

Manden med næsen

Svenske Richard Juhlin bruger næsen mere end de fleste. Som barn betragtede han mest sin udsøgte lugtesans som et handicap. Som voksen har den skaffet ham titlen som en af verdens mest anerkendte champagneeksperter. Du burde også træne din duftsans, mener manden, der kan dufte meget andet end bouquet, gæring og bobler, kvinders ægløsning for eksempel.

Af Pia Melander Guilbert

Syv år gammel blev Richard Juhlin forelsket første gang. Kærligheden falmede dog hurtigt, da den udkårne pige inviterede ham hjem. Huset, hun boede i, lugtede af fugtig kælder. Han har også prøvet at løbe rundt som en hovedløs høne til en fodboldkamp, fordi en modstander stank af hvidløg, og så var der dengang, den snaksaglige sidemand i flyet havde så dårlig ånde, at Richard konstant var ved at kaste op.

En ekstraordinært skarpe næse har gjort Richard Julin til en af verdens mest anerkendte champagneeksperter, men når man læser ovenstående eksempler i hans nyeste bog "En duft af champagne," forstår man, at det ikke er helt nemt at have en så veludviklet lugtesans.

Parfume, cigaretrøg og stanken af sur karklud er nogle af de mest generende lugte, samt ikke mindst andre menneskers dårlige hygiejne.

Alt det taget i betragtning er det med en vis frygt, jeg forbereder mig på at møde et menneske med sådan en næse virkeligheden. Bedre bliver det ikke, da redaktøren ringer og siger, at hun synes det kunne være sjovt, hvis jeg lægger ud med at spørge ham, hvordan han synes, JEG lugter.

"Husk at læserne har humor, livserfaring og selvironi," minder hun mig om.

Vi skal mødes på forlaget, og på vej derind spekulerer jeg på, om han kan spore hvidløg, hvis det er tre dage siden, man har spist det, og om mit hår muligvis lugter lidt af karry, selvom jeg lige har vasket det. En ting har jeg dog ikke taget højde for, nemlig min ægløsningscyklus. Det kan vi lige vende tilbage til, for nu er jeg der, og heldigvis ser han ikke ud til at få deciderede opkastningsfornemmelser, da vi hilser. Der er både kram og kindkys til trods for, at vi aldrig har mødt hinanden før.

Nu håber jeg ikke, jeg lugter dårligt? Mumler jeg og smiler lidt stift.

"Ha ha ha.... Har du læst bogen?"

Ja, så jeg har ikke taget parfume på.

"Ha ha ha. Du dufter bra."

Pyh. Eller måske er han bare er høflig. For en sikkerheds skyld spørger jeg:

Kan man lære noget om andre menneskers personlighed ved at dufte til dem?

”Nej, det tror jeg ikke, man kan, men alle mennesker har en genetisk duft, som er påvirket af deres livsstil, om de er unge eller gamle, om de dyrker motion, og hvor de kommer fra. Nordboere dufter som gruppe anderledes end mennesker fra Sydeuropa, og kvinder dufter anderledes end mænd,” konstaterer han.

En fotografisk duft hukommelse

Kvinderne på Richard Juhlin's mors side af familien har altid haft en god duft- og smagssans. Når han som barn gik tur med sin mor, stoppede hun ofte op og beskrev de dufte, de passerede.

”Vi duftede til kaprifolieblomster, blomster, blade fra et nyudsprunget pebertræ, hvad vi nu mødte på vores vej. Min mor havde generelt nogle meget veludviklede sanser på grænsen til det clairvoyante. Hun kunne pludselig stoppe op og sige, jeg bliver nødt til lige at ringe til den og den, ligesom hun havde en evne til at forudse, at en person var ved at blive syg, ofte inden han selv vidste det.”

Richards far havde ikke det talent. Til gengæld har Richard fra ham arvet en anden vigtig evne.

”Min far havde en fotografisk hukommelse. Det er en meget nyttig egenskab, når man som vinsmager skal sortere i de mange duftindtryk. Det er også ham, der gjorde mig interesseret i vin. Han havde bøger om emnet og sad ofte sammen med min morfar og diskuterede hvilke, de gerne ville smage.”

Selv satsede Richard dog i første omgang på sporten. Han ville være fodboldspiller, rockmusiker eller filmstjerne. Det blev til idrætslærer, og interessen for vin var lang tid blot en hobby. Han trænede blandt andet sin lugtesans ved systematisk at gennemgå systembolagets beholdning og beskrive de forskellige vine.

Cava havde længe været favoriddrikken, når han mødtes med vennerne, men efter et besøg i den franske by Reims, blev de spanske bobler endegyldigt skiftet ud med champagne.

”Da jeg kom hjem, læste jeg alle bøger, jeg kunne få fat på om champagne, og flere af mine venner blev smittede af min begejstring. På et tidspunkt var jeg til en blindsmagning i systembolaget sammen med en række vinjournalister. Der var 18 forskellige slags, og jeg kunne gætte dem alle, selvom de var meget ens. De andre kunne kun gætte en eller to. Jeg tænkte, at det var dem, der var utroligt dårlige og kunne ikke forstå, hvordan de havde fået deres jobs. En fyr fra systembolaget havde dog netop været på kursus i vinsmagning og hørt, at der fandtes mennesker, som havde en særligt veludviklet duft- og smagssans. Han fik mig til at forstå, at jeg var en af dem og burde gå videre med mit talent.”

Evnen til at nyde

Det er nu 20 år siden, Richard Juhlin forlod jobbet som idrætslærer. Han holdt vejret, hvis du skulle undre dig over, hvordan han klarede de ildelugtende omklædningsrum. Som champagneekspert får han tilsendt flasker til flere tusind kroner og møder verdensberømte mennesker, der bliver som børn, når de får et glas

"Jacques Selosse" i hånden. Internationale konkurrencer, foredrag, bøger og tv-programmer er også en del af jobbet. Og så er han endda blevet udnævnt til æresborger i champagnedistriktet.

"Som barn betragtede jeg mest af alt min sensitive næse som et handicap, men i dag er jeg overbevidst om, at den har givet mig en større evne til at nyde, end de fleste mennesker har. I vores samfund kommunikerer vi næsten udelukkende ved hjælp af syn og lyd, men jeg er sikker på, at mange ville få et rigere liv, hvis de fik øjnene op for de øvrige tre sanser, nemlig lugte-, smags-, og følesansen.

Hvordan kan vi andre blive bedre til at lugte og smage?

"I virkeligheden er det meget enkelt. Det handler om at være mere bevidst og italesætte de dufte og smage, du møder. Stik en banan hen under næsen på et lille barn, lad det dufte. Sig ordet "banan". Sørg for at barnet på den måde stifter bekendtskab med mange forskellige dufte og smage. Senere er det oplagt at diskutere smag og duft under middagsmaden. Spørg barnet, hvordan det synes, maden smager. Smager det godt? Hvorfor smager det godt? Som voksen kan du begynde at tænke over de dufte og smage, du godt kan lide. Hvis du får en god kop kaffe, hvad er det så, der gør den særligt god? Er det ristningen, sødmen eller noget andet. Jo mere du træner, jo bedre bliver du til at genkende og adskille duftene, så du efterhånden får opbygget dit eget duftbibliotek. At stoppe op og koncentrere sig om en enkelt duftdetalje er også en god øvelse i at være nærværende."

Duften af den perfekte partner

Et andet stort plus ved at have en god næse, er ifølge Richard Juhlin at vi bliver bedre til at vælge den rette mand/ kvinde.

I din bog skriver du, at du er overbevist om, vi kunne mindske skilsmisseprocenten, hvis vi var mere opmærksomme på duftkemi med vores partner...

"Ja. Over 80 procent af alle dyr finder faktisk deres mage ved hjælp af lugtesansen. Det gælder også vores nærmeste slægtninge, de store menneskeaber. Det viser sig, at vi ligesom dem har et enzym i vores spyt, der fungerer eller ikke fungerer med en eventuel partner, og som et splitsekund efter det første tungekys sender besked til hjernen om, hvorvidt der er nogen grund til at gå videre. Vi mennesker er dog så fokuserede på at passe sammen på alle mulige andre områder. Vi lægger vægt på personligheden, interesser og intellekt, hvilket også er vigtigt, men vi glemmer den biologiske del. Den genetiske kropsduft tjener også til at tiltrække den rette, men den kamuflerer vi i en sky af kunstige parfume. Når vi så endelig opdager, at kemi ikke er der, har vi nærmest allerede købt hus sammen, og så siger vi måske "Det gør ikke noget, det seksuelle ikke er på plads. Han er min bedste ven," men der skulle jo gerne være noget mere end en bedste ven i et parforhold."

Hvordan skal en kvinde helst dufte?

”Så naturligt som muligt. De færreste kvinder er nok opmærksomme på, at eksempelvis brug af p-piller ændrer deres kropsduft. På kvinder kan man jo også dufte, om de for eksempel har ægløsning.

Ægløsning! Er det noget, du kan lugte?

”Ja eh deet...,” svarer han halvt og får røde kinder.

Smiler han ikke også lidt mærkeligt? Åh nej. Inde i mit hoved hører jeg pludselig en hel bakke æg, str. L falde til jorden, for jo, det ER midt på måneden.

Så siger han:

”Jeg kan ikke dufte det på en afstand som denne. Man skal helt tæt på. Det er heller ikke fordi, det lugter ubehageligt. Duften ændrer sig bare. Jeg opdagede det, da jeg efter 11 år med den samme kvinde pludselig blev single, og da jeg begyndte at undersøge det nærmere, fandt jeg ud af, at det også er videnskabeligt dokumenteret.”

Interviewet er slut. Richard Juhlin slår armene ud til farvelkram, mens jeg prøver at gennemskue, om han virkelig ved noget om min ægløsning eller ej.

Bokse:

Om Richard Juhlin

Født 1962. Oprindeligt uddannet idrætslærer. Bor lidt uden for Stockholm med sin kæreste og sine tre børn fra et tidligere forhold. Har verdensrekorden som den vinekspert, der har smagt og bedømt flest champagner. Arbejder i dag freelance som vinanmelder og journalist for flere internationale magasiner. ”En duft af champagne” er hans syvende champagnebog. Desuden holder han foredrag, medvirker i tv-programmer og står bag ”The Richard Juhlin champagneclub”, som du kan læse mere om på www.champagneclub.com

Sammenhængen mellem lugt og smag

Lugt og smag opfanges af to forskellige sanser, som er tæt forbundne. Du kan ikke have en god smagssans, hvis du har en dårlig lugtesans, dog kan du godt have en god lugtesans, men en nedsat smagssans, hvis nogle af dine smagsløse er blevet beskadigede. Op mod 90 procent af vores smagsindtryk stammer fra lugtesansen. Derfor oplever mange, at maden ikke smager af noget, når de er forkølede, og næsen er stoppet.

Mest forførende dufte: Duften af den, man elsker, trøffel og østers.

Mest frastødende lugte: Kloak, karklud og rakfisk.

Champagneforslag til den forførende middag

"Cristal" fra producenten Louis Rouederer.

"Comtes de Champagne" fra Taittinger

"Krug clos du Mesnil" fra huset "Krug"

Richard Juhlin's begrundelse:

"Alle tre har en dejlig sanselig, smuk og forførende bouquet. Derudover ser flaskerne luksuriøse og forventningsskabende ud. De kærtegner ganen som et lækkert, glat kys. Boblerne kildrer flot og levende på tungen og løfter smagsekspllosionen til et crescendo, man kun kan håbe, aftenen vil stoppe i.

I den lidt billigere ende

"Henriot Blanc de Blancs", "Billecart-Salmon Rosé" eller "Clicquot rosé"

De to sidst nævnte især fordi de fleste kvinder ifølge Richard Juhlin bliver kærlige i blikket ved synet af en rosé-champagne.