

Menneskets sanseapparat er uhyre komplekst og **raffineret**. Vi har mødt tre personer, der smager, lytter og dufter sig igennem hverdagen i professionelt øjemed.

Sanseligt

AF TOMMY HEISZ
FOTO TOBIAS SELNÆS MARKUSSEN

De fleste kender smagen af et æble. Lisbeth Ankersen kender smagen af mindst 124 forskellige sorter. Som led i sit arbejde fik hun for nylig til opgave at smage sig igennem så mange gamle danske æblesorter og sætte ord på dem alle sammen.

»Når man først gør sig selv bevidst om det, oplever man en meget stor forskel. Nogle æbler kan være meget sprøde og syrlige, mens andre er søde med krydrede blomster og frugtagtige noter. Jeg smagte for eksempel en sort, Early Golden Russett, der næsten var som en pære, både i konsistensen og den søde smag.«

Lisbeth Ankersen er kemiker og supersmager. Som konsulent hjælper hun blandt andet firmaer i fødevarerindustrien med at smage. Det kan være alt fra gourmet-oste, slik og honning til mjød og vin. Kunderne bruger hendes beskrivelser af smagsoplevelserne til at produktudvikle, kvalitetssikre og markedsføre produkterne.

»Jeg har været optaget af smag hele mit liv. Jeg kan godt lide blandingen af det hårde og det bløde. Min baggrund er naturvidenskabelig, men selve det at smage er en sansende og meget personlig oplevelse, der kan være vanskelig at sætte ord på. Men der ligger jo videnskab bag det hele. I et æble er der for eksempel op mod 600 kemiske stoffer, hvoraf de 300-400 er smagsstoffer, der kan interagere med hinanden på forskellige måder.«

Smagssansen er ekstremt kompleks, forklarer hun. Faktisk handler en stor del af det, vi normalt omtaler som smagen, slet ikke om smag, men om duft. Kun 20 procent af den oplevelse, vi normalt kalder smag, foregår på tungen sensorer.

Lisbeth Ankersen har smagstestet alt fra kildevand til whisky. På sit kontor har hun omkring 500 små referenceflasker med hver sin smag og duft. Det kan for eksempel være ekstrakter af frugt, øl eller mejeriprodukter. En gang imellem sidder hun og træner. Det gør hun primært ved at dufte til indholdet i en af flaskerne, kæde den sammen med en smag og øve sig i at sætte ord på oplevelsen.

»Smagsoplevelser er flygtige som drømme. Jeg er nødt til at gøre en bevidst indsats for at fastholde dem. Derfor går jeg altid rundt med min kinabog på mig. Hver gang jeg bliver udsat for en ny, spændende smag, skriver jeg den ned. Jeg forsøger hele tiden at udvide mit ordforråd ved at finde nye ord at beskrive smagsoplevelserne med. Min personlige ordbog over smagsudtryk er oppe på omkring 1.000 ord.«

Jo mere Lisbeth Ankersen fordyber sig i det at smage og sætte ord på det, desto mere vokser også hendes nysgerrighed efter nye smagsindtryk. Men det behøver ikke være sjældent eller komplekst for at give hende en oplevelse:

»Noget af det bedste, jeg ved, er smagen af friske ærter fra haven. Men jeg elsker også at gå på opdagelse, og derfor bestiller jeg, når jeg er på restaurant, næsten altid nogle af de mest obskure ting på menukortet. Men en gang imellem kan jeg også godt finde på at give mig selv fri og bare bestille en spaghetti bolognese.«

»Min personlige ordbog over smagsudtryk er oppe på omkring 1.000 ord.«

Flygtige som drømme

LISBETH ANKERSEN

45 ÅR. KEMI KER OG SMAGS-
EKS PERT. DRIVER KONSULENT-
BUREAUET INNOVACONSULT.

