

ממה עשוי ריח?

* מכירים את אלה שמוזגים לכם יין וישר מתחילים עם ה"תריחו את הליצי", תריחו את הקיווי? בטח מכירים. אולי אחד מהם היה חבר שלכם פעם, לפני שהפסקתם להסתובב עם אנשים כאלה, והוא הלך לסדנת טעימת יין וחזר מדיף עובדות טריוויה ועם נטייה לעצום עיניים בחושניות ולמלמל משהו על "ריחות חבית ואדמה" בכל פעם שהוא מקרב כוסית לאף.

תמיד זולתי באנשים האלה ובחיוך שבע הרצון שלהם כשהם מזהים "טעמים של ספת עור ישנה" – כשברור שהם מעולם לא אכלו ספת עור ישנה. ליינות שאני שתיתי היה תמיד ריח של יין. לפעם מים עם סיומת של בגרי מלך חדשים.

חשבתם לכתוב על זה כי ממש עכשיו הכל השי' תנה. הבנתי את הקטע, ותפק גם אתם תבינו ואולי גם תריחו. ולא רק ספות עור ישנות, ולא רק ביינ'. חלול נשמע הגיוני, אפילו מדעי: ב-2001 נתנו ל-54 ייננים צרפתיים לטעום יין לבן לא מוכר וביקשו מהם לפרט את ניחוחותיו, וכעבור שבוע הם התבקשו שו לעשות זאת עם יין אדום. הם תיארו בלבן ניחוחות קיליים של פרחים ורובש, ובאדום עמוקים של תבלינים ושוקלר. מה שהם לא ידעו הוא שהם טעמו את אותו היין פעמיים: שקלי לבן, ושקלי לבן עם צבע מאכל.

הניסוי בעצם עסק בנן. הוא הראה שחוש הטעם מושפע מהראייה, ומי שיראה מזונות אדומים קצת יצפה ל"טעמים אדומים", ולפעמים כשיטעם משהו מורכב, מוחו יגשים את הציפיות. אבל הרוב זכרו מהניסוי תוכנה אחרת: טעוועי יין הם חטרישים. איש לא חשב על האפשרות השלישית: שהייננים בעצם צדקו.

האם מאותו בקבוק יין יכולים לעלות גם ניחוחות "לבנים" של הדרים וגם "אדומים" של פלפל שחור? האם מאיזשהו בקבוק יין יכולים בכלל לעלות ני' ניחוחות מהסוג הזה? מה ליינ' ולפלפל?

את תענועי חוש הטעם כיף לחקור. את הכימיה של הריחות פחות. גם שפים לא צוללים לפרטים, זה מתיש וסבך ויקר. אבל בקרוב זה ישתנה וטבי' חים יבינו בריחות יותר, ואחרת. זאת בזכות רב"מכר חדש בשם "Nose Dive" (בתרגום חופשי, "על אף"), פרי עטו של הרולד מני, אבי אומת הבשלים הסי' קרנים, מחבר התנ"ך של מדעי הבישול "On Food and Cooking", וכעת מי שכורת ברית חדשה בינינו לבין האף.

פיים: קפה, רשא, מקלדות, שכנים. החלקיקים שטים באוויר, ולפעמים נשאבים לאף ומנותחים בו. הם אוניברסליים. גופרית יש בחלבון ובביוב. בכל אחד מהם היא פוגשת חומרים נדיפים אחרים ואיתם היא מתורגמת לריח של דבר מוכר. אבל כששני דברים שונים מדיפים את אותם חלקיקים, הריחות לפעמים מהדהדים זה את זה. התה הירוק היפני מאצה מריח קצת כמו הים כי שניהם מדיפים דימתיל סולפיד. אני קורא לריח המאצה "קצת ימי" כי בים הכרתי את הניחוח הזה. מישוהו אחר היה יכול לומר שהים מריח לו כמו תה ירוק, ומי שלא פגש בתו הריח הזה, אולי לא היה חווה אותו.

כי איננו מריחים הכל. רק את מה שמוחנו בדר לנו. את מה שייחס לו חשיבות, והכיר. ביינות יש עד אלף חומרים נדיפים. זה מין "תשבץ תפוזרת" ענקי של מולקולות. אם הבלייל הזה כולל צירופים שיש גם באדמה, או בקינמון, או בפרחים, ומשהו יגרום לנו לחפש אותם, אולי נצליח להריח את ההדרים. אם יגידו "קיווי", ואנחנו מכירים ריח של קיווי, וכמה מהתווים שלו יהיו שם, אולי נריח אותו. אם יצבעו את היין באדום, נתרכו יותר, ונבחנו יותר, בניחוחות ה"אדומים".

אבל זה לא רק יין, זה הכל. ב-2017 כמה מאות אנשים התלוננו שממרח השחר העולה קיבל טעם לוואי מוזר, שטיפה מוזכר בננה. התלוננות היו רק על גביעים שעליהם צוירו דמויות של מיניונים צהובים אוזניים בנגות, לכבוד סרט שיצא אז. בחברה נשבעו שהמתכון לא שונה, והצוירים פשוט גרמו ל"הטיה פסיכולוגית": חשבתם בנגות, טעמתם בנגות.

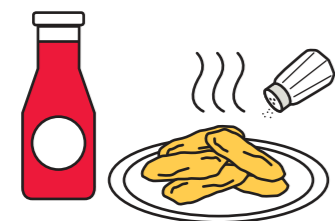
אבל בטבלאות חומרי הניחוח בספר של מגי מצאתי רעיון משלים. גביע השחר מכיל כשתי כפות אבקת קקאו וכשתי כפות אבקת של חלב רוה ומי גבינה. אלה מדיפים, בין היתר, כמה חומרי ריח של פירות טרופיים – גם כללית, וגם ספציפית קצת יותר קוקסיים – ולפעמים יכול להיווצר שם קצת איזומיל אצטט, תו בריחות בננה ואגס. הד קלוש ממש, אבל אולי מספיק כדי שצויר של דג לא יש' פיע על חוויית הטעם, אבל צויר של פרי טרופי כן ישלח את המוח להתעמק בהדים הרחוקים.

כי כזה הוא חוש הטעם, מפגיש בין העולם החר מרי שנכנס לגופנו, לזכרונות ולמושגים שלנו. וכאלה אנחנו – לא ייננים מהוללים, אבל כהחלט קוֹנְיָקְרִים של בנגות וממרחי שוקלר.

אסף אביר הוא מחברו של הספר "לא ספר בישול"



בנות בטעם צ'יפס



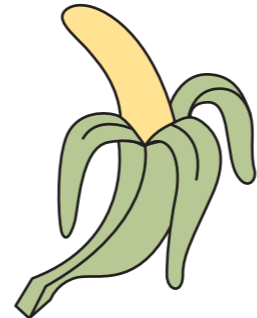
[3] המליחו ואכלו עם קטשופ ומטבלים, כמו צ'יפס
 טעם: צלי מבחוץ, תפודי ותפל (אבל פחות) מבפנים
 ניחוח: ניחוחות של צלייה



[2] טגנו כחמש דקות בשמן רותח
 טעם: עמילני תפל
 ניחוח: עשבי, עם הד הדרי. חומרי הארומה של בננה בשלה עוד לא נוצרו



[1] פרסו בננה ירוקה למלחים עבים קצת יותר מאצבע
 טעם: עמילני תפל
 ניחוח: עשבי, עם הד הדרי. חומרי הארומה של בננה בשלה עוד לא נוצרו



* לפי מתכון של עומרי ספיר מקבוצת הפייטבוק "מה הטעם - בשלמים סקרנים"