

ikki !!!



Í 1957 avgjórði Tryggingarsambandið at byggja nýggjar skrivstovubygningar og nýtt hotell, og hetta arbeiðið var liðugt á sumri í 1959, tá hotellið kundi lata upp aftur í stásiligum hølum og arbeiðsligari umstøðum



Á træbrúnni uttan fyri Hotel Djurhuus. Myndin er tikin í 1911. Kristian Edvard og konan Anna Katrina, sum stóðu fyri Vertshúsinum, tá Dia á Vertshúsinum ikki orkaði meira. Drongurin til vinstri er sonur teirra, Hans Andreas, nevndur Dia á Vertshúsinum, yngri, og gentan á fanginum á Onnu Katrinu er Jona – ella Birran

so góðtrúgvín, at hann lat tað upp í hendurnar á beiggja sínum, at ansa eftir unnustu síni. Tað gjórði beiggin so fæ virðiliga at hann gifti seg við henni og ein av eftirkomarum teirra var Kristian Djurhuus løgmaður. H.

A. Djurhuus kom ongantíð sjálvur at verða giftur, men livdi saman við Olivinu, dóttir teirra, sum høvdu havt vertshúsið frammanundan uttan at nakar fekk ilt av tí. Helgi Jacobsen fer rættiliga

víða, og í sambandi við ætlanirnar hjá Hotel Føroyum um at opna kafe í fabrikkini hjá Óström, leitar hann eisini aftur til tíðina hjá hesi verksmiðju og øllum tí vinnuliga og fólkalívsliga, sum hekk uppi við henni. Eina tíð høvdi Jacob Lützen & Sønner niðursjóðingarvirki har og framleiddu millum mangt annað *haruragout* í blikkum við uppskrift uttaná. Eins og Helgi Jacobsen transformerar tað hendingaríka lívið frá Rybergshandilstíðini til tað, sum í dag fer fram í Hvonn, so ger hann eisini eina roynd at mana fram lívið rundan um fabrikkina hjá Óström í síni tíð og tvinna tað upp í tað, sum í dag hendir hesum nýggja mentunarhúsinum, sum hýsir bæði Steinprent, fundarvirksemi, framsýningum og skjótt eisini nýggjasta alvanum hjá Hotel Føroyar samtakinum við altjóðanavnnunum *Butique og Café*.

Á ein rættiliga subliman hátt eydnast tað eisini Helga Jacobsen at fáa blómuvirksemið hjá Fa. Trónd Hansen og tað vælrøktaða havapettið hjá tónaskaldinum Petur Alberg at hanga saman við tí, sum kom at henda niðan fyri amt-mansgarðin, tá hesi glashús komu at verða matstova. Eitt nú *etika*, ein framúrskarandi sushimatstova, eisini í altjóða høpi.

Tað mest áhugaverda í bókini er um hotell- og matstovuvirksemi frá tí gamla vertshúsinum til í dag. Sjómannahæim hava altíð havt ein ikki sørt paternalistiskan hugburð til síni viðskiftafólk, sjómenn, sum tey vildu halda uttan fyri alla ringa ávirkan meðan teir vóru í landi. Eldsbrunin í 1950, tá ein brennivargur setti eld á bæði Hotel Føroyar og úti á Tinganesi fær sjálvsagt sín stóra lut í hesi søgu. Eisini verða tær legendarisku løgmanveitslurnar, sum fóru fram í veitsluhølinum á Hotel Føroyum niðri á Kongabrunni lýstar væl. Men tær høvdu, sum alt í hesum heimi, eisini sína tíð. Eftir uppskoti frá Paula Ellefsen, lögmannni, avtók landsstýrið tær í 1981. Við hesum mistu nógv av teimum á landsins hægstu rók møguleikan, í hvussu so er einaferð um árið, saman við konum sínum, at tína fram í dýrasta skráð og eta og drekka væl fyri rokningina hjá skattaborgarunum. Hin vegin kom Hotel Føroyar framvegis at verða karmurin um kong- og drotningaveitslur í stórum stili og tá var einki spart.

Tann kulinariski sjefarkitekturin aftan fyri hesar veitslur og borðhald var tann legendariski Meinhard Jensen, sum á mangan hátt í sínum matmentanarlaga framburði var nógv framman fyri sína tíð í matlistarligum kreativiteti. Hann serveraði hummarar og annan góðan mat úr føroyskum jørðildi væl áðrenn tað gastronomiska norðurlandska matkonseptið var uppfunnið. Matarskráirnar til drotn-ingadøgurðarnar eru til skjals í bókini.

Umframt stjórar og onnur starvsfólk so lýsir Helgi Jacobsen eisini onkrar gestir, eitt nú amerikansku mjørkadalshermennirnar, sum búðu har ta fyrstu tíðina. Tann gesturin, sum hevur gist longst á hotellinum. Man vera løgtingsmaðurin Poul Petersen, sum búði har í fleiri ár. Ein dag var Poul Petersen ússaligur og orkaði ikki upp. Meinhard Jensen hevði tann dagin fingið fatur á longu og longulivur og gjórði tað til døgurða. Hann sendi eina gentu upp til Poul Petersen og blað hana siga, hvat hann hevði sett á borðið. Poul Petersen var skjótur á føti og gjórdist púra frískur av hesum døgurða. Men longulivur skal eisini verða avbera góður matur og tilgjørd so fesk, sum tað yvirhøvur ber til.

Søgan hjá tí nýggja Hotel Føroyum verður lýst bæði tá tað gekk væl og tað gekk minni væl, men øll sum høvdu við tað at gera, vistu at iløgan var ov stór til at bera seg. Hotellið fór á húsagang og reistist upp aftur úr eldinum sum Hotel Borg til tað aftur kom undir veingirnar á Tryggingarsambandinum og øðrum góðum áhugaðum, sum tað Hotel Føroyar, sum tað er í dag við landsins bestu matstovu og einum sera virðiligum vinkjallara, sum tann í tini tíð so kondi vinkennarin úr Vestmanna Pauli Joensen lynti undir. Hann hevði framman undan við *Kræsum gómum*, lært nógv var føroyingar at skyna á víni, so teir vandu seg við annað enn vínið við tarvinum og Matteus. Eg minnst, at verfaðir mín - ein ágrýtin sambandsmaður, helt at hann tryggur kundi leska seg á sambandsveitslunum, tí har drukku teir bara Matteus.

Hotelsøgan, sum Helgi Jacobsen lýsir hana í síni heild áhugaverd um ikki fullkomin, og Helgi Jacobsen kemur eisini inn á menningina

av tí matmentanarlaga tilvitnum, sum hevur broytt seg munandi frá teimum sera væl umtóktu veldigu dupultpaneraðu kotelettunum við reyðkáli og brúnari sós á Perluni, sum nógv elskaðu, til tey meira gourmetkendu og fyri ikki at siga esoterisku matupplivilsini, sum byrjaðu á matstovuni Gourmet og sum í dag eru at finna á matmentanarlugu háborgini KOKS.

Um eg ikki fari heilt skeivur, so var tað ofta umborð á ferðamannaskipunum millum londini, at fólk lærdu at eta fint og drekka afturvið. Men ein kundi eisini kenna mannagongdirnar, so ein ikki drakk vínið hjá síðumanninum, sum eg einaferð gjórði. Tað er ein søga um ein norðing, sum var á ferð við Norrønu og hevði sett seg at eta av tí kalda borðið umborð á Norrønu. Har var nógv at velja í, so onkur sum kendi hann, dugdi tí ikki at skilja, hví hann eitt sindur seinni satt og fekk sær at eta í kafeteriuni umborð. “Jú”, segði hann, “har í matstovuna fór hann ikki aftur, tí hann hevði bert fingið sær eitt sindur av sild og eina hálva breyðflís upp á tallerkin, og so skjótt sum hann hevði etið tað, kom tænarin og tók tallerkin frá honum”. Til hetta er at siga, at eitt, sum mær ongantíð dámdi umborð á gomlu Norrønu var spikið. Tað var skorið alt ov tjúkt, sum stórir sukurmolar, ið vuku í munninum. Spik skal skerast so tunt sum gjørligt, tá verður tað til gloypubitar, sum øll kunnu eta, eisini fremmandafólk. Nú eg havi høvi til tað, vil eg eisini finnst at einum upplivlsi, sum eg hevði á Café Vágar. Eg fekk mær ein dag ein temunn úr kannuni, sum stóð á borðinum. Teið smakkaði sum tvaðið frá einum hosum við einum farra av kaffiráka. Ein drekkamunnur skal verða góður, øllum øðrum fær ein gron av.

Bókin *meira av tí góða* er sera áhugaverd og søguligu krumspring og kombinatiónir av nútíð og fortíð hjá Helga Jacobsen eru í støðum fasinerandi.

Helgi Jacobsen:
Hotel Føroyar, meira av tí góða
Sprotin 2013, Tórshavn
313 bls. við nógvum myndum