

Nordiska Måltidsberättelser

– Att äta ensam är som en näradöden-upplevelse! sa en ung matglad måltidsföretagare när vi samtalande om måltid och gemenskap.

Födan är nödvändig för att överleva. Tala och umgås med varandra är lika grundläggande. Ätandet blev måltider, där människor samspråkade, samtalen blev berättelser. Berättelser som formades av måltiden, livet, döden, tiden, platsen, mötet med människor och djur.

För att medvetandegöra och stärka dessa samband, samt att använda måltidsberättandet i utvecklandet av ”Ny Nordisk Mat”, skapades projektet Nordiska Måltidsberättelser. Ny Nordisk Mat är en satsning av Nordiska Innovationsfonden för att utveckla nordiskt kök och stärka dess plats på världskartan, genom att tydliggöra det som gör nordisk mat extra intressant. Det är sådant som renhet, årets växlingar, speciella konserveringsmetoder och vissa unika råvaror.

”Hackkorv är mer än mat” skrev Bo Göran Sjögren som dedikation i sin bok *Om Hackkorv*. Han har förstått att mat och måltid är upplevelsen av måltidens innehåll, tillagning och form, men också minnet av dessa saker från tidigare upplevelser och berättelser. Hackkorven betraktas ofta som värmländsk, men varianter finns spridda i nordisk kultur ända bort till Skottland, där nationalrätten *haggis*, kan betraktas som en genom århundraden förädlad och utvecklad hackkorv. Liksom Sjögren är skottarna bra på att sprida sina berättelser i världen och på så sätt skapa uppmärksamhet för sin kultur och för sin mat.

Med berättelser är det som med mat. I grund och botten måste vi ha dem, oavsett i vilken form de serveras. Alla berättar ständigt historier, antingen vi är medvetna om det eller inte. Det är ett av människans allra äldsta uttrycksmedel och en källåder till andra kulturella uttryck, som litteratur och teater. Berättandet påverkar också verkligheten och bestämmer hur vi ser på saker. Det är detta som gör att *ryktet*, muntligt överförda historier, är något företag i vår tid fruktar och därför försöker tämja. *Storytelling*, hur den muntligt överförda berättelsen hanteras, har därför blivit ett begrepp inom modern management. Vi frågade oss: Hur kan företag inom måltidsektorn i Norden använda storytelling för att nå ut med sitt budskap?

Norden är berömt för sina vilda bär, många livsmedel skapas utifrån blåbär, lingon, hallon osv. Alldeles speciellt är hjortronet. På Grythyttan Vin, där hjortron är en viktig råvara, är *berättelsen* en del av företagets marknadsföring.

När företagets grundare, Per Fritzell, var på besök hos sin mormor utanför Tromsö, gick han ner i källaren och hämtade en syltburk.

Den där kan du inte använda, den är för gammal, det var många år sen... sa mormor. Men Per blev stående med näsan i syltburken. Visst luktade det jäst, inte dög den till sylt längre... men vilken doft, vilken arom! Man borde kunna göra ett vin av det... Så utvecklade han ett vin av hjortron som nu säljs över hela landet.

Ett viktigt skäl till att företaget sedan etablerade sig i just Grythyttan, är den långsiktiga och medvetna utvecklingen av *platsen* som varumärke för mat- och måltidskvalité som sker där. Det moderna Grythyttan har blivit vida berömt genom berättelsen om Gästgiveriet, Måltidens Hus osv. Berättandet har använts strategiskt för att etablera platsen. Det i sig drar till sig nya företag...

Workshop Nordiska Måltidsberättelser

I projektet Nordiska Måltidsberättelser genomfördes ett antal workshops med företagare från Norge, Sverige och Finland. Syftet var att lära dem grunderna i muntligt berättande och skapa

medvetenhet om hur de kan använda det i sin verksamhet. Vi ville också att de ska känna till något om den berättartradition vi har i Norden och hur de kan använda sina berättelser om mat och måltid. Inte minst för att berättelserna om Nordisk mat kan stärka det nordiska kökets roll i världen.

Workshopen genomfördes fyra dagar i varje land, uppdelad på två tillfällen. Några kompletterande träffar samt extra workshops och framställningar genomfördes också, bl.a. en kväll i Hällefors med kärlekstema, där afrodisiakisk mat, erotiska berättelser och skabrösa sånger framfördes för uppskattande publik. Den färserade åsnelemmen var en höjdpunkt...

I workshopen deltog 45 personer med anknytning till mat, restaurang, hotell och turism. Workshopen var praktiskt inriktad; deltagarna fick själva metodiskt öva berättande, ta fram eget stoff, gärna med anknytning till lokal mat och slutligen framföra sina berättelser för gruppen. För många var det en uppenbarelse att se berättandets möjligheter, vilken styrka deras egna historier kan ha, hur kraftfullt och fängslande det muntliga berättandet kan vara.

Vi hoppades att en del historier skulle knyta an till nordisk mat och stärka känslan för det nya nordiska köket. De medverkande påbörjade små fina berättelser kopplade till nordiska råvaror. Här är några exempel.

Rakefisken vid catwalken

Rakefisk är norsk syrad öring, harr eller röding. Liksom surströmming är den älskad av många men misstrodd av andra. Det är en underbar nordisk rätt som borde kunna få en tydligare plats i det nya nordiska köket.

På en modevisning i Oslo serverades olika tilltugg, ett av dem var rakefisk. En av modellerna, en trådsmal och ganska sparsmakad flicka, prövade buffén. När hon kom till fatet med rakefisk, som hon aldrig skulle kunna tänka sig att äta, visste hon inte vad det var, men prövade och blev förtjust. Hon fick smak för fisken, och åt upp det mesta på fatet.

– Det var en fantastisk gravlax ni gjort, utbrast hon högt. Hennes min och rodnad när hon blev varse att det hon faktiskt åt var den avskydda rakefisken, påminde mest om laxen hon just slukat...

Skogsfågel och ripa är exotiska och läckra ingredienser i den nordiska mathållningen.

På Ankalterud gård, naturskönt belägen vid de norska fjällens kant, där vi hade workshop nr två, berättade ägarinnan gripande om när hon som flicka gick på tjäderjakt med sin far, djupt i den tysta skogen. En nästan andlig upplevelse som passar förträffligt till en middag på tjäder.

Från sydvästra Finland berättades om en hund med så avancerad smak att han bara åt ekologiska grönsaker. När kunderna plockat ihop sin korg och skulle betala, brukade hunden knycka en och annan rotfrukt, men bara de av den yppersta kvalitén!

En mer omfattande beskrivning av projektet Nordiska Måltidsberättelser produceras hösten 2008. Se också www.maltidsriket.se/nmb

Tomas Carlsson vice.VD.
AB Måltidsupplevelser i Grythyttan
Projektledare Nordiska Måltidsberättelser

Ida Junker
Berättare
Fabula Storytelling