

Í dag er matur lógligt samtaluevni

– Tá eg var ungur, tosaði man ikki um mat. Nú kanst tú tosa um mat, uttan at tað er nakað óvanligt í tí. Vit hava dedikeraðir ungar kokkar, og vit hava matstovur, sum dagliga lyfta støðið. Fólk hava eisini áhuga í framleiðsluni og góðskuni av mati, sigur Jóan Pauli Joensen, professari í siðsøgu, sum hugleiðir um føroyska matsiðvenju seinastu árin.

ANNIKA KUNOY IM

ANNIKA@SOSIALURIN.FO

Føroyska matmentanin er ómetaliga nógv broytt síðstu árin. Vit hava flutt okkum langt burtur frá ta tíðini, tá vit bert ótu turt, ræst ella saltað. Streymurin og stóru matvøruhandlarnir hava havt við sær, at føroyingar hava fingið ágóða av øllum tí sama, sum onnur lond kring okkum hava fingið. Hóast stóra kollvelting innan matmentan, so hevur tað siðbundna føroyska í stóran mun fylgt okkum gjøgnum broytingarnar, og nógvir føroyingar eta enn nógv av tí, ið verður sett í samband við siðbundnan føroyskan mat. Ein øktur innflutningur av matvørum og stór ávirkan uttanífrá hevur tó elvt til, at vit eta meir skundverar og viðgjørðar vørur enn fyrr. Tó so sær út til at hetta eisini er við at broytast. Modernaði føroyingurin er til-

vitaður um góðsku á matinum, hugsar um nærfamleiðslu og er áhugaður í ymisku smakkinum, sum Føroyar hevur at bjóða.

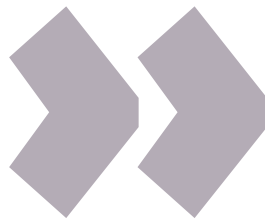
Hjallurin er í sjónum

Føroyar eru settar á kulinariska heimskortið millum annað av Michelin-matstovuni Koks, sum seinastu árin hevur gjørt allan heiminn varugan við dygdargóðskuna hjá matstovuni og rávøruskattakamarið í Føroyum,

sum hevur ovurgóða góðsku. Hesar rávørurnar, ið nú verða nýttar av toppkokkum hava altíð ligið í føroysku nattúrini. Fyri á leið eini øld síðani veltu føroyingar eisini gularøtur og annað grønmeti og turkaðu urtir til suppu, og teir hava tí eisini brúkt nakað av tilfeinginum tá, sigur Jóan Pauli Joensen, professari í siðsøgu.

– Tað er tó so lítið til av teimum spesiellu urtum, sum modernaðir framkomnir kokkar brúka í dag. Tað er rætt og slætt ikki nokk til øll. Tað er blivið ein spesialitetur. Tað ber tó óivað til at velja og fáa tað at vaksa í størri mongdum, men tað krevur eitt skipað inntriv, sigur hann.

– Tann besta føroyska rávøran, sum vit eiga í Føroyum er tað, sum er í sjónum. Tað er tað besta, sum vit hava at bjóða upp á, hóast nógvir



Tað tykist, at tey ungu við áhuga fyri mati hava størri innlit og duga at matgera. Tey ungu hava kapasitet, hóast fleiri ikki duga gamla handverkið

føroyingar ikki eta so nógv av tí longur, sigur hann.

– Eisini vil eg siga, at føroyingar í nógvum færum fara illa við fiskinum og duga ikki at fáa tað besta burtúr. Fiskurin verður kókaður í sor, og flakið verður stoykt í hel, sigur hann skemtliga, men, leggur hann aftrat, at tað krevur eitt innlit og ein áhuga, um tú vilt fáa besta úrslitið.

– Hetta er við at broytast nú, og tað tykist, at tey ungu við áhuga fyri mati hava størri innlit og duga at matgera. Tey ungu hava kapasitet, hóast fleiri ikki duga gamla handverkið, staðfestir hann.

Broyttist spakuliga

Matmentan hjá einum fólkaslagi er siðvenja. Tað liggur djúpt í okkum og er partur av samleika okkara. Tí tekur tað tíð at broyta hesar siðvenjur.

Í gamlari tíð ótu føroyingar mest greyt og súpan og seinni viðskera og kókaðan nátturða. Nú eta vit nógv breyð. Máltíðinar eru eisini fluttar. Og so er sjálvt smakkurin eisini broyttur, greiðir hann frá.

Ein stór broyting í matvanunum hjá føroyingum var at síggja, tá SEV í seinnu hálvu av fýratiárunum varð sett á stovn. Áðrenn føroyingar fingi streym og kundu frysta mat, var maturin ræsaður, saltaður ella turkaður.

– Ein kollvelting hendi, tá føroyingar

oyingar fingi frystiboksir og byrjaðu at frysta mat, tí rávøru-grundalagið broyttist so við og við tá. Millum annað kundu fólk nú hava lakatunnur í frystiboksini umframt í hjallinum, sigur Jóan Pauli Joensen, professari í siðsøgu.

Ein onnur stór broyting innan ta føroysku matmentanina var, tá ið flakavirkini lata upp í Føroyum í 1959, og tað harvið verður lættari hjá føroyingum at fáa nýggja framleiðslu. Tá fáa føroyingar eisini nýggja køksútgerð av ymsum slag, so sum kjøtmaskinur og hvirlur. Føroyingar, sum áður ótu fisk og ræstan mat fingi nú eisini malið kjøt og flak.

– Tá broyttist handverkið at matgera eisini, sigur Jóan Pauli Joensen.

Hann greiðir frá, at tann framgongdin, ið hendi í Føroyum tá er hin sama, sum eisini hendi aðra staðni í umheiminum.

– Hóast tey altíð hava kunnað keypt mat í Havn, vóru ikki somu møguleikar á bygd. Men um hetta mundið lata alsamt fleiri stórir matvøruhandlar upp, og tað hevur eisini eina risastóra broyting við sær, sigur hann frá.

– Broytingin var risastór, men hon kom so líðandi. Í fimtiárunum var matur í blikk, fiskabollar og haldbúgvinn kornbúffur til keyps. Av føroyskum mati ótu fólk enn fisk, grind og tvøst, stórhvalatvøst og lambskjøtt. Flestu húsarhaldini áttu døgurðamat inni, og keyptu ikki matin, sigur hann.

– Tá tosað var um fremmandan mat tá varð altíð tosað um danskan mat, og kókið okkurnar, ið komu út tá høvdu eisini fleiri danskar uppskriftir, sigur hann.

– Eisini fóru fólk at ferðast meir, og á ferðum sínum lærdu tey um annan mat, sum síðani spakuliga eisini varð partur av føroysku matmentani.

Fleiri matstovur

Tað er eyðsýnt, at matstovumentanin í Føroyum eisini hevur verið undir kolosalari broyting. Fyri bert fáum árum síðani fóru fólk ikki út at eta, uttan tað var serligt høvi til tess. Í dag eru matstovurnar fleiri og meir ymiskar enn nakrantíð, og støðið er nógv hækkað. Matur er vorið eitt lógligt samtaluevni.

– Tá eg var ungur, tosaði man ikki um mat. Nú kanst tú tosa um mat, uttan at tað er nakað óvanligt í tí. Vit hava dedikeraðir ungar kokkar, og vit hava matstovur, sum dagliga lyfta støðið. Fólk hava eisini áhuga í framleiðsluni og góðskuni av mati. Tað mugu vit, tí hevur matur ikki áhuga millum fólk, so verður tað hópuleyst at gerast betri og fáa meir burtúr, sigur professarin.

Jóan Pauli Joensen heldur, at støðið á føroyskari matgerð er nógv hækkað

