

AMUSE BOUCHE*

– Otwórz usta szeroko! – powiedziała ze swoim najbardziej uwodzicielskim francuskim akcentem.

No to otworzyłem. I zjadłem. W tym momencie, za sprawą tego jednego ruchu i jednego kęsa, cofnąłem się do mglistego wspomnienia, jak karmiono mnie łyżeczką, kiedy byłem dzieckiem (a przynajmniej do mojego wyobrażenia o tym). Ta potrawa, a raczej sposób jej podania, zwiastowała również, jak mogą wyglądać moje ostatnie posiłki, gdy nadejdzie ten smutny czas. Jeżeli chciałbyś poznać tylko jeden przykład świadczący o tym, że w jedzeniu chodzi o coś więcej niż o odżywianie, to był to właśnie on – ów kęs limonkowej galaretki w restauracji The Fat Duck w Bray wiele, wiele lat temu. Tamto doznanie było nadzwyczaj przejmujące, szokujące, a nawet niepokojące¹. Ale dlaczego? Przypuszczam, że po części z tego powodu, że nikt mnie tak nie karmił, przynajmniej od czterdziestu pięciu lat^{**}. Lecz oto znajdowałem się w lokalu, który niebawem stanie się słynną na cały świat restauracją, i podawano mi łyżeczką trzygwiazdkową kolację z Przewodnika Michelin. A przynajmniej jedną z potraw wchodzących w jej skład. To wystarczyło dla podkreślenia, że w jedzeniu nie chodzi wyłącznie o to, co jemy.

Przyjemność odczuwana przy stole rezyduje w umyśle, nie w ustach². Powiedzmy to wprost, a od razu stanie się jasne,

* Drobną przekąską serwowaną na początku posiłku, mającą na celu pobudzenie kubków smakowych. Jest to porcja na dwa, trzy kęsy (zrytualiz.).

** Brakowało tylko tego, żeby kelnerka posadziła mnie sobie na kolanach! Wątpię, żeby Heston i spółka odważyli się powtórzyć taką scenkę dzisiaj. Jest trochę zbyt prowokacyjna, za bardzo „odjechana” dla gastroturnistów, którzy odwiedzają restaurację mającą już ugruntowaną opinię jednej z wielkich świątyń kuchni modernistycznej i których stać na wpisowe w wysokości 295 funtów. Lecz pałeczkę od Hestona przejęli inni, tacy jak Dabiz Muñoz, „niegrzeczny chłopiec” kuchni modernistycznej z DiverXo w Madrycie.

dlaczego gotowanie, bez względu na to, w jak kunsztownym wykonaniu, ma swoje ograniczenia. Trzeba zrozumieć rolę „całej reszty”, żeby określić, co naprawdę czyni picie i jedzenie tak miłym, stymulującym i, co najważniejsze, zapadającym w pamięć przeżyciem. Nawet coś tak prostego, jak wgrzyzienie się w dojrzałą brzoskwinę, okazuje się, jeśli się temu bliżej przyjrzeć, niezwykle skomplikowanym doznaniem polisensorycznym. Pomyśl o tym przez chwilę: twój mózg musi połączyć aromatyczny zapach, smak, teksturę, kolor, dźwięk towarzyszący wgrzyzieniu się w soczysty miąższ, że już nie wspomnę o meszku na skórcie wyczuwanym przez dłoń i wargi. Wszystkie te zmysłowe doznania w powiązaniu ze wspomnieniami mają znacznie większy wpływ na smak, niż byłbyś gotów uwierzyć. A wszystko to łączy się w całość w mózgu³.

Rosnąca świadomość faktu, że odbieranie smaku jest przede wszystkim czynnością mózgu, każe niektórym z najsłynniejszych na świecie szefów kuchni spojrzeć ze świeżej perspektywy na doznania, jakich dostarczają swoim gościom. Przykładem niech będzie modernistyczna restauracja Denisa Martina w Szwajcarii (ryc. 0.1). Szef kuchni zdał sobie sprawę, że jedzenie nie sprawiało niektórym klientom takiej przyjemności, na jaką liczył, uwzględniając wysiłek wkładany w przygotowanie potraw⁴. Jego goście zbyt często byli sztywni i spięci – „odsztzyftowani”, jak to ujął. Jak ktoś, kto przekroczył próg lokalu z kwaśną miną, mógłby rozkoszować się jedzeniem? Rozwiązanie było genialnie proste – na każdym stoliku postawiono krowę.

Nic się nie dzieje, dopóki gość nie zainteresuje się tym, czy to, co widzi, jest szwajcarską wersją pieprzniczki lub solniczki, i nie podniesie krowy. A kiedy ją przechyli, żeby zajrzeć pod spód, słyszy żałosne muczenie. Zaskoczeni klienci często wybuchają śmiechem. Po chwili restaurację wypełnia chóralne muczenie krów i chichot klientów. Nastrój ulega poprawie i w tym momencie z kuchni wynoszone jest pierwsze danie*. To cudownie intuicyjne mentalne oczyszczenie podniebienia jest

* Zwróć też uwagę, jak to wspólne przeżycie pomaga zintegrować gości (patrz rozdział „Jedzenie w towarzystwie”).

znacznie skuteczniejszym od jakiegokolwiek kwaśnego sorbetu – stosowanego w tradycyjnym podejściu – sposobem wzmocnienia przyjemności z jedzenia. Nasz nastrój jest bowiem jednym z najważniejszych czynników wpływających na doznania kulinarne, więc najlepiej sprawić, by był optymalny⁵.



Ryc. 0.1. Jedyny przedmiot, który wita czekających na posiłek gości w dwugwiazdkowej restauracji Vevey Denisa Martina w Szwajcarii. Czym jest ta rzecz, na którą patrzysz, i dlaczego szef kuchni postawił coś takiego na każdym stoliku?

Okazuje się, że modernistyczni kucharze są szczególnie zainteresowani nową wiedzą o jedzeniu (którą będę tu nazywał gastrofizyką) ze względu na ich zwyczaj łączenia składników w nowatorski i niezwykle sposób, nie wspominając już o pragnieniu bawienia się oczekiwaniami klientów. To, jak wykorzystują rodzącą się dyscyplinę w celu wzmocnienia doznań podczas jedzenia, stanowi temat tej książki. Wiele firm produkujących jedzenie i napoje też przejawia coraz większe

zainteresowanie wiedzą o polisensorycznej percepcji smaku. Ich aspiracje różnią się jednak od aspiracji kucharzy. Producenci mają nadzieję, że gastrofizyka pomoże im wykorzystać tak zwane sztuczki umysłu dla zredukowania niezdrowych składników w ich markowych produktach, bez konieczności zmiany smaku.

Gastrofizyka: nowa wiedza o jedzeniu

Na nasze doświadczanie jedzenia i picia wpływ ma wiele czynników, bez względu na to, czy jemy coś tak prostego, jak smakowita dojrziała brzoskwinia, czy wyszukane danie w jednej z najlepszych restauracji na świecie. Jednak żadna z istniejących dyscyplin naukowych nie dostarcza pełnej odpowiedzi na pytanie, dlaczego jedzenie smakuje tak jak smakuje i dlaczego na jedne potrawy mamy ochotę, a na inne nie. Uwaga kuchni modernistycznej jest skupiona głównie na jedzeniu i szykowaniu go – co często określa się mianem nowej sztuki kuchni⁶. Tymczasem kognitywistyka mówi nam o percepcji zmysłowych atrybutów tego, co ludzie jedzą i piją w laboratorium, na ile coś jest słodkie, na ile intensywny ma smak i na ile potrawa im smakuje. Istnieje też neurogastrostronomia – ogólnie mówiąc, bada ona, w jaki sposób mózg przetwarza informacje sensoryczne związane ze smakiem. Ta nowa dyscyplina pomaga rzucić światło na to, jakie połączenia są angażowane w mózgu, gdy ludzie spożywają płynne pożywienie wlewane im do ust przez rurkę, kiedy leżą oni na plecach z głową wciśniętą w skaner mózgu. Czy są jacyś ochotnicy?⁷ Co ciekawe, wzmiankę o mózgu klienta można obecnie znaleźć w menu czołowych restauracji, takich jak Mugaritz w San Sebastián w Hiszpanii i The Fat Duck w Bray. Wiele naukowo zainspirowanych trendów spotykanych w restauracjach na całym świecie wywodzi się z Bray, gdzie Heston Blumenthal wraz z zespołem badawczym i współpracownikami już od ponad dwóch dekad przesuwa granice tego, czym może być spożywanie posiłków.

Jednakże ani kuchnia modernistyczna, ani nauka o zmysłach, ani nawet neurogastrostronomia nie wyjaśniają w satysfak-

cjonującym stopniu, dlaczego nasze doświadczanie jedzenia, czy to podczas specjalnych okazji, czy też zwyczajnych codziennych posiłków, wygląda tak, a nie inaczej. Potrzebujemy nowego podejścia do mierzenia i rozumienia czynników wpływających na reakcje realnych ludzi na realne jedzenie i napoje, najlepiej w jak najnaturalniejszych warunkach. Gastrofizyka wykorzystuje zalety wielu dyscyplin, w tym psychologii eksperymentalnej, neurokognitywistyki, kognitywistyki, neurogastronomii, marketingu, projektowania i ekonomii behawioralnej; każda z nich wnosi swój wkład, posługując się specyficznymi technikami służącymi do szukania odpowiedzi na konkretne pytania.

Jako psycholog eksperymentalny zawsze interesowałem się zmysłami i wykorzystywaniem najnowszych odkryć neurokognitywistyki dla polepszenia naszych codziennych doznań. Zacząłem od badania wzroku i słuchu, ale z biegiem lat stopniowo dodawałem kolejne zmysły. I tak doszedłem do badania smaku, który jest jednym z naszych najbardziej polisensorycznych doznań. Z uwagi na to, że moi rodzice nigdy nie chodzili do szkoły (ciągle jeździli po kraju, bo dorastali w wesołym miasteczku), od zawsze miałem jasne poczucie, że odkrycia badawcze muszą znajdować zastosowanie w realnym świecie. W 1997 roku założyłem laboratorium zwane Crossmodal Research Laboratory, obecnie utrzymywane głównie przez producentów żywności i napojów. Pracują w nim, rzecz jasna, psychologowie, ale też marketingowcy, czasami projektant produktu, muzycy; zatrudniamy nawet szefa kuchni. (Zgadnijcie, w którym laboratorium odbywają się najsmakowitsze przyjęcia!). Miałem również szczęście współpracować z czołowymi kucharzami, barmanami i baristami, i moim zdaniem najbardziej ekscytujące badania z zakresu gastrofizyki dotyczą rejonów, w których nakładają się na siebie te trzy obszary: produkcja żywności i napojów, projektowanie doznań kulinarnych i gastrofizyka. Jestem przekonany, że badania z dziedziny gastrofizyki będą w przyszłości odgrywały dominującą rolę w zrozumieniu i ulepszeniu naszych doznań towarzyszących spożywaniu jedzenia i napojów.

Czym jest gastrofizyka?

Gastrofizykę można zdefiniować jako naukowe badanie czynników wpływających na polisensoryczne doznanie w czasie spożywania jedzenia i napojów⁸. Pojęcie powstało wskutek połączenia słów „gastronomia” i „psychofizyka”⁹: człon „gastronomia” podkreśla wyborne przeżycia kulinarne będące źródłem inspiracji dla znacznej części badań z tej dziedziny¹⁰, zaś „psychofizyka” nawiązuje do naukowego badania percepcji. Psychofizycy chętnie traktują obserwatora jak maszynę. Dzięki systematycznemu obserwowaniu, jak ludzie reagują na uważnie skalibrowany zestaw bodźców sensorycznych, naukowiec ma nadzieję zmierzyć, co uczestnicy (lub obserwatorzy) postrzegają¹¹, a potem określić, co tak naprawdę ma wpływ na zachowanie człowieka.

Ogólnie mówiąc, gastrofizyków nie interesuje proste pytanie ludzi o to, co myślą. Lepiej skupić się na tym, co ludzie robią i jak odpowiadają na konkretnie postawione pytania z wykorzystaniem załączonych skal, na przykład: Jak słodki był deser (podaj liczbę w skali od 1 do 7)? Na ile potrawa ci smakowała? Ile byś zapłacił za potrawę, którą właśnie zjadłeś? Gastrofizycy sceptycznie traktują to, co ludzie mówią w swobodnej relacji, z uwagi na liczne udokumentowane przypadki, że ktoś może mówić jedno, a robić drugie (patrz rozdział „Nastrój w czasie posiłku”; tam znajdziesz świetne przykłady).

Co ważne, odkrycia badań gastrofizycznych mają zastosowanie nie tylko do ekskluzywnych potraw i napojów. W takiej sytuacji nadal byłyby interesujące, ale pewnie nie tak istotne w szerszej perspektywie. Jak często większość z nas jada w restauracjach uwzględnionych przez Przewodnik Michelin? Wielu modernistycznych szefów kuchni jest nadzwyczaj pomysłowych. Co więcej, dysponują możliwościami wprowadzania zmian. Jeżeli zainteresują ich najnowsze odkrycia z laboratorium gastrofizycznego, pewnie znajdą sposób na wprowadzenie do przyszłotygodniowego menu potrawy zainspirowanej nową wiedzą. Dużi producenci żywności i napojów często natomiast miewają problem z wprowadzeniem szybkich, że już nie wspomnę o radykalnych, innowacji,

choć by chcieli. W przemyśle spożywczym wszystko wydaje się dziać w o wiele wolniejszym tempie!

W najlepszym razie niektóre z najbardziej twórczych idei przetestowanych w restauracjach modernistycznych dają wiedzę, którą można wykorzystać w celu udoskonalenia doznań towarzyszących temu, co jemy lub pijemy, czy to w samolocie, w szpitalu, w domu, czy w restauracji sieciowej. Potrawy polisensoryczne i przeżycia z ekskluzywnych lokali dostarczają dowodów, które pozwalają innym wprowadzać innowacje w głównym nurcie. Tak więc udana współpraca może doprowadzić do wniosków z dziedziny gastrofizyki umożliwiających stworzenie wspaniałych dań i napojów, o których ludzie będą chcieli opowiadać i które będą chcieli dzielić z innymi. W rezultacie możemy zyskać potrawy bardziej niezwykłe, zapadające w pamięć i zdrowsze.

Przykładem niech będą przeprowadzone przed piętnastoma laty badania w Unilever¹². Wykazaliśmy, że jeżeli wzmocni się odgłos chrupania towarzyszący gryzieniu chipsa ziemniaczanego, wydaje się on bardziej chrupki i świeży. Mogę z dumą poinformować, że za te badania otrzymaliśmy nagrodę Antynobla w dziedzinie odżywiania. To nie to samo, co Nagroda Nobla, tylko raczej humorystyczna nagroda dla wiedzy, która najpierw budzi śmiech, a potem daje bodziec do przemyśleń. Mniej więcej w tym samym czasie Heston Blumenthal, przedstawiony mi przez Anthony'ego Blake'a ze szwajcarskiego przedsiębiorstwa Firmenich produkującego aromaty, zaczął zaglądać do laboratorium w Oksfordzie. Wystarczyło, że założyliśmy Hestonowi słuchawki i zamknęliśmy go w boksie (ryc. 0.2), a w mig wszystko zrozumiał!



Ryc. 0.2. Kucharz Heston Blumenthal poznaje „akustycznego chipsa” w boksie w Crossmodal Research Laboratory w Oksfordzie, około roku 2004.

Kiedy w Radio 4 BBC przeprowadzono z nim w tym czasie wywiad, szef kuchni stwierdził: „Powiedziałbym, że dźwięk jest składnikiem, po który kucharz może sięgnąć”. Uzmysłowanie sobie tego faktu stanowiło oryginalny impuls, który doprowadził do stworzenia dania „Sound of the Sea” w The Fat Duck; potrawa ta stała się popisowym daniem jednej z najlepszych restauracji na świecie¹³. Inne restauracje i marki zaczęły pracować nad wniesieniem do swoich produktów elementu akustycznego, często uciekając się do techniki.

W rezultacie współpracowaliśmy z The Fat Duck Research Kitchen nad przyprawami akustycznymi – systematyczną modyfikacją smaku potraw poprzez odtwarzanie specyficznych dźwięków lub muzyki¹⁴. Zdobyta wiedza trafiła w końcu do menu restauracji The House of Wolf w północnym Londynie, dzięki uprzejmości artystki kulinarnej Caroline Hobkinson. Artysta kulinarny to bardziej artysta niż kucharz; wykorzystuje jedzenie i spożywcze instalacje dla wyrażenia siebie i swoich idei. Czerpiąc z tego rodzaju badań, British Airways w 2014 roku wprowadziły do menu „Sound Bite” i dostarczyły odbywającym długą podróż pasażerom możliwość skorzystania z akustycznych przypraw¹⁵. Jeśli chodzi o nowsze wydarzenia, to kilka instytucji zajmujących się kwestiami zdrowia zaczęło sprawdzać, czy uda się opracować „słodką” playlistę, by pomóc diabetykom, którzy muszą kontrolować ilość spożywanego cukru – przyświeca temu idea, że gdyby dało się „oszukać” mózg i kazać mu wierzyć, że potrawa jest słodsza niż w rzeczywistości, można by uzyskać lepszy smak bez szkodliwego efektu spożycia nadmiaru cukru. Z laboratorium gastrofizycznego do restauracji modernistycznych i głównego nurtu (aczkolwiek martwię się, że trzeba będzie przeprowadzić kolejne badania, by sprawdzić, jak długotrwałe są efekty muzyki i pejzażu dźwiękowego). Może się okazać, że dojdzie do odwrócenia kierunku i to, co się dzieje w czołowych restauracjach, dostarczy bodźca do przeprowadzenia badań w laboratorium¹⁶.

Czym się różni „międzymodalność” od „polisensoryczności”?

Znaczna część wiedzy gastrofizycznej bazuje na najnowszych odkryciach z dziedziny międzymodalności i polisensoryczności. Te noszące trudne nazwy pojęcia pokazują, że relacje między naszymi zmysłami są znacznie bardziej skomplikowane, niż kiedyś myślano. Niegdyś naukowcy sądzili, że to, co widzimy, trafia do kory wzrokowej, to, co słyszymy, do kory słuchowej, i tak dalej, okazuje się jednak, że połączeń między zmysłami jest znacznie więcej, niż podejrzewaliśmy. Zmiana tego, co osoba widzi, może radykalnie zmienić to, co słyszy; zmiana tego, co słyszy, może wpłynąć na to, co czuje, a zmiana czucia może zmodyfikować smak. Stąd pojęcie „międzymodalny”, które mówi, że to, co się dzieje na poziomie jednego zmysłu, wpływa na to, czego doświadczamy innymi zmysłami (na przykład jeżeli ktoś włączy czerwone światło, nagle wino w czarnym kieliszku ma słodszy, bardziej owocowy smak).

Pojęcie „polisensoryczny” natomiast jest częściej używane dla wyjaśnienia, co się dzieje, kiedy, powiedzmy, zmieniam dźwięk chrupania, który słyszysz, gdy gryziesz chipsa. W tym drugim przypadku to, co słyszysz i czujesz, ulega w mózgu integracji i składa się na percepcję polisensoryczną świeżości i chrupkości chipsa; obydwa zmysły oddziałują na to, jak odbierasz konkretne pożywienie. Nie przejmuj się, jeżeli to rozróżnienie wydaje ci się subtelne – takie właśnie jest. Niemniej jest tym, co rozpala moich kolegów akademików.

Zdecydowanie chciałbym się sprzeciwić pomysłowi przyświecającemu najnowszemu programowi BBC TV („Chef vs Science: The Ultimate Kitchen Challenge”), w którym szef kuchni staje do walki z naukowcem. To śmieszne, jeśli mam być szczerzy. Nie ma znaczenia, czy rywalizują ze sobą Pierre Gagnaire i Hervé This (jeden z ojców chrzestnych gastronomii molekularnej), czy też występujący regularnie w „MasterChef” i prowadzący restaurację z Przewodnika Michelin Marcus Wareing i przeprowadzający badania materiałowe Mark Miodownik – odpowiedź nie budzi wątpliwości: trzeba stawiać na szefa kuchni¹⁷. Bardziej interesujące jest, przynajmniej według mnie, na ile szef kuchni, barman

molekularny lub barista mogą skorzystać na współpracy z gastrofizykiem¹⁸. Mam nadzieję przekonać cię w kolejnych rozdziałach, że najczęściej jest to zwycięskie połączenie. To nie wszystko; owoce tej współpracy zaczynają powoli wywierać wpływ na doznania towarzyszące jedzeniu i picciu, bez względu na to, gdzie i co jadamy.

Nie wszyscy jednak są zadowoleni z tego, co się dzieje w świecie gastronomii. Juror z „MasterChef” William Sitwell obiecał na przykład stłuc każdy kwadratowy talerz, jaki zostanie przed nim postawiony¹⁹. Zdecydowanie nie znosi nowej mody w zastawie stołowej. Nie zrozum mnie źle, wiem, co nim kieruje. Bez wątplenia istnieją praktycy, którzy dali się ponieść. Chodzi mi o sytuację, kiedy zamówiona potrawa pojawia się na stole na minipatelni stojącej na deseczce przy-mocowanej do dwóch cegieł. Ale powiedzmy sobie jasno: fakt, że niektórzy ludzie idą za daleko, nie unieważnia ogólniejszego stwierdzenia, że na naszą percepcję jedzenia i zachowanie mu towarzyszące wpływa sposób podania. Szczególnie ekscytujące wydaje mi się to, że można sięgnąć po niektóre z najnowszych trendów serwowania potraw z ekskluzywnych lokali i przełożyć je na przystępną wiedzę niosącą obietnicę ulepszenia podawania posiłków na przykład w szpitalu²⁰.

Czy sztuczce to najlepszy sposób przenoszenia jedzenia z talerza do ust?

Na ile tak naprawdę podoba ci się pomysł wkładania do ust czegoś, co łądowało wcześniej w nie wiadomo ilu ustach? Dobrze się nad tym zastanów – czy zimny gładki nóż ze stali nierdzewnej oraz widelec i/lub łyżka rzeczywiście stanowią najlepszy sposób przenoszenia jedzenia ze stołu do ust? A dlaczegożby nie jeść palcami? Czy tylko zbiegiem okoliczności jada się w ten sposób jedną z najpopularniejszych potraw na świecie – burgery? Czy zważywszy na naszą wiedzę o działaniu ludzkich ust i integracji zmysłów, która prowadzi do polisensorycznego doznawania smaku, nie powinniśmy pomyśleć o zaprojektowaniu rzeczy trochę inaczej, o pójściu do przodu? Dlaczego nie mielibyśmy nadać łyżkom faktury



Ryc. 0.3. Czy sztuce przyszłości będą tak wyglądały? Oto utensyia stworzone przez złotnika Andreeasa Fabiana we współpracy z francusko-kolumbijskim kucharzem Charles'em Michelelem, zaprezentowane podczas wystawy w londyńskim Muzeum Nauki.

pieszczącej język i usta? Usta bowiem są rejonem ciała obłożonym najbardziej wrażliwą skórą (przynajmniej dostępnym wtedy, gdy siedzi się przy stole)²¹.

Dlaczego nie oblec uchwyty sztuców futrem, tak jak zrobiliby to włoscy futuryści podczas którejś ze swoich dotykowych kolacji²² w latach trzydziestych XX wieku? Wypróbowaliśmy wspomniane rozwiązania w Oksfordzie (ryc. 0.3). Zdecydowanie obserwujemy niechęć do zmian²³. Z uwagi jednak na to, że w ostatnich latach (w większości) zaakceptowaliśmy tak radykalne innowacje w przypadku talerzy, dlaczego nie mielibyśmy zrobić tego samego w odniesieniu do sztuców? To pytanie zachowuje ważność bez względu na to, czy posługujesz się zachodnimi sztucami, czy pałeczkami. Gastrofizycy pracują już z wytwórcami sztuców, projektantami przemysłowymi i kucharzami nad lepszą propozycją²⁴.

Jestem przekonany, że zmiana w świecie jedzenia i picia jest możliwa i że postęp zrodzi się z połączenia kuchni modernistycznej, sztuki i projektowania, techniki i gastrofizyki.

A potem najlepsze pomysły zostaną rozpowszechnione w głównym nurcie przez producentów jedzenia i napojów. I kucharzy... a wreszcie przez ciebie.

Testowanie przeczuc

Badania w dziedzinie gastrofizyki często służą ocenie ludzkich przeczuc. Rezultaty zazwyczaj dostarczają empirycznego wsparcia dla relatywnej wagi różnych czynników, które wydawały się ludziom istotne. Zdarza się jednak, że badanie może dać zaskakujący wynik, wskazujący, że jakieś stare jak świat przekonanie jest z gruntu błędne. Pozwolę sobie przytoczyć konkretny przykład dla zilustrowania, o co mi chodzi: wielu kucharzy uczy się w szkołach, że na talerzu należy umieszczać raczej nieparzystą liczbę elementów (trzy lub pięć przegrzebków zamiast czterech). Tymczasem gdy przetestowaliśmy tę praktykę, pokazując kilku tysiącom ludzi pary talerzy i pytając ich, który wolą (ryc. 0.4), okazało się to nie mieć znaczenia. Wybory korelowały raczej z ogólną ilością jedzenia znajdującego się na talerzu. Im więcej, tym lepiej!²⁵ Naturalnie, nawet jeżeli badanie gastrofizyczne potwierdza tylko przeczucia, może i tak pomóc wnieść do czegoś wartość finansową, co często wspomaga proces podejmowania decyzji



Ryc. 0.4. Który talerz ze smażonymi przegrzebkami wolisz? Najnowsze badanie pokazuje, że zwracamy większą uwagę na ilość jedzenia, a nie na to, czy na talerzu znajduje się parzysta czy nieparzysta liczba elementów.

(na przykład czy warto włożyć dodatkowy wysiłek lub koszt w zrobienie czegoś w konkretny sposób?).

Chciałbym się w pozostałej części tego wstępu skupić na pytaniach nurtujących obecnie gastrofizyków pragnących zwrócić na nie uwagę społeczeństwa. Są to niektóre z głównych tematów omówionych w kolejnych rozdziałach.

Jaki wpływ wywiera nastrój?

Zawsze, kiedy jemy, czy to w ciemności, czy też w restauracji z Przewodnika Michelin, atmosfera, widoki, dźwięki, zapachy, a nawet krzesło, na którym siedzimy (że już nie wspomnę o wielkości i wymiarach stolika) oddziałują na naszą percepcję i/lub zachowanie, choćby tylko subtelnie. Atmosfera wpływa na wszystko, od wyboru zamawianej potrawy po opinię na temat jej smaku, szybkość spożywania posiłku i czas pobytu w lokalu. Ludzie będą powtarzać, że zawsze chcieli zamówić to, co zamówili do jedzenia i picia, ale badania z obszaru gastrofizyki pokazują, że tak po prostu nie jest²⁶.

Podczas badań wśród producentów żywności i napojów określaliśmy wpływ nastroju na ocenę smaku, aromatu i preferencji. Dowiedzieliśmy się na przykład, że ocena tego samego napoju może się różnić o 20 procent i więcej wskutek tła sensorycznego w miejscu jego serwowania. Nie dziwi zatem, że – jak zobaczymy później – czołowi kucharze i restauratorzy coraz częściej uznają wagę czynników środowiskowych. W niektórych przypadkach starają się zgrać nastrój z serwowanym jedzeniem, obrazem, który pragną stworzyć, lub emocją, którą chcą wywołać. W rozdziale „Jedzenie na pokładzie samolotu” zobaczymy, jak rosnące rozumienie wpływu nastroju na polisensoryczną percepcję smaku pozwala niektórym z najbardziej postępowych linii lotniczych ulepszać ofertę potraw podawanych na wysokości dziesięciu tysięcy metrów.

Czy słyszeliście o doznaniach spoza talerza?

Jeden z trendów, który pojawił się w ekskluzywnych modernistycznych lokalach w ostatnich latach, to nasilająca się uwaga poświęcana doznaniom spoza talerza (patrz: „Posiłek doznaniowy”). Pojęcie to służy do opisania bardziej teatralnych, magicznych, emocjonalnych, narracyjnych elementów coraz częściej spotykanych we współczesnej wykwiintnej kuchni. Obecnie we wszystkim zdaje się chodzić o dostarczenie bardziej znaczących, zapadających w pamięć i stymulujących polisensorycznych doznań (lub podróży); według terminologii marketingowej Philipa Kotlera: o sprzedanie „doświadczenia”, produktu ogólnego, a nie tylko namacalnego²⁷. Jeszcze lepiej, jeżeli tymi doznaniem można się podzielić (na przykład z milenialsami w mediach społecznościowych).

I chociaż wybitni szefowie kuchni kłócą się o to, komu należy przypisać zasługi za wymyślenie polisensorycznego, empirycznego, teatralnego posiłku, jak na ironię okazuje się, iż włoscy futuryści łączyli posiłki z dźwiękiem już osiemdziesiąt lat wcześniej, że nie wspomnę o uwzględnianiu przez nich zapachu i faktur, i jako jedni z pierwszych eksperymentowali ze zmienianiem kolorów serwowanych potraw. W ostatnim rozdziale („Powrót do futurystów”) przyjrzymy się uważniej, czy kuchnia modernistyczna została wymyślona w latach trzydziestych XX wieku²⁸.

Czy dobre jedzenie nie mówi samo za siebie?

Niektórzy komentatorzy, w tym kilku szefów kuchni restauracji z Przewodnika Michelin, deprecjonują gastrofizykę jako zwykłe „sensoryczne oszustwo”. „Dobre jedzenie – powtarzają z zapałem – powinno mówić samo za siebie”. Według nich na świetny posiłek składają się lokalne produkty, sezonowość składników, szczegóły i technika przyrządzania oraz piękno. Nie kombinujcie z jedzeniem; niech będzie proste, przygotowywane powoli. Coś takiego usłyszałem od odznaczonego Orderem Imperium Brytyjskiego Michaela Cainesa, szefa

kuchni restauracji Gidleigh Park w Devonie wymienionej w Przewodniku Michelin, którego poznałem w 2015 roku²⁹. Chciałby, abyś uwierzył, że to wszystko nie ma znaczenia i że świat bez gastrofizyki – Boże uchroni – jest być może lepszym miejscem.

Według ludzi takich jak Caines* uczciwi kucharze pozwolają, by ich potrawy broniły się same. Nie muszą się przejmować wagą sztuców. A ja nie muszę wybierać się do Gidleigh Park, żeby wiedzieć, że tamtejsze sztuczki są ciężkie. Po prostu nie jest możliwe, żeby jakikolwiek szanujący się kucharz serwował dania z plastikowymi lub aluminiowymi nożami i widelcami. To by zrujnowało doznania! Mylę się? I, chwilczkę, przyjrzyjmy się wystrojowi wnętrzu i kontekstowi. Tak się składa, że Gidleigh Park znajduje się w przepięknej rezydencji w sercu wsi w Devonshire. Jestem pewien, że żaden gastrofizyk nie musi ci mówić, że potrawy tam serwowane będą smakowały lepiej, niż gdyby dokładnie to samo jedzenie podano w hałaśliwej kabinie samolotu lub szpitalnej stołówce. Innymi słowy, nie da się pominąć „całej reszty”, bez względu na to, jak bardzo by się chciało.

Zmierzam do tego, że gdziekolwiek jedzenie i napoje są serwowane, sprzedawane lub konsumowane, zawsze towarzyszy im polisensoryczne otoczenie. A środowisko wpływa zarówno na to, co myślimy o pożywieniu, jak i, co ważniejsze, na ile radujemy się doznaniem konsumowania go. I wreszcie, nie ma czegoś takiego jak neutralny kontekst lub tło. Pora zaakceptować coraz liczniejsze dowody z obszaru gastrofizyki pokazujące, że środowisko, nie wspominając już o zastawie, nazewnictwie potraw, sztucach i tak dalej, oddziałuje na doznania smakowe. Gdy już się to wyjaśni, próba optymalizacji „całej reszty” i tego, co zamierzasz podać na talerzu, wydaje się jak najbardziej sensowna. I jest to prawdą bez względu na to, co chcesz osiągnąć, czy zależy ci na bardziej pamiętnym, stymulującym, czy zdrowszym

* Caines jest zwolennikiem „wolnego” jedzenia, a nie gastronomii molekularnej; prawdę powiedziawszy, istnieją o wiele gorsze miejsca do uprawiania słow food niż wiejskie Devon. Moje zastrzeżenia do ruchu słow food sprowadzają się do tego, że większość jego zwolenników dysponuje luksusem mieszkania blisko zielonej wsi.

jedzeniu. Przypuszczam, że nie możesz po prostu schować głowy w piasek i udawać, że nic z tych rzeczy nie ma znaczenia. Według mnie wybór jest oczywisty. (A tym, którzy postanowią ignorować rodzącą się dyscyplinę gastrofizyki, radzę zadbać o to, by serwowali jedzenie w luksusowym lokalu, w którym klienci dzierżą ciężkie sztuce!).

Zatem nie zwlekajmy już i uporawszy się z amuse bouche (że już nie wspomnę o krytykantach), przejdźmy do pierwszego dania!