

ÚR lívinum...

Monika Stauss Joensen er ættað úr Sveis og býr í Leirvík, har hon er gift og eigur 4 børn. Hon starvast dagliga á Føroya Musikkskúla. Í fjør gav hon gjøgnum Bókadeild Føroya Lærarafelag út bókina »Edelweiss og sólarkaffi – eitt sindur av hvørjum úr Sveis og úr Føroyum«. Í hesi greinarøð taka vit nøkur evni úr bókini, ið vit varpa meira ljós á.



HEYSTIÐ STYRKIR SANSIRNAR

MONICA STAUSS JOENSEN HUGLEIÐIR UM **HEYSTIÐ**, TÁ NÝGGIR **LUKTIR** ERU Í **LUFTINI**, **BLÓMURNAR FØLNA**, **FRUKTIRNAR ERU HENTAÐAR**, OG **TRØINI SKIFTA LIT**. HON **GREIÐIR** MILLUM ANNAÐ **FRÁ**, HVUSSU TAÐ VAR HJÁ **HENNI** AT GERA **BLÓÐPYLSU** Í **FØROYUM FYRSTU FERÐ**



SAMRØÐA

Eyðun Klakstein
eydun@sosialurin.fo

Heystið er yvir okkum, og hendan árstíðin kann verða sera hugnalig og hugalig, hóast tað er blivið myrkari, kaldari og vátari.

Í bókini »Edelweiss og sólarkaffi« skrivar Monika Stauss Joensen, sum er ættað úr Sveis, hvussu náttúran í Sveis á heysti tykist bjóða inn til eina seinastu veitslu, áðrenn kuldin og kavin lata hana fara til hvíldar.

– Um heystið koma allir sansirnir til sín rætt. Mjørkin liggur um morgunin sum eitt tungt teppi og lættir spakuliga, tá ið sólin kemur fram. Nýggir luktir eru í luftini, sólin missir sína styrki, blómurnar byrja at følna, fruktirnar eru hentaðar, trøini eru við at skifta lit, og bløðini detta av. Eisini kornakurin er sligin, og kornið komið til haldar; vín-drúvur eru hentaðar og pressaðar til søta drúvusaft ella vín, greiðir Monika frá.

Í bóndabygdunum verður nógv gjørt burtur úr, tá ið alt er heystað, og veturin er í durðinum.

– Bóndabygdir bjóða til »heystgildi«, har tey prýða hús og gøtur við blómum og seta alt fram – frukt, grønmeti og



mangt annað, sum tey hava bakað, súltað og gjørt úr fruktum. Eisini kanst tú smakka nýggjasta slagið av víni, sum júst er pressað. Her er blásitónleikur, sum bjóðar til dans, spælipláss til børnini er sett upp, og nógv leskiligt er at fáa.

– Í kirkjum og samkomum verður á hvørjum ári ein serlig gudstænasta hildin. Hetta verður kallað »Erntedankfest«, á enskum »Thanks-

giving«. Tá verður eitt væl prýtt borð sett upp, og borðið er á tremur við alskyns fruktum, grønmeti og blómum. Á henda hátt takka fólk fyrri allar gávur, sum náttúran gevur.

Blóðpylsan

Flettingin úti á bygd um heystið er næstan at meta saman við hátíð, har hýrurin á fólki er góður, og ymiskt serligt verður gjørt burturúr.

– Fyrstu ferð, eg skuldi gera blóðpylsu her í Føroyum, var tað ein heilt nýggj uppliving. Í Sveis eru blóðpysir ikki søtar, men kryddaðar. Tú keypir blóðið í pylsuformi, letur blóðið renna í eina steikipannu og rørir tað á sama hátt, sum tá ið tú gert røregg. Afturvið hevur tú kókaðar súreplabitar og eplabátar.

– Eg helt, at tað kundi ikki verða nakar trupulleiki at gera blóðpysir á føroyskan hátt. Eg hugsaði, at eg dugdi jú at vaska, tímdi altíð væl at gera handarbeiði, at seyma og baka – hví skuldi eg ikki klára, at vaska og seyma eina vomb?

– Eg fór til verka, vaskaði vemburnar um kvøldið og gjørdi tær klárar. Ætlaði at fylla og seyma morgunin eftir. Meðan eg stóð og gjørdi alt klárt, mintist eg áminningina, sum eg hevði fingið: »Koyr endiliga nógvar rosir í.«

– So var ikki annað at gera enn at renna til handils og spyrja meg fram. Á vegnum til handils møtti eg einari eldri konu, sum eg kundi spyrja, hvussu nóg »nógvar rosir« vóru. Um eg ikki visti ráð um okkurt, plagdi eg altíð at spyrja fleiri. So hevði eg okkurt at ganga út frá. Tað, sum øll svaraðu líka, vart tú noydd at gera. Tað, sum tú fekst ymisk svør uppá, mátti tú finna fram til mátan, tú sjáld vildi gera tingini uppá.