

Gastronomin och fysiken har sedan länge brottats med ett problem som är bekant för var och en som uppskattar små snören av durum, det vill säga spaghetti. Problemet är, varför bryts inte okokt spaghetti mitt itu; varför knäcks den i en infernalisk mängd små bitar?

Richard Feynman, världsberömd fysiker och Nobelpristagare, teoretiserade, tillsammans med dataingenjören **Danny Hillis**, kring problemet. De två vetenskapsmännen nådde aldrig en lösning, men lyckades nog bryta av en hel del spaghetti.

Nu har två franska fysiker, **Basile Audoly** och **Sébastien Neukirch**, med hjälp av höghastighetskameror kommit fram till att en böjd spaghetti inte svajar som en trampolin när man brutit den itu. Istället startar en vågrörelse genom spaghetтин som gör att spänningen ökar. Denna spänning bryter av spaghetistrået, och brottet skapar en ny våg, och nya spänningar, som leder till ytterligare brott och så vidare.

Trots den nyvunna kunskapen får vi troligen finna oss i att spaghetтин fortsätter att knäckas i små bitar, såvida man inte helt enkelt slutar att bryta av okokt spaghetti.

DEN FEMTE JANUARI, 2007, torde vara en sorgens dag för många stressade affärsmän och kvinnor, fattiga studenter och för den som någon gång, kanske i ett töcken förorsakat av baksmälla, sökt efter den enklaste rätt som finns att tillgå. Då dog nämligen **Momofuku Ando**, snabbnudelns uppfinnare.

Året var 1957. På väg hem från sin saltfabrik i Osaka fick herr Ando se en grupp människor som stod och väntade kring stora grytor där deras nudlar kokade. Varför måste det ta sådan lång tid? tänkte han. Det måste finnas ett enklare sätt.

Ett år senare lanserade Momofuku Ando snabbnudeln på den japanska marknaden. I ett års tid hade han i sitt skjul på bakgården försökt ingjuta liv och smak i torkade nudlar. Hur hålla fukten ute ur nudlarna, men smaken inne? Han misslyckades många gånger. Till slut visade sig hemligheten vara att snabbsteka dem i palmolja.

Herr Ando åt nudlar varje dag fram till sin död (han blev 96 år gammal). Han var inte ensam. År 2005 såldes 86 miljarder paket snabbnudlar i hela världen. Andos firma Nissin är idag värd runt tre miljarder dollar. Och inte nog med det: japanerna röstade fram snabbnudeln som den viktigaste uppfinningen under 1900-talet.

"DU ÄR VAD du äter", "Vi äter oss till döds", "*Biggest Loser*" och så vidare. Det här är några av de tv-program som man kan se idag som kretsar kring mat.

Vad står näst på tur? Kanske "Ät dig gravid"? För enligt en nyhetsnotis i februari har amerikanska forskare kommit fram till att fettprodukter som till exempel glass ökar chansen till graviditet medan lågfettprodukter ökar risken för utebliven ägglossning. Man har under åtta års tid följt 19000 kvinnor som försökt bli gravida.

Det kanske mest avslöjande är hur högt nyhetsvärde dylika forskningsresultat har. Det att forskarna inte ännu vill dra några som helst slutsatser utgående från resultaten överskuggas av att media återigen tror sig ha en nyhet som säger något om det vi stoppar i oss. Här har vi dessutom att göra med en ny variant. Det är inte det vanliga "bra" eller "dåligt", "hälsosamt" eller "ohälsosamt" längre, utan snarare en fråga om matens "ägglossningspotential".

SLÅ ETT SLAG FÖR VETENSKAPSDEBATTEN! PRENUMERERA PÅ IKAROS!

Gå in på vår webbsida (www.fbf.fi/ikaros) och klicka dig fram till prenumerations- och kontaktsidan. Där kan du beställa en prenumeration åt dig själv (15 euro), en stödprenumeration eller en gåvoprenumeration (båda 30 euro).

På samma sida beställer du vårt nyhetsbrev – det kostar ingenting!

På webbsidan finner du också artiklar från tidigare nummer, kontaktuppgifter och webbkolumnen Kätterska betraktelser, m.m.

ikaros@abo.fi

