

Spik och restan fisk

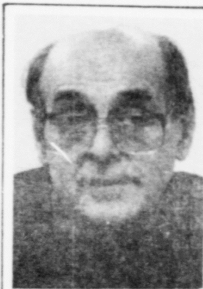
Forsta dagen jag besökte Færohuset i Köpenhamn var en måndag och det fanns inte så många gäster där.

— Kom tillbaka i morgon eftermiddag, då är det pensionisttraff med gemensam middag, säger föreståndaren Jakup Jacobsen.

Om jag förstod saken rätt, träffas pensionisterna här så gott som varje tisdag.

Prat och kortspel

Jag är på plats redan klockan 13 på tisdagen — middagen börjar först klockan 15. Folk droppar in efterhand. Man beställer kaffe och sätter sig vid småborden, pratar och



Tað er sviin og færoyavinurin Arne Antonsson, sum skivur. Hann hevur aður skrivað: Sosialinum í fjór vörðu prentaðu. Færi ahugaverdur. Færi frásagnir og tæknir. Arne tekur myndir, nær sjálfur.

laser tidningar.

Ljudnivån stiger, det snurrar av typiska »ja, ja» i luften. Jag har redan tidigare lagt märke till att färingar talar högt.

Kanske för att översta vinden, havet och dunket från fiskebåtarnas motorer?

Vid 14-tiden öppnas dörren in till fest-salen. Antalet gäster har nu vuxit till ett 20-tal och det kommer ständigt nya.

Ett par grupper samlas kring småbord för att spela kort. »Hyrurin er goður» — skrattnen ekar i salen.

Andra sitter bara och pratar. Man berättar gärna om hur länge man bott i Danmark och varifrån på Færoarna man kommer. Flere har bott



Hans Gudjonsson spisar spik och restan fisk

här i 50 år, ja några ännu längre, men inte har de blivit dansker för det.

Festkommitté

Det är tydligen så att några personer har speciellt ansvar för just den här middagen. Två långbord kommer snabbt på plats och dukas med tallrikar och kaffekoppar.

Jag går ut i köket, där några som står för matlagningen håller till. Här är verkligen välutrustat. Det står stora kyl- och frysskåp efter väggarna. Spisar och grytor är av hotellmodell. Vid en av arbetsbankarna håller man just på med att skära spiket i fyrkantiga bitar.

Skeppare — köksmästare

I en stor gryta ligger fisken och kokar. Det bubblar och ångar, då köksmästaren Jakup lyfter på locket. Ur en annan gryta tar man just upp potatisen, som kokats med skalen på. Färingarna krånglar verkligen inte till matlagningen!

Restan fisk

Spik

Kokt potatis

Smält smör, som sås

Dar har du hela festmenyn. Jakup ror sig vant och naturligtvis har ute i köksregionerna. Det märks att det inte är första gången han drar på sig det stora, vita köckförklädet.

Jag frågar om han alltid jobbat inom restaurangbranschen.

— Nej, jag har varit

skeppare på båtar i trafik under 20 år. Vi gick överallt på de sju haven, säger Jakup.

Att han trivs med den nuvarande rollen som skeppare på Færohuset är inte att ta miste på.

Höjdpunkten

Under den senaste timmen har det funnits en stor och nästan barnslig förvåntan i luften. Jag har lagt märke till att nassborrarna på gästerna vid gatsdå doftångorna av restan-fisken trängt in från köket.

Antligen är det så dags att slå sig ner vid borden. Fisken, spiket och potatisen bär in. Det stiger varm, grå åndgrod från de stora, rostfria bunkarna.

Det är märkligt att mattraditioner har ett så starkt inflytande på nationalkänslan. Under en middag med spik och restan fisk, tycks politiska och andra oenigheter helt försvinna.

För en svensk är det kanske inte precis den festnat, man helst skulle önska, men för all del, fisken smakar inte så illa. Spiket får dock vara för min del, jag har provat någon gång på Færoarna. Det påminner alltför mycket i smaken om den fiskeleverolja, jag tvingades ta in som vitamintillskott, som barn.

Jag får undervisning om hela matritualen av Hans Gudjonsson, som sitter mitt emot. Hans stora skivor av det varma spacket och

stopper det med valbehag i munnen.

Ungdom

Den stora måltiden är över, jag bereder mig till att gå och söka upp mina kamrater i fotogruppen från Sverige, då jag får syn på en kvinna som har mycket, mycket långt kvar till pensioniståldern. Hon sitter vid ett bord vid siden av och låter sig väl smaka.

Jag får en pratstund med Lisbeth Jacobsen, student från Tórshavn. Hon berättar att hon ofta går till Færohuset av flera olika skäl. Ett är att man kan äta god färöisk mat till ett billigt pris. Ekonomin är ju ett problem för studenter överallt i världen. En annan viktig anledning är att det finns en familjär hemmakänsla i Færohuset.

Færoarnas näst största stad

Hur många färingar bor eller vistas i Danmark? Jag kan inte svara på den frågan, men det finns uppgifter om att antalet studenter är cirka 900.

Andra uppgifter säger att det sammanlagde antalet färingar i Danmark skulle kunna vara omkring tio tusen. Huvuddelen i Köpenhamnsområdet.

Kulturhus

Færohuset fungerar gott som en samlingspunkt för



Jakup Jacobsen gick som skeppare i trampfart på de sju haven under 20 år. Nu är han »skeppare» på Færohusið og fungerar även som köksmästare.

