



211021

## Vem bryr sig om den svenska matkulturen?

Sverige hör till de länder som under lång tid har drivit en politik med fokus på låga matpriser. Tanken är att maten ska produceras där det är billigast och den som inte kan konkurrera med ett lågt pris, slås ut. Detta är också grundtanken i den nationella livsmedelsstrategin, Sveriges matpolitik fram till 2030.

Vi i Kålrotsakademien, som har till uppgift att värna den svenska matens kulturarv, tror dock att mat är mycket mera än låga priser. Måltiden är en av våra starkaste kulturyttringar och många maträtter och livsmedel är levande kulturhistoria. De har uppstått i vissa regioner och är ett resultat av geografiska och ekologiska förutsättningar, men också mänskligt hantverk och traditioner. Lingonsylt, bruna bönor, suosas, värmländskt skrädmjöl, Upplandskubb och filmjök är några exempel på detta. Precis som Parmigiano Reggiano (äkta parmesanost) Thüringer bratwurst och roquefort är exempel från andra länder.

Den här typen av regionala kulturmatvaror är beroende av en biologisk och gastronomisk mångfald, både ute i landskapet men också bland lantbrukare och övriga matproducenter. Därför är vi mycket bekymrade över den pågående utvecklingen som i stället betraktar matproduktionen som en komponentindustri där det inte spelar någon roll varifrån maten kommer, så länge den är billig. Det ger en anonym och utslätad mat där karaktär, historia och geografiskt ursprung snarare blir hinder än möjligheter och det gäller inte bara Sverige utan drabbar alla kulturmatvaror i hela världen.

Kålrotsakademien genomför under oktober månad sin butiksundersökning "[Kulturmatkassen](#)". Kulturmatkassen rymmer 39 olika matvaror som får symbolisera mat med kulturhistoriska rötter i Sverige. Resultaten har hittills varit rätt nedslående. Förra årets besök i 60-talet butiker visade att det var svårt att hitta ens 20 svenska kulturmatvaror, trots att en stor livsmedelsbutik kan ha uppåt 20 000 livsmedel i sitt sortiment. Varor som kalvdans, grynkorb, polkagrisar från Gränna, Vänernlöjrom och Gotlandslins saknades helt eller var mycket sällsynta. Inventeringen visade också ett annat problem: att flera produkter som ger sig ut för att ha regionala kopplingar och kulturhistoriska rötter har förvanskats till tomma varumärken.

Kålrotsakademien vill vara en motkraft till matglobaliseringens anonyma lågprismat och Kulturmatkassen är en av flera symboler för detta arbete.

Vi vill:

- Uppmuntra och uppmana alla lantbrukare och övriga matproducenter att i större utsträckning blir kulturmatsarbetare. Vi vet att dagens ekonomiska verklighet begränsar er rörelsefrihet, men det är samtidigt bara ni som kan producera våra kulturmatsvaror, både de med historiska rötter och de framtida som vi ännu inte sett.
- Se en matpolitik värd namnet och en myndighet som har till uppdrag att främja svensk matkultur.
- Få ett slut på den förödande utslagningen av företag. Enfald leder aldrig till mångfald.
- Inbjuda alla att delta i vår butiksinventering.

Kålrotsakademiens presidium: Ann-Helen Meyer von Bremen, Per Eriksson, Hans Naess och Paulina Rytkönen.

Kålrotsakademien genomför Kulturmatkassen 2021 tillsammans med följande organisationer:

[Matakademien Jämtland-Härjedalen](#)

[Raggmunksakademien](#)

[Ekologiska lantbrukarna](#)

[Sesam](#)

[Eldrimner](#)

[Stolt mat i Sörmland](#)

[Svenska kockars förening](#)

[Sveriges Gårdsmejerister](#)

[Äkta vara](#)