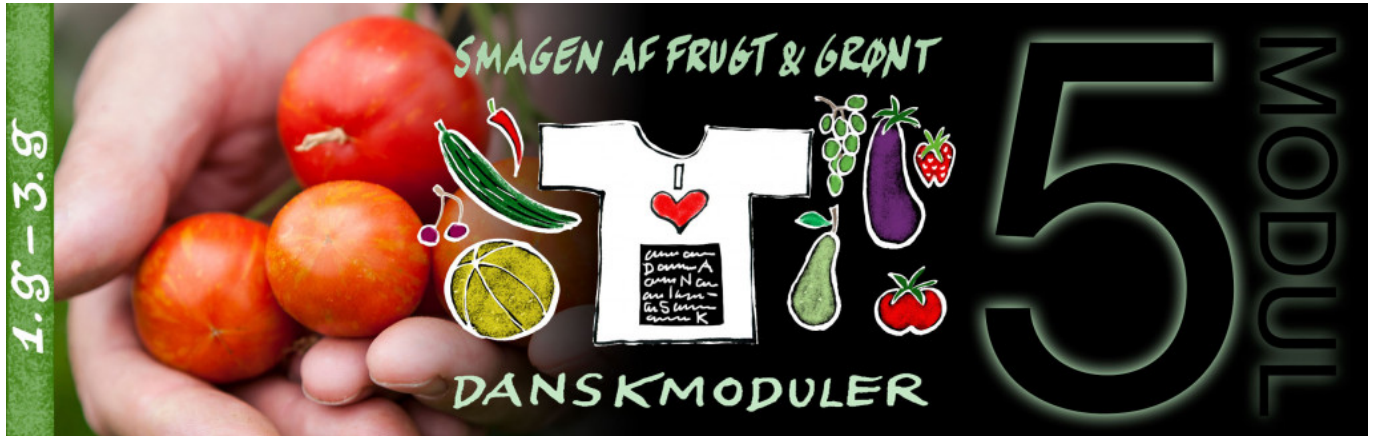


Smag, æstetik og tværfaglighed

Forfattere: Casper Thrane

Redaktør: Thomas Brahe

Faglige temaer: Artikel



Introduktion:

Smag tværfagligt betragtet ud fra kemi-artikel og danskfaglig teori om smag og betydning.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

- 1 Eleverne har som lektie bl.a. læst teksterne "[Naturlige farvestoffer i frugt og grøntsager](#)" samt "[Madens æstetik](#)".

Se flere detaljer under [forberedelse](#).

- 2 Grupper på 3 og fælles opsamling: "Madens æstetik" – smag, sansning og betydning (25 min.)
 - Diskuter i gruppen jeres faglige pointer om forholdet mellem smag, sansning og betydning ud fra lektien "Madens æstetik", *Livretter*.
 - Find i fællesskab frem til de bedste pointer, og søg at opklare eventuelle spørgsmål til stoffet. I skal kunne formidle jeres pointer i plenum.
 - *Dansklæreren kan med fordel samle op ved at understrege pointen om, at når vi smager – og dermed bruger vores fysiologiske sanser sammen med vores forforståelse – så har vi gang i en erfaringsproces og fortolkningsproces, som på flere måder minder om (den hermeneutiske) tekst- og virkelighedsfortolkning. Når vi forstår litterære tekster og virkeligheden som sådan, så opstår fortolkningen jo i samspillet mellem tekst/virkelighed og den fortolkendes forforståelse, som bringes med i fortolkningen. Det at smage og det at læse*

(eller at analysere tekster) er således to sider af samme sag.

3 Øvelse: Hvorfor vælger du netop dén tomat!? (20 min)

Forløb: Smagen af frugt og grønt: Smagsbegrebet undersøgt og overvejet
Modul 5 (dansk): Smag, æstetik og tværfaglighed
Forfatter: Casper Thrane
Redaktør: Thomas Brahe
Side: 1/1



Øvelse – Hvorfor vælger du en tomat?

Denne øvelse træner din bevidsthed om fagenes forskellige (og supplerende) smagsbegreber



Rekvisitter:

[Download øvelsen her.](#)

Noter:

- Øvelsen træner elevens bevidsthed om fakulteternes forskellige (og supplerende) smagsbegreber
- Rekvisitter: Ca. 5 tomater i forskellige modningsgrader og dermed også farver lægges frem foran eleverne.
- De skal nu vælge den, som de har allermost lyst til at spise.
- Derefter skal de reflektere over deres valg og begrunde det ud fra en naturvidenskabelig (kemisk) og kulturel (danskfaglig) vinkel.

4 Opstart på forløbets reflekterende artikel om smagsbegrebet og smagens betydning i litteraturen og livet (10 min)

Noter:

- Oplæsning af problemformulering. Fokus på de centrale ord og

begreber: *refleksion, undersøgelse, tværfaglighed, smagsbegreb og smagens betydninger i litteraturen (udvidet tekstbegreb) og livet.*

- Visning af præsentationen "[Den perfekte tekst](#)" til eksemplificering af kohæsion og kohærens i reflekterende artikel.

5 Mindmap på tavlen/projektor med pointer til løsning af forløbets artikel-opgave (35 min)

- Opstarten på den reflekterende artikel er samtidig en formativ evaluering af elevernes viden om smag. Overskriften for mindmap er "Smag og smagens betydninger i litteraturen og livet?".
1. 15 min individuelt arbejde: Gennemgang af egne noter fra timerne i dansk og kemi. Find væsentlige pointer og begreber, som kan inddrages i den reflekterende artikel.
 2. 20 min klassemindmap: Eleverne til tavlen (evt. GoogleDrive – fællesdokument, hvor elever skriver pointer ind under overskriften) "Smag og smagens betydning i litteraturen og livet".

Forberedelser

For eleverne gælder:

- Skim artikel fra kemi: "[Naturlige farvestoffer i frugt og grøntsager](#)".
- Læs afsnittet "[Madens æstetik](#)", *Livretter – mad i kunst og litteratur*, s. 35-43.
Nedskriv hjemmefra de vigtigste pointer om forholdet mellem mad, sansning og betydning. Begreberne "Forforståelse" og "Fysiologisk udtryk" skal vi særligt arbejde med.

Kopiark

Kopiark:

[Kopiark - Øvelse 1 - Modul 5 Dansk - Smagen af frugt og grønt.pdf](#)

[Naturlige farver i frugt og grønt, Grøn Viden nr. 157, 2004.pdf](#)

[Thrane og Eriksen \(2014\) Mad og merbetydning - Livretter s.31-43.pdf](#)

[Den perfekte tekst.pdf](#)

Øvelse – Hvorfor vælger du en tomat?

Denne øvelse træner din bevidsthed om fagenes forskellige (og supplerende) smagsbegreber



Rekvisitter:

- 5-10 tomater i forskellige modningsstadier og dermed også farvenuancer

Opgave:

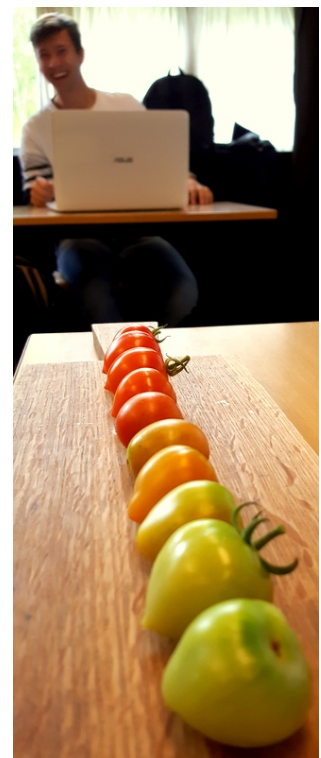
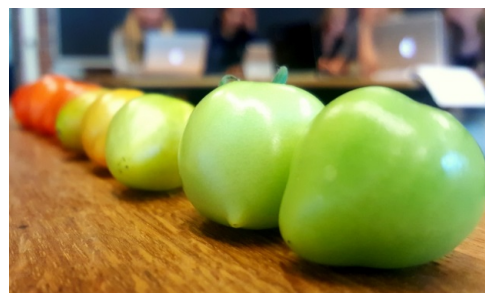
Kig nu grundigt på tomaterne, som er placeret foran dig. Bestem dig for, hvilken af tomaterne du har allermost lyst til at spise!

Nedskriv herefter begrundelsen for dit valg af lige netop dén tomat. Du skal både begrunde dit valg ud fra en naturvidenskabelig (kemisk) og en kulturel (danskfaglig) vinkel.

I din begrundelse kan du have artiklen "Naturlige farvestoffer i frugt og grøntsager" fra kemi og "Madens æstetik" fra dansk i tankerne.

Læs din begrundelse op for din sidemand, som gør det samme for dig. Overvej, om jeres smagsvalg først og fremmest skyldes det naturvidenskabelige eller det kulturelle smagsbegreb.

God arbejdslyst.



Naturlige farver i frugt og grønsager

Merete Edelenbos, Ulla Kidmose, Lars Porskjær Christensen og Rikke Nørbæk,
Afdeling for Råvarekvalitet, Forskningscenter Årsløv



Farven af en fødevarer har meget stor betydning for, om vi som forbrugere har lyst til at købe et produkt eller sætte tænderne i det. Ofte anvender vi ubevidst farven som et udtryk for, om et produkt er friskt, om vi tror, det

smager godt, og om det er sundt at spise. Svarer farven til vore forventninger, ja så er vejen banet for, at vi "tør" smage på det.

Alle fødevarer har en karakteristisk farve. Tænk blot på brun

kakaomælk, sort lakrids, røde rejer, hvid yoghurt og gul ost. Den største variation i madens farve får vi imidlertid fra frugter og grønsager. Derfor bliver frugter og grønsager også ofte anvendt i madlavningen til at

Naturens egne farver

Alle frugter og grønsager har en karakteristisk farve, afhængig af deres indhold af naturlige farvestoffer eller pigmenter. Den grønne farve stammer fra **klorofyller**, de gule, orange og røde farver fra **karotenoider** eller **betalainer** og de blå, violette og røde farver fra **anthocyaniner**.

Mange spisemodne frugter og grønsager indeholder både klorofyller og karotenoider, men i "friske" produkter er vi kun i stand til at se de grønne klorofyl-

ler. Først når klorofyllerne bliver nedbrudt i takt med at produkterne "ældes" kan vi se de gule, orange og røde karotenoider. Som forbrugere forbinder vi disse farveændringer i f. eks. bladgrønsager og kiwi med dårlig kvalitet, mens vi som forbrugere kræver disse farveændringer i f. eks. bananer, appelsiner og tomater for at vi vurderer disse produkter som spisemodne. Hvide frugter og grønsager indeholder ikke farvede pigmenter, men dog ofte

farveløse forstadier til pigmenter. Kartofflen er et godt eksempel. Kartoffler som ligger i jorden eller bliver opbevaret mørkt, er hvide, men får de lys, bliver de grønne. Dette skyldes, at kartofler indeholder et farveløst forstadium til klorofyl, som bliver omdannet til grønt klorofyl i lys. Derfor er det vigtigt at opbevare kartofler mørkt for at forhindre grønfarvning.

Opdeling af frugter og grønsager efter farve

Grønne

Avocado, grønne æbler, grønne pærer, grønne druer, kiwi, asparges, broccoli, rosenkål, hvidkål, squash, agurker, drueagurker, forårsløg, porre, salat, ærter, grøn peber og spinat.

Gule og orange

Gule æbler, gule pærer, meloner, grapefrugter, citroner, appelsiner, mandariner, mango, fersken, nektariner, abrikoser, ananas, gule rødbeder, gule squash, græskar, gulerødder, gule og orange peberfrugter, sukkermais, gule tomater og bananer.

Blå og violette

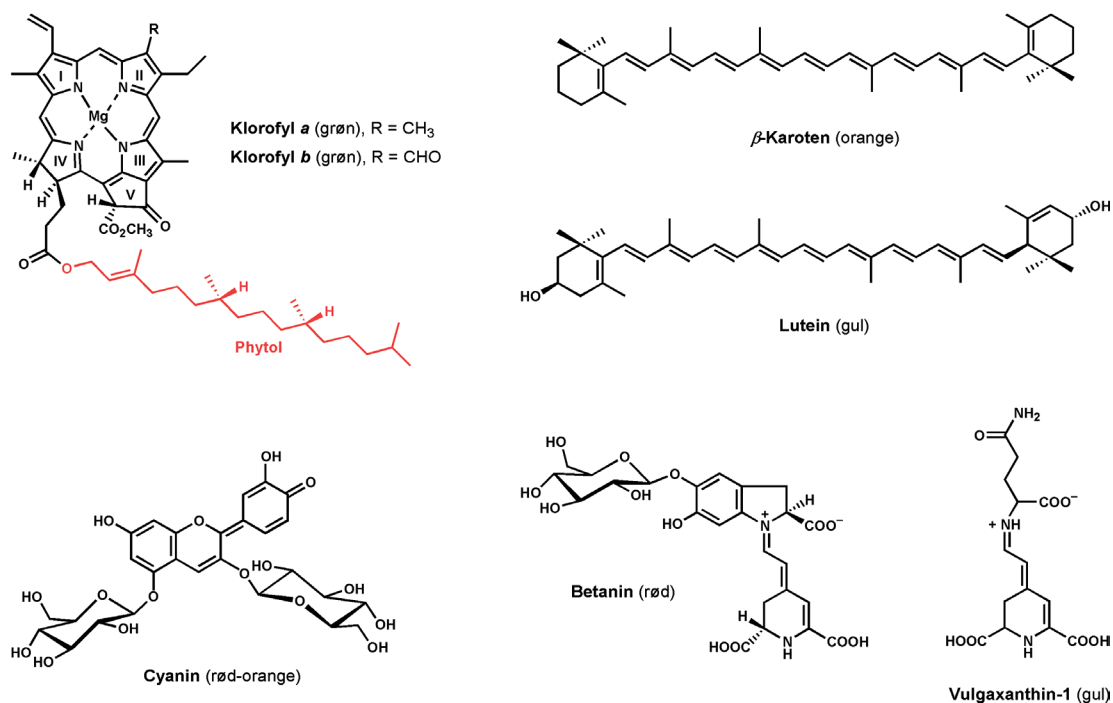
Brombær, blåbær, solbær, hyldebær, lilla druer, blommer og auberginer.

Røde

Røde æbler, kirsebær, tranebær, røde vindruer, røde grapefrugter, hindbær, jordbær, vandmeloner, rabarber, rødbeder, rødkål, røde peberfrugter, radiser, røde løg og røde tomater.

Hvide

Blomkål, hvidløg, løg, champignon, persillerod og pastinak.



Figur 1. Kemisk struktur af klorofyl a og b, β-karoten (karoten), lutein (xantofyl), betanin (betacyanin), vulgaxanthin-1 (betaxanthin) og cyanin (anthocyanin).

gøre et måltid appetitligt og indbydende. Det danske smørrebrød er et godt eksempel på, hvor festligt og indbydende mad kan se ud, når det er pyntet med frugter og grønsager.

I disse år er der meget stor fokus på de sundhedsmæssige aspekter ved at spise mange frugter og grønsager. I Danmark anbefaler sundhedsmyndighederne alle over 10 år at spise 6 stk. eller 600 g frugt og grønt om dagen og alle mellem 4 og 10 år at spise 400 g om dagen (www.6omdagen.dk). I USA har myndighederne tidligere anvendt et lignende sundhedsbudskab, men nu er det blevet ændret til, at man dagligt skal spise 5 enheder af frugt og grønsager fordelt på en enhed fra hver af følgende farvegrupper:

grønne, gule/orange, blå/violette, røde samt hvide (www.5aday.com). I boksen er pigmenterne, der giver frugt og grønsager deres karakteristiske farver beskrevet, og desuden ses opdelingen af frugter og grønsager efter farve.

Farvestoffers struktur og stabilitet

Klorofyl består af et komplekst bundet magnesiumatom (Mg²⁺) i en porfyrin-ring, hvor der på den ene af de fem ringe i porfyrin-strukturen sidder en lang umættet kulbrintekæde (phytol) (figur 1). Klorofyl er et relativt ustabil farvestof, der forholdsvis let nedbrydes til andre farvede eller farveløse forbindelser. Karotenoider er en gruppe af

fedtopløselige og stabile, alifatiske-acykliske kulbrinter (figur 1). Den alifatiske kæde i karotenoiderne er karakteriseret ved, at hver anden binding er en dobbeltbinding. Det er disse konjugerede dobbeltbindinger, som giver karotenoiderne deres karakteristiske farver.

Karotenoider opdeles i xantofyller og karotener. Xantofyller indeholder ilt, mens karotener er uden ilt.

Den gul-orange farve i appelsin skyldes bl.a. xantofyllet, lutein, mens den orange farve i gulerod stammer fra α- og β-karoten. Mange grønne grønsager, som f.eks. spinat og grønkål, har et højt indhold af lutein og β-karoten, men disse karotenoider er først synlige, når de grønne klorofyller bliver nedbrudt. Den

røde farve i tomat stammer fra karotenet lycopen, mens den gule farve i majs stammer fra xantofyllet, zeaxanthin.

Anthocyaninerne som hører til flavonoiderne, er den mest udbredte gruppe af blå, violette og røde farvestoffer. Anthocyaniner består af et aglycon, et såkaldt anthocyanidin, der er glykosyleret med forskellige sukkerarter (figur 1). De enkelte glykosider kan så igen være acyleret med aromatiske syrer som f.eks. kaffesyre og/eller mindre organiske syrer som malonsyre.

Anthocyaniner er vandopløselige og omdannes let til farveløse forbindelser i plantecellernes pH-område (pH 4-6), og de burde derfor ikke spille nogen rolle som naturlige farvestoffer i frugter og grønsager. At anthocyaniner alligevel udgør en af de vigtigste grupper af naturlige farvestoffer skyldes forskellige stabiliseringsmekanismer, der bl.a. involverer deres acylgrupper og forskellige kopigmenter (typisk flavoner og flavonoler).

Farven i blå, violette og røde frugter og grønsager afhænger af koncentrationen og sammenspillet mellem anthocyaninerne, kopigmenterne og de andre farvestoffer. Den flotte røde og lilla farve i mange bær som f.eks. kirsebær, jordbær, hindbær, brombær, solbær, ribs og hyldebær skyldes anthocyaniner. Det er også anthocyaninerne, som giver aubergine, rødkål og rødløg deres røde, blå og violette farver.

Den blå farve i aubergine skyldes f.eks. et højt indhold af anthocyaninet hyacin og den violette farve et højt indhold af anthocyaninet nasunin.

Betalainer, der er røde og gule farvestoffer, kender vi på vore breddegradder fra rødbeder. Den røde farve stammer fra betanin (et betacyanin) og den gule farve fra vulgaxanthin-1 (et betaxanthin) (figur 1). Betalainer er vandopløselige og meget stabile stoffer.

Farveændringer efter høst

Farveændringer efter høst kan være forbundet med både kvalitetsforbedring og -forringelse. I grønne grønsager, som f.eks. agurk, hovedsalat og grønne ærter, skal farven helst ligne farven på høsttidspunktet, for så ser de friske ud. I grønne, røde og gule frugter, som f.eks. grønne æbler og pærer, jordbær, appelsiner, citroner, mango, bananer og røde tomater, skal der i nogle tilfælde ske en farveændring, før end vi som forbrugere opfatter produkterne som spisemodne.

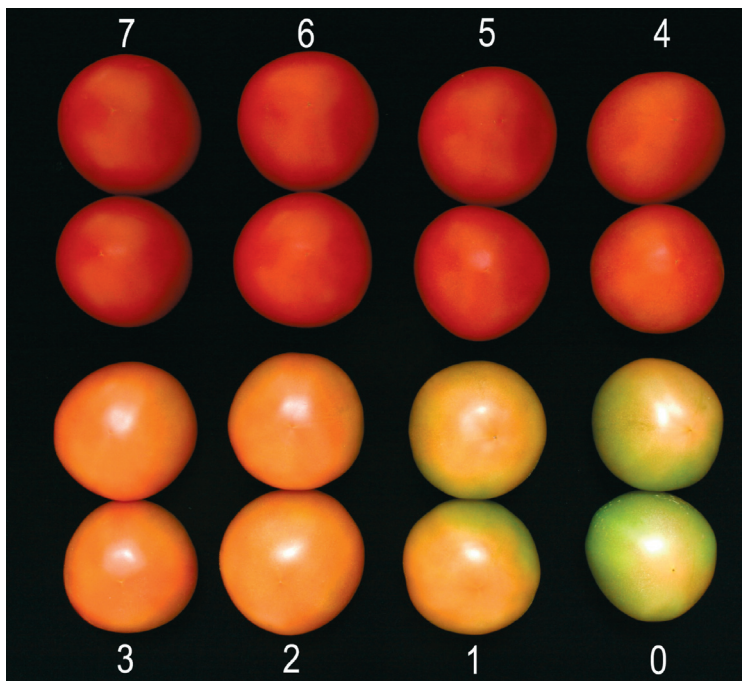
En mørkegrøn agurk ser mere frisk ud end en lysegrøn agurk, og forbrugerne går derfor ud fra, at den mørkegrønne agurk er nyhøstet, mens den

anden må være høstet for flere dage siden. Dette vil oftest også være tilfældet, hvis det drejer sig om samme sort høstet på samme tidspunkt. I den mørkegrønne agurk vil indholdet af grønne klorofyller være højere end i den lysegrønne agurk, hvor de gulorange karotenoider er mere fremtrædende. Under vækst og udvikling dannes der klorofyller i agurkerne, som så gradvist bliver nedbrudt til farveløse forbindelser. Disse nedbrydningsprocesser kaldes senescens eller aldring, og det er en helt naturlig proces, som foregår både i høstede og ikke høstede frugter og grønsager. Det er også nedbrydningen af de grønne klorofyller, som bevirker, at Clara Frijs pærene i figur 2 ændrer farve. Den mørkegrønne pære til venstre er umoden, mens den gule til højre er overmoden.

Foretrækker man en umoden, sprød og hård pære vil man som forbruger vælge den grønne pære til venstre, mens man vil vælge en gul-grøn pære (den i midten i figur 2), hvis man foretrækker en moden, saftig og blød pære.



Figur 2. Farveændring i Clara Frijs pærer under modning. I den umodne pære til venstre dominerer de grønne klorofyller. I den overmodne pære til højre er klorofyllerne nedbrudt og de gule karotenoider trådte frem.



Figur 3. Forskellige modenhedsstrin i tomat. Under modning forsvinder den grønne farve og tomatens røde farve dannes og træder frem.

For andre produkter, som f.eks. jordbær og tomater, er der ikke samme glidende opfattelse af kvalitet. Halvgrønne jordbær og tomater opleves oftest af forbrugerne som umodne og smagsløse. Tomater, der er en smule røde (stadie 1) ved høst kan fint udvikle deres røde farve (stadie 4-6) efter høst (figur 3). Dette skyldes, at klorofyl kan nedbrydes til farveløse forbindelser, så de røde, gule og orange karotenoider kan træde frem selvom tomaten er plukket forholdsvis umoden (stadie 1). Desværre kommer tidligt høstede tomater ikke til at smage ligeså godt, som hvis de blev høstet fuldmodne (stadie 5-6). Dette skyldes, at der

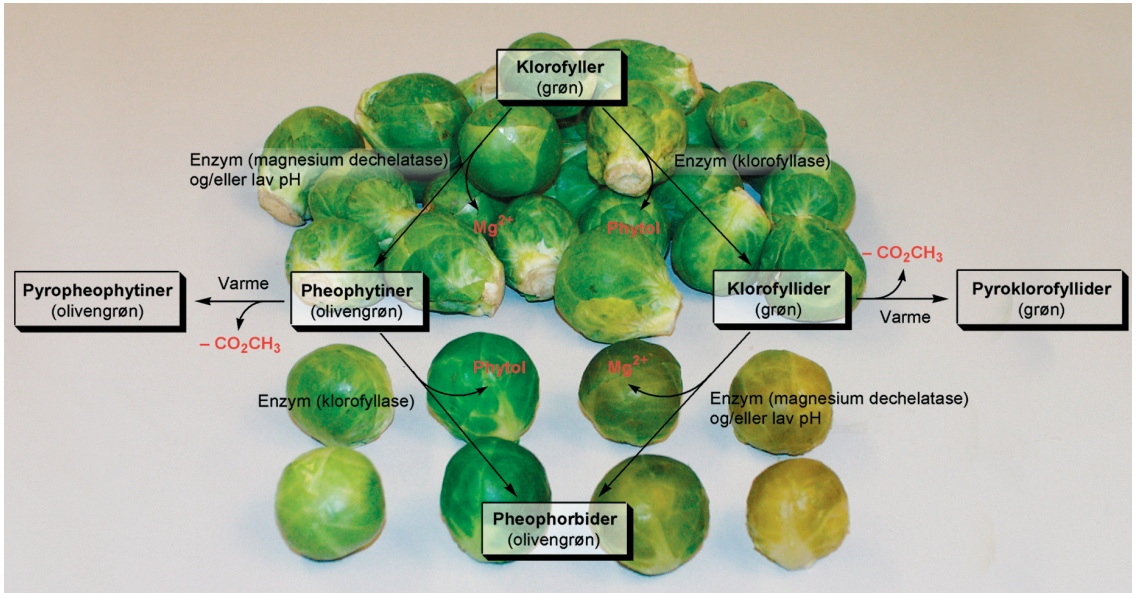
sker en løbende indlejring af smagsstoffer samtidig med at klorofyl bliver nedbrudt, når tomatene sidder på planten.

For at bevare farven i frugter og grønsager efter høst er det en god ide at opbevare de fleste grønsager i køleskab i plasticpose. Dog ikke tomater, der helst skal opbevares ved stuetemperatur. Mange frugter holder sig også bedst ved lave temperaturer. Frugter og grønsager skal opbevares adskilt fra hinanden, fordi nogle frugter udskiller ætylet, et modningshormon, der fremmer nedbrydningen af klorofyl.

Farveændringer ved tilberedning

Når frugter og grønsager blanches, koges, steges, henkoges, pasteuriseres, syltes eller tørres kan der også ske store farveændringer. Der sker især ændringer i de grønne klorofylfarver (figur 4, 5 og 6), mens de gule, orange, røde og violette farver er meget mere stabile (figur 7, 8 og 9). På figur 4 ses farven af rå, kogt og overkogt rosenkål. Den rå rosenkål til venstre har en lysere grøn farve end rosenkål kogt i 5 min (nr. 2 fra venstre). En kortvarig varmebehandling bevirker, at den grønne farve bliver mere intens, mættet og mørkere, fordi luft drives ud. Der sker kun en ganske lille ændring i klorofylsammensætningen ved en kortvarig varmebehandling, og denne ændring har ingen praktisk betydning for farven. Forlænges kogetiden vil der gradvist ske en væsentlig ændring i farven fra mørkegrøn til mere eller mindre brunlig (figur 4). Der tabes klorofyl til kogevandet, de grønne klorofyller omdannes til olivengrønne pheophytiner og pyropheophytiner og de gule karotenoider træder frem.

Friske grønne bønner ændrer også farve, når de koges og fryses eller henkoges (figur 5). Grønne bønner til frost blanches kortvarig med vand eller damp for at inaktivere enzymerne og stabilisere grønsagerne under den efterfølgende fryseperiode. Grønne bønner til henkogning blanches kortvarig inden autoklavering, hvilket typisk sker ved 121°C i 30 min. Under en sådan hårdhændet varmebehandling sker der en kraftig



Figur 4. Farvæændring i rosenkål under kogning. Rå rosenkål til venstre og overkogt rosenkål til højre. En kortvarig varmebehandling bevirker, at farven bliver intens og mørkegrøn (nr. 2 fra venstre). På figuren ses de typiske nedbrydningsmønstre for klorofyller.

ændring i farven fra grøn til olivengrøn, fordi klorofyl nedbrydes til pheophytin og pyropheophytin.

Fermentering eller sursylning påvirker også den grønne farve (figur 6). Den grønne klorofylfarve ændres til olivengrøn pheophorbidfarve via en enzymatisk klorofyllase reaktion efterfulgt af en ikke-enzymatisk reaktion, hvor magnesiumionen (Mg²⁺) i klorofylskeletet fjernes. I første trin omdannes klorofyl til klorofyllid (figur 4). I næste trin nedbrydes klorofyllid til pheophorbid, fordi pH falder som følge af, at der tilsættes eddike (sursylning) eller der dannes mælkesyre (fermentering). Ved sursylning af rødbeder er det meget vanskeligt at se nogle væsentlige farvæændringer (figur 6). Dette skyldes, at betalainer er meget stabile overfor pH-ændringer.



Figur 5. Farven af rå, frosne og henkogte grønne bønner.



Figur 6. Sursylning af agurker og rødbeder. Den røde betalainfarve er stabil og den grønne klorofylfarve ustabil.

Generelt sker der kun ganske få ændringer i karotenoiderne ved tilberedning, og ofte kan disse ændringer knapt ses med det blotte øje (figur 7 og 8). En kortvarig og skånsom varmebehandling bevirker generelt, at de gule, orange og røde karotenoidfarver bliver mørkere og dybere.

Karotenoider er fedtopløselige, og derfor sker der ikke tab til kogevandet i forbindelse med

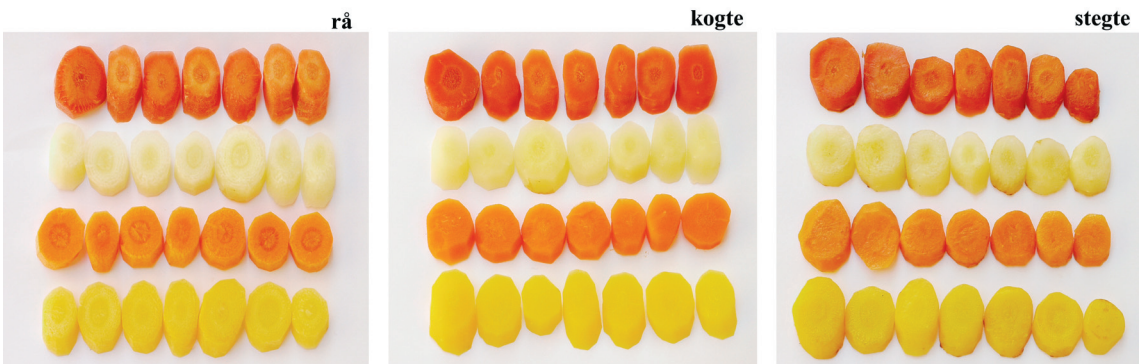
kogning. Tørring kan dog resultere i farveændringer og nedbrydning af karotenoider.

Anthocyaninerne er også forholdsvis stabile ved tilberedning (figur 9), men de kan ændre farve under langtidsopbevaring og i forbindelse med fremstilling af survarer. Et godt eksempel herpå er jordbærmarmelade, som ved flere års opbevaring ved stuetemperatur kan miste sin

klare røde farve og blive brunlig. Sursylning af rødkål er et andet eksempel. I det rå rødkålshoved er anthocyaninerne blåviolette, fordi pH er højt, mens de røde nuancer træder frem i sursylnet rødkål (lavt pH).

Konklusion

- Frugter og grønsager har en karakteristisk farve, afhængig af deres indhold af naturlige farvestoffer. Den grønne farve stammer fra klorofyller, de gule, orange og røde farver fra karotenoider eller betalainener og de blå, violette og røde farver fra anthocyaniner.
- Frugter og grønsagers farvestoffer har forskellig stabilitet. Klorofyller er ustabile og nedbrydes let til farvede eller



Figur 7. Farven af gule (lutein), orange (α - og β -karoten), hvide og røde (lycopen) gulerødder ændres kun lidt under kogning og stegning.

Grøn Viden indeholder informationer fra Danmarks JordbrugsForskning.

Grøn Viden udkommer i en mark-, en husdyr- og en havebrugsserie, der alle henvender sig til konsulenter og interesserede jordbrugere.

Abonnement tegnes hos Danmarks JordbrugsForskning Forskningscenter Foulum Postboks 50, 8830 Tjele Tlf. 89 99 10 10 / www.agrsci.dk

Prisen for 2004: Markbrugsserien kr. 222, husdyrbrugsserien kr. 162 og havebrugsserien kr. 137.

Adresseændringer meddeles særskilt til postvæsenet.

Michael Laustsen (ansv. red.)
Britt-Ea Jensen (redaktør)

Lay-out: Enggaardens Tegnestue

Tryk: DigiSource

ISSN 0903-0719

farveløse forbindelser.

Karotenoider, betalainer og anthocyaniner er forholdsvis stabile. Farven af anthocyaniner er dog afhængig af faktorer som pH, koncentrationen og sammenspillet mellem anthocyaniner og kopigmenter.

- Farven af frugt og grønsager er en vigtig kvalitetsparameter. Grønne grønsager opfattes f.eks. som friske, hvis de ligner farven på høsttidspunktet, hvorimod grønne, røde og gule frugter i nogle tilfælde skal gennemgå en farveændring for at de bliver opfattet som spise modne.
- Farveændringer i frugt og grønsager kan ske ved senescens (aldring) og ved tilberedning, som f.eks. kogning, stegning, syltning og tørring.

Figur 8. Tomatens røde lycopenfarve ændres kun lidt under forarbejdning.



Figur 9. Farven af karotenoider og anthocyaniner ændres kun lidt i forbindelse med fremstilling af frugtprodukter.



Litteratur

- Edelenbos, M., Christensen, L.P., Grevsen, K., 2001. HPLC determination of chlorophyll and carotenoid pigments in processed green pea cultivars (*Pisum sativum* L.). *J. Agric. Food Chem.* **49**, 4768-4774.
- Kidmose, U., Edelenbos, M., Nørbæk, R., Christensen, L.P., 2002. Colour stability in vegetables. In *Colour in food* (Ed. MacDougall, D.B.), Woodhead Publ. Limited, Cambridge, UK, p. 179-232.
- Nørbæk, R., 2002. Naturlige farvestoffer i fødevarer. *Grøn Viden* (Markbrug) **255**, 1-4.
- Nørbæk, R., Christensen, L.P., Brandt, K., 2003. Kemien bag blomsters farvestoffer. *Dansk Kemi* **84**, 14-17.

Livretter

– mad i kunst og litteratur

© 2014 Casper Thrane og Jørgen Holdt Eriksen og System a/s

Kopiering og anden gengivelse af dette værk eller dele deraf er kun tilladt efter reglerne i gældende lov om ophavsret eller inden for rammerne af en aftale med Copydan. Al anden udnyttelse forudsætter en skriftlig aftale med forlaget.

Redaktion: Peter Jensen

Sat med: Karmina

Grafisk tilrettelæggelse og produktion: System a/s

Omslagsillustrationer:

Harald Slott-Møller, Primavera, 1901. Foto: Niels Fabæk/KUNSTEN

Bagside: Foto fra kgebogen Stenalderkost. TERRITORIUM

Trykt hos: Specialtrykkeriet Viborg

Printed in Denmark 2014

1. udgave 1. oplag

ISBN 978-87-616-6342-9

systeme

Skt. Pauls Gade 25

DK-8000 Aarhus C

Tlf.: 70 12 11 00

systeme.dk



Indhold

Forord	1
Idéer til undervisningen	1
1. Værsgo: Intro til mad i kunst og litteratur	1
Maden, livet og kunsten	1
Pølsesnak	1
Husk at marinere din sjæl	1
Smagen af en sindstilstand	1
Sanselig og åndelig opskrift på livsnydelse	2
Smagssansen	2
Øvelser til kapitel 1	2
Materiale til videre læsning – kapitel 1	3
2. Mad og merbetydning: Teori og begreber	3
Mad er både konkret sanset virkelighed og kultur, sprog og identitet	3
At forstå kunst og virkelighed gennem maden	3
Madens æstetik	3
Mad og æstetik hos Karen Blixen	4
Mad og æstetik hos Marcel Proust	4
Mad og æstetik hos Meret Oppenheim og Michael Kvium	5
Øvelser til kapitel 2	5
3. Mad gennem tiden: Epokale nedslag	6
Fra antikken til Spise med Price	6
Antikken: Maden som dannelse, statussymbol og selvscenesættelse	7
Bibelen og renæssancen: Maden som religiøst symbol	7
Barokken: Mad som vanitas - didaktik og eksistens	8
Romanikken: Madens symbolik genfortolket i den private borgerlige kunst	8
Modernismen: Mad som form og tekstur - l'art pour l'art	9
I dag: Mad i det moderne medie- og forbrugersamfund	9
Øvelser til kapitel 3	9
4. Mad er Gud: Det hellige måltid	10
Det hellige måltid: Med eller uden Gud	10
Nadveren: Når måltidet er Gud og frelse	10
Barokkens salmer, bibelfortolkning og mad	10
Thomas Kingos "Dend IX. Sang": Æd, drik og vær af hjertet glad!	11
Klaus Rifbjerg og det hellige måltid uden Gud	11
Leonardo da Vincis "Den Sidste Nadver"	12
Van Goghs "Kartoffelspiserne"	12
Øvelser til kapitel 4	12
Materiale til videre læsning – kapitel 4	13
5. Mad er lvst og nvldelse: Det hedonistiske måltid	13

2. Mad og merbetydning: Teori og begreber



8. "For mange kokke fordærver maden"
9. "At få en huskeke"
10. "Tordenkaaffe"
11. "At have blomkålslører"
12. "At følge med som det tynde øl"
13. "At hyppe sine egne kartofler"
14. "En rævekage"
15. "Man skal ikke græde over spildt mælk"
16. "At ønske én hen hvor peberet gror"
17. "At hæle vandet fra kartoflerne"
18. "At være solgt til stanglakrids"
19. "De er sure, sagde ræven om rønnebærrerne"
20. "At skumme fløden"
21. "Man kan ikke både blæse og have mel i munden"
22. "At bide i det sure æble"
23. "Med løg på!"

Materiale til videre læsning – kapitel 1

Tekster:

- H. C. Andersen, "Nissen hos Spækhøkeren" (1852), *Historier, Anden Samling* (1853)
- Jens Blendstrup, teksterne, "Gud laver bollesuppe", "Gud opdrager sine børn", "Guds sønner sidder i en kælder", *Gud taler ud* (2004)
- Grimms samlede eventyr (2011), "Hans og Grete"
- Kristina Hesselholdt, "Shake", *Hovestolen* (2002)
- Kristian Ditlev Jensen, *Det bliver sagt* (2001), (s. 13-35, 3. udg. 1. opl. 2013)
- Jørgen Leth, "Græpøren", *ikke euforisk* (2010) (cd med Mikael Simpson og Frithjof Toksvig)
- Niels Lyngsø, "Køkken (stilleben)", *39 digte til det brændende bibliotek* (2007)
- Halfdan Rasmussen, "C", "F", "G", "Æ" og "Å", *Halvdans ABC* (1967)

Billeder:

- Giuseppe Arcimboldo, *Vertumnus* (1590-91)
- Jana Sterbak: *Vanitas: Flesh Dress for an Albino Anorectic* (1991)

Film:

- Ang Lee, *Eat Drink Man Woman* (1994)

stilleben billede af opstillede genstande, f. eks. frugter, blomster og kander
vanitas forgængelighed

For mange mennesker er mad ikke bare mad. Maden har for disse mennesker en helt særlig betydning, som slet ikke handler om at stille sulten.

“ For hvis man snakker om mad, om at spise og drikke, må man nødvendigvis også komme til at snakke liv og død, og hvad der er meningen med det alt sammen.

Klaus Rifbjerg: *Oksen, kornet og mælken. Politiken, 15-08-1988*

“ Men når der intet er tilbage af en svunden tid, når menneskene er døde, når tingene er gået til grunde, er det kun lugten og smagen, de mere skrøbelige og mere luftige, men også mere livskraftige, mere udholdende og trofaste, der endnu i lang tid bliver stående, som sjæle, i ruinerne af alt det andet, og mindes, venter og håber, mens de ufortrødent bærer erindringens mægtige bygningsværk på deres lille, næsten u håndgribelige dråbe.

Marcel Proust: *På sporet af den tabte tid – Swanns verden. Oversat af Else Henneberg Pedersen. Multi-vers, 2002*

Men hvad fortæller maden egentlig om os? Og hvorfor mener nogle mennesker, at maden spiller en helt central rolle i vores livs- og selvforståelse? Det er spørgsmål som disse, kapitlet "Mad og merbetydning" søger at uddybe og besvare.

Mad er både konkret sanset virkelighed og kultur, sprog og identitet

Af Casper Thrane

Helt almindeligt og alligevel livsnødvendigt

Findes der noget mere elementært og gennemsnitligt end mad og drikke? Og findes der noget mere vitalt og betydningsfuldt? Elementært og gennemsnitligt, fordi det at spise og drikke er så almindeligt og dagligdags, at mange mennesker slet ikke skænker det en dybere tanke. Vitalt og betydningsfuldt, fordi det at spise og drikke kan betegnes som et menneskeligt grundvilkår på linje med det at trække vejret. Mad og drikke følger mennesket hver dag hele livet. Det sætter sit præg – både fysisk og mentalt.

Mad er konkret sanset virkelighed

Madens helt basale rolle i menneskets liv understreges af, at mad og drikke er konkret sanset virkelighed, som vi mennesker til stadighed forholder os til; gennem bl.a. smagsindtryk og værdidomme. I Kristian Ditlev Jensens roman *Livret* (2004) siger fortælleren f.eks.:

“ Det at smage er den individuelle kropps møde med en lille bid af verden i et unikt øjeblik.

Kristian Ditlev Jensen: Livret. Gyldendal, 2004. s. 9

Sådan tænker vi nok ikke hver gang vi tager en bid af leverpostejmaden fra madpakken, men citatet viser, at maden repræsenterer én måde for os mennesker at møde og forstå vores konkrete, sansbare virkelighed på – en virkelighedsfortolkning. At det samtidig er den "individuelle kropps møde" i et "unikt øjeblik" betoner, at mad og drikke drejer sig om det enkelte menneskes sansning og fortolkning af virkeligheden.

Mad er merbetydning

Madens på én gang basale og vitale rolle bevirker imidlertid, at fortolkningen ikke blot begrænses sig til det enkelte menneske og det konkrete smagsindtryk. Op igennem tiden er maden blevet tillagt en merbetydning, som kan omfatte hele kulturer og folkeslag, og som kan iagttages i traditioner og i skikke, i sproget og derfor også i menneskets selvforståelse eller identitetsdannelse.

Tænk blot på, hvilken vidtrækkende kulturel betydning brød og vin har i den kristne nadver-tradition, hvor brødet og vinen bliver symbol på Jesu Kristi legeme og blod, som den troende spiser og drikker og dermed får syndsforladelse gennem.

Eller tænk på, hvor ofte vores skrift- og talesprog låner ord og vendinger fra brødet og vinnens verden. Vi siger, at man har 'slået for stort et brød op', hvis man har givet sig i kast med en opgave, som er større, end man kan magte. Eller at 'man skal spise brød til', hvis man skal tage tingene med forbehold og ikke overreagere. Noget kan være 'et rugbrødsarbejde', hvis det er hårdt, kedeligt og gentagende, men samtidig betingelsen for, at man mestrer det sjove og spændende. 'Den enes død er den andens brød', siger vi, når nogens ulykke er til gavn for andre. Man er 'en nybagt student', når man lige har fået huen på efter sidste eksamen. Og husk, at 'mennesket ikke lever af brød alene', hvilket betyder, at vi også skal have åndelige eller intellektuelle oplevelser, hvis vi skal være lykkelige.

For vinnens vedkommende taler vi f.eks. om, at noget kan være 'ny vin på gamle flasker', når man forsøger at præsentere noget allerede velkendt som helt nyt, fordi man har ændret ganske lidt på det. Vi bruger talemåden 'in vino veritas' ('i vinen er sandheden'), fordi fulde mennesker har tendens til at glemme takt og tone og derfor sige, hvad de mener direkte. Andre vil hævde, at 'når vinen går ind, går forstanden ud', fordi evnen til at tænke klart svækkes, når man bliver fuld.

Og tænk på, hvilke signaler vi sender om os selv gennem det brød, vi spiser eller serverer for vores venner. Er brødet fra Aldi eller Emmerys? Eller er det hjemmebagt? Er det bagt på ren hvede eller på økologisk fuldkorn med egen surdej og måske endda kold- og langtidshævet? Brød er ikke altid bare brød.

Og mad og drikke er i den forstand aldrig bare mad. I kraft af sin merbetydning er mad og drikke også kultur, sprog og identitet. Det er det, forfatteren Klaus Rifbjerg er inde på, når han skriver:

“ (...) hvis man snakker om mad, om at spise og drikke, må man nødvendigvis også komme til at snakke liv og død, og hvad der er meningen med det alt sammen.

Klaus Rifbjerg: Oksen, kornet og mælken. Politiken, 15-08-1988

At forstå kunst og virkelighed gennem maden

Af Casper Thrane

Livretters arbejde med litteratur, billedkunst og mad

I *Livretter* skal vi særligt beskæftige os med madens betydning inden for billedkunstens og litteraturens verden. Med billederne og teksterne bevæger vi os ind på emner som kultur, sprog og identitet.

Livretters kongstanke er, at måltidet som kunstnerisk motiv ofte rummer en merbetydning. Mad og drikke skildret i billedkunsten og litteraturen er altså ikke blot en gengivelse af mad. Motivet er ofte konkret sanset virkelighed fortolket og omsat til kunst, hvori det får en merbetydning. Maden bliver en metafor for eller et symbol på noget andet og større. I den for-

stand fortæller alle de litterære eller billedkunstneriske værker med mad som motiv altid noget interessant om den kunstner, som har skabt værket, og om den idéhistoriske periode, som værket er blevet skabt i. Det betyder, at man kan få et indgående kendskab til vores litteratur- og kunsthistorie alene baseret på værker, som har maden og måltidet som motiv.

Men *Livretter* vil ikke blot gå teoretisk til værks. Din konkrete og strengt personlige tilgang til maden skal i spil i form af praktiske øvelser med små måltider eller råvarer. Den konkrete og personlige tilgang til maden danner nemlig en klar forudsætning for indlevelsen i og fortolkningen af både virkeligheden og kunstværkerne, hvor maden er tematiseret. Både mad og kunst omhandler nemlig sansning, fortolkning, smag og smagsdomme – det man kalder æstetik.

Æstetik: Sansning og erfaring af virkeligheden og kunsten

Ordet æstetik kommer af det græske ord 'aisthētikos', som betyder 'det at fornemme'. Æstetikken var oprindeligt videnskaben om menneskets sansning og erfaring af verden generelt, dvs. forholdet mellem det sansende subjekt og det sansede objekt. I dag dækker begrebet æstetik mere specifikt videnskaben om kunsten og de forhold i kunsten, som vækker følelser i den sansende modtager.

Æstetik hænger således ikke kun sammen med kunst og litteratur. Da æstetikken inden for filosofien generelt har med menneskets sansning og erfaring af verden at gøre, betyder det, at vi kan bruge æstetiske overvejelser som udgangspunkt for både de praktiske, sansende øvelser med mad og analysen af kunstværkerne, som tematiserer maden.

Tilegner du dig en teoretisk viden om, hvad der sker i menneskets sansning af verden og samtidig arbejder med sansningen i form af fagligt praktiske øvelser, hvor maden er i spil, bliver du i stand til at fortolke værkerne med klar indlevelse og et fagligt fundament. Man kan sige, at bag ethvert kunstværk, som tematiserer måltidet, står en forfatter eller maler, som – præcis som du – har forholdt sig sansende og fortolkende (æstetisk) til virkeligheden. De praktiske, sansende og reflekterende øvelser med mad er derfor en væsentlig del af *Livretters* faglighed – en analyse- og fortolkningsforudsætning!

Så, hvilke erkendelsesmæssige processer foregår, når mennesket sanser og fortolker virkeligheden, maden og kunsten?

metafor stilfigur hvor et ord eller en ordforbindelse overføres fra sin normale, bogstavelige betydning til en anden, billedlig betydning

Madens æstetik

Af Casper Thrane

Mad er æstetik

Den danske forfatter, underviser og madanmelder Helle Brønnum Carlsen reflekterer i sin bog *Mad og æstetik* (2011) over maden og dens betydning i forhold til vores til- og fravalg af forskellige former for mad. Carlsens udgangspunkt er, at mad ikke bare er føde, maden omhandler menneskets sansning og fortolkning af verden.

Mad er et æstetisk fænomen, fordi det for mennesket altid er noget andet og mere end blot og bar føde. Mad betyder noget, og det noget bestemmer, afhængigt af den kulturelle kontekst, om vi kan lide den eller ej. Ved at betragte mad som et æstetisk fænomen flyttes fokus altså fra den enkeltes præferencer eller idiosyncrasier til de kollektive betydningsslag, der ligger til grund for vores individuelle smagsdomme.

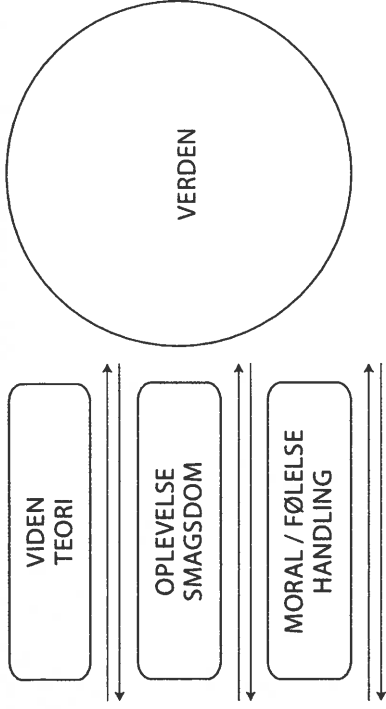
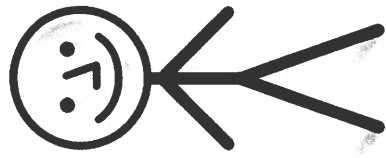
Helle Brønnum Carlsen: *Mad og æstetik*. Hans Reitzels Forlag, 2011. s. 13

Med udgangspunkt i oplysningsfilosoffen Immanuel Kants (1724-1804) filosofiske æstetik, beskriver Helle Brønnum Carlsen, hvorledes mennesket erfarer verden – og dermed maden. Carlsens kobling af Kants æstetik og mad er interessant, da man kan anvende den i arbejdet med sansningen af de konkrete måltider og danne sig en klarere forståelse for, hvorfor maden – konkret og i litteratur og billedkunst – har en merbetydning. Følgende teoretiske gennemgang af æstetikken forhold til mad og kunst er inspireret af Helle Brønnum Carlsens bog.

Mennesket sanser og erfarer gennem fortolkningsfiltre

Mennesket sanser og erfarer ikke sin verden objektivt, men gennem en form for "fortolkningsfiltre". Den foreliggende verden ('das Ding an sich') vil således altid fremstå for os i en fortolket og subjektiv form ('das Ding für uns'). Når mennesket sanser sin omverden sker det gennem tre overordnede fortolkningsfiltre eller erkendelsesevner, som virker samtidigt; 1) viden, 2) moral og 3) smag. Den sidstnævnte måde at sans og erfare på kaldes også for smagsdommen eller smagsoplevelsen. Når vi sanser mad eller kunstværker foregår smagsdommen eller -oplevelsen i det konkrete møde med objektet. Denne smagsdom vækker enten lyst eller ulyst hos den sansende:

idiosyncrasier følelse af stærkt, ofte ubegrundet ubehag ved nogen eller noget



Vi kan således forstå et objekt ud fra de tre givne erfaringsformer. F.eks. kan man forholde sig til retten Cervella al gratin eller gratinerede (lamme)hjerter, som den hedder på dansk, ud fra sin *viden* om, at det er en klassiker fra det italienske køkken, som rummer mange vitaminer, mineraler og proteiner, og derfor er kernesund. Man kan også forholde sig til retten ud fra *moraliske* overvejelser om dyrevelfærd i forbindelse med lammets foder, pladsforhold samt transport og aflivning. Men selvom det er en sund og næringsrig klassiker fra det italienske køkken, og selvom lammet har haft et godt liv, så kan det være, at man slet ikke har lyst til Cervella al gratin, når retten bliver serveret for en. Og det skyldes ens æstetiske *smagsoplevelse* eller *smagsdom*, som netop vækker lyst eller ulyst. Denne smagsoplevelse finder sted i det konkrete møde med det sansede objekt, og denne oplevelse er ikke altid modtagelig over for de mere rationelle forklaringsfiltre som viden og moral.

Livretter fokuserer netop på æstetikens smagsdom ved de fagligt praktiske øvelser, fordi arbejdet med smagsdommen eller smagsoplevelsen tydeliggør, hvorfor mad rummer en merbetydning. Madens merbetydning – konkret og i litteratur og billedkunst – er for en stor del betinget af den sansende selv, men, som vi skal se, spiller også andre faktorer ind. Den æstetiske smagsdom kan inddeles i forforståelsen og det fysiologiske udtryk.

Smagsdommens forforståelse

Forforståelsen betegner de kulturelle, sociale og historiske værdier samt de helt personlige erfaringer, som den enkelte har tilegnet sig gennem livet, og som han eller hun møder og fortolker verden, maden eller kunstværket med. Alle mennesker har en forforståelse, og den har både fællestæk (pga. kulturen) og helt individuelle træk (pga. opvæksten f.eks.).

rational styret af eller baseret på fornuft
forforståelse Forforståelsen betegner de kulturelle, sociale og historiske værdier samt de helt personlige erfaringer, som den enkelte har tilegnet sig gennem livet, og som han eller hun møder og fortolker verden, maden eller kunstværket med.

Fortællersynsvinklen i en tekst repræsenterer en bestemt forforståelse

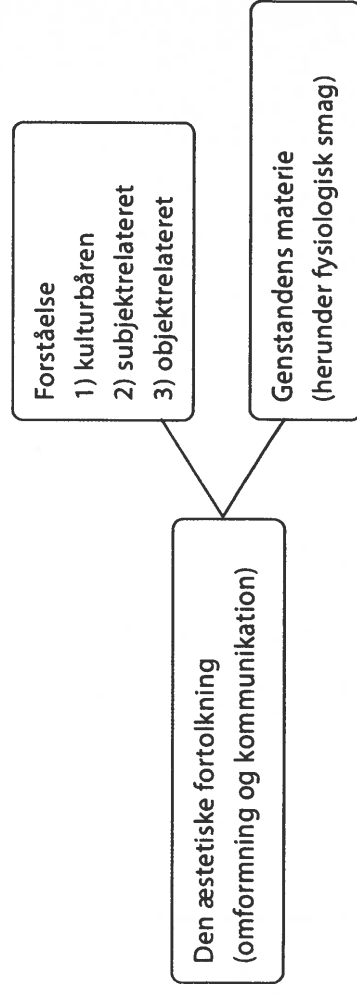
Vores forforståelses betydning for sansningen og fortolkningen af verden er både malere og forfattere bevidste om. Man kan sige, at forfatterens valg af fortællersynsvinkel samtidig er et valg af en forforståelse. Den pågældende fortællersynsvinkel repræsenterer blot én måde at fortælle historien på, netop fordi fortælleren har en bestemt forforståelse. Klaus Rifbjerg benytter således en personbunden fortæller i sin roman *Jordbær* (2011). Her lader han læseren opleve verden gennem den ældre Edith Falks øjne. Edith er vokset op på en gård, hvor familien dyrkede jordbær, og hvor bærrene ifølge moderen var kilden til et langt og sundt liv. Det betyder, at jordbær får en helt speciel betydning i romanen:

“ (...) Mutter forklarede, at det ikke kun var bærrerne, der gjorde dem sunde, det var bærrerne, der kunne alting, og hvem var i tvivl, når det hvide kød under den røde overflade bredte sig over tungen, og saften løb ud mellem tænderne og fyldte hele munden og sivede ud i mundvigene, så man måtte passe på for ikke at savle, det var selve sommeren, lyset, opvågningen, vandet, gårdspladsen, solen, hesten og de lange, regelmæssige rader, hun sad og gumlede på, mens skeerne ramte porcelænet, og en sød søvnighed bredte sig i dem alle sammen, og intet ondt kunne ske.

Klaus Rifbjerg: *Jordbær*. Gyldendal, 2011. s. 19

Havde Rifbjerg ladet Ediths mand Robert Falk fortælle historien, ville fortællingen også blive en anden. Sansningen og fortolkningen af verden, og dermed også fortællingen om den, afhænger af det enkelte menneske og dets forforståelse.

Forforståelsen kan yderligere inddeles i tre underkategorier; 1) den kulturbårne forforståelse, 2) den subjektrelaterede forforståelse og 3) den objektrelaterede forforståelse:



Den kulturbårne forforståelse hos den enkelte afhænger bl.a. af livssyn og religion. Den viser, at mad og drikke ofte har en vigtig social og identitetsmæssig betydning. At man spiser noget bestemt, kan derfor også have en bestemt betydning. Når der i Bibelfens Matthæusevangelium berettes om Jesu indstiftelse af nadveren i påsken skabes en af de vægtigste kulturbårne forforståelser, som peger på, at brød og vin i den kristne kultur har en merbetydning – nemlig menneskets syndsforladelse og frelse ved Jesus selv:

“ Mens de spiste, tog Jesus et brød, velsignede og brød det, gav sine disciple det og sagde: »Tag det og spis det; dette er mit legeme.« Og han tog et bæger, takkede, gav dem det og sagde: »Drik alle heraf; dette er mit blod, pagtens blod, som udgydes for mange til syndernes forladelse. Jeg siger jer: Fra nu af skal jeg ikke drikke af vintræets frugt, før den dag jeg drikker den som ny vin sammen med jer i min faders rige.«

Bibelen, Matthæusevangeliet, kap. 26, 26-29

Er man kristen, eller blot rundet af den kristne kultur, har man således en fælles kulturbåren forforståelse af brødet og vinens betydning.

Den subjektrelaterede forforståelse betegner de dele af sansningen og fortolkningen af verden, som er bundet til det enkelte menneskes personlige erfaringer. Den subjektrelaterede forforståelse er tæt knyttet til erindringen, og den er som de andre dele af forforståelsen stærkt styrende for den endelige smagsdom eller fortolkning af det sansede.

Fik man som barn altid hjemmelavede pandekager med vaniljeis og friske jordbær, når man var på sommerferie hos sin elskede mormor, så vil denne dessert for resten af livet skabe en bestemt lykkefølelse og vække klare minder om præcis disse somre, med alt hvad ferierne også indebar af lys, lyde, dufte – ja, af atmosfære. Det gælder uanset, om man senere spiser retten som 18-årig med sin kæreste eller som 65-årig med sine egne børnebørn. Kunne man imidlertid ikke fordrage sin mormor, og var stemningen hos hende i sommerferierne altid præget af skældud og sure pligter, så vil selvsamme dessert vække helt andre minder senere i livet. Og pandekager med vaniljeis og jordbær vil selvsagt sanses og fortolkes anderledes negativt. Retten vil dermed få en negativ merbetydning.

I den amerikanske animationsfilm *Ratatouille* (2007) kan man se et tydeligt eksempel på, at den subjektive forforståelse påvirker smagsoplevelsen. Den franske, yderst konservative og strenge madanmelder Anton Ego sidder på en af Paris' fineste restauranter, hvor han skal anmelde restaurantens nye kok Linguini. Han forventer et gennemsnitsmåltid, men da han tager den første bid af sin ret – en tallerken ratatouille – falder alle hans professionelle vurderingskriterier til jorden med et brag. Smagen minder ham om morens hjemmelavede ratatouille og i et kort øjeblik er Anton Ego 7 år igen. Madanmelderen glemmer alt om professionel distance, og Ego giver sig i stedet hen til nydelsen af maden og minderne. Man kan sige, at smagsoplevelsen bliver en personlig tidsmaskine.

Den subjektrelaterede forforståelse er dynamisk, dvs. at den vokser og ændrer sig i takt med, at man tilegner sig flere personlige erfaringer og oplevelser gennem livet. Den er ofte gan-

ske upåvirkelig over for rationelle og moralske argumenter, netop fordi den er betinget af den sansendes personlige erfaringer og erindring. Det er ofte den subjektrelaterede forforståelse, som er årsag til, at nogle mennesker med højtidelig skrårighed kan proklamere, at man skal spise and og ikke flæskesteg, hvis det skal være en rigtig julemiddag, ”for sådan har vi altid gjort i min familie”. Eller, at andre kan sige, at en rigtig pizza skal have parmaskinke på efter, at den er kommet ud af ovnen og ikke før, ”for sådan har min farfar altid lavet pizza”.

Den subjektrelaterede forforståelse er derfor væsentlig, når mennesket sanser, erfarer og fortolker både mad, kunst og virkelighed. Det er de personlige oplevelser og erfaringer, som den sansende knytter til det sansede objekt, der bestemmer, hvilken betydning objektet får. Den danske skribent og kogebogsforfatter Camilla Plum eksemplificerer det i sin kogebog *Ælle bælle frikadelle* (2005) som led i overbevisningen om, at børn skal have ordentlige madoplevelser, for ellers har de ingen ordentlige minder at leve på senere i livet:

“ En blomme plukket af træet den dag stikken begynder at skille fra frugten, på det tidspunkt hvor sødmen og saftigheden i kødet er på sit højeste, hvor saften drypper fra blommen efter den første bid, og balancen mellem syre, sødme og aroma er, som den skal være, det er en oplevelse som resten af livet vil betyde september, sensommer, røgnbær og dis over engen i dét barns hukommelse.

(...)

Vi ved at centrene for smag, duft og hukommelse er utroligt nært forbundet i den måde hjernen arbejder på. Smagen af et bestemt æble kan bringe os 30 år tilbage i tiden, en duft af lavendel er nok til en tur til de varme lande. Men duften af et Golden Delicious' får os ikke længere end til DSB-kiosken på stationen. Lugten af gaspakked torsk fra Brugsen er ikke et flyvende tæppe, der tager os tilbage til ferier ved havet, tjære og klaprende stag mod master på havnen.

Vi skal sørge for, at de børn, der vokser op nu, får noget at mindes, associationer at arbejde med, smagsindtryk for livet. Og det gøres ikke ved fornuftige ture i supermarkedet, hvor alting eksisterer i kunstigt lys og tilsyneladende gror i plastic. Minder skabes ude i virkeligheden (...)

Camilla Plum: Ælle bælle frikadelle. Gyldendal, 2005. s. 20-21

Den objektrelaterede forforståelse repræsenterer det, man ved om det sansede objekt. Den objektrelaterede forforståelse er tæt knyttet til den kulturbårne forforståelse og med til at bestemme den sansendes æstetiske smagsoplevelse, eller –dom, og i sidste ende følelsen af lyst eller ulyst ved maden eller kunstværket. Det har således stor betydning, om man ved, hvad det er, man sanser eller står overfor.

Den kulturbårne og objektrelaterede forforståelse viser således også, hvorfor noget mad af nogle mennesker spises med største velbehag, mens andre får det dårligt, eller ligefrem kaster op, hvis de skal spise det. Mad kan altså være tabu¹. Er man jøde eller muslim, spiser man ikke svinekød, da svinet ifølge jødedommen og islam er et urent dyr. Og er man vegetar, spiser man ikke kød overhovedet.

Men, at man ikke vil spise maden, fordi den er tabu, kræver, at man ved, hvad man spiser. I filmen *Stegte grønne tomater* (1991) overværer man en politikommisær spise indtil flere portioner barbecue på cafeen i den landsby i Alabama, hvor han efterforsker en mordsag. Hvad han dog ikke ved, er, at barbecue er lavet af kødet fra det lig, som han forsøger at finde frem til. Havde han vidst det, ville han nok ikke spise med glubende appetit!

Smagsdommen og det fysiologiske udtryk

Menneskets æstetiske smagsdom eller smagsoplevelse finder som bekendt sted i det konkrete møde med det sansede objekt. På den baggrund skabes en lyst eller en ulyst ved det pågældende objekt. Denne erfaring eller sansning af verden etableres som tidligere nævnt ikke alene gennem individets forforståelse. Objektet har sit eget fysiologiske udtryk, og det er mindst ligeså vigtigt for smagsdommen.

Det fysiologiske udtryk omfatter i forbindelse med mad den konkrete *lugt*, dvs. de duftstoffer, som maden udsender. Desuden omfatter det fysiologiske udtryk madens *konsistens* og *tekstur*, dvs. hvordan maden fornemmes i munden. Og endelig omfatter det fysiologiske udtryk madens *smagslementer*, dvs. grundsmagene sødt, surt, salt, bittert og umami.

Med det fysiologiske udtryk er der tale om et kemisk påviseligt udtryk, der som udgangspunkt er uafhængigt af den sansende selv. Men selvom man naturvidenskabeligt kan påvise og registrere madens fysiologiske udtryk, sanser og erfarer to mennesker ikke maden helt ens. Det skyldes vores individuelle forforståelse, som også spiller ind.

At oliven er bitre kan ikke diskuteres, da bitterstoffene er en påviselig del af olivens fysiologiske udtryk. Men *hvordan* de er bitre, opfattes forskelligt fra person til person afhængigt af deres forforståelse. Om oliven vækker lyst eller ulyst i os (æstetikens smagsdom), når vi spiser dem, er derfor i sidste instans et spørgsmål om samspillet mellem det fysiologiske udtryk og vores forforståelse.

Det bliver særligt tydeligt i Kristian Ditlev Jensens selvbiografiske roman *Det bliver sagt* (2001). Romanen udgør den voksne jefortæller Kristians beretning om, hvordan han som dreng blev misbrugt seksuelt af den voksne Gustav. I romanen beretter Kristian om, hvordan han som voksen skal overvinde sig selv for at spise sorte oliven, da netop sorte oliven minder ham om dengang, han første gang mødte Gustav, som misbrugte ham:

“Jeg satte mig ved mit bord som en ingeniør foran en vanskelig opgave. Tændte en lampe. Skruede låget af det høje glas. Kiggede ned i det. Duftede til lagen. Stødte lidt til en af de øverste oliven med en teske. Fangede den og lagde den på tallerkenen. Rørte ved den med fingrene. Tog den så i munden. En søjle af kvalme rejste sig i svælg. Men jeg overvandt det. Mind over matter. Og så spiste jeg den. Langsomt tyggede, findelte, undersøgte, gouterede jeg den. Det tog mig et helt kvarter at tage mod til mig fra låget var skruet af. Det tog mig to minutter at tygge den færdig. Jeg var over tyve år. Det var første gang, jeg smagte oliven siden min barndom.

I årene inden havde jeg nærmest spasmiske reaktioner, når jeg så oliven.

Kristian Ditlev Jensen. Det bliver sagt. Gyldendal, 2001. s. 53-54

Objektivt kan oliven derfor godt være lækre og delikate, men Kristian kan bare ikke abstrahere fra sine personlige oplevelser, dvs. sin forforståelse. Og oliven er for Kristian simpelt hen ulækre.

Madens lugt og vores lugtesans: Al mad lugter! Madens lugt er derfor en væsentlig del af det fysiologiske smagsindtryk. Dertil kommer, at vi altid lugter maden, før vi smager den. Lugten og lugtesansen omhandler derfor den del af madens fysiologiske udtryk, som går forud for smagen. Men vores lugtesans er også aktiv, mens vi spiser. Ca. 70 procent af vores smagsindtryk, mens vi spiser og drikker, skyldes vores lugtesans.

Menneskets lugtesans kan registrere og skelne mellem flere tusinde forskellige lugtindtryk, mens vi til sammenligning kun kan registrere ca. fem forskellige grundsmage i munden. Vores lugtesans er forbundet med det limbiske system i hjernen. Det limbiske system er det sted i hjernen, som har med vores følelser og erindring at gøre. Lugtesansen kan derfor vækkes meget stærke følelser og fremkalde krystallklare minder på et splitsekund! Du har nok oplevet, at lugten af en bestemt form for mad med ét bragte dig tilbage i tiden til en helt specifik situation. Måske bevirker lugten af chokoladekage, at du bliver 13 år igen og står i en bestemt situation sammen med din første forelskelse? Det kan også være, at lugten af appelsiner bringer dig tilbage til en helt særlig ferieoplevelse med din familie? Alle mennesker har deres egne lugtindtryk, som knytter sig til personlige følelser og oplevelser.

Lugten og lugtesansen er altså særdeles effektiv, når det drejer sig om vores evne til at sans og erfare omverdenen. Derfor spiller lugt og lugtesans også en stor rolle i litteraturen. For jo mere præcist forfatteren fremskriver sansningen, jo tættere kommer teksten også på virkeligheden, og jo mere overbevisende bliver den.

Ét af verdnlitteraturens kendteste eksempler på dette er den franske forfatter Marcel Prousts (1871-1922) kæmpe romanværk i syv bind, *På sporet af den tabte tid* (1913-1927). Her bliver den helt særlige lugt af madeleinekage dyppet i lindete indgangen til jefortællerens selvforståelse. (Se afsnittet "Mad og æstetik hos Marcel Proust")

¹tabu betegner det, som af kulturelle (særligt religiøse) årsager er forbudt at beskæftige sig med. F.eks. er svinekød tabu, dvs. forbudt at spise, for jøder og muslimer.

Madens konsistens og tekstur: Så snart maden er i munden, sanser vi dens konsistens eller tekstur. Man bruger i den forbindelse begrebet mundfølelse, fordi maden føles på en bestemt måde i munden.

Vi taler f.eks. om, hvordan en lagkage eller en flødebolle kan føles blød og cremet, mens chips er sprøde. Nogle rødvine derimod fremkalder pga. deres garvesyre en tydelig følelse af astringens, dvs. snerpethed eller sammentrækning, i munden. Tyggegummi og marengs har en høj viskositet, dvs. sejhed, mens chili con carnes trigeminale, dvs. brændende, følelse er tydelig pga. chilifrugtens stof capsaicin.

Madens tekstur og konsistens spiller en central rolle i Benny Andersens digt "Dej" (1993). Den præcise fremskrivning af dejens konsistens er i digtet med til at fremkalde en følelse af tryghed og velvære. Det er en følelse, som skrives så stærkt frem for at vise kontrasten mellem barnets og barndommens umiddelbare sanselighed på den ene side og de voksnes konforme usanselighed på den anden side. For barnet er dejens "tyktflydende" konsistens, der kan "skrubes" med og "slikkes" af fingrene lig med "gylden sødme / marcipan, honning og modervarme". Ja, dejen bliver overordnet et billede på at stå "med selve lykken i hænderne":

Dej

Når de voksne bagte kager om søndagen
søsterkager sandkager klejner
når de havde æltet dejen i en skål
derpå skovlet den op i bageformen
og man så fik overladt skålen
man stod med selve lykken i hænderne
skrabede med en finger de rigelige rester
af den dejligste dej
og slikkede den af fingeren
en gylden sødme
marcipan og honning og modervarme
som man i selvsamme øjeblik
med hele et barns forunderlige clairvoyance indså
aldrig ville blive overgået
af nogen anden jordisk spise
og man fik jo ret

Det besynderlige ved det var
og er

at de voksne ikke var klar over dette
at de foretrak at arbejde denne himmerigsdej
omdannede den til almindelige kager
som smagte udmærket

bevares

men kun primitive størknede reproduktioner af denne tyktflydende kærlighed som gjorde en varm om munden og indefra oplyste ens mave som festsalen i et eventyrslot det var mig virkelig en gåde hvorfor de voksne ikke straks når dejen var lagt sendte os børn ud at lege og selv kastede sig over dejen og sloges om den det holdt jeg selvfølgelig mund med jeg havde bedre ting at bruge munden til men det er mig en gåde den dag i dag.

Benny Andersens: Denne kommen og gåden. Borgen, 1993

Madens grundsmage og vores smageevne: Smager tomaten sødt? Eller er det mere en sød smag kombineret med noget surt og umami? Det er ikke altid lige let præcist at beskrive en smag af noget så almindeligt som en tomat, selvom vi kun kan registrere ganske få grundsmage.

Som regel siger man, at vi kan skelne mellem 5 grundsmage; surt, sødt, salt, bittert og umami. Grundsmagene betegner kort fortalt de smagsindtryk, som vi kan registrere med vores tunge, mens vi holder os for næsen. Det er derfor, at vi kan have svært ved at svare på, om vi f.eks. spiser jordbærarmelade eller hindbærarmelade, hvis vi holder os for næsen samtidig. Begge dele smager sødt og syrligt, men bærrenes duftstoffer registreres kun af næsen. Ligeså snart vi slipper næsen igen, vælder bærrenes aromatiske duftstoffer frem i mundhule og næse, og så er vi ikke i tvivl!

Mad og æstetik hos Karen Blixen

Af Casper Thrane

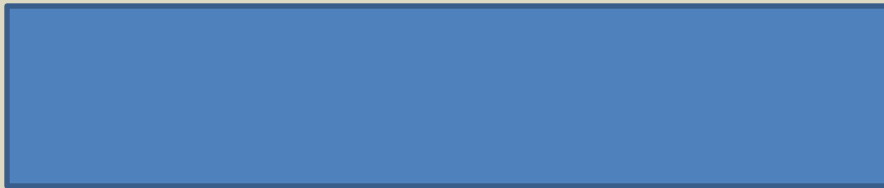
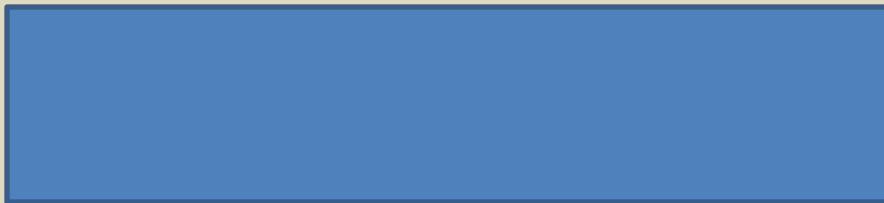
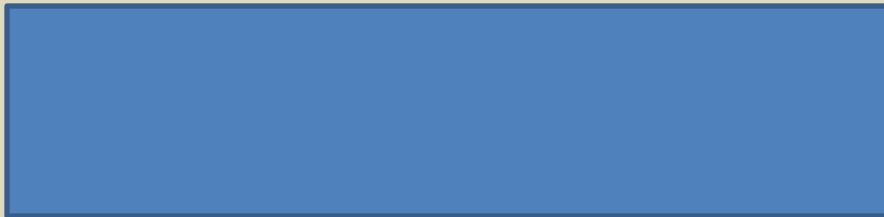
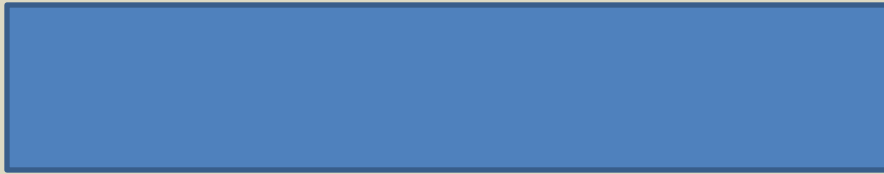
Forforståelsers sammenstød henover spisebordet i Karen Blixens "Babettes Gæstebud" (1950)

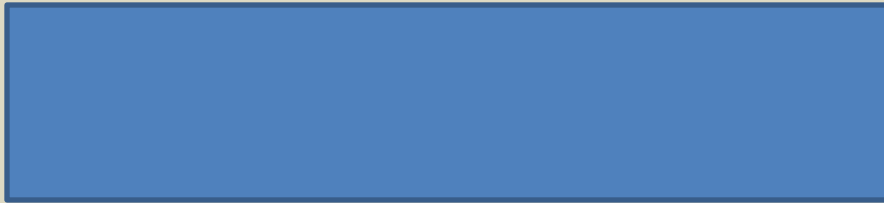
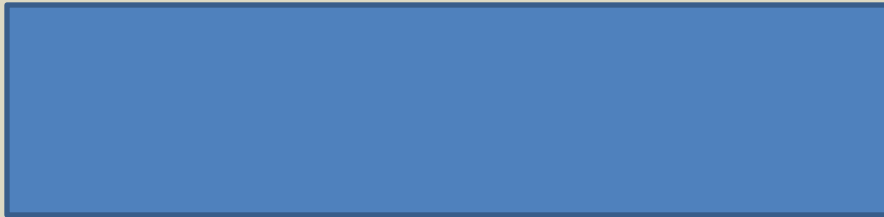
Den danske forfatter Karen Blixen (1885-1962) benytter i sin novelle "Babettes Gæstebud" (1950) særligt den kristne kulturbårne forforståelse om nadveren. Men hun gør det på sin

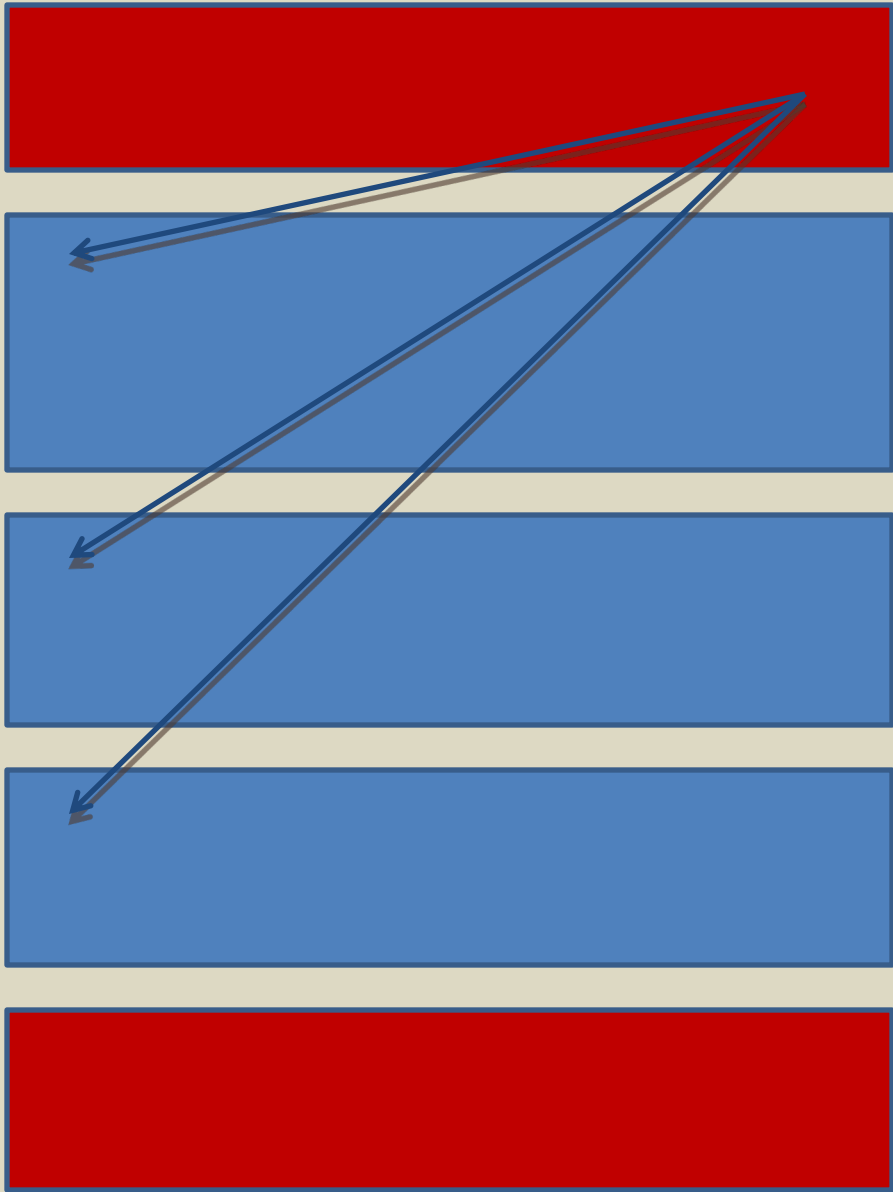
forforståelse Forforståelsen betegner de kulturelle, sociale og historiske værdier samt de helt personlige erfaringer, som den enkelte har tilegnet sig gennem livet, og som han eller hun møder og fortolker verden, maden eller kunstværket med.

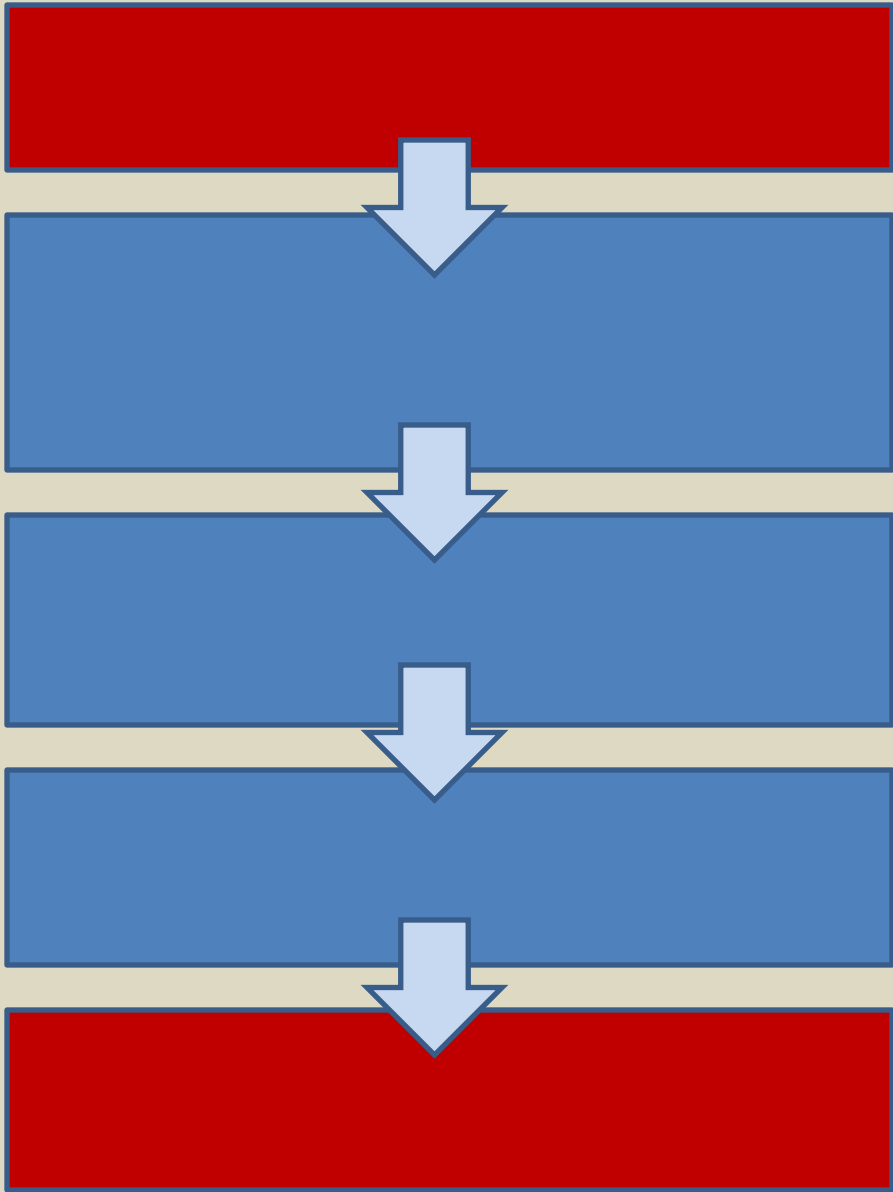
Den perfekte tekst

- Den perfekte tekst findes måske ikke, men skulle man alligevel forsøge at beskrive den perfekte tekst kunne et bud være en tekst med:
- Indledning, midte og afslutning:
 - Indledningen præsenterer, vinkler og aktualiserer sit emne.
 - Midterdelen analyserer/reflekterer over/undersøger sit emne ud fra flere vinkler. Citerer fra centrale tekster som belæg for pointer.
 - Afslutningen afrunder/konkluderer. Afslutningen griber tilbage til indledningens vinkling af emnet for derved at skabe sammenhæng.
- En sådan perfekt tekst ville blive bedømt ud fra følgende forhold:
 - Om sproget er fejlfrit og sammenhængende (kohæsion)
 - Om indledning og afslutning hænger godt sammen (kohærens)
 - Om der er gode overgange mellem afsnittene (kohærens)
 - Om du citerer og henviser korrekt
 - Om det er tydeligt, hvornår det er dig, hhv. kilden, som 'taler'

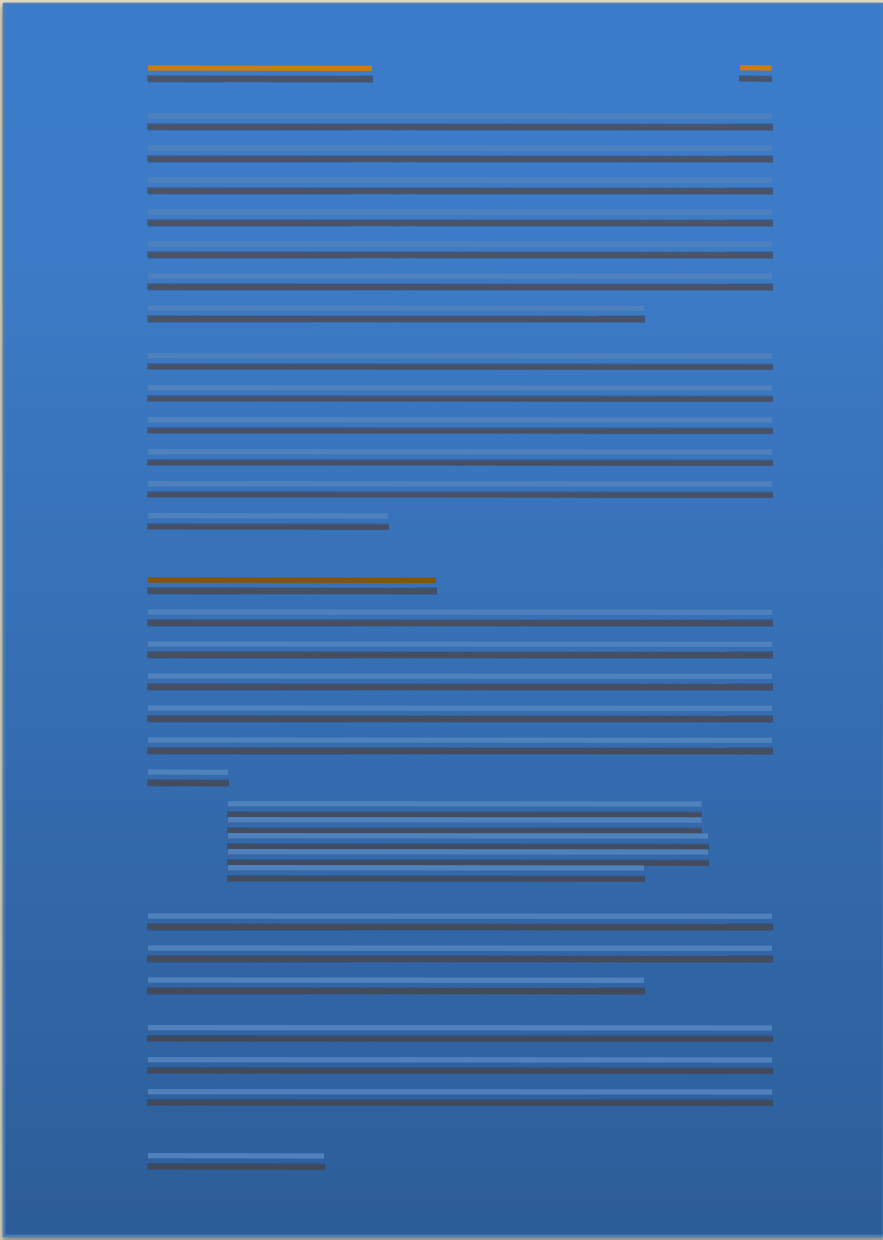












Topmargin

Sidehoved på alle sider
med navn, klasse og fag

Sidetæl

Venstremargin

Højremargin

Afsnit adskilt
med tom linje

Kapiteloverskrift
fed

Brødtekst
(pkt. 11)

Sørg blot for at
anvende Words
standardindstillinger

Citat
indrykket fra begge sider
mindre skrifttype (pkt. 10)
mindre linjeafstand

Fodnote

Bundmargin

