III, 56 (Baine).

833 West 1970 III, 39 (Baine).

í somu stöðu sum í Danmark um hetta mundið, og sum 19. öld leið, kom tað at verða sjónligari og sjónligari, serliga eftir at tað við fríhandlinum kom eitt handilborgarskap afturat í Havn og einstökum av teimum størri bygdunum.

Broytingarnar í húsum og bústaðarviðurskiftum var ein partur av øðrum broytingum í samfelagnum, sum tóku sína tíð, so við og við sum fólk loystu seg frá tí ótálmaða natúrliga til at verða „en deciplinerad, kultiverad och kontrollerad människa,“ ella fólk sum dugdu „takt og tone.“⁸³⁴

At hetta ikki er komið av sær sjálvum, hevur tann týski samfelagsfrøðingurin Norbert Elias lýst í siðasøguligu granskning síni, men tað tók øldir at læra alt fólkíð tað, sum lá í hvussu siðirnir skuldu fatast og praktiserast.⁸³⁵ Aðalin var fyrstur at skilja seg burtur frá almúgmentanini, so gjørdi miðalklassin tað sama, og at enda vóru øll nomin av hesum mentanarlíga valdi ella hegemoni, so í dag er hetta partur av okkum øllum.

Kulinarisk fatanarfløkja

Latum okkum steðga á eitt sindur og fara aftur til miðjuna á 19. öld, tá ið broytingarnar í teimum nýggju lívsvirðunum so smátt fara at gera vart við seg í huganum hjá ávísu parti av fólkinum. Í 1846 hevði tann danski læknin P. L. Panum verið sendur upp til Føroyar í sambandi við, at meslingarnir gingu so ringir. Eftir at hann var komin aftur, skrivaði hann eina læknávisindagrein um viðurskiftini í Føroyum, har hann eisini hevði ein starvsfelaga, sum fylgdi við. Tað var Napoleon Nolsøe, lækni, sum, eftir øllum at døma, hevur øst fleiri føroyingar í Danmark upp um tað, sum Panum skrivaði.

Tað, sum Panum skrivaði, kom at ganga sjálvsfatanini hjá ávísu føroyingum rættiliga nær, serliga teimum, sum búðu í Keypmannahavn. Fyri at gera eina langa og sera áhugaverda

834 Gad 1919. Bókin Takt og Tone hjá Emmu Gad varð júst skrivað fyrri at tann nýggi borgarligi klassin skuldi læra seg fólkaskikk og at bera seg at, sum ikki altíð var ein sjálfvígja hjá øllum.

835 Elias 1989.

søgu stutta, so dámdi tann komandi føroyska elitan undir útbúgving í Keypmannahavn ikki, at Panum skrivaði, at teir føroysku drylarnir vóru kleiggjutir og ikki nóg væl bakaðir og tí ringir fyri sodningina, at hann hevði sæð maðkar í kjöti, at teir ótu rátt turt kjøt, ræstan fisk, ræst kjøt, at tað var roykur í roykstovunum, at húðarskógvarnar ikki vóru nóg tættir og illa seymaðir, so at føroyingar tí ofta vóru vátir um føturnar, at nógv konufólk ikki gingu í undirbuksum og tí kundu fáa bløðrubruna.⁸³⁶

Tað, sum millum annað fekk øði í grindina, var hetta brotið: „da Kjødet (eller Fisken) hverken er friskt eller vindtørt, kaldes det „rast“, hvilket Ord ikke lader sig oversætte anderledes end „halvraadent“, et Prædikat, som det ogsaa tilfulde fortjener, naar man tager hensyn til den afskyelige Stank det udbreder, til dels ubehagelige mugne Udseende, og dets idetmindste ikke sjældne Befolkning af Maddiker. Det „raste“ Kjød koges sædvanlig før det spises, dog foretrække Nogle at spise det raat, især naar den Tid nærmer sig, da det bliver nogenledes vindtørt. Jeg har set en hel Baads Mandskab (8 Mand) med stor Appetit spise Grindekjød i raa Tilstand, omendskjøndt det var saa raadent, at Stanken deraf generede mig i aaben Baad, og at Baadens Bund paa somme Steder var hvid af Insektlarver, som dels var krøbne, dels pillede af Kjødet.“⁸³⁷

Trupulleikin var ikki, at viðurskiftini vóru, sum tey vóru, men tað, at Panum hevði dit tað sær at festa tey á blað og umrøtt tey alment og kritiskt úr einum heilsufrøðiligum sjónarmiði, og so, at tað, sum hann hevði skrivað, seinni kom at verða brúkt av øðrum sum søguligar heimildir um Føroyar. Tað var kortini ikki júst tað, sum var ætlanin við læknagreinin, men tað var ikki so nógv at taka av um Føroyar hesa tíð.

Óttin hjá ávísu føroyingum var, at føroyingar fóru at

836 Ole Jacobsen (1971) hevur útgivið meginpartin av hesum skjølum og orðaskiftinum í hesum sambandi, sum víst verður til.

837 Jacobsen 1971.

koma í ringt orð. Talan er eisini, tá ið tað kemur til matmentanina, um ein bæði antropologiskan og málsligan spurning – um tulkning av fyrbrigdum á føroyskum, sum tað ikki vóru orð fyrri á donskum, til danskt mál. Á føroyskum máli hava orð sum *visnað*, *ræst* ella *turt* ikki nakran negativan semantiskan týdning. Tí tey hoyra heima í einum serligum føroyskum matuniversi, sum ikki rættiliga var í samsvar við tað, sum tey høvdu í Danmark. Tá ið tey skuldu umsetast til danskt, so bar ikki til at raka heilt rætt, tá ið tað um tann semantiska týdningin og kulinariskan tilvísingarkarm ráddi. Pípan fekk eitt annað ljóð, tí orð verða tá brúkt, sum geva ein *kognitivan dissonans*, veri hann seg mentanarligur ella lingvistiskur.⁸³⁸ Harafturat kemur tað, at tað er eingin ivi um, at tann ungi Panum – sum barn av síni tíð og sínum faki – eisini hevði ein sera borgarligan hugburð til føroyskan mat, sum fer longri enn tað læknaliga.

Tað áhugaverda er eisini, at teir, sum kritisera hann, eru í sama báti og partar av somu borgarligu mentan sum Panum, tí tað, sum ger, at teir reagera, sum teir gera, er, at teir í roynd og veru hava hug at skammast yvir nógv hjá teirri føroysku almúguni og hava kanska eisini ein farra av tí, sum søgumaðurin og rithøvundurin Jørgen-Frantz Jacobsen nevnir „*borgerlig foragt*“ fyrri almúguni.⁸³⁹ Sagnir og ævintýr var vert at tosa um í einum størri høpi, men ikki um matin, serliga ikki alment og so avgjørt ikki fyrri útlendingum. Tað, sum er áhugavert í hesum sambandi, er, at eisini fleiri av teimum fyrstu fólkaminnisfrøðingunum í øðrum Norðurlondum eisini høvdu stóran ampa av matinum hjá almúguni – teir næstan skammaðust yvir hann. Ein av teimum var tann norski Peter Christian Asbjørnsen, sum var nógv meira áhugaður í franskar matgerð enn fyrri tí, sum tað vanliga fólk ið át í Noregi, og sum hann helt lítið um.⁸⁴⁰

838 Festinger 1957.

839 Jacobsen 1970, 18.

840 Notaker 2002.

Tað áhugaverda er, at Panum ikki orðar seg stórt øðrvísi enn bæði Tarnovius og Svabo í síni tíð gjørdi. „*Kiød som er half forderfvet smager dem bedre end det færscke. Saltet Kiød eller fisck kunne de ey fordrage. Derfor er icke at undre, at saa mange spædalscke findes iblandt dem,*“ sigur Tarnovius í 1669.⁸⁴¹ Svabo skrivar millum annað, at føroyingar kundu lima eina gamla skrindu sundur og koyra hana í eina tunnu at ræsa í ein góðan mánað, ella „*lade Fødderne afslagede Lam raadne i et kar, til de, efter at Skindet er afdraget, anvendes til dette brug*“⁸⁴² – tað vil siga bót í súpan. Í Dictionarium Færoense – orðabók hansara frá 1773, kemur eisini orðið *ræst* fyrri. *At ræstna*, sigur hann, merkir, at „*ansætte i Forraadnelse*“ og *ræstur* merkir „*halvraaden*“.⁸⁴³

Talan er um ein málsligan semantiskan dissonans millum tvey mál, tí tað er stórir munur á orðunum *hálvrotið* og *ræst* á føroyskum. Vit hava bæði orðini í máli okkara. Er kjot hálvrotið, so er tað ikki etandi. *Hálvrotið* er í føroyskum høpi ikki tað sama sum *ræst*. *Ræst* er gott, men *hálvrotið* er ringt og ikki munnberandi. Tað, sum Svabo skrivaði, tað var ikki kent og ikki prentað fyrr enn nógv harrans ár aftan á orrustuna, tí slapp hann so væl.

Hammershaimb, sum seinni varð próstur, var millum teir ungu føroyingarnar, sum fingi ilt av tí, sum Panum skrivaði, og eg haldi meg duga at síggja, at hann kom at verða ávirkaður av tí, eisini í tí, sum hann skrivar í síni klassisku og frálíku *Færoesk Anthologi*. Feskur og saltaður matur var matur, sum kundi bólkast undir tað, sum var mentanarliga aksepterað, meðan tað, sum var visnað og *ræst* var mentanarliga ógvuliga tvískilt og ikki so mentað, sum tann matur, sum var feskur ella kanska saltaður. Ikki minst tí, at tað, sum var *ræst* og visnað, fall uttan fyrri tað, sum hann var vanur við í síni

841 Tarnovius 1950, 72.

842 Svabo 1959, 118.

843 Svabo 1966, 639.

heimligu mentan, tá var tað, sum var vorðið turt, kanska eitt sindur frægari.

Hin vegin er einki at ivast í, at tað fyri Hammershaimb persónliga neyvan hevur verið nakar trupulleiki at eta allan føroyskan mat, men trupulleikin var at umseta henda matmentanarliga tvískiljing til eina aðra mentan, uttan at tað skuldi geva eina fatan av føroyingum sum eitt primitivt fólk, sum var ómentað, tá ið tað kom til mat.

Tað er, sum um at ræst og rotið er vorðið ein trupulleiki hjá honum, og tað er kanska tí, at hann leggur so stóran dent á at vísa, at føroyingum dámar best *feskt kjøt*. Í innganginum til Færøsk Anthologi skrivur hann, 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.*“⁸⁴⁴

Í fólkalívsmýndum sínum sigur hann m.a. frá brúdleypsmatinum, at mestsum alt kjøtið var nýflett og varð etið feskt, antin tað so var kókað ella stokt ella havt til bót í ta fesku súpanina, „*sum skuldi kókast gestunum brúdleypsaftan. Tað sum eftir hekk av krovunum; tjógv, hárógva, mjóryggur, síður og bøgir skuldi hanga til at steikja sjálvan brúdleypsdagin.*“⁸⁴⁵

Til nátturða fyrsta brúdleypsdagin fingur brúdleypsgestirnir „*súpan við kjøtbollum og rótum, blóðmør, seyðarhøvd, jørðeplir, breyð og smør*“, og til sjálvan brúdleypsdøgurðan aftan á víglsluna var maturin „*kjøt- ella grýnsuppa, oxasteik og lambasteik, bakkilsí omaná.*“⁸⁴⁶

Eitt er, at tað, sum Hammershaimb lýsir, er eitt stórt brúdleyp, har tað var tikið rívan til, men tað sum er at undrast á, er, at hann als ikki nevnið ræst kjøt, sum eisini varð etið, um kanska ikki til sjálvan brúdleypsdøgurðan í valahúsum, so til aðrar tíðir brúdleypsdagarnar. Eisini er til hetta at siga,

at tað vóru bert tey, sum vóru væl fyri, sum høvdu feskt kjøt, sum tað eisini er greitt frá frammanfyri í hesi bók.⁸⁴⁷

Hammershaimb nevnið bert turt kjøt og skerpikjøt so hissini í anthologi síni, eitt nú tá ið hann sigur frá tí, sum hongur í hjallinum. „*Nærri við húsini stendur kjøthjallurin, hvølpalás er fyri, men lykilin er í og vit fara inn at hyggja at skerpikrovunum, men tey eru fá, nú so langt er liðið út á árið.*“⁸⁴⁸ Hammershaimb greiðir frá, at tey til desasneiðina til morgunmat fingur „*saltskerpukjøt av einum gamalseyði við jørðeplum, smør og breyð, skonkt upp í glasið.*“⁸⁴⁹ Hann heldur helst, at saltskerpikjøt var meira „kultiverað“ enn turt kjøt, men tað er yvirhøvur, sum um hann helst vil skriva tað ræsta kjøtið út úr søguni. Hann nevnið ikki ræst kjøt við einum orði.

Eitt er kortini vist, og tað er, at fyri føroyingar flest hevði tað, sum Panum skrivaði, einki at siga. Flestu føroyingar hava neyvan nakrantíð skammast yvir vanligan føroyskan mat, eitt nú ræst kjøt, tí tann borgarligi fagurfrøðiligi diskursurin, eisini tá ið tað kom til smakk og mat, var ikki enn vorðin teirra. Tað gjørdur bert teir, sum vóru komnir í eina mentanarliga dupultstøðu, við øðrum beininum í danskari mentan, og tí ikki vóru heilt tryggir við ta donsku tulkungina av teirri rót, sum teir vóru runnir av.

Tá ið Panum 13 ár seinni svarar teimum atfinningum aftur, sum vóru komnar móti tí, sum hann hevði skrivað, er hann vorðin greiður yvir hetta, og hann sigur m.a.: „*Jeg var derfor paa mine Reiser ligesom enhver Fremmed og Embedsmand paa Færø henviist til Indbyggernes altid redebonne Gæstfrihed, og de Færinges, som under mit Ophold deroppe have gjort sig saa uendelig megen Umage for at gøre mig Alt saa behageligt som muligt under de overordentlige Omstændigheder under og efter Mæslinge-Epidemien, vilde have stor Grund til at være meget vrede paa mig, hvis jeg havde lastet den gode Mad og Drikke,*

844 Hammershaimb 1891, XLI.

845 Hammershaimb 1891, 410.

846 Hammershaimb 1891, 408.

847 Joensen 2003.

848 Hammershaimb 1891,425.

849 Hammershaimb 1891, 427

som de have budt mig, medens jeg boede hos dem. Enken paa Biskopstø, S. M. Matras i Nord-Øre, Peter Gutormsen i Mule paa Bordøe, Zacharias Heinesen i Bøe, Ole Davidsen i Saxen, men fremfor Alle ogsaa Thomas Zachariasen i Vestmanhavn, saavel som adskillige andre Færingere, til hvis Gæstfrihed jeg maatte tye, kunne være forsikrede om, at Maden hos dem har smagt mig fortræffeligt og det vilde staae meget godt til med Reenligheden paa Færøerne, saavel som den danske Bonde, Hvis Alle vilde tage disse Færingers Huse til Mønster, endogsaa saaledes som de vare under og efter Mæslinge-Epidemien i 1846. Men som Læge havde jeg, rigtignok ikke paa mine egne, men vel paa de Syges Vegne, ikke blot Lov til at kritisere Færingernes Kost, men det var ligefrem min Pligt.⁸⁵⁰

Hetta stríðið var um meira enn mat, talan var um eina stórri samansetta mentanarliga gongd, sum var byrjað. Eini háltv hundrað ár seinni er tað ein ungur føroyiskur studentur, A. Jógvansson, sum hevur ampa av landsmonnum sínum og menningarstigi teirra, sum hann vil hava broytt, og hann ballar einki inn í tjóðskaparligan romantikk og leggur ikki fingrarnar ímillum í sínum lýsingum av føroyingum og mati teirra, sum hann sær tað um 1900.

„Úthúsini verða ennú verri hildin enn sethúsini. Teir fakstu bøndirnir hava so mikið sum ein spaka til at sópa flórin við. Arbeiðskonan skal sópa við berum hondum, hon skal mjólka kúnum og gera døgurin til við teimum somu hondunum. Tað er grísari.

Og so sum maturin verður hagreiddur! Tað er ótrúligt so lítið tey vanda sær um hann. Man kann einki siga um, at tey fyri at spara upp á brennið koyra eplir og fisk í sama pottin. Men tá ið tað er soðið, verður tað stoytt út í trogið – trætroggið, sum hundurin hevur sleikt, og sum so er vaskað í ánni, har sum alt annað verður vaskað, og sett til at turka á grótrúgvuni úti í túninum –. Trogið verður so sett á ein stabba ella á ein leyp,

hvat ið fyri hond er, hvis tey ikki hava eitt borð til at sláa upp á bróstið í roykstovuni. Tey setast so at eta við berum hondum, hvør sum sterkastur er – arbeiðskonan við teimum somu hondunum, hon hevur verið í flórinum við –. Tað er ikki barasta tað, at hetta sær ónariligt út, men tað er eisini skittligt og er ímóti allari hygiene. Nøkur vaska sær kanska um hendurnar áðrenn tey fara at eta, men øll gera tað ikki.

Eg veit ikki um eg skal tora at snakka um at rása toskarbøvd. Tað er næstan tað versta, ið Føroyingar eta. Høddini verða lögð í krógv einar fjúrtan dagar, útsett fyri alt tramansskap bæði av hundum og kettum. Og tá tey so verða kókað, stinka tey ikki barasta um alt húsið, men um allan garðin. Bara toskarbødd verða hagreidd sum annar fiskur, eru tey næstan tað besta av fiskinum.

Ella tá ið fiskur verður borin inn í húsið, so reinur og penur, sum hann kemur úr sjónum, verður hann stoyttur av høvdinum niður á bara moldgólvið, og tað eru vist fá, ið hugsa um at breiða nakað undir.

Og so sum teir fara við skurðinum og klippingini um heystið! Man skuldi trú, at tað vóru Turkar og ikki gamlir, góðsintir Føringar; tá ið man sær teir fáast við seyð. So lyfta teir hesar stóru geldseyðirnar og viðurlombini upp eftir hornunum, Geldærnar og gimburlobini eftir ullini, handla og klýpa 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 kjnt 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 ið tað er vaksið. Soleiðis gongur tað eisini, tá ið teir fletta. Roykstovugólvið verður borið fult av niðurbundnum seyði. Har inni ímillum liggja so einir triggir – fyra menn og fletta. Konufólkinu leypa á dyrnar, hvørja ferð eitt lamb skal svavast. Tann neyðar seyðurin, sum liggur bundin, kann ikki leypa á dyrnar, men hvør veit um hann ikki eisini hevur ilt av hesum so

850 Jacobsen 1971, 148.

væl sum konufólkini. Tað mátti eisini ligið so nær, at latið seyðin staðið óbundnan, og bundið hann niður so hvørt sum flett verður. Tað visti tá altíð eitt sindur av hjartalag fyri seyðinum.⁸⁵¹

Hann spyr, „Hvussuleiðis skulu vit nú koma burtur frá hesum ófantaligu siðunum, soleiðis at tað skjótt verður betri? Ja, tað kemur ann uppá kvinnirnar. So leingi sum tær verða uppvandar við sovorðnum siðum, so leingi fer tað at standa við tað sama. Tær ungu kvinnurnar, sum ikki lera nakað hampiligt heima, mugu tá fáast í skúla ella onkur aðra staðnis, hvar tær fáa at vita, hvussuleiðis tær skulu bera seg at, fáa at vita, at føðilandið treingir til hampiligar og dúgligar kvinnir, og at tað nú er tíð uppá at leggja burtur sovorðnar siðir í Føroyum, sum í øðrum londum eru burturlagdir fyri fleiri hundrad árum síðani. Tær mugu tá í tær giftast, fáa sær knívar og gaflar og steintøi til at seta á borðið – Træilát duga ikki til mat. Tey kunnu ikki vaskast rein –. Og kundu tær so fingið ráð til at lagt hvítan dúk á borðið, hvørja ferð tey skuldi eta døgurða, so skuldu tær sett, hvussu tað valdi um matin, um hann ofta var neyðarsligur, og hvussu maðurin og børnini verða væl hurð, tá ið tey koma til eitt sovorðið borð í staðin fyri at sita sum uttan um trogið á roykstovugólvinum.“⁸⁵²

Tað vóru fleiri – og tað er kanska ikki at undrast á, sum fingið ilt av tí, sum hesin ungi maður hevur fest á blað. Blaðstjórin á Føringatíðindi, Rasmus Effersøe, svarar tí aftur: „Vit hoga, lesarnir royna at halda røðarinum til góðar, at hann, sum er ungur og fúsur, í sínum harmi yvir okkara gomlu ósiðir hevur skotið so langt yvir málið, at hann framsetur tann ónosligasta atburð, ið okkurt hendinga fólk hevði, meðan abbar og ommur okkara vóru ung, sum rétt dømi uppá, hvussu Føroyingar bera seg at nú á døgum.“

Tað er neyvan nakað fólk, ið visir meir framburð í reinførheit og hampuligheit enn Føringar á okkara døgum. Lika

851 Jógvansson, 1900.

852 Jógvansson, 1900..

sum moldgólvinu vera færri og færri ... verða árliga fleir og fleir flórar gjordir so, at tað ber til at sópa við meiri nýmótans amboðum.“

Blaðstjórin er ikki sørt ironiskur ella sarkastiskur, tá ið hann skrivar um reinførið, tí, sigur hann, „Tá ið sakin verður granskað til botns av einum, sum til fulnar hevur skil uppá náttúrfrøði og „hygieinu“, so er hondsópingin ikki so røðulig fram fyri hin mátan. At ein flóru av tí gamla slagnum verður best sópaður við „Ádams hvíslum“, er ikki at ivast í. Tað, ið heftir við hendurnar, inniheldur eitt sápuvæni, sum ikki í seg sjálvt er ónosligari enn mangt av tí finastu fabrikssápu; tí kunnu fornar føroyskar sópingarhendur vera lika reinar sum hendurnar á teimum, ið sópa við spaka.“ Hetta er ikki órvisi enn, tá ið gomul fólk tosa um, hvussu gott tað var fyri hárið og hvussu vakurt tað varð, tá ið tað varð vaskað í súrum landi.

Um mykjuroykin sigur blaðstjórin, at „Hatta er ikki annað, enn hin viðgítta muskusroykurin, sum er nógv avhildin í tí fina Parisarroyksinum, og fyri einum hygieiniskum dómi er hann sum Himmiriki aftur ímóti tí fulu luft, ið mangur við góðum huga anda inn í seg niðri á „Eysturgatu“ millum allar tær finu damurnar.“

Blaðstjórin kemur eisini við viðmerkingum til grunnøshøvðini, sum hann ikki heldur vera verri enn so nógv annað. „Tað er hjá teimum mest civiliseraðu sera fint at lata viss sløg av villum djórum og fuglum hanga leingi og rættna, áðrenn tey verða etin. Ostur verður hjá teimum finu etin fullt so røstur sum grunnøshøvðini, og hann verður etin ráur og esjandi við óteljandi livandi skapningum í. Eitt ostaslag verður ístungið við blámuskotnum breyðmolum, eitt annað við súrum landi o.s.fr.e. Bæði virtir, vínbersaft og mangt annað verða notin ókókaðar av teim finu, og teim kemur ikki í hug at vamlast við tað.“

Blaðstjórin er sostatt ikki heilt samdur við tí, sum A. Jógvansson skrivar, men, sum hann sigur í innganginum til viðmerkingar sínar, at av „tí at vit halda røðarin hava framsett

*sín málning í bestu meining, hava vit ikki vilja noktað honum pláss í blaðnum.*⁸⁵³

Tað, sum tann ungi studenturin sigur í røðu síni, er ein undandøttur, um heldur bonstur, um tær hugburðsbroytingar, sum vóru við at koma í øllum tí, sum hevði við hús og heim at gera – modernitetinum. Hetta vóru hugburðsbroytingar, sum ávís fólk í Føroyum høvdu í felag við hugburðsbroytingar hjá fólki í grannalondunum.

Matmøður og fiskagentur

Tað kom tíðliga eitt ideologiskt orðaskifti um heilsu, reinføri, mánašjúku og moral í miðalklassanum. „*Målet för deras strävvan var att komma til rätta med hyckleriet och pryderiet, förtegenheten och smutsen, speciellt i frågor som rörde könslivet. Det låg inbyggt en tydlig kritik av deras budskap mot såväl borgerskapet som arbetarklassens livsstil. Idealen var starkt färgade av tidens evolutionistiska strömningar och den sedeligen och andligen civiliserade människan, som av ansvar och plikt förde en i bred mening hälsosam livsföring inkluderande näringsriktig kost, en ren och ljus bostad, kropps vänliga kläder och sunda levnadsvanor.*“⁸⁵⁴

853 Til A. Jógvansons røðu um Føringar og føroyskar siðir. Føringatíðindi 25. oktober 1900, nr. 20. Undirskrivað Blaðst.

854 Malmberg 1989, 185. Frykman 1979, 148 sigur soleiðis um svensk viðurskifti um hesa tíðina: „*Det är svårt at frigöra sig från uppfattningen att den renlighetsuppfattning som växte fram under loppet av 1800-talet egentligen var ytterst rationel. Förra seklet betecknar ju inte bara teknikens och den nya ekonomiens revolution. Det var också hygienens och medicinens genombrotstid. Med hälsovårdsnämndernas och läkarnas insatser nedkämpades många av de folksjukdomar som tidigare lett till livslång invaliditet eller för tidlig död. Flera av dessa var direkta följd av brister i den personliga hygien och på allahanda orenligheter i miljön...Men man gör det för enkelt för sig, om man tror att renlighetsuppfattningen blott var svaret på att kunskapen om sjukdomarnas upphov ökat. Likaså är det altförenkelt att tro att kampen mot bakterier blott hade medicinska motiv som drivkraft. Det handlar också om djupgående skillnader i hur bönder och borgare, arbetare och professorer kategoriserade världen och dragit gränser mellan sig själva och andra..Den gängse uppfattningen är att bönder var lortiga medan borgerna var rena... Renligheten var här ett moraliskt problem, ett hinder i vägen för en utjämning och förbättring.*“

Ein av undangongukvinnunum og áskoðanarmyndarunum í hesum sambandi var Súsanna Helena Patursson (1864-1916) úr Kirkjubø, systir Jóannes og Sverra Patursson. Hon hevði starvast í Keypmannahavn eina tíð. Hon hevði nógv áhugamál, eisini tjóðskaparlig eins og brøður hennara, men tað sum hon legði áherðslu á, var tað heimliga. Hon hevði kunneika um danskan mat og var ávirkað av heilsurákinum, sum var uppi í tíðini.

Í blaði hennara *Oyggjarnar*, skrivaði hon tað mesta sjálv. „*Tey viðurskifti hjá konufólki, sum Oyggjarnar hildu alment kjak mátti fáast um, vóru matgerð, reinføri, húshald yvirhøvur og útbúgving... Oyggjarnar taka undir við eini konufólkaímynd, sum er eitt framhald av matmøðurini, men uttan alt tað bóndaliga arbeiðið við kariatúrum, tøting og klædnagerð til húsfólki. Í staðin fyri settu Oyggjarnar húshaldið í hásetið. Tí eru so nógvar matuppskriftir og nógv húslig ráð í blaðnum. Handarbeiði loysti tøtingina av, tað var ikki so nyttubundið, men var heldur eitt tekin um, hvørja støðu tú hevði í samfelagnum. Í Oyggjunum verður handarbeiði – vevingin serliga – rættvísgjørð við, at tað er skomm ikki sjálv at virka vovna húsbúnað sín. Fyrr var hetta einasti máti at fáa sær hann.*“⁸⁵⁵

Tað, sum hon skrivaði um mat, tað savnaði hon saman og gav út í kóikibókini *Matreglur fyri hvørt hús. Føroysk kóikibók*.⁸⁵⁶ Í innganginum er nevndur dr. Olav Johan Olsen, sum seinni nevndi seg Olav Johan Sopp, av tí hann fyrst og fremst var kendur sum soppafrøðingur, men skrivaði eisini um kost. Hetta at vísa til ein og annan lækna var vanlig siðvenja hjá flestum av teimum kvinnum, sum skrivaðu kóki- ella matbøkur hesa tíðina, fyri at geva bókini ein ávísan legitimitet, og her var hon sostatt einki undantak í samanburði við aðrar kvinnur, sum skrivaðu kóikibøkur.⁸⁵⁷

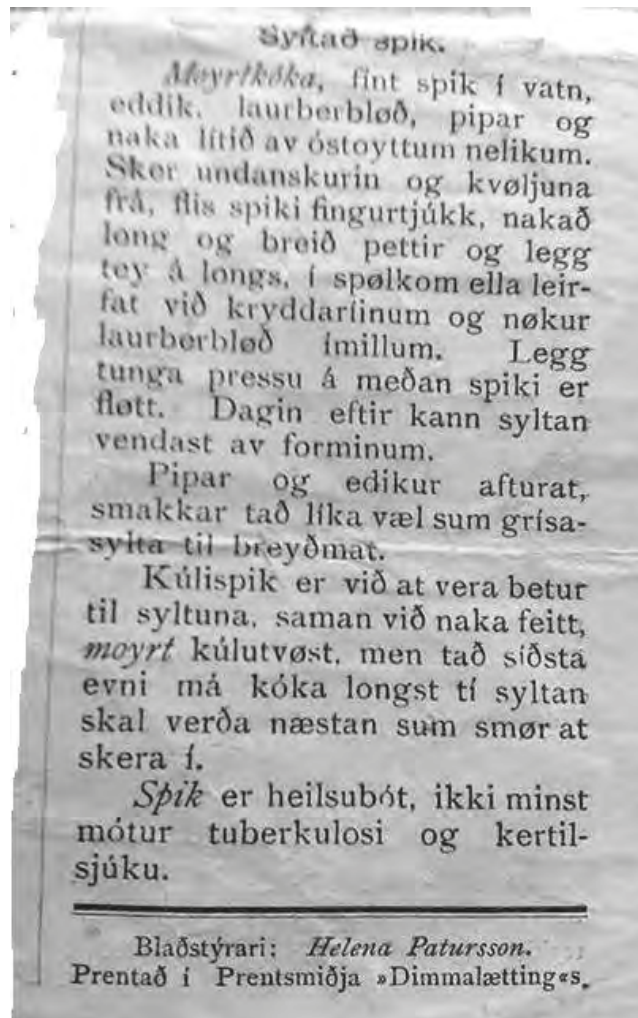
Tá ið grønmæti ikki fekst í nóg stóran mun í Føroyum,

855 Simonsen 1992, 60

856 Patursson 1907. Umfram hesa bókina gav hon eisini út bókina *Fryðka um búgvið*, sum kom út í 1912. (Patursson 1912).

857 Nyvang u.á.

Uppskrift upp á "súltað spik" í blaðnum Oyggyjar-
nar 19.12.1906.



og tá ið tað var dýrt at keypa „urtaföðina, ... mugu vit sjálvi
dyrka hana.“ Urtaföðin er góð fyri fólk og „frískar blóðið upp“,
og Súsanna Helena Patursson ger vart við, at tær urtir, sum
hon tekur upp í uppskriftirnar, eitt nú blómkál, knútakál,
grønkál, reyðkál, spískkál, hvítkálishövd, reyðrøtur og grønar
ertrar, eru alt urtir, sum royndar eru og vaksa, og sum „hava
eydnast væl at dyrka í Føroyum; so tað er einans at hava stundir

og hugskot til at dyrka slögini lítaligt, sum aðrar urtagarðsurtir,
ið vit higartil hava fingist við.“⁸⁵⁸

Útgangsrøðini í kóikibók hennara eru umboðandi fyri
tíðarrákið í Norðurlondum um tað mundið, tá ið hon skrivar:
„Hav í huga, at í reinum keraldí, reinum kova, reinum tjalli
og fyri frískari luft heldur maturin seg longst.“⁸⁵⁹

Tikið samanum, vísir hon á, hvussu neyðugt tað er at
hava tey røttu amboðini, røttu ílötini, breið borð, rúmlig
skáp, hillar og rekkjur við og móguleikar at vaska upp, men
fram um alt ein góðan komfýr og víðar glasgluggar, sum
sleppa ljósinum inn í roykstovu ella køk, har handklæðir
og „turkiklæðir“ – tað sum vit í dag nevna viskustykki –
smábustir til steintoy, stórri og grovari til pottar, borð og
trækeröld, hvørt til sítt brúk. Og at hava gleraði ílöt og
steinílöt til sodu og sápu fram við vaskinum, at hava at
koyra í uppvaskevasknið, umframt eitt ílát við fínnum sandi.
Hon mælir til at vaska feitt- og snykkeröld av steintoy ella
blikki í heitum sápulúti væl eftir hvørja máltíð og at turka
tey við mjúkum klæði (ikki ullintum), at tváa jarngrýturnar
í sodu, træílötini og træamboðini í sápu og sandi, ella brúka
skúribust og sápu. „Soda má ikki koma at trætoy, borði, ella
ómálaðum sessum, tí hon kámar og gránar viðin. Tað er ikki
stórt metari enn at hava feittvatn ella skitnar tvøgur at skúra
gólv við. Reinar hendur og rein svinta er so sjálvandi sum rein
keraldir til líkiligt matgerð.“⁸⁶⁰

Kjakast varð hesa tíð eisini um heitið frúa og matmóðir.
Onkur helt, at tað hekk ov nógvur matarroykur uppi við
hugtakinum matmóðir.⁸⁶¹ Tað ráddi tí um at fáa kvinnurnar
at brúka meira tíð til at fjálga um heimið og gera tað reint,

858 Patursson 1907, í innganginum.

859 Patursson 1907, 69.

860 Patursson 1907, í innganginum.

861 Simonsen 1985, 95.

ruddiligt og vakurt og ikki bert hugsa um teirra lut í húsarhaldsframleiðsluni.⁸⁶²

Amboðini at nýta í hesum sambandi vóru handarbeiði og betri matgerð fyri at fáa kvinnurnar at „*leggja almúgumentanina afturum og ognar sær nakað av keypstadarmentanini. Tí tað var ikki júst tótingin, ið vann frama, men borgarligt hondarbeiði, ið ikki hevði stórvegis praktiskt nyttuvirði, men heldur sosialt virði.*“ Allar kvinnur høvdu ikki umstøður til hetta, tí tað kravdi „*eina góða stovu og ráð at hita hana upp í úrtíð um veturin, okkurt at bjóða vinkonunum og so tíð at hava eitt ítriv.*“⁸⁶³ Tað eru sostatt kvinnur, ið ikki høvdu slíkar umstøður, sum komu at fella uttanfyri, og sum ikki enn eru búnar til at koma upp í part. Í eini lýsing av hugmyndafrøðini um húsmøður í 20. øld verður sagt soleiðis: „*En husmor i moderne – og mer snever forstand – er først og fremst beskjeftiget med stell og omsorg for mann og barn i hjemmet. Hennes hverdag er ikke som før preget av mangesysleri og produksjon av forbruksvarer. Hun er i større grad blitt forbruker og forvalter av mannens lønsinntekt. Denne husmora var i mellomkrigstida først og fremmest et byfenomen. I typiske jordbruksbygder var kvinnene fortsatt i denne tida beskjeftiget med varierte arbeidsoppgaver – ute og inne, i produksjon og foredling. I bygder med mer variert næringsgrunnlag ser det derimot ut til at kvinnene i økende grad ble husmødre i løpet av mellomkrigstida. De arbeidet i økende grad i egne hjem, i husholdninger utenfor jordbruket.*“⁸⁶⁴

Tað fóru broytingar fram í hinum londunum eisini eins og í Føroyum í støduni hjá kvinnunum í teirri broytingartíð, sum fór fram í 19. øld og seinni. Føroyskar kvinnur vóru leingi ein partur av tí føroyska undirstøðubúskapinum eins og aðrastaðni. Tað var ikki fyrr enn við fiskuvinnuni, at konufólk kundu fáa arbeiði sum fiskagentur og seinni sum flakavinnur umframt onnur arbeiði, har tær so við og við

862 Simonsen 1989, 34, 62.

863 Skaalum 2004, 24.

864 Melby 1985, 209.

komu at kappast við mannfólkini á arbeiðsmarknaðinum. Tær fyrstu broytingarnar á hesum øki byrjaðu longu áðrenn aldaskiftið.

Í Havn vóru viðurskiftini eitt sindur øðrvísi enn á bygð, men her arbeiddu konufólk eisini í fiski. Tær vóru ofta eldri konur, einkjur og einligar gentur, sum ikki høvdu forsyrgjara. „*Eg kann ikki minnst at giftar konur, sum áttu børn, arbeiddu í fiski.*“ Nøkur konufólk arbeiddu eisini á „*ballafabrikkini*“ hjá Jacob Lützen, har fór alt arbeiði fram í sambandi við niðursjóðing, frá koyrt varð burtur av fiskinum, til hann var malin og koyrdur í blikkini sum fiskabollar. Blikkini vórðu eisini loddaði har.⁸⁶⁵ Hartil kom reingeringsarbeiði og at standa í handli. Kontórpláss til konufólk komu ikki fyrr enn umleið 1906, tá vóru tað einstakar, sum fingur kontórpláss, eitt nú í Føroya Banka.⁸⁶⁶

Um aldaskiftið 1900 og í tíðini fram til 1. heimsbardaga var ein ítøkiligur støttarmunur millum fólk í Havn. Tað vóru føroyskar familjur, sum mettu seg finari enn onnur. „*Tað vóru tær bestemtú familjurnar, hvørs børn ikki vildu spæla við bornini hjá arbeiðsmönnum og handverkarum, tey hildu seg vera meira enn arbeiðaralassin, tað var ræðuligt tá, men tað hvarv, og so vóru tað tey dansku, tað lá ein sovordin stórheit í teimum, tí tey vóru dansk, tey gingu í realskúlan og ikki í kommunuskúlan. Munurin kom til sjóndar í einum yvirlegnum gongulagi, genturnar gjørdu seg fattar og stórar, spældu ikki við hini bornini. Tað var stórir munur á fólki tá.*“⁸⁶⁷

Súsanna Helena Patursson var ein av áskoðanarmyndarunum millum konufólk hesa tíð, har roynt varð at skapa ein pall fyri sínámillum mentanarligari ávirkan, har kvinnur møttust til hondarbeiði, upplestur og ein drekkamunn, soleiðis at tær

865 FMD BS 00900 Andrea Ártung, f. 1891. Upptøka Mortan Nolsøe 7. mai 1979.

866 FMD BS 00900 Andrea Ártung, f. 1891. Upptøka Mortan Nolsøe 7. mai 1979.

867 FMD BS 00900 Andrea Ártung, f. 1891. Upptøka Mortan Nolsøe 7. mai 1979.

skiftust um „at lata kókur og kaffi ella te og ... hjálpa hesum ungu gentunum at binda, bekkla, brodera og seyma... Kvöldini byrjaðu við, at tað varð lisið fyri teimum, meðan tær arbeiddu, síðan varð drekka drukkið við kókum afturvið, og hvørt kvöld endaði við, at ein lítill andakt varð hildin.“⁸⁶⁸

Tær, sum byrjaðu hesi tiltøk, vóru rímliga væl fyri, men endamálið var eisini at fáa eitt nú fiskagenturnar at taka við hesum, tá ið tær vóru búnar til tað, og fáa tær á beina kós og venda sær frá teimum freistingum, sum tær vóru úti fyri, meðan tær arbeiddu sum fiskagentur í stórbyggunum.⁸⁶⁹ Fiskagentur vóru um hesa tíð nakað fyri seg, tí tær høvdu loyst seg úr tí heimliga og vóru farnar út á arbeiðsmarknaðin at vinna sær pening – og ofta burtur í stórbygd, har tær búðu fyri seg sjálvar, uttan at nakar hevði eyguni við teimum.⁸⁷⁰

„Kanska vóru [tær] ikki heldur búnar til slíkt tiltak, tær komu oftast frá smáplássum.“ Tað vóru eisini tær kvinnur, sum bóru ótta fyri, at fiskagenturnar, „trods de ofte uregelmæssige madstel og den megen kaffedrikken; ligesaa er disse kvinder gennemgaaende livlige, men har da ogsaa mistet mange af de tækkelige træk, som kendetegner den øvrige del af den færøske befolkning.“⁸⁷¹ Tær lærdu ov nógv „ónóðar og ódygdir av hvørjari aðrari, meðan heimið og maðurin verða forsømd.“⁸⁷²

Hesin óttin var kortini ógrundaður, tí sjálvt um fiskagenturnar, sum rímligt var, komu at hitta mannfólk, sum tær komu at verða góðar við – og ofta giftust við, so „bundu og hekklaðu tær um kvöldarnar fyri útstýr“.⁸⁷³ „Ungar gentur royndu at eiga fyri útstýr, tá ið tær einaferð giftust og fingur

sítt egna heim.“⁸⁷⁴ „Tey tvey árin eg arbeiddi í fiski, keypti eg nógv klæðir og útstýr, og mundi tað helst vera tað vanligu hjá gentunum tá, at eiga nakað sjálvar, tá ið tær giftust og festu búgv.“⁸⁷⁵

Tær keyptu sær kommodur, seymimaskinur, seingjarklæðir og handklæðir. Ein heimildarmaður sigur um konu sína, at hon eitt summur arbeiddi í fiski suðuri í Vági „við tí endamáli at fáa sær eina seymimaskinu, hon hevði tá lært at seyma, og fekk hon maskinuna. Og hon kom henni til góðar seinni. Tá ið vit vóru gift og fingur børn, seymaði hon sjálf tey klæði, tey skuldu brúka.“⁸⁷⁶

Eisini tær gentur, sum fóru at tæna, høvdu hetta í huganum. Tað var ikki bert fyri at vinna pening, men eisini „fyri at læra seg at halda „fint“ hús, t.d. hjá einum lækna ella einum presti.“⁸⁷⁷ Eisini fiskagenturnar høvdu somu lívsvirðir, sum tær, ið myndaðu tey fyrstu kvinnufeløgini, sjálvt um tær ikki straks sluppu upp í part vegna teirra serligu umstøður sum virknar á arbeiðsmarknaðinum.

Hesin óttin fyri eini ómentadari arbeiðarastætt var eisini kendur í grannalondunum, sum víst verður á í etnologiskari granskning.⁸⁷⁸ Óttin var millum onkrar føyoyingar so stórus, at mælt varð til, at tann fiskur, sum føyoyingar veiða við sluppunum, varð seldur livandi í fremmandari havn... „Fiskafólkið heima í Førum fekk tá einki arbeiði, men tað sakaði einki. Fiskafólkið kundi ivaleyst gjørt okkurt nyttigari enn at ligið í fiskinum og lært ónóðar og ódygdir av hvørjari aðrari, meðan heimið og maðurin verða forsømd. Tað er nóg stórus skaði, at ein stórus partur av tí unga mannfólkinum verður demoraliserað umborð á skipunum, um ikki tær ungu kvinnurnar verða demoraliseradar av fiskaarbeiðinum heima. So at um

868 Petersen 1952, 2. Endurgivið eftir Skaalum 2004, 22. Slík konumøti vóru ikki bert í Havn, men undir seinna heimsbardaga eisini úti á bygd, eitt nú í Hvalba, har konur bundu bul saman og lisið var upp úr bók (Skaalum 2004, 25).

869 Skaalum 2004, 24., Simonsen 1989, 42.

870 Joensen 1982, 425 ff.

871 Her endurgivið eftir Simonsen 1989, 42.

872 Sí Joensen 1982, 425 ff. Jógvansson, A. 1900.

873 FFms 700, 15. Einar 26 heimildarkvinnur siga, at tær fóru at arbeiða fyri útstýr.

874 FFms 825, 27.

875 FFms 895, 25.

876 FFms 797, 14.

877 Reinert 2007, 48.

878 Frykman og Löfgren 1979.

*vinningurin ikki altíð var so stórir, so hevði tað tó altíð í heila tikið lóyst seg, at selt fiskin livandi.*⁸⁷⁹

Tann komandi verkamannaklassin – proletariatið – var eitt nýtt samfelagsfyribrigdi og varð hildið at vera øðrvísi enn tann gamla almúgan. „Forskellen mellem proletariat og almue tør vel siges at være den, at almuen, som er rodfæstet, oftest bondefødt, besidder en kultur, en folkelig dannelse, som er grundlæggende for, ja, kærnen i folkets væsen, medens proletariatet er rodløst, affarvet menneskemateriale, atomiseret almue for at bruge et moderne udtryk.“⁸⁸⁰

Tað vóru tey, sum óttaðust, at tann gamla fólksliga mentanin fór at hvørva av øllum tí, sum hendi í sambandi við at samfelagið broyttist frá einum bóndasamfelag til eitt fiskivinnusamfelag. „En tid lang truede den nye industrialiserede epoke ikke blot med at affarve og proletarisere en fin gammel almuebefolkning; også sprog og nationalitet udsattes for svær belastning. Denne kulturkrise må dog nu i det store hele anses for at være overstået, takket være en stærk national bevægelse.“⁸⁸¹

Nýggjar tíðir

Tíðirnar fóru at broytast „um 1870-80. Hagartil høvdu Føroyingar verið eitt sjálvbjargið bóndafólk, livað mest av landsins grón og sjónum og sum minst av handilsvörum. Menn vuku upp til at vera dugnamenn í øllum heimaverkum, kallmenn til róðramenn, miðamenn, gongumenn, bjargamenn, veltingamenn, sløttumenn, spunamenn, og hvørt av sínum, konufólkið til at fáast við meldur, neytagongu, torvrøkt, hoygging, binding, vevnað og hesum líkt. Dansistev skuldi hvørt kykti duga, tá tað var búgvið at fara til prest.

Tá vóru Føroyingar eitt prútt fólk, eitt heilsugott fólk, væl límaðir, væl vaksni, lættir á sporunum og bóru seg væl sum menn í gongulagi og høviskari framferð.“⁸⁸² Her málur

879 Jógvansson 1900.

880 Jacobsen 1970, 18.

881 Jacobsen 1970, 19.

882 Patursson 1936, 38.

Jóannes Patursson í 1936 eina romantiska mynd av tí gamla føroyska bóndasamfelagnum. Hann heldur, sum nevnt, at broytingarnar byrjaðu at koma um 1870-80, tí tá byrjaðu „Føroyingar at fara til sjós við Hetlandskipum og Skotum. Har fingu teir annan kost enn teir vóru vandir við heima, teir lærdu annan atburð og at nýta onnur klæði, harimillum oljuklæði í staðin fyri roðklæði og stilvar fyri skølingar. Tó tóktu teim enn so væl heimaklæðnað sín, at tá teir lögdu at landi av hesum skipum í føroyskar havnir, fóru teir vaskaðir og greiddir í síni heimaklæði, sum teir høvdu havt við sær, og stigu í land í rotuskógvum og tuflum, stuttum buksum og koti. Teir føroysku skipamenn, sum sigldu um sumrarnar, komu so aftur um heystið, og fór tá yvirhøvur hvør aftur í sitt pláss á vetri har hann áður hevði tilhald, og lítið bar á í fyrstani, at lívsháttur teirra umskiftist.

Men, sum tíðin rann fór at bera meira á. Føroyingar fóru sjálvir at fáa sær skip, fleiri mannskep lögdu tá til havs um várið og vóru so burtur alt summarið. Tá hálva árið fóru nógvir føroyingar nú at vera á skipsfjøl. Hesir kundi ikki longur søkja bjørg og vera bjargamenn, ei heldur ganga á fjalli og gerast gongumenn, mannalikamið misti tað ymiskligu temjing og venjan Føroyingar áður høvdu haft í vali.

Tað fór skjótt at siggjast á vakstralagnum. Meðan Føroyingar áður høvdu haft eitt gongulag, so teir valla tóktust at nerta við gøtuna har teir gingu fram, og tó tað var móti brekku, meir at siga „lætti sær á“, mátti teir nú gerast tungir á spori, nú bæði gongulimir mátti stíðna og bróstið svíkja, nú eingin venjing fekst á sjónum.

Sum gamalmenni fyrst merkir aldurin á gongu, „armóðin kemur fyrst í fótarnar, síðani í allan kroppin“, soleiðis merkti sjómennirnir fyrstu kroppsligu afturgongd sína, á hesi gongu-limaslakan, sum ikki bar við fyrr enn í ellini, hjá tí farna slektliðinum.“⁸⁸³

Ikki bert fólkið, men eisini maturin broyttist nógv í hesi tíðini, heldur Jóannes Patursson. „Hann er so umskiftandi at

883 Patursson 1936, 38.

hann ekki er afturkennandi. Tað gamla húsarhaldið var grundað á altíð at vera fornt, at hava nakað niður fyri. Árstorv og árskorn skuldi vera niðurfyri, ivaleyst av turrum fiski, turrum kjoti, garnatálg o.s.f., at liva av handilsvörum tókti ringt húsarhald.

Kornveltingin er nú mest sum avlögð, handilsmjøl og bakarabreyð er komið í staðin, at føroyskur dryllur var betri føði, betri fyri tennirnar, „stóð betri í gornunum“, sum teir gomlu søgdu, og yvirhøvur var heilsusunnari enn breyðið, tað ið nú verður notið er ivaleyst. Kaffi og tevatn er komið til nýtslu í staðin fyri súpan og mjólk, margarin er nú høvuðsviðskerin í staðin fyri mjólk, flot, spik og livur. Turrur fiskur og turrur seiður, sum áður var ein høvuðskostur, er nú lítið nýttur. At savna sær vetrarkost og hava nakað niður fyri at taka til, dettur meir og meir burtur. Ikki er heldur sjómatur so fyri hvønn mans durum at taka til, sum hann var áðrenn trawlararnir reynskaðu grunnarnar. Livurmagi, livurkøka, livurseiður, kambshøvd kennist nú valla uttan av navni, dralvi, fleytir, rómastampur, skyrur og blonda hvørva í stórum, hvanngarður, har hvørt hús átti sín, einum mannaminni herfyri, siggjast valla longur. Annars er ikki óvanligt at finna nevt í kvæðunum bæði grasagarður, urtagarður og leyksgarður. Tangur, tangbjølla, sýruleggur og sløkjurót o.fl. sum óvitunum tókti lystumeti, er umskift við cigarettum, „bon Bon“ o.s.f.“⁸⁸⁴

Jóannes Patursson vísir her á heilt konkret viðurskifti, sum hann helt føra til broytingarnar, men hann sá ikki rættliga tað vatn, sum hann sjálvur hevði svomið í, tí umframt tað, sum hann hevði fingið í vøggugávu, var hann av foreldrnum miðvíst vandur upp til at duga at bera seg høviskliga og mentað at, har hann steig fram.⁸⁸⁵ Hann var eitt gott umboð fyri ta borgarligu mentanina tá á døgum, eisini tá ið tað kom til politikk og nýggjar hugsjónir, tí hann vildi, samstundis sum hann harmast um, at tað gamla er um at hvørva, eins

884 Patursson 1936, 45.

885 Hetta sæst millum annað av brævaskiftinum millum Jóannes Patursson og faðirin (Patursson 1966, 115).

og systir hansara Súsanna Helena Patursson, „bera ta nýggju tíðina“ til landið.⁸⁸⁶

Tann nýggja tíðin kom, og tað sum kom at verða bjargað, var ein romantisk hugmynd av tí farna, sum sjóðað saman við eina tjóðskaparrørslu, leitaði bæði aftureftir og frameftir í senn og gav einum føroyskum samleika kropp og smátt um smátt loysti hann burtur úr teirri einstøku bygdini, sjálvum tað ikki enn hevur eydnast til fulnar. Vit eru her í tíðini upp undir aldaskiftið, har tað borgarliga almennið kom meira og meira at verða leitt inn í hugaheimin og í støðum loysa av tað fólksliga almennið, sum lá aftan fyri tað samfelag, sum Jóannes Patursson hálovar.⁸⁸⁷

Eitt vóru tær vinnuligu broytingarnar í samfelagnum, men tær komu at ganga hond í hond við øðrum síðasøguligum broytingum um sama mundið, sum longu leingi høvdu ligið og lúrt, ella sum Hans Andrias Djurhuus sigur tað: „Nýggj tíð er komin og bryggjuspor, tó tað ið er farið tað andar.“⁸⁸⁸

886 Debes 1991, 22.

887 Fólkalívsfrøðingurin Eyðun Andreassen (1992, 108-112) sigur, at „Den borgerlige kulturproduktion er løsevet fra sin sociale livssammenhæng. Den borgerlige strukturering af livsudfoldelsen sætter en skarp grænse mellem privatlivet, hvortil hører produktion, og det offentlige liv, der omfatter dels en kulturel og dels en politisk sfære. I den borgerlige strukturering er grænserne mellem sfæerne uoverskridelige, så længe de højborgerlige idealer står ved magt.“

Fólkslig mentan er ødrvisi, hon „fungur på kollektiv basis, organiseres og skabes i og for kollektivet. Borgerlig kultur organiseres omkring individet contra publikum. I den folkelige kulturproces er der et kollektiv, der både er organiserende kraft, udgør den skabende basis, er både udøver og modtager. Folkelig kultur er indadrettet – kollektivet er sender og modtager i kommunikationsprocessen. Den borgerlige kultur er udadrettet, fra det skabende individ til et principielt ubegrænset stort og anonymt publikum.“

Tað sum eyðkennir fólksliga mentan er, at „Folkelig kultur er ikke frit omsættelig på markedet. Den er som type lokalt eller regionalt bundet. Løses den fra sin stedbundethed, skifter den karakter til vare med bytteværdi, idet den bliver interessant for et anonymt publikum, den bliver borgerlig i den forstand.“ „Kulturindustrien har vist sig at være i stand til at nedbryde eller i hvertfald sprænge de barrierer, der isolerer folkelig kultur og borgerlig kultur.“ Men hetta er ikki bert galdandi fyri mentanarídnadina, men fyri alla ídnaðarframleiðslu yvirhøvur – eisini matframleiðslu, tí tá ið selt verður, er ikki munur gjørdur á høgum og lágum, bert goldið verður fyri vøruna.

888 Úr sanginum *Ein gomul kista av kamfertra* hjá H. A. Djurhuus.

Broytingarnar eftir seinna heimsbardaga vóru eisini sjónskar, men kanska var munurin tá minst líka stórir millum bygd og bý. Petur Jacob Sivardsen minnist, tá ið hann sum ungur flutti til Havnar frá Gjógv.

„Men sum tað var lógið at síggja teir fyrstu persónbilarnar koyra á Hvítanesi og Yviri við Strond. Ikki minni undrunarverd var lótan fram við Skansanum, Tinganesi og inn í Vágsbotn, og tá ið Havnin í øllum sínum stórleika breiddi seg út við húsum, havnarløgum og skipum, ið har lógu við bryggju og fyri akkeri.

Komin á brúnna var alt so púra fremmant: útróðrarmenn, ið seldu stáskvinnum fiskateyggejur, flippumenn og finar frakkafriúr við hatti og tasku, arbeiðsfólk, lossingarmenn, børn og bilar hvørt um annað, ið fóru strúkandi ymsar vegir.

Bústaðirnir hjá okkum burturfluttu vóru eisini øðrvísi, eitt kamar, knøttur at trýsta á ella snara, og vit fingju ljós, hita og kókað vatn. Einki torv, sót ella petroleum. Eingir beinkir, einki fólk og prát. Alt var øðrvísi og fremmant. Og tær longdist tí aftur eftir øllum tí kenda og heimliga. Á kamarinum var tógn, deyðatogn og einsemiskenslan nívandi.

Maturin var eisini øðrvísi, mest handilsmatur og keyptur døgurðamatur.“

Petur Jacob Sigvardsen greiðir frá handlum og stuttleika í Havnini, sum so við og við eisini tók hann, „Tí alt hetta fremmanda umhvørvið nam við tað unga sinnið og gjørdi mun, sum frá leið, so tú forkaði teg onkunsvegna frá heimbygdini bæði umhvørvisliga og sinnisliga.“⁸⁸⁹

Eitt yngri skald, Jóanes Nielsen, heldur kortini ikki at tað gamla er horvið, og sigur tað soleiðis í nøturshylki: „Hóast tað ikki sæst, ganga fleiri okkara framvegis í húðarskóm“ og „Undirklokkan hómast um lendarnar.“⁸⁹⁰

889 Sigvardsen 2014, 93. Petur Jacob Sigvardsen hevur í tveimum bókum – og tann triðja er á veg, sett sær fyri at lýsa broytingarnar í tí sum hann nevnir matfeingissamfelagnum í tíðini aftaná seinna heimsbardaga (Sigvardsen 2013, 2014).

890 Nielsen 1990, 14.

Nýggir siðir

Tá ið talan er um nýskapan – innovatióin – eru tað tey, sum ganga á odda, og tey, sum eru eftirbátar í samfelagnum og halda fast um tað gamla væl longur enn onnur.⁸⁹¹ Tað hendi eisini í Føroyum, tað vóru sostatt hegemonisk drøg úr tí gamla bóndasamfelagnum, sum stóðu við, samstundis sum ein nýggj borgarlig hegemoni, ella mentanarligt vald, fekk tak á fólkinum. Føroysk mentan var um aldaskiftið 1900 ein blandingur av teirri mentan, sum var ryggurin í tí gamla bóndasamfelagnum, og teirri borgarligu mentan, sum kom við teimum nýggju stættunum, ein mentan sum so við og við kom at gerast mentunargrundarlagið undir samfelagsmentanini í síni heild, sum eitt nú tann franski samfelagsfrøðingurin Bourdieu hevur víst á.⁸⁹²

Tað vóru ymisk disiplineringsamboð, sum vórðu brúkt fyrri at kyrra fólk til nýggja siðvenju, eitt nú, tá ið tað um atburð og borðskikk ráddi.⁸⁹³ Dúkur var upprunaliga ætlaður til at turka sær uppí ta tíðina, tá ið fólk ótu við fingrunum, seinni kom hann, tá ið fólk fóru at eta við knívi og gaffli, at vera meira til prýðis á borðinum enn til annað, og skuldi ikki dálkast. Í Føroyum varð dúkur bert nýttur til serlig høvi, eitt nú tá ið gestir komu ella til høgtíðir.

Hans Marius Debes sigur, at tá ið „niggjundi Kristian kongur við soni sínum, Valdemari prins, vitjaði Føroyar, og hann vildi síggja ein føroyskan bóndagard, so varð hann fylgdur niðan til Hoyvíkar. Marin í Hoyvík tók ímóti kongi, prins, greivum, barónum og øllum tí stóra fylgi á ein sera hábærsligan hátt. Borðreitt var í glasstovuni, har ein hugnaligur hiti breiddi seg frá bileggarovninum úr Norske Løve við tølunum 1707 á. Dúkurin, ið borðreitt var við, er enn í varðveitslu hjá ommudóttirini í Lítlu Tvørgøtu í Havn, og verður hann róptur Kristian hins niggjunda dúkur.“⁸⁹⁴

891 Bringéus 1990, 114.

892 Um Bourdieu sí Broady og Palme 2000 A og B.

893 Elias 1989.

894 Debes 1977, 14.



Smágentur við borðið í finustovu.

Dúkur var eitt, men rættur borðbúnaður, og at duga at brúka hann, tað var eitt annað, sum gjørði mun á fólki. Og hartil kom so finar stovur, bæði dagligstova við plyssmøblum og spísistova við poleraðum spísiborði til gestir at sita við. Eitt borgarligt heim í Havn, sum Erland Viberg Joensen hevur leitað fram um 1900, var júst eitt slíkt. „Frá inngongdini bar til at koma beinleiðis inn í stovuna hjá pápanum og inn í dagligstovuna, og frá dagligstovuni inn í spísistovuna, uttan at nærkast køkinum.“⁸⁹⁵

Eisini høvdu tey tað, sum skuldi til, fyri at kunna seta fleiri fólk til borðs. Ein uppgerð yvir innbúgv og borðbúnað vísir, at tey uttan nakað kundu seta eini 18 fólk til borðs, tey høvdu fleiri karaflur, glásföt, vatnkannur, dúkar, terrinir, sósarskálir, kakuföt, breyðbakkar, sukurskálir, kaffikannur,

⁸⁹⁵ Joensen, E.V. 2005, 146.

tekannur, föt, grýtur og pottar, stór krúss, øgløs, glasiættar, 50 borðiskar, 28 koppar og 18 víngløs, umframt grýtur, pottar og pannur.⁸⁹⁶

Á Tvøroyri var eisini vaksin fram ein borgarlig mentan kring reiðarar og keypmenn, skiparar, lærarar, sýslumann, lækna og prest, og nakað tað sama finna vit eisini suðuri í Vági og aðrastaðni við. Eisini her vóru fleiri valahús, hús og fólk høvdu finar møblar og borðbúnað, sum ikki stóð aftan fyri tað, sum tey høvdu í Havn, „tey dugdu at bera seg at og vistu hvussu eitt borðhald fór fram. Eg veit, at tey áttu døgurðastell til 18 persónar.“⁸⁹⁷ „Tey høvdu havamøblar og drukku úti ... tey gingu eisini til hvønn annan at eta, bjóðaðu til døgurða, og gingu so til visittir sunnudag seinnapart. Tey komu uppá besök, drukku kaffi og fingur køkur, akkurát sum eftirmiddagsvisittir aðrastaðni. Visittkort havi eg eisini sæð, tað havi eg eisini sæð í Havn sum barn,“ sigur eitt heimildarfólk.⁸⁹⁸

Verkfrøðingurin Otto Zimmermann hevur í tí, sum hann hevur skrivað niður í 1907, lýst ein borgarastætt á Tvøroyri, sum ikki tykist at standa aftan fyri tað, sum vit kenna í øðrum keypstøðum í Norðurlondum um sama mundið, sum vóru gestablíð, men sum eisini høvdu eina etikettu í hesum sambandi, sum bar altjóða dám, eitt nú at fólk lótu seg hóskaði í, tá ið tey fóru til borðs, og har tey kundu borðreiða við einum 6 ymiskum rættum, tá ið tað skuldi vera.⁸⁹⁹

Edward Mitens, sonur Niels Juel Mortensen, lýsir barnaheim sítt soleiðis: „Í niðastu hædd komi eg inn í eina forstovu og fari gjøgnum gongd. Har lá matkamarið høgrumegin við hillum, alt so ruddiligt, sum móðir hevði skipað, við krukum og ílotum. So kom eg inn í køkin við komfyri, borði og stólum og kistu við vindeygad, har var hugnaligt at sita. Hon var gomul og skúrað. At enda var hon so slitin, at naglahovdini komu undan. Torvakassin var har. Fast borð var fram við eystara vegg og vask.“

⁸⁹⁶ Joensen, E.V. 2005, 142.

⁸⁹⁷ Mortensen 1988, 84.

⁸⁹⁸ Joensen 1982, 494.

⁸⁹⁹ Føroya Landsbókasavn E 170, 10.

Har stákaðist móðir og gentur, ofast vóru tvær, við matgerð og annað. Rokkur stóð við vegginn. Tey nappaðu, karaðu, spunnu og seymaðu og bundu. Vit børn gingu í føroyskum hosum, rotuskóm og tuflum ella húðarskóm. Undirklæðini vóru føroysk, og tryggjan var bundin heima.

Um sunnudagarnar vóru vit ílatin dansk klæðir, seymað heima, og danskar skógvar. Eg minnst, at eg heilt lítil sat á køksbordinum við beininum í fati í vaskinum, og genta vaskaði mær. Aftan fyri køkin var kjallararúm við vaskiketli og baðikari. Frá forstovuni var uppgongd til stovuhæddina og hurð inn í matstovuna. Har var runt borð, stólar og buffet. Haðani kom ein inn í dagligstovuna, ið vendi móti sunnan. Har var hugnaligt – borðstólar, ruggustólar og leðuryvirtrektir lenistólar – ein har faðir svav eina løtu aftaná døgurða – tá skuldi alt vera kvirt – og ein har móðir setti seg, tá hon var eldri og svav við eini avís yvir høvdið, fyri at tað skuldi vera myrkt. Klaver var í hesi stovu. Ingrid systir spældi, og eg klimpraði við einum fingri, og sang til... Í 1908, tá kongur og ríkisdagsmenn vitjaðu Føroyar, bygdi faðir gildisstovu norður úr góðustovu. Kongur og ríkisdagsmenninir vórðu bodnir niðan, og champagnupropparnir smeltu og edla drúan perlaði í gløsunum. Faðir og móðir vóru blið, tá fremmand komu á leið.⁹⁰⁰

Rithøvundurin og keypmaðurin Richard Thomsen kallar fram eina lötumynd ein sunnudag seinnapart í finustovu á Tvøroyri, sum kundi eins væl verið hjá einum keypmanni í onkrum danskum ella norskum keypstaði hjá handilskapitalistum um sama mundið: „Søndagen kom til sin ret, som den skulle være, nemlig Hviledag. Hvor husker jeg enkelte af disse Søndage, naar efter Middagen, Kjeldnæs, min Fader og maaske skipper Conradsen fra „Fawn“ trak sig tilbage med Kaffen, de snirklede Glas og den trestjernede Hennesy. En interessant Passiar, Skyer af Cigarrøg og en lille Cognac kunne Kjeldnæs absolut goutere.“⁹⁰¹

900 Mitens 1960, 21.

901 Joensen 1982, 495.

Einki er at ivast í, at hesi fólk høvdu tann mentanarliga førleikan, sum hoyrði til í teimum hægru løgunum í samfelagnum. Hin vegin tók tað sína tíð, áðrenn hesin førleiki seyraði niður í fólkid alt. Tað er ein søga um ein tvøramann „av tí betra fólkinum, sum eftir at hava ruddað og gjort klártuttan fyri hús síni jólaaftan, sessaðist við døgurðaborðið, har alt gott tilhoyr longu stóð á bordinum. Hann var stakur, men so væl fyri, at hann hevði húshaldirsku. Honum dámdi væl ein góðan bita, og hann let jólafríðin koma yvir seg, meðan hann bíðaði. Húshaldirskan kemur inn og setur eitt fat við knettum á borðið frammanfyri hann. „Knetti, jólaftan, undarligt“, hugsaði hann við sær sjálvum, men segði einki. „Hví ikki“, hugsaði hann, knettini vóru stak góð, og hann át seg mettan. Nú gongur hurðin inn í stovuna aftur, og húshaldirskan kemur innar við eini heilari gás á einum finum postalínsfati og setur hana á borðið.

Maðurin spyr, hví hon fyrst var komin við knettunum. „Jú,“ segði húshaldirskan, sum var norðanfjørðs. Hon hevði hoyrt, at tað var so fint at hava ein fiskarætt niðurundir døgurðan, tí hevði hann fyrst fingið knettini. Tvøroyri var, sum kunnugt, tá ið tað kom til borgarliga mentan, á odda í Føroyum. Tá betra slagið á Tvøroyri var longu tá globaliserað, men tað kundi gentan ikki vita, tí hon kendi ikki til finar smáar ordørvrar ella forrættir.“⁹⁰²

Sjálvt um viljin var har, so tók tað sína tíð hjá eini arbeiðskonu at læra at skilja tann hárfina munin millum, nær tað skuldi vera fínt, og tá tað var nakað annað. Tað er tað, sum tann franski samfelagsfrøðingurin Pierre Bourdieu nevnir *distinction*, ikki bert hjá arbeiðskonum, men eisini hjá fólki, sum høvdu vunnið sær stóran peningaligan kapital, men ikki mentanarligan.⁹⁰³

Prestar og embætismenn livdu øðrvísi enn onnur. Tað gjørdur læknar eisini í fleiri førum. Týskarin Carl Küchler

902 Joensen 2011: 14.

903 Bourdieu 1979.

var fyrst í 1900-árunum hjá Dr. Jensen í Klaksvík, sum hevði bjóðað honum til døgurða, og tann døgurði, sum tey tá fingi, hann hevði eingin droymt um at fáa har um leiðir, sigur Carl Küchler:

„*Suppe à la Reine, gebackene Fische, dänische Ochsenzunge und junge Erbsen. Kalbsbraten und Stangenspargel, Birnen und Preiselbeeren als Kompott, Ananaspudding und Schaumdütschen als Nachtisch: alles das vermochte die durch regelmässige Bezüge aus Kopenhagen reichversorgte Vorratskammer und Küche des Doktors zu liefern, und wie der gute Aalborger Aquavit und feuriger Portwein, so fehlte wieder ein schwerer französischer Rotwein noch ein perlender deutscher Rheinwein auf der reichbesetzten Tafel.*“⁹⁰⁴

Læknin var dani, men tað var ein maður sum J. F. Kjølbro ikki, hann var leingi tann máttmiklasti maður í Klaksvík. Tey búðu í einum stórum hvítum húsum við jarntaki, sum tey fluttu inn í um ársskiftið 1909/10. Tað vóru gardinur fyri og urtapottar í vindeygunum, sum ikki var so vanligt tá í tíðini, og tey fingi eisini rættiliga skjótt sentralvarma, og tey høvdu arbeiðsgentur, einar tvær. Tríggjar stovur vóru í húsunum og eitt harraverils, sum eisini varð brúkt sum kontór. Hjallarnir vóru tríggir, ein toyhjallur, ein kjøthjallur og so ein, sum varð brúktur til annað. Dagurin hjá hjúnunum byrjaði ofta við, at tey fingi drekka upp á seingina, ein drekkamunn og okkurt lætt. Tá ið tey høvdu drukkið, komu tey upp og fingi tá morgunmat ella morgundrekka. Tey vildu hava mjólk úti, so eitt tað fyrsta hjá arbeiðsgentunum at gera, tað var at fara niðan í fjósið eftir einum potti av mjólk, morgunmaturin var ofta tann sami, ein skál við súrari mjólk ella rómastampi. Rómastampur varð etin um summarið, tá ið neytini høvdu mjólkað.

„*Morgunmatur og allar hinar máltíðirnar vórðu borðreiddar í spísistovuni, har hann hevði fast pláss við niðara borðendan.*“ Tað var hvítur dúkur á borðinum, og har sótu tey við endan

904 Küchler 1913, 212.

á einum borði, sum kundi taka eini 18-20 fólk. Tey ótu ikki døgurða á middegi, men morgunmat, tað sum danir nevna frokost. Vanliga høvdu tey okkurt heitt, eitt nú „*seyðasiður skornar niður í kókaðan saltløg. So fekst eisini breyð við viðskera. Tað var altíð ein góð máltíð.*“ Borðbøn varð lisin, men annars ótu tey í tøg. Maturin var rættiliga einfaldur, sagt verður, at Kjølbro dámdi best feskan fisk við leykasmelti afturvið til døgurða, men konan vildi eisini hava tilgjordan mat sum eitt nú frikadellur. „*Tað blivu so nógvur frikadellur ... so einaferð spurdi Kjølbro, um mann ikki kundi fáa ein góðan døgurða aftur ... kókaðan fisk... Men sunnudag fingi vit steik*“ og „*onkra kotilettina av og á.*“⁹⁰⁵

Sjálvt um Kjølbro var væl fyri peningaliga, so var hansara mentanarliga habitus enn knýttur at tí rót, sum hann var runnin av. Slíkt kemur vanliga ikki fyrr enn við teimum ættarliðunum, sum koma aftaná.

Tað vóru kortini tey, sum hildu, at danskur matur var finari enn tann føroyski, og varð danskur matur settur fyri gestir, og tað tók sína tíð, áðrenn tað varð „*aksepterað at borðreiða við føroyskum mati. Tað var jú næstan skomm, tá ið eg var lítil.*“⁹⁰⁶ Sjálvur minnst eg, at tá ið fólk í familjuni, sum vóru gift í Danmark, komu heim at ferðast, so kom nógv annað keypt at seta á borðið, sum vit ikki ótu dagliga, tað var líkasum hildið at vera finari, tað er einaferð so, at tað er til gildi og tá ið gestir koma á gátt, at *tað fina* fer at gera vart við seg.

Tað broyttist nógv í Føroyum aftan á 2. heimsbardaga, men onkrar broytingar hendu eisini undir krígnum, tá ið fólk fingi aðrar vørur úr Onglandi. Í Vágum vóru nógvir bretskir hermenn, sum royndu at skapa sær eitt lív, sum teir

905 Eg takki Óla Jacobsen fyri at vera sloppin at taka úr handriti, sum hann hevur skrivað um J. F. Kjølbro.

906 Upplýsingar frá Oddvør Johansen 20.11.2013, sum visti hetta frá pápa sínum Verland Johannesen, sum tíðum var gestur hjá Mogens Wahl, ríkisumboðsmanni, tí teir høvdu felags tónleikaðuga og spældu stundum saman.

vóru vanir við heimanífrá. Teir finga sær pubb í kjallaranum á húsum, har teir hildu til. Eisini sörvingar finga tí móguleika at ganga á pubb í bygdini bardagaárini.

Konufólkini høvdu eisini aðrar móguleikar, sum mann-fólkini ikki sluppu at royna. Eitt nú vórðu tey boðin í ball í „*Entertainment Hut*“ uppi á Mýrum í Sörvági. „*Bretar vóru so galantir, teir avheintaðu genturnar við lastbili til konsertir og biograf og koyrdu tær heimaftur aftaná, og onkuntíð finga tær avlop av køkum heim við. Tær siga allar frá, hvussu undarligt tað var at síggja allar teir fremmandu sjeikarnar og hvussu feroyingar fólðu seg tilsiðisettar, tí bara genturnar og ikki teir sluppu við til tey ymisku tiltøkini.*“⁹⁰⁷ Umframt gott at eta og drekka var eisini undirhald við livandi tónleiki og sjónleiki. Biografur var har eisini.

Bretar høvdu eisini ymist, sum ikki var vanligur matur millum bygdafólkið, eitt nú frukt sum bananir, súreplir og perur og eina rúgvu av konserves av øllum handa slag. Heimildarfólk nevna eisini *toast* ella snerkt hveitibreyð „og kalkun, sum tey finga frá bretum til jóladøgurða. Njótingarevni so sum tyggigummi og sjokuláta gjørdust eisini heilt vanlig at brúka, meðan bretar vóru har, tí mangar munnu vera tær søgurnar mann hevur hoyrt um, at børnini finga sjokulátu frá teimum fyri egg.“⁹⁰⁸

Eftir fyrra heimsbardagan broyttist kosturin hjá feroyingum og kom meira og meira at renna saman við „donskum“ mati, og munurin millum fólk var ikki so stórur. Tann stóri munurin kom heldur at vera tann, at tað vóru tey, sum vóru so væl fyri, at tey áttu jørð og tí kundu fáa kjøt og annað av seyði, sum var meira forkunnugt hjá teimum, sum ikki blóðgaðu knívin. Tey fátæku og ognarleysu finga lítið ella einki kjøt. Roynt varð at fáa fólk at eta meira fiskalivur, men hon varð avreidd fyri at fáa pening. Tey, sum búðu á fuglplássum vóru betur fyri, og hjá hinum var grindin

907 Reinert 2007, 62.

908 Reinert 2007, 64

bjargingin, tí hon gav hesum „*udsultede kroppe, de fattigste af de fattige, så vel som de i samfundet bedre stillede, rigelig og dertil god og kraftig føde.*“⁹⁰⁹

Góður føroyskur matur kom tí ikki at missa tign millum fólk flest, tað var heldur hin vegin, at tað vóru tey, sum vóru væl fyri, sum kundu eta hann, eisini keypmenn og reiðarar, sum eisini áttu jørð. Edward Mitens sigur um pápa sín, at honum dámdi væl kjøt til nátturða ella morgunmat „*ella helst til báðar ynskti hann fegin eisini kjøt. Eg kann minnst hann við hvørt siga spyrjandi: Einki kjøt á borðinum.*“⁹¹⁰

Tey sum vóru flutt úr heimbygdini í stórbygd og ikki høvdu annað enn hendurnar at liva av, kundu næstan ikki hava pottin á loft uttan at hava pengarnar úr lummanum.⁹¹¹ Trøðin kom tí at vera hjálp hjá mongum. Karsten Sedal hevur, sum longu nevnt, víst á, at tey sum livdu av trøðni, royndu at halda døgurðan uttan fyri peningabúskapin við at hava epli og sjálvi útvega døgurðamat, men soleiðis var tað yvirhøvdur hjá øllum.⁹¹²

Tey, sum einki áttu, høvdu heldur ikki móguleika at binda sær klæðir upp á kroppin, tí tey áttu onga ull. Tey máttu keypa ella bestilla klæðir. Tey gingu í „*sirts*“ og ikki í góðum ullintum klæðum, „*illa ílatin, slenugt og ússaliga ílatin, eisini um veturin, í bumullskjólum, blomstrutum bumullskjólum ... slenutum sokkum. Dreingirnir í Valinum gingu í keyptum ternutum hosum.*“ Tað var bara tað betra fólkið, sum gekk í mynstrutum troyggjum, verður sagt av Tvøroyri frá tíðini undan 2. heimsbardaga.⁹¹³

Keypmenn og reiðarar høvdu enn røtur sínar bæði í tí gamla samfelagnum og tí nýggja. „*Rokkur stóð við vegg.*“

909 Endurgivið úr Jacobsen 2004, 240.

910 Mitens 1960, 28.

911 Tað var millum annað tí, at menn, tá ið kreppan kom í tjúgu-tríatiárunum, „*sóu redningin í at økja um smájarðarbrúkinu í sambandi við fiskiskapin. Hetta skuldi bjarga fólkinum gjøgnum ta trøngu tíð, tá ið inntøkan av sjónum minkaði burtur í tað bara einki.*“ (Brú 1958, 195).

912 Sedal 1983, 81, 91.

913 FFms 713.

Tey nappaðu, karðaðu, spunnu og seymaðu og bundu. Vit børn gingu í føroyskum bosum, rotuskóm og tuflum ella húðarskóm. Undirklæðini vóru føroysk, og tryggjan var bundin heima,“ minnst Edward Mitens, men „*Um sunnudagar vóru vit ílatin donsk klædir, seymað heima og danskar skógvar.*“⁹¹⁴ Tað føroyska var til gerandisbrúk og at vera í innanundir, tey donsku klæðini vóru til sunnudagar og tá ið tað skuldi vera fint, men summi gingu fin fyri tað mesta. „*Teir luktadu altíð av sigar. Teir vóru í klædningi, vesti. Flipp. Gingu ikki í tryggju. Teir gingu við stokki og spaseradu eftir vegnum.*“⁹¹⁵

Hugburðsbroytingarnar ávirkaðu sjálvandi eisini fatanina av góðum og ringum mati, men sjálvst um hugburðurin so við og við kom at nærkast og meira ella minni at verða tann sami hjá øllum, so høvdu øll ikki somu móguleikar, tí tað vóru so nógvar avmarkingar í lívs- og livimóguleikunum hjá nógvum, at matmentanin og mentan teirra yvirhøvur kom at verða øðrvísi og einfaldari enn hjá teimum, sum høvdu størri móguleikar í lívinum – ella eina betri „opportunitets-situatión,“ sum tann norsk sosialantropologurin Fredrik Barth hevur nevnt tað.⁹¹⁶ Tað var millum annað tí, at nógv ótu putursukur og sirop upp á breyð og ikki kjøt og rullupylsu og gingu í keyptum slenutum klæðum og ikki í bundnum tryggjum. Hin vegin ber ikki til at siga, at tað sama var orsök til, at ikki øll gingu í slipsi, hvítari skjúrtu og klædningi, har vóru tað onnur viðurskifti, sum gjørdur seg galdandi, og sum eisini høvdu við samleika at gera – at skilja seg burtúr.

Vambafylla, trot og vitaminir

Sjálvst um fólk fyrr í tíðini ikki vistu um sambandið millum vitaminir, mineralir og heilsuna, so vistu tey, at tað vóru plantur, sum vardu móti eitt nú skyrbjóg, sum bæði Lucas Debes, Svabo og Landt nevna.⁹¹⁷ Rasmus Rasmussen heldur

914 Mitens 1960, 21.

915 FFms 713.

916 Sí Barth 1971, 11 ff.

917 Debes 1673, 111. Svabo 1959, 152, Landt 1965, 111.

í endurminningum sínum, at tann matur, sum føroyingar ótu fyrr, var „*heilsustyrkjandi føði og aldi upp sterkar menn og hylldligar konur,*“ men so nertir hann við tað, sum kom at hava stóran týdning í heilsufrøðini fyrst í 19. öld, nevniliga reinføri og vitaminir, sum vanlig fólk ikki rættuliga høvdu skilt týdningin av enn. „*Høvdu fólkinu tá bert verið betur upplýst um at bjarga sær móti smittsomum sjúkum, sum tyfus, difteri og tuberklum, hevði standurin verið betri nú, enn hann er, men tíverri, so var ikki. Tey flestu vildu vera reinfør og gjørdur sítt besta, men tey vistu ikki mátarnar, og tey fingust so illa at trúgva, at nakað so smátt og ósjónligt sum bakteriur skuldi gera nakað um seg. Alt í viðvíkti sjúkum og smittu, var meira og minni hult í eina toku av fákunnigari pátrúgv. Hini kropsligu evnini vóru væl røkt tá, men alt tað, sum viðvíkti andaligum evnum og veruligari vitan um náttúruna, var so syndarliga vanrøkt, tí fór úrlitid so skeivt.*“ „*Betur er tað at fyribyrgja enn at lekja,*“ var ikki kent orðatak tá.⁹¹⁸

Eisini Jóannes Patursson sær teir gomlu føroyingarnar, sum „*eitt prútt fólk, eitt heilsugott fólk, vel limaðir, vel vaksnin, lettir á sporunum og bóru seg vel sum menn í gongulagi og høviskari framferð.*“⁹¹⁹

Einki er at ivast í, at henda lýsingin hóskar til nógvar føroyingar, um ikki allar, tí tað vóru fólk, sum ikki høvdu nóg mikið at taka av. Hungur er ikki tað, sum mest er skrivað um, uttan í ófriðartíðum og tá ið tað vóru beinleiðis fellisár, eitt nú var úrtøkan hjá fólki av seyðinum so vánalig seinast í 1500-árunum og fyrst í 1600-árunum, at tey sluppu frá at gjalda tíggjund í nøkur ár.⁹²⁰

„*Mangt er í neyðini nýtt, sum ikki er í armóðini gitið,*“ sigur eitt gamalt orðtakið.⁹²¹ „*Nú var munur á muruni í fólki, tá sum enn. Summi vóru so, at tey heldur liðu hina bitrastu neyð heima, enn tey fóru út at biðja sær bita inn í munnin, meðan*

918 Rasmussen 1985, 50.

919 Patursson 1936, 38.

920 Andersen 1895, 25, Guttesen 2004, 40.

921 Petersen (rits.) 2003.

onnur ikki vóru so eym í huga, at teim tókti nakað fyri at fara út at biðja, tá ov lítið var heima. Tað var ikki so sjáldsamt, at mamman sendi eitt av børnunum at biðja mjólk, tí var aldri sjýtt, um dropin var til.⁹²²

Í søguni *Faðirvár*, skrivað í 1914, sigur M. A. Winther í eini søgu, sum fer fram í 1809, um tveir smádreingir, sum líða hungur og hall, tí pápi teirra hevði brotið beinið og tí einki fekk gjørt. Smádreingirnir royndu at fáa okkurt etandi til heimið. „*Teir gróvu sløkjurøtur upp og stungu fliður; men hetta var berkin kostur, tá einki annað fekst afturat.*“ „*Ein dagin, teir lógu úti í bønum og gravaðu sløkjur, fór Jóan Petur at gráta.*“ „*Eg orki ikki meir, bróðir,“ helt hann, og tárini komu í eyguni á Hanusi.*“

Tað stóð so illa til, at teir ætlaðu at bróta inn í hjallin hjá bóndanum eftir mati. Í neyðini práta teir uttan fyri hjallin, um tað rætta og órætta í at bróta inn í hjallin. Og tað endaði við, at teir gjørdur tað ikki. Tað vildi so til, at bóndin var inni í hjallinum og hoyrði, tá ið teir tóku avgerðina. Úrslitið var, at bóndin hjálpti teimum úr neyðini, men ikki fyrr enn á sínum deyðastrá segði hann teimum frá, at hann hevði hoyrt teir tingast uttan fyri hjallin.⁹²³

M. A. Winther tekur eisini upp evnið *Hungur* í stuttsøgu við sama navni, skrivað í 1914. Hon er um tvær konur, sum liðu neyð. Onnur teirra doyri: „*Hungur, tann rami hungur,*“ *bannaði doktarin, tá hann hevði skoðað líkið. Hann í øðini til sóknarforstandarin og prest:* „*Tit hava dripið Sissal í hungri.*“ Søgan er um tey, sum fullu uttanfyri í eini tíð, tá ið vælferðarsamfelagið ikki enn var uppfunnið.⁹²⁴

Tað var fyrr, áðrenn samfelagsbroytingina í 19. öld, vanligt at fólk ferðaðust um landið, fyrst og fremst fyri at bidna ull, men eisini annað, tí tey høvdu ikki nóg mikið at liva av. Hetta broyttist. „*Tá út leið í áttatitalið í 19. öld, fekk alt hetta eina*

bráða og gleðiliga vend.“ Vendin kom við vinnuligum útróðri og sluppfiskiskapinum, tá „*Øll biddaragongd helt uppát, og fólkið sum heild rætti ryggin og kendi seg brátt ein góðan mun frælsari og sjálvbjargnari.*“⁹²⁵ Hetta er ikki júst sama fatan, sum Jóannes Patursson hevði av tí gamla føroyinginum, sum er umrøtt omanfyri.

Eitt var, at fólk fingur magan nóg fullan, hin spurningurin var, um tey fingur tað rætta at eta. Heilsuvísindini vunnu seg nóg fram seinast í 19. öld og í 20. öld, millum annað varð komið fram á vitaminir, sum høvdu nóg at siga fyri heilsuna. Í dag eru tað øll, sum eru at sindur at sær komin, sum vita, at okkum nýtist at fáa nóg mikið av vitaminum og mineralum fyri at hava góða heilsu. Kunneikin, sum vísindini avdúkaðu um vitaminir og annað, er eisini komin at vera ein partur av matmentan okkara. Møng eldri fólk kenna til at fáa eina skeið av livralýsi, sum ikki altíð var so lætt at fáa niðurum hjá einum barni, og lagt varð fólki eina við at eta nóg spik, tí tað var gott fyri fólk. Heimildarmaður, sonur lærara í Havn, føddur í 1923, minnst, at tað var fast við morgunmatarborðið, at „*mamma kom runt við eini ransón av turrum spiki til hvønn av okkum, og var einki spik, so fingur vit lýsi.*“⁹²⁶ Soleiðis mundi tað vera hjá teimum flestu, sjálvur minnst eg á skeiðina við livralýsi, sum eg skuldi svølgja dagliga, hon kundi fáa ein at klíggja, tá vóru lýsipillararnir frægari, tí teir kundi tú svølgja heilar.

Heilsumyndugleikarnir vóru rættiliga tíðliga áhugaðir í, hvønn týðning kosturin hevði fyri sjúkur. Frá umleið 1820-num vóru tað prestarnir, sum svaraðu slíkum spurningum, men teir gjørdur ofta stutt av. Eisini varð spurt um mat. Hildið varð, at fólk yvirhøvur fingur góðan mat og nóg mikið at eta. Tann nýggi amtslæknin, sum kom í 1837, helt kortini minni væl um tann føroyska matin, og líkist nóg tí, sum P. L. Panum kom við seinni.

922 Rasmussen 1985, 88.

923 Winther 1970, 60.

924 Winther 1970, 170.

925 Rasmussen 1985, 88.

926 Dahl 2002A:114.

Tað, sum teir donsku læknarnir serliga fýlast á, er tann ræsta matin, sum teir hildu vera ov treystan fyri fólk flest. Teir tveir føroysku læknarnir frá hesi tíð høvdu eina øðrvísi fatan av hesum, men hildu seg duga at síggja ein vanda í teirri vinnuligu fiskiveiðuni, tí nú varð alt mestsum avreitt fyri pening, og lítið av fiski varð goymt eftir til at hava at taka til. „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,“ sigur Napoleon Nolsøe lækni.⁹²⁷ Hetta er nakað tað sama, sum Jóannes Patursson eisini fýlist at í tí, sum hann er endurgivin fyri omanfyri í hesi bók.

John G. Effersøe nevnr fleiri trotsjúkur í tíðini 1883-1890, sum komu av vánaligum kosti, so sum ov lítið av mjólk, kjöti og fiti – eitt nú nevnr hann at fleiri – eisini børn – høvdu skrofulosu, sum var eitt slag av tuberklabruna. Tey fátæku og ognarleysu fingi lítið ella einki kjöt. Roynt varð at fáa fólk at eta meira fiskalivur, men hon varð avreidd fyri at fáa pening. Tey, sum búðu á fuglplássum, vóru betur fyri, og hjá hinum var grindin bjargingin, tí hon gav hesum „udsultede kroppe, de fattigste af de fattige, så vel som de i samfundet bedre stillede, rigelig og dertil god og kraftig føde.“⁹²⁸

Ikki minni týdning fekk tað nógva stórhvalatvøstið, sum kom við stórhvalastøðnum upp undir aldaskiftið 1900. Farið varð nú eisini at halda eyguni við heilsuni hjá børnunum, tí barnadeyðiligleikin hevði verið so stórur, at tað varð sagt, at tað doyðu fleiri av barndómi enn aldurdómi.⁹²⁹

Tað, at fólk ikki fingi nóg mikið av vitaminum og mineralum, kundi føra til ymiskar trotsjúkur. Kanningar, sum R. K. Rasmussen hevur gjørt, ta tíð hann var lækni í Føroyum, vísa, at ein stórur partur av børnunum vóru rakt

av eingilskari sjúku – rakitis. R. K. Rasmussen kom til ta niðurstøðu, at minst 42,5 % av føroyskum børnum fingi hesa sjúku tvey tey fyrstu liviárin. Orsøkin til hesa sjúku er m.a. eisini trot á D-vitaminum, sum ger at beinagrindin verður broyskin, bleyt og boyggilig. Tað kundi tí koma at síggjast á vakstrarlagnum seinni, um bilbugt ikki fekst við sjúkuni nóg tíðliga.

Tað hevur verið hildið, at eingilaska sjúkan er ein rættiliga nýggj sjúka, men R. K. Rasmussen ivast í hesum, tí tað er nóg, sum bendir á, at hon eisini var fyrr, men at diagnostiseringin ikki hevur verið nóg neyv, og tí hava tey ikki varnast hana, og hartil var fólkatalið munandi minni, og meginparturin av teimum, sum vóru fátøk, høvdu ikki móguleika at seta fótin undir egið borð og fingi tí ikki børn, men livdu sum arbeiðskonur og húskallar.⁹³⁰

Tann danski søgumaðurin Peter Rismøller hevur eisini víst á, hvussu armóðin úti á landinum í Danmark førði til trotsjúkur, sum beinleiðis kundi síggjast á vakstrarlagnum á fólk, tá ið tey vórðu vaksni – hetta prógvar hann við at vísa til fotomyndir frá teirri tíðini.⁹³¹

Undir fyrra heimsbardaga var stórt vørutrot. Tann amerikanska konan Elisabeth Taylor, sum tá búði á Eiði, skrivar í brævi til vinkonu, dagfest 17. mars 1917: „Enn hungur vit ikki, men nú má sparast uppá alt, ikki tundra ljós meira enn hægst neyðugt fyri at spara olju ... mær hevur altíð dámað so vel flesk, bacon, serliga tá tað var skorið í tunnar flísar og lagt á pannuna. Minnist, hvussu tær snerktu og rullaðu seg saman, til tær so brúnar og vel angandi liktust kurlutum hólvispønum, lógu í feittinum. Um náttina droymi eg, at eg seti meg niður við búgvíð borð, fyri mær stendur diskur fullur av kurlutum fleskaskivum, kenni eisini henda góða royk, men tá eg rætti hondina út eftir tí, hvørur alt út í fjarleika, og eg siti so nipin, til eg vakni við táravátum eygum.“ Alt var skamtað.

927 Endurgivið úr Jacobsen 2004, 239.

928 Endurgivið úr Jacobsen 2004, 240.

929 Jacobsen 2004, 242.

930 Jacobsen 2011, 54.

931 Rismøller 1966.

Tey gjördu húsarannsóknir fyrri at vita, hvussu nógv fólk høvdu inni av mati. Í Dimmalætting var kunngerð um skamting, sum fólk ikki rættiliga skiltu. „*Menn standa og veipa við Dimmalætting í hondini, jú, so pína, havragrýn og sago er skamtað, og tú skalt svørja uppá, hvussu mong epli tú eigur heima við hús.*“⁹³²

„*Tað eru hús her, sum bert hava eitt sindur av mjøli, te og kaffi og turran fisk. Mammurnar lata børn og mann fáa av skamtunarparti teirra, hetta sæst eisini á holdi og eygum teirra, so tað mann ikki vera so væl statt,*“ sigur hon í brævi dagfest 15. mai 1917.⁹³³

Fólk vildi ikki kennast við trot og neyð. „*Fólk sakna góðar gamlar dagar, tá fólk stukku inn á gólvið hjá hvørjum øðrum og hugnaðu sær við kaffi og køkum. Um eg spyrji onkran, um hann ella hon ikki skal hava ein drekkamunn, verður altíð svarað: „Nei takk, mær nýtist einki, eg havi nýliga etið, gerid tygum ongan ómak fyrri mína skuld!“ Altíð slíkt uttanumtos. Tað er heldur einki at siga til, tí eingin hevur meira enn honum sjálvum nýtist.*“⁹³⁴

Í brævi nýggjártaftan 1918 skrivar Elisabeth Taylor um jólahaldið sama ár, at „*Av skamtunarpørtum okkara høvdu vit spart saman somikið, at vit kundu baka nakrar piparnotur, sum vit koyrdu í pappírshornini sum forkunnugt jólaábit.*“ Tey høvdu eisini gjørt sær jólatræ úr viði og við lyngi uttaná.⁹³⁵

Ein av grannum okkara í Sørvági plagdi ofta at tosa um, hvussu ómetaliga kaldur veturin var í 1918, tá ið Sørvágsvatn frysti. At tað hevur verið kalt, sæst eisini av brævi, sum Elisabeth Taylor skrivar 30. januar 1918, og hesin kuldin, saman við at alt var skamtað, gjørdi tað ikki lættari hjá fólki: „*Øll klæði míni liggja breidd útyvir seteplini, so tey ikki skulu frysta, vatnleiðningin er stødgað av frostinum, so vit mugu bera vatn úr hyljum og keldum, torv hava vit enn, men ikki nokk*

932 Endurgivið úr Egilstrøð 1983, 33.

933 Endurgivið úr Egilstrøð 1983, 34.

934 Endurgivið úr Egilstrøð 1983, 38.

935 Endurgivið úr Egilstrøð 1983, 37.

til, at vit kunnu smelta kavan til vatn. Her er eingin sápa ella nakað vaskievni at fáa, osin frá ljúsilampunum og sjórámin seta seg á hold okkara, so vit fáa eitt serligt brá, so her er eingin, sum kann stíga fram og siga „Eg eri reinur.““⁹³⁶

Upplýsingarnar um týðningin av føðsluni fyrri heilsuna var ikki bert ein spurningur hjá heilsumyndugleikunum, men eisini ein kunnleiki, sum fólk yvirhøvur fingtu lut í, ein vitan, sum í 1930-árunum var „*etablert både blandt leg og lærd og særlig det første. I dette tiåret var vitaminene noe alle hadde hørt om og alle kjente til, slik ble det i hvert fall formidlet. Ja, det var så mye snakk om disse stoffene at enkelte hevdet at det udartet seg til det rene hysteri, eit vitaminhysteri.*“⁹³⁷ Í Noregi fóru tey so vítt, at skipað varð fyrri, at børn fingtu ein góðan og dyggan morgunmat, sum var kendur sum *Oslofrokosten* langt út um norsk landamørk, og norðmenn hava síðani altíð lagt dent á, at bæði børn og vaksin hava ein góðan matpakka við sær heimanífrá, hvar tey so enn eru stødd.⁹³⁸

Tær kvinnur, sum fóru á húsarhaldsskúla í Havn í tríati-árunum, fingtu eisini at vita um tað heilsuliga í mati. „*Den daglige Kost skal indeholde bestemte Mængder af Æggehvide, Fedtstof og Kulhydrater samt Mineralstoffer. For at dette skal ske, er det nødvendigt at give en afvekslende Kost, idet nemlig de forskellige Stoffer ikke findes i alle Næringsmidlerne. Mange tror, at det er tilstrækkeligt, naar man bare er mæt, men det er ikke helt rigtigt, idet enkelte Stoffer, som Fedt og Kulhydrater, ofte faas i for stor Mængde, derved opnaas for megen Overvægt, og som Følge deraf daarligt Hjerte, for højt Blodtryk, Uarbejdsdygtighed o.m.a. Naar derimod Kosten ikke indholder de forskellige Vitaminer samt Kalkstof, optræder, særlig hos Børn flere Sygdomme bl.a. den frygtede engelske Syge. Derfor skal Børn have en Kost bestaaende af Rugbrød, Mælk, Ost, Æg og Grøntsager, særlig raa Gulerødder, Æbler, Bananer og Appelsiner. Kød kun i ringe Mængde, undgaa*

936 Endurgivið úr Egilstrøð 1983, 38.

937 Lyngø 2003, 157.

938 Lyngø 2003, 159. Døvring 2003.

ogsaa Kaffe og The. Fisk og Lever, særlig det sidste, er særdeles godt til Børn. Til Patienter skal altid sørges for, en let Fordøjelig Kost bestaaende af Mælk, Æg, Grøntsager, kogt Fisk, lyst Kød m.m. Til sunde Mennesker anbefales groft Rugbrød, Mælk, Ost, Kød, Fisk, Grøntsager og Frugt. Er man kommet over den normale Vægt, kan man ved at undgaa Fedt, Margarine, Kød, Sause, Kager og søde Sager og spise rigeligt med Frugt og Grøntsager snart tabe igen – Det er absolut det sundeste kun at have Normalvægten.⁹³⁹

Húsarhaldsskúlararnir, bæði teir í Danmark og tann í Føroyum, royndu at sameina tað búskaparliga og tað heilsuliga í matgerðini, so at fólk bæði kundu fáa bíligan, góðan og dyggan mat og lærdu at eta rætt. Ta fyrstu tíðina varð mest hugsað um ta orku, sum fólk høvdu brúk fyri fyri at kunna arbeíða, og tað var maðurin, „som stod i sentrum for kostholdseksperternes oppmerksomhet; nå var det barnet som skulle settes først, ikke fordi barnet trengte mat for å arbeide – men rett og slett fordi barnet trengte den rigtige kost for å vokse sig sterk. Vitaminene viste sig å være de livsnødvendige stoffene i ernæringen, de virket forebyggende på sykdommer, men viktigst af alt: de bygde helse, selv fra barnsben og enda før fødslen.“ Tað kom tí eisini at verða at stórum týðningi, at barnakonur ótu rætt.⁹⁴⁰

Í tríatiárunum vóru ringar tíðir í Føroyum, og eisini stórir sosialir skeivleikar, sum Erlendur Patursson vísti á. „Av 10.000 skattaborgarum vunnu 9000 um leið 560 kr. um árið... Hesum skuldu teir og familjur teirra liva av. Hinir uml. 1000 skattaborgararnir høvdu harafturímóti nógv stórri inntøku. Inntøkurnar tilsamans hjá hesum túsund monnum vóru líka stórar sum inntøkurnar hjá hinum níggu túsund monnunum tilsamans.“⁹⁴¹ Størsti parturin av fólkinum forvann sostatt ikki stórt meira, enn at tey júst hóraðu undan.

At tann ringa føðslan var eitt armóðstekin, eisini í Fø-

oyum, sæst av frágreiðingini hjá amtslækninum í 1934, har hann vísir á tey vánaligu føðsluviðurskiftini í ávisum bygðum, í hesum føri Tvøroyri, har læknin „har iagttaget flere Tilfælde af Skørbug. Det et let at forstaa, at en saadan Sygdom kan komme til at optræde indenfor en Arbejderbefolkning med knapt tilmaalt Føde. At Mennesker paa denne Føde i længere Tid bliver C-Vitamin underernærede kan næppe omtvistes, og Mangel paa A-Vitaminer og Kalkstoffer vil i Længden ogsaa blive følelig. Det vil vise sig, at disse Menneskers Tænder let bliver Sæde for Caries, og at gravide Kvinder, naar de kommer lidt ind i Svangerskabet, vil blive sløje og faa Smerter overalt i deres Legeme.“⁹⁴²

Fólkatalið var tvífaldað fleiri ferðir síðani 1800, og undirstøðu- ella innløgubúskapurin, sum hevði verið álitíð fyrr, var ikki longur nóg mikið til at breyðføða alt fólkið. Læknin Severin Thomsen skrivar um 1900, at „Kosten er om Vinteren ensformig. For de mere Velhavende er det Skjærpekjød, Fisk og Kartoffler Dag efter Dag. For de jordløse Fiskere, fersk Fisk, Rastfisk, Klipfisk og en Art grove Fiskefrikadeller (Knætter) samt Kartoffler og „Drýl“, ɔ: ugeret Bygbrød med Sirup paa. Mælk haves aldrig om Vinteren.

I hele Klaksvig har der vanskelig kunnet skaffes Mælk til en syg Kones nyfødte Barn, der skulle have Flaske. (Forleden var her en Mand fra Strand, en lille Bygd med to Huse, for at købe amerikansk Olie til sit tre Ugers Barn. Det havde hidtil ikke smagt andet end Havresuppe, hvorved det bliver forklarligt, at det kunde længes efter lidt amerikansk Olje til en Afvæksling). De færingske Køer malke lidt og kort.“⁹⁴³

Í 1920-unum var alt ov lítið av mjólk. Hon var fyri tað mesta bert at fáa um summarið, tí um veturin sótu tey flestu svørt. Turrmjólk og blikkamjólk var at fáa í handlinum, men amtslæknin vísir á, at „Tørmælk og kondenceret Mælk er for dyre Præparater, baade de danske og engelske, som jeg her

939 Færøernes Husholdningsskole 1934, 1.

940 Lyngøe 2003, 158.

941 Thorsteinsson 2014: 40.

942 Skjalasavn amtslæknans, Årsberetning 1934, Føroya Landsskjalasavn..

943 Thomsen 1983, 126.

har anbefalet at bruge.⁹⁴⁴ Tað hjálpti, at mjólkarvirki vóru komin í Havn og á Tvøroyri, og í 1930 var framleiðslan av mjólk næstan nøktandi, og mjólk fekst nú alt árið, men í 1934 sigur hann, at „I og for sig skulle det maaske ikke synes at være saa lidt, naar der produceres en halv Liter Mælk pr. Individ daglig her paa Øerne, men Fordelingen af Mælken er ulig paa de forskellige Egne, ligesom Produktionen ogsaa er størst paa visse af Aarets Maaneder.“⁹⁴⁵

Í tríatiárunum komu boð úr Føroyum til heilsu- myndugleikarnar í Danmark um, at heilsustøðan var so vánalig hjá nógvum føroyingum, at best var at gera eina vísindaliga kanning av heilsustøðuni og kostviðurskiftunum fyri at fáa at vita, hvussu støðan veruliga var.⁹⁴⁶

Hetta er eisini ein tíð, sum tað verður sagt, tá ið „lægerne paa Færøerne havde aabne øjne ikke alene for vitaminforskningsens resultater og moderne ernæringshygiejniske strømninger, men tillige fulgte befolkningens kaar og daglige liv i deres distrikter.“⁹⁴⁷ Hóast úrslitini av hesi rannsókn eru áhugaverd, so kom rannsóknin ikki at hava beinleiðis ávirkan á føroyska matmentan, kanska tí at hon kom út undir krígunum, og tá ið hon varð kend í Føroyum aftan á 2. heimsbardaga, var nógv longu við at broytast.

Kanningarnar í 1936-1937 fóru fram í byggunum Mykinesi, Elduvík, Gjógv og Koltri, í rannsóknini nevndar bygdir, og í teimum størri byggunum Fuglafirði og Tvøroyri, í rannsóknini nevndar býir. Rannsóknin var fyrst og fremst ein kvantitativ rannsókn, sum byggir á tøl. Ein uppgerð av nøkrum lyklatølum gevur kortini eina góða ábending um munin á viðurskiftum í bygd og bý.⁹⁴⁸

944 Skjalasavn amtlæknans 1924, Ársberetning. Føroya Landsskjalasavn.

945 Skjalasavn amtlæknans 1931 og 1934 Ársberetning. Føroya Landsskjalasavn.

946 í Jákupsstovu 2006, 314 ff. Beinta í Jákupsstovu víðger rættiliga kritiskt granskingina og úrslitini, sum Guðjónsson og granskingarfelagar hansara komu til.

947 Guðjónsson 1940, 10 f.

948 Guðjónsson 1940, 84, 85, 221, 222, 223, 224.

Á bygd	Í bý	Tal:
Mjólkneyt	1,3	0,2
Seyður	18,6	1,4
Høsn og dunnur	5,4	6,6
Nýtsla í grammum:		
Mjólk	956	221
Rugbreyð	225	243
Hveitibreyði	72	89
Sukur	70	97

Á Tvøroyri var bert 0,1 kúgv í hvørjum húsarhaldi, og har fekk hvørt húsarhald í meðal bert 0,8 seyðir. Her mugu vit minnast til, at tað var í Froðba og í Trongisvági, at tey áttu jørðina á Tvøroyri. Á bygd fingur tey meira enn 4 ferðinar so nógva mjólk at drekka sum í bý. Hinvegin høvdu tey fleiri dunnur og høsn í bý enn á bygd, og á Tvøroyri hevði hvørt húsarhald 6,9 hønur, so tey hava fingið nógv egg.

Tað var ikki so stórir munur á, hvussu nógv breyð tey ótu, kortini so, at á Tvøroyri ótu tey bert 223 gramm av rugbreyði og 76 gramm av hveitibreyði um dagin.⁹⁴⁹ Í sukurnýtsluni var rættiliga stórir munur, og sukurnýtslan var størst á Tvøroyri, 111 gramm.⁹⁵⁰ Til sukurnýtsluna er tað at siga, at tað var sera vanligt at brúka bæði sirop og putursukur upp á breyð. Rannsóknin vísir eisini á, at tey fingur meira spik og feitt á bygd enn í bý,⁹⁵¹ men tá ið tað kom til at drekka te og kaffi, var lítil og eingin munur, kortini so at á Tvøroyri var tað vanligari at drekka kaffi enn te.

Hetta vísir okkum, at tey fingur meira at eta á bygd enn

949 Guðjónsson 1940, 222.

950 Guðjónsson 1940, 223.

951 Guðjónsson 1940, 221. R. K. Rasmussen hevur kannað eftir, hvussu nógva fiti føroyingar fingur burtur úr grindunum í tíðarskeiðinum 1813-1922, og kom hann til tað úrslit, at fitin til hvørt fólk var minkað nógv hesi árin, og hann kom til ta niðurstøðu, at tað vóru 14 gramm av spiki til hvørt fólk um dagin (Jacobsen 2011, 55).

í bý, tí at teir „typiske færøske gammeldags kostkomponenter forbruges i flere gange større mængde i bygderne end i byerne“, og at „gamle fødemidler er ved at forsvinde i byerne, medens de endnu spiller en overvejende rolle paa landet.“⁹⁵²

Hetta sigur okkum so mikið, at tað at eiga jørð og at hava nakað av innløgu, hevði enn ógvuliga nógv at siga fyri húsarhaldini í Føroyum hesa tíðina. Tað var eisini tí, at tað í tríatiárunum varð roynt at fáa fólkið traðir av kongsjørðini, so tey høvdu eitt betri lívsgrundarlag við tí, sum trøðin eisini kundi geva.⁹⁵³

Tað er einki at ivast í, at tann leiðbeining, sum ungar gentur, sum fóru á húsarhaldsskúla, og tann kunnleiki, sum læknar og onnur góvu fólki um kost og føðslu, fekk stóran týðning fyri fólki, tí kom tað eisini at verða umráðandi at geva børnunum spik og livralýsi, tí frukt og grønmeti var ikki altíð at fáa. Tað vóru eisini børn, sum vórðu lögð inn á hospitalið ella tað sum tey nevndu *Barakkina*, ið lá í hospitalsumhvørvinum, fyri at fáa tey at fitna.⁹⁵⁴

Matgerðarbøkur, uppskriftir og rættir

Tað er ofta stórir munur á tí mati, sum tað ber til at lesa um í kóikibókunum, og tí mati, sum vanlig fólkið hava gjørt í verki. Taka vit Danmark, so varð tann fyrsta kóikibókin prentað í 1616, og síðani eru fleiri komnar, men tað hava verið kóikibøkur í handriti áðrenn tað, sum fólkið hava brúkt. Tað sum vanlig fólkið hava gjørt av mati dagliga fyrr, er tað sum tey hava lært av teimum sum vóru frammanundan og sum er varðveitt á manna munn, okkurt av hesum er skrivað upp, men eins og kvæði og vísir bert eru ein brotpartur av tónleikasøguni, so er tað, sum er varðveitt á manna munn, bert ein lítil partur av matsøguni teirri folksligu, men sum Else-Marie Boyhus skrivar í fororðinum í síni søguligu kóikibók: „*Kogekunst er andet og*

mere end madlavning. Kogekunst forudsætter muligheder for at vælge imellem mange råvarer, erfaring og viden samt evner og mod til at tænke nyt, kort sagt overskud. I mange århundreder var kogekunst følgelig forbeholdt de få. Først i løbet af 1800-tallet fik bredere kredse adgang til friske råvarer og overskud til at variere madlavningen. Kogekunsten gennem tre århundreder handler derfor for de første 200 års vedkommende fortrinsvis om overklassens køkken.“⁹⁵⁵

Orðið *rættur*, á donskum *ret* og á norrønum *réttr*, er komin av plattýskari ella týskari ávirkan, har orðini eita ávikavist *Richte* og *Gericht*, sum merkir á donskum: *hvad der er tilberedt, anrettet*. Í Móðurmálsorðabókini er ein av mongu týðningunum av orðinum *rættur*: *matur borðreiddur fyri seg ella sum partur av (stórri) máltíð, sum til dómis eftir-, fiska-, forrættur*. Orðið *máltíð* hevur týðningin *tíðin tá ið etið verður* ella *verður*, men *verður* í Móðurmálsorðabókini eisini skilmerkt: *tann matur ið eitt fólkið etur til eina máltíð, matur ið krevst til at metta eitt fólkið*.⁹⁵⁶

Summar matmentanir hava flokkað allan mat frá tí einfalda til tað samansetta. Hetta er ikki minst galdandi fyri matstovurnar. Heitini á matstovurættum eru ofta kend um allan heim, veri tað seg forrættir, salat, høvudsrættir ella dessertir.

Tað hevur til allar tíðir verið munur á matmentanini hjá teimum ymisku stættunum í samfelagnum, men sum Bourdieu hevur víst á, so hevur eisini matmentanin hjá teimum, sum høvdu størst vald á mentanini, lyndi til at gerast mentanin hjá fólki flest, um kanska í meira einføldum formi.

Tað var ein tíð, tað var vanligt at seta alt á borðið í senn, kanska mest tí, at á tann hátt kundi verturin best sýna fram sítt matveldi og alt tað sum húsið formáddi, men ikki var so lætt at avgera, hvat ein skuldi eta fyrst, serliga hjá tí, sum

952 Guðjónsson 1940, 221, 224.

953 Sedal 1983.

954 Eg minnst sum barn, at fólkið plagdu at tosa um onkran, sum hevði verið á Barakkini.

955 Boyhus 2014, 7.

956 Poulsen 1999.

ikki hevði lært borðsið. Seinni fingur russarar æruna fyri at borðreiða við einum rætti í senn, og kom hetta at verða kent sum *service à la russe*, meðan hin formurin, at seta alt fram í senn, kom at eita *service à la française*. Tað vanligi er í dag at borðreiða *à la russe* á matstovum, serliga tá ið talan er um døgurða. Men tað eru eisini máltíðir, har tað enn verður borðreitt *à la française*, um vit hugsa um sjálvttøkuborð, sum eru vanlig nógvastaðni – eisini nevnt *buffet*.

At borðreiða *à la russe* kom ikki at vera vanligt fyrr enn seinast í 19. øld. Neyvan hava føroyingar fyrr í tíðini havt stórvegis høvuðbrýggj av, um tað var borðreitt *à la française* ella *à la russe*, tá ið teir settu seg við trogið, við búgvið borð ella til hátíðarligan brúdleyps døgurða, men eisini teir høvdu sínar borðsiðir og vistu, hvat var rætt og hvat var skeivt at gera, tá ið tú fekst tær at eta ella sat til borðs. Hugsa vit um tað málsliga, um hvussu ein máltíð er skipað hjá føroyingum, so eta føroyingar í lögum. Eitt nú kunnu teir fáa sær ein snaps niðurundir, og so kemur høvuðsrætturin og so tað, sum er omaná.

Fyri meira enn 200 árum síðani sóust, sum longu nevnt, broytingar í matarhaldinum í Føroyum, fyrst hjá tí „beta slagnum“ og síðani eisini hjá hinum. Sum tað sæst av tí matarhaldi, sum er lýst frammanfyri, so hevur tað leingi verið ógvuliga støðugt, og broytingarnar eru hendar smátt um smátt. Tá ið tað kom til matgerð, so lærði tað eina ættarliðið tað næsta – mamman lærði dóttrina at gera mat í verki.

Hetta broyttist saman við teimum samfelagsbroytingum, sum komu í 20. øld. Tað, at fólk lærdu at lesa og skriva, gjørdi tað møguligt at tilogna sær nýggjan kunnleika, eisini um mat. Her høvdu kóikibøkur og uppskriftir nógv at týða, eisini tí at fleiri konufólk høvdu gingið á húsarhaldsskúla og lærdu at brúka uppskriftir. Tað vóru eisini tær kvinnur, sum arbeiddu sum arbeiðskonur ella tæntu hjá prestum, læknum, embætismonnum og øðrum. „*Flestu bygdakonur høvdu eisini verið oman*“, *Brekkuna*“ og fleiri úti um landoddarnar, so tær vistu

um annað enn bara bygdaliga matgerð,“ sigur heimildarmaður úr Fámjin, og tað gjørdi millum annað tað, at matviðurskiftini sum heild „*ikki vóru so einstáttaði, sum onkur kundi bildið, eftir sum umstøðurnar vóru.*“⁹⁵⁷

Eitt dømi um arbeiðskonuna, sum lærir at síggja vakurleikan í einum dekkadum borði, er at finna í skaldsøguni Malan eftir Eilif Mortansson. Prestahjúnini hava læknan til døgurða. „*Bordet var dækket med kongeligt porcelæn og bøhmisk krystal, ting Birgitta havde bragt med sig ind i ægteskabet, og der var ædle vine i ædle karaffer. Blomstersmykket var der også. Birgitta havde været i haven og egenhændigt og uden nåde plyndret den for mørkerøde roser. Malan havde aldrig set et skønnere bord, syntes hun, det kunne ikke være finere selv ved kongens hof.*“⁹⁵⁸

Føroysk matmentan kemur nú at verða ein samanrenning av danskari og føroyskari matmentan. Áðrenn 1907 var eingin føroysk kóikibók til, men tað forðar á ongan hátt fyri, at fólk hava brúkt danskar kóikibøkur, og danskar kóikibøkur vóru ikki bert danskar, tí frá byrjan hava fleiri av uppskriftunum verið meira altjóða, tí vanligt var at skriva av eftir øðrum kóikibókum, fyrst og fremst útlendskum, og tillaga uppskriftirnar til danska smakin.

Eitt er, hvat stóð í kóikibókunum, men uppskriftir hava alla 20. øld verið at finna í vikubløðum og bløðum, sum vendu sær til kvinnur, og kvinnur hava til allar tíðir lænt uppskriftir og kóikibøkur frá hvørjari aðrari, og nógvar hava sjálvar skrivað upp uppskriftir til egna nýtlu. Soleiðis var tað í Danmark, og soleiðis hevur tað eisini verið í Føroyum og er tað enn.⁹⁵⁹

Ein heimildarkvinna sigur, at mamma hennara átti „Den unge Frues Kogebog“. „*Hesa brúkti mamma eisini nóg; minnst*

957 Nielsen 1991, 226.

958 Mortansson 1963, 119.

959 Nyvang 2013, 44 ff.

serliga til jólar, har hevði hon allar smákøku-uppskriftirnar í, summur skrivaðar niður við hond og lagdar inn í bókin: *Kleynur, siropskøkur, jødakakur, finsk breyð, vaniljukransar... Deiggið til siropskøkurnar varð 'lagt' 1. desember, hvørki fyrr ella seinni. Hon var sera stundislig, hvørt til sína tíð. Bakað varð, meðan jólaheilsurnar vóru, og børnini sluppu at vera uppi so leingi, tey orkaðu, og sjálv sovnaði eg mangan á sofuni ella divanini í stovuni. Tað var hugni og vekur deilig minnir. Haldi sjálv, at traditióinir, ella síðir, hava almikið at siga hjá børnum; tað ger tey so trygg. Bókin var longu uppslitin, áðrenn eg minnist, og eg minnist ikki nakra permu. Hon hevur kanska fingið hana í konfirmatiónsgávu ella brúdleypsgávu.“ Mamman doyði í 2013 95 ára gomul.⁹⁶⁰*

Næstan líka so skjótt, sum farið varð at prenta bøkur, komu tær fyrstu kókibøkurnar eisini upp á prent. Tær, sum vóru áðrenn, vóru skrivaðar við hond til privata nýtslu hjá kokkum á harragørðum og múgvandi fólki í býnum. Tann fyrsta kókibókin í Danmark kom út í 1616, og í 1899 vóru tær 127 í tali. Frá 1900-1970 komu 634 kókibøkur.⁹⁶¹ Allar fullu ikki í góða jørð, men nakrar hava verið prentaðar upp aftur og upp aftur, og verða brúktar enn, eitt nú *Frk. Jensens Kogebog*.⁹⁶² Eftir 1990 eru útkomnar upp til fleiri hundrad kókibøkur um árið.⁹⁶³

Tær fyrstu kókibøkurnar høvdu ikki annað endamál enn at geva fólki uppskriftir upp á góðan mat, sum eisini smakkaði væl, og tað vóru fyrst og fremst teir hægri stættirnar, sum brúktu kókibøkur, tí teir høvdu bæði tann búskaparliga og

960 Ása Gaasdal, Klaksvík.

961 Nyvang, 2013, 30, 58. Caroline Nyvang vardi í 2013 ph.d.-ritgerðina *Danske trykte kogebøger 1900 -1970. Fire kosmologier* við Københavns Universitet (Nyvang 2013). Hon er við at geva hesa ritgerð út í bók – work in progress – Tað er til hetta verk, ið hon hevur verið so beinasom at læna mæ, at víst verður til.

962 *Frk. Jensens Kogebog* kom út á fyrsta sinni í 1901 á Det Nordiske Forlag, København, og síðani er hon komin út í fleiri útgávum. Tað eru fleiri sum nevna, at hon eisini hevur verið brúkt í Føroyum.

963 Boyhus 2015, Nyvang u.á.

tann mentanarliga kapitalin fyri at kunna fáa nakað burtur úr teimum. Skjótt fóru kókibøkurnar eisini at mynda rák í tíðini. Húsarhaldini vóru jú ein týðandi partur av búskapinum, har eisini arbeiðsorkan kom frá, og tí varð nógv hugsað um, at maturin gav orku, samstundis sum hann var bíligur. Tá ið týðningurin av vitaminum og mineralum kom fram, so kom fyrilit eisini at verða tikið fyri slíkum í kókibókunum. Fleiri húsarhaldslærarar skrivaðu eisini kókibøkur.⁹⁶⁴ Tá ið vit koma til 1920-árin, fara læknar eisini at skriva kókibøkur, ikki bert tí at hugsað varð um heilsuna hjá fólki yvirhøvur, men eisini tí hugsað varð um, at tey, sum lógu á sjúkrahúsum, eisini skuldu fáa heilsugóðan kost.⁹⁶⁵

Teir almennu myndugleikarnir komu eisini skjótt inn á vøllum við kostráðgevvum og øðrum fólki, sum gjørdur sær ómak at upplýsa fólk um góðar matvanar við hóskaði kalorium og røttu vitaminunum í einum rætt samansettum kosti, har tað bæði var grón, grønmeti, fiskur og kjøtmeti.

Tað, at tað varð lagdur so stórir dentur á vitaminir og mineralir og minni á tað kulinariska, á góða rávøru og tað at fáa mat av smakka væl, hevði eisini sínar gastronomisku

964 Eitt nú gav húsarhaldslærarin Ingeborg Suhr út bókin *Mad* í 1908, sum er givin út í fleiri útgávum seinni. Henda bók hevur eisini verið kend og brúkt í Føroyum. Føroyskar gentur, sum hava verið á húsarhaldsskúla í Danmark, hava lært hana at kenna har.

965 Tað hevur ikki verið høvi til at kanna eftir og skriva um tann mat, sum tey borðreiddu við á sjúkrahúsum, hóast tað hevði verið sera áhugavert. Í endurminningum sínum sigur læknakonon Gudrun Zachariassen (2004) um viðurskiftini á Klaksvíkar sjúkrahúsi um 1. heimsbardaga, at „Köksamboðini og postalínið vóru heldur ikki nakað at reypa av. Leingi máttu tey læna kjøtmaskínu og steikipannu frá okkum, tá ið tey skuldu gera frikadellur ella steikja fisk. Sjúkrasystirin var eisini matmóðir. Hon fekk eitt ávíst gjald fyri hvønn sjúkling, sum hon skuldi halda hús fyri – við øðrum orðum hevði hon sjúklingarnar í kosti – ein vánalig skipan. Lønin sum sjúkrasystir var ikki so góð, at hon kundi hava hall av kostinum, og hon kundi ikki geva teimum góðan mat fyri tann peningin, hon fekk. Men hetta var hildið at vera tann besti hátturin at spara. Eg haldi, at nakrar gávur komu eisini sum matvøgur: egg, fiskur, epli, smør og kjøt; men kortini var tað ein keðilig skipan, sum hvørgin partur kundi vera nøgdur við. Seinni varð hetta eisini broytt soleiðis, at sjúkrasystirin bara skuldi hava við sjúklingarøkt at gera, sum eisini var ivaleyst fyri eitt fólk.“

skuggasiður, ekki minst tí, at „*fra denne tid begyndte man at uddanne husmodre, og gennem husmoderforeninger blev der givet en effektiv introduktion i en stadig mere klinisk holdning til mad. Se blot på kogeboerne fra 1920-erne og 30-erne, hvor det bliver lagt betydelig mere vægt på hygiejnen og effektiviteten end på smagen og kvaliteten. Aldrig før har den danske mad nået et så ringe stade som i dette århundrede.*“⁹⁶⁶

Sjálvandi vildu fólk áhaldandi hava heilsugóðan mat, men eftir seinna heimsbardaga kom matur og tað at gera mat at verða fatað sum matlist og skapandi virkseimi. Listafólk og onnur mentafólk komu nú inn á vøllin og fóru ikki bert at gera mat, men eisini at royna seg sum matskribentar. Fyrr vóru tað næstan bert konufólk sum skrivaðu kókibøkur, umframt læknar eisini eina tíð. Matsendingar í sjónvarpinum við kendum sjónvarpskókkum studdi eisini væl uppundir hetta, tí fleiri teirra skrivaðu eisini kókibøkur.⁹⁶⁷

Fyri at venda nösina móti tí føroyska, so vita vit, at føroyskar kvinnur hava brúkt danskar kókibøkur, men tað hevur ikki verið møguligt í sambandi við hesa bók gjølla at kanna eftir, hvørjar kókibøkur hava verið brúktar í Føroyum, men tað eru onkrar, sum tykjast at hava verið vanligari enn aðrar, eitt nú *Frøken Jensens Kogebog* og bókin *Mad* hjá Ingeborg Suhr, sum longu eru nevndar í øðrum sambandi. Kona úr Sørvági fekk í 1915 sum føðingardagsgávu *Fru Constantins Husholdnings- og Kogebog*.⁹⁶⁸ At tað hava verið kókibøkur á prestagørðunum, er lítið at ivast í, tí eitt nú hevur Petra Gregersen, seinni gift Arge, fingið eina stóra norska kókibók í jólagávu, sum er keypt úr búnum eftir pastor Grøn, sum var prestur í Kvívík.⁹⁶⁹

Tørsleffs Husmoder Service varð stovnað í 1939. Enda-

málið við hesi tænastru var at leiðbeina fólki í at gera mat, og kanska serliga at brúka tað sum Tørsleffs framleiddi. Tørsleffs Husmoder Service gav út fleiri mat- og kókibøkur: *Den blå Bagebog*, *Den røde Kogebog*, *Den grønne Syltebog*, *Den gule Dessertbog* og *Den hvide Frokostbog*. Hesar matbøkur vóru at finna í nógvum heimum í Føroyum, eins og ein annar klassikari, *Oetkers Bagebog*.⁹⁷⁰

Ein onnur kókibók, sum fleiri tykjast at hava átt, var *Den unge Frues Kogebog*, sum kom út í 1946.⁹⁷¹ Eitt heimildarfólk skrivur á Facebook, at hann fyri nøkrum árum síðani hevði tosað við tvær eldri konur í Trongisvági, og tær greiddu frá, at tá ið tær gingu á húsarhaldsskúla og tæntu í Danmark, brúktu tær „*Køkkenbog for unge Piger*“, ein kókibók, sum Foreningen af Danske Husholdningslærerinder gav út í 1946. „*Henda bók skuldi m.a. hava ábyrgd av, at gular ertrar gjørdust so vanligar í Føroyum.*“⁹⁷²

Tað hava verið fleiri aðrar kókibøkur, sum hava verið brúktar í Føroyum. Eitt nú bøkur frá Karolines Køkken, sum mjólkjarframleiðarin Arla hevur hildið áfram at geva út.⁹⁷³ Eisini gav Bogklubben Union, sum byrjaði virkseimi sítt í 1959, út fleiri kókibøkur og matbøkur, sum eisini hava verið at funnið í føroyskum heimum, eitt nú *Billedkogebogen*, og aðrar við, sum heimildarfólk nevna.

H. N. Jacobsens Bókhandil hevur verið til síðani 1865, og hevur bókhandilin eisini selt kókibøkur. Niðurstøðan verður tí tann, at føroyskar húsmøður rættiliga tíðliga í tíðini hava brúkt kókibøkur. Øll hava ikki átt tær, men sum eitt heimildarfólk sigur um uppskriftir: „*Tær gomlu brúktu høvdið í staðin fyri kókibøkur.*“⁹⁷⁴ Hetta merkir ikki, at kókibøkur

966 Overgaard 1996 (Den danske madkultur. Frágreiðing frá Kulturministeriet, Ikki prentað.) Her endurgivin eftir Nyvang u.á., 17.

967 Nyvang 2013.

968 *Fru Constantins Husholdnings- og Kogebog*. Nordisk Forlag 1915.

969 Bókin er Ester Meidell 1926: *Stor Norsk Kokebok for norske Hjem*. Gyldendal Norsk Forlag, Oslo.

970 Sjálvur minnst eg, at mamma mín hevði fleiri av teimum, um hon hevði allar, minnst eg ikki.

971 Eich 1946. Fleiri seinni útgávur.

972 Ó. J. R. á Facebook 12. sept. 2024.

973 www.arla.dk.opskrifter.

974 SMS sent til Kringvarp Føroya í sambandi við prát um kókibøkur í útvarpinum 12. september 2014.

Gentur á húsarhalds-
skeiði hjá Nainu Scharla í
Havn umleið 1930.



Húsarhaldsskúla-
næmingarnir hava
dekkað bord á skeiði hjá
Nainu Scharla umleið
1930.



ikki hava verið grundarlag fyri vitan teirra, men at tær hava lært uppskriftir av øðrum. Tað vanliga í fleiri heimum hevur verið at hava uppskriftir uppskrivaðar í eini bók ella á lepum, men summi, sum dugdu væl at gera mat, lærdu skjótt, hvussu tær skuldu gera, og fingi mestsum uppskriftirnar festar í

høvd og hendur og dugdu tað mesta uttanat, í hvussu so er alt tað, sum tær vanliga gjørdur.

Tær kvinnur, sum hava verið á húsarhaldsskúla í Danmark, hava havt kóikibøkur heim aftur við sær. Tann fyrsti húsarhaldsskúlin kom í Danmark í 1895 í Sorø, og fleiri komu honum á baki. Tær kvinnur, sum vóru á húsarhaldsskúla í Danmark, hava borið tað, sum tær lærdu, heim aftur við sær, og føroysk matmentan kom tí hjá teimum at renna saman við danska matmentan. Eins og føroyskur matur kom at verða ávirkaður av donskum, so var danskur matur ávirkaður av matmentanini í Europa, men sum nevnt í innganginum, so var útlendskt fyri føroyingar í flestu førum tað sama sum danskt.

Tann fyrsta føroyska kóikibókin kom út í 1907. Súsanna Helena Patursson (1864-1916) gav út ta fyrstu føroysku kóikibókina *Matreglur fyri hvørt hús. Føroysk kóikibók*.⁹⁷⁵ Matreglurnar eru býttar upp í fleiri ymiskar bólkar, sum eru Kjøtmatur,⁹⁷⁶ Spónamatur,⁹⁷⁷ Úr sjógvinum,⁹⁷⁸ Mjólkamatur

975 Patursson 1907. Umframt hesa bókina gav hon eisini út bókina *Fryðka um búgvíð*, sum kom út í 1912. (Patursson 1912).

976 Rættirnir undir steikum eru: *lambasteik, kálvasteik, oksasteik, harusteik, gásasteik, stókt dunna, stókt vilddunna, stóktur høsnaung, lundi og rita uppá stás, fyltur lundi, kjøtklumpar, lamslivur stókt, pannu "beuf", Saksia "beuf", kálvabringa, lambsbringa og høsni úti á javningi, saksað kryddarkjøt, brankað kjøt.*

977 Rættirnir undir súpan eru: *Klár kjøtsúpan, ritusúpan, saltkjøtsúpan, fin súpan av steinbíti, onnur steinbítssúpan, toskasúpan, onnur knettasúpan, grøntkálssúpan, hvít sagosúpan, reyð sagosúpan, súpan av súreplum, knásasúpan.*

978 Rættirnir undir Úr sjógvinum eru: *Stórhvalatvøst, stórhvalaknettir, „Beuf“ av kalvafiski, kræklingur og øða, snert knettir, stókt sandflundra, kókað sandflundra, kókaður steinbitur og kalvafiskur, pilkfiskur, kókaður klippfiskur, biligir fiskabollar út á sós.*

og greytur,⁹⁷⁹ Úr kálgarðinum,⁹⁸⁰ Ymiskir rættir,⁹⁸¹ Bakverk,⁹⁸² Budingar,⁹⁸³ Pylsur⁹⁸⁴ og Reglur um at goyma mat frískan.⁹⁸⁵

Rættirnir eru fyri stóran part at rokna sum danskir rættir og danskur matur, men soleiðis at hon royndi at laga uppskriftirnar til føroysk viðurskipti og føroyskar rávörur, eitt nú føroyskt grønmeti, sum fólk sjálvi skuldu dyrka. Tað sæst, at kjøthakkimaskinan er uppfunnin og komin í nýtslu at mala kjøt við. Tað eru rættir, sum málsliga eru eitt sindur torskildir, tí hon hevur givið donskum rættum føroysk növn, sum ikki hava hingið við, eitt nú saksað kjøt um hakkikjøt og kálvaost um tað, sum á donskum verður nevnt *sylte*.

Súsanna Helena Patursson hevur leiklutin sum millum-gongukvinna millum danska matmentan og føroyska. Hvussu

979 Rættirnir undir Mjólkamatur og greytur eru: *Fleytir, rómastampur, dralvi, ketilostur, blaksúpan, sagovellingur, muskatbollar í mjólkaskál, havragreytur, bygggreytur, maisgreytur, kókaði risingrín.*

980 Rættirnir undir Úr kálgarðinum eru: *Urtasúpan, sýrusúpan, rabarbusúpan, rabarbuleggir afturvið steik, hvíta- og gularótur, viðskeri aftur við steik, feskt og saltað kjøt, hvannir, saksað hvítkál sum viðskeri, kjøtfrikadellur, rødbedur: syltaðar, reyðbedusalat, blomkál.*

981 Rættirnir undir Ymiskir rættir eru: *Livurpostei av björgfugli, morgunmatur I, morgunmatur II, fleskakøka, jørðberjasalat, tomatir, knettir av stórhvalalakatvøsti, hvønnudagskrem, koldskál av svískum, bráðgjørð „dessert“, makaronisalat, súreplir afturvið steik, mjólbollar, skvættir, eggjarómi, eggjaloypingur til royktan mat, eggjaøl, kirsuberjasós á rís, súpanarbollar av jørðeplum, bráðgjørð „fromage“, hátiðs „fromage“, „Bums“, tomatir í edikki, kókaðar perur aftur við breyðmati, reyðkál, viðskeri til steik, knútakál, spískál stúvningur, hvítkálsboud við ifyllu, piparróssós afturvið kókaðum kjøti.*

982 Rættirnir undir Bakverk eru: *Bráðgjørð súreplakaka, bakað súreplakaka, sandkøka, formakøka av súrari mjólk, eplatería, bilig góð jólakaka, risterta, korrenukøka, stór klingra, sodakøka, kaffibollar, fóstulavintsbollar, holukøkur, vaftur, jólababb, piparmødur, bráðgjørðar kanelkøkur, bráðgjørðar mandlikøkur, bráðgjørð og bilig lagkøka, brúðleypsterta, franskbreyð, smá franskbreyð, tvebakkar, rugkeks, havrakeks, vatnbakkils, „krem“ til lagkøku og tertur.*

983 Rættirnir undir Budingar eru: *Urtaðingur, majzenabudingur, maisflagerbudingur, blomkálsbudingur, sagobudingur, bakaður klippfiskabudingur, hysubudingur, budingur við jørðeplum, blóðbudingur.*

984 Rættirnir undir Pylsur eru: *Blóðmøtur, rullupylsa, kjøtpylsa, lungapylsa, skarnarnapylsa, kálvaostur.*

985 Fremsti mátin at salta niður: *Annar sukurlakti, at turrsalta uppá ensk, krympa tál, royking, kjøt og fiskur, royktur fiskur, kjøt, ísað kjøt, ostur, blóð í fløskum, rabarbustelkar í fløskum, gularótin, føroyskar rotur og kálrabi, kókupulvur, vegetabilsk feitt til húsrúk.*

stóra ávirkan bók hennara fekk á føroyskt matarhald, er ilt at siga, og tað veldst eisini um hvar, men tær flestu, um ikki allar uppskriftirnar, høvdu frammanundan staðið í blaði hennara Oyggjarnar.

Í tríatiárunum stóð Naina Scharla, fyri húsarhaldsskúla í Havn, sum eisini hevði undirvísing úti á bygd. Naina Scharla var donsk og lærði næmingarnar at gera danskan mat. Skúlin gav eisini út eina lítla lærubók í matgerð.⁹⁸⁶

Føroya Fólkaháskúli hevur uttan iva eisini havt stóra ávirkan á nýggjari føroyska matgerð, tí háskúlafólkin høvdu øll verið á donskum háskúlum og har lært danskan mat og háskúlamat at kenna, og tað hevur eisini ávirkað nakað av tí, sum varð etið á háskúlanum. Teirra næmingar, serliga genturnar, kunnu so hava tikið tað til sín.⁹⁸⁷

Tann kókiðbókin, sum Petra Arge kortini sigur seg hava brúkt mest, er „*Kogebog for unge Husmødre*.“⁹⁸⁸ Petra Arge sigur sjálf, at tað, sum hon hevur brúkt mest úr hesi bókin, hava verið køkuuppskriftirnar og ikki so nógv aðrar matuppskriftir, tí døgurðamatur og annað var tað vanligi føroyska, sum tey dugdu at gera av handahógv. Tað sæst eisini á sjálvari bókin, har parturin við køkuuppskriftunum er meira slitin og brúktur og ber dóm av tíðarinnar tonn. Tað eru nógvur køkuuppskriftir í bókin til køkur av ymiskum slag.⁹⁸⁹

Nonnurnar høvdu, stutt eftir at tær komu til Føroyar, eisini húsarhaldsskúla. Í nógvum førum hava gentur, sum hava gingið á húsarhaldsskúla, búð hjá nonnunum, og umframt at læra matgerð og húshald, eisini havt høvi til at skriva upp tær uppskriftir, sum tær hava lært at brúka á skúlanum.

986 Tað er sagt, at Naina Scharla hevur skrivað bókina, men hon stendur ikki nevnd sum rithøvundur.

987 Hermann Oskarsson: Kunneiki og tálgaðannukaka. Blogga 07.08.2006.

988 Skov 1945.

989 Eg takki Petru Arge, sum umvegis ommusonin Erling Isholm, hevur lænt mær hesa bókina eins og aðrar kókiðbøkur, sum hon hevur brúkt. Eisini takki eg fyri, at hon hevur verið so beinasom at læna mær lestrarætlan og bókina við uppskriftum, sum hon skrivaði upp á skúlanum, ið er skipað sum ein rættilig bók við innihaldi og tilvísingum.

Undirvísingin hefur verið á donskum, og uppskriftirnar eru tí yvirhøvur eisini skrivaðar á donskum.

Summarið 1942 var Petra Gregersen á húsarhaldsskúla hjá nonnunum í Havn. Tað gingu 17 gentur, ættaðar ymsastaðni úr Føroyum, á hetta skeið. Tær lærdu at gera heilar døgurðar við forrætti, høvuðsrætti og desserti og onkrar „frokostrettir“.

Uppskriftirnar til teir einstøku rættirnar skrivaðu tær upp í bók, sum tær høvdu heim við sær, tá ið skeiðið var runnið. Uppskriftirnar vóru vanliga nógv fleiri enn tær, sum tær høvdu lært at gera á skúlanum.

Læruætlan dag fyri dag í matgerð hjá nonnunum 1942 Middage

- | | | | |
|-------|--|-------|---|
| 16.6. | Stekt Fisk, Rabarberkompot. | 3.7. | Stegt Fisk, Kartoffler, Lagkage. |
| 17.6. | Boullionsuppe, Frikadeller, Kartoffler og Gele med Flødeskum. | 4.7. | Kartoffelsuppe med ristet Brød. Berlinerboller, The. |
| 18.6. | Sød Sagosuppe. Gulash og Kartoffelmos. Lagkage, The. | 6.7. | Klipfiskegratin, kogte Kartoffler, Grundlovsdessert. |
| 19.6. | Ærtesuppe med Brødtærninger. Pandekager. Budding med Saftsovs. | 7.7. | Byggrynssuppe. Skinkerouletter og Pikkelsauce. Russisk Desert. |
| 20.6. | Hakkebøf, Kartoffelsalat. Svensk Risdessert. | 8.7. | Frikadeller, kogte Kartoffler, Dessert i Glas. |
| 22.6. | Fløjlgrød. Stekt Fisk og kogte Kartoffler. Smørdejsnitter med Flødeskum. | 9.7. | Farsfrikadeller og kogte Kartoffler. Risbudding. |
| 23.6. | Klipfiskekugler, Kartoffelmos og Æggesovs. Rabarbertærte. | 10.7. | Festmiddag. Tomatsuppe med Farsboller, fyldte Postejer, stegt Fisk med Kartoffelsalat, Ananasfromage. |
| 24.6. | Suppe med opbagte Boller. Steg, Franske Kartoffler. Bondepige med Slør. | 11.7. | Kødgratin, Chokoladebudding med Cremesauce. |
| 25.6. | Fløjlgrød med Saft. Kogt Fisk, Kartoffler, Kaffe, Smørdejsskringler. | 13.7. | Fiskerouletter med kogte Kartoffler, Russisk dessert. |
| 26.6. | Kartoffelsuppe med ristet Brød. Berlinerboller, The. | 14.7. | Bøf, kogte Kartoffler, russisk Dessert, Kaffe, Kager. |
| 27.6. | Kødsuppe, kogte Kartoffler, kogt Kød, Lagkage, The. | 15.7. | Vermicellesuppe. Kogt Kød, kogte Kartoffler, Risbudding med Saft. |
| 29.6. | Klipfiskekugler med Kartoffelmos og Æggesovs. Rabarbertærte. | 16.7. | Byggrynssuppe. Grind og Spik, kogte Kartoffler. Dessert i Glas: Sagogryn pyntet med Ananas. |
| 1.7. | Suppe med opbagte Boller, Steg, brunede Kartoffler, Brudepige med Slør. | 17.7. | Mælkesuppe med Makaroni, Kød, kogte Kartoffler, Rabarbertærte. |
| 2.7. | Stegt Fisk, kogte Kartoffler, stuvet Kål, Lagkage. | 18.7. | Kogte Fiskefarsboller, kogte Kartoffler, Berlinerboller, The. |
| | | 20.7. | Farsfrikadeller, kogte Kartoffler, stuvet Kål, Abrikosris. |

- 21.7. Benløse Fugle, kogte Kartoffler, Rabarberpie.
 22.7. Fest Frokostret. Stegt Pølse, Kartoffler à la maitre, Maynaisesalat, farserede Æg.
 23.7. Mælkesuppe med Makaroni, Fiskeboller, kogte Kartoffler, Gele.
 24.7. Stegt Fisk, Kartoffelmos. Budding med Frugt.
 25.7. Suppe med Brødtørninger. Wienerschnitzel, kogte Kartoffler, Hindbærfromage.
 27.7. Stegt Pølse, kogte Kartoffler, stuede Roer, Rabarbergrod.
 28.7. Gullasch, kogte Kartoffler, Grundlovsdessert.
 29.7. Laks, Kartoffelmos, Budding, Saftsovs.
 30.7. Fiskeboller, kogte Kartoffler, The, Kager.
 31.7. Kogt Flæsk, Kartoffelmos med Svedsker (bagt), Vandbakkelse, The.
 1.8. Hakkebøf, kogte Kartoffler, Snebudding med Saftsovs, stuede Gulærter.
 4.8. Kærnemælkssuppe, kogt Fisk, Persillesovs, The, Oetkersnitter.
 5.8. Kødsuppe med ovnbagte Boller, Lapskovs, Rabarberis.
 6.8. Fiskeboller, Kartoffler, hvid Sovs, The, Vandbakkelse.
 7.8. Karrygullash med Ristoppe, Æbletærte.
 8.8. Grindebøf, kogte Kartoffler, Rullekage, The.
 10.8. Kødsuppe, kogt Kød, kogte Kartoffler, hvid Sauce, Snebudding med Saftsovs.
 11.8. Festfrokost. Kartoffler à la maitre d'hotel, Bayerske Pølser, Maynaisesalat, farserede Æg.
 12.8. Klipfiskekugler, kogte Kartoffler, Sovs, Chokoladefromage.
 13.8. Steg, brunede Kartoffler, Gulerødder, Sovs, Sukkerbrødsrand med Frugt.
 14.8. Tomatsuppe, Hakkebøf, kogte Kartoffler, stuvet Kål, Sveskeris.
 15.8. Farsfrikadeller, kogte Kartoffler, Russiske Pandekager, Iskrem.
 17.8. Boullionsuppe med Makaroni, Ragout, Cremeboller, The.
 18.8. Tarteletter, fyldt med stuede Roer, Kartoffel Rouletter, Florentinerkage.
 19.8. Farsfrikadeller, kogte Kartoffler, Grundlovsdessert.
 20.8. Festmiddag. Steg, kogte Kartoffler, Forlorne Spejlæg, Rødbedesalat.
 21.8. Ragout. Russiske Pandekager.
 22.8. Gulerodssuppe, Bøf, Kartoffler, Wienerbrød, The.
 25.8. Kærnemælkssuppe, stegt Sild, Kartoffler, Trifle.
 26.8. Klipfiskebudding, Rullekage, Italiensk Salat.
 27.8. Kaalrouletter, kogte Kartoffler, Træstamme, The.
 28.8. Juliennesuppe, stegt Fisk, varm Salat, Sneboller, The.
 29.8. Sveskesuppe, Laksefrikadeller, kogte Kartoffler, Æbleskiver, The.
 31.8. Suppe, Kød, Kartoffler, Gelerand med Cremesauce.
 1.9. Kærnemælkssuppe med Rugbrødstoppe, Spegesild, kogte Kartoffler, Rabarbergrod.
 2.9. Blóðmør, kókaði eplir. Kræmarhús við róma.
 3.9. Kogte Kartoffler, Lammefrikassé, Cremedessert.
 4.9. Kaalrouletter, kogte Kartoffler, Rabarbergrod.
 5.9. Krustader, Steg, brunede Kartoffler, Æblekage. (Majkens Fødselsdag)
 7.9. Suppe, Labskovs, Karamelbudding.
 8.9. Kærnemælkssuppe, Farsfrikadeller, Riskage.
 9.9. Strandskaller med Røræg, Lagkage.
 10.9. Kødbudding, stuvet Kaal, Berlinerboller.
 11.9. Frokost Pølsetarteletter med Grønsager, Salat. Odas Fødselsdag.
 12.9. Hakkebøf, kogte Kartoffler, Sveskesuppe, Citronfromage.

Í 1974 byrjaði húsarhaldsskúli í Klaksvík, Føroya Húsarhaldsskúli. Hesin skúli hevur á hvørjum ári eitt 5 mánaða skeið í matgerð og øllum sum hevur við vanligt húsarhald at gera. Dentur verður lagdur á at læra næmingarnar at gera føroyskan mat.⁹⁹⁰

Umframt at læra mat á húsarhaldsskúlanum, so var eisini matgerð á skránni hjá kvøldskúlanum í Havn. Ein teirra, sum undirvísti í matgerð seinast í 1960-árunum, var Malla Samuelsen. Hon hevði undirvísing í heimi sínum við Landavegin.

„Malla Samuelsen hevði matgerð fyri ungar gentur heima hjá sær sjálvari í heimi sínum. Hon hevði eitt so fint heim og eina fina stovu, bæði vanligan køk, og tað sum tey nevna grovkøk. Eisini hevði hon vakurt innbúgv og eitt fint spísistovumøblement. Vit vóru einar 6-8 gentur, sum gingu í skúla hjá henni, og onkur vaksin kona eisini.

Hon lærði okkum bæði at gera føroyskan mat og at gera finan mat. Vit lærdu at seyma indur, seyma rullupylsur og annað burtur úr seyði. Tað vóru nógvar gentur í Havn tá, sum als ikki kendu til slíkt, so tað lærði hon okkum. Ein kona, Lisa Rubeksen, hjálpti Mallu, og tá vit komu, høvdu tær fyrireiðað alt so væl, at alt var klárt til undirvísingina. Malla var frá tí tíðini, har alt varð gagnnýtt – góður matur mátti ikki koyrast burtur.

Ikki bert lærdu vit at gera matin frá einum enda til annan, bæði tann føroyska og hin, men vit lærdu eisini at gera allar teir rättir, sum hoyrdu til eitt høgtíðsmáltíð, bæði forrætt, høvuðsrætt og dessert, og tað skuldi serverast við manér. Vit lærdu reinføri í køkinum og vit lærdu at dekkja bord – eitt væl dekkjað bord, har alt stóð, sum tað skuldi við dúki á, so tað var klárt at sessast við tað. Og so lærði hon okkum eisini, hvussu man eigur at servera, hvørjari síðu maturin verður boðin frá og at taka tann skitna tallerkin út frá mótsettari síðu. Vit skiftust um at gera tað ymiska, sum vit lærdu hvørt kvöldið, tvær til at dekkja bord og leggja serviettar, tvær til forrættin, tvær til høvuðsrættin

⁹⁹⁰ Petersen 1994, 193.

og tvær til dessertina. Umframt at gera mat so skrivaðu vit hvørt kvöld uppskriftirnar, ið hoyrdu til menuina tað kvöldið. Uppskriftirnar vórðu skrivaðar í eina bók, og fleiri av hesum uppskriftum brúki eg enn.

Vit lærdu at baka bæði smákøkur, formakøkur, nuggakransar, flotakakur og annað og dessertir eisini, sjálvandi. Minnist eisini at hon lærði okkum at gera rabarbuvin. Hon lærði okkum at gera rís à la mande, og til tað brúkti hon eitt sindur av rabarbuvinu fyri at fáa tann rétta konsistensin. Tá skeiðið var liðugt fyri veturin, vóru vit við á framsýningini hjá kvøldskúlanum, har vit ikki bert sýndu fram tað, sum vit høvdu lært, men vit seldu eisini kakur og annað.

Tað var í 1966, at vit gingu á kvøldskúla hjá Mallu Samuelsen. Vit lærdu øgilega nóg hjá henni á kvøldskúlanum, og hon dugdi væl og hevði tað mann kallar „stíl“, eisini var hon ein so vøkur og hábærslig kvinna í allar mátar.⁹⁹¹

Tað kom eisini fyri, at onkur kvinna hevði kvøldskúla í matgerð úti á bygd. Eitt árið lærði ein kona fólk í Mykinesi at gera mat á kvøldskúla, men hvønn týðning tað hevði, er ringt at siga nakað um.⁹⁹²

Tann mat, sum gentur lærdu at gera á húsarhaldsskúlanum hjá Nainu Scharla, hjá nonnunum og seinni eisini á kvøldskúla hjá Mallu Samuelsen, var meira ella minni finari matgerð við íblástri frá danskari matmentan. Tað er tann matur, sum í dag verður nevndur *bedstemorsmad* á donskum, kanska kunnu vit siga *ommumatur* á føroyskum, matur sum omman gjørdi hann. Sjálvur minnst eg henda mat á borðinum hjá teimum, sum gjørdur meira burturúr matinum enn vanligt, serliga sunnudagar ella til høgtíðir.

Sjálvt um tað ikki kann sigast at vera júst tað sama, so liggur í hesum okkurt av tí, sum í dag verður nevnt *retro*, serliga tá ið tað kemur til klædnabúna. Retro er ein partur

⁹⁹¹ Sagt frá hevur Lis Hammer, Tórshavn 19. september 2014. Malla Samuelsen var virkin á so mangan hátt, hon var politikari og fyrsta kvinna, sum sat í Løgtinginum.

⁹⁹² FMD BS 00197576E, H.J. Mykines 1973.

av seinmodernitetinum, tá ið tað kemur til klædnabúna, men mær vitandi er tað ikki enn vorðið vanligt at tosa um retromat, hóast tað „*liggur til høgrabeinið*“ at gera tað.⁹⁹³

Sum nevnt omanfyri var kóikibókin hjá Súsannu Helenu Patursson tann fyrsta kóikibókin, sum kom út í Føroyum. Næsta kóikibók ætlað føroyskum kvinnum er skrivað á donskum máli, og varð hon givin út av húsarhaldsskúlanum í Havn í 1934. Umframt at læra matgerð, lærdu næmingarnir eisini nógv annað, sum hevði við húshald at gera.⁹⁹⁴ Frammarlaga í bókini er ein áminningarseðil til húsmøðurnar:

HUSKESEDDEL

1. Lad al Mad koge langsomt med Laaget paa under Kogningen, fjern Grydeskeen.
2. Fyld Gryden med Vand, saa snart den er tømt, vask altid Gryderne straks efter Brugen.
3. I Aluminiumsgryder maa ikke koges syrlige Ting, heller ikke henstaa Madvarer.
4. Ordn Opvasken før den paabegyndes, brug to Baljer, 1 lunkent Sæbevand, 1 kogende Vand.
5. Hold god Orden i Spisekammer, Skabe og Keld, lad aldrig henstaa grimt lugtende Ting.
6. Afkøl altid Mælken i koldt Vand straks, lad den henstå rent og køligt.
7. Madvarer bør omgaas meget renligt, anvend alle Rester; hos en dygtig Husmoder gaar intet til Spilde.
8. Brug saa vidt mueligt 3 Hovedmaaltider, Kl. 7 Morgenmad, Kl. 12 Middag, Kl. 7 Aftensmad. Spis Havregrød om Morgenens med Mælk, Smørrebrød og The. Middagen skal helst bestaa af to Retter.

993 Í Danmark er ommumatur ella bedstemorsmad aftur komin á skrána, og tað verða eisini givnar út kóikibøkur við ommumati, eitt nú *Bedstemors Køkken* (Fode 2012).

994 Færøernes Husholdningsskole 1934, 3.

9. Sørg for Kød til Aften, hvis der har været Fisk til Middag, og Fisk til Aften, om Kød er brugt til Middagen. Af Levninger fra Middagen kan altid tillaves Aftenretter.

10. Begynd Arbejdet tidlig om Morgenens, tag først al Rengøringen, dernæst Bagnings og Madlavning. Praktisk Indretning af Arbejdet er en Betingelse for at faa udrettet et Hjemms Gerning tilfredsstillende.

Færøernes Husholdningsskole 1934.

Tað er einki at ivast í, at hesi 10 boðini hava sett seg fast hjá næmingunum, og hava sett sær síni spor. Matparturin av bókini er býttur sundur í *Forretter*, *Efterretter* og *Desserter*. Uppskriftir eru eisini um *Syltning*, *Henkogning*, *Bagnings*, *Sygemad*, *Børnemad*, *Mælk og Ost* og *Sammensætning af Middage*. Einki av tí, sum vit kenna sum gamlan føroyskan mat, er at finna í bókini. Tað, sum kvinnurnar lærdu á húsarhaldsskúla, sæst eisini av teirra hugburði til matgerð.

„*Tann fyrsta treyt at fáa allan mat at smakka gott er at reinsa hann væl frá byrjanini, segði kona, sum hevði hetta hegnið. Fiskur mátti kryvjast beinanvegin og vaskast. Um livraslintrur hanga eftir í ræstum ella turrum fiski, so smakkar hann trátt og illa. Helst má summagin takast úr, tá fiskur skal heingjast til ræsingar, helst tá liður móti sumri, tí tá sást betur, um maðkur er komin í fiskin. Tráa tálq má ein ikki lata í knetti ella frikadellur, so er maturin spiltur. Um ein ger blóðmør, so at lata góða tálq í og gott tilfar, og geva sær tíð til hetta arbeiði, so verður úrslitið eisini gott.*

At fáa góðan mat burtur úr dýrum tilfari, tað kann ein og hvør, men sum húshaldslærarinna segði, tá hon skuldi gera ein rætt, eitt ella annað stuttligt at eta omaná, tá ein var mettur:

„Vit skulu nýta róma, ella kunnu nýta mjólk, men vit taka og nýta vatn.“ Ella tá hon segði, „tá tit fara út at keypa til húsarhald tykkara, so keypið fyrst og fremst, tað sum er neyðugt, men ikki alt, sum tit halda tykkum treingja til.“ Hesin liviregul hóskaði vel til tíðina tá, síðst í 1920-unum og fyrst í 1930-unum, tí lítið av peningi var til hjá tí vanliga fólkinum, so eingin hevði ráð at keypa meira enn tað neyturviliga.⁹⁹⁵

Í innganginum til frágreiðingina um kostranssóknarferðina hjá Skúla V. Guðjónsson verður sagt, at Føroyar vóru áhuga-verdar, tí at „gamle Spisesædvaner og Paavirkning af moderne vesteuropæisk Levemaade findes Side om Side.“⁹⁹⁶ Her er seymurin raktur á høvdið.

Triðja kókibókin, sum er ætlað einum føroyskum lesara-skara, er tann lítla bókin hjá J. P. Poulsen ella Palla Bager, *Matgerð umborð á føroyskum skipum*, sum kom út í 1939.⁹⁹⁷ Hon er viðgjord í brotinum um mat umborð á skipum.

Ikki fyrr enn í 1974 kom tann fjórða bókin, *Matur og Matgerð*, sum tey bæði Óluva Skaale og Marius Johannesen hava skrivað.⁹⁹⁸ Henda kókibókin man vera ein tann mest nýtta í landinum, tí hon hevur uppskriftir upp á bæði føroyskan og útlendskan mat, ið er tillagaður føroysk viðurskifti, og harumframt eru sera áhugaverdar hugleiðingar um matarfeingið í Føroyum í bókini. Í 1977 góvu tey út *Klænkiðbókina* við meira soltnum mati.⁹⁹⁹

Í 1988 gav Jonhild Henriksen út bókina *Góðaráð* at brúka hjá vanligum fólki. Hetta er ein rættiliga fjølbroytt bók, hvørs uppskriftir byggja á tilfar, sum fæst í Føroyum og á føroyskar rávørur, umframt eisini at hava meira danskar ella altjóða uppskriftir, sum fevna um alt frá baking, døgurðarættum,

sósum og øðrum rættum, sum høvundurin hevur lært næmingar á húsarhaldsskúlanum í Klaksvík at gera.¹⁰⁰⁰

Tað eru eisini komnar út mat- ella kókibøkur, sum umframt at hóska til flestu húsarhald, fyrst og fremst eru ætlaðar sum undirvísingartilfar í heimkunneleika í skúlanum, og sum fevna um nýggjari matgerð og hava ein altjóðakendan dám í uppskriftunum.¹⁰⁰¹

Bókin *Góður matur úr sjónum* er eitt átak fyri at fáa føroyingar at eta meira sjógæti frá skeljadjórum til vanligan fisk – eisini ræstan og turran fisk – og greitt verður frá, hvussu hesin matur skal gerast til og bordreiðast. Meginparturin av bókini eru uppskriftir og samanseting av rættum.¹⁰⁰²

Ein onnur bók um fisk og mat úr fiski er *Fiskabókin* hjá kokkinum Una Gullfoss, hvørs rættir eins í tí fyrr nevndu bókini, eru úr føroyskari rávøru. Talan er um mestsum øll sløg av fiski og sjógæti, sum er at fáa í føroyskum sjógvi, men rættirnir hava yvirhøvur ein modernaðan og altjóða dám.¹⁰⁰³

Um aldaskiftið 2000 var ein sending í Sjóнварpi Føroya, sum varð nevnd *Okkara kokkar*. Har vóru ymiskir rættir gjørdir úr føroyskari rávøru, men hátturin at gera matin var meira altjóðakendur. Hesir rættir eru útgivnir í bók við sama nevni.¹⁰⁰⁴

Matbøkurnar hjá teimum báðum Jóhonnuni á Tjaldrafløtti og Elisabeth Akursmørk hava í uppskriftunum ein modernaðan altjóðadám, men við onkrum føroyskum uppi.¹⁰⁰⁵

Oddvør Skarðhamar er kend fyri at gera mat til móttøkur og størri tiltøk, og hevur hon í hesum sambandi eisini í bókum givið út tað, sum hon bordreiðir við. Ein er um krás úr køkinum, ein um buffetstjornur, og saman við Ingibjörg

995 FF. Ritg. 1972/73, A:73, 31.

996 Hetta er skrivað í forordinum til frágreiðingina hjá Guðjónsson (1940).

997 Poulsen 1939.

998 Skaale og Johannesen 1974. Bókin er komin út í fleiri og eitt sindur broyttum uppløgum. Seinasta broytta útgáva kom í 2010.

999 Skaale og Johannesen 1977.

1000 Henriksen 1988.

1001 Eitt nú Vilhelm 1994 og 1999, Dalsgaard og Johannesen 1998, Dalsgaard 2002.

1002 Sigvardsen (lagt til rættis) 2001.

1003 Gullfoss 2010.

1004 Gudmundsson 2002.

1005 Á Tjaldrafløtti og Akursmørk 2006 og 2007.

Jacobsen ein um køku- og dessertdreymar og annað.¹⁰⁰⁶ Sötmetisbøkurnar hjá Simonu Hansen og Jóhannu Thomsen, *Velgagnist*, umboða sötmetispartin í nýggjari matmentan.¹⁰⁰⁷

Ein tann kendasti kokkurin í Føroyum man vera Leif Sørensen, sum er ein viti í føroyskari gastronomi. Hann hevði eina tíð egnu matstovuna *Gourmet* og hevur verið kokkur á matstovuni KOKS á Hotel Føroyum. Hansara gourmetuppskriftir eru komnar út í bókini *Leif Sørensen*.¹⁰⁰⁸

Tað koma út alsamt fleiri kóikibøkur. Tað sum eyðkennir allar tær nýggjaru mat- og kóikibøkurnar, er, at talan er um eina nútímansgerð av føroyskari matgerð. Tær bestu kóikibøkurnar royna at finna fram tann føroyska rákan í matgerðini og skapa nýggjan mat burtur úr eldri traditióin, samstundis sum føroyskar rávørur verða brúktar til eksotiskan mat sum eitt nú sushi. Tað størsta uppfinnsemið í sambandi við matgerð er sjáldan at finna í heimum, tað er at finna uttan fyri heimið, á matstovum, og tað ber tí til at siga, at føroysk matmentan er vorðin professionaliserað tey seinastu árin.

Vertshús, matstovur og hotell

Presturin Jørgen Landt endar bók sína fra 1800 um Føroyar við hesum orðum: „*Til Slutning maae jeg anføre, at i det heele Land er ikke et eeneste Gæstgiversted og behøves ikke heller, thi Indbyggernes Gæstfrihed og Velvillighed imod enhver Rejsende gjør saadanne Gæstgiver-Herberger Huuse unødvendige.*“¹⁰⁰⁹

At tað var høpi í hesum, kundi týskarin Graba ásanna 23. apríl 1828, tá ið hann var í Kollafirði. Tá kom ein bóndakona móti teimum „*frá einum prýðiligum bóndahúsum, beyð okkum at vera vel komnar og at støkka inn á gólvið. Einku nyttaði, at vit lögdu henni ríkan við, at vit máttu vera á Leynavatni um 6 tímar; hon segði, at maður sín var eisini farin á ting við*

1006 Skarðhamar 2009, 2010, 2012, Jacobsen og Skarðhamar 2008.

1007 Hansen og Thomsen 2012 og 2013.

1008 Sørensen 2011.

1009 Landt 1965, 274.



børnunum, men vit máttu tó ikki sjá fyri at veita henni tann heidur at koma inn. Í glasstovuni varð okkum boðið brennivín, kaffi, smurt breyð og Gud viti alt, sum vit máttu synja. So bað hon um at sleppa at vísa okkum húsini, og tað tók so langa tíð at hyggja at øllum, at tá ið tað var gjørt, stóð til reiðar fyri okkum ein eggjakøka, sum vit uttan náði máttu eta av. Ikki var hugsingur um at gjalda fyri; tað hevði verið at gjørt stórt gyski burtur úr føroyskum gestablídni...“¹⁰¹⁰

Á Tvøroyri var gestastova bygd í sambandi við tann kongaliga úthandilin, har vóru koyggjur, og fólk skuldu hava songarhoyggj við sær at liggja í, og hava tað við sær aftur, tá ið tey fóru.¹⁰¹¹

Gistingarhús ella matstovur komu ikki fyrr enn seint

1010 Graba 1987, 43.

1011 Upplýsing frá Onnu Kirstin Thomsen, Tvøroyri.

Vágsbotnur. Gomul mynd frá umleið 1900.



Vágsbotnur í dag.

í 19. öld og í 20. öld, og tá var hetta fyrst og fremst ætlað fremmandum gestum, sum ikki høvdu onnur tilhaldshús. Tað tók sína tíð, áðrenn matur og matarhald varð gjørt leyst av tí heimliga og kom at vera nakað, sum ein kundi keypa fyri pengar í Føroyum. Fyrsta vertshúsið, sum eisini tók móti liggjandi gestum, var Vertshúsið í Havn. Tað var havnarmaðurin Søren Olsen, sum í apríl 1836 fekk vertshúsloyvi. Hann hevði loyvi at hava matstovu og har selja mat, kaffi, te, vín, puns og aðrar drykkjuvørur. „*Hóast matur, te og kaffi vóru fyrst nevnd, og punsur og aðrir drykkir í aðru røð, er eingin ivi um, at søla av sterkum drykkjum var roknað sum tað, ið skuldi bera rakstur in uppi.*“¹⁰¹²

Ta fyrstu tíðina vóru reglurnar fyri vertshús í Føroyum ógreiðar, so Vertshúsið misti skeinkiloyvi, men helt áfram kortini, tí einki forðaði fyri at skeinkja vín og øl til 1907.

¹⁰¹² Jacobsen 2005, 123.



Hotel Djurhuus ella Vertshúsið í Havn.

Vertshúsið fekk so við og við størri týðning sum gistingarhús, tí fleiri fólk komu til Føroyar og høvdu tørv á at fáa innivist. Vertshúsið helt fram sum Hotel Djurhuus til einaferð í 1950-unum.

Tað næsta var sjómansheimið Sailors Home, sum kom í 1868, og sum seinni kom at hýsa tí fyrsta Hotel Føroyar, sum var umbyggt, men brendi í 1950 og varð síðani mestsum bygt av nýggjum í árunum 1957-1959. Tryggingarsambandið Føroyar kom at eiga henda bygning. Partur av bygninginum

var leigaður út til Hotel Føroyar. Sjómansheimið í Vágsbotni kom í 1923, og í 1954 varð bygt afturat. Seinni eru komin fleiri hotell, eitt nú varð eitt hotell bygt við flogvøllin í Vágum, sum nú ber navnið Airport Hotel 62n, sum eisini hevði matstovu.

Hotel Hafnia varð tikið í nýtslu í 1951. Í 1968 vóru sostatt tvey gistingarhús, eitt sjómansheim, 2 aðrar matstovur, 2 pensionat og eitt kondittari, sum seldu køkur og annan mat í Havn.¹⁰¹³ Ein matstova, sum nógv minnst, er Perlan, sum var víðagitin fyri sínar stóru kotilettir, sum flestu tilkomin fólk minnst. Tað var serliga danin Eivind Binderup, sum gjørdi hesar kotilettir.

„Pápi kom til Føroyar longu í 1940. Hann var útlærdur tenari og kom at starvast á Perluni. Har var óalmindiliga hugnaligt, minnst eg. Har vóru servitrisur í svørtum kjóla og við litlum hvítum fyríklæði framman fyri sær. Haldi at tær búðu uppi á loftinum í Perluni. Tað, sum Perlan var serliga kend fyri, vóru tær stóru kotilettirnar. Kjøtið keypti hann vist frá Smæruni. Tað vóru stórar kotilettir. Hann fekk tær serliga broysknar við at panera tær tver ferðir. Nógvir sjómansskúlanæmingar búðu á Sjómansheiminum, og teir elsaðu at koma í Perluna at fáa sær hesar stóru kotilettirnar við reyðkáli, sós og eplum. Har var eisini stak hugnaligt inni.“¹⁰¹⁴

Tað hava verið aðrar matstovur, sum eru komnar og farnar. Helgi Jacobsen gevur eina støðmynd frá seinast í sekstiárunum og eitt sindur eftir tað.

„Fyri 50 árum síðani og kanska styttri vóru hotellini og gistingarhúsini mest ætlað at hýsa ferðandi, tí vanligu fóru fólk ikki út at eta, uttan kanska onkur einsamallur maður ella onkur sjómansskúlanæmingur, sum fekk sær at eta á Sjómansheiminum ella á onkrum pensionati. Í 1968 vóru umframt matstovurnar

1013 Restorff og Niclasen 2001, Trap 1968, Jacobsen 2013. Sí eisini Birgar Johannesen (2007, 362 ff. og 2008, 411), sum í orðum og myndum hevur gjørt eitt yvirlit yvir bæði hotell, pensionat og annað í Havnini frá 1900 til 1969.

1014 Súsanna Holm, f. Binderup, dóttir Eivind Binderup, hevur sagt hetta.



á hotellunum og Sjómansheiminum tver aðrar matstovur, tvey pensionat og eitt kondittari. Perlan var ein av matstovunum í miðbýnum. Fólk komu av bygd til Havnar at eta tær tiltiknu svínakotelettirnar á Perluni.“¹⁰¹⁵

Tað fyrbrigdið, sum á enskum eitur „fast food“, kom eisini til Føroyar og fyrst til Havnar, seinni eisini út á bygd. Eftir seinna heimsbardaga komu búðir, sum seldu fish and chips, og pylsuvognar, sum seldu heitar pylsur. Hetta vóru pylsuvognar, sum kundu flytast og kundu tí eftir umstøðunum standa ymsastaðni í býnum, eitt nú í gamla kommunuskúlagarðinum, har Heini Kjøt hevði ein

1015 Jacobsen 2013, 267.

Hotel Hafnia Tórshavn, eldri mynd.



Matstovan á Hotel Hafnia. Eldri mynd.

pylsuvogn, og ofta voru það studentaskúlanæmingar, sum stóðu í vogninum, og kjansurinn gekk oft í arv.

„Eg varð studentur í 1960, og seinast í 1950-unum mundi eg standa í pylsuvogninum hjá Heina Kjöt í eini trý ár. Pylsurnar vorðu hitaðar við gassi. Har seldi eg bæði reyðar pylsur, breyð, sinnop og ketsjup. Fólki komu frá götuni at keypa sær eina pylsu, serliga tá ið dansur var, tá komu tey turnandi fyrri at fáa sær pylsur at eta, tá ið dansurinn var liðugur. Haldi at dansistöðinni lótu aftur kl. hálvum eitt.“¹⁰¹⁶

Pylsuvognarnir hövdu síni fœstu stöð, og so við og við voru fleiri teirra til grillbarri, sum fóru at selja eitt størri úrval av „fast food“, eitt nú stoktar høsnaungar, ella kyllingar, sum

¹⁰¹⁶ Upplýsing frá Georg Egholm, lækna.



Kondittarið var fyrr eitt væl vitjað stað í Havn.

fólk søgdu, várrullur og búffar eftir útlenskum konsepti.¹⁰¹⁷ Fast food stöðini komu fyrri at verða og hava lagað seg til tíðina, tá ið tað kemur til mat og vørur, sum fólk sjálvi kunnu kunna seg um í dag í býarmyndini, serliga í Havn, men eisini í fleiri størri bygdum.

Í 20. øld hava tað verið hús á bygd, sum hava tikið móti gestum. Í summum fœrum hava tað verið privatfólk, sum hava tikið móti fólki, og onkustaðni hava tað verið hús, sum hava verið burturav til hetta. Sjálvur minnst eg eini hús úti á Bakka í Sørvági, sum gingu undir navninum Hotellið, har plagdu fólk at fáa innivist og mat eisini. Í størri bygdum sum Klaksvík, Runavík, á Eiði og Viðareiði hava verið og eru enn eisini hotell, sum taka ímóti fólki, og tað tykist sum fleiri koma. Eitt er hotellið á flogvøllinum í Vágum, men í 2014 læt gamla hotellið í Miðvági uppافتur.

Verkfrøðingurin Otto Zimmermann og kona hansara hövdu fingið innivist á hotellinum á Tvøroyri í 1907, tá ið hann var har í sambandi við arbeiðsrindi á bedingini. Tey hövdu frá Baron Lerche, sum tey kendu, fingið at vita, „at det var et udmærket hotel, hvor han og Lassen havde boet, og

¹⁰¹⁷ Johannesen 2008, 299 ff.

de havde haft det saa storartet, saa Mamma ventede at se noget i Retning af Hotel Øresund i Skodsborg.“ Tá ið tey sigldu inn eftir fjørðinum, sá hon eini vøkur gul hús, sum hon helt mundi vera hotellið, men tað vísti seg at vera sethúsini hjá Niels Juel Mortensen.

Hjúnini fingi innivist á hotellinum, men lótu illa at veitingini. Hotellið var bert eini vanlig hús, sum tóku móti fólki, og har var bert ein ung genta, sum eftir teirra tykki ikki dugdi at gera mat, og hon var so fjálturstungin, at hon ræddist at geva verkfrøðingahjúnunum innivist, so tey máttu yvirtala hana. *„Pigen var ganske ulykkelig for Maden; hun havde ikke Begreb om noget, og da vi foreslog en Middag med Mælk og Tvebakker samt Hakkebøf, blev Resultatet, at hun serverede det hver dag, indtil vi gjorde Oprør, og Mamma overtog Styret.*“¹⁰¹⁸

Tey fingi seinni at vita, at orsøkin til at barónurin og Lassen høvdu havt tað so gott har, var tí at *„Niels Juel Mortensen havde ordnet det hele og sendte Maden til dem fra sit Hjem.*“¹⁰¹⁹

Í skaldsøguni *Far Afield* skrivur Susanne Kaysen eitt sindur um tann mat, sum umleið 1970 var at fáa á Sjómansheiminum í Havn. Høvuðspersónurin í bókini er ein amerikanskur antropologur. Tá fyrstu tíðina býr hann á Sjómansheiminum. Tað, sum hann umrøður, er vanligur føroyskur døgurðamat. Ein fløska við HP-sós og ein við ketsjup vórðu saman við salt- og piparbússunum trúfast sett á borðið til hvørja máltíð, sum kundi vera sundurkókaður fiskur við smelti, ræstur fiskur, onkuntíð grind og so frikadellur og knetti.

Ikki hevði hann tað stórt betri, tá ið hann endiliga verður bjóðaður út til ein føroying, sum av tjóðskaparligum óvurhuga bjóðaði honum røst høvd, livurhøvd, turra grind, turran fisk og spik. Tað mesta var grátt og vátt uttan tað, sum var turt og hart.

1018 E 170, 7 Føroya Landsbókasavn.

1019 E 170, 7 Føroya Landsbókasavn.



Kokkar og konur, sum stóðu fyri borðinum í 100 ára føðingardeggi í Sørvági í 1953.



Pylsuvognur á Pálsoyruni í Sørvági.

Einaferð hevði hann á Sjómansheiminum fingið frikadellur – fishcake, *„it was the only time, he had been able to make use of the HP Sauce that sat between the salt and pepper on each table.*“¹⁰²⁰ Tann eina dagin fekk hann kókaðan fisk, sum ikki fall honum serliga væl. Hann setti seg at fantasera um, hvat honum hevði dámað aftur við fiskinum, eitt nú eina skál við hollandaise sós, sum ikki var har. *„The more cod was heaped on his plate, the more he spent hours of his day conjuring dinners, actual and fictitious, that had given or could give him pleasure.*“¹⁰²¹ Hann verður fegin, tá ið hann kemur

1020 Kaysen 1994, 40.

1021 Kaysen 1994, 42.

Hotellið í Miðvági sett í stand í 2014.



Matstovan í hotellinum í Miðvági 2014.

til bygdina, har hann skal vera, og sjálvur sleppur at eta tað hann vil, uttan at ein fløska við HP-sós rendi eyguni eftir honum.¹⁰²²

Tað er ikki júst nøkur gastronomisk lýsing, givin verður av tí, sum føroyingar vildu hildið vera vanligan góðan gerandismat. Tað at fara út at eta var, so seint sum umleið 1970, ikki enn vorðin ein lívsstíllur hjá fólki flest.

¹⁰²² Kaysen 1994, 44.

„Havnarfólk fóru ikki út at eta um kvöldið tá í tíðini. Tann síðurin var ikki uppfunnin. Vanligur døgurði var á middegi og nátturði um kvöldið. Men vildu útlenskir gestir hava útlenskan døgurða, um tað so var á middegi ella um kvöldið, so fingtu teir tað.“¹⁰²³

Í minningarritinum um Hotel Hafnia verður sagt, at matstovan í 1951 fekk eina góða byrjan, „og nógvir gestir vitjaðu bæði til døgurða og nátturða. Mong minnast enn aftur á eplakøkurnar, lagkøkurnar og kakaokopparnar, sum gjordust ein hugnaligur partur av kvøldarlívinum í Havn, saman við svermitúrnum út á keina og molan.“¹⁰²⁴

Annars vóru tað tey, sum fóru á Restorffs Kondittarí, har tað bar til at keypa kondittarakakur og annað eisini. Tað vóru fleiri fólk sum komu fast har, ikki minst fyri at drekkka kaffi fyrrapart og seinnapart.

Tað eru týskir ferðamannarithøvundar, sum hava lagt til merkis, at ikki bert hevur tað verið eplakøkur at fáa aftur við kaffi ella millummála, men eisini tykist tað, sum um rísallamang – *ris à la mande*, aftur við einum drekkamunni á matstovum hevur verið at fingið alt árið, eitt matmentanarligt fyribrigdi, sum er rættiliga serføroyskt.¹⁰²⁵

Trupulleikin hjá matstovunum var leingi, at tað var ikki so lætt at fáa hóskaði rávøru, eitt nú kjøt. Tað kjøtið, sum fyrst kom til Føroyar, var ikki skorið út, so tað hóskaði seg til hotellmat, og stjórin á Hotel Føroyum Meinhard Jensen „fór tí at innflyta kjøt sjálvur beinleiðis úr Aarhus. Hann fekk kjøt til enskar búffar. Tað hevði ikki verið vanligt í Føroyum frammanundan. Føroyingum dámdi væl svinakotelettir, men nú bar til at velja millum ymisk sløg av kjøti.

Meinhard sá skjótt, at tað loysti seg illa at gera døgurða til fleiri fólk um kvöldið, tí viðhvørt komu kanska bara fimm. Aðrar tíðir komu 30, og tá var tað kanska ov lítið til av mati.

¹⁰²³ Jacobsen 2013, 142.

¹⁰²⁴ Restorff og Niclasen 2001, 26.

¹⁰²⁵ Gorsemann 1990, 218. Endurtikið í Gorsemann & Kaiser 1999, 88.

*Hann fór tí undir at hava a la carte. Hann prentaði matkort, og so kundu fólk velja sjálvi.*¹⁰²⁶

So við og við broyttu fólk eisini atferð, tá ið tað kom til at eta úti. Tað sigur eitt sindur um matstovumentanina og umsorganina fyri viðskiftafólkunum, at so seint sum í 1970 høvdu tær stóru matstovurnar ikki opið á ólavsøku, tá ið annars nógv fólk var í Havn. „*Matstovurnar vildu ikki hava full fólk inn um dyrnar á tjóðarhátíðini. Á Hotel Føroyum høvdu fólk kunnað keypt ein rätt, og eitt annað av fáu støðunum, sum hevði opið á ólavsøku, var Perlan í Vágsbotni. Annars kundu fólk keypa sær mat í pylsuvognunum og í onkrum grillbarrum. Eitt úrslit av hesum vóru tey hundradtals seyðarhøvdarovini, sum sløddust runt á gøtunum í Havn ólavsøkudagarnar.*“¹⁰²⁷

Meinhard Jensen byrjaði sum stjóri á Hotel Føroyum í 1970. Hann setti sær fyri at hava opið á ólavsøku, og tað komu nógv fólk at eta á matstovuni. Sum frá leið, broyttist hugburðurin hjá matstovunum, og Hotel Hafnia fór eisini at hava opið á ólavsøku.

Meinhard Jensen royndi eisini at marknaðarføra matstovuna við nýggjum tiltøkum og nýggjari matskrá við úrvaldum kjóti, serliga búffum, eitt nú angusbúffum á grótplátum. Nýggi útgerð sum mikroovnar gjørdi tað eisini lættari at gera mat. „*Tá ið rätturin var tíðnaður, varð hann koyrdur á pannuna, og kjótið var sum nýsteikt. Hetta loysti seg betur, tí nógv minni fór til spillis.*“¹⁰²⁸

Fyri at fáa fleiri fólk at koma at eta á matstovuni varð skipað fyri stórum køldum borði um kvøldarnar við jomfrúhummarum, kræklingi, fugli, kjóti, grønmeti og mongum øðrum, og tað hendi seg eisini, at teir stoktu heil lambskrov á steikisþjóti. Krovini vórðu lögð á borðið, og skorið varð av teimum so hvørt.

Tað var við at koma meira kreativitetur á matstovurnar.



Hummarahalar.

Eisini var hetta ein tíð, tá ið tað búskaparliga gekk framá í Føroyum, so tað kom at vera vanligt bæði hjá privatum virkjum og hjá landsstýri og almennum stovnum at bjóða fólki út at eta, tá ið serliga týðningarmiklir gestir vóru, og matstovurnar fóru eisini at gera sær ómak við tí teir borðreiddu, og meira kom at vera at velja í enn dagsins rättur.

Sjálvt um tað var rúsdrekkabann í Føroyum um hetta mundið, so bar tað til at borðreiða við bæði øli, víni og einum konjaki aftur við kaffinum, bert tað ikki var talan um alment tiltak. Eisini smærri bólkar kundu leita oman á matstovurnar og fáa eitt *chambre separet*, har tey kundu sita fyri seg sjálvan og sjálvi hava við tað, sum tey vildu drekka. Tað vóru kortini matstovur, sum vóru so handilsliga at sær komnar, at tey tóku eitt ávíst proppagjald fyri at skeinkja.

Stór virkir, eitt nú Føroya Fiskasøla og tað almenna, høvdu ofta drykkjувørurnar standandi á ávísimum matstovum. Hetta gav matstovunum móguleika fyri størri kulinariskum

1026 Jacobsen 2013, 156.

1027 Jacobsen 2013, 154.

1028 Jacobsen 2013, 157.



Partur av kalda borðinum á Hotel Føroyum.

kreativiteti, tá ið vín kundi drekkast aftur við matinum, og tað gjørdi eisini tað, at nógv fólk fingtu ein øðrvísi hugburð til matstovumat yvirhøvur.

Í møtinum millum fremmandar gestir, innbodnar landsmenn og vertirnar kom ymisk kulinarisk nýskapan burturúr. „Bileftirlitið helt einaserð ein rundan dag á hotellinum, og tey vildu hava heil fesk lambskrov steikt á glóðum. Hetta varð gjørt í røttum vikingastíli inni á hotellinum. Útgerðin at kila krovini fóst við varð gjørd í Føroyum. Tey seks krovini vórðu so malin runt við jøvnum millumbilum, so tey steiktust javnt. Tá ið tey vóru steikt, vórðu tey lögð á borðið í heilum liki, og síðani varð skorid niður so hvørt.“¹⁰²⁹ Í roynd og veru var hetta ikki nakað nýtt, men soleiðis høvdu føroyingar stokt kjøt í öldir

1029 Jacobsen 2013, 158.

á spjóti, áðrenn komfýrar við ovni komu frá miðjuni av 19. öld.

Matstovan á Hotel Føroyum gjørdi eisini mat uttanhýsis, sum ta ferðina, tá ið Meinhard Jensen matgjørdi til tann danska forsætismálaráðharran Anker Jørgensen í Dúvugørðum í Saksun. „Vit steiktu føroyskan áll á komfýrinum til Anker Jørgensen og hansara fylgi. Hann fekk bara føroyskan mat henda dagin. Karsten Andreassen kom við állinum, epli og gularøtur komu frá Húsgarð í Havn, og grønmeti kom úr Kirkjubø. Men tú fekst ikki salatbløð at pynta við tá. Vit máttu brúka silvurpapir ístaðin. Tað var ein heilt øðrvísi avbjóðing tá at vera kokkur. Nú ringir tú til eina heilsolu ella til Miklagarð og fært næstan alt, sum tú hevur brúkt fyrri,“ sigur Meinhard Jensen.¹⁰³⁰

Ein árliga afturvendandi veitsla var Løgmansveitslan, sum kom við heimastýrinum í 1948. „Framman undan hesum lögmanveitslum hevði amtmaðurin skipað fyrri líknandi veitslum fyrri tingmonnum, tá løgtingið hevði viðgjørt tey mál, sum amtmaðurin sjálvur hevði heimild at avgreiða. Tá ið lögmanveitslan varð tikin upp, datt gildið hjá amtmaninum burtur.

Næstan øll árin varð lögmanveitslan hildin á Hotel Føroyum. Karmarnir vóru góðir, og veitslan hevði gott orð á sær. Í mong ár var hon bara ein mannfólkaveitsla, men seinast í fimmtiárunum fingtu kvinnur eisini atgongd til hetta heilaga landið, og tá fingtu veitslurnar ein annan dóm. Javnvágin gjørdist natúrliga betri.

Fólk vóru væl klødd, og har var stíllur, so tað stóð eftir... Borðhaldið var av teimum longstu, sum fólk vistu um. Serliga tey fyrstu árin... Tingmenn sóu sær her ein møguleika at málbera seg øðrvísi enn í lögtingssalinum.

Løgmanveitslan var ársins veitsla, eingin ivi var um tað, heldur ikki tá ið vit hugsa um tað, ið varð skrivað og ikki minst avmyndað frá hesum veitslum í føroyskum mánaðarbløðum... Til lögmanveitsluna vóru allir embætismenninir í leiðandi størvum

1030 Endurgivið eftir Jacobsen 2013, 158.

*bodnir. Hetta vóru tá stjórar undir landinum. Millum gestirnar vóru eisini teir leiðandi embætismenninir undir ríkinum við ríkisumboðsmanninum á odda. Men eisini formenninir í teimum stóru fakfeløgum vóru bodnir við. Eini 200 fólk plagdu at vera tilsamans.*¹⁰³¹

Onkur fekk ilt av hesi veitslu og tí lógi, sum gestirnir fingi at drekka fyri almenna rokning, so hon varð avtikin. Seinasta løgmansveitslan á Hotel Føroyum á Kongabrunni var í apríl 1983.

Eitt, sum eisini tykist at hava stuðlað undir matmentanarliga nýskap og kreativitet, eru konga- og drotningavitjanir, har roynt varð at finna fram til fínan mat, sum hevði nakað serføroyskt yvir sær, so sum at borðreiða við øðum, ið vóru tiknar í Føroyum, og ymist nýskapandi varð gjørt burtur úr fugli, eitt nú súlu, lomviga, lunda og havhesti. Eitt nú fingi drotningin og Heindrikur prinsur stoktar havhestabringur úr Dímun. „*Fleiri hildu aftaná, at tað var landaskomm at geva drotningini havhest til døgurða. Men Meinhard fekk eitt stórt og hátíðarligt takkarkort frá Margretu, eftir at tey vóru farin úr Føroyum.*“¹⁰³²

Tá ið talan verður um føroyskan matstovumat og pensionatmat, so hevur hesin matur yvirhøvur verið ein samanrenning av donskum mati og teimum móguleikum, sum lógu í at laga hann til føroysk viðurskiftir. Hetta var ein tillaging, sum bæði hevði støði í rávøru og matmentanarligari fatan. Tað valdaðist sjálvandi eisini um, hvar kokkarnir høvdu sína útbúgving og royndir. Tað var soleiðis, at tað bar ikki til at læra til kokk í Føroyum fyrr enn fyrst í 1980-árunum. Tann fyrsti, sum varð fulllærður í Føroyum, fekk kokkaprógv í 1983 við grundarlagi í tí, sum teir høvdu lært á føroyskum hotellum. Áðrenn tað høvdu allir kokkarnir fingið sína útbúgving uttan fyri landoddarnar, teir flestu teirra í Danmark. Hetta



Suschi sum forrættur.

kom sjálvandi eisini at seta sín dóm á tann mat, sum teir borðreiðdu við.¹⁰³³

Tað at eta uttan fyri heimið er vorðin ein nýggjur lívsstíllur og ein modernaður samskiftisformur, sum ger, at nú er tað ikki longur nakað, sum forðar fyri, at familjur, vinfólk og bindiklubbar fara út at eta. At sita á matstovu og eta saman við vinum ella kenningum er vorðin ein av fleiri háttum at hava tað hugnaligt, um pengapungurin loyvir tí. Henda gongd er fyrst og fremst hend í Havnini, tí her er útboðið av slíkum slag størst.

Føroyingar hava nú eisini í mong ár ferðast til onnur lond, lært nýggja matmentan at kenna, sum eisini hevur sett sín dóm á føroyskar matvanar. Tað sæst eisini á matstovum. Tað eru eisini komnar einstakar matstovur, sum borðreiða við meira eksotiskum mati, italienskari pasta og pizza, kinesiskum mati, kortini tillagað tann føroyska góman. Eisini eru komin alt fleiri støð, sum selja serligan konseptmat, sum ikki víkir stórvegis frá tí, sum fæst av „fast food“ aðrastaðni um okkara leiðir.

Millum tær nýggju matstovurnar er *Etika*, sum serliga leggur dent á japanska matsiðvenju – sushi-sashimi – sum er ikki bert gott, men eisini sera væl umtókt, ikki minst takkað

1031 Jacobsen 2013, 164.

1032 Jacobsen 2013, 160.

1033 Jacobsen 2013, 161.



Fín vitjan av Bill Clinton, fyrrverandi forseta í USA, á Hotel Føroyum.

Baskiskir kokkar gera mat á matstovuni Barbaru í 2014, tá ið bacalao á ymiskan hátt stóð á matskránni.



veri góðari føroyskari rávøru, eitt nú lippur stoktar á spritu, sum eru framúr góðar.

Í 1994-1997 var matstova í Havn, *Nólsoyarstova*, ið fór at leggja dent á at gera mat burtur úr fiski, hon var væl umtókt, men gavst eftir fáum árum. Síðani er í 2014 komin ein onnur matstova í Gongini, sum ber heitið *Barbara*, ið eisini er farin at gera mat burtur úr fiski og sjógæti og serliga



Borðbærir kræklingar á matstovuni Barbaru í Havn.

toski av Føroya Banka – bankatoskinum, og teir hava eisini havt spanskar og baskiskar gestakokkar, sum hava gjørt mat burtur úr bankatoskinum sum bacalao av ymiskum slag.¹⁰³⁴

Eitt er kortini eyðkent fyri Føroyar, og tað er, at tað er meira sjáldsamt, at tú sært einsamallan føroying sita á matstovu ella kafé, teir eru næstan altíð saman við øðrum. Aðrastaðni er tað minst líka vanligt, at fólk einsamøll seta seg á vertshús ella kafé. Tann gamli lívsstíllurin hevur so við og við brotið niður tað gamla mynstrið við føstum máltíðum og mattíðum og gjørt alt fleiri fólk leys av heiminum, so at tær máltíðir, sum fólk eta saman heima, eru vordnar færri. Tað er heldur ikki longur neyðugt hjá fólki at hava mat við

¹⁰³⁴ Eitt nú høvdu teir eitt slíkt gestakokkavøld við baskiskum kokkum 12. september 2014 fyri innbodnum.

sær til arbeiðis, tíansheldur at bera nøkrum drekka, tí matur, sum er klárur at koyra í munnin, fæst nú í flestu handlum, kioskum og bensinstøðum, og tað ber til at fáa lidnan heitan døgurðamat at taka við sær nógvastaðni.

Nýggj matarrák

Nógv er broytt síðan kotilettin í Perluni var tað stóra í tí føroyska matarheiminum. „*Tá ið Meinhard Jensen miðskeiðis í 1980-árunum let dyrnar upp í Maxim í Albert Hall á Argjum, var hetta ein verulig nýskap. Nógvir forkunnugir rættir, bæði úr sjónum, av økrum og tí, sum í luftini flýgur, kom á matskránna. Millum tær allarfyrru matstovurnar fór Maxim frá at borðreiða á fótum til at borðreiða á tallerkum. Rákið fór frá tí aldargamla trognum til persónliga tenastu.*

Í Maxim lögdu Kræsnir Gómar føroyingum lag á um tey góðu vínslógini. Hetta let seg gera við limaskapi í Royal Klub, sum eisini legði stóði undir ein náttklubba, sum var eitt sindur finari enn onkur av hinum klubbunum.“¹⁰³⁵

Umleið sama mundið kom eisini ein onnur matstova í Havn, tað var Rio Bravo, sum eins og Maxim var ein kombinatióin av matstovu og vín- ella ølklubba. Tað sum eyðkendi matin á Rio Bravo var tað stóra úrvalið av stórum búffum, sum var nakað nýtt. Ein táttur sum seinni varð tikin upp aftur av matstovuni Toscana.

Bæði Albert Hall, Maxim og Royal Klub og Rio Bravo – í sínum gamla líki – fóru í søguna, og í Albert Hall húsast í dag Fíggjarmálaráðið og stovnar, sum hoyra til hetta ráð. Matmentanarlaga vóru Føroyar komnar inn á eina nýggja rás, ávirkað av matarrákinum í hinum Norðurlondunum.

Í 2004 komu fleiri av teimum mætastu kokkunum í Norðurlondum saman við tí í hyggju at varpa ljós á norðurlandska matgerð og menna uppافتur leskiligari mat við at brúka tað stóra margfeldið av mattilfeingi, sum er at finna í

¹⁰³⁵ Jacobsen 2013, 267.



Norðurlondum. Hetta skuldi taka stóði í tí staðbundna og í árstíðunum, og burtur úr hesum skuldi skapast nýggjur leskiligur matur. Skipað varð fyri eini ráðstevnu í november sama ár. Tann danski matlistamaðurin Claus Meyer er tann, sum saman við Jan Krag Jacobsen fekk savnað teir viðgítastu kokkarnar og tær fremstu matlistarligu eldsálirnar í Norðurlondum til hesa ráðstevnu.

Tann 1. mars 1989 opnaði matstovan Rio Bravo í Kongagøtu í Havn. Henda matstova ein nýhugsan í føroyskum matstovuyrki. Á hesi matstovu var millum annað borðreitt við fleiri sløgum av búffum. Eisini bar til at fáa øl, vín og annað at drekka aftur við í hesi matstovuni. Tað lat seg gera, tí matstovan var ikki ein almenn matstova, men kravdi limaskap. Við nýggju rúsdrekkalógini frá 1992 var Rio Bravo eisini millum tær fyrstu matstovurnar sum fekk skeinkiloyvi.



Rund veitsluborð á Hotel Føroyum.



Long veitsluborð á Hotel Føroyum

Á hesi ráðstevnu varð ein nýggj stevnuskra fyri norðurlenska matgerð undirskrivað. Millum teir, sum vóru á ráðstevnuni, vóru tveir kendir føroyskir kokkar, Leif Sørensen og Gundur Fossdal, sum eisini vóru millum undirskrivararnar.¹⁰³⁶ Báðir hava gjørt vart við seg í Føroyum.

¹⁰³⁶ Víst verður til manifestið á alnetinum www.clausmeyer.dk – Det nordiske køkken.



Lambskrúna við tilhoyri á Hotel Føroyum.

„Leif Sørensen mundi vera tann fyrsti, sum veruliga setti orð á, hvat vit eta og drekka, tá ið hann fyrst í nýggju oldini beyð seg fram at koma inn til fólk at matgera fyri húsfolki, vinum og kenningum. Fólk fingu bitar av munnligum framløgum aftur við hvørjum retti, og skift varð millum fleiri sløg av víni, so neyðugt var við skolarum innimillum. Upplivingin og søgan um matin gjordist helutin av mettuni... So fekk Leif Sørensen sær egnan køk og matstovu, Gourmet, sum var eitt nýbrot, men samstundis eitt stig á leiðini at fremja matstevnuskránna í verki.“¹⁰³⁷

Bæði Leif Sørensen og Fossdal komu seinni at gera vart við seg sum kokkar í Glasstovuni á Hotel Føroyum. Um sama mundið vóru tað eisini føroyingar, sum av áhuga vóru farnir at fáa áhuga fyri mati og at skriva um mat, ikki bert sum søguligt fyrbrigdi, men eisini sum týðandi part av nútíðarsamfelagnum. Matur kom eisini á kringvarpsskránna, og ein maður sum Mortan í Hamrabergi fór at skriva um mat í bløðunum undir yvirskriftini Grams og fekk sær eisini sína egnu heimasíðu. Hann var høvuðsfyriskiparin fyri Matfestivali í Vágshotni í 2009.

¹⁰³⁷ Jacobsen 2013, 268.

Endamálið við matfestivalinum var at varpa ljós á føroyskar rávørur og teir móguleikar, sum lógu í eini menning av mati sum eitt serligt føroyskt kulturprodukt. Matfestivalurin var eitt nýbrot, sum vakti stóran áhuga millum manna, men hóast tiltakið frá Vinnuhúsinum í 2009 fekk heiðurin at vera tilnevnt „Ársins Átak,“ so kom tiltakið ikki at verða endurtikið, tí tað rendi seg fast í heilsufrøðiligar samtyktir. Men nú raknaði onkur við av álvara, og tað, sum kom at gera tað møguligt eisini at brúka føroyska matvøru á matstovunum, var, at stjórin á Hotel Føroyum sjálvur legði til brots og fekk ávís viðurskipti í rættlag.¹⁰³⁸

Tað tykir sum at áhugin fyri mati er vaksandi um alt landið, eitt nú hava tey á Sandoyinni í eitt tíðarskeið opnað fleiri matstovur við góðum kokkum fyri at draga meira fólk til oynna.

Í 2011 vóru Føroyar fyrri fyrstu ferð nevndar í Den Danske Spiseguide, har tað millum annað verður sagt, at „Vi ville ikke for en håndfuld år siden have overvejet blot en enkelt stjerne ... til Færøernes restaurationsscene, men i år udfoldes så

1038 „Heilsufrøðiliga Starvsstovan setti sínar treytir, og Vinnuáráðið sendi bóltin víðari. Glíð kom ikki av álvara á málið, fyrr enn stjórin á Hotel Føroyum, Johannes Jensen, tók málið í egnar hendur, bankaði eina ferð uppá hjá Poul Hansen og segði, at nú skuldi tað vera. Og hann fekk sin vilja. Sláturvirkid krás í Hósvík, sum P/F Poul Hansen eigur, var matvøruvirki burturav, men í 2012 varð virkið góðkent av Heilsufrøðiligu Starvsstovuni til slátur og fletting, og við at halda flettingina og matvøruvirkið frá hvørjum øðrum, bar til at lúka ásettu treytirnar. Stóri keyparin hjá Krás er Hotel Føroyar. Í Áarstovu gjørdist tann føroyski lambsbógurin ein so vældámdur rættur, at dómi er um, at útlendingar hava sitið kvøld eftir kvøld og etið føroyskan lambsbógu. Í 2013 fekk føroyskt neytakjót eisini endaligu góðkenningina frá myndugleikumun. Einasta orsök til, at føroyskt neytakjót kanska ikki er á borðinum, er at útboðið er ov lítið. Matfestivalurin, nógv skringing og ikki minst ein treiskur Johannes Jensen eiga hvør sín part í æruni av, at føroyskar matstovur nú kundu borðreiða við nærum øllum teimum føroysku matvørunum. Johannes Jensen visti fleiri ferðir á, at tað bar ikki til hjá myndugleikumun at skylda upp á lógirnar. Hann kundi als ikki góðtaka hesa undanfórluna, tí tað eru fólk, sum umsita lógirnar og sum hava gjørt viðmerkingar til lógirnar, so tað var har, hundurin sambært stjóranum á Hotel Føroyum lá grivin.“ (Jacobsen 2013, 273).



megen talent, velsmag og passion, at det er helt på sin plads at tale om en gastronomisk nyopdagelse for guiden og dermed for guidens brugere,“ og tað verður eisini sagt, at „Under besøget er det blevet godtgjort at interessen for de færøske råvarer, der for manges vedkommende er af uovertruffen kvalitet, smitter af på restauranternes udtryk. Der er flere årsager, bl.a. de helt utrolig gunstige temperaturforhold set i forhold til fisk og skaldyrers velsmag og renheden i luft og hav, samt den ekstremt korte transporttid fra fangst i havet, sankning af urter i natur til restauranternes forarbejdning. Hvad angår sidstnævnte, er det bemærkelsesværdigt at notere tilstedeværelsen af så meget gastronomisk talent, som kommer til udtryk i disse år på de bedste restauranter.“

Fýra matstovur verða nevndar í hesum vegleiðara, av teimum fekk ein matstova – Glasstovan á Hotel Føroyum – tríggar stjörnur, tvær – Áarstova og sushi-sashimi matstovan Etika – eina, og ein matstova, Hotel Hafnia, verður nevnd.¹⁰³⁹

1039 Den Danske Spiseguide 2011.

Gestir uttan fyri Áarstovu og Café Natúr á Ólavssøku 2011.



Matstovan Etika, sum serliga borðreiðir við sushi úr føroyskum rávørum.

KOKS sigur í tíðindaskrivi á enskum 2. apríl 2014, at maturin á matstovuni byggir á føroyskan kulinariskan mentanararv, og at leitað verður fram „*new ingredients and has started very fruitful researches on local fauna and flora,*“ og at teir kava niður „*to the roots of our culture and traditions, which allows us to show to our guests the best of what the Faroe Islands have to offer. It is a full and holistic experience.*“

Sagt verður eisini í tíðindaskrivinginum, at matstovan KOKS roynir at finna tann serliga føroyska samleikan og brúka tað matfeingið, sum er til í Føroyum, „*Its cuisine style is earthy and refined, ancient and modern. Instead of the new, it emphasizes the old (drying, fermenting, pickling, curing, smoking) with a larger goal of returning balance to Earth itself. At KOKS, the cuisine is about seasonality, seriously engaging with agriculture and history and of making age-old food delightful to modern palates...Executive Chef, Poul Andrias Ziska, continues to simply enjoy the uniqueness and richness of the Faroe Islands. Fan of rest, he supports and defends this method that captures and*



Øður at eta.

*boosts flavour. Ruffing of simplicity and accuracy. His style can be defined as pure, fresh, simple and ethic.*¹⁰⁴⁰

Hetta eru alt teir tankar, sum eisini eyðkenna tað norðurlenska matmanifestið, har boðskapurin er fyrst og fremst at finna sín egna matmentanarliga samleika og ikki at herma eftir øðrum. Tað ber til at bera føroyska matlist saman við nýskapari innan føroyskan tónleik, sum ikki kom at verða áhugaverdur, fyrr enn tónlistafólkini funnu teirra egna skapandi støði at standa á og ikki bert hermdu eftir øðrum.

Í hesum sambandi hevur tað verið eitt annað hugtak, sum hevur verið brúkt í fleiri Norðurlondum. Tað er traditións-matur. Í Noregi hevur hugtakið verið vanligt frá umleið 1990 og tað í fleiri ymiskum diskursum.¹⁰⁴¹

1040 <http://akuel.fo>. Gastronomi, portal.fo.

1041 Orðið *diskursur* verður brúkt um ein serligan hátt at tosa uppá og skilja heimin ella ein ávísan part av heiminum, og *diskursanálisa* er at kanna hetta, soleiðis sum tað verður skilt út frá tí ávísa diskursinum. Tað er kortini ikki altíð so, at tað eru so skorp mörk millum diskursarnar. Eitt nú kunnu kokkar hava ein diskurs og bøndur ein annan, tá ið tað kemur til traditiónsmat. (Jørgensen & Philips 2005.)

Orðið „*tradisjonsmat*“ er sett saman av traditiónum og mati. Hugtakið traditiónum er eitt aðalhugtak í etnologiskari og folkloristiskari granskning, har tað bæði er talan um produkt og um prosess.¹⁰⁴² Traditiónumsmatur hevur røtur aftur í tíðina og er ofta knýttur at einum ávísnum staði ella landi, men í nógvum førum er traditiónumsmatur at rokna sum matur tikin úr rúgvuni av traditionellum mati, sum er serstakur og ikki ov banalur. Í øllum førum verður tað, sum eitur traditiónumsmatur, fatað sum ein mótsetningur til lidnan mat, sum bert kann koyrast í pottin ella í ovnin. Tað eru fleiri áhugamál, sum her gera seg galdandi í sambandi við traditiónumsmat. Tað eru tey, sum vilja at traditiónumsmaturin skal vera sum hann altíð hevur verið – akkurát sum mamma ella omma gjørdi hann – ella at hann kann tæna sum ein kelda til nýskapan av matinum, soleiðis at tað gamla verður gjørt um til nakað nýtt og modernað.¹⁰⁴³ Tað traditionella verður her loyst úr sínum gamla høpi, til at verða ein partur av tí modernaða og nýggja. Tað er millum annað tað, sum verður roynt í sambandi við hugtakið traditiónumsmat.¹⁰⁴⁴

Tað sum er áhugavert í hesum sambandi, er, at tað nú í seinmodernitetinum tykist at vera ein vaksandi áhugi hjá fleiri at leita aftur til tað forna, eisini tá ið tað snýr seg um matmentan, men ikki bert fyri at endurtaka tað, men eisini endurnýggja. Eitt nú at koyra kjøt í sperðlar, so teir verða til kjøtpylsur, ella sum tey eru farin at gera í Hvalba, koyra kryddur í sperðlarnar, longu tá ið teir verða stungnir. Traditiónumsmatur er eisini vordin ein týðningarmikil partur á Sjómannadøgunum í Klaksvík og á eitt nú Heystfagnaðinum á Eiði 16.-19. oktober í 2014. Har var eisini ein flettikapping við serkønum dómárum. Tað ráddi ikki bert um at fletta skjótt, men at tumma væl og fara væl um innvøl og skiva eftir gamlari siðvenju. Eisini var rullu- og kjøtpylsukapping í



einum gomlum neysti. Harumframt varð eisini ein kúgv flett fyri almenninginum. Hartil kom so undirhald av ymiskum slag umframt fyrilestrar, kirkjugongd og møtir.¹⁰⁴⁵

Hetta var alt skipað av bygðafólkinum sjálvum, sum í eini tíð, tá ið alt verður broytt við skjótari ferð, ger eina roynd at leita aftur til tað, sum einaferð var, og gera tað sjónligt í nútíðini. Hetta er ein spurningur um at leita eftir samleika ella identiteti í einum broytiligum heimi.

Tað er tað sama sum vit síggja á tí nógv nýtta sosiala miðlinum *Facebook*. Eitt er at fólk leggja út myndir frá lívi sínum, og millum hesar eru nógv myndir av mati og tí sum fólk eta. Heystið 2014 vóru serliga nógv myndir frá

*Flettikapping á Eiði.
Heystfagnaður 2014.*

1042 Bringéus 1990, 103, Eriksen og Selberg 2006, 215.

1043 Joensen 2005, 68.

1044 Her er talan um fleiri diskursar.

1045 Skrá fyri Heystfagnaðinum á Eiði 16.-19. oktober 2014 á Heimasíðuni hjá Eiðis Kommunu.

Flettikapping. Frásøgu-
maður varpar út til fólkið,
sum stendur framman
fyri flettingarhølundum.
Heystfagnaður á Eiði
2014.



slaktinum, frá fólki sum seymaði blóðmørsindur, gjørdur blóðmør, rullupylsur og hvørt av sínum.¹⁰⁴⁶

Í 2001 komu Føroyar upp í eitt norðurlandskt samstarv um traditiónsmat, har fleiri við áhuga fyri hesum vóru uppií.¹⁰⁴⁷ Í hesum sambandi varð skipað fyri eini framsýning av siðbundnum føroyskum mati í Müllers þakkhúsi, sum var væl vitjað.¹⁰⁴⁸

Sum so mangt annað í føroyskari mentan, so verður føroyskt sett upp ímóti donskum. Tí er føroyskur matur ofta hildin at vera alt tað, sum ikki er danskur matur. Men

1046 Mentanarfrøðiliga er hetta sera áhugavert, men tað verður ikki rúm fyri at viðgera tað nærri í hesum sambandi, men tað tykist sum um tað er eitt rák, sum eisini er aðrastaðni og ikki bert í Føroyum.

1047 Høvuðsfyriskiparin var norðuratlantssamstavið NORA, Fiskivinnuskúlin í Vestmanna, Húsarhaldsskúlin í Klaksvík og fleiri einstaklingar við áhuga fyri føroyskum mati.

1048 NORA. Journal nr. 2001, -110. Traditionsmat.

so við og við er danskur matur – tillagaður kortini – vorðin ein partur av føroyskum mati, so í yrkadøgum er munurin ikki so stórur, sjálvt um tað enn er matur, sum vit síggja sum meira føroyskan enn annan, so tí kunnu hybridformarnir av donskum og føroyskum mati eins væl roknast upp í føroyskan traditiónsmat.¹⁰⁴⁹

Tað, sum liggur í stevnuskránni fyri norðurlandska matgerð, sum varð samtykt í Keypmannahavn í 2004, er at nýta traditionellan mat sum íblástur til nýggjan mat við røtrum í tí gamla og staðbundna.¹⁰⁵⁰ Stevnuskráin – matmanifestið – fyri norðurlandska matgerð er hugsað av teimum stóru kokkunum í Norðurlondunum, men talan er um at royna at finna aftur til gamlar røtur í matgerðini, men tað gamla verður tað ongantíð, men ein partur av tí modernaða við íblástri frá tí forna. Hóast vit ikki brúka orð sum traditiónsmat enn í okkara matmentanarlaga orðatilfeingi, so liggur tað, sum hongur uppi við hesum hugtaki, og lúrir aftanfyri, tá ið vit royna at fáa tað føroyska fram. Eitt er, at vit hava góðar rávørur, men eitt annað er, at vit í fornari føroyskari matmentan kunna finna íblástur til nýggja matmentan í nýggjum og meira sofistikeraðum skapi. Tað er tað ræsta ella fermenteraða. Tað er kortini ikki bert tað ræsta, sum er matmentanarlaga áhugavert, men eisini tað grønmetið, sum veksur í Føroyum, er vorðið áhugavert, tí „*tað litla grønmeti, sum veksur í Føroyum, er óvanliga gott. Tað hava vit tí kalda og rálaga veðurlagnum fyri at takka. Tann litla sólin ger, at planturnar hava góða tíð at súgva øll føðsluevnini í seg, og tað gevur sevjumiklar, smakkgóðar plantur. Útlenskir kokkar hava tað ofta á munni, at teir ikki hava smakkað betri grønmeti. Skal nakað verða tikið fram um annað, so er tað hvítarót, sum smakkar so einastandandi.*“¹⁰⁵¹

1049 Joensen 2005, 68. Tað er gamal føroyskur matur, sum mestsum ikki verður etin longur, eitt nú rognaknetti, sláturmørur, ketilsrørur ella kams av ymiskum slag, meðan annað enn er etið við bert fáum broytingum.

1050 Christensen 2013, 23.

1051 Christensen 2013, 202.

Matstovan KOKS er eisini farin at brúka føroyskar plantur í matgerðini, og sagt verður, at „*Nú nýtir matstovan einar 20 ymiskar villini urtir, summar sum krydd, aðrar sum smakk, men tær flestu sum prjði ... og hvønn dag brúka fólk á KOKS 2-3 tímar at leita eftir plantum og búgva tær til nýtslu.*“¹⁰⁵²

Tey, sum eru voksin upp í tí føroyska samfelagnum, ella sum hava røtur í gamlari føroyskari mentan, hava lært tann ræsta smakkinn at kenna – fyrr longu við garnatálgstátuni. Tað ræsta er ein sjálfvylgja, ein partur av føroyskari matmentanarlígru *doxa*, fyri at brúka tað kenda hugtakið hjá tí franska sosiologinum Pierre Bourdieu í eitt sindur øðrvísi týðningi, enn hann kanska hevur hugsað tað.¹⁰⁵³

Tað, sum tey seinastu árin er hent, er, at ikki bert mentanarfrøðingar við áhuga fyri matmentan, men serliga gastronomar eru farnir at fáa stóran áhuga fyri tí ræsta ella tí fermenteraða. Tað ræsta er nú av álvara komið í tað matmentanarlígra hásetið, og eisini donsk bløð eru farin at skriva um „*Færingernes fornemmelse for fermentering.*“¹⁰⁵⁴ Sjálvt orðið rotíð hevur nú heldur ikki sama negativa týðningin sum fyrr, eina mest tí at í hesum sambandi er tað japanska orðið fyri ein serligan smakk, *umami*, komið at hanga uppi við røstum ella fermenteraðum mati.

Matkennarin Mortan í Hamrabyrgi helt tann 15. apríl í 2013 ein fyrilestur fyri útlendskum matfólki um fyrbrigdið

1052 Tær urtir, sum m.a. eru hentaðar, eru fyri stóran part tær, sum eru nevndar í gomlum heimildum (sí frammanfyri). Talan er um sýru, hómiliu, dunnum, „sum kortini ikki er nevnd í gomlum skjølum, men øll plantan kann verða nýtt í salat, rákin ber á salt“, titlingskarsi, ekrulínbinda, fjørkál, hvonn, sløkja, meistarurt, urtakervil, geitarkál, brobber, jóansøkugøtubrá, várhagasólja, „kann verða nýtt sum rukulasalat“, nota, men hon hevur ikki verið átuplanta í Føroyum, men tað eru fólk í nýggjari tíð, sum gera notusúpan av henni, og so berjalyngur. Berini av berjalyngi vórðu hentað seint á sumri, sum nevnt frammanfyri. (Christensen 2013, 211).

1053 Bourdieu 1988, 164.

1054 Eitt nú skrivar tað danska blaðið Politiken 13. mai 2013 um „*Færingernes fornemmelse for fermentering*“ og at „*Fermenteret mad er moderne i restaurationskøkkenet, og på Færøerne er de mestre i forskellige grader af madråddenskab.*“ Eg takki Elsu Mariu Holm Olsen fyri at hava útvegað mær hetta tilfar og gjørt meg kunnugan við tað.

ræst og at ræsa á matstovuni KOKS. Hann segði millum annað:

„*Tað, sum bendir, tá ið deytt kjot kemur í samband við náttúruna, kann við hvørt vera heilt fantastiskt, kanska eisini stórbært. Undir teimum røttu umstøðunum, sum vit hava her í Føroyum, tað kalda og friska veðrið, fer kjotið, í staðin fyri at verða hálvrotið og ikki etandi hjá fólki, ígjøgnum eina búningargongd og verður konserverað. Henda ótrúliga metamorfosa av tí organiska vevnaðinum gevur mati bæði ein fjølbroyttan lukt og smakk. Vit tosa um ræst. Í dag er tað ræst, sum er ískoytið hjá Føroyum til góman á tí altjóða kulinariska leikpallinum. Hesin angin av røstum, sum tað ikki ber til at fara skeivur av, er hornasteinurin í tí føroyska køkinum, tað er ein samanrenning av náttúrufrýbrigdum eyðkend fyri Føroyar og av kynstrinum hjá fleiri attarliðum. Ræst hongur saman við tí aldargamla kynstrinum at yvirliva, men er eisini fyri teir ungu kokkarnar í Føroyum ein beinleiðis holdsliggerð av eini nýtiðar útlegging av smakkinum umami, tí fimta smakkinum, sum øll ikki enn eru varug við.*“¹⁰⁵⁵

Tað var tí ikki av ongum, at skipað varð fyri eini garnatálgskapping í Árstovu í Havn í 2014, ið á heimasíðuni hjá Gastronomi varð lýst soleiðis: „*Kanska mest eksotiska síðbundna rávøra vit eiga í Føroyum, garnatálgin, skal kannast, luktast og smakkast út í æsir fríggjadagin 14. mars. Eitt smakkipanel fer á matstovuni Árstovu at kjósa Føroya bestu garnatálg. Almennur tíðindafundur verður klokkan 15, har eisini onkur brellibiti við garnatálg verður bjóðaður. Føroyski snapsurin Havið afturvið.*“¹⁰⁵⁶

Tiltakið vakti stóran áhuga millum tíðindafólk, politikarar og fólk yvirhøvu. Sjálvt mentamálaráðharrin Bjørn Kalso var so áhugaður, at hann kom inn á gólvið í Árstovu og

1055 Eg takki Mortan í Hamrabyrgi fyri, at hann hevur givið mær eitt ljóstak av fyrilestrinum, sum hann helt tann 15. apríl 2013 á matstovuni KOKS, Hotel Føroyar. Havi sjálvur umsett tað úr enskum úr røðu hansara, sum er endurgivið her.

1056 <http://aktuelt.fo>. Gastronomi, portal.fo.



Professionell smakking
av garnatálg í Áarstovu
2014.

legði eisini tunguna á eitt glas við garnatálg og metti um smakkin. Sjálvur var eg, sum skrivi hesa bók, millum tey 11 metingarfólkini. Yvir 20 fólk høvdu latið garnatálg til metingar. Tá ið vit um middagsleitið komu inn í Áarstovu, fylti ein ramur ræstur roykur rúmið. Í køkinum høvdu tey havt úr at gera við at smelta garnatálgina og lata hana í royndarglós, sum um talan var um royndir á eini starvsstovu. Royndarglósini stóðu í fótum í vatni við tí rætta hitanum, so garnatálgin ikki varð til fløt.

Umframt garnatálgina í royndarglósunum, stóðu eisini trivalig talmerkt petti av garnatálg á borðinum, so hon kundi skoðast í upprunaliga líki sínum. Framman fyri hvørjum metingarfólki lá skjal at skriva metingina á. Gevast skuldi próvtal frá 1 til 3, um smakk, lukt og útsjón, og tøluni skuldu so leggjast saman. Á skjalinum var eisini høvi til at gera persónligar viðmerkingar til garnatálgina.

So byrjaði metingin av 20 ymiskum garnatálgum. Einasti viðskerin til smakkiroyndina var breyð, sum stóð á borðinum, og so nakrar fløskur av *Havinum* og annars vatn, bæði til at skola munnin við millum smakkiroyndirnar. Tað vísti seg kortini skjótt, at væl bar til at smakka, lukta og síggja mun á hesum ymisku garnatálgunum. Úrslitið var, at fimm, uttan raðfesting, vórðu mettar at vera tær bestu, og tað var komið væl av fólkum at hoyra niðurstøðuna.

Rættiliga skjótt, meðan vit sótu har, kom eitt hugtak hjá tí bretska sosiologinum Anthony Giddens at mala í høvðinum á mær, tað var *to disembed*, sum hann hevur givið ein sosiologiskan týdning, á donskum og norskum verður orðið umsett til *udlejre*.¹⁰⁵⁷

Vit hava einki beinleiðis orð fyri hesum á føroyskum, so

1057 *Disembedding* er skilmarkað sum „*The lifting out of sosial relationships from local contexts and their recombination across indefinite timespace distances*“ (Giddens 1991), ella umsett til danskt: „*Sociale relationers løsrivelse fra lokale kontekster og deres recombination på tværs af uendelige tid/rum-afstande*“ (Giddens 1984, 1996).



Sjónvarpskokkurin Gutti Winther í køki í Svínøi.

eg fari at loyva mær at nýta orðið *at loysa* um tað sama.¹⁰⁵⁸ Tað vil siga, at garnatálgin í hesum høpi á Áarstovu varð *loyst úr* sínum vanliga matliga høpi, nú hon t.d. ongan ræstan fisk hevði at styðja seg við, men skuldi klára seg einsamøll í eini modernistiskari meira kliniskari smakkiroynd. Tað var ikki sørt av postmodernismu yvir hesum seinnapartinum við garnatálgini í Áarstovu.

Tað, sum var ætlanin við hesi smakkiroynd, um eg ikki fari skeivur, var á ein hátt at *loysa* garnatálgina úr sínum gamla høpi fyri at kunna seta hana inn í nýggj matmentanarlig høpi, sum tað verður gjørt við so nógvum øðrum røstum ella fermenteraðum mati. Eitt nú stóð eitt ílat við modernaðum dyppi við einum ráka av garnatálg saman við turrum fiski á einum borði í Áarstovu at smakka.

Tað hava verið fleiri matsendingar í tí føroyska kring-

1058 Orðið *at loysa* verður brúkt í so nógvum høpum, eitt nú at *loysa úr lagdi*, sum merkir at virka klæðir úr ull, loysa flag omanav, tá ið ein veltir, loysa sigmann úr línuni, ella at loysa neytini út um várið (Poulsen 1998).



Samstundis, sum tað koma fleiri konufólk til landið úr øðrum londum, sæst hetta eisini aftur í matarhaldinum, sum á hesi myndini frá bókafráttáttinum í Norðurlandahúsinum í 1914.

varpinum, eitt nú *Okkara kokkar* fyri nøkrum árum síðani. Í árinum 2013 hava fleiri sendingar verið sendar í sjónvarpinum í Kringvarpi Føroya undir heitinum *Spisikamarið*. Ætlanin við hesum sendingum er, at tey, ið sita framman fyri sjónvarpsskiðggjanum, skulu kunna fáa eina heildaruppliving av einum framleiddum fiktivum høpi, sum kortini gevur hyggjaranum ein farra av autentisiteti, men á einum óvanligum næstan mytiskum matarpalli, sum víkir frá, ella er *loystur frá* yrkadegnum, har talan er um at seta mat og matmentan inn í eitt matmentanarliga nýskapað upplivingarhøpi.

Tað eru nógvar sjónvarpsrásir, sum hava líknandi sendingar sum *Spisikamarið*,¹⁰⁵⁹ ið eisini royna at lýsa mat og tað at eta í einum størri høpi, har leitað verður aftur til bæði veiðu, velting og henting av matfeingi. Sjónvarpskokkarnir eru ofta

1059 Gutti Winther hevur verið tann karismatiski sjónvarpskokkurin, meðan Pætur M. Dahl hevur stjórnað sendingunum. Sí eisini Brinch 2002.



Eisini eitt fat við turrum spiki, turrum fiski og eplum kann bera dām av eysturlenskum hondum.

á ferð og gera mat í ymiskum umhvørvum, sum eru fjart frá einum vanligum heimligum matborði, og einum breiðum gastrosexuelum blandingi av fiktión og veruleika – talan er ikki um dokumentatió, men heldur um undirhald, har tað verður yrkt um mat og tað at eta í eini sjónvarpssending – í sjálvum sær at skapa mentan – nýggja mentan í fjølmiðlunum, sum kann, um væl vil til, eisini seta síni spor í gerandisdegnum hjá fólki flest.¹⁰⁶⁰

1060 Orðið gastrosexualitetur er eitt rættiliga nýtt orð, sum hevur vunnið fram innan fyri tey seinastu umleið 5 árinum. Tað er komið fram, tí at tað eitt nú í sjónvarpssendingum eru alt fleiri menn, sum trína fram og gera mat undir ógvuliga ymiskum umstøðum. Eitt nú bretin James Oliver og Adam og James Price í Danmark. Í Føroyum kunnu vit finna tað sama í sjónvarpssendingunum *Spisikamarið*, sum byrjaðu í 2013. Eitt er at gera mat í køki, men tað sum hongur uppi við gastrosexualitetinum, er eisini tað at útvega mat á ein meira persónligan hátt enn bert at keypa hann í matbúðunum. Tí loyvi eg mær í hesum sambandi at taka við upp í hugtakið gastrosexualitet eisini tann føroyska innløgumannin, sum er úti um seg, men sum eisini sjálvur ger matin, sum hann hevur fingið til húsið. Gastrosexualitetur er sostatt ein samanrenning av innløguhuga og áhuga í at gera mat.

Samandráttur

Í Føroyum hevur munurin á fólki ikki verið so stórur, at eitt nú marglæti hevur verið brúkt til at gera stórvegis mun á fólki, fatanin av góðum og ringum mati hevur í høvudsheitum verið felags, hóast øll ikki høvdu móguleika fyri at eta tað sama. Tað eru kortini rættiliga tíðliga í tíðini fólk, sum skilja seg burtúr og bera av hinum, tá ið tað um mat og matsiðir ræður, og summi dugdu at fáa meira burtúr enn onnur. Tað eru tey, sum Svabo nevnir tey *fornemmu*. Fleiri teirra finga eisini tíðliga finari borðbúnað enn onnur og borðreiddu við betri og meira forkunnugum mati enn onnur, sum eitt nú Stanley-dagbøkurnar frá seinast í 18. øld bera boð um.

Tað vóru tey, sum fyrst tóku við nýggjum siðum, flestu teirra høvdu røtur sínar í eini danskari borgarligari mentan, haðani størsta ávirkan á Føroyar kom. Hesi fólk vóru embætismenn, prestar og seinni eisini tann nýggi vinnurekandi borgaraskapurin, sum vann fram við fríhandlinum. Teir flestu føroyingar, sum vóru undir útbúgving í Danmark, vóru av somu fólki. Men teir kendu eisini ta føroysku almúgu- og bygdarmentanina.

Tað kom til skarpskeringar, tá ið tann danski læknin P. L. Panum í eini læknávisindaligari greining av heilsuviðurskiftunum í Føroyum kom at lýsa viðurskifti, sum vórðu hildin at geva eina meira óhepna mynd av føroyingum. Nóg av tí, sum sagt varð, tað var ikki fjart frá sannleikanum, men tað var lýst á ein hátt, ið kundi føra til misskiljingar og geva eina ómentaða mynd av føroyingum. Tað sum var hent í Føroyum, var í stuttum tað, at sama borgarliga mentan, sum var í Danmark, var við at gera seg galdandi í Føroyum, ikki bert millum tað betra fólkið, men meira ella minni millum fólk yvirhøvur. Hetta sæst eisini av teimum ábreiðslum, sum studenturin A. Jógvansson gevur føroyingum í eini røðu í Keypmannahavn í 1900.

Tað sum A. Jógvansson finst at í 1900, hvørur alt

smátt um smátt, og ein meira ella minni felags mentan fær takið á øllum fólkinum við teimum avmarkingum, sum ráð og umstøður settu. Tað er eisini tað, sum er vorðið lýst í broytingunum í sethúsunum hjá fólki, serliga eftir 1900, og sum síðani er vorðið til tað, sum er vanlig føroysk mentan.

At tað kom at verða so, var eisini tí at tað vóru fólk, sum miðvíst lögdu til brots fyri at fáa fólk at taka við nýggjari siðvenju, bæði tá ið tað kom til matgerð og til at fríðka um búgvið, ein av hesum var Súsanna Helena Patursson í Kirkjubø og bróðir hennara Jóannes Patursson, sum vildi tað nýggja, samstundis sum hann hálovaði tí gamla.

Tað kom eisini ein farri av sameining av klassa og mentan, partvíst í Havn, men kanska serliga í niðursetubygðini Tvøroyri, har ein meira greiður arbeiðara- og fiskimannaklassi og handilskapitalistiskur borgaraklassi, partvíst meira ella minni danskur, komu at búgva, hesi seinnu bóru brá av einum meira kontinentalum yvirklassa, meðan eitt nú J. F. Kjølbro, ið vann sær sama fíggarliga kapital, sjálvur ikki heilt dugdi at kvetta røturnar til tað mentanarliga umhvørvið, sum hann var runnin av. Her var stórur munur á teimum, sum myndaðu borgarastættin á Tvøroyri og tí sum var í Klaksvík.

Tað var ein tíð, tá ið tað bert varð hugsað um at fáa nóg mikið í magan, uttan at fólk vistu nakað um, hvat var gott fyri fólk. Sjálvt um fólk vórðu mett, so kundi tað føra til ávísar trotsjúkur og vitamintrot. Hesum fekst kortini ikki greiði á fyrr enn frá umleið aldaskiftinum 1900, men eisini í øldini frammanundan. Serliga vóru nógvar trotsjúkur at finna millum heimsbardagarnar báðar, sum roynt varð at vinna á, eitt nú við at gera eina føðslukanning, sum millum annað vísti á stóran mun á kostinum á bygd og í bý, og sum gjørði greitt, at tey, sum høvdu tað best, vóru tey, sum ikki enn høvdu slept sambandinum við tann gamla undirstøðubúskapin, sum hekk uppi við jørð.

Eftir heimsbardagan broyttist nóg, og heilsustandurin

batnaði eisini munandi í árunum, sum komu, og fólk fingi meira pening um hendur, samstundis sum tað eisini kom at vera meira at keypa.

Tann forna føroyska húsmóðirin hevur neyvan brúkt so nógvar uppskriftir, men hevur gjørt tann mat, sum mamma hennara lærði hana at gera. So við og við, sum fólk læra at lesa og sambandið millum Føroyar og útheimin gerst betri, koma eisini danskar kókibøkur til Føroyar. Sjálvt um ikki øll brúktu tær, so breiddu fleiri uppskriftir seg út til onnur konufólk, sum lærdu at gera nýggjan og øðrvísi mat enn tað gamla. Fólk lærdu at tillaga danskan mat til teir móguleikar, sum vóru í Føroyum. Eisini vaks fram eitt størri margfeldi í køkum og sötum, enn tað hevði verið frammanundan. Komfýrarnir góvu nýggjan móguleika bæði til bakstur og aðra matgerð.

Um 1800 vóru eingi gistingarhús, sum tóku móti gestum. Prestur og embætismenn búðu hjá teimum mætastu fólkunum í bygdini, sum ofta høvdu eina serliga fina prestastovu, prestakamar og prestadyr. Onnur fólk høvdu tilhaldshús hjá ættarfólki ella kenningum, har tey plagdu at búgva, um tey av einihvørji orsök vóru á ferð.

Í seinna parti av 19. øld kom okkurt einstakt gistingarhús í Havn, og tá ið vit koma út í 20. øld, komu eisini gistingarhús í einstøkum av teimum størstu bygdunum. Í Havn komu so við og við fleiri gistingarhús og pensionat, har eitt nú sjómansskúlanæmingar og onnur, sum búðu har avmarkaða

tíð, og kanska onkur, sum ikki høvdu umstøður til at eta heima, vóru til kost.

Vit skulu rættiliga langt fram í tíðina, áðrenn fólk fóru út at eta til stuttleika. Tað kundu vera fyrítøkur og tað almenna, sum bjóðaðu til eina máltíð í sambandi við eitt og annað, men meira vanligt er tað ikki vorðið fyrr enn tey seinastu 20 árin, samstundis sum útboðið av matstovum og kaféum kom at verða størri. Almennir døgurðar og konga- og drotningavitjanir høvdu nógv at siga fyri at menna matin á matstovunum, serliga teimum størru hotellunum.

Tá ið tað kemur til matstovumat, so er nógv hent tey seinastu 20 árin, og Føroyar eru komnar upp í tað nýggja norðurlenska matarrákið, har kokkar, í staðin fyri bert at gera danskan mat, eru farnir at leita eftir matmóguleikum í egnum heimligum jørðildi og eru við kreativiteti og uppfinnsemi í nýtsluni av heimligari rávøru farnir at gera mat á høgum gastronomiskum stigi, sum ger, at Føroyar eru komnar á matkortið í einum breiðari høpi.

Hetta er alt hent samstundis sum rákið við fjølframleiddum mati við skundverðum og øðrum eisini er vunnið fram. Margfeldið er vorðið størri á matarøkinum í síni heild, og áhugin fyri góðum mati er voksin, samstundis sum tað í teimum einstøku heimunum er minni og minni tíð til at gera mat.

NIÐURSTØÐA

Í samandráttinum eftir hvørt høvuðsbrot eru longu gjørdar ávísar niðurstøður. Frá fornari tíð hefur matarhaldið í Føroyum verið tongt at matarfeinginum á sjógvi og landi. Nógv kann forast aftur til eina forna norrøna matmentan, sum Føroyar meira ella minni hava havt til felags við aðrar strandarmentanir um okkara leiðir. Viðurskiftini hava lagað seg ymist, so tey ymsu støðini í Norðurhøvum hava fingið síni eyðkenni.

Tað hefur verið neyðugt at goyma meginpartin av matfeinginum til seinni nýtslu. Í Føroyum varð hetta fyrst og fremst gjørt við at turka matin, men eisini eta hann ávegis til hann varð vorðin turrur. Tað hefur gjørt, at tann ræsti smakkurin er komin at fella føroyingum væl. Matgerðin hefur í eldri tíð verið rættiliga einföld, og tað ræsta hefur í sjálvum sær verið tað best umtókta kryddið.

Kjötmeti og sjómeti hefur verið høvuðsføðslan, saman við eitt sindur av gróni í súpan og greyti ella bakað sum drýlur. Annað breyð og bakstur hefur mest verið til høg tíðir og gildi.

Tann føroyska almúgumentanin er til langt upp í 19. öld vorðin skjalprógvað av prestum og teirra líkum, einki hoyrist til tað vanliga fólkið. Teir, sum skjalprógvað hava, hava allir bakstøði í tí betra fólkinum og mentan teirra, sum tíðliga bar brá av eini borgarligari mentan, brýnd nakað av teirra tilveru í Føroyum. Teirra matmentan hefur eisini ávirkað føroyskt matarhald so við og við, samstundis sum teir eisini hava tikið eitt og annað til sín av teirri meira staðbundnu føroysku matmentanini.

Í 19. öld koma fleiri siðmenningarligar og vinnuligar

broytingar, ið síggjast aftur í bústaði og lívslagi, tí nú er tann borgarligi miðalstætturin vorðin størri og mentanarliga máttmiklari og virknari. Meira vit nærkast 20. öld, tess sjónskari verður tað, at ein nýggj tíð er við at koma, har tað fólksliga almennið fær kapping frá einum borgarligum almenni, sum fær boðskap sín út í bløðum og í øðrum samskifti millum fólk. Tað er tað sum sosiologar nevna *modernitet*.

Partar av tí gamla hvørva, eitt nú fella tey gomlu gildini, sum hingu saman við bygðafelagsskapinum, burtur, men nakað stendur eftir og rennur saman við tí nýggja. Frá umleið aldaskiftinum 1900 er matmentanin komin í eina rættiliga støðuga legu, sum ikki kom til at broytast stórvegis fyrr enn eftir seinna heimsbardaga, tá vinnur eisini ymist nýtt fram, sum er partur av teirri nýggju tíðini.

Tikið verður at enda saman um tær siðasøguligu broytingarnar og tann fólkaeik, sum broytingarnar førdu við sær av nýggjum virðum og hugburði í samfelagnum, sum kom til sjóndar bæði í húsabygging og í samveru manna millum og í mati. Broytingar, sum skaptu eitt nýtt samfelag, sum í langt størri mun enn fyrr kom at byggja á pening og minni á undirstøðu. Eitt samfelag sum eisini var skapt av ídnaði og tí sum hann førði við sær um allan heim. Undirstøðan hevði kortini stóran týðning til langt eftir seinna heimsbardaga, serliga á bygd.

Við størri almennum kunnleika vaks eisini fram ein onnur fatan av føðslu og heilsu. Eisini fingur føroyskar húsmøður danskar kókibøkur at matgera eftir, og tær kvinnur, sum høvdu gingið á húsarhaldsskúla, komu við nýggjum hugsjónum, sum

breiddu seg sum ringar í samfelagnum. Matmentanin er í dag í høvuðsheitum tann sama hjá øllum samfelagsbólkkum, men tað eru kortini fólk, sum hava størri áhuga í tí gastronomiska enn onnur, uttan at tað beinleiðis hevur við sosialan ella mentanarlígan mun millum fólk at gera.

Herbergir og gistingarhús og matstovur komu ikki til Føroyar fyrr enn um aldaskiftið 1900, og tað mest av praktiskum orsøkum og einum vaksandi samskifti.

Matstovumentanin hevur ikki ment seg í Føroyum fyrr enn í nýggjastu tíð, eftir at matstovur í ávísan mun hava loyst seg eitt sindur frá bindingum til danskan mat og hava roynt at gingið nýggjar leiðir og funnið sær eitt heimligt jørðildi, har tað kontinentala og tað lokala hava funnið saman og skapt eina nýggja matstovumentan, sum tað er vordíð lagt merki til. Har eri vit í lötuni.

ENGLISH SUMMARY

Stock and Bite

Food and Eating in The Faroe Islands

Introduction

In this book an attempt has been made to analyze Faroese food culture in a wider historical and cultural context, based on a broad variety of available sources. The main object is to put the emphasis on the evidence of the sources more or less as thick description. In the introduction the literary, verbal and direct evidence is explained, gathered from informants around Faroe. Some of this is gathered as a part of previous projects. The purpose of the thesis is to present a detailed analysis of Faroese food and food customs, with emphasis on the traditional society, and to describe how modern times arrived in Faroe late in the 19th century and continued up to about 1960, when what sociologists term post-modernism begins.

The theoretical inspiration has many origins, such as a more or less eclectic cultural analysis, which is thought to give the author a freer hand to describe developments and to evoke the cultural and historical context from which Faroese food customs are best analyzed, without being too theoretically constrained.

Food Resources

The most important crop to ensure the production of food was the cultivated grass of the infield and wild grass plants in the outfield, which made up the grazing for sheep, cattle, horses and geese and hay to feed the cattle in winter, and so we enter the subject of agriculture.

Oats were once cultivated in Faroe, but in recorded history the main sort of grain was barley or *Faroese corn*. Then roots made their entry. The eldest are the so-called '*Faroese roots*', which adapted to the Faroese environment. Later Norwegian roots were imported as seed. There were also angelica gardens. Potatoes became very important in the 19th century, but it took time for people to get used to and to appreciate the nutritional value of potatoes. Eventually potatoes became one of the most important staple foods in every household.

The Faroese have also unknowingly eaten certain plants which gave them a supply of required vitamins. As regards fruit, only a few sorts of berries grew in Faroe. People ate angelica, both home-grown and wild, as well as sorrel. Rhubarb and berry shrubs in gardens have been introduced by (mostly Danish) ministers of the Church (hereafter: 'ministers' or 'pastors') and officials of the Crown (hereafter: 'officials'). They had gardens with such plants early on.

Sheep have been in the Faroes from ancient times, as have cattle. Pigs were here also up until about 1200. At times pigs have been bred after that, but only in small numbers by officials who were used to eating pork wherever they came from. Recently a few people have bred pigs, for example at the agricultural research station at Traðardalur on Sandoy. One commercial pig farm was at Froðba, but it was discontinued for veterinary and environmental reasons.

From ancient times sheep have grazed outdoors throughout the year. Sheep provided the population with both meat and wool. Sheep farming has changed little for centuries. People

had cattle mostly for the milk. Dairy products were particularly important in summer as the cows calved mostly in spring.

From the age of settlement, and for some time after, people tended cattle in summer pasture, which is part of the cultural heritage. But already by the Middle Ages the summer pasture tradition and all it entailed was discontinued. After that all agriculture centered on the original 85 or so settlement villages. The cattle were driven into the outfield and back into the cowshed except in summer when the women tended the cattle during the day in the outfield. In some villages this custom continued up until the mid 1960s. Tending the cattle this way was an exclusively female occupation.

Geese have been in Faroe since ancient times. They were first and foremost a source of meat while hens and ducks provided eggs. Why the Faroese didn't like eating chicken and duck is not quite clear. When hens and ducks first came here is not certain. Not until recent times have these birds become human food, but that is no doubt linked to the recent importation of frozen products.

Wild bird fowling is ancient in Faroe and part of our Norse heritage. Bird cliff hunting has been of great importance. The Faroese have caught cliff-breeding species with nets, drawn them from their nest holes and collected eggs on the ledges in the precipitous bird cliffs. The fulmar is a new bird in Faroe and has attained great importance in the 20th century. The Faroese have developed their catching techniques and methods and adapted them to the local circumstances.

In general the Faroese have considered most birds as suitable for consumption, except for some species of birds of prey and carrion. Both birds and eggs have served as food, and the eggs were important in early summer when food was scarce. In the 20th century attitudes to birds as part of Faroe food tradition changed as people adopted the motto: *leave small birds in peace*, which is linked to a more bourgeois attitude to nature

The hare was not imported to Faroe until the middle of the 19th century and so has not been part of the ancient food tradition, but has been eaten by the now numerous hare hunters with shotguns.

The Faroese have killed pilot whales since the islands were settled, and whale meat and blubber have been vital as food. That the whale hunt has been so well organized also serves as proof of an ancient tradition. Whale meat has been thought of as fish and therefore could be eaten during Lent. Seal hunting also had great importance, but, as opposed to the pilot whale, from early in the 19th century seals were less eaten, except in certain villages. Harpooning big whales is a more recent industry dating from the construction of the Norwegian whaling stations around the turn of the last century and continued till well after WW II.

Faroe men fished with open rowing boats for domestic consumption and later for sale to the village merchant, but in earlier times each families wind-cured their own fish. Most fish species, with few exceptions, served as food. Coalfish was likely the most important food fish for Faroese households whether caught with a rod from the shore, rod or a rotating line from a boat or later with dragnets from the shore. Trout in streams, estuaries and lakes were important. The same applied to seashells gathered along the shore.

All gathering and division of raw materials for food, including fish, were based on the ownership of land. Even though the purpose of all catches was to provide food for one's family, there are many more intriguing accounts of hunting, fishing and catching than of processing the food. Usually much less is told of making food than of the excitement the men experienced when fishing, hunting and catching the raw materials for the food. Bringing the food into the home was the task of both men and women. It was the women's duty to prepare it for eating.

Storehouse and Larder

In earlier times the food conditions of the Faroese was such that the food could only be eaten and kept fresh for a short time. So conserving it was necessary for later consumption. Food was mostly kept in the 'hjallur', a wooden wind-curing shed, a draughty food store which from its Nordic origin developed into a unique Faroese outhouse. Similar food storages have also been common in our neighbouring countries, e.g. Shetland. Food was stored in this 'hjallur', whether it hung for wind-curing, drying or it was kept in dry salt or brine. The most usual method was wind-curing while salting did not become common until after 1800.

As important as the draughty storehouse was the larder. It was a room within the farmhouse walls. There people kept food which was eaten daily, for instance milk and dairy food. While the husband had the key to the storehouse, the housewife was in charge of the larder.

Various conservation methods have been used in the Nordic countries, but in Faroe many of them were not that common. The usual way to conserve food was to ferment and dry meat and fish. The Faroese have many words for the taste of traditional foods. The most important taste had to do with the various degrees of fermentation, which is a special Faroese phenomenon characteristic of the islands' food culture. Therefore the storehouse has remained the most important outhouse – also at the present time, and the 'hjallur' is a part of modern houses and it is now often accessed from the kitchen.

Mutton, fresh, fermented or dried, has been the most highly esteemed food of the Faroese. It becomes evident from the way the Faroese slaughtered their sheep and the age-old way of partitioning the carcass into 20 pieces – each the size of a man's daily ration. Sheep slaughter was almost a ritual with its rules of right and wrong techniques. Also, when it came to offal and intestines, there were clear rules

as to how to proceed and utilize every bit of the sheep. The most important part was the highly valued fat, not least the tallow or suet, good tallow and other fat for dripping. Dripping could be stored for a long time and used as stock or served as dripping with various foods. In addition to storing dripping in the storehouse, it also used to be conserved dug into the ground.

Some of the mutton was eaten fresh, but not much. More was consumed in dry-aged condition as the year drew on and eventually as dry meat. After it was more than a year old, it was called 'skerpikjøt', dried hard on the outside. People who owned much land used to keep a year's supply in storage in case of a failed harvest of sheep.

The wind curing of mutton is not exclusively Faroese, but was also done in Shetland and other places. But the Shetlanders gave up this custom late in the 18th century when the landlords began selling mutton to the British mainland. At about the same time they ceased building wind-curing sheds. Their 'skeos' disappeared, and their old food culture was replaced. The Faroese never exported sheep or mutton. It ensured that sheep farming remained in its original form right to the present.

The Faroese have used salt from ancient times, though not so much for conservation as to add a spicy taste to the mutton. What people called 'saltskerpa' was not salted mutton, but hard dried, crusted mutton with a special salty taste from having had salt spread on it.

A common way of conserving mutton was by cooking it and rubbing salt on to it. All parts of the carcass could be salted, but it was mainly done to particularly fatty ribs and sides. 'Skinsakjøt', salted fresh mutton, was cooked prior to being hung in the draught shed. Some say that the meat should be cooked first and not be salted until afterwards. Others say that the mutton was to be salted both before – some say in brine – and after it had been cooked and hung up. Opinions differ.

From the days of old people salted for instance whale blubber and perhaps other food too. But salt was an expensive article, and it was difficult to get enough salt. So salting meat, mutton, beef and whale meat, as we know it, is a more recent phenomenon and only became common after 1800. That was when cheap salt became more abundant and cheap for the salting of fish. Before that people burnt seaweed ('kelp' in Scotland) and used the salty ash, 'svartasalt'. They also processed salt along the shore where they filled seawater into ponds for evaporation so the salt remained. There are several place names witnessing this process.

When it comes to other dishes from mutton, it seems that people made seven different kinds of suet from a sheep's offal (e.g. 'sláturmør', 'ketilsmør' et al.), which were salted or dried. They also made sausages of meat and offal from the carcass. Later they made meat sausage and rolled sausage out of the belly-flap and the sides. Both meat and rolled sausage were only eaten on special occasions because few were made, and these treats are of more recent origin.

In addition to mutton, beef and veal were also eaten. It was not common to breed cattle exclusively for slaughter except for a few oxen in some villages where they had special grazing rights for oxen, e.g. on Mykineshólmur. These oxen were sold. Beef was also hung up for decomposition and drying like mutton. The calves were usually slaughtered shortly after being calved and eaten fresh, often cold.

Most of a sheep carcass was used as stock for soup. Soups made up a substantial part of the Faroe diet, and it was not always easy to distinguish between soup and broth. Soup and broth were made stronger and thicker with various stocks and fillings. Both for taste and substance it was important to have good stock in the broth. Fermented meat and other stuff was used, and it was not without reason that good tallow was also called 'bót', i.e. food stock, because good tallow was also used for stock, as was fermented dripping.

In addition to the soup, which was eaten with a spoon, they also had a thinner broth which was drunk out of a bowl. Drinking-soup was quite customary fare before coffee and tea became common. The Faroese did not start to make soup out of fish stock until more recently. In times past the cows were fed the water in which fish had been boiled.

The annual catches of pilot whales varied greatly. There were often long spells with very few pods beached, but on the whole whale meat made up a substantial portion of the Faroe household diet. A dearth of whale meat often spelt hunger. Whale meat was often cooked fresh, lightly or heavily fermented, but a sizable amount was hung up for a period and eaten as dried whale meat. The blubber was also eaten with fish, but also with bread. In the olden days they used blubber for stock in soup, but later this ingredient was given up, most likely because people did not like their soup to taste so pungent of fish oil.

It seems that the officials and parsons were better at getting more out of Faroese raw materials than most locals were. There were many instances where they made more tasty dishes than the locals. For one thing they used more vegetables and herbs than the natives.

Already in the mid 1800s seals had lost their importance as a food source, but seal-hunting was long maintained at Dalur on Sandoy. Seal meat was eaten fresh and salted, but it was also hung up, and dry-aged seal ribs were eaten like sheep ribs.

The most common whale meat after 1900 came from big whales and this was cheaply and abundantly available from the whaling stations in the islands. Big-whale meat was very important as a food source until the mid 20th century. It was eaten fresh, cooked or as steaks, but was also salted into barrels and kept for winter food. Whale steak with brown gravy and pan fried onion was Sunday fare in many homes.

Goose was a favourite domestic bird which people bred

for the meat and offal. Goose might be eaten fresh and early-on it was Christmas dinner in many villages. Everything was utilized, blood, giblets, liver and leaf fat. It was also common to dry the goose carcass and eat it on bread. Recently it has also become usual to fry fermented goose in the oven. In addition new food cultural customs have come to Faroe from neighbouring countries.

People kept hens and ducks for their eggs. With a few exceptions the Faroese did not eat chicken and duck. That changed in the 20th century when imported frozen chicken became common daily fare and duck customary Christmas dinner.

Wildfowl from the bird cliffs was eaten fresh or salted into barrels for winter food. Birds were also hung up to decompose or dry. Usually the birds were cooked. A special Faroese dish still popular is stuffed puffin. The stuffing is cake dough with raisins. Some people watered the salty puffin and cooked it stuffed. Formerly birds were spit grilled over the open fire, later on grids in ovens when they had made their entry in Faroe. Bird's heads and neck bones were boiled and eaten. The eggs were eaten when taken, but were also kept in sodium silicate called waterglass or salted so they kept fresh longer.

One bird which gained in importance in Faroe once it became non-migratory is the fulmar, which could also be netted in winter. However, it is the young fulmar which people today know best. Much is made out of this bird both according to old and new tradition. It is both salted and then boiled or eaten fresh oven fried. Bird meat was at times ground and made into meat balls or rissole.

Fish in general has been most people's mainstay in most villages. Fish has always been eaten fresh, fermented, dry-aged or dried. It was all important to have much dried fish, especially dried coalfish. When the men sold the fish, they kept the heads, which were eaten fresh or fermented.

The Faroese have shared with their neighbours in the North Atlantic the custom of drying fish, also species such as halibut, skate, ray and cutlet fish were dried. Wind dried strips of halibut are well known in the Nordic countries.

Fish liver was eaten fresh and cooked as it is, but was also prepared as a dough dish, where flour, salt and pepper are added for savoury effect. Fish liver dough is widely known, and the word '*kams*' is also found in Finnish. In Faroe liver dough ('paté') has only been made of fish liver. Elsewhere it has also been made of other fats. Roes have also been grown, either eaten in their natural form or kneaded and rolled into roe balls or into the dough for unleavened bread, but this dish does not seem to be very old. Fish is also ground to go with suet. Later people have started making fish balls and fish rissole. Fish balls seem to be of recent origin and rissole even younger.

Food from the beach, such as seaweed, has likely been more important in earlier times than later. This food did not catch on so much, but it was daily fare at various times of the year. The same may be said of various species of shellfish, which were important in olden times, but they lost prestige when they became used as bait.

There was a time when the Faroese dried fish for export as did Norway and other Nordic countries. Later they also started processing salted and dried salt fish for export, which like other exportable fish fitted in with other Nordic countries' already existing markets.

Apart from the WW II years, when Faroese fishermen supplied the British market with no less than a quarter of its fresh fish consumption, the salted fish and dried salt fish dominated Faroe fish production and export from the second half of the 19th century till the late 1960s. In the 1950s and '60s much herring was caught with driftnets and brine salted in barrels. Later herring and other pelagic species were caught with purse seine nets and pelagic trawls. From

the 1960s bottom fish species, especially cod, haddock and coalfish were filleted in factories ashore and sold frozen on the world markets. This production became possible after Faroe got its first hydro-electric power grid in the 1950s supplying the whole country.

The Faroese word 'grams' (a mix of 'grab' and 'grub') with roots in subsistence farming has an interesting economic connotation on old and new fishing vessels.

In spring and summer milk was a particularly important food. The Faroese never had surplus milk for commercial dairy production. Some butter was churned and kept for special occasions, but butter and cheese remained luxuries which people ate as delicacies shortly after they had been made. Other dairy products could not be kept for long. There was mostly soured milk or milk with rennet, curdled milk and junket, mostly made in summer. Milk pudding and gruel were the most popular. Compared to the Nordic neighbours' dairy foods, the Faroe milk products were limited and simple. In winter most households had too little milk for consumption and helped each other with milk for coffee and tea.

It appears that the traditional milk production has not been sufficient to support an original Faroese commercial assortment of dairy products. What is processed today is mostly modeled on foreign products. The Faroese import many dairy products and the original Faroese dishes have disappeared.

Houses and housekeeping

The private dwellings and the outhouses around them were, and are still, the framework around domestic family life and home cooking. The houses are a symbol of society and they change with it. The most important room in the old Faroese home was the 'smoke room'. The centre of this living room was the fireplace, the hearth. The cooking utensils were

simple and many made of wood or horn. Each smoke room had at least two pots, one for fishy and oily food and one for other cooking. People did not eat at the same table, but had the food brought to them on a tray or in a vessel where they were sitting, except when they were eating around a trough or out of the same tray. There were few stoneware items such as mugs, cups or plates, except for in pastors' or in some farmers' homes. It seems that bigger tables for larger parties stood in the smoke room in early times.

When we got to the mid 19th century, changes in society at large began to be reflected in domestic changes. Some houses had a kitchen adjacent to a 'glass room', i.e. a room with a window, where the minister stayed when visiting the village. This kitchen was not used much for cooking, but it had a fireplace, and a double stove would heat the glass room and the minister's room, the latter being the farm's guest room.

A cellar under the house was the exception. But around the turn of the last century a new type of house emerged with a cellar. Much of what had taken place in the smoke room was moved down to the cellar, e.g. slaughtering sheep or gutting coalfish. A few households had a kitchen in the basement, so the kitchen upstairs became more of a showpiece.

Towards the end of the 19th century more and more people bought a stove for the smoke room, and at the turn of the century piping with running water was installed. When the open fireplace disappeared and was replaced by a cooking stove with a ceiling and a floor put in place, the smoke room was renamed kitchen. These changes adapted the old houses to the values which from the beginning comprised the lay-out of the new house model. The new houses followed the changes in society where the old common culture got competition from a new bourgeois culture. Tables for sitting down and eating at came about simultaneously as it became

customary to eat with a knife and fork and to carve the food on the eating table for guests.

The industrialization of Europe enabled people – in addition to a stove – to purchase lamps which were fueled with paraffin instead of whale oil. It is also about this time that people could afford to think more systematically about cleanliness and indoor comfort, window curtains, flowerpots and generally to tidy up inside and outside the house. It became lighter indoors and more refined, and it also changed people's domestic habits. It was also at this stage that people acquired utensils of stoneware, china and glass and not least forks and quality knives and learnt to use this cutlery for eating.

These new domestic customs and what became associated with them, such as aprons and other kitchen equipment accompanied by a new attitude, also influenced cooking procedures, which also inspired to a new cuisine and food with sweet and savoury ingredients. People began to think of food in a wider perspective and in perceiving food and eating it as other and more than just filling their stomachs. While much of the old food did not disappear, new foods were added and became common. While some of the old Faroese food grew in value, other food went out of use.

One thing which happened in people's dwellings was better sanitary conditions and that influenced all food and cooking for the better. In this respect popular culture took its time to adapt to a level suitable for a developed, modern society, and it was not till well after WW II that these conditions became satisfactory.

Food and Cooking

Cooking hardly held the first priority in Faroese households of old. So much else laid claim to people's time and effort. Apart from food resources available to people who themselves worked the land and fished the ocean, other necessities could be bought at the monopoly trading station in Tórshavn.

These goods included various spices, sugar, syrup as well as liquor, wine, beer and tobacco. In addition people had to buy grain and corn and later also tea and coffee. With Free Trade after 1856 the market was more open.

What characterized the Faroese household in olden times was a recurring shortage of grain and flour, which was relatively little eaten compared to meat and particularly fish. Grain was often added to soup or cooked as porridge and gruel, or it was baked into (unleavened) bread. Both the homegrown and imported grain had to be ground first before it could be used as flour almost up to the early 20th century. When the supply of corn and meal was insufficient, people often mixed other ingredients with it.

The most common daily bread was '*drylur*', unleavened bread, which was baked daily and mostly had for breakfast with a spread or other food such as liver or baked-tallow put inside the loaf or roll. The Danish doctor Panum didn't think highly of the '*drylur*' for it was hard to digest, he said. This bread was baked in the hot ashes of the fireplace or on a grill above the fire and after that put in the embers. People remember loaves made of Faroese barley differently. Some found them sharp and tough. The bread baked from imported grain tasted better, and later only that flour was used for baking.

Flat cake, which Pastor Jørgen Landt thought the least of, was made of rye and had, as the name implies, a flat shape. It was often put under pressure after having been baked on a grid in the embers. The flat cake was only baked for special occasions and often decorated with various patterns.

Before cooking stoves made their gradual entry in the second half of the 19th and the early 20th centuries, there was no other option than making bread and other baking in pots and casseroles. '*Potbread*' was baked so that the leavened dough was put in a pot covered with a lid and put to bake on the embers. There were cakes baked in the same manner.

Pans and baking irons, whether they were ordinary pans, doughnut, waffle or girdle irons, were well suited for baking in the embers. People customarily borrowed baking utensils from each other, even from other villages, for instance big pots and girdle irons. In addition to baking on the fireplace in the smoke room people often made a fire under the drying slats in the 'sornhús', corn-drying shed, when much was to be baked. Outhouses with similar functions as corn-drying have been used in other countries, but mainly as ovens for drying other plants and also as baking ovens. In Faroe the 'sornhús' has never been developed into a bakery.

The most natural thing is to boil food. If we disregard specific exceptions in the islands, people did not have ovens for baking or frying until they got stoves. On the other hand it was possible to fry or roast food in small quantities in the fireplace on a spit or spike. That was often done with, for instance, fatty fish strips, especially of halibut or ray, fish skin, an occasional bird or even sheep ribs, though people thought it a waste to let valuable lard drip into the embers. Such cooking might also be done in the corn-drying shed.

The Faroese of old did not usually fry meat, but the people who aspired to a higher social class often did. It was then most likely barbecued on spits over the fire of the hearth or in the corn-drying shed if the meat had not first been cooked and then roasted in a pot as a steak. This all changed when the stoves with baking-ovens arrived, but some time passed until everybody had a stove. During this interval it was not unusual to ask permission to bake or fry in houses with a stove, for instance the pastor's. For a while a baking-oven heated with a primus underneath was widely used. This primus oven was quite handy and common up until the 1960s

Meal Times

One characteristic in Faroe is that from the early 18th century until after WW II meal times changed so little. The first

meal was 'ábit', where people just took a bite or mouthful to get going. The big morning meal was breakfast, where unleavened bread was the main food eaten with hot or cold filling. Breakfast was had between 10 and 11 am.

Dinner was usually a cooked meal, always with hot potatoes after they became a staple. Dinner was taken at about 2 pm. Dried fish and blubber or other dried food could also be eaten with potatoes for dinner, but otherwise dinner consisted of what was available of fish, meat or whale meat. The latter was eaten fresh, lightly dry-aged or dried. Dried meat was not normally eaten for dinner, but with bread on many other occasions.

The 'middle meal' (high tea) was enjoyed with a mug of tea, a slice of bread with some spread, often brown sugar or syrup, for lack of something better. This was mainly a meal for grownups as the children were too busy for anything but a mug of milk and a hand-held bread slice. Some people disliked that the children ate outside. There were also people who had a cup of tea between breakfast and dinner. There are some clues that the in-between meals are not so old but of more recent origin.

Supper wasn't eaten until shortly before bedtime. Supper used to be mostly cooked and might consist of soup, porridge or gruel. Soup was the most usual supper in winter, while various milky dishes were eaten with a spoon in summer in houses with a cow. Often there was a starter before the soup such as dried fish or toasted fish skin. It also happened that people ate coalfish and liver for supper if someone had been fishing it with a rod from the shore, or they had caught coalfish communally with a dragnet.

Eating bread with spread or filling for supper did not become common until after WW II or later, but also after that people might have soup for supper at times or something heated on the pan and have bread with it. It did happen, but potatoes were rarely boiled for supper.

Drinking with food was unusual earlier. People drank after eating. The stove and in particular the primus made it easier to boil a kettle of water, and so a pot of tea or coffee became more common in the 20th century than before.

Before tea and coffee became common beverages, people drank water, milk or dairy drinks and gruel. After having eaten soup or porridge people had had enough fluid so that they didn't always drink afterwards. In other countries beer and wine – even liquor – were a fixed part of a meal, but this was not the case in Faroe. Alcoholic beverages were enjoyed exclusively to show hospitality or on festive occasions.

As soon as children were big enough, people tried to give them the same fare as grownups. However, the food was mashed, or the parents chewed the food for the kids to make it easier to swallow. Breast milk was then as now regarded as best for the baby, but it might happen that the mother did not have milk for her baby, who then became a 'cup baby' as it was given milk out of a cup with a teat on it. Usually babies got cow's milk or thin gruel. It could become critical for the baby if the mother didn't have milk and the cow had stopped giving milk. Babies were also given a dummy – a piece of cloth with a bite of food or something sweet in it. The good tallow dummy made babies accustomed to the taste of fermented food.

Earlier the food was associated with house and home, but people who worked outside or away from home, whether in the field, in the mountains or fishing out at sea either brought food with them or had it carried to them. In some cases, for instance when people were away working with peat, they might cook food on the peat heather. There they made fires and boiled water for a hot drink, potatoes and sometimes also something for dinner, but dry food was thought most suitable outside. It was quite common later, when people worked away from home for wages, to carry food to them for afternoon tea.

From about the end of the 19th century most young men were away on fishing smacks for half the year. The sailors' food was simple for cooking conditions aboard were bad, and it was limited what food supplies a sailing vessel could carry. There were special regulations for provisions on a ship. There was no bread on board the first years. Flour was eaten in the form of hardtack, and pea soup was a fixture. They tried to eat potatoes aboard for as long as they lasted. The dinner was either fish or meat, the latter mostly salted. They caught the fish themselves. Fillings or spread with hardtack, or ships' biscuits, didn't amount to more than leftovers from dinner or what little each crew-member brought with him from home. The men could also cook a bit themselves, especially during the night shift, when the cook was off duty. They used to fry certain fish such as rosefish in the oven or bake what they called hardtack steak.

The food on board did not change much with the trawlers because, as on the smacks, it was not possible to deep-freeze food or store fresh food for long. The main difference was the better working space and conditions in the galley to cook, and – perhaps the most important change – it became possible to bake bread daily for the crew. All this improved even more when later it became possible to freeze food and conserve it longer. The cooks became better schooled. Then the food improved to the point when the crew became fed as if at a hotel, as they say.

The meal times started changing after WW II. One reason was that both working people and school children got their dinner break at 12 and went home to eat instead of going home earlier to have breakfast for half an hour. Gradually this changed even further. Today most people work all day in one stretch with a lunch break at midday of half an hour. This recent change has led to most people having dinner in the evening.

People have always observed certain eating and table

manners, though they vary from time to time. The upper classes have usually thought that the lower classes have had crude and primitive manners compared to their own. The conditions under which people eat have influenced their table manners.

In particular when it came to meat, the Faroese from ancient times observed certain rules about how to cut a cooked salted sheep side, and how a sheep was to be partitioned. We don't know so much about table manners in the days of old, but more recently the bourgeois table manners have had their influence, especially when it came to eating with a knife and fork and sitting politely at table, as most people nowadays have been taught. The right demeanour when seated at table has ancient roots, and many people have perceived eating as a holy act. Food demanded respect no matter what was eaten and that people were granted peace while eating.

High Feasts and Celebrations

When there was a highly festive occasion, nothing was spared. Every house offered what it could afford and often more. Feasts were held at the time of year with the most food in the larder. That was in the autumn and early winter. The old saying that the winter is partying time is self-evident. However, there were feasts which were held at other times of the year when food conditions were less propitious.

Celebrations were held on solemn occasions in the lives of individuals or at festive times of the year. Feasts were also held after work well-accomplished as a reward to or recognition of those who had helped and done a service to the household on special occasions. Today people throw big parties on important birthdays or when 14 year olds confirm their faith in Church. But this was not done 100 years ago, when birthdays and confirmations were celebrated rather discretely. On the other hand people threw parties then on certain occasions which we don't celebrate today.

When a woman had given birth, it was the custom that neighbours and friends came to her house with good 'bed food' to help her get back on her feet after resting in bed when she was unable to do housework. When a child was christened, a party was held for godmothers and godfathers, who were seated at high table in the 'lounge'. Usually only the next of kin took part in a christening party. But today this custom has grown into a major festive affair with more guests than earlier. A funeral feast (wake) used to mark the end of a burial and could be timed after the person's death. If the death occurred in the autumn or early winter, the feast could be held on the day of the burial. When people died at other times of the year, the funeral feast often had to wait months until fresh food was more plentiful in the autumn or early winter. For the better part of the 20th century funeral feasts have been held – if at all – right after the burial. Nowadays the funeral feast is a fixed part of every burial.

Formerly wedding feasts were nearly always held in late autumn or early winter when the mutton was fermented and the harvest safely under the roof. Weddings varied in scope. Some people made little ado of their wedding with only their closest relatives and friends. Others held big weddings, which might last for days with plenty of food and drink. The wedding fare was quite similar as it was prepared according to a traditional formula. The hospitality of a major wedding began when people were invited until the last guest had gone, and it ended with an after-party in honour of those who had cooked and served at the wedding tables. This was done according to a fixed tradition. Weddings have changed so that today all the guests are seated together in the same hall enjoying the same food. In the past people had to seat their guests in turns because the houses were so small. Then the weddings often took place in more than one house. Formerly people didn't celebrate their silver or golden wedding anniversaries, which is a more recent custom.

There were several winter celebrations such as a boat feast and often a house feast. The boat feast was held by the foreman of the rowing boat, and the house feast for those who had helped build a new house. There were other work celebrations, many held around Christmas time and part of the festive season. Doctors' feasts were held to thank the people who had gone to fetch the doctor during serious illnesses. One celebration which is as new as the 20th century is the cow-women's party, an exclusively female feast held in one of the women's home in the winter, but could also be celebrated as an outfield picnic in the summer.

Christmas is an ancient high feast as is the New Year when people enjoyed food in abundance. As at other winter feasts and weddings people indulged in chain dancing and ballad singing for hours on end. The dancing season lasted till Shrove Monday, when Lent began, and people walked or rowed to certain winter holidays from village to village in order to dance. There were fixed Christmas, New Year, Twelfth Night and Kindle Mass villages, which hosted the dancing. Tables were laid in many houses, welcoming dancing guests to be seated and fed at. During Lent there was peace that lasted till Easter, which was celebrated according to ancient customs. Whitsun was more quiet for the summer was near.

What characterizes all the old high feasts in Faroe was the food people ate. It was traditional and similar from one feast to another. People were attached to custom and stuck to the old, familiar and tested fare. At times people might enjoy fresh meat at weddings or when they went out to fetch Christmas sheep. But people mostly ate the pungent dry-aged mutton or side dishes made of offal from sheep with bread and cake. In some villages they ate certain food and dishes at certain times, e.g. fermented fish, 'eve-fish', on Christmas Eve and New Year's Eve. But on Christmas Day the dinner consisted of meat or at times goose in the homes which had access to such food.

While the old winter feasts in their original form have faded into memory, new parties have replaced them, e.g. the Christmas parties which have become frequent and special over the past 40-50 years. They are mainly organized by companies and workplaces or by restaurants. The Christmas parties are quite varied with a choice of menus, when restaurants host them. In our time tons of duck and goose in addition to sweets and chocolate are eaten over the Christmas and New Year season.

More than Food

In the Faroes class differences have not been so pronounced that luxurious living has been used ostentatiously to enhance social distinctions. The perception of good and bad food has been largely shared by all though not everybody could afford the same fare. However, there were early on people who set themselves apart from others by way of food and eating customs. Some know better than others how to get more out of given food resources. There were people whom Svabo calls sophisticated. Several of them acquired better cutlery and china early on and put better and less customary food on the table than the majority, as the Stanley Diaries from late in the 18th century testify.

They were the people who first adopted new customs. Most of them had their roots in a Danish bourgeois culture and influenced Faroe the most. They were officials, ministers of the Church and, later, the new commercial middle class that advanced socially through the economic opportunities of free trade. Most young people who became educated in Denmark came from such families. But they were well acquainted with the common Faroese village culture.

This social trend turned into tension when the Danish doctor, P. L. Panum, in a scientific medical report on the health situation in Faroe analysed conditions which gave an unfavourable impression of the Faroese. Much of what

Dr. Panum wrote may not have been far from reality, but the way he expressed himself might have given rise to misunderstandings and shone a less than flattering light on the Faroese culture. Briefly stated, what had happened in Faroe was similar to the bourgeois cultural trend in Denmark at the time, namely that this culture was taking hold not just of the middle class but of all the people. This became evident when the Faroese student, A. Jógvansson, reprimanded his countrymen in a speech in Copenhagen in 1900.

What A. Jógvansson criticized in 1900 faded away gradually, and a more-or-less commonly shared culture embraced the whole nation with the limitations imposed by financial means and other circumstances. This development has been analysed in the changes made to improve housing standards especially after 1900, which has since developed into a common Faroese culture.

This happened also thanks to some people's determined effort to persuade ordinary people to accept new traditions both regarding food, cooking and improved housing. One of these pioneers was Súsanna Helena Patursson at Kirkjubøur and her brother, Jóannes Patursson, who promoted the new advances while at the same time praising the old and traditional way of life and values.

Social classes and cultural customs tended to merge, partly in Tórshavn, but perhaps particularly at the newly settled and fast growing village of Tvøroyri, where a distinct fishermen's and working class lived alongside a ship-owning and commercial capitalist middle class, the latter reminiscent of a continental upper class. The industrial magnate in Klaksvík, J. F. Kjølbro, attained a similar financial stature, but never cut his ties with his humble cultural origins and did not become a source of social tension.

There was a time when most thought and effort went into putting enough food in the stomach without people knowing much about food value. Even when people had

a full tummy, they might still suffer from deficiencies and lack of vitamins. This ignorance became less prevalent in the 19th century and changed into a new awareness about 1900. But as late as in the inter-war years there were certain deficiency illnesses, which the health authorities tried to combat following a nutritional survey. The research showed that there was much difference between the food consumed in towns and in villages. Villagers in close contact with the traditional subsistence farming and land ownership did better than town people.

After WW II many things changed, and people's health improved steadily in the following years when people earned more money while better food became available in the shops.

The Faroese housewife of old hardly benefited from recipes, but prepared the food which her mother had taught her to make. As time went, people learnt to read, the contact between Faroe and Denmark improved, and cooking books became available. Even if not all women used them, the recipes spread among them and taught them to make more nourishing dishes than before. Also a greater variety of sweets and cakes were made in Faroese homes. Better stoves made baking and cooking easier.

Around 1800 there were no inns or guesthouses to accommodate visitors. Ministers of the Church and officials stayed with the wealthier people in houses with a fine 'pastor's room' or 'lounge' and even a 'pastor's door'. Other people found accommodation with relatives or friends where they used to stay if they happened to pass through.

In the latter part of the 19th century the occasional home in Tórshavn was converted into a guesthouse, and as we enter the 20th century the largest towns can boast of a hotel. Tórshavn acquired a couple of hotels and boarding houses where, for instance, students at the Navigational College and others could stay for limited periods, and those who for some reason could not eat at home paid for boarding.

Only recently did ordinary people go out to eat for the fun of it. Businesses and public institutions offered their staff an evening out for some reason, but eating out has not become customary till these past 20 years or so. At the same time the number of restaurants and cafés has grown, especially after the change in the liquor laws in 1992, when it became legal to serve alcoholic beverages in public. Official dinners and royal visits were important incentives to improve the culinary skills in the restaurants, especially of the major hotels.

When it comes to restaurant food, much has happened these past 20 years, and Faroe has joined the new development in Nordic food culture. Now chefs don't limit themselves to cooking Danish food, but are searching for new inspiration and ingredients in their native soil. They are so creative and inventive in their use of domestic resources that they manage to perform and compete at the highest gastronomic level. This latest development has placed Faroe on the international food map.

This has taken place while the demand for mass produced international fast foods has increased. The diversity of the food supply and the interest in good food have grown by leaps and bounds. Meanwhile in the individual homes there is less and less time to do the cooking.

Conclusion

In the summaries after each chapter in this book conclusions are drawn. From the times of old food and cooking in Faroe have depended on the food resources on land and in the sea. Much derives from an ancient Nordic food culture, which Faroe more or less has shared with other coastal communities in our geographic region. Conditions have varied from place to place over time.

It was always necessary to conserve food for later consumption. In Faroe this was mainly done by drying the food,

but also eating it at the various stages through the drying process. This has made the Faroese acquire a taste for the fermentation of certain foods. Cooking has been quite simple, and the dry-aging has added the most highly appreciated spice.

Meat and fish have been the most popular staple foods with some grain put in soup and gruel or baked as unleavened bread. Other kinds of bread and baked cakes have been mostly reserved for holidays and feasts.

Faroese popular culture has been well documented until into the 19th century by ministers of the Church and their likes. Nothing is heard from the common people. The people who give us the documentation have their roots in the upper social strata of their (Danish) culture, which from early on was modified and honed by their lives in Faroe. Their food culture slowly influenced the local food culture, while they also adopted some of the more local Faroese food culture.

The 19th century brings many cultural and economic changes, which become visible in domestic improvements and in the ways people lived. At that time the bourgeois middle class had grown quite numerous and become culturally potent. The closer we get to the 20th century, the more visible it becomes that a new era is approaching when the common people get competition from a growing bourgeoisie which gets its message out through a written press and other means of communication to the public. This is what sociologists call modernity.

Some old traditions disappear, for instance the old houses which were part of the old village community, but some things remain. Around 1900 the food culture has developed into a new pattern which did not change much until after WW II. At that point other new customs are introduced that form part of the modern age.

Towards the end this thesis draws attention to the cultural changes and their influence on popular living, such as people's

changing values and ways of thinking. These changes were evident in new building styles, the social interaction among people and the food they ate. The changes created a new society, which came to revolve more around money and to rely less on subsistence farming. The subsistence economy, however, was prevalent in village life till well after WW II.

Wider general knowledge promoted another perception of nutrition and health. Faroese home makers acquired Danish cooking books for the preparation of food, and the women who had been to domestic science colleges in Denmark came home with new visions, which spread through society like rings in water.

Guesthouses, restaurants and cafés were almost unknown in Faroe until after 1900, when they were built mostly for practical reasons and due to improved traffic communications. A restaurant culture has not developed in the islands till recent times, after the restaurants distanced themselves somewhat from Danish foods, were legally permitted to serve alcoholic beverages, have tried to pioneer new ways and have found a new but also a more original Faroese food theme. The local and continental foods have merged into a new restaurant culture, which has been noticed at home and abroad. That is where we are at the present.

EINSTAKAR UPPSKRIFTIR

Her eru bert tiknar uppskriftir, sum eru at finna í tí tilfari, sum eg havi savnað í sambandi við hesa bókina, men ikki tað, sum er prentað í teimum føroysku mat- og kóikibókum, sum eru at finna í mestsum hvørjum húsi, kortini havi eg loyvt mær at taka onkrar

uppskriftir frá Súsonnu Helenu Patursson og J. P. Poulsen, tí teirra bøkur eru ikki til at fáa fatur á. Uppskriftir við klippfiski eru at finna aðrastaðni í bókini.

Uppskriftirnar eru redigeraðar eitt sindur til nýtiðar viðurskifti, uttan at upprunin í uppskriftunum er broyttur.

BAKSTUR

Blandingsbreyð

1¼ kg av rugmjøli, 1¼ kg av fínum mjøli, 2 g av salti, 1¾ litur av vatni verður hitað til um 20 gradir. Súrdeiggj verður saman við saltinum latið í vatnið og kroyst sundur, so eingir klumpar eru. So verður mjølið latið í, og deiggið verður knoðað passaliga hart. Verður evnað til breyð, sett at ganga og síðani bakað.

J. P. Poulsen 1939

Eggjakaka

Til eina eggjakaku til 4 fólk fara 4 egg, 4 lítlar súpuskeiðir av sukri, 1 tekoppur av mjólk. Alt verður væl uppskúmað ella rørt upp, og pannan smurd væl, sett útá makligan eld at stadna, ella baka ígjøgnum. Skorið verður fyrst í helvt á pannuni, so í fjórðingar – og eisini í áttingar, og lagt á ein tallerk. Verður etið sum viðskeri aftur við breyði.

FF Ritg. 1972/73. S.K.S.9

Fransbreyð

1 ¼ kg av góðum fínamjøli, 65 g av melis, 65 g av ger, 30 g av margarini. ¾ litur av vatni verður hitaður til 25 gradir. So verður gerin, sukrið, saltið og margarini latið í vatnið, alt verður rørt, inntil gerin er upployst. Tá verður mjølið latið í, og deiggið verður knoðað passaliga hart. Deiggið verður nú sett at ganga, men verður tvær reisir niðuraftursligið. Verður síðani evnað til breyð, sum aftur verður sett at ganga, áðrenn tað verður bakað.

J. P. Poulsen 1939

Gnidd

½ pund av margarini
4 egg
1½ pund av mjøli
1 pk av bakipulvuri
400 g av sukri
Væl av rosinum
Kardamumma
Mjólk

Margarin og sukur verður elt. Síðani verður eitt egg koyrt í senn so mjólið við rosinum og mjólkkin. Alt deiggið verður koyrt í eina skuffu og sukur verður stroytt útyvir. Henda kaka hefur verið bakað, síðani komfyrarnir komu.

*FF Ritg. 1972/73 2. real á Vesturskúlanum.
Hanna Dalsgard, f. 1912. Velbastaður.*

Jóla­kaka

Til eitt miðalgott jóla­kúdeiggj skal 1½ pund av hveitimjóli, 3 egg, ½ pund av margarini, 1 pund av sukri, gerpulvur, sum hóskar til. Rosinur og heimastoyttar kardamummur. So mikið av mjólk skal í deiggið, til ein heldur tað vera passandi, skal helst ikki vera ov turt.

FF Ritg. 1972/73. A73.

Livurkøka

Livurkøka verður gjørd av knoðaðum rugdryladeiggi. Hon skal vera til støddar sum eitt stórt knetti. Eitt hol verður gjørt í, sum rúmar ivaleyst av seiðalivur, væl mjólvað. Nú verður deiggið lagt saman um livrina, og livurkøkan, ið er avlong, tjúkkast á miðjuni, verður roðað við vátari hond og kann nú antin skorpast ella bara bakast í bakarovninum.

Johanna Maria Skylv Hansen 1968, 29

Tesnittur

Eitt sindur meira enn eitt hálv kg av mjóli, 190 g av melis, 30 g av margarini, 12 g av hjortatakksalti, 1-2 egg, ¾ l av mjólk. Verður knoðað til eitt ikki ov hart deiggj og verður evnað í longdir á plátur. Verður penslað

við vatni, og melis verður stroytt útyvir. Pláturnar verða smurdar við feitti.

J. P. Poulsen 1939

SÚLTUTOY

Hvann­súltutoy

Hvannjólin er búgvinn 8-14 dagar undan Jóansøku og hvonnin sjálv 10-12 juli. Seinri duga tær ikki til matgerð. Trevla hvonnina frálíka væl, klúgv hana eftir helvtini og sker pettini 2-3 tummar long, ein partur kann vera óklovin og skorin í ringar. Pund av sukri til pund av hvonn, nelikar og ingifer skal í. Set alt útá ísenn og lat tað kóka somikið lagaliga, at sukrið ikki brankast, og til hvonnin er væl moyr. Hav reinar turrar krukur at lata súltutoyið í. Bint tætt um, so luft ikki sleppur at, tá ið kólnað er.

S. H. Patursson 1907

SÚPIMATUR

Bláberjasúpan

2½ litur av vatni, 250 g av bláberum, 375 g av melis, 125 g av eplamjóli. Bláberini verða kókað væl og sílað. Síðani verður súpanin sett útá aftur, og eplamjólið verður rørt út í kalt vatn og síðani rørt út í súpanina, tá ið hon kókar. Terningar av hveitibreyði verða turkaðir væl í ovninum til súpanina.

J. P. Poulsen 1939.

Gular ertur

2½ l av vatni, 800 g av gulari ertur, 200 g av gularótum, 1-2 leykir. Erturin skal fyrst verða skolað og hava staðið á bloti í 1 samdögur og síðani kókað moyr. Gularøturnar og leykirnir verða skorin í smáar fýrkantar og latin í ertrina. Tá ið hon hevur kókað í 1-1½ tíma, verður erturin tíðnað við soði av saltkjøti.

J. P. Poulsen 1939

Krásasúpan

Skolda og skava krásirnar í heitum vatni, tváa tær um aftur í tvinnanda køldum vøtum og set tær yvir og koyr salt, visk, røtur og fittligt av leyki í, seinri flust ella turkaði súrepli og sviskur. Legg uppúr, tá ið moyrtkókað er; síla súpanina, set hana útá aftur og skúma væl, meðan kókar, lat mjølbollar útá. Sker urtirnar niður og koyr tær í terrinuna saman við súpanini og einum sukurmola. Borðreið krásirnar og hav breyð afturvið. Tað ber eisini til at gera tunnan mjøljavning útá, mjølbollar skulu ikki í tá, men søtt og súrt við sviskum, súreplum og gularótum.

S. H. Patursson 1907

Sagosúpan, reyð, við saft

2½ l av vatni, 250 g av sagogrýnum, 250 av melis, kanel, 150 g av rosinum, 150 g av sviskum. Vatn, sviskur, rosinur og kanel verður kókað. Tá ið sviskurnar eru kókaðar, verða grýnini latin í og seinast melis, saft og eitt vet av ediki.

J. P. Poulsen 1939

Sýrusúpan

Tvára upp í borðisk av sýrubløðum og saksa tær ógvuliga væl. Baka upp smørflís og rokaspón av mjøli, tynn tað upp við kjøtsoð, til súpanin er passaliga tunn; lat sýrurnar og sukur, eftir ætlan, fáa eitt gott uppkók útiá. Borðreið saman við franskbreyðflísnum – snerktar á pannu.

S. H. Patursson 1907

Røst súpan

Tak eitt hampiligt stykki av røstum kjøti upp á fólkíð. Set útá ½ litur av køldum vatni upp á fólkíð, lat úti einar 2-3 skeiðir av havragrýnum, nakað tað sama av rísi, flys tvey góð, mjølvut epli, sker tey smátt. Set útá at kóka. Koyr kjøt, gularót, hvíta röt, leyk, eitt sindur av káli úti eisini. Hetta smákókar ½ tíma til trý korter, smakka til við grovum salti og evurlítið av sukri. Eitt lítið sindur av malnum gulertrum er gott at lata útá, um súpanin er ov tunn. Hetta er góð og tjúkk súpan, sum ikki sviður í hálsinum.

FF Ritg. 1972/73, H.A. T., 8

STOKT OG BRANKAÐ

Biksimatur

Kókað neytakjøt ella saltkjøt verður skorið í smáar bitar, dupult nøgd av kókaðum eplum og einir 2 leykir. Leykirnir verða skornir smátt og brankaðir á pannuni við margarini. Biksimaturin kann eisini verða væl gjøgnumhitaður í eini skuffu í ovni. Pipar og salt verður latið í og litað við soyu.

J. P. Poulsen 1939

Harusteik

Ála skinnið av haruni og reinsa hana væl innan, sker hævdið, frambeinini og tilíkt av rivjabeinunum burtur, at hon fær ligið fløt uppi á fati, krosskasta afturbeinini og bint tey saman. Tak hindina uttan av krovinum og spika tað við feitum fleskastrimlum, brót ryggin í passalig pettir, tó so at hon hongur saman – haran er tá lættari at skera niður inni við borðið – Legg haruna fyrst eitt samdøgur í mjólk og steik hana okkurt um 1¼ tíma við javngóðum hita. Tjúkkan róma í sósina, tá ið lyft er av eldinum.

S. H. Patursson 1907

Villdunna

1-2 dunnur eru lagaligast stoktar í potti við fløtum botni. Skræð skinnið av tá tær eru royttar, at ikki tann rámi tarasmakkurin skal ganga at teim; spika tær og branka tær væl í smøri, lat so mikið av sötari mjólk í grýtuna, at hon stendur hálvtt upp um dunnurnar; dyppa dúgliga, steik tær mest undir loki og lat róma í sósina. Borðreitt sum dunna, við brankaðum eplum, súltutoy og hveitibreyði.

S. H. Patursson 1907

Gás

Royt gásina og svið hana, reinsa hana innan og uttan í kældum og heitum vatni, smyr pipar og salt innan. Fyll gásina við hálvkókaðum tvískornum eplum, súreplum ella sviskum. Seyma fyri báðar endar og bint bein og veingir inn at krovinum, at tey ikki peika út í loftið, dyppa dúgliga, og lat gásina brankast væl. Okkurt um 2 tímar í ovninum.

S. H. Patursson 1907

Stokt lamslivur

Loys hindina burtur og sker livrina í heldur tjúkkar flísar, dyppa tær í mjøl, pipar og salt, og steik tær í góðum feitti. Legg flísarnar uppúr og lat kjøtsoðið ella kókandi vatn í sósina og kóka hana javna. Terningar av royktum fleski kunnu steikjast saman við livrini, tá nýtist minni feitt, og gevur ein dámligari smakk. Eplir og okkurt komport til viðskera. Oys sósina útyvir livur og flesk.

S. H. Patursson 1907

Stoktur lundi

Skinnið verður skrædlað av, og lundarnir verða brúnaðir útiá í eini grýtu, steikja 1 tíma, ta seinastu tíðina í mjólk, salt, soya og javning útá sósina.

FF. Ritg. 1972/73, Matgerð, 4.

Brankaðir høsningar

Svið høsnnini og tváa teir fyrst í heitum og síðan í kældum vatni og smyr salt innan í teir. Ger eina fyllu av munagóðum smørklunki, mjølvaður við ósaksaðari persillu, hjarta og krás, ið er væl reinsað. Seyma fyri báðar endar og bint veingir og bein inn at krovinum; brót bróstbeinið, har tað er hægst, so at teir verða rundleiddir, men ger hetta innanífrá, áðrenn teir verða fylltir. Kóka teir undir loki í 10-15 minuttir við javntroma løgi. Síðani verða høsnnini brankaði í smøri og dryppaði við soðnum, til tey verða javnt ljósabrún og ikki turr, so eru tey liðug. Klýv so høsningararnar á langs við hvössum, tunnum knívi og borðreið teir á grunnum fati, við smáum rundum brankaðum eplum, súrt og søtt og brúna sós av steikiløgnum afturvið – og fransbreyði afturvið.

S. H. Patursson 1907

Lundi og rita uppá stás

Skræð bringurnar snøggliga undan ryggjunum, legg tær í mjólk í 2 samdögur, skift einaferð á. Turka í reinum klæði; branka tær væl í steikigrýtu við grunnum botni og lat so mikið av kjøtsoð niðuryvir, at tað stendur nærum javnt við pottinum. Legg tætt lok á, koyr nýtt soð í so við og við sum lögurin minkar. Tak bringurnar uppúr, tá ið tær eru moyrar og hav tær flógvar. Sósina verður gjørd úr brankaðum smøri, ógvuliga tunt flustum leyki og heldur lítið av mjøli. Tynn soðið við steikiløginum og lat nakað lítið av sukur og salt í.

Borðreið fuglarnar í heldur grunnum fati, oys sósina útyvir, so líkliga, at einki stað er bert. Súreplir kunnu kókast í sósini, og persillubjólvi kann fara í pottin. Stúvaðar sýrur ella stúvað spinat er frálíkur viðskeri, og súltaðar hvannir, sjálvandi eru epli og súltutoy væl hóskaði afturvið.

S. H. Patursson 1907

ÚR SJÓNUM

Fiskabudingur

2 kg av fiski, 150 g av tál, 125 g av eplamjøli, salt, hálvur pottur av vatni ella mjólk. Fiskurin og tálgin verður malin 1-2 ferðir. Farsið verður knoðað væl við vatninum ella mjólkini, gjørt til stór knettir, ballað í útvaskað línklæði og kókað. Karrysós og epli afturvið.

J. P. Poulsen 1939

Grunningshøvd

Toskarhøvd verða lögð í eina rúgvu í eitt ílat við hoyggi ella posaklútum við hoyggi ímillum. Hoyggi verður lagt omaná.

Høvdini liggja til tey verða røst – í eina góða viku ella so. Høvdini verða kókað í potti saman við eplum í køldum vatni og eitt sindur av salti í umleið tjúgu minuttir. Tá ið høvdini eru kókað, verða tey tikin upp við einum soðspóni og lögð í eitt fat, fyrr lögdu tey høvdini í eitt trog. Fyri at tað skal síggja hampiligt út, verða eplini lögð í miðjuna á fatinum og høvdini rundanum. Afturvið grunningshøvdum verður etið lakaspik ella smeltað garnatál.

FF. Ritg. 1972/73 2. real á Vesturskúlanum.

Knettir

2 kg av fiski verður reinsað og skrædlað, ½ kg av tál, salt og pipar. Fiskurin verður malin 1-2 ferðir við einum stórum leyki. Tálgin verður skorin í smáar bitar og latin í. Farsið verður knoðað væl við vatni ella mjólk, evnað til knettir og kókað. Eplir afturvið.

J. P. Poulsen 1939

Kræklingur og øða

Skrava og skola skeljarnar væl, sker skeggið burtur og lat tær í sjóðheitan saltan lög. Tá ið skeljarnar opnast, er fiskurin í teimum kókaður. Borðreið tær í skeljunum á fløtum fati, við rørdum smøri, pipar, salt, edik og fransbreyð til viðskera.

S. H. Patursson 1907

Livraknetti

Tá ið seiður varð skrædlaður og kroystur, bleiv eitt sindur av salti, pipar og leyki koyrt í. Tað skuldi meira salt í seið enn í tosk. Livurin bleiv so elt út í alt hetta, og tað bleiv gjørt til knetti og kókað.

FF. Ritg. 1972/73 2. real á Vesturskúlanum..

Olivar á Høgaryggi.

Livurmagi

Toskurin verður krúvdur, magin tikin úr, vendur, reinsaður og vaskaður væl. Livur verður fyllt í og salt og pipar. Tráður verður bundin um, og livurmagin verður kókaður saman við fiski, rogni og eplum í einum potti.

*FF Ritg. 1972/73 2. real á Vesturskúlanum.
Olivina Poulsen, f. 1181, Hósvík.*

Rognaknetti ella rognadrýlur

Skinnið verður tikið av rognunum. Eitt sindur av salti, sukur, mjøl og rosinur verður koyrt í, og fyri at knettini skulu hefta betur saman, verður eitt egg koyrt í. ½ pund av sukri fer til 5 knetti. So verður alt knoðað saman, til tað er passaligt. Tá ið hetta er liðugt, verður eitt petti av tálk koyrt í miðjuna á knettinum, og knettini verða kókað.

*FF Ritg. 1972/73 2. real á Vesturskúlanum.
Olívar á Høgaryggi.*

Røst skøta

Skøta verður ræsað sum grunningshøvd, og kann verða grivin niður ella flag verður lagt oman á hana fyri at fáa hana ræsaða. Hon verður kókað í 20 minuttir. Epli verða etin afturvið.

*FF Ritg. 1972/73 2. real á Vesturskúlanum.
Olivina Poulsen, f. 1881, Hósvík.*

Stórhvalaknettir

Tvåa tvøstið, kroyst blóðið væl úr tí og lat tað 2 ferðir í maskinuna, kroyst tað til knettir og lat væl av tálk og leyki úti, slepp knettunum í sjóðheitan lög, og lat tey kóka í 15-20 minuttir. Lakatvøst skal útvatnast frammanundan

í 3-4 samdøgur. Eplir ella stúvað grønmeti verður etið afturvið.

S. H. Patursson 1907

FUGLUR

Fyltur lundi

Lundin verður væl royttur, innvøllurin tikin út, hjørtu og livur pilkað frá og verða kókað saman við fuglinum. Tá ið lundin er reinsaður væl, verður hann hongdur við høvdinum uppeftir til avrenningar – helst eina nátt, so einki blóð og væta situr eftir.

Fyllan er gott jólakakudeiggj. Miðalgott jólakakudeiggj er 1½ pund av hveitimjoli, 3 egg, ½ pund av margarin, ½ pund av sukri, gerpulvur, sum hóska til, og síðani rosinur og heilstoyttar kardamummur. So mikið av mjólk skal í deiggið, til ein heldur, at tað er passandi, helst ikki ov turt, og ikki fylla lundan meira enn hálvfullan. Men alt veldst um, hvussu nógv fugl ein fyllir. Og um ein vil hava betri tilfar til fylluna, so letur ein fleiri egg og minni gerpulvur í, og eisini meira sukur og margarin um tað skal vera. Stórt arbeiði er at fylla lunda til eitt stórt húsarhald.

FF Ritg. 1972/73, A:73, 18.

Lundar

Lundin verður royttur væl og virðiliga og reinsaður bæði uttan og innan. Minturin skorin av, og síðan garnar, livur, hjarta og krikin tikin væl úr. Krikin verður knekkaður av við nøkrum beinum uppií, og so væl skolaður innan fyri blóð, hálsur og høvd alt á. Deiggið skal vera sum mjúkt pannukakudeiggj við rosinum, eggj og sukri í eftir behag, mjólk, fint mjøl, natron. Tað verður fyllt gjøgnum mintin og so seymað fyri. Nevið verður hildið sundur opið, tá

lundin er fylltur og koyrdur í tann kókheita pottin at kóka, so luftin sleppur úr, og verður hann kókaður í $\frac{3}{4}$ ella 1 tíma. Fylluna etur mann, sum einum best tykir, sjálva sær, ella saman við lundanum.

FF. Ritg. 1972/73, S.K.S. 7

Livurpostei av bjargafugli

12-14 lunda- ella lomvigalivrar verða vaskaðar í tvinnandum køldum vatni og turkaðar í línklæði, fint saksaðar. Fesk tálg verður saksað uppí svarandi til umleið helvtina av livrini, nógvum leyki og eini spón av hveitimjøli. Koyr pipar, 2-3 spónir av róma, 1-2 egg og heldur lítið av salti. Tað loysir seg at saksa 2-3 ansjósir uppí. Smyr eitt lítið djúpt fat innan, lat posteina í fatið og set hana í bakarovnin í 3 tímar við heldur linum hita. Prika í við træpinni og hygg nær liðugt er. Verður etin sum viðskeri aftur við breyði.

S. H. Patursson 1907

Sýrur afturvið bjargafugli og stórhalatvøsti

Kóka sýrublòðkurnar moyrar í knøppum vatni undir tættum loki. Renn vatnið av og lat smørflís, og væl av sukur, úti aftur. Tað veksur um matin, at røra eina tespón av fínum mjøli í ein hálvan kopp av sýruvatninum og gera tað útá. Sýrurnar minka nógv ta stuttu stund, teim nýtist at kóka, tí er at ætla væl til.

S. H. Patursson 1907

AV SEYÐI

Blóðmørur

Umleið $1\frac{1}{2}$ l av blóði
2 pund av hveitimjøli
1 neva av rugmjøli
2 pund av melis
 $\frac{1}{2}$ pund av rosinum
2 pk kanel
2 pk alhanda
2 pk nelikar
Eitt sindur av mjólk

Blóðið verður sílað, og síðani verður tilfarið rørt í. Gamalt er, at tá sleivin kann standa í blóðinum, er deiggið liðugt og kann koyrast í indrini. Í staðin fyri at seyma fyri holini í indrunum, telgdu tey træpinnar (pulsupinnar), sum vórðu stungnir inn fyri. Kókað verður í okkurt um 2 tímar. Síðani kunnu indrini verða bundin saman og hongd upp undir tróðrið ella í hjallin, tey sum ikki straks verða etin.

*FF. Ritg. 1972/73 2. real á Vesturskúlanum.
Maria Joensen, f. 1910 á Argjum.*

Blóðmørur

1 sveiti ella ein litur av blóði
400 g av melis
1 neva av fínum mjøli
Rugmjøl
1 pk alhanda
1 pk kanel
1 pk nelikar
2 tsk salt

Rosinur

Tálg

Alt verður rørt saman, rugurinn seinast. Rugur skal í, til það er nakað líka sum tjúkt pannukakudeiggj. Rosinur og tálg verður koyrt í, so nógv sum ein sjálvur vil. Vombin verður skorin sundur í fimm indur. Seymað verður við bummulstráði, til eitt lítið hol er eftir at fylla uppí. Indrið verður fyllt hálvfult. Luftin verður koyrd væl úr, og seymað verður fyri. Indrini verða skolað og koyrd í kókandi lög, har salt er koyrt í. Prikast skal í og vendast av og á, so tálginn og rosinurnar verða javnt býtt – hetta skal serliga gerast í fyrstuni. Kókast skal í 1-2 tímar – eftir støddini á indrunum.

FF Ritg. 1972/73 2. real á Vesturskúlanum.

Kirstin Henriksen f. 1927 á Strondum.

Feskur mörur

Hjartað verður skorið í fyra bitar oman og niðan. Livur, lungur og lundir verða skorin í bitar á nakað somu stødd. So verður alt blóðið vaskað av hvørjum bita. Bitarnir verða skolaðir og turkaðir við toyklúti. Hvør biti verður roðaður í hveiti, sum blandað er við eitt sindur av fínum salti og stoyttum pipari. – Síðani verða bitarnir steiktir í margarini á pannu. Tá liðugt er at steikja, verður alt koyrt í eina grýtu við eitt sindur av vatni í. Leykur verður sundurskorin og brúnkaður á pannuni, og so verður hetta koyrt í grýtuna, sum skal kóka einar 20-30 minuttir. Javning av hveiti og vatni verður koyrd í og hóskandi nøgd av soyu, og so skal hetta hava eitt uppkók. Um það er neyðugt fyri smakkin, verður meira salt og stoytt pipar lati útí. – Hetta verður etið heitt aftur við nýkókaðum eplum.

Robert Joensen 1958, 84.

Garnatálg

Garnmørirnir verða reinsaðir og lagdir inn í eina netju. Síðan lagdir út í hjall. Gamalt er, at garnatálginn skuldi verða gjørd millum jóla og nýggjár. Hon skal liggja í hjallinum í einar 10-12 vikur. Garnmørirnir verða so skornir sundur og malnir. Síðani verður alt væl elt saman. Tað verður gjørt til ein drýl og sett burtur. Tað ber eisini til at frysta garnatálgina. Tá garnatálginn skal etast, verður hon smeltað á pannuni ella í hóskandi ílati við lítlum hita. Møguliga kann eitt sindur av margarini koyrast í. Ræst fløt er eisini hóskandi – betri enn margarini. Garnatálg verður etin aftur við røstum fiski og saltfiski. Fyrr varð garnatálg eisini etin upp á breyð og brúkt sum bót í súpan.

FF Ritg. 1972/73 2. real á Vesturskúlanum.

Kirstin Henriksen f. 1927 á Strondum.

Kjøtpylsa

Lundini og smákjót verður skorið innan úr krovinum. Tjógv av avdeyðað er eisini frálíkt. Nýrumørur av góðum seyði verður skorin í snøggar, smáar terningar. Tað skal verða ein triðingur av tálg í mun til kjøtið. Salt, knúst pipar og alhanda, eitt sindur av sukri, ein teskeið av salpeturi fyri at fáa hana reyða, gott kjøtsod.

Langar væl reinskaðir uttan og innan við grovum salti verða brúktir at koyra í. Kjøtið verður malið, salt og krydd latið í, elt væl og leingi við kjøtsodnum, sum fer í so við og við. Tálginn fer í, elt eina løtu afturat. Lat upp í langar, prika ímillum, stappa væl og fast niðuri. Set tær kalt eina nátt, stappa aftur og bint fyri pylsurnar, sum nú verða lagdar í sama lakan sum rullupylsurnar. Liggur einar 8-10 dagar og síðan tikin upp. Kjøtpylsan verður smurd inn við træsýru, ballað inn í pappír og

hongd við kaminuna nakrar vikur. Hon verður smurd inn einar tríggar ferðir. Frálíkur viðskeri. Heldur sær næstan alt árið.

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

Kjötpylsa

1 kg av malnum kjøti
2 tsk av salti
½ tsk alhanda ella pipar
1 tsk salpetur – fyri at fáa pylsuna reyða
1 lítlan leyk
100 g av feskari tálgi
Mjólki

Tað kjøtið, sum verður malið, eru lundini og annars kjøt, sum verður skorið innan úr krovinum – leysar slintrur. Kjøtið verður malið tvær ferðir. Alt verður koyrt í, og so verður tað rørt væl. Tálgin skal skerast smátt, og skal koyrast í beint áðrenn deiggið er liðugt. Mjólki verður koyrd í, til deiggið er eitt sindur bleytari enn frikadelludeiggi. Síðan verður alt fyllt upp í ein langa og pylsan lögð í saltlaka í 5 dagar. So verður pylsan hongd upp yvir varma í einum pappírsova. Tá ið hon hevur hingið í okkurt um eina viku kann hon etast.

Í staðin fyri at salta pylsuna, kann hon kókast beinan vegin og etast tá. Eisini kann hon liggja í saltlaka í fleiri mánaðir, síðan vatnast út og kókast ella heingjast upp.

*FF Ritg. 1972/73 2. real á Vesturskúlanum.
Úr Kollafirði.*

Rullupylsa

Kultrið verður skorið av fótamørinum. Ein góður feitur biti av válgaranum verður tikin við. Hetta verður skorið í

langar bitar og lagt skiftivís við soltnum kjøti og tunnum skornum leyki inn í millum. Kryddið er ein súpuskeið av grovum sjósalti, ein av sukri, knúst pipar og alhanda, umleið ein teskeið av hvørjum. Knúst ingifer kann eisini nýtast, tann ið dámar tað. Pylsan verður seymað væl við mjúkum bummulstráð, smurd inn við grovum salti, og liggur til næsta dag.

Til lakan fara 2 litrar av vatni og umleið 700 gramm av grovum salti, ½ kg av sukri – til ókryddað kjøt fara nøkur heil pipar- og alhandakorn, 1 leykur, klovin í fyra og 1 til 2 teskeiðir av salpetur í lakan, men ikki fyrr enn lakin er væl kókaður, so salt og sukur er smeltað. Dagin eftir verður lakin latin útyvir og press lagt á – stendur í umleið 2 dagar, hægst eina viku. Rullupylsan verður so kókað, lögð í pylsupressu og lögð í frystiboks.

Gott kjøtsóð, sum er ov salt til súpan, er frálíkt til saltlaka. Tað gevur stakgóðan smakk á saltkjøt, mørir og annað, sum saltast skal; men minnst til, hesin lakin varir ikki so leingi, helst ikki meira enn ein mánað, men hann kann kókast aftur, eitt sindur av salti og sukri aftrat og kølast, er enn betur nú.

FF Ritg. 1972/73, H.A. T., 8.

Slambur

Vambapetti, hvítanýrur, rukkulakki, tálgi, vil, vælindi, sperðil, gamalseyðavinstur.

Rukkulakkin og vælindini verða fyllt við feskari tálgi. Síðan verður alt kókað o.u. 90 minuttir. Verður etið aftur við eplum. Eplini skulu kókast saman við slamburinum.

*FF Ritg. 1972/73 2. real á Vesturskúlanum.
Kirstin Henriksen f. 1927 á Strondum.*

Tálgalivur

1 livur við tindini uppi á.

Salttálg

Skorið verður inn í báðar livrarbroddarnar. So nógv tálg, sum nú rúmast, verður koyrd inní. Um eingin salttálg er, kann fesk tálg nýtast, tá skal salt koyrast í samstundis. Tindin verður síðani ballað fyri opini og bundið verður um við bummulstráði. Verður kókað í 50-60 minuttir. Kann møguliga brúnkast á pannuni.

FF. Ritg 1972/73 2. real á Vesturskúlanum.

Kirstin Henriksen f. 1927 á Strondum.

HEIMILDIR

Óprentaðar heimildir

Føroya Fornminnisavnið

Tilfar savnað inn í sambandi við verkætlanina Føroyar í Slupptíðini, Spurnablað 17, Tórshavn 1979.
Myndasavnið

Annað tilfar

Føroyamálsdeildin, Fróðskaparsetur Føroya

Fólkaminnissavnið yvirhøvur.
Ritgerðarkappingin 1972/73.

Føroya Landsskjalasavn

Skjalasavn amtslæknans.

Føroya Landsbókasavn

Handritasavnið.

Nýggjar samrøður og eygleiðingar

Í egnari varðveitslu.

Tilfar ið fólk hava lagt út á Facebook.

Bókmentir

Abnersson, Veronica och Burstedt, Anna 2000: Matkultur eller kulturmat? Í *Kulturella Perspektiv*. Svensk etnologisk tidskrift, Nr. 3 2000, Årgang 9, Stockholm.

Abrahamsen, Sigfríður T. 2006: Føroysku klæðini. Ein livandi tjóðskaparmynd og broyttur samleiki í einum refleksivum seinmoderniteti. Sögu- og

Samfelagsdeildin – BA-uppgáva. (Snar://fo/system/tilfar)

Adriansen, Inge 1979: Kaffeboardet – sønderjydernes tredie sakramente. Í Folk og Kultur. Årbog for Dansk Etnologi og Folkemindevidenskab 1979, København.

Amilien, Virginie og Krogh, Erling 2007: Den kultiverede maten. En bok om norsk mat, kultur og matkultur. Fagbokforlaget, Oslo.

Amilien, Virginie 2007: „Innledning. Om det norske matkulturelle landskapet“. Í Amilien, Virginie og Krogh, Erling (2007): *Den kultiverede maten*.

Amilien, Virgine, Hegnes, Atle og Jacobsen, Eivind 2006: Tradisjonsmat. Tanker rundt et begrep og dets bruk i det norske samfunnet i dag.. Oppdragsrapport nr. 8 – 2006. SIFO, Statens Institut for bruksforskning, Oslo.

Amilien, Virginie og Hegnes, Atle 2007: „Mellom konserverende og innoverende: Om begrepet tradisjonsmat.“ Í Amilien, Virginie og Krogh, Erling (2007): *Den kultiverede maten*.

Andersen, Johannes 2014: Rundt om bordet. Trængte måltider og moderne livsformer. Hovedland, Tilst.

Andersen, N. 1895: Færøerne 1600-1709. København.

Andreasen, Poul 1977: Úr Vágs søgu. Egið forlag, Tórshavn.

Andreassen, Eyðun 1992: Folkelig offentlighed. En undersøgelse af kulturelle former på Færøerne i 100 år. Museum Tusulanums Forlag. København.

- Andreassen, Eyðun 1996: Ordinary Europeans from northern Norway to the Mediterranean: On Gender and Identity on the Faroe Islands. In Anttonen, Pertti J (ed.) 1996: Making Europa in Nordic Contexts. NIF Publications No 35, NIF, Turku.
- Annandale, Nelson 1905: The Faroes and Iceland. Studies in Island Life. Oxford.
- Ardener, Edwin W. 1975: Belief and the Problem of Women and the Problem revisited. Í Ardener, Shelly (ed). Perceiving Women. London, Malaby Press.
- Arge, Jógvan 1988: Frá snørisfiski til alilaks – L/F Føroya Fiskasøla 1948-1988. Føroya Fiskasøla. Tórshavn.
- Arge, Jógvan 1996: Ljós yvir landið. SEV, Tórshavn.
- Arge, Jógvan 2001: Teir tóku land. Føroyingar í Grønlandi. Sætta bók. Forlagið Tjarnadeild, Tórshavn.
- Arge, Símun V. 1989: Om landnamet på Færøerne. Hikuin 25. Nordatlantisk arkæologi, vikingetid og middelalder. Højbjerg.
- Arge, Símun V. 1995: Mergsogin bein – ein aldargamal matsiður. Fróðskaparrit 43. bók, Føroya Fróðskaparfelag, Tórshavn.
- Arge, Símun V. 2005: Um svínahald í Føroyum – eitt ískoyti til ein horvnan part av forna føroyska húsarhaldinum, Í Fólkalætur. Heiðursrit til Jóan Paula Joensen. Rits. Andras Mortensen. Føroya Fróðskaparfelag, Tórshavn.
- Arge, Símun V. 2006: Føroysku vikingarnir vóru veiðimenn. Í Fróði 2/2006. Føroya Fróðskaparfelag, Tórshavn.
- Avdem, Anna Jorunn 1985: Brødkultur i Norge, Í Vogt, Lie, Gundersen og Bjørgum (red.) 1985.
- Aktieselskabet Thorshavns Mælkeforsyning og Margarinefabrik. Tórshavn 1958.
- Ax, Christine Folke 2009A: Kartofflen som folkeføde. Í Hyldtoft, Ole (red.) 2009: Kost og spisevaner i 1800-tallet. Museum Tusulanums Forlag. København.
- Ax, Christine Folke 2009B: Kost og kystsamfund 1800-1900. Í Hyldtoft, Ole (red.) 2009: Kost og spisevaner i 1800-tallet. Museum Tusulanums Forlag. København.
- Árbók Føroya Búnaðarfelags 1933. Tórshavn.
- Barth, Fredrik 1966: Models of Social Organization. London
- Barth, Fredrik 1971: Socialantropologiska problem. Bokförlaget Prisma/Föreningen Verdandi, Vänersborg.
- Barthes, R. 1978: Matens „grammatikk“ Í: *Samtiden*, nr. 6.
- Bausinger, Herman 1971: Volkskunde. Von der Alttertumskunde zur Kulturanalyse. Berlin/Darmstadt.
- Berg, Gösta 1982: Stekning. Í Kulturhistorisk Leksikon for Nordisk Middelalder fra vikingetid til reformationstid, Bind 17. Rosenkilde og Bagger, København.
- Berge, Geir 1996: En bok om tørrfisk, Nord-Norge og Bergen. Orkana Forlag, Stamsund.
- Berggreen, Brit 1985. Fra kvindebonde til bondekvinde. Vogt, Lie, Gundersen og Bjørgum (red.) 1985.
- Berggreen, Brit 1989: Da Kulturen kom til Norge. Aschehoug. Oslo.
- Birket-Smith Kaj 1966: Kulturens veje. Naturfolk og Kulturfolk 1. Politikens Forlag, København.
- Bjork, E. A. 1956-1963: Færøsk bygderet I-III, Matrikulstovan. Fjølritað.

- Björk, E. A. 1970: Svinehold på Færøerne i ældre tid. Fróðskaparrit 18, Tórshavn.
- Blehr, Otto 1976: Social Drinking in the Faroe Islands. Etnos 1974, 1-4, Stockholm.
- Bloch, Dorete 1994: Pilot whales in the North Atlantic. Age, growth and social structure in Faroese grinds of the long-finned pilot whale, *Globiocephala melas*. Departement of Ecologi, Animal Ecology. Lund University, Sweden. Lund.
- Bloch, Dorete 2014: „Dens Kraft at løbe Mælk til Ost, er her og bekiendt“ (Mohr). Í Frøði 3/2014, Tórshavn.
- Blom, Ida 1985: Kvinneliv i vårt århundrede. Vogt, Lie, Gundersen og Bjørgum (red.) 1985.
- Blæsild, Benno 2009: Komfurets indførelse i de danske køkkener. Í Hylldtoft, Ole (red.) 2009: Kost og spisevaner i 1800-tallet. Museum Tusulanums Forlag. København.
- Borgen, Annemarta 1985: Kvinners insats i europeisk mat- og vinkultur. Vogt, Lie, Gundersen og Bjørgum (red.) 1985.
- Bourdieu, Pierre 1979: La distinction. Critique sociale du jugement. Minuit. Paris.
- Bourdieu, Pierre 1988: Outline of a Theory of Practice. Cambridge Studies in Social Anthropology. Cambridge.
- Boyhus, Else Marie 2013: Historisk kokebog, kokekunst i Danmark 1616-1910. Wormianum.
- Brandt, Jesper 1973: Det færøske marketal som landbrugsmæssigt produktionsmål. En kulturøkologisk studie over der færøske marketals oprindelse. Speciearbejde i kulturgeografi ved Københavns Universitet. Ikke prentað.
- Brandt, Jesper 1976: Det færøske landbrugssamfund, Í Agger, Peder og Jesper Brandt: Om økologi. En introduktionsbog. København
- Brandt, Jesper 1996: Det moderne færøske landbrug, Í Topografisk Atlas Færøerne. 31 artikler med kort og beskrivelser. Redigeret af Rolf Guttusen. København: Udgivet af Det Kongelige Danske Geografiske Selskab og Kort & Matrikelstyrelsen, C. A. Reitzels forlag, København.
- Brinch, Sara 2002: Fjernsynskokken som mediefenomen. Í Eldbjørg Fossgard (red.) Tradisjon, opplysning og verkelegheit i norsk matkultur. Artikelsamling. Voss Kulturakademi, Voss.
- Bringéus, Nils-Arvid 1970: Människan, maten och miljön, *Mat och miljö*. Lund.
- Bringéus, Nils-Arvid 1971: Mat och måltid i skånska bondehem. Í Niels-Arvid Bringéus (red.): Skånska matvanor. Etnologiska sällskapet i Lund, Lund.
- Bringéus, Nils-Arvid 1976: Trivsbiten. En studie i kulturell adaption. Fataburen, Stockholm.
- Bringéus, Nils-Arvid 1979: Matberedning. Í Arbete och redskap. Materiell folkkultur på svensk landsbygd före industrialismen. Utg. av Nils-Arvid Bringéus, LiberLäromedel, Lund.
- Bringéus, Nils-Arvid 1987: Livets høgtider, Lund.
- Bringéus, Nils-Arvid 1988: Årets feststeder; Lund.
- Bringéus, Nils-Arvid 1990: Människan som kulturvarelse. En introduktion till etnologin. Carlsson, Stockholm.
- Bringéus, Nils Arvid 1997: Mat i Jesu namn. Í Folklig fromhet. Studier i religionsetnologi. Carlssons Bokforlag, Stockholm.
- Bringéus, Nils-Arvid 1999: Årets festdagar. Lund.
- Broady, Donald og Palme, Mikael 2000A: Pierre Bourdieus kultursociologi. Í Thuen, Harald &

- Vaage Sveinung 2000: Opdragelse til det moderne. KLIM, Århus.
- Broady, Donald og Palme, Mikael 2000B: Pierre Bourdieus uddannelsessociologi. Í Thuen, Harald & Vaage Sveinung 2000: Opdragelse til det moderne. KLIM, Århus.
- Boström, Kirsi 2000: Hur konstrueras den kvinnliga identiteten. Om kvinnornas förhållande till matlagning och ärande. Í Kulturella Perspektiv, nr. 3 2000, Umeå.
- Bruun, Daniel 1929: Fra de færøske Bygder. Samlede Afhandlinger om gammeldags Sæd og Skik. København.
- Brú, Heðin 1940 (1979): Feðgar á ferð. Tórshavn. (5. útgáva. Emil Thomsen, Tórshavn 1979).
- Brú, Heðin 1958: Hitt gamla bóndasamfélagið. Føroyar I. Dansk Færøsk Samfund, Keypmannahavn.
- Brú, Heðin 1979: Tað stóra takið. 2. útgáva. Emil Thomsen, Tórshavn.
- Brú, Heðin 1980: Endurminningar. Emil Thomsen, Tórshavn.
- Catháin, Séamas Ó 2005: „Barnacle, Bird and Egg“ – Aspects of traditional Life in an Irish Seaboard Community. Í Fólkkaleikur. Heiðursrit til Jóan Paula Joensen. Rits. Andras Mortensen. Føroya Fróðskaparfelag, Tórshavn.
- Christie, Helge. „Et annerledes scenario for matkultur: WTO og dokumentasjon av mathistorie“, s. 231-247. I: Amilien, Virginie og Krogh, Erling (2007) Den kultiverte maten.
- Christensen, Bent 2011: Den Danske Spiseguide 2011, 34. Årgang, Deolitte. København.
- Christensen, Bent 2012: Koks. Books for Cooks, Bent C. Forlag ApS.
- Coull, James R. 1972: The Fisheries of Europe. An Economic Geography, London.
- Dahl, Marianna Debes 1997: Úti á leysum oyggjum. Bókadeild Føroya Lærarafelags, Tórshavn.
- Dahl, Marianna Debes 2000-2002: Meðan løtur líða – brotamyndir úr gerandisdegunum tíðliga í tjúgundu öld. I-III, Fannir, Tórshavn.
- Dahl, Sverri 1955: Om søfuglen i kulturhistorien. Det 12. nordiske folkelivs- og folkeminneforsker møte i Bergen, Voss 11.-15. Mai 1955, Fjølritað.
- Dahl, Sverri 1960: Fuglefangst. I Kulturhistorisk Leksikon for Nordisk Middelalder. Bind V, København.
- Dalsgaard, Jóannes 1965: Gomul føroysk kornvelting. Oyggjaskeggi 1956 nr. 8 ff.
- Dalsgaard, Jóannes 1978: Søgur og søgubrot. Felagið Varðin, Tórshavn.
- Dalsgaard, Jóannes 1990: Nær fingur vit eplini. Varðin 36, Tórshavn.
- Dalsgaard, Sigríð 2002: Maturin Vørukunnleiki. Føroya Skúlabókagrunnur, Tórshavn.
- Dalsgaard, Sigríð og Johannesen, Beinta 1998: Matur í myndum. Bókadeild Føroya Lærarafelags/Føroya Skúlabókagrunnur. Tórshavn.
- Dass, Petter 1999: Norðurlandslúðurin. Axel Tórgarð týddi. Stiðin, Tórshavn.
- Debes, Hans Jacob 1991: Jóannes Patursson. Ein byrjan til eina politiska ævisøgu. Forlagið Søgumál, Tórshavn.
- Debes, Hans M. 1977: Søgur úr gomlum døgum. Forlagið Stabbin, Tórshavn.
- Debes, Hans Jacob 1991: Identitetserkendelse og nationalisme i en rigspolitisk periferi. I Nordatlantiske foredrag. Seminar om nordatlantisk kulturforskning i Nordens Hus på Færøerne 27.

- 30. august 1990. Norðurlandahúsið í Føroyum, Tórshavn.
- Debes, Lucas Jacobsøn 1673, Færoæ et Færoa reserata, det er Færøernis og færøiske Indbygges Beskrivelse. København. Facsimileudgave af originaludgaven fra 1673 ved Jørgen Richel. København. + bind við viðmerkingum.
- Debes, Lucas 1963: Færoæ & Færoa Reserata. Einars Prent og Forlag, Tórshavn (Endurútgáva við inngangi eftir Einar Joensen).
- Dehn-Nielsen, H. (ed.) 1977: Det daglige brød. København.
- Degn, Anton 1929: Oversigt over Fiskeriet og Monopolhandelen paa Færøerne 1709-1856. Tórshavn.
- Degn, Anton 1933: Aktieselskabet Thorshavns Mælkeforsyning og Margarinefabrik 1908-1933. Tórshavn.
- Djurhuus, H. A. (ritst.) 1950: Livet paa Færøerne i billeder og tekst. København.
- Djurhuus, N. 1943: Føroyskir bátasiðir. Jól uttanlendis. Bókadeild Føroyingafelagsins, København.
- Djurhuus, N. 1945: Hjallurin. Útiseti 1945. Keypmannahavn.
- Djurhuus 1949: Fram við landi. Útiseti 1949, Keypmannahavn.
- Douglas, Mary 1972: Deciphering a Meal. *Daedalus* 101, Boston.
- Douglas, Mary and Michael Nicod 1974: Taking the biscuit: the structure of British meals. *New Society* 19, december 1974.
- Døving, Runar (2003) „Den hellige matpakka. Mat, moral og politikk“ I: P2-Akademiet.
- Egilstrøð, Óli 1983: Elisabeth Taylor. *Varðin*, Bind 50, Hefi 1-2, Tórshavn.
- Ehn, Billy og Löfgren, Orvar 2010: Kulturanalyser. Klim. Århus.
- Eikhólm, Súsanna 2010: Spírandi elmegin í Føroyum. Frá ljósmotori til vatnorkuverk. M.A.-ritgerð í Sögu. Sögu- og Samfelagsdeildin, Fróðskaparsetur Føroya (Ikki prentað).
- Eich, Ebba 1946: Den unge Frues Kogebog. C. A. Reitzel, København.
- Eilertsen, Mogens 1978: Vort kæreeste værktøj. Træk af måltidets og spiseredskabernes kulturhistorie. Branner og Korch. København.
- Elias, Norbert 1989: Sedernas historie. Atlantis. Stockholm.
- Ellingsgaard, Hans J. 1968: Nógv ímillum. Kristilig skaldsøga. Forlag Kirkjuliga Missiónsfelagsins, Tórshavn.
- Eriksen, Thomas Hylland 2001: Små steder –Store spørgsmål. Innføring i sosialantropologi. Universitetsforlaget, Oslo.
- Eriksen, A. og Selberg T. 2006: Tradisjon og fortelling: en innføring i folkloristikk. Pax Forlag, Oslo.
- Evensen, Anna 2013: Dagligdagur í 19. øld. Um Lützen og Evensenættirnar. Lagt til rættis Óli Jacobsen, Forlagið Tjørnustova, Tórshavn.
- Eysturoy, Øssur 2000: Erindringer om: Udlængsel og hjemkomst, København.
- Featherstone, Mike 1996: Postmodernism and the aestheticization of everyday Life. In Scott Lash and Jonathan Friedman. Oxford and Cambridge, Mass. Blackwell.
- Festinger, Leon 1957: A Theory on Cognitive Dissonance. Stanford University Press. Stanford.
- Fjallstein, Martin 2000-2014: Leirvíkar bygðasøga 1-6, Leirvík.

- Fode, Vibeke 2012: *Bedstemors Køkken*. Lindhardt og Ringhof, København.
- Forde, C. Daryll 1966: *Habitat, Economy and Society* University Paperback, Methuen. London.
- Fossgard, Eldbjørg 2002: *Måltidet som sosial institution – endringer gjennom hundre år*. Í Eldbjørg Fossgard (red.): *Tradisjon, opplysning og verkeleghet i norsk matkultur*. Artikkelsamling. Voss Kulturakademi, Voss.
- Fossgard, Eldbjørg 2007: «Mat smakar som plassen den kjem frå» – forestillinger om lokalmat, s. 158-171. I: Amilien, Virginie og Krogh, Erling (2007) *Den kultiverte maten*.
- Fossåskaret, Erik 2002. „Smalahove og nån, haglette og enchilada som identitetsmarkørar“ I: Fossgard, E. 2002: *Tradisjon, opplysning og verkeleghet i norsk matkultur*.
- Friedman, Jonathan (eds): *Modernity and Identity*. Oxford: Basil Blackwell.
- Frykman, Jonas og Löfgren, Orvar 1979: *Den kultiverade människan*. LiberLäromedel, Lund.
- Frykman, Jonas 2012: *Berörd. Plats, kropp og ting i fenomenologisk kulturanalys*. Carlssons, Stockholm.
- Færøernes Husholdningsskole 1934: *Opskriftsbog fra Færøernes Husholdningsskole 1934: Færøernes Husholdningsskole udsender dette lille hæfte til brug for husmødre i den daglige gerning. Bidrag af medarbejderne ved skolen. I havebrug af hr. Landbrugskonsulent M. Winther-Lützen. I Hygiejne, barne- og sygepleje og nødhjælp af sygeplejerske fru A. Juhlert*. Tórshavn.
- Føroyinga søga. 1995. Sven Havsteen-Mikkelsen teknaði, Bjarni Niclasen týddi, Jørgen Haugan skrivaði eftirmæli. Føroya Skúlabókagrunnur, Tórshavn.
- Gad, Emma 1919: *Takt og Tone. Hvordan vi omgaas*. København. Føringatíðindi 1880-1906 (1969): Offsett-prent. Emil Thomsen, Tórshavn.
- Gaini, Firous 2008: *Miðlar, mentan & seinmodernitetur*. Ein antropologisk lýsing av føroyskum ungdómi. Fróðskapur. Faroe University Press. Tórshavn.
- Geertz, Clifford 1973: *The Interpretation of Cultures*. Selected Essays by Clifford Geertz, Basic Books, Inc., Publishers, New York.
- Geil, Djóni í 1918: *Gamlar myndir I. Smáskriftir „Varðans“*. Varðin, Tórshavn. (Ljósmyndað endurprent, Emil Thomsen 1969).
- Genrup, Kurt 1975: *Gåsskötsel. En etnologisk studie med särskilda hänsyn till skånska förhållanden*. Skrifter från Folklivsarkivet i Lund. Lund.
- Giddens, Anthony 1991: *Modernitetens Konsekvenser*. Hans Reitzels Forlag. København.
- Giddens, Anthony 1993: *Modernity and Self-Identity. Self and Society in Late Moderne Age*. Polity Press.
- Giddens, Anthony 1997: *Modernitet og selvidentitet. Selvet og samfundet under sen-moderniteten*. Hans Reitzels Forlag, København.
- Gísladóttir, Hallgerður 2000: *Þorramatur*. Í *Kulturella Perspektiv*, nr. 3, 2000, Umeå.
- Glob, P. V. 1972: *Globs brændevinsbog*. Wormianum, Århus.
- Gorssemann, Sabine 1990: *Die Färöer. Inselnwelt im Nordatlantik* DuMont, Köln.
- Gorssemann, Sabine, Kaiser Christian 1999: *Färöer*. DuMont- Reise-Taschenbücher, DuMont, Köln.
- Graba, Carl Julian 1830: *Tagebuch geführt auf einer Reise nach Färö im Jahre 1828*. Perthes und Besser. Hamburg
- Graba, Carl Julian 1987: *Dagbók skrivað á eini ferð til*

- Føroyar í árinum 1828. Eyðun Winther týddi. Bókagarður, Emil Thomsen, Tórshavn.
- Gudjónsson, Sk. V. (red.) 1940: P. Carl Petersens Ernæringsekspektion til Færøerne 1936-1937. Nyt Nordisk Forlag. Arnold Busch, København.
- Guðmundsson, Guðmundur 2002: Okkara kokkar. Bókadeild Føroya Lærarafelags. Tórshavn.
- Gullfoss, Uni 2010: Fiskabókin. Miklagarður, Tórshavn.
- Gunnarsjaa, Marianne 1985: Det daglige brød. Vogt, Lie, Gundersen og Bjørgum (red.) 1985.
- Guttesen, Rolf 1980: Færøsk fiskeri og fiskeriindustri i 70-erne. København. Geografisk Institut. Københavns Universitet.
- Guttesen, Rolf 2004: Food production, climate and population in the Faroe Islands 1584-1652. Geografisk Tidsskrift 1004 (2.).
- Guttesen, Rolf 2005. Fiskens betydning som ernæringskilde på Færøerne i første halvdel af 1800-tallet. Í Fólkkaleikur. Heiðursrit til Jóan Paula Joensen. Rits. Andras Mortensen. Føroya Fróðskaparfelag, Tórshavn.
- Guttesen, Rolf 2014: Handilsskip á Havnarvág 1783-1856. Í Frøði 3/2014, Tórshavn.
- Habermas, Jürgen 1980: Borgerlig offentlighed. Henimot en teori om det borgerlige samfund. Fremad/ Gyldendal norsk forlag.
- Hacquebord, Louwren 1990: „There She Blows“. A Brief history of whaling. In North Atlantic Studies. Vol. 2. Nos. 1+3, Aarhus.
- Haldrup, Michel og Hoydal, Høgni 1994: Håb i Krise – Om muligheden for et menneskeligt fremskridt på Færøerne. Roskilde Forskningsrapport nr. 99. Roskilde Universitetscenter. Roskilde.
- Hammershaimb, V. U. 1891: Færøsk Anthologi I og II. København. Endurprentað í 1947 og í 1969, Emil Thomsen.
- Hansen, Johanna M. 1953: Kvinnutíðindi, juli 1953, Tórshavn.
- Hansen, Johanna Maria Skylv 1929: Súlan. Varðin 9, Tórshavn.
- Hansen, Johanna Maria Skylv 1933: Hitt dýrmetta drakkakeraldið. Varðin 13, Tórshavn.
- Hansen, Johanna Maria Skylv 1935: So hjálptu tey sær fyrr. Varðin 15, Tórshavn.
- Hansen, Johanna Maria Skylv 1937: Havhesturin. Varðin 17, Tórshavn.
- Hansen, Johanna Maria Skylv 1938: Matarhald í Føroyum fyri væl hálvthundrað árum síðani. Varðin 18, Tórshavn.
- Hansen, Johanna Maria Skylv 1959: Stokkakvöld í Mykinesi. Í Jólástjórnumi 1959, Tórshavn.
- Hansen, Johanna Maria Skylv 1967-1994: Gamlar Gøtur I (1968), II (1967), III (1970), IV (1973). Helgi Justinussen Bóhhandil, Tórshavn.
- Hansen, Johanna Maria Skylv 1968: Vandamiklar ferðir. Í Gamlar Gøtur I, Tórshavn 1968.
- Hansen, Johanna Maria Skylv 1962: Marglæti. Varðin 35, Tórshavn.
- Hansen, Johanna Maria Skylv 1930: Nólsoyarbrúdleyp. Varðin 10, Tórshavn. Einar Joensen, Tórshavn.
- Hansen, J. Símun 1971-81: Tey byggja land I-VIII. Klaksvík.
- Hansen, J. Símun 1983: P/F J. F. Kjølbro 1913-1983. J. F. Kjølbro, Klaksvík.
- Hansen, Jørn Astrup og Joensen, Jóan Pauli 2006: Føroyar og bankarnir í 100 ár. Føroya Banki, Tórshavn.
- Hansen, Simona og Thomsen, Jóhanna 2012: Vælgagnist, Toftir.

- Hansen, Simona og Thomsen, Jóhanna 2013: Vælgagnist, Tofir.
- Hastrup, Kirsten og Ramløv, Kirsten (red.) 1989: Kulturanalyse. Fortolkningens forløb i antropologien, Akademisk Forlag, Århus.
- Harbsmeier, Michael and Larsen, Mogens Trolle 1989: The Humanities between Art and Sviende. Intellectual Developments 1880-194. Akademisk Forlag, København.
- Harris, Marvin 1979: Kannibaler og konger – om økologiens indflydelse på kulturernes udvikling. Berlinske Forlag, København.
- Hauge, Hans og Horstbøll, Henrik 1988: Kulturbegrebets kulturhistorie. Aarhus Universitetsforlag, Århus.
- Heen, Hanne 1979: Hestur. Betingelser for vedlikehold i et færøysk bygdesamfunn. Magisteravhandling, Institutt for sosialantropologi. Universitetet i Oslo. (Ikki prentað).
- Heinesen, Petur 1979: Minnismyndir 1. partur. Varðin 46, hefti 1-2, Tórshavn.
- Heinesen, William 1975: Nóatún. Føroyskað hevir Áshild Olsen. Emil Thomsen, Tórshavn.
- Henriksen, Jonhild 1988: Góðaráð, Forlagið Góðaráð, Tórshavn.
- Hemmersam, Flemming, Hodne, Bjarne (red.) 1979: Studiet af fester. Seminar over teori og metode i nyere folkloristik afholdt i København 9.-11. Mrs 1978. København.
- Hermansson, Nanna 1976: Nólsoy. En färöisk bygd i omvandling. Skrifter utgivna av Etnologiska sällskapet i Lund. CWK Gleerup. Lund.
- Hermansson, Nanna 1985: Nólsoy, ett återseende. Í Bønder og fiskere. Festskrift til Holger Rasmussen, Folkelivsstudier 9, Nationalmusset, København.
- Hermansson, Nanna 2005: Färöbrev hem. Í Fólkkaleikur, Heiðursrit til Jóan Paula Joensen. Red. Andras Mortensen, Føroya Fróðskaparfelag, Tórshavn.
- Hjalt, Edward 1953: Sands søga. Felagið Varðin, Tórshavn.
- Hjelm, Rúna u.d.: A Voyage into the Male World on a Faroese Fabric Trawler.
- Hobsbawm, Eric & Ranger, Terrence (eds) 1983: The Invention of Tradition. Cambridge University Press. Cambridge.
- Holm, Martin 1960: Havhestaveiða. Varðin 40, Tórshavn.
- Holm, Dennis og Mortensen, Bogi 2008: Nøgdir og nýbrot. Føroysk fiskivinnumenning í fimmti ár. Sprotin, Tórshavn.
- Honko, Lauri 1981A: Traditionsekologi – en introduktion. Í Lauri Honko og Orvar Löfgren 1918: Tradition och miljö, LiberLäromedel, Lund.
- Honko, Lauri 1981B: Research Traditions in Tradition Research. I Honko, Lauri and Laaksonen, Pekka 1983: Trends in Nordic Tradition Research. Sumalaisen Kirjallisuuden Seura, Helsinki.
- Honko, Lauri and Laaksonen, Pekka 1983: Trends in Nordic Tradition Research. Sumalaisen Kirjallisuuden Seura, Helsinki.
- Hovig, Ingrid Espelid 1985: Kunsten å halde gamle matskikkar i hevd. Vogt, Lie, Gundersen og Bjørgum (red.) 1985.
- Hovgaard, Gestur 2014: 1800-árin sum granskingarøki. Frøði 3/1014, Tórshavn.
- Hirstbøll, Henrik og Nielsen, Henrik Kaare (red.) 1990: Delkulturer. Aarhus Universitetsforlag, Århus.
- Hyltdoft, Ole (red.) 2009: Kost og spisevaner i 1800-tallet. Museum Tusulanums Forlag. København.
- Husgaard, Joen 1933: Urtagarðurin. Í Árbók Føroya Búnaðarfelags 1933. Tórshavn.

- Hvidtfeldt, Johan (red.) 1970: Håndbog for danske lokalhistorikere. Udgivet af Dansk Historisk Fællesforening 1952-1956. Fotografisk optryk 1970.
- Isholm, Erling 2002: Losjan Støt Viljen 100 ár. Forlagið Mál og mentan, Tórshavn.
- Isholm, Erling 2014 A: Eplaskipið 1840 – tá tað almenna fór at keypa eplir. Í Frøði 2014/3, Tórshavn.
- Isholm, Erling 2014 B: Tá ið amtmaðurin fór at keypa epli – dømi um leiklutin hjá tí almenna í broytingum í 19. øld. Fróðskaparrit 61. Tórshavn.
- Jacobsen, Eiler 2001: Skálvíksdrongur Sildakongur. Endurminningar. Bind I: Av bekki á Borgir. Fest samrøður á blað, leitað upp skrivaðar keldur, skrivað handrit og greitt til prentingar hefur Óli Breckmann. Forlagið Pandalus. Tórshavn.
- Jacobsen, Elin S. 1995: Rúsdrekka – siðir og ósiðir. Annales Societatis Scientiarum Færoensis. Supplementum XX, Rúsdrekka- og narkotikaráðið, Tórshavn.
- Jacobsen, Elin S. 2004: Slóðir í heilsuverkssøguni. Annales Societatis Scientiarum Færoensis. Supplementum XL. Føroya Fróðskaparfelag, Tórshavn.
- Jacobsen, Elin S. 2005: Gamla Vertshúsið í Havn – skeinkistova og gistingarhús. Í Fólkkaleikur. Heiðursrit til Jóan Paula Joensen. Rits. Andras Mortensen. Føroya Fróðskaparfelag, Tórshavn.
- Jacobsen, Ingibjörg og Skarðhamar, Oddvør 2008: Oddvørsa køku- og desertdreymar. Oddvør Skarðhamar, Tórshavn.
- Jacobsen, Jørgen-Frantz 1970: Færøerne. Natur og Folk. Tórshavn.
- Jacobsen, H. J. 1933: Høsnahald. Í Árbók Føroya Búnaðarfelags 1944. Tórshavn.
- Jacobsen, H. J. 1958: Landbúnaður. Í Føroyar II. Keypmannahavn.
- Jacobsen, Helgi 2003: John Dam. Forlagið á Deild, Vestmanna..
- Jacobsen, Helgi 2006: Júst í Túni. Ritstarv, Tórshavn.
- Jacobsen, Helgi 2007: Hvalurin er mín. Søgán um stórhvalaveiðuna í Føroyum. Forlagið Ritstarv, Tórshavn.
- Jacobsen, Helgi 2011: Ringar í sjónum. Søga um alivinnuna. Havbúnaðarfelagið, Tórshavn.
- Jacobsen Helgi 2013: Hotel Føroyar. Meira av tí góða. Sprotin. Tórshavn.
- Jakobsen, Jakob 1972: Færøske Folkesagn og Eventyr. Tórshavn.
- Jacobsen, Knud 2011: Fra lægeboligen i Ejde. Nogle bemærkninger om R. K. Rasmussens virke som kliniker og forsker på Færøerne. Bibliotek for Læger. Marts 2011.
- Jacobsen, Ole (red.) 1971: P. L. Panum og Færøerne. Fra Færøerne Úr Føroyum VI, udgivet af Dansk-Færøsk Samfund, København.
- Jacobsen, Sonni 1995: Sørvágur og Sørvingar I, Sørvágur.
- Jacobsen, Sonni 1996: Sørvágur og Sørvingar II, Sørvágur.
- Jákupsstovu í, Beinta 2006: Kunnskap og makt. Færøysk helsepolitikk gjennom 150 år. Fróðskapur, Faroe University Press, Tórshavn.
- Jeaffreson, Joseph 1901: The Farøe Islands. London.
- Jensen, Jens-Kjeld 2005: Tá roytimaskinan kom til Nólsoyar. Glóðin nr. 8.
- Jensen, Jens-Kjeld 2008: Lundafleyg – ein fleygadagur í Nólsoy. Føroya Skúlabókagrunnur. Tórshavn.
- Jensen, Jens-Kjeld 2012: Malemukken på Færøerne. Nólsoy.
- Jensen, Thor Øyvind. „I matborgerskapet møtes matens og politikkers kultur“, s. 207-225. I: Amilien,

- Virginie og Krogh, Erling (2007) *Den kultiverte maten*.
- Jessen von, Curt 1974: Det færøske hus. Í Træbyer i Norden. Foreningen til norske fortidsminners bevaring. Oslo.
- Jirlow, Ragnar 1931: Drag ur färöiskt arbetsliv. Rig 15, 1931.
- Joensen, Erland Viberg 2003 A: Lossingarmenn í Havn. Annales Societatis Scientiarum Færoensis. Supplementum XXXVII, Føroya Fróðskaparfelag, Tórshavn.
- Joensen, Erland Viberg 2005: Hjá Lützen og Degn – tvey valahús í Havn sum dømi um borgarliga mentan. Í Fólkkaleikur. Heiðursrit til Jóan Paula Joensen. Rits. Andras Mortensen. Føroya Fróðskaparfelag, Tórshavn.
- Joensen, Erland Viberg 2013: La chasse à la baleine aux îles Féroé: l'origine de l'industrialisation d'une société isolée dans l'océan Atlantique nord. In *Ports d'Europe. En Quête de nouveaux mondes*, Musée portuaire. Dunkerque.
- Joensen, H. D. 1945: Føðslurannsóknarferðin til Føroyar 1936-37. Samfelagsrit, 1. Hefti. Tórshavn.
- Joensen, H. D. 1951: Um hvønnina í Føroyum. Varðin 29, Tórshavn.
- Joensen, H. D. 1952: Heilsuviðurskiftini. Í Landsframsýningin á ólavsoku, Tórshavn.
- Joensen, H. D. 1981: Samband føroyinga og útlendinga millum. Hugleiðingar um viðurskiftini frá 1273 til 1856. Fróðskaparrit, Annales Societatis Scientiarum Færoensis 28. og 29. Bók, Mentunargrunnur Føroya Løgtings. Tórshavn.
- Joensen, Johan K. 1958: Handil, handverk og ídnaður. Í Føroyar II, Tórshavn.
- Joensen, Jóan Pauli 1973: Rapport fra Mykines. Í Etnologiska Institutionen med Folklivsarkivet vid Lunds Universitet. Meddelanden nr. 68. 1973.
- Joensen, Jóan Pauli 1975: Færøske sluppfiskere. Etnologisk undersøgelse af en erhvervsgruppes liv. Annales Societatis Scientiarum Færoensis. Supplementum VI. Føroya Fróðskaparfelag, Tórshavn
- Joensen, Jóan Pauli 1975. „Lemperen“ eller „Manden ombord“. Arv : tidskrift för nordisk folkminnesforskning, vol. 31, 1975. S. 74-108.
- Joensen, Jóan Pauli 1980: Färöisk folkkultur. En översikt. Handböcker i Etnologi. LiberLäromedel, Lund.
- Joensen, Jóan Pauli 1981A: Trúgv og siðir í sambandi við neyt. Í Fróðskaparrit 28. og 29. bók, s. 339-358. Tórshavn.
- Joensen, Jóan Pauli 1981B: Tradition och miljö i färöiskt fiske. I Tradition och miljö. Ett kulturekologisk perspektiv. Utgiven av Lauri Honko och Orvar Löfgren. Lund.
- Joensen, Jóan Pauli 1982: Fiskafólk. Ein lýsing av føroyska húshaldinum í slupptíðini. Annales Societatis Scientiarum Færoensis. Supplementum VII. Føroya Sparikassi, Tórshavn.
- Joensen, Jóan Pauli 1983: Um ikki at flyta annan fótin fyrr enn hin stendur tryggur. Ein stutt søgulig lýsing av Føroya Fróðskaparfelag og Fróðskaparsetri Føroya. Fróðskaparrit 31. bók, Tórshavn.
- Joensen, Jóan Pauli 1985A: Folk og fisk. En studie over produktion og miljø i klipfiskeproduktionen på Færøerne, Ålborg: Aalborg University Press 1985.
- Joensen, Jóan Pauli 1985B: Dagligstuen, der ikke blev brugt. Forandringer i den færøske bolig i nyere tid. Í Bønder og fiskere. Festskrift til Holger Rasmussen, Folkelivsstudier 9, Nationalmuseet, København.

- Joensen, Jóan Pauli 1985C: Hammershaimb sum heimildarmaður. Um frágreiðing, ið V.U. Hammershaimb gav Gunnar Olof Hyltén-Cavallius um føroyska pátrúgv. Í: Fróðskaparrit. Bind 32 (1985).
- Joensen, Jóan Pauli 1987A: Fra Bonde til Fisker. Studier i overgangen fra bondesamfund til fiskersamfund, Tórshavn: Føroya Fornminnisavni, Tórshavn.
- Joensen, Jóan Pauli 1987B: Fólki og mentan. Føroya Skúlabókagrunnur, Tórshavn.
- Joensen, Jóan Pauli 1990: Om at hvíli i sig selv. Í 1700 meter fra fremtiden en film om den færøske bygd Gásadalur (Ulla Bøje Rasmussen), Nordfilm.
- Joensen, Jóan Pauli 1995: Fryseboks og tørret spæk. Atlantic Review nr. 4, Tórshavn.
- Joensen, Jóan Pauli 1999: Traditional Changes in the Concepts of Water Beings in Faroese Folklore. Í Islanders and Water-Dwellers. Proceedings of the Celtic-Nordic Baltic Folklore Symposium held at University College Dublin 16 -19 Juni 1996. Ed. Patricia Lysaght, Seáms Ó Catháin, Dáithi Ó hÓgan. BBA Publication, Dublin.
- Joensen, Jóan Pauli 1989: Socio-Economic Transformation and the Growth of Faroese National Identity, North Atlantic Studies 1, 1989, 14-20
- Joensen, Jóan Pauli 1991A: At finna ella uppfinna tað føroyska. Ein smávísindalig ritroynd. Fróðskaparrit 28. og 29. bóki, Tórshavn. 36. - 37. bóki. s.28-39.
- Joensen, Jóan Pauli 1991B: Handel på Færøerne. En sej historie.. I Nordatlantiske foredrag. Seminar om nordatlantisk kulturforskning i Nordens Hus på Færøerne 27. -30. august 1990. Norðurlandahúsið í Føroyum, Tórshavn.
- Joensen, Jóan Pauli 1992A: Maritime Communities in the Faroes in the Age of the Hand-Line Smack. Í The North Sea. Twelve Essays on Social History of Maritime Labour. Ed. Lewis R. Fischer, Harald Hamre, Poul Holm, Jaap R. Bruijn. Stavanger Maritime Museum/ The Association of North Sea Societies. Stavanger 1992.
- Joensen, Jóan Pauli 1992B: Sejlernes hav; Fiskernes hav. I Den nordiske verden; Redaktion Kirsten Hastrup Bd. 2 Gyldendal, København 1992.
- Joensen, Jóan Pauli 1994: Kontrabókin. Truck-skipanin í Føroyum 1856-1939. Í Fróðskaparrit, 1993, Bind 41 S. 55-67
- Joensen, Jóan Pauli 1995A: The passbook. The truck system in the Faroe Islands 1856-1939. Í Ethnologia Scandinavica : a journal for Nordic ethnology 1995 (vol. 25),s. 79-96.
- Joensen, Jóan Pauli 1995B: De færøske bygders industrialisering og lokal identitet. Í Nordiske fiskersamfund i fremtiden, 1995, vol. 2, Smá samfund under europæisk integration. Red. S. T. F. Johansen, TemaNord 1995:586, s.: 305-314. København.
- Joensen, Jóan Pauli 1996: The Fisheries of the Faroe Islands. An overview. The North Atlantic fisheries, 1100-1976 : national perspectives on a common resource / edited by Poul Holm, David J. Starkey, Jon Th. Thor. Fiskeri- og Søfartsmuseet. Esbjerg, 1996 (Fiskeri- og Søfartsmuseets studieserie 7) (Studia Atlantica.1).
- Joensen, Jóan Pauli 1996: Hokuo shakai no kiso to kozo / K. Hasutoropu ; Sugawara Kunishiro, Shintani Toshihiro yaku. Hokuo no shizen to Tokyo : Tokai Daigaku Shuppankai, 1996. (Den nordiske verden; Redaktion Kirsten Hastrup 2 Gyldendal, København 1992. umsett til japanskt).

- Joensen, Jóan Pauli 1997: Føroyskur ostur. Ein eftirlýsing. Í *Atlantic Review*. September 1997, Sørvágur.
- Joensen, Jóan Pauli 1998: Hold hviledagen hellig. *Atlantic Review*, Atlantic Airways, november 1998.
- Joensen, Jóan Pauli 1999A: Vædderhold på Færøerne. Tradition, rekreation og kulturelt dilemma. Í *Dugnad 1-1999*. Volum 25, Oslo. S. 47-74.
- Joensen, Jóan Pauli 1999B: Ram rearing on the Faeroe Islands – tradition, recreation and cultural dilemma. Í *Geografisk tidsskrift. The Royal Danish Geographical Society 1998 (Vol.1, Special issue)*. Copenhagen.
- Joensen, Jóan Pauli 2002: Turka korn á hjalli. Í Eivindarmál. Heiðursrit til Eivind Weyhe á seksti ára degi hansara 25. apríl 2002. Føroya Fróðskaparfelag, Tórshavn.
- Joensen, Jóan Pauli 2003B: I ærlige brudefolk. Bryllup på Færøerne. Museum Tusulanums Forlag. *Etnologiske studier*, bind 10. Københavns Universitet, København 2003.
- Joensen, Jóan Pauli 2003C: Opfindelsen af det færøske folk, kultur og nation, i *De vestnordiske landes fælleshistorie, Inussuk – Arktiskforskningsjournal 2*, red. Daniel Thorleifsen, Nuuk 2003.
- Joensen, Jóan Pauli 2005: Nye og traditionelle træk i færøsk madkultur., Í *Eldbjørg Fossgard (red.), Nye og tradisjonelle trekk i nordisk matkultur*, Voss: Vestnorsk kulturakademi 2005.
- Joensen, Jóan Pauli 2006A: Føroyar í 100 ár. 2. partur. Í *Jørn Astrup Hansen og Jóan Pauli Joensen 2006: Føroyar og bankarnir í 100 ár*. Føroya Banki 2006. s. 160-301.
- Joensen, Jóan Pauli 2006B: Á ravmagnsslóðini. SEV 60 ár 1. oktober 2006. SEV, Tórshavn 2006.
- Joensen, Jóan Pauli 2006C, Betydningen af den fælles koloniale fortid for nutidens fællesskab mellem Grønland, Island og Færøerne, i Andras Mortensen, Jón Th. Thór og Daniel Thorleifsen (red.), *København som Vestnordens hovedstad*, Nuuk: Forlaget Atuagkat ApS 2006.
- Joensen, Jóan Pauli 2008A: Gásabringur í Jansagerði. Ein kulinarisk avdúking. Í Helgi Michelsen og Caroline Paulsen: *Símunarbók. Heiðursrit til Símun V. Arge á 60 ára degnum*. Fróðskapur, Faroe University Press 2008. Tórshavn
- Joensen, Jóan Pauli 2008B: Turrur fiskur, skundverður og brellibiti. Siðbundin framleiðsla og nýskapan í útnorðri. Menntaspor. Rit til heiðurs Lofti Guttormssyni sjötugum. Sögufelag, Reykjavík.
- Joensen, Jóan Pauli 2009: Pilot whaling in the Faroe Islands. History, Ethnography, Symbol. Fróðskapur, Faroe University Press, Tórshavn.
- Joensen, Jóan Pauli 2011A: Krøk hann í ein skiparabúk. Søgá um ongul og húk. Í *Frøði 2/2011*, Tórshavn.
- Joensen, Jóan Pauli 2011B: Ketta, knetti og annað gott. *Dimmalætting*, 28. apríl 2011, Tórshavn.
- Joensen, Jóan Pauli og Lamhauge, Louisa 1997: Ár og siðir : heilagt og gerandis í eldri føroyskum bygdarlívi. Frændafundur 2, Tórshavn.
- Joensen, Johan. K, Mortensen, Arnbjørn og Petersen, Poul 1955: Føroyar undir fríum handli. Tórshavn.
- Joensen, Jóan Pauli, Mortensen, Andras og Ravnsfjall, Jógvan 1983: Føroyar í slupptíðini. Frágreiðing um eina fólkalívsfrøðiliga innsavning. Fróðskaparrit 31. bóok, Tórshavn.
- Joensen, Robert 1958: Royvið. Klaksvík.
- Joensen, Robert 1960: Greivabitin. Klaksvík.
- Joensen, Robert 1968: Býta seyð og fletta. Klaksvík.
- Joensen, Robert 1971: Fåreavl. Jordens Folk. Etnografisk Revy nr. 1. 1970, København.

- Joensen, Robert 1972: Vambarkonan. Klaksvík.
- Joensen, Robert 1974: Høgtíðir og veitsluhald á vetri. Klaksvík.
- Joensen, Robert 1979: Fåreavil på Færøerne. Udgivet af Susanne Barding og Holger Rasmussen. Færoensia vol. XII, C. A. Reitzels Boghandel A/S, København.
- Joensen, Sigurð 1987: Hugskot uppi yvir einum hálvpiðaðum háryggi, Í Sigurð Joensen: Eg stoyti heitt. Fyrra bind. Turið S, Joensen. greiddi til prentingar, Mentunargrunnur Studentafelagsins.
- Joensen, Turið Sigurðardóttir 1987: At rejse ud for at komme hjem. Den færøske sangdigtning 1876-1892 som del af og udtryk for færøsk nationalidentitet i støbeskeen. Speciale. Institut for Litteraturvidenskab, Københavns Universitet. Ikki prentað.
- Johannesen, Birgar 2007: Havnin – fólk og yrki 1900-1939, Egið forlag. Tórshavn.
- Johannesen, Birgar 2008: Havnin – fólk og yrki 1940-1969, Egið forlag. Tórshavn.
- Johannesen, Elin Dahl 2004: Tá abbi fekk radio. Jólaboð 2004, KFUM, Tórshavn.
- Johannesen, Marius 1979: Føroysk barnaspøl. Forlagið Grønalið, Tórshavn.
- Johannesen, Marius 1982. Hugleiðingar um Funning. Varðin Bind 49, Hefi 1-2. Tórshavn.
- Johannesen, Marius 1983: Matur og Matgerð í Føroyum. Varðin Bind 50, Hefi 1-2, Tórshavn.
- Johannesen, Óli G. 1976: Kópaveiða í Dali, Mondul nr. 2, Tórshavn.
- Johansen, Finnur 1998: Vatnveiting í Tórshavn í 100 ár. Tórshavnar býráð, Tórshavn.
- Johansen, Sámal 1970: Á bygd fyrst í tjugundu øld. Vágur.
- Johansen, Sámal 1980: Til lands. Útróður í Íslandi. Tórshavn.
- Johansen, Sámal Tróndur Finnsson (red.) 1995: Nordiske fiskerisamfund i fremtiden. Vol 1: Fiskeri og fiskerisamfund. Vol 2: Små samfund under europæisk integration. TemaNord 1995, 585 og 586. Nordisk Ministerråd, København.
- Jóansdóttir, Durita L. 2008: Søgán um leyvuna, veðrin og samleikaskapið. Í Vencil nr. 4/2008. Bókadeild Føroya Lærarafelags, Tórshavn.
- Jógvansson, A. 1900: Ein røða um Føroyar og føroyskar siðir. Hildin í Føringafelag í Keyptmannahavn. Føringatíðindi 20. september 1900, nr. 18, Tórshavn.
- Jóhansen, Jóhannes 1985: Studies in the vegetational history of the Faroes and Shetland. Annales Societatis Sventiarum Færoensis. Supplementum XI. Føroya Fróðskaparfelag, Tórshavn.
- Jóhansen, Jóhannes 2000: Føroysk flora. Føroya Skúlabókagrunnur, Tórshavn.
- Jónasson, Jónas frá Hrafnagili (1961) 1975: Íslenzkir þjóðarhættir. Reykjavík.
- Jönson, Hákan (guest editor) 2013: Ethnologia Europaea. Journal of European Ethnology. Special issue: Foodways Redux. Museum Tusulanum Press, København.
- Jørgensen, Marianne Winther og Philips, Louise 2005: Diskursanalyse som teori og metode. Samfundslitteratur, Roskilde Univeritetsforlag. Roskilde.
- Kaysen, Susanna 1994: Far Afield, Vintage Books, New York.
- Knudsen, Einar 1933: Kartoffelsygdomme. Í Árbók Føroya Búnaðarfelags 1933. Tórshavn.
- Kofod, Else Marie 1999: Spisebordet til hverdag og fest.

- Í *Politikens bog om Skik og brug*. Politikens Forlag 1999.
- Kofod, Else Marie 1999A: Omgangsformer og påklædning. Í *Politikens bog om Skik og brug*. Politikens Forlag.
- Kofod, Else Marie 1999B: Borddækning. Í *Politikens bog om Skik og brug*. Politikens Forlag.
- Kofod, Else Marie 1999C: Kaffe og tebordet. Í *Politikens bog om Skik og brug*. Politikens Forlag.
- Korsgaard, Peter 1981: Den kongelige enehandel på Færøerne 1709-1776. Erhvervshistorisk Årbog 1981. Meddelelser fra Erhvervsarkivet 31, Århus.
- Kramer, U.P., Kramer, J.Y. 1979. „Mat og mening“. I: *Samtiden*, nr. 6.
- Kurlansky, Mark 2002: *Salt. A World History*. Jonathan Cape London.
- Kvium, Christian og Wählin Birgitte 1987: Mentalitetsforandringer. Oplæg fra den 19. nordiske fagkonference i historisk metodelære, Ljusterø, 31. maj-3. juni 1985. Studier i Historisk Metode XIX, Aarhus Universitetsforlag, Århus.
- Küchler, Carl 1913: *Die Färöer. Studien und Wanderfahrten*. München.
- Landt, Jørgen (1800) 1965: Forsøg til en Beskrivelse over Færøerne. København. Endurprentað 1965. Tórshavn.
- Lárusson, Magnús Már 1981: Hvalfangst. Í *Kulturhistorisk Leksikon for Nordisk Middelalder fra vikingetid til reformationstid*. Bind 7, Rosenkilde og Bagger 2. oplag 1981.
- Laura, Heidi 2013: Noget i gære. Ideer. Weekendavisen 27. december 2013, København.
- Lévi-Strauss, Claude 1966: The Culinary Triangle, *Partisan Review* 33. No 4.
- Lien, Marianne 1987: Fra boknafisk til pizza. Magistergradsavhandling i sosialantropologi, Universitetet i Oslo, Oslo.
- Líð, Regin í 1909: Babilstornið. Skaldsøga. Tórshavn. Endurprentað, Emil Thomsen, Tórshavn 1987.
- Lowenthal, David 1985: *The Past is a Foreign Country*. Cambridge University Press, Cambridge.
- Løber, Jens 2007: Restaurantordbogen – speciale i fagleksikografi. Handelshøjskolen i Århus. Institut for Sprog og Erhvervskommunikation. <http://pure.au.dk>
- Löfgren, Orvar 1985: Our Friends in Nature. Class and Animal Symbolism. *Ethnos* 1985, 3-4. Stockholm.
- Löfgren, Orvar 1985: På jakt efter den borgerlige kulturen. Í Kvium, Christian og Wählin, Birgitte 1987: Mentalitetsforandringer. Oplæg fra den 19. nordiske fagkonference i historisk metodelære, Ljusterø, 31. maj-3. juni 1985. Studier i Historisk Metode XIX, Aarhus Universitetsforlag, Århus.
- Löfgren, Orvar 1990A: Huvudentréer och köksingångar i kulturstudiet. Í *Delkulturer*. Red. af Henrik Horstbøll og Henrik Kaare Nielsen, Aarhus Universitetsforlag, Århus.
- Löfgren, Orvar 1990B: Consuming interest. Í *Culture and History*, No. 7, 1990.
- Lyngø, Inger Johanne 1997: „Sundere, enklere, naturligere...“ Om frokostmåltidet – rasjonalitet og formidling. I *Dugnad 1-1997*, Volum 23.
- Lyngø, Inger Johanne 2000: Kjøkken og laboratorium. Noen betraktninger om naturvitenskap som etnologisk forskningsfelt med maten som eksempel. Í *Kulturella Perspektiv*. Svensk etnologisk tidskrift, Nr. 3 2000, Årgang 9, Stockholm.
- Lyngø, Inger Johanne, 2003A. Å tyde et måltid. I: *Vitaminer! Kultur og vitenskap I*

- mellomkrigstidens kostholdspropaganda. Dr.art.-avhandling. Universitetet i Oslo.
- Lyngø, Inger Johanne 2003B: Fra vomfyll til vitaminkalender. Ernæringsspørsmålet i Henriette Schønberg Erkens tid. I: P2-Akademiet.
- Madsen, Heini 1990: Færøerne i 100 år. Skúvanes, Vadum.
- Magnussen, Eyðfinn 2009: Tá bankatoskurin hvarv í Tangafirði. Frøði 2/2009, Føroya Fróðskaparfelag, Tórshavn.
- Magnussen, Eyðfinn 2011: Food and feeding habits of cod (*Gadus morhua*) on the Faroe Bank. ICES Journal of Marine Science (2011), 1909-1917. doi:1092/icesjms/frs104.
- Magnussen, Eyðfinn 2013: Haruveiðan í Føroyum 2012. Hunting of hare in the Faroe Islands 2012. NVDRit 2013:02, Náttúruvísindadeildin, Fróðskaparsetur Føroya, Tórshavn.
- Magnussen, Eyðfinn 2014: Haruveiðan í Føroyum 2013. Hunting of hare in the Faroe Islands 2013. NVDRit 2014:02, Náttúruvísindadeildin, Fróðskaparsetur Føroya, Tórshavn.
- Magnussen, Eyðfinn og Jensen, Jens-Kjeld 2013: Hvussu nógv kjøt er á eini haru? Nólsoyar Harutíðindi 2013.
- Magnussen, Magnus 1993: Veðrahald í ávísium bygdum í Suðuroy sæð í einum samleikahøpi. Serritgerð. Evnisøki E. Søgu- og samfelagsdeildin, Fróðskaparsetur Føroya (Ikki prentað).
- Magnussen, Magnus 1994: At hava veðrar – ein serligur suðuroyarsíður, Í Frøði, apríl 1994, nr. 3. Føroya Fróðskaparfelag, Tórshavn.
- Mahler, Ditlev L. 2007: Sæteren ved Argisbrekka. Økonomiske forandringer på Færøerne i vikingetid og tidlig middelalder Ann. Soc. Sc. Færoensis. Supplementum 47. Fróðskapur. Faroe University Press. Tórshavn
- Mahler, Ditlev L. Dall 2008: Towards a Typology of Viking Age and Medieval Faroese Ceramics. Í Símunarbók. Heiðursit til Símun V. Arge á 60 ára degnum. Ritst. Caroline Paulsen og Helgi D. Michelsen. Fróðskapur. Faroe University Press, Tórshavn.
- Malmberg, Denise 1989: Trygg och fräsch – trots allt. Norveg. Tidsskrift for folkelivsforskning. Journal of Norwegian Ethnology 32, Universitetsforlaget, Oslo.
- Matras, Christian 1933: Stednavne på de færøske Norðuroyar. København.
- Matras, Christian 1957: Drunnur. Fróðskaparrit 6, Tórshavn.
- Matras, Christian 1975: Nøkur mentafólk. Greinir og røður. Emil Thomsen, Tórshavn.
- Mejdell, Ester 1926: Stor Kokebok for norske Hjem. Gyldendal Norsk Forlag, Oslo.
- Melby, Kari 1985; Husmoderideologi. Vogt, Lie, Gundersen og Bjørgum (red.) 1985.
- Meltzer, Hanne Marie og Nordhagen, Ragnhild 2007: „Norsk matkultur i et helseperspektiv“, s. 73-90. I: Amilien, Virginie og Krogh, Erling (2007). *Den kultiverte maten*.
- Michelsen, Helgi D. 2006: Tórshavns bebyggelsestopografi frem til 1673. En arkæologisk vurdering set i lyset af historiske kilder. Speciale. Afdeling for Middelalder-renæssancearkæologi ved Aarhus Universitet. Marts 2006. (Ikke útgivin).
- Mikkelsen, Enna Garðshorn 2010: Sælkvinden. En sælsom fortælling. Genfortælling og efterskrift Enna Garðshorn Mikkelsen. Illustrationer Elisa Heinesen. Forlaget Trækfuglen.

- Mitens, Edw. 1960: Eg minnst. Barnaár. Tórshavn.
- Mohr, Janus 1974: Lív og lutir. Frásagnir úr Hoyvík og av Hvítanesi Hoyvík.
- Mohr, Sólrún 2012: Gæs, gásahald og gæs sum matur. Uppgáva í matmentan í søguligum høpi. Søgu- og samfelagsdeildin, Fróðskaparsetur Føroya. (Ikki prentað).
- Mortensen, Andras 2000: Hin føroyski róðrabáturin. Sjómentir føroyinga í eldri tíð. Annales Societatis Scientiarum Færoensis Supplementum XXVI, Tórshavn.
- Mortensen, Andras 2005: Fólkkaleiki í stovnsfestum grindabýti. Í Fólkkaleikur. Heiðursrit til Jóna Paula Joensen. Rits. Andras Mortensen. Føroya Fróðskaparfelag, Tórshavn.
- Mortensen, Andras 2006: Økonomisk udvikling på Færøerne i senmiddelalderen. Í De vestnordiske landes fælleshistorie II. Udvalg af foredrag holdt på VNH.konferencerne i Isafjørður 2003, Tórshavn 2004 og Oslo 2005. Andras Mortensen, Alf R. Nielsen, Jón Thor (red.). INUSSUK. Arktisk forskningsjournal 2. 2006. Grønlands Hjemmestyre, Nuuk.
- Murray, Donald S. 2008: The Guga Hunters. Birlinn, Edinburgh.
- Müller, Eiden (rits.) 1974: Havnar Klubbi 175 ár. http://klubbin.fo/files/175_ara_minisrit-komp.pdf.
- Mørkøre, Jógvan 1985: Ráfiskagrunnurin – gradistokkurin hjá føroyska samfelagnum. Brá nr. 7: 6-12, Tórshavn.
- Niclasen, Bjarni 1983: Hendingar á leiðini. Sanna Dahl og Reidar Djupedal lögdu til rættis. Emil Thomsen, Tórshavn.
- Nicolaisen, Johannes 1963: Primitive kulturer. Nogle hovedtræk af etnologiens historie. Munksgaard, København.
- Nicolson, James R. 1978: Traditional Life in Shetland. Robert Hale, London.
- Nielsen, Jákup Pauli 1991: Endurminningar. Varðin 58, Tórshavn.
- Nielsen, Jóanes 1990: At skriva fagurbókmentir. Bókin undir lesiglasíð. Fyrilestrar á bókatinginum á Føroya Landsbókasavni 12. januar 1990. Føroya Landsbókasavn, Tórshavn.
- Nielsen, Niels Kayser 2003: Madkultur – opbrud og tradition, Klim, Århus.
- Nielsen, Peter Korsgaard 1976: Den kongelige enehandel på Færøerne. Speciale, Københavns Universitet (Ikke trykt).
- Norðfoss, Aksal Holm 2012: Slakt og goyming av mati. Gongdin hjá sperðli tey seinastu 150 árin, við serligum atlitum at suðuroyarsperðli. Uppgáva í Matmentan í søguligum høpi. Søgu- og samfelagsdeildin, Fróðskaparsetur Føroya (Ikki prentað).
- Nolsøe, Helena 1938: Hjallurin á sjónum. Varðin 18, Tórshavn.
- Nolsøe, Mortan 1997: Trúgv og siðir í sambandi við útróður í Føroyum. Lagt útgávuna til rættis hevur Eivind Weyhe. Annales Societatis Scientiarum Færoensis. Supplementum XXII, Tórshavn.
- Nolsøe, Jens Pauli og Jespersen, Kári 2004-2009: Havnar Soga I-V. Tórshavnar Kommuna, Tórshavn.
- Nordström, Ingrid 1988: Till bords. Vardagsmoral og festprestige i det sydsvenska bondesamhället. Carlsson, Stockholm.
- Notaker, Henry 1987: Gastronomi. Til bords med historien. Holkenfeldts forlag.
- Notaker, Henry 2002A: Kokebøker som

- opplysningslitteratur. Í Eldbjørg Fossgard (red.) Tradisjon, opplysning og verkelegheit i norsk matkultur. Artikelsamling. Voss Kulturakademi, Voss.
- Notaker, Henry 2002B: Nasjonsbyggerne og maten. Í Eldbjørg Fossgard (2002) (red.): Tradisjon, opplysning og verkelegheit i norsk matkultur. Arikelsamling. Voss.
- Notaker, Henry 2009: Food Culture in Scandinavia. Food Culture around the World. Greenwood Press. London.
- Notaker, Henry 2008: Potetenes kulinariske norgeshistorie – Potetretter i ulike samfunnslag på 1700- og 1800-tallet I: Det var en gang en potet... Jord og gjerning, Årbok for Norsk landbruksmuseum, Ås.
- Nyvang, Caroline 2013: Danske trykte kokebøger 1900-1970. Fire kosmologier. Saxo Institutet, Københavns Universitet. Ikke publiceret ph.d. afhandling.
- Nørrevang, Arne 1977A: Úr Bjargasøguni. Týtt hevur Hans Thomsen. Thodos, København.
- Nørrevang, Arne 1977B: Fangst af skrápens unger på Færøerne. Í Folk og Kultur 1977, København.
- Nørrevang, Arne 1979: Land Tenure, Fowling Rights, and Sharing the catch in Faroese Fowling. Fróðskaparrit 27, Tórshavn.
- Okkara sangbók – sangir og vísur til gaman og álvara. Forlagið á Deild. Tórshavn.
- Olsen, Anna Maria 1935: Ein føroysk bóndakona. Samrøða við ta 90 ára gomlu Onnu Mariu Olsen í Saksun um ymisk viðurskifti í svunnum tíðum. Dimmalætting 1935, 58. árgang, nr. 26 og eftirfylgjandi bløð.
- Olsen, Jørgen M. 1988: Ottemandfarernes Sønner. Forlagið Heinastova, Tórshavn.
- Olsson, Alfa 1954: Färöiska kostvanor, Rig 1958, Lund.
- Olsson, Alfa 1958: Om allmogens kosthåll. Studier med utgångspunkt från västnordiska matvanor. Göteborg.
- Olsson, Alfa 1970: Kostvanor bland fiskare i Bohuslän. Í Mat och miljö. En bok om svenska kostvanor utgiven av Nils-Arvid Bringéus. Gleerups, Lund.
- Ólafsson, Jón 1905: J.O.-s oplevelser som Bøsseskytte under Christian IV. Nedskevne af Ham selv. I oversættelse ved S. Bløndal. København.
- Ólavstovu, Vár í 1992: Drunnurin – uppruni og nýtsla. Í Varðanum, bind 25, Tórshavn.
- Panum. P. L. 1847: Jagttagelser anstillede under Mæslinge-Epidemien på Færøerne Aaret 1846. Bibliotek for Læger, jeb.april 1947. København.
- Lutvís endurprentað í Fra Færøerne/Úr Føroyum 1971, København.
- Patursson, Erlendur 1961: Fiskiveiði og fiskimenn 1850-1939. I-II. Føroya Fiskimannafelag.
- Patursson, Erlendur 1979 ff: Fiskivinna og fiskivinnumál 1940-1970. Føroya Fiskimannafelag, Tórshavn.
- Patursson, Helena 1907: Matreglur fyri hvørt hús – Føroysk kóikibók. Tórshavn.
- Patursson, Helena 1912: Frýðka um búgvið. Tórshavn.
- Patursson, Jóannes 1936: Heilsan í forðum og nú. Tórshavn.
- Patursson, Jóannes 1966: Tættir úr Kirkjubøar søgu. Endurminningar. Tórshavn.
- Patursson, Sverri 1944: Nátin. Varðin 23, Tórshavn.
- Patursson, Sverri 1949: Fuglameingi er landsvirði, Tórshavn.
- Patursson, Sverri 1968: Jóan Karl á Skála. Í Fuglar og Fólk. Egið Forlag. Kirkjubøur.
- Patursson, Sjúrdur 1949: Seyðurin. Samfelagsrit, Tórshavn.

- Pedersen, Carl Th. og Jørgen Fakstorp (red.). 2010: Gastronomisk leksikon. Nyt Nordisk Forlag, Arnhold Busck, København.
- Pedersen, Sofus 1958: Útróður, björgini og grindin. Føroyar I, Keypmannahavn.
- Pedersen, Mikkel Venborg 2013: Luksus. Forbrug og kolonier i Danmark i det 18. århundrede. Museum Tusulanums Forlag, Københavns Universitet, København.
- Pálsson, Gísli 1991: Coastal economies, cultural accounts. Human ecology and Islandic discourse. Manchester University Press, Manchester.
- Petersen, Hjalmar P. og Staksberg, Marius 1995: Donskføroysk orðabók við støði í Donsku-føroysku orðabókini eftir Jóhannes av Skarði. Føroya Fróðskaparfelag, Tórshavn.
- Petersen, Hjalmar (rits.) 2003: Steinur brestur fyri mannatungu. Tiltaksorðabók á føroyskum. Forlagið Brattalið, Tórshavn.
- Petersen, Maria Eide 1973: Konglar. Tórshavn.
- Petersen, Maria Eide 1977: Rekar. Tórshavn.
- Petersen, Ludvig 1963: Sandavágs søga. Egið Forlag. Tórshavn.
- Petersen, Ragnar 2002: Studiet av kosthold – tradisjon og vireklighet. . Í Eldbjørd Fossgard (red.) Tradition, opplysning og verkelighet i norsk matkultur. Artikelsamling. Vos Kulturakademi, Voss.
- Petersen, Heini. F. og Hansen, Jákup Reinert (Savnað og skipað) 1994: Mikkjalsbók. Mikkjal Dánjalsson á Ryggi. Bókadeild Føroya Lærarafelags, Tórshavn.
- Piø, Iørn 1973: Den lille overtro. Håndbog om hverdagens magi. Politikens Forlag, København.
- Pløyen, Chr 1840: Erindringer fra en Rejse til Shetlandsøerne, Orkneyøerne og Skotland i Sommeren 1839. København. Endurprent Tórshavn 1966.
- Pløyen, Christian 2012: Frásøgn frá ferð til Hetlands, Orknoyggja og Skotlands á sumri 1839. Týðing eftir Regin av Steinum. Stiðin, Tórshavn.
- Poulsen, Freydis 2004: Úr Oyndfjarðar søgu. Egið forlag.
- Poulsen, Jóhan Hendrik W. 1998: Føroysk orðabók, Føroya Fróðskaparfelag, Tórshavn.
- Poulsen, Jóan Christian 1947: Hestsøga. Varðin. Tórshavn.
- Poulsen, Jóan Chr. 1966: Føroyskar røtur. Varðin 33. Tórshavn.
- Poulsen, Jóhan Hendrik Winther 2009: Orðabókin. Sendingar í Útvarpi Føroya 1969-1993. Givið út í sambandi við sjeýtifimm ára føðingardag hansara 20. juni 2009. Sprotin.
- Poulsen, J. P. 1939: Matgerð umborð í føroyskum fiskiskipum. Tórshavn.
- Rasmussen, Holger 1950: Færøske kulturbilleder fra omkring Aarhundredskiftet. København.
- Rasmussen, Holger 1951: Kultur. En færøsk bygd. Fra Nationalmuseets Arbejdsmark 1951, København.
- Rasmussen, Holger 1955: Korntørring og -tærskning. Kuml 1955, Århus.
- Rasmussen, Holger 1957: Der pfluglose Feldbau auf den Färøer. Agrarethnographie. Vorträge der berliner Tagung von 29. Sept. bis 1. Okt. 1955. Deutsche Akademie der Wissenschaft zu Berlin Veröffentlichen des Instituts für deutsche Volkskunde. Band 31, Berlin.
- Rasmussen, Holger 1959: Husbygning. Færøerne I, København,
- Rasmussen, Holger 1968: Føroysk fólka menning. Hitt Føroyska Studentafelagið í Keypmannahavn, København.

- Rasmussen, Holger 1971: Die Nahrungsforschung auf den Färöer. Ethnologia Europaea Vol. V, 1971.
- Rasmussen, R. 1952: Føroya Flora. 2. útgáva, Tórshavn.
- Rasmussen, R. 1985: Sær er siður á landi. Endurminningar. 2. útgáva. Emil Thomsen, Tórshavn (1. útgáva kom í 1949).
- Rasmussen, R. K. 1951: Plantur í føroyskum fólkamedisini. Varðin, 29. bind. Tórshavn.
- Rasmussen, R. K. 1959: Gomul føroysk heimarád. Týtt hevur Jóhannes av Skarði, Annales Societatis Scientiarum Færoensis. Supplementum III, Føroya Fróðskaparfelag, Tórshavn.
- Rasmussen, Sigga 1989: Yvirlit yvir urtir í føroyskum gørðum. Í Træplanting í Føroyum í eina øld. Ritst. Andrias Højgaard, Johannes Jóhansen og Søren Ødum. Annales Societatis scientiarum Færoensis. Supplementum XIV. Føroya Fróðskaparfelag, Tórshavn 1989.
- Ravn, Thomas Bloch et al 1984: Kultur, mentalitet, ideologi. Den Jyske Historiker, nr. 29-30, 1984, Århus.
- Reinert, Andreas 2007: í Dimmalætting 20.12.2007, 20.
- Reinert, Elisa Thomina 2007: Vágar í broyting. Sosialar og mentanarligar broytingar í Vágum eftir bretsku hersetingina. MA-ritgerð, Sögu- og Samfelagsdeildin, Fróðskaparsetur Føroya (Ikki prentað).
- Restorff, Johan M. og Arnstein Niclasen 2001: Hotel Hafnia 50 ár. Fimmti ára minningartit Hotel Hafnia. Tórshavn 1951 – 1.11. – 2001. Hotel Hafnia.
- Rismøller, Peter 1966: Sultegrænsen. Aalborg.
- Riddervold, A. 1978: Konserveringsmetoder for kjøtt, fisk, ville bær og urter í førindustrielt norsk bondehushold. Stencileret magistergradsavhandling. Institutt for folkelivsgransking, Oslo Universitet, Oslo.
- Riddervold, A. et al. 2004: Spekemat. Oslo.
- Riddervold. A., Berg, P, m. Fl. 2004: Fra tradisjon til vitenskap. Spekemat, Oslo.
- Rogan, Bjarne og Eriksen, Anne 2013: Etnologi og folkloristikk. En faghistorisk biografi om norsk kulturhistorie. Instituttet for sammenlignende kulturforskning, Novus Forlag, Oslo.
- Roos, Gun og Wandel, Margareta. 2004. Menn og mat. Menn, yrkesgruppe og helselivsstil. En kvalitativ studie. Prosjektnotat nr 1.
- Rud, M.E. 2000. Mat som kulturell markør. I: *Kulturella perspektiv* nr 3, 5 bls.
- Rusk, Göran 1995. Nytelse, næring, kultur - en bok om mat og drikke. Oslo.
- Ryggi, Mikkjál á 1951: Fuglabókin. Dýralæra II. Mentunargrunnur Løgtingsins, Tórshavn.
- Ryggi, Mikkjál Dánjalsson á 1994A: Útróður í Føroyum áður í tíðini. Í Petersen, Heini. F. og Hansen, Jákup Reinert (Savnað og skipað) 1994: Mikkjálsbók. Mikkjál Dánjalsson á Ryggi. Bókadeild Føroya Lærarafelags, Tórshavn.
- Ryggi á, Mikkjál Dánjalson 1994B: Tvær bygdir. Í Petersen, Heini. F. og Hansen, Jákup Reinert (Savnað og skipað) 1994: Mikkjálsbók. Mikkjál Dánjalson á Ryggi. Bókadeild Føroya Lærarafelags, Tórshavn
- Salomonsson, Anders (red.)1987): Mera än mat. Carlssons bokforlag, Stockholm.
- Salomonsson, Anders 1987: „Gammal mat med ny mening“ s. 66-95. Í Salomonsson, A. (red.) Mera än mat. Carlssons bokforlag, Stockholm.
- Samró, Hanus 2012: Mjólk í Føroyum. Frá kjallara-til ídnaðarframleiðslu. Uppgáva. Sögu- og

- samfelagsdeildin, Fróðskaparsetur Føroya. (Ikki prentað).
- Samuelson, Hanus A. 1961: Um mjólk í føroyskum húsarhaldi. Varðin 34, Tórshavn.
- Sedal, Karsten 1983: Færøske træbrugere. En etnologisk undersøgelse af træbrugernes eksistensvilkår og daglivliv ca. 17890-1970. Magisterafhandling i europæisk etnologi. Institut for folkelivsforskning. Københavns Universitet. (Ikki prentað).
- Seyðabrævið 1971. Føroya Fróðskaparfelag, Tórshavn.
- Sigurðardóttir, Turið 2004: Nýggjar tíðir – nýggjur sangur. Bókmentasøgu. Greinasavn. Føroya Fróðskaparfelag, Tórshavn.
- Sigvardsen, Petur Jacob 1997: Úr Gjáar søgu. Barnaminni I, Forlagið Búgvín, Tórshavn.
- Sigvardsen, Petur Jacob 1998: Úr Gjáar søgu. Barnaminni II, Forlagið Búgvín, Tórshavn.
- Sigvardsen, Petur Jacob 2000: Úr Gjáar søgu. Gamla tíðin I, Forlagið Búgvín, Tórshavn.
- Sigvardsen, Petur Jacob 2000: Úr Gjáar søgu. Gamla tíðin II, Forlagið Búgvín, Tórshavn.
- Sigvardsen, Petur Jacob 2006: Torvið í Føroyum í søgu og siðsøgu – við ískoyti um brenni í Íslandi og torv í Hetlandi, Orknoyggjum og Suðuroyggjum. I-V. Annales Societatis Scientiarum Færoensis. Supplementum XLVI, Tórshavn.
- Sigvardsen, Petur Jacob 2013: Úr Gjáar søgu og Føroya bygdasøgu í nýggjari tíð. Forlagið Búgvín, Tórshavn.
- Sigvardsen, Petur Jacob 2014. Frá náttúruhúshaldi til lænta vælferð. Nýggja tíðin 2. Forlagið Búgvín, Tórshavn.
- Sigvardsen, Sólgerð (lagt til rættis) 2001: Góður matur úr sjónum. Bókadeild Føroya Lærarafelags. Tórshavn.
- Simonsen, Malan 1985. Kvinnurøddir. Kvinnur í almenna kjakinum 1890-1902. Mentunargrunnur Studentafelagsins.
- Simonsen, Malan 1989: Konurák. Mentunargrunnur Studentafelagsins. København.
- Simonsen, Malan 1992: Bylgjurnar leika í trá. Um skaldskap eftir konufólk 1889-1945. Føroya Skúlabókagrunnur. Tórshavn.
- Skaale, Óluva og Johannesen, Marius 1974: Matur og matgerð. Forlagið Grønalið, Tórshavn, komin í fleiri útgávum, seinasta 6. og eitt sindur broytta útgáva í 2010.
- Skaale, Óluva og Johannesen, Marius 1976: Matur og Matgerð. 2. eitt sindur økta útgáva. Bókaforlagið Grønalið, Tórshavn.
- Skaale, Óluva og Johannesen, Marius 1977: Klænkibókin. Bókaforlagið Grønalið, Tórshavn.
- Skaalum, Annika 2001: Føroysk bindingamynstur – ein roynd at lýsa hvussu bindiklubbar hava ment seg í Føroyum. BA-uppgáva í søgu. Søgu- og samfelagsdeildin, Fróðskaparsetur Føroya (ikki prentað).
- Skarði, Jóhannes av 1955: Føroyski leypurin I, Fróðskaparrit 4, Tórshavn.
- Skarði, Jóhannes av 1956: Føroyski leypurin II, Fróðskaparrit 5, Tórshavn.
- Skarði, Jóhannes av 1957: Eitt sindur um bjargarøkt í Skúvoy. Varðin 37, Tórshavn.
- Skarði, Jóhannes av 1969: The Faroese Spade. Faroese Cultivating Spades and Their Use. Í The Spade in Northern and Atlantic Europe, Belfast. Endurprentað í Faroe Isles Review vol. 2 1977, Tórshavn.
- Skarðhamar, Oddvør 2010: Oddvørsa Buffetstjornur. Oddvør Skarðhamar, Tórshavn.

- Skarðhamar, Oddvør 2009: Oddvørsa krás úr køkinum. Oddvør Skarðhamar, Tórshavn.
- Skarðhamar, Oddvør 2012: Oddvørsa heilsubetri bitar. Oddvør Skarðhamar, Tórshavn.
- Skála í, Annfinnur, Hanne Jacobsen, Jonhard Mikkelsen, Zakarias Wang 1998: Donsk-føroysk orðabók, Stíðin, Tórshavn.
- Skov, Marie 1945: Kogebog for unge Husmødre. Branner, København.
- Smith, Dennis 1999: Zygmunt Bauman. Prophet of Postmodernity. Polity Press, Cambridge.
- Steele, Tom 1994: The Life and Death of St. Kilda. The moving story of a vanished island community. HarperCollins Publishers. London.
- Stoklund, Bjarne 1963: Den færøske hjallur. Budstikken 1963. Årbog for Dansk Folkemuseum og Frilandsmuseet, København.
- Stoklund, Bjarne 1976: Gróthús og hjallar – ein viðmerking. Mondul 1976, nr. 2. Tórshavn.
- Stoklund, Bjarne 1982: Røgstue og glasstue: Boligudviklingen på Færøerne set i vestnordisk sammenhæng.. Í Myhre, Bjørn, Bjarne Stoklund, Per Gjørder (ed) 1982: Vestnordisk byggeskik gjennom to tusin år. Tradisjon og forandring fra romertid til det 19. århundrede. AmS-skrifter 7, Arkæologisk museum i Stavanger. Stavanger.
- Stoklund, Bjarne 1989: What is Cultural History? Í Troels-Lund and the Controversies among German Historians in the 1880s. Í Harbsmaier and Larsen 1989.
- Stoklund, Bjarne 1991: Fra Center til Periferi. Hovedlinjer i nordatlantisk kulturudvikling fra middelalder til nyere tid. Í Nordatlantiske Foredrag. Seminar om nordatlantisk kulturforskning i Nordens Hus på Færøerne 27.-30. august 1990. Norðurlandahúsið í Føroyum, Tórshavn. Eisini útgivið sum Annales Societatis Scientiarum Færoensis. Supplementum XV.
- Stoklund, Bjarne 1996: Det færøske hus i kulturhistorisk belysning. Selskabet til udgivelse af færøske kildeskrifter og studier. København.
- Sundt, Eilert 1869: Om Renligheds-Stellet i Norge. J. Chr. Abelsted. Kristiania.
- Svabo, J. Chr. 1959: Indberetninger fra en Reise i Færøe 1781 og 1782. Udgivet af N. Djurhuus. Selskabet til udgivelse af Færøske Kildeskrifter og Studier. København. (Fotografisk genoptryk. C. A. Reitzels Boghandel A-S, København 1976).
- Svabo, Jens Christian 1966: Dictionarium Færoense I og II. Færøsk-dansk-latinsk ordbog. Udgivet efter håndskrifterne af Chr. Matras, Færoensia, Vol. VII, København.
- Svanberg, I. 1997: Field horsetail (*Equisetum arvense*) as a food plant. Fróðskaparrit. Annales Scientiarum Færoensis 45. Tórshavn.
- Svanberg, I. 2001: The Snow Bunting (*Plectrophenax nivalis*) as Food in the Northern Circulam Region. Fróðskaparrit. Annales Scientiarum Færoensis 48. Tórshavn.
- Svanberg, I. & Ægisson 2012: Edible wild plants use in the Faroe Islands and Iceland. Acta Societas Botanicorum Poloniae 81 (2012).
- Svensson, Sigfrid 1969: Introduktion till folklivsforskningen. Natur och Kultur, Stockholm.
- Sølvará, Hans Andrias 2007: Adressumálið. Donsk-føroysk viðurskifti undir fyrra heimsbardaga. Fróðskapur, Tórshavn.
- Sølvará, Hans Andrias 2013: Frá tilboði til læknastríð – søguvísindalig háttaløg, uppgávur og keldur. Fróðskapur. Tórshavn.

- Sølvará, Hans Andrias 2014: Frá sjálvstýri móti loysing. Fróðskapur, Faroe University Press, Tórshavn.
- Søndergaard, Per Straarup 2010: Kampen om kroppen. Turbine.
- Szabó, Mátýas 1967: Svältföðningin och dess bakgrund. Fataburen. Stockholm.
- Sørensen, H. J. J. 1859: Nogle Bemærkninger om Færøerne, foranledigede ved den Fremstilling af Forholdene på bemeldte Øer, som findes i „Den Danske Stat“ af Ed. Erslev, 1855-57. Dansk Maanedskrift 29859. Endurprentað í Fra Færøerne: Úr Føroyum IV, København.
- Sørensen, H. J. J. 1960: Endnu nogle Bemærkninger om Færøerne. Dansk Maanedskrift 1960. Endurprentað í Fra Færøerne: Úr Føroyum IV 1971, København.
- Sørensen, H. J. J. 1862: Erindringer fra Færøerne. Dansk Maanedskrift 1863. Endurprentað í Fra Færøerne: Úr Føroyum IV, København.
- Sørensen, Ingi 2013: The Faroe Islands. A magical seabed safari. Tórshavn.
- Sørensen, Leif 2011: Leif Sørensen. Miklagarður. Tórshavn.
- Talve, Ilmar 1977: Folkligt kosthåll i Finland. En översikt. Skrifter utgivna av Etnologiska sällskapet i Lund 7, Lund.
- Tarnovius, Thomas (1669) 1950: Færøers Beskriffuelser Udgivet ved Haakon Hamre, Færoensia 2, København.
- Tausen, Eiríkur 1993: Føroysk fiskivinna undir krígnum. Varðin Bind 60, Tórshavn.
- Tjaldráflótti, Jóhanna á og Akursmørk, Elisabeth 2006: Lætt og Leskiligt. 2'arin. Klaksvík.
- Tjaldráflótti, Jóhanna á og Akursmørk, Elisabeth 2007: Lætt og leskiligt. Klaksvík.
- Thomsen, Severin 1983: En Vinter paa Færøerne. Í Fra Færøerne / Úr Føroyum IX-X, udgivet af Dansk-Færøsk Samfund, København.
- Thorsteinsson, Arne 1975: Hugleiðingar um gróthús. Mondul nr. 3, 1975. Tórshavn.
- Thorsteinsson, Arne 1977: Heimildir um seyðamjólking í Føroyum, Fróðskaparrít 25, Tórshavn.
- Thorsteinsson, Arne 1981: Jordbrugsforhold i det gamle landbrugssamfund. Í Landinspektøren. Særhæfte. Færøernes kartografi, udskiftning m.v. 30 binds 10. Hæfte, dec. 1981, København.
- Thorsteinson, Jákup 2014: Loysingarpolitikkur í 1940-árunum við serligum atlitum at virki Erlends Paturssonar, Fólkatingsgrunnurin, Tórshavn.
- Thorsteinsson, Arne og Jóan Pauli Joensen 1977: Myndirnar hjá Born. Mondul nr. 3, 1977. Tórshavn.
- Thuen, Harald & Vaage Sveinung 2000: Opdragelse til det moderne. KLIM, Århus.
- Tolksdorf, Ulrich. 1976: Strukturalistische Nahrungsforshung. Etnologia Europaea IX, 1 1976.
- Tolksdorf, Ulrich 1885: Strukturalistisk kostforskning. Í Kulturmöten. Nutida tysk etnologi i urval av Anders Gustavsson. Handböcker i Etnologi. Liber Förlag, Lund.
- Thørrestrup, Benedicte 1905: Hjemmet, dets ledelse og Retternes Tillavning. København.
- Tórgarð, H. C. W. 1932: Føroysk hús. Tórshavn.
- Trap, J. P. 1968: Danmark, Bd. 13: Færøerne. København.
- Troels Lund, F. 1931. Dagligt liv i Norden i det sekstende Aarhundrede, 5. Udg., Bd. 5. København.
- Tróndarson, Leivur 1951: Nøkur bein í grunningshövdi. Varðin 29, Tórshavn.

- Tummasson, Sveinur Ísheim 2005: Dávur í Tjørnuvík. Lívssøga 1911-1937. Forlagið Glint, Tórshavn.
- Taylor, Elisabeth 1997: The Far Islands and Other Cold Places. Travel Essays of a Victorian lady. James Taylor Dunn, Editor. Pogo Press.
- Tyler, Stephen 1969 (red): Cognitive Anthropology. Holt, Rinehart and Winston, Inc. New York .
- Tørrfisk. u.d. Fiskerinæringens Felles Kompetensestyre, Tromsø.
- Ulltveit, Gudrun (2000) Korn- og Baketradisjoner, kap. 'Bakerovner og bakerfag', 'Grøt – vår eldste varmmrett', 'Det daglige brød' s. 66-109.
- Valeri, Renée 1977: Le confit et son role dans l'alimentation traditionnelle du Syd-Ouest de la France. Skrifter från Folklivsarkivet i Lund. Lund.
- Valeri, Renée 1991: Kom så tarv i en kopp!. Svenskarna och deras kaffedrickende. Í Jonas Frykman, Orvar Löfgren: Svenska vanor och ovanor. Natur och Kultur, Stockholm 1991.
- Vayda, Andrew P. (Ed.) 1969: Environment and Cultural Behaviour. Ecological Studies in Cultural Anthropology. The Natural History Press. New York.
- Veblen, Thorstein 1994: Theory of the Leisure Class. An Economic Study in the Evolution of institutions. Dover Paperback Edition.
- Vestergaard, Elisabeth 1981: Mandlig kultur og kvindelig natur. Kosmologier og ritualer i færøsk bygdsliv. Folk og kultur 1981, København.
- Vestergaard, Elisabeth 1990: Space and Gender at the Faroe Islands. Í North Atlantiv Studies 1. Århus.
- Vesturbú, Nancy 1980: Føroyska kvinnan og lívskor hennara. Varðin, b. 47, hefti 3-4. Tórshavn.
- Vesturbú, Nancy 1982: Eitt indur um báðar heimsbardagarnar. Varðin 49, Hefti 1-2, Tórshavn.
- Vestergaard, Trygvi og Zachariassen, Petur 1987. Føðslukanning 198-82. Í Fróðskaparrit 33. bók. Annales Societatis Scientiarum Færoensis 1985. Tórshavn.
- Vilhelm, Maria 1995: Døgurðabókin – hin reyða. Føroya Skúlabókagrunnur, Tórshavn.
- Vilhelm, Maria 1999: Døgurðabókin – hin reyða. Føroya Skúlabókagrunnur, Tórshavn.
- Vogt, Kari, Lie, Sissel, Gundersen, Karin, Bjørgum, Jorunn 1985: Kvinnenes kulturhistorie 1 og 2. Universitetsforlaget, Oslo.
- Vollan, Odd 1981: Fisketilvirkning. Í KLNLM 2. udgave, København.
- Watson, Peter 2010: The German Genius. Europe's third Renaissance, the Second Scientific Revolution and the Twentieth Century. London: Simon & Schuster.
- Weihe, Andreas 1938: Tjóðminni. Tórshavn.
- Weihe, Andreas 1988: Søga og søgn. 2. útg. Ljósprent. Fannir, Tórshavn.
- Weihe, Carl 1982: Søgur úr Sundalagnum. Møndul 1982, nr. 3, Tórshavn.
- West. John F. (Ed.) 1970: The Journals of the Stanley Expedition to the Faroe Islands and Iceland in 1789. Edited and annotated by John F. West. Vil. III. Føroya Fróðskaparfelag, Tórshavn.
- Williamson, Odd W. 2012: Nicolay Heindrich Knudtzon III, Klippfisk, verdiskapning og samfunnsbygning. Nordmøre museum. Nordmøre Museums skrifter nr. 3. Kristiansand.
- Williamson, Kenneth 1948: The Atlantic Islands. A Study of the Faeroe Life and Scene. With a Foreword by Eric Linklater. Wm. Collins, Sons & Co. Ltd. London.
- Williamson, Kenneth 1970: The Atlantic Islands. A Study

of the Faeroe Life and Scene. With a Foreword by Eric Linklater and an additional Chapter on the Faroes Today by Einar Kallsberg. Routledge & Kegan Paul, London.

Winther, Hjalgrim 1968: Kraftforsyning. Í J. P. Trap Danmark. Femte Udgave. Færøerne Bind XIII, G. E. C. Gads Forlag, København

Winther-Lützen, M. 1921: Um mjólk. Varðin 1, Tórshavn.

Wolf, Eric R. 1973: Bønder. En socialantropologisk oversigt over bondesamfundets udvikling. Hans Reitzel. København.

Zachariassen, Gudrun 2004: Endurminningar. Guttorm Zachariassen týddi. Jólaboð 2004. KFUM, Tórshavn.

Ziska, Andreas 1959: Tórshavn. Lív og vøkstur. Tórshavn.

MYNDAUPPHØV

Har FB er viðmerkt, merkir tað, at myndirnar eru lagdar út á facebook.

Bind 1

- Bls. 16. Mykinesrannsóknin 1973, Føroya Fornminnissavn.
- Bls. 18. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
- Bls. 22. Inga Tórarenni, FB.
- Bls. 23. Kortmyndir frá C. L. U. Born 1791-95, Kort- og Matrikelstyrelsen.
- Bls. 26. Kortmyndir frá C. L. U. Born 1791-95, Kort- og Matrikelstyrelsen.
- Bls. 28. T.h.: Mykinesrannsóknin 1973, Føroya Fornminnissavn. T.v.: Úr Fólk og Mentan, Jóan Pauli Joensen 1987.
- Bls. 29. Rolf Guttesen 1985.
- Bls.30. Ovast: Rolf Guttesen 1985. Niðast: Dansk Folkemuseum (Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið).
- Bls. 31. Úr Kenneth Williamson 1970, 207.
- Bls. 33. Gastronomi í Føroyum, FB.
- Bls. 36. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
- Bls. 37. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
- Bls. 38. Sørvágs Bygdasavn, FB. Jóannes S. Hansen.
- Bls. 39. Mykinesrannsóknin 1973, Føroya Fornminnissavn.
- Bls. 40. Inga Tórarenni, FB.
- Bls. 41. Ovast: Mykinesrannsóknin 1973,

Føroya Fornminnissavn. Niðast: Liljan Weihe, FB.

- Bls. 43. Dansk Folkemuseum (Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið).
- Bls. 46. Gastronomi í Føroyum, FB.
- Bls. 49. Sosialurin. Pappírsmyndasavnið.
- Bls. 50. Zakarias Jacobsen, FB.
- Bls. 51. Føroya Landsstýri.
- Bls. 52. Inga Tórarenni, FB.
- Bls. 53. Eddi Lauritsen, FB.
- Bls. 54. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
- Bls. 55. Eddi Lauritsen, FB.
- Bls. 59. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
- Bls. 60. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
- Bls. 61. Mykines.info. Jákup Jacobsen.
- Bls. 62. Mykines.info. Jákup Jacobsen.
- Bls. 63. Jóan Pauli Joensen.
- Bls. 64. Leivur Nygaard, FB.
- Bls. 67. Leivur Nygaard, FB.
- Bls. 68. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
- Bls. 69. Høgni Reistrup. Mynd tikin úr FB.
- Bls. 70. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
- Bls. 73. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
- Bls. 74. Gastronomi í Føroyum, FB.
- Bls. 75. Mykinesrannsóknin 1973, Føroya Fornminnissavn.
- Bls. 76. Petur E. Petersen, FB.
- Bls. 77. T.v.: Kortmyndir frá C. L. U. Born

1791-95, Kort- og Matrikelstyrelsen. T.h.: Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.

- Bls. 78. T.v.: Tordur J. Niclasen, FB. T.h.: Inga Tórarenni, FB.
- Bls. 85. Kortmyndir frá C. L. U. Born 1791-95, Kort- og Matrikelstyrelsen.
- Bls. 86. Mourits Mohr Joensen.
- Bls. 87. Kortmyndir frá C. L. U. Born 1791-95, Kort- og Matrikelstyrelsen.
- Bls. 88. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið. Jesar Hansen.
- Bls. 89. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
- Bls. 87. Kortmyndir frá C. L. U. Born 1791-95, Kort- og Matrikelstyrelsen.
- Bls. 88. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið. Jesar Hansen.
- Bls. 89. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
- Bls. 91. Ingi Sørensen.
- Bls. 92. Kortmyndir frá C. L. U. Born 1791-95, Kort- og Matrikelstyrelsen.
- Bls. 93. Sørvágs Bygdasavn, FB.
- Bls. 94. T.v.: Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið. T.h.: Øssur Vesturstein, FB.
- Bls. 95. Úr Jóan Pauli Joensen 1975. Bárður Jákupsson.
- Bls. 96. T.v.: Sakaris Zachariassen, FB. T.h.: Ingi Sørensen.
- Bls. 97. T.v.: Kortmyndir frá C. L. U. Born

- 1791-95, Kort- og Matrikelstyrelsen. T.h.: Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
- Bls. 98. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
- Bls. 99. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
- Bls. 101. T.v.: Úr Robert Joensen 1964. T. h.: Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
- Bls. 103. Leivur Nygaard, FB.
- Bls. 105. Ingi Sørensen.
- Bls. 108. Jens Chr. Carlsson.
- Bls. 110. Sørvágs Bygdasavn, FB.
- Bls. 112. Ingi Sørensen.
- Bls. 113. Hotel Føroyar, Myndasavn, Finnur Justinussen.
- Bls. 116. Sosialurin. Pappírsmyndasavnið.
- Bls. 118. Ingi Sørensen.
- Bls. 119. Ingi Sørensen.
- Bls. 123. Hotel Føroyar, Myndasavn, Carla Capacpo.
- Bls. 124. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
- Bls. 125. Ovast: Kortmyndir frá C. L. U. Born 1791-95, Kort- og Matrikelstyrelsen. Niðast: Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
- Bls. 128. Ólavur Frederiksen, www.faroephoto.
- Bls. 130. Mykinesrannsóknin 1973, Føroya Fornminnissavn.
- Bls. 132. Tommy Mortensen, FB.
- Bls. 132. Tommy Mortensen, FB.
- Bls. 134. Jóan Pauli Joensen.
- Bls. 135. Jóan Pauli Joensen.
- Bls. 147. Míklagarður, FB.
- Bls. 148. Inga Tórarenni, FB.
- Bls. 149. Inga Tórarenni, FB.
- Bls. 150. Inga Tórarenni, FB.
- Bls. 151. Ovast: Inga Tórarenni, FB. Niðast: Erhard Jacobsen, FB.
- Bls. 152. Jóan Pauli Joensen.
- Bls. 154. Mynd lænt frá Nám (Robert Joensen).
- Bls. 161. Liljan Weihe, FB.
- Bls. 164. Helgi Iversen.
- Bls. 162. Jørgen Niclasen, privat mynd. Dánial Viðoy.
- Bls. 166. Ovast t.h.: Inga Tórarenni, FB. Niðast: Perma, Bárður Jákupsson.
- Bls. 167. Tommy Mortensen, FB.
- Bls. 171. Gastronomi í Føroyum, FB.
- Bls. 172. T.v.: Gastronomi í Føroyum, FB. T. h.: Inga Tórarenni, FB.
- Bls. 173. Jastrid og Símun Gullaksen, FB.
- Bls. 176. Ovast: Gastronomi í Føroyum, FB. Niðast: Tommy Mortensen, FB.
- Bls. 178. Hotel Føroyar. Myndasavn.
- Bls. 179. Ovast: Jastrid og Símun Gullaksen, FB. T.h.: Hotel Føroyar, Myndasavn, privat mynd.
- Bls. 182. Bárður Jákupsson.
- Bls. 183. Gastronomi í Føroyum, FB.
- Bls. 185. Inga Tórarenni, FB.
- Bls. 186. T.v.: FB. T.h.: Heðin Mortensen, FB.
- Bls. 187. Jóan Pauli Joensen.
- Bls. 192. Tommy Mortensen, FB.
- Bls. 195. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
- Bls. 196. Úr Joensen 2009. Bárður Jákupsson.
- Bls. 197. Inga Tórarenni, FB.
- Bls. 198. Tommy Mortensen, FB.
- Bls. 203. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
- Bls. 204. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
- Bls. 206. Føroyskur Matur. Fo, FB.
- Bls. 207. Anni á Hædd, FB.
- Bls. 210. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
- Bls. 212. Mykinesrannsóknin 1973, Føroya Fornminnissavn.
- Bls. 214. Mykines.info. Bodo Ullrich 1954.
- Bls. 215. Mykines.info. Bodo Ullrich 1954.
- Bls. 216. Mykines.info. Bodo Ullrich 1954.
- Bls. 217. Ovast: Tommy Mortensen, FB. Niðast: Inga Tórarenni, FB.
- Bls. 218. Inga Tórarenni, FB.
- Bls. 219. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
- Bls. 220. Rúni Thomsen, FB.
- Bls. 221. Gastronomi í Føroyum, FB.
- Bls. 222. Ovast: Mortan Johannesen, FB. Niðast: Tommy Mortensen, FB.
- Bls. 223. Markus Hansen, FB.
- Bls. 225. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
- Bls. 126. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
- Bls. 227. Niels Nattestad.
- Bls. 236. Johan Páll Joensen, FB.
- Bls. 239. Hotel Føroyar, Myndasavn, Finnur Justinussen.
- Bls. 240. Hotel Føroyar, Myndasavn, Finnur Justinussen.
- Bls. 243. Húsarhaldsskúlin í Klaksvík, FB.
- Bls. 244. Ingi Sørensen.
- Bls. 246. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
- Bls. 247. Ovast: Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið. Niðast: Birgar Johannesen, FB.
- Bls. 248. Sosialurin. Pappírsmyndasavnið.
- Bls. 252. Sosialurin. Pappírsmyndasavnið.
- Bls. 253. Sosialurin. Pappírsmyndasavnið.
- Bls. 254. T.v.: Sámal J. Joensen. T.h.: Tommy Petersen, FB.
- Bls. 255. Tommy Mortensen, FB.
- Bls. 256. Høvdavirkið, Leirvík.

Bls. 258. Tommy Mortensen, FB.
 Bls. 259. Skipini í Vágum, FB (Jesar Hansen).
 Bls. 260. Ovast t.v.: Sosialurin. Pappírsmýndasavnið, t.h.: Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið. Niðast: Christian í Gróttinum P/F.
 Bls. 261. P/F Luna.
 Bls. 262. Ovast: P/F Bakkasild. Niðast t.v.: Sosialurin. Pappírsmýndasavnið., t.h.: P/F Luna.
 Bls. 263. Ovast t.v.: Ingi Sørensen, t.h.: P/F Luna. Í miðjuni t.h.: Jastrid og Símun Gullaksen. Niðast: P/F Luna.
 Bls. 264. Kortmyndir frá C. L. U. Born 1791-95, Kort- og Matrikelstyrelsen.
 Bls. 265. Dansk Folkemuseum (Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið).
 Bls. 266. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
 Bls. 269. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
 Bls. 269. Joensen 1987. Bárður Jákupsson.
 Bls. 271. Føroya Fornminnissavn. Ólavur H. Øster.
 Bls. 272. Joensen 1987. Bárður Jákupsson.
 Bls. 273. Úr Frøði 2014,3. Astrid Andreassen.
 Bls. 278. Joensen 1987. Bárður Jákupsson.
 Bls. 280. Poul Frederik Bach, FB.
 Bls. 281. Jóan Pauli Joensen.

Bind 2

Bls. 7. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
 Bls. 8. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
 Bls. 12. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
 Bls. 14. Mykinesrannsóknin 1973, Føroya Fornminnissavn.
 Bls. 15. Dansk Folkemuseum (Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið).
 Bls. 16. Sørvágs Bygdasavn, FB.
 Bls. 17. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið. Uttast t.h. Eiðis Fornminnissavn. Jóan Pauli Joensen.
 Bls. 19. Mykinesrannsóknin 1973, Føroya Fornminnissavn.
 Bls. 20. T.v.: Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið. T.h.: Mykinesrannsóknin 1973, Føroya Fornminnissavn.
 Bls. 21. Google.
 Bls. 22. T.v.: Mykinesrannsóknin 1973, Føroya Fornminnissavn. T.h.: Google.
 Bls. 23. Úr Joensen 1985.
 Bls. 26. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
 Bls. 27. T.v.: Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið. T.h.: Úr Joensen 1985.
 Bls. 28. Úr Joensen 1985.
 Bls. 29. Eiðis Bygdasavn. Jóan Pauli Joensen.
 Bls. 30. Mykinesrannsóknin 1973, Føroya Fornminnissavn.
 Bls. 32. Úr Joensen 1987. Bárður Jákupsson.
 Bls. 33. Ovast: Mykinesrannsóknin 1973, Føroya Fornminnissavn. Niðast: Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
 Bls. 34. Úr Joensen 1987. Bárður Jákupsson.
 Bls. 36. Mykinesrannsóknin 1973, Føroya Fornminnissavn.

Bls. 37. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
 Bls. 41. Sørvágs Bygdasavn, FB.
 Bls. 42. Føroya Keypsamtøka.
 Bls. 43. Hanna Kristel Haraldsen, FB.
 Bls. 44. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
 Bls. 45. Carl August Arge, FB.
 Bls. 46. P/F Poul Michelsen.
 Bls. 47. P/F Poul Michelsen.
 Bls. 50. Miklagarður. Fo.
 Bls. 53. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
 Bls. 57. Dansk Folkemuseum (Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið).
 Bls. 61. T.v.: Tommy Mortensen, FB. T.h.: Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
 Bls. 64. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
 Bls. 65. T.v.: Tommy Mortensen, FB. T.h.: Paula Joensen, FB.
 Bls. 66. Ann Højgaard Mikkelsen, FB. Ovast t.h. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
 Bls. 81. Google.
 Bls. 82. Tommy Mortensen, FB.
 Bls. 83. Tommy Mortensen, FB.
 Bls. 84. Tommy Mortensen, FB.
 Bls. 85. Tommy Mortensen, FB.
 Bls. 87. Mykinesrannsóknin 1973, Føroya Fornminnissavn.
 Bls. 90. Tommy Mortensen, FB.
 Bls. 91. Tommy Mortensen, FB.
 Bls. 92. Tommy Mortensen, FB.
 Bls. 93. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
 Bls. 94. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
 Bls. 95. Eiðis Bygdasavn. Jóan Pauli Joensen.
 Bls. 97. Hotel Føroyar, Myndasavn, Múreccur.
 Bls. 98. Sosialurin. Pappírsmýndasavnið.
 Bls. 99. Durita L. Jóansdóttir

- Bls. 104. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
 Bls. 105. Sørvágs Bygdasavn, FB.
 Bls. 106. Tommy Mortensen, FB.
 Bls. 109. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
 Bls. 110. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
 Bls. 111. Úr Joensen 1975. Bárður Jákupsson.
 Bls. 112. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
 Bls. 114. Poul Frederik Bach, FB.
 Bls. 122. Gastronomi í Føroyum, FB.
 Bls. 125. Sørvágs Bygdasavn, FB.
 Bls. 128. Privatar mynd.
 Bls. 129. Privat mynd.
 Bls. 136. Úr Robert Joensen 1979.
 Bls. 138. Privat mynd.
 Bls. 141. Sørvágs Bygdasavn, FB.
 Bls. 146. Privat mynd.
 Bls. 148. Anna Katrin Matras.
 Bls. 151. Tommy Mortensen, FB.
 Bls. 153. Lýsing í Vikuskiftisblaðnum.
 Bls. 156. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
 Bls. 157. Tommy Mortensen, FB.
 Bls. 170. Úr Oyggjarnar. Annika Sølvará, FB.
 Bls. 176. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið
 Bls. 190. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
 Bls. 197. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
 Bls. 198. T.v.: Hotel Føroyar, Myndasavn,
 privat mynd. T.h.: Føroya Fornminnissavn,
 Myndasavnið.
 Bls. 199. Føroya Fornminnissavn, Myndasavnið.
 Bls. 200. T.v.: Føroya Fornminnissavn, Mynda-
 savnið. T.h.: Birgar Johannesen, FB.
 Bls. 201. Sørvágs Bygdasavn, FB.
 Bls. 200. Jens Erik Magnussen, FB.
 Bls. 203. Gastronomi í Føroyum, FB.
 Bls. 204. Hotel Føroyar, Myndasavn, privat
 mynd.
 Bls. 205. Hotel Føroyar, Myndasavn, privat
 mynd.
 Bls. 206. T.v. Hotel Føroyar, Myndasavn, privat
 mynd. T.v. og niðast Finnur Justinussen.
 Bls. 207. Mouldi Manai, privatar myndir.
 Bls. 208. Hotel Føroyar, Myndasavn ovast t.v.
 og niðast Finnur Justinussen, t.v. privat
 mynd.
 Bls. 209. Hotel Føroyar, Myndasavn, privat
 mynd.
 Bls. 210. Hotel Føroyar, Myndasavn, privatar
 myndir.
 Bls. 211. Jóan Pauli Joensen.
 Bls. 212. Jóan Pauli Joensen.
 Bls. 212. T.v.: Gastronomi í Føroyum, FB.
 T.h.: Pætur M. Dahl.
 Bls. 215. T.v.: Fróði Vestergaard, Norður-
 landahúsið. T.h.: Asianshop Haraldsen.

Tað hevur tíverri ikki eydnast at fáa staðfest, hvør hevur tikið nógvar av myndunum, men roynt hevur verið at koma so nær upphavinum sum gjørligt. Fyrivarni verður eisini tikið fyri møguligum mistøkum í myndaidentifikatiónum og fyri mistiknum samsvari millum myndir og umbróting.

NAVNALISTI

- Andrasarmessukvöld; I - 177; II - 124
 Andreassen, Eyðun; II - 77, 174
 Arge, Petra; II - 67, 191
 Argisbrekka; I - 112, 238
 Asbjørnsen, Peter Christen; II - 57;
 II - 165
 Askham; II - 55
 Áarstova; I - 56; II - 209, 213, 214
 Ártíng, Andrea; II - 171
 Bacalao; I - 251, 255; II - 206
 Bager, Palli; I - 249; II - 48, 111, 196
 Bakkafrøst; I - 262
 Banki, Føroya; I - 221; II - 171, 206
 Barbara; II - 206
 Barcelona; I - 6, 248, 251
 Barselstuen, Sjonleikurin; II - 126
 Beef, Corned; I - 184; II - 45, 109, 112
 Binderup, Eivind; II - 199
 Bjørk, E. A.; I - 60, 65, 114, 240
 Bourdieu, Pierre; I - 20; II - 161, 175,
 177, 186, 213
 Brazilia; I - 248
 Bretland, Stóra; I - 175, 251-252,
 282; II - 43
 Bríngéus, Nils-Arvid; ; I - 23, 48,
 131; II - 34, 72, 102, 118, 125,
 175, 211
 Bruun, Daniel; I - 280; II - 63
 Brú , Heðin; I - 25, 28, 33, 40, 46,
 73, 96, 118, 201, 210; II - 23,
 30, 34, 35, 46, 50, 55, 56, 77,
 80, 84, 86, 88, 89, 107, 114, 179
 Búnaðarfelag, Føroya; I - 39, 46, 65,
 67; I - 59, 65, 67
 Búnaðarmanna, Mjólkarvirki; I - 267
 Christensen, Bent; I - 56, 221
 Clinton, Bill; II - 206
 Dahlerup, Carl Emil; I - 35, 67
 Dalsgarður; I - 4, 31, 72, 148, 149
 Dalur; I - 46, 77, 87, 201, 202, 284;
 II - 223
 Dass, Petter; I - 230, 231
 Debes, Hans Jacob; II - 117
 Debes, Hans Marius; I - 34; II - 51,
 62, 71, 94, 132, 175
 Debes, Lucas; I - 15, 27, 43, 45, 47, 54,
 75, 80, 86, 87, 91, 142, 170, 171,
 181, 182, 195, 199, 218; II - 180
 Diaries, Stanley; II - 230
 Dímun, Lítlí; I - 213
 Dímun, Stóri; I - 33, 56, 64, 146,
 180, 213, 274
 Djurhuus, Christen Jensen; I - 98
 Djurhuus, H. A.; I - 112, 153; II -
 59, 174
 Djurhuus, Hotel; II - 198
 Djurhuus, N.; I - 97, 117, 123, 175,
 190, 242
 Dragasund; I - 63
 Dungasandur I - 47
 Dúvugarður; II - 204
 Effersøe, Rasmus; II - 124, 127, 168
 Eiði; I - 31, 42, 63, 109, 112, 125,
 132, 134, 135, 187, 190, 200,
 232, 238, 281; II - 22, 31, 43, 71,
 81, 91, 105, 182, 200, 211, 212
 Eiðisvatn; I - 109
 Eirikstofir II - 69
 Elduvík; I - 48, 105, 273; II - 10,
 96, 185
 Elias, Norbert; I - 12, 20, 22; II - 115,
 164
 Ellefsen, Jens Eli; II - 35, 106
 Enni, Birgir; I - 245
 Etika, Matstovan; II - 209, 210
 Evensen, Anna; I - 64, 209, 216; II -
 11, 107, 125, 127, 135
 Evensen, Jens Christian; I - 35; II -
 127, 138
 Faroos, Marine Harvest; I - 262
 Fiskacentralurin; I - 89, 129
 Fiskasøla, Føroya; II - 203
 Fossdal, Gundur; II - 208
 Fólkaháskúli, Føroya; II - 40, 68,
 152, 191
 Fráhaldsrørslan; II - 99
 Froðba; I - 31, 66, 120, 121; II - 185,
 220
 Fuglafjørður; I - 108, 259; II - 102,
 185
 Fugloy; I - 60, 64, 179, 190, 216, 231;
 II - 80, 126, 150
 Funningsfjørði; I - 48, 105, 106, 113-
 115, 194, 238, 240, 241, 244
 Funningsfjørð; I - 105, 108, 115, 241
 Funningur; I - 105, 106, 108, 111,
 113, 114, 159, 165, 192-194,
 233, 238, 270; II - 80, 150
 Funningur; I - 86, 189, 195, 198, 201,
 269, 279
 Føroyar, Hotel; I - 4, 56, 144; II -
 97, 154, 197, 198, 199, 202-206,
 208, 209, 213
 Føroyingahavnin; I - 252
 Føroyingasøga; I - 158-159
 Gad, Emma; II - 115, 156, 164
 Gáshólmur; I - 55; II - 147
 Geertz, Clifford; I - 22; II - 11
 Giddens, Anthony; I - 11; II - 214
 Giljabóndin; I - 64
 Gjógv; I - 25, 34, 37, 48, 100, 149;
 II - 21, 27, 29, 30, 45, 51, 120,
 124, 175, 185
 Gómar, Kræsnir; II - 207
 Grøn, Albert; I - 88
 Gynnu-Jóannes; II - 46
 Gøtu; I - 48, 101, 257; II - 54, 67, 111
 Hafnia, Hotel; II - 20, 199, 200, 202,
 203, 209
 Haldórsvík; I - 34, 45; II - 34, 50, 52,
 76, 84, 107, 139-141, 150; II - 26
 Hall, Albert; II - 207
 Hammershaimb, V. U.; I - 51, 126,
 155, 215; II - 11-13, 23, 41, 70-
 72, 107, 114, 132-136, 165, 166
 Hansen, Johanna Maria Skyly; I - 61,
 79, 84, 111, 113, 180, 185, 230,
 238; II - 64, 68, 70, 73, 76, 101,
 102, 132, 138, 235
 Hansen, Trónd; II - 54
 Hattarvík; II - 126
 Havsbrún; I - 259
 Heinason, Magnus; I - 180
 Heinesen, Zacharias; II - 167
 Henriksen, Jonhild; II - 196
 Hermansson, Nanna; I - 13, 130, 131
 Hermetikk, Klaksvíkar; I - 137
 Hestur; I - 28, 31, 36, 59, 81, 82, 87,
 102, 104, 105, 172, 177, 191,
 229, 230, 232, 233, 270, 277,
 278; II - 79, 90, 94, 116, 145
 Hetland; I - 37, 50, 115, 123, 124,
 174, 175, 189, 229, 231, 241,
 245, 282
 Home, Sailors; II - 198
 Hotel Hafnia; II - 199
 Hov; I - 71, 207-209; II - 152
 Hoyvík; I - 32, 70, 208, 209; II - 175
 Hoyvíksgarður; I - 39
 Hósvík; I - 129; II - 209, 239
 Husholdningsskole, Færøernes; I -
 129, 137; II - 184, 195
 Húsavík; I - 43, 50, 162, 271, 274,
 275, 280; II - 51, 143, 145
 Hvalba; I - 51, 57, 86, 113, 164, 167,
 168, 201, 283; II - 172, 211
 Hvalvík; I - 124, 129, 136, 137, 163;
 II - 32, 81, 163
 Hvannasund; I - 120, 146, 244, 255
 Hvítanes; I - 67, 263; II - 48, 175
 Jansagerði; I - 133; II - 142, 163
 Jákupsskel; I - 112, 238, 244, 263
 Jeaffreson, Joseph; I - 81-82, 143, 144,
 193, 274
 Jensen, Johannes; I - 56; II - 209
 Jensen, Meinhard; II - 202-204, 207
 Joensen, H. C.; I - 46, 236; II - 52, 97

- Joensen, Robert; I - 51-53, 101, 102, 147, 148, 154, 155, 158, 167, 185, 193; II - 69, 94, 113, 144, 241
- Joensen, Sigurð; I - 155, 162, 179
- Johansen, Sámal; I - 49, 51, 271; II - 16, 26, 58, 70, 76, 120, 150
- Kalsoy; I - 82, 218
- Kálvur Lítlí; I - 162
- Kellogg, John Harvey; II - 78
- Keypsmótka, Føroya; I - 4; II - 49
- Kirkju; I - 190; II - 14, 59, 135, 153, 155
- Kirkjubø; I - 31-32, 38, 39, 44, 46, 70, 74, 133, 158, 170, 175, 267; II - 18, 22, 34, 52-54, 61, 73, 77, 79, 83, 94, 95, 114, 149, 151, 152, 169, 204, 216, 231
- Kirkjubøreyn; I - 67
- Kirkjuteigi; I - 45, 211
- Kjølbro, J.F.; I - 65, 66, 137, 237, 252, 255, 267; II - 45, 178, 216, 231
- Kjøtt, Heini; II - 48, 199, 200
- Klaksvík; I - 9, 10, 42, 58, 65, 75, 100, 101, 109, 137, 184, 195, 243, 252, 255, 258-260, 267; II - 11, 32, 42, 45, 102, 107, 113, 126, 178, 188, 194, 196, 200, 211, 212, 216, 231
- Klub, Royal; II - 207
- Klubbi, Havnar; II - 156
- Kogebog, Frøken Jensens; II - 188, 189
- KOKS; I - 144, 257; II - 20, 197, 209, 210, 212, 213
- Kollafirði; I - 133, 207-209; II - 197, 242
- Koltur; I - 25, 43; II - 55, 118; 185
- Kondittari, Restorffs; II - 202
- Kongafiskur; I - 106, 224, 225
- Kvívík; I - 32, 45, 47, 164, 165, 211, 268, 271, 273, 274; II - 53, 134, 189
- Kyndilsmessu; I - 80, 126, 177, 207; II - 124
- Kökken, Karolines; II - 189
- Lamba-Jóannes; II - 48
- Landsins, Rúsdrekkasølu; II - 98, 99
- Landt, Jørgen; I - 15, 27, 32, 43, 45, 47, 51, 60, 61, 70, 72, 80, 81, 82, 87, 88, 92, 100, 104-106, 111, 114, 123, 142, 182, 195-196, 202, 215, 216, 218, 224, 225, 229, 239; II - 8, 51-52, 56, 62, 64, 66, 69, 71, 74, 76, 82, 89, 93, 123, 162, 180, 197, 226
- Leirvík; I - 32, 234, 255, 256; II - 117
- Lützen, A. C.; I - 35, 36, 38, 200
- Lützen, Jacob; I - 46, 137; II - 48, 171
- Lützen, Valdemar; II - 20
- Margarine, Otto Mønsted; II - 44
- Matras, Christian; I - 193, 233, 235; II - 24
- Matras, S. M.; II - 167
- Maxim; II - 207
- MBM; I - 4, 267, 281
- Meiriárið, Lítlá; II - 48
- Miðvági; I - 19, 39, 40, 45, 46, 52, 58, 66, 82, 84, 109, 111, 133, 161, 180, 181, 200, 225, 236, 255; II - 9, 18, 23, 32, 44, 52, 69, 97, 139, 142, 150, 153-155, 163, 200, 202
- Mikines; I - 63, 215
- Mikladalur; I - 51, 159, 173, 218; II - 51, 62, 73
- Miklagarður; II - 50, 204
- Mortensen, Johan; I - 146
- Mortensen, Jóhan; I - 221, 248, 251
- Mykines, H. J.; I - 18, 51, 58, 61, 190, 266, 270, 272, 274; II - 20, 21, 67, 77, 79, 82, 88, 90, 91, 144, 145, 194
- Mykines; I - 16, 18, 28-30, 39, 40, 51, 53, 55, 58, 60, 61, 62, 75-78, 124, 127, 130, 172, 190, 211, 212, 211, 215, 234, 265, 266, 270, 272, 274; II - 14, 19-23, 25, 30, 33, 36, 37, 58, 62-64, 67, 69, 77, 78, 79, 80, 82, 88, 90, 91, 95, 116, 144, 145, 146, 153, 185, 194
- Mykineshólmur; I - 54, 60, 61, 63, 214, 283; II - 48, 223
- Mælkeforsyning, Aktieselskabet Thorshavns; I - 267, 281
- Natúr, Café; II - 209
- Norðdepli; I - 146
- Norðoyggjar; I - 52, 102, 103, 124, 167, 185, 188, 280; II - 51, 142, 144, 150; II - 51, 142, 144, 150
- Norðradalur; I - 184, 188
- Norðskála; I - 31, 39, 108, 114, 115, 118, 129, 183, 239, 240, 243; II - 21, 86, 105
- Norðurstreymoy; I - 34
- Nornastova; II - 51, 62
- Nólsoy; I - 13, 68, 81, 98, 126, 127, 130, 131, 151, 170, 228, 270; II - 55, 58, 62, 65, 63, 132, 137, 221
- Nólsoyarstova; II - 206
- Oljufýringarnar; II - 20
- Olsson, Alfá; I - 15, 171, 174, 182, 183, 193, 233, 235
- Orkneyoyggjar; I - 50, 175, 189, 216
- Ota Solgryn.; II - 78
- Oyndarfirði; I - 43, 48; II - 10, 92
- Oyrar; I - 34; 114, 239, 244, 263
- Oyragjógv; I - 63
- Ólafsson, Jón; I - 18
- Ólavssøka; II - 79
- Panum, P.L.; I - 15, 43, 72, 142, 143, 193, 197, 209, 234; II - 9, 51, 53, 56, 57, 74, 93, 123, 164-166, 181, 216, 226, 230, 231; II - 9, 164, 181, 216, 230, 231
- Patursson, Gazet; I - 46
- Patursson, Jóannes; I - 70, 74, 127, 128, 133, 211, 231, 279; II - 22, 61, 73, 76, 83, 88, 94-96, 136, 149, 151, 152, 155, 173, 174, 180-182, 216, 231
- Patursson, Súsanna Helena; I - 127, 236, 275, 276, 280, 281; II - 15, 34, 39, 71, 72, 169-171, 174, 190, 191, 195, 216, 231, 234-240
- Patursson, Sverri; I - 84; 200; II - 169
- Páskirnar; I - 177, 189, 220, 273, 276; II - 124, 152, 155
- Pløyen, Christian; I - 17, 35-38, 49, 99, 100, 169, 170; II - 95, 96, 119
- Pollastova; I - 107; II - 16
- Porkeri; I - 57, 82; II - 27, 134
- Portursá; I - 127
- Poulsen, Jóan Chr; I - 36, 75, 81, 87, 94, 102, 104; II - 79, 82, 83
- Products, Faroe Marine; I - 4, 255, 256
- Rasmussen, Rasmus; I - 32, 36, 48, 51, 52, 58, 79, 84, 109, 147, 149, 156, 190, 201, 237, 277; II - 18, 24, 106, 120, 137, 139, 150, 153, 155, 180
- Reinert, Jens; II - 44, 48
- Restorff, Frans; II - 42, 73, 152
- Restorff, Gamli; II - 61
- Restorff, M. C.; II - 42, 158
- Restorff; II - 42, 61, 73, 151, 152, 158, 199, 202
- Restorffsgarður; I - 46
- Reynagarður; II - 22, 73
- Ryberg; I - 106, 183; II - 98, 156, 162, 163
- Salthella; I - 181
- Saltnes; II - 103
- Samuelson, Malla; II - 194
- Sandagerði; I - 46
- Sandavági; I - 63, 88, 112; II - 47, 129
- Sandoy; I - 31, 32, ; 3442, 43, 52, 87, 113, 202, 238, 279, 284; II - 10, 51, 123, 143, 209, 220, 223
- Sandvík; I - 118, 160, 233, 243
- Scharla, Naina; II - 191, 194
- Seafood, Faroe; I - 255
- Seafood, Kósín; I - 255
- Seafood, United; I - 255
- Selvík; I - 89
- Service, Tørsleffs Husmoder; II - 189
- SEV; II - 32
- Seyðabrævið; I - 26, 51
- Sildasøla, Føroya; I - 252
- Sjómansheimið; II - 198, 199, 201
- Sjómansskúli, Klaksvíkar; II - 113
- Skarðhamar, Oddvør; II - 196
- Skarði; I - 29, 109; II - 69, 118
- Skarðsbáturinn; II - 142
- Skarðsvík; I - 54, 60
- Skálafjørður; I - 106, 108, 265, 267
- Skálatoftum; I - 219, 232
- Skálavík; I - 31, 42, 65, 72, 74, 148, 149, 203, 207, 208, 272; II - 45, 54, 84
- Skerhólmur; I - 87
- Skopun; I - 65, 225, 255
- Skúgvur; I - 80
- Skúvoy; I - 22, 40, 76, 79, 80, 136, 164, 180, 216
- SMS; I - 4; II - 49, 50, 189
- Smæran; II - 48, 199
- Sornhús; I - 29-31; II - 70, 73, 74, 102, 227

- Sosialurín; I - 251
Spania; I - 144, 250, 251
Spiseguide, Den Danske; I - 56, 221; II - 209
Stanley-dagbókurnar; II - 98, 216
Suðuroy; I - 19, 57, 64, 71, 79, 86, 113, 116, 117, 124, 142, 166, 167, 172, 190, 199, 238, 241, 242; II - 58, 147
Suhr, Ingeborg; II - 188, 189
Sumba; I - 57; II - 133, 155
Sundalagið; I - 77, 82, 106, 108, 114, 115, 119, 216, 238-241, 244, 267; II - 81
Svabo; I - 15, 19, 27, 30, 32, 43, 45, 47, 48, 51, 52, 54-58, 60, 61, 64, 70, 72, 74, 75, 78, 80-82, 87, 88, 92, 93, 101, 102, 104-108, 110, 113, 115, 124, 126, 133, 136, 142, 145, 147, 148, 160, 161, 163-165, 180-183, 185, 187-189, 191-193, 195, 196, 202, 225, 226, 229, 233, 234, 238, 241, 269, 276-279; II - 8, 16, 51, 53, 61, 64, 66, 68-71, 76, 78, 82, 89, 96, 111, 123, 133, 135-137, 150, 161-163, 165, 180, 216, 230
Svartafellið; I - 52
Svínaír; I - 118, 243
Svínoy; I - 31, 133; II - 9, 10, 73, 152, 214
Syðrugøta; I - 107, 109, 118, 243; II - 31, 60, 139
Syftunsvøkudagur; II - 63
Sørensen, H. J. J.; I - 27, 51, 54, 56, 75, 83, 86, 87, 175, 182, 197, 201, 264; II - 9, 18, 57, 96, 132
Sørensen, Leif; II - 197, 208
Sørvági; I - 17, 35-38, 40, 47, 55, 62, 63, 65, 66, 75, 82, 88, 89, 103, 105-107, 113, 114, 128, 129, 134, 187, 190, 193, 201, 210, 220, 229, 237-239, 253, 273; II - 16, 20, 24, 32, 34, 35, 41-44, 46, 55, 67, 80, 86, 98, 99, 103, 106, 117, 119, 125, 127, 139, 141-143, 145, 179, 183, 189, 200, 201
Sørvágssjørður; I - 87, 97, 103, 107, 261
Sørvágsvatn; I - 80, 110, 236; II - 183
Sørvágur, J. P. J.; II - 124, 143
Sørvágur; I - 93, 110, 113, 116, 239, 240; II - 124, 143
Tangafjørður; I - 221, 244, 263
Tarnovius, Thomas; I - 15, 132, 133, 141, 142, 145, 181, 190, 219; II - 162, 165
Taylor, Elisabeth; I - 19, 42, 63, 110, 200, 201, 213, 218, 219, 225, 236; II - 31, 182, 183
Taylor; I - 19, 27, 42, 63, 110, 200, 201, 213, 214, 218, 219, 225, 236; II - 31, 182, 183
Tindhólmur; I - 54, 60
Tinganes; II - 22, 175
Tinghúsvægnum; II - 27
Tjørnuvík; I - 40, 41
Toftanesi; I - 237
Toftum; I - 67, 160, 186, 214, 246; II - 88, 103, 129
Tongla-Tummas; I - 56
Toscana; II - 207
Tórgarð, H. C. W.; II - 30
Tórgarð, H. C. W.; II - 30
Tórshavn; I - 45, 61, 74; II - 9, 45
Traðabáturín; II - 142
Traðardalur; I - 65, 120, 136, II - 220
Traðargarður; II - 144
Traðirnar; I - 57
Trongisvágur; I - 47; II - 103, 185, 189
Trøllanesi; I - 42, 51, 100, 159, 189, 212; II - 51, 53
Tvøroyri; I - 42, 45, 48, 64, 66, 73, 85, 87, 103, 200, 251, 255, 267, 272; II - 43, 45, 46, 152, 156, 176, 177, 179, 184, 185, 197, 200, 216, 231
Tøðuni; I - 39; II - 144
Vága-Heina; II - 48
Vágahavinum; I - 92
Vágar, Hotell; II - 154
Vágar; I - 47, 60, 72, 80, 81, 82, 89, 109, 110, 113, 137, 164, 202, 236, 238; II - 91, 98, 117, 127, 143, 152, 154, 178, 199, 200
Vágsbotnshandilin; II - 162
Vágsbotnur; I - 79, 218, 222, 234, 237; II - 45, 175, 197, 198, 199, 203, 208
Vágur; I - 36, 57, 66, 67, 177, 280; II - 32, 134, 136, 147, 152, 172, 176
Veðratátturín; I - 56
Velbastaður; I - 63, 74, 267; II - 118, 132, 235
Vertshúsið; II - 198
Vestarávág; II - 109
Vestmanna; I - 63, 66, 69; II - 21, 117, 167, 212
Viðareiði; I - 75, 94, 125, 158, 177, 181, 209, 214, 216, 234, 280; II - 10, 11, 17, 35, 87, 107, 125, 127, 128, 135, 152, 200
Viðoy; I - 146
Víkum; I - 60, 118, 267; II - 10, 11
Wahl, Mogens; II - 158, 178
Williamson, Kenneth; I - 40, 81, 82, 163, 186, 215, 216, 218, 220, 221, 223, 225-227, 231, 232, 235; II - 54, 59, 80, 81, 89, 91, 118, 150, 153
Williamson; I - 31, 40, 46, 81, 82, 163, 177, 186, 215, 216, 218, 220, 221, 223, 225-227, 231, 232, 235, 236; II - 53, 54, 59, 80, 81, 86, 89, 91, 118, 150, 151, 153
Winther, Gutti; I - 14, 220; II - 214, 215
Ydun; II - 43, 98
Ziska, Poul Andrias; II - 210
Økrum; I - 31, 101; II - 207
Ørðavíkshlíð; I - 118, 243; II - 46
Øskufjøðurin; I - 102
Öström; I - 137

LEITORÐ

- A-vitaminir; II - 184
Abrikosris; II - 192
Acetosa; I - 47
acetum pyrolignosum crudum; I - 132
Acetum; I - 132
Aðalgröðin; I - 40
Aftansfiskur; II - 150, 160
Aftansmatur; I - 105, 279
Aftansmatur; II - 195
Aftenretter; II - 195
Aftur-party; II - 229
Afturfatlið; I - 62
Afturfótur; I - 149, 151
Aftursperra; I - 154, 156
Aga-komfýrur; II - 20
Agn; I - 72, 84, 94, 100, 102, 106, 107, 109, 112, 114-120, 138, 218, 225, 238, 241, 242, 244, 284
Agurka; II - 39, 130
Aksaknokkar; I - 31
Akur; I - 30, 31, 34; II - 144
Akurskurðartíð; I - 53
Akvavitt; II - 133, 178
Albert Hall; II - 207
Albogaliður; I - 62
Alhanda; I - 187, 188; II - 42, 69, 169, 240-242
Alinstjógv; I - 156
Alivinna; I - 6, 92, 105, 261-263
Aluminiumsryder; II - 195
Almúga; I - 19, 131, 143, 145; II - 35, 37, 93, 122, 161, 162, 164, 165, 171, 173, 216, 218
Alnatjógv; I - 156
Altargangur; I - 178, 194; II - 119
Amari; II - 124
Amboð; I - 9, 21, 29, 31, 86, 109, 117, 186, 242, 261; II - 11, 16, 33, 35, 37, 116, 134, 168, 170, 171
Amboltur; I - 274
Ambra; I - 193
Ambæta; II - 136, 137
Aminosýra; I - 9, 135, 144, 229; II - 40
Ammur; I - 124
Ananas; II - 41, 43, 178, 192
Andingarhol; I - 146
Angelica; I - 43,45; II - 51 220
Angi/Anga; I - 48, 140, 146, 150, 179, 186, 191, 228; II - 106, 182, 213
Angle-redskaber; I - 110
Angusbúffur; II - 203
Anis; II - 40, 94
Ankør; I - 152, 278; II - 94, 133, 204
Annulenukaka; II - 67
Ansjósir; II - 41, 42, 240
Apotek; I - 87, 131, 142, 163, 272; II - 98
Appetiser; I - 214,225
Appilsin; I - 209; II - 42, 43, 87, 183
Aprikosur; II - 41, 42, 87
Arbeiðarastættur; II - 161, 171, 172, 216
Arbeiðsfólk; I - 53, 175; II - 7, 24, 25, 109, 175
Arbeiðsgentur; I - 19; II - 24, 178
Arbeiðsgildi; II - 159
Arbeiðskonur; I - 66, 153, 162, 238, 279; II - 13, 16, 24, 25, 31, 34, 35, 68, 87, 90, 92, 127, 152, 156, 157, 167, 177, 182, 187
Arbeiðsross; I - 51
Arbeiðstiðin; I - 53, 258
Arla; I - 146, 274; II - 189
Armóð; I - 191, 279; II - 173, 180, 182, 184
Aroma; I - 135, 143, 168, 264
Aromat; II - 69
Aseptin; I - 126, 163
Askamjøl; II - 55
Aske-grød; I - 136, 181
Asparges; II - 130
Atsmakkur; I - 5, 138, 140, 141, 235
Automatir; I - 257; II - 43, 103
Avdampað; II - 149
Avdeyða; I - 59, II - 90
Avdeyðakúgv; I - 59, 189
Avdeyðæær; I - 53, 178, 191; II - 151, 241
Avhaldsbrútleyp; II - 133
Avhaldsrørslan; II - 43, 87, 133
Avhøvdað; I - 95, 96, 221, 222, 247, 248
Avlating; I - 31, 178
Avlatingarmatur; II - 107
Avlopsblóðið; I - 163, 208
Avlopsgrísur; I - 65
Avlopskjöt; II - 151
Avlopssúpan; II - 79
Avnot; I - 77, 87, 131, 158, 166, 201
Avnotatálg; I - 158, 166
Avroð; I - 5, 55, 60, 124, 149, 152, 158, 162, 164, 207, 209, 237, 282; II - 34, 48, 79
Avrokíð; I - 29; II - 16
Avskúmað; I - 268
Avsmakkur; I - 127
Avstaðsfólk; II - 140
Ábit; I - 118, 243, 268; II - 5, 63, 76-78, 102, 104, 120, 135, 141, 153, 227
Álka; I - 76, 217, 218; II - 83
Állur; I - 92, 106; II - 204
Ársfóði; I - 171
Ársgamalt; I - 153, 282
Ársgroði; I - 31, 171; II - 143
Árskorn; I - 28, 31; II - 174
Ársmatur; I - 128
Ársspung; I - 153, 155, 171, 282
Árstorv; II - 174
Árýnilig mysa; II - 96
Árýniligir; II - 124
Áseyðaroyting; II - 52, 105
Áseyður; I - 52
Átiligt; I - 237; II - 53, 114
Áttamannafar; I - 100; II - 143
Átufiskur; I - 91, 105, 106, 121, 140, 224
Átufuglur; I - 121
Átuplanta; II - 213
Ávökstur; I - 120; II - 52
Bacon; I - 214; II - 182
Bag-tarm; I - 165
Bakað; I - 71, 130, 153, 163, 168, 169, 172, 211, 213, 218-220, 232-234, 237, 238, 272; II - 5, 16, 21, 39, 42, 43, 48, 54-68, 70, 73-75, 78, 86, 88, 106, 107, 109-112, 130, 135, 144, 149, 164, 166, 188, 189, 191, 193, 195, 217, 218, 234, 235
Bakari; I - 249; II - 42, 43, 48, 55, 59, 60, 73, 78, 108, 111, 132, 152, 174, 196
Bakarí; II - 48, 61, 111, 151
Bakarovnur; I - 71, 153, 217, 232, 238; II - 19, 21, 22, 47, 57-63, 70, 73, 74, 135, 144, 145, 235, 240
Bakidagur; II - 61
Bakijørn; II - 74
Bakingaramboð; II - 74, 75
Bakingarsøgan; II - 61
Bakipulvur; II - 42, 234
Bakkasild; I - 262, 263
Bakoksin; I - 62
Bakravin; I - 102
Bakteriur; I - 132, 134, 136, 144, 186; II - 169, 180
Bambustráða; I - 106, 107
Banani; II - 54, 179, 183
Bankatoskur; I - 221; II - 206
Baraldur; I - 132, 133
Bardera; I - 69
Barki; I - 158
Barnadeyðiligleikin; II - 182
Barnadópur; II - 5, 126, 127
Barnafóðingardagar; II - 149, 150
Barnamatur; II - 5, 99

- Barnamjólk; II - 100
 Barrskáp; I - 257
 Barselmad; II - 125
 Barsil, barsøl; I - 280; II - 5, 65, 123, 126, 127, 139, 141, 159
 Barsilsgildið; II - 127
 Básasmakkur; I - 59
 Bátsgildi; I - 280; II - 123, 141-144, 159
 Bátsmanning; II - 142, 159
 Bátspartur; I - 102
 Bátsskipan; II - 136
 Bátsskipanini; II - 142
 Bechamel; I - 250
 Bede-kjød; I - 182; II - 123
 Bederyg; II - 68
 Bedstemorsmad; II - 194, 195
 Bein; I - 64, 101, 156, 191, 192, 193, 208, 226, 232; II - 21, 25, 86, 132, 166, 177, 181, 239
 Bein; I - 102, 179, 191, 226, 255; II - 86, 152, 155, 237
 Beinagrind; II - 182
 Beinasúpan; I - 141, 191
 Beinserkur; I - 191
 Beinskert; I - 80
 Beita; I - 84, 98, 101, 102, 104, 115, 241; II - 144
 Beiti; II - 144
 Belsmaður; II - 114
 Benløse fugle; II - 193
 Ber; I - 17, 29, 34, 35, 45-49, 120, 135, 277; II - 12, 40, 52, 60, 97, 98, 167, 213
 Berggyltur; I - 97
 Berkið; I - 140, 190, 224, 237; II - 74, 181
 Berlinerboller; II - 192, 193
 Bestastova; II - 29, 30
 Bestibitin; II - 53
 Beykon; I - 69, 214; II - 130, 182
 Beykonlivurpostei; II - 130
 Bidda; I - 17, 84, 201; II - 154, 181
 Biðimaður; II - 131
 Biksimatur; II - 236
 Bileggarovnur; II - 23, 24, 37, 175
 Billedkøgebogen; II - 189
 Bindiklubbar; II - 146, 154, 205
 Bindingakonurnar; II - 18
 Biscuit; II - 42, 44, 89, 118, 228
 Bitafiskur; I - 256
 Bifflugurnar; I - 47
 Bjargafrælsir; I - 54
 Bjargafuglar; I - 75, 76, 79, 82, 121, 136, 211, 218, 220, 284; II - 191, 240
 Bjargahvannir; I - 43-45, 120; II - 51, 52
 Bjargalína; I - 216
 Bjargamenn; I - 77; II - 173
 Bjargapláss; I - 44; II - 51
 Bjargatosti; II - 104
 Bjergdue; I - 81
 Bjór; I - 18, 251
 Bjøllukannum; I - 48
 Bláðtari; I - 111
 Blak; I - 65, 268, 271, 272, 275, 276, 278, 280; II - 86, 96, 191
 Blanc-mange; II - 81
 Blandingsbreyð; II - 234
 Bláber; I - 48, 49; II - 41, 235
 Bládúgva; I - 81
 Bláhemingur; I - 277
 Bláskollur; I - 47
 Blálundini; I - 154, 156
 Bláma; I - 61, 98, 125, 126, 139, 184, 233
 Blámuskotin; I - 139, 140; II - 168
 Blárend; I - 270, 275, 277
 Blásibjølgur; I - 199
 Bláyst; I, 270
 Bleikjur; I - 109
 Blendari; I - 234
 Bleytakaka; II - 139
 Bleytræstur; I - 139
 Blikkamatur; I - 48, 49, 136, 161, 267; II - 39-42, 110, 112, 184
 Blonda; I - 135, 191, 192, 275-279; II - 25, 82, 94, 96, 174
 Blóð; I - 17, 56, 60, 110, 124, 126, 131, 136, 149-153, 158-166, 169, 171, 190, 203, 208, 233, 234, 250, 284; II - 69-71, 78, 85, 86, 88, 90, 92, 104, 110, 133, 135, 145, 151, 166, 170, 191, 193, 195, 212, 239-241
 Blóðgað; I - 55; 96 II - 80, 179, 248
 Blómkál; I - 46; II - 170, 191
 Blómur; I - 45, 46; II - 52
 Bløðka; I - 33-35
 Bløðra; I - 169
 Bløðraði; I - 160
 Bløðran; I - 50, 166
 Blámuslinger; I - 115, 240
 Bodtfeldske-rødder; I - 32, 45
 Boghvedegryn; II - 135
 Boknafisk; I - 225
 Bollafabrikk; I - 137, 138; II - 171
 Bollamjólk; I - 280; II - 90
 Bollar; I - 137, 161, 188, 192, 193, 234, 280; II - 40, 91, 103, 130, 150, 192, 193
 Bollasúpan; I - 193; II - 91
 Bomm, bombom, bon-bon; I - 164; II - 42-44, 50, 53, 61, 103, 110, 174
 Boppudólgar; II - 100
 Borðbúnaður; II - 134, 149, 163, 176, 216
 Borðbøn; II - 117, 119, 120, 178
 Borðhald; II - 72, 114, 117, 123, 127, 131, 136, 139, 140, 154, 157, 159, 176, 204
 Borðiskar; I - 205, 277; II - 37, 102, 113, 117, 127, 134, 137, 176, 236
 Borðknívar; I - 271; II - 113; 117
 Borðprýði; I - 139
 Borðsálmur; II - 117
 Borðsiður; II - 5, 7, 33, 113-115, 119, 120, 122, 175, 186, 187
 Borsýra; I - 126
 Bouillon; II - 192, 193
 Boyuketil; II - 17
 Boyupottur; II - 17
 Bógsíðan; I - 150, 156
 Bógvur; I - 56, 143, 148, 156, 178, 180; II - 114, 116, 154
 Bókhveitigrýn; II - 41
 Bót; I - 1, 3, 4, 138-141, 145, 159, 168, 169, 172, 176, 177, 190-193, 256, 278, 279, 283; II - 1, 3, 4, 50, 83, 89-91, 93, 134, 141, 155, 165, 166, 223, 241
 Braisering; II - 72
 Brakfylla; I - 153, 163, 169; II - 70, 102
 Brand-gæs; I - 80
 Branka; II - 69, 72, 190, 235-238
 Brasa; I - 168; II - 91
 Brasso; II - 149
 Bráðtornað; I - 138, 139, 145
 Bregðast; I - 280
 Bregður; I - 104, 221
 Breiðageislin; I - 154, 155
 Breiðagrasíð; II - 35
 Brell; I - 226, 256, 257, 283; II - 213
 Brellibitar; I - 256, 257; II - 213
 Brennnotur; I - 38
 Brennivín; I - 61, 141; II - 32, 40, 41, 44, 52, 74, 95, 96, 98, 114, 121, 124, 132, 133, 135-137, 139, 142, 143, 145, 147, 153, 154, 197
 Breyð; I - 19, 45, 67, 138, 161, 170, 173, 178, 217, 218, 223, 231, 272; II - 21, 22, 39, 43, 44, 46, 55-58, 60-63, 69, 74, 76-81, 88, 90-92, 96, 100, 105, 106, 108, 112, 116, 119-121, 126, 127, 130, 135, 139, 141, 151, 153, 168, 174, 176, 191-193, 234, 240
 Breyðfōða; II - 184
 Brimlar; I - 202
 Bringa; I - 150, 215; II - 156, 237, 238
 Bringubein; I - 154, 156, 207
 Bringuskalvur; I - 154, 156
 Brisið; I - 158
 Brobber; I - 47, 48; II - 106, 213
 Brokfuglen; I - 83
 Brosma; I - 92, 105, 106, 221, 228-230; II - 70
 Broyskin; I - 228; II - 95, 129, 182, 199
 Brósk; I - 111, 154, 156, 157, 197
 Bróskskalirnir; I - 156
 Bróstabarn; II - 100
 Bróstamjólk; II - 99, 100, 121
 Bróstbeinið; II - 237
 Bróstsukur; II - 103
 Bróstsviði; I - 229
 Bruknað; I - 139, 140, 235
 Brunda; I - 52, 53, 55, 67, 162.
 Brunnið; I - 140, 195
 Brúðleypsaftan; I - 56, 182, 189, 280; II - 5, 33, 71-73, 93, 96, 117, 131-139, 159, 166, 187, 188, 191
 Brúnað; I - 250
 Brúnakaka; II - 67
 Brúsandi; II - 157

- Bryggja; I - 144; II - 22, 40, 41, 43, 93, 94, 96-99, 152
 Brændevin; I - 95; II - 96, 116, 182
 Bræse; II - 72
 Budingur; I - 164; II - 40, 42, 67, 87, 110, 112, 191-193
 Buffet; I - 255; II - 177, 187, 196
 Bulgursalat; II - 130
 Burturstarvsmatur; I - 175
 Bustatyril; II - 16
 Butterfly-flök; I - 263
 Butterine; II - 64
 Búðarhjallar; I - 124
 Búffar; I - 58, 203, 204; II - 73, 203, 207
 Búkdong; I - 204
 Búkfylla; I - 111; II - 158
 Búnast; I - 27, 31, 69; II - 171, 172, 213
 Búnyttur; II - 24, 32, 37, 68
 Búrbiti; I - 175
 Bygdagildir; II - 147
 Bygdarhúsum; II - 140
 Bygdarmaður; II - 35
 Bygg; I - 170, 191, 268, 278-280; II - 41, 55, 56, 58, 62, 78, 82, 96, 101, 151, 184, 191, 192
 Býtiskjöt; I - 177
 Bøga; I - 71, 72
 Bøgir; I - 62, 156, 177, 184; II - 71, 114, 134, 166
 Bøhmisk; II - 187
 Bøllusteinar; II - 95
 Bónafólk; I - 175; II - 79
 Bønemannagildi; II - 123, 141, 144
 Børkasnør; I - 268
 Børkur; II - 94
 Børkurómi; I - 268
 C-vitamin; II - 184
 Calcium; I - 144
 Calciumpumpur; I - 144
 Calliphora; I - 226
 Camenbert; I - 274
 Champagna; I - 251; II - 43, 92, 177
 Chocolate; I - 220; II - 89, 137, 163, 230
 Chocolatebudding; II - 192
 Chokoladefromage; II - 193
 Cigar; II - 9, 177
 Cigarettir; II - 174
 Citronfromage; II - 193
 Citrón; I - 249, 280; II - 43
 Coalfish; II - 221, 224, 225, 227
 Coclearia; I - 47
 Cod; I - 213
 Cognac; II - 177
 Confit; I - 209
 Cornflakes; II - 78, 81
 Cremeboller; II - 193
 Cremedessert; II - 193
 Cremesauce; II - 192, 193
 D-vitaminir; II - 182
 Dadlukyss; II - 130
 Daggamal; I - 139
 Dagligstova; II - 27, 28, 30, 176, 177
 Daimkøkur; II - 130
 Dampað; I - 161, 181, 249
 Dansigildi; II - 141
 Deiggj; I - 163-165, 172, 193, 213, 215, 216, 220, 231, 232, 237; II - 56, 57, 60, 61, 63, 65, 68, 74, 107, 188, 234, 235, 239, 240, 242
 Deiggjhøna; I - 14
 Deigningstrog; II - 61
 Delikat; I - 142
 Delikatesser; I - 196; II - 11, 105
 Desasneð; I - 53, 279, 280; II - 166
 Dessertur; I - 275; II - 40, 81, 86, 119, 136, 186, 189, 191, 192, 194-197
 Dild; I - 45; II - 130
 Dirðil; I - 87, 201
 Dism; I - 152, 189, 249
 Djórafti; I - 224, 233
 Djórakroppur; I - 147
 Djóramarknaður; I - 175
 Djupfryst; I - 13
 Doktoragildi; II - 123, 141, 143, 159
 Dópsgáva; II - 127
 Dráp; I - 86
 Drápsneyt; I - 63
 Drápspartar; I - 86
 Drátrarflak; I - 101
 Drátrararmaður; I - 102
 Dráttur; II - 79
 Drekkamunnur; I - 20, 58, 141, 268; II - 21, 60, 67, 76-80, 86, 88, 89, 95, 107-109, 112, 117, 120, 121, 137, 141, 149, 150, 156, 171, 178, 183, 202
 Drekkasúpan; I - 191-193, 228, 283; II - 87, 93, 100, 121, 223
 Drekkivatn; II - 36
 Drekkivörur; I - 257
 Drunnur; I - 155, 156, 189; II - 136, 137
 Drúa; II - 177
 Drykkjumentan; II - 98
 Drykkjuvörur; II - 154, 198, 203
 Drýllur; I - 28, 31, 118, 140, 142, 153, 158, 159, 169-173, 175, 178, 180, 188, 199, 202, 207-209, 212, 213, 216-219, 223, 224, 226, 231-233, 237, 238, 268, 269, 271, 272, 275, 276, 278; II - 5, 13, 16, 34, 39, 42, 54-63, 68, 73, 74, 76-81, 88, 90, 91, 96, 101, 102, 104-106, 120, 151, 153, 155, 164, 174, 184, 218, 226, 241
 Dunna; I - 5, 6, 48, 51, 67, 70, 72, 74, 121, 136, 206, 208-211, 219, 220, 284; II - 22, 39, 61, 62, 71, 73, 76, 79, 150, 152, 154, 160, 185, 190, 213, 221, 224, 230, 237
 Dúgvur; I - 81
 Dúkur; II - 13, 113, 115-117, 119, 129, 136, 146, 149, 157, 168, 175, 176, 178, 194
 Dvørghønur; I - 67
 Dylla; I - 213, 265, 266, 279; II - 18, 34, 133, 134
 Dypp; I - 162, 163, 169-171, 173, 225-227; II - 34, 51, 69-72, 79, 82, 84, 127, 214, 237
 Dyrgeia; I - 96, 97, 104, 105, 108, 121, 224, 232; II - 91, 121
 Døglingur; I - 86, 201
 Døgurði; I - 13, 33, 34, 37, 40, 42, 45, 48, 65, 68, 69, 74, 79, 81, 83, 85, 86, 90, 97, 107-110, 113, 114, 117-120, 128-130, 152, 153, 157-160, 163-165, 176, 177, 184, 185, 187, 189, 190, 194, 198-201, 203, 209-211, 213, 214, 218, 219, 225, 226, 228, 232, 235, 237-239, 242-244, 251, 255, 256, 264; II - 5, 16, 21, 24, 29, 34, 39, 40, 42, 44-46, 49, 50, 52, 67-69, 73, 76, 77, 79, 81-88, 91, 92, 94, 95, 106-108, 110, 112-115, 117, 120-122, 124, 127-129, 131, 134, 136, 137, 139-141, 143, 145, 147, 150-155, 160, 167, 168, 175-179, 187, 191, 192, 196, 201, 202, 205, 207, 217
 Dørkslag; I - 19, 169
 Ebbetiden; I - 115, 117, 241, 242
 Edikkur; I - 69, 118, 135, 144, 199, 203, 208, 218, 243, 275, 278, 279; II - 41, 93, 94, 191, 236, 238
 Efterretter; II - 195
 Eftirmiddagsvisitter; II - 176
 Egg; I - 60, 67, 70-75, 79, 81, 82, 84, 121, 136, 140, 164, 209, 213, 215, 219, 220, 236, 250, 251, 280, 284; II - 48, 62, 63, 69, 79, 81, 124, 191, 221, 224, 234, 239
 Einahandilin; I - 17, 18, 23, 27, 34, 60, 94, 95, 170, 180, 183, 212, 245; II - 40-42, 46, 93, 96, 98, 132, 133
 Eirisgras; I - 47
 Eistur; I - 168
 Eitlar; I - 125, 156
 Ekrlinbinda; I - 33; II - 213
 Elkmöfyrur; II - 15
 Enebaer; I - 132
 Enzym; I - 135
 Eplahús; I - 38, 39; II - 29
 Eplir; I - 5, 14, 17, 30, 33-42, 45-47, 50, 51, 57, 72, 73, 77, 114, 118-120, 139, 146, 151, 152, 159-161, 164, 176, 178, 187-190, 199, 200, 206-208, 212-214, 216, 217, 219, 220, 222, 224, 226, 228, 232, 238, 239, 243, 249, 250, 254-257; II - 29, 34, 35, 39, 40, 42, 44, 47, 50, 52, 53, 56, 68, 69, 73, 78, 79, 81-87, 91, 102, 107, 110, 112, 113, 117, 120, 121, 124, 129, 130, 132, 134-136, 142, 144, 146, 147, 153, 154, 167, 179, 183, 188, 191, 193, 199, 202, 204, 215, 235-239, 241, 242
 Ertrar; I - 39, 73, 184; II - 34, 41, 42,

- 69, 85, 86, 90, 110, 121, 152, 155, 170, 189, 236
 Ervi; I - 193, 194, 280; II - 5, 139-141, 159
 Etingaramboð; II - 33, 34
 Etingarborðið; II - 117
 Etingartrog; II - 16
 Evaporation; II - 223
 Eve-fish; II - 230
 Eyðátin; I - 141
 Fajte-kygv; I - 61
 Fajtilænde; I - 60, 61
 Fargasteinur; I - 129, 130
 Fars; I - 161, 221, 234, 235, 284; II - 48, 192, 193, 238
 Fastakast; I - 86
 Fástrómur; I - 19
 Fátækramannakostur; I - 212
 Feigdarflugur; I - 79
 Felliknívur; II - 14, 117
 Fellisár; I - 54, 91, 171, 282; II - 180
 Fellisfiskur; I - 100
 Fellistokkur; I - 92, 100
 Fenaður; I - 5, 13, 26, 50, 51, 64, 70, 121, 227
 Fenol; I - 132
 Fermentarað; I - 131, 135, 144, 145, 171; II - 210, 212-214, 222-224, 228-230, 232
 Ferskt; I - 5, 6, 47, 49, 51, 54-56, 59, 60, 64, 78-80, 84, 92, 96, 97, 103, 105, 107, 109, 117, 131, 132, 139, 157, 160, 164, 167-170, 176, 178, 181-183, 190-193, 195-200, 202, 203, 206-208, 211-213, 215-218, 221-225, 227, 229-232, 237, 242, 245, 247, 251, 252, 282-284; II - 49, 56, 68-70, 79, 80, 82-91, 109-112, 120, 122, 124, 133-136, 139, 145, 150, 151, 153, 160, 165, 166, 178, 184, 191, 204, 240-243
 Feskvatnsfiskur; I - 92
 Fest; I - 14, 15; II - 100, 155, 168, 193
 Festfrokost; II - 193
 Festmáltíð; I - 207; II - 152, 192, 193
 Fikka; I - 97
 Fikur; II - 42
 Fiskaagn; I - 72, 115, 241
 Fiskaarbeiði; I - 211; II - 108, 172
 Fiskabollar; I - 137, 138, 192, 193, 235; II - 91, 171, 190
 Fiskabudingur; II - 238
 Fiskacentralinum; I - 89, 129
 Fiskað; I - 91, 100-103, 107, 109-111, 115, 120, 130, 139, 234, 236, 241, 246; II - 53
 Fiskafars; I - 237
 Fiskafлак; I - 6, 237, 248, 252, 254-258, 285
 Fiskafólk; I - 7, 250; II - 172
 Fiskaframleiðsla; I - 248
 Fiskafrikadellur; I - 235, 237; II - 86
 Fiskagentur; I - 246, 247; II - 5, 46, 108, 169, 171, 172
 Fiskahandil; I - 95
 Fiskahjallar; I - 126, 127, 228, 245, 255; II - 55
 Fiskahús; II - 108
 Fiskahövd; I - 199, 231, 255; II - 83
 Fiskaídnáðarvirkinum; I - 259
 Fiskaídnáður; I - 259
 Fiskakaka; I - 138; II - 201
 Fiskakeyparar; I - 253
 Fiskakjallarar; I - 94, 96, 237, 247; II - 46
 Fiskakjálki; I - 222
 Fiskaknettir; I - 161, 169, 189, 234, 237, 238
 Fiskalivralýsi; II - 31, 32
 Fiskalivur; I - 213, 231-234, 284; II - 32, 78, 179, 182
 Fiskaloysi; I - 91, 94
 Fiskamagar; I - 231
 Fiskamatur; I - 6, 127, 152, 198, 220, 221, 229, 237, 260; II - 86
 Fiskamörur; I - 6, 193, 234, 235
 Fiskapinnar; I - 252
 Fiskapylsur; I - 161
 Fiskaragildið; II - 143
 Fiskarhövd; II - 83
 Fiskarusk; II - 34, 84
 Fiskaryggur; I - 65
 Fiskarættur; I - 235; II - 177
 Fiskaskræða; I - 193, 221, 257; II - 70, 74, 121
 Fiskasnacks; I - 254
 Fiskasöð; I - 193, 222, 283
 Fiskasós; I - 145
 Fiskastykkir; I - 64, 237
 Fiskastúpan; I - 193, 256; II - 86
 Fiskaterrin; I - 247
 Fiskateyggjur; I - 228; II - 175
 Fiskatrog; II - 16
 Fiskatrø; I - 127, 255; II - 16
 Fiskavirki; I - 222, 252, 257, 258
 Fiskimási; I - 80
 Fiskiskapur; I - 25, 94, 96, 221, 245, 259, 261, 285; II - 108, 179
 Fiskiveiða; I - 25, 92, 96, 97, 121, 245, 246, 261; II - 182
 Fiskivinna; I - 25, 93, 107, 127, 146, 221, 245, 246, 252-254, 256, 258-261; II - 173, 212
 Fiskivinnuskúlin; II - 212
 Fiti; I - 65, 156, 157, 178, 199, 235, 281, 282; II - 69, 71, 74, 79, 102, 133, 185
 Fitisteinur; II - 68
 Fitjur; I - 87, 201
 Fitna; I - 157, 191, 206; II - 186
 Finabreyð; II - 64
 Fínadrýllur; II - 58, 60
 Fínamjöli; II - 44, 55, 60, 110, 234
 Finastova; II - 28, 30, 156, 176, 177
 Fjaðravekt; I - 89
 Fjaldagar; I - 51, 153; II - 88
 Fjaldögurði; I - 159
 Fjallgildi; II - 144
 Fjalllamb; I - 55
 Fjallmurra; I - 82, 83
 Fjarðarsild; I - 106, 225, 262, 263
 Fjós; I - 26, 121, 201, 210, 264; II - 7, 22, 23, 36, 61, 90, 178
 Fjósamjólki; I - 272
 Fjörukál; II - 213
 Fjörumat; I - 5, 91, 114, 117, 239, 242, 244, 284
 Flagvelta; I - 39-42
 Flak; I - 6, 100-102, 226, 229, 252-254; II - 171
 Flakatroilarar; I - 254, 258
 Flakavirki; I - 13, 236, 237, 252-254; II - 49
 Flatfiskur; I - 91, 92, 106, 107, 231, 253
 Flatkoka; II - 54, 58, 62, 63, 73, 74, 78, 107, 114, 124
 Flatnavelta; I - 28
 Fleking; I - 94-96, 101-103, 148, 212, 216, 222, 247
 Flensarar; I - 203
 Flesk; I - 147, 195, 197; II - 69, 73, 182, 191, 193, 237
 Fleskasteik; I - 147; II - 73
 Fletting; I - 55, 57, 60, 64, 88, 138, 141, 147-151, 153, 156, 158-160, 162, 165, 166, 168, 169, 171, 175, 177, 184, 185, 189, 202, 237, 270, 276, 283; II - 45, 71, 78, 100, 110, 132, 162, 209, 211, 212
 Fleyging; I - 44, 76, 77, 79, 81, 120, 206, 212, 217; II - 51, 113
 Fleytir; I - 44, 276; II - 52, 78
 Flíður; I - 43, 94, 112-118, 238, 239, 241-243; II - 102, 181
 Flís; I - 169, 170, 181, 228, 249, 250; II - 63, 182, 237
 Flogfenaður; I - 5, 51, 70; II - 26, 154
 Florentinerkage; II - 193
 Flugunet; I - 128, 129
 Fluguskáp; I - 128, 129
 Flundra; I - 100, 103, 104, 107, 224, 230
 Flust; I - 43, 44, 111, 112, 269, 275; II - 34, 35, 50-52, 73, 84, 102, 236, 238
 Flutes; II - 130
 Fløjlsgrød; II - 192
 Fløk; I - 101, 102, 229, 252, 255
 Fløt; I - 163, 169; II - 70, 88, 151
 Fløt; I - 62, 136, 152, 153, 159, 161, 163, 169-171, 207, 209, 223, 226, 233, 282, 283; II - 67, 74, 78, 79, 82, 83, 153, 155, 174, 214, 237, 241
 Fløtablikk; II - 108
 Fløtakakur; II - 194
 Fløtaskúm; I - 269
 Fløtaskúmskakarar; II - 103
 Fokkorn; I - 208
 Formakoka; II - 119, 130, 191, 194
 Formar; I - 15, 84, 255; II - 131, 187
 Forrætt; II - 130, 139, 177, 186, 192, 194, 205
 Forstova; I - 123
 Foykingartrog; I - 30

- Fóður; I - 61, 66, 67, 73, 120, 178, 264, 265; II - 53
Fótalunnar; I - 117, 242
Fótamörur; I - 148, 157, 176, 180; II - 69
Fótasúpan; II - 91
Fótleggur; I - 159
Franskbreyð; II - 42, 43, 64, 88, 191, 234, 236-238
Fráhaldsrørslan; II - 99
Frikadellur; I - 105, 107, 129, 137, 169, 217, 221, 222, 234-237, 284; II - 69, 85, 86, 108, 112, 113, 124, 178, 188, 192, 195, 201, 242
Frokost, Frokost*; II - 57, 178, 193
Fromasja; I - 275; II - 40, 191
Frukt; I - 25, 29, 37, 43, 45, 46, 49, 120, 135; II - 41, 42, 49, 51, 54, 81, 87, 88, 103, 112, 130, 137, 179, 184, 186, 193, 210, 220
Fryst; I - 14, 15, 35, 37, 39, 40, 53, 69, 79, 89, 104, 121, 129-132, 137, 138, 157, 163, 164, 168, 173, 178, 184, 186, 205, 208, 210, 222, 237, 252, 253, 255-261, 267, 284, 285; II - 45, 48, 49, 86, 87, 112, 113, 122, 136, 152, 183, 241, 242
Fra; I - 32, 33, 43; II - 41, 51
Fuglur; I - 5, 6, 27, 47, 51, 67, 70, 72, 74-84, 87, 94, 108, 115, 120, 121, 128, 137, 142, 182, 191, 192, 201, 206, 208, 211-220, 222, 241, 259, 276, 284; II - 34, 52, 53, 73, 79, 80, 82, 83, 86, 89, 102, 104, 111, 112, 153-155, 166, 168, 179, 182, 185, 193, 203, 205, 238, 239
Fúgvíð/ fúgvín; I - 140
Fygla; I - 76; II - 79
Fyrirkalvi; I - 102
Fýrstaður; I - 47, 133, 168; II - 15, 16, 18, 24, 36, 37, 39, 58, 62, 63, 70, 71, 73, 74
Føðingardagur; II - 5, 88, 95, 103, 125, 147-149, 159, 189, 193, 201
Føðsluevni; I - 215; II - 212
Førningslamb; I - 55
Føroyskar røtur; I - 32, 33, 47, 120; II 90, 191
Føstan; I - 141, 142, 154, 156, 157, 177, 179, 224, 268; II - 24, 77, 103, 107, 120, 155
Føt; I - 169, 270; II - 11, 89, 116, 136, 176
Gaase-jagt; I - 80
Gaasesteg; II - 152
Gaffil; I - 212; II - 25, 33-35, 37, 47, 62, 84, 89, 107, 113, 115-117, 122, 149, 157, 168, 175
Gaffilbitar; II - 41
Gallan; II - 112, 228
Gallið; I - 153, 190
Gamalsakjot; I - 177; II - 124
Gamalseyður; I - 152
Garðær; II - 145
Garnatálg; I - 5, 71, 126, 138, 141, 145, 151, 168, 169, 171-173, 188, 190-193, 223-226, 232, 278, 282, 283; II - 60, 79, 83-86, 88, 90, 93, 102, 106, 121, 174, 213, 214, 238, 241
Garnaveiðuni; I - 259
Garnityra; II - 38
Garnmörur; I - 60, 126, 138, 145, 151, 158, 166, 169, 171-173, 188; II - 241
Gass; I - 87, 132, 158; II - 21, 200
Gastronomi; I - 10, 124, 144, 221, 244; II - 69, 188, 197, 202, 209, 210, 213, 217, 219, 232
Gastroseksualitetur; I - 14; II - 215
Gággur; I - 114, 116, 117, 221, 239, 241, 242
Gáningur; I - 141
Gás; I - 5, 6, 39, 51, 62, 67, 70-72, 120, 121, 124, 133, 163, 206-209, 211, 217, 284; II - 39, 71, 73, 100, 113, 138, 150, 152-155, 160, 177, 190, 237
Gásarhús; I - 71
Gávuseyður; I - 57; II - 132, 137
Geitarkál; II - 213
Geitir; I - 5, 64, 66, 67, 202
Geldkúgv; I - 60, 61, 276
Geldseyður; I - 53, 56, 57, 168; II - 68, 132, 144, 167
Geldær; I - 53, 57, 157, 162, 168; II - 151, 167
Gele; I - 47; II - 129, 192, 193
Genevur; II - 133
Ger; II - 58, 62, 65, 234, 235, 239
Gerandiskostur; I - 24, 211, 214, 283; II - 13, 86, 87, 110, 202
Gerandisvørur; II - 41, 49, 50
Gestablidni; II - 87, 121, 176, 197
Gestaboð; II - 136
Gestakokkar; II - 206
Gildir; I - 103, 186, 255, 280; II - 5, 17, 33, 37, 44, 62, 65, 72, 107, 121, 123, 124, 126, 127, 131-133, 135, 138, 140-147, 150, 153-157, 159, 160, 177, 178, 204, 218
Gima; I - 52, 126, 141
Gimbrar; I - 19, 52, 53, 57, 58, 126, 170, 183, 185, 201; II - 132, 151, 167
Gjørðapottur; II - 134
Glarfitað; I - 141, 145, 171, 177, 178, 184, 253
Glasasiettar; II - 176
Glaserað; I - 253
Glasstova; I - 34, 37, 129; II - 5, 7, 8, 11, 12, 16-18, 23, 24, 37, 114, 117, 175, 197, 208, 209
Gloypibiti; I - 139, 160; II - 113
Glutamat; I - 144
Glutamínsýra; I - 144
Glúpur; I - 79, 108, 117, 218, 242
Glykogen; I - 144
Gløs; I - 69, 137, 243, 262; II - 134-137, 147, 157, 177
Gongulimir; I - 177; II - 173
Gor; I - 125, 150, 153, 160, 190
Got; I - 98, 102, 126; II - 81, 162, 225, 227, 228
Gourmand; I - 225
Gourmet; II - 197, 208
Goymingarháttur; I - 136
Goymsluhús; I - 127
Góðaráð; II - 64-66, 74, 124, 130, 135, 196
Góðgæti; I - 103, 112, 126, 163, 189, 190, 221, 222; II - 43, 50, 102, 103, 131, 151, 153, 157, 160
Gómi; I - 63, 144, 156; II - 207
Grashógvurin; I - 40
Graskar; I - 46
Gratin, fiskagratin; I - 236, 250
Grágæs; I - 80, 83
Grásil; I - 109
Grásúla; I - 77, 214, 215
Greipað; I - 31, 126, 159, 176, 212, 223, 225-228, 230, 258
Greivabítin; I - 154, 156
Greytur; I - 6, 136, 143, 181, 191, 193, 268, 272, 278-281, 283; II - 12, 16, 18, 34, 53, 54, 57, 59, 68, 74, 81, 89-91, 100, 117, 121, 125, 126, 135, 144, 150, 151, 154, 190, 191, 218
Grill; I - 15, 205, 214; II - 224
Grillbarrir; I - 211; II - 200, 203
Grillmatur; I - 255
Grind; I - 27, 65, 85, 86, 100, 120, 121, 124, 125, 140, 142, 147, 195-202, 283; II - 105, 158, 164, 179, 182, 185, 193
Grísur; I - 64-67, 120, 121, 136
Grovkøkur; II - 194
Grón; I - 5, 27, 65, 171, 223, 268, 279; II - 41, 56, 60, 68, 74, 78, 83, 121, 173, 188, 218
Grónnoða; I - 233
Grónseiður; I - 231
Grónskudrýlur; I - 172; II - 60
Gróthús; I - 18, 29, 124, 126, 127
Grundlovsdessert; II - 192, 193
Grundsmakkur; I - 144
Grunningshovd; I - 223, 226, 227, 284; II - 82, 83, 168, 238, 239
Grunnkalvi; I - 104
Grúgvá; I - 133, 168; II - 8, 10-12, 15, 16, 18, 36, 37, 58, 60, 63, 70
Grýlur; II - 154, 155
Grýn; I - 177, 191, 268, 272, 274, 278, 279; II - 41, 44, 74, 89-91, 93, 110, 123, 132, 135, 166, 236
Grýtur; I - 69, 137, 158, 161, 170, 186, 273, 274; II - 10, 16, 17, 19, 47, 68, 71, 72, 90, 96, 97, 110, 112, 134, 176, 195, 237, 241
Grækarismessa; I - 7
Grønakaka; II - 67
Grønkál; I - 45, 46; II - 170
Grønlandskópur; I - 87

- Grønleykur; I - 45, 47
Grønmeti; I - 25, 42, 45-47, 49, 137, 193, 212, 214, 283; II - 5, 40, 41, 49, 50, 54, 88, 129, 140, 169, 183, 184, 186, 188, 191, 193, 203, 204, 212, 239
Grøntkálssúpan; II - 190
Gubbar; II - 127, 128, 159
Guillemot; II - 86
Gularót; I - 42, 45-47, 137, 192, 249, 250; II - 41, 112, 130, 145, 183, 191, 193, 204, 236
Gulertrar; II - 193, 236
Gullasch; II - 192, 193
Gullbrúdleyp; II - 125, 139
Gullgaffil; II - 33
Gulllaksur; I - 221, 222, 234
Gýtingartíðin; I - 221, 222
Gøða; I - 63, 65, 71
Gøðingarkálvur; I - 63
Gögn; II - 5, 31
Görn; I - 106, 157, 166, 191, 208, 213, 222, 252, 259, 285; II - 90, 174
Gøtugrái; I - 279
Gøtukøkur; I - 211
Haalgrujde; II - 89
Haddock; I - 235, 236; II - 225
Hagagott; I - 141, 177, 179, 184
Hagaringt; I - 177
Hagaskurður; II - 34
Hagasmør; I - 272
Haggis; I - 189
Hagreiðing; I - 6, 23, 136, 167, 168, 198, 207, 221, 222, 227, 258; II - 167
Hajmakvonn; I - 43
Hakkibretti; I - 188
Hakkikjöt; II - 191
Hakkikníf; I - 161, 186-188, 234
Hakkubúffur; I - 58, 217; II - 192, 193, 201
Halakveistur; I - 154, 155
Haldakoppur; II - 89
Haldevni; I - 126, 136
Haldføri; I - 131, 132, 281
Haldgóður; I - 118, 243
Hanabitar; I - 131, 207
Hananar; I - 209, 210; II - 11
Handilsboppur; II - 100
Handilskjøt; I - 185; II - 45
Handilskorn; I - 27, 28; II - 54, 55, 58, 60, 74
Handilsmatur; I - 15; II - 39, 175
Handilsmjøl; II - 54, 55, 60, 174
Handilssápa; I - 169
Handilstakstir; II - 41
Handilsvøra; I - 180, 183, 229, 237, 255; II - 41, 44, 102, 103, 173, 174
Harðfiskur; I - 256, 257
Harraverils; II - 178
Harsk; I - 142, 143, 202
Harur; I - 15, 25, 37, 51, 67-69, 75, 128, 137, 142, 169, 218, 282; II - 7, 22, 45, 61, 66, 71, 81, 143, 151, 154, 159, 162, 190, 196, 211, 221, 236, 237
Havanna-sigarir; I - 251
Havaplantur; II - 41
Havbrosma; I - 229
Havebrug; I - 46
Havfiskiskapur; I - 6, 259
Havgás; I - 80
Havhestur; I - 15, 27, 76, 78, 79, 121, 217-220, 284; II - 62, 80, 205
Havragreytur; I - 280; II - 112, 191, 195
Havragrýn; I - 151; II - 41, 42, 78, 81, 183, 236
Havrakeks; II - 191
Havresuppe; II - 101, 184
Havri; I - 27, 120
Havtaska; I - 106, 224
Hágóðskuvøra; I - 251
Hálsar; I - 86, 87, 136, 148-150, 154, 155, 163, 165-167, 177, 179, 180, 186, 190, 191, 201, 207, 208, 212, 213, 222, 232; II - 79, 99, 107, 134, 157, 236, 239
Hálvankør; II - 94
Hálvrotið; I - 117, 140, 143, 242; II - 164, 165, 213
Hálvurt; I - 215, 216
Hárógva; I - 126, 151, 155, 154, 155, 166, 189, 191, 202; II - 71, 134, 137, 166
Háryggur; I - 62, 150, 154, 155, 167, 179; II - 134
Háskúlamatur; II - 191; II - 151
Hávar; I - 106, 253
Heiðabláber; I - 48
Heiðafuglaegg; I - 82, 83, 219, 220
Heiðafuglar; I - 82-84, 121, 219, 220
Heilagreytur; I - 159
Heilsubetri; II - 55
Heilsugott; I - 9, 10, 237; II - 173, 180, 188, 189
Heilsumynduleikar; II - 181, 183, 185
Heilsurákið; I - 129; II - 169
Heilsuviðurskifti; II - 36, 216
Heimabakað; I - 220, 269, 275; II - 48, 61, 65, 66, 105, 130, 149, 150
Heimafugl; I - 206, 284
Heimaganandi; II - 31
Heimahvonn; I - 44, 120; II - 51
Heimakonservering; I - 136
Heimakornið; II - 106
Heimalamb; I - 57
Heimamatur; I - 175
Heimaseyður; I - 57
Heimasíða; II - 208, 211, 213
Heimastoytt; II - 65, 235
Heimatúrkað; I - 255
Heingingartræ; I - 126, 230
Heitroyking; I - 132
Heitvín; II - 41, 133
Helsið; I - 87, 201
Helsinge-gæs; I - 80
Hemari; I - 230, 259, 260
Henkóka; I - 69, 137; II - 195
Hennesy; II - 177
Hensaltet; I - 196, 197
Herbergir; I - 10; II - 219
Herðablað; I - 138, 150, 154, 156; II - 77
Hermetikk; I - 132, 136, 137
Heysar; I - 100-103, 126
Heystfiskurin; I - 93
Heystfjöllini; I - 52, 149, 153
Heystgildið; II - 144, 147
Hindber; I - 47; II - 43, 193
Hirða; I - 213; II - 13, 16, 55, 58-60, 70, 73, 89, 90, 102
Hít; II - 34, 100
Hjallar; I - 5, 14, 15, 18, 23, 105, 123-131, 139, 140, 145-149, 151-153, 155, 157-163, 167-169, 174-179, 182, 183, 185, 188-190, 199, 207, 212, 221, 223, 226-229, 245, 246, 273, 274, 278, 282, 283; II - 8, 48, 67, 78, 80, 83, 114, 137, 151, 155, 158, 166, 178, 181, 222, 240, 241
Hjalskaka; II - 67
Hjalslykil; II - 104
Hjartað; I - 7, 58, 66, 84, 115, 144, 158, 166, 169, 178, 188-190, 199, 202, 208, 214, 217, 234, 241, 258; II - 77, 102, 104, 120, 131, 168, 183, 237, 239, 241
Hjemmebrygget; II - 107
Hjortatakkssalt; II - 235
Holukøkur; II - 64-66, 74, 135, 137, 191
Hormoninnihaldi; I - 145
Hornaseyður; I - 141
Hornhólkum; II - 34
Hornskeiðir; I - 60; II - 33, 34, 89, 124
Hotel Hafnia; II - 20, 199, 200, 202, 203, 209
Hotell; I - 4, 56, 144, 204, 256, 257; II - 5, 20, 97, 122, 140, 154, 193, 197-206, 208, 209, 213, 217, 228, 231
Hoybaragildi; I - 54; 280, II - 141, 144
Hoyberadagar; I - 53, 54, 280; II - 62, 88, 144
Hoyberagreytur; I - 280; II - 144
Hoyggingarlamb; I - 53, 55
Hoyggikassi; I - 281
HP-sós; II - 201, 202
Humla; II - 40, 93, 96, 97
Hummar; I - 138, 244, 261, 263; II - 203
Hunangur; I - 47
Hundamatur; I - 160
Hundvaða; I - 224
Hungursbrúdleyp; II - 132, 134
Hungursfóðring; I - 27
Hungursneyð; I - 90, 94, 202
Huppakletti; I - 154, 186, 187
Huppar; I - 62, 148, 149, 151, 152, 154, 156, 172, 185-187; II - 71, 114
Husblas; I - 185
Husholdningslærerinder; II - 189
Husmoderforeninger; II - 189

- Húð; I - 169; II - 100
Húðarskógvar; II - 164, 175, 177, 180
Húðarstungu; I - 94
Húðaskoði; I - 60, 87, 202
Húkar; I - 97, 98, 100, 107-110, 115, 241, 261; II - 35
Húsagongd; II - 155
Húsarhald; I - 13, 17, 23, 48, 73, 74, 85, 96, 108, 121, 128, 130, 136, 137, 147, 153, 163, 175, 193, 195, 208, 217, 219, 225, 236, 243, 246, 258, 266-268, 281, 283, 285; II - 7, 13, 16, 19, 21, 41, 42, 44, 47, 49, 74, 93, 100, 171, 173, 174, 183-192, 194-196, 212, 218, 239
Húsarhaldsskúlar; I - 128, 129, 137; II - 184, 188, 195
Húsarhaldsvörur; II - 44, 49
Húsbúnaður; II - 47, 169
Húskalladögurðin; II - 105, 151
Húskallakjöt; II - 151
Hvalur; I - 5, 6, 85, 86, 88-90, 110, 121, 128, 140, 171, 194, 195, 197, 199, 202-205, 264, 284; II - 86, 92, 112, 114
Hvannir; I - 5, 42-45, 48, 120, 269, 275; II - 39, 50-53, 79, 102, 103, 105, 106, 174, 191, 213, 235, 238
Hveiti; I - 133, 151, 189, 192, 214, 215, 279, 280; II - 41, 42, 47, 54-56, 58, 64, 65, 88, 126, 135, 179, 185, 235, 237, 239-241
Hvítanýrur; I - 158, 164, 168, 188; II - 242
Hvítarót; II - 212
Hvíti; II - 20, 115, 119, 168
Hvítíng; I - 92, 105, 107, 221, 224, 234, 255, 276, 278; II - 150
Hvítkál; I - 137; II - 170, 191
Hvítleykur; II - 40
Hvítsúla; I - 215
Hvítvín; I - 251
Hvítöl; II - 97, 99
Hvølja; I - 228
Hvönn dags; I - 97, 128, 133, 186; II - 89, 106, 107, 191
Hvörvasteinur; I - 271; II - 21
Hydrolysa; I - 135
Hygieina; I - 127, 142; II - 167-169, 189
Hyldebærssuppe; II - 24
Hypoglycæmi; II - 104
Hyppa; I - 35-37
Hyppivelta; I - 37
Hýggj; I - 132, 139, 140, 163; II - 59
Hýsa; I - 99, 105, 108, 118, 221, 224, 228-230, 234, 255, 256; II - 191
Hælspengurnar; I - 149-151, 154
Hödda; I - 243 II - 16
Högtíðir; I - 24, 56, 73, 74, 159, 176, 177, 180, 182, 185, 193, 213, 220, 270, 272, 279; II - 5, 10, 17, 20, 29, 30, 55, 57, 62-64, 67, 69, 75, 78, 79, 86, 88, 89, 92, 93, 96, 105-107, 113, 116, 123-125, 141, 147, 149-153, 155, 159, 160, 175, 194, 218
Hökasse; I - 281
Hökil; I - 150, 154, 156
Hömilia; I - 120; II - 53, 213
Hösn; I - 5, 6, 30, 51, 67, 70, 72-74, 121, 136, 137, 206, 209-211, 219, 220, 284; II - 28, 35, 45, 71, 76, 80, 108, 130, 147, 185, 190, 200, 237
Hövd; I - 53, 61, 62, 65, 81, 87, 95, 96, 98, 100-102, 151, 152, 155, 157-159, 168-170, 189-191, 201, 208-213, 221-227, 229, 232, 255, 256, 258, 284; II - 11, 34, 72, 84, 94, 113, 127, 131, 133, 167, 177, 189, 190, 196, 201, 214, 237-239
Hövuðravin; I - 102
Hövuðsdögurðamatur; I - 79, 217; II - 83
Hövuðskokkur; II - 65, 133, 135
Hövuðskostur; II - 174
Hövuðsmat; II - 78
Hövuðsmattíðir; II - 77
Hövuðsmáltíðin; II - 89, 90
Hövuðsmorgunmaturin; II - 79
Hövuðsrættir; II - 130, 139, 186, 187, 192, 194
Iglar; I - 70
Igulker; I - 244, 245
Imbrimil; I - 80
Indur; I - 151, 153, 161-163; II - 70, 240, 241
Ingifer; I - 152, 164, 188, 212; II - 40, 42, 235, 242
Inniturking; I - 247
Innlöga; I - 14, 15, 202; II - 186
Innmið; I - 175; II - 105
Innsodnað; I - 267
Innvölur; I - 63, 88, 95, 102, 145, 149, 150, 164, 175, 186, 189, 202, 209, 211, 216, 231, 234, 258, 282; II - 211, 239
Isprængt; I - 56, 182
Ífylla; II - 191
Ílgið; I - 167, 198, 199, 207, 213, 218
Ílöt; I - 48, 49, 127, 132-134, 136, 145, 151, 152, 159, 161, 163, 167, 171, 186-188, 190, 191, 198, 227, 232, 267, 270, 272, 275; II - 12, 26, 32, 34, 37, 43, 44, 60, 62, 68, 70, 71, 89, 135, 157, 170, 177, 179, 180, 214, 238, 241
Ísað; I - 106, 222, 251, 252, 259; II - 191
Ísfiskur; I - 6, 104, 251, 252, 285; II - 103, 112
Íshús; I - 106, 129, 138
Ískoka; II - 130
Íslandsber; I - 48, 49
Íslandsmási; I - 80
Íslandssild; II - 79
Ísmannagarnarnar; I - 189
Ístradrýll; I - 213
Ístrið; I - 162, 209, 213, 215, 218, 219, 232, 284
Ístungjörð; II - 168
Ísur; II - 130
Ísvatn; I - 96
Jagt; I - 80, 83, 84
Jarðarferðir; II - 139, 140, 159
Jarðarhvalur; I - 27, 86
Jarðber; I - 46; II - 43, 51, 54, 191
Jarndyllur; I - 265
Jarngrýtur; II - 170
Jarnkastirolla; II - 63
Jarnlok; II - 63, 65
Jarnpottur; II - 63
Javntromað; II - 40, 237
Jákupsskel; I - 112, 238, 244, 263
Jogurt; I - 144, 281
Jomfrúhummar; I - 244, 263; II - 203
Jóansoka; I - 45, 280; II - 52, 63, 79, 235
Jóansökugotubrá; II - 213
Jól; I - 34, 36, 44, 53, 66, 72, 94, 133, 157, 163, 176, 177, 181, 208, 209, 211, 284; II - 5, 11, 12, 22, 61-63, 65-67, 69, 73, 94, 103, 113, 123, 124, 141, 142, 145, 149-155, 159, 160, 177, 179, 183, 187-189, 191, 235, 239
Juliennesuppe; II - 193
Juniperus; I - 132
Jodakakur; II - 188
Jørðeplir; II - 70, 166, 191
Kabúss; II - 108
Kafé; II - 206, 217
Kaffi; I - 48, 95, 141, 178, 193, 228, 251, 268-270, 275, 283; II - 9, 28, 32, 40-42, 44, 48, 51, 67, 74, 77, 81, 85, 86, 88, 89, 93-96, 104, 106-110, 112-114, 119, 121, 124, 127-135, 137, 139, 140, 142, 145-147, 149, 153, 163, 171, 172, 174, 176, 177, 182-185, 191, 192, 197, 198, 202, 203
Kakao; II - 67, 150, 202
Kakur; I - 178, 220, 232, 284; II - 5, 8, 13, 19, 22, 23, 25-29, 37, 40, 42, 44, 48, 61, 63-68, 74, 75, 78, 86, 88, 89, 103, 105, 110, 112, 116, 119, 127-132, 134-137, 139, 140, 144-146, 149, 150, 158, 160, 171, 172, 176, 179, 183, 191, 194, 199, 202, 217, 235
Kalbsbraten; II - 178
Kaldroyking; I - 132
Kalkun; I - 67, 74; II - 153, 154, 179
Kalúnúspan; I - 165, 192
Kalvi; I - 5, 92, 96, 100-104, 107, 137, 147, 224, 226, 229, 230, 232, 233, 253, 284; II - 24, 45, 56, 82, 87, 112, 113, 130, 142, 144, 150, 152, 155, 157, 162, 190
Kambshövd; I - 231, 232; II - 54, 89
Kampavín; II - 154

- Kams; I - 6, 231-234, 284; II - 54, 89, 212, 224
Kandissukur; II - 42
Kanel; I - 151, 269, 279, 280; II - 40, 42, 44, 103, 126, 144, 152, 191, 236, 240
Kaninir; I - 67
Kannubjolla; I - 47, 48
Karaflur; II - 176, 187
Karamelbuddingur; II - 193
Karamell; II - 103
Karamellur; II - 98, 103, 154, 160
Kardamumma; II - 40, 42, 44, 65, 66, 234, 235, 239
Kardús; II - 42, 142
Karmoðin; I - 140
Karry; I - 250
Karrygullash; II - 193
Karrysós; II - 114, 238
Kartoffel; I - 32, 35, 38, 45; II - 17, 92, 127, 184, 192, 193
Kartoffilmjöl; II - 42
Karvingar; II - 109
Kastanjur; I - 29
Kastidorg; I - 97
Kastirolla; II - 62-65, 74, 77, 106
Kastiröllubreyð; II - 39, 54, 58, 62, 63, 77, 106
Kastiröllukukur; II - 64, 65
Kaviar; II - 130
Kavmoðin; I - 140
Kavrotið; I - 140
Kál; I - 32, 45, 81, 83; II - 50, 68, 191-193, 236
Kálrabi; I - 33, 181
Kálvaostur; II - 191
Kálvar; I - 6, 51, 59, 63, 64, 118, 121, 139, 160, 162, 163, 189, 190, 210, 233, 237, 266-270, 272-274, 276, 278, 283; II - 29, 48, 60, 68, 71, 79, 89-91, 96, 101, 166, 190
Kálfvöddur; I - 268
Kássa; I - 140
Kássablödmör; I - 164
Keks; II - 47, 91, 111
Keksakaka; II - 67
Keksasteik; II - 111, 122
Kelduvatn; II - 104
Kellingaroyrað; I - 111
Ketil; I - 6, 14, 59, 64, 118, 188-190, 210, 234, 235, 267, 269, 270, 275-278, 283; II - 16, 19, 21, 30, 71, 77, 89-91, 110, 117, 121, 191, 212, 223
Ketilstur; I - 6, 59, 64, 189, 190, 267, 269, 270, 275-278; II - 90, 91, 191
Ketilmør; I - 6, 188, 189, 234, 235, 283; II - 212, 223
Ketsjup; II - 200, 201
Kettuhvalur; I - 88
Kioskir; I - 257; II - 43, 98, 207
Kips; II - 130
Kirna; I - 269-272, 275, 278, 285; II - 114, 149
Kirsiber; II - 41, 87, 191
Kjararoykur; I - 133
Kjálkabein; I - 152
Kjálkafiskur; I - 117, 242; II - 111
Kjálkar; I - 86, 128, 200, 258; II - 35, 82, 111, 113
Kjöt; I - 32, 51, 54, 56, 59, 60, 69, 72, 73, 75, 80, 82, 85, 86, 114, 115, 126, 131-133, 135, 137, 139-145, 147, 153, 155, 156, 161, 164, 166, 168, 174-180, 182, 184-188, 190, 191, 195-197, 201, 215, 217, 218, 222, 227, 229, 239, 241, 283, 284; II - 34, 45, 47, 48, 56, 69-74, 79, 80, 82, 85, 87, 89, 90, 102, 105, 110-112, 114, 118, 120, 122, 124, 126, 143, 147, 150-153, 155, 158, 159, 162, 164, 165, 174, 182, 188, 190-193, 202, 203, 218, 236, 242
Kjötballar; I - 193, 284; II - 111, 135, 145, 166
Kjötbyti; I - 59
Kjöt dagar; II - 109, 155
Kjötdeiggj; I - 214, 217
Kjötfríkadellur; I - 235, 284; II - 130, 191
Kjòthakkimaskina; I - 161, 172, 186-189, 234; II - 42, 188, 191
Kjòthjallur; I - 125-127, 151, 153, 177; II - 166, 178
Kjòthólmur; I - 124
Kjòtkvöld; I - 176, 177
Kjòtmentan; I - 175, 282
Kjòtþpýlsa; I - 6, 128, 133-135, 152, 153, 169, 178, 185-188, 193, 283; II - 46, 47, 144, 145, 147, 151-153, 162, 191, 211, 241, 242
Kjòtsoð; II - 236-238, 241, 242
Kjòtsúpan; I - 190-192; II - 82, 89, 124, 136, 138, 152, 190, 192, 193
Kjòttrog; II - 16
Kjòtvið; I - 162, 178; II - 114
Kleiggjút; II - 54, 58, 164
Klekja; I - 71, 82
Kleynur; I - 49, 51, 169, 170, 209; II - 61, 65-67, 119, 188
Kleyvar; I - 190
Klippfiskur; I - 6, 25, 95, 143, 181, 183, 246-251, 254, 284, 285; II - 112, 184, 190-193, 234
Klökkaransbiti; I - 154
Klovningur; I - 102; II - 79
Klófuglur; I - 82
Klubbar; II - 11, 43, 138, 147, 156, 207
Klænkibókin; II - 196
Knettásúpan; I - 193; II - 86, 190
Knetti; I - 6, 10, 105, 107, 129, 140, 141, 161, 169, 189, 193, 217, 221-224, 231, 232, 234, 235, 237, 238, 284; II - 39, 60, 68-70, 79, 83-87, 106-108, 112, 113, 124, 145, 150, 153, 177, 184, 190, 191, 195, 201, 235, 238, 239
Kníggjaspik; I - 154, 179
Knoðað; I - 73, 161, 171, 207, 208, 231, 233, 273; II - 39, 58, 60, 62, 63, 68, 234, 235, 238, 239
Knútakál; II - 170, 191
Koka; I - 150, 165-167
Kokkagildið; II - 137, 159
Kokkaskúla; II - 111, 112, 205
Kokkur; I - 10, 14, 144, 205; II - 71, 110-113, 121, 122, 133, 135, 136, 188, 196, 197, 201, 204-210, 212, 213, 215, 217
Kokumørur; I - 166, 169
Kokuskòkur; II - 130
Kokutálg; I - 150, 166
Kola; I - 98, 209; II - 11, 31
Kolkomfýr; I - 50, 168; II - 19, 21, 42, 64
Komfýr; I - 14, 47, 50, 65, 118, 134, 214, 228, 238, 243, 269, 273, 284; II - 5, 9, 11, 15, 18-23, 25, 26, 28, 37, 39, 50, 56, 58, 60-62, 67, 70-74, 78, 85, 89, 95, 102, 121, 135, 141, 170, 176, 204, 217, 235
Kompott; II - 40, 178, 237
Kondenceret; II - 184
Kondittarakukur; II - 43
Kondittarí; II - 199, 200, 202
Konfekt; II - 154
Konfirmatión; I - 267; II - 5, 43, 67, 99, 127-131, 159, 188
Kongafiskur; I - 106, 224, 225; II - 111, 112, 122
Kongasperöl; I - 168
Konjak; I - 251; II - 133, 177, 203
Konserverað; I - 5, 25, 131, 132, 134-138, 142, 174, 181-183, 206, 220, 234, 282; II - 49, 213
Kontrabók; II - 42
Konubitin; I - 154, 156, 179
Konustykki; I - 155
Koppabarn; II - 100, 101, 121
Koppur; I - 279; II - 13, 34, 37, 95, 97, 100, 106, 116, 117, 119, 121, 142, 240
Korennur; I - 213, 269; II - 41
Korn; I - 27-32, 40, 51, 67, 70, 71, 73, 136, 140, 162, 172, 220, 235; II - 11, 40, 54-60, 62-64, 74, 83
Kornbúff; I - 184; II - 109, 113
Kornfleksi; II - 78; I - 27, 28, 30, 31
Kornpláss; II - 83
Kornturking; I - 29, 30; II - 54
Kornvelting; I - 27, 28, 31, 32, 36, 178; II - 54, 174
Korrenukòka; II - 191
Kostagruggj; I - 278
Kostráðgevum; II - 188
Kotilettrir; I - 147; II - 178, 199, 207
Kovi/Kovar; I - 5, 23, 123, 129, 130, 160, 169-171, 270, 279, 282; II - 23, 28, 72, 80, 170
Kóikibòkur; I - 10, 192, 208, 234, 236, 249; II - 13, 67, 75, 112, 169,

- 170, 186-191, 195-197, 217, 218, 234
 Kóikikona; II - 156, 157
 Kóikikør; II - 68
 Kókingarmatur; II - 79
 Kókiplátur; II - 22
 Kókitíð; I - 223; II - 69, 85
 Kópalyði; I - 202
 Kópasiða; I - 284
 Kópaskinn; I - 87, 202
 Kópaspik; I - 202
 Kópatvøst; I - 6, 195, 201, 202
 Kópaveiða; I - 87, 88, 121, 201, 284
 Kópur; I - 5, 6, 85-87, 94, 121, 194, 195, 201, 202, 283, 284; II - 82
 Krabbadýr; I - 234
 Krabbakúvingur; I - 117, 242
 Krabbar; I - 93, 108, 118, 119, 243, 244, 261
 Kraftblokkabátar; I - 259, 261
 Kramarhús; II - 129
 Kramsfuglur; I - 82
 Kransakaka; II - 72, 132, 134-136, 138, 139
 Kransar; II - 136
 Krákuber; I - 48
 Krás; I - 208; II - 236
 Krásadeild; II - 49
 Krásasuppa; I - 207-209; II - 190, 236
 Krem; II - 191
 Krikar; I - 211, 284; II - 239
 Kringla; I - 103
 Kríatúr; I - 37, 70, 111; II - 62, 169
 Krotur; I - 161, 169, 170, 172; II - 65
 Krov; I - 15, 72, 124, 126, 127, 130, 131, 138, 142, 145, 147-153, 155-158, 161, 162, 165-168, 177-179, 182-188, 191, 207, 208, 282, 283; II - 71, 114, 124, 126, 132, 134, 143, 151, 152, 155, 166, 203, 204, 237, 241, 242
 Krukkur; I - 19, 48, 118, 136, 137, 234, 243, 270, 272; II - 48, 96, 97, 103, 108, 176, 235
 Krustader; II - 193
 Krúss; I - 270; II - 42, 80, 86, 89, 95, 101, 107, 116, 176
 Krydd; I - 143, 146, 161, 168, 185, 188, 192, 211, 212, 231, 233, 274; II - 48, 69, 126, 163
 Kryddarkjøt; II - 190
 Kryddsild; I - 252
 Krymmel; II - 48
 Krympað; I - 151-153, 160, 167, 169, 171, 183, 188; II - 79, 191
 Krystal; I - 138; II - 187
 Kryvja/Krurv; I - 6, 42, 95, 96, 98-100, 149, 152, 176, 208, 212, 215, 222, 223, 227, 231, 258, 262; II - 30, 37, 107, 195, 239
 Kræklingur; I - 94, 107, 112-117, 120, 238-242, 244; II - 102, 190, 203, 206, 238
 Kræsin; I - 81, 211; II - 207
 Kubbingur; I - 103
 Kuldaskáp; I - 15, 129, 131
 Kulhydrater; II - 183
 Kulinarisk; I - 143, 224; II - 5, 164, 165, 188, 203, 204, 210, 213
 Kuller; I - 233
 Kultrið; I - 157; II - 242
 Kumman; I - 186, 215, 273, 274; II - 42, 62
 Kunsttøð; I - 40, 47; II - 53
 Kúfiskur; I - 118, 243
 Kúfóður; I - 67
 Kúgv; I - 57-60, 63, 64, 66, 67, 108, 128, 159, 163, 192, 203, 222, 263-272, 276, 280; II - 7, 11, 26, 28, 29, 45, 80, 90, 91, 132, 167, 185, 211
 Kúgvamjól; II - 48, 49
 Kúgvíngur; I - 70, 117, 247
 Kvarkøka; II - 130
 Kválmur; I - 141
 Kveikamagi; I - 190, 272, 273, 276; II - 90
 Kvígukálvar; I - 61, 63
 Kvøldmál; I - 265
 Kvøldmáltíð; I - 228; II - 28, 114
 Kvørn; I - 28, 30, 31, 253; II - 11, 47, 54-56, 58, 60, 64, 74, 95, 101
 Kvørnamjøl; I - 215, 268; II - 54
 Kyndilsmessa; I - 126, 177, 207; II - 124, 141
 Kyrnumjólksuppa; II - 86
 Kýr; I - 59, 63, 64, 265, 266, 268; II - 79, 80, 89, 101, 184
 Kærne; I - 274
 Kærnemælk; I - 278
 Kærnemælkssuppe; I - 278; II - 193
 Køldskál; II - 191
 Kørvil; I - 45
 Labskovs; II - 193
 Laggakerald; II - 34
 Lagkaka; I - 267, 275; II - 68, 132, 134, 135, 149, 150, 191-193, 202
 Lakasalta; I - 100, 106, 134, 163, 181, 184, 186, 198, 199, 202, 225; II - 83
 Lakasild; I - 135
 Lakaspik; I - 198, 199; II - 79, 83, 238
 Lakatvøst; II - 239
 Laki; I - 124, 125, 134, 135, 183, 184, 186, 187, 198, 199, 211, 252; II - 241, 242
 Laksabreyðterta; II - 130
 Laksefrikadeller; II - 193
 Laksur; I - 83, 92, 105, 108, 109, 259, 262, 263; II - 41, 130
 Lamb; I - 51-58, 83, 136, 137, 142, 155, 175, 181, 188; II - 132, 152, 165-167
 Lambgrasi; I - 48; II - 106
 Lambskjøt; I - 54, 56, 58, 125, 126, 142, 146, 152, 155, 160, 167, 175, 182, 188, 189, 215, 234, 264, 276; II - 41, 79, 126, 135, 138, 140, 166, 190, 193, 203, 204, 208, 209, 237
 Lambær; I - 157
 Landbúnaður; I - 25, 26, 32, 35, 39, 120
 Landfiskur; I - 92, 114, 238, 239
 Landpartur; I - 27, 75, 79
 Langabotninum; I - 150
 Langafriðgjagdagur; II - 155
 Langfaragestir; II - 141
 Langfiskur; I - 112-114, 120, 238-240, 244
 Langleggur; I - 113, 142, 149, 150, 154, 156, 157, 238; II - 114
 Laurberbløð; I - 249
 Lállur; I - 87, 201
 Látur; I - 86, 87; II - 71, 72
 Legukalvín; I - 100
 Leiriløt; I - 127, 151, 271; II - 68, 94
 Lemonade; II - 98
 Lesingarmaður; II - 145
 Lesingarsnapsur; II - 145
 Lesk; I - 44, 47, 139, 140, 144, 188, 223, 237, 271; II - 52, 98, 107, 124, 133, 207
 Leskidrykkir; II - 98
 Letivelta; I - 40
 Leykasmelt; I - 222; II - 178
 Leykur; I - 46, 152, 164, 168, 186, 188, 189, 204, 209, 214, 217, 235, 249, 250, 284; II - 42, 91, 174, 236, 238-242
 Leypar; I - 29, 40, 41, 63, 65, 72, 80, 97, 113, 133, 153, 154, 159, 161, 181, 191, 213, 235, 238, 272, 276, 280; II - 12, 56, 85, 90, 121, 135, 145, 167
 Leypsveitsla; II - 139
 Leysabløð; I - 166
 Leysakast; I - 86
 Likka; I - 81, 83, 219
 Lippur; I - 95, 117, 128, 242, 258; II - 111, 113, 206
 Livralýsi; II - 181, 186
 Livrarbroddar; II - 243
 Livraveitsla; II - 143
 Livur; I - 96, 98-100, 126, 127, 140, 152, 157-160, 188-190, 199, 202, 208, 214, 217, 218, 221-224, 227, 231-235, 237, 284; II - 30, 59, 69, 74, 78, 79, 82-84, 86, 89-91, 119, 121, 142, 174, 195, 235, 237-241, 243
 Livurdryllar; I - 231, 232; II - 59, 78
 Livurhakk; I - 232
 Livurhøvd; I - 231, 232, 233; II - 85, 201
 Livurknetti; I - 231, 235; II - 238
 Livurkurr; I - 231-233
 Livurkøka; I - 219, 231, 232; II - 54, 59, 63, 79, 81, 174, 235
 Livurmagi; I - 221, 222, 231, 232; II - 105, 239
 Livurpostei; I - 137, 217, 218; II - 41, 42, 130, 191, 240
 Livurseiður; I - 231; II - 54, 79, 174
 Línibersalt; I - 271
 Línplántur; I - 29
 Líri; I - 75, 77, 213, 218, 219, 232
 Lofnaður; I - 153

- Lokabjörgunum; I - 32
Lokadylla; I - 272
Lomvigilivrar; II - 240
Lomvigaregg; I - 76, 80, 136, 180, 219, 220; II - 79
Lomvigi; I - 76-78, 120, 137, 211, 216-218; II - 34, 83, 205
Longa; I - 13, 15, 18, 20, 26, 28, 31, 32, 40, 48, 50-52, 57-59, 61, 65, 79, 81, 83, 84, 87, 92-94, 96, 104, 106-108, 110, 111, 114, 117, 118, 121, 129, 145, 148, 157, 158, 162, 166, 167, 171, 172, 174, 176, 183, 191, 195, 199, 207, 209, 215, 219-222, 226-230, 232-234, 237, 242, 243, 245, 247, 251, 253, 257, 259, 261, 267, 281, 283, 284; II - 8, 13, 19, 22, 24, 25, 32, 33, 35, 41, 42, 45, 47, 53, 58, 61, 68, 71, 72, 95, 98, 100, 112, 114, 115, 126, 131, 137, 138, 141, 144, 146, 150, 152-154, 161, 162, 171, 173-175, 177, 179, 184, 185, 187-189, 199, 205, 206, 211-213, 218
Loypt; I - 114, 118, 144, 158, 226, 239, 243, 250, 275-277; II - 53
Lógví; I - 103, 199
Lómur; I - 81, 83
Lundabringur; I - 137; II - 117
Lundaegg; I - 220; II - 79
Lundi; I - 212
Lundir; I - 164, 186
Lüneburgarsalt; I - 180, 271
Lungapylsa; I - 161; II - 191
Lungur; I - 158, 188, 189, 234; II - 241
Lunnindi; I - 26, 49, 75, 79, 82
Lunnindifuglur; I - 75
Lutfisk; I - 257
Lykkjur; I - 100, 189, 198, 199, 212, 228, 230
Lýsi; I - 86, 88, 89, 98, 99, 121, 195, 201, 202, 205, 231, 246; II - 31, 32, 37, 119, 181, 183
Læggekartofler; I - 35
Lættimjólk; I - 281
Løgmansveitslan; II - 204, 205
Madeira; II - 163
Maðkar; I - 99, 109, 115, 125, 138, 177, 181, 198, 199, 230, 241; II - 164, 195
Mairót; I - 32, 33, 45, 47; II - 41, 50
Mais; I - 29, 65, 71, 203, 280; II - 42, 191
Majzenabudingur; II - 191
Makaroni; I - 249; II - 192, 193
Makrelur; I - 106, 259
Malt; II - 93, 96, 97
Malthesers; II - 130
Mandlíkøkur; II - 191
Mandlubudingur; II - 87
Mandlur; I - 280; II - 87
Mandluterta; II - 66, 135
Mannfólkafelag; II - 87
Mannfólkagildi; II - 143
Mannfólkaveitsla; II - 204
Marengskaka; II - 67
Margarin; I - 49, 213, 214, 220, 223, 226, 228, 232, 236, 249, 250, 267, 272, 281; II - 39, 42, 44, 64, 65, 69, 76-78, 80, 84, 88, 96, 104, 105, 109-112, 126, 174, 184, 234-236, 239, 241
Marinade; II - 72
Marmorkaka; II - 66, 67
Marmuláta; II - 43
Mars; I - 38, 71, 82, 92, 138; II - 182, 207, 213
Marsipankonfekt; II - 154
Mastrahvalur; I - 86
Matará; I - 127; II - 16, 24, 93
Matarbót; I - 145, 171, 172, 282, 283
Matarfeingið; II - 162, 196, 218
Matarflöt; II - 16, 34
Matarrák; I - 10; II - 5, 207, 217
Matarstedgur; II - 105, 122
Matartrog; II - 117
Matarurt; I - 46; II - 52
Matborð; II - 28, 115, 215
Matbúr; I - 282
Matbøkur; I - 10, 144; II - 169, 189, 196
Mateitran; I - 132
Matfeingið; I - 5, 13, 14, 23, 25, 26, 120; II - 7, 50, 74, 175, 210, 215, 218
Matfestivalurin; II - 208, 209
Matfiti; I - 141
Matframleiðsla; I - 13, 245, 247; II - 174
Matfuglur; I - 70, 121
Mathandlar; I - 66, 205; II - 48-50, 154
Matlistamaður; II - 207
Matmanifestið; II - 210, 212
Matmentan; I - 7, 10, 12, 15, 16, 18-20, 23-25, 47, 115, 122, 128, 132, 143, 145, 147, 174, 175, 188, 189, 193, 211, 229, 231, 233-235, 241, 257, 282, 284; II - 7, 40, 161, 165, 166, 180, 181, 185-187, 190, 191, 194, 197, 202, 205, 207, 210-215, 218, 219
Matmóður; I - 120, 123, 162, 167, 190, 236, 276; II - 5, 24, 55, 62, 71, 80, 84, 89, 106, 169, 170, 188
Matnáðir; II - 108, 114, 122, 124
Matpakkar; II - 92, 109, 183
Matplantur; I - 46
Matsendingar; I - 14, 220
Matsferfæðingar; I - 14
Matsiðir; I - 19, 130, 159, 230, 257, 275; II - 205, 216
Matskrá; I - 244; II - 135, 154, 160, 203, 206, 207
Matskribentar; I - 221; II - 189
Matskrín; I - 179; II - 105
Matstovur; I - 10, 13, 20, 24, 56, 123, 144, 204, 242, 244, 251, 257; II - 5, 8, 30, 31, 73, 92, 113, 139, 140, 154, 160, 161, 177, 186, 187, 197-200, 202-210, 212, 213, 217, 219
Mattiðir; II - 76, 77, 112, 120, 122, 206
Matuppskriftir; II - 169, 191
Matvanar; II - 47, 49, 188, 205
Maxim; II - 207
Mayonaisesalat; II - 193
Málfiskur; I - 234
Máasar; II - 113
Meiarí; I - 267, 272; II - 48, 49
Meistarurt; II - 213
Melis; I - 186; II - 41, 42, 44, 88, 129, 234-236, 240
Mergur; I - 156, 159, 160, 178
Meriam; I - 45
Metyl; I - 136
Miðafiskur; I - 93
Miðallamb; I - 85
Miðalvekt; I - 68
Miðalýsi; I - 94
Miðbergslagkoka; II - 130
Miðnámsgildi; II - 131
Mikkjalsmessuleitið; I - 52, 153
Mikroovnar; I - 20; II - 49, 203
Miksarar; I - 237
Millummáli; II - 5, 59, 63, 77, 81, 88, 89, 120, 121, 153, 202
Millummjólk; I - 281
Miltið; I - 125, 153
Mineralir; II - 181-183, 188
Minkafóður; I - 253
Minkar; I - 144; II - 238
Mint; II - 70, 120
Mintur; II - 239
Mirkjadlur; I - 111
Mishalgidagar; II - 123, 147
Mjadnarblað; I - 154
Mjarnarbein; I - 151
Mjarravöttur; I - 100
Mjólkk; I - 6, 57, 58, 63, 65, 67, 111, 120, 121, 129, 139, 164, 189, 192, 249, 263-273, 275-283, 285; II - 34, 36, 42, 44, 51, 77-81, 84, 85, 88-90, 93, 94, 96, 99-101, 104-106, 121, 127, 128, 134, 135, 144, 149, 167, 178, 183-185, 189, 191-193, 195, 201, 235, 238
Mjólkabollar; II - 90
Mjólkafriskur; I - 233
Mjólkafriskur; I - 6, 193, 270, 274, 275, 279-282, 285; II - 89-91, 121, 190, 191
Mjólkafriskur; I - 177, 268, 275, 279, 280, 285; II - 89, 90, 101, 126, 128, 155
Mjólkafriskur; I - 135, 144
Mjólkyggur; I - 62, 150, 154, 155, 166, 186, 187; II - 71, 134, 166
Mjød; I - 154, 156, 191; II - 147
Mjød; I - 18; II - 124
Mjøl; I - 30, 32, 55, 164, 191, 213, 214, 231, 233, 249, 250, 274, 278-280; II - 5, 41, 44, 46, 47, 53-56, 60, 62, 64, 65, 68, 74,

- 79, 80, 82, 83, 85, 89, 90, 93, 101, 106, 113, 132, 183, 234-236, 238, 240
- Mjöllbollar; I - 193, 280; II - 24, 140, 145, 191, 236
- Mjølgreitur; I - 268, 279; II - 101
- Mjøljavning; II - 236
- Mjølvt; I - 47, 224, 227-229, 232, 234, 249, 250; II - 62, 73, 235-237
- Moðið; I - 140
- Molaleypur; II - 67
- Molasukur; II - 44
- Moldvelta; I - 36
- Mollymjólk; I - 267; II - 110
- Morgunbollar; II - 61
- Morgunbreyð; II - 78, 89
- Morgunbönina; II - 36
- Morgundrekka; II - 78, 94, 178
- Morgunmatur; I - 20, 27, 118, 151, 156, 157, 172, 189, 218, 220, 224, 243, 265, 275, 277, 280; II - 5, 34, 63, 68, 74, 76-82, 86, 88, 91, 94, 104, 110, 112, 120-122, 131, 135-137, 141, 145, 149, 151, 153, 163, 166, 178, 179, 181, 183, 191, 195
- Morkin; I - 140
- Mormorsmad; I - 12
- Mortansgás; I - 72
- Mortansmessa; I - 206
- Mortarar; II - 44, 68
- Moussé; II - 130
- Moyrt; I - 69, 81, 140, 144, 204, 209, 227, 228, 234, 249, 269; II - 40, 103, 235, 236, 238, 240
- Mozzarella; I - 272
- Móðurbróst; II - 100
- Móðurmjólkinn; II - 101
- Munnahella; I - 31
- Munnberandi; II - 63, 71
- Munnbitar; I - 43, 44, 244, 256, 269, 275
- Munnbætur; I - 139
- Murtahúkar; I - 108
- Murtur; I - 96
- Muskat; II - 40, 42, 44
- Muskatbollar; I - 280; II - 191
- Myllur; II - 43, 54, 55, 59, 61, 64, 101
- Myosin; I - 144
- Mysa; I - 135, 269, 270, 273-279
- Mørfötur; I - 124
- Mørknettir; I - 189, 235
- Mørlivur; I - 160
- Mørsvomb; I - 188, 189
- Mørun; I - 126, 150, 155, 158, 161, 188, 192, 283; II - 69, 82, 86, 158, 242
- Nasturtium; I - 47
- Natriumsilikat; I - 136
- Natron; II - 42, 58, 60, 62, 68, 95, 239
- Navargeisli; I - 154
- Navargeisli; I - 154, 155
- Nátar sí eisini havhestur; I - 79, 218, 284; II - 80, 81
- Náttarsölubúðum; I - 257
- Náttrómi; I - 269, 271, 275; II - 133, 134
- Nátturðabeinið; I - 152
- Nátturðagreytur; II - 34
- Nátturðamjólk; II - 34
- Nátturðapotkur; I - 96; II - 16
- Nátturðasúpan; I - 199; II - 34, 90
- Nátturðin; I - 27, 113, 152, 161, 165, 176, 177, 192, 193, 207, 209, 224, 228, 238, 268-270, 275, 276, 279, 280; II - 5, 12, 13, 16, 34, 69, 70, 76, 77, 81, 85, 86, 88-92, 95, 110, 112, 121, 124, 127-129, 131, 135, 137, 140, 144-147, 149-154, 166, 179, 202
- Nekarakyss; II - 103
- Nelíkar; I - 151, 163; II - 40, 235, 240
- Neyðsting; I - 275
- Neyt; I - 14, 26, 57-61, 70, 120, 121, 147, 189, 193, 203, 204, 227, 237, 264-267, 270-272, 283; II - 7, 89, 90, 100, 101, 121, 137, 145, 173, 178, 214
- Neytablóð; I - 163
- Neytafjórðingur; I - 130
- Neytahárógva; I - 189
- Neytaháryggur; I - 177
- Neytaherðablað; I - 224
- Neytakjöt; I - 58-60, 124, 137, 184, 189, 192, 217, 283; II - 49, 209, 236
- Neytakonur; I - 264-266; II - 141, 145, 159
- Neytamjólk; II - 100, 121
- Niðursjóða; I - 132, 136, 137, 209, 243; II - 171
- Nipling; II - 59
- Nísa; I - 86, 201
- Njarðarvottur; II - 100
- Njótingarevni; II - 98, 179
- Norðhavssild; I - 259
- Norskar røtur; I - 32, 120
- Nossapylsu; I - 161
- Notur; I - 38, 237; II - 96, 168, 213
- Nótakast; I - 98, 99, 176, 222, 223, 232
- Nuggabitar; II - 130
- Nuggakransar; II - 194
- Nýggjárabygdir; II - 141, 160
- Nýgift; II - 9
- Nýmjólk; I - 19, 268, 270, 272-277, 279, 280; II - 144
- Nýra; I - 151, 152, 158, 164, 166-168, 175, 199, 202; II - 69
- Nýrasneis; I - 168; II - 69, 102
- Nýrasperðil; I - 166, 167
- Nýrumøratál; I - 170, 171
- Nýrumørun; I - 150, 165, 166, 168-171; II - 133, 241
- Nøturshylki; II - 175
- Oetkers; II - 189
- Oetkersnitter; II - 193
- Offurfólk; II - 135
- Oksafilet; II - 130
- Oksafjórðingur; II - 71
- Oksakjöt; I - 60, 61, 133, 195, 196; II - 41, 45, 109, 162
- Oksakjotsuppa; I - 197; II - 162
- Oksar; I - 5, 58, 60-63, 137, 195, 199, 283; II - 45, 48, 132, 223
- Oksasteik; II - 71, 135, 166, 190
- Omplar; I - 77, 215
- Ongilja; I - 101, 102
- Ongul; I - 93, 94, 97, 104-107, 115, 241
- Opna; I - 202
- Opnahjallur; I - 99, 124, 227, 228, 230
- Ordøvrar; II - 177
- Ornitosis; I - 79
- Oskadrálvi; I - 277
- Oskamjólkinn; I - 269, 273, 275
- Oskasmør; I - 270, 272
- Oslofrokost; II - 183
- Ostamysa; I - 274, 278; II - 96
- Ostur; I - 6, 133, 144, 146, 170, 172, 270, 272-276, 278, 281, 285; II - 42, 88, 114, 130, 149, 163, 168, 183, 184, 191, 195
- Ota; I - 98; II - 78
- Ovnar; I - 29, 34, 69, 147, 153, 176, 207, 208, 211, 214, 247, 250, 272, 284; II - 11, 15, 20-22, 28, 29, 42, 49, 57, 61, 62, 64, 70-74, 85, 111, 122, 154, 193, 204, 211, 235-237
- Oystur; I - 261; II - 89
- Óstbeinini; I - 211, 216
- Ósúrugað; II - 60
- Ótroðin; I - 71
- Paðað; I - 149
- Pakkabudingur; II - 87
- Palmin; I - 137, 162, 250; II - 42
- Pannukakur; I - 74, 163, 168, 208, 220; II - 55, 65, 67, 68, 81, 86, 88, 105-108, 110, 111, 192, 193, 239, 241
- Paraoxibenzoat; I - 136
- Parmasanostur; I - 144
- Pasteuriserað; I - 281
- Pastinakk; I - 45
- Paté; II - 224
- Pálegg; I - 209, 272; II - 90, 108, 145
- Pálmessa; I - 76, 177, 215; II - 124
- Páskadagur; I - 220; II - 152, 155
- Páskakvöld; I - 177; II - 124
- Páskamorgun; I - 189, 273, 276; II - 155
- Páskamysing; I - 113, 114, 238
- Páskariv; II - 155
- Páskir; I - 114, 220, 239; II - 5, 124, 154, 155, 160
- Peber; I - 161, 188, 233; II - 105
- Pensionat; II - 199, 205, 217
- Pepper; I - 232, 235; II - 201, 224
- Perlan; II - 199, 203
- Perlegryn; II - 41
- Persilla; I - 45, 249; II - 40, 193, 237, 238
- Perusodavatn; II - 43
- Petroleum; I - 108; II - 21, 31, 32, 37, 42, 44, 46, 175
- Pickwick; II - 11
- Piða; I - 179, 191, 193, 208

- Pikkelsauce; II - 192
Pilk á pannu; I - 188
Pilkæð; I - 76, 212, 249; II - 69, 190, 239
Pinguicula; I - 272, 273
Pinnatrumla; I - 31
Pipar; I - 151, 152, 159, 164, 188, 204, 209, 215, 217, 231, 232, 249, 250; II - 40, 42, 59, 69, 236-242
Piparfrukt; I - 251
Piparmynt; II - 53, 103
Piparnotur; II - 151, 183, 191
Piparrót; I - 45; II - 162
Pirogar; II - 59
Pitsasniglar; II - 130
Pizza; II - 122, 205
Pípa; I - 97, 144; II - 115, 165
Pískæð; I - 155, 273, 275, 276, 280; II - 129
Pískirómi; I - 275
Plastiklát; I - 267
Plastikposafisk; I - 256
Plastposar; I - 254-258; II - 43, 50
Plattfiskur; I - 181, 183
Plukkfiskur; I - 249
Plyssmøblar; II - 30, 176
Poppkorn; II - 130
Portvín; II - 44, 133, 178
Posafuglur; I - 81
Postei; II - , 192, 240
Pottabreyð; II - 39, 58, 62, 63, 74, 106
Prestafuglur; I - 74
Prestagardar; I - 125, 133, 209, 238, 274; II - 10, 11, 22, 24, 97, 127, 128, 189
Prestakamar; II - 24, 25, 37, 217
Prestastova; I - 34; II - 24, 217
Primus; I - 109, 158, 238; II - 21, 22, 28, 32, 42, 47, 74, 77, 78, 106, 121, 227, 228
Proppagjald; II - 203
Protein; I - 135, 144
Proviantur; I - 258; II - 109-113
Prýðisplantur; I - 46
Psittacosis; I - 79
Pubbir; II - 98, 179
Puddrakk; I - 233
Punch; II - 92, 163
Punsur; II - 142, 143, 198
Purleykur; I - 45
Purrur; I - 46, 137, 192; II - 111
Puturhakk; I - 233
Putursukur; I - 186, 277; II - 39, 41, 42, 80, 88, 103, 120, 180, 185
Pylsuhorn; II - 130
Pylsuindur; I - 131, 162
Pylsupinnar; I - 162, 168, 188; II - 240
Pylsupressa; II - 242
Pylsur; I - 66, 134, 140, 152, 160-164, 168, 170, 182, 185-188, 215, 272, 283; II - 41, 42, 48, 80, 86, 104, 110, 112, 116, 130, 191, 193, 199, 200, 241, 242
Pylsuvognar; II - 199-201, 203
Pyrolignosum; I - 132
Rabarbugreytur; I - 49; II - 67, 87, 193
Rabarbur; I - 22, 46, 47, 120, 135; II - 40, 52, 81, 86, 97, 103, 118, 191-193, 220
Rabarbusuppa; I - 48; II - 191
Rabarbusúltutoy; II - 52, 118, 129, 192
Rabarbuvíni; II - 52, 194
Ragout; II - 193
Raksmakkur; I - 141
Ransón; II - 109, 181
Rasp; I - 250
Ravar; I - 100-103, 106, 126, 224, 226, 229, 230; II - 68, 70, 79
Rákatiðin; I - 100
Rámjólk; I - 269, 270, 272, 275
Rásmør; I - 270
Regnsþoven; I - 83
Reinavelta; I - 28, 29, 40
Reivinum; I - 44
Resiprositetsskipan; I - 64, 190
Restauranter; I - 56, 221; II - 209, 213, 230, 232, 233
Retromatur; II - 195
Reyðadalvi; I - 277
Reyðbedusalat; II - 191
Reyðber; I - 48
Reyðfisk; I - 104, 105, 107, 109, 115, 241
Reyðkál; I - 46; II - 40, 129, 154, 170, 191, 199
Reyðrøtur; I - 45, 46; II - 40, 170
Reyðsprøka; I - 103, 106, 107
Reyðvín; II - 133
Rheinwein; II - 178
Ribeye; I - 147
Rikling; I - 100, 102-104, 224, 226, 229, 230, 256, 257, 284; II - 70, 79, 83, 105-107, 158
Rimahjallur; I - 124
Rio Bravo; II - 207
Ripsrunnur; II - 52, 98
Risdessertur; II - 192
Rita; I - 76, 218; II - 190
Riv ; I - 43, 109, 111, 150, 154, 156, 176, 178-180, 193, 199, 207, 248; II - 51, 63, 69, 71, 74, 79, 105, 115, 155, 237
Rípuskel; I - 244
Rís; I - 250, 280; II - 40, 42, 54, 144, 154, 163, 191-194, 202, 236
Rísallamang; II - 154, 202
Rísgræytur, rísgrýnsgreytur; II - 90, 91, 126, 152, 280
Rísgrýn; I - 193, 279, 280; II - 41, 42, 59, 91, 124, 135, 144, 154, 191
Rísingrýnssúpan; I - 194, 213
Rísinnmjöl; II - 42, 59
Rísterta; II - 191, 193
Rísvellingur; II - 81, 90, 145
Rívijörn; II - 68
Rogn; I - 221, 222, 224, 231, 237, 284; II - 68, 239
Rognadrýll; I - 6, 222, 237, 238; II - 60, 68, 83, 239
Rognaknettir; I - 6, 169, 222, 237, 238, 284; II - 78, 79, 84, 212, 239
Rognakøka; I - 237
Rognkelsið; I - 105, 106, 224
Romm; I - 138, 141; II - 51, 133
Rommbugingur; II - 87
Rommessensur; II - 87
Roquefort; I - 172
Rosinukakur; II - 67
Rosinur; I - 151, 162, 164, 193, 213, 238, 249, 279, 280, 284; II - 41, 42, 44, 65, 86, 110, 112, 124, 132, 234-236, 239-241
Rossaber; I - 48
Rossakjöt; I - 283
Rossavomb; I - 162
Rotbakteria; I - 144, 145
Rovfuglar; I - 80, 121
Royking; I - 64, 66, 69, 131-135, 141-143, 174, 185, 187, 195, 215, 272; II - 9, 10, 19, 41, 59, 60, 98, 106, 130, 152, 162-164, 191, 214, 237
Roykkjöt; II - 151
Roykpylsa; I - 135
Royta; I - 47, 75, 79, 82, 104, 207, 211-213, 215, 217; II - 35, 52, 73, 106, 237, 239
Rómaeppli; II - 130
Rómáfeytir; I - 269
Rómastampur; I - 273, 275-278, 285; II - 51, 79, 80, 91, 107, 174, 178, 191
Rómi; I - 19, 43, 44, 267-271, 273, 275-279; II - 51, 52, 59, 78, 87, 88, 116, 129, 133, 140, 193, 196, 237, 240
Rór; I - 5, 10, 32-34, 40, 41, 44-47, 81, 120, 138, 139, 153, 161, 165, 181, 191, 192, 216, 247, 255, 257, 285; II - 34, 41, 42, 50, 73, 82, 85, 89-91, 93, 102, 114, 117, 122, 124, 152, 154, 156, 166, 178, 179, 191, 193, 211-213, 216, 224, 236
Rótasúpan; I - 32, 191, 192, 228; II - 50, 82
Rótatjövur; I - 33, 34
Rótfrukt; I - 176
Ruðað; I - 232; II - 63
Rug; I - 231; II - 41, 54-56, 61-63, 74, 78, 124, 132, 151, 241
Rugbreyð; I - 269, 275; II - 42, 43, 57, 58, 60, 61, 63, 65, 69, 77, 126, 144, 151, 153, 183-185, 193
Rugdryllur; I - 232; II - 39, 54, 58, 60, 61, 96, 105-107, 235
Rugkeks; II - 191
Rugkøku; II - 62
Rugmjøl; I - 153, 233; II - 44, 56, 62, 63, 70, 79, 135, 234, 240
Rugtalg; I - 82
Rukkulakki; I - 151-153, 158, 160, 164, 165, 188, 189; II - 242
Rukulasalat; II - 213
Rullekage; II - 193
Rullipylsa; I - 6, 128, 131, 152, 153, 156-158, 169, 184-187, 193, 283; II - 24, 47, 80, 81, 91, 142,

- 144, 146, 147, 151, 153, 180,
194, 212, 241
- Rullukoka; II - 130
- Rullupylsupressa; I - 186
- Rullusteik; I - 204
- Rundsaltað; I - 128
- Rundstykki; II - 48, 89
- Rúsdrekka; I - 244, 263; II - 40, 43,
44, 96, 98, 99, 121, 133, 147,
163, 203, 207
- Ryggjargeislarnir; I - 102, 228
- Ryggjastykkini; I - 155
- Ryggjavelta; I - 36, 37, 40, 41
- Rækjur; I - 259-261; II - 130
- Rækling; I - 229
- Ræning; I - 76, 79-82, 121, 219, 220;
II - 79
- Ræsað; I - 5, 6, 10, 53, 56, 69, 79, 117,
126, 131, 132, 135, 139-145,
151, 155, 158, 159, 167-171,
175, 176, 181, 189-191, 193,
197-199, 202, 222, 223, 225-
227, 229, 242, 255, 258, 272,
282-284; II - 13, 59, 69, 82-86,
90, 91, 111-113, 121, 124, 137,
147, 150, 152-154, 160, 163-
168, 182, 195, 196, 201, 212-
214, 218, 236, 239, 241
- Ræstkjöt; I - 176, 177; II - 153
- Ræstur fiskur; I - 229, 255; II - 69,
85, 112, 113, 150, 152, 154, 160,
164, 184, 196, 214
- Rættærgildi; II - 144
- Röðbedur; I - 137; II - 191, 193
- Röktingarlamb; I - 55
- Röræg; II - 193
- Torrablót; I - 256
- Safran; II - 40
- Saft; I - 216; II - 42, 43, 71, 72, 87,
192, 236
- Saftsovs; II - 192, 193
- Sagobudingur; II - 191
- Sagogrýn; II - 41, 42, 163, 183, 192,
236
- Sagosuppa; I - 193; II - 87, 137, 144,
163, 190, 192, 236
- Sagovellingur; I - 280; II - 90, 191
- Salami; I - 66
- Salat; I - 45, 46; II - 130, 158, 186,
193, 204, 213
- Salepp; I - 55
- Salpetur; II - 241, 242
- Saltað; I - 5, 60, 64, 75, 79, 82, 86,
94-96, 103, 104, 106, 124, 125,
127, 128, 130, 131, 133-136,
141, 142, 151, 152, 157, 158,
160-162, 167-169, 171, 173-175,
180-184, 187-189, 195-204, 207,
209, 211-216, 218-220, 223-225,
229-231, 237, 247, 248, 252,
253, 258, 272, 274, 282-285;
II - 9, 41, 44, 79, 80, 82, 83,
86, 87, 116, 127, 151, 153, 165,
191, 222-224, 228, 229, 238, 242
- Saltfiskur; I - 236, 246-248, 250, 251;
II - 82, 86
- Saltframleiðsla; I - 180
- Saltfuglur; I - 212, 216
- Saltglasur; I - 250
- Saltgrind; I - 173, 200; II - 85, 86
- Salthellur; I - 181, 283
- Salthús; I - 181
- Saltkaggi; I - 167
- Saltkar; I - 180
- Saltkjálkar; II - 82
- Saltkjöt; I - 6, 142, 181, 182, 184,
185, 189, 282, 283; II - 42, 45,
86, 108, 109, 112, 113, 121, 147,
236, 242
- Saltkjötsúpan; II - 190
- Saltlaki; I - 157, 184, 186, 207, 208,
211, 213, 227; II - 178, 242
- Saltlippur; I - 128
- Saltlund; I - 214; II - 82
- Saltmatur; I - 5, 6, 128, 131, 180; II -
28, 39, 82, 84, 90, 124, 140, 163
- Saltmörur; II - 86
- Saltsild; I - 252
- Saltskerpa; I - 142, 182, 282; II - 222
- Saltskerpikjöt; II - 166
- Saltsmakur; I - 282
- Saltspærðil; I - 60, 68
- Saltspreingja; I - 182, 185; II - 123
- Saltstroya; I - 217, 151
- Salttál; I - 56, 127, 160, 162, 163,
186, 220, 223, 224, 226, 234;
II - 59, 63, 68, 243
- Samskotsveitsla; II - 154
- Sandflundra; I - 102, 103; II - 190
- Sandkaka; II - 65, 67, 135
- Sandspróka; I - 103
- Sandwich; I - 186, 236; II - 81, 91, 118
- Sardinir; II - 41
- Sálda; I - 30; II - 58, 60, 62, 96, 97,
101
- Sápa; I - 169; II - 28, 42, 100, 168,
170, 183
- Seiðaknetti; I - 234
- Seiðalivur; I - 99, 231, 232; II - 59,
119, 235
- Seiður; I - 5, 42, 92, 96-100, 103,
104, 107, 108, 115, 121, 124,
126, 127, 130, 139, 152, 176,
193, 199, 221-232, 234, 235,
241, 278, 284; II - 30, 37, 69,
70, 76, 79, 81, 83-86, 89-91, 119,
121, 158, 174, 238
- Serviettar; II - 194
- Servitrisur; II - 31, 199
- Seteplir; I - 34, 35, 37-42, 63, 153,
198, 221; II - 10, 40, 81, 163,
164, 183, 187, 209, 230, 235,
236, 240, 241
- Seyðablóð; I - 163, 208
- Seyðablöðrur; I - 33
- Seyðaboppa; II - 100
- Seyðafotur; I - 124, 126, 140, 145,
159, 191; II - 83, 91
- Seyðakjöt; I - 56, 131, 140, 175-177,
189, 245, 282, 283; II - 69, 80,
82, 139, 153, 163
- Seyðakrov; I - 5, 153, 154
- Seyðalivur; I - 157, 160; II - 104
- Seyðalungur; I - 189
- Seyðamjólk; I - 26, 57
- Seyðanossur; I - 191
- Seyðarhövd; I - 30, 53, 152, 153, 158,
159, 167, 168, 170, 189, 190,
192, 193; II - 69, 72, 85, 86, 90,
92, 94, 124, 133, 135, 150, 158,
166, 203
- Seyðaskinn; I - 170
- Seyðasperðil; I - 165
- Seyðatál; I - 169, 237
- Seyðatjógv; I - 181
- Seyðatunga; II - 102
- Seyðavil; I - 189
- Seyður; I - 5, 26, 34, 46, 51-58, 65-68,
70, 87, 120, 121, 125, 126, 145,
147-150, 152, 153, 155, 157-
- 166, 168, 169, 171, 175, 177,
178, 181, 183, 184, 188-192,
201, 208, 234, 237, 245, 282-
284; II - 28, 29, 37, 48, 52, 71,
77, 86, 91, 109, 110, 132, 137,
145, 147, 150, 151, 158, 160,
162, 167, 168, 178-180, 185,
194, 240, 241
- Sigaretir; II - 42, 98, 157
- Sigarir; II - 115, 157, 180
- Sild; I - 6, 80, 93, 106, 115, 116, 123,
138, 225, 234, 241, 251, 252,
259, 262, 285; II - 41, 42, 60,
80, 81, 86, 110, 130, 193
- Silicate; II - 224
- Silvo; II - 149
- Silvurbródleyp; II - 139
- Sinoppar; I - 250; II - 40, 84, 200
- Sinopssós; I - 249, 250
- Siroppur; I - 193, 194, 278, 279; II
- 39, 42, 44, 74, 77-81, 88-90,
96, 102, 120, 124, 135, 180,
184, 185
- Siropskukur; II - 188
- Siropsvatn; I - 267; II - 79, 88, 91,
96, 105
- Sitrón; I - 276; II - 130
- Síl; I - 5, 6, 47, 92, 108-111, 115,
120, 121, 137, 225, 236, 241,
261; II - 53
- Síla; I - 108, 109, 236, 249, 262
- Síla; I - 19, 151, 169, 250, 268, 279;
II - 235, 236, 240
- Sílafríkadellur; I - 137, 225, 236
- Sílasúpan; I - 109, 225
- Sjálvráttarfiskur; I - 106
- Sjálvtökuborð; I - 257; II - 131, 158,
187
- Sjokoláta; I - 256, 257; II - 42, 53,
103, 127, 130, 150, 179
- Sjófti; I - 233
- Sjógæti; II - 196, 206
- Sjómansheim; II - 198, 199, 201
- Sjómatur; I - 127; II - 174, 218
- Sjónvarpskokkar; I - 14; II - 189,
214, 215
- Sjósalt; II - 242
- Sjósíl; I - 107, 108, 110
- Skalottuleykur; I - 45
- Skammriv; I - 154, 156, 185; II - 155

- Skamtað; I - 15, 253; II - 46, 50, 110, 127, 139, 147, 182, 183
- Skarnarnapylsa; I - 161
- Skarnarnar; I - 151, 152, 158, 173; II - 79, 80
- Skarpræstur; I - 139
- Skarvslivur; I - 218
- Skarvur; I - 75, 77, 217, 218; II - 162
- Skálda; I - 190, 207, 238, 249; II - 34
- Skeiðir; I - 40, 86, 120, 148; II - 33, 76, 78, 91, 113, 121, 149, 161-163, 181, 183, 190, 192, 194, 236
- Skeinkiloyvi; II - 99, 198, 207
- Skeinkja; I - 18, 57; II - 89, 114, 124, 132-137, 140-143, 147, 166, 198, 203
- Skeljadjór; I - 5, 6, 112, 114, 115, 117, 119-121, 221, 238, 239, 241, 242, 244, 261, 263, 284; II - 196, 209, 238
- Skerpi; I - 123
- Skerpibein; I - 42, 140; II - 83, 86, 90, 91
- Skerpikjöt; I - 5, 56, 124, 126, 131, 142, 143, 153, 155, 171, 176-180, 182, 183, 191, 226, 229, 282; II - 42, 59, 60, 69, 79-81, 91, 95, 101, 104, 106, 107, 113, 114, 118, 144, 145, 158, 166, 184, 222
- Skerpikrov; I - 126, 178, 191; II - 166
- Skerpitjógv; I - 131; II - 63
- Skinka; I - 145-147; II - 192
- Skinn; I - 39, 51, 56, 91, 148-150, 155, 162, 166, 169, 170, 182, 184, 190, 191, 213, 217, 226, 234, 236; II - 18, 29, 89, 114, 123, 165, 227, 236, 237, 239
- Skinsa; I - 148, 151, 156, 157, 170, 184, 189, 232, 233, 283; II - 150, 153
- Skinskjöt; I - 5, 6, 56, 124, 131, 155, 177, 181-184, 190, 283; II - 47, 67, 89, 123, 124, 129, 130, 132, 135, 137, 222
- Skinsakrov; I - 148, 151
- Skinsasiða; I - 148, 151, 178, 182-184; II - 63, 114, 115, 118, 122
- Skipfiskur; I - 250
- Skipskeks; II - 112
- Skipskokkar; II - 113
- Skipsmanning; I - 50, 249
- Skipstroyggjumynstur; II - 62
- Skiva; I - 125, 148, 150, 155; II - 211
- Skonrugur; II - 41, 95, 109
- Skólþaskinn; I - 191
- Skrápur; I - 77, 213
- Skrárull; I - 111
- Skrinda; I - 145, 187, 191; II - 86, 165
- Skrindusúpan; I - 145, 191
- Skrubba; I - 103, 106-108, 231; II - 46
- Skrædla; I - 69, 79, 217, 218, 224, 228, 230, 235; II - 70, 87, 111, 237, 238
- Skræða; I - 100, 102, 110, 150, 153, 228, 230, 234, 249, 250, 255, II - 70
- Skuffukaka; II - 67, 78, 112
- Skundverður; I - 255; II - 217
- Skurður; I - 44, 52-54, 56, 125, 160, 179, 188; II - 48, 78, 90, 101, 102, 132, 167
- Skúgvur; I - 80
- Skúmfidusar; II - 130
- Sky; II - 72
- Skyrbjóg; I - 47, 228; II - 53, 180, 184
- Skyrur; II - 174
- Sköta; I - 92, 106, 229, 284; II - 39, 239
- Skoturavar; I - 226, 229, 230
- Slagstykki; I - 30
- Slakt; I - 5, 51, 55, 56, 60, 61, 66, 129-131, 142, 147, 151, 153, 160, 161, 183, 207, 208, 216, 276; II - 10, 49, 80, 132, 141, 147, 150, 165, 166, 211, 212
- Slaktineyt; I - 283
- Slambur; I - 161, 164, 168; II - 242
- Slánur; I - 92, 117, 242
- Slátur; I - 56, 58, 147, 171, 237; II - 209
- Sláturmörur; I - 6, 187-189, 234, 283; II - 80, 87, 212, 223
- Sleingitráður; I - 107
- Sleivir; I - 228, 280; II - 16, 47, 141, 144, 157, 240
- Slóttulamb; I - 55
- Slóttuleiga; I - 279, 280; II - 144
- Slóttuleiva; I - 177
- Slótturin; I - 177
- Sluppir; I - 7, 12, 16, 21, 50, 84, 96, 111, 117, 128, 148, 164, 181, 184, 201, 242, 246, 251, 258; II - 76, 80, 85, 87, 91, 108-113, 121, 122, 125, 172, 181
- Slupra; I - 191
- Slyngplanta; II - 28
- Slyblað; I - 111
- Slættivelta; I - 28
- Sløkjur; I - 42, 120; II - 181
- Sløkjurót; II - 174, 181
- Smáepilir; I - 72
- Smáfiskur; I - 5, 91, 96, 105, 107, 109, 126, 139, 221-223, 225, 230, 234, 258; II - 46, 68, 70, 107
- Smáfuglur; I - 82, 84, 121
- Smákalvi; I - 233
- Smákjöt; I - 147; II - 241
- Smákøkur; I - 49; II - 66, 67, 118, 130, 139, 188, 194
- Smálomb; I - 52, 57, 58, II - 167
- Smáseiður; II - 91, 97
- Smásil; II - 102
- Smoltur; I - 169, 209, 219
- Smyril; II - 48
- Smæran; I - 102, 108, 147, 170, 191, 211, 247; II - 48-50, 77, 199, 203
- Smør; I - 112, 141, 178, 230, 238, 246, 251, 268, 270-272, 274, 278, 285; II - 60, 63, 65, 68, 77, 79, 80, 106, 107, 126, 130, 133, 135, 149, 151-153, 236-238, 240
- Smørdejskringler; II - 192
- Smørdejssnitte; II - 192
- Smørlíki; I - 272
- Smørrebrot; II - 127, 128, 195
- Smørsina; I - 154
- Snacks; I - 256
- Snaps; I - 178; II - 135, 187, 213
- Sneboller; II - 193
- Snebudding; II - 193
- Sneisamatur; II - 90
- Sniglaepli; I - 200
- Sniksúpan; I - 193
- Snikfiti; I - 178
- Snjófuglur; I - 81
- Snykur; I - 65, 197, 216, 235, 283; II - 16, 37, 62, 68, 95, 116, 162, 170
- Snýr; I - 21, 38, 57, 69, 83; II - 50, 161, 211
- Snör; I - 88, 93, 100, 101, 104, 106, 109, 115, 149, 159, 224, 241, 261
- Soda; II - 42, 170
- Sodakoka; II - 191
- Sodavatn; II - 43, 98, 99, 130
- Sodium; II - 224
- Soð; I - 159, 176, 184, 191, 192, 209, 214, 222, 224; II - 130, 167, 236-238
- Solgryn; II - 78
- Soltið; I - 71, 150, 162, 184, 203, 217; II - 152, 196, 242
- Soltimjólki; I - 281
- Songarmatur; I - 280; II - 5, 125, 126, 159
- Soppar; I - 139, 144; II - 169
- Sornhús; I - 28-31, 158, 168; II - 59, 61, 65, 66, 70, 72-74, 102, 107, 227
- Soya; II - 236, 237, 241
- Sólber; I - 45, 47
- Sós; I - 19, 69, 135, 137, 199, 203, 208, 214, 217, 284; II - 13, 34, 38, 40, 71, 80, 87, 110, 117, 129, 136, 158, 176, 190, 193, 196, 199, 201, 237, 238
- Spege; I - 52, 131-135, 142, 182, 187, 195
- Spegeskinke; I - 135
- Speigipylsa; I - 134, 135
- Speigisild; I - 135; II - 80, 193
- Speila; I - 74
- Spejlæg; II - 193
- Spelt; II - 223
- Sperðil; I - 124, 153, 158-160, 165-168, 187, 220; II - 50, 59, 69, 83, 101, 211
- Sperðilsdrýllur; II - 59
- Sperðilsgörn; I - 158, 160, 164, 166, 168; II - 69
- Sperruleggurin; I - 142, 150, 156, 157, 228; II - 114
- Spik; I - 6, 10, 65, 85-87, 89, 98, 121, 124, 133-135, 139, 141, 178, 180, 193, 195-202, 205, 223-226, 228-230, 254-257, 283; II - 17, 19, 62, 63, 76, 78-

- 80, 83-86, 91, 92, 96, 105, 106, 110, 113, 120, 129, 130, 154, 158, 170, 174, 181, 185, 186, 192, 201, 215
- Spikfóru; I - 139
- Spinat; I - 45; II - 238
- Spiritus; II - 87
- Spísikamar; I - 14, 123, 129, 131, 168, 220; II - 23, 26-29, 92, 215
- Spísistova; II - 27, 28, 176, 178, 194
- Spískumman; II - 40
- Spísskál; I - 46; II - 170, 191
- Sporl; I - 98, 232, 250; II - 102
- Spógvi; I - 81, 82
- Spónamatúr; II - 190
- Spraggur; I - 103
- Springarar; I - 86, 137, 201; II - 112, 113
- Spritt; II - 149
- Spurvar; I - 47
- Spækhuggere; I - 86, 201
- Stabbasúpan; I - 191
- Stampar; I - 268-270, 275, 277, 279, 280; II - 9, 12, 16, 18, 59, 141, 144
- Stangenspargel; II - 178
- Stari; I - 82
- Steikilomb; II - 132
- Steikir; I - 30, 47, 56, 69, 71, 79, 107, 111, 113, 114, 124, 158, 168, 169, 176, 204, 208, 209, 214, 217, 218, 224, 225, 231, 235, 237-240, 284; II - 5, 39, 40, 50, 52, 67-74, 80-82, 87, 102, 111, 117, 128, 129, 132, 136, 147, 150, 152, 154, 166, 178, 190-193, 200, 203-206, 236, 237
- Steikja; I - 69, 106, 114, 129, 137, 152, 158, 160, 168, 189, 203, 204, 208, 214, 225, 226, 230, 237, 239, 249, 250; II - 16, 39, 56, 68-73, 136, 188, 192, 193, 203, 204, 237, 238, 241
- Steinbítssúpan; II - 190
- Steinbítur; I - 92, 96, 105, 106, 224, 256, 284; II - 190
- Steindralvi; I - 277
- Steinkópur; I - 87, 88, 201, 202
- Stelkar; II - 40
- Stertar; I - 100, 102, 223, 250
- Stokkfishkur; I - 142, 245, 246, 254, 258
- Stokkont; I - 81, 82
- Stovugildi; II - 123, 141, 143, 159
- Stórgildi; II - 139
- Stórhavalatvøst; I - 6, 89, 90, 141, 195, 200, 202-204, 284; II - 84, 182, 190, 191
- Stórhvalaknettir; II - 190, 239
- Stórhvalur; I - 5, 85, 88, 90, 121, 202, 204, 205; II - 182
- Studentagildi; II - 131
- Stúvningar; II - 40, 191-193
- Styrkibíti; II - 102
- Suðuroyardryllur; II - 60
- Suðuroyarsperðil; I - 165-167
- Sukker-kringler; II - 66, 135
- Sukkerbrødsrand; II - 193
- Sukur; I - 43, 44, 48, 113, 114, 118, 132, 135, 136, 152, 162-164, 186, 188, 193, 199, 208, 211, 213, 215, 238, 239, 243, 249, 269, 275-277, 280; II - 40-42, 44, 46, 51, 52, 65, 68, 74, 77, 78, 80, 86, 88, 94, 100, 103, 105, 109-113, 126, 132, 133, 135, 142, 185, 191, 234-236, 238-242
- Sukurkort; II - 46, 47
- Sukurkringla; II - 66
- Sukurmolar; II - 40, 42, 78, 84, 86, 88, 101, 104, 107, 116, 124, 176, 185, 236
- Summagi; II - 195
- Summarbeiti; I - 26
- Summarfiskur; I - 92
- Summargildi; II - 131
- Summarkostur; I - 285
- Summarnátturði; II - 91
- Summarseiður; I - 98
- Summarsmør; I - 272
- Sunnudagsdøgurði; I - 44, 56, 109, 129, 130, 164, 176, 185, 190, 192, 210, 213, 225, 284; II - 45, 52, 82, 86, 87, 124
- Sunnudagsknívur; II - 14
- Sunnudagskostur; II - 13, 110
- Sunnudagsmatúr; I - 211; II - 86
- Sunnudagsmentan; II - 13, 14, 30
- Suppa; I - 47, 48, 137, 143, 148, 193, 197, 208, 209, 224, 225, 236, 283; II - 41, 91, 94, 96, 107, 112, 128, 135, 152, 162, 178, 192, 193, 227
- Sushi; II - 197, 205, 209, 210
- Súla; I - 75-77, 211, 214-216, 218; II - 78, 80, 82, 153, 205
- Súlta; I - 47, 118, 243; II - 39, 40, 52, 170, 238
- Súlting; I - 132, 135
- Súltutoy; I - 47, 214; II - 52, 88, 89, 103, 108, 112, 113, 235, 237, 238
- Súlugrúkar; I - 215
- Súlústur; I - 215
- Súlumagi; I - 215
- Súlupylsa; I - 215
- Súpan; I - 42, 47, 140, 145, 152, 165, 176, 177, 190-193, 208, 250, 271, 277, 279, 283; II - 16, 33, 77, 78, 83, 86, 91, 104, 117, 121, 124, 126, 134, 141, 166, 191, 235, 236, 242
- Súpimatúr; I - 193, 283; II - 90, 91, 121, 235
- Súpuskeiðir; I - 189; II - 234
- Súrdeiggj; I - 139; II - 60, 61, 62, 63, 234
- Súreplakaka; II - 191
- Súreplir; I - 204, 208, 211, 217; II - 40-42, 54, 130, 152, 154, 179, 190, 191, 236-238
- Súrkál; II - 53
- Súrsøtt; I - 193; II - 40
- Svanir; I - 67, 80, 83, 104
- Svartasalt; I - 180, 181, 195, 196, 283; II - 223
- Svartber; I - 48
- Svartfuglur; I - 169
- Svartkalvi; I - 257, 261
- Svartkjafur; I - 261, 263
- Sváulpinnar; II - 28, 42
- Sveisaraostur; II - 42
- Sveiti; I - 126, 139, 153, 161-163, 276; II - 240
- Sveiv; I - 100
- Sveskesuppe; II - 193
- Sviskugreytur; II - 87
- Sviskur; I - 193, 208, 211, 214, 217; II - 40, 64, 66, 86, 107, 124, 132, 135, 139, 152, 191, 193, 236, 237
- Sviskututtur; II - 66, 132, 134
- Svín; I - 26, 65, 66, 120, 147, 276; II - 16, 47, 117
- Svínafeitt; I - 237
- Svínakjöt; I - 64, 66, 120; II - 49
- Svínakotelettir; II - 199, 202
- Svínaskinkur; I - 64, 144
- Svínatjógv; I - 135
- Svírageislar; I - 154, 155
- Syftunsvøkdag; I - 44, 76, 80, 280; II - 63
- Syltað; I - 195, 199; II - 189, 191, 195
- Systurkaka; II - 64, 66, 135
- Sýra; I - 47, 120, 192; II - 35, 52, 53, 102, 236, 238, 240
- Sýrubløð; II - 53, 236, 240
- Sýrugreytur; II - 102
- Sýrukompott; I - 42, 212; II - 53
- Sýruleggur; I - 47, 120; II - 53, 103, 174
- Sýrusuppa; I - 47; II - 53, 191, 236
- Sýruvatn; II - 240
- Sø-kvæg; I - 195
- Sø-røvere; I - 170
- Søbe-kaal; II - 89
- Søbe-arter; II - 89, 123
- Sødsuppe; II - 128
- Sødvellig; II - 89, 123
- Søestjerner; I - 93
- Søltukjöt; I - 5, 6, 181-183
- Søpapegøjer; II - 45
- Søsterkage; II - 64
- Søtabollar; II - 42
- Søtabreyð; II - 67, 78
- Søtagras; I - 47
- Søtmeti; I - 257; II - 50, 197
- Søtmjólki; I - 275
- Søtsuppa; I - 193, 278; II - 124, 135-137, 139, 140, 142, 144, 146, 147, 151-153
- T-bone; I - 147
- Tari; I - 44, 74, 111, 112; II - 79, 174
- Tartelettur; II - 92, 193
- Tarvar; I - 61, 63, 64, 189; II - 110
- Tarvkálvar; I - 60, 61, 63, 64
- Táknir; I - 102, 117, 223, 224, 226, 242
- Tálg; I - 19, 56, 150, 151, 153, 158,

- 160-162, 165, 166, 169-172, 183, 193, 234, 235, 237; II - 31, 60, 70, 80, 133, 238, 241, 242
- Tálg; I - 60, 127, 143, 161, 166, 170, 171, 228, 278; II - 59, 69, 80, 150
- Tálgadrýllur; II - 78
- Tálgafloet; I - 169, 170
- Tálgalivur; I - 151, 158, 160, 168; II - 243
- Tálgamórar; I - 234
- Tálgapannukaka; II - 68, 69, 191
- Tálgarbitar; I - 187; II - 80
- Tálgardrýllur; II - 54, 59, 60, 68, 80
- Tálgarfíti; I - 178
- Tálgarsperðil; I - 166-168
- Tálgarsúpan; I - 191
- Te; I - 48, 141, 189, 193, 268, 270, 283; II - 28, 41, 42, 44, 48, 74, 77, 78, 80, 81, 85, 86, 88, 89, 93-96, 103-106, 110, 112, 116, 117, 121, 129, 130, 145, 148, 163, 171, 172, 174, 176, 183, 185, 198, 240-242
- Teisti; I - 218
- Telgiknívur; I - 159, 186; II - 33, 116
- Termoflóska; II - 108
- Ternuegg; I - 84, 219
- Ternumurtar; II - 102
- Ternur; I - 84
- Terrinir; I - 227; II - 176, 236
- Tertur; II - 191
- Tesnittir; II - 42, 235
- Tiggjoyriskakur; II - 48
- Tiggjuoyramjøl; II - 55
- Tjaldur; I - 81, 82
- Tjaldursegg; I - 82
- Tjaldursgrælingur; I - 82
- Tjógv; I - 56, 66, 124, 129, 133, 139, 142, 148, 149, 151, 156, 166, 177-180, 188; II - 71, 114, 118, 134, 166, 241
- Tjóleggur; I - 154, 156; II - 147
- Tjónetja; I - 150, 166
- Tjörnubøka; I - 88
- Tjøremma; I - 141
- Tobak; I - 95; II - 182
- Tobakspunge; I - 87, 202
- Tomatir; I - 46, 251; II - 39, 41, 54, 130, 191
- Tomatpuré; I - 249
- Tomatsuppe; II - 192, 193
- Tonglatari; I - 112
- Toppont; I - 82
- Torrafiskiskapur; I - 92, 105, 230; II - 11
- Torskemaver; II - 105
- Torv; I - 39, 48-50, 65, 109, 134, 181, 213, 214, 266, 270; II - 16, 18, 21, 22, 28, 29, 61, 62, 67, 81, 99, 104, 106, 107, 121, 173, 176
- Torvskurðardagar; I - 109; II - 106
- Toskamagi; I - 231
- Toskarhövd; I - 117, 227, 242; II - 82, 84, 85, 167, 238
- Toskasúpan; II - 190
- Toskur; I - 5, 91, 92, 96, 100, 104, 105, 123, 161, 188, 221, 227, 230, 234, 237, 245, 247, 251, 253, 255, 256; II - 45, 105, 206, 238, 239
- Tostadrykkur; I - 274, 275, 278, 279; II - 43, 96, 98, 104
- Tournedos; I - 147
- Traktera; I - 56, 182; II - 51, 133
- Tráða; I - 7, 97, 105-110, 223, 226, 230, 246; II - 32, 239
- Trátt; I - 132, 141, 171, 188, 199, 202, 224, 229, 253, 271; II - 195
- Trefsur; I - 43-45
- Trettandabygdir; I - 177; II - 147
- Tríalingur; I - 103
- Trípottakaggi; II - 143
- Trívibitin; II - 102
- Trogid; I - 29-31, 98, 127, 169, 190, 200, 224, 232; II - 10, 12, 13, 16-18, 29, 34, 37, 61, 84, 89, 115-117, 167, 168, 187, 207, 238
- Trygil; II - 34
- Trædylla; I - 265; II - 34
- Trædikki; I - 132
- Træfrugt; I - 32
- Træilat; I - 170; II - 68, 84, 151, 168, 170
- Trækirna; I - 271
- Trælabitin; I - 138, 154, 156; II - 114
- Træsmakkur; I - 141
- Træsprit; I - 156
- Træsýra; II - 241
- Trætrog; II - 17, 34, 115, 116, 167
- Trætugeisli; I - 154
- Tröllahvalur; I - 88
- Tubbak; I - 97; II - 40-42, 74, 98
- Tuggumatur; II - 101
- Tumma; I - 35, 100, 109, 149, 234, 271; II - 19, 61, 62, 211, 235
- Tunfiskur; I - 230
- Tunga; I - 199, 274; II - 149
- Turkað; I - 26, 28-30, 47, 60, 72, 102-105, 107, 121, 126, 131, 132, 139, 146, 174, 175, 177, 181, 189, 200, 203, 204, 207, 208, 212, 214, 217, 229-231, 245, 255-257, 271-273, 276, 283, 284; II - 35, 41, 42, 54, 56, 59, 68, 70, 73, 78, 83, 91, 100, 107, 114, 145, 235, 236, 240, 241
- Turkihús; I - 247, 255
- Turnips; I - 32, 33
- Turrfiskur; I - 246
- Turrmatur; I - 127
- Turrmjólk; I - 267; II - 87, 184
- Turрпиðað; I - 42
- Turrsaltað; I - 125, 134, 181, 198, 207; II - 191
- Tvebakkar; II - 9, 135, 191, 201
- Tvikannupottur; II - 94
- Tvilembulomb; I - 53
- Tvipottafloška; I - 61
- Tvævetrugur; I - 53
- Tvørvelta; I - 28
- Tvøst; I - 6, 10, 33, 57, 65, 85, 86, 89, 121, 132, 140, 141, 195-205, 283, 284; II - 34, 83, 107, 113, 120, 158, 162, 167, 239
- Tvøstlykkjur; I - 195, 212
- Tygigummi; II - 179
- Tyri; I - 275, 276, 278; II - 16
- Tyvmaagen; I - 83
- Tørfisk; II - 127
- Tørmælk; II - 184
- Tørrfisk; I - 229, 254
- Tørrfiskekultúr; I - 229, 254
- Tørsleffs; II - 189
- Ullahit; I - 102
- Umani; I - 144, 145
- Undirløgugras; I - 272, 273, 276
- Ungneyt; I - 58, 265
- Uppisjóvarfiskur; I - 260
- Uppkriftir; I - 6, 10, 19, 48, 49, 186, 192, 234, 249, 275, 276; II - 5, 6, 13, 40, 67, 75, 96, 97, 111, 112, 146, 170, 186-192, 194-196, 217, 234
- Uppvask; II - 19, 89, 130, 170
- Upsi; I - 105, 221, 253-255; II - 112
- Urtaðingur; II - 191
- Urtaföðin; II - 170
- Urtaðarðar; I - 45-47, 120; II - 52, 170, 174
- Urtakervil; II - 213
- Urtapottar; II - 28, 29, 37, 39, 178
- Urtasløg; I - 45
- Urtasúpan; II - 191
- Urtir; I - 32, 45, 47, 82, 221, 283; II - 5, 50, 54, 72, 170, 209, 213, 236
- Úld; I - 140
- Útmatur; I - 179; II - 76
- Útróðrar; I - 18, 27, 72, 79, 84, 88, 89, 92-94, 96, 102, 104-107, 112, 115, 150, 155, 157, 175, 181, 183, 200, 202, 209, 215, 218, 221, 229, 231, 232, 234, 238, 241, 245, 246, 251, 261, 267; II - 11, 13, 34, 45-47, 77, 89, 100, 104, 105, 107, 108, 113, 121, 142, 143, 155, 175, 181
- Útróðrarfiskur; I - 127, 250, 253
- Útróðrarmat; I - 105
- Útskeringar; I - 147
- Úvatnað; I - 117, 173, 186, 198, 200, 207, 209, 242, 249, 250, 284; II - 82, 124, 239
- Vaðanskalvi; I - 103
- Vaflur; II - 64-67, 74, 135, 137, 191
- Vakstrarhús; II - 53
- Vakumpakking; I - 257, 258
- Valsimaskina; I - 255, 258
- Vambabitar; I - 161, 164; II - 85
- Vambafylla; II - 5, 180
- Vambapetti; II - 242
- Vambarindrini; I - 160
- Vambarkonur; I - 149, 158
- Vambarukkur; I - 152
- Vambasnøklarnar; I - 165, 192
- Vanilja; I - 276
- Vaniljubudingur; II - 87
- Vaniljukransar; II - 130, 188
- Varðahjallur; I - 124, 126
- Varmafloška; II - 42, 108

Vatnbakkilsli; II - 40, 193
 Vatnglas; I - 74, 136, 284
 Vatngreytur; I - 279; II - 89
 Vatnmolokylini; I - 135, 138
 Vatnpostar; II - 93
 Vatnrenna; I - 39, 223
 Vágaveltan; I - 40
 Válgarar; I - 58, 150, 154, 156, 157, 179, 182, 184, 185; II - 242
 Válgarsoyra; I - 154
 Várfiskurin; I - 92, 94; II - 11
 Várgeldingar; I - 55
 Várhagasólja; II - 213
 Várróðurin; I - 92
 Várrullur; II - 200
 Vásakökur; II - 8
 Veðragildi; I - 57; II - 147
 Veðragjólíngapylsa; I - 162
 Veðragjólíngar; I - 55, 157, 162; II - 26
 Veðrahald; I - 51, 56, 57, 126, 132, 178, 191, 277; II - 147
 Veðrahálsur; I - 180
 Veðrakjöt; II - 147
 Veðrariv; II - 102
 Veðratjógv; I - 178
 Veðurlamb; I - 52, 55, 58, 126, 155, 168, 177-179, 202; II - 100 - 167
 Veðurlambshálsur; I - 155
 Veðurlambsháryggur; I - 179
 Vegetabilsk; II - 191
 Veitsludögurði; I - 217
 Veitslukostur; II - 124
 Veitslumatur; I - 255; II - 124, 151, 158
 Veitslur; I - 18, 57, 131; II - 5, 58, 63, 99, 117, 124, 125, 131, 133, 137, 141, 142, 155-159, 204, 205, 208
 Veitu-bládepla; I - 47
 Veitær; II - 144, 151, 152
 Vellingur; I - 6, 268, 275, 276, 279, 280, 285; II - 81, 89-91, 100, 101, 121, 144, 147
 Velta; I - 13-15, 17, 27-37, 39, 40, 42, 46, 48, 67, 73, 228; II - 29, 39, 54, 56, 173, 215
 Veltur; I - 28, 31, 35, 37, 39, 40, 42, 46, 47, 81; II - 97, 104, 107
 Vembur; I - 151, 153, 161; II - 79, 133
 Vermicellesuppe; II - 192
 Verping; I - 70, 71, 73, 84
 Vertíð; I - 92
 Vertshús; I - 10; II - 5, 99, 197, 198, 206
 Vertskapur; II - 124, 125, 143, 156
 Vetrarepli; I - 39
 Vetrarfóður; I - 14, 26, 66
 Vetrargildi; II - 5, 126, 139-141, 145, 153, 154, 159, 160
 Vetrarkostur; I - 82, 128, 202, 214, 215, 228, 284; II - 155, 174
 Vetrarnátturði; I - 279; II - 91
 Viðskeri; I - 65, 72, 125, 129, 155, 157, 160, 167, 169, 172, 175, 177, 184, 185, 188, 198, 199, 207, 219, 220, 224, 225, 228, 233, 234, 269, 275, 283; II - 39, 45, 58, 78, 81, 85, 96, 106, 107, 110, 113, 121, 126, 129, 150, 160, 191, 214, 234, 238, 240, 242
 Vilddunna; I - 83; II - 71, 190, 237
 Vilini; I - 150, 152, 158, 160, 161, 188
 Viljaknettri; I - 161
 Viljapylsa; I - 160, 161
 Viljarendi; I - 150
 Villgás; I - 5, 80
 Villinismakkur; I - 69
 Villinistokt; II - 130
 Vinager; I - 225
 Vindgosið; I - 140, 158, 160, 162
 Visnað; I - 5, 6, 79, 105, 107, 117, 130, 139, 140, 191, 198, 199, 202, 207, 209, 212, 216, 217, 221, 223, 225-227, 242, 283, 284; II - 68, 70, 85, 120, 150, 152, 165
 Vistfrøðiligt; I - 13, 17, 25, 83; II - 49
 Vitaminir; I - 120; II - 5, 53, 54, 102, 180-185, 188, 216
 Vín; I - 14, 263, 280; II - 40, 41, 44, 52, 66, 74, 97, 98, 121, 127, 131, 133, 135-137, 145, 154, 163, 176, 198, 203, 204, 207, 208, II - 72, 116, 163
 Vínbersaft; II - 168
 Víndrúvur; II - 103
 Vombin; I - 150-153, 158, 160, 161, 165, 187-190; II - 241
 Vongbrigður; I - 214, 216
 Vrakfiskur; I - 236, 248
 Vælindi; I - 164; II - 86, 242
 Vælling; I - 136, 181
 Vødda-protein; I - 144
 Vøddakýknur; I - 144
 Waldorfsalat; II - 130
 Whisky; I - 111
 Wienarbreyð; II - 42, 108, 193
 Wienerschnitzel; II - 193
 Worchestersós; I - 144
 Ývna; II - 99
 Æblekage; II - 193
 Æbleskiver; II - 66, 193
 Æbletærte; II - 193
 Æða; I - 81, 83
 Æðudún; I - 81
 Æðuegg; II - 79
 Æg; I - 80-83, 136, 164, 181, 219
 Æg; II - 45, 183, 184, 192, 193
 Æggehvide; I - 136, 143, II - 183
 Ælabogasil; I - 262
 Ær; I - 52; II - 151
 Ærgi; I - 26, 121
 Ærshovd; I - 159
 Ærslundir; I - 188
 Ærssperðil; I - 167
 Ærsvil; I - 160
 Ærtessuppe; II - 192
 Øða; I - 112-118, 120, 238-244; II - 190, 205, 210, 238
 Øl; I - 69, 135, 144, 181; II - 40, 43, 44, 71, 74, 92, 93, 96-99, 107, 108, 121, 124, 127, 131, 133, 152, 176, 198, 203, 207
 Ølklubbi; II - 207
 Øskusmakkur; I - 141
 Østers; II - 92