

Matur er politikkur

Vit innflyta størsta partin av matvørunum, hóast vit kundu framleitt nógv meira lokalt. Í verandi løtu vantar politiskur áhugi at stuðla og stimbra burðadyggari, lokalari matframleiðslu. Alivinnan og fiskivinnan fyllir alt og restin av matvinnunum verða sleptar upp á fjall. Føroyski landbúnaðurin kann mennast á nógvum økjum og eg vóni, at politiski hugburðurin fer at broytast, sigur fólkalívsfrøðingurin, Sunniva Gudmundsdóttir Mortensen

HVAT ER SLOW FOOD

Slow Food er ein altjóða felagskapur, sum italiamaðurin Carlo Petrini stovnaði í 1986. Hetta varð gjørt sum eitt mótmæli ímóti, at McDonald fór at lata upp eina skundverðubúð við síðunar av kendu Sponsku trappunum í Rom.

Slow Food roynir at fáa fólk at eta annað enn skundverðar. Endamálið er at varðveita og stimbra burðadygga, staðbundna matgerðarlist. Tískil eggjar Slow Food fólk til at planta plantur og halda fenað, ið hoyra til lokalu vistfrøðiskipanina. Slow Food eru sosatt ímóti altjóða politisku og búskaparligu menningini, har landbúnaðarvørur verða alheims-gjörðar og fjølfarmleittar.

Slagorðini hjá Slow Food eru “góður, natúrligur og rættvísur matur” (Good, clean and fair). Góður matur er góðskumikil og smakkgóður matur. At hann er natúrligur merkir, at hann er natúrligt framleiddur og fluttur. Rættvísur er maturin, tá bæði framleiðarar og keyparar fáa nóg góðan prís og umstøðurnar eru góðar fyri báðir partar.

Slow Food hevur í dag yvir 100.000 limir í 150 londum. Talan er sostatt um heimsins størsta felagsskap, ið savnar alskyns matvinnufólk. Føroyska deildin varð sett á stovn fyr nøkrum árum síðani og á hvørjum ári royna sjálvboðnu limirnir at skipa fyri ymiskum almennum, matpolitiskum tiltøkum, so sum Diskosúpan og verkstovur við føroyskum rávørum.

ANNIKA KUNOY IM

ANNIKA@SOSIALURIN.FO

– Matur er politikkur, so eg ímyndi mær, at vit øll hava eina politiska meining um mat.

Altjóða og í Føroyum er nógv at bota um á matpolitiska økinum, sigur Sunniva Gudmundsdóttir Mortensen, fólkalívsfrøðingur og umboð Slow Food Føroyar.

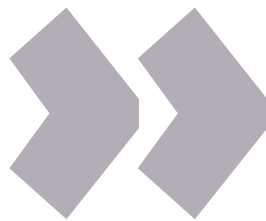
Hon greiðir frá, at altjóða matskipanin er sera dysfunktionel: Stórar mongdir av mati verða framleiddar, men ein triðingur av hesum mati verður tveittur burtur, hóast fleiri milliónir av fólki liða hungursneyð. Ov nógv eitur verður nýtt í landbúnaðinum – hetta førir til fólkasjúkur, skordjóradeyða og aðrar vanlukkur. Búskaparlig nýkolonialisma ger eisini, at afrikanski ella latinamerikanski framleiðarin fær lítla og onga løn fyri sitt kakao, sum verður nýtt til gourmetsjokulátur, ið verða seldar til okursprísir í Norðurlondum.

– Um hugt verður eftir Føroyum, so eru eisini trupulleikar á matpolitiska økinum: Vit innflyta størsta partin av matvørunum, hóast vit kundu framleitt nógv meira lokalt. Í verandi løtu vantar politiskur áhugi at stuðla og stimbra burðadyggari, lokalari matframleiðslu. Alivinnan og fiskivinnan fyllir alt, og restin av matvinnunum verða sleptar upp á fjall. Føroyski landbúnaðurin kann mennast á nógvum økjum, ogeg vóni, at politiski hugburðurin fer at broytast, staðfestir Sunniva G. Mortensen.

Matur er mentan

– Matur er mentan. Matur knýtir okkum saman sum familja, vinir og samfelag.

Um hugt verður eftir húsinum, so er køkurin tað stað, har vit dagliga hittast, kjakast og skapa mentan. Fyrr savnaðust ættarliðini kring eldstaðin og deildi søgur og tankar. Nú fer sosialiseringin fram í modernaða køkinum, sigur Sunniva G. Mortensen.



Tá kjakast verður um fyrimunir og vansar við at eta grind gerast fólk tíðum uppøst og kensluborin og tað er tí, at talan er ikki bert um ein lívfrøðiligan tørv men um tjóðarmentan og sjálvsavgerðarrætt

– Føroysku matuppskriftirnar eru eisini mentan. Tær fortelja okkum, hvussu okkara forfedrar hava etið og livað, og við at greina broytingar í matvanunum kunnu vit skilja, hvussu føroyska samfelagið er broytt gjøgnum tíðirnar, sigur hon framhaldandi. Eitt gott dømi um hetta er grindadrápið. Tá kjakast verður um fyrimunir og vansar við at eta grind gerast fólk tíðum uppøst og kensluborin, og tað er tí, at talan er ikki bert um ein lívfrøðiligan tørv men um tjóðarmentan og sjálvsavgerðarrætt. Nógv mentanarlig virði kunnu lesast inn í tann mat, sum vit eta.

Fleiri smáframleiðslur

Slow Food og Útoyggjafelagið hava í felags básar á matmarknaðum kring landið, har tey javnan selja

føroyska framleiðslu. Í básunum ber eisini til at hitta føroyskar matframleiðarar og smakka lokalur gloypubitar.

Hon greiðir frá, at básarnir hava eydnast sera væl. Fleiri av limunum í Útoyggjafelagnum framleiða føroyskar rávørur og matvørur, og júst hesir matsiðir ynskir Slow Food at stimbra og stuðla. Fólk eru eisini fegin og

forvitin at uppliva og smakka forkunniga matin av útoyggj. Slow Food samstarvar eisini við framleiðarir frá øðrum økjum í landinum, sum til dømis Agnes Mols Mortensen (Tari) og Maud Wang Hansen, ið arbeiða við burðadyggari framleiðslu.

– Eg haldi meg kunna síggja, at fleiri og fleiri privat fólk eru farin í gongd við smáframleiðslu og góðsking av ymiskum slag. Somuleiðis eru fleiri og fleiri nýggjar rávørur at síggja, sum til dømis ingifer, agurk og etandi blómur. Tað tykist, sum at fólk hava meira áræði og forvitni at grógva egnan mat. Tað er uppi í tíðini at verða grønur og hava alskyns plantur. Eg vóni, at henda burðadygga menning heldur áfram, og at fleiri og fleiri fólk fara undir smáframleiðslu av ymiskum slag, staðfestir Sunniva G. Mortensen.



Altjóða matskipanin er sera dysfunktionel, og í Føroyum eru eisini trupulleikar, heldur Sunniva G. Mortensen

HVAR ER SLOW FOOD Á VEG

Ymiskt er á skránni hjá Slow Food í 2020. Í samstarv við Føroya Náttúruverndarfelag og ph.d lesandi Elisabeth Skarðhamar Olsen skipar Slow Food fyri ráðstevnuni MATVIT leygardagin 14. mars í Norðurlandahúsinum. Í høvuðsheitum fer ráðstevnan at snúgv seg um umhvørvisvinarligt jarðarbrúk og staðbundnan matbúskap í Føroyum. Talan verður um framløgur, verkstovur

og pallborðsfund. Í August verður skipað fyri stórum norðurlenskum Slow Food tiltakinum Terra Madre í Stokkhólm, og í september verður skipað fyri risastórum altjóða tiltakinum Salone del Gusto í Torino í Italia. Eftir ætlan verður føroyska Slow Food partur av hesum tiltøkum, ið varpa ljós á burðadyggar, lokalur matmentanir kring allan heimin.