



Sentimentalir bitar úr gastro- nomiska minnissavninum

Johan Mortensen



Smakkur og luktur hava altíð havt sera stóra ávirkan á meg. Tá eg var um 3 ára aldur, minnst eg litaðar perur og nógv fólk, tað hevur verið ólavsøka, og eg var saman við pápa. Pápi keypti mær eina kókaða reyða pylsu og eina hindber sodavatn. Ohhh, tann vælsignaði smakkur sum læt mær upp dyrnar til gastronomiska heimin! Hetta er fyrsta máltíðin, eg kann minnst, og enn í dag smakki eg hana týðuliga og við gleði og sakni faðirhondina, sum gav við kærleika.

Eg var koyrdur í barnagarð hjá nunnunum. Har luktaði so grúfult av bleytt kókaðum eggum, og míni mótmæli av hesum ágangandi lukti av bleytum blommum vóru so ógvuslig,



at míni foreldur tóki meg úr barnagarðinum eftir fyrstu vikuna. Eg vildi ikki í aftur barnagarðin til henda eggblommuluktin, so omma mín í Havn varð noydd at ansa eftir mær. Mamma arbeiðdi úti. Síðani tá havi eg ongantið etið kókað egg.

Abbi í Havn, hin vælkendi Bona, var bakara-meistari hjá Frants Restorff og starvaðist har í 60 ár. Fyrrapartin jólaaftan varð stóri ovnurin hjá Frants Restorffs fyltur við dunnum og gæs hjá viðskiftafólki. Eg var vanur at fara við pápa um middagsleitið eftir okkara dunnum. At koma inn í bakarið og kenna roykin av 300 økologiskum dunnum og gæs kann ikki sigast frá – hann var ein verulig luktbomba fyri eina barnasál og stendur fyri mær í dag sum ultimativa signatur-eyðkenni fyri góðan anga, vælsmak og gastronomi.

Heimurin hjá Frants Restorff var ein gandaheimur. Umframt allar bakararnar starvaðust har triggir kondittarar, har var kendi sangarin Beiggin, Alfred Dahl úr Vági, ið var útlærdur á La Glace í Keypmannahavn. Og tær køkur, tær køkur sum har vórðu gjørdar, og allar við føroyskum dygdarvørum og líkør-um. Eg nýttist ikki at siga, at eg síðani tá havi elskað góðar køkur, dessertir, fløtaskúm, chocolátu, alt søtt, og so ikki at gloyma søtt sherry. Eini jól var eg sum smádrongur við abba niðri hjá Frants. Inni í handlinum standi eg og hyggi inn í ein disk, har eitt marcipan-breyð liggur, sum fyri mínum barnaeygum

er risastórt. Nú kemur Egil Restorff, stjórin, framvið og sanniliga um hann ikki tekur hetta marcipanbreyð og gevur mær tað! Eg bara gapaði, ovfarin, størri gávu hevði ongan givið mær áður.

Abbi og omma búðu í Tvørgøtu og var eg nógv har sum barn. Bæði royktu ceruttir, og hvussu hugnaligt var tað ikki at sita í stovu teirra, tá eldri menn sótu við kortum festu sær í cigarir og munnaði sær á ein whiskysjuss. Ein hugni, sum er farin, í okkara puritansku, roykleysu døgum. Abbi var sum sagt bakara-meistari, men hann bakaði ongantið heima, tað gjørdi omma.

Føðingardagar var tað altíð lagkøkan frá Frants, sum var høvuðsmálið hjá okkum



óvitum. Henda víðagitna lagkøka, sum øll havnarbørn í mínum árgangi minnst við gleði, varð gjørd av øllum einslistum og við fyrsta floks rávørum, og so smakkaði hon veruliga so ótrúliga væl. Áðrenn sett varð á køkuni, var tú kortini tvangsinnlagdur at eta eitt tons av bollum og at drekka fleiri koppar av sjokoladu, so tú ofta var vorðin mettur, áðrenn tú fekk eitt stykki av lagkøku. Av hesum havi eg fingið eitt traumatiskt forhold til kombinatióinina bollar og chocolada. Á jól-um fingi vit – sum so nógv onnur – ein kassa við súreplum úr Danmark, vælsmakandi og forkunnug cox orange. Onkuntíð var nakað so exotiskt sum appelsinur við í hesum jóla-kassa, sum man longdist eftir heila árið.

Pápi hevði samskipti við eitt bretskt havrann-sóknarskip »Ernest Holt« og blivu skiparin



og hann vinmenn. Ein dagin kom pápi heim við einum kartongi við 24 reyðum dósam av Coca Cola. Tað var ein opinbáring fyrstu ferð at halda um eina coca cola dós og smakka henda perlandi gudadrykk, sum hevur fylgt mær síðani. Av og á hevði pápi útlenskar gestir heima til døgurða. Tá var onki KOKS at fara til, so boð vórðu send eftir besti kóki-konuni í Havn, sum æt Elisabeth, at matgera. At koma heim úr skúla og kenna, hvussu alt húsið angaði av enskum búffi, stoktum leyki og øðrum góðum! Og Elisabeth sjálv, altíð í hvítum klæðum, goymdi mær altíð ein góða bita í køkinum, og oman á var rommbudingur við nógvum rommi í. Hesar løtur minnst eg við stórar gleði.

Sunnudagurin var friðhalgaður, og meira varð gjørt burtur úr sunnudagsdøgurðanum enn í dag, nú hann er ítróttardagur. Tá pápi, Armgarð systir og eg komu úr kirkju, vóru



ofta seyðarhøvd á skránni og har eisini heilin varð sopin við pipari. Omaná var fruktblíkk og var kapping um reyðu cocktailberini. Kaldir vetrardagar fáa meg altíð at minnst á luktin av kókaðum kjøti og sellari, og summ-arlukturin nýkókaður rabarbugreytur og rabarbusúltitoy. Fyri meg var veitsludagur,

tá mær vóru givin rullupylsubein og so røregg. Helt altíð, at ein ongantið fekk etið seg mettan av hesum. Mamma mín var og er ein framúr kokkur, sum bæði dugdi – og ikki minst – tímdi at matgera, og havi eg havt mangar ríkar løtur av hennara kóikikynstri og sum á mangar mátar hevur lagt støði undir mín áhuga fyri gastronomi. Sum øll onnur gjørdi mamma blóðpyslu, men har toldi eg ikki luktin av blóðinum, og havi ongantið etið blóðpyslu, heldur ikki kláraði eg smakkin av livur.

Mær dámar sera væl kanel. Tá vit vóru smádreingir í Rabarbukvarterinum, var handilin hjá Annudukk í Brekkugøtu. Hon seldi eisini wienarbreyð, og tey sum hon ikki slapp av við, og vóru kanska eina viku gomul, plagdu vit smádreingir at biðja um.



Hesi vóru tá vorðin hørð, so vit dyppaðu tey í mongu runahyljarnar, sum vóru í gøtuni fyri at fáa tey bleyt aftur. Væl smakkaði kanel og runuvatn, kombinations gastronomi á barnaárum. Hvørt summur var eg á Tvøroyri hjá ommu og fastur. Har fekk eg rísingreyt við kaneli og smørklatti, og dámdi mær greytin so væl, at eg fekk tær at gera rísin-greyt til mín hvønn einasta dag, forkelaður sum eg var. Uttan fyri høvdu tær purrleyk, og so væl dámdi mær purrleykin, at eg haldi at eg í fleiri summur á Tvøroyri livdi av rísingreyti og purrleyki. Heldur ikki gloymi eg mongu slátúrarnar við pápa í Suðuroynni. Smakkurin av stoktum sílum og so eitt stórt glas av cognac omaná, tá aldurin var til tess! Betur verður tað ikki.

Hóast bleyttkókað egg fingi meg úr barna-garðinum hjá nonnunum, so vildi eg kortini fara í skúla hjá teimum. Nonnuskúlin var ein fantastiskur skúli, kanska tann besti, sum hevur verið her á landi. Disciplinin var sera hørð og tað var strangliga bannað at hava góðgæti við sær í skúlan. Einaferð í øðrum flokki sat eg saman við Finni Johannesen, sála. Ein dagin í tímanum smuglar hann mær eitt hvítt bomm í hondina. Hvat skuldi eg gera? freistingin varð ov stór og eg fekk luskað bommið í munnin, ósæddur av nonnu-læranum. Tað var ein ósigilig, rúsandi kensla at sita steinrunnin og merkja hvussu bommið spakuliga bræddi í munninum og hann fylltust av góðari chocolátu, sanniliga er forboðin frukt søt.

Og hvat er so tann allarbesta máltíðin eg havi fingið í lívinum aftaná móðurmjólkina? Jú, tað var tann ógloymandi løtan tá ein vøkur genta við longum reyðum hári borðreiddi fyri mær við røstum kjøti og nýggjum eplum! Sannleikin aftan fyri alla stóra gastronomi er kærleiki og góðar rávørur.

Gleðilig, vælsmakandi jól.

Abbabørn og gastronomi

