

## Kokken, kemikeren og den gode smag

En rigtig drengbog til den nye generation af mænd, der er begyndt at regere i køkkenregionerne. Og til andre, der interesserer sig for madvidenskab og markante opskrifter fra stjernekokken Klavs Styrbæk.

**Ole G. Mouritsen og Klavs Styrbæk: Umami . Gourmetaben og den femte smag. Nyt Nordisk Forlag Arnold Busk, 256 sider 299,95 kroner. Har du pluskort, får du 20 pct. rabat på bøger i Boghallen eller fri levering hos Saxo. com. Læs mere på politiken. dk/plus 4**

Normalt taler vi om de fire slags smag: surt, sødt, salt og bittert. Det har vi klaret os med i masser af år.

Men nu går den ikke længere. Kemiprofessor Ole G. Mouritsen fra Syddansk Universitet og den fynske stjernekok Klavs Styrbæk suser ind på det danske bogmarked med det helt unikke bogværk: ' Umami .

Gourmetaben og den femte smag' - et pionerarbejde på det smagsvidenskabelige område. På mere end 240 sider får smagsløgene en på sinkadusen. Der er, siger kemikeren og kokken, måske endda mange flere slags smag end de fem. I indisk madkunst f. eks. opererer man allerede med tre mere. Og flere vil komme til i fremtiden, advarer de to forfattere.

Men i første omgang introducerer kemikeren og kokken altså umami - den femte smag. Til tider kan det forekomme en smule kryptisk, hvad umami egentlig er. Men det er faktisk ikke så fjernt fra os, som vi måske tror. Når vi for eksempel holder af supper, der er kogt på kød og grøntsager, når vi elsker lagrede oste, køber de dyre lufttørrede skinker, måske endda gæret fisk, tænk blot på svenskernes hang til surstrømming, så er det sammen med en kærlighed til østers og modne tomater kun tegn på vores higen efter umami . Vanskeligere er det ikke.

DE TO FORFATTERE redegør omhyggeligt og pædagogisk redeligt for, hvad en smagsoplevelse i grunden er. Den er mere kompleks og langt mere individuel end blot og bar smag. Smagen, skriver kemikeren og kokken, er præget af alle vore andre sanser: synet, lyden, mekaniske påvirkninger i mundhulen og ikke mindst af lugtesansen, som er langt mere følsom end smagen. Smagsoplevelser vil også være påvirket af de psykosomatiske forhold, om vi er raske eller syge, smagen vil afspejle sig i den sociale sammenhæng, vores kulturelle baggrund, tradition og tilvænning.

Og sidst, men ikke mindst er smagsoplevelse præget af, om vi er mætte eller sultne.

I lang tid var de fire gamle grundsmage de eneste, der var videnskabeligt anerkendte som kemisk genkendelige. Men nu har videnskaben sat umami med på listen. Nu ved man, hvor den femte registreres, hvilke sensorer der reagerer på den.

'Umami . Gourmetaben og den femte smag' er udstyret med en helt unik faktadel.

Dels som et veltilrettelagt tillæg, dels spredt ud på bogens 240 sider.

UDEN AT DET skal holde kvinderne fra at læse umami -kogebogen, vil jeg hævde, at det er en rigtig 'drengbog', der vil appellere til hele den generation af unge mænd, der i disse år vokser op med ansvaret for det daglige måltid i familien på den ene side og historien om det nye nordiske køkken på den anden. Blandingen af videnskab, kemi og opskrifterne fra kokken Klavs Styrbæk, der har slået sine markante folder på restaurant Kvægtorvet i Odense, vil vække appetitten.

Som kogebogslæser løber man sjældent ind i opskrifter, der er opsigtsvækkende nye. Men for mig var det en øjenåbner at høre havtaskens lever betegnet og behandlet som havets foie gras. Måske især set i lyset af, at havtaske indtil for få år siden var en skidtfisk, som ingen ordentlig fisker gad hive i land, og ingen fiskehandler havde i sin forretning. Men i Japan - selvfølgelig, fristes man til at sige - er havtaskelever, ifølge de to forfattere, en stor delikatesse. Leveren tages ud, lægges en halv times tid i saltvand og sake, hvorefter den pakkes i køkkenfolie, rulles fast i en bambusmåtte og dampes i 30-40 minutter alt efter størrelse.

Den serveres køleskabskold, skåret i skiver og med en dressing af bl. a. soja og sake. Den var nok værd at prøve en dag.

Mød Claus Meyer i samtale med Ole G. Mouritsen søndag 13. november. kl. 13.40. Stand 11. Under Uret.

boger@pol.dk