



למה מזלג של 50 גרם טעים יותר?



אחד האתגרים המוזרים בקונקורד – כרטיס לטיסה הראשונה בקו לונדון-ניו יורק עלה 3,500 ליש"ט. ב־1976 זה היה משול לכ־90 אלף שקל היום. ובסכום כזה, הנוסעים ציפו לסט נדרט חרש של חוויית שירות, כלומר אוכל. כמעט כל שלוש וחצי שעות הטיסה הוקדשו לשתייט דום פריניון וקוקטיילים ולארוחה עם ברוסקטות לובס־טר וקוויאר, סטייק פילה וסלט לבבות רקל ברוטב גבינת רוקפור, ותותים עם קצפת לקינוח. שפים רגולים יצרו את התפריט וגרדולי המעצבים תכננו את האביזרים, לרבות הסכו"ם. וזו היתה בעיה. כל גרם במטוס היה קריטי. וכדי להמעיט בגי רמים קומץ מעצבי־על יצרו עבור השותפות כרי־טיש איירווייס ואייר פראנס סכו"ם טיטניום ייחודי דקיק. שנדרחה. הגרסאות הראשונות שלו מעולם לא הוכנסו לקונקורד. מי שאכלו איתן על הקרקע התי־לונגו שזה לא כיה – ואפילו לא טעים. מוזר, אבל הגיוני. קל מתקשר עם זול. זה המי שקל של כלי פלסטיק, של נייר עיתון. סכו"ם קל כאילו מאותת על חוסר כבוד כללי בארוחה. אבל "לא טעים"? יש סכו"ם כן טעים?

זה נברק. לראשונה, לפני כעשור. הפסיכולוג מאוניברסיטת אוקספורד צ'רלס ספנס ביקש לברר האם משקל הכלי משפיע על הטעם. 50 אנשים שהי־תגברו "לנסות יוגורט חרש" הוכנסו לחדר, קיבלו לידם קערת יוגורט, טעמו ממנה כפית אחת ודירגו מ־1 עד 9 כמה היוגורט טעים, אינטנסיבי ורחוס במרקמו. ואז הם שטפו את הפה ודירגו כך עוד שתי דוגמאות שהובאו בפניהם בזו אחר זו.

זה כמובן היה אותו היוגורט, ממותג הבית של רשת המרכולים הבריטית Tesco. גם הכפית היתה זהה, וגם הקערות – למעט הברל אחד: המשקל. המי־תגברים קיבלו שלוש קערות חרסנה זהות במשקל 375 גרם, אבל שלשתיים מהן הוצמדה בסתר משקור לת שטוחה לקרקעית. וכך, הם אכלו את אותו יוגורט מקערה במשקל 375 גרם. מקערה וזה למראה במשקל 675 גרם, ומעור אחת, במשקל 975 גרם.

הן הוגשו בסדר אקראי, אבל התוצאות היו עק־ביות: בקערה הכי קלה היוגורט של טסקו קיבל ממוצע ציונים של 4.25. בכברה – 5.75. הניסוי שוחזר בהצלחה בעוד מקומות. באחד, שנערך באותה השנה, ההברל היה בין שתי כפיות, מגירוסטה במי שקל 19 גרם; ומפלסטיק, מעוצבת בהידור, במשקל 5 גרם. הכברה ניצחה.

כפית יוגורט במעבדה איננה ארוחה, או בספט־מבר 2014 פרופ' ספנס נכנס לחדר האוכל במלון שרתון באדינבורו, וביקש מ־150 משתתפי כנס לובי הביצים הבינלאומי IEC "לעזור במחקר שנוגע למי שהו עם השף", ובסוף כל מנה למלא שאלון דירוג קצר על טעם המנה, והיצירות שלה.

הסועדים הסכימו. התרגיל היה במנה העיקרית, פורל צרוב על פירה תפוחי אדמה ותרד, בעיטור צלפים וחמאת שרימפס חומה. כולם קיבלו את אותה המנה, אבל מחציתם אכלו אותה בסכין ומוזלג במש־קל של סכו"ם בחדר אוכל צבאי, 38 גרם ו־26 גרם בהתאמה, ומחציתם בסכו"ם ככר פי שלושה, 132 גרם ו־84 גרם. ובשאלונים, הפורל שננגס מהמוזלג הכבר היה טעים יותר, 5.7 מול 5.1, והשף הפגין בהכנתו יותר יצירתיות! 5 מול 4.

הציעו לזה הסבר. כשאנחנו מגבשים רושם רא־שוני על משהו, תכונה בולטת אחת שלו יכולה להי־שפיע על תפיסתנו את התכונות האחרות. אדם יפה או שנון יישמע לנו אמין יותר. משרד מפואר יגרום להצעה להישמע טובה. זה קורה בדייטים וראיונות עבודה. קוראים לזה אפקט ההילה, וזו אחת הדרכים שלנו לקפוץ למסקנות.

אבל כמה הילה מפצים עוד 60 גרם נירוסטה, שאפילו לא חשבנו עליהם כי היינו מרוכזים בלחי־פש את האמנות בצילחות? טעם־המשקל הוא ממש מתגנב, לא בשליטתנו ונרמה שאפילו לא עובר דרך עולם האסוציאציות שלנו. יותר מ"הילה" של יוקרה, הוא מזכיר רפלקס. ממתי הוא איתנו? מרוע נוצר? לא ברור. אבל ברור שכמו מלח, טרייות, רעב, משקל הכלים הוא חלק מהטעם, וכנראה תמיד היה. וטוב לדעת שהדבר הזה שחסר כדי להפוך ביס מער־לה למושלם, הוא לפעמים 30 גרם מוזלג.



חומר הגלם: מזלג

בבחירת הסכו"ם הבא שלכם חשבו על תרומת המשקל לטעם

מזלג חדרי אוכל
25 גרם

פוקס הום Nordic
35 גרם

אי־קאה MARTOPR
41 גרם

גאורג ג'נסן Copenhagen
45 גרם

ארקוסטיל Alex Liddy
52 גרם

סלבינלי Princess
55 גרם

