

ferður og brellibiti – 2. partur

ið var eftir, varð avhøvdaður, kruvdur, greipaður og hongdur upp á fiskatræið ella í hjallin heima við hús.

Hjallar og húsaveggir vóru ofta fullir av fiskatrøum við fiskagreipum. Fiskurin varð etin so hvørt av trænum. Fyrst sum feskur, so sum visnaður, síðani sum ræstur og at enda bukaður og etin sum turrur fiskur. Soleiðis verður enn gjørt av teimum, sum veiða sín egna fisk.

Teir høvdu fyrr serligar fiskahjallar. Í Norðuroygggjum høvdu teir *búðarhjall*, har onnur helvtin var av timbri og hin helvtin lagað upp av gróti. Fiskurin varð hongdur upp til turkingar í timbur- ella rimapartinum og goymdur turrur í tí meira svaliga búðarpartinum, grótparturin.i. Bert turrur fiskur varð etin uttan at vera kókaður fyrst, men tað bar eisini til at bloyta turran fisk og kóka hann, eitt nú var síður norðanfyrir í Føroyum at hava visnaðan ella útbloyttan turran fisk til døgurða jóla- og nýggjársoftan, ”aftans-fiskur” kallaður, og tá var kókaður, skinsaður sperðil viðskerin.

Tað bar sjálvandi til at telgja uttanav einum turrum ikki bukaðum fiski, men skuldi fiskurin etast sum ein av dagsins høvuðsmáltíðum, eitt nú til døgurða ella nátturða saman við súpan, var neyðugt at buka fiskin á einum stórum steini við einum tungum hamara. Tað vanliga var at eta kókað epli og spik av grindahvali aftur við turrum fiski til døgurða, men var einki spik, so bar til at eta sperðil ella salttálq afturvið.

Fátakramatur og finur matur

Ein kona úr Sørvági segði einaferð fyri mær, at hon ein dagin stóð uttanfyri hús síni og bukaði fisk á einum steini. Tá kom ein gomul kona handanifrá (Miðvági) framvið. ”O, vælsignað,” segði hon, ”eigur tú einki annað til døgurða í dag, stakkal-in?”. Konan var eitt sindur illa við av hesi niðurgering av tí turra fiskinum, men svaraði hampiliga aftur. ”Jú, tað er ikki tað, eg havi nógvan góðan mat í salttunnunum í kjallaranum, men nú átti eg eisini góðan turran fisk, og eg fór at munga eftir honum.” ”Tað hevði verið tað seinasta eg hevði etið”, segði gamla konan, sletti upp á nakka, og helt fram leið sína. Nú var henda kona júst ikki av ríkastu fólki, so hon hevði kanska etið nóg mikið av turrum fiski í lívi sínum. Hjá fólki flest var turrur fiskur gerandiskostur, sum tey altíð høvdu at taka til.

Hinvegin var turkaður *ravi* og *riklingur* meira at rokna sum betri matur og sum marglæti. Eg var á eini ráðstevnu um mat og matsiðir í Keypmannahavn fyri nøkrum árum síðani. Í hesum

sambandi spurdi ein granskari, sum kannaði tann mat, sum tey ótu við hovið hjá danska konginum, meg, um eg kundi siga henni, hvat *rav* og *rekling* merkti. Tað kom til kongshúsið úr Føroyum. Hetta mundi vera okkurt serliga gott, helt hon, tí tað vanliga var, sum hon kundi siggja, at kongur gav eitt sindur burturav til vinir og kenningar á harragørðunum kring landið.

Eg kundi straks siga henni, at talan var um *rava* og *rikling*. Ravi er ein ál av tí ytsta og feitasta av kalvanum nær fjaðrunum. Tað er *kalvaravi*, men *skoturavi* var eins vanligur. *Riklingur* var smøl fløk skorin úr kalva, *riklingskast* eru tvey fløk, sum hanga saman í erva. Tað var heldur ikki óvanligt at skera rikling burtur úr steinbíti. Bæði riklingur og ravi vórðu turkað, ravi var nógv feitari enn riklingur. Bíggjarmenn í Vágum vóru kendir fyri at hava serliga góðan rikling.

Ravi og riklingur vóru soleiðis ein delikatessa við danska hovið í síni tíð, men bæði ravi og riklingur vóru eisini roknaður sum góður matur í Føroyum, men tað fæst ikki í dag, og hevði riklingur ikki verið keypandi, tá vit hugsa um, hvussu høgur prísurin er á feskum kalva. Men so seint sum í 1950-unum var tað vanligt at skera rikling av kalva umborð á føroysku saltfiskatrolarunum, sum manningin hevði við sær til lands, svarandi til nútíðarinnar grams. Grønlendingar framleiða í dag turkaðan rikling av svartkalva.

Felags mentan

Londini í útnorði t.v.s. Føroyar, Ísland og Norður-Noregi tóku til umleið 1600 lut í somu framleiðslu av turrum fiski. Talan var um somu vøru og sama *brand*. Ikki bert hevði norski presturin Petter Dass (1647-1707) stóran andaligan týðning fyri føroyingar við sálum og vísum sínum, men nógv av tí, sum hann yrkir um í bók síni *Nordlands Trompet*, sum Axel Tórgarð so meistarliga væl umsett til føroyskt. kann fðrast yvir á føroysk viðurskifti. Ikki minst, tá hann greiðir frá vanligu matinum har um leiðir, sum líkist nógv tí føroyska, eitt nú útbloyttur seiður. Tann fiskurin, sum peningaliga hevði størstan týðning, var toskurin: ”Nú norðlendska toskin eg umrøða skal, sum fiskimenn her kalla skreið.” Sveik toskurin, so stóð illa til við handlinum til Bergens. Hann greiðir eisini frá, hvussu teir turkaðu fiskin: ”Teir opna-hjall gjørdur og heingingartræ, teir greipaðu toskarnar rað eftir rað, tveir fiskar ta greipuna gera.” Eisini vandin við flugu og maðki var har tann sami. Í

lýggjum og vátum veðri, kom maður í: so at ” at toskurin, sum tit har hongdu á træ, skjótt skriða skal skarpur, eg meini við tað, sum fólki rópa Markus hin hvíta”. Markus hin hvíti var maður, sum kom í fiskin.

Petter Dass ger viðmerkingar til øll fiskasløgini, eitt nú kalva: ”tú ansa tær, at ikki gloyma skalt tú, frá kalva og flundru at greiða... Teir rikling rista úr rygginum mest, men ravarnar man teimum tó dáma best, so feitir sum smør kunnu vera.” Meðan toskur, longa, kalvi og brosmu vóru hildnir at vera góðir fiskar, heldur hann minni um hýsuna: ”Men hvat hon so etur, hon turrislig er, og afturvið henni nógv smørið tí fer, um tú skalt í munn hana taka. Er etandi fesk, ja, men hvør hevur hoyrt, teir turkaðu hýsu til keyps hava koyrt, ei verður hon saltað í laka.” Her vildu kortini framleiðarar av turrum fiski í dag neyvan verið samdir við Petter Dass, tí hýsa verður roknað sum góður matur og er tann fiskur, sum íslendingar nevna fisk.

Uttan mun til slík frábregði, so sýnir Petter Dass okkum at vit her hava eina felags matmentan, sum enn er galdandi fyri Føroyar, Ísland, Grønland og Norður-Noregi og partvíst eisini fyri Jylland í Danmark, sum eru kent fyri m.a. sínar *tørre jyder* (turkaður flatfiskur).

Munurin á teimum vinnusøguligu viðurskiftunum í Føroyum og helst eisini í Íslandi, sum eg ikki havi havt høvi til at kanna nærri í hesum sambandi, og Noregi er tann, at í Noregi hava teir til henda dag uttan íhald hildið áfram við somu handilsligu og vinnuligu framleiðslu, sum teir hava havt síðani miðöld, og teir hava havt sínar marknaðarnisjur á europeiska meginlandinum. Steðgur hevur ikki verið í sum í Føroyum.

Tað er tí so sjálvandi, at tað er eitt samband millum tann vakuumpakkaða turra fiskin í plastikposum, sum í dag fæst til keyps í handlum í Íslandi, Føroyum og Norður-Noregi og ta fornu framleiðsluna av turrum fiski.

Skundverður, brellibiti og samleiki

Lat okkum her steðga á eitt sindur fyri at kanna eftir, hvat er í plastikposunum. Í Føroyum er tað enn bert turkað fiskafløk av toski, hýsu, hvítingi og upsa við ella uttan skræðu í posanum. Hesin turri fiskurin er fyrst og fremst keyptur, tí hann er skjótur og lættur døgurðamatur, tí tær nýtist bert at kóka eplini. Ein frálíkur skundverður afturvið spiki, men dýrari enn so mangur annar døgurðamatur. Frálíka orðið *skundverður* er eitt nýtt orð í føroyska málinum og kann

samanberast við tað, sum á enskum eitur *fast food*, men við nógv víðari merking enn grill-matur. Turrur fiskur er, sum nevnt frammanfyri, eisini komin til háborðs. Hetta hongur í Føroyum neyvt saman við skapanina av einum serligum føroyskum mentanarligum samleika, sum byrjaði miðskeiðis í 1800-talinum.

Fari eg ikki heilt skeivur, so meini eg at turrur fiskur eisini var á borðinum ta einu ferðina eg havi verið til Torrablót á Hotel Søgu í Reykjavík. Í Íslandi er margfaldið av turrum fiski í plastikposum stórt, teir hava *harðfisk* av hýsu, toski, steinbíti og óivað av øðrum fiski eisini. Tað, sum teir rópa *bitafiskur*, eru smáir munnbitar ella brellibitar at eta beinleiðis úr pakknum. Brellibiti er eisini eitt nýtt fittligt orð í føroyska málinum. *Brell* er at hava hug til okkurt serligt etandi, t.d. brellist eftir sjokulátu. Brellibiti kann eisini fevna um tað, sum verður nevnt “snacks” á enskum.

Tað sama er galdandi fyri nógvan norskan plastikposafisk, sum bæði fæst í heilum turkaðum fiskafløkum, men teir hava eisini riklingsbitar av steinbíti og beinleiðis marknaðarføra “snacks” av fleiri sløgum av turrum fiski. Meðan hesin fiskurin í Føroyum enn mest er at rokna sum døgurðamatur at eta aftur við eplum og spiki, so er hetta neyvan so í Noregi og Íslandi. Eitt er, at ein sum føroyingur ofta kann brellast eftir turrum fiski, men enn eru føroyingar ikki farnir at framleiða turran fisk til smáar brellibitar.

Eg havi tíverri ikki havt stundir og møguleika at kanna eftir, nær íslendingar og norðmenn fóru undir hesa framleiðslu av modernaðum turrum fiski, men mær er sagt frá, at hon í Íslandi eins og í Føroyum hevur samband við framleiðsluna av fiskafløkum ætlað at frysta. Dr. Jón Þ. Þór søgufrøðingur, sum hevur skrivað nógv søgulig verk um íslenska fiskivinnu, heldur at harðfiskur í plastikposum byrjaði at koma seinast í 1950-unum. Tað skuldi ikki undrað meg, um tað sama eisini er hent í Noregi.

Norrønur matararvur

Samanumtikið, so er hent tað, at tað bæði í Íslandi og Noregi verður tikið fram eitt nýtt modernað matkonsept, sum í sínum turra organoleptiska eginleika hevur sínar røtur aftur til víkingatíðina og ta gomlu turrfiskaframleiðsluna frá miðöld, men sum er turkað við eini tøkni, sum hoyrði til klippfiskaframleiðsluna frá umleið 1940, og gjørt av einum fiskaflaki, ætlað at verða útflið sum

fryst fiskafلاك. Soleiðis hevur gongdin í hvussu so er verið í Føroyum. Hetta er ein mentanargongd í fleiri lögum – ein gott og væl 50 ára gomul nýskapin, sum er komin fram í Noregi, Íslandi og Føroyum.

Sum lond eru Ísland og Noregi tá tað kemur til sølu, marknaðar-røkt og framleiðslu meira framkomin enn Føroyar. Í hesum londum hava tey tí ment eina fjølbroytta framleiðslu av vakuumpakkaðum turrum fiski og fiskabrellibitum at eta beinleiðis úr posanum í kapping við saltstengur, eplakips, peanuts, poppkorn, danska ”flæskesvær” og mangt annað. Í Íslandi fæst harðfiskur av ymiskum slag ikki bert í hvørjari kiosk, men liggur eisini sum eitt serligt petti av Íslandi, sum ferðafólk kunnu keypa í sölubúðunum í Keflavík og aðrastaðni, har mong ferðafólk koma. Tær ferðirnar eg havi gist á góðum hotellum í Norður-Noregi, tá hevur altíð ein lítill posi við onkrum slag av turrum vakuumpakkaðum fiski verið at finna í barrskápinum til ein prís sum er væl og virðiliga kappingarførur við drykkivørurnar í sama skápi. Eisini grønlendingum dárar væl turran fisk, ikki um at tala turkaðan rikling – rekling – av svartkalva.

Turrur fiskur við rótum sínum í eini gamlari felags framleiðslu í útnorði bindur sostatt á ein hátt ikki bert londini í útnorði saman søguliga, men í okkara nýmótans samfelag er tann turri fiskurin og tann nýggja framleiðslan av fiskabrellibitum vorðin til eina ítøkiliga ímynd, ið skapar eitt felags støði í matmentanini, sum er brúkiligt í skapanini av einum felags samleika millum londini í útnorði, sum hava eina kolonitíð til felags.