

**Præsidentens tale ved
Det Danske Gastronomiske Akademi's årsmiddag
den 8. april, 2017, på Restaurant Liefroy, Nyborg**

Hjertelig velkommen til Det Danske Gastronomiske Akademi's årsmiddag. En særlig velkomst til vores gæster og diplommodtagere. Tillykke til diplommodtagerne!

Jeg vil gerne her i aften tale lidt om måltidet og fællesskabet i måltidet, som jo er kernen i vores madkultur. Hvad kan være mere relevant ved en gallamiddag i et gastronomisk akademi.

Måltidet kan skabe fællesskab, det kan styrke et eksisterende fællesskab, og det kan kvalificere fællesskabet. Det kan minde os om, hvor vigtigt et fællesskab er.

Hvem husker ikke festmåltidet i Babettes Gæstebud. Mens måltidet skrider frem, opløses gamle fjendskaber, og fællesskabet samler sig. Fællesskabet omkring måltidet bærer sin helt egen magi.

Vi skal mindst 1,9 mio år tilbage for at finde roden til dette magiske fællesskab. Tilbage til den tid, hvor antropologer mener, at vores forfædre begyndte at bruge ilden til at tilberede den førhen rå føde.

Man kan med en vis ret sige: I begyndelsen var måltidet.

Madlavning gør os til mennesker

Fællesskabet omkring måltidet er blandt andet, og måske netop især opstået, fordi mennesket begyndte at varmebehandle sin mad ved ilden. Og bemærk, at vi er den eneste art, som varmebehandler sin mad!

Den amerikanske Harvard-antropolog Richard Wranghams har påvist, at madlavning over ilden er en vigtig årsag til menneskets evolutionære succes. At madlavningen på en måde gjorde os til mennesker, som han har beskrevet i sin vidunderlige bog *Catching Fire*.

Før ilden, spiste vores forfædre den samme slags mad, som de højere primater og aberne gør i dag: dvs. rå, ubehandlet og svært fordøjelig mad. Den slags mad ville kræve en tredjedel af døgnets timer til at tygge og fordøje, vel at mærke efter, at man har brugt lige så lang tid på at samle maden ind.

Ved at tilberede maden over ilden, blev madens næringsstoffer mere tilgængelige, smagen forbedredes, og maden blev blødere og nemmere at spise. Tænk på hvor kort tid, I hver dag bruger på at tygge, og gå hen og sammenlign med aberne i zoo! Det mindre tyggeri har faktisk været med til at give vores ansigt den form, det har, men det er en helt anden historie.

Næring og dermed mere energi var helt afgørende faktorer for udviklingen af menneskets store hjerne. Vores store hjerne bruger ca. 30% af vores energi, og derfor har den varmebehandlede og næringsrige mad været vigtig for vores udvikling.

Fællesskabet danner sig

Man kan nu forestille sig i en fjern fortid, at mændene gik på jagt og skaffede mad, mens kvinderne passede på ilden, så den var klar til at tilberede dagens fangst. Denne arbejdsdeling bærer allerede antydningen af den slags fællesskaber, som man kan kalde familier eller i hvert fald madkæresteri. Vi kan se for os, at den tilberedte mad blev spist i fællesskab omkring ilden. På den måde kan man måske også sige, at ilden gav anledning til pardannelser og bærer skylden for ægteskabet.

Den varmebehandlede mad gjorde på den måde fællesskabet muligt. Men meget mere end det. Fordi der ikke skulle bruges så lang tid på at tygge den rå mad, blev der frigjort tid. Det at vores forfædre ikke længere skulle bruge otte timer om dagen på at samle mad og andre otte timer på at tygge den, gjorde, at der nu blev tid til noget andet. Og det er den tid, som antropologerne mener har gjort det muligt at opbygge sociale strukturer, kulturer og udvikle sprog - som jo i sig selv ikke er nødvendige for overlevelse.

Måltidet er kærlighed og respekt

Madlavning ved bålet civiliserede mennesket, og måltidet blev et samlingspunkt i hverdagen. Ved måltidet byder man hinanden maden, også selv om man ikke selv har lavet den, og det ligger der noget meget grundlæggende i. Man viser gennem måltidet kærlighed, slægtskab og fællesskab.

I måltidet ligger en respekt overfor hinanden, men også en respekt overfor den gave, det er at få mad — noget som vi i den grad har glemt, fordi mad i vores samfund i dag er på alle hylder og nem at anskaffe. Vi værdsætter ikke maden på samme måde som tidligere, hvor det daglige brød var, hvad det drejede sig om. Selve livsgrundlaget.

Omsorg for fællesskabet

Men det fælles måltid kræver omsorg. Nutidens vigende respekt for maden og måltidet kræver vores opmærksomhed. Især optakten til et måltid og værtskabet for måltidet er betydningsfuld for fællesskabsfølelsen. Ved at tale om, hvad skal man spise og være med til at skaffe de råvarer, der skal indgå i et måltid, kan man skabe bedre forudsætninger for, at måltidet bliver til et reelt fællesskab.

Borddækning og anretning af maden i faste genkendelige rammer kan være med til at understrege betydningen af måltidet. Konsistent prioritering af det daglige fælles måltid over arbejde, elektroniske skærme og alskens fritidsaktiviteter skaber kontinuitet. Kontinuitet er vigtig. For udover, at måltidet har karakteriseret os som mennesker, så skaber måltidet kontinuitet for den enkelte gennem livet, men også for familien og gennem generationerne.

I dag er det fælles aftensmåltid ikke længere en absolut ting, men ofte noget man ser let på. Man spiser tit ikke samtidigt, for det er vigtigere at deltage i andre aktiviteter end at værne om fællesskabet omkring måltidet. Og det gælder ikke kun fællesskabet, hvor man spiser sammen, men også det, hvor man forbereder og tilbereder maden sammen, og hvor man følger op bagefter. For mange er måltidet desværre blevet noget, der bare skal overstås. Det er blevet til en station på vej fra en ting til en anden.

Fællesskab og det gode, sunde liv

I dag bor og lever et rekordstort antal mennesker alene, enten fordi de selv har valgt det, eller fordi de har mistet partner eller familie. Den lille enhed, familien, som i tidens morgen fandt sammen ved ildstedet, er gået hver til sit. Det betyder, at mange spiser alene. Hvad det betyder for os evolutionært, kan man kun gætte på. Men hvis det fælles måltid har en evolutionær funktion, vil evolutionen i længden udradere dem, som spiser alene. Det lyder som brutal Darwinisme, men kan måske give mening, når man ser det i sammenhæng med kostbetingede livsstilssygdomme.

Det har altid været et mysterium, hvorfor folk i middelhavslandene traditionelt har færre livsstilssygdomme end andre. Man taler om den sunde middelhavskost. Men hvis man går gennem de enkelte elementer af denne kost, er de i sig selv ikke mere eller mindre sunde, end det vi spiser, eller det andre spiser. Men i middelhavslandene, hvor måltidet er det, dagen drejer sig om, er det en tradition, at man mødes ved måltidet, man tilbereder det hjemme, og alle spiser sammen. Det kan være denne stærke måltidskultur, som er afgørende for et velafbalanceret kostindtag, der i sidste ende giver et sundere liv.

Måltidskultur hænger altså sammen med det gode og sunde liv. På trods af den viden har det fælles måltid svære tider. For som det ser ud for tiden, er måltidet ofte blevet noget, som blot skal overstås, og omsorg for råvarer og madlavning har vanskelige kår.

Derfor er det opmuntrende, at der rundt omkring i disse år bliver gjort en lokal indsats for at skabe måltidsfællesskaber, både for små og store grupper af personer, og ofte på tværs af alder.

Årets diplommodtager Lennart Lajboschitz fra Folkehuset Absolon er en fin eksponent for denne vigtige udvikling. På Absolons hjemmeside står: *”Vi tror på, at det, der giver livet værdi, er de sociale bånd vi knytter med hinanden”* – og herefter vil jeg tilføje – især under det fælles måltid.



Måtte det fællesskab, vi kommer til at opleve i aften i hinandens selskab omkring et godt måltid, være med til at minde os om, hvad der gør os til mennesker.

Skål!

Ole G. Mouritsen, 8. april, 2017