

Att laga en riktigt god middag kräver sin kock.
Dofterna ska kittla. Ögat ska charmas.
Smakerna ska sitta. Men glöm inte att även
ljudet kan användas som krydda.

TEXT ANNA LILJEMALM FOTO LINN BERGBRANT

Äta med öronen

FOTO: ISTOCKPHOTO

D

et ser ut som ett helt vanligt restaurangkök. En kock ansvarar för att lägga upp kött på tallrikarna. En annan friterar potatis. Ytterligare en är garnityransvarig och ordnar med det sista piffet. Tempot är högt och värmen målar röda rosor på allas kinder. Med jämna mellanrum sticker restaurangchefen Jesse Dunford Wood in huvudet och får hastigheten att skruvas upp ytterligare ett snäpp.

Vi befinner oss på restaurangen Parlour i centrala London. Här serveras modern brittisk mat och köket är som restaurangkök är mest. Det är inte förrän man kikar in i diskrummet som något avviker. Ovanför det rena porslinet hänger nio par trådlösa hörlurar. De blinkar i blått och rött och strösslar discovibbar över väggarna. Upptempomusik läcker ut från hörselkåporna. Två diskare dansar.

JESSE DUNFORD WOOD kommer in, sätter på sig ett par hörlurar och lyssnar koncentrerat. Han väntar in en speciell passage i låten. När den kommer tar han med sig alla hörlurarna och rusar ut i restaurangen. De förvånade restauranggästerna tar emot varsin par hörlurar och gungar snart glatt i takt med musiken. Vad är det som händer?

Allt började med en professor och en galen idé. För lite drygt tio år sedan vankades vetenskapsfestival i Oxford, strax väster om London. Som professor i experimentell psykologi vid Oxford university hade Charles Spence lovat att ställa sitt labb till förfogande. Han tänkte inte så mycket mer på det, men plötsligt hade 150 personer betalat för att få något slags upplevelse. De skulle komma redan dagen därpå.

Charles Spence tog hjälp av en lokal kock och bestämde sig för att svänga ihop en bacon och ägg-glass. För att addera ytterligare ett element använde de sig av ljud. Halva gruppen fick äta glassen och lyssna på ljudet av pickande kycklingar. Den andra halvan fick lyssna på stekande bacon. I ett ytterligare experiment serverade de ostron och lät ena halvan äta ostron med havsljud i bakgrunden. Övriga fick lyssna på ljud från en hönsgård.

– Vi skulle aldrig ha sökt forskningspengar för att göra det här. Det var alldeles för gallet, men nu hade vi 150 personer som hade betalat för att bli underhållna. Det var en sista minuten-lösning, säger Charles Spence.

Det visade sig att de som lyssnade på pickande kycklingar tyckte att glassen smakade mer äggigt. De som lyssnade på stekljud tyckte att det smakade mer bacon. Även

experiment två gav tydliga resultat. De som åt ostronen med havsljuden i bakgrunden tyckte att rätten var signifikant godare. Ingen var mer förvånad än Charles Spence.

I SAMMA VEVA anlände en doktorand från Schweiz. Hon berättade att hon gillade att sjunga i kör och att baka tårter. Så varför inte fortsätta gräva lite i ljud och smak? Doktoranden byggde en specialdesignad keyboard där varje tangent gav ifrån sig helt olika toner från olika instrument. Testpersonerna fick sedan smaka på allt från choklad till vin och kaffe. Uppgiften? Att lyssna igenom ljuden och bestämma vilket ljud som passade bäst ihop med råvaran.

– Det var knäppt. Väldigt knäppt. Som handledare var jag ju ansvarig för det här, men överkligt nog visade det sig att testpersonerna föredrog nästan exakt samma toner till de olika råvarorna. Vi testade igen och igen och fick samma resultat, säger Charles Spence.

Återigen var han kanske mest förvånad av alla. Den här gången bestämde han sig i alla fall för att göra en djupdykning i ämnet. Snart kunde han påvisa att det finns en koppling i hjärnan mellan smakupplevelse och ljudupplevelse. Faktum är att allt från musikens tonhöjd till volym och tempo tydligt påverkar smakupple-

Smak och ljud i Sverige

Även i Sverige ökar intresset för ljud och mat. Det finns krögare som experimenterar med hörlurar och det finns företag som skräddarsyr musik för restauranger, kaféer och barer. Även inom vetenskapen börjar det hända grejer.

Penny Bergman är forskare vid institutet RISE i Göteborg. Hon har en bakgrund inom psykologin och doktorerade på ljudupplevelser. Nu har hon också intresserat sig för smakupplevelser och hoppas på att kunna titta särskilt på äldres smakupplevelser. Med åldern får människor allt svårare att svälja och tvingas äta mycket mosad mat. Då tappar man lite av den så kallade sensoriska variationen. Man får inte sprödheten från att tugga på ett kex, till exempel. Tanken är att undersöka om det går att återskapa upplevelsen med hjälp av krispigt ljud.

SINNLIG FORSKNING
Charles Spence är professor i experimentell psykologi vid Oxford university och expert på så kallad multi sensory dining.



velsen. Ljus musik framhäver till exempel söta smaker. Dovare musik framhäver bittra smaker.

DET HELA ÄR lite surrealistiskt att ta in. Charles Spence är van. Vi befinner oss på hans kontor och för att förtydliga vad han menar letar han fram en spellista. Han väljer en ljudfil, trycker på play och blundar.

Musiken är som tagen ur en Disneyfilm. Den är glad, men samtidigt lite drömsk. En julig bjällra återkommer då och då.

– Det här är världens sötaste musik. Om du äter något sött kommer det att upplevas som ännu sötare om du lyssnar på den här låten. Den är specialdesignad för att locka fram söta smaker.

En annan musikfil heter ”bitter.mp3”. Tonarten är extremt låg. De långa och släpande dova ljuden påminner om något som ett källarmonster skulle kunna ge ifrån sig.

Under den kommande kvarten spelar han musik som upplevs som sur, kryddig, krämig och okrämig. Den krämiga består av långa svepande fiolstråk medan den okrämiga musiken är ryckigare och snabbare. Den kryddiga och lite orientaliska musiken användes nyligen på en restaurang som serverade en het mangosallad. De som lyssnade på den kryddiga musiken upplevde salladen som hetare än de som fick lyssna på vanlig topplistemusik.

Sedan Charles Spence och hans forskarlag började nysta i korrelationen mellan ljud och smak har fler och fler företag dragit öronen åt sig. I Storbritannien finns ljudbyråer som komponerar musik som är särskilt lämpad för exempelvis desserter eller ölrickande.

– Det finns ett kafé i Vietnam som spelar söt musik hela

dagarna. Sedan de började med det har de kunnat reducera mängden socker i bakverken. Söt musik spelas även på sjukhus för patienter som behöver minska sitt sockerintag. Vi vet inte hur länge effekterna håller i sig, men det är spännande för patienter med diabetes, till exempel. Det finns mycket vi inte har svaret på ännu. Men jag vågar påstå att ljud är det bortglömda smaksinnet, säger Charles Spence.

EN SOM REGELBUNDET kryddar med ljud är krögaren Jesse Dunford Wood på Parlour i London. De åtta gästerna vid bordet närmast köket har precis fått varsitt par hörlurar. Det som händer sedan är som ett välregisserat shownummer.

Jesse Dunford Wood rullar ut aluminiumfolie på träbordet. I takt med musiken dukar han fram efterrätten. Till tonerna av *Kalle och chokladfabriken* kommer chokladtryfflar på plats. Under ett pampigt cirkusstycke slevlar han upp rödcurryglass, rabarbersufflé och cheesecake. De åtta restauranggästerna med hörlurar är hänförda. Jesse Dunford Wood ger alla varsin sked med socker.

I hörlurarna flödar *Spoonful of Sugar* från Mary Poppins. Några sjunger med i texten och alla tar emot varsin sked av vad

”Detta är världens sötaste musik, designad för att locka fram söta smaker ”

som i själva verket är *popping candy*. Som avslutning spelas ett eldigt musikstycke. Han skvätter ut såser och krämer. I det sista trumsolot bränner han av en maräng med en gasolbrännare. Restauranggästerna visslar.

– När du får på dig hörlurarna är det som att komma till en helt annan värld. Det är en väldigt känslomässig upplevelse och du har den liksom lite för dig själv, trots att det är andra runt omkring. Många gråter, säger Jesse Dunford Wood.

Han har alltid älskat att experimentera med middagsupplevelser, och musik är för honom en självklar del. Han har även testat livemusik i restaurangen. Till skillnad från Charles Spence använder han inte musiken för att förändra smakerna. För Jesse Dunford Wood är musik främst ett stämningsskapande verktyg. Vilka låtar han väljer har stor betydelse.

– En gång hade jag en judisk familj här. Det var en mamma, en pappa, tre söner och en av sönernas nya flickvän. Flickvännen kändes lite utanför. Under kvällens gång insåg jag att hon var från Bulgarien och då letade jag fram en gammal bulgarisk topplisteetta. När jag drog i gång den reagerade hon inte först, men sedan så plötsligt vaknade hon till liv. Hela hon levde upp och det var så tydligt att hon kände igen låten. Hon började dansa. Då började hennes pojkvän dansa. Sedan hans bröder och mamma. Till slut dansade alla! Det var väldigt speciellt. Med bara en liten insats lyckades jag få henne lite mer delaktig i familjen, säger Jesse Dunford Wood.

Han ser sig själv lite som en dj eller en musikproducent. Genom att dra i reglagen i sin inspelningsstudio kan han



SMAKFULLT
Krögaren Jesse Dunford erbjuder sina gäster en fullspäckad show av smaker, dofter – och musik.





SJÄTTE SINNE
Ljud är det bortglömda smaksinnet, menar Charles Spence, som forskar om kopplingen mellan smaker, dofter och ljud.

ändra hela restaurangupplevelsen. Ljus, temperatur, doft, ljud, möblemang och typsnitt på restaurangmenyerna – allt påverkar.

Han gillar dessutom att utmana sina gäster. Bordet närmast köket är hans egen lilla experimentverkstad. Han inleder middagen med att sabrera en flaska champagne med ett svärd. Han delar ut piller som påverkar smaklöskarna från surt till sött. Till och med badrummet är en upplevelse. I varje toalettås finns en liten radio som rattas in till en internationell radiostation. Just i dag är det indiska Bollywood-toner.

– Jag och Charles Spence har jobbat ihop ett tag och ordnat middagsexperiment tillsammans. Han har fått testa sina knäppa idéer och jag mina. Vi har låtit gästerna äta från runda och fyrkantiga tallrikar, vi har låtit dem mata varandra med sked och vi har testat mängder av olika ljud. Det finns så otroligt mycket att utforska kring middagsupplevelsen, säger Jesse Dunford Wood.

TILLBAKA I OXFORD detaljstuderar Charles Spence en samling glasflaskor på sitt kontor. På en handskrivna etikett står det "sött" och det är exakt vad det doftar. Inte blomma, inte marängfårta. Bara sött. Bokhyllorna svämmar över och i labbet har han också en doftmaskin som kan administrera exakta mängder av olika dofter vid ett givet tillfälle.

Nästa steg är att göra det Jesse Dunford Wood gör.

– Han spelar musik som väcker minnen. Det har vi inte

Tallriksmodellen

Tomat: Det är en av ytterst få råvaror vars smak inte försämras i bullriga miljöer. Tomat passar därför utmärkt på flygplan eller på en skräpig restaurang. Ironiskt nog undersökte en amerikansk forskare korrelationen mellan smak och ljud redan 1965. Hon valde att genomföra experimentet med tomatjuice och hittade inget samband mellan oväsen och försämrade smak. Om hon hade valt vilken annan dryck som helst hade hon fått helt andra resultat. Då hade forskningsfältet kanske slagit igenom redan på 1960-talet.



Citron: Den suraste musiken som testats i forskningssammanhang är argentinsk tango. Den som lyssnar på tango och äter en sötsur dessert kommer med största sannolikhet att uppfatta smaken som surare än vad den är. Perfekt om du har slut på citron.

Kaffe: Charles Spence har hittat musikstycken som passar extra bra ihop med allt från kaffe till vin och öl. Den ultimata vitvinsmusiken låter till exempel som urgammal slottsmusik.

Bakverk: Ljusa toner får sött att smaka ännu sötare. Dova toner framhäver bittra smaker. En förklaring finns i så kallade *embodiment*-teorier, enligt vilka vi kan förstå vissa upplevelser genom att utgå från kroppsliga upplevelser. Människan är till exempel förinställd på att gilla söta smaker och undvika bittra. Musik som beskrivs som söt är också musik vi brukar gilla, till skillnad från de bittra ljuden.

jobbat så mycket med ännu. Vi ska titta på låtarna från Kalle och chokladfabriken och Mary Poppins och analysera hur det påverkar smakerna, säger Charles Spence.

Han konstaterar att forskningsresultaten fått vingar och numera används av allt från livsmedelsföretag till klädkedjor. För något år sedan testade en brittisk restaurang att servera en bittersöt chokladklubbba till efterrätt. Med mobilen kunde gästerna styra musiken och göra smaken bittrare eller sötare. Även flygbolagen har hakat på trenden.

– Mat smakar mindre på hög höjd. Både sött och salt försvagas med 20–30 procent. Delvis på grund av oväsendet

från motorerna, men också på grund av luften. Jag läste någonstans att många passagerare beställde tomatjuice på hög höjd och blev nyfiken. Tesen var att umami-smaker inte påverkades på hög höjd. Det visade sig att umami rent av förstärks på hög höjd! säger Charles Spence.

Många flygbolag har numera medvetet umamirika flygmenyer.

– När jag började med det här trodde folk att jag var galen. Jag också, faktiskt. I dag är det ett etablerat forskningsområde. Det är ändå ganska fantastiskt.

I Modern Psykologi 3/2018 skrev Anna Liljemalm om unga ensamkommande i Sverige.