



# PORTLAND

*USA's nye kulinariske sværvægter*

Portland i det nordvestlige USA har udviklet sig til Amerikas nye gastronomiske hotspot. Madrejsende fra hele verden strømmer til byen for at opleve det enorme udvalg af kreative restauranter, foodcarts, mikrobryggerier og urban wineries. Portlands nemme adgang til gode, lokale råvarer spiller en væsentlig rolle for udviklingen.

TEKST **JAN AAGAARD** FOTO **TRAVEL PORTLAND, TRAVEL OREGON, JAN AAGAARD OG CHARITY BURGGRAAF** OPSKRIFTER **PORTLAND FARMERS MARKET COOKBOOK / SASQUATCH BOOKS**

OPSKRIFTER BAGERST I BLADET



### MARKEDER MED LOKALT FRUGT OG GRØNT

Portland Farmers Market er det perfekte sted at opleve det store udbud af friske grøntsager og frugt fra byens opland. Der er 20 forskellige markeder at vælge imellem - heraf flere i det centrale Portland.

### REJSEN TIL PORTLAND

Portland er værd at besøge hele året, men især sommer og efterår er interessant, da temperaturerne er behagelige. Samtidig er sommer og efterår også det bedste tidspunkt at opleve det enorme udvalg af frisk frugt og grønt på byens markeder og besøge vingårdene i Willamette Valley. MAD&venner fløj med Icelandair, som har gode forbindelser fra København og Billund til Portland via Island (med mulighed for stopover) i sommersæsonen. Også andre selskaber flyver til Portland fra København med et-to stop undervejs. Priser fra ca. 4.000 kr. tur/retur.

### VINTERSALAT MED GRÆSKAR, ÆBLER OG BACON

(MODSATTE SIDE) En varmende og fuld-blodig vintersalat, der består af ovnbagt græskar, sprød bacon og bløde æbler vendt med endnu blødere løg. Salaten kan sagtens udgøre et måltid i sig selv med sine dybe og brede smage.

### WILLAMETTE VALLEY

Den frodige Willamette Valley er Portlands spisekammer. Den over 200 km lange dal strækker sig sydpå fra Portland og producerer store mængder grøntsager samt noget af USA's bedste pinot noir-vin.



Vinmarkerne strækker sig op over de bløde bakker hele vejen til toppen, hvor løvskoven står klædt i varme efterårsfarver. Vi er først i oktober, og druerne på rankerne er sortblå og høstmodne.

Willamette Valley i staten Oregon er et af USA's mest frugtbare landbrugsområder. Da amerikanske nybyggere for 200 år siden tog den lange tur tværs over USA ad The Oregon Trail, var det beretninger om den frodige dal, der lokkede dem ud på den 3.500 km lange rejse. I dag lokker Willamette Valley stadig mange rejsende til, men nu er det turister, der kommer for at smage på dalens vine og spise på gourmetrestauranter, som baserer deres køkken på dalens friske råvarer. Willamette Valley er ikke blot et af de vigtigste vindistrikter i USA uden for Californien, men også kendt for at producere grøntsager, frugt og bær af meget høj kvalitet. Det sikrer friske forsyninger til restauranterne i Portland - Oregons hovedby, som gennem det seneste årti har udviklet sig til et sandt kulinarisk mekka. "Americas New Food Eden" har magasinet Time døbt byen, som tiltrækker madrejsende fra hele verden.

- Portland-området har oplevet en eksplosion inden for mad, vin og øl i de seneste år. Det hænger sammen med, at der er nem adgang til utrolig mange landbrugsprodukter her i området, fortæller Jeff Knapp.

Han er turistdirektør i byen McMinnville, som er centrum for vinproduktionen i Willamette Valley en times kørsel fra Portland. I alt er der over 500 vingårde i dalen, og cirka halvdelen af dem ligger lige her omkring McMinnville.

- Oregon bliver i stigende grad kendt for kvalitetsvin, og omkring 80 procent af statens vin produceres i den nordlige del af Willamette Valley. Vi ligger på samme breddegrad som Bourgogne, så det er især de kølige vintyper, vi producerer, fortæller Jeff Knapp.

Pinot noir trives særligt godt i dalens kølige og fugtige klima men der dyrkes også pinot gris, chardonnay, riesling og pinot blanc. Der har været kommerciel vindyrkning i Oregon siden 1960'erne, og staten er i dag den fjerdestørste vinproducerende stat i USA. Alligevel står ►

## SMAG PÅ PORTLAND

► den kun for én procent af USA's samlede vinproduktion, mens Californien står for hele 87 procent.

### FOODCARTS ALLE VEGNE

McMinnville er en hyggelig, lille by med flere gode restauranter og tasting rooms, og den er et godt udgangspunkt, hvis man vil besøge dalens vingårde. Men det er i Portland, at Oregons kulinariske eventyr for alvor folder sig ud. Allerede på vej gennem byens forstæder står der klynger med foodcarts. Selv om byen ikke er meget større end København, huser den 500-600 foodcarts i alt, og de små madvogne er blevet et ikon for Portland. Rundt om i byen er tomme grunde og parkeringspladser indrettet til såkaldte pods, som huser faste klynger af foodcarts, der serverer alle mulige typer af mad. I modsætning til mange andre amerikanske storbyer tillader Portland's bystyre ikke mobile foodcarts, og derfor har byens madvogne permanente pladser. Den største koncentration af foodcarts findes i centrum omkring Alder Street og SW 10th Avenue, hvor cirka 60 foodcarts er samlet i en pod.

- Antallet af foodcarts i Portland er især vokset i de seneste syv-otte år. Tidligere kunne man næsten kun få amerikansk streetfood, men nu finder

man mad fra hele verden. Mange mennesker med indvandrerbaggrund etablerede foodcarts i kølvandet på finanskrisen. Det var en nem og billig måde at starte en forretning på, og mange af dem fik succes med det, fortæller Brett Burmeister, som driver websitet foodcartsportland.com og gennem mange år har lavet guidede ture for turister, der vil have en introduktion til byens streetfood.

Udvalget er enormt. Der er gourmet-tacos hos mexicanske El Taco Yucateco, krydrede iranske kødboller hos Caspian Kabob og delikate kinesiske pandekager med fyld hos Bing Mi lidt længere nede ad gaden. Sådan er det både nemt og billigt at komme kloden rundt i kulinariske oplevelser.

- Til gengæld er der ikke nogen af de traditionelle amerikanske fastfoodkæder her i centrum. Jeg tror simpelt hen ikke, at der er et forretningsgrundlag for dem. Vi har foodcarts i stedet for, siger Brett Burmeister.

### "DELICIOUS STREET"

Foruden de mange foodcarts er Portland også en af de byer i USA, der har flest restauranter i forhold til indbyggertallet. Byens indbyggere elsker at spise ude, og da det er billigere at etablere en restaurant her end i storbyer som ►



### MIKROBRYGGENS HOVEDSTAD

Øl-entusiasterne strømmer til Portland, som har fået tilnavnet "Beervana". Byen kan mønstre over 70 mikrobryggerier, der brygger en lang række forskellige øltyper.

### MAD PÅ GADEN

Portland har over 500 foodcarts fordelt over hele byen. Den største koncentration af vogne findes i centrum, hvor man kan få lækker streetfood fra hele verden.

### SALAT AF GULERØDDER, SVESKER OG PERSILLE

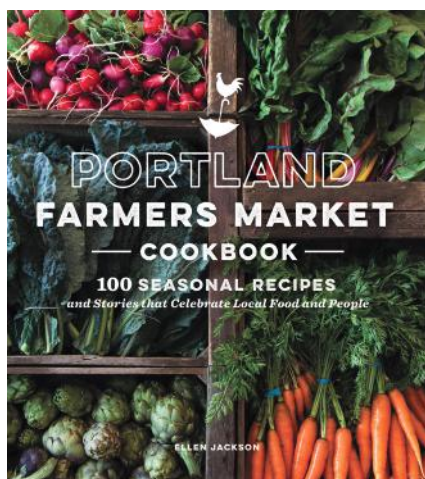
(MODSATTE SIDE) De allerbedste grøntsager behøver blot et minimum af tilberedning og tilbehør for at excellere. Det gælder disse sprøde og søde gulerødder, der serveres med ristet spidskommen, olivenolie og tynde strimler af søde svesker. Server salaten som tilbehør til et godt stykke fisk eller kylling.



## SMAG PÅ PORTLAND

### BOUILLABAISSE MED HELLEFLYNDER

Helleflynder er en virkelig lækker fisk, der formår at forblive relativt fast i kødet under sit bad i den aromatiske tomatsuppe. Denne version af den provencalske bouillabaisse-suppe er meget enkel, og det hele kan laves i én gryde. Gå efter grøntsager af høj kvalitet, for det kan smages.



► New York, Los Angeles og San Francisco, tiltrækker byen talentfulde kokke fra hele USA. I disse år er det ikke mindst kvarterer lidt væk fra centrum på den anden side af Willamette-floden i East Portland, der blomstrer med nye spisesteder. Division Street mod sydøst har udviklet sig til et epicenter for nye, hote restauranter og fået tilnavnet "Delicious Street". Her findes nogle af byens mest kendte og populære restauranter som italienske Ava Gene's og thairestauranten Pok Pok.

Portlands kulinariske scene ændrer sig lynhurtigt, og der skyder næsten hver uge nye restauranter op. Bl.a. har en af byens mest kendte køkkenchefer, Joshua McFadden fra Ava Gene's, etableret restauranten Tusk, som byder på et menukort med inspiration fra landene omkring Middelhavet - især fra Israel og Marokko. Men råvarerne er i høj grad lokale, ikke mindst grøntsager, frugt og fuldkorn kommer fra omegnen af Portland.

I det centrale Portland, hvor hoved-

### PORTLAND FARMERS MARKET COOKBOOK

Portlands Farmers Market tiltrækker både husmødre og byens professionelle kokke med sit kæmpe udvalg af friske, lokale råvarer. Kogebogen er en hyldest til landmændene, kokkene og de andre handlende, der gør markedet til et af de allerbedste i Nordamerika. Opskrifterne på disse sider er fra bogen, der kan købes på [amazon.co.uk](http://amazon.co.uk) til ca. 200 kr.

parten af turisthotellerne er placeret, findes også en række af byens klassiske restauranter som Higgins, Paley's Place og Bluehour. Men også her skyder der mange nye restauranter op i disse år. Bl.a. den spritnye SuperBite med yderst velsmagende og kreative tapas-bidder med inspiration fra både Spanien, Asien og Sydamerika. Også SuperBite er stuvende fuld på en hverdagsaften, og selv om tjenerne har supertravlt med at bringe småretter til bordene, er service-niveauet konstant højt.

### FLOTTE FRUGTER PÅ MARKEDET

Portlands førende restauranter henter mange af deres råvarer på byens udendørs markeder, farmers markets, hvor landmænd og frugtavlere fra oplandet sælger deres produkter. Farmerne kommer både fra Willamette Valley og fra andre af de frodige landbrugsområder, der omkranser Portland, som Hood River Valley, der er berømt for sine pærer, æbler og kirsebær. Der findes over 20 farmers markets i byen, og det er en god oplevelse at besøge et af de hyggelige og livlige markeder. Boderne bugner af store, flotte grøntsager og frugter, hvoraf hovedparten er økologiske, og flere steder kan man få smagsprøver på eksempelvis æbler, ost, syltetøj eller honning. Det er et rent slaraffenland for madelskere, og når man oplever det store udvalg og den høje kvalitet, forstår man den vigtige rolle, råvarerne spiller for Portlands kulinariske

udvikling og succes.

De fleste af markederne er kun åbne om sommeren og efteråret, men det største ved Portland State University nær centrum er åbent hver lørdag hele året og byder på cirka 140 boder med alt fra grøntsager, frugt og blomster til kød, fisk, ost og konfekturer. Der er også boder, hvor lokale kokke tilbereder mad med sæsonens råvarer, ligesom der ofte er koncerter og andre events på markederne. Flere hundrede lokale producenter er tilknyttet organisationen Portland Farmers Markets, som står bag markederne.

## REKORD I MIKROBRYGGERIER

Det er nemt at blive overvældet - og mæt - af de mange muligheder for at spise god mad i byen, men så er der desto større grund til at kaste sig ud i drikkevarerne. Byen bobler af nye ideer og foretagsomhed, når det gælder alt lige fra øl og vin til cider, spiritus, kaffe og te. Eksempelvis blomstrer kaffekulturen overalt i byen, hvor der inden for de seneste 15 år er skudt over 40 uafhængige kafferisterier op, ligesom Portland indtager tredjepladsen som den amerikanske by, der har flest kaffebarer - kun overgået af Seattle og San Francisco.

Inden for øl kan Portland til gengæld prale af at være den by, ikke bare i USA, men i verden, med flest mikrobryggerier. Selve byen rummer over 70 mikrobryggerier, og tæller man det nærmeste opland med, er der over 100 mikrobryggerier. Øl-entusiaster fra hele verden strømmer derfor til Portland, der også har fået tilnavnet "Beervana".

Baggrunden for øl-eventyret er dels den nemme adgang til humle og byg, som dyrkes i stor stil i Oregon, dels at staten i 1983 indførte en lovgivning, der tillader brewpubs. Allerede året efter åbnede Bridgeport som det første mikrobryggeri i Portland i en gammel fabrik, der blev omdannet til en moderne brewpub. Bridgeport hører i dag til en af USA's største producenter af craft beer (som øl fra mikrobryggerier kaldes i USA), og den hyggelige brewpub i det centrale Pearl District er fortsat velbesøgt af både lokale og turister. Den

serverer god pubfood til rimelige priser, og har man svært ved at vælge blandt udvalget af øl med navne som Hop Czar, Old Knucklehead og Bear Hug, kan man for ni dollar (ca. 60 kr.) få en sample menu med otte forskellige små fadøl.

Blandt de nyere mikrobryggerier i Portland er The Commons Brewery, som er fem år gammelt og har indrettet produktion og tasting room i en flot, renoveret fabriksbygning i East Portland. Bryggeriet laver øl efter tyske og belgiske principper og har 12 typer øl på fad i deres tasting room, hvor udbudet skifter alt efter sæson - fra en let farmhouse ale med navnet Myrtle til tunge vinter-øl som porteren Boysen, der bl.a. er brygget på boysenbær. Bryggeriet matcher sit udvalg af fadøl med små anretninger af ost, pølser og pateer fra kvalitetsproducenter i bl.a. Oregon, Californien og Vermont.

- Vi synes, øl og ost passer bedre sammen end vin og ost, siger Steve Jones fra den lokale Cheese Bar, som står for maden i The Commons Brewery. ▶



## ÆBLECIDER-GLASEREDE DOUGHNUTS MED HASSELNØDDER

(MODSATTE SIDE) Hasselnødder vokser i tempereret klima, og 99 procent af alle de hasselnødder, som vokser i USA, findes i Oregon. Nødderne bruges til olie, smør og mel, og det er netop også som nøddemel, at de indgår i disse delikate doughnuts, som dyppes i en aromatisk glaze af æblecider og æblemos og serveres lune.





### GRILLEDE LAMMEBURGERE MED FETA, HVIDLØG OG PINJEKERNER

Lammekød kan være en herlig og smagfuld variation til det klassiske oksekød, der oftest ryger i burgere. I denne version røres kødet op med feta, hvidløg og pinjekerner, og resultatet er en velkrydret burger med klassisk fyld af tomat, rødløg, salat og godt med mayonnaise.

### EKSPERIMENTERENDE KOLDKLIMA-VINE

Barnaby og Olga Tuttle står bag Teutonic Wine Company, som har fokus på at lave vin i samme stil som i det tyske Mosel-distrikt.

► Inden for det seneste årti har Portlands mange mikrobryggerier fået selskab af en række destillerier, der laver whisky, brandy, vodka, gin og likører på grundlag af lokale råvarer. Flere af destillerierne er placeret inden for nogle få kilometers afstand af hinanden i East Portland i et område, der kaldes Distillery Row. Her producerer otte destillerier tilsammen 30 forskellige typer af spiritus. Destilleriet House Spirits står eksempelvis bag den populære Aviation Gin, mens New Deal Distillery producerer vodka. Alle destillerier er åbne for besøg, og hos flere af dem kan man få en særlig behind the scenes tour.

### STORBYENS VINHUSE

Er lysten større til vin end til øl og spiritus, går man ikke forgæves i Portland, hvor en af de seneste trends er urban wineries - altså små vinhuse, som laver vin midt i byen. Nogle af vinhusene har egne marker i Willamette Valley og andre vinområder i Oregon, mens andre køber druer op hos lokale vinbønder.

Teutonic Wine Company har produceret vin siden 2008 og har indrettet sin produktion med tilhørende tasting room i nye lokaler i det sydøstlige Portland. Her huserer Barnaby Tuttle, der sammen med sin kone, Olga, står bag firmaet, som producerer 72.000 flasker vin årligt. Barnaby Tuttle er optaget af at producere hvidvine, der stilmæssigt ligner vinene

fra tyske Mosel, og har især fokus på druer som riesling, men også andre hvide som pinot gris og pinot blanc og rødvin på pinot noir.

- Vi laver vin, som har et lavt alkoholniveau og et højt syreindhold. Det giver vine, der er mere elegante, har flere nuancer og passer godt til mange typer af mad, fortæller Barnaby Tuttle, mens han hiver den ene flaske efter den anden frem fra gemmerne og med stor entusiasme fortæller om ideerne bag vine med navne som Jazz Odyssey og Deep Probe.

Besøgende kan købe en privat vinsmagning med Barnaby Tuttle i vinbaren for 25 dollar per person eller blot sætte sig i baren og smage et par glas. Teutonic Wine Company gør også meget ud af at holde forskellige events, og det er langt fra altid klassiske vin-events.

- Vi laver fx Heavy Metal Mondays, hvor vi spiller heavy metal, og alle kunder, der har en heavy metal T-shirt på, får et glas gratis vin, fortæller Barnaby Tuttle, der selv elsker hårdtslående rockmusik.

### FØDEVARERNES VILDE VESTEN

Kølig riesling og heavy metal? En overraskende kombination og et godt billede på den ligefremme og uortodokse måde, som Portlands mange gastronomiske entreprenører går til sagen på. I denne by bliver de skæve ideer ikke ved drømmene, men føres ud i livet af ildsjæle, der tør satse og gå nye veje. Og derfor er Portlands kulinariske scene konstant i bevægelse og et kludetæppe af inspiration fra nær og fjern.

- Vi er det vilde vesten inden for fødevarer. Folk her tager fat i de traditioner, de elsker, ofte europæiske eller asiatiske, og gør dem til deres egne, som Karen Brooks, en af Portlands førende madanmeldere, har udtrykt det over for The Washington Post.

Den førende amerikanske avis gik i en artikelserie i 2016 på jagt efter America's Best Food Cities, og efter to måneders research og rejser gennem det kulinariske USA endte avisen med at give Portland førstepladsen foran byer som San Francisco og Los Angeles. Efter nogle dage i byen er det ikke overraskende, for byen folder sig hurtigt ud med sin vildt mangfoldige, kulinariske verden. ■

