

Matarkönnun sumar 2020 Niðurstaða

Þórkatla Soffía Ólafsdóttir

Magnea Garðarsdóttir



Vestfjarðastofa



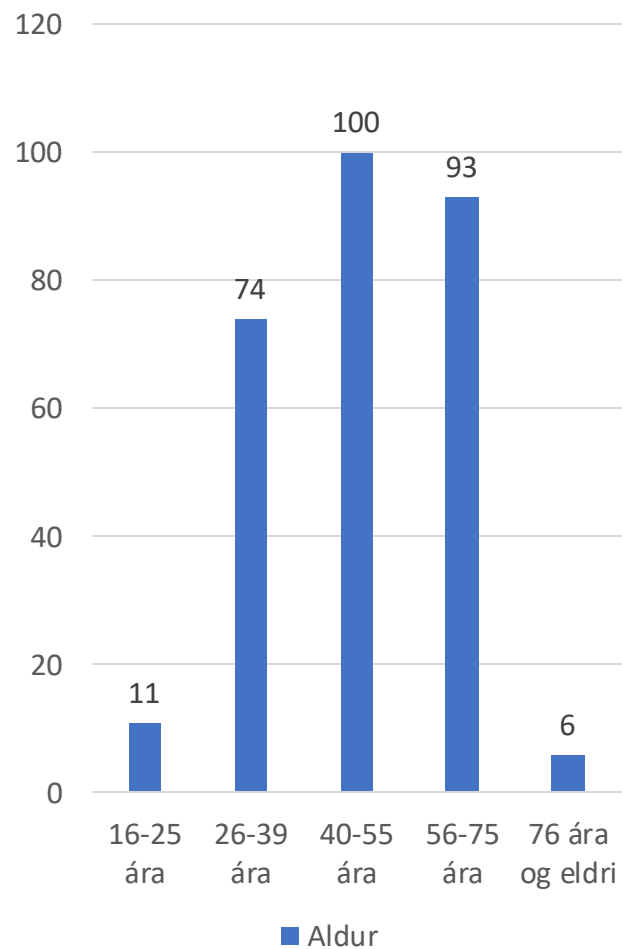
Matarkönnun

Vestfjarðastofa vinnur nú að matarverkefni og byggir verkefnið m.a. á vaxandi áhuga fólks á því að vita um uppruna matvæla og að kynnst staðbundnum mat og matarvenjum. Markmiðið er að nýta matarauð Vestfjarða sem sóknarfæri, draga fram sérkenni og sérstöðu vestfirskra matvæla og hefðar og byggja upp sterka gæðaímynd um mat á Vestfjörðum.

Til þess að átta okkur á hver sérkennin og sérstaða vestfirskra matvæla eru var sett á stað matarkönnun sem fór í loftið 9 júlí 2020 og var í gangi í um mánuð.

Fór hún fram á netinu, og var kynnt á heimsíðu Vestfjarðastofu og á Facebook. Einnig var henni boostað í auglýsingu sem náði til um 10 þús manns

Aldur



Matarkönnun

- 14 spurningar + 2 spurningar um grunnupplýsingar
- Könnunin var á íslensku, ensku og pólsku en niðurstöðum var ekki skipt upp eftir tungumáli heldur settar saman.
- Ekki var gerður greinamunur á búsetu eða tengslum við Vestfirði
- 284 aðilartóku þátt í könnuninni og var meirihluti þeirra á aldrinum 40-75 ára.
- Hátt í 70% svarenda voru konur
- Könnunin var nafnlaus en var svarendum boðið að koma öðru á framfæri í lok könnunar.

Ferðalagið

Fyrstu hluti könnunarinnar snéri að nesti og ferðalagi.

Spurt hvar hverslags mat viðkomandi hefði með sér í mismunandi aðstæður.

218 manns svöruðu þessu hluta af 284 sem skráðu sig inn

Nesti og ferðalagið

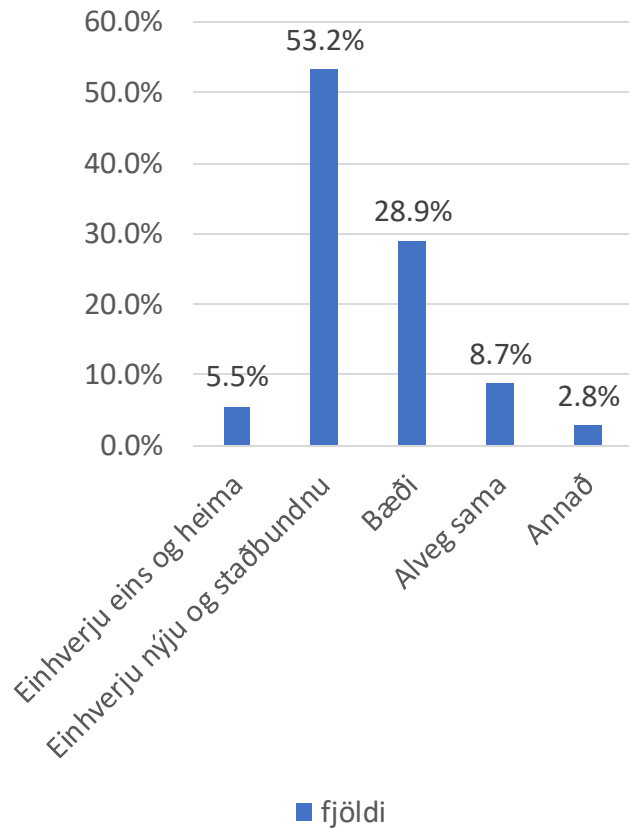
- Fyrstu tvær spurningarnar snéru að því hvaða nesti fólk tók með sér í ferðalag
 - *Þegar þú ert á ferð í bíl, hvernig nesti tekur þú með þér?*
 - *Þegar þú stundar útivist, hvernig nesti tekur þú með þér?*

Svör voru mjög svipuð, það helsta í bílnum voru þó smurðar samlokur en þegar stunduð var útivist voru flatkökur með hangikjöti áberandi

Hér til hliðar sést hvaða orð komu oftast fram í þessum spurningum. Efri myndin er í bíl en neðri útivistin.



Þegar þú ferð í lengri ferðalög, hvernig mat leitar þú eftir ?



Nesti og ferðalagið

Þegar kom að lengri ferðalögum var spurt að því hvernig mat viðkomandi leitaði eftir.

- 53,2% leituðu eftir einhverju nýju og staðbundnu og 28,9 % voru bæði að leita að einhverju nýju og einhverju eins og heima
- 2,8% sögðu annað og skrifuðu þá helst eitthvað í hollari kantinum og grænmetisrétti eða fisk. Forðuðust sjoppumat og skyndibita. Einnig var talað um vegan og gluten free.

Nesti og ferðalagið

Ef að gististaður sem þú værir á seldi nestisþakka, myndir þú nýta þér það og hverslags nestisþakki myndi höfða til þín ?

- Af 213 sem svöruðu spurningunni, svöruðu 136 aðilar játandi.
- Þar skipti mestu að þakkarnir væru hollir og með local mat. Samlokur og salöt. Að maturinn væri ferskur, léttur, einfaldur og þægilegur

Einnig var minnst á ávexti, harðfisk, bakkelsi, hnetur og rúsínur

Þægilegur

Hollur

Orkuríkur

Fjölbreyttur

Local

Létt

Bragðgott



Viðhorf og skynjun

Annar hluti könnunarinnar snéri að vestfirskum mat og hvað viðkomandi þótti lýsandi fyrir hann.

Vestfirðir

Eru einhver matvæli sem þér finnst einkennandi og sérstök fyrir Vestfirði?

- Mikill meirihluti talaði um ferskan fisk, harðfisk og hveitikökur
- 8% fannst engin matvæli sérstök fyrir Vestfirði



Vestfirðir

Eru einhverjar plöntur/jurtir sem þér finnst einkennandi og sérstakar fyrir Vestfirði ?

- Það sem oftast var nefnt voru aðalbláber, hvönn og blóðberg.
- 25% svöruðu neitandi eða voru ekki viss.



Vestfirðir

Hvaða bragð tengir þú við Vestfirði?

- Rúmlega 30% svöruðu ekki þessari spurningu
- Fiskur var oftast nefndur, salt, harðfiskur og ferskleiki komu þar á eftir. Súrt og kæst kom líka fram.
- Rúmlega 24% vissi ekki um neitt eða fannst ekkert eiga við.



Vestfirðir

Hvaða lykt tengir þú við Vestfirði?

- Þegar kom að lyktinni þá var ferskur sjávarilmur, þá bæði fiskilykt og ferskur hafblær. Lykt af gróðri, birki og lyngi
- Einhverjir áttu erfitt með að útskýra lyktina og komu með greinagóðar lýsingar,
 - Eiginlega enga lykt, þ.e.a.s. það er engin lykt, sem er gott
 - Svona "Náttúruleykt" Lykt af grasinu/náttúrunni og sjónum. "Hafnarlykt" (lyktin af fiskinum og söltum sjó)
 - Fersk náttúra, rigning og frost. Veit ekki hvernig það lyktar en það lyktar.
 - Loðnuvertíð „peningalykt“
 - Angan af hafi þegar vorið vaknar í fjörunni.





Minningar, hefðir og menning

Í síðasta hluta könnunarinnar spurðum við um minningar um matarhefðir og matarmenningu á Vestfjörðum.

Minningar

Áttu matarminningar sem tengjast vestfirskum mat? góðar/slæmar

- Tæplega 40% svaraði ekki þessari spurningu
- Í lang flestum tilfellum átti fólk góðar minningar eða gaf upp góða og slæma minningu

- Já góðar, royalkaramellubúðingur með þeyttum rjóma og kokteilberjum sem ég fékk í Álfadal, Ingjaldssandi og soðinn lax með lauksmjöri, kartöflum, gúrku og tómötum sem ég fékk á Flateyri, hvoru tveggja um 1971
- Margar góðar matarminningar um heimareykt hangikjöt um jól, harðfisk og rúgkukur með hangikjöti. Slæmar minningar um stropuð svartfuglsegg og selkjöt.
- Slæm minning er sigin ýsa. Góð minning er hveitikukur.
- Harðfiskur með miklu smjöri hjá afa Ísfirðingi. Bestur að vestan skv. honum.
- Tjöruhúsið
- Góðar - rækjur harðfisk fiskrétti og mjólkurvörur Frá Örnunni

Minningar

Lumar þú á einhverjum sögum um vestfirskar matarhefðir og venjur?

- Rúmlega 60% svaraði
- Af þeim sem svöruðu, voru tæplega 65% sem sögðu nei

- Kúlaður steinbítur á föstudaginn langa
- Á vorin veiddist selur. Manni fannst hann ekki góður en mamma fann upp að hafa hrísgrjón og karrý með og það var gott. Veit líka um hefð úr Rauðasandshreppi að borða reykt bringukolla á Þorláksmessukvöld, auk skötustöppu sem var þá afgangur frá hádegi.
- Árlega var alltaf hægt að kaupa ný svartfuglsegg og hrefnukjöt á Ísafirði.
- Mamma var vestfirsk og talaði eins og allt væri mest og best þar, sérlega hnoðmörinn
- Sykur á steiktan silung
- Fékk einu sinni hvítlauks-plokkfisk með rifnum harðfiski út í (steinbít) var mjög gott. Löng saga að segja frá.
- Sólarkaffi Vestfirðinga
- Eggjatínsla og bjargsig á Hornströndum

Minningar

Hefur vestfirskur matur breyst á síðustu árum, og þá hvernig?

- Tæplega 62% svaraði
- Margir skrifuðu – veit ekki
- Mikið var talað um að hann væri orðinn ferskari og fjölbreyttari
- Sérstaðan sé að hverfa
- Einnig var talað um að hann væri orðin alþjóðlegri, alltof mikið um pizzur og pasta
- Erfiðara að fá gamla hráefnið eins og skarf og saltað selspik og selhreifar



Menning

Miðað við samsetningu vestfirskis mannlífs núna, hvernig matur mun einkenna Vestfirði eftir 20 ár?

- Rúmlega 58% svaraði
- Margir vonuðust til þess að Vestfirðingar væri meira farnir að rækta sjálfir og nota hráefni úr nærumhverfi – aðrir halda að það verði bara tilbúinn matur sem þarf bara að hita
- Sjávarfang, en mikið var talað um að fiskurinn haldi sínu
- Meira grænmetis
- Pólsk og tælensk áhrif sem og önnur fjölbjóðleg



Annað sem kom fram

- Það á að reyna að halda í hefðir og hampa gömlum uppskriftum.
- Vestfirðingar eru að gera góða hluti með fisk
- Nota staðbundin hráefni, það er lykilinn að velgengni
- Efla heimavinnslu
- Einnig komu punktar um að eitthvað af þessum mat eða aðferðum gæti verið umdeilt eins og eggjatínsla, villti fuglinn og sjókvíaeldi
- Aldrei missa sjónar af okkar góða hráefni. Viðhalda okkar sérstöðu og bæta í að kynna okkar matarmenningu
- Áfram þið, fullt af sóknarfærum – Áfram Vestfirðir



Takk fyrir



Vestfjarðastofa