

Føroyar eitt gastronomiskt smørhol í Norðuratlantshavi

– Saman við nýggju og góðu kokkunum, vit seinastu árin hava fingið, hava vit føroyingar fantastiska góðar møguleikar at ”optimera” tann føroyska køkin. Tað kann fáa stóran týðning fyri okkum sum tjóð – og fyri okkara ferðamannavinnu, at vit leggja uppáftur størri dent á tað meingi, vit eiga, bæði í havinum, við strendurnar, í bjørgunum og uppi á landi, sigur Johan Mortensen, sum er við í áhugabólkinum, Gastronomiska Akademí Føroya

MATUR

Vilmund Jacobsen
vilmund@sosialurin.fo

Í sambandi við, at Smyril Line ger ein sonevndan ”fiskagourmet-túr” í døgnum, 25-29. mai, hava vit skift orð við Johan Mortensen, sum verður við á ferðini.

Tað verður óføri og kendi SvF-kokkurin, Uni Gullfoss, sum kemur at skipa fyri borðinum.

Á ferðini við Norrønu verður eisini ølfagnaður,

og hesum taka teir báðir, ølserfrøðingurin Heri Petersen og Johan Mortensen, bryggjari, sær av.

Gastronomi

Johan er millum stigtakararnar av áhugabólkinum, sum verður róptur Gastronomiska Akademí Føroya (GAF). Hesin felagsskapur er enn ikki lýstur formelt, men tey, sum standa aftanfyri GAF, eru fólk, sum hava áhuga fyri gastronomi við atliti til føroyskan mat, øl og vín.

Endamálsgreinin hjá GAF er at vekja áhuga fyri gastronomi í gerandisdegnum við serligum atliti til føroyskar rávørur. Ætlanin er at lýsa felagsskapin alment í næstum, men longu nú er hann virkin. Skipað hevur verið fyri ymiskum tiltøkum, og nevast kann, at eitt nú Føroyakvöldini við føroyskum mati og ølfagnaðurin á Hotel Føroyum eru sprottin úr hugskotum hjá hesum áhugabólki.

Aftur til rávørna

Føroyingurin hevur seinastu mongu árin verið fyri stórar ávirkanuttaneftir, ikki minst hvat mati viðvíkur. Henda ávirkan er ikki minst komin úr Danmark – við ymiskum grill-mati, burgarum og pizza. Vit hava fingið pizzamatstøð ymsastaðni, og vit

hava eisini fingið Burger King her heim á klettarnar. Einkin ringt um hetta, ikki sum so.

Samstundis, sum vit hava tikið ímóti útlenskari ávirkan og ”mat-mentan”, hevur rákið í norðurlondum – og nú eisini í Føroyum – kortini verið, at fólk eru vend aftur til tær upprunaligu rávørurnar.

Johan Mortensen heldur, at tað eru teir ungu og góðu kokkarnir, vit hava fingið seinastu árin, ið saman við øðrum mat-áhugaðum føroyingum, aftur hava skapt áhuga fyri tí góða føroyska ”køkinum”, sum hann tekur til.

Hetta sæst ikki minst aftur í matstøðunum, har hesir kokkar arbeiða.

Best og dýrast

– Rákið í hinum norðurlondunum hevur seinastu árin verið, at norðurlandski ”køkurin” aftur er komin til sín rætt – og hetta rák hava vit sum nevnt eisini sæð í Føroyum, nú vit hava fingið fleiri nýggjar kokkar. Nýggju kokkarnir í norðurlondum hava sæð, hvussu góð rávøran er, sum londini eiga, bæði á sjógvi og landi.

Johan veit um kendar matstovur í Danmark, eitt nú matstovuna á Bryggjuni, sum í stóran mun matger við

rávørum úr norðurlondum, og hesar rávørur spenna rættiliga víða – heilt frá oksakjøti úr grønlandsku náttúruni til føroyskan hummara, veiddur í okkara firðum og sundum.

– Matstovan á Bryggjuni telist soleiðis millum tær bestu og dýrastu matstovurnar í Danmark, sigur hann.

Fiskur og grøði

– Í Føroyum eru vit so væl-signað við Guðs gávu. Vit hava eitt stórt fiskameingi, og umframt vanligu fiskasløgini, sum vit øll kenna, hava vit eisini onnur meira forvitnislig fiskasløg, eitt nú skøtu, hemara, havtasku, gulllaks og onnur minni kend fiskasløg, sum finnast niðri í dýpinum. Aftrat hesum kemur so skeljafiskurin og hummarin.

Hann vísir á, at eisini í Føroyum eru fólk vorðin meira forvitin eftir at royna okkurt nýtt, sum tey ikki hava roynt áður.

– Við hesum nýggju og góðu kokkunum ber saktans til at gera eina spennandi og vælsmakandi máltíð úr rávørum, sum fá hava roynt áður.

Johan hevur soleiðis góðar vónir um, at føroyingar í uppáftur størri mun enn áður fáa høvið at fáa mangt

spennandi og forvitnisligt á borðið.

Óteljandi møguleikar

Hann vísir á, at eisini í landbúnaðinum liggja nógvir ótroyttir møguleikar, bæði við kjøti og grøði av ymiskum slagi.

– Vit kunnu borðreiða við oksakjøti av átta mánaðar gomlum kálvi, og vit kunnu borðreiða við lambskjøti av seyði, sum gongur í haganum og er 100 prosent økologiskur, sum hann tekur til.

Aftrat øllum hesum eiga vit fuglin, sum kann veiðast í berginum og til havs, og vit hava allar møguleikar fyri ymiskum flogfenaði, eitt nú hønnum, dunnum og gásafuglum.

– Fuglurin er eisini ein frálík og eftirspurd gáva, sum vit lítið og einki gera við.

Gráta av misunnili

Hann vísir á, at nógvastadni kring um í heiminum kundu tey ”grátið” av misunnili, tí vit eiga alt hetta meingi í okkara umhvørvi, bæði á sjógvi og landi.

– Vit eiga besta fiskin, skeljafiskin og besta kjøtið, ið nakar kann eiga. Harafturat eiga vit besta fuglin. Tað ræður bara um at síggja hesar ómetaliga stóru møguleikar og duga at fáa nakað burtur úr teimum.

Johan heldur, at vit saktans kundu gjørt nógva meira við at dyrkað grønmeti í Føroyum – í fyrsta lagi epli, røtur, gularøtur og annan vøkstur, sum hevur góð gróðrarlíkindi her.

– Vit eiga eisini villu hvannirnar, sum veksa kring um í landinum – bert fyri at triva í okkurt av tú, sum er.

Hann fegnast annars um tað stóra arbeiði, sum Royndarstøðin í Kollafirði hevur gjørt við eitt nú eplum og rótum fyri at finna fram til, hvør grøði eignar seg best í okkara umhvørvi.

Útlensk matskrá

Hann vísir á, at tá ið føroyingar fáa fremmanda fólk á vitjan, og vit vilja sýna teimum blíðskap, so koyra vit hugsandi eina brasilianska

oksasteik í ovnin, sum verður etin aftur við polskum eplum og donskum reyðkáli! Oman á bjóða vit kanska fruktir úr Spaniu. Tá ið so náttúrðin kemur, hava vit danskt margarin, danskan ost, svensk egg og grønlandskar rækjur á borðinum.

– Hvar er alt tað føroyska í hesum samanhanginum – bæði tað, sum er á marknaðinum og tað, sum ikki er, men kundi verið, spyr hann.

Vit hava tosað so nógva um útoyggjamenning og lítið er komið burtur úr.

– Hvi gera vit ikki okkurt ítøkiligt?

Hann heldur, at eitt hugskot kundi verið at lagt eina ostaframleiðslu á útoyggj – ella eina framleiðslu við føroyskum viðskera.

– Vit hava eitt ótal av rávørum, men tað er motivatiónin sum vantar. Okkum tørvar ítøkilig hugskot, sum kunnu geva okkum umsetning og pening.

Kósin er røtt

Johan heldur kortini, at vit eru komin á rætta kós, soleiðis at nýggi føroyski ”køkurin” eins og hin norðurlandski, aftur er við at vinna fram.

– Nýggju kokkarnir á føroysku matstøðunum eru farnir at gera meira burtur úr tí føroyska meinginum og tí upprunaliga føroyska ”køkinum”, og tað kunnu vit bara fegnast um.

Hann heldur, at fleiri kokkar kundu verið nevndir við navn, sum rættiliga hava fingið fatur í rætta endanum.

– Hugsunarhátturin um náttúrugivnu føroysku rávørna er nú hin rætti og liggur frammarlaga í teirra hugaheimi, tá ið teir matgera.

Johan heldur, at hesin nýggi hugsunarháttur saktans kann koma at geva føroyingum eitt gott og kærkomið íkast í sambandi við okkara ferðamannavinnu sum setir stóran prís upp á at njóta okkara rávørur.

At skunda undir

– Vit hava eisini menn og kvinnur innan føroyska



– Tað er ”vanvittugt”, at føroysku bryggjarini ikki skulu sleppa at bryggja sterkari øl, eins og loyvi kann verða givið til eina ávísa framleiðslu av spiritus í Føroyum, heldur Johan Mortensen. Myndin er tikin á Ålborg Akvavit, haðani nógvir ”dropar” eru runnir heim til Føroya

Mynd: Vilmund Jacobsen