

KNETTI OG BUDINGUR

HUGLEIÐINGAR Á HOTEL FØROYUM Í **SAMBANDI** VIÐ TILTAKIÐ »**EIN BETRI BITI**«
SUNNUDAGIN 4. MAI 2008. NÚ **HOTELLIÐ** VIÐ **KERJAR** ER FARIÐ UM TEY **TRÍATI**, ER
TAÐ IKKI **HEILT** BURTUR AV **LEIÐ** AT SETA HETTA UPP Á **PRENT**, NAKAÐ BROYTT



HUGLEIÐINGAR

Jóan Pauli Joensen

Amerikanski rithøvundurur Paul Gallico skivrar í stuttsøgu um ein vert á eini lítla matstovu í Frankríki. Kettan hjá eiganum var horvin, og hann var tí í sera ringum lag. Honum dámdi ikki, at hon var burtur um náttina. Sum eina seinastu roynd fyri at fáa hana innaftur, gjørdi hann ein avbera góðan rætt og koyrði í frískar angandi urtir, sum hann visti at kettuni dámdi. Hann koyrði eitt sindur í eina skál og setti hana út um.

Gastronomi og kettumatur

Matarangin kom fyri nasarnar á kettuni, og freistingin var so stór, at hon straks rýmdi frá freinsinum, sum hon var komin í hóslag við. Gláður var verturin, tá hann sá kettuna. Kettan var tikin innum, át seg metta og fór ikki út aftur tað kvøldið.

Um somu tíð var ein matareftirlitsmaður hjá *Le Guide Michelin* steðgaður upp við bili sínum. Eingin sál var at síggja, so hann fór til gongu. Viltist, men kom so av tilvild fram á matstovuna. Bankaði uppá. Tann gláði verturin bjóðaði hesum illa tiltuskaða manni inn í stovuna fekk honum turr klæði og eitt kamar. Hann kom innaftur í matstovuna: Um verturin ikki eisini hevði okkurt etandi at geva honum.

Veturin visti, at einki serligt var at seta á borðið so seint, men so kom hann í tankar um tað, sum var eftir av tí góða, sum hann hevði gjørt til kettuna, sum enn stóð á komfýrinum. Jú, jú, segði hann gláður. Hann fór út í køkin og

riggaði gesti sínum eitt fagurt máltíð, pyntað við somu frísku krýddarurtum, so hann hevði freistað kettuna við.

Nasahárini á matareftirlitsmanninum rørdust rættliga, tá hann merkti angan av tí mati, sum hesin gláði maðurin setti fyri hann – saman við eini fløsku av tí besta víninum, sum húsið átti. Vinið gagnaðist væl og betri bita helt hann seg ikki hava fingið á ævini. Matareftirlitsmaðurin var ovurfegin og hevði gloymt alt um tann uppsteðgaða bilin.

Søgan endar við at siga, at tað var kettan, sum var orsök til at hesin franski matstovueigarin, Tartuffe, ella hvussu tað nú var hann nevndist, straks fekk heilar tvær stjørnur frá *Le Guide Michelin*. Matstova hansara kom at verða tann kendasta matstovan har á leiðini. Moralurin er, at tað altíð loysir seg at seta okkurt gott fyri fólk, eisini um dagsins rættur er útseldur, so finn upp á okkurt og lat fyri Guðs skyld ikki nakran, sum kemur á gátt, fara avstað aftur við ongum, tí hvør veit, hvat í henda kann, um tað vil væl við.

Tað óvæntaða matupplivilsi

At eta er ikki bert at koyra í munnin, tað skal eisini vera ein uppliving, antin hon so er gerandislig ella í einum størri gastronomiskum høpi. Eg veit um onkran smádrong, sum ikki dámdi ost, men so ein dagin, tá hann kaldur og svangur, saman við vinmanninum fekk ein drekkamunn við einum rugbreyðbita við osti á aftur við. Hetta var honum eitt upplivilsi. Eftir hetta so mettaðist hann ikki av osti, og vit mugu minnst til, at hetta var so langt

síðani, at tá vóru í Føroyum bert tvey sløg av osti, tann við gulari skorpu og tann við reyðari. Nú er eitt annað ostalív her á landi, sjálvt um vit eru so syndarlaga illa fyri, at vit ongan rættan føroyskan ost eiga, tað er ein sorgarsøga. Eitt hjartasuff kortini. Tað tykist sum ostasløgini ikki eru so nógv longur – heldur ikki í Miklagarði.

Sama kann eg siga um ta ferðina, eg saman við Leon Heinesen og Pál Weihe lógu á floti beint undir fýrinum á Mykineshólmi. Vit høvdu sett kalvalínu. Leon borðreiddi við spiki upp á turt rugbreyð og eina øl aftur við – ta lötuna var tað av sonnum ein betri bita millum lomvigar, lundar og kópar. Hetta var ein løta, sum hevði hóskað hjá einum Gutta Winther.

Tað at fáa sær at eta skal verða eitt upplivilsi, lítið ella stórt, sum ger mun í lívi okkara. Einki er so trist, sum tristur matur. Tað tristasta av øllum man vera at verða feitur av vánaligum og keðiligum mati. Tí er tað eisini so týðningarmikið at geva fólk, sum syrgja okkurt gott at eta.

Í skaldsøguna *Far Afield*, sum amerikanski rithøvundurur Susanne Kaysen hevur skrivað við stóði í, at maður hennara fyri 30-40 árum síðani var í Føroyum og gjørdi fólkalívsfrøðiligar kanningar, kemur hon eisini at skriva um mat. Hon lýsir upplivilsini hjá manninum.

Ta fyrstu tíðina býr hann á Sjómansheiminum í Havn. Lýsingin av matinum á Sjómansheiminum er ikki beinleiðis mennandi fyri matarlýstin. Ein fløska við HP sós og ein við ketsjupp vóru trúfast settar á borðið til hvørt máltíð,

sum kundi vera sundurkókaður fiskur við smelti, ræstur fiskur, onkuntíð grind og so frikadellur og knetti.

Ikki hevði hann tað stórt betur, tá hann endiliga varð bjóðaður út, og tá føroyingar fyltir av tjóðskaparhuga bjóðaðu honum røst grunnishøvð, turra grind og spik og livurhøvð og turran fisk. Tað mesta var grátt og vátt, uttan tað sum var turt og hart. Men tað er ikki alt eftirfarandi, sum hon skivrar um mannin. Eg kenni hann, og honum dámdi sera væl allan føroyskan mat, serliga spik. Men uttan mun til tað, sum Susanna Kaysen skivrar ella ikki, so er nógv hent hesi seinastu 30 árin. Maturin á matstovunum er ikki til at kenna aftur, nú kreativir kokkar hava tikið um endan.

Knetti og berserkaragongd

Ein av okkara retorikarum, Tórbjørn Jacobsen, segði á einum mentanarligum tiltaki, at eg skal hava sagt, at eg hevði sagt, at tað einasta mentanarfyribrigdi, sum føroyingar hava latið sum íkast til heimsmentanina eru knettini. Kanska havi eg sagt hetta, tí eg minnst, at Birgir Danielsen, sáli, einaferð kom til mín og segði, at tað passaði ikki, sum eg hevði sagt, tí hann hevði fingið knetti í Sandefjord í Noreg, sum vóru meinlík teimum føroysku. Kanska hevði Birgir Danielsen rætt, men hinvegin ivist eg ikki í, at flagveltan, sum so nógvir føroyingar velja í dag, er eitt føroyskt uppfinnilsi, tí hana uppfann ein miðvingur.

Eg haldi ikki, at vit skulu flenna at knettunum, tí eg minnst, at knetti og knettasuppa við sviskum var ein góður