Måltidskunskap – ett nytt forskarutbildningsämne

Bearbetning av föreläsning vid professorsinstallation
den 9 februari 2002

Inga-Britt Gustafsson

Begreppet kunskap istället för vetenskap är medvetet valt för att förena vetenskap, hantverk och konst i utbildning och forskning. Ämnet består alltså inte bara av vetenskap utan även av praktiska färdigheter såsom matlagning, serveringshantverk, dryckeskunskap, måltidsgestaltning varav vissa delar som också kallas för praxiskunskap eller "Tyst kunskap" (1).

Hantverket och konstens betydelse betonas i måltidskunskapen och framhäver ett estetisk synsätt i måltidsskapandet. En tvärvetenskaplig ansats och ett samarbete med olika vetenskaper är nödvändigt t.ex. genom ett tvärvetenskapligt handledarskap. Ämnen som sensorik, psykologi, etnologi, sociologi, antropologi, näringslära och hushållsvetenskap är närliggande vetenskaper, som också behandlar måltiden på olika vis. För måltidskunskapen blir det därför nödvändigt att söka olika teoriansatser från dessa forskningsområden och dessutom samverka med konsten och praxiskunskapen.

Måltidskunskapen hoppas att med hjälp av konsten kunna se helheter i måltidskapandet och måltidsupplevelsen samtidigt som vetenskapen skall hjälpa oss att förstå delarna.

Inom utbildningen studeras måltiden utifrån en tematisk idé, som delar in måltiderna i fem aspekter; Rummet, mötet, produkten (mat och dryck), stämningen och styrsystemet. Denna idé är bärig även i måltidskunskapen som forskarämne och kan utgöra det ramverk inom vilket vi kan ställa våra frågor (Fig. 1).

Alla aspekterna har ett gemensamt mål; att ge gästen bästa möjliga upplevelse helst utöver dess förväntan. Dock är gästerna individer med olika identiteter. Vi måste fråga oss vem vi har som gäst oavsett i vilken situation vi serverar måltiden. Respekten för individen/gästen är nog i de flesta fall hög på restaurangen, annars får man inte sälja sina måltider men hur är det på sjukhuset och i skolan? Måltiden är betydelsefull även här. Den bär med sig

kulturen i olika länder, områden eller i olika grupper och den överför kunskap och traditioner från generation till generation. Vi borde därför bättre ta vara på måltiden som kunskaps- och kulturbärare i alla olika måltidssituationer i hemmen, på dagis, i skolan, på sjukhus, på restaurang och i olika ceremoniella sammanhang (2).

Rummet

Rummet utgör miljön i vilken måltiden intas. Även det dukade bordet och kan betraktas som det lilla rummet. Här kan konstnären komma in och skapa en känsla av helhet. Vad betyder denna helhet för olika människor? Är denna helhet viktig ur estetisk och kanske även ur ekonomisk synvinkel? Kan den kommersiella måltiden såväl som den offentliga upplevas tydligare och mer tilltalande när konstnären givit den ett uttryck? Detta studerar vi i ett projekt som stöds av KK-stiftelsen; Måltidsprojektet.

Mötet

Mötet avser personalens möte med gästen—hur den har förmåga att se gästens önskemål (identifiera gästens identitet i vid bemärkelse—"tala med bönder på bönders sätt men med lärde män på latin" för att citera Karlfeldt) och uppfylla önskemålen så att gästen känner sig bekväm och tillfredställd. Valet av mat eller meny beror på vem du är och vilket tillfälle du avnjuter måltiden. Det gäller att lotsa gästen rätt även där. Kunskapen om detta är nödvändig om en kommersiell måltidsidé skall lyckas. Betydelsen av mötet i andra måltidsrum t.ex. på sjukhus och skolmatsalar är troligen underskattad och relativt outforskad.

Produkten

Produkten omfattar maten på tallriken allt från råvaror till den färdiga maten som med hjälp av hantverkskunnandet från kocken förvandlats till en lækker rätt och drycken som producerats på ett

Måltidens teori

Fig. 1. Måltidens teori. Styrsystemen.

speciellt sätt kanske lagrats och nu valts av gästen med hjälp av råd från en skicklig sommelier och serverad vid lämplig temperatur så att de motsvarar gästens förväntan såväl i kombination som i utförande. Allt utifrån den identitet vad gäller smak och doft som "hantverkaren" läst in hos gästen. Här kommer även vetenskapen in där kocken kan lära sig att laga en soufflé på ett snabbare och säkrare sätt när han/hon vet vad som händer kemiskt och fysikaliskt i olika steg vid tillredningen. Teori och praktik/vetenskap och hantverk förenas.

Stämningen

Stämningen skapas av gästerna själva i hög grad men hur kockarnas och serveringspersonalens kreativa förmåga spelar in är oklart. Både färdigheter och kreativ gestaltning spelar troligen roll, vilket vi studerar i Måltidsprojektet.

Styrsystemen

Styrsystemen inrymmer ekonomi, administration, logistik i matsal och kök samt lagar och regler som styrs av myndigheter. Utan styrsystemen kan inga måltider skapas. Med dessa aspekter som ryggrad i Måltidskunskapen som forskarämne skall både delar och helheter studeras tvärvetenskapligt och i samklang med hantverk och konst.

Vilka faktorer påverkar matvanorna?

Hur man väljer sin mat på restaurang såväl som privat beror på många faktorer. Inte enbart de näringsfysiologiska behoven är de som bestämmer. Hunger och mättnadssignaler är visserligen starka men ett lands geografi, en kulturs historia och religion avgör valet förutom ekonomiska och sociala faktorer, liksom kunskapen om mat. Därefter kommer faktorer som smak och preferens in. Nyttighet och säkra livsmedel bestämmer mindre än smaken.

De fysiologiska förutsättningarna att tåla maten är också en grund för våra val (3).

Ämnesområden som etnologi, sociologi och antropologi är närliggande vetenskaper som vi behöver samarbeta med för att till fullo förstå människors val. Måltidskunskapen behöver ett samhällsvetenskapligt synsätt, vilket betyder mer kvalitativt inriktad forskning om varför och hur människor väljer sin mat och sina måltider.

Sensorik

De sensoriska forskningsmetoderna är centrala i Måltidskunskapens vetenskapliga del. I sensorisk vetenskap är det nödvändigt att skilja mellan metoder som används för att samla data om vad vi upplever med våra sinnen (objektiva data) och emotionella data (subjektiva data) (4). Subjektiva data behövs för att förstå varför individer väljer som de gör, för att kunna förutsäga om beteenden förändras (5). Ofta mäter man preferensen. Preferensen är dock inget statistiskt. Med mer erfarenhet och träning kan våra preferenser förändras. Det är i sådan träning som hoppet finns att kunna förändra barns preferenser till ett för dem hälsosammare val som de samtidigt gillar.

Förutsättningen för att en grupp människor skall kunna användas som en sensorisk panel- ett analytiskt instrument- är att den tas ut med stor noggrannhet och tränas att uppfatta saker på samma sätt. Sådana objektiva data kan sen behandlas statistiskt och blir generaliserbara. En viktig sådan metod är t.ex. sensorisk profilbedömning av produkter. Tänk att kunna få en sensorisk profil på äpplen t.ex. när man skall handla. Hur sött, surt eller hårt det är och vad det kan passa till för rätter. Inom denna del av den sensoriska vetenskapen är metoderna väl prövade och används i forskning och vid produktutveckling.

Ett annat av forskningsprojekten rör mat och vin i kombination (6). En sensorisk panel får objektivt bedöma vinets egenskaper före och efter smak av ost (7). Det säger ingenting om vad panelen tycker om vinerna. Förändras intensiteten av de sensoriska attributen på ost respektive vin när man kombinerar dem och vilka kombinationer av vin och ost föredrar olika typer av konsumenter? Här kommer individens identitet, dvs om man är en van vindrickare och kanske vinkännare, att avgöra vad man tycker. Frågan blir sen vilken identitet den vanliga restauranggästen har. Rekommendationerna av lämpliga kombinationer kanske utgår från sommeliern själv, som är verklig expert medan gästen inte alls är

lika tränad och inte alls uppskattar den kombination som sommeliern rekommenderar.

I ett försök att avgöra fettets betydelse för aromupplevelsen har vi studerat olika säser med olika mängd fett från 0 upp till 50% fett. Intensiteterna av aromen minskade och den tränade panelen kunde inte känna skillnad mellan säs med 10 och 20% fett.

I ett nystartat projekt tillsammans med SIK och institutionen för teknik på vårt universitet studerar vi upplevelsen av industriellt producerade rätter både kvantitativt och kvalitativt i ett helhetsperspektiv på måltider där sådana rätter kan tänkas ingå.

Sensorisk träning av barn; SAPERE = att smaka och förstå

I ett EU projekt, som vi sökt anslag för, tillsammans med sex europeiska länder skall barns sinnen tränas i skolan. Syftet är att studera om man kan göra dem till kritiska konsumenter genom att de blir medvetna om sina sinnen, få ett rikare språk för mat och måltider, kanske påverka deras sensitivitet och preferens för olika livsmedel och maträtter därmed få en större repertoar av vad de gillar för mat. De har då fått förutsättningar att välja mer varierad mat som i sig borde göra deras val av mat hälsosammare.

Hantverket – praxiskunskap

Matlagning, serveringshantverk, sommelierkunskap, är exempel på att hantverk har stor betydelse i Måltidskunskapen och där handen är av stor betydelse för lärandet av hantverket.

Hantverk tillägnar man sig genom "learning by doing" något som fått stryka på foten i dagens skola och även högskola. Kirurgens, arkeologens och arkitektens hantverk har hög status men det är sämre med matlagnings- och serveringshantverkets status. I skolan försökte man ersätta den praktiskt estetiska slöjden med teoretisk slöjd (8). Det skulle gå snabbare och bli billigare att lära sig via böcker. Det är ungefär lika dumt som att lära sig spela golf efter en bok. Det underlättar dock inlärandet om man även teoretiskt kan förstå varför man gör på ett visst sätt. På så vis förenas teori och praktik.

Den forskning kring SAPERE metodiken som vi startat, där alla sinnen tränas på ett praktiskt sätt är också ett led i att undersöka hur inläringen påverkas av denna praktiska metod.

Konstens betydelse för måltidskunskapen

I dagens läge ser vi teknikens möjligheter att bidra

med utveckling. Vi betonar mer och mer naturvetenskapens tyngd framför humaniora, konst och etik.

Kultur, bildning och skapande arbetssätt kommer om detta fortsätter att betraktas som mindre nyttiga. Blir vi inte i ett sådant samhälle som maskiner som följer logiska mönster som gör saker på befallning och upplever tristess (8)?

Miljöer utan konstnärliga inslag byggda bara på rationalitet och teknik ger tristess. Vi kan bara säga miljonprogrammets bostadsbyggande så vet alla vad jag menar. Vad kan då konsten ge ett forskarämne som Måltidskunskap? Utmärkande för konsten är helhet-syntes-frihet och mångfald. Utmärkande för vetenskapen är systematik, och möjlighet att upprepa sina fynd, vilket oftast gör det möjligt att bara studera delarna. Denna förening mellan konsten, hantverket och vetenskapen i måltidskunskapen leder till att helhetsupplevelser åstadkoms. Vad detta betyder för den kommersiella måltidens utveckling vet vi i dagens läge inte. Här behövs mer forskning.

Till sist vill jag poängtera att utan hantverket och konsten står sig vetenskapen slätt när det gäller att ge människorna en upplevelse. Upplevelsen av en måltid kan för mig jämföras med upplevelsen av ett musikstycke eller ett för mig attraktivt konstverk, som har något att berätta.

References

1. Molander B. Kunskap i handling. Göteborg: Daidalos, 1996.
2. Menell S, Murcott A, Otterloo van AH. The sociology of food: eating, diet and culture. Current Sociology, Vol. 40, No. 2. International Sociological Association/ISA, 1992.
3. Abrahamsson L, Andersson I, Aschan-Åberg K, et al. Näringslära för högskolan. Stockholm: Liber, 1999.
4. Meilgaard M, Civille GV, Carr BT. Sensory evaluation techniques. Boca Raton, FL: CRC Press, 1991.
5. Cardello V. The role of food in sense acception. London: Chapman & Hall, 1996.
6. Nygren IT, Gustafsson IB, Haglund A, Johansson L, Noble AL. Flavor changes produced by wine and food interactions: Chardonnay wine and Hollandaise sauce. J Sens Stud 2001; 16: 461--70.
7. Nygren IT, Gustafsson I-B, Johansson L. Perceived flavour changes in white wine after tasting blue mould Cheese. Food Serv Technol 2002; in press.
8. Noble A. Hur kunskap får liv? Om konst och eget skapande i undervisningen. 3rd ed. Carlsons bokförlag, Stockholm, 2000.

Inga-Britt Gustafsson

E-mail: inga-britt.gustafsson@rhs.oru.se