

Maden som "sammentræfsmiddel" i Grønland
Af Agathe Devisme, Ipiutaq guest farm, SydGrønland, 2008

Maden som "sammentræfsmiddel" i Grønland

Agathe Devisme, Ipiutaq guest farm, SydGrønland

Original tekst på dansk: 2008 - Foto : copyright © Ipiutaq guest farm

Udgivelse i den Ny Nordisk Mads newsletter (blog) i februar 2010

Et sammentræf...



Da jeg mødte Grønland og min mand Kalista for nogle år siden, blev maden hurtigt et af vores "bånd". Maden blev en af vores basale måder at kommunikere på. Fra jeg var lille i Frankrig, har maden altid været en vej til at få eller give kærlighed, og den viste sig igen i Grønland.

En hverdagsforbindelse igennem maden...



Jeg besøgte den fåreholderskole i Upernaviarsuk i SydGrønland, hvor min søster arbejdede. Vi var de eneste kvinder sammen med en gruppe af unge mænd. Mændene var glade for at opleve en ny kultur hver dag, via den mad vi serverede for dem.

Grønland var et nyt og specielt miljø for mig, og vi havde et meget begrænset sprog sammen. Derfor blev maden en tydelighed: mange følelser og tanker går igennem et ansigt som er i gang med at spise, synes jeg!

Fra de franske rødder til den grønlandske kultur



Nogle måneder senere, flyttede jeg til Grønland med mit klaver, mine akvareller og mine opskrifter, for at begynde mit nye arbejde som kok på fåreholderskolen.

At tilberede en god middagsmad, er noget jeg har med i mit hjerte fra min barndom. Jeg har fået det i arv fra min mor og min bedstemor i SydFrankrig.



I Upernaviarsuk, et isoleret sted, hvor der kun bor få mennesker, kan vi være uden kontakt til byen i mange dage. Her har jeg lært at koncentrere min energi på at lave god mad. Det giver et godt humør og et godt samarbejde for alle. Maden er et sammentræfsmiddel.



Den grønlandske madkultur er meget forskellig fra den franske - i Grønland, spiser man for at få "mad i maven" for at holde kroppen i gang. I Frankrig, kan det at spise næsten blive en ceremoni. Men vi har lært at respektere hinanden og at dele en god middagsmad sammen.

At lave mad er ligesom at male



Jeg har faktisk en grunduddannelse som arkitekt, men udover det har jeg altid været begejstret for at lave mad, ligesom jeg elsker at spille musik, tegne og male.



Jeg bruger mine opskrifter og kogebøger, ligesom jeg kigger i en kunstbog: for at få inspiration og ideer. Derefter tænker jeg på de muligheder jeg har og de ingredienser jeg kan finde, og på den måde genopfindes opskriften hver gang!

Jeg laver mad ligesom jeg tegner eller maler: en "struktur" i tanken, farverne, krydderierne og urterne jeg kan finde, en fin udsigt fra vinduet og meget kærlighed.

Opskrifter til en gourmet menu hos Ipiutaq guest farm



Efter nogle år som kok på fåreholderskolen i Upernaviarsuk, sammen med Kalista, er vi nu i gang med at anlægge vores "gæstegård" Ipiutaq guest farm som ikke ligger langt fra Narsarsuaq lufthavn.



Mit arbejde med Ipiutaq guest farm handler om at lave mad og dele den med vores gæster. Der er mere om min mad med billeder og opskrifter på www.ipiutaq.gl. Se blandt andet opskriften på grønlandsk bouillabaisse (fiskesuppe), krydderscones med kvan blade og Ipiutaq chutney.

En original gourmet cuisine, fra traditionelle grønlandske råvarer til en franske « savoir-faire »...



mattak, pickles



fiskesuppe



krydderscones



kvan



rejetapas



fledsyresuppe



arktisk timian, kvan

"Ipiutaqs sjældne kombination af fremragende gastronomi, magelighed og den vilde grønlandsk natur er aldeles unik, stærkt vanedannende og helt igennem uforglemmelig..."

i "De arktiske nybyggere" af Lise Bjerre Schmidt, Greenland Today n.1, november 2007