

Óluva steikir og Marius smakkar og etur

- Endamálið var at fáa føroyskan mat út til fólk, minnst Óluva Skaale, sum á ólavsøku gevur nógv eftirspurdu "Mariussar bók" út aftur av nýggjum

Rigmor Dam

- Hey Óluva. Hvat var tað fyrri ein koka, tú bjóðaði okkum í gjár. Hon var so góð, og eg kundi hugsað mær at baka hana...

- Áh hon – tað var handan kaffi-køkan á síðu 38 í bókini...

Tað hendir javnan, at fólk ringja til ta føroysku Hüttemeier, Óluva Skaale, at spyrja um "mat og matgerð". Hetta, ið sum kunnugt eisini er heitið á vælumtókta kóikibókini hjá henni og Marius Johannesen frá 1974.

Bókin, sum fram um aðrar borðreiðir við uppskriftum upp á siðbundnan føroyskan mat, og sum hevur verið uppafturprentað og útseld fleiri ferðir hesi seinastu 36 árin. Og seinastu mongu árin hevur bókin aftur verið útseld frá forlagnum, og fólk hava, til fánýtis, spurt og spurt eftir henni. Tí Matur og Matgerð er frágæra góð gáva, til dømis til konfirmantin, brúðarparið og ung, sum flyta heimanífrá.

Á reyða køksborðinum

Men nú verður bókin skjótt aftur at finna millum kóikibøkurnar í bókahandlinum. Millum grill og sushi, Jamie Oliver og "Kærnesund Familie", og hvat allar hesar mongu metseljandi kóikibøkurnar eita.

Tí "Matur og Matgerð" hjá Óluva Skaale og Marius Johannesen er júst send til prentingar uppi á Føroya Prenti.

- Eg minnst, at fyrstu ummælini vóru serstakliga negativ. Ein fíltist á, at har var ongin uppskrift upp á garnatál. Men hann kann ikki hava hugt væl, tí har var garnatál í bókini, skemtar Óluva Skaale, sum hevur sett drekkamunn fram til okkara í hugnaliga køkinum í Grønulíð í Havn. Køkinum við reyða køksborðinum, sum mong munnu minnst frá matsendingunum hjá henni og Jógvan Asbjørn Skaale frá 80'unum.

Seinni gjørdist ummælini meira positiv, og serliga minnst Óluva eitt, har ummælarin frøddist um

livandi málburð in í bókini, har tú skalt brúka eitt dism av hesum, ein neva av hasum og so eitt sindur av onkrum øðrum.

- Ein kóikibók er jú ikki ein resept, men ein vegleiðing. Tí skalt tú gera góðan mat, mást tú kenna matin, nerta við og fornemma hann.

Mamman lærði hana

Men hvør er bakgrundin fyrri, at Marius og Óluva tóku stig til at geva kóikibókina út?

Óluva forkláar, at hon lærði at gera góðan føroyskan mat heima hjá mammu sínari, sum var sera dugnalig í køkinum. Mamman bæði tímdi og dugdi væl at matgera og at fáa sum mest burtur úr øllum har suðuri í Vági, har tey fyrri mesta partin ótu fisk, tvøst og mjólkarmat.

- Har var alt brúkt. Epli, røtur, rabarbur og mamma hevði eisini jarðber. Kjót var næstan ikki at fáa. Vit flettum kanska eini fyra lomb ár-liga, so har var bara at smyrja knív-in, minnst Óluva, sum var elsta gentan av seks systkjum. So har var nokk at gera í barnaheiminum.

Maður saknaði knetti

Tá Óluva fekk sitt eina hús at halda, var ongin verulig kóikibók við føroyskum mati á marknaðinum. Hon skilti, at hetta kundi vera ein vansi, til dømis, tá tey ungu settu búgv. Um aldarskið var kóikibókin hjá Helenu Patursson komin

út og so var ein bók til skipskokkar.

- Eg minnst enn eina unga gentu, sum kom til mín og segði: "Pápi spyr, um tú ikki kanst læra meg at gera knetti, tí mamma fær ikki knettini nóg seig?" minnst Óluva, sum skrivaði uppskriftir niður.

Hesar brúkti hon eisini í undirvísingini á Specialskúlanum, har hon starvaðist í 40 ár. Marius Johannesen, sum visti nógv um land og siðir, men nóg illa dugdi at koka sær te, kendi væl matin hjá Óluvu. Hann var verfaðir hennara og búði undir somu lon sum tey Óluva og tey.

- Ein dagin kom Marius upp

Vit vildu prógva, at føroyskur matur er minst líka góður, lættur og skjóttur at gera.

og segði, at nú mundu vera nóg nógvur uppskriftir til at geva út. Hann skrivaði søguliga inngangin til hvønn kapitl og rættaði okkurt komma, fortelur Óluva. Og fólk tóku soleiðis til: Óluva bakar og steikir og Marius smakkar og etur!

Besta fólkagn

So bókin kom út og bleiv bein-anvegin fólkagn. Síðan er bókin endurprentað fimm ferðir, og kemur sum sagt aftur nú í handlarnar eftir at hava verið útseld í mong ár.

Av tí, at Marius Johannesen andaðist longu í 1986, má Óluva nú geva bókina út aftur einsamøll. Sambært henni sjálvari, hevur smædni helst verið orsøkin til, at hon ikki hevur gjørt tað fyrri langari tíð síðani.

- Men tá Mortan í Hamrabyrgi í fjør heitti á meg um at seta matfestivalin í Vágsbotni, spurdi hann eisini so inniliga, um eg ikki kundi endurprenta bókina. So tað geri eg nú, sigur hon.

Útgávan er eitt lítið sindur broytt í mun til tær undanfarnu. Inngangirnir hjá Mariusi eru teir somu, eins og útsjón og tekningar. Onkur uppskrift er tikin út, til dømis har tvær eru til sama rætt. Eisini er okkurt smávegis skoytt uppi, eitt nú við rabarbum og rótum. Og so eru nøkur orð blivin meira nútíðarhóskandi, eitt nú verður fínarmjøl rópt hveitimjøl, gerpulvur er bakipulvur og fløti eitur nú altíð rómi.

Grindasteik og grunningshøvd

Men hvat hava fólk verið serliga glað fyrri í Matur og Matgerð?

Her heldur Óluva, at livurpostei, hevur verið vælumtøkt. Tað er lætt at gera og til ber at brúka øll slag av livur. Eisini hevur grindasteikin við kaffi verið nógv brúkt. Og so eru

aðrir rættir, sum kanska ikki eru so vanligir, men eisini stuttligir at lesa um. Til dømis grunningshøvd.

- Eg minnst, at maðurin sum seldi seið í Vágsbotni var í døpurhuga, tí hann fekk ikki fylgt við í eftirspurninginum eftir seiði, tí øll vildu gera grónseið, minnst hon.

Men í bókini eru eisini aðrar uppskriftir enn siðbundin føroyskur matur. Hetta mest fyrri, at nakað av fjølbroytni skuldi vera í, og fyrri at bókin kundi fevna um flest allar partar av matgerðini í húsarhaldinum. Tí eru eisini bæði lagkøkur og útlandskir rættir í bókini.

Føroyskt til fólk

Nógv er broytt síðan bókin kom út á fyrsta sinni. Og síðan hon og Jógvan Asbjørn Skaale rokaðust í køkinum í sjónvarps-sendingunum í 80'unum. Uppgávubýtið í heiminum er broytt og nógvur aðrar kóikibøkur eru komnar út á føroyska marknaðin. Hetta fegnast Óluva um.

Hon minnst aftur á eina gamla konu sum tók soleiðis til: Hann er stjóri og maður, og so sigur tú bara við hann: Hygg, tak tú knívin og sker tálgina!

- Tað helt hon ikki, at man kundi. Also tosa soleiðis við eitt mannfólk, sum enn tá var stjóri, sigur Óluva og flennir.

Men hugskotið handan bókina og sendingarnar livir framvegis: At fáa føroyskan mat út til fólk.

Óluva fortelur, at fólk hildu føroyskan mat vera so svansuttan og torfóran at gera.

- Men vit vildu prógva tað mótsætta: At føroyskur matur er minst líka góður, lættur og skjóttur at gera, sum allar annar matur. Og so eiga vit allar tær góðu ráðvørurnar her í landinum, og tað hevur stóran týðning at brúka tað, sum vit eiga í Føroyum!

rigmor@sosialurin.fo

