Vinnumálaráðið – New Nordic Food

Endurføðing av norðurlendskum mati

- Duga vit so eisini at krevja, at vit fáa borðreitt við tí besta úr føroyskari rávøru, fara útlendingar at flokkast at koma á føroyska matstovu, og vit fáa eina kapping millum matstovurnar um at bjóða nýggjar spennandi føroyskar rættir, ið fara at standa mát við alt tað, sum hini Norðurlondini nú bjóða fram sum *ny nordisk mad*. Tað er stór skomm, at vit noyðast við ný sælandskan krækling og kjøt úr Uruguay á føroyskari matstovu, bert fyri at nevna tvey dømi. Vit hava tað betri í Føroyum, heldur Kjartan Kristiansen, sum er stýrislimur í Ny Nordisk Mad

Matstovan Noma á Norðurbryggjuni er15. besta matstovan í heiminum - og Føroyar eiga sín part í henni

Kjartan Kristiansen, fyrrverandi stjóri á Menningarstovuni, er stýrislimur í Ny Nordisk Mad

SJÓNARMIÐ

Kjartan Kristiansen
Stýrislimur í Ny Nordisk Mad

Hugsanin – vónin – um at styrkja og menna tað felags norðurlendska er framvegis fólksliga sterk, og í Norðurlandaráðnum verður nógv gjørt at halda fast um og styrkja okkara felags eyðkenni og okkara felags rót og mentan.

Rákið er okkum tó ikki til vildar. Henda ólukku alheimsgerð sýgur mergin úr okkara fatan og vinarlagi við okkara næstu grannar; vit hava ikki orku og tíð at skilja málið hjá hvør øðrum og fara at tosa eitt vánaligt og forbronglað *enskt* við norðmenn, sviar og enntá danir.

Í Norðurlandaráðshøpi verður tó roynt at styrkja og halda fast um tað, sum er okkara felags eyðkenni og fáa okkum at fegnast um hetta, samstundis sum henda sameining skal fáa okkum og okkara felags avrik kend og vird um allan heim. Norðurlond og norðurlendski frymilin er enn kendur og virdur um stóran part av vesturheiminum – eitt nú tí at so nógv av okkara næstrafólki flutti til USA og Kanada, Ný Sæland og Avstralia.

Í heiminum, eini 6 miljardir fólk, munar hvørt av okkara Norðurlondum lítið. Tað hjálpir, um vit øll, knappliga 25 miljónir fólk, lyfta í felag tað, sum vit kunnu verða samd um og errin av.

Heimurin spyr í dag eftir tí forkunniga og eftir upplivingum. Matur upp á gott og ilt er vorðin ein av stóru upplivingunum. Tað upprunaliga, tað sermerkta fyri eitt øki ella eina tjóð, tað reina og óspilta, tað, ið gevur tær eina kenslu og gleði at hava roynt.

Onnur lond og landslutir hava leingi verið kend fyri sín mat, italienskur, spanskur, franskur, asiatiskur, indiskur, kinesiskur o.s.fr. Í øllum størri býum eru matstovur, ið bjóða útlendskar og eksotiskar rættir.

Men er Norðurlendskur matur ikki nóg forkunnugur og spennandi, at vit kunnu bjóða hann fram sum nakað heilt serligt? Hevur hann ikki nøkur felags eyðkenni, sjálvt um hann kemur úr Suðurjútlandi, Tromsø, Kautokaino, Savonlilla, Bornholm, Dalarna, Nuuk, Reykjavík ella Føroyum?

Hetta er millum annað tað, ið Norðurlandaráðið roynir at sannføra okkum og umheimin um í verkætlanini ***Ny Nordisk Mad***. Heimføðislig, sum vit yvirhøvur øll eru í fjarskotnu Norðurlondum, hava vit kanska ivast í hesari verkætlan. Men undirtøkan fyri hesari verkætlan hevur verið óvanliga jalig og stór í øllum londunum.

Noma er kosin 15. besta í heiminum

Fyri góðum manaða síðan var matstovan Noma á Norðurbryggjuni í Keypmannahavn kosin at vera tann 15. besta matstovan í øllum heiminum. Teir 500 kokkarnir, matstovueigararnir, journalistarnir og matummælarnir úr øllum heiminum góvu Noma 15. plássið, tí "**restauranten præsenterer en overjordisk tolkning af det iøvrigt temmelige rå nordatlantiske køkken**".

Sig so! Tað var annars ávís ósemja um, hvør skuldi hava matstovuna á Norðurbryggjuni, men vit kunnu so í dag fegnast um, at 15. besta matstovan í heiminum heldur til á Norðurbryggjuni, sum vit eiga okkara lut í, og sum vit hava latið rávøru til í allari uppbyggingartíðini.

Noma hevur verið heppin at verða komin so langt fram so stutta tíð eftir, at hon byrjaði, men ein orsøkin til hetta er, at so væl er tikið undir við hugsanini um, at Norðurlond sanniliga hava nakað at bjóða – eisini á tí kulinariska.

Hava vit í Føroyum nakað at bjóða?

Vit halda altíð, at tað eru nøgdirnar, sum gera munin. Halda vit fast um hetta, hava vit ikki nógv at bjóða. Danmark t.d. flutti í 2005 ikki færri enn 230.000 tons av grísi út – bara til Japan. Tá muna okkara 25.000 tons av toski í sløgdari vekt lítið. Men allar kanningar benda á, at hesi 25.000 tonsini (av hesum kanska 5.000 tons av Føroya Banka), um tey vórðu øll veidd á vetri og út í Torra, eru øðrvísi betri og heilsusunnari enn annar toskur. Seldur nýveiddur og feskur og sum liður á Nýggju Norðurlanda matskránni hevði hann fingið prís, sum vit eru ókend við.

Men hava vit annars kanska bara seyð og grind?

Seyðin eta vit allan sjálvi og hava í dag ikki bestu umstøður at flyta hann út, vildu vit tað, og grindina drepa vit bara til okkara egnu nýtslu og ikki til handilsvøru.

Men vit vita av royndunum seinastu árini, at vit kunnu ala seyð við besta glarfiti, og gongur hann høgt ella á haga við eitt sindur av sjóráka, er kjøtið nakað av tí alrabesta, ið finst. Tað eru bøndur, ið hava sæð, at tað loysir seg væl betri at borðreiða við hesum kjøti, heldur enn at selja tað bíliga sum hálvturkað krov til matglaðar føroyingar, sum vilja erpa sær av at leggja eitt tjógv úr onkrum serligum haga á borðið onkra høgtíð.

So hava vit tað ræsta og tað turkaða. Tað finst ikki betri rávøra til nógvar fiskarættir enn góður ræstur fiskur, og gott ræst kjøt kann vera ein ótrúliga góður biti í nógvum rættum, heldur enn bert í ræstari súpan ella stokt.

Men ringt er at fáa okkum burtur frá tí væl kenda, sum jú smakkar ótrúliga væl, tað skerst ikki burtur.

Hava vit so bara fisk og kjøt?

Tað er kanska eitt eyðkenni við føroyskum matsiði, at tá vit tosa um mat, fara vit at tala um fisk og kjøt, og so sjálvsagt eisini um fugl og viðskera. Annað rokna vit ikki sum mat – breyð, epli og røtur verður nýtt sum fylla at drýggja okkum um matin.

Og kortini vita vit innast inni, at onki er sum nýupptikin epli, smá gamaní seint í august, men tú fært tey ikki betri nakra staðni. Sagt verður, at hesin sera góði smakkurin kemst av, at tey vaksa so seint her hjá okkum, at tey fáa tikið alt í seg okkara stuttu summør. Tey verða fastari enn epli aðrastaðir, haðan vit keypa tey í hópatali.

Ella tak røturnar! At fara í eitt rótakál tíðliga eitt heystarkvøld og eta røtur, sum bert eru skolaðar í næstu á og flusnar við tonnunum er kostur, sum tú ikki fært nakrastaðir; sevjan frá góðu rótuni rennur niður eftir høkuni blandað við tínum egna munnvatni, sum tú ikki fært steðgað.

Kendu donsku kokkarnir, Claus Meier og René Redzepi, tosa enn um tær sevjuríku og søtu mairøturnar, sum teir fyri einum fýra árum síðan fingu nýupptiknar úr lítlari veltu í Føroyum. Helst er okkurt um, at tað sum veksur í harðbalnum og køldum umhvørvi gerst ikki so stórt, men í sínum lítla vavi hevur tað savnað alla sevju og smakk, sum annars skal vera í stóru fruktini, so hon gerst ein "***overjordisk mundfuld fra det nordatlantiske***".

Grøs og urtir, hvonn og rabarbur, epli og røtur úr okkara kørgu og køldu jørð geva tí kræsna gómanum nakað, sum hann illa finnur aðrastaðir. Júst tí at nøgdirnar hjá okkum eru so smáar, gerst tað enn meira forkunnugt og vert at rinda væl fyri.

Á somu ferð síni til Føroyar, smakkaðu teir báðir kokkarnir so eisini føroyskan jomfrúhummara, sum í dag verður seldur á dýrastu matstovunum í Italia og Spania og verður valdur framum allan annan hummara. Trúliga tí hann eisini veksur í køldum og reinum umhvørvi, og so at hann verður so væl viðfarin í veiðu og handfaring.

Kræsnir gómar ella svangir búkar?

Á fremmandum máli verður skilt millum gourmet og gourmand. Tann fyrri er kendur fyri at vera kræsin og fegnast um hvønn lítlan bita; tann seinni hugsar meira um búkfylluna og at eta nógv. (Sjálvsagt er ringt hjá tí fyrra ikki at duga magamát, og tí sæst ofta á báðum, at teimum dámar at eta.)

Men okkum nýtist í dag ikki at eta so nógv, og tá kunnu vit eins væl bert vilja hava tað, ið smakkar framúr væl, og eta tað minni; og vit kunnu í dag loyva okkum at krevja, at tann matur sum vit keypa í handlum ella á matstovum lýkur strangastu krøv til reinleika, uppruna, góðsku, handfaring og servering.

Seta vit somu krøv til tað, ið vit fáa sett á borðið heima í Føroyum, sum eitt nú franskmenn seta í Fraklandi, verður skjótt líka stórt fragd at fara á matstovu í Føroyum, sum tað er at fara á matstovu í Fraklandi.

Duga vit so eisini at krevja, at vit fáa borðreitt við tí besta úr føroyskari rávøru, fara útlendingar at flokkast at koma á føroyska matstovu, og vit fáa eina kapping millum matstovurnar um at bjóða nýggjar spennandi føroyskar rættir, ið fara at standa mát við alt tað, sum hini Norðurlondini nú bjóða fram sum ***ny nordisk mad***. (Tað er stór skomm, at vit noyðast við ný sælandskan krækling og kjøt úr Uruguay á føroyskari matstovu, bert fyri at nevna tvey dømi. Vit hava tað betri í Føroyum.)

Okkum nýtist ikki at víkja stórliga frá í tí kulinariska við at bjóða turra grind, spik og útlendsk epli á spriti ella rullupylsu úr frystum íslendskum lambssíðum. Vit hava sanniliga nakað at bjóða í ótrúliga vælsmakkandi mati úr føroyskari rávøru, og sum liggur ájavnt og fremri enn tað, ið okkara grannalond hava at bjóða. Sum er øðrvísi betri og forkunnugari – og sum ger føroyska køkin og matin til ein virðismiklan part av ***endurføddum norðurlendskum mati***.

Men vilja vit tað, so mugu vit sum kundar, vit sum matstovur, og vit sum framleiða og selja rávøruna seta okkum og hvørjum øðrum krøv um reinleika, uppruna, handfaring, góðsku og smakk.

Tað hevði kanska hjálpt, um tað almenna og stovnar við síni gestaboð setti somu krøv til tey, sum bjóða seg fram at borðreiða.