

”Bäst lämpad överlever”

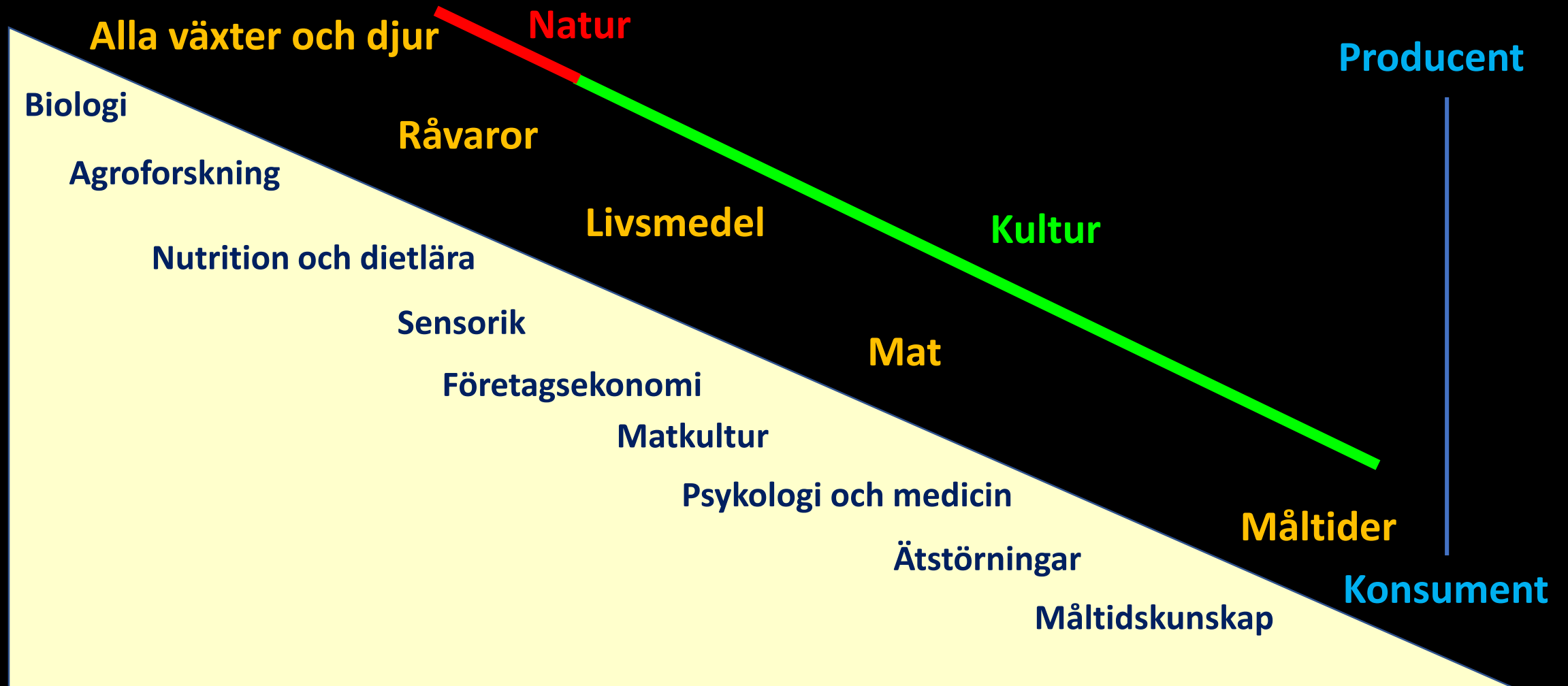
Svensk matkultur som konsekvens
av evolution, klimatanpassning och kulturella ideal

Docent Richard Tellström
SLU Future Food

Jordbruket och livsmedelsproduktionen skapar grunden för oss att vara människor och mänsklighet



Lantbruket producerar råvaror för att vi ska kunna mötas i måltider



Svensk matkultur

Det här är vår grej!

Tolv faktorer som skapat och skapar matkulturen i världen, på både kollektiv och individuell nivå

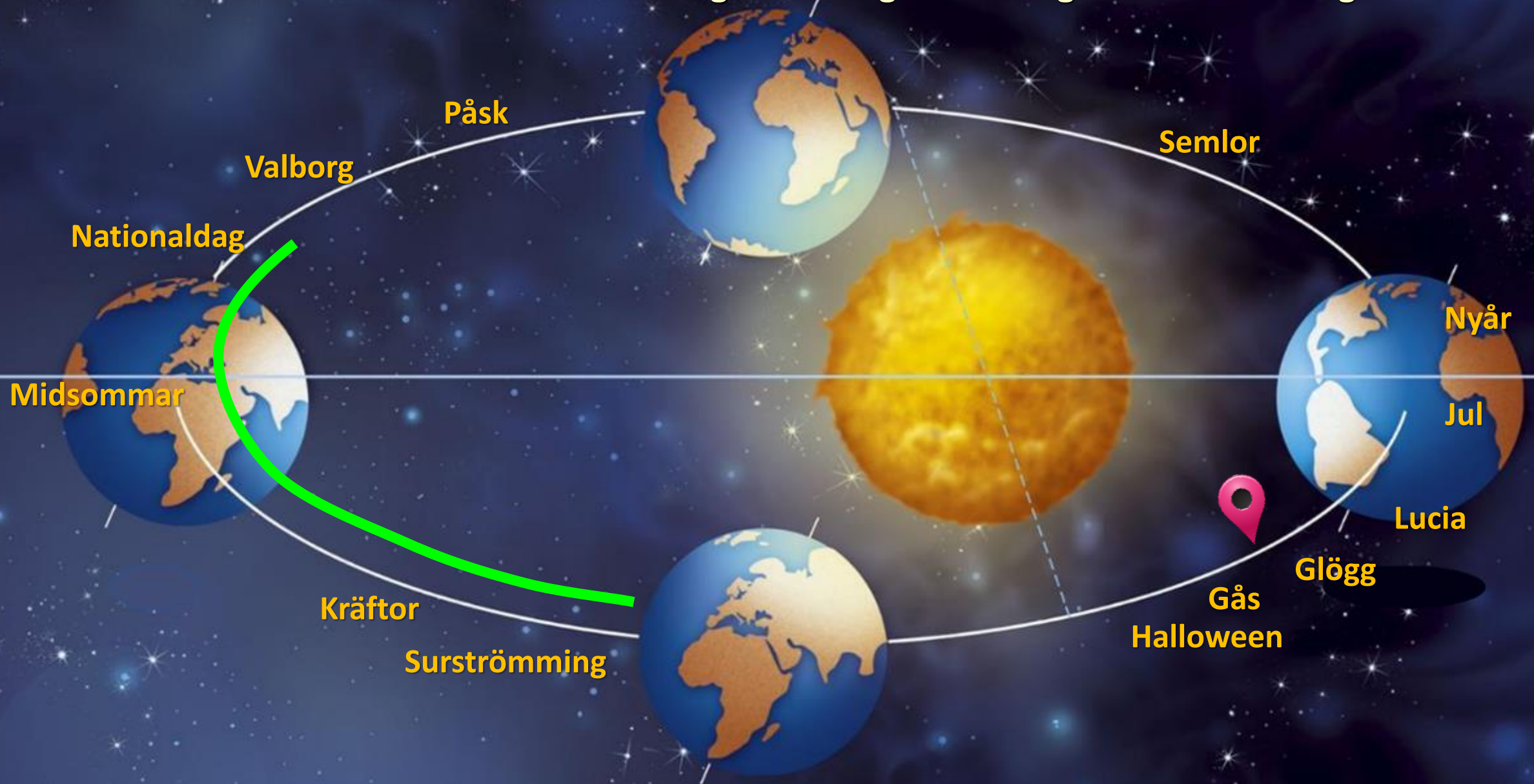
Matkulturens naturgivna faktorer

1. Den mänskliga kroppens fysiska och psykiska funktioner
2. Geografi, topografi, land, vatten
3. Klimat, väder, årstider
4. Habitat för växter och djur
5. Skadedjur och naturkatastrofer
6. Mikrobiologiska faktorer för livsmedlens nedbrytning

Matkulturens kulturgivna faktorer

7. Gruppvärderingar - Normativt samhälle, etnicitet, religion, etik och arbetsgemenskaper
8. Familjevärderingar- Uppväxt, klass, klassresa, släktens och traditionens betydelse, familjebildning och utbildning
9. Individvärderingar – Viljan och jaget, genus/kön, livsmål, framgångsideal och livsmening, traditionella eller individuella identitetsvärderingar
10. Ekonomi - Marknad, utbud, pris, konkurrens, konjunktur
11. Staten - Lagar, juridik, skatt, frihandel, politiska riktningar, politiska kostråd
12. Vetenskapen - Kostlära, korsningar av växter och djur, dietsystem, kostrekommendationer

Den svenska matkulturens grund - Lagra från augusti till nästa augusti



Den besvärliga färskmaten - Metoder för att komma ifrån säsongsb beroendet och klimatvillkoret

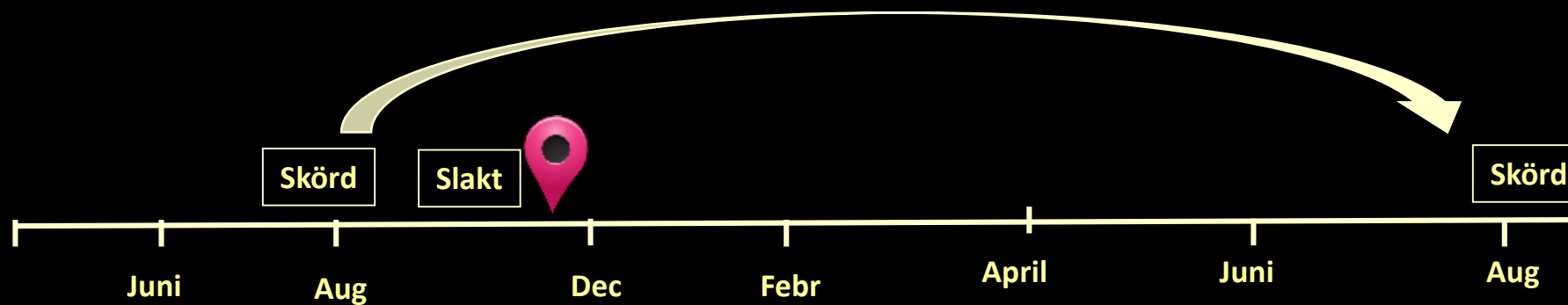
- **Torkning** – reducerar vatten och därmed bakterieangreppen
- **Syrning** – sänker ph-värdet därmed bakterieangreppen
- **Ystning** - reducerar vatten och därmed bakterieangreppen
- **Saltning** – reducerar vattenaktiviteten och bakteriernas livsmiljö
- **Rökning** – reducerar vattenaktiviteten och bakteriernas livsmiljö
- **Sötning** - reducerar vattenaktiviteten och bakteriernas livsmiljö

- **Kylning** – sänker ökningstakten för bakterier
- **Frysning** – stoppar tillfälligt bakterietillväxten

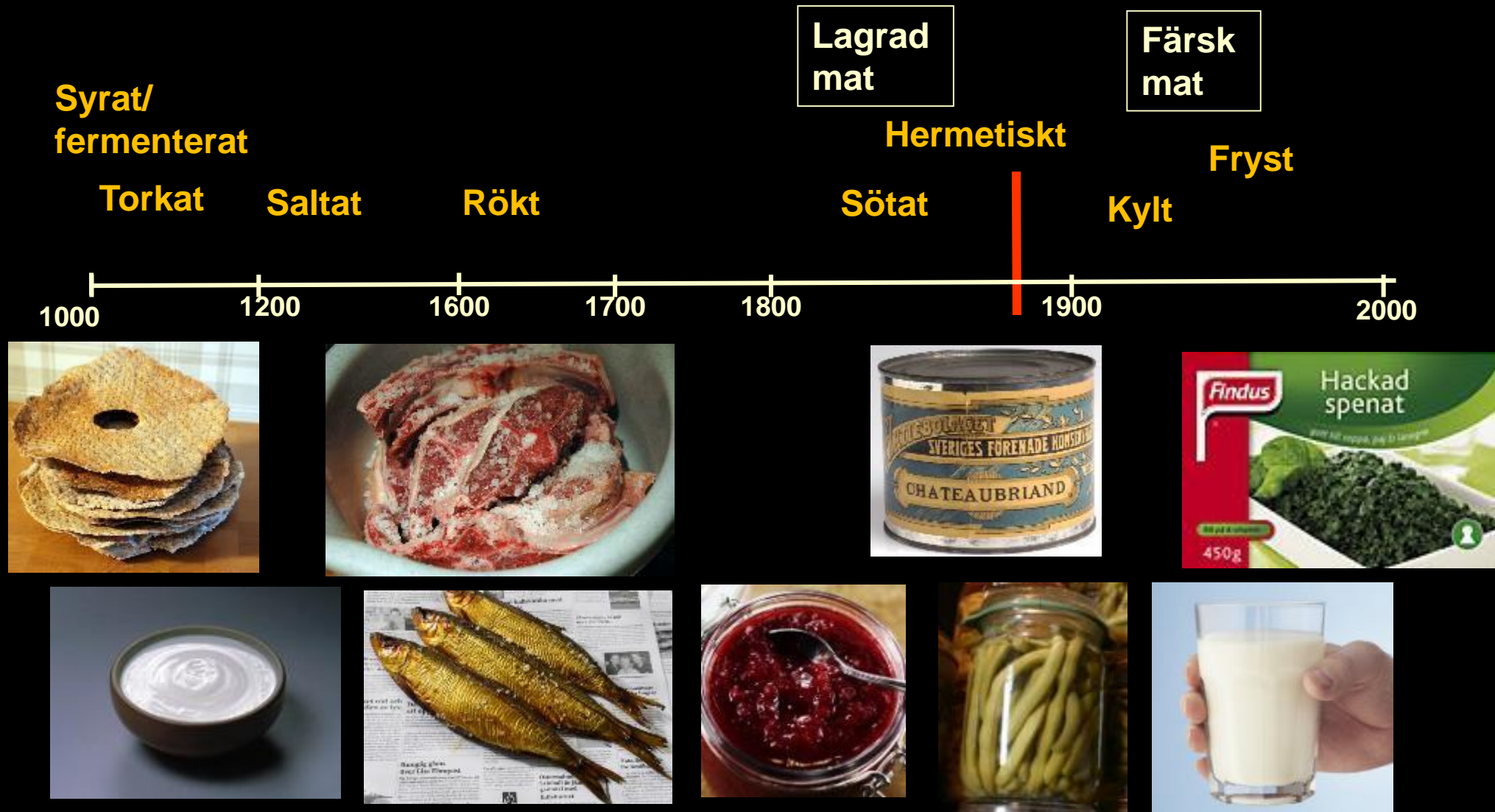
- **Värmebehandling** - bakteriedödande
- **Förpackning i modifierad syrefri atmosfär** - bakteriehämmande



Före 1900 - Byggnadsteknikens relation till matkulturen – Vardagsmaten alltid ransonerad i minst 365 delar



Det svenska smakackordet - Konserverade förrådssmaker



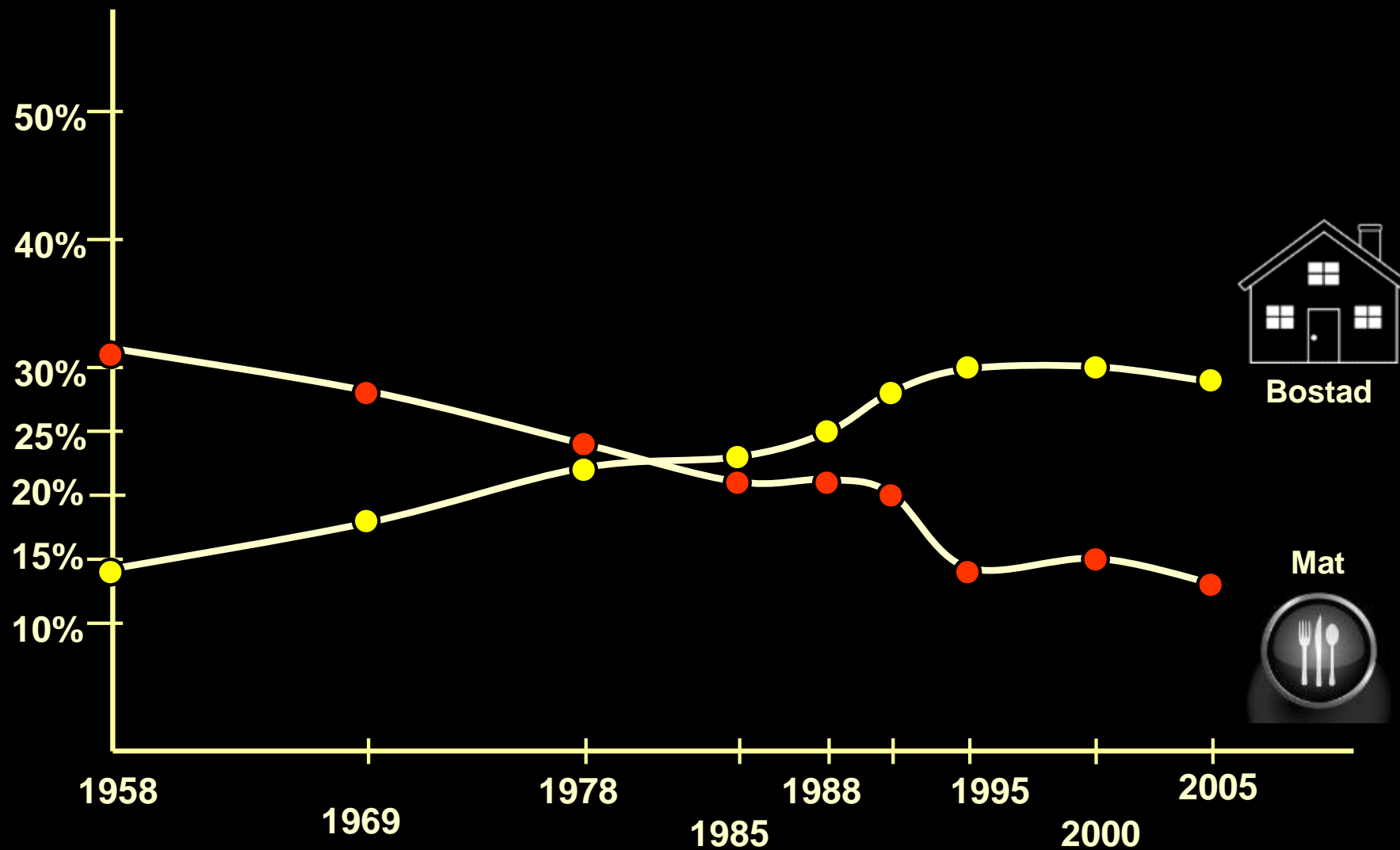
Efter 1920 – Färskmats- och förrådshushållningskultur och säsongätande med livsmedelslager i statliga förråd och hos grossister – **Höga matpriser, liten variation, säsongätande av inhemska varor**



Köttrea 1981 - Jordbrukprisförhandlingarna garanterade bönderna ett pris, som konsumenterna sedan fick betala. Importen med höga tullar. Kött var dyrt. Priset för alliansfriheten.



Mat- och bostadsutgifter i ett genomsnittshushåll, 1958-2005, % av utgifter (livsmedel och alkoholfria drycker, bostad, elektricitet och bränsle)



Efter 1995 – Färskmatskultur med livsmedelslager i butikerna och just-in-time-system – **Låga matpriser, hög variation, alla råvaror tillgängliga året runt**



Sjunkande livsmedelspriser och stigande realinkomster sedan 1990-talet



Kassler 54:80 kr –
DN 1986



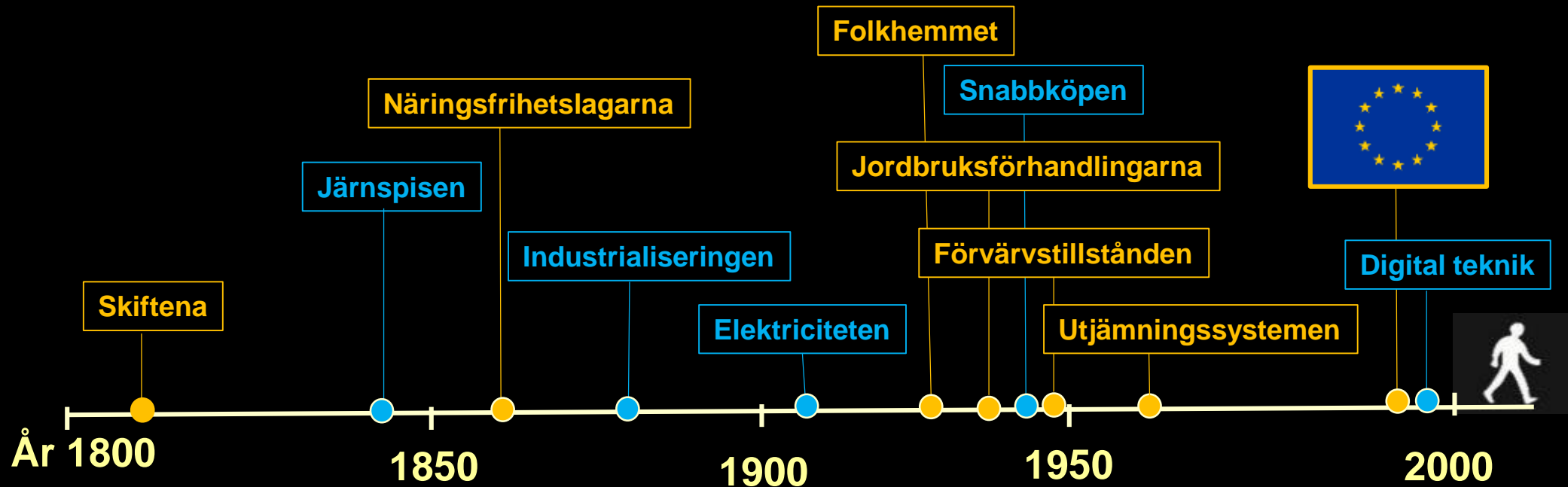
Kassler 89 kr –
Annonsblad 1991



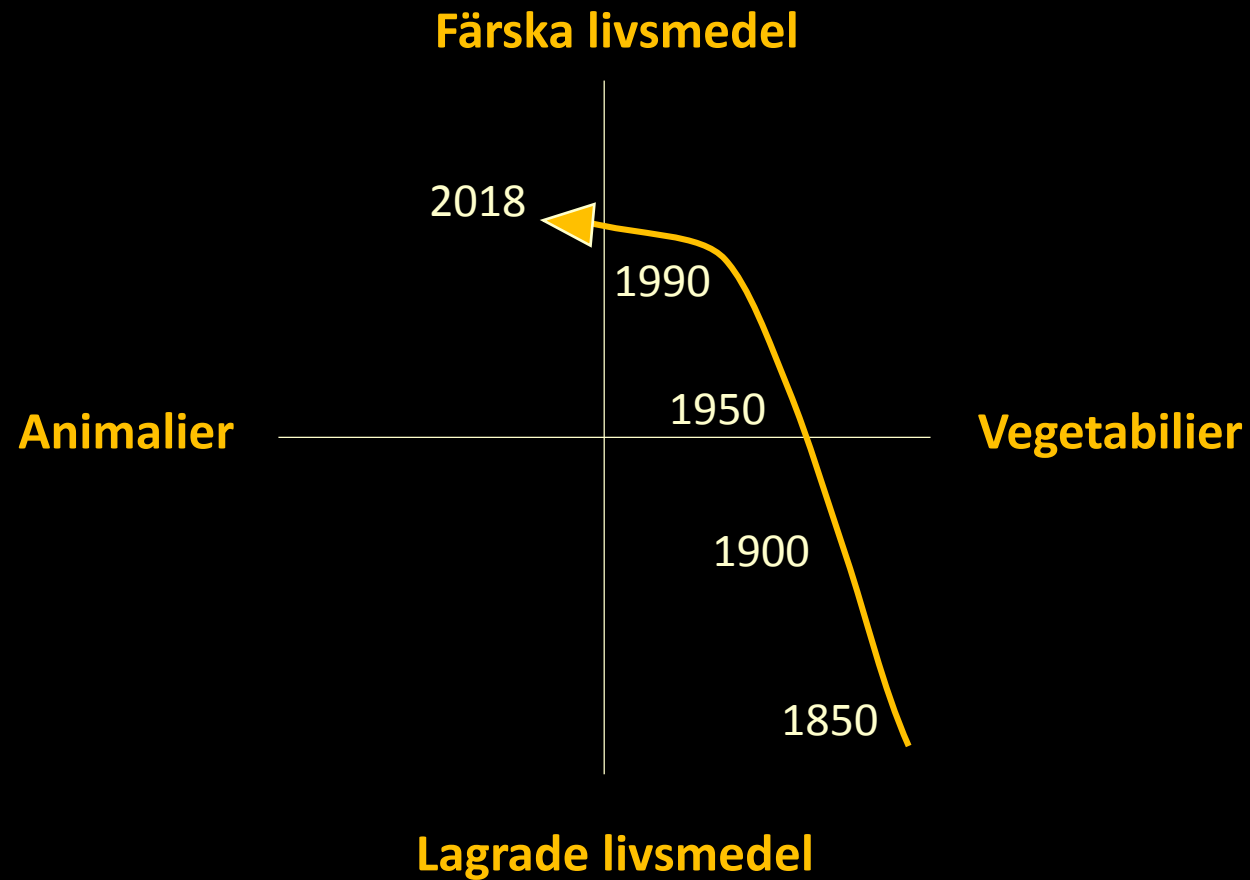
Kassler 39:95
Citygross Kalmar 2017

Summerat

De tolv mest genomgripande förändringarna av svensk matkultur de senaste 200 åren – Drivna av politik och marknad



Trenden i svensk matkultur under drygt 150 år



Så vart går vi?

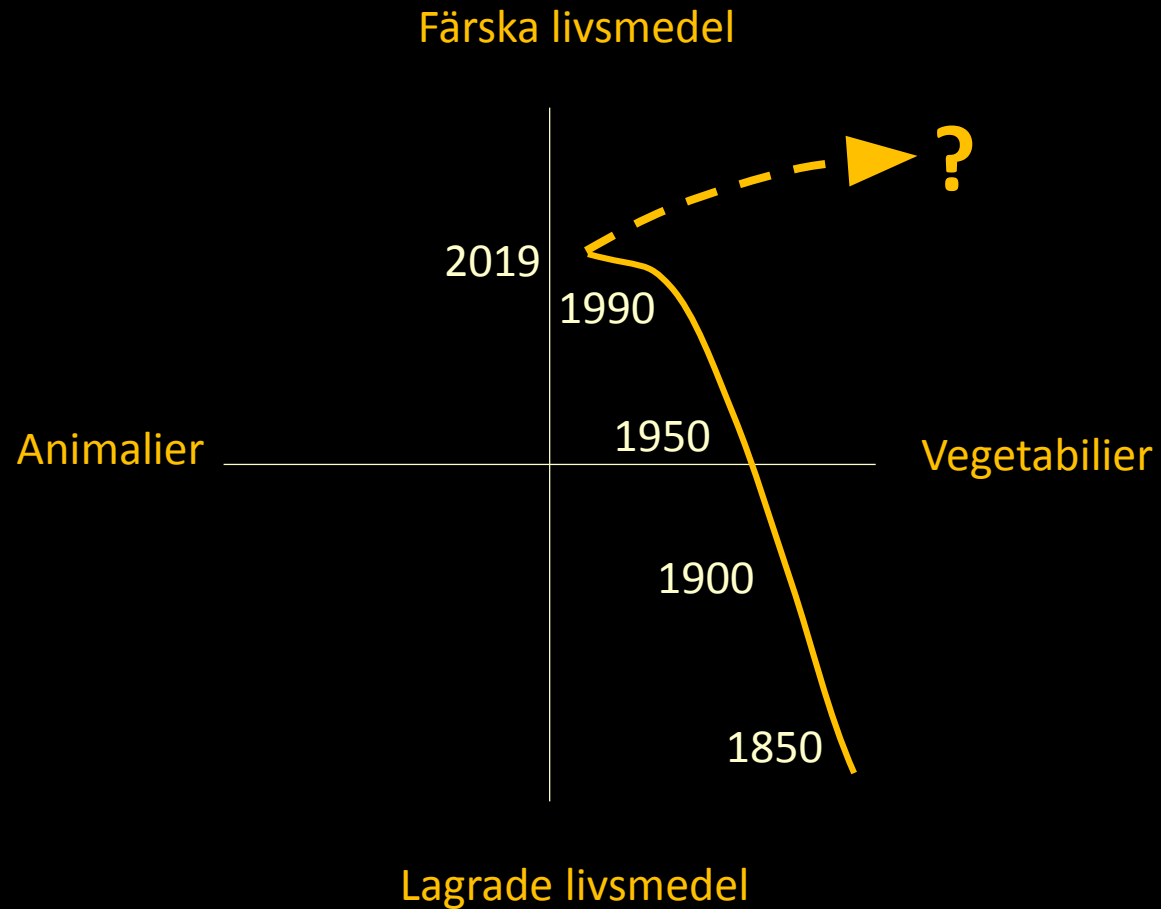
Exportmöjligheterna för svensk jordbruksproduktion – Bra utsikter för morötter, spannmål och Absolut Vodka

- Svensk självförsörjningsgrad idag totalt ca 50% - Här några andra råvaror:

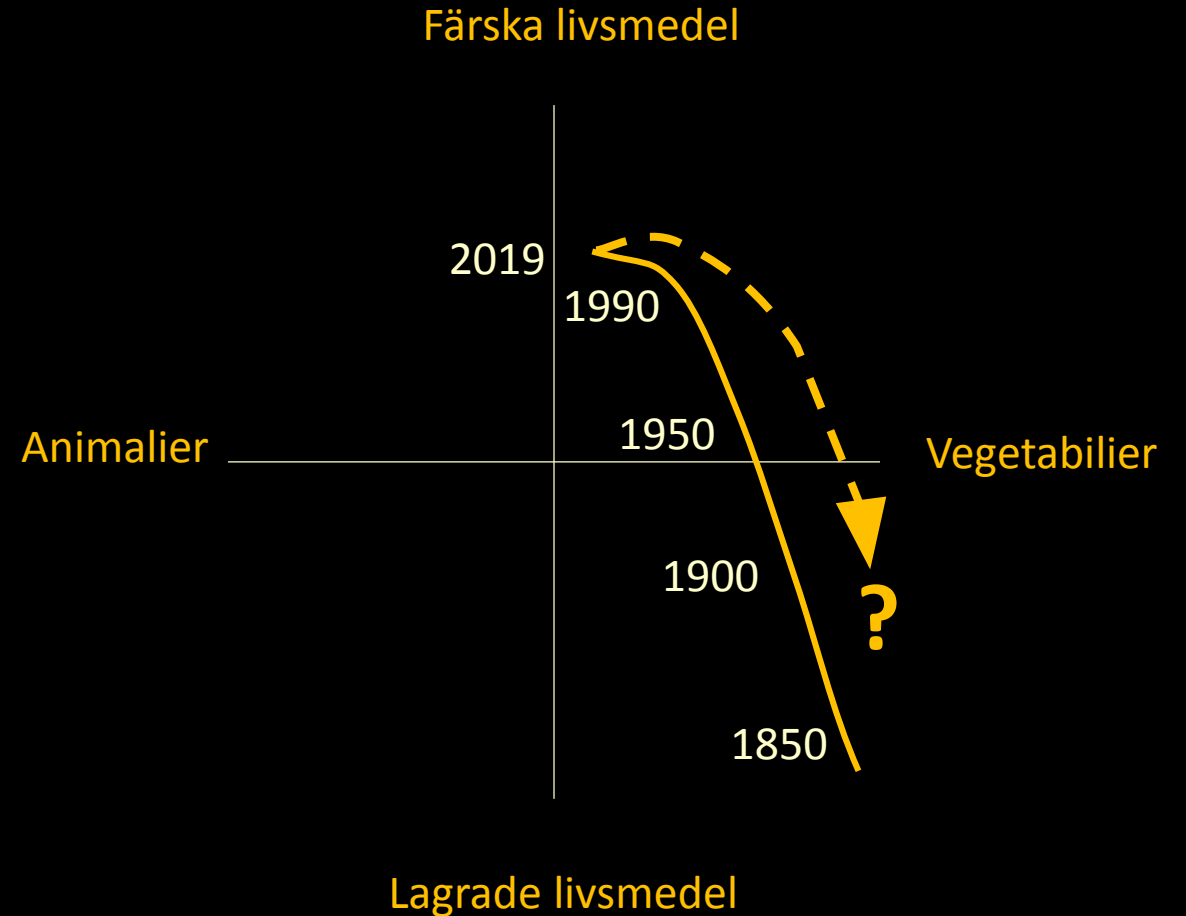
	Idag	1988
Tomat	15%	25%
Äpple	20%	20%
Lamm	30%	85%
Sallat	40%	30%
Gurka	45%	55%
Nötkött	55%	90%
Potatis	70%	110%

	Idag	1988
Lök	70%	55%
Gris	70%	110%
Fågel	70%	100%
Mjök	75%	110%
Ägg	95%	105%
Socker	100%	110%
Morötter	110%	85%
Spannmål	120%	110%

Vår tids klimat- matdebatt



En alternativ traditions- matdebatt



Bäst lämpad överlever. Men vi människor äter inte för att överleva kroppsligt.

Vi äter för leva i sociala relationer!

Lönsamheten och framtiden finns i de livsmedel och måltider som gör att människor känner att de lever i bra gemenskaper

Tack!

richard.tellstrom @ telia.com

Web: www.richardtellstrom.se

070 265 20 89