



Nu startar Kulturmatkassen

Hur mycket kulturhistoria finns det i din matbutik?

Allåkerbär, Svecia, spettekaka, hel salt sill, Gustafskorv, Suovas, svagdricka och kalvdans har alla en sak gemensamt – det är matvaror med kulturhistoria. Kålrotsakademien genomför under en månads tid "Kulturmatkassen" - en inventering över hela landet för att se vilken butik som har flest livsmedel med kulturhistoriska rötter. Alla är inbjudna att hjälpa till att inventera.

Den 15 oktober och en månad framåt pågår inventeringen av Kulturmatkassen. Hela svenska folket är inbjudna att hjälpa till att undersöka utbudet av kulturmatvaror i matbutikerna.

- Mat är som bekant mycket mera än enbart näringsämnen, kalorier och koldioxidekvivalenter, maten är också ett av de viktigaste uttrycken för vår kultur. Vi vill genom Kulturmatkassen rikta strålkastarna på dessa livsmedel som är resultatet av ett samspel mellan natur och kultur, mellan platsens jordbundna förutsättningar och människans arbete, säger Hans Naess, preses i Kålrotsakademien.

Kålrotsakademien är akademien för främjandet av den svenska matens kulturarv. Den tidigare så bortglömda kålroten och den enda gröda som har sitt ursprung i Sverige, har blivit akademiens symbol. Sedan akademiens start 2015 har man arbetat med att lyfta kålroten, både genom praktiskt arbete som att odla gamla sorter och genomföra provningar av alla landets kålrotssorter, som att under året ge ut boken "Underbara kålrötter". Akademien har också arbetat med det levande gröna kulturarvet på en rad olika sätt med teman som krusbär och pannkaka. Att starta arbetet med en Kulturmatkasse var därför ett självklart val.

- Kulturmatkassen är motsatsen till den utslätade och globaliserade maten. Den vill i stället lyfta fram matvaror med kulturhistoriska rötter för att på det viset främja den gastronomiska mångfalden och därmed också den biologiska mångfalden. Det finns ett direkt samband mellan naturen och våra tallrikar, säger Hans Naess.

Kultur, smak och ursprung är devisen för kulturmatkassen och man har valt ut totalt 38 olika matvaror som får symbolisera kulturmaten. Urvalet har skett utifrån tre grupper: EUs skyddade beteckningar för livsmedel. Slow Foods Presidiaprodukter och produkter som har koppling till några framträdande matakademier i Sverige. Vissa livsmedel är mer kända som älgkött, småländsk ostkaka och kanelbulle, medan Upplandskubb, gurpi, hånnlamb och källarlagrad getost är betydligt mer sällsynta.

- Inventeringen är tänkt att ske en gång om året och ge en bild av vilka matvaror som är mest sällsynta och därmed också hotade. Vi kommer även att utse en vinnare, nämligen den butik som har de bredaste utbudet av kulturhistoriskt viktiga livsmedel, säger Martin Ragnar, sekreterare i Kålrotsakademien.

Kulturmatkassen har arbetats fram inom ramen av ett EU-projekt och 2017 gjordes en första inventering för att utveckla metoden. Nu finns en app som gör det praktiska arbetet enkelt.

Inventeringen genomförs i samarbete med följande organisationer: Svenska Semleakademien, Stolt Mat i Sörmland, Sveriges Gårdsmejerister, Föreningen Sesam, Surströmmingsakademien, Skåneländska Gastronomiska Akademien, Matakademien i Jämtland-Härjedalen, Gastronomiska samtal, Sörmlands matkluster, Äkta vara, Smålands och Ölands gastronomiska akademi och Gutefåarakademien.

För mer information:

<https://kulturmatkassen.se/>

<http://kålrotsakademien.se/>

Hans Naess, preses Kålrotsakademien, hans.naess@agroax.se

Martin Ragnar, sekreterare Kålrotsakademien, martin@sockerslottet.se