



Matgerð

VIÐ BARBARU

– Ein fyrsta roynd uppá eitt matstovu ummæli

MATSKRÁIN

Vit finga 6 rættaðu matskránna. Eg haldi, at skipanin hjá teimum er broytt í seinastu viku, og prísurin somuleiðis. Men maturin er hin sami.

*Royktur laksur
Saltfiskur Romanesco
Konfitera Tomat
Tunga (hetta er ein fiskur, ikki ein tunga)
Fiskasúpan
Omaná*

Prísurin við víni var um 700 kr.

TJÓÐHILD
PATURSSON

Enn einaferð á Barbaru (Fishhouse) saman við Barbaru (vinkonuni). Vit hava verið ofta, men hetta var fyrstu ferð at ørindini á matstovuni vóru onnur enn bara hugni. »Ok, og hvat eru tíni kriteriir?« spurdi kokkurin gjøgnumborðandi, tá ið hann við rætt nummar fyra skilti, at eg skuldi ummæla matin (tað var trupult at goyma, tí eg tók nokk fleiri myndir av matinum enn hvat vanligt er). »Er tað heilsa?«, HEILSA? Hugsaði eg. Hví fáa fólk altíð hasa heilsu-fanatisku ímyndina av mær? Eg, sum eti sjokolátasku til lunch so at siga hvønn dag! »Ehmm... nei, tað er smakkurin«, fekk eg forskrekt stamað meg fram til og angraði beinanvegin tað, eg hevði sagt.

Míni »kriteriu«

Eg angraði, tí at eg kenni meg ikki føra fyrri at døma smakk. Ella jú, sjálvsagt dugi at siga nakað um hvussu MÆR dámar okkurt, men eg havi ikki førleika til at døma smakk eftir einum objektívum

skala – um nakað slíkt veruliga finst? Tað var tíðliga í vár, at eg fyrstu ferð møtti tankanum um eina objektiva meting av góðum/ringum smakki. Vit vóru á kaffiskeiði í Svøríki, og skeiðshaldarin, ein kendur svenskur barrista, kaffibrennari, kaffielskari og sommelier, segði sum var tað hitt nattúrligasta í verðini: »Rent objektívt finst ju gott och dærligt smakande kaffe«. Eg og litlasystir sendu tá hvørjari aðrari mistrúgvín eygnabrá. Vit hava báðar tvær lisið ov nógva sosiologi og idevisund til at duga at foreina okkum við nakað slag av objektiviteti. Ti ALT er subjektívt – uttan hetta eg júst segði, right? Men um tað ikki er (objektívur) smakkur, hvat er tað so eg dømi eftir? Fyri at fólk (kokkurin á Barbaru og tit onnur, ið lesa hetta) skulu vita hvat eg »dømi« eftir, og at tit skulu kunna »døma mína døming«, so havi eg her á síðuni nøkur orð um, hvat tað er eg hugsí út frá, tá ið eg ummæli. Les tað fyrst, og síðani restina av ummælinum.

Matur sum hondverk og menniskja handan matin

Eg havi skrivað uppá hetta ummælið í heili fyra vikur, ella eru tað móguliga fimm? Tað er okkurt óbehagiligt í at skriva hetta fyrsta

matummælið. Eg geri sjálv nógvan mat, og eg veit hvussu eymt tað er. Eg veit ikki um fólk hugsa um, hvussu blottaðan man kennir seg, tá ið man serverar mat fyri fólk – at geva fólk ein døgurða, kennist fyri meg eittsindur sum skuldi eg hugt hesi fólkini djúpt inn í eyguni og sungið teimum ein eymligan kærleikssang. Ikki at tað ALTÍÐ liggur so nógvrur kærleiki í mati, men tað er altíð eitt hondverk. Matur er okkurt, ið eitt annað menniskja hevur lagt sína tíð og tankar í, og at meta um kvalitatin av úrslitinum, haldi eg er ógvuliga óbehagiligt. So hví gera tað? Jú, fyrst og fremst hugsaði eg at fara í holtur við hesi ummælini fyri at vísa føroyingum á tey nógvu góðu matstøðini vit eftir hondini eiga, og móguliga hjálpa til við at leggja lunnar undir hesa nýggju 'út at eta'-mentanina vit eru við at fáa í Føroyum. Men eisini tí, at hóast tað kann vera óbehagiligt, so er tað onkusvegna eisini deiligt at fáa respons uppá mat, ið man hevur lagt tíð og orku í.

Barbara á danduni

Mín yndisleika í barnagarðsgarðinum var dandan (gyngan, sum summi kalla tað): Upp og niður, upp og niður. Hendan dandan hoyrir til í barnagarðinum, og hóska seg ikki á eina mat-

stovu. Eg havi verið nógvar ferðir á Barbaru fyrr, og havi nógvar ferðir verið so ótrúliga væl nøgd – hetta var ein av orsökunum til, at eg valdi júst hesa matstovuna sum fyrsta staðið at ummæla. Kendist so lætt at ummæla eitt so gott matstað. Hinvegin, so havi eg eisini nakrar ferðir upplivað – ikki ofta, men ov ofta – at maturin ikki livdi upp til tað, ið eg væntaði. Og soleiðis var tíverri hetta kvøldið. Barbara Fishhouse tykist at vera sum barnið á danduni: upp og niður, upp og niður. Man veit ikki frammanundan um Barbara júst hetta kvøldið slær rumpuna hart niður í sandkassan, ella um Barbara er ovast uppi og júst hasa lötuna TÚ ert har, lyftir seg upp frá trædanduni og við kitlandi búki í eina lötú flýgur himmalhøgt (ella okkurt stað har ímillum).

Tað besta hevði sjálvsagt verið, at Barbara fekk ein tungan tryggan stein at seta seg hinumegin danduna, sum kundi tryggjað, at hon altíð var ovast uppi (eg tosið enn um Barbara Fishhouse, ikki vinkonuna ið var við mær og át). Men tað hevði kraft, at steinurin ALTÍÐ var har – og tað tykist nærum ógjørligt... tí onkuntið skulu eisini steinarnir hava frí. Hitt alternativði hevði verið at fingið perfekta javnvág á danduna – altso at sikta eftir miðuni,

heldur enn at sveiggja ov nógva upp og niður. Tað hevði í øllum førum gjørt, at vit, ið hava verið á Barbaru fleiri ferðir, ikki høvdu upplivað hetta hendinga skuffilsi... Hinvegin so hava summar av matupplivingunum eg havi havt á Barbaru fyrr verið so fantastiska góðar, og eru upplivingar eg ikki vildi verið uttan.

Nei, far nú ikki í holt við at royna at loysa trupuleikarmnar fyri tey Tjóðhild! Tað stutta av tí langa. Upplivingin tú sum kundi fært á Barbaru varierar ov nógva, og tað er spell.

Maturin - og tað sum var spell

Fyrst finga vit roykta laksin, og hann er ALTÍÐ góður. Afturvið er ordiliga gott breyð. Súrrómin undir laksinum er so deiiga kremuttur og grasleykurin gevur eitt perfekt sting. Einfalt og gott.

Eftir laksin byrjaði at ganga omaneftir bakka. Vit finga fyrst saltfisk, sum ikki smakkaði av serliga nógvum... hann var serstakliga ósaltur, nú eg hugsí um tað. Kanska hevði hjálpt at koyrt eitt sindur av salti á. Romanesco-sósín afturvið var ordiliga góð – so mikið góð, at tað hevði verið betur at servera hana uttan fiskin. Fiskurin var bara ifylla. Vínið afturvið hesum rættinum var heilt

