Norðurlendskur matur í ljósmála

So hendi tað, ið eingin hevði trúð uppá fyri nøkrum árum síðani.

Noma í Keypmannahavn er júst kosin at vera 3. besta matstova í heiminum av tíðarritinum Restaurant Magazine. Og tað er fínur franskur ella italskur matur, ið verður bjóðaður gestunum. Nei, tað er siðbundin norðurlendskur matur nýtulkaður eftir sjónarmiðunum og listarligu evnunum hjá gandakallinum, kokkinum Rene Redzepi.

Hetta tíðarritið verður mett at lata mest viðurkendu skoðsmálini til matstovur. Kanska meira rættvís skoðsmál enn kenda Guide Michelin. Noma hevur 2 Michelin-stjørnur, eina minni enn fleiri av matstovunum á top-10.

Føroyingar ein lítlan part av æruni við tað at vit lata rávørur til Noma. Serliga eru føroysku skeljadjórini vælumtókt. Rene sigur við Grams, at tað finnast fólk, ið vitja Noma einans fyri at eta føroysk skeljadjór.

Kanska er stundin nú komin í Føroyum at vit royna at sleppa við á hesi globalu norðurlendsku matmentanar-ferð. Vit eiga rávørurnar. Karmarnir birta kanska ikki uppundir at fara undir mat-virksemi í Føroyum í løtuni, men tað eru ráð fyri tí.

Millum lítið og einki er skrásett av føroyskari matmentan. Vit kenna tær 2-3 bøkurnar, ið viðgera mat í føroyskum høpi. Men er stundin ikki komin til at gera status. At skráseta alt tilfeingi, ið er etandi á sjógvi, á landi og í luftini. At savna eldsálir og úrmælingar, ið takast við nýskapandi matframleiðslu og matgerð. Síðani at lata "listarfólkið", kokkarnir sleppa framat at royna seg, at seta saman alt tilfeingið á nýggjar hættir. At menna føroyska matmentan. Okkum øllum at gagni.

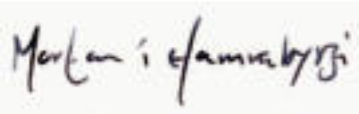
Claus Meyer og Rene Redzepi hava í samstarv við Norðurlanda Ráðharraráðið í ár sett í verk verkætlan, ið hevur fingið heitið Nordic Food Lab. Tankin er at granska og kanna potentialið í norðurlendskum mati uppá longri sikt.

Havi funnið eitt brot úr ummælinum av Noma fyrstu eg vitjaði fyri nøkrum árum síðani og smakkaði gitna dessertin hjá Rene Redzepi, Sýru-granité og mousse úr seyðamjólk (sí mynd):

Nougatine, grøn anis og rapsolja. Besta dessert eg nakrantíð havi smakkað! Allan túrin verdan! Eitt studium í strukturar: knasandi, broyskið, mjúkt og oljut. Veit ikki hvat hendi í limbisku skipanina tá ið eg smakkaði mótspælið millum sýru og seyðamjólk, men hevði næstan hug at gráta! Afturvið Zeltinger Sonnenuhr Riesling Auslese frá Selbach-Oster.

Mettur og vælsettur kundi eg nú fara frá borðinum og takka Pontus og René fyri matlistarliga uppliving í heimsflokki. Við dyrnar skoðaði eg manifestið, ið norðurlendsku kokkarnir undirskrivaðu hinaferð í november 2004. Her góvu teir hvørjumøðrum hondina uppá at vilja stríðast fyri at menna hin norðurlendska køkin. Undirskriftirnar hjá Leif Sørensen og Gunnduri Fossdal taldust ímillum hesar.

Næstan í sansaligum ørviti av matlistarligum provokatiónum, fjøtran og bilsni spákaði eg túrin eftir Strandgade og kundi staðfesta, at eg var væl nøgdur at vera norðurlendingur.



Mortan í Hamrabyrgi