

mat

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com



Hafnia – klassiskt og tó

Í seinastuni hefur verið nógv umrøða av feskum føroyskum fiski, borðreiddur ráur og eftir japanskum leisti. Tað er at fegnast um at vit duga at flyta okkum í Føroyum og royna nakað nýtt.

Men góður klassiskur fiskamat skal ikki gloymast í hesum sambandi.

Eg havi tíverri hug at pástanda at klassiskur føroyskur fiskamatur fyri ein part er eyðkendur við at alt er yvir-kókað/-stokt/-bakað og so framvegis. Høvuðsrávrøran, fiskurin hefur verið góður, men er so tilgjørður í hel. Tilhoyrið (grønmeti, sós o.l.) hefur oftani verið ivasamt í dygd ella hálvfabrikata og hefur somuleiðis eisini bara gjørt ilt verri.

Soleiðis hefur støðan verið og er enn nógva staðni í Føroyum.

Men á matstovuni á gamla hotellinum í Havn, Hotel Hafnia, er tað klassiska í føroyskum mathøpi vorðið dagført, so tað svarar til tey krøv, modernaði føroyingurin og ferðamaðurin, setur í 2009.

Í vikuni var eg framvið og smakkaði fiskaborðið á Hafnia. Og fyri at sláa tað fast beinanvegin var tað ein sonn fragd at uppliva at kenda klassiska eyðkennið fyri Hafnia, vertskapurin, enn stendur í háseti.

Fiskaborðið var tó ikki 'klassiskt føroyskt', sum eg orðaði meg í innganginum. Hotel Hafnia hefur veruliga megnað at dagført siðbundnan fiskamat í Føroyum eftir evropeiskum leisti. Allur fiskurin var perfekt tilgjørður. Somuleiðis grønmetið, eplini og risið. Frískar rávrør, tilgjørðar frá grundini. Heimagjørður matur. Grundleggjandi matstovu-ABC'-ið á Hafnia er veruliga komið uppá pláss.

Ikki minst eftir at dugnaligi kokkurin, Jørn Bossen er komin til.

Stíllurin á Hafnia er sum nevnt klassiskur evropeiskur. Og tað kann vera ein smagsak, um einum dámar nóg pyntaðan mat. Men tað vælkenda skapar eisini tryggn og hugnaligan dām, sum tá ið vit sita til borðs hjá ommu sunnudag.

Júst sokallaður "ommu-matur" er við at taka seg upp sum eitt rák í stórbýum kring Evropa. Fleiri kokkar eru farnir at leita burtur frá tí tekniska og endurtulka heldur viðurkendar dygdir frá gomlu kókikonunum. Mest kent á okkara leiðum er ivaleyst matstovan Nimb í Keypmannahavn við Thomas Herman á odda.

Sum tað sæst á myndunum er fiskabuffet'in á Hafnia rúgvismikil og spennandi. Nógvar leskiligar samansetingar. Toskur við kryddurtum í butterdeiggi, marineraður jomfrúhummari, havtaska við rótfruktum og sinnopssós, dampaður kalvi við smør og spíðskáli, hvítvinsdampaðar kræklingar, krabbi í dild og sitrón, steinbítur við tomat og purru, paella, rækjur og so ikki minst heilur dampaður toskur, laksur og kalvaspragga. Fiskaborðið var so klassiskt at grind og spik stóð eisini frammi at velja hóast frámæli frá Fólkaheilsuráðnum. Turrur fiskur somuleiðis. Royktur og gravad laksur.

Eingin fer svangur frá borðinum og so at siga alt var vælgið. Altíð

er okkurt smávegis at finnst at. Ov nóg panering ella okkurt tilhoyr sum kanska ikki hóskaði so væl til. Og kanska kundi okkurt broyskið rátt salat verið til. Fennikel saknaði eg eitt sindur til eitt fiskaborð.

Ása Johnsdóttir, stjóri á Hafnia, hefur dugað væl at leitt Hotel Hafnia inn í nýggja øld og kortini varðveitt klassiskar dygdir. Kenni eg hana væl, steðgar hon ikki her.

Og meðan eg minnst til tað: ein fantastisk rabarberta omaná!



Mortan í Hamrabyrgi ummælir mat úr føroysku matvøruhandlunum. Skoðsmálini eru latin í mun til góðsku.