

---

## MATADOR MIX MYSTERIET:

TAL EN SMAG! OM DET SMAGSDIDAKTISKE POTENTIALE AF  
MATADOR MIX

---

Jonatan Leer, ph.d. og postdoc ved Institut for Uddannelse og Pædagogik

*Institut for Uddannelse og Pædagogik (DPU),  
Tuborgvej 164, 2400 København NV. jonle@edu.au.dk*

Søndag d. 7. september 2014 stod jeg klokken 08.38 med en telefon i den ene hånd, der sendte mig live igennem til P4 Østjylland, imens jeg i den anden holdt en laber larve. Jeg havde ikke regnet med, at det var sådan min deltagelse i Food Festival i Aarhus skulle starte, da jeg takkede ja til at deltage i *Smagsmysteriet*. Jeg havde i bedste kulturforskerstil regnet med at gøre det, jeg altid gør, nemlig sige noget klogt og svare på spørgsmål, altså det, man kalder et foredrag. Men jeg blev hurtigt klogere og forstod, at det ikke var foredrag, man praktiserede i dette telt. Jeg skulle lave noget interaktivt, fx noget om at sætte ord på smag.

Så gik jeg i tænkeboks, og efter mange forskellige idéer slog jeg mig fast på *Matador Mix Mysteriet*. Idéen var, at jeg i denne workshop kort ville eksemplificere, hvordan man kan beskrive smag, og hvor svært det kan være, men også komme eksempler med på, hvor kreativt man kan beskrive smag, hvorefter deltagerne selv skulle prøve at beskrive smagsoplevelser på baggrund af *Matador Mix*.

---

## HVORFOR MATADOR MIX?

Jeg havde mange og lange overvejelser, men jeg blev på en eller anden måde fascineret af idéen om at lade *Matador Mix* indtage en central rolle. Der var flere grunde til dette valg. For det første skulle det være noget for hele familien. For det andet syntes jeg, at *Matador Mix* var en sjov smagsprøve, da det vel er et af de produkter, som flest danskere kan referere til. Samtidig indeholder denne pose som alle andre poser 'blandede bolsjer' ikke et entydigt smagsudtryk, men et galleri af smagsindtryk. Mange har deres individuelle oplevelse og deres personlige favoritter, og det ses næsten altid, hvordan bestemte stykker er tilbage

som de sidste. Der er andre slikprodukter, der måske kunne konkurrere, men Matador Mix har været en del af den danske kultur i over 30 år, så den går også på tværs af generationer.

Matador Mix blev introduceret i Danmark i 1983 – samme år, som sidste sæson af tv-serien Matador kørte over skærmen (mon det hænger sammen?) - som det første af Haribos produkter i Danmark. Min kærestes bror, der er født i 1971, fortalte mig, at han kunne huske, da denne pose kom frem: "Det var stort". Jeg selv fik ikke serveret Matador Mix i mit hjem. Alt, der havde noget med vingummi at gøre, blev anset for underlødigt og halvkapitalistisk af mine 68'er forældre. Desto større var nydelsen, når jeg fik denne spise serveret, da den især var forbundet med overskridelse, og måske endda udgjorde et diskret oprør. Jeg husker også, hvordan min bror og jeg sammen med en lidt ældre ven fandt en tyvekroneseddel en dag under EM i 1988 (som var meget sløv fra dansk synspunkt 0 point og en målscore på 2-7 - selvom det var Schmeichels første store turnering i landsholdstrøjen), hvor vi gik og diskuterede nederlaget på 3-2 til Spanien. Den lidt ældre ven foreslog, at vi skulle købe to poser Matador Mix for pengene. Det gjorde vi, men jeg tror ikke, at vi fortalte det til mine forældre. Jeg husker også, at jeg sammen med en god ven var inde at se filmen Nattevagten. Vi var ikke helt gamle nok og for at fuldføre denne overskridelse delte vi en gigantisk pose Matador Mix. Jeg kan huske, at jeg spiste så meget, at jeg kastede op den efterfølgende nat! Den dobbelte transgression gav bagslag! Det er sjovt at disse to individuelle smagsoplevelser er så tydeligt koblet til store kollektive kulturbegivenheder – fodbold-EM i 88 og den innovative film Nattevagten. Matador Mix er altså for mig – og vil jeg formode - en del af den kollektive referenceramme og noget, der er forbundet med individuelle oplevelser og præferencer.

Jeg syntes også, at det var interessant og vigtigt at inddrage et populærkulturelt produkt i *Smagsmysteriet*. *Smagsmysteriet* og *Smag for Livet* generelt har nok haft en del fokus på formidling af produkter, der var ualmindelige og grænseoverskridende, som den tang og de tyretestikler, der blev serveret i tellet. Her er fokus "kan man spise det?" og "kan så ekstraordinære/bizarre produkter smage godt?". Dette er bestemt interessant og godt at tænke over. Men når man tager et produkt, der er så familiært for store dele af den danske befolkning som Matador Mix, er fokus et andet. Der er ikke noget overskridende i at spise Matador Mix – medmindre man er opvokset som mig – og således bliver fokus på *at sætte ord på de kendte og almindelige smage*. Det er for mig at se også et vigtigt element i afmystificeringen og demokratiseringen af smagsundervisning, at dens genstandsfelt ikke kun er det ekstraordinære og eksklusive. Smagen –

som sanseværktøj og indgang til at møde verden og forstå den - er med os hele tiden og ikke kun når vi smager sofistikerede vine eller eksklusive fiskesovse. Denne pointe er særlig vigtig i et projekt som Smag for Livet, der netop ikke ønsker at koble smag med smagsdommeri eller med noget elitært.

---

## MATADOR MIX I EN SMAGSRAMME

Jeg valgte således at gøre Matador Mix til genstand for en blindsmagning, hvor smageren skulle italesætte sin smagsoplevelse og publikum skulle gætte, hvilket stykke Matador Mix, der blev smagt på. Stykkerne blev skåret ud i stykker, så de ikke kunne genkendes på formen, og prøvesmageren blev bedt om ikke at nævne navne på stykkerne. Således blev det at spise Matador Mix altså også sat ind i en 'unormal' kontekst. Matador Mix bliver tit spist uden den store opmærksomhed – måske endda nærmest 'kastet ned' af glubske unger til Disney Sjøv - uden eksklusiv opmærksomhed på selve smagen. Her er det nok vigtigt at pointere, at selve smagen i sådanne 'snacking-praksisser' også har en betydning. Nogle elsker Matador Mix, men hader Familie Guf etc. Og nogle kan ikke døje bestemte stykker Matador Mix, mens andre forgudes og kæmpes for, hvis posen deles. Ikke desto mindre er det en central pointe i eksperimentet at tage noget kulinarisk lavkultur og putte det ind i en kulinarisk højkulturel ramme, dvs. bringe Matador Mix'en fra lavkulturens overkropslige nedkastnings- og snacking-ramme til den sofistikerede og højkulturelle tasting-ramme, hvor sproget og italesættelsen af den sanselige og kropslige oplevelse er vigtigere end den enkeltes udtrykte oplevelse og den sociale funktion, som mad kan have.

---

## SELVE EKSPERIMENTET

Det hele startede med et foredrag, hvor jeg gjorde mig nogle overvejelser om at sætte ord på smag, og hvor svært det var, når vi kom ud over de fem grundsmage. Som illustration kom jeg med nogle eksempler på, hvordan man sætter smag på mad i madprogrammer og understregede, at denne genre havde det kendetegn, at man var nødt til at være god til at sætte ord på smag, da det sensuelle nærvær af smagen er fraværende (lugte, smage, taktile indtryk...). Så den gode tv-kok måtte mestre italesættelsen af sine smagsindtryk for at formidle dem videre.

Jeg fremførte nogle eksempler fra det aktuelle tv-program, Den store Bagedyst. Det er et program, hvor forskellige amatører kæmper om at blive mesterbager. Deltagernes bagværk vurderes løbende af et dommerpanel, og disse smagsdomme er en central del af programmet og af seerens oplevelse af deltagerens potentiale, da kagernes sensuelle smag ikke kan formidles via tv-mediet. Første eksempel: Mette Blomsterberg, den ene af dommerne, smager en lagkage med sommerbær og siger:

*“Meget behagelig jordbær, bare lækkerhed, sødme, mmmm, jeg er nødt til at sige det, din jordbærcreme er skilt. Det er så ærgerligt, men smagen af den, synes jeg, er dejlig.”*

Efterfølgende diskuterer vi, hvordan der i citatet skabes forskel mellem smag og konsistens, mundfølelse og tekstur. Et andet eksempel er:

*“Jeg har en meget mild smag af sommer. Bærerne kommer fint frem. Der kunne sagtens være leget mere med karakter på smagen.”*

Her spørger jeg så publikum, hvordan forestiller I jer en “mild smag af sommer”? Vi diskuterer, hvordan sådanne abstrakte og overførte ord kan bruges til at beskrive smag. Og udbygger denne diskussion med en anden af Mettes smagsdomme:

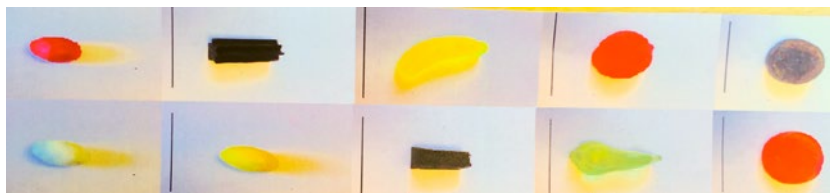
*“Jeg synes det er meget feminin ting, du præsenterer, også med sådan et sødt udseende. Man bliver sådan lidt glad i låget.”*

Her udfordrer jeg så publikum ved at spørge, hvordan smag kan have et køn. Og hvordan vil en maskulin smag mon være? Sidste eksempel er fra den anden dommer, Jan Friis Mikkelsen, som kommenterer på en kages usædvanlige kombination af brombær og blåskimmel:

*“Det er udfordrende med denne her lille kant af blåskimmel, men sammen med brombærrene synes jeg altså, at det holder”.*

Her diskuterer vi smag og komposition, hvordan kan en smag ‘udfordre’, og hvordan kan den ‘holde’. Efter disse relativt almindelige måder at beskrive smag på, kommer jeg i den sidste del af foredraget omkring en lidt vildere smagsbeskrivelse, nemlig den vinbeskrivelse, som Jørgen Lund refererer i et uddrag af bogen, Dansk i Nullerne. Her beskrives en vin (positivt) som fremkaldende

minder om præpubertært gymnastiktøj og babylort (Lund, 2011: 106-108). Dette skulle sætte gang i tankerne om, hvor kreativ man kan være, når man skal 'tale en smag'.



Matador Mix-kupon.

Herefter er det deltagernes tur til at beskrive. To deltagere får stykker af Matador Mix som smagsprøver, som de skal prøve at beskrive uden at nævne deres rigtige navne. De andre publikummer skal gætte, hvad det er. De, der skal gætte, får udleveret en kupon med billeder på, hvor de skal krydse af (se billede). Der var i alt ti stykker lakrids, vingummier og labre larver.

---

## HVAD KAN VI SÅ LÆRE AF DET?

Jeg havde fornøjelsen af at udføre eksperimentet tre gange med grupper af ca. 15 personer. Der er tre ting, som jeg bed mærke i under udvekslingen med publikum.

### Man kan godt smage "sommer" og "kvindelighed", men ikke "babybæ"

Det var ret slående, at når jeg bad publikum om at forklare, hvordan de forstod udtrykkene 'sommer' eller 'feminin', så havde de forskellige deltagere ret ens forståelser af begreberne. Sommer forbandt de med noget "med bær" og "flødeskum". Feminin var noget lyst og fint, der kunne modsættes en maskulin smag, som var "noget med mørk øl". Det er sjovt, at sådanne abstraktioner vækker genklang, mens de mere kropslige ord, som blev brugt i vinbeskrivelsen, ikke vakte genklang. Disse ord kunne man ikke tale en smag med. De var nærmest for uhåndgribelige i al deres materialitet og lavkropslighed.

### Man kan tale en smag ihjel

Jeg var før eksperimentet lidt nervøs for, om det ville være for nemt, men opgaven havde en fin sværhedsgrad. Ingen havde alle rigtige, og de fleste havde ml. 6-8/10 rigtige. Her var det ret bemærkelsesværdigt, at der generelt var den

højeste score, når to børn var oppe at smage. De kom med enkle og præcise beskrivelser. I et andet panel sad et ungt kærestepar, som kom med nogle sprogligt meget elaborerede beskrivelser med høj detaljerighed, som kunne minde om dem, man læser bag på vinflasker, med udtryk à la 'noter af' og 'lang eftersmag'. Her havde publikum markant lavere point. Det var som om, at disse beskrivelser var for avancerede og forvirrede mere end de hjalp modtagerne til at forstå. Således kan man altså også tale en smag ihjel, når detaljeringsgrader ikke fremmer formidlingen af smagsoplevelsen, men nærmere bliver en barriere for den. Man har en tendens til altid at tænke jo mere jo bedre, når det gælder smagsbeskrivelser, og det er måske en idé, der kan revideres.

#### Tankevækkende at udforske det almindelige smagsunivers

Mange gav bagefter udtryk for, at det havde været sjovt og at de aldrig ville spise/smage Matador Mix på samme måde næste gang. Det er i sig selv en interessant pointe, som jeg havde en vis forhåbning om kunne blive resultatet. Der er masser af erkendelse at hente, når man smager efter på hverdagen. Smagen er her, der og alle vegne.

---

## REFERENCER

Lund, Jørgen (2011): *Dansk i Nulle: 50 sproglige diagnoser*, København: Gad.