

FÓLK SKRÆÐA IKKI LONGUR MATIN Í SEG

SEINASTU ÁRINI ER HEND EIN MINNI **KOLLVELTING** Í FØROYSKU **MATSTOVUVINNUNI**. TILBOÐINI OG **MATSTOVUKONSEPTINI** GERAST ALSAMT **FLEIRI** Í TALI. EISINI **HUGBURÐURIN** TIL **MAT** HEIMA VIÐ **HÚS** ER BROYTTUR **NÓGV**. SOLEIÐIS SIGUR **JÁKUP SUMBERG**, KOKKUR Á **CARRELLO**. HANN FÓR Í **LÆRU** FYRI SJEY ÁRUM SÍÐANI OG HETTA **TÍÐARSKEIÐIÐ** HEVUR HANN **UPPLIVAÐ** OG TIKIÐ LUT Í **MENNINGINI**, SUM HEVUR HAVT **STÓRAR** BROYTINGAR VIÐ SÆR. JÁKUP ER **SANNFØRDUR** UM, AT RÁKIÐ HELDUR **ÁFRAM** NÆSTU **ÁRINI**. TÍ HAVA VIT UM **FIMM** ÁR EITT HEILT **NÝTT** OG ØÐRVÍSI **MATSTOVUKONSEPT** AT BJÓÐA **FØROYINGUM**



SAMRØÐA

Rólant Waag Dam
rolant@socialurin.fo

2004. Tað var árið, Jákup Sumberg fór í læru sum kokkur. 2011. Jákup Sumberg hevur verið útlærdur í nøkur ár og ger dagliga mat á ítalsku matstovuni Carrello í Havn. Hann hevur upplivað og verið partur av menningini, sum er farin fram í føroysku matstovuvinnuni.

Jákup hevur lært og arbeitt á Hotel Føroyum, sum hevur framt og framvegis fremur stórar broytingar í køkinum har og brýtur upp úr nýggjum. Hann var við at byggja Hvonn upp, tá tað var spildurnýtt og í dag arbeiðir hann á ítalsku matstovuni Carrello, sum í høvuðsheitum selur pastarættir og pitsa.

– Hesi árin síðani eg byrjaði í læru, er ein rúgva hent á matstovuøkinum. Her henda broytingar alla tíðina og henda gongdin steðgar ikki nú, ger Jákup greitt. Broytingarnar, hann sipar til, eru ikki fáar í tali. Síðani Jákup byrjaði í læru hava Føroyar og føroyingar fingið Hvonn, búff & bowling-konseptið, Etika, Carrello og Áarstovu, sum hvør í sínum lagi vóru øðrvísi enn tað, føroyska matvøruvinnan annars kundi borðreiða við.



MYND: JENS KRISTIAN VANG

Nýggju tilboðini

– Hetta eru tilboð, flestu okkara taka fyri givið í dag. Men øll hava hvør í sínum lagi brotið upp úr nýggjum. Hvonn var ein matstova við einum multikonsepti, har tú kundi fáa alt frá sushi til ítalskan, meksikanskan og amerikanskan mat. Eisini opnaðu tey eina cocktailbarr, sum hevur sett nýggjar standardir í býarlívinum. Teir vóru eisini fyrsta staðið, har tú ikki kundi roykja inni og fólk rystu við høvðinum at hesum, sigur Jákup og heldur áfram.

– Búff og bowling-konseptið var eisini nýtt í Føroyum, tá tað byrjaði. Fyrst opnaði Bowlinghøllin, matstovan kom aftaná. Upprunaliga var tað bowlingin, sum skuldi draga fólk á matstovuna, men í dag er tað øvugt. Nú er tað maturin, ið lokkar fólk í Bowlinghøllina, fortelur Jákup.

– Etika vóru fleiri ógvuliga skeptisk um, men føroyingar hava veruliga tikið sushi til sín. Etika er eisini eitt stað uttan búff, sós og epli, sum annars hevur verið ímyndin av føroysku matstovuni. Júst tað sama er galdandi hjá okkum á

Carrello. Har er einki, sum minnir um búffar, men tað koyrir akkurát sum tað skal kortini, sigur Jákup.

Tað sá annars heldur øðrvísi út, tá Jákup byrjaði í læru fyri sjei árum síðani. Matstovuvinnan tá og, ikki minst, matarskráin var ein heilt onnur.

– Tað var serliga við stóru borðhaldini, at tað var sjónligt. Tað var tað, vit best kunnu kalla »vanligur matur« sum oftast var á skránni. Tá valdu fólk tryggu loysnina við oksakjöt, sós, eplum og grønmeti. Nú ganga vit nýggjar leiðir og royna annan mat, vísir Jákup á.

Broyttir vanar

Nýggju rættirnir á føroysku matarskránni eru ikki einasta broytingin í føroysku matstovuvinnuni seinastu árin. Á matstovunum, Jákup hevur arbeitt á í Havnini, hevur hann lagt merki til, at vanarnir hjá fólki eru vorðnir øðrvísi.

– Tað var ikki vanligt, at fólk fóru út at eta mitt í viku. Í dag hava vit ofta fulla matstovu eitt gerandiskvöld og 60 fólk framvið á døgurða. Og Carrello er ikki eindømi í so máta. Fara vit nøkur ár aftur í tíðina, so høvdu vit fyri so vítt bara Hotel Føroyar, Hotel Hafnia, Rio Bravo og okkurt aftrat. Hesi eru ikki endiliga støð, tú bara settur inn og