



Parisa Liljestrand: Tal vid Gastronomiska Akademiens belöningshögtid

Talare
Parisa Liljestrand
Kulturminister

Datum
19 januari 2026

Plats
Stockholm

1 Ers majestäter. Ärade gäster.

När jag står här i kväll går mina tankar, kanske som så ofta när man talar om mat, hemåt. Till köket där jag växte upp. Till dofterna som fyllde rummen långt
5 innan jag förstod vad kultur var, långt innan jag kunde sätta ord på identitet, tradition eller arv.

Mammas kök – det iranska – smakar saffran. Det smakar ris, och det smakar berberis. Det är smaker jag fått med modersmjölken.

10 Men hur smakar Sverige? Maten vi mötte när vi kom hit var... brun. Och smakade påfallande ofta... kryddpeppar.

Kryddpeppar. Jamaicas nationalkrydda. En bortglömd burk, längst in i
15 skafferiet, i nästan alla jordens länder förutom i Karibien. Och så här, i det kalla Norden. I sillinläggningar, kalops, fläskkorv, sylta och inlagda rödbetor. Rätter som har ganska lite annat gemensamt med gungande baktakt, romdrinkar och vita stränder, än just de torkade små pimiento-bären.

20 Är inte det märkligt? Ändå är det smaken av Sverige. Och det kan man ju inte begripa, utan att begripa svensk historia. Våra handelsvägar för hundratals år sedan, vårt jordbruk och vår geografi, vår ekonomi, kanske till och med den lutherska mentaliteten.

25 Gastronomin har inget eget avsnitt i den kulturkanon som Lars Trägårdh och hans medarbetare överlämnade till mig i höstas. Ändå har den en självklar plats i kanon, som kulturbärare. Gastronomiska Akademin, Måltidsakademien och Aptitum Akademis gastronomiska kanon finns inkluderad i betänkandet.

Där hittar man svenska paradrätter som inlagd sill och gravad lax, köttbullar och raggmunk med fläsk. Och fenomen som snapsvisan, skolmåltiden och – förstås – fika.

- 35 Precis som kryddpepparn blir var och en av dessa rätter och fenomen, ett
fönster rakt in i den svenska folksjälen. De berättar en historia om ett folk och
ett land som rört sig från armod till välstånd. Om ett land där det gården,
skogen och havet haft att bjuda på stått i centrum, först av nöd, sedan av vilja.
Där konserveringsmetoder för att överleva den långa vintern blivit ett
40 kulinäriskt signum. Ett land där omvärlden gjort entré som något exotiskt, där
vi trevat oss fram med smakerna och hittat alldeles unika användningsområden
för kryddor och ingredienser – som den där eviga kryddpepparn, eller ett
modernare exempel: vår ursvenska kebabpizza, ett av de flitigast inskickade
bidragen till Folkets kanon. Självklarheter för oss, men fascinerande obegripligt
45 för alla andra.

- Svensk gastronomi berättar också om ett land som vunnit nytt självförtroende.
Där köttbullarna och gravlaxen inte bara blivit gourmetmat, utan en bärande
del av vårt internationella varumärke. Ett land som – med rätta – känner en
50 enorm stolthet för sina produkter, tillagningsmetoder och traditioner. I den
nationella livsmedelsstrategin lyfts just detta fram: att svensk kvalitet och
gastronomi skapar mervärden som inte går att ersätta med importerade
substitut. Våra råvaror, våra smaker, våra traditioner, de är unika. Och när vi
väljer svenska livsmedel bidrar vi inte bara till smakupplevelser av högsta klass.
55 Vi stärker också Sveriges livsmedelsberedskap och minskar vårt globala
klimatavtryck.

- När jag läser ert gemensamma förslag till gastronomiska verk slås jag av hur
djupt dessa rätter och traditioner sitter i oss. De är inte bara historiska artefakter.
60 De är levande. De följer med oss in i framtiden. De förändras, utvecklas, blandas
med nya influenser. Men de förlorar aldrig sin kärna.

- Det svenska köket visade sig förresten också smaka saffran, precis som mammas
persiska kokkonst. Men... i bullar? På julen? Det krävs en historiker av rang för
65 att förklara hur det blev så. Och mammas underbara berberisbär... ja, de har
faktiskt en del gemensamt med rårörda lingon. Gemensamma byggstenar, små
kulinäriska legobitar, som byggts ihop på olika sätt, på olika platser, i olika tider.
De hjälper oss att förstå – och närma oss varandra.

70

Och kanske är det just detta som gör gastronomin så unik som kulturyttring.
Den är ett språk som alla kan tala, oavsett bakgrund. Ett språk som kan uttrycka
glädje, sorg, nostalgi och förväntan. Ett språk som inte kräver några
förkunskaper, inte ens gaffel, bara en vilja att dela en stund med andra och –
75 viktigast av allt – nyfikenhet.

Källa

<div>Manuskript hämtat från regeringen.se (2026-01-22)</div>

80

Taggar

Högtidstal, Moderaterna

URI

<https://www.svenskatal.se/tale/parisa-liljestrand-tal-vid-gastronomiska-akademiens-beloningshogtid>

85

90

95

100

105