



SALTFISKUR ÚR NEÐSTA



2005





Umsjón: Jón Sigurpálsson, Guðfinna Hreiðarsdóttir.

Myndir: Ljósmyndasafnið Ísafirði, Þorsteinn Traustason.

Yfirlestur: Margrét Gunnarsdóttir

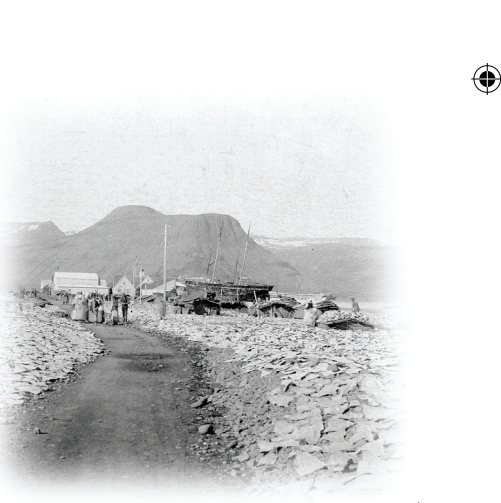
Prentun: H-prent, Ísafirði.

SALTFISKUR ÚR NEDSTA

Á 19. öld varð saltfiskur aðal útflutningsafurð Íslendinga. Upp frá því varð saltfiskvinnsla undirstaða atvinnulífs hér í bænum og voru stór landsvæði á Eyrinni lögð undir fiskreitna. Það voru fyrst og fremst konur sem sáu um að vaska fiskinn, en eldra fólk og yngstu unglíngarnir sáu um að breiða hann út á reitana.

Þegar búið var að landa fiskinum tóku vöskunarkonurnar við honum, snyrtu og hreinsuðu burtu hnakkablóð og himnudrógu. Síðan var fiskurinn þveginn vandlega með stráburstum. Loks var hann skolaður áður en hann var fluttur á reitana til söltunar. Fram undir aldamótin 1900 var fiskurinn vaskaður utandyra í hvaða veðri sem var, en þá reistu stærri verlanir bæjarins sér vöskunarahús, sem veittu skjól þótt ekki væru þau upphitð.

Þar tóku saltarnir við, hlóðu fisknum upp í stæður og söltuðu. Þannig var hann geymdur í u.þ.b. 2 vikur en þá hófst útbreiðslan. Fiskurinn var borinn út á reitina og hann breiddur á grjótið, en sumstaðar var hann lagður á lágur trégrindur, og látinn ver þar allan daginn á meðan veður hélt gott. Á kvöldin var honum aftur hlaðið í stakk og segldúkur breiddur yfir til varnar gegn rigningunni. Ef sumarið var vætusamt gat fiskurinn legið í stakknum dögum saman.





Að þurrkun lokinni var fiskurinn fluttur í hús og honum staflað eftir stærðum í mál-fisk, millifisk og smáfisk. Síðan var honum skipað út í kaupskipin sem fluttu hann á erlenda markaði.

Leleg hirða fisks varð til þess að fisk-kaupmenn í Barcelóna rituðu Íslendingum bréf og fóru fram á að meðferðin yrði bætt eða þeir hættu að öðrum kosti að kaupa fiskinn. Var þá stofnuð fiskverkunarnefnd á Ísafirði, 1847, og gekkst hún fyrir úrbótum í þessum málum. Á s.h. 19. aldar voru Vestfirðingar orðnir forystumenn um vandaða fiskverkun hérlandis og héðan voru fengnir menn til annarra staða til kerfisunni. Árið 19 öld var saltfiskur lang verðmætasta útflutningsafurð Ísaf-jarðarkaupmanna og stóð svo allt fram yfir 1940 þegar freðfiskur leisti saltfiskinn af hólmi. Vöxtur og viðgangur Ísafjarðar byggðist öðru fremur upp á verkun og útflutningi saltfisks og á ofanverðri 19. öld og öndverðri þeirri 20. var Ísafjörður saltfiskbær í ríkjari mæli en nokkur annar kaupstaður á Íslandi. Karlmenn sóttu aflann á haf út, konur, börn og gamalmenni

verkuðu hann í landi.

Á 17. öld var fiskurinn fluttur út sem búlkafiskur, en hann var saltaður um borð í veiðiskipinu og staflað blautum í lestar flutningaskipa. Á ofanverðri 18. öld tók ný aðferð að ryðja sér til rúms, en hún var ættuð frá Nýfundnalandi. Fiskurinn kom saltaður að landi og var fluttur beint út á reitana. og stóð þar í stakk uns hann hafði verið vaskaður. Vöskunin var erfitt starf og kalsamt. Að vöskun lokinni gekk fiskurinn á vagni út á reitana þar sem saltararnir tóku við. Þeir hlóðu fiskinum upp í u.þ.b. 1,5 metra háar stæður og var salti stráð yfir hvert lag. Eftir viku var fiskinum umstaflað og viku eftir það var hann tilbúinn til að breiða hann út til þerris. Best þótti að breiða á jarðlausa möl eða grjóf þar sem vindurinn komst undir fiskinn. Utbreiðslan hófst venjulega kl. 6 að morgni og var þá fiskurinn borinn á börum úr stök-kunum út á þurrkstaðið. Oft þurfti að snúa honum nokkrum sinnum á dag svo að hann soðnaði ekki í sólinni. Um kvöldið var honum svo safnað saman á nýjan leik. Vinnudegi á reitunum lauk jafnan kl. 8 að kvöldi.





Það var árið 2002 sem Bygðasafn Vestjarða stóð fyrir fyrstu saltfiskeveislunni en þá voru liðin 150 ár frá því að Ásgeirsverslun var stofnuð á Ísafirði og voru höfuðstöðvar hennar lengst í Neðstakaupstað. Verslunin var á sínum tíma umsvifamesti útflytjandi saltfisks frá Íslandi og þótti því við hæfi að heiðra minningu fyrirtækisins á þennan hátt. Var boðið upp á hlaðborð saltfiskrétta sem flestir voru ættaðir frá helstu markaðslöndum Ásgeirsverslunar við Miðjarðarhaf. Hráefnið í réttina var sólburrkaður saltfiskur sem breiddur hafði verið út og þurrkaður á fiskreit safnsins framan við Turnhúsið í Neðstakaupstað. Tónlistarflutningur þetta kvöld var í höndum þeirra Vilbergs Vilbergssonar (Villa Valla), Páls Torfa Önuðarsonar, Tómasar R. Einarssonar og Jóhönnu V. Þórhallsdóttur og voru lögin ýmist íslensk eða suður- evrópsk. Húsfyllir var þetta kvöld og gott betur, því stækka þurfti húsplássid með því að tjalda stóru samkomutjaldi framan við Tjörhúsið.

Það var ljóst í upphafi að hér yrði ekki staðar numið og hafa veislurnar verið árviss viðburður síðan og var þeim fljótlega fjölgað í fjórar á sumri. Sami hljómsveitarkjarni hefur fylgt fyrstu veislu hvers sumars og hefur safnið leitað til leikmanna, - valinkunnra saltfiskunnenda og fengið þá til að koma með sinn uppáhalds eða áhugaverðasta rétt. Hingað til hefur verið mælt til þess að eldað sé úr sólburrkuðum fiski safnsins. Safnmenn hafa lagt sitt af mörkunum í matargerðinni, borið á borð heiðarlega og soðningu með vestfirsku mörfloiti. Fiskurinn hefur verið útvatnaður í a.m.k. 4 daga og er skipt um vatn á hverjum degi þannig að allt salt er farið úr honum. Í matargerðinni er saltað til baka, ef svo má að orði komast, því vinnslusaltið er allt of groddalegt fyrir svona fínt hráefni.





Fyrsta uppskriftin sem birtist hér er úr fyrstu veislunni. Það er Halldór Halldórs-son bæjarstjóri á Ísafirði sem mætti með hana og þótti lostæti mikið. Halldór lét þessi ítarlegu aðfaraorð fylgja og er honum hér gefið orðið:

„Þessi uppskrift var í minnisblöðum Tryggva Herbertssonar og hafði eitt sinn verið á matseðli á Óðinsvéum og var þá birt í Gestgjafanum.

Sérstakt bragð er af þessum saltfiskrétti. Samspil saltfisks, beikons og rósmaríns er mjög gott og hentar því vel að drekka bragðmikið rauðvín með réttinum. (Fyrir þá sem vilja drekka vín með slíkum rétti).“

KATALÓNSKUR SALTFIŠKRÉTTUR Fyrir 4-6

800 gr. saltfiskur, úrvatnaður og beinhreinsaður
½ dl. hveiti
3 msk. jómfrúarolía
75 g beikon, skorið í fína strimla
1-2 laukar, saxaðir

6-12 hvítlauksgeirar, skornir í sneiðar
1 kvistur ferskt rósmarín
½ rauð paprika, skorin í sneiðar (litlar)
½ græn paprika, skorin í sneiðar (litlar)
1 dl. rauðvín
3 dl. fisksoð
6 tómatar
100 gr. möndluspærin
nýmalað salt og svartur pipar

Skerið saltfiskinn í jafna bita. Veltið honum upp úr hveitinu og steikið á viðloðunarfrirri pönnu í mjög heitri ólífuolíunni (jómfrúarolíunni). Látið saltfiskstykkinn á fat og kryddið með svörtum pipar.





Steikið því næst beikonid, laukinn, hvítlaukinn og paprikurnar í ólífuolíunni í u.þ.b. 4 mínútur.

Bætið rósmaínlaufunum og rauðvíninu saman við, látið suðuna koma upp og hellið þá fisksoðinu út í. Látið nú allt sjóða saman í u.þ.b. 10 mínútur.

Skerið tómatauna í tvennt og fjarlægjið kjarnann með skeið. Skerið tómatkjötið í litla teninga. Purristið möndluspærina (t.d. á pönnu) og malið þá í matvinnsluvél (eða bara í könnu með skeið). Þegar sósan er soðin er tómátbitunum og möndlunum bætt út í. Ristaðar möndlurnar þykkja sósuna, jafnframt því að gefa gott bragð.

Saltið og piprið eftir smekk. Það er hægt að mauka alla sósuna í matvinnsluvél en hún er betri (finnst mér) aðeins grófari og kornóttari með bitunum í.



Setið sósuna í eldfast mót og raðið saltfiskstykkljunum ofan á. Setjið mótið í 200° C heitan ofn í nokkrar mínútur og berið svo fram, e.t.v. með góðri kartöflumús, fersku salati og brauði.



Í fyrstu veislunni var Tómas R. Einarsson bassaleikari gjörnýttur. Hann og Ásta Svavarsdóttir komu með góðan og áferða-fallegan rétt.

BACALAO DE TÓMAS

Fyrir fjóra:

- 500 gr. útvatnaður saltfiskur (helst sólpurrrakaður, ísírskur safnfiskur úr Neðstakaupstað) hveiti ólífuolía, helst hin græna jómfurúrolía
- 2 meðalstórir laukar, saxaðir
- 2 meðalstórir rauðlaukar, saxaðir
- 6-8 hvítlauksrif, söxuð eða kramin
- 5 stórir tómatar
- 3 stórar paprikur, rauð, gul og græn
- 1 fennika





Stórar ólífur, svartar og grænar (ekki síður með ansjósufyllingu)

Fyrst er laukurinn skorinn, sem og hvítlaukurinn, og látinn malla á mjög lágum hita í olíu í 20 mínútur eða lengur. Má ekki brúnast.

Á meðan laukurinn mallar er ágætt að skera paprikuna í mjóar ræmur og saxa tó-mata og fenniku, skella því svo á pönnuna og láta dóla áfram á lágum hita.

Ofninn hitaður í 200 gráður og vatn látið sjóða í potti. Flakið beinhreinsað ef þarf, skorið í stykki og stungið niður í sjóðandi vatnið. Fiskurinn á að sjóða í fimm til sex mínútur. Ágætt að smakka lítinn bita til að vita hvort fiskurinn er nægilega saltur og bæta salti í vatnið ef þurfa þykir. Fiskstykkinn eru sett á disk og látin kólna.

Olíu er hellt á pönnu og hún látin hitna vel. Fiskurinn roðflettur og stykkinn tekin í sundur í flögur og litla bita. Peim er síðan velt upp úr hveiti og svo steiktir vel báðum megin.

Þegar steikingu er lokið á grænmetið að vera búið að malla í 50-60 mínútur og paprikan að vera orðin vel mjúk. Helm-ingur grænmetisins er settur í botninn á ofnfati og á að þekja hann. Fiskurinn er allur settur ofan á og svo afgangurinn af grænmetinu þar ofan á. Síðast koma svo ólífurnar, sem

einnig má setja í lok steikingartímans. Yfir allt er gott að setja álpappír svo efsta lagið brenni ekki. Fatinu er stungið í heitan ofninn og rétturinn látinn bakast í 30-40 mínútur.





Jóhanna Þórhallsdóttir söngkona hefur margoft gert sig gildandi í eldhúsum Vestfirðinga. Hún var vert í Tjöruhúsinu sumarlangt og söng og nærði gesti hússins. Það fór fyrir henni líkt og Tómasi að vera nýtt enn frekar og var söngurinn ekki látin duga, - hún kom með glæsilegan rétt.

MEÐ KÚBÖNSKUM ILMÍ

Fyrir 4 – 6

- 6 stykki saltfiskur
- Extravergin ólífuoía, - góð sletta
- 2 rauðlaukar
- 6 hvítlausríf
- 2 chili pipar rauður og grænn
- 6 paprikur í öllum litum
- 3 límonur
- Bergmynta eftir smekk
- Svartar ólífur

Hitið ólívuolíu og sparið hvergi og örsteikið fiskinn á báðum hliðum. Leggið í ofnfast mót. Skerið lauk, hvítlauk, papriku og pipar (takið fræin úr) og steikið á litlum hita góða stund. Hellið blöndunni yfir fiskinn og kreistið tvær límónur yfir. Saxið bergmyntu og stráið yfir. Bakið í smástund og berið fram með basmati hrísgrjónum og carprese salati.

Jóna Símonía Bjarnadóttir og Þorsteinn Traustason eru orðin órjúfanleg í saltfiskveislumyndina. Þorsteinn hefur farið hamförum í uppvaski og frágangi og Jóna ómetanleg í öllum undirbúningi.

Andrea Sigrún Harðardóttir hefur einnig látið sig málið varða en hún og Jóna eru sagnfræðingar og áhugamennskjur um raunverulegan mat. Fyrst er Andreu gefið orðið en hún hafði eftirfarandi að segja í skeyti sem hún sendi:

„Sólríkur og hlýr sumardagur er að kveldi kominn. Pollurinn er speglsléttur, Kirkjubólshlíðin rauð í aftanskininu og Snæfjallaströndin glitir í norðri. Hvað er betra á slíkum stundum en ljúffengur saltfiskréttur, kalt ítalskt hvítvín og góður félagsskapur?

Rakst á þessa uppskrift í bæklingnum „Af bestu lyst“ fyrir nokkrum árum og hefur hún ætíð slegið í gegn“.





ÍTALSKUR SALTFIŠKRÉTTUR

Fyrir 4 – 6

700 gr. saltfiskur (verður að vera vel útvatnaður)

1 laukur (mega vera tveir)

2 selleristönglar

2-3 gulrætur (eftir smekk)

4-5 hvítlausrif (líka eftir smekk)

1 búnt steinselja

2 búnt vorlaurur

2 dl vatn

1 dós niðursoðnir tómatar

1 búnt basilíka (má nota þurrkaða en þá verður að minnka skammtinn)

Ólífuoía til steikingar

Fyrst skal skera lauk, sellerí og gulrætur í smáa biti. Steinselja er síðan söxuð og hvítlausrifin marin. Grænmetið er mýkt í ólífuoíu á góðri pönnu, við vægan hita þar til það er orðið mjúkt.

Vorlaururinn er skorinn í strimla og bætt við grænmetið. Hitað áfram við vægan hita. Gott er að skera saltfiskinn í litla ferninga á meðan grænmetið mallar á pönnunni. Muna samt vel að það má ekki brenna.

Vatni hellt saman við grænmetið ásamt niðursoðnu tómötunum og hrært í. Því næst er saltfiskbitunum blandað varlega út í og þeir látnir sjóða í grænmetisgumsinu í ca. 15 mínútur. Basilíkunni er bætt við þegar 5 mínútur eru eftir af suðunni.

Nýbakað brauð og kalt melónusalat passar sérlega vel með þessum rétti.





Jóna Símonía kom blaðskellandi með tvo rétti í eina veisluna og vakti umtalsverða athygli af því hér er fiskurinn hafður hrár.

SALFISKSTJARNA

Útvatnaður saltfiskur

Harðsoðin egg

Svartar ólífur

Paprika (tveir litir)

Kapers

Rauðlaukur

Eða hvað annað sem menn vilja setja með - bara að það sé litríkt!

Mæjónes eða sýrður rjómi

Hvítlaukur

Fiskurinn er rifinn niður og hann settur á miðjuna á stóru bretti. Meðlætið er saxað frekar smátt (ath. að eggjarauður og hvítur eru skildar að) og raðað í kringum fiskinn þannig að úr verði stjarna eða marglita hringir. Borið fram með hvítlaukssósu og góðu brauði.

SALTFISKSALAT

Útvatnaður saltfiskur

Sólburraðir tómatar (í olíu)

Ólífur

Kapers

Blaðlaukur

Steinselja

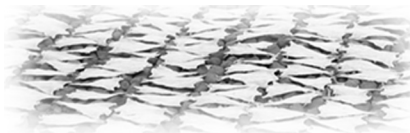
e.t.v. svartur pipar

Hráefninu blandað saman í skál og skreytt með steinselju og svörtum pipar ef vill. Borið fram með einföldu salati (t.d. grísku) og brauði.



Jóhanna V. Þórhallsdóttir, Páll Torfi Önundarson, Tómas R. Einarsson og Vilberg Vilbergsson mynda saltfisveisluhljómsveit Tjörúháussins.





Guðmundur Kristjánsson (Muggi) hafnarvörður á Ísafirði er maður mikið sigldur. Hann var við nám í Portúgal áður en hann lagðist í heimshornaflakk. Muggi brást vel við beiðni okkar og mætti með portúgalskan rétt.

BACALAU A FORNO CON LEGUMES

Fyrir 4 – 6

500 gr. saltfiskur - best að nota hnakkastykkinn
Hveiti
Pipar
Estragon
Laukur
Hvítlaukur
Rauðlaukur
Rauð paprika
Basilikum - ferskt
Svartar ólífur
Hvítvín 2-3 dl
Tómatpurré (lítill dós)
Karrí
Steinselja

Fisknum velt upp úr hveitinu sem í hefur verið blandað pipar og estragoni. Hann léttsteiktur í ólífuolíu - má ekki steikjast heldur á einungis að mynda skorpu. Grænmetið skorið niður og það svissað í ólífuolíu. Hvítvíninu helt úti ásamt tómatpurré og smá karrí og þetta látið sjóða aðeins niður, að lokum þykkt örliðið. Saltfiskurinn settur í eldfast mót og grænmetinu helt yfir. Fersk steinselja sett yfir og að lokum rifinn ostur og ólífur. Bakað í ofni við 180° í ca 10 mínútur. Borið fram með því sem hver vill.





Eins og nú þegar er ljóst hefur það ekki verið vandamál að fá „alþýðukokka“ til að leggja fram rétti í veislurnar. Það hafði spurst til hjóna á Ísafirði um fram úr skarandi fiskirétti í veislum sínum. Haft var samband við þau og brugðust þau vel við beiðni okkar og mættu með nokkra rétti. Hjónin Hjalti Þórðarson og Guðbjörg K. Ólafsdóttir létu ekki sitt eftir liggja og létu ekki einn rétt duga. Frá þeim kom þetta skeyti:

UPPSKRIFT 1 (Byggt á uppskrift úr „Góðgæti úr sjó og vötnum“ frá lðunni)
Fyrir 4 - 6

600 gr. soðinn og hreinsaður saltfiskur
Ólífuoía, extra virgin er best
2 laukar, smátt saxaðir
hvítlaukur saxaður, 4-5 rif, nota má meira ef vill
6 vænir tómatar, saxaðir
(einnig má nota 1-2 dósir niðursoðnir tómatar)
4-5 kartöflur, soðnar skornar í bita kapers að smekk
grænar ólífur sneiddar
smjör
pipar og salt eftir smekk

Setjið saltfiskinn í eldfast mót. Steikið laukinn á pönnu við vægan hita þar til hann er orðinn gullinn en ekki brúnaður. Notið smjórið og olíuna saman. Setjið hvítlaukinn undir það síðasta svo hann steikist aðeins. Setjið síðan restina á pönnuna og kryddið að smekk. Látið malla nokkrar mínútur. Hellið yfir fiskinn og baki við 175 C° í 30 mínútur

UPPSKRIFT 2 (Byggt á uppskriftum úr „Gestgjafanum“)
Fyrir 4 - 6

400-500 gr saltfiskur
2 rauðlaukar saxaðir smátt
4-5 hvítlauksrif söxuð smátt
hytvínsedik, smá skvetta eftir smekk
Ólífuoía
4-5 þroskaðir tómatar
2 rauðar paprikur
pipar og salt

Skerið saltfiskinn í mjóar ræmur. Athugið að saltfiskurinn er ekki eldaður, aðeins marineraður. Blandið saman olíu og ediki í skál og setjið rauðlauk og hvítlauk saman við. Setjið fiskinn út í og blandið vel.





Breiðið plast yfir og látið standa í kæli í nokkra klukkutíma. Hitið ofnin í 160° . Skerið tómata í fjórðunga og hreinsið fræin úr. Raðið þeim á smurt eldfast mót með skurðflötinn upp og dreypið olíu yfir. Kryddið með pipar og salti. Bakið í 45 mínútur. Hreinsið paprikurnar og skerið í helminga. Grillið þar til hýðið er byrjað að verða svart. Setjið í plastpoka og látið standa um stund. Takið þá hýðið af og skerið paprikuna í ræmur. Blandið saman tómötum, paprikuræmunum og saltfisklaukblöndunni. Geymið í kæli í minnst sólahring. Berið fram á salatbeði með ristuð brauði eða góðu matbrauði.

UPPSKRIFT 3 (Byggt á uppskriftum úr „Gestgjafanum“)
Fyrir 4 - 6

Athugið að ef fólk er að elda saltfisk þá eru oft partar af fiskinum sem nýtast illa, t.d. þunnildi, sporðstykki og afskurður. Þessi uppskrift nýtir einmitt slíkt vel.

400 - 500 gr. saltfiskur
3 dl mjólk
2,5 dl extra virgin ólífuolía
Hvítlaukur 4 - 5 rif en má alveg vera meira eftir smekk





Kristín Hálfhánsdóttir og Gunnar Þórðarson eru mæt hjón á Ísafirði og mættu galvösk með frábæran rétt.

BACCALAO A LA CARLOS

Fyrir 10 manns.

2 kg. saltfiskur- léttsaltaður eða útvatnaður
Hveiti til að steikja upp úr.
Matarolía
Rifinn mosarella ostur.

Sósa:

Matarolía

2 laukar niðursaxaðir

2 dósir niðursoðnir tómatar- maukaðir í matvinnsluvél

Tómatpurré

Sletta af hvítvíni

Basil

Salt, pipar og kjötkraftur

Sykur (aðeins notað ef tómatar eru súrir)

Meðlæti

Matarolía

2 laukar í sneiðum

1 kg. soðnar kartöflur

4 rif hvítlaukur saxaður

Steinselja söxuð

Salt og pipar.

Fyrst er sósan löguð, laukurinn léttsteiktur í potti ásamt hvítlauk, tómataukinu og hvítvíni bætt út í. Sósan soðin í 10 mín og þá jöfnuð með tómatpurré, smökkuð til með basil, salti, pipar og kjötkrafti. Fiskurinn skorinn í hæfilega bita, honum velt upp úr hveiti og brúnaður í olíu á pönnu. Settur í eldfast mót og smá sósu hellt yfir og osti dreift yfir. Hann bakaður í ofni við 180°C í 10-15 mín. Kartöflurnar skornar í sneiðar, steiktar ásamt í olíu á pönnu og kryddað með hvítlauknum, steinselju, salti og pipar.





Næsti réttur er úr smiðju þeirra Margrétar Gunnarsdóttur á Ísafirði og Guðrúnar Bjarnveigar Magnúsdóttur frá Bolungarvík.

SÓLARSALT FISKUR

Fyrir a.m.k. 10 manns

Smjördeig sett í form og það forbakað í 10 mínútur.

Margrét Gunnarsdóttir kemur aftur við sögu í næsta rétti en hún kom með hann í fyrstu veisluna og lét þessi orð fylgja með: Þessi réttur varð til eftir samtal við gesti á safninu frá Frakklandi. Þeir sögðust borða saltfiskinn svona. Seinna sama dag komu Guðný og Villi Valli að kaupa fisk og sögðust alltaf borða gulrætur og rófur með fiskinum.

STAPPA ÚR SÓLPURRKAÐUM SALT FISKI

Fyrir 4 - 6

750 gr. sólþurrkaður saltfiskur

500 gr. kartöflur

hvítlaukur

ólífuolía

Magnið er mjög ónákvæmt, það er nauðsynlegt að prófa sig áfram með þennan rétt, sem er góður hvort heldur er kaldur eða heitur. Hreinsið saltfiskinn vel (eins mikið af roði og beinum burt) áður en hann er útvatnaður. Sjóðið fiskinn og hreinsið vel. Sjóðið kartöflurnar og stappið. Á meðan kartöflur og fiskur sjóða má hreinsa hvítlauk og pressa. Síðan er hvítlaukurinn látinn malla létt í olíunni og hinu blandað úti, hrært saman og borið fram með gulrótum og rófum.





Magni Guðmundsson netagerðarmeistari er orðlagður matgæðingur. Það stóð ekki á einum rétti frá honum, frekar en beiðni okkar um uppskrift í þessa bók. Gefum Magna orðið:

„Þær uppskriftir sem ég nota mikið eru uppúr bókinni „Suðrænir saltfiskréttir“ eftir Jordi og Maite Busquets sem gefin var út af Almenna bókafélaginu 1992 í samvinnu við SÍF í tilefni 60 ára afmælis þess. Bókina þýddi af Sigríður Stephensen og ráðgjöf veittu þeir Úlfar Eysteinnsson og Rúnar Marvínsson.

Ég hef aðlagð réttina að mínum kröfum og læt uppskriftina koma beint úr bókinni en set innan sviga eins og ég geri það yfirleitt, einnig spilar stemming stundarinnar alltaf mikið inni eldamenskuna.

SALTFIŠKUR AÐ HÆTTI HA- WAIBÚA.

Fyrir 4.

- 8 stk. af þykkum bitum 75 gr. vel út-
vatnaður (100 til 150) (Bestur veid-
dur á færi í Ísafjarðardjúpi og verkaður
af manni sjálfum. Það er mitt mat).
- 4 sneiðar niðursoðinn ananas (6 - 8)
- 1 stór laukur (ég verð alltaf að nota
3)

3 hvítlausrif (8 - 10 góð rif)
Steinselja söxuð (best úr eigin garði)
Hveiti til steikingar
Vínedik 2 - 3 msk.
Salt ef þarf
Olíufolía til steikingar (Berio)

Velta fiskbitunum upp úr hveiti og
steikja í mikilli olíu, þar til fiskurinn er
orðinn gullinn að lit og er steiktur í gegn,
(gott er að setja hann inni ofn ca. 100° til
að halda fiskinum heitum)

Skerið laukinn í þunna hringi, veltið up-
púr hveiti og steikið létt í vel heitri olíu.
Perrið ananassneiðarnar mjög vel með
bréfi, veltið uppúr hveiti og steikið beggja
megin. Færið steiktan saltfiskinn upp á fat,
stráðið yfir steiktum laukhringjum og ananas.

Skerið hvítlaukinn í sneiðar, steikið hann
þar til hann verður gullinn að lit uppúr
nýrri olíu (ég læt þetta venjulega malla á
meðan ég geri hitt, það er mikilvægt að
hvítlaukurinn sé alveg hættur að krauma
áður en edikinu er hellt útá). Takið pön-
nuna af hellunni, smátt skorinni steinselju
úti olíuna og edikinu, hellið þessu yfir
saltfiskinn og berið fram.

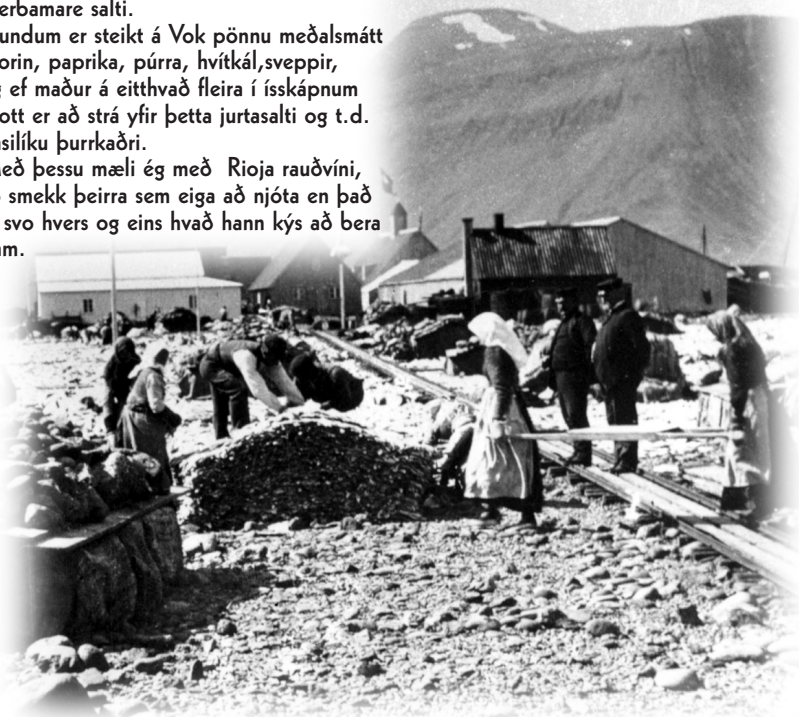




Með þessu höfum við oft haft soðin hrísgrjón, og gufusóðið grænmeti eftir því sem manni dettur í hug hverju sinni, t.d kryddað með Provencale kryddi og Herbamare salti.

Stundum er steikt á Vok pönnu meðalsmátt skorin, paprika, púrra, hvítkál, sveppir, og ef maður á eitthvað fleira í ísskápnum Gott er að strá yfir þetta jurtasalti og t.d. basilíku þurrkaðri.

Með þessu mæli ég með Rioja rauðvíni, að smekk þeirra sem eiga að njóta en það er svo hvers og eins hvað hann kýs að bera fram.





Nú er komið að tveim uppskriftum frá vertum Tjöruhússins. Magnús Hauksson og Ragnheiður Halldórsdóttir eru gamlir jaxlar úr þansanum, ef svo má að orði koma, þau ráku Sjómannastofuna um tíma, en hún naut virðingar og vinsælda.

SALTFISKUR Í RÚSÍNUM OG SHERRY

Fyrir 4 – 6

- 1.2 – 1.5 kg. saltfiskur
- 2 bollar rúsínur
- 1 bolli sætt Sérrí
- Hveiti
- Olía til steikingar
- 1 dl. ólífuolía
- 1 – 2 msk. paprikuduft
- 1 pakki furuhnetur

Sérríi og rúsínum er blandað saman í skál og látið marinerast í u.þ.b. 1 sólarhring. Saltfiskurinn er útvatnaður og beinhreinsaður og skorinn í þægilega bita. Fiskinum er velt upp úr hveiti og brúnaður á pönnu. Pannan er þrífri og snarphituð, 1 dl. af góðri ólífu olíu er hellt yfir og einni msk. af paprikuduftinu stráð yfir olíuna, því næst er rúsínu- og sérríleginum hellt yfir og látið sjóða upp á pönnunni. Fiskinum er raðað á eldfast fat og leginum hellt yfir, fatið er sett í 150°C heitan ofn í u.þ.b. 10 mínútur. Þá er tíminn notaður til að rista á pönnu einum pakka af furuhnetum, sem stráð er yfir fatið þegar fiskurinn kemur úr ofninum. Með þessum rétt er gott að hafa grænmeti, brauð og



bragðlétt rauðvín eða bara vatn.

Fyrsta uppskriftin sem var nefnd í þessari bók var hin glæsilega séríslenska soðning. Áður en sú uppskrift verður opinberuð birtist hér hinn rétturinn frá vertunum í Tjöruhúsinu.





RAUÐLAUKSSALTFISKUR MED KARTÖFLUSTÖPPU

Fyrir 4 - 6

1 kg. saltfiskur
8 – 10 rauðlaukar
Olive olía
Smjör
Kartöflustappa (mús)

Fiskurinn er skorinn í þægilega bita, steiktur í olíu og pipraður eftir smekk. Þegar því er lokið er fiskurinn settur í eldfast fat.

Kartöflustappa

Soðnar kartöflur (heitar) eru flysjaðar og þær stappaðar með þar til gerðu áhaldi eða gaffli. Stappan er síðan þynnt með mjólk eftir smekk hvers og eins og hún bragðbætt með salti og sykri og e.t.v. smávegis af múskaði og pipar. Best er að hræra stöppuna með sleif eða gaffli því sé hún of mikið hrærð (t.d. í hræriverél eða matvinnsluvél) verður hún seig.

Systurnar Hugljúf og Margrét Ólafsdætur hafa verið með drjúgan hluta Ísfirðinga í fæði í matseljustússi sínu. Hugljúf eða Lúlú eins og við köllum hana var sjéff safnsins í Tjörúhúsinu og ómetanleg þegar að safnið stóð í því. Það var því ekki í kot vísað þegar veislugestir fengu að smakka rétti frá þeim.

SALTFISKUR

4-6 hvítlauksrif
600 g saltfiskur skorinn í ræmur
Hveiti
Olía
Fiskikrydd
Pipar
½ l. rjómi
2 tómatar
Steinselja
Ostur

Hvítlaukurinn er saxaður smátt niður og settur út í Olíuna á pönnu. Fisknum er velt upp úr hveitinu og kryddinu og settur á pönnuna, steiktur og settur í eldfast mót. Rjómanum hellt í mótið. Tómatneiðunum raðað þar ofan á, steinseljan og osturinn stráð yfir.

Eldast í ofni þar til osturinn er bráðnaður.





SALTFISKUR „PORTÚGAL“

800 gr. útvatnaður saltfiskur, roð og beinhreinsaður.

Hveiti.

1 laukur, fínt saxaður

Olía

1 msk saxaður hvítlaukur

2,5 dl rjómi

4 tómatar, skornir í sneiðar

1,5 dl hollensk sósa

3 msk rifinn gouda- ostur

Skerið saltfiskinn í ræmur 1x3sm. Veltið saltfiskræmunum upp úr hveiti. Léttsteikið laukinn í oliunni á pönnu. Setjið saltfisk-ræmurnar á pönnuna. Þegar saltfiskurinn fer að taka luit er hvítlaukur bætt á pönnuna.

Hellið rjómanum á pönnuna og sjóðið saltfiskinn í 1-2 mínútur eða þangað til sósan fer að þykkna.

Setjið saltfiskinn í eldfast fat og raðið tómatsneiðunum ofan á fsikinn. Hellið hollensku sósunni á tómátana og sáldrið ostinum yfir. Setjið fatið undir grill og látið ostinn bráðna.



Starfsfólk Byggingasafn Vestfjarða hafa lagt áherslu á að ná tökum á soðningunni. Þessi réttur á sér fornar rætur og er helst að sjá að hér sé raunverulega hægt að tala um klassík í matargerð. Að sjálfsögðu hefur hver sinn sið í þessu sem öðru en við viljum hér að lokum miðla okkar reynslu en soðningin hefur fylgt saltfiskeislunum frá upphafi. Verði ykkur að góðu.





SALTFIKSÞOÐNING MED HNOÐMÖR

Fyrir 4 – 6

1 kg. Saltfiskur
Hnoðmör
Kartöflur
Rófur

Kartöflurnar og rófurarnar eru soðnar í potti og vatnið látið fljóta vel yfir. Þegar nokkuð er liðið á suðuna er útvatnaður fiskurinn settur í annan vel rúman pott og þess gætt að hann fái næga suðu. Gott er að rannsaka það á þykkasta stykkinu. Á meðan á þessu stendur þarf að undirbúa bræðslu á hnoðmörnum. Mörinn er settur í kastarollu sem er sett hálf á kaf í fiskipot-tinn við þetta bráðnar mörinn við jafnan hita og brennur ekki.

Það er vandaverk að tímasetja þessar aðgerðir þannig allt sé tilbúið á sama tíma enda verða menn seint fullnuma í þessari matargerð.

HNOÐMÖR.

Mörinn er hreinsaður, hann hnoðaður saman og settur í grisju og látinn hanga dágóða stund þar sem loftar vel um t.d. í hjalli. Þegar mörinn er orðinn vel grænn (í þessu er smekkur manna misjafn) er hann hakkaður. Mörnum er svo hnoðað saman í töflur (svipað lag og smjörstykki) sem gjar-nan eru merktar með Andrésarkrossi (X) úr horni í horn). Mikilvægt er að þétt sé hnoðað svo ekki myndist loftrúm í töflunni. Af henni er svo skoríð eftir þörfum.



Byggðasafn Vestfjarða þakkar öllum þeim sem komið hafa nálægt Saltfiskeislanum. Þeir eru ófáir sem hafa lagt safninu lið ekki aðeins við eldamenskuna heldur einnig við undirbúning við framkvæmdina sjálfa. Ekki náðist í alla þá sem lagt hafa rétti sína fram eða þeir náðu ekki að svara beiðni okkar en þeir mega vænta þess að til þeirra verði leitað við næstu útgáfu. Hafði öll þökk fyrir.





Ég hef um nokkurra ára skeið leikið með Villa Valla, Tómasi R., Þóri Baldurssyni og Jóhönnu V. Þórhallsdóttur í Saltfiskveislum í

Tjörúhúsinu á Ísafirði.

Standandi á sviðinu hef ég ekki komist hjá því að sjá hver áhrif saltfiskurinn og meðlætið hefur haft kvenþjóðina. Datt mér því í hug að kænir menn gætu notað

UM VERKUN SALTFISKS (VINO BLANCO Y BACALAO)

Lag og texti: Páll Torfi Öundurson
Son montuno

Söngur: Páll Óskar Hjálmtýsson

Kór: Gísli Magnason og

Þorvaldur Þorvaldson

Páll Torfi Öundurson: Gítar,

Eypór Gunnarsson: Píanó

Jóel Pálsson: Sópran sax

Þórir Baldursson: Hammond orgel

Tómas R. Einarsson: Kontrabassi Matthías

M.D. Hemstock: Trommusett, slagverk

(conga, bongos, guiro kúabjöllur)

3:32

saltfisk sem ástarelexír eða “aphrodisiac” og jafnvel með nokkrum árangri því roði sýndist mér færast í kinnar fagurra kvenna með íblandi tóna, vins (ýmist tinto eða blanco) og vel verkaðs og matreidds saltfisks. Hef ég prófað þetta sjálfur á konu minni með sérlega góðum árangri.

Og varð þá til lag og texti um verkun saltfisks - á kvenfólk. Lagið er af gerðinni son montuno sem er kúbanskt form en saltfiskur tengdist þrælaverslun á Kúbu.

Páll Torfi Öundurson

Af sögu langri margt læra má
langi þig ástarfund konu á
Til dæmis veita má veislumat
en veldu þó ekki steik og salad

Gefðu ‘ henni saltfisk, það segi ‘ eg þér
Saltfisk, það Mósebók fyrsta kenndi mér
Er auka vilt hennar ást til þín
eldaðu saltfisk
- og hún verður þín

Konan hans Nóa var kostagóð
í kúttar sigldi um syndaflóð
Og Nói tendraði ‘ oft ástareld
eldaði saltfisk - og gaf henni ‘ um kveld





Er Örkin strandaði á Ararat
flaug að ein dúfa hvar Nói sat
Færði honum lauf sem með saltfisk sauð
Saltfisk og ólífur - konu sinni bauð

Gefðu henni saltfisk
Saltfiskur er finn í flest
Já, Saltfisk
Saltfiskur fellur konum best
Gefðu henni saltfisk
Saltfiskur kætir fljóða fas
Saltfisk
þeim finnst hann miklu betri en bras

Gefðu henni saltfisk
Saltfisk skalt færa upp á fat
Saltfisk
Saltfiskur er ekkert frat
Gefðu henni saltfisk
Saltfisk, rófur, hamsaflot
Saltfisk
Saltfiskibollur eins og skot

Gefðu henni saltfisk
Saltfiskgratin, Saltfiskmauk
Saltfisk
Saltfisk, ólífur, hvítlauk
Gefðu henni saltfisk
Ég veit fátt betra en bacalao
En Saltfisk
að bjóða kátri konu, já!

Gefðu henni saltfisk
Vino blanco, bacalao
Saltfisk
- Þá birtir yfir brún og brá
Gefðu henni saltfisk
Saltfiskur kveikir kvenna eld
Saltfisk
Kostinn skal reiða fram um kveld



