

FRÁ PITSA TIL MICHELIN STJØRNUR

JÁKUP SUMBERG ER KOKKUR OG HEVUR Í HÁLVTANNAÐ Á ARBEITT Á EINI MATSTOVU VIÐ TVEIMUM MICHELIN-STJØRNUM. MEN VEGURIN FRÁ EINUM PITSARIA Í FØROYUM, TIL AT ARBEIÐA UTTAN LØN Á GOURMETMATSTOVUM Í DANMARK, OG AT ENDA FÁA BJÓÐAÐ STARV Á EINUM AV BESTU MATSTOVUNUM Í SVØRÍKI, HEVUR VERIÐ LANGUR OG LÆRURÍKUR. – SUM ÚTLÆRDUR KOKKUR SKULDI EG VASKA SALAT Í FLEIRI VIKUR. EG VAR STUTT SAGT IKKI NÓG DUGNALIGUR AT GERA MAT Á SO HØGUM STØÐI, SIGUR JÁKUP. MEN TAÐ ER HANN NÚ

Rólant Waag Dam

Klokkan er lítið meiri enn átta, og tað er hósdagur. Norð-skálamaðurin Jákup Sumberg hevur verið á fótum eina løtu. Jákup býr á Forellgatan í býarpartinum Fisksätra í Stokkhólm í Svøríki. Hetta er eitt ghetto-øki við nógvum tilflytarum. Jákup skal til arbeiðis seinnapartin til á miðnátt, so fyrraparturin er hansara lóta.

Morgunmaturin er komin niður um. Kókað egg, salt og pipar. Avokado við lime og olivenolju. Bacon, breyð og svart kaffi. Aftur við morgunmatinum hevur Jákup lisið seinastu síðurnar í Mark Kurlansky og Birdseye – The Adventures of a curious man.

Tað eru sjei stig í Stokkhólmi henda dagin og sólin skínur. Enn eru nakrir tímar til hann skal til arbeiðis, so Jákup hevur skonkt sær ein munn av kaffi aftrat. Hann leggur klæðir saman, sum hann vaskaði í gjár og ruddar eitt sindur. Tað skal vera reint, ruddiligt og skipað heima við hús. Tað hevur hann lært upp á tann harða mátan á arbeiðsplássinum. Og tað hevur hann tikið við sær til hús.

Arbeiðið fyllir nógv í hansara lívi. Arbeiðið er orsökini til, at Jákup ikki býr í Føroyum. Fyri trimum árum síðani búði hann saman við fimm vinmonnum í Havn. Hann var kokkur, gjørdi pítsa, kókaði pasta og hevði tað stuttligt.

Í dag býr Jákup saman við einari familju úr Ungarn, sum hann ongantið hevði hitt, áðrenn hann leigaði seg inn hjá teimum. Og meðan hann henda fyrrapartin drekkur kaffi, lesur og ruddar eitt sindur, hugsar hann um kvøldið, sum er fyri framman. Jákup arbeiðir í Matsalen hjá Mathias Dahlgren. Ein tveystjørnað michelin-matstova, hvørs eigari og høvuðskokkur er einasti sviin, sum



Fólk úr øllum heiminum

– Nakað, sum eg havi lært ótrúliga nógv av, er øll tey ymsu fólkin, eg havi arbeitt saman við hesi árin. Tað hevur kanska verið størsta upplivingin, tí øll koma við hvør sínari bakgrund og hvør sínari tilgongd og hugskotum. Eg havi arbeitt saman við fólki frá Kanada, Brasil, Argentina, Kalifornia, Los Angeles, New York, Frankaríki, Hollandi, Póllandi, Russlandi, Danmark, Svøríki og Noregi, sigur Jákup Sumberg. Hann er nummar trý frá høgri á myndini, sum Mathias Dahlgren legði á Instagram eftir jólafríðina undir yvirskriftini »Back in business«

hevur vunnið Bocuse d'Or, heimsmeistara-kappingina fyri kokkar.

EINVEGIS FERÐASEIÐIL ÚR FØROYUM

– Eg fór avstað fyri gott trimum árum síðani. Ein, sum eg hevði lært saman við, hevði fortalt mær, at Søllerød Kro, sum ligguruttanfyri Keypmannahavn, manglaði fólk. Eg fekk frítíðarløn og keypti ein einvegis ferðaseiðil til Danmarkar. Har sá eg ein møguleika at royna nakað heilt nýtt. Framm-

anundan hevði eg spart so mikið saman, at gerandisdagurin kundi mæla runt í eina tíð,uttan at eg fekk nakra inntøku.

– Eg kom beint á Søllerød Kro. Har var eg í triggjar mánaðiruttan løn. Støðið var sera høgt í mun til tað, eg var vanur við. Fyri at siga akkurát sum er, so var eg simpulten ikki nóg dugnaligur, eg hevði ikki nóg mikið av royndum. Men eg vildi gjarna. Og eg stríddist.

– Fyrstu vikurnar gjørdi eg ikki annað enn at vaska salat og flisa asparges. Hetta gjørdi



eg so nógv, at eg í dag ivist í, um tað er nakar í heiminum, sum hevur flust so nógv asparges sum eg. Hetta mátti eg gera, hóast eg varð útlærdur kokkur og hevði arbeitt í fleiri ár. Men spakuliga slapp eg meira upp í part. Eitt nú at rigga matin til á tallerkinum. Tað er nakað heilt serligt, tí tað gongur so skjótt fyri seg. Sum eitt pitstop í Formel 1. Øll hava eina ávísu uppgávu, og tú veitst presis nær, tú skalt leggja matin hvar og aftaná hvat. Tað gongur við eini rúkandi ferð, og so fer maturin út. Men eingin tallerkur fer úr køkinum,uttan at høvuðskokkurin ella sous chefurin hevur góðkent tað.

– Dagarnir á Søllerød Kro vóru langir. Vit arbeiddu frá morgni til myrkurs. Vit byrjaðu

framhald...