



Mortan í Hamrabyrgi

Matur og drekka á ólavssøku

Hvat bjóða vit ólavssøguhestum at eta og drekka í 2009? Hesin spurningur kann tykjast sjálvsagdur og sum so lættur at svara. Tað sama sum vit altíð gera! Stóra kalda borðið við siðbundnum føroyskum brellbitum: turra grind og spik, turrur fiskur, kold epli, skerpikjøt, rullipylsu. Bjór og snaps afturvið

Á ólavssøku, tjóðarhátíð føroyinga, skal maturin vera føroyskur og heimagjörður burturav. Tá leyva vit ikki til handils og keypa innfluttar vörur, men kanska heldur tvørturímóti kappast um at seta mest forkunnuga og tjóðskaparliga matin á borðið. Gjarna líka frumkendur og føroyski búnin!

Hetta er sjálvandi sagt í speisemi, tí ólavssøku-borðið kann viðhvørt tykjast nakað bundið eins og maturin á jólum. Rituellur. Skal tað

ikki vera loyvt at menna ólavssøku-borðið við øllum tí tilfeingi í føroysku náttúruni, sum vit í dag ikki gagnnýta? Uttan at vera skirdur »avanseraðu«?

Her hugsi eg serliga um planturnar og taran. Men ilt at siga hvat av hesum er etandi. Fleiri vísindalig føroysk bókaverk finnast um plantur og taran, men tað er sera avmarkað hvat er fest niður á blað um hvat er etandi. Tað er vitan sum í flestu førum er borin á mannamunni. Og sum tí ikki kemur øllum í Føroyum at gagni.

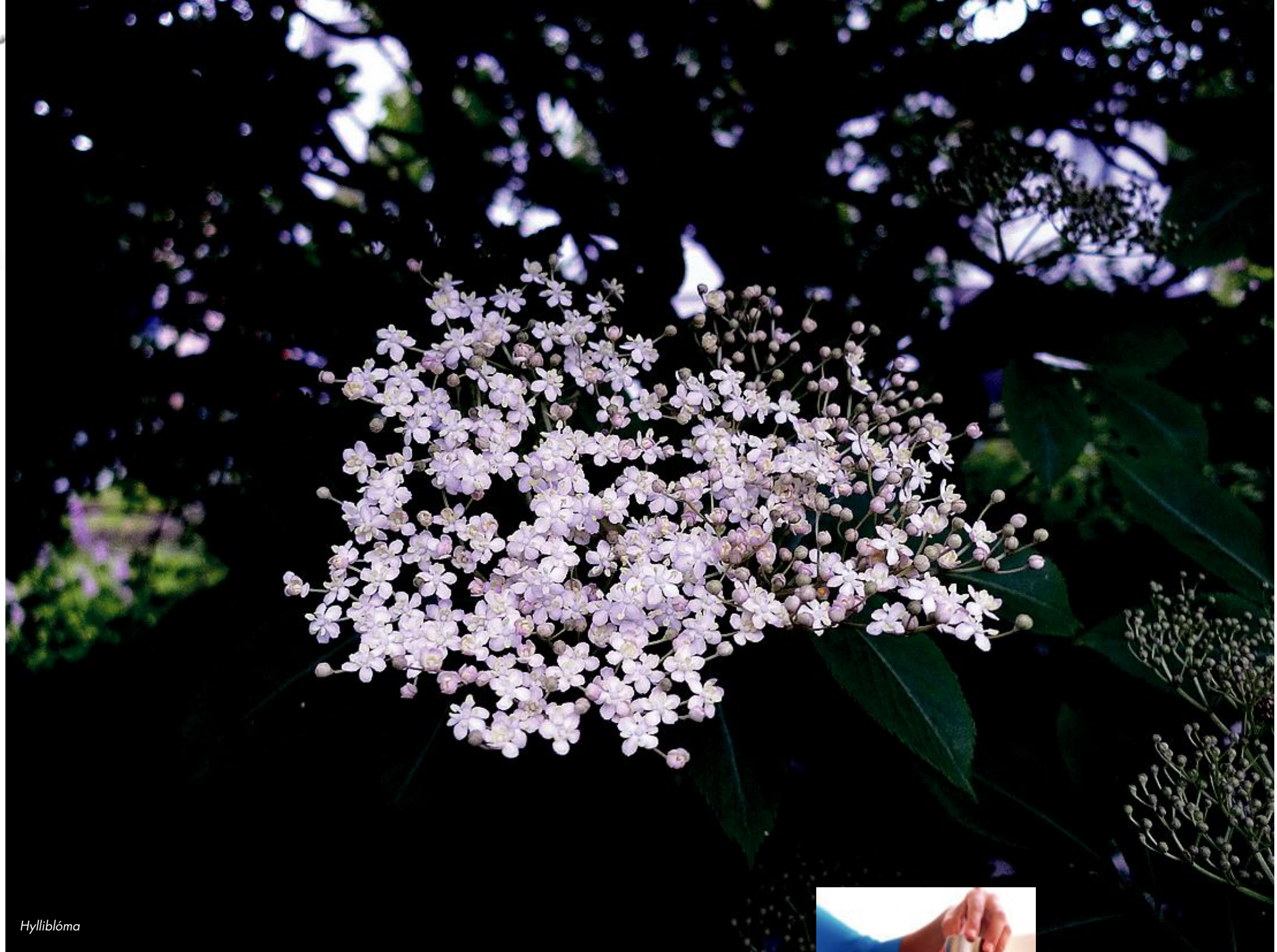
Tó, so finst kortini eitt brot í »Matur og matgerð« um plantur og tara til matna, ið nógv ivaleyst ikki hava givið gætur. Tað er í kapitlinum um súltutoy, at Óluva Skaale og Marius Johannesen skriva um broðberjabökk, bjøllukannu,

sýru, hvonn, røtur, epli, ber og tara í føroysku náttúruni. Sera forvitnisligur lesnaður, har millum annað verður greitt frá at fólk á Trøllanesi plagdu at eta sýrukompott aftur við kókaðum lunda.

Hvar er hesin siðurin farin! Hvør veit um sovorðið í dag. Havi ikki roynt sjálvur, men haldi tað ljóðar sera leskiligt og sera spennandi. Okkurt súrt og grønt til tann næstan livurkenda lundan. Ein vakur føroyskur matrættur til eitt ólavskuborð?

Og hvør hevur hvítarøtur longur? Er alt bara kálrabi? Er tað ov nógv stríð?

Søgan um tang – etandi taran – kenna tey flestu, men hví er hetta grønmeti í sjónum, ið bæði er gott fyri okkum at eta og smakkar



Hyllblóma



Bótarurt



Brenninoth



Sotur urtakervil



Karsi



Plantutilfeingi



Tari

væl ikki vorðið gerandiskostur í Føroyum? Ella finst sum ein finur aðalmatrættur á ólavssøku?

Plantur í haganum og urtagørðum nýtist ikki bara vera at eta sum lystimet og tarin at vera etin sum kosttilskot av frelstum, ið altíð skula júka um heilsu.

Hví ikki fara út í haga, bø og strond at finna nýggjar leikarar til sjónleikin vit rópa ólavssøku-borðið? Har kundi verið ruddað upp og dagført bæði eitt og annað. Tey kreativu matlistafólkini kunna leita saman við teimum vitandi plantu- og tara-kennarunum og skapa nýggja føroyska matmentan. Tí matmentanin stendur ongantíð í stað. Hon skal flyta seg fyri at vera livandi. Annars gerst hon bara ein láturlig og grátulig anakronisma.

Tað kreivur vitan at finna etandi plantur og eg vil mæla fólk til at leita saman við kønum fólk. Harafturat vil eg beinanvegin siga,

at hetta er ikki nøkur áheitan at fólk í øðum verki skula fara út og rudda hagan fyri plantur. Alt við máta.

Sjálvur havi eg í vikuni verið úti í náttúruni og leitað fram rávörur at nýta í matgerð. Sum tað sæst á myndunum fann eg fræ av søtum urtakervili, ið hava kraftigan lukt og smakk sum kongabomm. Eisini fann eg brenninot, ið hevur sín heilt serliga smakk. Hyllblóma, ið er sera aromatisk. Bótarurt, ið hevur sterkan smakk. Og mínsann eisini bylgjut karsi. Hetta finst alt rundan um okkum. Saman við góðum fólk havi eg eisini verið í fjøruni og leitað eftir etandi tara.

Hetta er alt so nýtt, at ilt er at siga hvussu vit kunna nýta hesar smakkir í matgerð, men tað er eingin ivi um at søtur urtakervil er framúr at nýta bæði í fiskarættum, dessertum og sum krydd í snaps og te. Brenninoth hóska væl sum te,



fiskarættum. Og ikki bara sum pynt.

Hin føroyski snapsurin, Lívsins Vatn, sum eg herfyri í ummæli næstan kollðømdi afturvið tí snikuta siðbundna føroyska matinum hevði tó veruliga komið til sín rætt um plantur og tari var sett á borðið. Her er veruliga talan um feminima harmoni!

Ja, kanska er tað tað, meira feminimur matur á føroyska døgurðaborðið!

Allur tann tungi, feiti, salti og maskulini maturin er við yvirvág.

Javnstöða á døgurðaborðið! Og so eri eg sjálvur sera forvitin um hvørt tað longu í ár fer at siggjast um frámælda grindin og spikið er tikið av ólavssøku-borðunum.

Vælgagnist og góða ólavssøku!

Mortan í Hamrabyrgi
mortan@hamrabyrgi.com