

Mat- og vínmentan í miðbýarhjartanum

Sosialurin hevur roynt nýggju »mat- og rúsdrekka«-lógina á hotellinum í miðbýnum – og úrslitið var tað allarbesta, hugsast kundi...

Sambært hagtølunum, so drekka føroyingar nøkumlunda tað sama sum grannalond okkara, Ísland, Noreg og Svøríki, eitt sindur minni enn tey bæði seinast nevndu.

Men føroyingar hava ikki drukkið á sama hátt sum grannar okkara, sum hava átt møguleikan at fara út á matstovu og fáa rúsdrekka aftur við einum betri bita.

Vit hava átt eina rúsdrekkalóg, sum í hvussu er undirritaði hevur skamast yvir, tí fylt við holum hevur hon givið eitt dygt íkast til heimskennda føroyska dupultmoralin: "Okkum dárar at drekka, men ongin má síggja tað." Men nú er hendan rúsdrekkalóg endiliga avtikin og fyrri nøkrum døgum síðani royndu vit á Sosialinum, hvussu nýggja rúsdrekkalógin virkar.

Hugni og stíkur

Vit valdu Hotel Hafnia í miðbýnum og Hafnia er broytt síðan nýggja rúsdrekkalógin kom í gildi. Í dag er tað ikki soleiðis, at tú bert fer inn at fáa tær at eta. Neyðugt er at bíleggja í góðari tíð, og skal tú eta um vikuskiftið, so má helst bíleggjast nakrar dagar frammanundan, vilt tú vera heilt vísur í at fáa borð, júst tá tær lystir.

Alt gerst meira persónligt og viðkomandi á einum lítlum hotelli, um leiðslan ger nakað fyrri at fólk skulu kenna seg væl.

Men tað er ikki heilt vanligt, at stjórnir ganga í reseptiónini og taka ímóti fólki, væl at merkja tá tú ikki ert á Hotel Hafnia í Tórshavn.

Á Hafnia síggjast Restorffarnir í tíð og ótíð, teir fylgja við hvat hendir, einki er tilvildarligt. Og vit vórðu eisini móttikin av Jóhan Restorff, tá vit komu seinasta sunnudag, hann er ein hugnaligur og skemtiligur maður og tíð var til prát og onkrar skemtisøgur, áðrenn vit fóru upp trappurnar.

Fult av fólki

Klukkan er sjei sunnukvöld og restaurantin er full av fólki. Fólk sita kring borðini og fáa sær, tey tosað lágmælt og

onkustaðni hoyrist látur.

Vit sita og hyggja í leðurklædda bóklingin við mat- og vinskránni, sum tænarin, hann er dani og eitur Petur B. Andersen, hevði handað okkum.

Og so verður práttað aftur og fram, her er nógv at velja í, skal tað verða fuglur ella fiskur, kanska av oksa ella svíni – matseðilin hevur alt. Lunda-bringa í einberjasós er freistandi, men vit semjast um piparbúff, hesin skal verða franskur, helst av einum oksa úr Danmark.

Og so til forrættin og her vóru eisini fleiri

møguleikar í at velja, bæði heitir og kaldir og vatnið rann úr tonnunum. Vit valdu fríska salat við fiskabitum og ein valdi fiska- og skeljadjórasúp-an.

Og so fóru vit at prátta um vín. Um rundan og fyldigan smakk og tað tyktist sum spanska reyðvíni lokkaði mest og her varð biðið um Campo Viejo Rioja Crianza. Eisini kundi Hafnia serverað vællagrað Ramløsa, ein brúsanði lög.

Endilliga

Tað er ikki so heilt lætt

hjá einum journalisti at gera reportasjur á eini matstovu við skeinkiloyvi, vil hann hava føroyingar sum aktørar. Og heldur ikki er lætt hjá myndamanninum. Fyri flest føroyingar er enn ikki náttúrligt at drekka alment. Men vit tosaðu við onkran.

– Eg haldi, tað er ein undarlig kensla at sita her á Hafnia, nú vit kunnu keypa vín aftur við matinum. Men tað er ein deilig kensla, sigur ein ung, brosandí dama.

– Og tað er uppá tíðina, at hotellini hava fingið



Dampandi franskur piparbúffur. Á myndini síggjast Gerda og Jústinus lurta eftir eini søgu frá Hilmar Jan.

Eftir Jústinus Eidesgaard
Myndir: Hilmar Jan Hansen

skeinkiloyvi. Vín hoyrir til matin og føroyingar hava drukkið vín nú í mong ár. Nú sleppa vit frá at bestilla og tað er gott.

– At fáa ein góðan búff á borðið og so sodavatn afturvið – tað er ikki sakin, 'erligtalt'.

– At keypa finan mat fyrri so og so nógvan pening og so fáa eina brúsanði sodavatn afturvið, nei tak. Skal tað vera fínt, so skal tað eisini vera fínt, sigur gentan, ið er inn á gólvíð fyrri aðru ferð, síðani gjørligt varð at keypa vín aftur við matinum.

Og vit tosa eisini við eina aðra gentu, hon sigur, at nýggja skipanin altíð skuldi havt verið. »Hetta er hugnaligt og gott,« sigur hon.

Rímuligir prísir

Tá tú kemur í matstovuna á Hafnia, er tað sum at verða uttanlands, hvørki meir ella minni, og tað verður ikki gjørt meir burturúr skeinkiloyvinum, enn at tað kundi havt verið altíð. Tú sært ikki full fólk sita og rópa og skrála, og tú sært ikki fólk liggja hálvavegna avdottin. Her er stíkur yvir, føroyingar duga eins væl ella illa at drekka sum okkara grannar.

Og prísirnir eru ikki ørkymlandi. Prísstøðið er kanska heldur lægri enn í Danmark. Hetta kvöldið kostaði forrætturin – frísk salat og fiskabitar – 55 krónur. Suppan var 15 krónur dýrari. Høvuðs-

rætturin, franskur piparbúffurin, kostaði 160 krónur og hann var væl-vaksin, vælhongdur og moyrur. Eftirrætturin kostaði góðar 50 krónur. Og ein fløska av víni 150 krónur.

Afturvið kaffinum kundi ein keypa líkør ella cognac. Og eitt nú frískt kaffi kostaði 25 krónur. Tú fær eina gulløl fyrri 28 krónur og ein einkultur snapsur kostar 15 krónur.

Fyrsta stigið í nýggju rúsdrekkalógini, at stórri matstovu hava fingið skeinkiloyvi, er tikið. Og hetta hevur neyvan økt rúsdrekkamisnýtsluna í Føroyum enn. Ivaleyst verður broytingin størri, tá vertshús fara at lata upp seinna, men tað hoyrir morgindegnum til og hann kenna vit ikki, fyrr enn hann er komin.



Her skeinkir tænarin Peter B. Andersen, Gerdu Olsen, skrivstovukvinnu á Sosialinum upp í glasið av sponskum víni. Og hetta hendir í Føroyum.

Visti tú...

...at SMS FOTO hevur eina

Canon

lit-kopimaskinu, sum m.a. kann: »kroysta« myndir, so at motivíð antin verður breitt ella smalt??

SMS FOTO
Tlf. 19820