

האם יש נוסחה ל"טעים!?"

* קחו שוקולד לבן משוכה, נְלְרֹנָה לפחות. שברו לקערת זכוכית והמסו במיקרוגל: מכת חום קצרה, ערבוב, מכה, ערבוב, וצקו את המתיקות השמנוניות למגש שעליו נייר אפייה. החליקו במרית, כמו קצפת על עוגה, והכניסו למקרר לשעה. בדף השוקולד שתקבלו, הדק אך לא שבריי רי, קרצו עיגולים שהיו קטנים מספיק להניח על הלשון, כ־3 ס"מ קוטר. ועכשיו לשלב הקשה: בא מצע כל דיסקית הניחו כפית של קוויאר סְבְרוּגָה, הוול והמלוח משלושת סוגי הקוויאר האציליים, וע' דיין עדין להפליא. התפעלו מהפנינים האפרפרות על הדיסקית בגוון השמנת, והניחו על הלשון. תנו לשוקולד להתמוסס לקרם, שדרכו טעמי הים העריי נים והמתפצחים יג'חו לאטם, ותהו: מתי שומן קקאו וביצי חרקן למרו להיות מרהימים כל כך יחד?

הכירו את אחד המנטים החשובים בעולם, כן, יש מוטים ופטיפורים שהם רק אוכל, ויש כאלה שהם גדולים ונכבדים. הביס ההוא, כשנגס לראשונה ב־2002, הוכתר כלא פחות מהתפוח של ניוטון בג' רסת השף. הטעם המשגע של המפגש בין שני המי רכיבים הורים גרם לבשלנים ומרענים לשאול אם יש חוק נסתר מאחורי השילובים שעובדים – נוסחה למה טעים עם מה. ואם ישנו כזה חוק נסתר, האם אפשר ליצור ממנו מין גוגל למתכונים יצירתיים: אנחנו בכתוב קולרבי, והמנוע יחיד "לימון, עירית, פרמוץ" או "טונה, אספרגוס, בלסמי" – שילובים ספציפיים, שהחבר ביניהם יהיה שמיימי. כי מרע. את ההשראה לחיפוש נתן הטבח שחיבר בין השוקולד לקוויאר – הסלבריטישף הנודע הסי טון בלומנטל. ב־2001, כשעוד היה רק כוכב עולה צעיר, בלומנטל שמע בכנס בסיציליה מישהו טוען שרברים טעימים יחו כשהם חולקים את אותם תווי ניחות: טוסט וריבה טעימים כי גם לחם קלוי וגם תותים מדיפים, בין היתר, את חומר הניחות מופר' כן. למויפורן טהור אין ריח של קלייה או של פרי, אבל אם נוציא אותו מתות או מטוסט, ריחם ישתנה לבלוי הכר – הוא חלק מ"מתכון" הטעם של כל אחד. וכשאוכלים אותם יחד, מקבלים אותו כמין "אקורד" חזק, וזה טעים.

אויסטריום ופסילורה חולקים את חומר הניחות הפרחוני לינלול, ולכן גם הם יענגו יחד. וכך גם גביר נות ויין או להבריל כבר חוויר ועלי יסמין. בין אם זה צמד קלאסי או שירוף מטורלל, אם בשירה של כיי מיית הריחות מוצאים חרויים, אנחנו נחוש "טעים!". הסטון עשה מינוי למאגר מרע מרעי שוויצרי בשם VCF2000 (Volatile Compounds in Foods), "חומרים נדיפים במזונות", והתחיל לשרך בין חומי

רי גלם שמעולם לא החליפו ביניהם מילה, ורק חלקו כמויות נכבדות של מתיל אצטט, אתיל אצטט ומי לים אחרות שמעולם לא נשמעו באף מטבח. הרבה חיבורים עברו. כאילו באמת התגלה שם משהו. ואז גילו שלא, ולמדו את השיעור החשוב באמת על חוש הטעם. רק שזה כבר היה מאוחר מדי.

ב־2007 הרעיון של בלומנטל כבר קיבל חיים משלו. הוא כונה "תיאוריית צימודייהמוון" (Food Pairing Theory), הוליד אתר לשפים וחברות מזון בשם foodpairing.com, שהציע, תמורת מינוי יקר, ממש שירות כמוגולי שמחבר לכל קולרבי בני לווייה מפתיעים: וכנסי קולינריה שבהם שפים המציאו מת' כונים לפי תכתיבי חפיפת ניחות ואז חוו בבלומנטל מתראיין מעל הבמה המרכזית במושב הנעילה, והיתה תחושה שהבישול העילי עובר מ"מימי הביניים" של האינטואיציה והניסיונות עייה, לעידן הנאורות, שבו סודות ה"טעים" פרושים בטבלת אקסל.

ואז זה התחיל לא לעבוד. בלוגים ערכו "אתגרי צימודייהמוון", והגולשים שהתבקשו לחבר מתכונים לצמדים עם חפיפות מפתיעות, כגון קפה ושום, שלחו רעיונות שניים במחלוקת. במקומות אחרים נתנו לאגשים לטעום רסק משני מזונות "חופפים", כגון עגבניה ושוקולד (43% חפיפה בחומרי הניחות), וגילו שהטעם לא מהנה יותר מרסקים של מזונות בלי חפיפה, כגון כרובית ואגס (0%). גם שוקולד וגבינה כחולה, שחולקים 73 חומרי ניחות משות' פים לא נמצאו אהובים יותר משרימפס ולימון הד רים כימית זה לזה. ובמחקר שנחתה יותר מ־56 אלף מתכונים מאמריקה, אירופה ומזרח אסיה, התברר שהפיפה בין ניחותות המרכיבים בצלחת באמת נפר צה – במערב, שבו בשר, חלב, ביצים וחטיה מרר ביהחפיות מרכיבים מאוד. במטבחי סין, יפן, הודו, קוריאה, וגם צפון אפריקה ודרום אמריקה המתכונים האהובים דווקא מכילים מרכיבים לאחופפים.

בלומנטל עצמו התנער מהזימה ב־2010, אבל כמו עם כל טעות סקסית, גם התיקון הזה לא עזר. תיאוריית צימודייהטעם עדיין חיה. ווטסון, מחשבי העל של יבמ, חיבר ספר מתכונים הוויימעט על בסיס מאגרי VCF2000, וקל למצוא חברות ייעוץ ליצרנייהמוון, שמציעות "שילובי טעם מנצחים" על בסיס האלגוריתם המסתורי.

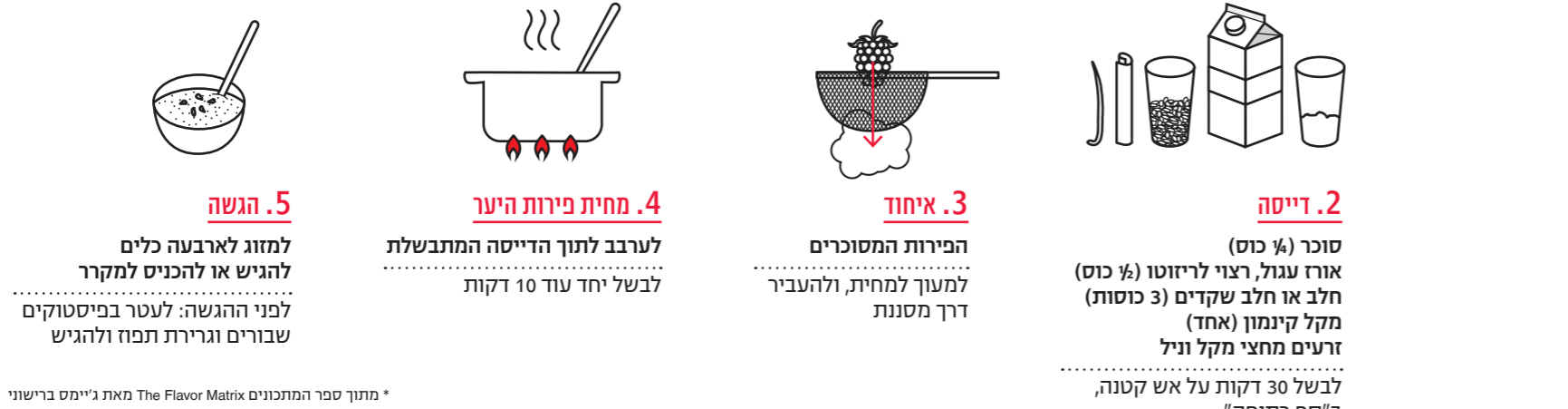
ולפעמים זה עובד. טעם הוא הרי המסתורי בחי שים, וחלק מהנסתר בכל זאת נסתר שם למעלה, במפגש בין הקצוות הריריים של הישני מוחנו לבין החתוכות הקטנות של העולם שנתפסות בהם. בהב' נת ה"טעים" אנחנו עדיין בימי הביניים. וזה נהדר. אסף אביר הוא מחברו של הספר "כא ספר בישול"



בודינג אורז וכירות יער

מבוסס על חיבור הטעם המפתיע בין אורז ופירות חמוצים

- 1. פירות מסוכרים**
אבקת סוכר (2 כפות)
על בטל טרי אדום או שחור, או פירות יער אחרים (שתי כוסות) לפזר
- 2. דייה**
סוכר (¼ כוס)
אורז עגול, רצוי לריזוטו (½ כוס)
חלב או חלב שקדים (3 כוסות)
מקל קינמון (אחד)
זרעים מחצי מקל וניל
לבשל 30 דקות על אש קטנה, ב"שך רתיחה"
- 3. איחוד**
הפירות המסוכרים למעוך למחית, ולהעביר דרך מסננת
- 4. מחית פירות היער**
לערבב לתוך הדייה המתבשלת לבשל יחד עוד 10 דקות
- 5. הגשה**
למזוג לארבעה כלים להגיש או להכניס למקרר לפני ההגשה: לעטר בפיסטוקים שבורים וגרירת תפח ולהגיש



* מתוך ספר המתכונים The Flavor Matrix מאת ג'יימס ביישוני