



- Seyðurin hjá mær gongur í nokk so góðum lendi, og kanska ger tað eisini sítt, at alt verður flett í haganum, har hjallurin eisini er. Har er lítið av flugu, so tað átti at verið betri, enn um hjallurin stóð millum onnur hús, segði bóndin, sum nú hevur Føroya besta skerpikjöt

Skerpistjørna í eitt kvøld

Fríggjakvøldið vóru 480 fólk á Hotel Føroyum dómarrar í fyrstu kappingini nakrantíð um, hvat er besta skerpikjöt í Føroyum - fyri ikki at siga allari verðini. Tá fólkíð hevði sagt sítt, stóð Páll Dalsgarð úr Skálavík sum vinnari við undirtøku frá fjórðuhvørjari at-kvøðu

SKERPIKJØT
Hilmar Jan Hansen

Tað var ikki sørt stuttligt at síggja hesi 480 fólkini, sum fríggjakvøldið høvdu leitað sær á Hotel Føroyar at smakka skerpikjöt - enntá úr sjei ymsum høgum spjaddir um alt landið.

Fyrsta punktið á skránni hetta frálíka væleydnaða kvøldið var, at fólk fingi ein borðisk settan fyri seg, har sjei bitar av skerpikjoti lógu á. Og so var bara at

lukta, prika, smakka, býta, tryggja og annars royna at taka dagar ímillum, hvat nú mundi vera tað besta.

- Eg ætli mær at stemma upp á kjötið hjá Júst, segði síðumaðurin, ið ikki duldi fyri, at hann heldur enn fegin vildi hava bóndan úr Havn at eiga heimsins besta skerpikjöt.

Tað gekk tó bara ein lítill løta, so var ruðuleikin fullkomin, tí hann kundi ikki siga við vissu, hvør bitin var tann besti. Og so hvørt sum hann royndi ein fyri og annan eftir av teimum sjei bitunum, gjørdist hann meira ørkymlaður.

- Hetta má vera tað hjá Júst, ha? Nei, hetta! Ella kanska tað kundi verið hetta, segði síðumaðurin, ið skjótt mátti ásanna, at tað ikki var so lætt at finna útav, hvat var hvat á borðiskinum.

Hinumegin borðið tóktist uppgávan meira ella minni vónleys, hóast metóðan hjá útlagna sumbinginum var at útiloka tað, sum ikki var so gott.

- Nummar eitt og tvey

smakka av ongum, men nummar sjei er gott. Eisini nummar fimm er gott, segði hann, samstundis sum hann onkra lötuna eisini hevði fingið gott eyga á onkran av hinum bitunum, ið bóðu seg eta.

Umframt hesar báðar sótu 478 onnur upp á sama máta og royndu at meta um tað nógva og góða skerpikjotið úr øllum landinum, sum var sett fyri tey. Og sum skiltist, vóru tað fá, ið veruliga kláraðu at finna útav, hvør átti hvat.

Sjálvt tá tú spurdi onkran bónda aftaná, vistu heldur ikki teir, hvat nummar teirra egna kjöt hevði havt, tí uppgávan veruliga var torfør.

Skerpistjørna

Fríggjakvøldið var samstundis stóra finalukvøldið í »Stjerne for en aften«, so stórskíggi syrgdi fyri, at øll eisini fingi fylgt við, tá endaliga úrslitið har skuldi almannakunngerast.

Ikki er ov nógv sagt, at fjøldin tóktist eitt sindur

skelkað, tá tað gjørdist greitt, at okkara Guðrun Sólja ikki kom upp í part millum trý tey bestu, hóast fólk niðri í móttøkuni høvdu hoyrt hana sungið sum ein dreymur.

Vónsvikið slapp kortini ikki at yvirskugga alt skerpikjotið, ið framvegis var miðdepilin hetta kvøldið, og fólkálívsfrøðingurin Jóan Pauli Joensen helt eisini, at tað var ikki minst spennandi, hvør bóndi skuldi gerast »Stjerne for en aften« á Hotel Føroyum.

Hann greiddi væl frá kjoti og skerpikjoti, nú sjei bóndur úr øllum heraðshornum í landinum høvdu latið lomb í 30-35 pund vekt til hesa forkunnugu kapping, ið er tann fyrsta av sínum slagi - men neyvan tann seinasta.

- Enn er tað so, at tað frægasta, sum tú kanst seta á borðið, er eitt gott turt kjógv. Tað er eitt sindur undarligt at hugsa sær, at orsøkin til at vit hava skerpikjöt, er tann, at forfedrar okkara høvdu ikki nóg mikið av salti og kendu

ikki kunstin at roykja matin, sum er vanligt aðra staðni, greiddi Jóan Pauli frá.

Eisini nevndi hann møguleikan at útflutt føroyskt skerpikjöt sum delikatessu, eitt nú skorið í passaliga tunnar bitar og selt í småum.

- Tað er bert at fáa ein marknað og duga at selja kjötið sum nakað avbera fínt, sum saman við onkrum hóskaði ávøkstri kundi ligið tunt, næstan esoteriskt, á borðiskinum eins og tann føroyski pollamjørkin, ið einum ráka av stormi og regni.

Til undirhalds

Umframt Jóan Paula var ein annar røðar hetta kvøldið, og hann smæddist sanniliga ikki burtur ímillum. Tað var Júst Rubeksen, bóndi í Havn, sum sjálvur var við í kappingini.

Hann var sera skemtingarsamur og sýndi í lötum slíkan røðuklassa, at hann stundum fleyg enntá langt upp umtann annars óal-

menna føroyameistarar í røðum, eysturoyartingmannin Tórbjørn Jacobsen.

- Eg havi í 35 ár ferðast nógv kring alt landið. Tá eg var boðin við til hesa kappingina og fekk at vita, at tað var kjöt, tað snúði seg um, var eg ongantíð í iva, at so var Rubeksen nummar eitt. Fyri skomm skyld havi eg lært at nikka og vera høviskur, men heimafturkomin noyðist eg altíð at smakka upp á kjötið hjá mær sjálvum, segði ósmædni bóndin úr høvuðsstaðnum, ið á framúr undirhaldandi hátt hevði hug at gera gjøldur burtur úr bæði sær sjálvum og - ikki minst - onkrum av kappingarneytunum.

- Nú ein dagin, eg var í Mykinesi, fekk eg kjöt frá bóndanum. Tá hugsaði eg við mær sjálvum, at »Guð forbarmi seg«. Tað nærmasta tí, eg átti heima, var ein gomul og yvirkoyrd ær.

Eisini annað var til undirhalds, og mong hvukku við, tá Magnus Magnussen og Robert McBirnie komu stundandi inn eftir gólvnum