

Saltfiskahugleiðing úr einum sponskum egningarskúri

FØROYAR OG SPANIA HAVA EITT TIL FELAGS – SALT FISK. Í NÓGV ÁR VÓRU FØROYAR STØRSTI SALT FISKAÚTFLYTARI TIL SPANIA. FØROYSKI KVALITETURIN VAR SAMSTUNDIS TANN BESTI OG FØROYSKU SELJARARNIR FINGU HÆGSTA PRÍSIN. TAÐ ER YMISKT, HVUSSU FØROYINGAR HALDA, AT SPANIÓLAR HAVA LØNT OKKUM TÆNASTUNA AFTUR. FØROYSKU REIÐARÍINI FINGU SÍNAR INNTØKUR. ONNUR HAVA TIKIÐ SALT FISK TIL SÍN Í LÆTTARI ÚTGÁVU, MEÐAN UPP AFTUR ONNUR HALDA, AT SPANIÓLAR Í TAKKLÆTI EIGA AT BERA OKKUM SÍNA MATMENTAN OG LATA FØROYSKAN TOSK Í SPANSKAN BÚNA

Úr einum sponskum egningarskúri hugleiðir Helgi Jacobsen um klippfisk, lættsaltan tosk og spanskar matsnillingar Heima í Havn

Helgi Jacobsen

Eg havi kastað mín alsk á saltfisk. Lættsaltaðan tosk. Um tað ber til at elska ein rætt, ja, so elski eg lættsaltaðan fisk. Hann smakkar

so vælsignað væl, hann er lættur og skjóttur at gera, og ivaleyst er hann eisini sunnur. Nú tá eg havi roynt hann í fleiri ár, vísir tað seg, at hetta er døgurði, sum børn og ung eisini kasta sín alsk á.

Sjálvur dámar mær best at gera rættin so einfaldan sum gjørligt. Salta nøkur góð toskaflok í einar fimm tímar, morlað góð eplir og ger eina rúgvu av vælstoktum leyki. Vælgagnist!

Tú kanst velja at kóka fiskin, men uppafur betri er at baka hann í skamtum í aluminíumsfolio og leggja stokta leykin oman á fløkini, so nakað av leyksmakkinum rennur niður millum fonnhvítu toskavøddarnar.

Tað kann væl vera, at útvatnaður saltfiskur leingi hevur verið etin sum gerandisdøgurði í fleiri heimum í Føroyum. Áður enn frystiboksirnar komu, var salt jú brúkt til at varðveita fisk, kjøt og fugl. Útvatnaði saltfiskadøgurðin var tí eitt úrslit av, at hetta var einasti máti at goyma fisk til veturin. Hjá tí góða innløgumanninum bar ikki til at fara undir ein vetur við tómunum tunnum, og í gomlum tíðum var uttan undantak talan um saltaðan mat. Bæði á sluppum og seinni á trolarum



saltaðu menn eisini upp í tunnur til húsbrúk.

Tann saltaði fiskurin mátti altíð út- vatnast í einar tveir dagar. Útvatnaður kundi hann etast antin sum púra feskur ella við einum ferðili av saltráka saman við leyki, mjólkarsós og øðrum.

Stokkfiskur fyri 700 árum síðan

Áður enn saltið kom til Føroya, var einasti máti at goyma matin at ræsa og turka. Fiskur var etin feskur, visnaður, ræstur og turrur. Fyri 700 árum síðani varð tann stóri toskurin ráskorin og turkaður og fluttur til Bergens. Men tá bergenshandilin fánaði burtur um ár 1500, misti hesin turri stokkfiskurin sín týdning sum handilsvøra í Føroyum.

Samstundis fekk landbúnaðurin nógv størri týdning, og ull gjørdist gull, meðan fiskiskapur stórt sæð bara var til heimabrúk.

Men so kom saltið. Fólksligi professarin Jóan Pauli Joensen, sum í vár ríkaðu okkum við tveimum verkum um føroyskan mat, hevur lýst sera væl, hvønn týdning saltið fekk fyri føroyska matmentan. Hann vísir á, at orsøkin til, at føroyingar hava ræsað og turkað matin, hekk saman við, at salt, eins og flestu kryddvørur fyrr í tíðini, var ein sera dýr vøra.

Góða saltið var sunnanfyri, og sjófararin Magnus Heinason var millum teir fyrstu, sum í 1587 fórði bíligt salt

Spanskur egningarskúrir

Mynd: Helgi Jacobsen