

Matmentan, matarvinna og matupplivingar

3. juni í 1994 segði svenski ráðharrin í arbeiðs-marknaðarmálum, Börje Hörnlund, nakað soleiðis í røðu, tá ið "Måltidens Hus" hjá Carl Jan Granqvist í Grythyttan var vígt:

-Eg hoyrði ein framtíðar-granskara fyri kortum tosa um fyrbrigdi sum hann nevndi "upplivingar-vinnulívið". Tá visti eg ikki rættiliga hvat hesin hugsaði um, men nú eg standi her í dag og síggi hesa djarvu verkætlan, so hugsi eg at hetta er nakað av tí, ið framtíðin fer at bjóða okkum.

Nú 15 ár seinni, hefur sjálvsami Carl Jan Granqvist vitjað í Føroyum og víst á stóru møguleikunum í mat-upplivingarvinnuni.

Men hvar standa vit í dag hjá okkum? Gamla siðbundna matmentanin við at fletta, visna, ræsa og turka, har hvør ræður sær stendur sera sterk. Eingin ivi um tað. Kanska er tað bara málið um grindina, ið stendur veikt.

Tó er tað ein staðfest sannroynd í dag, at hvørki landsmenn ella ferðandi fremmandafólk kunna fara til handils og keypa feskt føroyskt lambskjøt, neytakjøt ella aðrar úrdráttir av hesum náttúruilfeingi okkara. Tá ið rávørur til føroyskar delikatessur sum skinsakjøt hava uppruna úr suðuramerika og livradeiggið ikki er gjørt úr føroyskari lambslivur, men eystur-evropeiskari svínalivur, so er okurt galið! Ikki við nevndu vørum, sum saktans kunna vera dygdargóðar. Men hví eru ikki karmar til at framleiða 100% føroyskar kjøtvørur til heimamarknaðin og potentielt sum útflutningsvøra? Til okkum at fagnast um og vera errin um, tá ið vit seta á borðið fyri vitjandi gestum. Vit eiga heimsins bestu rávørur! Tað ber ikki til at byggja eina matstovu- og ferðamannavinnu uppá at vit øll skula standa heima við hús og gera heimagjordan føroyskan mat til ferðafólkini.

Loysunarorðið er sjálvsagt at einki ES-løggildað sláturvirki er í landinum. Sjálvsagt ber ikki til at klandra matvøruvinnuna fyri hesum. Um tað ikki ber seg at stovna og reka slíkt virki undir verandi karmum átti politikarar at hugt eftir um hesir karmar veruliga tæna endamálunum á bestan hátt.

Í Italia tók ein rørsla seg upp í 1990'unum sum reaktión uppá McDonaldiseringina av styvlalandinum. Fólk ið fóru at krevja betri mat, har dygd, fjølbroytt og uppruna-eyðkenni eru í háseti. Bæði við at ávirka politikarar og stuðla og eggja lokalum dygdar-framleiðarum. Sokallaði "conviviums" vóru manifesteraði. Eitt slag av skjalfesting uppá lokalar matsiðir. Hesin rørsla gjørdist til SlowFood, sum nú hefur deildir um allan heim.

Fyri nøkrum fáum árum síðani tók Norðurlandaráðharraráðið so stig til Ny Nordisk Mad, ið sum heild

skal styrkja norðurlenska kappingarsamleikan á altjóða pallinum. Millum annað við at stuðla mat-upplivingarvinnuni. Vit síggja úrslitini í dag. Norðurlensku kokkar og norðurlenskar matstovur teljast beint nú millum heimsins bestu. Hetta er ein einastandsandi møguleiki hjá føroyingum eisni at gera vart við seg.

Men nógv liggur á láni. Vit eiga onga dagfærda dokumentatión yvir føroyska matmentan. Tilvitanin um hesa er eisni í sterkari minking so hvørt sum flóðaldan av innfluttum skundverðum økist og økist.

Í vikuni lat ein sokallaður sansagarður upp á Heiminum í Vallalíð í Havn. Frálíkt hugskot! Og gott hjá teimum gomlu. Men eisni vit yngru eru farin at gloyma hvussu alt smakkar og luktar millum fjals og fjøru í Føroyum. Okkum tørvar eisni sansagarð! Kanska er stundin komin at vit nú í felags fagnað

fara at sameina gamalt og nýtt, forkunnugt og vanligt, og gera eina roynd at staðfesta hvussu fjølbroytt og vítt er til veggja í føroyskari matmentan.



Mortan í Hamrabyrði

Mortan í Hamrabyrði

GROVARI enn nakrantíð

Byrjað dagin saman við okkum.

Royn okkara nýggju røð av breyðum og morgunbreyðum.




Hoyvíksvegur 65 • Tlf 31 21 61