



# האם אפשר לטעום מחשבות?

\* דמיינו שבימים אחרים אתם מטיילים בשרדות רוטשילד בתל אביב, כשפי תאום, מתוך ההמון, משהי ניגשת אליכם ושואלת אם תרצו לטעום גלידה מסוג חדש ולחיות את דעתכם. כהיותכם נדיבים אתם מסכימים. אתם חוצים יחד את הכביש, נכנסים לבניין, ועד מהרה מוצאים את עצמכם בחדר עם שולחן ומקפיא, וגביע נייר קטן ובו כדור גלידה אחד, בגוון ורדרד-אפר סקי. אתם טועמים.

זה רע, זה רע מהסוג הכי רע. מהסוג של "קורה כאן משהו לא טוב". אתם יורקים, ומבקשים מים. זו לא גלידת אפרסק. זו לא גלידה. זה משהו מלוח ומר שלא תעזו להכניס שוב לפה כדי לנסות לזהות. זה איכס נטול שם.

כך לפחות הגיבו 49 סטודנטים מאוניברסיטת סאסקס באנגליה שהתנדבו לניסוי הטעימה הזה, שתכנן הפסיכולוג פרופ' מרטין יומנס. הם הודיעו ולא זיהו – בעוד דקה וחצי תדעו מה זה היה. וכי שהתבקשו לדרג את הטעם בסרגל ציונים שמגיע עד 5, הם נתנו את הציון הממוצע אפס.

זו לא ממש פריצת דרך מדעית, הגילוי הזה. אם ביום חם יציעו לכם קולה קרה ובשלוך היא תתגלה כקפה בוך פושר, לא תתבאסו? אפילו אם אתם אוהבים קפה.

אבל דמיינו תסריט אחר: קעת מי שניגשת אלייכם היא לא עוורת מחקר אלא מלצרית; זה לא קורה בתל אביב אלא במסעדת מישלן נורדית שמתמחה בכישרון מולקולרי; ובמקום "גלידה מסוג חדש" היא מציעה לכם "מתאבן מוס קפוא". מה היה הטעם אז? יומנס צד עוד 50 סטודנטים, ובוה אחר זה נתן להם לטעום את אותו הדבר, בהבדל אחד – השם. "מתאבן מוס קפוא". הם דווקא לא ירקו, ונתנו למאד כל המוזר ציון טעם ממוצע נכבד יותר, 2 מ-5, וגם דירגו את ה"מוס" כמלוח פחות ומר פחות מכפי שדירגו אותו טועמי ה"גלידה". החלפת המילה שקשורה במתיקות למילה שקשורה במנות כבדות יותר, יצירתיות ומפתיעות, שינתה את תגובת הגוף. את הטעם.

למעשה, בקבוצת ה"גלידה" היה טועם אחד שדווקא נתנה מאד, ונתן ל"גלידה" המוזהבת ציון מושלם. כשהחוקרים ראינו אותו התברר שמדובר בחובב בישול מולקולרי, שכבר טעם דברים דומים במסעדות. דרך אגב, זו באמת היתה מנה מולקולרית מורבחת. הכין אותה גדול השפים של אנגליה, ואחד

הגדולים בעולם, הסטון בלומנטל. הוא התחיל בכסיס של גלידת שמנת טרייה, אבל לא מתוך קה, עם מלח ומונוסודיום גלוטמט במקום סוכר. ואז הוא לקח פאקוֹג'ט, מין בלנדר-על תעשייתי שטוחן כל דבר למחית חלקה כשמנת, וטחן בו רבע קילו סלמון מעושן, שאותו ערבב בשמנת והקפיא לגלידה רכה בגוון אפרסק. מנה עילית, פשוט לא מה שמצפים לו כששומעים "גלידה". הניסוי מרד כמה בדיוק קלקלה ההפתעה – הפער בין הציפייה לחוויה בפועל.

לחוקרי טעם זה עלול להישמע מוכר. כבר לפני 20 שנה נתנו למומחי יין לתאר טעם של יין לבן קליל – שבלי ידיעתם נצבע באדום. כולם תיארו טעמי יין אדום, ותווי "פירות יער" ו"תבלינים". היו מי שאמרו שזו הוכחה מדעית לכך שמומחי יין סתם מבלבלים את המוח. אבל עוד ניסויים גילו את הסייב: גם שם הציפיות – הם ראו יין אדום – השפיעו על תחושת הטעם הפיזית. נראה שכשהטעם נוצר במוח, ממוזגת כל החושים, הציפיות השפיעו יותר מהריח באף. הן הטו את הטעם. אחרי הכל, זה היה פער בין שני סוגי ענבים, לא בין אפרסק לדרג. או המסקנה הרשמית היא שבלופים קטנים, כשהם משכנעים, יכולים לשנות את הטעם. קצת. וממש לשפר אותו. אבל כשהפער בין הציפייה לחי וייה גדול מדי, המוח ייבהל, והטעם יזועזע.

יש גם מסקנה לא רשמית, או לפחות מחשבה. הטעם נוצר במוח. טעם הוא למעשה פעימות חשמליות, זה הביטוי הגשמי שלו בטבע. סריקות מוח גילו שהן מתחילות כבר כשאנחנו רואים מוזן. הן גם גילו שאנשים שרואים אוכל מפגינים את אותן פעימות טעם באותן תבניות כמו בומן האכילה – ובאותה עוצמה. כאילו התחלנו לטעום את האוכל עוד לפני שהוא הגיע לפינו, כאילו היינו פרפי רים עם קולטני טעם ברגליים, שדוגמים את המוזן במגע, רק שאצלנו זה מוחכם יותר. אנחנו דוגמים אותו בציפיות.

קרייבינג, רתיעה, "פתאום נפתח לי התיאבון", או סתם אחד מהרגעים האלה שבהם רואים פלח לימון וכאילו כבר מרגישים את ההתכווצויות בפה: אולי כך מרגישה "תחלת הטעימה" מחוץ לגוף – ההרחבה הזאת של חוש הטעם, שכל תפקידו המקורי בטבע הוא להחליט מה להטמיע בגוף. ואיזה בילוי נחמד זה, להצליח להפתיע אותך ולהמשיך להכיר לו חוויות חדשות.

אסף אביר הוא מחברו של הספר "כרא ספר בישולי"



## אפרסק ששוחה נגד הזרם גלידה מסוג חדש



- [1] הניסים**
- < 565 מ"ל חלב מלא
  - < 200 מ"ל שמנת 35% שומן
  - < 235 גרם מלטודקסטרין (עמילן טחון)
  - < שמשמש סוכר לא-מתוק, בעיקר למטן המרקם)
  - < 8 גרם מלח
  - < 3 גרם MSG
- לערבב יחד ולהעביר דרך מסננת להכניס ללילה בהקפאה של 30- מעלות (לגרסה ביתית, נסו לילה במקרר)

- [2] הטעם**
- < 230 גרם סלמון מעושן
  - < להקפיא ללילה ב-30- מעלות (לגרסה ביתית, הקפאה רגילה)
- [3] החיבור**
- < 900 גרם מבסיס הגלידה
  - < הסלמון הקפוא
  - < לטחון את הסלמון בבלנדר חזק, לערבב בבסיס הגלידה, להכניס למכונת גלידה, ומשם לפריזר



פאקוֹג'ט הסופר בלנדר ששימש להכנת הגלידה בניסוי

לפי הסטון בלומנטל, מתוך: Yeomans, Chambers, Blumenthal and Blake, 2008