



Í fletting í Víkarbyrgi saman við ommubeiggjanum



Við vinmonnum í Alsace

Einfalt føroyskt og fínt franskt

Mortan í Hamrabyrgi hevur sett sær fyri at forføra og forkela lesaran hjá Sosialinum við tilfari um tvær av lívsins allarbestu sólsíðum: mati & víni. Men umframt at vera passioneraður gastronomur og vínkennari, er Mortan í Hamrabyrgi eisini tannlæknalesandi tvíburapápi búsitandi á Christianshavn, globetrottur, europeari, ítróttarmaður, journalistur, helvt um helvt suðuroyingur og vágamaður, golfspælari – og fyrrverandi sjómaður, læknalesandi, fiskasølumaður, rógvari...

Vangamynd



Rigmor Dam
rigmor@socialurin.fo

Ein abbi kemur á land. Hann hevur verið úti sum yvirmaður hjá Mærsk í nógvir mánaðir, og setir nú fótin á føroyska landsjørð - heima aftur í Sørvági. Men hesin abbin er øðrvísi enn abbarnir í skipstroyggjum og gummiskóm, her hann kemur spankulárandi eftir bygdargøtuni: Moody Simonsen, sólblendur, í velasíðum frakka, og undan breiða hattskugganum ein stór Havanna-cigar og myrkar sólbrillur.

– Abbi var verðinsmaður og lívsnjórtari fram um alt. Hann keypti alt møguligt heim við úr útheiminum og elskaði Whiskey, stórar sigarir og góðan mat. Eg vaks upp har vesturi fyrstu árin, og tí gjørdist hann fyrmyndin, sum lærði meg at vera opin fyri øllum tí spennandi, sum heimurin hevur at bjóða. Men hann var eisini bygdarmaðurin, sum róði út og tókst við seyð, tá hann var heima. So hetta var ein bergtakandi og duplurur heimur hjá mær at ferðast í, sigur

Mortan í Hamrabyrgi, maðurin handan nýggja tiltakið Grams, her í blaðnum.

Føroyskt og franskt

Og júst hetta duplta gongur aftur í øllum prátinum við Mortan í Hamrabyrgi – einu lötuna kræsin feinschmeckari á Christianshavn og næstu lötuna rokmið flettingarmaður í Víkarbyrgi.

– Fjølbroyni tiltalar meg. Eg eri altíð søkjandi og forvitin eftir avbjóðingum og stuttleika; innan matmentan serstakliga og í lívinum sum heild, sigur Mortan í Hamrabyrgi, ið bæði finnur dygdir í tí einfalda føroyska og tí fínasta franska.

– Endamálið við Grams er at økja um tilvitanina um matarvanar, har vit spyrja okkum sjálvi, hví og hvat vit eta og drekka? Hetta samstundis sum, at vandin fyri at blíva heilagur og sannførdur er ræðandi, sigur hann, og forklárar víðari, at í føroyska matinum ynskir hann bæði at varðveita ta gomlu mentanina, men eisini at koma tí stokksetta til lívs.

– Eg ynski eina menning av siðbundnu matmentanini, men bara fyri at gera tað fína og gamla meira tíðarhóskandi og spennandi. Tí fólk krevja nakað

meira í dag, sigur Mortan í Hamrabyrgi, ið hevur verið útiseti øll vaksnu árini, eitt nú sum lækna- og tannlæknalesandi.

– Hetta er tvær útbúgvingar, har vit eisini læra um sansir og føðslu. Tí hóska tær væl til áhugan fyri mati og víni, sigur Mortan í Hamrabyrgi, sum ætlar at vera liðugur sum tannlækni á sumri í 2010.

– Til ta tíð hevur lívið hjá 38 ára gamla Mortan í Hamrabyrgi verið eitt kalaidoskop av verkætlanum, sum allar hava bent á tann matliga bógvín, so ella so.

– Eg havi onga beinleiðis útbúgving innan mat & vín. Men 15 ára áhugi, ferðing, lesnaður og skiving geva mær førleika at úttala meg um økið, sigur Mortan í Hamrabyrgi, ið brúkar næstan alla frítíðina til hetta ítriv. Men í veruleikanum er tað eitt fulltíðarstarv, umframt at hann er familjumaður og pápi at 3 ára gomlum tvíburadreingjum, tannlæknalesnaðindi og røkir starvið sum dagligur leiðari á føroysku tíðindastovuni á Christiansborg.

Bananir og brúnar bønir

Kunnleikin til mat og vín stavar í stóran mun frá ferðum kring heim á sjógvi og á landi. Eitt nú,

tá hann longu sum 16 ára gamal var skiftisnæmingur í Honduras í Suðurameriku.

– Hetta var fantastiskt. Fór avstað, forvitin og óbangin, og tók til mín av máli, mati og mentan. Minnst enn fyrstu dagarnar har eg ikki fekk ein bita niðrum av øðrvísi. Men síðani gjørdist eg bergtikin av øllum tí sermerkta, har tú millum annað fekst brúnar bønir afturvið hvørjari máltíð, fimtan ymisk sløgum av bananum og cornflakes við heitari mjólk til morgunmat, forklárar Mortan í Hamrabyrgi, sum í sama viðfangi lærði eg spansk; eitt mál, sum síðan gjørdist honum hent, tá hann longu sum 20 ára gamal og nýklatur studentur varð settur í starv sum fiskasølumaður hjá Marr og co. við øllum heimsmarknaðinum fyri fótarnar.

Tað var í hesum sambandi, at Mortan í Hamrabyrgi kom í samband við ein belgiskan fiskasølumann, sum gjørdist ein sannur lærumeistari innan europeiska matgerðar- og vínlist.

– Eg seldi klippfisk í Spania og aldan laks til allan heim. Tá blivu eg og hesin belgiski fiskasøluumboðsmaðurin vinmenn, og hann lærði meg ótrúliga nógv um mat og vín, vísti mær tey fínastu Michelin-virðisløntu matstøðini í París og

aðrastaðni, meðan vit koyrdu runt og vitjaðu vingarðar í suðurlondum, greiðir hann frá.

Ommubeiggjar á Hammershøj

Men íblásturin stavar ikki bara frá útlandum. Her heima í Føroyum hava góð fólk eisini verið við til at leggja lunnar undir eldhugan hjá Mortan í Hamrabyrgi. Omman varð fødd og uppvaksin í býlinginum Hamrabyrgi í Víkarbyrgi, og í barnaheimi hennara búðu trýggir uppilagstir ommubeiggjar, sum vóru sannir inniløgumenn.

– Hesir gomlu dreingirnir livdu fullkomiliga sum í 1800'talinum. Har lærði eg at hagreiða, fletta og aðrar siðir, sum eru tengdir at



Mortan í Hamrabyrgi
Mynd: Álvur Haraldsen