

**Præsidentens tale ved
Det Danske Gastronomiske Akademi årsmiddag
Den 9. maj, 2015, på Hotel d'Angleterre**

Velkommen til Det Danske Gastronomiske Akademi årsmiddag. En særlig velkomst til vores gæster og diplommodtagere.

Det Danske Gastronomiske Akademi har eksisteret siden 1964 og er en forening af personer, som arbejder for at fremme mad- og måltidskulturen i Danmark. Det sker uafhængigt af kommercielle interesser, offentlige institutioner og fagorganisationer.

Sidste år fejrede vi Akademiets 50-års jubilæum. Og vi er nu på vej mod de 100 år. Man kan med god ret spørge, hvad berettigelsen af et sådant akademi er i 2015. Et akademi, som blev stiftet i en periode, hvor det at se en fransk ost i en dansk forretning var en sjældenhed, og hvor det gav god mening at arbejde for forbedret kvalitet af danske fødevarer, bredere udbud samt fornyelse og internationalisering af restaurantbranchens ydelser.

Selvom der er sket rigtig meget de sidste 50 år med forbedring af nogle fødevarers kvalitet, fremkomst af et bredere udbud af nogle fødevarer samt en internationalisering af restaurantbranchen, ja det sidste faktisk i en sådan udstrækning, at det har fået pendulet til at svinge tilbage med konceptet Det Nye Nordiske Køkken, - og selv om danske kokke og restauranter er fløjet mod stjernerne og opnået verdensry, - ja selv om alt dette er sket, må vi sige, at der stadig er behov for at forbedre de danske fødevarers kvalitet samt at arbejde for en bredere udbud af kvalitetsfødevarer, også til den bredere befolkning.

Af denne grund er stadig brug for Det Danske Gastronomiske Akademi.

Men der er også andre grunde. Også her kan vi trække på historien. Akademiet havde fra første færd en interesse for måltidets rolle som socialt og kulturelt fænomen. Man kan sige meget om den danske fødevareminister, men han er da i det mindste lykkedes med at sætte et fokus på måltidet og det faktum, at vi ikke lever af næringsstoffer alene. Kostråd og ernæringsvejledninger er vigtige, men de kan ikke rives løs fra måltidet samt de traditioner og den kultur, der er knyttet til måltidet.

Måltidet er den ældste sociale struktur mellem mennesker.

Set i evolutionens perspektiv er mennesket en kok og den eneste af alle arter, som tilbereder og varmebehandler sin mad. Vi skylder både vores store hjerne, vores flade ansigtsfacon og den måde, vi løber på, det faktum, at vi for snart to millioner år siden fandt på at bruge ilden. Den varmebehandlede mad gav os masser af lettilgængelige næringsstoffer og kalorier, som gav os energi til at udvikle store hjerner og satte os fri til ikke hver dag at skulle samle mad ind i otte timer, for derefter at bruge ligeså lang tid på at tygge den. Fritiden var en nødvendig betingelse for dannelse af familier og sociale strukturer. Det daglige måltid blev hermed ikke bare et spørgsmål om at stille sulten, men en social faktor og et omdrejningspunkt for relationer mellem mennesker.

Udgangspunktet for Fødevareministerens felttog for dansk måltidskultur er en konstatering af, at det måske står dårligt til med danskernes måltidskultur, og det er

vigtigt at sætte fokus på det gode måltid, ikke mindst fordi vi bliver fattigere uden denne kultur, og at fraværet af måltidskultur kan være én af grundene til, at vi lider af stadig flere og flere kostbetingede livsstilssygdomme. Den fattige madkultur er måske også baggrunden for, at vi bruger forholdsvis lidt af vores disponible indkomst på kvalitetsmad, og at vi er for dårlige til at efterspørge fødevarer af høj kvalitet skabt under bæredygtige omstændigheder. Fraværet af måltidskultur er måske også en grund til, at mange af vores ældre og syge spiser for lidt og bliver fejlnæret, ligesom en stor del af befolkningen ikke længere påskønner måltidet som en social sammenhængskraft, men simpelthen spiser de fleste af måltiderne alene.

Måltidsråd synes at være efterspurgt som en supplerende af kostrådene.

Det første kostråd i Japan er: nyd maden! Andre landes kostråd, fx i Frankrig og Brasilien, fremhæver det vigtige i fællesskabet omkring måltidet.

De danske kostråd tager udgangspunkt i, at mad er næringsstoffer, og at de rigtige næringsstoffer i passende mængder er vigtige for sundhed. Kostrådene opfattes nok af de fleste i befolkningen som en slags påbud med løftede pegefingre. Erfaringen er, at vi kun noget af tiden spiser, hvad vi bliver belært om eller truet til, direkte eller indirekte, fordi vi føler skyld og dårlig samvittighed, og derefter kompenserer, måske endda lidt vel rigeligt, ved at spise noget, som vi godt ved, vi nok skulle holde os fra. Hvem kan heller sige sig fri fra at tænke, at eksperterne jo alligevel er uenige og kostrådene jo nok bliver lavet om, så derfor spiser jeg, som jeg har lyst til.

Nu har vi så fået tre måltidsråd fra fødevareministerens Måltidstænketank:

**Lær at lave mad – og lær det fra dig.
Brug råvarer – og køb ind med ansvar for mennesker, dyr og klode.
Spis sammen med andre – og nyd samværet og måltidet.**

Rådene er tænkt som et supplement til de officielle danske kostråd og skal højne danskernes måltidskultur, som fødevareminister Dan Jørgensen har kritiseret. Vi bruger for lidt tid og for få penge på maden, mener ministeren.

Ambitionerne bag disse ganske simple og helt indlysende måltidsråd er at give mere opmærksomhed til mad, smag og nærvær i hverdagen.

Jeg mener personligt, at kombinationen af det første og tredje råd udgør den vigtigste og mest meningsfulde udmelding vedrørende måltidskultur, - altså at lære at lave mad og lære det fra sig, og at dyrke fællesskabet bag måltidet og nydelsen af måltidet. Det andet råd om råvarer og ansvarlighed er ikke et egentligt måltidsråd, men et meget vigtigt etisk råd. Det to første råd er grundpillerne i en kontinuert madkultur, som skal bæres gennem generationerne, og hvor håndværk/madlavning, råvarekundskab og viden om smag er de gennemgående elementer. Det tredje råd siger indirekte, at vi skal tage ejerskab til smagen, tale om smagen og dele vores viden i fællesskab med andre. Måltidet binder mennesker sammen, og en opretholdelse af kultur omkring mad og måltider er en vigtig forudsætning for et sundt og godt liv.

Men nu kommer jeg så til det mest grundlæggende: lysten, nydelsen og glæden ved maden, som jo er en motor for måltidet. Og her starter det jo med *smagen*— - er den helt glemte? Der står i hvert fald ikke 'smag' i måltidsrådene. Måske skulle vi

formulere nogle simple smagsråd og kræve ejerskabet til smagen tilbage. Smagsrådene skal give grundlaget for at værdsætte både kostråd og måltidsråd. Så i den optik kommer smagsrådene først. Og det er helt basalt, fordi sansningen af maden kommer før refleksioner over maden og måltidskulturen. Og det er jo netop, hvad gastronomi drejer sig om, nemlig refleksioner over maden og madkulturen.

Smagsrådene kunne lyde:

**Kend din smag
Smag på maden hver dag
Sæt ord på smagen**

På den baggrund vil jeg sige, at Det Danske Gastronomiske Akademi, med 50 år på bagen, - har kraft, engagement og initiativ til at virke for at styrke den danske måltidskultur også i de kommende år.



Nu ikke flere ord eller flere råd andet end dette: *Nyd maden! Vi skal videre i måltidet.*

Til vores gæster vil jeg her til sidst sige, at Akademiet har en hjemmeside, hvor man kan læse mere om vores historie, vores medlemmer og i øvrigt om Akademiets aktiviteter, fx om hædersdiplomerne og om tidligere diplommodtagere. Jeg vil heller ikke undlade at henvise til hjemmesidens link til Gastronomisk Leksikon, som nu også findes som en velfungerende netudgave, der er let at gå til på alle platforme, også mobiltelefoner.

Afslutningsvis vil jeg benytte lejligheden til at takke Rune Roepstorff Nissen, som efter Bi Skårups alt for tidlige død den 15. marts sidste år, fungerede som konstitueret præsident indtil 17. februar i år. Rune har med sikker hånd styret Akademiet gennem en vanskelig tid. Mange tak for det.

Skål!

Ole G. Mouritsen, 8. maj, 2015