

# Molekylär gastronomi

Under vetenskapsdagarna i Göteborg i april förra året gästades festivalen av den fysikaliske kemisten Hervé This. Tillsammans med Reidar Lyng träffade jag Hervé This och samtalade med honom. Reidar är doktor i fysikalisk kemi, och var en av de ursprungliga ledamöterna i Västra Gastronomiska Akademin. Vi bad Reidar berätta litet närmare om Hervé This idéer.

DET ÄR SNART 25 år sedan Hervé This och Nicholas Kurti myntade begreppet "Molekylär och fysikalisk gastronomi", vilket kortades till "Molekylär gastronomi" efter Kurtis bortgång 1998. Det handlar om att med vetenskapens kunnande och metoder undersöka det som händer då mat tillagas och äts. Det handlar även om att undersöka om gamla sanningar har grund i verkligheten, eller om vardagens metoder enkelt kan förbättras.

Hervé This är framför allt en experimentalist, en forskare som inte låter ett påstående stå oprövat. Det vetenskapligt kontrollerade experimentet under repeterbara omständigheter är hans främsta metod. Bland de kockar som ofta förbinds med molekylär gastronomi finns Ferran Adrià på El bulli och Heston Blumenthal på the Fat Duck (Se t.ex. RS 3/07). Litet ironiskt ogillar både Adrià och Blumenthal etiketten som rubrik för sin matlagning. Båda tror dock, precis som This, på värdet av experiment för att skapa nya upplevelser vid bordet. Båda har omfattande samarbeten med forskande fysiker och kemister, liksom This har samarbete med framför allt Pierre Gagnaire.

SEDAN NÅGRA ÅR förespråkar Hervé This nästa steg för matlagningens avant garde: matlagning efter noter, med utgångspunkt i



Hervé This föreläser i Göteborg.

smak- och doftämnenas rena kemiska komponenter. Han talar varmt för det han namngivit "La Cuisine Note à Note" – "not-för-not"-matlagning – som matlagningens kommande motsvarighet till modets haute couture. Varför arbeta med morötter allena, när man lika gärna kan arbeta med morotens beståndsdelar – karotenoider, pektin, fruktos och glukuronsyra?

Om man använder de rena komponenterna öppnar man upp för så fantastiskt många fler kombinationsmöjligheter. Åtskilliga miljarder! brukar Hervé This entusiastiskt utropa. Det är som att gå från att spela ackord på ett fåtal instrument

till att kunna utnyttja den fulla orkesterns alla möjligheter till tonkonst.

En grundidé i This not-för-not kök är att mycket av vad vi äter kan beskrivas som kolloider av olika former. En kolloid är ett samlingsnamn för system där ett ämne är finfördelat i ett annat. Exempel på kolloider är kaffe som består av kaffepartiklar som svävar omkring i hett vatten, eller majonnäs som består av äggula finfördelat i olja. Genom att lära sig och behärska hur dessa finfördelningar uppstår kan den händige experimentera med nya kombinationer, som t.ex. Heston Blumenthals berömda baconglass.

ETT EXEMPEL PÅ ett not-för-not recept är en förrätt, gelébollar med smak av äpple och citron. Tag litet askorbinsyra, addera litet glukos. Lägg till en aning citronsyra och blanda allt med några gram maltitol (4-O-alfa-gukopyranosyl-D-glukitol)! Resultatet blir, krämiga gelékulor med ett krispigt inre.

Själv anser jag att ovanstående tydligt visar att La Cuisine Note à Note hör hemma i matlagningens haute couture. Såvida inte någon av oss gör en smakfull och enkel upptäckt som kan få ett stort genomslag. Så varför inte använda kemikunskaper för att skapa nya maträtter? Och varför inte använda köket för att lära oss att förstå mer om kemi och dess grunder. Kemi är idag ett av de minst attraktiva studieämnena i västvärlden, samtidigt som behovet av kunskap om kemi i samhället aldrig varit större.

Den som är nyfiken på den första svenska texten med det lämpliga systematiska anslaget kan studera: "Konsten att laga mat" av H. Gyllensköld från 1956, finns till salu på: [www.akademier.se/shop](http://www.akademier.se/shop)

TEXT: TORBJÖRN ELIASSON  
OCH REIDAR LYNG

Dedicerat exemplar  
av Hervé This bok.

