

**Præsidentens tale ved**  
***Det Danske Gastronomiske Akademis Årsmiddag***  
**Akademiets 60-års jubilæum**  
**den 3. maj 2024, Søllerød Kro, Søllerød**

---

Hjertelig velkommen til Det Danske Gastronomiske Akademis Årsmiddag. En særlig velkomst til vores gæster og diplommodtagere for 2023. Tillykke til diplommodtagerne!

Ved den årlige generalforsamling indvalgte Akademiet tre nye medlemmer. Velkommen til Betina Buhl, Christian Andersen og Johan Dal. Bettina og Johan er med os i aften. Akademiet har nu 46 medlemmer, herunder 4 æresmedlemmer.

Denne Årsmiddag er noget særligt, fordi Det Danske Gastronomiske Akademi i år kan fejre 60-års jubilæum. Det er bl.a. derfor middagen holdes her på Søllerød Kro, som gennem årtier har haft en høj stjerne på den gastronomiske himmel.

Det Danske Gastronomiske Akademi har nu eksisteret i 60 år. Akademiet er formelt set en forening af privatpersoner, som arbejder for at fremme mad- og måltidskulturen i Danmark, uafhængigt af kommercielle interesser, offentlige institutioner og faglige organisationer.

60 år er jo ingen alder. Alligevel er der sikkert nogle, som har spurgt sig selv, om der i 2024 stadig er brug for et gastronomisk akademi. Akademiet blev dannet i en tid, hvor man næppe ville tale om gastronomi eller et højt gastronomisk niveau på danske kroer, restauranter eller andre spisesteder. Akademiet blev stiftet af en række af tidens selvbestaltede kulturpersonligheder og kendisser, som mente, at der måtte gøres noget ved niveauet, og hvad, der skulle gøres, var især at hente inspiration fra det franske køkken. Det er derfor, at Claus Tingstrøm hvert år ved uddeling af Akademiets hædersdiplomer kan berette den samme gode gamle historie om, at der på et tidspunkt blev uddelt et

hædersdiplom til en ostehandler på Gl. Kongevej, som havde gjort sig fortjent hertil alene ved at indføre og sælge franske oste.

Gennem de seneste 60 år er gastronomien gået fra at være noget, som eliten talte om i forbindelse med 'fine dining,' til at sætte Danmarks restauranter på verdenskortet. Og – måske mere afgørende – til at være en motor for nødvendige ændringer i samfundet, når det gælder fødevareproduktion, kvalitet og forbrug af fødevarer og tilberedning af måltider med respekt for mennesker og klode.

Jeg tænker derfor selv, at på trods af, at danske restauranter nu kan smykke sig med 45 Michelinstjerner, og fødevarer, mad og madkultur er daglige diskussionsemner, så har Det Danske Gastronomiske Akademi en eksistensberettigelse, fordi vi insisterer på fortsat omsorg for den mad, vi spiser, og hvad der hertil hører af refleksioner over mad, smag, kogekunst, måltider, værtskab, madkultur og maddannelse. For Akademiet handler gastronomien om menneskets grundvilkår som et sansende, nydende og tænkende væsen. For Akademiet er gastronomi 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. Disse mange forskellige facetter af gastronomi ses afspejlet i Akademiets stærkt tværdisciplinære medlemsskare, med næsten lige så mange forskellige kompetencer inden for gastronomi, som vi er medlemmer.

Læg mærke til, at jeg ikke har defineret, hvad gastronomi er, men snarere hvad det kan være og gøre. Det kommer vi tilbage til.

Ved jubilæer er der tradition for at se tilbage, måske rose sig selv lidt og glæde sig over fremskridt og sørge over fortidens tabte dyder. Det vil jeg ikke gøre i aften. Men jeg vil dog fremhæve to af Akademiets vigtigste indsatsers gennem årene: Den årlige uddeling af hædersdiplomer til ildsjæle inden for dansk gastronomi; og publikationen af Gastronomisk

Leksikon og den elektroniske version gastrolex.dk, som nu får yderligere liv, fordi leksikonets artikler også kommer til at optræde i Det Danske Nationalleksikon, lex.dk.

Men Akademiet fejrer alligevel sig selv på en måde ved at udgive et jubilæumsskrift — et festskrift med titlen *Gastronomiens spor i det danske samfund*. Vi vil gerne tænke på, at dette jubilæumsskrift er en gave fra Akademiet til alle danskere, som interesserer sig for gastronomiens rolle i samfundet, — helt bredt. I skal nu være med til at pakke denne gave ud og få den ud i verden. De Akademimedlemmer, som endnu ikke har fået et eksemplar, får et her i aften, og der bliver også mulighed for at købe ekstra eksemplarer til en særpris på 175kr, dvs. med 30% rabat. Jubilæumsskriftet sætter lys på nogle af de spor, gastronomien har sat i det danske samfund gennem de sidste seks årtier, set fra de mange forskellige synsvinkler, som en række iagttagere og aktører fra Akademiets kreds har anlagt fra hver deres udkigstårn.

Jubilæumsskriftet er allerede blevet pænt omtalt et par steder. Erling Madsen fra De Danske Madpublicister skriver:

Hvor er det befriende, når en jubilæumsbog ikke er fyldt med selvrosende tilbageblik over jubilarens fortræffeligheder – dato for dato, år for år.

Det er en bog om akademiets 60 år, men nok så vigtigt er det en beskrivelse af samfundsudviklingen: På det gastronomiske område, men den dokumenterer også, hvordan mad og gastronomi hænger sammen med udviklingen af samfundet.

Og da det også er en debatbog, sætter den også spørgsmålstegn ved om alt nu også er godt.

Det er heller ikke så ringe, at jubilæumsbogen bruger historien til at kigge fremad – og dermed skabes et flot perspektiv.

Så hvad kan gastronomi være, og hvad skal gastronomi være? Det kan man nu blive klogere på ved at læse i jubilæumskriftet, som indeholder 21 artikler skrevet af 20 personer, der hver giver deres bud på, hvilke spor gastronomien har sat sig i det danske samfund gennem de sidste 60 år, samt et glimt af, hvordan gastronomien fremover vil sætte sit præg på det danske samfund og dets udvikling. Det bliver tydeligere år for år, at gastronomien kommer til at spille en voksende rolle i fremtidens samfund, ikke kun på restauranter og andre spisesteder, men også for vores sundhed og helbred samt for bestræbelserne med at skabe mere bæredygtige fødevarer-systemer.

Tak til alle jer, som skrevet de mange berigende, indsigtfulde og øjenåbnende artikler om filosofi, hverdagsgastronomi, historiske udviklinger i madkultur og fødevarerproduktion, madkundskab og maddannelse, neurogastronomi, innovation, bæredygtighed, den danske restaurantscene og madanmeldelser, kogebøger, værtskabets betydning, Måltidets Hus, vin, gastronomi i storkøkkener, kantiner og på hospitaler, madkultur og religion, mad i medierne, madevents, personlige madrejser samt det venetianske køkken set med danske briller.

Som det fremgår, har festskriftet ikke fokus på fine dining, stjerne-restauranter og berømte kokke, men mange af artiklerne er skrevet af personer med kokkefaglig baggrund.

Så der meget spændende og relevant viden at hente om gastronomi i festskriftet. Jeg vil her til sidst sige lidt om et emne, der ikke står noget om, måske fordi det er vanskeligt at beskrive. Det har noget at gøre med kærlighed. Den artikel i festskriftet, som nok mest direkte kommer ind på dette emne, er Claus Meyers artikel om at påtage sig et værtskab i verden og om at udvise generøsitet og gæstfrihed i forbindelse med måltidet.

For at anskueliggøre, hvad jeg mener, vil jeg tage litteraturen til hjælp. Jeg har lige læst en lille novellesamling af den japanske forfatter Hisashi Kashiwai med titlen *Kamogawa-washokudo*, dvs. Kamogawas køkken, der i den engelske oversættelse er blevet til *The Kamogawa Food Detectives*. Det lyder som en dårlig krimihistorie. Men bogen er faktisk

en perlerække af små historier om forholdet mellem mennesker, mad, smag, erindringer og kærlighed. Alle historierne er alle bygget op på samme måde og afspejler forskellige menneskers forhold til en særlig ret eller et specielt måltid, de gerne vil bringe frem fra erindringen.

Historierne foregår et sted i Kyoto nær et tempel i en helt anonym bydel og i et kedeligt gråt hus, som indeholder en lille usædvanlig restaurant, som hverken er skiltet eller bærer tegn på, at der bag indgangsdøren tilberedes og serveres mad. Der er heller ingen menu. Stedet drives af Nagare Kamogawa (som har givet navn til bogens titel) og hans ugifte datter Koishi. Nagare er tidligere politiefterforsker, altså detektiv. Det er mest lokale gæster, som kender stedet og spiser der, men indimellem kommer der en fremmed, som det er lykkedes at finde stedet alene på baggrund af en annonce i et gastronomisk magasin.

Annonceteksten er bare: *Vi finder din mad*. Ingen navne og ingen adresse. *Vi finder din mad*. De fremmede, som med møje og besvær opsøger og lykkes med at finde restauranten på baggrund af den enkle annonce, kommer for at få hjælp til at genfinde en ret eller en smag, som på et tidspunkt har betydet noget afgørende i deres liv: At få genopfrisket og materialiseret en stærk erindring om en ret eller en smag, som de over for Nagare og Koishi kun kan beskrive ufuldstændigt med nogle spinkle og meget forskellige brudstykker af erindringer om rettens udseende, smag, personer, steder, årstider og følelser i forbindelse med at have spist retten, — oftest mange år tilbage. Med disse få oplysninger er det den gamle politiefterforsker Nagares opgave at finde netop denne ret og servere den for dem. Det lykkes selvfølgelig for Nagare. Det mest interessante er dog ikke selve efterforskningen eller de genfundne retter, som typisk er ganske almindelige, men derimod Nagares svar på datterens spørgsmål om, hvorfor netop dén genfundne ret har betydet så meget for den pågældende. Svarende viser, hvad mad og smag kan, og hvordan mad og smag er forbundet med kærlighed og stærke følelser. Det vi med et moderne udtryk vil kalde den multisensoriske dimension af spiseoplevelsen og dens indfoldning i erindringer og dybe følelser.

Her er et par eksempler fra bogen.

En kvinde vil gerne lave en bestemt ret til sin døende mand, som altid har lavet denne ret i hjemmet, men han er ikke længere i stand til at lave retten eller huske opskriften. Med sparsomme oplysninger rekonstruerer Nagare retten for kvinden, som kan genkende smagen og får sin erindring opfrisket. Efter hun er gået, fortæller Nagare sin datter, at han i sin efterforskning fandt ud af, at manden var død for mange år siden, og at kvinden eftersøgte retten for at genfinde kærligheden til sin afdøde mand.

I et andet eksempel eftersøger en mand en kødret, som hans stedmor altid specielt har lavet til ham på basis af dåsekød, mens hun har brugt højkvalitetskød til sine egne børn. Manden har altid troet, at stedmoderen var ond imod ham, og han forlod derfor familien, da han blev tyve år og har ingen kontakt haft siden. Nagare opsøger stedmoderen, finder retten og serverer den for manden, som får sin erindring opfrisket. Men mere end det, fordi Nagare har fundet ud af, at stedmoderen har lavet retten netop på denne måde specielt til stedsønnen, fordi hun havde lovet hans afdøde mor, da hun lå på sit dødsleje, at gøre det bedste for hendes søn og lave retten netop, som han kunne lide den, altså med dåsekød. Sent i livet forstår manden altså, at stedmoderen har vist sin kærlighed til ham netop på denne måde.

I et sidste eksempel finder Nagare opskriften på en bestemt og meget delikat nudelret, der eftersøges af en mand. Han har altid fået denne ret af sin moder. Da retten skal serveres for manden, skal Nagares datter lave de sidste dele af retten lige inden serveringen, og hun får streng instruktion om, at hun til sidst skal tilføje noget væske, som står i en lille skål. Manden genkender retten og går glad fra restauranten. På datterens spørgsmål efterfølgende om, hvad der dog var i den skål, siger Nagare, at det er et helt almindeligt suppepulver (hon-dashi). Mandens moder har altså til den fine nudelret med mange fine ingredienser tilsat et kommercielt ekstrakt, og det er netop smagen af dette ekstrakt, som genopfrisker mandens erindring om retten og kærligheden til moderen.

Kærligheden kan sagtens ligge i en suppeterning, og mad, smag, erindringer, følelser og kærlighed kan være tæt forbundne.

Med de ord vil jeg ønske, at måltidet, selskabet og samtalen omkring måltidet her i aften forhåbentligt bliver så berigende og minderigt, at nogle af jer vil gemme mindet herom i erindringens skatkammer og drage det frem, når I skal *'finde jeres mad eller finde jeres smag.'*

Velbekomme!

Ole G. Mouritsen

Præsident