



Kavarin
Mortan



Í Grøn-
landi



føroyskari matmentan. Men teir vóru samstundis ikki til at vika, soleiðis at skilja, at alt skuldi vera, sum tað altíð hevði verið. Til dømis slapp eg ongantíð at smakka ein feskan bita, hóast eg plágaði lívið av teimum. Tí langabbin hevði altíð hongt alt upp, og soleiðis skuldi tað vera, greiðir Mortan í Hamrabyrgi frá. Tað er eisini hiðani sermerkta eftirnavnið stavar.

Ein mannfólkaverð við gramsi

Sum áður nevnt, spretti áhugin fyri føroyskum mati eisini á sjónum. Hetta var eftir, at Mortan í Hamrabyrgi hevði avbrotið læknalesnaðin á flatlondum. Heitið á greinarøðini

Grams stavar eisini beinleiðis frá upplivingunum teir fyra mánaðirnar í fiskiskapi við Barentshavið. Verðin umborð á Ennibergi var nakað heilt annað, enn hann var vanur við. Millum annað hugtakið “grams”, sum ímyndar fongin, sjómaðurin tekur við sær í land til familju og vinfólk.

– Hetta var ein mannfólkaverð fyri seg. Har vóru nógvir suður-oyingar, og teir lærdu meg bæði eitt og annað um hesar serligu matsiðirnar, sum eg ikki kendi frammanundan, sigur Mortan í Hamrabyrgi. Sjómenninir lögdu nógv fyri, til tess at fáa sum best burturúr og har varð hjúklað óført um ræstan fisk, turran fisk, fugl og ríking.

– Hetta var ein hørð tíð, bæði

sálarliga og kropsliga – men samstundis ómetaliga spennandi og lærurík, sigur Mortan í Hamrabyrgi.

Úr stað í stað

Hóast Mortan í Hamrabyrgi er búsitandi í Danmark, hevur hann ongantíð vent heimlandinum baki, og hann er heima hvønn mánað. Eitt áramál skrivaði hann fyri kappingarneytan, Dimmalætting; bæði uttanlandstíðindi, og síðstu árinu eisini um mat og vín. Men, vegna sparingar á blaðnum vendi hann sær herfyri til Miðlahúsið, sum bjóðaði honum at vera vælkomnan higar við tilfarinum. Og akkurát hetta við at fara úr einum stað í annað hevur altíð eyðkent Mortan í Hamrabyrgi, sum av tí

sama hevur roynt eina rúgvu, ið vit onnur bara droyma um.

– Prísurin fyri at vilja royna eina rúgvu er, at eg framvegis eri lesandi sum 38 ára gamal, og at framvegis havi somikið av jørðforbindils, havi eg fyrst og fremst damuni fyri at takka. Hon, sum var tað fagraða eg nakrantíð sá fyri sjei árum síðani í Føroyahúsinum, endar Mortan í Hamrabyrgi, áðrenn hann vendir nösini til Kirkjubøar, har teir fletta seinnapartin í dag. Ikki fyri at eygleiða, skriva niður, práta og avmyndað. So helst fara vit einaferð í nærmastu framtíð eisini at lesa um fletting í Kirkjubø.

10 spurningar í svinginum

Hvør matur hevur ikki uppiborið at vera til?
Pyntaður matur, ið roynir at fjala yvir vánaliga góðsku.

Hvar fekst tú tína bestu máltíð?
Á Noma í Keypmannahavn og heima hjá einum vínbónda í Georgia. Og so sjálvandi fyrstafloks ræst kjøt stókt í ovninum.

Hvussu eitur yndisvínið?
Havi ikki nakað yndisvín, men yndisdrúvurnar eru tann hvíta Riesling og tann reyða Nebbiolo.

Hvat er mest flóvisliga matstovuupplivingin?
Ein vinmaður avdúkaði meg einaferð, meðan eg stóð og bílegði ein Big Mac inni á Mac Donalds í Keypmannahavn. Maturin smakkaði ræðuligt, men alt skal jú roynast.

Hvør er besta rávøran?
Allar sum eru frískar/feskar.

Hvat etur tú til morgunmat?
Havragryn og frukt gerandisdagar. Espresso-kaffi og rundstykki við smør í vikuskiftinum.

Hvat er besta góðgæti?
Myrk sjokoláta, gjarna Valrhona ella Summerbird.

Hvørja matbók vendir tú altíð aftur til?
Matur og Matgerð hjá Ólúvu Skaale og Marius Johannesen.

Hvussu gjørt tú eina perfekta sós?
Kóki kraft úr beinum. Tríggir litrar av soði verða kókaðir niður í ein desilitur.

Hvat bjóðar tú til ein romantiskan dagurða?
Tað skal vera skjótt, einfalt og á hægsta støði. Eitt nú heimagjört pasta, jomfrú olivinolja, pamesan-ostur og hvít trøfla. Og so ein vanlig old-school Chianti afturvíð.