

Matmentan í Føroyum

Jóan Pauli Joensen

Matur og matframleiðsla úr einum granskingar- og menningarhorni:
Framløgan "Matmentan í Føroyum," Jóan Pauli Joensen, professari,
í Klingruni í Norðurlandahúsunum, fríggjadagin tann 23. september
2011, kl. 19.10.

*Gev okkum í dag okkara dagliga breyð, biðja vit í Faðirvár. Ein gamal sörvingur plagdi at siga: Bollar eru eisini breyð. Breyð og matur er meira enn matur. Vit eta fyri at liva, men vit liva eisini fyri at eta. Tað er so nógv sum hongur uppi við mati. Er trot á mati so er hungur, men á okkara døgum tykist ov nógvur matur at vera trupulleiki hjá mongum. Matur er vinur, men matur er eisini fíggindi. Tað er tað sum er etandi, men tað er eisini tað sum ikki er etandi, og tað ikki bert úr einum fõðsluligum sjónarmiði, men eisini úr einum mentanarligum. Tað er tað, sum er beinleiðis *tabu* at eta hjá summum fólki, eitt nú er tað bannað muslimum og jøðum at eta svínakjót. Í grannahúsunum okkara ótu tey ikki høsn, men blakaðu høsnarungarnar burtur og mær er sagt at norðast í Grønlandi vistu tey ikki at havhestur var etandi, men vit eta heldur ikki tjöldur og krákur vanliga, men eg havi hoyrt at tey í sundalagnum saltaðu tjöldur upp í tunnir. Við døgurðan á seinasta Víkingafundi – ein ráðstevna fyri fornfrøðingar og søgufólk – her í Havn, fingur hetlendingar sjokk, tá teir fingur fyltan lunda – *tjóðarfugl teirra* til døgurða. Størri eyðmýking høvdu teir neyvan verði út fyri áður, At síggja henda vakra fugl við høvdunum og tí litfagra nevinum á, fyltan upp um hálsvøllir við jólakakudeiggi. Tað komu teir ikki yvir. Matur er meira enn matur, matur er ein týðandi partur av búskapi og handli, men matur er eisini mentan og matur er samleiki. Matur skilur sundur, men matur er eisini savnandi.*

Tað var ein tíð, sum tekur okkum heilt aftur til franska einaveldi við sólkongin Ludvík 14, tá fronsk matgerð var tann fína, sum ávirkaði alt Evropa. Tað var eitt rák, sum enn ger seg galdandi. Seinni, tá fólk fóru at ferðast, lærði tey at eta fremmandan mat, men tá høvdu kinesarar í útleigd leingi havt sínar matstovur um allan heim og skjótt komu fleiri etniskar matstovur afturat. Men nú er vent í holuni og áhugin er vendur móti egnum staðbundnum mati, eitt nú er tað vanligt at góðar danskar matstovur hava *stegt flesk med persillesovs* á matskránni. Tað fekst tú næstan bert á matstovunum hjá KFUM, tá eg var ungur studentur. Tað verður nú tosað nógv um *traditionsmat* og gomul matmentan verður endurnýggjað.

Á hesi Vísindavøkuni verður fokus sett á gransking og eg kundi sjálvandi tosa um føroyska matmentan meira granskingarliga og víst til granskingaryvirilit, gransking, *name dropping* o.a. men tað fari eg ikki at gera, eg fari at royna at lýsa føroyska matmentan á ein einfalda hátt – royna at siga eina søgu, men eg fái ikki sagt frá øllum, her mugu tit bera yvir við mær.

Tað føroyska matartilfeingi er fyrst og fremst tað, sum vit fáa upp úr sjónum og tað er eisini burturúr hesum tilfeingi at vit kunnu skapa vinning, um vit fara skilagott fram, men uppi á landi hava vit eisini seyð, og hava í øldir lært okkum at ræsa og turka mat. Ein annar spurningur er, hvat er komið til okkum uttan frá. Hvat hava vit flutt inn av mati, drekka og øllum tí, sum hevur við mat og matarhald at gera, upp gjøgnum tíðina. Vit kunnu eisini seta spurning um føroyskt matarkynstur, um hvussu matur hevur verið gjørdur til, hvat hevur ávirka føroyska matgerð, hvørji krydd hava verið brúkt og hava vit føroyingar ein serligan smakk, sum okkum dámar best. Ein

spurningur, sum vit eisini kunnu seta er um vit finna stóran klassamun í føroyskum matarhaldi, og um muninum at mati í yrkadegi og í veitslulagi. Flest okkara eru vaksin upp við, at sunnudagsdøgurðin var munandi betri enn gerandisdøgurin, tí tá var eisini okkurt omaná – eitt nú budingur við reyðari saft, um ikki annað. Nú eru tað fleiri sum eta fínt fríggjakvöld og sunnudagurin hevur ikki sama sakrala týdning tá tað kemur til mat.

Tað vanliga hevur verið, at móðurin hevur lært dótturina at gera mat, men hava tað ikki verið aðrar leiðir til matmentarliga nýskapan. Jú tað var tað. Eitt nú tóku tær gentur, sum tæntu hjá prestum og øðrum embætismønnum nógv nýtt heim við sær, og ikki um at tala tey konufólk, sum fóru at tæna í útlandum ella fóru á húsarhaldsskúla og komu aftur. Endiliga hava vit so kókibøkurnar, onkur føroysk hevur verið, men fyri tað mesta hava tær verið danskar og munnu ikki nógvjar eldri føroyskar húsmøður kenna Øtgers bagebog ella allar bøkurnar frá Tørsleffs husmoderservice: Den røde kogebog, Den blå bagebog, Den grønne syltebog, Den hvide frokostbog, og Den gule dessertbog, sum vóru í flestu føroyskum heimum.

Ein annar áhugaverdur spurningur er spurningurin um borðsið ella borðskikk og alt tað dannilsi, sum setti atferðarreglur fyri, hvussu sett skuldi verða á borðið og fyri, hvussu fólk skuldu sita til borðs. Dúkurin var, sum tit kanska vita, upprunaliga ikki til pynt, men lagdur á borði fyri at fólk skuldu hava okkurt at turkað hendurnar uppí meðan tey ótu. Tað var ikki so lætt hjá øllum, sum høvdu verið von við at tikið matin upp í hondina, at skula eta við knívi og gaffli. Bert tað at stýra gaflinum og bitanum inn í munnin kundi valda trupulleikar hjá mongum og annað á borðinum við, eitt nú sum maðurin tað, ið sat við kenning til brúdleypsborðið, segði um serviettin, sum hann át: *Kanska er tað fínt, men ólukksálíga turt*. Alt skal lærast. Tað tekur eisini sína tíð áðrenn fólk verða *pallvand* sum matstovugestir, men her er av álvara komin vend í hjá teimum flestu, men ikki hjá øllum, sum hjá manninum umborð á Nørrønu við tað *kalda borðið*. Onkur hevði sæð hann aftaná sita og eta í kafeteriuni og hesin spurdi hann um hann ikki hevði fingið etið seg mettan við búfeina. “*Nei*”, segði hann, “*har fari eg ikki aftur, eg hevði ikki meira enn etið tað fyrstu breyðflísina av tallerkinum, so komu teir og tóku tallerkin frá mær*”.

Sjálvandi hoyrir okkara matframleiðsla, ætlað til útflutnings uppí matmentan okkara og tað hevur tí alstóran týdning, at tey fólk, sum framleiða hugsa um, at tað er matur, tey fáast við og at hesin maturin skal verða so góður og leskiligur sum gjørligt tá hann kemur á borðið hjá teimum, sum skulu eta hann. Næstan allur matur, sum vit flyta út er fiskur og fiskaúrdráttir, so her er nóg mikið at gera burturúr. Alt seyðakjøtið og væl tað, eta vit sjálvi. Soleiðis hevur tað verðið frá miðöld til í dag. Vit eta sjálvi tað besta.

Fyrr var bert møguligt at turka og salta mat, men tað kundi eisini vera goður matur. Norðmenn flyta enn út turran fisk á sama hátt, sum teir gjørdu í miðöldini og fáa góðan prís. Men umstøðurnar at flyta út fyrstafloks matvørur er munandi betur nú, tá tað ber til at, køla, ísa og frysta matvørurnar, so tær halda sær.

Føroysk matmentan hevur sín uppruna í teirri matmentan, sum landnámsfolkini høvdu við sær, tá tey tóku land í Føroyum, men, sum altíð, lagar matmentanin, eins og øll onnur mentan seg eftir umhvørvinum, og soleiðis hevur eisini verið í Føroyum. Vit hava havt ein fyrimun her á landi, og tað er, at veðurlagið hevur egna seg sera væl til at hanga mat upp at ræsa og at turka. Tað hevur verið heppið fyri føroyingar, tí umstøðurnar til at roykja matin vóru ikki tær bestu, tí so lítið tilfar var at fáa royk burturúr, men roynt hevur tað verið kortini, og vit vita, at *baraldur*, sum í dag mest er at finna í Svínoy, hevur verið brúktur at roykja mat við og gav baraldur góðan royktan smakk, men tað var ovlítið til av hesum lyngi. Royking av mati hevur tí bert

verið ein viðfáningur í Føroyum. Tey, sum royktu mat vóru danskir prestar og embætismenn, eitt nú fekk tann ferðandi týskarin Graba roykt kjøt at eta frá presti, tá hann vitjaði á Tinggarðinum í Kollafirði í 1828 og presturin Engelsted roykti gásabringur í Jansagerði í 1839. Hinvegin greiðir Jóannes Paturson í endurminningum sínum frá, at tey í Kirkjubø til jólar hongdu kjógv, síður, rullipylsur, kjøtpylsur og gásakrov – og við hvørt eisini spik – upp í ljóarin í smiðjuni at roykja. Tað, sum tey í Kirkjubø festu í, fyri at fáa royk, var lyngur. Eisini bryggjaðu teir jólaøl, men tað hevur allaerhelst verið líka óvanligt í Føroyum, sum at roykja mat. Kortini var tað vanligt at heingja saltaðar kjøtpylsur at royktorna uppi yvir fyrstaðnum og seinni eisini inn í kaminuna.

Hin vegin er ræsingin og turkingin eitt sera áhugavert fyrbrigdi, sum ikki bert er kend her hjá okkum, men eisini aðrastaðni, eitt nú í Eysturasiu. Tann smakkurin sum liggur í tí ræsta, minnir ikki sørt um tann smakk sum nevndur verður *umami*, sum er ein av fleiri smakkum. Eg fari ikki at greiða frá, hvat ræsingin ella fermenteringsprosessin ber í sær, tí allir føroyingar kenna ræst kjøt og ræstan fisk og kenna smakkin av tí ræsta, sum flest okkara halda vera ein góðan smakk.

Tað vanliga hjá okkum er at eta fisk, fugl, grind og kjøt fekst, visnað, ræst ella turt, men mær vitandi eta vit *ikki visnað kjøt*, men gjarna visnaðan fugl, fisk og visnaða grind. Tað sum er fekst, visnað ella ræst verður kóka ella stokt, meðan tað, sum er turt ikki nýtist at verða kókað, men kann etast sum tað er, eitt nú turt kjøt, turrur fiskur ella fuglur.

Orsøkin til at føroyingar hava ræsað og turka matin hongur saman við at salt fyrr í tíðini eins og flestu krýdd var ein sera dýr vøra. Lucas Debes greiðir frá í 1673, at føroyingar hjálptust við *svartasalti*, sum teir gjørdur burtur úr tara, men saltinarevnið var ikki gott. Hin vegin er einki til hindurs fyri at føroyskar matstovur eisini hava svartasalt á borðinum. Tað er ikki fyrr enn á døgum Magnus Heinasonar at salt fór at verða keypandi. Tað áhugaverda er, at júst Magnus Heinason var millum teir fyrstu sum í 1587 førði bíligt salt til Bergen úr Miðjarðarhavinum har nógv saltframleiðsla var, og kom tí bíligt salt rættiliga tíðliga til Føroyar. Tá saltið kom at verða vanligt, fóru føroyingar undir at salta matin og tað hava teir gjørt í fleiri hundrad ár og øll tey, sum eldri eru, minnast lakatunnurnar í kjallara ella hjalli við døgurðamati av ymiskum slagi, saltgrind, spiki, saltkjøti og kjálkum ella lippum og fugli. Nógv av hesum var tátíðarinnar *grams*, sum fiskimenn høvdu heim við sær frá skipi, men annars royndu fólk yvirhøvur at útvega sær døgurðamatin sjálvi. Hann var vanliga ikki keyptur. Annars er fyrbrigdi *grams* eitt sera áhugavert búskaparligt fyrbrigdi, sum eigur at verða granskað.

Hægst í metum man *seyðakjøtið* hava verið. Sagt varð, at alt av seyði kundi etast uttan gorið og gallið. Flettingin hevur Føroyum mestsum borið brá av einum religiøsum rituali, sum neyvan stendur aftan fyri *kosherritualini* hjá jødum og muslimum. Har var skil í øllum frá tí seyðurin var svavaður, opaður, vilini drigin, mørurin tikin úr og krovið skivað og hongt upp. Orsøkin til at krov var skivað var sjálvandi fyri at gjósturin í hjallinum skuldi sleppa framat og at kjøtið tí skuldi turkað betri, men kanska onnur hava aðra meining um tað. Fyrr høvdu tey eitt, sum tey nevndu *saltskerpa*. Kjøtið var tá saltað eitt sindur áðrenn tað varð hongt upp, men tað nógva av teimum gomlu flettingarritualunum eru um at fara, tó havi eg í mong ár fingið frálík krov úr Gásadali, sum eru sum tey eiga at verða eftir fornum flettingarsiði. Gott kjøt hevur altíð verið umtókt og nógv umrøtt. Stoltleikin hjá mongum manni er enn í dag at sýna fram krovini í hjallinum. Men fyrr var tað *skinsakjøtið* og serliga skinsasiðan, sum bar prís.

Eingin hugsaði um, at feitt kanska ikki var so gott fyri fólk, helst tí at tey flestu ikki fingið nóg mikið av feitti, tá saman um kom. Tað vanligi var at brúka fótamørin til rullupylsu, men hevði tú eina góða síðu, sum tú vildi skinsa, kloyvdi tú fótamørin og rullaði hann sum eina rullupylsu upp í síðuna og gjørdi hann fastan við tráði. Síðan var so kókað og salta væl og virðiliga meðan hon enn var heit. Lørift vatnað í saltlaka varð ballað rundan um hana og so varð hon hongd upp í hjallinum til hon skuldi brúkast. Ein skinsasíða var eitt prýði á øllum veitsluborðum, ikki minst brúdleypi, og tann sum helt seg til at seta á skinsasíðuna, átti at vita, hvussu hon skuldi handfarast fyri ikki at gera sær fyri skommum.

Sperðilin var eisini nakað fyri seg. Hann kundi brúkast til so nógv, eisini til at smyrja feitt á pannuna, tá tú bakaði pannukakur. Tað vanligi var at stinga tálgapetti í sperðilin, men her hava suðringar ment ein serligan sperðil, sum gongur undir navninum *Suðuroyarsperðil*, sum nógv annað gott enn tálგ verður stungið í. Suðuroyarsperðilin hevur eina serliga tign og skal etast við virðing og matligari nærveru, tí hann er ein av kulnarisku stoltleikunum hjá suðuroyingum. Men tá tað kemur til tann stórbærasta stoltleikan hjá suðuroyingum, og tað skal nevast, so eru tað tann næstan *kultiska* dyrkanina av veðrum í Suðuroy. Teir eru næstan sum tey heilagu neytini í India. Suðuroyingar hava ein ómetaliga stóran alsk til príðar veðrar. Illar tungur siga, at nógv fer burtur av veðrunum, serliga síðurnar, sum kunnu verða ómetaliga feitar, men fyri suðringar eru veðrarnir meira enn matur, tað er ein týðningarmikil partur av teirra samleika, sum ikki stendur aftanfyri Smyril og Sjúkrahúsið.

Tá eg fyri mongum árum síðani helt fyrilestur um *Ram rearing on the Faroe Islands – tradition, recreation and cultural dilemma* á universiteti í Dublin í Írlandi vakti tað miklan ans millum universitetsfólk og djóralæknar og við betri marknaðarføring hevði hetta mentanarlíga fyrbrigdi, uttan iva kunna gjørt Føroyar líka kendar, sum málið í Landskrona á sinni. Men friður verið við veðrunum, tí tað er nú tann tíðin, teir skulu takast og flettast so sumbingar fáa páskariv at vísa fram til páskirnar komandi ár.

Nú fáir eg ikki stundir til at greiða frá øllum tí, sum kann fáast burtur úr seyðakjoti, men her kann eg vísa til ta sera sjarmerandi kókið *Matur og Matgerð* hjá Ólugu Skaale og Marius Johannesen og til tað, sum ein av okkara frægu fólkalívsfrøðingum Robert Joensen hevur skriva um seyð sum mat í bókum um seyð: *Royvið, Greivabitin, Býta seyð og fletta* og *Vambarkonan*. Tað er so nógvur matur, sum hongur uppi við seyði, sum vit áttu fingið framleitt í størri mongdum og sum vit kundu keypa í handlunum. Tað verða færri og færri, sum duga at halda hesa gomlu matarsíðvenjuna við líka, so her ræður um at binda um heilan fingur og skapa vinnuøguleikar fyri nøkur fólk, og um eg ráddi, so hevði eg loyvt bøndrum okkara at framleitt góðan gamlan føroyskan mat heima og givið teimum loyvi til at selt tað í handlunum.

Eitt sermerkt føroyskt fyrbrigdi er, sum eg longu havi nevnt, *fyltur lundi*. Men um hetta er uppfunnið ella funnið hjá øðrum, dugi eg enn ikki at siga, men rætturin er skyldur við *súlupylsu* – ið er deiggj koyrt í sulumaga og annað *deiggj í posa*, sum onkur hevur tikið til – eitt nú *eggjapylsan*, sum var deiggj koyrt í ein løriftsposa, við tálgarbitum og rosinum í, og kóka. Í hesum høpi vil eg eisini nevna *rognaknetti*, sum vóru gjørd við at kroyst varð úr rognunum og blanda varð saman við mjøli og seinni sukri, tálგ og ikki so sjáldan rosinum. Omma mín segði, at tey eisini brúkti innihaldið í hvítanýrum til líknandi knetti, so javnstøða í tí feminina og maskulina var í matarhaldinum á hesum øki. Frá hesum er heldur ikki so langt til *mørarar* av ymiskum slag. Blóðpylsu ella *blóðmør* kenna vit øll, men tað vóru eisini aðrir mørar av hakkaðum

ella mælnum tilfari, eitt nú *sláturmörur*, sum var gjørdur av hakkaðum innvøli, kjøtpettum sum vóru elt saman og koyrd í eina seyðavomb – uttan at eg havi kunna samanborið tað, so minnir hetta ikki sørt um tað skotska *haggis*, men um tað er talan um matligan skyldskap, tað tori eg ikki at siga. Sláturmörur var etin til døgurða við eplum afturvið. Eisini høvdu tey *ketilsmør*, har fiskur eisini var blandaður uppí. Frá hesum er vegurin til knettir og frikadellur ikki so langur, men knettir og frikkadellur eru enn so vanlig, at tað haldi eg ikki eg fari at koma nærri inn á.

Hin vegin fari eg at umrøða *kams*. Kanska onkur enn ger kams, men vanligt er tað ikki, tað er ein rættur, sum næstan er farin í gloymskunnar hav. *Kams* var gjørt burtur úr fiskalivur, sum varð elt saman við rugmjøli og kryddi. Kamsdeiggið var koyrt í fiskamagar, ella niður í heilar fiskar, sum innvølurinn var kroystur úr ella í toskarhøvd. Kams kundi eisini hitast á pannuni og etast beinleiðis frá pannuni. Men onkur kennir kanska til *livurseið*, sum er ein rættur sum kann berast saman við kamsseið.

Strofan *týskar klumpar og franska sós* blívur við at mala í høvðinum á mær, tí, tá eg hugsi um allar rættirnar við mjøldeiggi, mörar og kams, so komi eg at hugsa um týskar klumpar ella *Klöse*, sum er týska navni, av ymiskum slag at gera, men eg veit tað ikki við vissu, um skyldskapur er, men tað kann hugsast at her er talan um týska ávirkan. Tað eru sostatt nógv evni í føroyskari matmentan, sum enn ikki eru avdúkaði og sum krevja gransking.

Tá talan er um mat og mentan, hava mattíðirnar eisini týdning. Nú á døgum eta vit morgunmat áðrenn vit fara í skúla ella til arbeiðis og hava ein matarsteðg um middagsleiðið og eta nátturða um útvarpstíð. Máltíðirnar inn í millum hetta liggja ikki so fastar. Fyri einum 50-60 árum síðani vóru máltíðirnar øðrvísi. Tað fyrsta sum fólk fyrr koyrdu í munnin, tá tey komu upp var *ábit*.. Tað kundi verða sera ymist, ein sleiv av súpan ella greytinum frá degnum fyri, ein breyðbiti ella kanska bert ein mjólksopi ella annað av mjólk. Men tey sum høvdu *primus*, tá hann kom, kundu lættari kóka sær ein drekkamunn.

Tað stóra máltíðið um morgunin var *morgunmatur*, sum vanliga varð etin um 10 tíðina. Til morgunmatar kundu tey hava kókaðan havhest, riv, okkurt uppheitt frá døgurðanum dagin fyri, sild ella ansjósir, sum kundu keypast í handlinum sum blikkmatur, ella tað sum annars var til viðskera, kanska ein bita av osti, um hann fekst.

Í hesum sambandi er vert at nevna orðið *viðskeri* – sum ofta verður blanda saman við danska orðið *pålæg*. Orðið lýsir seg sjálv, tí viðskeri var tað, sum tú skært tær aftur við breyði ella drýli og tað var ikki neyðugt at leggja tað oman á breyðið á sama hátt, sum verður gjørt í dag. Matsøguliga er fyrbrigdi at leggja viðskeran omaná breyðið ikki vordið vanligt fyrr enn seinast í 1800-talinum, áðrenn tað var allur viðskerin settur heilur á bordi og skorðin og etin aftur við og ikki dálaður sundur og lagdur oman á breyðflísina við margarini ella smøri undir, sum gjørt verður í dag. Hetta er alt komið so við og við.

Døgurðin var fyrr rættiliga seint á degi – um tvey tíðina – og tað var altíð kókaður matur, grind, fuglur, fiskur, fekst, visnað ella ræst. Tey seinastu 200 árin hava epli altíð verði partur av døgurðanum, áðrenn tað voru tað røtur ella kanska einki, tí sum ein maður skuldi hava sagt einaferð: Hann hevði fingið bæði grind, tvøst og epli til døgurða – tað óvanliga var at fáa epli afturat grindini. Í dag eru tað helst fáa av tí eldra ættarliðinum sum vilja verða eplini fyri uttan. Seyðakjót, tað verið seg ræst ella turt hoyrði ikki yrkadøgum til, men var eti sum veitslumatur ella til høgutíðirnar – tey sum áttu tað og tað var ikki øll sum blóðgaðu knívin.

Millum døgurða og nátturða var millummáli. Tað var drekka – te ella kaffi – saman við einum breyðbita og ofta putursukur omaná. Og um væl vildi til, so vóru pannukakur bakaðar til millummála.

Seinasta máltíðin var *nátturði*, sum varð etin stutt áðrenn niðurfaringartíð. Nátturðin var fyrr okkurt slag av *súpimati*. Tað kundi verða vellitur ella greytur. Høvdu tey *súpan* - vanligu ræsta súpan við skerpibeinum, seyðafótum ella einum klíningi av garnatálg sum bót og mjøli gjørt útá, so hon var tjúkk og mettandi, høvdu tey okkurt niðurindir. Tað kundi vera turrur fiskur ella kanska snerkt fiskaskræða.

Turrur fiskur var sera vanligur matur eisini til døgurða og inn ímillum, og hyggur tú at fotomyndum frá um 1900, so eru flestu skjólðrar avtaglaðar við upphongdum fiski. Turrur fiskur er annars eitt fyribrigdi sum er væl kent í norðurhøvum og verður etið bæði í Íslandi, Noreg og Grønlandi. Tað var eisini ein tíð har riklingur og ravi vórðu sent til danska kongin sum delikatessa, sum kongur eisini lat vinir og kenningar fáa burturav.

Tað eru sjálvandi komi eitt og annað nýtt í kostin til allar tíðir, men við fríhandlinum, sum kom í 1856, hendu stórar broytingar, tí nú kom handil í mestsum hvørja bygd og her er tað bert gingið tann eina vegin tí sambandi við úrheimin er vórðin betri soleiðis, at vit í dag kunnu keypa tað mesta í teimum stóru handlunum, sum keypast kann aðrastaðni um okkara leiðir – eisini frukt og grønmeti og blikkmat eitt nú *corned beef*.

Tann nýggja fiskivinnan, sum byrjaði eftir fríhandilin lærði ikki bert føroyingar at framleiða tað algongda norðuratlantiska *brandið* - salt- og klippfisk. Her kann eg ikki lata verða við at nevna amerikanska rithøvundin Mark Kulanski, sum skrivaði eina bók um toskin, sum broytti heim, og tað var júst um salt- og klippfiskin. Ein bók sum leingi kundi keypast á flestu flogvøllum. Men saltfiskurin gav eisini føroyingum møguleika at vinna pening og fáa nøkur oyru at keypa fyri og tað var byrjanin til tað *konsumsamfelag*, sum vit hava í dag og eftir at konufólkini við flakavirkjunum frá umleið 1960 fóru til arbeiðis í flestu bygdum vórðu stundirnar minni til at gera mat og tað kom at verða ein lætti at keypa lidnan mat í handlinum.

Tað, sum eyðkennir gastronomiska og kulinariska menning í øðrum londum er tað sum er knýtt at matstovum og tí sum stendur á matarskránni við síni eyðkendu mattaxonomi, tá talan er um kendar algongdar rættir t.d. *coq au vin*, grýturættin *Beuf Stroganoff* ella klassiska desertin hjá Eskoffier *Perch Melba* ella *Banana split*, sum hefur sín egnu samleika og ikki bert kann skilmarkast sum banandesertur.

Fyrsta vertshúsið í Føroyum, sum vist eisini virkaði sum hotell, var *Vertshúsið*, sum fekk skeinkiloyvi í 1835. Vertshúsið sum seinni fekk navnið Hotel Djurhuus, var í nógv ár einasta hotell í Føroyum, men so við og við komu fleiri. Eitt kom á Tvøroyri í longu í 1908 og fyrst í 20. øld komu eisini onnur hotell í Havnini og úti á bygd okkurt eisini.

Leypa vit heilt fram til 1968 vóru tað umframt matstovurnar á hotellunum og sjómansheiminum, 2 aðrar matstovur, 2 pensionat og 1 kondittarí í Havnini. Tað var tað og hvussu tað er í dag. Tað vita tit. Hotellini vóru fyrst og fremst ætla at hýsa ferðandi, tí vanligu fóru fólk ikki eta, uttan kanska onkur einsamallur maður ella sjómansskúlanæmingur, sum fekk sær at eta á sjómansheiminum ella onkrum pensionati. At fara út at eta er ikki komið fyrr enn rættiliga seint, og tað er serliga tað yngra ættarliðið, sum dugir hetta. Viðvirkandi til tað hefur sjálvandi verið rúsdrekkaálgávan í Føroyum, tí tað var ikki fyrr enn í 1992 at broyting kom í, tá hevði søla og skeinking av rúsdrekka varið bannað síðani 1907.

Tað rákið, sum í mong ár hefur verið í londunum rundanum okkum, eitt nú í Danmark, og sum eg stutt nevndi í byrjanini, er eisini komið til Føroyar, tí umframt heimligar matstovur er, sum longu nevnt, eisini komin ein hópur av etniskum og altjóða matstovum við eksotiskum og fremmandum mati, sum víkir frá tí heimliga og kenda. Men tað broyttist m.a. við tí nýskapandi norðurlendska *matmanifestinum*. Matstovan NOMA, sum er í somu húsum, sum føroyska sendistovan í Keypmannahavn, er í dag mett at verða besta matstova í heiminum.

Tað var ein tíð, tá tað hoyrði seg líka sum ikki til millum føroyingar at tosa um mat, til neyð um gott turt kjøt – men nú er vent í holuni eisini her, nú verður tosa um mat í kringvarpinum og skriva um mat í bløðum og tíðarritum. Tú opnar næstan ikki sjónvarpi uttan at tú sært James Oliver ella danska matguruin Claus Meyer gera mat og tað verður í dag tosað um mat sum um alt annað eisini gourmetmat og *slow food*.

Men *fast food* rákið er eisini komið til Føroyar fyri mongum árum síðani. Eg minnst væl enn tann stóra dag, tá ein pylsuvognur var settur upp á Pólsoyrni í Sørvági, men akkurát árið, nær tann fyrsti pylsuvognurin kom til Havnar veit eg ikki, men mær vitandi hefur pylsur og annar grillmatur og ikki at gloyma *fish and ships* verið at fáa í Havnini. Tað er kortini ikki fyrr enn tey seinastu 30 árin at vit hava fingið pizzastøð og meira avanseraðar grillbarrir, men tað fari eg ikki at brúka meira tíð uppá, tí her kann ein og hvør gera sínar egnu royndir. Her er talan um alheimsgerð, sum lítið staðbundið hongur uppi við.

Eg haldi meg ikki fara skeivan, tá eg sigi, at tað ikki var tað gastronomiska ella matlistarliga, sum eyðkendi føroyskar matstovur tey mongu árin, men nú er av álvara komin broyting í. Hotell hava skipað fyri serligum matarkvøldum við føroyskum mati, eitt nú smakking av skerpikjøti og skipað hefur verið fyri øðrum kulinariskum tiltøk á hotellum og eisini fyri einum matfestivali í Vágshotni. Nú er øl, vín og rúsdrekka ikki bert eitt, sum tú verður fullur av, men eisini eitt, sum gevur tær smakkupplivilsir. Eisini fólk uttanfyri Føroyar hava fingið eyga á matmentan okkara, tí í 2011 vóru føroyskar matstovur fyri fyrstu ferð umrøddar í *Den Danske Spiseguide*, og triggjar fingur stjørnur. Hetta er kanska ikki so lægi, tí okkara góði kokkur Leif Sørensen var millum teir, sum skrivaðu undir tað *Norðurlenska matmanifestið*, ið longu er nevnt, og sum liggur til grund fyri teirri menning sum er farin fram í norðurlenskum matkynstri í dag.

Tað eru sjálvandi nógvir og stórir mótsetningar í øllum, sum hefur við mat at gera – matur er eitt *complexio oppositorum* eitt fyrbrigdi við mótsetningum, tí tað kemst ikki uttan um at seta mat í sambandi við heilsuna, men tann spurningin fari eg ikki at taka mær av, tí av tí at árið 2011 er kostár, eru tað onnur sum upplýsa um tað, men hyggja vit at vikubløðunum, koma mótsetningarnir greitt til sjónar, tí á einari síðu eru uppskriftir til kalloriubombur og á næstu síðu grein um slankiráð.

Bakstur er vorðin ein týðandi táttur í matgerðini og her hava bakiovnar og komfýrar havt stóran týdning, tí munurin á matgerð á fyrstaði og grúgvu og í einum nýmótans køki er stórur. Teir fyrstu komfýrarnir komu til Føroyar miðskeiðis í 19.øld. Suðurjútar hava í mong harrans ár verið kendur fyri teirra kaffi- ella kakuborð, sum tað eisini er skrivað nógv um, men eg haldi ikki, at eg fari skeivur, um eg sigi at tað føroyska kaffi- ella kakuborðið ikki stendur aftanfyri tað suðurjútska. Køkur vóru fyrr ikki nakað, sum tú át dagliga, kortini kenni eg frá mínum barndómi ikki til annað enn at um vikuskifti bakaði mamma eitt sötabreyð ella ein trumf, sum onkur nevndi tað og tað vardi vikuskifti út. Tað var ikki óvanligt at fáa drekka og sötabreyð til morgunmat sunnumorgun. Hinvegin hava havnarfólk verið vælsignað baði við bakarvørum og kondittorvørum í stórthundrað ár ella meira frá Restorff – hetta eigur ikki at detta burtur og endin skal ikki sleppast.

Tann lærði Jens Christian Svabo, sum skrivaði nógv um Føroyar, sigur frá umleið 1780. at tey tá fingur tey bæði *vafler, svesketærte, søsterkage, mandeltærte, sukkerkringle, gode råd og andet bagværk* aftur við kaffinum til tey stóru brúðleypini. Kaffi og køkur hoyra til eitt brúðleypsborð, men ein kann veruliga undrast á, hvør ið orkar at drekka kaffi og eta køkur eftir at hava fingið forrætt, og høvuðsætt, vanligu bornan fram einar triggjar ferðir, oman á og so at fara beina leið til eitt kaffiborð við einum kakiborði av olympiskum dimensiónum. Her duga vit ikki magamál og elegansin í maltíðinum dettur líkasum burtur. Fyri ein antropologiskan granskara, sum dugir eitt strukturalistiskt vísindaligt háttalag eigur tað føroyska kakuborðið at vera eitt sera áhugavert granskingsrevni, tí har er strukturelement og mediatorar í ólukkumát: bleytar kakur, skarpar kakur, lagkakur, okkurt í skál og so ikki at gloyma tær pompøsu brúðleypskøkurnar og kransakøkuna – you name it.

Tað er so nógv annað, sum eisini kundi verði tikið fram. Gamli Svabo sigur frá, at tað var vanligt at leska fremmandar gestir við hvønn og rómafleytum og vanligt var hjá børnum at eta sýrur og at kóka tær til greyt, men vóru rádd til at halda uppat við hesum, tá tey fóru at brúka kunsttøð. Tað vóru eisini bygdur, har tey ótu bæði krækling, øðu og krabbar. Í Sørvági var tað sera vanligt at fara at grava eftir landfiski – ella langfiski – úti á sandinum í páskamysingini, og mær er sagt, at *smyrslingur* eisini var tikin og etin har hann fekst. Sagt er frá at smyrslingur var at fáa úti við Skipá. Tað verður ofta sagt, at einaferð var so illa stætt í Føroyum, at fólk doyðu við tarablaði í munnum, men tari er ikki vánaligur matur, spyr japanarar. Eg minnst, at tað var vanligt at eta ta gulu rípuna, sum er miðskeiðis í tanginum – vit róptu hesi tarabløð sum mintu á hómiliu bløð *tang*. Tað smakkaði væl hjá okkum børnum. Tað eru eisini nógvar urtir, sum vaksa í Føroyum ið kunnu nýtast sum krydd og soppar ella hundaland, sum er tað matliga føroyska navnið, havi eg als ikki umrøtt. Havhestatíðin ella nátatíðin er liðug fyri í ár. Nógv hava leitað sær oman í Vágsbotn og keypa sær eitt kók av náttum, hóast teir kosta einar 70 krónur fyri hvønn, men okkurt havhestagildi er eftir.

Tað, sum eg her havi sagt, skal ikki fatast sum annað enn nakrir fáir *brellibitar* tiknir úr føroyskari matmentan og føroyskari matsøgu Men spurningurin er so at enda. hvørja nytta kunnu vit fáa burtúr at granska og at skriva um føroyska matmentan úr einum mentanarvísindaligum sjónarmiði, sum er mítt sjónarhorn. Jú, tað er neyðugt ítúkiliga at mana fram matsøgu og matmentan okkara eins og annað søguligt, so vit geva hesum lív og fáa set orð á tað og gera tað samskiptiligt. Vit mugu fáa fatur tí, sum vit hava, so vit hava eisini eina søgu at siga, tá tað um góðan mat ræður, bæði heima hjá okkum sjálvum inni og á matstovum, og sum vit kunnu hanga uppí tær matvørur, sum vit flyta út til onnur lond.

Tað er tí ikki bert neyðugt at hava heilsufrøðiliga áskrift á matvørunum, men so sanniliga eisini hevur tað týðning at skjálprógva tilknýtið til mentan og søgu okkara – góðar og positivar søgur skulu eisini hanga uppí við føroyskum mati og matframleiðslu og vera partur av marknaðarføringini. Okkara fiskur skal ikki verða nakar bílligur og lítið smakkandi *pangasiusfiskur*, men eksklusivur dýrur fiskur, eins og klippfiskurin á sinni var tað. Tað er sera týðningarmikið, at føroyskur matur heima og úti hevur ein samleika – ein identitet, sum vit eru errin av, og sum vit fegin vilja, at onnur skulu vita um og vilja hava. Tí er tað neyðugt at vit fáa meira at vita um føroyska matmentan og føroyska matsøgu. Henda søgan skal eisini skrivast, so vit hava nakað at vísa til og sum setur okkum á landkortið, tá tað um mat og matmentan ræður. Tað er bæði vinnu- og sölufremjandi.

