

מה קורה כשווירוס משבש את חושי הטעם והריח?

*** הרופא הראשון שמת מקורונה היה מומי** חה אף-און-גרון. לד"ר לייאנג ורדונג היו הרבה הודמנויות להידבק. הוא עבד במרחק חצי שעת הליכה משוק מרקי העטלפים. אבל כשנרבק בתחילת ינואר, ייתכן שזה קרה בנסיבות תמימות. אולי כשפגש מטופל עם בעיה שגרתית לתחמומו: אובי דן פתאומי של חוש הריח.

"אולי" היא מילה שימושית כשלא יודעים ורוצים לזרוק רעיון. אבל הרעיון איננו שלי אלא של שלר שה רופאים מהונג קונג, שפרסמו אותו לפני שבועיים במאמר דעה בכתב העת של האגודה הרפואית האמריקאית. גם נשיאת האגודה למחלות אף-ברביטניה, פרופ' קלייר הופקינס, הוסיפה בריאיון ל"ניו יורק טיימס" שבאנגליה חלו מספר חריג של רופאי אף-און-גרון, שניים מהם במצב קשה. היא התראיינה לכתבה בנוגע לפרסומים שלפיהם אחרי שבקורונה סבלו גם מפגעי אלף איש, גילו ש-30% מחולי הקורונה סבלו גם מפגעי עיה בחוש הריח – חלקם רק מהו ולא מאף תסמין אחר. מאז ביצעו בקוריה ובעולם עוד מאות אלפי בדיקות, וארגון הבריאות העולמי בודק את החומר ושוקל להוסיף תרונות כאחד מתסמיני המחלה. ואולי כבר הוסיף, הגיליון ירד לרשות שלטון. בכל מקרה זו לא החלטה קלה כי כל הודעה שיוצאת מהארגון הזה משי דדת את עבודתם של כל משרדי הבריאות בעולם. ואת חוש הריח אפשר לאבד בהמון דרכים. רובן נגיפים.

בקצה מערות האף יש סבך רירי בשם רקמת החר" חה. הדרך אליו היא מסלול ממשולש, ונגיפים לפ עמים צולחים אותו. רובם יושמדו בתרכובות אנטי ויראליות שממתינות שם. אבל בכמה מקרים הביקור ייגמר בדלקת קטנה, או במתיחה נבזית שתשבש את המנגנון שקולט את "תמונת הריח" ושולח אותה אל מוחנו. או ממש תכבה אותו.

ריח הוא באמת סוג של תמונה. או שיר. הלשון היא כלי פרימיטיבי. חומר נוגע בה ובמוח משתחרר רפלקסי: "מר" או "מתק". לירוק או לבלוע. הלשון לא מכירה ודברבנים ונענע ושומן טלה. רק את האיתור תים הצרובים של טעמי הבסיס.

האף הוא טכנולוגיה חיידית. דמיינו את רקמת ההרחה כמו אורגן רגיש, עם 350 סוגי קלידים, כל אחד מנגן תו אחר, ולפעמים תווים שונים, לפי הנסיבות. כשגוים עולים מהמוח הנלעס בפה ומגיעים אל רקמת ההרחה, נלחצים "קלידים" באורגן, עשרות ולפעמים מאות, והמוח, בתהליך ביולוגי שעוד לא הובן, מתרגם את אוסף האותות ל"אקורד" הרמוני. לתבנית השמלית

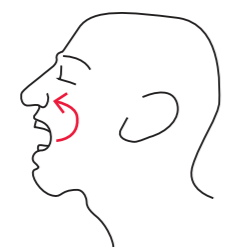
ייחודית – דמות הטעם של המאכל. כך נוצר הטעם "עגבנייה", ובפרט העגבנייה המסימת שאכלנו עכשיו. זה ההבדל בין קולה לפפסי, עומק השוקולדיות בעוגה, טריות הלחם, העובדה שזה לחם. כולם מהאף. שיבושים במנגנון המסתורי הזה יעוותו את תמר נת הטעם. דוגמה מייצגת שמעתי בפורקסט Smell, שמוקדש להתמודדות עם לקות בחוש הריח. קנדי אחד סיפר שם איך אחרי שנים של אלרגיות ודלקות נסינר סים הוא מריח הכל פחות, ואחרת. קפה מריח לו שרוף. אורז ושיבולת שועל מקבלים תווים קצת רוחיים. טעם מגעיל. והוא לא הסתגל לשיבושים. הוא הפסיק לאר כול להנאתו, ירד במשקל ולקה כמה פעמים בדיכאון. הנכות ששמה "אוכל הפסיק להיות טעים" לא נחקרת מספיק, ובקושי מובנת. לא המציאו לה מכשירי עזר. תתרונות מוחלטת נוראה יותר. אני אפילו לא מרבר על הסכנה שבלא להריח שרפה או גז, אובדן החיבור להגינה ועדויות על אובדן משיכה בין בני זוג וקושי של אמהות להיקשר לילדיהן. כל חוויה בחיים מורכבת מכל החושים. טעם הוא רק דוגמה.

והנה הרגמה למה שקורה לטעם: סתמו את האף באטם שחיה, ואם בדיוק נגמרו לכם או באטם כביסה, כסו את העיניים, ולעסו בפה פתוח מבחר מאכלים לבחירת הכלואים איתכם. האוויר באף יעמוד, הניי חוחות יסתלקו מהפה, ואתם תחוו את הרבר הכי קרוב לאכילה נטולת ניחוחות.

זה יכול להבהיל. מאכלים ייחפכו למרקם ולטעמי הלשון הבסיסיים שלהם. ריווטי יהיה עיסה תפלה-חמצ מצה. שוקולד תהוו מאיך שהוא נמס על הלשון, אבל לא תדעו אם הוא מריח או חלב או לבן או צימקאו. הוא יהיה מתוק. תפוח ירימה מאוד לקולרבי. קפה יהיה מרק מר. אבל משחק המסיבות הזה הוא קצה הקרחון. הפעי לוח הניירולוגית שקשורה בריח היא כנראה גם חלק מהוירון. לבעלי חיים בטבע היא עוזרת לחזור למקר רות המזון שגרלים בעונתם (או למצוא את המזון שאני רו. תלוי איזה בעל חיים אתם), ויש סברה שבטרים הצני ביליזיה, אותם מנגנונים הובילו את אבותינו להתקבץ סביב מקורות מזון, שלא לרבר על המרלן ההיא של פרוטוט. מה קורה לזיכרונות בלי ריח? ולרגשות שקשר רים בהם? צריך לדאוג מזה יותר, ולחקור את זה יותר. ריח הוא לא "שכבה". הוא איבר אורגני בחוויית החיים שלנו. מול שלפי העדויות כל מי שאיבדו את הריח מהקורונה חזרו להריח כרגיל אחרי כמה שביר עות. יש גבול.

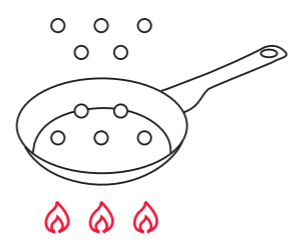
אסף אביר הוא מחברו של הספר "לא ספר בישוח"

4 דרכים לחזק את הניחוח בבישול



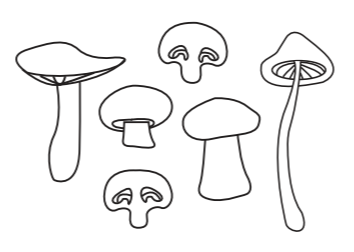
לועסים לאט

ניחוחות הם גזים שבחמימות של חלל הפה מתנדפים מהלוע לאף. יותר לעיסות ישחררו יותר מיצים וטעמים בפה, ויותר גזים אל האף



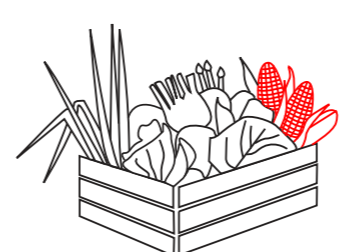
"פוחחים" תבלינים במחבת

קלייה על אש קטנה של זרעי תבלינים שלמים כגון פלפל אנגלי, חל זה זרעי שומר, תשחרר חומרי ניחוח נעימים ותייצר חדשים



מבשלים כמה גרסאות יחד

כמה סוגי פטריות יחד (או אותה פטרייה גם צלויה וגם מבושלת) יחזקו את האופי הפטרייתי במנה. כנ"ל לגבי עגבניות, תירס ובכלל



קונים טרי מהחלקאי

רוב הטעם והריח אובדים בימיים שאחרי הקטיף. ליותר טעם, הזמינו פירות וירקות בעונתם ישירות מהמגדלים עכשיו בעונה: תירס, אספרגוס, שומר