

Præsidentens tale ved

Det Danske Gastronomiske Akademis Årsmiddag den 28. februar 2026 på Restaurant ESSE, Trelleborggade 13A / 13B, 2150 Nordhavn

Hjertelig velkommen til Det Danske Gastronomiske Akademis Årsmiddag. En særlig velkomst til vores gæster og diplommodtagere for 2025. Tillykke til diplommodtagerne!

Det Danske Gastronomiske Akademi definerer gastronomi, som menneskets refleksioner over kogekunsten, måltidet og madkulturen. Disse refleksioner tager udgangspunkt i menneskets interaktion med del af verden, som vi spiser, altså **mad** og ikke bare fødevarer, næringsstoffer og kalorier. Hertil bruger vi alle vores fem sanser: at se, at høre, at føle, at lugte og at smage. Alle disse sanseindtryk fortolker vi en ramme af kultur, tradition, erindringer, psykosociale forhold samt relationer til andre mennesker. Nydelse og sensorisk bedømmelse af maden er her også helt central. Vi siger også, at smagen er kongen i gastronomien.

Lige siden antikken, især med de græske filosoffer Platon og Aristoteles, og nærmest op til i dag har man opstillet de fem sanser i en slags hierarki med smags- og lugtesansen i bunden, og syns- og høresans som de fineste. Den tyske filosof Immanuel Kant placerede i 1700-tallet også lugt- og smagssanserne nederst i sit sansehierarki. Lugt og smag blev anset for urene sanser og som 'ikke-æstetiske' og alt for nært forbundet med dyrisk begær og umiddelbar nydelse frem for objektiv erkendelse.

Så hvor efterlader det gastronomien og madlavningen, hvor vi betragter smagen og nydelsen som kongen.

Vi kan i dagens kunst- og kulturverden observere, at en reverens for de fine sanser, at se og at høre, stadig er dominerende. Vi går på kunstmuseer (med billedkunst), vi går til koncerter, opera og skuespil, og ser vi film, alle udtryksformer, som appellerer til øje og øre, og som ofte betragtes og betegnes som kunstformer. De får endda statens kunststøtte. Men vi har i Danmark ikke et museum for smag og lugt. Ja, vi har ikke et museum eller en kulturinstitution dedikeret til gastronomi. Er gastronomi da ikke kunst? Kan gastronomi ikke være kunst under visse omstændigheder?

Emnet gastronomi og kunst blev diskuteret ved et stort møde i DRs Koncertsal for en måneds tid siden, hvor Spora og Restaurant Alchemist inviterede til det stort anlagte internationale symposium *Convergence*. Konferencen udgår fra det såkaldte *Global Culinary Network*, som er et tværfagligt forum, der forbinder fødevarerprofessionelle på tværs af alle områder, og som arbejder hen imod et fælles mål om global bæredygtighed. Netværket samler aktører på tværs af det kulinariske landskab og har som formål at styrke udviklingen af et bæredygtigt globalt

fødevarer-system, bl.a. ved at forbinde kulinariske kreative kokke med aktører inden for videnskab, akademisk og fødevarer-industri.

Symposiet *Convergence* samlede mere end tusind tilhørere, herunder 60 af verdens kokke fra top-100 listen. gennem oplæg beskrev kokke deres arbejde, og ideerne bag, angående valg af råvarer, tilberedning og præsentation af retter i både gastronomisk, kulturelt og samfundsmæssigt perspektiv. Ingen tvivl om, at nogle af disse kokke på mange måder arbejder som kunstnere, og resultatet af deres arbejde, retterne, kan betragtes som et 'værk', som andre da må bedømme, om det er kunst, nu ved at anvende alle fem sanser, inklusive de tre ringere: smag, lugt og følelse.

På mødet annoncerede kulturminister Jacob Engel-Schmidt overraskende, at ministeriet nu vil undersøge, om gastronomi kan anerkendes som en kunstform. I så fald vil det betyde en ændring i den almindelige danske kunstforståelse. Sikkert dog ikke for de fleste, der er samlet her i aften.

Hvad der kommer ud af ministerens tiltag, må vi så se. Og om en sådan eventuel statsanerkendt anerkendelse har betydning for dansk gastronomi som en kunstform eller som en slags performativ kunstform, er der nok mange meninger om. Men man kan da i det mindste se tiltaget som en omkalfatring af det ellers fastlåste sansernes hierarki og et velkomment fokus på dansk gastronomi, som meget mere end noget, der er velegnet til at styrke dansk økonomi og gastroturisme.

Det er uklart, om kokke vil betragte sig selv som kunstnere. Flere har allerede sagt fra. Operasangeren Peter Lodahl, som var med i diskussionen på scenen ved symposiet og som sang Puccini ved symposiets start, sagde, at han aldrig omtalte sig selv som kunstner. Andre må bedømme, om hans sang er kunst. Det er i relationen mellem mennesker og værket, at kunst, også stor kunst, kan blive til.

-o-

Det var lidt fra gastronomiens store scene. Nu lidt fra den mindre og måske mere nærværende i dagligdagen og måske også her i aften. Det handler om det lille udtryk *kakushi-aji*. *Kakushi-aji* er japansk og betyder 'skjult smag.' Så ikke alene en af de laveste sanser, men ovenikøbet en skjult en af slagsen.

Kakushi-aji kan henvise både til noget, man tilsætter en ret, og selve teknikken, der involverer tilsætning af en lille, diskret ingrediens til en ret for at forbedre dens dybde, balance eller umami uden at være overdrevent mærkbar. Nogle japanere bruger udtrykket i endnu bredere forstand ved at lade *kakushi-aji* henvise til alle de færdigheder og al den opfindsomhed, som kokken har udvist, herunder usynlig omhu og hensyntagen til ingrediensernes sæson og oprindelse. Roden til *kakushi-aji* er filosofisk knyttet til en hensyntagen til medmennesket eller gæsten, - den spisende. *Kakushi-aji* har dermed konnotationer til begreberne omtanke og

taknemmelighed (*kansha*), der gennemsyrrer den traditionelle japanske madkultur *washoku*. Brugen af *kakushi-aji* går også ud over mad, smag og aroma, når det fortolkes som et 'skjult præg' relateret til en subtil fremtoning af håndlavede materialer, borddækning, dekorationer, rum, baggrundslyde osv. - indtryk, der nærmest umærkeligt er som en mild brise.

Kakushi-aji i forhold til mad er uvægerligt forbundet med en søgen efter velsmag, balance, dybde og harmoni i madlavning, uden at den spisende nødvendigvis bemærker, hvilke krydderier, smagsstoffer og tilbehør, kokken har brugt for at fremme en holistisk sensorisk oplevelse. I den forstand er smagen skjult. *Man erkender den bedst, når den ikke er der.*

Hver madkultur har sine typer af *kakushi-aji*. En knivspids salt, en dråbe fiskesauce, lidt chokolade, lidt smør, lidt vin, lidt tørret svamp ... *Kakushi-aji* er tæt knyttet til umami-synergi og *koku*-attributter, hvad enten det kommer fra japansk dashi og sojasauce, romersk garum, italiensk parmesanost, dansk gammelknaas eller vietnamesisk rejepasta, alt sammen i så små mængder, at man ikke kan erkende, hvorfra den skjulte smag kommer fra, men resultatet af velsmag er umiskendeligt.

Det er interessant, at *kakushi-aji* har en vis lighed med det gamle europæiske begreb *osmazom*, der stammer fra oldgræsk og betyder lugten og smagen af kødsuppe, som meget levende beskrevet af Brillat-Savarin (1755-1826) i *Smagens Fysiologi*. Brillat-Savarin skriver, at den kok, som stjæler *osmazomet*, han skal jages på porten. Uden *osmazom*, ingen velsmag.

Kakushi-aji kan måske fremstå som et noget sløret begreb på samme måde som begrebet velsmag. Det er dog værd at udforske *kakushi-aji* yderligere som et gastronomisk værktøj i den kulinariske værktøjskasse, da det generelle koncept med at tilsætte til en ret små mængder af et krydderi, en aroma, en smag eller et kondiment, hvis egen smag ikke er mærkbar (og på den måde skjult) og ikke skiller sig ud, kan føre til en rigere smag af en ret. Efterhånden som en bedre forståelse af det molekylære, fysiologiske og neurologiske grundlag for multimodale interaktioner etableres, kan det måske vise sig muligt at sætte begrebet *kakushi-aji* ind i en mere systematisk ramme.

I mellemtiden kan et fokus på begrebet *kakushi-aji* give både et perspektiv og en konstruktiv metode til at operationalisere praktiske kulinariske aktiviteter rettet mod både smagfuld maddesign og fødevarerinnovation. En samling af opskrifter på kondimenter og smagstilsætninger, samt indsamling af erfaringer med at bruge *kakushi-aji*-konceptet i bred forstand, kan være en værdifuld aktivitet, når man træner kokke og andre smags- og madhåndværkere på alle uddannelsesniveauer, herunder erhvervsskoler. Som en bonus ved sådanne aktiviteter kan den såkaldte **tavse kokkeviden** afdækkes og sættes i en kontekstuel ramme.

Jeg vil på den baggrund invitere jer til at være smagsdetektiver her i aften. Kan I finde *kakushi-aji* i Matt Orlandos mad? Lægges I mærke til resultatet af den omhu og respekt for råvarerne, som kokkene har udvist? Fornemmer I respekten i det hensyn, der er lagt i måltidet med hensyn til både velsmag og bæredygtighed?

Velkomme!

Ole G. Mouritsen

Præsident