

De kloge smager, før de klager

I Nomas tidligere laboratorium i København forsker eksperter fra hele verden i nordisk mad, nye ingredienser og maksimal lækkerhed. Vi besøgte Nordic Food Labs nørder, der ikke går af vejen for en bid svane eller en slurk myresnaps og mener, det er vigtigt for samfundet, at vi alle tør smage på mere

Af Maria Kentorp | Foto Magnus Møller

Det er nok det tætteste, vi kommer på heksens værksted i den vestlige verden. I det nok så sterile køkken med moderne maskiner langs alle vægge står to år gamle kvæder i pupper af bivoks, islandsk mos på glas og fermenterede bønner i en form, der ligner sammenstampet hestelort. Hylderne bugner af destilleret myreudtræk, der smager af gin, og tørrede, fermenterede hyldebær, der smager lidt som ristet rugbrød. Og fra emhætten hænger tørrede, hele torskebukser, der ligner en fladmast hjerne, men som ingen endnu har smagt på.

“Når den er klar, har vi tænkt, at den skal rives hen over noget mad som smags giver,” siger Jonas Astrup Pedersen, produktudvikler og produktchef samt kandidat i Food Science og en ofte set fødevarer ekspert på “Go’ morgen Danmark”.

Vi er i Nordic Food Lab på Frederiksberg, en selvejende nonprofit-organisation, som oprindeligt blev etableret på Noma-køkkenchefen René Redzepis initiativ, og hvor smagen er konge. Her forsker en lille gruppe af madnørder i “deliciousness” og mangfoldighed på tallerkenen med den nordiske natur som legeplads. Med deres egne ord kombinerer de “den naturvidenskabelige og humanistiske tilgang med kulinariske teknikker fra hele verden for at udforske det spiselige potentiale i Norden”. Deres blog er en guldmine for foodies og andre, der interesserer sig for køkkeneksperimenter med ingredienser fra både glemmebogen og fremtidens kokebøger. Specielt >>



Køkkenchef Roberto Flore (tv) og produktudvikler Jonas Astrup Pedersen i køkkenet på Nordic Food Lab, hvor de eksperimenterer med ingredienser og opfinder retter.

vækker Nordic Food Lab international opsigt med deres treårige forskningsprojekt i at finde spiselige insekter og ikke mindst delikate måder at tilberede dem på. De har forsøgt sig med bl.a. græshopper, natsværmelarver og mider som alternative proteinkilder i en verden, der i 2050 skal føde ni milliarder mennesker hver dag, og som ikke har råd til at blive ved med at forbrænde så megen CO2 på køer og grise.

“Der er mange, der spørger, hvad en græshoppe smager af. Jeg har lyst til at sige: Smag dog på dem! De smager ikke af noget andet, de har deres egen særegne smag. Der er allerede to milliarder mennesker på verdensplan, der lever af insekter, så det er kun et spørgsmål om konventioner og kultur, om man tør putte dem i munden,” siger 32-årige køkkenchef på stedet, Roberto Flore, mens han simrer flæsk og otte slags kål til en forårssuppe. Han er agronom og autodidakt kok, vokset op på Sardinien i en meget råvarebejstret kultur. Han bliver sekunderet af sin kollega:

“Vi danskere spiser gladeligt rejer, som vi selv piller både ben og øjne af ved bordet. Og snegle i hvidløg. Men insekter - nej tak,” siger 28-årige Jonas Astrup Pedersen, der bl.a. står for dagens ruggrød med urter.

Så de danske madvaner, der i et større perspektiv kan ligne madforskrækkelse, er den x-faktor, de arbejder imod, mens smagen er deres bedste argument. De arbejder for at udvide vores horisont for, hvad der er spiseligt.

“Rådyr og blåbær er en utroligt begrænset udgave af den skandinaviske skov. Det er vores job at udfolde alle de spiselige muligheder,” forklarer Roberto Flore.

Han tager låget af et glas med en bæverkirtel i alkohol og rækker den frem. Den dufter lidt af kemilokale og slet ikke fælt, som man kunne forvente. Sekret fra bæverkirtler er traditionelt blevet brugt i parfumeindustrien, så holdet undersøger, om den i små doser kan tilføre andre fødevarer noget værdifuldt.

Hvordan er det godt at bruge?

“Ja, det mangler vi stadig at stadfæste. Det er work in progress,” griner de begge.

De var selv prøvekaniner, da de sidste vinter fandt en svane i sneen, der var stødt mod en bro og var død af slaget.

“Da vi åbnede den, lugtede den meget trannet, af fisk og hav, men den lugt tog af efter kort tid,” forklarer den canadiske forskningschef Josh Evans, som har en baggrund i litteratur og filosofi fra Yale-universitetet.

“Da vi smagte på den, viste den sig at have noter af hindbær,” fortsætter han begejstret, selv om han skotter nervøst mod kollegerne for at finde ud af, hvem der havde sladret om svanen. Den er jo Danmarks nationalfugl, og danskerne er ikke vant til at spise den, så han vil nødtigt støde nogen - apropos den kulturelle x-faktor, der kan virke som stopklods.

“Men vi kan se på ældre malerier af dækkede borde, at man i det danske aristokrati lejlighedsvist har spist svaner. Vi bruger kunsthistorien såvel som samfundshistorie og litteraturhistorien som kilder for vores arbejde med at øge biodiversiteten på tallerkenen,” forklarer han.

Smag på nye ting

Nordic Food Lab holdt de første år til i en husbåd ud for Restaurant Noma, men i længden var det for forstyrrende, at køkkenvægten og andre af deres instrumenter blev unøjagtige i kanalens bølgegang. Lige før jul flyttede holdet derfor ind i lejede lokaler på Det Natur- og Biovidenskabelige Fakultet på Københavns Universitet. Det giver god mening på mange planer, bl.a. for Jonas Astrup Pedersens undervisning i praktiske køkkenøvelser på basisdelen på Institut for Fødevidenskab, hvor han lærer fra sig om alt fra emulgering til frysetørring.

Deres madglade budskab når de endnu bredere ud med gennem større forskningsprojekter, som de selv fundraiser penge til. Det er blevet til publikationer som “Bog Butter” om tøvmodnet smør eller “Cereal Killing” om bilarver i müsli. Alt sammen akkumuleret viden, som de lægger frit frem på deres hjemmeside, for viden er magt, som det hedder sig, og idealisterne her på Rolighedsvej vil have kontrollen over og ansvaret for egen tallerken væk fra industrien og hjem i de private køkkener igen.

Nordic Food Labs nyeste projekt er “Smag for livet”, som Nordea-fonden støtter med 38 mio. kr., og som de kører sammen med fem universiteter og professionshøjskoler over de næste tre år.

“Smagen er tæt knyttet til appetit, fordøjelse, mæthedsfølelse og dermed en naturlig regulering af madindtag. Vi lever i et samfund med overflod af mad, hvor det paradoksale er, at mange raske spiser for usundt eller for meget, og syge og ældre for lidt,” lyder det i projektbeskrivelsen.

En af projektets præmisser er, at manglen på madkundskab og viden om smag er en medvirkende årsag til, at vi generelt spiser for store og energirige portioner

“Vi danskere spiser gladeligt rejer, som vi selv piller både ben og øjne af ved bordet. Og snegle i hvidløg. Men insekter - nej tak

Jonas Astrup Pedersen, produktudvikler



“Søbekål med røget flæsk er en gammel dansk ret, hvor man brugte resterne af vinterkålen i haven,” siger Roberto Flore.

Nordic Food Lab

- ★ Blev etableret af René Redzepi i 2008 under restaurant Noma.
- ★ Er i dag en uafhængig nonprofit-, open source-organisation, der forsker i mangfoldighed og smag inden for mad.
- ★ Holder til på Det Natur- og Biovidenskabelige Fakultet på Frederiksberg.
- ★ Består af Michael Bom Frøst, Josh Evans, Roberto Flore, Jonas Astrup Pedersen og Meradith Hoddinott samt praktikanter fra ind- og udland.
- ★ Har bl.a. etableret et treårigt forskningsprojekt i brugen af insekter som proteinkilde i menneskeføde.



Rugmelsgrød med æg og urter, hvor kernerne bliver malet på stedet og kogt ned med enebær og kærnemælk, før den tilberedes færdig i ovnen med æg slået ud ovenpå.



“Æbleskiverne har fået godt med bourbon-vanilje, og jeg har fyldt dem med syltede paradisæbler,” forklarer Jonas Astrup Pedersen.



Røget filet fra rådyr pakket i birkebark. Spises for sjovs skyld på pinden.



“Tørret kød var tidligere en traditionel forårsspis, specielt længere nordpå i Norge og Island,” fortæller Roberto Flore.

og samtidig bruger voksende mængder af sukker, salt og mættede fedtstoffer i vores mad – alle stoffer, som forbindes med de store kostbetingede sygdomme, der i det sidste hundrede år har bredt sig med epidemisk hast.

“En del af projektet handler om at undersøge, hvordan vi kan lære børn at sætte pris på det, de ikke har smagt endnu,” forklarer sensoriker og leder af Nordic Food Lab, Michael Bom Frøst.

Han har netop stukket hovedet ind i køkkenet med to stykker lystlæsning under armen, “Mad vs. fødevarer”, rebellerlitteratur af hans tidligere kollega, Lone Landmand, og “Madkundskab”, folkeskolens nye grundbog i samme fag af Helle Brønnum Carlsen.

Michael Bom Frøsts eget fag, sensorikken, drejer sig om, hvordan vi oplever smag, og han er med til at sammensætte det smagekit og de andre undervisningsmaterialer, som lærere landet over kan bruge i ikke blot madkundskab, men i folkeskolens og gymnasietets andre fag.

“Hvis du aldrig lærer aktivt at prøve nye ting, risikerer du at blive meget kræsen som voksen, hvilket kan resultere i en ensidig kost. Det ikke er sundt,” forklarer Michael Bom Frøst.

Nydelse som drivkraft

Men “Smag for livet” sætter sig netop ud over det spirende sundhedsstyranni, hvor næringsstoffer går forud for smag, og hvor skiftende sundhedsparadigmer styrer, hvad vi fylder på tallerkenen. Forskningsprojektet fokuserer i stedet på smag og nydelse som en drivende kraft og en forudsætning for et godt liv. For det gode måltid er forbundet med vellyst og en central del af et ældgammelt fællesskab og en social kraft. Smagsoplevelsen er ikke kun en sansefysiologisk hændelse. Den har også en social, psykologisk og kulturel dimension, som er forbundet med normer, dannelse, livsstil, værdier og identitet.

Ved komfuret er de to smagsforskere ved at være klar med de sidste af dagens retter, som er deres bud på en alternativ påskemiddag. Den tager udgangspunkt i sæsonen, naturen, fortiden, fremtiden og frem for alt smagen. Søbekål, grydebrød, rugmelsgrød, tørret sortbroget oksekød, røget rådyrfilet og fyldte æbleskiver. Der er tilsyneladende intet drøyt af edderkoppespind eller sorte kattes knurhår i retterne, selv om ingen ville undre sig, hvis der var.

Smilene breder sig, mens vi smager på skift, og snakken kort forstummer. Jonas Astrup Pedersen forklarer, hvorfor han skridtede ud af madens brede sti:

“Det begyndte for en ti år siden. Pludselig frembagte maden nogle helt særlige og uventede følelser i min krop,” siger han og rører måske ved noget af det fælles gods, der hidser madbloggere, tv-seere og restaurantgæster op i hobetal i disse år over alt fra kagedyster og madporno til stjernekokke og kogebøger.

Jeg går selv hjem med et kim til en nyt smagsunivers - et glas med en sjat gæret kombucha-te til at starte min egen produktion. Jeg tager bybussen hjem med det, der ligner en gigantisk urinprøve. Folk må glo, som de vil. Det er de kloge, der smager, før de klager. ●

Få opskrifterne på Nordic Food Labs påskeretter på pleasure.borsen.dk