



SAVNSMYNDIR



sunnudagsdöguri, tí umframt HP-sós, ketsjupp og sinnop, so sluppu vit eisini at hava súltutoy aftur við knettunum. Tey gomlu skiltu ímillum fisk og tilgjørdan fisk. Fiskur var fyrri tað mesta kókaður fiskur, at steikja fisk var vist ikki heilt vanligt fyrr enn tey fóru at skera flak á flakavirkjunum, sjálvt um tað eisini kom fyrri áðrenn, meira enn so, men kalvi, hann var staktur sum búffur við leyki og brúnari sós, gjørdar av supputerningum. Tilgjørdur fiskur var í mannamunni frikadellur og knettir. Á føroyskum eru frikadellur fiskafrikadellur.

Tað kann vera, at hesir yvirvaksnu fiskabollarnir við tálgi í virka provokerandi upp á útlendingar. Tað er eisini hent, at knetti hava fingið onkran til at ganga amokk, ella berserk, sum ta ferðina, tá kendi venjarin hjá einum av hornorkestrunum í Havn knappliga ein dagin gekk amokk. Hann hevði verið í vertskapi og var eitt sindur náttstaðin, tá hann kom inn í matstovuna á Sjómansheiminum um døgurðatið.

– Hvat fáa vit til døgurða í dag, spurdi hann høvskliga.

– Knettir, var svarið.

Tá var tað, at tað líka sum klikkaði fyrri honum, hann vildi hava minst 10 knettir. Gentan undraðist sum rímligt

var yvir knettarúgvuna, men lat henda høgt metta og virðiliga gest fáa sín vilja. Meistarinn sessaðist samanbitin.

Tá knettini komu á borðið, kom eitt besett devilskt brá í hansara annars mildu eygu. Hann tók tað fyrsta knetti og blakaði tað í krúllin á gentuni, hon leyp inn í køkin. Onnur, sum inni vóru fingið eisini knetti serverað á sama hátt. Tá kokkurin hugdi inn í matstovuna, fekk hann eitt stórt tálgaknetti beint í pannuna.

– Knettir, Knettir, Knettir, rópti tónameistarinn á sínum skotska málføri og fór á dyr.

Eftir hetta slapp hann ikki at búgva longur á Sjómansheiminum, men tað vóru ráð fyrri tíð. Hann var sami gentlemaður, sum hann altíð hevði verið, men hann slapp ikki í námind av knettum aftur, tí tey høvdu ringa ávirkan á hann.

Um søgan er sonn, tað veit eg ikki, og ongum nýtist heldur ikki at vera smáligur, tá tað um hesa søgu ræður. Er hon lygn, so er logið fyrri mær. Tað sum hevur týðning er, at ein søga er góð og væl søgd.

Fínt skal tað vera

Tá var øðrvísi við tvørámanninum av tí betra fólkinum, sum eftir at hava ruddað og gjørt alt klárt uttan fyrri hús síni jólaaftan, sessaðist við døgurðaborðið, har alt gott tilhoyr longu stóð á borðinum. Hann var staktur, men so væl fyrri, at hann hevði húshaldirsku. Honum dámdi væl ein góðan bita, og hann lat jólafríðin koma yvir seg, meðan hann bíðaði.

Húshaldirskan kemur inn og setur

eitt fat við knettum á borðið framman fyrri honum.

– Knetti jólaaftan, undarligt, hugsaði hann við sær sjálvum, men segði einki.

– Hví ikki, hugsaði hann, knettini vóru stak góð og hann át seg mettan. Nú fer hurðin inn í stovuna upp, og húshaldirskan kemur inn við eini heilari gás á einum finum postalínfati og setir hana á borðið.

Maðurin spyr, hví hon fyrst var komin við kettunum.

– Jú, segði húshaldirskan, sum var norðanfjórðs, hon hevði hoyrt at tað var so fint, at hava ein fiskarætt niður undir døgurðan, tí hevði hann fyrst fingið knetti.

Hetta var tátíðarinnar cross-over á matarhaldinum á Tvøroyri. Tvøroyri var, tá tað kom til borgarliga mentan, á odda í Føroyum. Tað betra slagið á Tvøroyri var longu tá globaliserað, men tað kundi gentan ikki vita, tí hon kendi ikki til fittar smáar *ordøvrar*. Kanska hevði arbeiðskonan eisini gingið á húsarhaldsskúla, hvør veit, ella tosað við aðra gentu, sum gekk hevði gingið á húsarhaldsskúla.

Hesa søguna hevur ein av okkara ídnastu gastronomisku innovatørum sagt mær.

Budingur

Døgurðamaturin fyrr var rættiliga einfaldur, men munur var á gerandisdegi og sunnudegi. Sunnudag var ofta okkurt kjøkent til døgurða. Men tann stóri munurin var, at sunnudag var altíð okkurt omaná. Tann mest vanligi deserturin, tá eg var ungur, var

budingur. Pulvur sum varð blandað saman við sukur og mjólk og kókað til buding. Standardbudingurin var vaniljubudingurin við appilsinsós. Appilsinsósina lá saman við budingapulvurinum í einum lítlum pakka. Pulvurið varð eisini blandað við sukuri og kókað. Appilsinsósina var heit aftur við tí kalda budinginum. Í summum budingapakkum lá, tá talan var um rommbuding, ein lítill fløska við rommessensi í, men hesa lítlu fløsku vóru tað mangir mans sum høvdu hug at leska sær á.

Eg havi eisini ein vinmann, sum kann verða heilt uppøstur um prátið kemur inn á buding. Hann hatar buding og hevur einki gott at bera hesum deserti. Havi ongantíð torað at spurt nærri, hví tað so er. Øðrvísi var við bumbingunum Lekkurt, segði á sinni, tá hann á fyrsta sinni sá gentur spæla hondbólt við berum lorum. Tað, sum hann festi seg við, var at lørini á gentunum vóru sum tann lakasti budingur.

Tað sigur ikki so lítið um budingin. Budingur fæst enn í handlinum, men uttan tann lítla sósapakkan. Tað er sjáldan, at budingur verður serveraður omaná, í hvussu so er ikki á matstovum – og kortini. Tá Eik Banki einaferð, meðan hann enn var í vælmaktini, hevði aðalfund, tá fingið gestirnir ein fitt lítið dekorativt budingsverk við coilsprýddum borðiski. Øll vildu hava tað til at vera okkurt annað eksotiskt og fint, til eventmanagarin hjá Eik, Martin Restorff, avdúkaði, at tað var klassiskur budingur, sum var at eta omaná.

Men tað var neyvan budingurin, sum koyrði Eik Banka á heysin.