

# האם אפשר להפוך טרואר לתבלין?

**\*** בסתיו 2008 פרופ' קו אֶלְבֵּלָה, מומחה עולמי להיסטוריה התרבותית של אוכל, חבץ גבינת צ'דר מסורתית, בשיטות ובייכלים ששימשו בכפר צ'דר באנגליה ב-1784. את חלב הבקר הלא מפוטר הוא קנה מחברה קליפורנית שמכרה אותו לצרכנים פרטיים, ואו, כשהוא נצמד לתיעוד שבידיו, חימם את החלב על גחלים לוחשות, ערבב אליו טיפות מרודות של אגוזים הקי רישה רנט, פרס, חיכה, חימם, סינו, המלית, חיכה שוב, סינו, סחט מתחת למשקולת, אורדר, הפך, מרה, וטמן במרתף ביתו, שבו שחזר ככל הנחת את תנאי האקלים במרתפי דרום-מערב אנגליה.

כעבור שנה הוא הוציא מהמרתף גבינת צ'דר צהובה, קשה ומתפוררת מעט, גילף ממנה חתיכה והשווה אותה בטעימה עיוורת לדוגמיות צ'דר שהיו מין מרחבי העולם. הטעם לא כל כך הזכיר את זה של הגבינות האנגליות המסורתיות, אבל דמה להפליא לגבינה אחת מסוימת: הצ'דר של המתג האמריקאי "משק פִּיסקְלִינִי", Fiscalini Farmstead. פִּיסקְלִינִי לא השתמשו באותו חלב שבו השתמש אלבלה, וגם לא בפרוטוקול ההכנה הישן של רב הגבנים המנוח ג'וזאיה טוואמלי. הקשר היחיד שלהם לאלבלה היה העובדה שהמפעל שלהם שכן 40 ק"מ מביתו.

אלבלה ערך ניסוי לא-מרעי כדי לבחון שאלה מודו: עד כמה כתובת המגורים משפיעה על הטעם במי טבה, או, אם הגיאוגרפיה מתבלת. ובקיצור, אם טרואר זה דבר אמיתי. והוא הסיק שכן. יש טרואר, ויש לו טעם. ומי יודע, אולי עוד נוכל להפוך אותו לתבלין.

טרואר היא מילה חבוטה וגוועת. בינאר היא חגגה 190, מאז לידתה בשנתו סטטיסטי של ענף היין בצ'רפת, שהעריך שההצלחה המסחרית של כמה יינות מבורגון נובעת מטעמם המיוחד של הענבים – שבע צמו נובע מההרכב המיוחד של האדמה, ה"Terroir". אקלימיים – גם החום, המשקעים וחיית ענבת קרני השמש משפיעים על טעם הפרי; ועוד ענפים מלבר יין – גם הטעם והמרקם של גבינות, חומץ בלסמי, נקניקים ועוד וליקטים מסורתיים יצאו שונה מעט בכל מקום. בזכות אדמת חבל שפִּינִין רק ענבי שרדונה המקומיים יפיקו שמפני, ובזכות טחי המרעה של פארמה רק חלב הפרות מהאזור יתגבן לפרמזן האיכותי, שמלכת חילה אחראי למוניטין של הגבינה.

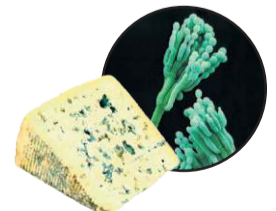
יש בזה הרבה. שני אפריסקים מאותו העץ יהיו קצת שונים זה מזה, כי הכל משפיע. אבל מה מש' פיע איך? מה החוקיות? אחרי כמה דורות שבהם לא התקרמו הרבה מעבר להתפעלות ה"מאגית", התחילו להתעייף מהמונה. עברו אטיאט לדבר על מקומיות,



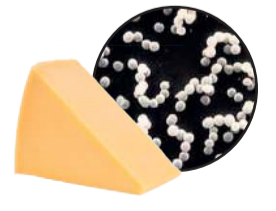
## בשלנים קטנטנים זניעל שנותנים את האופי לגבינות שונות



**ה"קליפה" הלונה בקממבר**  
עובשי ה־Penicillium candidum של מחוז נורמנדי ותור יוצרים קליפה "שמנונית" ותור



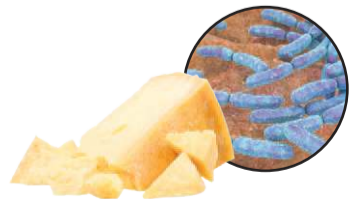
**העובש הכחול ברוקפור**  
המפגש בין העובש Penicillium roqueforti לחלב צאן לא מפוסטר Penicillium candidum תורם למרקם מעודן יותר, בהשוואה לגורגונזולה



**חרפרפות הצ'דר**  
נובעת מהנמרצות של חיידקי Lactococcus lactis, שפועלים מהר ותורמים למרקם קשוח וטעם עז, שגונויו משתנים אזרית וחיידקית



**מתקתקות הגאודה**  
כמה זני Leuconostoc שמצויים בגבינה מייצרים דיאטיל, החומר הדומיננטי בתמהיל הטעמים שלה (ושל גבינת אדם, ההולנדית גם היא)



**תמהיל הייחוחות בפרמזן**  
נוצר מהתמהיל המקומי של זני חיידקים Lactobacillus casei ו-Lactobacillus helveticus