



MAT OG MORO MED MARY. – Måten vi spiser på, er som et fingeravtrykk. Du spiser alltid på samme side. Tygget kan gå rundt og rundt. Eller opp og ned. Jeg blir imponert over modeller som spiser vakkert. Det er sikkert et helt eget yrke, tenk deg, jobb-beskrivelse: «Attraktive tyggeferdigheter.»

APPETITTVEKKER

Har du lurt på hvorfor noen hater broccoli, om magen kan spise seg selv, eller om dyr vin egentlig smaker bedre enn den billige? Det har Mary Roach.

TEKST LINE TILLER FOTO LINDA FORSELL
San Francisco

– **JEG HAR INGENTING** spiselig i kjøleskapet! Mannen min er på reise, og det er vanligvis han som lager mat her i huset. Kanskje du finner en råttan avocado og litt gammel potetstappe. Ta en kikk om du vil, sier Mary Roach (54), og vifter med en finger i retning kjøkkenet. Den amerikanske vitenskapsforfatteren fra San Francisco er en av USAs fremste jegere av kuriøse fakta. Hun har en forkjærlighet for de snåleste undersøkelser og et hig etter de smaleste forskningstemaer.

Derfor skrev hun en bok om kroppens reise etter at personen som eide kroppen døde. På en oppmuntrende måte. Hun har skrevet en annen bok om hvordan du pusser tenner om du tilfeldigvis skulle havne i en romferge på vei mot Mars. På en finurlig måte.

Nå er hun ute med «Gulp», en bok om fordøyelsessystemet. Om matens oppdagelsesferd fra tunge til endetarm. På en litt ekkel måte.

Så: Hvis du er sekunder fra å ta et tygg av eggerøren eller skjære av et stykke biff: vær advart.

PROFESJONELL MUNN. Mary Roach forteller om ederkopper som fordøyer næringen på utsiden av kroppen og hvaler som svelger maten sin hel. Det å nyte, og smake på maten, er en ganske menneskelig greie.

Men tro ikke at et stykke sitronpai smaker likt i din munn som i min. Og om barnet ditt hater broccoli, så trenger det ikke være fordi ungen er blitt umulig i matveien. Avkommet kan være født «supersmaker».

– Du kan ikke lære deg å bli en «supersmaker», det er genetisk. Jeg snakket med en forsker som kan smake en skje olivenolje, og fortelle deg om du har brukt springvann eller kildevann i blandingen. For henne, som slikket på asfalt og snifet sine foreldres sko da hun var liten, blir broccoli altfor bittert ettersom hun har et veldig høyt antall smaksmottagere på tungen.

Inne i munnen bor også et vidt forskjellig antall mottagere når det kommer til toleranse for sterkt kryddret mat. Å ha en profesjonell munnhule kan for noen bli et yrke, men også en slags forbannelse. Selv om omslaget på «Gulp» viser en gapende munn, starter boken med en tegning av ni forskjellige neser. Det er fordi, ifølge Roach, 80 prosent av det vi snakker om når vi snakker om smak, egentlig er lukt.

MARY ROACH

AMERIKANSK journalist og forfatter med populærvitenskap som interessefelt. **PSYKOLOGUTDANNET** fra Wesleyan University i 1981. **BOR** i San Francisco. Skrev tidligere underfundige artikler for blant annet National Geographic, Wired og New York Times Magazine.

HAR tidligere utgitt «Stiff» (2003), «Bonk» (2008) og er nå aktuell «Gulp» (2013).

NETT maryroach.net



– Jeg har lært å «lukte utover» mens jeg for eksempel har sjokolade eller gin i munnhulen. Vi har nemlig to sett med nesebor. Ved å utånde gjennom nesen samtidig som du spiser, finner du nye aromaer og hinter av smaker du ellers ville gått glipp av, forteller Roach.

Men nesen og munnen er mest av alt portvoktere. Livreddere, egentlig. Ansiktets åpninger finnes ikke bare for å gjøre det mulig å nyte måltider, de passer også på slik at giftig eller råttan mat ikke inntas.

– Mat som kjennes melete kan være skadelig, derfor er vi forsiktige med den typen mat. På den annen side tiltrekkes vi av mat som knaser, fordi i naturen er det som oppleves sprøtt på tungen, oftest friskt og sunt.

– Hva med potetgull?

– Ja, den gjengen profiterer nådeløst på evolusjonsteorien.

SMAK PÅ DEN, DU. For mennesket er smak en så viktig del av livet at enkelte kreftpasienter som mister smakssansen, kan dø av sult fordi hjernen tror maten er papp og ikke næring, og dermed nekter kroppen å la dem svelge. Noen pasienter som får problemer med svelgsystemet velger å fjerne strupehodet, og dermed ikke kunne prate resten av sine dager, mot muligheten til å kunne tygge og spise.

– Det er to ting alle driver på med av biologiske grunner, men også for ren nytelse: mat og sex.

Roach eier et stort brunt spisebord i tre. Et helt rom er dedikert til dette bordet, men hun er over fasen hvor hun inviterte til hjemmemiddager annenhver helg, nå blir det oftest kurvfest. Hun liker ikke å vaske opp. Men hun elsker ferske østers med en dråpe sitron, helst de som blir høstet inn en time nord for der hun bor.

– Jeg snakket med en marinbiolog om hvor lenge en østers lever i magen om du svelger dem hele. Mange vil kanskje ikke tenke på at østersene roper små lyse «au-au» om de tygger dem, men jeg liker å tygge for å få mer ut av smaken. Uansett, marinbiologen fortalte meg at magens pH-syre gir dem sjokk. Men de har jo ikke et sinn, så de blir ikke helt: «Å, gode guuud, hvor er jeg nå!?» Det er heller sånn: «Oi?» Død.

BILLIG VIN BEST LIKT. For å få tak i sine morofakta må Roach «snu mange småstener». Hun har en hel mappe på kontoret bare til spytt-informasjon. Var du klar over at måten du tygger på, er omtrent like unikt som et fingeravtrykk? At magen «spiser» seg selv, og at du får en ny mageslimhinne hver tredje dag? Eller at de fleste synes å foretrekke billig vin?

– I løpet av 18 år med vintester på Napa Valley College, hvor erfarne vinstudenter rangerer seks forskjellige viner, blir alltid den billigste flasken rangert høyest og de to dyreste får bunnplassering. Men det betyr ikke av vi verdsetter drittvin, dyre viner blir jo gjerne laget for et elitepublikum som kanskje fortrekker en uvanlig smak, sier Roach.

– Nå er det ikke lenger en skam å ta med en billig flaske vin til et selskap?

– Hehe, jeg ville nok fjernet prislappen uansett, og latt folk tro at flasken er dyr. Men forsåvidt, du kommer jo ikke unna med det trikset nå lenger, ettersom vertene sporenstreaks etter selskapet går på nettet og sjekker hvor mye «din» flaske kostet, sier Roach.

– Gjør folk det?

– Ja! Gjør ikke du? Jeg tør ikke gi folk billig vin, jeg.

– Selv om de kanskje liker den bedre?

– Selv da.

– Selv om dine venner nå vet hvordan det ligger an, ettersom du har skrevet om det i boken din?

– Ja. Selv da. **D2**