



Brist på kulturhistoria i matbutikerna

Bara halva Kulturmatkassen fylld

Kålrotsakademiens butiksinventering "Kulturmatkassen" visar att det är ont om matvaror med kulturhistoria i affärerna och ingen butik kvalar in vare sig på guld- eller silverplatsen. Flest varor i Kulturmatkassen, 19 av 38 stycken, hade tre Ica-butiker – Torgkassen i Uppsala, Flygfyren i Norrtälje och Ica Maxi i Nacka. De får därmed dela på bronsplatsen.

Kålrotsakademien arbetar för att värna den svenska matens kulturarv. En viktig aktivitet är Kulturmatkassen, en årlig butiksinventering av ett antal matvaror med starka kulturhistoriska rötter i Sverige. Den senaste undersökningen genomfördes i slutet av förra året och visade att intresset för den här typen av mat är svalt. Av de 38 olika matvaror som ingick i 2020 års Kulturmatkasse var det ingen butik som nådde guldplats (minst 90 procent av varorna), ingen som klarade silverplatsen (minst 75 procent) med däremot tre butiker som precis nådde upp till bronsnivån och alltså hamnade på delade bronsplats (minst 50 procent). Dessa var Ica Torgkassen i Uppsala, Ica Flygfyren i Norrtälje och Ica Maxi i Nacka.

Undersökningen visade att bruna bönor och kanelbullar fanns i nästan alla butikerna. Matvaror som kalvdans, grynkorn, polkagrisar från Gränna, gurpi, rökt Vätternsik, vänerlöjrom och Gotlandslins saknades helt eller var mycket sällsynta. 17 av varorna fanns i bara 6 eller färre butiker. Hela 25 av de inventerade butikerna hade 10 kulturmatvaror eller färre.

- Vi visste att flera av dessa varor skulle vara svåra att hitta, men vi var ändå inte beredda på att utbudet var så pass litet, särskilt med tanke på att en stor matbutik kan ha upp till 20 000 varor. Storleken är dock inte det avgörande. I vår inventering har vi även med små butiker som trots sitt betydligt mindre utbud har en stor andel kulturmatvaror, säger Martin Ragnar, sekreterare i Kålrotsakademien.

Inventeringen visade också att flera produkter som ger sig ut för att ha regionala kopplingar och kulturhistoriska rötter har vattnats ur till tomma varumärken. Hur skånsk är en senap om vare sig odlingen av senapsfrön eller tillverkning sker i Skåne, även om det i bakgrunden finns en regional tradition? Och finns det överhuvudtaget några likheter mellan dagens färdigskivade fluffiga sirapslimpa kallad Ankarstock, bakad med jäst, och 1700-talets bastanta skepparbröd?

- Båda produkterna är exempel hur produkter förvanskas, mycket därför att ingen har brytt sig om att värna deras exklusivitet och därmed har vår gastronomi blivit lite fattigare. Vi har ett allvarligt läge där vi håller på att globalisera bort vår eget matkulturarv, säger Martin Ragnar.

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 Gutefårademien.

Kulturmatkassen 2020 bestod av följande varor: Allåkerbär från Norrland, Ankarstock, Bohusläns blåmusslor, Bruna bönor, Färksaltad vit gurka, Gotlandslins, Grynkorv, Gurpi, Gustafskorv, Hel salt sill, Hännlamb, Kalix löjrom, Kalvdans, Kanelbulle, Kålrot med sortangivelse, Källarlagrad getost, Lingonsylt gjort på enbart lingon och socker, Ljusugnsbröd, Mandelpotatis, Matjessill/Matjesfiléer från Bohuslän, Rågknäckebröd från Svealand, Rökt Vättersik, Skånsk senap, Skånsk spettekaka, Småländsk ostkaka, Souvas, Surströmming på burk, Svagdricka, Svecia, Svenska ostron, Svenskodlade bondbönor, Upplandskubb, Vänerlöjrom, Värmländskt skrädmjöl, Wrångebäcksost, Äkta Gränna Polkagrisar, Äkta tryffelolja från Gotland, Älgekött t.ex. stek eller färs.

Urvalet till Kulturmatkassen har skett utifrån tre grupper: EUs skyddade beteckningar för livsmedel. Slow Foods Presidiaprodukter och produkter som har koppling till några framträdande matakademier i Sverige.

För mer information:

<https://kulturmatkassen.se/>

<http://kålrotsakademien.se/>

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

Martin Ragnar, sekreterare Kålrotsakademien, martin@sockerslottet.se