

Uddrag fra "Smagsdidaktisk refleksionsteori i faget madkundskab" (2016)

- Af professor Karen Wistoft, DPU, Aarhus Universitet

”

(...)

Smag

Smag defineres forskelligt inden for forskellige fag, eksempelvis dansk, naturfag, madkundskab og pædagogik, og inden for videnskabelige discipliner som antropologi, sensorik, medievidenskab m.fl. Det er vanskeligt at lægge sig fast på et bestemt smagsbegreb, der dækker betydning og mening i alle fag- eller videnskabsdiscipliner. Det bliver typisk enten for smalt eller for bredt, da de forskellige fag og discipliner har forskellige forståelser af, hvad smag er (Leer & Wistoft, 2015). Lidt forenklet kan man sige, at de naturvidenskabelige discipliner primært fokuserer på smag som en multisensorisk proces, hvor selve smagssansen kun er én ud af de fem sanser: syns-, føle-, lugte-, høre- og smagssansen. Naturvidenskaben beskriver som oftest smag fysiologisk, vi smager gennem bestemte stimuli af bestemte sanser og sansereceptorer, eller kemisk som forskellige stoffers møder og transformationer. Det er ikke tilfældet i de humanistiske videnskaber, som typisk betragter smag som noget både socialt, kulturelt, historisk og mediebart. I det følgende vil jeg uddybe forskellen, hvilket også er beskrevet i vores nye bog, *Mod en smagspædagogik: et kritisk litteratur-review om børn, mad, smag og læring* (Leer & Wistoft, 2015).

Det naturvidenskabelige smagsbegreb

I smagscellernes membraner sidder de forskellige receptorer, som er følsomme over for de fem forskellige grundsmage: sur, sød, salt, bitter og umami. Når smagsstofferne genkendes af og bindes til receptorerne, udløses der, via en række biokemiske processer, et elektrisk signal, som sendes til hjernestammen og derfra til hjernen (Mouritsen & Styrbæk, 2015:34). Mouritsen og Styrbæk påpeger dog, at smagsoplevelsen set fra et naturvidenskabeligt perspektiv ikke kan reduceres til denne beskrivelse, da smagsoplevelsen er en konsekvens af en integreret multisensorisk proces i hjernen omfattende kemisk smag, lugt, mundfølelse, syn og hørelse (ibid.:32). Desuden understreger Mouritsen og Styrbæk, at det ikke giver mening alene at opfatte smagsoplevelsen som en sansefysiologisk hændelse; den har også altid en social, psykologisk og kulturel dimension, som er forbundet med normer, (ud)dannelse, livsstil, æstetik, værdier og identitet (Mouritsen & Styrbæk, 2015).

Til forskel fra i humaniora, kultur- og samfundsvidenskab eksisterer der én måde at forstå smag på i naturvidenskaben, i den forstand at man her anser smag for at være et sansefænomen, der

formidler indtryk, der behandles i hjernen. Ny forskning giver løbende ny forståelse for receptorenes og nervebanernes formåen, og for hvordan responsen på et indtryk kan give anledning til en bestemt smag. Men selv om den naturvidenskabelige viden løbende udvikles, forandres smagsforståelsen ikke.

Kort fortalt opererer naturvidenskaben med en omverden, hvori der eksisterer nogle molekyler, som registreres af et sanseapparat, der signalerer det registrerede til hjernen, hvilket fører til en proces, hvor hjernen kobler responsen på sanseindtrykkene til kognitive niveauer.

At der er konsensus om smagsforståelsen, betyder, at de forskellige naturvidenskabelige discipliner belyser det samme fænomen, og at de bygger videre på hinandens viden. De naturvidenskabelige discipliner spiller sammen, hvilket jeg her vil eksemplificere ved at opliste fem naturvidenskabelige tilgange til smag, der bygger på samme smagsforståelse:

A. Smag alene i betydningen hvad der sanses direkte på tungen og i mundhulen, hvor smag anses for at være en kemisk-fysiologisk størrelse, der især er lokaliseret i tungens næsten 9.000 smagsløg (Mouritsen & Styrbæk, 2015).

B. Smag i sansefysiologisk betydning, hvor smag opfattes som en integreret multisensorisk proces omfattende den kemiske smag, lugten, mundfølelsen, synet og hørelsen (Shepherd, 2012). Her er smag udtryk for makrosensorers interaktion, dvs. de forskellige sanseindtryks betydning for smagen. Pointen er, at alle fem sanser er i brug, når vi smager (Khandelia & Mouritsen, 2012). Professor Ole G. Mouritsen er særligt optaget af mundfølelse, hvor der blandt andet er tale om kemiske eller mekaniske reaktioner, der ikke er med i den primære grundfølelse, og her er det ikke de fem grundsmage: sødt, surt, bittert, salt og umami, der er centrale, men kemiske eller mekaniske reaktioner eller bindinger til receptorerne på tungen (Mouritsen, 2015). Kemestesi beskriver hudens og slimhindernes følsomhed over for kemiske påvirkninger, der medfører irritation, smerte eller skade på celler og væv, og astringens, også kaldet snerpning. Begge er mekaniske påvirkninger af slimhinderne.

C. Smag i neurologisk forstand, hvor smag er udtryk for det 'billede', der opstår i hjernen, når der smages. På engelsk betegner flavour den samlede mængde smagsindtryk. Vi har desværre ikke et tilsvarende begreb på dansk. Alle komponenterne i flavour benytter sig af kranienerver for at kommunikere med hjernen. Mouritsen beskriver, hvordan især tre kranienerver: den første lugtenerven, den anden synsnerven og den femte såkaldte trigeminale nerve spiller en stor rolle for denne flavour-kommunikation. Han beskriver også, hvordan man smagsneurologisk typisk er optaget af smag som en fysisk-kemisk størrelse, men også og især af lugtens og mundfølelsens betydning for smagsindtrykket (Mouritsen, 2014).

D. Smag i neurogastronomi, der trækker på ovenstående smagsneurologiske erkendelse af, at smagen (flavour) dannes i hjernen. Her ses smag i sammenhæng med følelser, erindringer, sprog, læring, bevidsthed og dermed madpræferencer (Shepherd, 2012), og smagen får betydning for spisning – hvorfor vi kan lide den

mad, vi kan lide (Prescott, 2012). Neurogastronomien udgør her et videnskabeligt grundlag for gastronomien.

E. Smag i gastrofysik, hvor smag betragtes i bred forstand som noget, der udspringer af råvarens kemiske opbygning, biokemiske processer og fysiske egenskaber. Kombineret med viden, smagsindtryk og -erindringer udgør gastrofysikkens brede smagsbegreb en tilgang til læring. Mouritsen har i en årrække arbejdet på at integrere læring i såvel gastronomien (Mouritsen, 2016) som i gastrofysikken (Mouritsen, 2014) og arbejder gennem smag på at skabe interesse og motivation for at lære om madens fysik og kemi blandt børn og unge.

Kulturelle smagsbegreber

Kulturforskere og sociologer har også givet deres bud på smagsbegreber. De fokuserer som oftest på den betydning og funktion, smagen tilskrives på bestemte steder og tider, og på hvordan smag indgår i sociale og kulturelle kontekster. Leer og Wistoft (2015) beskriver, hvordan et af de mest elaborerede og diskuterede bud på smag i moderne madforskning uden tvivl er det, der er fremsat af den franske sociolog Pierre Bourdieu i bogen *La distinction* (Bourdieu, 1979). Bourdieus originale pointe er, at smag ikke reflekterer den enkeltes unikke, fysiologiske smag, men derimod afspejler den enkeltes sociale position og baggrund: "Smag klassificerer og klassificerer den, der klassificerer" er en parole, som fanger essensen af Bourdieus analyse (Bourdieu, 1979, VI).

I bourdieusk forstand er smag altså en differentieringskunst, hvor smag og ikke mindst afsmag fungerer distinktivt inden for klasserne i en social proces, hvor de forskellige klasser distingverer sig fra de andre som hinandens antimodeller og skaber kollektiv identitet inden for gruppen gennem dyrkelsen af bestemte smagsidealer. Sådanne distinktive smagsfællesskaber fungerer især negativt. Bourdieu understreger nemlig, at "den sociale identitet defineres og bekræftes i forskellen", og smag er netop en central forskelsmærke. Især madkulturen er ifølge Bourdieu et ekstremt rigt felt for sådanne smags- og afsmagskonstruktioner. Maden bruges som medium til at distingvere sig fra hinanden gennem forskellige kulinariske idealer (Leer & Wistoft, 2015:20-22).

Leer og Wistoft beskriver også, hvordan Bourdieus analyse senere er blevet kritiseret for at være for firkantet i sin fremstilling, da den ikke levner meget plads til mobilitet, forandring eller individuel handlen (Warde, 1997:5-21). I postbourdieuske diskussioner om smag har flere også påpeget, at de distinktive praksisser ikke længere kun kan forstås på baggrund af (økonomisk) klasse, men at smagsidealer snarere fungerer som indgangsbilletter til forskellige ad hoc-fællesskaber (Povlsen, 2007:47). Den franske sociolog Michel Maffesoli taler allerede i 1988 om 'neotribalisme', altså et samfund, hvor forskellige nye smags-stammer opstår omkring brands og trends i tiden. Det betyder, at man må tage grundlaget for idéen om distinktion op til revision, da den bourdieuske klassesdistinktion ikke kan gøre rede for disse forskellige nye sociale grupperinger. Maffesoli forfægter ikke idéen om, at den sociale identitet konstrueres i forskellen, men ser den bourdieuske klassesdistinktion som én blandt mange og mener, at der særligt i middelklassen eksisterer en stribe nye 'stammer', som er klassemæssigt sideordnede, men samtidig distingverer sig fra hinanden, eksempelvis veganere, lakto-ovo-vegetarer, pesco-vegetarer, vegeslow food, palæo, raw food m.fl. Men madkultur rummer stadigvæk et klasseperspektiv, da disse distinktive grupperinger primært tilkobler personer, som har

økonomisk og kulturelt overskud til at indgå i sådanne smagsfællesskaber (Leer & Wistoft, 2015).

Den emergente smag

Til forskel fra den naturvidenskabelige smag forstår lærere, undervisere og forskere med pædagogisk, sociologisk eller kulturvidenskabelig baggrund typisk smag som noget bredere; som noget, der er forankret i kulturelle og sociologiske processer, som noget, der bliver skabt i samspillet mellem individuel erindring eller erfaring og kollektive strukturer. Både naturfaglige, humanistiske og samfundsfaglige lærere kan dog ofte se, at deres smagsbegreber i sig selv ikke er fyldestgørende. Det er imidlertid svært at beskrive præcist, hvordan interaktionen mellem de to videnskabelige 'blikke' – det naturvidenskabelige og det humanistiske – på smag er, og hvordan disse to 'blikke' kan spille sammen. En fælles definition af smag er som angivet ikke nogen enkel sag. Det hele kompliceres endvidere af, at smag også er et hverdagsord, som vi bruger i en række forskellige betydninger uden måske at tænke nærmere over det. Dermed ikke sagt, at smagsbegrebet ikke kan defineres og værdisafklares i forhold til smagsundervisningen og læringen i madkundskab. Vi må blot slå fast, at der ikke er tale om et konsensusorienteret, fast præciseret smagsbegreb, men et værdi- og kontekstbåret.

Og vi kan betegne smagen som emergent, dvs. at smag i sin helhed er mere og større end summen af alle enkeltdelene. Kun i kraft af alle enkeltdelenes samspil og interaktion bliver smagen til det, den er. Vi kan tilmed tale om en positiv emergens, dvs. at den sansede (sensoriske) smag, den sociale (smagen i fællesskaber), den tids- og stedsbestemte (smagserindringer) og den erfaringsbaserede tilsammen gør smagen til noget større, mere betydningsfuldt, i et komplekst fænomen. Smag kan således ikke forklares ud fra enkeltdelenes begrænsede betydninger, de kan ikke bare summeres op, men de interagerer og gør smag til noget mere og måske noget mægtigere.

(...)

”

Ordforklaringer

- sensorik: Læren om menneskets evne til at bedømme produktens (madvarers) egenskaber med sanserne.
- multisensorisk: Det at mange forskellige sanser er i spil
- stimuli: Indtryk der påvirker sanserne, påvirkning
- konsensus: Generel enighed i en bestemt gruppe
- elaborerede: Videreudviklede og præciserede
- distinktivt: Karakteristisk og markant og derfor anvendelig som middel til at skelne noget fra noget andet
- distingverer: Erkende eller behandle som forskellige størrelser
- antimodeller: typer, som man vil adskille sig fra. Det modsatte af rollemodeller
- postbourdieuske diskussioner: Diskussioner i traditionen efter Bourdieu.
- ad hoc-fællesskaber: Fællesskaber til dette specielle mål

- lakto-ovo-vegetarer: Vegetarer, som også spiser æg og mælk
- pesco-vegetarer: Vegetarer, som også spiser fisk og fiskeprodukter
- vege-slow-food: Vegetarer, som tilbereder maden over lang tid, f.eks. ved braisering.
- palæo: Palæo er en diæt, som fandtes i palæoitisk tid (jægerstenalderen). Diæten består hovedsageligt af frugt, grønt, fisk, skaldyr, kød, æg og nødder. Man undgår så vidt muligt korn og sukker.
- konsensusorienteret: Orienteret mod generel enighed
- kontekstbåret: Bestemt af den givne sammenhæng
- emergent: Fremkommet som et resultat af flere årsager i et sammensat system uden at kunne udledes af de enkelte deles egenskaber
- interagerer: Virke under gensidig påvirkning, indvirke på hinanden.

Arbejdsspørgsmål til Karen Wistofts artikel

- Hvordan anskuer henholdsvis naturvidenskaben og humaniora smagsbegrebet overordnet?
- Giv konkrete eksempler fra artiklen på, hvordan naturvidenskaben forklarer smagen som begreb.
- Giv konkrete eksempler fra artiklen på, hvad humaniora forstår ved begrebet smag.
- Er der overlap mellem de to videnskabelige blikkes (naturvidenskab og humaniora) måder at forstå smag på?

Nedskriv mindst to eksempler fra dit eget liv, som viser oplevelsen og betydningen af smag. Eksemplerne skal enten have det naturvidenskabelige eller det humanistiske smagsbegreb i spil. Eller måske begge dele på én gang. Du skal selv kunne forklare, om dit smagseksempel hører ind under naturvidenskabs, humanioras eller begges forståelse af smagsbegrebet.