

SLAKTIÐ

Myndareportaga:

VIT HAVA HILDIÐ FAST Í SIÐVENJUNI

– Eri uppvaksin við at fara burtur í haga væl fyri vanliga fjalltíð um heystarnar at taka eitt lamb. Vanliga var tað eitt gimbrarlamb, og komst tað av, at tað kemur væl við hjá einari gimbur at kunna sleppast í góðari tíð áðrenn veturin, sigur Jákup Pauli Johannesen, sum aftur í ár var í Skarðhaga á Hellunum, har hann er røktingarmaður, og tók ein av seyðunum, sum gongur har, fletti hann og bar hann heim. Seyðurin varð síðani heilgrillaður og øll familjan boðin til døgurða, tá pápi Jákup Paula, Evald Johannesen, fylti 93 ár 3. september.

– At taka smátt er gomul siðvenja, og vit hava hildið fast við hesa siðvenjuna, sigur hann.

– Eg minnst mangar slíkar túrar sum smá-drongur og hálvvaksin saman við pápa og yngra beiggja mínum, og altíð eydnaðist tað at fáa tikið lambið, ið farið varð eftir. Tey seinnu árin hevur tað fyri tað nógva verið eitt tvílembulamb. Vit royna at gera væl við seyðin – millum annað við at føða inni um várarnar, og blíva flestu ærnar rættiliga spakar, sigur hann.

Gongur mann nógv burtur í haga og ongantið kløkkar seyðin kemur hann heilt til og lombini við, so tað liggur væl fyri at taka eitt lamb úr fylginum.

– Fyrr var at reka ær og lamb í tippi ella rætt og so leiða lambið heim at fletta, og kundi tað vera møðsamt og tvørligt og ringt fyri seyðin. Seinnu árin hava vit bara tikið lambið mitt í haganum og flett tað har. Tá lambið er tikið, kústa vit fylgið burturfrá og fletta lambið – reinari og vakrari flettingarrúm fæst ikki, greiðir Jákup Pauli Johannesen frá.

Tá lambið er flett verður tað tikið sundur omanfyri mjóryggin, bakparturin stungin við mjórygginum fyri inn í bringuna og alt koyrt í ein plastposa, og so í ein góðan ryggsekk og til gongu. Hetta ger tað munandi lættari at fáa til hús og í hjallin, har tað helst skal hanga í eini tvey samdøgur.

Góður matur hevur eina søgu, og best er hann í góðari samveru – ikki minst hugnaligari familjúsamveru. Tað er vert at gera sær ómak við.

– Tað, at pápi okkara hevur føðingardag 3. september, haldi eg hevur stuðlað undir at gera nakað burturúr og savna familjuna til eina gjóða máltíð. Einki er jú sum føroyskt lambskjót, og verður tað rætt handfarið og gjørt til fæst ikki betri biti. Ikki minst tá tað úr øllum ættum koma fólk við øllum góðum tilhoyri: nýupptikin føroysk kókað, ovnssteikt og rómabakað epli, føroyskar røtur og gula-røtur og annað grønmeti, súлтаð rót og reyðkál, og mangt annað, sum verður tilgjørt við nærlagni, sigur hann frá.