

Experimentell mat

Hur låter ett färskt äpple?

Heston Blumenthal vill visa hur alla våra sinnen är närvarande när vi äter. **Antony Fredriksson** utreder.

I den lilla byn Brey i Berkshire, England ligger The Fat Duck, en av världens mest innovativa och uppskattade restauranger. Kocken Heston Blumenthal grundade restaurangen 1995. Efter tio års arbete blev The Fat Duck tilldelad en tredje Michelinstjärna. Men Blumenthals ambitioner ligger inte inom den traditionella kulinariska konsten.

Namnet till trots är The Fat Duck ingen rustik restaurang. Blumenthals uppfattning om mat kunde närmast beskrivas som vetenskaplig och konceptuell. På menyn finns rätter som utmanar vår uppfattning om smak och mat, eller vad sägs om till exempel *snigelgröt* eller *bacon och stekt ägg-sorbet*. Genom att dekonstruera traditionella maträtter till olika egenskaper som smak, utseende och konsistens och sedan blanda om dem på nytt, uppfinnar Blumenthal nya smakupplevelser.

Blumenthals filosofi om smak

Huvudtesen för Blumenthals experimentella gastronomi är att ingen maträtt är motbjudande i sig själv. Vad vi uppfattar som njutbart eller motbjudande är enligt honom en komplicerad fråga som inte kan reduceras till enbart smak. På The Fat Duck är måltiden en helhetsupplevelse som innefattar alla våra sinnen.

Att alla sinnen är närvarande i vårt ätande går att bevisa med tämligen enkla experiment. Blumenthal nämner bland annat ett experiment som gick ut på att man bad en grupp professionella vinkännare provsmaka en rad vitvins sorter och göra anteckningar om smaken. Testvinnarna var färgade med en smaklös röd livsmedelsfärg. Det intressanta i resulta-

tet var att alla provpersoner gjorde sina anteckningar utgående från färgen, det vill säga de använde sig av den begreppslighet som förknippas med rödvin.

Vad det här bevisar, enligt Blumenthal, är att de andra sinnen kan vara lika viktiga eller i vissa fall till och med viktigare än smaksinnet då vi äter och dricker. Sinnena är alltid beroende av varandra i så kallade smakupplevelser.

Då vi äter finns det inte enbart en stark koppling mellan lukt- och smaksinnet. Även känseln, synen och till och med hörseln spelar in här. I Blumenthals laboratoriekök har man utfört en rad experiment för att visa hur olika sinnen är närvarande i smakupplevelsen. Man har bland annat, genom att förstärka vissa ljud och ändra på vissa ljudfrekvenser med hjälp av mikrofoner, högtalare och ljud effekter, lyckats manipulera smakupplevelsen.

Ett mindre färskt äpple ter sig färskare om man förstärker det crunch-ljud som bitandet i äpplet åstadkommer. Här finns givetvis en viss logik. En banan kan inte upplevas ha samma konsistens som ett äpple eftersom det inte är förenligt med den erfarenhet vi har av att äta banan. Men vissa upplevelser kan göras starkare inom vissa gränser. Här finns det spelrum som Blumenthal utnyttjar i sin matlagning. Hans restaurangmenyer innehåller maträtter som leker med våra föreställningar om hur någonting förväntas smaka, lukta, kännas eller se ut.

Gastronomin som kulturvetenskap

Den helhetsupplevelse som ätandet innefattar kan vara influerad av de mest



FAKTA: MICHELINSTJÄRNA

Däck tillverkaren Michelin ger årligen ut en restaurangguide. I guiden bedöms restaurangerna på en skala mellan en och tre stjärnor. Inom restaurangbranschen betraktas det här som en av de viktigaste kvalitetsbedömningarna. I Storbritannien finns det endast tre restauranger som tilldelats tre Michelinstjärnor.

varierande orsaker. På The Fat Ducks hemsida skriver Blumenthal: "Kontexten är så viktig. Vad sägs om en härlig flaska nedkyld Muscadet, avnjuten vid Loireflodens bankar under semestern i det soliga Frankrike, medan man huggar in på en tallrik med färsk feta musslor? Vinet smakar inte lika då man hämtat det med sig till England."

Det finns inga klara gränser för vad allt som kan inverka på en måltid. Blumenthal är inte enbart intresserad av det empiriska eller materiella i sin kulinariska vetenskap – gastronomin är också kulturvetenskap. Bacon och ägg-sorbeten uppstod då Blumenthal mindes sin barndoms morgnar när hans mor stekte upp den traditionella engelska frukosten. Han ville återskapa den här barndomsupplevelsen – smaken, lukten och ljudet – av stekt bacon och ägg.

Men hur skall man framhäva något som är ständigt närvarande i ens egen

kultur? Bacon och ägg är någonting purt engelskt. För engelsmän är rätten så vardaglig att den inte mera upplevs som någonting kulturellt. Den har blivit lika naturlig som smaken av en jordgubbe eller smaken av en vitlök. Därför valde Blumenthal att återskapa bacon och ägg i en helt främmande kontext, där den igen kan överraska våra smaklökar.



Antony Fredriksson är doktorand i filosofi, Åbo Akademi
antony.fredriksson@abo.fi