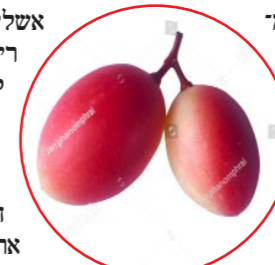


איך פרי קטן יכול לבלבל את הלשון שלנו?

* נגסתי ברבע לימון. היה לו טעם של לימון נדה. לחרדל בכפית היתה מתקתות עדינה של קרם לא מזוהה. הצלפים השתנו, גם הציל קלוי. ואו באה המנה העיקרית: פרוסה עבה מרירת חזה בצ'ו דופו, גוש מצויץ, אפור ורוטט של טופו מותסס. אלוהים, הבגדים שלי הטריוויוז אחר כך. אבל באותו רגע זה החליק. היה קל לרמזין שזה פטה כבד. אפילו ביי קשתי עור, מה שהרשים את אייל צבי, שהכין בעצמו את הריר המפחיד. למרות שצבי ידע שחוש הטעם שלי משובש לגמרי. הוא שיבש אותו, לבקשת.



ישבנו בבוסתן ליד פרדס חנה, במתנת ולך שמגדלת עצים אקוטיים. עץ אחד בה אקוטי במיוחד. פעמיים בשנה הוא נותן פירות אדומים קטנים, ואחרי שצבי גילף מאחד מהם פיסה ואמר לי לגלגל אותה על הלישון, למשך רבע שעה כל מה שטעמי תני השתנה. חמוץ הפך מתוק – לימון הפך ללימונדה. ובטעמים מורכבים התו החמוץ התחלף בתו מתוק, וכל האקורד השתנה.

לדברים מוכרים היה טעם נעים, אבל חיזורי ולא מזוהה. ובגלל אופיה הפתלתל של חווית הטעם, המתקתות בבלבלה מעט גם את זיהוי הריח, והנעימה את הצחנה. והכל ממין "דוברבן" מורד. כאן במערב קוראים לו פרי הפלא. לפני 295 שנה סוחר העבדים הצרפתי רנו דה מרסה נתקל בו בנג'ין, אפריקה, כשראה ילדים אוכלים אותו ועיבדים להתענג על פירות בוסר. במאה ה-20 נטעו אותו בג'מייקה ופוארטו ריקו ולרגע בסוף הסיקי סטיו הוא הופיע במשקאות וסוכריות באמריקה, ואז שיווקו נאסר ללא נימוק, והוא נשכח. ב-2008 הוא שב ונצפה בניו יורק, מככב במסיבות טרנדיות שנקראות "מסיבות פלייבור טריפינג": בדלת מק' בלים גלולה על הלשון, כנהוג – אבל במקום חומר פסיכואקטיבי יש בה מיצוי של הפרי הזה, שמוציא אותך לטרופ של טעם, ואתה מספר בהתלהבות איך לבירה יש טעם של מילקשייק וגבינת עזים היא בול עוגת גבינה.

למה לא פשוט לעשות מסיבות עם מילקשייק ועוגות גבינה? אולי כי עיקר הכיף הוא לא במתוק, ואפילו לא בפעלול עצמו, אלא בעצם המפגש עם הבאג בתפיסה שלנו. עם מה שקורה לנו כשגורם עושה לנו "האקינג" ללשון, ובעצם למוח. פרי הפלא הוא האקר של חוש הטעם. זה לא נריר במקום מוצאו, חוג האקלים הטרופי, שגידל כמה

החמוץ התחלף בתו מתוק, וכל האקורד השתנה. לדברים מוכרים היה טעם נעים, אבל חיזורי ולא מזוהה. ובגלל אופיה הפתלתל של חווית הטעם, המתקתות בבלבלה מעט גם את זיהוי הריח, והנעימה את הצחנה. והכל ממין "דוברבן" מורד. כאן במערב קוראים לו פרי הפלא. לפני 295 שנה סוחר העבדים הצרפתי רנו דה מרסה נתקל בו בנג'ין, אפריקה, כשראה ילדים אוכלים אותו ועיבדים להתענג על פירות בוסר. במאה ה-20 נטעו אותו בג'מייקה ופוארטו ריקו ולרגע בסוף הסיקי סטיו הוא הופיע במשקאות וסוכריות באמריקה, ואז שיווקו נאסר ללא נימוק, והוא נשכח. ב-2008 הוא שב ונצפה בניו יורק, מככב במסיבות טרנדיות שנקראות "מסיבות פלייבור טריפינג": בדלת מק' בלים גלולה על הלשון, כנהוג – אבל במקום חומר פסיכואקטיבי יש בה מיצוי של הפרי הזה, שמוציא אותך לטרופ של טעם, ואתה מספר בהתלהבות איך לבירה יש טעם של מילקשייק וגבינת עזים היא בול עוגת גבינה.

למה לא פשוט לעשות מסיבות עם מילקשייק ועוגות גבינה? אולי כי עיקר הכיף הוא לא במתוק, ואפילו לא בפעלול עצמו, אלא בעצם המפגש עם הבאג בתפיסה שלנו. עם מה שקורה לנו כשגורם עושה לנו "האקינג" ללשון, ובעצם למוח. פרי הפלא הוא האקר של חוש הטעם. זה לא נריר במקום מוצאו, חוג האקלים הטרופי, שגידל כמה



עוד "האקים" לחוש הטעם



צנוברים מאוון ארגמן
חומר לא ידוע: הופך טעמים למתכתיים
כיממה לאחר אכילת זן הצנובר הסיני העגול הזה, מתפתח טעם הלוואי שנמשך עד שבועיים



למבה
קורקולין: מירקולין על ספיידים
גם התרכובת בפרי הטרופי ממליזה לוקחת על קולטני המתוק, אבל יותר בכוח ומיותר סיבות



פלפל סצ'ואן
הידרוקסיאלפא-סאנשול: מרימה לחריפות
יוצרת תחושת נמלול קלה בריריות הפה ועושה אותן רגישות במיוחד



עלי ג'ימנמה
חומצה ג'ימנמית: מעלימה מתיקות
מונעת מהלשון לזהות פרודות מתוקות, והופכת מיץ פטל למים וקולה לסודה חמצמזה



ארטישוק
צינארין: ממתיק את הלגימה הבאה
מכסה את קולטני המתוק בלשון, וכשנשטף במים הוא משחרר גל מתיקות קל