



מה הטעם של הרגע הבא?

*** הסיוט החל רגע אחרי החוויה המופלאה בחייה. ויולט בורגר לעסה מסטיק גיי סיוני ופורץ דרך בשם "ארוחת שלוש מנות", ותוך כדי לעיסה חשה בטעמו מתחלף שוב ושוב בתוך פיה. תחילה הילדה בת ה-12 דיווחה על טעם של מרק עגבניות. אחר כך עלה טעם חדש, של רוטב סויה ותפוחי אדמה "עם קליפה קריספית, וחמאה בפנים", קראה בהתלהבות. ובסוף הקי" נוח, פאי אוכמניות. ואז באה האמה: גופה התנפח פתאום והפך לאוכמניה ענקית, וגמדים באו וגלגלו אותה למסחת מציצים גדולה.**

הספר "צ'רלי והשוקולדה" חגג השנה 55. וכמו הצוללת של ז'ול ורן והכדורים נוגרי הדיכאון ב"עולם חדש מופלא" מ-1932, גם מסטיק-שלוש המערכות התגלה כנבואי. יש ביס שתוך כדי לעי" סה מחליף את טעמו שוב ושוב. הוא קיים, והוא אפילו לא דורש טכנולוגיה מיוחדת, רק חיבור נכון בין חומרי הגלם.

בעיירה ווה שבקנטון וו – מקום אמיתי, בחיי ששוכן לחופי אגם ג'נבה – מסעדת המישלן של רני מ'רטה מציעה ארוחה בת 18 מנות. אחת מהן היא כף פורצלן ובה מנה בגודל של ביס יחיד. פותחים פה, לועסים, וחווים בזה אחר זה שלושה טעמים: הריפות מרמיעה, אחריה טעמו העדין של פילה נא של טונה אדומה בארומה ארצית, ולבסוף הכל נשטף בשוקולד לבן קרמי, עם עקיצת חריפות לפרידה.

פגשתם ביס שמתנהג כך? הרי בלעיסה הטעם מתערבב. מולג עמוס ייצור על הלשון מין "רעש לבן" של טעם. בבולונו אתם טועמים את הגורד; אתם חשים בנפרד בטעם העגבניות? בסושי אתם טועמים את כל המרכיבים; אני טועם בעיקר סושי. בניסויי מעבדה, מתגברים מכוס עיניים התקשו לזהות טע" מים מוכרים כשהללו הגיעו בערבוביה של שלושה ויותר. אז איך יוצרים ביס של שלוש מערכות? מרטה הוא שף מולקולרי דגול, אבל את ביס החריפות-דגיות-שוקולד אפשר ליצור במטבח ביתי. בכלל, בישול מולקולרי זה לא אבקות ומי כשירי סרויד. זו גישה לאיך יוצרים "טעמים". טבח מולקולרי לומד את חוקי הטבע שמאחורי השי" נויים שואכל עובר בבישול, ונעזר בהם כדי ליצור חוויות טעם מדויקות. ולפעמים הוא לא צריך לזה

ציוד מיוחד, כי כל מה שדרוש כבר מצוי במצרכים ובלשון. כמו כאן. המנה "טונה עם שוקולד לבן וצ'ילי תאי" היא קוביית דג עם נגיעת ווסאבי ועלעל שוקולד לבן. יש גם טיפונת שמן בוטנים ומלח עדין בשם פ'לך דה סל, אבל התעלול הוא בשילוש. הלשון טועמת רק תמיסות. רוק מתובל. אם תניחו עליה חתיכת לחם ותחכו, הגוש ילך וייעשה מתוק. הרוק ימס ממנו סוכר. אם תניחו על הלשון את הלחם עם קמצוץ חזרת, שני טעמים ייצו ברגעים שונים: החריפות תכה מיד בריריות הפה והאף, והמתיקות תגיע בזמנה, כשהסוכר יתמוסס ברוק. ואם תצרפו לזה פיסת שוקולד, אולי לבן, לטעם גייטרלי, אז גם הטעם שלו יורגש ברגע אחר. שומן קקאו ניתן ב-35 מעלות, חום הלשון, וזה לא בהכרח הקצב שבו הסוכר יתמוסס. זו המנה, בהבדל אחר, שבמקום פחמימות שנמסות ברוק יש חלבון – דג – שצריך ללעוס כדי לשחרר את מיציו וטעמיו.

רעיון דומה עומד בבסיס כדורי ארנצ'יני איט' לקיים; ניגירי, שהיפנים הופכים ואז טובלים בסויה ומכניסים אותו הפוך לפה, כדי ליצור רצף שני מרוטב סויה עז עד לאורו המשתהה. ורמינו כוס שוטים עם מרק, שמשוהו טעים אחד צף עליו, ומי שהו טעים אחר לגמרי מחכה בקרקעית.

ואפילו המציאו משהו שמוכיר את המסטיק של ויולט. ב-2011 אליזבת פנר, סטודנטית למדעי המזון באוניברסיטת מיוזרי, המציאה גלידה שמשנה את טעמה על הלשון מונוגל לדוברים. היא לקחה גלידת וניל וערבבה בה כמוסות זעירות של תמי צית טעם דוברבן. כמו בתרופות, אבל קטנות מדי לעין האנושית ושהמעטפת שלהן נמסה בחום הפה. המתגברים שטעמו את הגלידה ריווחו על טעם וניל, ותוך ארבע שניות המעטפות נמסו והדוברבן הור" גש. רוב הטועמים ביקשו מנה שניה ושלישית. חוויה כזאת היא כשלעצמה, כנראה, סוג של "טעים".

הרעיון מעולם לא מוסחר, ולאורך שנים הגלי" דה נמכרה רק בגלידריות הפקולטה, Cream. אבל מוסר ההשכל מאוניברסיטת מיוזרי וממסעדת דני מרטה בווה ברוד: אם זה מזור משר" מיון, אפשר למצוא לזה מתכון.

אסף אביר הוא מחברו של הספר "לא ספר בישול"



ביס בשלוש מערכות

בהשראת דני מ'רטה (Denis Martin)

- 1 להתיך בסיר כמול 2 גרם שוקולד לבן
- 2 להוסיף לשוקולד רסיס צ'ילי תאילנדי
- 3 לצקת על נייר אפיה, לעלה דק, ולמקרר
- 4 להניח בכף קוביית טונה אדומה במשקל 20 גרם
- 5 להוסיף לקובייה נגיעות ווסאבי
- 6 לטפטף לכף שתי טיפות של שמן בוטנים קלויים
- 7 להוסיף 3-4 פלר דה סל
- 8 להצמיד לדופן השוקולד את עלה הלבן