

**Præsidentens tale ved
Det Danske Gastronomiske Akademi's Årsmiddag
den 6. april 2018
på Restaurant Mielcke & Hurtigkarl, Frederiksberg**

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

Jeg vil benytte lejligheden til at byde velkommen til fem nye akademimedlemmer og et æresmedlem, som blev indvalgt på Generalforsamlingen den 22. februar 2018.

Velkommen til de nye medlemmer:

1. **Katja Seerup Clausen** (kommunikation, projektledelse og events på den danske gastronomiske scene)
2. **Annette Hoff** (mange og vægtige bidrag til dansk madhistorie og gastronomi)
3. **Per Kølster** (indsats for dansk gastronomi, bl.a. i relation til brug af økologiske fødevarer)
4. **Susanne Knöchel** (omfattende videnskabelig indsats for forbedring af fødevarerets kvalitet, som jo er grundlag for al god gastronomi)
5. **Jonatan Leer** (arbejde med madkultur, herunder bred formidling af viden om mad, madkultur og måltider)

En særlig velkommen til et nyt æresmedlem

1. **Claus Meyer** (gastronomisk entreprenørskab, iværksætter, forfatterskab, gastronomisk virksomhedsstiftelse og meget andet). Mere end tredive års indsats for at højne dansk gastronomi og madkultur, hele vejen fra produktion og madlavning, over forskning, rådgivning og formidling, til virksomhedsdannelse og restaurantdrift til det allerhøjeste niveau.



Jeg har i min tale de sidste par år talt om madkultur og spisekultur. I dag vil jeg sige noget ganske kort fra min egen verden, altså om gastronomisk og kulinarisk videnskab.

Den franske jurist og politiker Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) har i sin bog *Smagens fysiologi* fra 1825 på baggrund af sine egne observationer skrevet om det at spise og smage og herunder beskrevet smagens fysiske dimension, som han kalder "smagens mekanik." Selv om Brillat-Savarins bog i mange henseender er et typisk tidsbillede og en personlig beretning, er hans originale refleksioner over mad og smag, med hans egne ord "meditationer over transcendent gastronomi," vel noget af det første, man kan kalde et forsøg på at fremsætte en slags teori om smagen og det at spise. Det er interessant at bemærke, at moderne teoridannelse på flere punkter forudskikkes af Brillat-Savarins værk.

Det er helt klart, at der her ikke er tale om en kokebog, men om refleksioner over mad og det at spise. Vi lægger også mærke til, at det fremhæves, at beskrivelsen har et teoretisk element. Det er med denne akademiske og reflekterede tilgang, Brillat-Savarin har gjort sig fortjent til at blive omtalt som gastronomiens far. Det har ganske givet været kontroversielt i begyndelsen af 1800-tallet at akademisere over mad og madkunst, som snarere har været omklamret af gourmander og gourmeter end af gastronomer. Med gastronoien kommer et vist mål af objektive observationer og systematiske betragtninger ind i beskrivelsen af mad og smag.

Det er ikke noget nyt, at mennesket har reflekteret og teoretiseret over maden og kokekunsten. Nysgerrighed kender ingen grænser, og spørgsmål om råvarer, hvad der sker under opbevaring og tilberedning, hvorfor maden smager, som den gør, og hvilke næringsstoffer der er i, har vi nok alle stillet. Den tyske kemiker Friedrich Accum (1769-1838) indførte betegnelsen kulinarisk kemi og lagde dermed vægt på betydningen af kemien for mad og madlavning.

Nu til dags vil man nok sige, at gastronomi dækker over kokekunst og videnskaben om maden, omfattende kvalitet af råvarer, tilberedningsteknikker, smag, nydelse, æstetik samt madkultur og madhistorie i bredeste forstand. Det er meget tankevækkende beskrevet i vores medlem, filosofen Martin Marchman Andersnes fremragende bog *SMAG: På sporet af en gastronomi* fra 2015. Der er mange veletablerede videnskaber, som knytter sig til gastronoien, fx fødevarekemi og -teknologi, levnedsmiddelvidenskab, sensorik og human ernæring.

Den britisk-ungarske fysiker Nicolas Kurti og den franske kemiprofessor Hervé This var hovedkræfter i en bevægelse, der fik startskuddet 1969, da Kurti i Royal Society i London holdt en forelæsning kaldt *Fysikeren i køkkenet*. Denne bevægelse fik senere betegnelsen molekylær gastronomi,

og den gav anledning til en ny form for samarbejde mellem kokke og videnskabsfolk. Samarbejdet var karakteriseret ved, at kokke stillede videnskabelige spørgsmål til ingredienser og teknikker, og videnskabsfolk forsøgte at finde svar og sammen med kokkene at finde på nye retter og teknikker. Der var især bud efter fysikere og kemikere. På den hjemlige front har kemikeren Thorvald Pedersen været pionér på området og siden 1988 forfattet en stribe af populærartikler og bøger under overskriften Kemikeren i køkkenet. Et nærmere blik på, hvad der er blevet kaldt molekylær gastronomi, afslører imidlertid, at i mange tilfælde indgår der slet ikke molekylære betragtninger, men dog ofte en systematisk, kvantitativ og i visse tilfælde videnskabelig tilgang til madlavning og gastronomi. Selve ordet molekylær gastronomi haft dog en magisk effekt og ikke mindst skabt fornyet og stor interesse for gastronomi, god mad og madlavning i en bred befolkningsgruppe.

Den britiske fysiker Peter Barham og en række danske kolleger, bl.a. vores medlem Leif Skibsted, forsøgte for nogle år siden at definere molekylær gastronomi, og hvordan denne nye videnskab adskiller sig fra gastronomi og skrev i en artikel, at “molekylær gastronomi er det videnskabelige studium af, hvorfor noget mad smager forfærdeligt, noget godt og andet igen helt vidunderligt.... Formålet med den molekylære gastronomi er at afdække de grundlæggende principper, som ligger bag vores individuelle nydelse af mad.” På den måde balancerer Barham og hans kolleger på en knivskarp æg, hvor man på den ene side betragter mad og kogekunst som materialer og teknikker og på den anden side vedkender sig det faktum, at der er passion, sanser og følelser forbundet med at tilberede og spise mad. Det er bemærkelsesværdigt, at der i Barhams definition slet ikke optræder ordet “molekylær”, selvom det i en vis forstand er underforstået.

Jeg har sammen med en række kolleger siden 2002 beskrevet vores tilgang til studier af mad – set gennem en fysikers briller og med anvendelser af fysikkens begreber og teknikker – som gastrofysik. Vi mener, at det er et nyt og lovende forskningsområde. Maden og madlavningen som genstandsfelter bliver et nyt område for fysikken at udforske.

Der foreligger muligvis et uudnyttet potentiale for at skabe fornyelse og opnå grundvidenskabelige landvindinger igennem en målrettet indsats for at bringe fysikken ind i gastrovidenskabens. Det er ikke sikkert, at det vil lykkes, og indsatsen vil derfor være forbundet med en vis risiko. Men uanset hvad kan en sådan indsats ikke undgå at skabe resultater, som både vil give ny grundvidenskabelig indsigt og kunne føre til potentielle anvendelser. Maden bliver motor for videnskabelig udvikling.

I dag er mad og smag således genstand for videnskabelige studier og undersøgelser, som trækker på mange forskellige traditionelle fagdiscipliner, for eksempel fysiologi, psykologi, antropologi, pædagogik, fødevarevidenskab, ernæringsvidenskab, sensorik, kemi og fysik, såvel som en række nyttilkomne, mere tværdisciplinære fagområder, for eksempel kulinarisk kemi, molekylær gastronomi, neurogastronomi og gastrofysik. Neurogastronomi er et udtryk skabt af Yale-neurobiologen Gordon Shepherd, som er ved at skabe et videnskabeligt grundlag for forståelsen af den multimodale integration af de forskellige sanseindtryk i hjernen. Det er muligt, at gastrofysik sammen med neurogastronomi kan komme til udgøre et egentligt videnskabeligt grundlag for gastronomien.

Den konkrete anvendelse af en gastrofysisk tilgang tager normalt udgangspunkt i en såkaldt gastronomisk observation eller et nysgerrigt spørgsmål, der måtte komme op under en tilberedningsproces i køkkenet. Problemstillingen forsøges derefter belyst ved en kvantitativ, eksperimentel og teoretisk analyse af proces og fødevareemner i et gastrolab, hvilket fører til en ny indsigt i, hvad der f.eks. giver maden en særlig smag og tekstur. Herfra går man så tilbage i køkkenet igen med forslag til forbedringer og evt. fremstilling af et nyt produkt (en opskrift eller en ret) med en særlig smag og tekstur.

Jeg kan oplyse, at ordene videnskab og forskning ikke optræder i Regeringens GASTRO 2025-plan. Det endda på trods af, at mange danske restauranter nu bygger testkøkkener og gastronomiske laboratorier.



For at alt dette ikke skal blive for abstrakt, lad mig give jer et eksempel på, hvordan et gastrofysisk projekt kunne forløbe. Jeg har fornylig sammen med kokken Klavs Styrbæk og en gruppe af studerende, forskere og kokke på Nordic Food Lab på Københavns Universitet, kaldet *Blækspruttebanden*, stillet os det spørgsmål: hvorfor spiser danskerne ikke blæksprutter?

Blækspruttebanden har sat sig for at arbejde med danske, tiarmede blæksprutter af torpedotypen. Vores ønske er at studere, både i laboratoriet og i køkkenet, blæksprutternes gastronomiske potentiale på et videnskabeligt, gastrofysisk grundlag, hvor videnskaben er tæt koblet til gastronomi og kogekunst. Målet for studierne er ikke alene at udforske forskellige tilberedningsmetoder med henblik på at opnå interessant smag og tekstur, der passer til danske ganer, men også at sætte fokus på, at der i danske farvande i form af blæksprutter er et uudnyttet potentiale for

fødevareinnovation og produktudvikling. Gruppens arbejde er sideløbende forbundet med en formidlingsaktivitet henvendt til børn, unge og den brede befolkning i regi af forsknings- og formidlingscenteret Smag for Livet. Vi har fornylig afholdt en blækspruttedag for skoleelever og en workshop for kokke og fiskere, og næste måned etablerer vi en pop-up restaurant med en hel menu af blæksprutter. I er alle hermed inviteret.



Nu skal vi forlade videnskaben og komme tilbage til det fælles måltid, hvor der vist nok ingen blæksprutter er på menuen. Jeg er udmærket klar over, at man ikke behøver nogen videnskab for at nyde maden og selskabet her i aften. Jeg er dog så naiv at tro på, at på samme måde som en vis viden om kunsthistorie, stilarter, og personallhistorie kan forstærke den totale oplevelse af en kunstudstilling, så vil lidt viden af sammenhængen mellem håndværket og videnskaben bag den mad vi spiser give en større og længerevarende oplevelse af både mad, smag og fællesskab.

Ole G. Mouritsen
6. april, 2018