

## SMAG

Her vil vi definere og beskrive de to anvendte perspektiver på smag mere udførligt. Det gør vi, fordi vi har erfaret, at det kan være vanskeligt at skelne, idet de ord og begreber, som anvendes, ofte er de samme. Men de har forskellig betydning, afhængigt af hvilket perspektiv, der anlægges. Begge perspektiver anerkender, at smag er meget mere end den proces, som foregår, når vi putter mad i munden. Smag er i bredeste forstand et komplekst fænomen, som på én gang er biologisk og kulturelt, individuelt og socialt. Smagen kan analyseres ud fra flere videnskabelige positioner (Hedegaard & Leer, 2017: 6-7).

- I *det naturvidenskabelige perspektiv* handler det grundlæggende om at undersøge mødet mellem madens fysiske-kemiske egenskaber og det menneskelige sansesystem. Dette møde forklares som et kausalt forhold mellem madens molekylære egenskaber, menneskets sansning af disse og den menneskelige hjernes fortolkning af mødet. I det naturvidenskabelige perspektiv er det ikke den enkelte individs oplevelse af smag, der er centralt, men hvad statistiske analyser kan fortælle om smag generelt.
- I *det samfundsvidenskabelige perspektiv* handler det om smag som et socialt fænomen. Altså hvordan smag er noget, som mennesker deler i det sociale rum, hvor vi gensidigt påvirker og kategoriserer hinanden gennem smagsdomme og smagsidealer. I det samfundsvidenskabelige perspektiv undersøges, hvordan smag fungerer mellem mennesker. Hvordan smag er med til at skabe fællesskaber, hvordan smag afgrænsninger grupper, og hvordan smag kommunikeres.
- I *det kulturvidenskabelige perspektiv* handler det om smag i et historisk og geografisk perspektiv, hvor smag er indlejret i lokale og regionale traditioner. Det betyder ikke, at smag opfattes som et statisk fænomen, men det undersøges, hvordan smag ændres over tid, og hvordan mennesker bruger smag til at knytte an til tradition eller lægge afstand til den. Kulturvidenskaberne inddrager tillige individets oplevelse af smag.

Smag er et fænomen, som kan beskrives objektivt ud fra fødevarers fysiske-kemiske egenskaber, men det er samtidig et fænomen, som opleves og erfares af forskellige personer på måder, som ikke nødvendigvis er identiske, selvom de smager på den samme fødevarer. Det kan man definere som et forstå smag fra et førstepersons- og tredjepersonsperspektiv. I en figur ser det således ud:

### Naturvidenskabens tredjepersonsperspektiv

### Kulturvidenskabens førstepersonsperspektiv

<p>Hvordan øjet opfanger visuel information                      Lys i det synlige spektrum (400nm – 700nm), der registreres af                      Receptorer i øjet, som sender signal gennem 2. kranienerve til hjernebarken                      Opløsningsgrænsen for øjet er ca. 0.1 mm</p>	<p>Se</p>	<p>Hvordan vi oplever farver og former                      Hvordan vi oplever, at vi kan overskride begrænsningen af synsfeltet ved at flytte genstanden eller kroppen</p>
<p>Hvordan følesansen registrerer temperatur-, smerte-, berørings- og trykforandringer enten direkte, eller gennem kemisk påvirkning af receptorer (kemestesi)                      Nerveender i mundhulen og tungen sender signal gennem 5. kranienerve til det somato-sensoriske område til hjernen</p>	<p>Føle</p>	<p>Hvordan vi oplever madens struktur med hænderne – direkte eller gennem redskaber                      Hvordan vi oplever madens tekstur og temperatur vha. mundfølelse</p>
<p>Hvordan øret opfanger lyde                      Lyde i det hørbare spektrum (~20Hz-20kHz) sendes som signal gennem 8. kranienerve fra øret primært til tempo-rallappen i hjernen</p>	<p>Høre</p>	<p>Hvordan vi oplever lyd sammen med følesans: sprød tekstur sammen med skarp eller knasende lyd, flydende tekstur sammen med slubren etc.</p>
<p>Hvordan næsen opfanger aroma                      Flygtige aromatiske forbindelser kommer i kontakt med lugtreceptorer på lugtekolben, og der sendes signal gennem 1. kranienerve til det limbiske system</p>	<p>Lugte</p>	<p>Hvordan vi oplever krydderiers dufte, progression af madlavningsproces etc.</p>
<p>Hvordan smagen opfanges på tungen                      Smagsmolekyler interagerer med smagsreceptorer i smagsløg på tungen, og der sendes signal via 7. og 9. kranienerve til smagscenteret i hjernen</p>	<p>Smage</p>	<p>Hvordan vi oplever grundsmage og tekstur                      Hvordan vi oplever, at smag og tekstur kan ændre karakter gennem tyggeprocessen</p>

## SMAGSOPLEVELSER OG SMAGSERFARING

Hvis vi vender blikket mod smag som oplevelse og erfaring, altså i et førstepersonsperspektiv, så ser vi på smag som et æstetisk fænomen. Her er det væsentligt

at undersøge, at æstetik handler om det, som vi sanser, fornemmer, iagttager og opfatter (Friberg, 2005: 109). I et dagligdags sprog bliver 'æstetik' ofte anvendt om noget, som opfattes som smukt, som vækker velbehag eller er smagfuldt arrangeret. Som når nogen siger, at indretningen af et rum eller anretningen af et måltid er æstetisk. 'Æstetik henviser også ofte til kunstneriske kvaliteter, hvor æstetikken anvendes til at fælde domme over, hvorvidt kvaliteten af et værk – fx et maleri, en skulptur, et stykke musik – berettiger til at opfatte det som finere kunst eller som en trivialitet. Det er bemærkelsesværdigt, at æstetikken dermed knyttes til synes og hørelsen (Korsmeyer, 2002: 3), idet ordet æstetik stammer fra den græske term 'aisthesis', som referer til sanselig erkendelse generelt, det vil sige til sanselige indtryk i bred forstand – ikke blot det der er smukt, behageligt eller besidder en specifik kunstnerisk kvalitet (Hedegaard, 2017: 101). Det er sidstnævnte bredere forståelse, som anvendes, når der anlægges et kulturvidenskabeligt perspektiv på smag i dette materiale.

Med præciseringen af smag som et æstetisk fænomen og med æstetik defineret som sanselig erkendelse er vejen åben for at tænke smag som en æstetisk læreproces. Her er det muligt at arbejde på flere måder:

- Med smagsoplevelse, hvor korte, afgrænsede sansemæssige indtryk anvendes til at pirre eller overraske
- Med smagserfaring, hvor smag anvendes som indgang til at erhverve nye forståelser og ny viden gennem bearbejdning af nærværende og tidligere sanseindtryk
- Med smagsdomme, hvor refleksioner over sanseoplevelser og erfaringer anvendes til at sætte ord og begreber på æstetiske fænomener

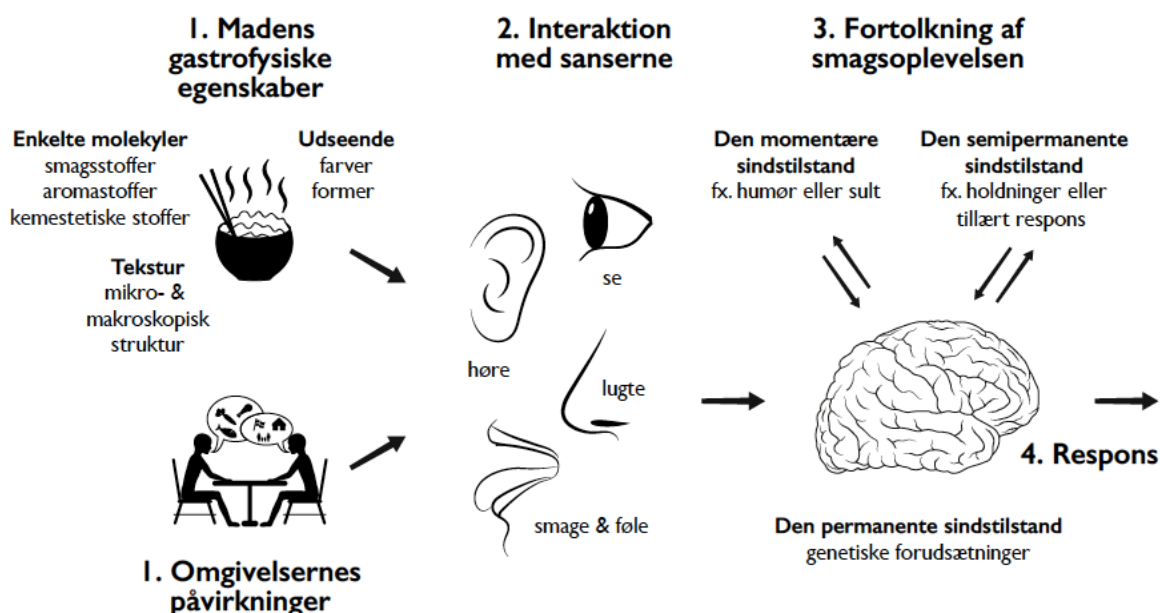
For at arbejde med disse perspektiver i klasseværelset er det væsentligt at holde sig for øje, hvad smag er, når vi skal forstå det i et førstepersonsperspektiv. Altså hvad smag er for den, der har smagsoplevelsen. I dette perspektiv handler det om, hvordan den enkelte opfatter de sanselige indtryk, som har betydning for den samlede smagsoplevelse. De fleste vil formentlig sige, at smagen er placeret på tungen, men hvis vi skal forstå, hvordan smag opleves af den, der smager, må vi tage udgangspunkt i, at hver af de fem sanser bidrager med et særligt aspekt. Smagen i mundhulen er en kortvarig oplevelse, hvor indtryk fra andre sanser er med til at forme de forventninger, der opstår, inden maden kommer i munden, tygges og synkes. De forskellige aspekter, som de enkelte sanser bidrager med, opfattes ikke altid i samme rækkefølge – forestillingen eller forventningen om smag kan initieres gennem fx synet af en moden mango, duften af en lasagne i ovnen eller knaset fra en sprød rugbrødsskorpe. Men selvom indtrykkene ikke altid opfattes og bearbejdes i samme rækkefølge, er hver sans karakteriseret ved en specifik måde at indikere smag på:

- Synet af en fødevarer eller en ret bidrager med indtryk af farver og former, som er med til at fremkalde allerede kendt viden. Det kan være viden om, hvilken farve en fødevarer skal have for at være moden, eller hvilke ingredienser der er kommet i en given ret. Den egenskab ved synes bruger vi fx, når vi vælger et æble, fordi vi fra tidligere erfaring ved, at et rødt æble kan være mere sødt end et grønt.
- Følesansen arbejder på to niveauer i forbindelse med smag: gennem hænderne og i munden. Hænderne baner vej for aktivering af allerede kendt viden i vurderingen af en fødevarers mørhed eller sprødhed, når vi tager fx en fisk eller et kålhoved i hænderne og mærker de taktile egenskaber. En lignende proces finder sted, når vi bruger redskaber i madlavningsprocessen, eller når vi indtager et måltid. I munden bidrager følesansen med det, som vi kalder mundfølelse, det vil sige vores oplevelse af madens konsistens gennem tungens og læbernes følesans. Betydningen af denne sans bliver specielt tydeligt, når konsistensen ændres, så maden ikke lever op til de forventninger, som vores tidligere erfaringer giver os. Fx vil de fleste nok blive skuffede, hvis en skål kartoffelchips viser sig at være bløde, eller hvis der er klumper i sovsen.
- Lugtesansen bidrager til at skelne spiseligt fra uspiseligt, idet duften af en fødevarer f.eks. er med til at fortælle, om den er frisk eller fordærvet. Dertil kommer, at lugtesansen hjælper os med at identificere de ingredienser, der er i en ret – en oplevelse, som kombineret med tidligere oplevelser er med til at afgøre, om vi ønsker at putte maden i munden.
- Med den første bid kombinerer vi indtryk fra høre- og følesans, specielt mundfølelsen, idet enhver fødevarer er forbundet med en specifik lyd, som fremkommer, når vi tygger. Fx opleves sprødhed som en knasende lyd, mens flydende fødevarer måske ledsages af en slubrende lyd. Lyden og mundfølelsen oplever vi som foranderlig, fordi madens konsistens og lyd ændres i tyggeprocessen.
- Mens maden er i munden, foregår også det, som vi oftest refererer til som at smage. Det er med tungen, vi kan skelne mellem fx sødme og bitterhed. Tyggeprocessen oplever vi også som foranderlig, idet smagsoplevelsen kan ændre sig fra at have fx en bestemt grad af sødme i starten, mens den opleves som mere eller mindre sød, efterhånden som vi tygger maden.

Men smag er mere end dette. Smag er også et kulturelt og socialt fænomen. Smagsoplevelser og smagserfaringer kan deles med andre gennem sproget og i sociale sammenhænge, hvor maden danner rammen for forskellige former for fællesskaber. På den måde er smag med til at fortælle noget om vores identitet – hvem vi er, hvor vi kommer fra, og måske endda hvem vi ønsker at være.

## ET NATURFAGLIGT PERSPEKTIV PÅ SMAG

Naturvidenskaben arbejder med at forstå verden gennem reproducerbare forsøg, der analyserer opsamlet data gennem efterprøvning af opstillede hypoteser. I dette perspektiv betragtes en smagsoplevelse som et forsøg, vi prøver at forstå i et tredjepersonsperspektiv. Grundlæggende forstås selve smagsoplevelsen som noget, der foregår i hjernen, og selve aktiviteten "at smage" kan deles op i en kronologisk orden, der kan brydes ned i mindre, fortløbende trin.



*En model for en naturvidenskabelig forklaring på smagsindtryk.*

En grundlæggende antagelse i denne model er, at den samlede respons er påvirket af de individuelle faktorer i højere eller lavere grad. Modellen viser også tydeligt, hvor mange parametre man skal tage i betragtning, hvis man vil forsøge at forstå smagsoplevelsen i et naturvidenskabeligt perspektiv for et enkelt individ. Sensoriske test i naturvidenskabeligt perspektiv laves derfor ofte under forhold, hvor man enten prøver at minimere forskelle i forsøgspersonernes smagsoplevelse, eller hvor man søger svar, der enten tager højde for forsøgspersonernes forskellige oplevelser, eller har som mål at beskrive deres forskellige oplevelser. Om noget smager 'godt' eller ej bliver svært at forudsige med så mange parametre, der skal tages højde for. Ganske vist er alle mennesker udstyret med et ensartet sanseapparat, og man skulle tro, vi burde kunne forudsige, hvad man individuelt

kan sanse i maden. Men det giver sjældent mening at forudsige, hvad den enkelte mener smager 'godt', da vores holdninger og tillærte respons er individuelle. Som eksempel kan man sagtens være søskende og have spist den samme aftensmad hele livet, men en individuel holdning fra den ene søskende om at spise vegetarisk kan markant give forskel i, hvad de synes smager 'godt'. Derfor arbejdes der i det naturvidenskabelige perspektiv primært med at afdække, hvad større grupper af individer oplever, og man forsøger derved at finde overordnede fællestræk i vores vurdering af maden. Traditionelt er det kokke eller gastronomer, der har arbejdet med vurderinger af, hvad der smager 'godt'. Ordet gastronomi er i Gastronomisk Leksikon defineret som: "angår kogekunstens æstetik og kritik. Det er læren om og kunsten at spise og drikke godt."

Gastronomer beskæftiger sig derfor både med praktisk fødevarer tilberedning eller kogekunst og med æstetiske overvejelser. Overvejelser, der i høj grad bygger på videregivelse af erfaring i faget og egne perspektiver. Alt med formålet at forstå, hvordan mad og drikke bliver til en 'god' smagsoplevelse. I et naturvidenskabeligt perspektiv kan man undersøge, om noget smager 'godt' ved at definere velsmag som et statistisk fænomen. Hvis mange smager på blåbær, og størstedelen synes, at de smager 'godt', kan vi kategorisere blåbær som velsmagende. Det er dog vigtigt at forstå, at selvom vi kan tillade os at definere, at noget er velsmagende for mange individer, er det ikke det samme som, at vi har forudset, hvornår noget smager 'godt' for den enkelte. Som ovenfor nævnt bygger viden og erkendelser i naturvidenskab primært på undersøgelser og validering af hypoteser. Resultater bør være reproducerbare og i nogen grad kunne bruges til at generalisere ud fra. Når man laver forsøg med smagsoplevelsen, er det i naturfag meningsfuldt at arbejde med parametre, der kan kvantificeres, og hvad vi faktisk kan opleve i forhold til sanserne, fx om noget er gult, sødt, surt, blødt, elastisk, knasende, dufter af jordbær, kanel eller banan. Derefter kan vi lave sensoriske forsøg og prøve at blive klogere på, hvad flere mennesker oplever.

## DE TO PERSPEKTIVER PÅ SMAG

Temadagene arbejder altså med to perspektiver på smag. De er forskellige, selvom mange af de ord og begreber, der anvendes, er enslydende. Men det naturvidenskabelige perspektiv søger at forklare smag ud fra beskrivelser af de processer, der foregår i maden og i menneskets sanseapparat. Dette perspektiv egner sig specielt til at forklare fysisk-kemiske egenskaber i maden. Det æstetiske perspektiv søger at beskrive, hvordan vi oplever sansefænomener. Dermed egner dette perspektiv sig til at søge at forstå, hvordan vi som mennesker oplever forskellige sanseindtryk. Begge perspektiver kan være

nødvendige for at forstå den fulde kompleksitet af smag. I en lidt grov opsummering kan man sige at det naturvidenskabelige perspektiv er en analyse af, hvad der sker rent fysisk, når vi smager, det æstetiske perspektiv omhandler umiddelbare indtryk og refleksioner af, hvordan vi oplever det.