

# איך מגלים את הטעמים הסמויים מן הלשון?

\* נסו לדמיין צבע שלא ראיתם מימיו כם. מכינים את תרגיל החשיבה הזה? יש לו גם גרסה אמיתית, שבה ממש מראים מאוניברסיטת אַסֶס נסעה לנמיביה והציגה לבני ההקמבה, שבת ציידים לקטים עירומים למחצה עם חניתות, תמונה ובה 11 ריבועים ירוקים וריבוע אחד בצבע טורקוז, וביקשה מהם להצביע על יוצא הדופן. הם לא הצביעו. הם לא ראו ריבוע שונה. כשהראתה להם 12 ריבועים ירוקים והים שאחד מהם רק טיפה בהיר יותר, הם הצביעו מיד. אני לא זיהיתי הברל. גגלו Colors Himba ותראו.

שפת בני ההימבה מייצגת צבעים אחרת מאיתנו. את קשת גוני הירוק היא מחלקת בין שלושה שמות: זווז, דמפו ובורה. בין דמפו לבורה ההימבה יבדילו מיד, גם אם לעינינו ההבדל יהיה זניח. אבל כיוון שהקטגוריה בורה כוללת גם חלק מהספקטרום הכחול, הברלים בין בורוכחול לבוריריחוק זניחים לעיניהם. להימבה אין מילה לכחול, והם לא מזהים אותו ככזה. קצת כמו פעוטות שמתבלבלים בין צהוב לכתום עד שמלמדים אותם את השמות. אפילו הרבה כמו.

ומה עם טעם שלא טעמתם מימיכם? אני חושב על טעם ספציפי. כמו ההימבה והטורקוזי אנחנו רווקא פוגשים בו, אבל לא מבחינים בכך. כשאריסטו פירט את טעמי הלשון הוא לא הקדיש לו שם. וגם כאן, החור בשפה הפך לחור בתפיסה. אנחנו לא מחפשים את הטעם הזה ולא מזהים אותו, ומן הסתם לא יכולים לשלוט בו ולשפר אותו, בשונה מהטעמים בעלי השי מות. עד סוף העמוד זה אולי יתחיל להשתנות.

אני לא מדבר על אַמְמִי, שהתגלה לפני כמעט 115 שנה, כשכימאי יפני יוקא מאצט קומפו מונוטוריום גלוטמט, וגילה שהאבקה הלבנה לברה אחראית לרוב העומק שהאצה מעניקה לצירי היפני דאשי. מאז כבר גילו שלאוממי יש קולטנים ייחודיים בלשון, וגילו איך הוא נוצר איך שולטים בו. כמה מאיתנו לבני העור גם למדו להוות אותו על הלשון: זו תחושה נעימה שמ' כסה אותה ונשאר עליה קצת אחרי שיתר הטעמים נשטפו. הוא מה שעושה עגבנייה ליותר מאשר סתם חמוצה מתוקה. משמעות השם היא "ערב לחך".

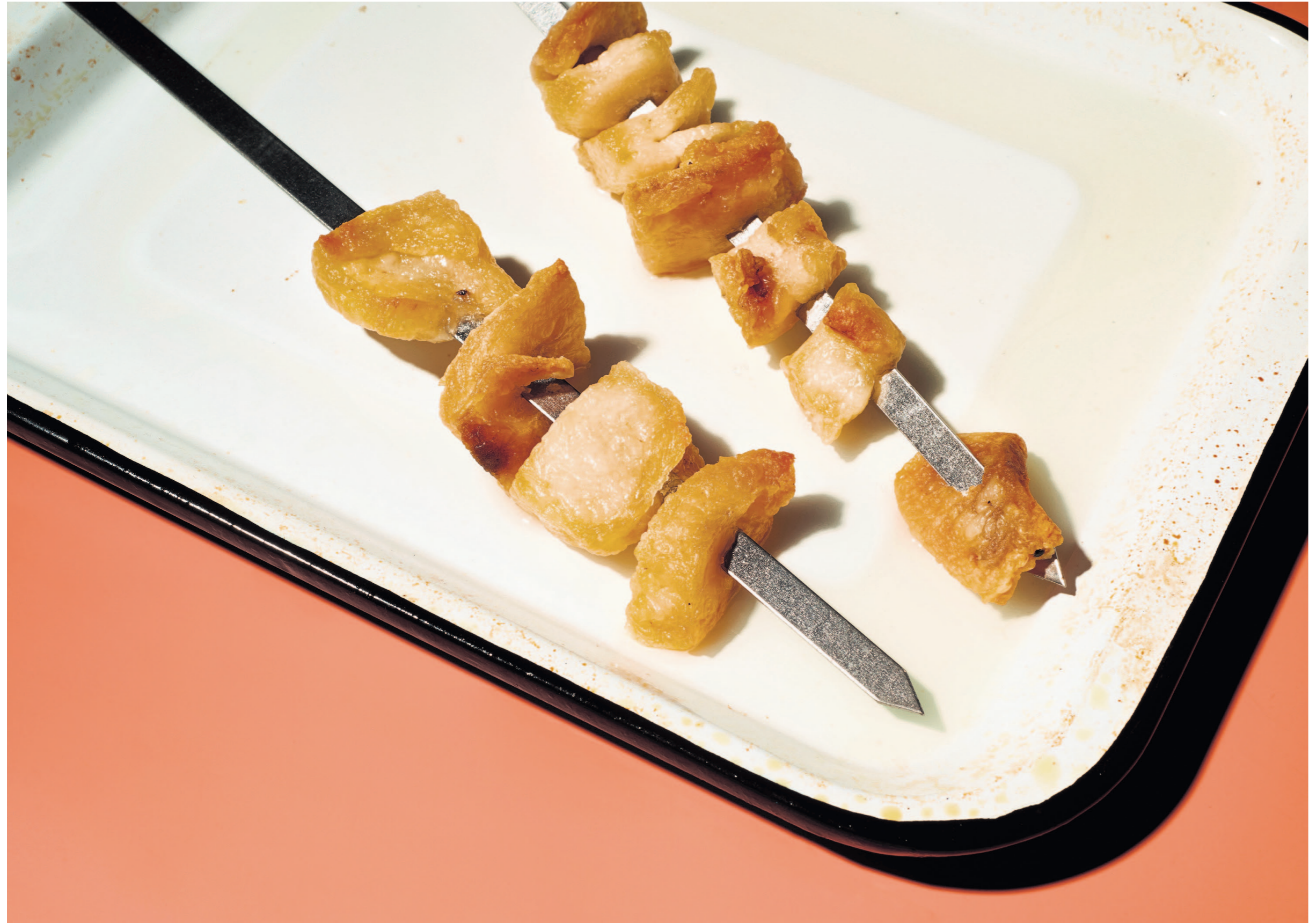
אם אתם שייכים למחנה הכופרים בקיומו, תשמחו לשמוע שיש עוד אחד – עוד תחושה שיפנים גילו שקומץ חומרים מעורר אותה בלשון. כמו האוממי גם היא המקמקה, וכמותו, לא חשבנו עליה עד עכשיו. היפנים מכנים אותה קוקומי, "טעם עשיר".

ב-1989 חוקרים באג'ינומוטו, יצרנית ה-MSG הראשונה, לקחו תמיסת חומרים אוממיים – תחשבו על מים עם כפית מונוטוריום גלוטמט – והוסיפו להם כמה טיפות של חומר נטול טעם וריח שמיצו משום. הטיפות שינו הכל. בפרסומים המדעיים של הניסוי, עורכו, הכימאי יואצ'י אואדה, תיאר את השינוי כתר ספת של "תחושת המשכיות, סמיכות וגוף". הוא פירק את החומר לגורמיו וברק מולקולה מולקולה, וכמה מהן יצרו את ההשפעה, בעוצמות שונות. נערכו עוד ניסויים, עם מוונות אמיתיים, שאנשים טעמו בגרסתם הרגילה ועם תוספת חומרי קוקומי. בניסוי הנודע ביותר השתתף רק מתנדב אחד – מחבר הרבימכר העולמי למדעי הקולינריה "On Food and Cooking", הרולד מגי. ב-2012 מגי הגיע למרכז המחקר של אג'ינומוטו ביפן כדי לטעום שם שורת מאכלים – מרוטב עגבניות ותפוזים עד ער גיות חמאה ושוקולד – בגרסתם הרגילה ועם קמצוץ של "תוסף קוקומי" ניסויני מתוצרת החברה (למי שמתכננים להיכנס לענף חומרי הטעם: זו מולקולה שהורכבה מחומצות האמינו התורמות לקוקומי גלר טמין, ואלין וגליצין).

"הטעמים התחזקו כאילו הגבירו את הווליום, ואוד נו כאילו הדליקו אקוולייזר. הם גם נצמדו יותר לכל חלל הפה, באופן שהרגשתי ממש 'כחוש המישוש'", תיאר מגי את החוויה בהרצאה שנשא באותה שנה. רק באחרונה התחילו לחקור את הקוקומי ביותר רצינות. מבינים שכמו אוממי הוא נוצר כשהלשון פוגשת כמה חומרים שמאותתים על ערך תזון נתי רצוי. החומרים הללו מצויים ברוב המוונות ה"אוממיים", וכן בשום, בצל ומוצרי חלב. זה לא שכף יוגורט תהפוך תבשיל ליותר "סמיך ומתמשך". זה העושר ממלאיפה של היוגורט – איכות הטעם הזאת היא קוקומי.

לנו זה לכל היותר טוב לדעת. בתעשיית המ' זון כבר עובדים על פיתוח תוסף שיאפשר ליצרנים להוסיף רובדייטעם משכנעים, מתמשכים ועוצמי תיים לכל נקניק והמאת בוטנים. יש מי שמפתחים אבקה לשימוש ליד השולחן.

אבל בינתיים, זה רק טוב לדעת? בכלל עוזר למי שרו לדעת? אני מניח שהקריאה על הקוקומי לא תש' פיע יותר מכפי שרולוציית מסך משפיעה על ההגאה מסרט. אם יש בו המון יופי, נבחין ביופי הזה יותר.



## לשון אחרת

תבלינים לחיזוק הטעם החמישי והשישי והצעות לשימוש



**מונוסודיום גלוטמט טהור**  
לערבב במלחייה בכמות של אחד (MSG) לשלוש (מלח), ולהמליח כרגיל



**מיסו**  
לערבב חצי חצי בטחינה או מיונז, ולהוסיף קצת נוזלים לדיוק המרקם



**מי השריה של פטריות שיטאקי**  
להשתמש במקום מים או ציר בתבשיל



**פטריות שיטאקי מיובשות**  
להשתמש ב-1/2 פטריות לא מושרות על כל ליטר של מרק או ציר



**ממרח השמרים מרמיט**  
להוסיף 1-2 כפיות למחבת של רוטב בולונז או למשרה של עוף בתנור

אסף אביר הוא מחברו של הספר "לא ספר בישול"