

Matur og drekka á jólum

Tað kann tykjast nakað tíðliga at fara at umrøða jólamatin í oktober mánað, men veruleikin er kortini tann at fyrstu jólafrukostarnar um fáar vikur byrja í november mánað. Tískil verður hetta eisini bara ein appetizer, ið kanska kann fáa okkum at munga eftir hesum afturvendandi mati, ið at kalla er identiskur á hvørjum ári. Tað krevur ein steðg eitt heilt ár at leingjast aftur eftir slíkum tungum og feitum, men sanniliga góðum mati. Kanska er tað eisini allur hugnin og tað rituella sum hevur størri týðningin í hesum mati. Hann bindir saman familjuna á heilt seligan hátt.

Maturin

Maturin jólaaftan telist ivaleyst millum mest siðbundnu matsiðir, ið vit eiga. Hvør familja hevur sínar heilt serligu siðir, ið vit vilja halda fast um og verja. Tær byggja mentanina og mynda samleikan í familjuni. Og geva tryggleika. Á jólum skal alt vera trygt og gott. Fleiri kenna ivaleyst stöðuna, tá ið nýggj fólk koma uppí familjuna. Tað kann næstan standast rok, um jólasíðirnar ikki samsvara sínámillum. Har standa vit fast! Føroyingar hava frá gamlari tíð etið ræstan fisk og speðil jólaaftan. Summi eta eisini ræst kjøt, tíðin er jú til tað. Í nýggjari tíð eru føroyingar eisini farnir at eta dunnu og gás jólaaftan. Tað er eingin ivi um at føroyska dunnan og gásin smakkar nógv best, men tað er so, at hon er forkunnug og dýr. Ikki ber til hjá øllum at ognar sær hana. Eisini siðurin at eta flekasteik jólaaftan hava fleiri tikið til sín. Um dunnan, gásin ella flekasteikin er fryst, ræður um at tíðna upp í góðari tíð, 1-2 samdøgur frammanundan og í kølskápinum. Reyðkálíð afturvið gagnast allar best heimagjørt, eingin ivingur um tað. Omaná eta vit øll mandlurís, – tað tori eg næstan at siga. Og tey allarflestu eisini kirsuber afturvið. Vanliga hevur tað verið kirsuber-sós, men seinnu árinu

eru dýru kandiseraðu italisku kirsuberini eisini farin at gera um seg at kappast um plássíð. Nógv eru longu »umvend« og svørja nú til tey italisku. Sjálvur dámar mær tey sera væl, men kortini ivist eg enn eitt sindur um hvussu væl hesi sera kraftmiklu ber hóska saman við rættiliga mildu mandlurísunum. Mótspælið við bersýru og søtleika nærkast næstan heldur einum samanbrest. Við vanligu kirsubersósini er mótspælið

meira á jøvnum fæti. Men tað er ein spurningur um smakk.

Vínið

At seta vín til modernaða føroyska jólamatin, dunnu, gás ella flekasteik, og til súrsøta tilhoyrið sum sviskur, súrepli, reyðkál og brúnkaði epli, er satt at siga ein marra hjá vinkennaranum. Fægstu vínsløgini megna hesa uppgávu. Tá ið eddika og sukur og so vín verður

samansjóðað í gómanum, er tað ikki harmoni á høgum stöði. Vínið broytir sum oftast fullkomiliga karakter, vanskeplast og smakkar súrt. Men fleiri av okkum vilja jú gjarna njóta eitt gott glas av víni afturvið jóladøgurðanum. Hvat er so at gera? Fyrst og fremst vil eg siga, at rætta hvítvínið hóska líka væl afturvið, sum rætta reyðvínið. Tað, ið eyðkennir jólavínsløgini er sætlig berfrukt og

kraft. Vónleyst er at spæla upp ímóti jólamatinum. Tvørturímóti skal jólavínið royna at spæla saman við tilhoyrinum og so í besta føri spæla eitt sindurupp ímóti dunni og reinsa góman fyri hesum feita. Ein torfør dupluppgáva at loysa. Skal eg nevna nøkur dømi, so riggar Amarone-reyðvín og tey kraftmiklu Rhône-sløgini væl til. Av hvítvíni roynist Gewurztraminer og ein kraftmikil Pinot Gris eisini væl. Og so ikki at gloyma ein kalifornisk Viognier. Meira verður at lesa um viðmæli í Grams, tá ið jólini fara at nærkast

Ølið

Tá er lættari at seta saman eina góða bjór til jólamatin. Øl hóska sera væl til føroyska jólamatin, bæði hinum siðbundna og ræsta og tí nýggja við gás, dunnu og flekasteik. Trupulleikarnir, ið eru nevndir við víninum eru ikki at finna her. Gott og samansett øl megnar bæði mótspæl og samanspæl við øllum teimum ymisku smakkunum í feitu dunni, gásini ella flekasteikini og súrsøta tilhoyrinum. Men sjálvandi, øl er ikki bara øl. Líka stórir og fjølbroyttur, sum vínheimurin er, líka víða fevnir ølið næstan í dag. Ikki minst í grannalondum okkara er at kalla kollvelting farin fram innan ølbrygging. Aldrin áður hava so nógv spennandi ølsløg verið bryggjað í Norðanlondum, men aldrin áður hevur úrvalið í Føroyum verið so avmarkað. Men premissan í Føroyum eitur enn 5,8 prosent á hesum øki, so tað er ein avbjóðing at finna dygdar-øl á føroysku handilshillunum. Tíbetur hevur okkarar einasta bryggjari – í Klakksvík – megnað at gjørt serligt burtúrur jóla-høgtíðini og bryggjað enntá fleiri jólabryggj, ið hóska til ymiskan jólamat og ymiskar smakkpreferensur hjá fólki. Meira um hetta, tá ið jólini nærkast.

