LAGOM LJUDNIVÅ

– den hemliga ingrediensen

TEXT **LINDA DAHL** ILLUSTRATIONER **ANDERS WIESLANDER**

Bör ljudmiljön inkluderas när man recenserar krogar? Ja, anser flera experter. Faktum är att ljud, eller bristen på ljud, spelar större roll än du antagligen tror för din krogupplevelse.

I BÖRJAN AV 1900-TALET skrev den franske kompositören Erik Satie ett verk kallat ”Musique d’ameublement”. Det var musik som skulle ”möblera” ett rum och smälta in i bakgrunden tillsammans med övriga ljud. Man skulle kunna säga att Erik Satie var muzakens fader. En genre av skräddarsydd bakgrundsmusik som växte fram under 1930-talet. De anonyma melodislingorna skulle göra hissfärden mindre ångestfylld, få dig att njuta av restaurangmåltiden lite extra och få dig att shoppa mer. Det ryktas att Neil Armstrong hade avslappnande muzak i hörlurarna när han som första människa satte sin fot på månen.

MEN MUSIK PÅ KROGEN kan vara allt annat än en behaglig ljudkuliss. I kombination med en skramlig lokal fullpackad med gäster kan ljudnivån ta udden av den mest fantastiska måltid. Enligt restaurangguiden Zagats årliga undersökning ”The state of American Dining” 2015 rankade gästerna oljud som det mest irriterande på krogen, näst efter dålig service. Samma år publicerades en recension skriven av DN:s krogkommission där de laddade ner en decibelmätare på telefonen för att kolla ljudnivån. Den gången uppmättes 90 decibel vilket, enligt recensenten, var som att äta sina skaldjur i sällskap med en motorgräsklippare.

REDAN FÖR TIO ÅR SEDAN införde Washington Posts matkritiker Tom Sietsema akustik som en punkt i sin restaurangbedömning. Han blev inspirerad av alla mail och brev

från läsare som klagade på restaurangernas omysiga ljudnivå. Vid varje restaurangbesök tog han med sig en decibelmätare som han sedan kategoriserade in i en lista mellan 60 och 80 decibel. 60 decibel är likvärdigt med en normal samtalston och 80 decibel kan motsvara en hårt trafikerad gata.

Den gamla skolans fine dining-inredning, synonymt med mjuka heltäckande mattor, klädda stolar, tunga draperier och tjocka dukar i lager har utrotats lika effektivt som den stelbenta maten och den formella servicen. Enligt den gamla skolan skulle du kunna höra en knappnål falla till marken. Men sättet vi vill äta ute på har förändrats. Kroggästerna väljer mer pulserande restauranglokaler fulla av liv istället för överdraperade kammare som ofrivilligt får dem att tänka på evigheten.

Idag vill många krogbesökare ha en mer avslappnad och spontan restaurangupplevelse. ”Community tables”, öppna kök, ”social dining” och ”sharing is caring” är populära företeelser som inte direkt har gjort det tystare i matsalen de sista åren. Rent krasst tjänar dessutom restauranger på att få plats med så många gäster och sittningar som möjligt. Addera en inredningstrend som antingen går i en avskalad nordisk stil eller industriell minimalism med högt i tak, kala väggar och stora fönster och du står där med en ekokammare från helvetet. Inte helt otippat är det antagligen en akustikexperts värsta mardröm.

”Enligt restaurangguiden Zagats årliga undersökning ’The state of American Dining’ 2015 rankade gästerna oljud som det mest irriterande på krogen, näst efter dålig service.”

ATT GRÄNSVÄRDET PÅ KROGEN är det samma som för popkonserter kan kännas något missriktat. Om du går på klubb eller konsert är du ofta där för musikens skull. Är du känslig för stark ljudnivå går det i nödfall alltid att trycka in ett par öronproppar utan att förstöra upplevelsen nämnvärt. Men samma par proppar i öronen när du är på krogen och vill konversera är inte lika effektiva. Det mer informella sättet att servera måltider ute på krogen har växt sig starkare av flera anledningar men har samtidigt lyckats skapa en upplevelsemässig paradox. I stället för grundtanken att föra människor närmre varandra och göra måltiden mer social ökar risken för att gästerna blir ofrivilligt isolerade.

Kassaflödet från drinkförsäljningen kanske ökar men så gör även andelen högljudda kroggäster.

JAG MAILAR KERSTIN PERSSON WAYE, professor i miljömedicin med fokus på bullerforskning för ljudmiljö och hälsa vid Göteborgs universitet och frågar bland annat om det finns en optimal ljudnivå där vi njuter av måltiden som mest? Hon svarar att det finns flertalet studier som visar att den sociala delen med restaurangbesök är mycket viktig och då får bakgrundsljudnivån inte vara för hög för samtal. Kerstins gissning är att den inte bör vara mer än 65 decibel.

ÄVEN OM DU ÄR ALLÄTARE både vad det gäller mat och musik kan du säkert bli störd och irriterad om ”fel” låtar spelas. I en kal och öppen lokal med mycket kakel kan troligen en hel servis krossas, och ändå dränkas i ljudet av en Eldkvarnlåt med mycket cymbaler eller en ”kanonlåt” med skramliga Pixiesgitarrer. Minst lika störigt är det när en magiskt intim matupplevelse ackompanjeras av genomträngande fiolslingor som hakar upp sig lite då och då under måltiden. Eller när en fet basgång brummar likt en lastbil under för-, huvud- och efterrätt. Det kan få vem som helst att vilja hacka ”kockens val” på Spotify eller att längta efter hissmusik.

Enligt Charles Spence, experimentell psykolog och författare till ”The Perfect Meal” och ”Gastrophysics” spelar allt vad vi hör när vi äter och dricker en viktig roll. Allt ifrån det fräsande ljudet av stekt bacon, krasandet när vi tuggar chips till musiken som strömmar ur högtalarna är viktiga ingredienser i hur vi upplever smak. Ett högfrekvent ljud får dig att uppleva sött sötare och lågfrekvent accentuerar beska. Buller eller ett intensivt konstant malande basljud får dig att uppleva maten som mer smaklös. I gengäld verkar vi uppskatta måltiden mer om vi gillar musiken som spelas och om vi tycker ljudnivån runt omkring är behaglig.

”Det mer informella sättet att servera måltider ute på krogen har växt sig starkare av flera anledningar men har samtidigt lyckats skapa en upplevelsemässig paradox. I stället för grundtanken att föra människor närmre varandra och göra måltiden mer social ökar risken för att gästerna blir ofrivilligt isolerade.”

Huruvida det här har med själva smaksinnet att göra kan diskuteras, men sitter du spänd och fokuserar på att försöka höra vad ditt sällskap säger får maten mindre uppmärksamhet och smakar antagligen därefter.

SÅ VAD ÄR RÅDET TILL LIVFULLA pulserande minimalistiskt inredda krogmiljöer – förutom att omedelbart skippa låtar med bråddjup bas, testosteronstinna trumsolon och grymma gudabenådade gitarrister?

”Jag skulle vilja att fokus var på att skapa en god ljudmiljö, genom att till exempel tänka på rummets utformning, antal sittplatser och placering av dessa, spridning och fokusering av ljud, samt uppfångning (absorbe-

ring) av ljud. Därefter att utifrån ljudmiljön välja estetiska material, det finns mycket vackra material som bidrar till att uppnå en god ljudmiljö. Arkitekturmässigt är vi alltför ensidigt inriktade på estetiska eller visuella intryck. Det är synd eftersom ett optimalt restaurangbesök bör vara multisensoriskt", skriver Kerstin Persson Waye.

BÄST, ANSER HON, ÄR ATT KONTAKTA en rumsakustiker redan i planeringsstadiet av en restaurang. Man ska även ta i beaktande att en god ljudmiljö kan betyda lite olika för olika individer.

"Enstaka studier visar att åldersgrupper mellan 25 och 45 föredrar att kunna ha en privat konversation, de vill då inte heller höra vad gästerna vid bordet intill talar om, medan personer över cirka 60 föredrar "tystnad" och möjlighet att kunna kommunicera. Det senare sannolikt på grund av att hörselnedsättning medför att det är mycket svårt att kommunicera i bullriga miljöer", menar Kerstin.

Med andra ord känns det som sunt bondförnuft att hålla en hyfsat låg volym tills de flesta gäster har ätit klart.

Allra mest önskar Kerstin Persson Waye att de som bedömer maten på restaurangerna även bedömde ljudmiljön. Det, menar hon, skulle kunna gå att göra med ganska enkla medel.

"Ett högfrekvent ljud får dig att uppleva sött sötare och lågfrekvent accentuerar beska. Buller eller ett intensivt konstant malande basljud får dig att uppleva maten som mer smaklös. I gengäld verkar vi uppskatta måltiden mer om vi gillar musiken som spelas och om vi tycker ljudnivån runt omkring är behaglig."

I ÅR DELADE WHITE GUIDE, i samarbete med Hörselskadades riksförbund i Stockholm, för första gången ut ett pris för ljudmiljö. Priset premierade en "restaurang där man medvetet satsat på att utveckla en akustik som gynnar det goda samtalet vid bord och barer vilket skapar en miljö och stämning där alla känner sig välkomna". I år gick priset till Taverna Brillo i Stockholm med motiveringen "För att på ett designmässigt kreativt sätt ha skapat en ljudmiljö som gynnar det goda samtalet trots en krävande lokal där olika verksamheter blandas". Dessutom arbetar White Guide på att utveckla sina kriterier för hur ljudnivå ingår i bedömningen av restauranger.

FÖR DEN SOM TROR ATT DET BEDAGADE uttrycket "låt maten tysta mun" gör comeback kan jag meddela att det inte är aktuellt. Ingen vill äta i total tystnad. Tur då att du kan hitta ett åtta timmar (!) långt youtubeklipp med "restaurant sound effects ambiance". Inlägget har 223 590 visningar. Klippet är rekommenderat att användas för avslappning eller som bakgrundsljud till yoga, spa och massage. Upp till en viss nivå verkar restaurangsorl alltså påverka oss positivt och skapa en mysig, sällskaplig atmosfär och känsla. Förhoppningsvis är det något vi upplever på fler ställen än framför datorn. Matupplevelsen i en rymdraket kommer aldrig att kunna mäta sig med en måltid på planeten Jorden men nästa gång någon sätter sin fot på månen är det kanske med behagligt restaurangsorl i hörlurarna? ■