

bóka

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com

Matur og Matgerð

- revisited

Í 1907 gav Sanna Helena Patursson út matgerðarbókina "Matreglur fyri hvørt hús". Hetta var ein tann fyrsta bókin á føroyskum máli um matgerð í føroyskum høpi. Síðani skuldi ganga næstan 70 ár áðrenn legendariska bókin hjá Óluvu Skaale og Mariussi Johan-nesen "Matur og Matgerð" kom út í 1974. Hendan bókin var nýskapandi fyri siðbundnu føroysku matmentanini og fekk hon eisini virðisløn M.A. Jacobsens fyri yrkisbókmentir í 1976. Virðislønarnevndin fordi tá fram, at bókin var skrivað á lottum og dygdargóðum máli og at høvundarnir vistu væl at sameina gamalt og nýtt, for-kunnugt og vanligt, so at hon fór at verða hent matgerðarráð til nýtslu í føroyskum húshaldi, sum eisini tann undirtøka,

bókin fekk, hevur sýnt. Bókin gekk sum heitt breyð og mátti endurprentast í fleiri umførum. Sney útávur eru komnar út higartil! Í dag hevur hon verið fullkomiliga útseld seinastu tíggu árinum. Tí goymi eg eisini mína sum gull. Eg ringdi í vikuni til Óluvu og spurdi um vit kunna vanta eina nýggja útgávu ella kanska ein tveyara?

-Nei, Matur og Matgerð verður ikki útgivin aftur. Tað orki eg ikki at fara undir. Tað at geva slíka bók út er ikki sum í dag har alt er talgilt. Tað er nógv stríð við teim gomlu stöddunum, sigur Óluva Skaale.

-Matur og Matgerð 2? Nei, tað hugsu eg heldur ikki, at eg fari undir, sigur Óluva Skaale at enda.

Nú 24 ár eru liðin síðan slík

føroysk matmentanarlig bók er komin út er kanska stundin komin at yngru ættarliðini fara at royna seg. Vónandi fara í hvussu so er ikki 70 ár at ganga aftur, tí føroyingar hava ongantíð kunna verið ákærdir fyri at hava verið raskir dokumentaristar. Sjálvandi eru fleiri kóikbøkur á føroyskum máli komnar út síðan 1974, men haldi ikki, at tær hava havt ta fokus á tí serføroyska vit eiga millum fjalls og fjøru, sum Matur og Matgerð hevur. Ikki so, í Matur og Matgerð eru sanniliga eisini kontemporear altjóða uppskriftir frá samtiðini í 1970'unum, so sum Kalifornisk Svískukaka og Persiskur Døgurði. Men eingin ivi um at partarnir, ið viðgera okkara serføroysku matmentan úr gróni, fiski, hvali, fugli, seyði og haru

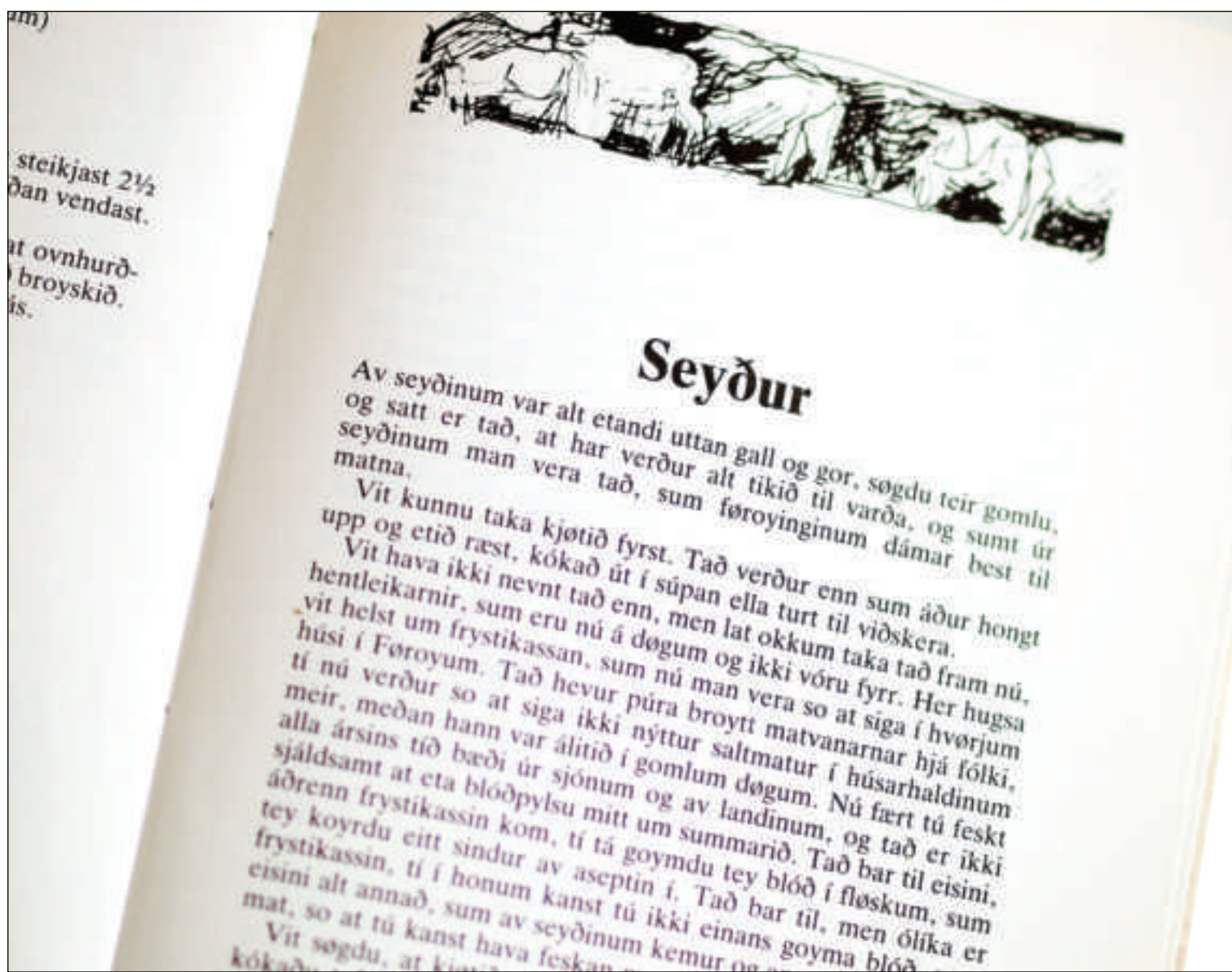
ikk eru viðgjørdir betri síðani. Nú fjøllini skjótt eru gingin og slaktið fingið frá hondini er hent hjá nógvum av yngru ættarliðunum, ið kanska ikki øll hava tey eldru at vísa sær á um haggreiðing, at leita sær ráð í Mat og Matgerð. Við loyvi frá Óluvu Skaale prenta vit her brot frá innganginum um Seyð í Mat og Matgerð.

Av seyðinum var alt etandi uttan gall og gor, søgdu teir gomlu, og satt er tað, at har verður alt tikið til varða, og sumt úr seyðinum man vera tað, sum føroyinginum dámar best til matna.

Vit kunna taka kjøtið fyrst. Tað verður enn sum áður hongt upp og etið ræst, kókað út í súpan ella turt til viðskera... Vit søgdu, at kjøtið varð etið ræst ella turt, men teir gomlu kókaðu tað eisini feskt, bøgir og síður, og goymdu tað sálkað við salti sum skinsakjót til viðskera. Hetta verður gjørt enn, og nú verður seyðakjót eisini etið feskt antin stókt ella kókað upp á ymsar mátar.

Fótamørin rulla tey til rullupylsu, og góður gimbur lambsfótamørir plagdu tey eisini at turka, og góður fótamørur smakkar frálíka væl.

Tað gav at bíta hjá konuni, sum skuldi seta á turkaðan fótamør og visti ikki, um hon skuldi velja frampartin ella kultrið. Tá segði hon: "Skeri eg teg her, so missi eg teg har", og so legði hon saman, áðrenn hon skar, og fekk so bæði av bróskinum og kultrinum...



Mortan í Hamrabyrgi umrøður nýggjar bókur um mat og drekka.