

# למה לפטריות יש טעם כזה?

**\*** אני לא מת על כמהין. הכוכב הזה של בושם טחוב לא שילח בי גלי עונג. האם אהבים אותן כל כך רק כי הן נדירות? אולי הן שנויות במחלוקת כי הן פטריות. לפטריות אי אפשר להיות אריש. כל אחד או אהב את טעמן המר זר או סולד ממנו, לפחות קצת. אני לדוגמה הכי אהב פטריות במצבן הלא-פטריות: כשהן צליות ומושחמות, ואומיות, וניחוחות כמעט בשריים נמהלים ב... במה? איזה טעם בעצם יש לפטריות?

אין להן טעם "של ארמה". טעמן ראשוני וייחודי להן, ולא רומה לדבר. הוא לא "טחוב", כי טחוב הוא גוון בקשת הניחוחות הפטריותיים. כמו שכל העלים חולקים כמה תווים "עליים" דומים של רעננות ומרירות, וכך גם רוב הפירות, ובשרים, כך הפטריות. הן מניפת הטעמים השלישית, טעמים שאינם מהצומח ולא מהחי, לא ירק ולא בשר. אף על פי שאם הייתי חייב לבחור, או תבניות ברנ"א, בהתנהגות, ובטעם עצמו – התפלות שבצלייה נהפכת לעומק מפסק – מנות אותן בכמה מיקרונים לכיוון ממלכת החי.

אבל למה טעמן חזק... כמה? בזה הסתם, בגלל מה שהן רוצות.

מבחינה מודעת-טקסונומית, פטרייה היא חלום בלחות. אם מחר תפרוץ מלחמה כוללת בין החי, הצומח וממלכת הפטריות, היא תיגמר מחרתיים. צורתה הבסיסית של הברייה החיידרית הזאת היא קור. חוטי העובש על מזון שנשכח. הקור מעכל את מזונו מבחורף: מפרשים אנומיים מרקיבים וסופח אל תאיו נוטריינטים, שיהפכו לעור מאוחז קור.

הפטרייה לרוב חיה בתוך דברים: בצבע על הקיר, רדומה ומחכה ללחות מעוררת: מפוזרת כעובשים ושמי רים בין רגבי ארמה ועלים: או במרוץ במכולת. הפטריות האלה הן "זוים" קטנים שנקטפו מגוף פטרייה תתי-קרי קעי, העשוי המוני קורים דקיקים שנסודו למקשה אחת, מין שורש ספוגי אפרפר שגדל ומסתעף עד אינסוף, כמו במשחק סנייק חסר חוקים, ואחרי הגשם שולח "פרחים" קטנים אל מעל פני הארמה. זה התפטר.

תפטריים מוצאים מזון ומעכלים אותו; הם מגיבים לאיומים והודמניות: הם הורגים, עוררים, מתמוגגים עם תפטריים אחרים לכדי ברייה אחת – והמצמרד מכל, הם מבקעים כמעט כל חומר טבעי שבדרכם, גם סלי עים. משהו שקשור להפעלת הולצן הנכון בוויית הני כונה. בלב יער מלך ההררי שבצפון אמריקה מתנשאים רבבות אורנים, ברושים ועצי אשוח מתים, שתפטרי טיטאני יחיד של פטרייה הרבש הטעימה נעץ בכלום את מחושי וינק את לשרים למוות. בחורף הפטריות בר קעות מהנעורים כמו זרים ססגוניים, ומפורות אל הרח סריליוני נבגים מיקרוסקופיים מבין זמיהן, כמו מראשי



מקלחת. התפטיר התת-קרקעי, שמסתו מוערכת ב-11 טונות, חי ומתפשט. איזה כף שהארמה תחת רגלינו לא שקופה ואפשר לישון בלילה. או מה אנחנו בכלל מתעסקים עם הבריות האלה? למעשה אנחנו מתעסקים רק עם קומץ. כמו בבשר וירק, מכי 2 מיליון זני פטריות אנחנו מכירים רק כ-300 אכילים, וקונים במכולות העולם כ-15: שמפינון, פור טבלו, פורציני, שיטאקי, שרימג', אנוקי, שינוקי, אויס טר, מלך היער – אלה הרוב. אותן מגדלים מתפטריים בערוגות מובל או מבולי עץ.

וסוד הטעם שלהן הוא בסיבת קיומן. הניחוחים מופקדים על המשכיות הצמת. הצורה, הצבע והעסיס והוויטמינים הם התשלום על הטרמפ.

גם ראשי הפטריות שצצים מהקרקע עוסקים בהמי שכיות ושיגור ולחות. אבל הם לא זוקקים לנו החיות. רק לרוח. פטריות הן פרי שלא צריך לחיך ולהבטיח פריטים. הן איש העולם התחתון שלא משתתף במשחקים שלנו. למעשה, ניחוחן הכבד כלל לא מועד לנחיריים שלנו. או לנחיריים בכלל. רוב הנמענים של שרירי הריח הפטריותיים בטבע אינם בעלי חיים וצמחים אלא יצור רונים ומיקרואורגניזמים מהאקוסיסטם שלהן, שמתחת לפני הארמה. חומרי הריח שהפטריות מריפות הם כמעט יתר הצמחים, או החיים.

שמתם לב שהניחוח הפטרייתי קלוש עד שחתי-כים אותן, ובבישול הוא מתעגל, משתנה ומעמיק? כמו בבצל. וכמו בבצל רוב תרבות הריח נוצרת בחיתוך, כתגובה ל"פציעה" וכמתקפת נגד על הפוצעים. אלא שהגנים הגופריתיים בבצלים הונדו לתקוף עיניים ורקמות ריריות עדינות. גזי הפטריות פונים לנקודות תורפה שלנו אין. כשאנחנו טועמים פטריות אנחנו מצד תמים לשיחה מאקולוגיה אחרת.

וכאן מקלקלות את השורה הכמהין. הפקמה, מין בולבוס עצמאי, בלי תפטיר או אפילו רגל, היא הפי טרייה שפונה אלינו בעלי החיים, החייו הפטריית לפרי ממש. היא נשורת בארמות היער משלל פטריות מיקרוסקופיות, עובשים ושומרים, שזו דרכם הערמית מית לשלוח את נבגיהם רחוק. כ"בשלותה" היא ריח נית במיוחד, מודעה קולנית לשליחים, ורק כשחוחכים אותה הריח הפטרייתי הנפוץ מתחיל להיווצר לאטו, והתרמית מתגלה.

ובכל זאת אנחנו צדים ומפצים אותה. כמו שהפי רות גרמו לנו להקים להם מטעים. ככה זה בטבע, צורת החיים האינטליגנטית מנצלת את בעל החיים היחיד. יודעים מה, אולי זה ישפר את הכמהין הבאות שאפגוש. אסף אביר הוא מחברו של הספר "לא ספר בישוי"

## ספגטי יהלומי אדמה מתכון טעים עם שם יפה במיוחד



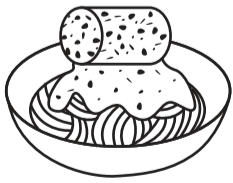
**1. מחית כמהין**  
- פטריית כמהין אחת  
< לקצוץ דק, עם הקליפה  
(אחסנו במקרר בצנצנת קטנה עם שמן זית. או שמן כמהין)



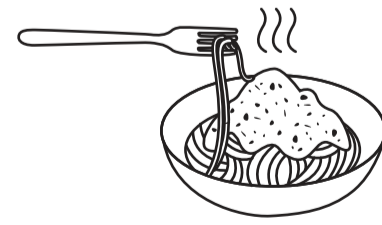
**2. חמאת כמהין**  
- כך גדושה של מחית הכמהין. טוב, אפשר גם קנויה - 100 גרם חמאה טובה כזאת, שהתרככה על השיש  
< לערבב יחד בקערה במעיקות מזלג גלגלו כ"נקניקיה" בתוך נייר אפייה ואחסנו במקרר)



**3. פטטה**  
- 500 גרם ספגטי  
< לבשל בסיר עם כף מלח לפי ההוראות על האריזה  
< לסנן ולהעביר לקערה



**4. רוטב**  
- 30 גרם חמאת כמהין - 100 גרם (כוס) פרמזן מגורר - קצת מלח גימור (לדוגמה פלר דה סל, או מלח כמהין)  
< לפזר על הספגטי ולערבב להעביר לצלחות



**5. מנה**  
- גילופי כמהין דקים  
< לפזר על הצלחות מלמעלה