Biebbmo = Samisk mat

Den ena var operasångerska. Den andra skådespelerska. Så lät de sig förföras av kokkonsten. Gunilla Märak Freeman och NikAnnika Märak skolade om sig. Som kockar och konditorer talar de mycket om kärlek och som samer funderar de en del kring vad som utmärker den samiska matkulturen.

TEXT: **ÅSA LINDSTRAND** FOTO: **TOR LUNDBERG**

Jokkmokks berömda vintermarknad är just avslutat och det lilla samhället drabbas av den årliga kollektiva baksmällan. De sisådär 40 000 besökarna har lämnat orten, där vintermarknaden utgör det inofficiella nyårsfirandet. Före och efter marknaden, säger Jokkmokkarna. Det nya året hinner inte mer än att börja, så är det dags för nya aktiviteter. Systrarna NikAnnika Märak och Gunilla Märak Freeman har kommit till sitt samiska ursprungs Jokkmokk för att gästundervisa på den samiska matutbildningen vid Samernas utbildningscentrum.

– Ju mer man jobbar med mat, desto mer funderar man på det här med samisk mat. Jag upptäckte redan på kockskolan när folk pratade om svensk husmanskost, att jag inte riktigt visste vad det var, säger NikAnnika.

Egentligen tycker hon, med viss tvekan på orden, att svensk husmanskost är ganska äcklig. Hennes syster, Gunilla, nickar instämmande. För dem har husmanskost sedan barnsben varit fisk och potatis eller kött och potatis. Varken mer eller mindre. Öring och röding, harr och sik. Och potatis. Renkött och älgkött. Och potatis.

Biebbmo – utbildning

– Först när vi kom till Stockholm insåg vi att det var lyxmat vi var uppfödda på, säger Gunilla.

NikAnnika och Gunilla är nummer två och fyra i en syskonskara på fyra. De är barn till en mycket namnkunnig same, nämligen Jokkmokks förre kyrkoherde tillika kulturarbetaren Johan Märak. När föräldrarna skildes flyttade barnen med mamma till Stockholm. Där bor NikAnnika kvar, medan Gunilla bor i London sedan 18 år. Det var hon, som mitt i en karriär inom den klassiska musiken och operan, först slog in på kokkonstens bana.

– Yrke och hobby fick helt enkelt byta plats. Jag blev så trött på att hela tiden behöva hålla på och sälja mig själv, gå på auditions och visa upp mig och sånt. Så jag utbildade mig på Westminster college.

NikAnnika spelade teater och slöjdade. Hon gillar att jobba med händerna och tycker om själva hantverket i matlagningen. Men, inspirerad av lillasyster, var det också en ekonomisk grej att skola om sig. Det gjorde hon hos Matpedagogerna i Stockholm. Hon betraktar också sig själv som en god pedagog och idag går hennes jobb ut just på att undervisa. Men när hon såg annonsen om biebbmo-utbildningen, matutbildningen i Jokkmokk, blev hon sugen på att sätta sig på skolbänken igen. Vilket dock inte var praktiskt möjligt. Hon hade tidigare varit i kontakt med en av pionjärerna inom utvecklingen av den samiska maten, Laila Spik Skaltje, och kom nu i kontakt med läraren på Biebbmo, Greta Huuva.

– Så istället för elev så blev jag gästlärare här, säger hon.

Rostande kvannefrön.

Älgörtsbararois med åkerbär.

När vi kommer på besök är eleverna i full färd med att göra en älgörtsbavarois. Den kommer senare att varieras till att smaksättas med åkerbär. Att införliva de traditionellt samiska råvarorna, som älgört, åkerbär, kvanne och ängssyra, i en modern och globaliserad kokkonst är ett spännande uppdrag. Och det är framför allt för dessterna som NikAnnika och Gunilla är här den här gången. Samtidigt passar de på att hålla kurser i pralintillverkning för allmänheten på kvällarna. Syftet med biebbmo-utbildningen i Jokkmokk är just att utveckla samisk matkultur, samtidig som eleverna lär sig traditionella sätt att ta vara på råvarorna. Men det handlar också om att förmedla en helhetsupplevelse. Den som går på en samisk restaurang ska inte bara få smakintryck, utan också visuella och språkliga, kanske även hörselintryck genom berättelser om maten och annat samiskt liv. Men vad är då samisk matkultur? Räcker det att vara same och sedan steka en kotlett och säga att det är samisk mat?

– Det är en helt annan matkultur häruppe. Man äter mycket. Mycket mer än söderut. Ofta är det bra mat, gjord på bra råvaror. Och nyttig. Och det är liksom ett annat sätt att äta på. Det är mycket mindre trams kring mat. Det ska vara gott och folk vågar njuta, säger Gunilla.

NikAnnika fortsätter:

– Det finns alltid plats för en till. Det är bara att ta fram en tallrik. Tänk när vi kom till Stockholm och förstod att kompisarna fick sitta och vänta på rummen medan familjen åt!

Bra råvaror

Typiskt för den traditionella samiska matkulturen är, framhåller de, också de rena, fina råvarorna. Allt från kött och fisk, till bär och örter. Det är lätt, menar Gunilla, att bara hamna i suovas (rökt ren- eller älgkött) och hjortron så snart något ska vara samiskt. Visserligen gott, men det finns så mycket mer.

– Och sedan är det ju beredningen och förvaringen: Att salta, röka, torka och syra. Det var inte mycket annat än salt man behövde köpa, säger NikAnnika.

Det ligger nog i tiden, säger Gunilla, att både blicka bakåt och samtidigt titta framåt inom matlagningen. Hon konstaterar att hon blivit bortskämd av att växa upp med de fina råvarorna i nordligaste Sverige. Det var därför ett lyckokast att bosätta sig på Portobello Road i London, med en fantastisk frukt- och grönsaksmarknad runt knuten.

Mångkulturellt

– Min dotter är vegetarian och till vardags äter vi mycket indiskt. Det är en enorm blandning av kulturer där vi bor – det lär talas 62 olika språk i stadsdelen, berättar hon.

Om nu njutning är en del av den samiska matkulturen så är det också en viktig del av det budskap kring mat som systrarna Märak vill förmedla. Det du själv tycker är gott är gott och servera aldrig något du själv inte gillar! Det märks menar de, även om gästen aldrig ens ser kocken. Den som vågar äta och njuta känner också när det räcker. Det är på det viset, hävdar NikAnnika, som ätstörningar kan undvikas.

– Vi vill motarbeta skuldkänslor i samband med mat. Och mycket av det vi gör handlar om kärlek. Att laga mat till någon annan är en kärlekshandling, även om man bjuder på något väldigt enkelt. Och att det ska vara roligt!

Fakta/Biebbmo

Samisk matkultur

Den samiska matutbildningen på Samernas utbildningscentrum i Jokkmokk är en ettårig KY-utbildning (kvalificerad yrkesutbildning). Antalet utbildningsplatser är sju och samtliga elever har anknytning till det samiska. De har också erfarenhet av professionell matlagning eller andra påbörjade studier på området. Utbildningen varvar teori och praktik. Under hösten hade eleverna lunchservering vid några tillfällen. Under våren ska de driva egen restaurang i tre veckor.

MÖJLIGHETERNAS BRÖD

I Egypten har man bakat knäckebröd sedan faraonernas dagar. I Dalarna så länge man kan minnas. Vårt bröd gräddas över öppen eld i vedeldad ugn. Näringsrikt, gott och ett alldeles utmärkt alternativ när du vill bjuda på något lätt och enkelt till vardag och fest.

PYRAMIDBAGERIET tfn 0281-133 90 www.pyramidbrod.se