

האם מר הוא טעם החיים?

***** זו שאלה שכאילו נלקחה מקבוצת תמיכה של דפרטיבים אנונימים... אבל בואו נד" מיין שמתוק, מלוח, חמוץ ומר באו לריב מול הקב"ה כמו באיזה דף תלמודי, מי מהם הוא טעם החיים.

מתוק היה אומר: אני הבכיר, אני טעם האנגריה, הטעם של עוד, אני עונג מזוקק שטעים בלי כלום. מהם החיים בלי מתוק? מלוח היה אומר: אני אולי לא טעים בלי כלום, אבל כלום לא טעים בלעדיי. אני הטעם החיוני בכל ארוחה. החמוץ היה אומר: אני הגסטרונומיה עצמה. אני מפעיל את כל הפה, מכווץ את החך, מדרבן את בלוטות הרוק. אני הטעם הנפרץ במוזנות, ה"בתוקף עד" של הטבע: קשוח כשעור בוטר, מתעדרן בבשלות, מעמיק עם הקלקול. אין אוכל בלי חמוץ.

והמר? אין מצב שבסוף הוא הכי חשוב, נכון? ובטח לא הכי מורכב, מעורר, מרתק ומשפיע מכל האחרים יחד. אבל אם לא, אז קצת מוור שהמר תופס את רוב הלשון. מביין כ-8,000 קולטני טעם בלשון ממוצעת, הרוב - שני שלישי ויותר - מוקד" שים לזיהוי מרירות. הלשון רגישה למר יותר מכלל טעם, גם בכמות אפסית. ואם זה רק לצורכי אבטחה, כדי שנוזה רעלים ונדע לירוק, או למה אין "מר" כללי אחר? למה זה הטעם הכי מגוון ורב-רבדים וניואנסים בלשון?

יש כמה סוגי "טעמים" שאנחנו מכנים מתוק. יש כמה טעמים חמוצים. ולכל אחד מטעמי הלשון האלה - מתוק, אוממי וחמוץ - יש 3-2 סוגי קר" לטנים שונים. למלוח יש קולטן מסוג אחר בלבד. לטעם המר יש 25. אינספור הרמוניות של גועלי נפש. ובאמת, יש מר של תרופה, מר של קפה, של קליפות הררים, של כרוב, קמפרי, רוקט, אנריב, ועי בור כמה יחיד סגולה, אפילו מר של גבינת קממבר. וכולן שונות זו מזו, ועם הגיל נעשות נסבלות יותר. הסיבה לרגישות האת מגיעה מילדותנו הרחוקה בסוואנות של אפריקה. לפני 35 שנה חוקר הקופים הצרפתי קלוד מורסל לדיק (Hladik) דיווח שכמה מיני קופים באפריקה מפגינים בקיאות מרשימה ברפואה טבעית: קופי קולובוס מגאבון אוכלים אדמה פעמיים בשנה, כשעלה החשוב לתזונתם מפתח תרכובות שמפריעות לספיגת מינרלים בגוף. אין דרך לחוש בבעיית ספיגת מינרלים, אבל בזמן הנכון, הקולובוס פונים ל"מולטי ויטמין" הנחץ. במקום אחר שימפי נזים שלוקים בבטנם אוכלים את עליו המרים-למות

של שיח שבאמהרית נקרא ג'ראווה, וטוב רק לבעיות מעיים. הרבה יונקים, ובפרט קופים, יודעים לפנות לתרופה המרה הנכונה ברגע הנכון. אפשר למשוך בכתפיים ולומר: נו, פלאי הטבע. אבל זה כנראה לא פלא, לא התנהגות שצדובה במוח כמו אצל דגי סלמון או נמלים, וגם לא אמהות-שי שהאינסטינקט ההישרדותי פועל באמצעות חוש הטעם - התיאבון והלשון. כמו שרעב משפר את טעם הביסים, וכמו שהיריון מחדר את חוש הריח, כך מצב בריאותי, או רקע וצרכים רפואיים, יכולים להשפיע על רגישויות שונות למרירות ולהפוך את הרבר הנכון למושך ונסבל יותר.

נשמע מסובך? זה קורה אצלנו. לפני 90 שנה גילו לראשונה שלכל אדם לשון קצת שונה, ואת אותם הביטים כל אחד חווה קצת אחרת. בערך אז גם גילו שכמה מאיתנו טועמים מ-מ-ש אחרת: שהשלשונות שלהם צפופות בלחם צפופות בהמון קולטנים, בעיקר של מר, וטעמים "צועקים" להם בפה. הם מכונים טועמי-על, ויכולים לפעמים לסבול אפילו משמן זית או עלי רוקט.

מחקר גנטי משנות התשעים גילה שטועמי-על שלא סובלים צמחים ממשפחת המצליבים - כרובים למשל - חולקים תכונה משותפת: יש להם בלשון קולטן-מר נדיר יחסית, שאפשר לאתר בעזרת טיפה מחומר כימי מר בשם PTC שנקלט רק בו. מי שאין בפיו קולטן כזה ירגיש רק טעם של מים. אבל בעלי הקולטן יחושו טעם גיהנום בפה. למה הם צריכים קולטן שיגרום לכרוב להיות מגעיל? המחקר הגנטי גילה שאבותיהם הרחוקים של אותם טועמי-על מרירים חיו באזורים שהיו דלים ביד. כרוב (וצמחים מאותה משפחה) מכילים חומר טבעי שווה ל-PTC, ואצל אנשים עם תזונה דלה ביד הוא גורם לאי ספיקת בלוטת התריס ופוגע בהתפתחות ילדים - דבר שגורע שושלות. אנחנו זקוקים פחות למר. נשאר ואת זה גילו הודות למעקב אחרי קולטן יחיד של מר - קצה קצהו של קרחון של מורכבות ובינה תורנית נשכחת שנטבעה בנו רק דרך דיוקי "טעים" ו"לא טעים" באמצעות סקטרום המרירות. כיום, בעולמנו הבטוח, אנחנו זקוקים פחות למר. נשארנו רק עם המוכרת: היכולת להכיר, לחקור ולהיגות מהמורכבות והעושר של טעם הסכנה. וזה רק הודות להיותו, בצירוף מקרים, הטעם הכי חשוב לחיים.

אסף אביר הוא מחברו של הספר "לא ספר בישולי"



בסטה ברוטב לענה

[1] 100 גרם אגוזי מלך
לקלות לעשר דקות בתנור
שחומם 180° מעלות. לצנן

[2] 30 גרם ביזיליקום
1 שן שום
לטחון במעבד מזון

[3] 60 גרם ריקוטה
האגוזים הקלויים
מלח ופלפל
להוסיף למעבד,
לטחון למחית

[4] רבע כוס שמן זית
ו/או שמן אגוזים
2 כפות חומץ
להוסיף, להמחות -
הרוטב מוכן

[5] 3-2 כפות מהמחית
1-2 כפיות ממי הפסטה
לערבב ולהגיש
על הפסטה

