

Mat möter kultur



FOTO: DAN HANSSON

Kocken Rune Kalf-Hansen med musikerna Lise Hummel och Gertrud Stenung.

Publicerad: SvD tisdag 9 augusti 2005

Konstig mat och graffiti. Eller rätter komponerade efter musik. Under fyra tisdagkvällar i augusti med start i kväll lagar kocken Rune Kalf-Hansen mat inspirerad av olika gäster och konstyttringar på Kulturhusets takterrass.

Kopplingarna mellan mat och kultur är många. Inte minst är sambandet mellan mat och trädgårdar starkt och den första gästen i Rune Kalf-Hansens Live-mat på Kulturhusets Stockholmsterass blir trädgårdsdesignern Simon Irvine, känd för sin slottsträdgård på Läckö slott. Men det kommer också att bli möten, som kanske är mindre självklara, mellan mat och dans, konst, sång och musik.

Musik står även dj Rickard Masip för, som tidigare arbetat hos Rune Kalf-Hansen i hans Matateljé i Råsunda. Tanken är att det ska uppstå samtal och ömsesidig inspiration, och därmed en föreställning, mellan Rune Kalf-Hansen och hans gäster i dessa samkväm. Det finns inga manus, utan det blir improvisation med viss planering.

- Att laga mat är en del av en helhet. Till exempel kan musik när man är ute och äter - eller lagar mat - förhöja stämningen. Det är på det viset jag hittat nya recept, eftersom jag inte läser kokböcker, säger Rune Kalf-Hansen.

Han känner alla de medverkande gästerna mer eller mindre väl. Tillsammans med Simon Irvine har han skrivit en bok. Lise & Gertrud såg Rune Kalf-Hansen första gången på Nalen, därefter har de spelat på hans restaurant.

- Lise & Gertrud tar musiken ett steg längre genom att samtala och göra det lättsamt - vilket är precis vad jag vill göra med min mat. Berättar man lite om råvarorna äter folk med andakt, säger Rune Kalf-Hansen.

Han tänker sig att det tillagade, som publiken får smakbitar av, ska anpassas till de olika konstformerna. I kväll kan det mycket väl bli basilikaplättar, eftersom Simon Irvine har lovat att ta med sig mycket basilika från Läckö. Lise & Gertrud arbetar med klassiker på ett nytt sätt, så då blir det troligen maträtter med säsongens råvaror, men på ett annorlunda vis. Kanske rödbetor, eftersom Lise & Gertrud bådar älskar det. Eller möjligen skulle helt olika rätter, så som en kanapé, saftig råbiff och fluffig efterrätt, passa deras musik bättre, filosoferar Gertrud Stenung.

- Det skulle vara som vår musik. En liten trudelutt för att värma upp som kanske följs av en lång låt som tar mycket plats och så vidare, säger hon.

Rune Kalf-Hansen tycker att det ska bli lyxigt med Lise & Gertruds musik. Inte minst eftersom alla kockar enligt hans definition har en hantverksrelation till musik, då restaurangmat oftast lagas ihop med reklamradions dunka-dunka.

- Vi tyckte att det var en väldigt rolig och annorlunda idé. Sedan är vi väldigt förtjusta i mat. Kanske blir det något nytt - när salivavsöndringen kommer igång av matdofterna från scenen, hur ska det gå att sjunga då? säger Gertrud Stenung med ett leende.

Näring och energi är viktigt när man dansar. Men eftersom medlemmarna i Bounce Streetdance Company är unga tror Rune Kalf-Hansen att mat ännu inte är så viktigt. Så den kvällen bjuds det troligen på näringsrik snabbmat. Vid mötet med konstnärerna Fredrik Wretman och Arvid Wretman, son och sonson till Tore Wretman, gick Rune Kalf-Hansens tankar först mot att skapa konstig mat. Men när han fick höra att Arvid

Wretman funderar på att ta hit några graffitimålade kompisar föddes idén att ta in flera kockar till olika matstationer. Men som sagt, ännu är inget bestämt.

Tänkarna på att kombinera mat och kultur har funnits hos Rune Kalf-Hansen länge och han genomförde det redan när kom till Sverige för femton år sedan. Idéerna är många och faller Live-mat väl ut hoppas han att kvällarna på Kulturhuset fortsätter.

- Jag är helt omusikalisk, jättedålig på att dansa och har inte rätt temperament för trädgårdar, så kanske är detta terapi för mig.

Åse-Marie Nilsson