

Við tokið gjøgnum eysturlond

Katrin Einarson
Hensiudóttir

Eg havi ætlað mær at ferðast fleiri ferðir, men tað bleiv ongantið rættuliga til nakað. Byrjaði einaferð at samla pengar saman til eina uttanlandsferð - onki ávíst stað, bara eiithvørt eksotiskt stað uttanlands - men endaði í staðin á Háskúlanum í Havn. Tað er ikki heilt tað sama sum at ferðast, tá hugsað verður um, at eg flutti ikki eingongd úr býnum. Ikki tí, havi búið uttanlands fyrr, men vildi fegin ferðast, sum H. C. Andersen so romantiskt lýsti tað: At ferðast er at liva.

Tað vil ikki siga, at eg hevði tikið pessimistisku umskrivningina hjá eksentriska amerikumanninum Woddy Allen til mín: At liva er at doyggja - tað bleiv barasta ikki til nakra uttanlandsferð á hasum sinni.

Nú - eftir lokna HF-útbúgving - havi eg umsiðir tikið meg saman. Spurdi mína vinkonu, Kristionnu Dahl Øster, um hon eisini hevði áhuga í at koma við mær, og lukktið hevði hon tað. So var bert eftir at finna útav hvagar vit skuldu fara og síðani byrja at samla pening saman og ikki minst leggja ætlanir fyri ferðina. Tað er ikki bara at siga tað - tí møguleikarnir eru óendaligir og tað er nógv, sum ljóðar tiltalandi og spennandi.

Vit hava gjørt av at royna tí Trans-Sibirisku jarnbreytina - og tilpassa ferðina eftir hesum. Tað er ein myta, at tað er so frítt og "flower power" at fjakka - ein er bundin í allar endar; trygging, planlegging av rutu, visum og hotel, sum slett ikki eru so bilig, sum vit ætlaðu. Og nú tá hettar ikki er tann vanligja "Goa Goa" rutan, eru heldur fá Hostel, fyri ikki at siga nærum ongi, sum eru okkum til taks. Læknin hjá mær hevur prikað meg við langum og tjúkkum sproytum, fyri nógvarg pengar. Undarligt at tað skal kosta at fáa vaccinu, tí landið burdi verið meira áhugað í at ikki fingið ófrætta sjúkur inn í landið.

Ein av okkara felags vinkonum er farin til Japan at arbeiða á einum grísafarmi, og hugsaðu vit, at tað hevði verið stuttligt at



Kristianna Dahl Øster og Katrin Einarsson Hensiudóttir eru farnar á ferð – eina langa ferð eftir Trans-Sibirisku jarnbreytini eystureftir – kanska heilt til Japans...

lagt leiðina framvið Japan, so vit kunnu vitja hana har. Men vit fáa at siggja hvat tað verða tíð og pengar til. Tað sær lætt út, tá ein stendur boygdur yvir einum landakorti - sær út sum um tað er eitt hanagleiv at ferðast í allar ættir.

Eru Kina og Japan nú eru so tætt við hvørt annað, sum vit halda - also fólkinu sýnast líkast nógv, og so tosa tey næstan líka, ella er tað nú so?

Tað kostar um 8000 kr. eyka hjá okkum í part, um vit skulu gera eitt legg úr Kina til Japan, sigur konan á ferðaskrivstovuni - men um vit finna ein biligari veg, so fara vit heilt sikkert! Vit hava fingið nokur brøv frá vinkonuni í Japan, og har er nógv spennandi og stuttligt skrivað, millum annað tað, at hon hevði fingið ein beundrara, sum hevði forvitnisliga navnði Jesus. Jú, um tað liggur fyri, muga vit heilt sikkert fara yvir at vitja hana - tað er hóast alt ikki hvønn dag ein hevur høvið at siggja Jesus.

Vit vórðu báðar á einum máli um, at vit vildu ferðast seint - taka okkum góðar stundir, og hvat var meira logiskt, enn at fara við toki? Sum DSB siga í einum slagorði; hvis tiden er vigtig. Serliga í hesum Osama bin Laden-tíðum, har flúgvavar í tíð og ótíð verða sprongdir og krasja í bygningar - jú, vit taka tokið. Men serliga er tað tí, at vit

vilja veruliga kenna at vit ferðast - ikki bara taka ein flúgvava og 2 vupti-tímar seinni vera mitt í einum nýggjum og ókendum umhvørvi. Og eg má erligt innrømma, at eg kenni sera lítið til summi av teimum londunum, sum eg skal ferðast ígjøgnum: úr Danmark til Svøríki, síðani Finland, Russland, Mongollið og Kina (og kanska enda vit í Japan.) Gamaní, ein hevur hoyrt um londini í tíðindunum og aðrastaðni, men tað er ov lítið til at ein fær gjort sær eina heildar-mynd av londunum. Eg havi nógvarg forðomar, sum allarhelst eru broyttir ella styrktir eftir ferðina.

Vit hava valt at ferðast um veturin, sum ger, at ferðin verður merkt av nógvum kulda - ein intensari kuldi enn tann vit eru vanar við, men tað er heilt sikkurt við til at gera ferðina meira avbjóðandi. Til dømis eru tað vanligja 10 kuldastig í Mongol-linum, so er tað eisini tað óvanliga, sum vit eisini kunna risikera - kanska kavastorm og 35 kuldastig. Og so verður tað fastlands-klima, sum aftur skal vera øðrvísi enn okkara. Har er ongin sjógvur við heitum vindum og streymum at verma okkum.

Sum útgangspunkt hava vit ongar ætlanir. Vit koma til landið og finna útav hvat vit skula gera. Hava tosað um ikki at ganga á museum allatíðina, tá tað er for 'turistasligt', men gjarna bara sita á eini café og tosa við lokál.

Havi lisið í øllum mínum "Turen går til" um religiðinina í teimum einstøku londunum og sæð myndir av kirkjum - kundu hugsa mær at farið til eina buddistiska "gudstænastu" - um tað yvirhøvir eitur so! Ella

kanska eina standandi russiska ortodoksa gudstænastu. When in Rome, sum maðurin segði.

Túrunir byrjar á hovedbane-gården í Keypmannahavn 10. Januar - hagani til Stokholm, har ferjan "Silja" siglir til Finlands, har vit vera verandi í eina viku. Finland eri eg spent uppá. Tað er eitt norðanland líka sum Føroyar, men tó eitt land sum tykist gloymt í turismuni. Tað sýnist sum tann generelli holdningurin, at Finland ikki er eitt land mann ferðast til, tí landið er óáhugavert - spell um tú spyr meg. Ikki tí, eg veit ikki nógv um landið. Veit teimum dāmar væl sauna, Vodka, hava eitt undarligt mál,

óskiljiliga skrift og túsindavís av vøtnum. Men eg ivist ikki í, at tað er nógv eg ikki veit, men skal finna útav.

Úr Finlandi gongur leiðin til Moskva í Russlandi. Tað verður ordiliga spennandi, tí har er mafia og NÓGV Vodka - ein sera spennandi kombination. Í hesum sambandi kann eg nevna, at vit eru væl tryggjaðar til alla ferðina, um nakað skuldi hent. Vit hava báðar haft russiskt í HF, men vit vóru ikki serliga raskar at møta upp til tímarnar, tíverri! Men við einum góðum vilja, so minnast vit kanska bókstavirnir og kunna gita okkum til orðini. Havi hoyrt frá einum sum eg veit hevur verið har, at mann ikki skal líkjast einum turisti í Russlandi, tí so kann mann vera visur í at blíva offur fyri stulduri og líknandi. Tað verður allarhelst okkara størsti trupulleiki - vit hava akkurát líka klæðir, "North Face" jakkar og buksur, sum kostaðu helvtina av ferðini, men so eru vit í øllum førum vísar í at halda hitanum.

Í Russlandi, verður steðgað í eina viku og næst á skránni er so Mongollið - landið, sum ikki er til - Tað finnist lítið tilfar um hettar landið í Føroyum. Ongin sum eg havi spurt veit nakað serligt um landið. Har eru nomadar, men allikavæl eru býir, so øll liva ikki sum nomadar. Klostrum skuldi tað verið nógv av og munkum haldi eg. Ferðaskrivstovan skuldi royna at finna okkum onkra familju, so vit kunna bøgva 'home hospitality' - vóni at tað verður ein ordiliga merkilig ein, sum ger ferðina ógloymandi. Hettar skuldi annars vera tað kaldasta landið vit koma til, og ein annar kuldi enn vit kenna. Ljóðar undarligt, men hettar havi eg fingið at vita frá ferðamanna-

skrivstovuni. Og tað nyttar einki at hava ein heitan jakka, mann má hava lag oman á lag av heitum klæðum, so føroysku ullintu undirklæðini sleppa við. Næsta land er Kina, har vit eftir ætlan skula vera longest. Eg fyrstili mær, at tað er heitari har, men ivist eitt sindur. Havi fingið at vita, at ongin skilur enskt, og at turistar vanligja gjalda meir fyri alt. Men nú fáa vit sjón fyri søgn. Havi sæð í føroysku telefonbókini, at tað er ein føroyingur í Beijing - hugsaði kanska at kontakta hann áðrenn fráferðina, so hann kanska kann geva okkum nokur "fíff" um hvussu mann ber seg at í Kina. Í minari "Turen går til Kina" stendur undir praktiskum ráðum, at kinesarir eru serstakliga høfligir, og hava ein heilt annan sið enn vit eru von við. Til dømis er tað høfligt at ropa og gera um seg meðan ein etur, hettar fyri at vísa vertinum, at ein heldur matin smakka væl. Æra er eitt nógv brúkt orð har, og tað er skomm at missa hana, tú mást also ikki fáa ein kinesara at føla seg illani. Fyri tað kreyst situatiónsforneumlisi, og tað havi eg fingið at vit at eg ikki havi so nógv av. Tað verður so ein annar stóru trupulleiki hjá okkum.

Meðan eg havi skrivað greinina er byrja at kava. Íbúðin hjá mær er av teimum gomlu og her er hundakalt. Havi ligið undir í dýnuni í tjúkkum klæðum, og nú eisini av føroyskum øðum og hummarum.

Claus Meyer greiddi frá, at hugskotið var at gera ein norður-



– Føroysku fjølmiðlarnir kundu kanska skrivað meira um met, gastronomi, vín og bjór og á henda hátt broytt og endurtulka matvanarnar, heldur Kim Simonsen, sum hevur hitt kenda sjónvarpskokkin, Claus Meyer á Norðurbryggjuni í Keypmannahavn

Mynd: Álvur Haraldsen

Føroyskur matur skal á heimskortið

– Føroysku rávørurnar eru í heimsklassa sigur Claus Meyer á nýggju matstovuni Noma í Keypmannahavn

SAMRØÐA

Kim Simonsen

Eftir at hava roynt Noma fór eg út á Norðuratlantisku Bryggjuna at tosa við kenda tv-kokkin Claus Meyer. Hesin er av teim kendastu fólkunum í Danmark, hann er helst eins kendur og rokksangarar og politikarar. Hann hevur skapt eina ørgrynna av matarstöðum í Danmark gjøgnum tíðina. Hann hevur útgivið bókur sum selja eins væl og Hanne Vibeke Holst og Jane Aamund.

Eg møtti Claus Meyer og køkstjóranum yvir ein kaffimunn á Noma mitt á degi. Teir bjóðaðu vín, men hugur stóð ikki at hesum. Men kaffi hjá Meyer er eisini sera gott, tí hann er kendur fyri at skipa fyri sjokolátu og kaffismakkingum og hann er eisini kendur sum innflytari av bæði kaffi og sjokolátu, og nú eisini av føroyskum øðum og hummarum.

Claus Meyer greiddi frá, at hugskotið var at gera ein norður-

lendskan/norðuratlantiskan fusionskøk, og at Noma á henda hátt kann fáa Norðanlond tættari saman.

Spurður um teir tordu at borðreiða við "veruligum" siðbundnum føroyskum mati sum skerpi-kjoti, ræstum kjotið, grind, kópi ella kendar íslendskum ella grønlandskum kosti, sum (onnur) fólki vanligani ikki dáma, helt hann fyri, at tað hevði verið sjálmorð, tí meiningin var, at teir hildu vera av heimsins besta at eta á Noma. Meiningin er, at fólki skuldu hava eitt ógloymandi kvöld av øðrum ávum, enn at maturin var etniskur ella serligur.

Vit vilja hin vegin punktera teir forðomar fólki hava móti grøn-lenscum, íslenskum og føroysk-um mati, tey halda hetta vera okkurt rátt sum stinkar og bløðir, og at fólki drekka seg púra sansaleys full og piska seg við grein-um. Nógvir kokkar hava arga okkum við, at nú fara vit at gera kópapizza og hvalafrikadellur. Vit vilja skapa álit á, at maturin er fyrsta floks og at Føroyar, Ísland og Grønland kunnu gera

seg galdandi á eini gourmetsenu í dag kring allan heimin.

Stóran stuðul úr Føroyum

Meyer legði dent á, at matarkortið skiftir eftir árstiðini og seinni vilja teir kanska hava fugl og møguligani hval, men Meyer var enn ikki nøgdur við smakkin av lýsi bæði í fugli, kópi og hvali, tí hann fyri, at tað hevði verið seg sum mat á eini gourmet-matarstaði á altjóða støði í Keypmannahavn. Tað var tí betri at gera grind, skerpi-kjot og ræst kjøt í Føroyahúsinum, tí hetta er helst fyri tey innföddu tók Meyer til.

Teir tosaðu báðir um, at teir høvdu fingið stóra hjálp úr Føroyum, og aftur og aftur kom teir inná navnði Birgir Enni. Hesin hevði givið teim øður, ið teir hildu vera av heimsins besta mati. Meyer meinti, at hesar skuldu etast ráar sum oystur. Hann tók eisini til, at hann sum kokkur smakkaði, at hummarar, øða og krabbar liva á einum rein-um, koldum og djúpum sjógv í

Føroyum, har hesi vaksa spakuliga, ið ger hesi djór serligani góð.

At eta í Føroyum

Meyer og teir frá Noma hava verið í Føroyum, Íslandi og í Grønlandi. Hann læt væl at rávørinum í Føroyum, men helt ikki at føroyskir kokkar og matstovur vóru nógv betri enn teir vóru í Danmark í sjeytiárunum. Besti maturin hann fékk í Føroy-um var tí frá privatfólki. Hann var nógv meiri imponeraður av teim Íslendsku kokkunum, ið hann metti vera á heimsstøði. Eg hugsaði mitt, at hetta er ein søga sum endurtekur seg á nógvum økjum, bert tí vit eru fá, sigur eingin at vit ikki kunnu fylgja við og av og á leggja okkum á odda. Men fólki eru mangan trek og konservativ í Føroyum. Fara tey út at eta skal tað vera ein skuldu etast ráar sum oystur. Hann tók eisini til, at hann sum kokkur smakkaði, at hummarar, øða og krabbar liva á einum rein-um, koldum og djúpum sjógv í

ígjøgnum gerast fólki í seinasta enda glaðari fyri hetta. Men hetta fer eisini at merkja, at á teim góðu stöðunum fer at vera dýrari enn tað er nú í Føroyum. Fólki skulu vita, at um tey gjalda eitt sindur meiri, fáa tey nógv meiri og størri upplivingar.

Rúsdrekkaalógin er ein stór forðing

Føroysku fjølmiðlarnir kundu kanska skriva meiri um mat, gastronomi, vín og bjór, og á henda hátt broytt og endurtulka matarvanar og siðir. Eg rokni við, at ikki nógv fólki í Føroyum vita t.d. at belgiska ólin West-malle Dubbel (ella um man vil Triple), sum fæst í hvørjari Irma handli niðri, er sum tikin úr leikum til ræst kjøt, tað er Chimay Bleu eisini. Hetta er ikki øl man drekkur seg fullan av, hesar eru gjørdar av belgiskum munkum á heimskendum bryggjarium. At sterka ólin Duvel og danska Brøckhouse (Jóla, Weiss og IPA) smakka væl við skerpi-kjoti, dryli ella røstum

Vikuskifti

Postboks 76, 110 Tórshavn, telefon 341800, telefax 341801, teldupostur: post@sosialurin.fo

