

Manifest för det nya nordiska köket

Vi nordiska kockar finner nu tiden mogen för att skapa ett Nytt Nordiskt Kök som genom sitt välsmakande och egenart kan mäta sig med de största köken i världen.

Det Nya Nordiska Köket ska:

1. uttrycka den renhet, friskhet, enkelhet och etik som vi gärna vill förbinda med vår region,
2. avspegla de skiftande årstiderna i sina måltider,
3. bygga på råvaror som blir särskilt utsökta i våra klimat, landskap och vatten,
4. förena kravet om välsmakande med modern kunskap om sundhet och välbefinnande,
5. främja de nordiska produkter och producenters mångfaldighet och sprida kännedom om kulturerna bakom dem,
6. främja djurens trivsel och en hållbar produktion i havet samt i de odlade och vilda landskapen,
7. utveckla nya användningsområden för traditionella nordiska livsmedel,
8. förena de bästa nordiska tillredningsmetoder och kulinariska traditioner med impulser utifrån,
9. kombinera lokal självförsörjning med regionalt utbyte av varor med hög kvalitet,
10. bjuda in konsumenter, andra mathantverkare, lantbruk, fiskeri, små och stora livsmedelsindustrier, detalj- och mellanhandlare, forskare, undervisare, politiker och myndigheter till ett samarbete om detta gemensamma projekt som ska gagna och vara till glädje för hela Norden.

Hans Välimäki, Finland
Leif Sørensen, Færøerne
Mathias Dahlgren, Sverige

Roger Malmin, Norge
René Redzepi, Danmark
Rune Collin, Grønland

Erwin Lauterbach, Danmark
Eyvind Hellstrøm, Norge
Fredrik Sigurdsson, Island

Gunndur Fossdal, Færøerne
Hákan Örvarsson, Island
Michael Björklund, Åland

Fördjupning

ad 1

Ett kök uttrycker landets och regionens möjligheter, förutsättningar och värderingar och är därmed en viktig del av invånarnas identitet. Arbetet med att skapa ett nytt kök omfattar alltså också utvecklingen av värderingar och identitet.

Vi önskar att Det Nya Nordiska Köket ska ta sin utgångspunkt i traditionella nordiska värderingar men samtidigt ta dem upp till diskussion.

Vi önskar ett nytt nordiskt kök med stark integritet. Allt gammalt är inte alltid lika bra och inte alla förändringar är ett framsteg.

Med renhet menar vi:

- naturliga färger
- frånvaro av konstgjorda och onaturliga ingredienser
- låg bearbetningsgrad

Med friskhet menar vi:

- den känsla som man har när man färdas i Nordens glest befolkade områden och kyliga klimat
- en särskild nordisk sinnlighet i de dofter, smaker och uttryck som man ska möta i vårt kök
- den aromatiska intensitet, den saftighet och den smakmässiga "sprödhet" vi möter för exempel i kyliga klimats frukt och vin (nordiska sommaräpplen och blåbär från skogarna till skillnad från exempelvis odlade bär från Holland och USA).

Med enkelhet menar vi:

- okomplicerade tillberedningar som framhäver råvarornas egna smak – mat som kan framstå som lantlig likväl som elegant
- gedigen och pålitlig mat – att maten lagas till utan överflödiga ansträngningar, komplikationer, manipulationer och transformationer

Med etik menar vi:

- ansvar
- ärlighet
- kunskapsdelning
- hänsyn till naturen och djurens trivsel
- användning av lokala produkter
- rättfärdighet i handel och på marknaden
- bortval av GMO (genetiskt modifierade varor) och växtfrämjare
- minimering av svinn

ad 2.

Ljuset och säsongernas skiftningar är en av kvalitéerna med livet i Norden. Vi ser fram emot de tydliga skillnader vid övergången från den ena säsongen till den nästa och önskar att årets gång ska kunna upplevas i de nordiska rätter, drycker och måltider.

ad 3.

En mängd bär, frukt, sädessorter och andra stärkelsehaltiga grödor har särskilt fina växtförhållanden för att växa och utveckla sin smak här i Norden. Vi vill säkra dem en större och vackrare plats i våra kök.

Råvaror från de nordiska skogar, stränder, berg, fjäll och tundror – de vilda plantorna, bären, svamparna och djuren – är en av våra finaste resurser och bör spela en långt mer framträdande roll i vår matkultur.

Norden är rik på sjöar och är omgiven av hav som i sin salthalt varierar från det söta och bräckta Bottniska havet till den salta Atlanten. Låga temperaturer, långsam växt, större smak i fisk och skaldjur och en stor artvariation är gemensamt för de nordiska vattnen. Fisk och skaldjur bör spela en mer betydande roll i den nordiska måltiden – och de bör således distribueras så att färskhet och smak bevaras.

ad 4.

Den ensidiga men inte oväsentliga förmedling av olika fettämnen hälsoskadliga verkningar har undanträngt att sundhet och hälsa inte enbart är en fråga om frånvaro av vissa ingredienser. Minst lika mycket handlar det om vad den mat vi äter så rent faktiskt innehåller.

Vi vill utveckla nya former för välsmakande som inte förutsätter det höga innehåll av animaliskt fett som vi traditionellt möter i det nordiska köket. Samtidigt ber vi om att näringsvetenskapens uppmärksamhet riktas mot de förbisedda livsmedel och de okonventionella odlings- och produktionsformer som, utöver att främja smaken, kan ha ett gynnsamt inflytande på människors hälsa och immunförsvar.

Vi avvisar användandet av fettämnen där det inte är någon gastronomisk eller näringsmässig orsak till det och vi tar avstånd från användande av fett för att pynta en rätt eller en produkt utan självständigt gastronomiskt värde.

Välbefinnande i förbindelse med mat och måltider omfattar inte endast känslan i kroppen utan också tilltron till att maten är producerad på ett sätt som tar hänsyn till natur, arbetsmiljö, djuretik m.m., vilket vi önskar att främja i Norden.

ad 5.

De nordiska råvarornas kvalitet och mångfaldighet är ett okänt område för de flesta. Det nya nordiska köket ska främja kännedomen till denna mångfaldighet och dess kulinariska möjligheter.

Det finns minst 50 olika vilda, ätliga bär från de finska skogarna, varav mer än hälften handlas det med kom-

mersiellt, men när blev de senast tillgängliga i övriga Norden?

Nordiska Genbanken har registrerat mer än 150 olika pepparrotssorter med olika smakmässiga egenskaper – men är det den riktiga sorten som vi odlar?

Vi har ett otal av fantastiska råvaror - men varför är vår förädlingstradition i dag präglad av en brist på gastronomiska ambitioner?

Det levande nordiska kulturarvets råvaror ska inte bara registreras som gener. Det ska också bedömas kulinariskt och kunskap om odling/förekomst, egenskaper, kulinariska möjligheter, historia, kulturell betydning m.m. bör förmedlas till professionella likväl som till offentligheten.

De monopolliknande förhållanden i flera branscher motverkar mångfaldigheten. Vi menar att stora företag har en särskild förpliktelse till att sikta högt i deras produktutveckling och därigenom medverka till att stärka mångfaldigheten av produkter och producenter. Vi uppmuntrar till alla former för samarbete mellan små och stora företag som verkar till fördel för båda parter och härigenom utveckla det nordiska köket.

ad 6.

Det nya nordiska köket ska vara med för att driva utvecklingen i en riktning där hållbarhet och hänsyn till den vilda natur och djurens trivsel främjas.

Det existerar i dag i de nordiska länderna en omfattande praxis, produktion och förbrukning av ekologiska livsmedel. Utvecklingen är överallt stöttad av forskning, undervisning och utvecklingsprogram och samtidigt är den ett led i en klar internationell tendens som vi ämnar bidra aktivt till.

ad 7.

Vi vill utforska och förnya de traditionella nordiska recepten och tillberedningsmetoder.

Vi vill lyssna till visdomen hos äldre personer i marginella områden och var den i övrigt finns.

Saltning, rökning, torkning och syltning av sommarens och höstens skördar, fångst, slakt och jakt är en del av vårt kulturella och kulinariska arv och ett sätt att förädla råvaror på.

ad 8.

Det nya nordiska köket är öppet för inspiration utifrån som det alltid har varit. Det är inte ett inåtvänt museums-kök.

ad 9.

Vi vill stödja utvecklingen av alternativa försörjningslinjer (för exempelvis torghandel i städerna och lokala produkter i butikkedjorna) och engagera oss i att säkra bättre villkor för små, innovativa livsmedelsverksamheter/företag. Vi uppmanar det offentliga till att registrera och säkra bevarandet av ursprungliga produkter och traditionella produktionsformer.

Det offentliga bör främja lokal produktion av livsmedel. Den samlade jordbrukspolitikerna ska lägga vikt på att Norden är självförsörjande med flest möjliga jordbruksprodukter i de kategorier där vi i vår region har förutsättningarna för att uppnå en utsökt kvalitet.

ad 10.

Vi bjuder in jordbruket, fiskeriet, stora och små livsmedelsproducenter, livsmedelsvetenskapen, genbankerna samt de stora offentliga och privata köken – sjukhus, hemhjälp m.m. till ett samarbete om forskning och produktutveckling som höjer kvaliteten på de nordiska måltiderna.

Vi inbjuder undervisare och pedagoger till att samarbeta för att säkra att alla barn och unga i Norden lär sig att tillbereda, respektera och värdesätta maten och måltiden. Barn i förskolan och i skolor på alla klassnivåer ska ha tillgång till välsmakande, omsorgsfullt tillberedda måltider. Det kan t.ex. föregå genom att duktiga mathantverkare hade tidsbegränsade anställningar som för exempel "länsköcker", där deras uppgift är att inspirera och hjälpa de pedagogiska institutioner och andra t.ex. sjukhus och vårdhem till att lyfta deras kulinariska nivå. Vi tar avstånd från de förhållanden som gör att de svagaste i samhället; våra gamla, de sjuka och barnen får de mindre bra måltiderna.

Vi inbjuder politiker och myndigheter till ett samarbete om på vilket sätt som lagar, regler och administration på livsmedelsområdet kan utformas således att vi får de bästa möjliga villkoren för att producera livsmedel och måltider i Norden av den högsta kvalitet till nytta och glädje för oss alla.

Vi ber Nordiska ministerrådet om att etablera ett sekretariat som förankrar den framåtriktade insats för att utveckla det Nordiska Kökets potential.

(Översatt av Karolin Lovén, Nordiska Ministerrådet)