

Neri - Mad - Food

i Sydgrønland i 1000 år - af Finn Larsen & Rie Oldenburg

Kalaallit kulturiat kalaallit igariaasiatigut
aamma paasineqarsinnaavoq

Den grønlandske kultur kan forstås ad
køkkenvejen

Oqaluttuarisaaneq aqajoroq
aqqutigalugu misigineqarsinnaavoq

Historien kan opleves gennem maven

Etnolog og historiker,
museumsinspektør Rie Oldenburg,
Narsaq Museum, står for teksten til Neri
- Mad - Food. En rejse gennem de
sidste 1000 år i Sydgrønlands
madhistorie og traditioner.

Fotograf Finn Larsen, der har rejst i
Grønland siden 1991, har levendegjort
den store bog med sine intense fotos af
dagligdagens madvarer og deres
tilberedelse.



Opskrifter



Pressen skrev bl.a.:

"En af bogens store kvaliteter er, at dens beretning om (syd)grønlandsk madkultur i vidt omfang samtidig bliver en grønlandsk kulturhistorie i det hele taget." Berlingske Tidende

"Skønt man næppe kan kopiere sælkød stegt på en sten eller mattak frisk fra hvalen, kan man i hvert fald glæde sig over, at verdens største ø har fået sin gastronomiske kulturhistorie. Anbefales." Week-end Avisen

"En pragtfuld bog om sydgrønlandsk madkultur fortæller om livsvilkår og traditioner gennem 1000 år, så man får lyst til at sætte sig på en klippekold og skue ud over drivisen mens bræen kælver larmende og man selv sætter tænderne i et stykke sortstegt sælkød." Jyllands Posten

Landsstyreformand Jonathan Motzfeldts forord til "Neri - Mad - Food"

Denne bog er en beretning om livet i Sydgrønland. Den handler om det centrale i den grønlandske kultur. At leve er at overleve. Festen og livsglæden er sat overfor sin modsætning - sulten. Døden er et livsvilkår kun holdt på afstand af det helt centrale i vort liv: Mad.

"Mad" er da også bogens titel. Den handler om mad i Sydgrønland gennem tiderne og er på samme tid en kogebog og en kulturhistorie. Den er for nogen en kilde til ny viden, og når man som jeg er født og opvokset i Qassimiut, er den en kilde til glade erindringer. Tidligere oplevelser dukker op af glemslens mørke og fylder sindet med festens glæde.

Når vi grønlændere taler om fest, så taler vi om mad i overflod. Hvad var det, vi fik at spise - kan du huske. De hårde tider på smalkost trænges i baggrunden, men forsvinder naturligvis ikke helt. De understøtter festens lyksagligheder. Og når man en gang har smagt spæksyltede sager og andre grønlandske specialiteter, så bliver bogens beskrivelser nærværende og levende. Emnet interesserer os og kildrer vore maver.

Men bogen vil også interessere langt ud over Grønlands grænser. Et gammelt ord siger, at vejen til hjertet går gennem maven. Den fremmede, som vil lære Grønland og grønlænderne at kende, vil i denne bog finde en genvej til at forstå den grønlandske folkesjæl og den grønlandske levevis - sæder og skikke.

Mange vil have fornøjelse af at prøve opskrifterne af, men man skal nok være lidt forsigtig med nogle af de gamle konserveringsmetoder. Disse metoder kræver forfædrenes viden og erfaring - og deres maver.

Rigtig god fornøjelse.

Jonathan Motzfeldt
Landsstyreformand
Nuuk, april 2000