

Præsidentens tale ved

Det Danske Gastronomiske Akademis Årsmiddag

den 10. maj 2025 på Restaurant Aye Aye, Admiral Hotel, København

Hjertelig velkommen til Det Danske Gastronomiske Akademis Årsmiddag. En særlig velkomst til vores gæster og diplommodtagere for 2024. Tillykke til diplommodtagerne!

Ved den årlige generalforsamling indvalgte Akademiet tre nye medlemmer. Velkommen til Nana Balle, Rasmus Willig og Mikkel Wejdemann, som alle tre er med os i aften. Vi ser frem til de nye medlemmers virke for Akademiet. Akademiet har nu 49 medlemmer, herunder 4 æresmedlemmer.

For Akademiet handler gastronomien om menneskets grundvilkår som et sansende, nydende og tænkende væsen. Gennem maden, måltidet, fællesskabet, madkulturen og måltidskulturen bliver vi mennesker. Gastronomi er selvfølgelig også knyttet til madlavning, kogekunst og smagshåndværk, menuer og spisesteder samt overvejelser over og viden om råvarer, fødevareproduktion, udvikling af smag, smagspræferencer, kvalitet, ernæringsværdi og bæredygtighed.

Der foregår løbende en debat, også internationalt, om, hvad gastronomi er og skal være og om gastronomiens rolle i et samfund under hastig udvikling, ikke mindst inden for en dagsorden om bæredygtighed i jordens fødevarer-systemer.

På den internationale gastronomikonference Spain Gastronomy Conference 2025 afholdt i Madrid 27-29. marts blev gastronomiens rolle også diskuteret helt bredt. To akademimedlemmer Susanne Højlund og jeg deltog som inviterede talere fra Danmark med indlæg om henholdsvis *Sustainability as a culinary practice: anthropological perspectives on chefs interpreting the green transition* og *The role of blue-food gastronomy for the green transition*. Konferencen var den anden i en serie, som startede i

Stockholm i 2023, og som i de følgende år vil finde sted i Brasilien og Hong Kong. Konferencen i Madrid havde undertitlen *Reframing Gastronomy*.

Hvorfor *Reframing Gastronomy*? På konferencen blev der fremsat en såkaldt *Madrid Declaration*, der fremhæver gastronomi som et politik-område ved at bemærke, hvor vigtig gastronomi er i dag for hele fødevarer- og måltidskæden i samfundet - især under de nuværende geopolitiske og miljømæssige kriser. Madrid-erklæringen står i den sammenhæng ikke alene. Der er i dag mindst ti internationale gastronomiske manifeste, erklæringer, forslag eller principper, der er blevet udviklet i løbet af de sidste tre årtier. For eksempel Slow Food-manifestet fra 1989, Nyt Nordisk Køkkenmanifest fra 2004, Europa-Parlamentets Rapport om den europæiske gastronomiske arv fra 2013, og The International Academy of Gastronomy's ti forslag fra 2023 til pleje og fremme af nationale og regionale madkulturer og kulinariske arve over hele verden, samtidig med at der lægges vægt på kreativitet. Og så nu the *Madrid Declaration: Reframing gastronomy* fra 29. marts 2025. Alle disse tiltag med deres politiske tilsnit fremhæver den voksende betydning af gastronomi og hele den tilhørende værdikæde for samfundets udvikling og menneskers velbefindende.

Madrid-deklarationen omhandler ti punkter, som jeg blot resumerer her (i min oversættelse):

1. Viden om smag, mad, ernæring og gastronomi skal indgå med større vægt i uddannelsessystemet.
2. Bevaring og anerkendelse af regional gastronomisk arv.
3. Beskyttelse af traditionelle markeder og fødevarerproducenter.
4. Styrkelse af faglig stolthed og træning af madhåndværkere og fødevarerprofessionelle.
5. Styrkelse af sociale aspekter af mad, madkultur og madfællesskaber.
6. Investering i forskning inden for gastronomi, fødevarer og ernæring.
7. Fremhævelse af WHO's anbefalinger af sund ernæring til bekæmpelse af sygdomme og fejlnæring.

8. Styrkelse af kreativ catering, i skoler, kantiner, plejehjem, hospitaler og arbejdspladser.
9. Sikring af fødevarekvalitet i relation til take-away og udbringning af mad.
10. Forstærkning af fokus på et voksende problem med social sårbarhed fødevarer sikkerhed.

Det var den politiske dimension. Så er der en forskningsmæssig. Som Per-Olof Berg fremhævede under Madrid-konferencen, er der for tiden mange internationale konferencer om gastronomi, og der spores en betydelig videnskabelig interesse for de mange forskellige aspekter af gastronomi, alt fra erhvervsudvikling, turisme, og fødevareinnovation til sundhed. Men, som Per-Olof sagde, er det som om disse konferencer behandler gastronomien som et tilbehør til hovedretten i anden disciplin, med risiko for at miste det holistiske syn på gastronomi, hvis vi fragmenterer viden i mono-disciplinære siloer, hvorved man også risikerer at miste gastronomiens akademiske troværdighed som et videnskabeligt område.

Jeg vil tillade mig at gengive nogle af Per-Olof Bergs synspunkter på, hvordan man kan begynde at betragte gastronomien som et anvendt, såkaldt hybridvidenskabeligt område, hvor kunst, historie, sociologi, psykologi, antropologi, naturvidenskab, sundhed, religion og teknologi mødes i en symfoni af smage og smagsoplevelser. At karakterisere gastronomi som et anvendt hybridvidenskabeligt område understreger sammensmeltningen og integrationen af flere, traditionelt adskilte videnskabelige discipliner, ikke bare i et traditionelt tværfagligt samarbejde. Integration, ikke blot interaktion.

En hybrid disciplin involverer en konkret blanding af koncepter, metoder og teorier fra forskellige discipliner. Blandingen fører til skabelse af ny viden og indsigt, som ikke ville være mulig at opnå inden for rammerne af en enkelt disciplin. Hybride discipliner opstår ofte som reaktion på komplekse, virkelige problemer, der kræver en mangesidet tilgang, f.eks. implementering af en grøn omstilling inden for fødevarer sektoren eller innovation af

sunde, nærende og bæredygtige fødevarer, der ikke går på kompromis med smagsoplevelse og hedonisk nydelse.

Jeg er nok ikke enig i alle Per-Olofs betragtninger, men de er bestemt forfriskende og nærmere overvejelser værd.

I relation til samspillet mellem gastronomi og videnskab skal jeg ikke undlade at gøre en bemærkning om en pudsig gastronomisk begivenhed, der optrådte, da den franske kemiker Hervé This blev tildelt årets store kulturpris, Sonningprisen, den 9. april. Der blev i den forbindelse løftet gastronomiske øjenbryn både i Danmark og internationalt. Måske har nogle af jer læst Jan Krag Jacobsens læserbrev herom i Politiken op til prisuddelingen. Jeg er selv helt enig i Jans betragtninger. Jeg blev af Universitetsavisen bedt om en udtalelse til citat i den forbindelse. Hvad jeg skrev til journalisten var følgende:

Meddelelsen om, at Sonnings Kulturpris gives til kemikeren Hervé This, har vakt betydelig forundring i både danske og internationale videnskabelige og gastronomiske kredse.

I Priskomiteens motivering står, at "Som ophavsmand til molekylær gastronomi har Hervé This været med til at revolutionere den europæiske madkultur, der også har sat Danmark på verdenskortet som en favoritdestination for gastroturister." Der er der intet belæg for at hævde. This har hverken været med til at revolutionere den europæiske madkultur eller gjort Danmark til favoritdestination for gastroturister. Madkultur ændres meget langsomt, og da slet ikke et helt kontinent, og det er Det Nye Nordiske Køkken og dets udøvere, som har bragt Danmark på det gastronomiske verdenskort.

I motiveringen står også, at This er ophavsmand til molekylær gastronomi. Det er temmelig tvivlsomt, da der var flere nøglepersoner bag det møde i Erice i 1992 om Molecular and Physical Gastronomy, hvor begrebet molekylær gastronomi først blev foreslået. På trods heraf har Hervé This i årevis i bøger og artikler ret aggressivt markedsført, at *han* har "opfundet molekylær gastronomi." Få kokke og videnskabsfolk vil nu til dags bruge udtrykket molekylær gastronomi.

Det ville være korrekt at sige, at This har skabt den gastronomiske og temmelig esoteriske retning 'note-by-note cuisine,' som med udgangspunkt i rene kemiske stoffer søger at konstruere ingredienser, retter og måltider. At Priskomiteen ikke nævner det i indstillingen, er nok forståeligt, da denne retning i gastronomien for mange smager af ultraproceseret mad.

Madkultur, gastronomi, videnskab og godt madhåndværk er uløseligt forbundet, og det er på sin plads at fejre det med en kulturpris. Sonning-priskomiteen kunne havde gjort det ved at pege på en rigtig kulturpersonlighed, f.eks. den mere beskedne amerikaner Harold McGee, hvis arbejde er bredt anerkendt internationalt af både kokke og videnskabsfolk. McGee var endda en af arrangørerne af mødet i Erice i 1992 om Molecular and Physical Gastronomy.

Jeg kan nævne, at universitetsavisens journalist valgte ikke at bringe noget citat fra min udtalelse.

Jeg vil her til sidst henlede opmærksomheden på nogle af de kommende medlemsarrangementer i Akademiet.

- Den 27. maj *Om ost og gastronomi* på AarhusTech arrangeret af Susanne Højlund og Bettina Buhl.
 - Den 18. juni *Besøg på Hotel og Restaurantskolen* arrangeret af Johan Dal.
 - Senere kommer et arrangement på lex.dk om integrationen af *gastrolex* i *lex.dk* arrangeret af Jacob Møllerup samt et arrangement på det Kongelige Bibliotek om *kogebøger* arrangeret af Caroline Nyvang og Kirsten Rohde. Mere herom senere.
- Forslag til medlemsgenerede aktiviteter modtages gerne.

Mad, smag og fælles måltider kobles i hjernen til følelser og ofte langvarige erindringer. Med de ord vil jeg ønske, at måltidet, selskabet og samtalen omkring måltidet her i aften bliver både berigende og erindringsværdigt.

Velbekomme!

Ole G. Mouritsen

Præsident