



## Smag

*Smag* udkommer den 6. juni 2016

Pris: 39,95 kr.

Vi spiser pizza, shawarma, hummus og sushi med største selvfølgelighed. Og vi skal da smage komave og friturestegt pytonslange, ligesom den smukt anrettede lille kugle både dufter og smager dejligt. Men så afslører kokken, at vi har sat tænderne i tyretestikler. De går som varmt brød i Spanien, mens sild med kar-rysalat er for stor en mundfuld for andre end danskere.

Det er ikke så underligt, fortæller smagsforsker ved Aarhus Universitet, Susanne Højlund, i denne måneds Tænkepauser. Smag, kultur og traditioner hænger nemlig uløseligt sammen, og smag både skiller og samler os. Langt de fleste mennesker kan for eksempel blive enige om, at sødt er godt, og bittert er, nåh ja, bittert. Og smag ligger ikke kun på tungen. Smag dufter vi også med næsen, ser med øjnene, hører med vores ører og har i tankerne. Ligesom smag forstærkes, når vi deler maden med andre. For så smager den simpelthen af mere. Ofte endda af kærlighed.



Susanne Højlund

Lektor i antropologi ved Aarhus Universitet. Hun har forsket i emner om børn, barndom, institutioner, velfærd, hjemlighed og madkultur og har lavet feltarbejde i Danmark og Cuba. Hun er partner i det landsdækkende, tværfaglige forsknings- og formidlingscenter Smag for Livet ([www.smagforlivet.dk](http://www.smagforlivet.dk)).

Forfatteren kan kontaktes på  
[etnosh@cas.au.dk](mailto:etnosh@cas.au.dk) eller  
87162125

*Smag* er nr. 40 i serien  
Tænkepauser. Alle bøger  
i serien fås også som e- og  
lydbøger. Den 6.-13. juni kan  
e-bogen *Smag* hentes gratis  
på forlagets hjemmeside.

”Vi smager med erindringen, med vores smagsløg og identitet, med vores alder og hjerne og med vores traditioner og kultur. Vi har vores egne, private smagspræferencer, men er også dybt forankrede i det fælles.”

”Vi deler smag, deles om smag og deltager i smagning. Alle disse forståelser af smag influerer på vores spisevaner, oplevelser og holdninger til mad.”

”Fokuserer vi ensidigt på ernæring, risikerer vi at overskygge den glæde ved madlavning, spisning og måltider, som er basal i alle kulturer. Bogen er et argument for smagen som modspil og drivkraft til at vende den udvikling.”