

sum ídnir fjallmenn, roka-klæddir og við fjallstavi í hond.

Á pallinum spældu teir leiklutin sum fámjeningur og sumbingur, ið prátaðu á rættini. Miðt í tí heila kom Rasmus Magnussen á pallin sum tann streymlinjaði havnarmaðurin, ið hevði arvað haga í Suðuroynni, men alt annað enn hevði skil fyri tí.

- Hava tit sæð ærina hjá mær? Hon er »off-white« á liti, spurdi hann hinar, og so stóð øllum greitt, at her skuldi leikur snúgva seg um tey vælvitandi bygda-frellini og óvitandi havnarmannin, ið gjøgnum arv var komin til skorin klæði, men uttan teldu neyvan var førur fyri at røkta sín seyð.

Góðir eginleikar

Jú, sanniliga var hetta nakað serligt og nakað øðrvísi, ið Hotel Føroyar hevði tikið stig til. Og fólk fingi seg av álvara roynd, tá tey skuldu skriva á atkvøðuseðilin, hvat nummar var best og hvaðani tey hildu tað koma.

Tá avtornaði, hildu tey flestu, at kjøtið úr Saksun og Mykinesi fór at rækka longst. Tað vil siga, at tað kjøtið, tey høvdu smakka seg fram til sum tað besta, var úr annaðhvørt Saksun ella Mykinesi, soleiðis sum krossur skuldi setast fyri.

Men hesi 200, ið høvdu skotið upp á tað eksotiska av bygd ella útoyggj, raktu ikki plett. Tvørturímóti vísti tað seg, at kjøtið frá Dalsgarði í Skálavík var tað, ið fjøldini líkaði best, tá samanum kom. Tilsamans 126 atkvøddu fyri skálvískjøtinum, 84 fyri kjøtinum úr Havn og 80 fyri tí av Eiði.

Allan dagin hevði eitt panel við fjølbroyttari manning og serfrøðingum á hvør sínum øki sitið og smakkað skerpikjøt, og eftir altjóða reglum vórðu so orð sett á, hvørja dygd hetta ella hatta kjøtið hevði.

Og áðrenn vinnarin varð avdúkaður, greiddi fólkalívsfrøðingurin Jóan Pauli Joensen frá, hvørjar eginleikar heimsins besta skerpikjøt í 2005 hevur.

- Hetta er tað bleytasta kjøtið og samstundis tað minst reyða. Hetta er tað mest javnt turkaða, tað hevur lítlan ræstan lukt og tað hevur - sum kanska tað allarmest positiva - ongan rotnan lukt. Hetta kjøtið liggur í miðal av ræstum smakki, greiddi Jóan Pauli frá, soleiðis sum serfrøðingapanelið hevði mett fyrr um dagin.

Ovurfegin

Ikki fyrr enn skoðsmálið var borið víðari, avdúkaði fólkalívsfrøðingurin so, at tað altso var kjøtið frá Dalsgarði í Skálavík, sum

hevði vunnið. Og harvið var kvøldið av álvara bjargað hjá bóndanum Páll Dalsgarð og bóndakonuni Lauru Joensen, ið als ikki hevði fyri neyðini at nýta síni frálíku sjónleikarevni, tá hon skuldi vísa, hvussu fegin hon var.

- Hetta hevði eg slett ikki væntað og hetta er ein stórir heiður. Ikki er sørt, at tað eisini forpliktir, helt Páll Dalsgarð fyri, tá borðhaldið var liðugt og hann stóð við flotta hvølpalásinum í hondini, sum Martin Tórgarð hevði gjørt sum part av høvuðsvinninginum.

Skálvíksbóndin dugir ikki ordiliga at siga, hvør loynidómurin er aftan fyri besta skerpikjøtið í landinum, men hann heldur tað kanska hava nakað við hagan at gera. Dalshagi

ráða, men vit eru øgiliga glað fyri heiðurin.

Bestu ummæli

Millum teirra, ið høvdu sitið í panelinum, sum allan dagin høvdu smakkað sær á skerpikjøt og mett um smakk, lukt, fastleika og alt møguligt annað, vóru Jákup Ziskason úr Klaksvík og hósvíkingurin Helgi í Brekkunum, búsitandi í Havn.

- Hetta hevur verið sera stuttligt, og smakkisansurin hevur av álvara fingið seg royndan. Tað er jú lætt at villast, tí viðhvørt tykist alt bara at smakka líka, segði Jákup Ziskason, sum hevur drúgvar royndir sum kokkur og ikki so sjáldan hevur borðreitt við góðum mati fyri bæði hundrað- og túsundtals gestum.

- Alt kjøtið var sera gott og væl hagleitt, og eg haldi at kappingin eisini endaði væl, tí hetta høvdu skálvíksfólkini uppiborið. Sjálvur atkvøddi eg ikki fyri teirra kjøti, nú vit skuldu seta krossin undir borðhaldinum, men her var jú yvirhøvur sera torført at finna útav, hvat var best. Alt var jú av besta kjøti.

Nakað tað sama helt eisini Helgi í Brekkunum, sum serliga hefti seg við, at atkvøðugreiðslan hevði manað onkra mýtu í jørðina, og tá sipaði hann til ta kanska vanligu fatan, at mest eksotiska kjøtið kemur av útoyggj.

- Tvørturímóti vísti hetta bara, at tú so sanniliga eisini kanst fáa vælsmakandi kjøt av einum gerði í Havnini, segði Helgi, ið hevði hug at venda kjøtprátinum

burtur frá bara at tosa um, hvussu hagagott tað var og hvussu nógv fiti er í.

- Tá tað kemur til stykkis, er tað kanska ikki minst áhugavert, hvønn týdning hjallurin hevur fyri gott føroyskt skerpikjøt. Spurningurin er, um vit ikki áttu at konstruerað ein hjall, so vit fingi eina einsartaða vøru, tá tað snýr seg um ræsingarprosentíð. So kundu vit útflutt okkara deiliga kjøt.

Bæði Helgi í Brekkunum og Jákup Ziskason vóru á einum máli um, at hetta tiltakið var framúr gott, tí hetta var fyrstu ferð, at føroyska kjøtið var smakkað til eftir altjóða leisti.

Vælnøgður stjóri

Tá alt var yvirstaðið og fólk farin frá borðunum, kundi stjórin á Hotel Føroyum vælnøgður staðfesta, at alt hevði gingið sera væl. Men Johannes Jensen ivaðist tó í, um henda føroyameistarakappingin í skerpikjøti kundi verið endurtikin á sama hátt.

- Áðrenn vit fóru undir hetta, vóru vit greið yvir, at vit ikki kundu gera alt perfekt, og sjálvur haldi eg, at rættast hevði verið at latið dómarapanelið dømt saman við fólkunum, so atkvøðurnar vóru vektadar og serfrøðingarnir kanska fingi eitt sindur meira at siga, heldur Johannes.

- Tað sigur jú seg sjálvt, at 480 gestir í royki og parfumulukti kunnu ikki vera førir fyri at gera eina fullgóða meting av hvørjum kjøtbíta. Ikki minst er tað tíðin ímillum teir ymsu bitarnar, ið verður alt ov stutt, tá tiltakið verður gjørt

upp á henda mátan. So tað skuldi verið øðrvísi eina aðru ferð, tí reint akademiskt er tað ikki korrekt.

Sjálvur var Johannes Jensen tann einasti av øllum, ið visti av, hvussu skerpikjøtið var lagt á borðiskarnar, ið fólk fingi inn at døma eftir. Sjálvur tók hann ímóti hvørjum einasta kjógvi, sum kom inn til kappingina, og síðani gav hann nummar til hvønn bónda, uttan at nakar annar visti nakað.

- Hetta gjørdi so sjálvandi, at tað var púra ómøguligt hjá nøkrum at ávirka úrslitið, tí tað var bara eg, sum visti raðfylgjafrá nummar eitt til sjei, ið starvsfólkini í køkinum høvdu fingið at leggja kjøtið eftir. Hóast vit vistu, at ein sovorðin kapping ongantíð kann gerast á ein 100 prosent rættvísan hátt, so kundu vit í øllum førum syrgja fyri eitt sindur av rættvísi við at halda hetta fullkomuliga loyniligt, greiðir Johannes frá.

Ikki fyrr enn úrslitið av hesi forvitnisligu føroyameistarakappingini var endaliga greitt um hálgumtólv tíðina fríggjakvøldið, kom undan kavi, hvar kjøtið frá trimum teimum fremstu - Páll Dalsgarð í Skálavík, Júst Rubeksen í Havn og Olaf í Garði Joensen á Eiði - lá á borðiskinum.

Og so var sjálvandi aftur tað stóra kjakið í gongd við borðini, tí nú fingi fólk sjón fyri søgn, at tað er nokk ikki so lætt at rokna út, hvaðani besti bitin er. Og tá bóndin ikki sjálvur smakkar sín egna bita, verður tað ikki lættari hjá okkum øðrum!



Smakkisansurin fekk seg av álvara royndan á Hotel Føroyum

hevur 500 áseyðir, men lendi til 532, um tað skuldi verið.

- 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.

Eisini bóndakonan Laura Joensen fegnaðist um stóra heiðurin, sum hon serliga helt vera stuttligan, tá havt verður í huga, at góða kjøtið er úrslit av einum stórum arbeiði, sum verður gjørt gjøgnum alt árið.

- Nú er tað sjálvandi øgiliga individuelt, hvat kjøt er gott. Men at fjórðingurin av 480 fólku hevur valt okkara kjøt burtur úr rúgvuni, er sera stuttligt, segði hon við brosi um andlitið og stórum blómutyssi í fanginum.

- Sjálvandi kundi tað hent, at 480 onnur fólk høvdu valt øðrvísi, og heldur ikki kunnu vit vita við vissu, at okkara kjøt verður líka gott næsta ár. Veður og vindur má sær



- 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