

Evoluce chutí

Proč je pečené kuře tak geniální pokrm, čím to je, že nám chutná shnilý sýr a jak nás večere polidšťuje? Kniha Lahoda zkoumá chutě tak zevrubně, že jde až do pravěku, a dokazuje i to, že jsou nezbytností k našemu lepšímu životu.

Text KRISTÝNA MAZÁNKOVÁ



Kniha Lahoda – Evoluce lidských chutí se zabývá historií chuti, která ovlivnila vývoj člověka a formovala požitky, jež nám jídlo přináší.

S

chopnost vnímat chuť je pro člověka zásadní. Bez ní nejsme schopni jíst, lidské vnímání je bez chuti o mnoho plošší. Jídlo je potěšení, a bylo tomu tak vždycky, jak zjistil biolog a spisovatel Rob Dunn. Lidské chutě se tříbí miliony let a výsledkem jsou naše současné mlsné jazyky, které vyzývají lanýže i sýry pokryté plísní.

O pocitu v ústech

Dunn v knize Lahoda, kterou vydalo nakladatelství Host, vysvětluje vnímání chutí: „Jazyk s chuťovými receptory funguje jako zámek, který lze otevřít určitým klíčem. Klíč je chuť, spojená s určitými prvky, jako je například sůl nebo cukr. Ta vyšle signál do mozku, přímo do části, jež řídí dýchání či pulz, a díky tomu se uvolní dopamin.“ Dopamin vyvolá příval endorfinů, který se dá popsat jako slast. „Je to signál, že jsme dostali to, co potřebujeme. Díky chutím regulujeme množství nutných biogenních prvků. Například chuť umami je odměnou za to, že jsme tělu dodali kýžené množství dusíku. Jazyk má i další receptory chuti, které odhalí například chuť vápníku či fosforu,“ říká biolog. Touha po sladkém a po tučném je odrazem potřeby těla po energii. Ahoj, hranolky! Tuk se v ústech chová specificky. Co na něm oceňujeme, není vyložené chuť, ale pocit. Pociť, který dokáže pohladit ústa. Důkazem je třeba avokádo, které spíše než svou chutí okouzlí ústa svou konzistencí. Pociť v ústech je pro chuť rozhodující, hrál roli i v počínání pralidí. Pro ně byl přelomový objev ohně, který se datuje přibližně 1,9 milionu let zpátky. Díky používání ohně k úpravě potravin byla strava chutnější a příjemnější. Takové pečení je způsobem, jak lidé z přírody získávají něco aromatického, kdy se při mírných teplotách při pečení masa ze svalovin uvolňují bílkoviny, tuky a kyseliny, a ty se zase spojují, rozpadají a dostávají do vzduchu. Maso začne vonět po ovoci, trávě, květinách a oříšcích. U peče-

ného hovězího masa bylo identifikováno více než šest set vůní. Tomu neodolal ani pračlověk!

Důležitou roli hraje i čich. Nejen ten, kdy vůně a pachy vnímáme nosem. Ale i takzvaný retronazální čich, kdy těkavé látky stoupají z potravy v ústech a pronikají do dutiny nosní. V tom se lišíme od psů nebo od prasat, majících dobře vyvinutý klasický čich, a tak dovedou velmi přesně vyčmuchat například lanýže pod zemí. To člověk nedokáže – zato si takového lanýže umí skvěle vychutnat. Tuhle schopnost mají lidé přesně od okamžiku, kdy se postavili na nohy. Tedy čtyři miliony let. Se změnou postoje přišla změna hlav i nosů, ale i faktu, že lidé ztratili schopnost rozlišovat vůně v půdě, a zároveň se u nich posílila schopnost komplexního chuťového prožitku. Lanýž je důkazem, že svět chutí a vůní je jedinečný pro každý živočišný druh a že svůj podíl na tom má i evoluce.

U jednoho stolu

Mnoho kulinárních výtvorů vzniklo v minulosti z jisté nouze či ze strachu, že nastane doba, kdy se třeba nevydáří lov. Proto lidé začali maso (a nejen to) fermentovat. Paleontolog Daniel Fischer zkoušel pravěký způsob uchovávání potravin – fermentoval maso ve studeném jezeře a zjistil tak, že je požitelné více než sedm měsíců. Z této tradice vychází i skandinávská záliba v pojídání shnilých sledů. Je to delikatesa, ač vůně připomíná zkažená vejce, žluklé máslo a ocet. Od konzumenta vyžaduje schopnost naučit se akceptovat vůně, které by jinak byly odpuzující – a taky jíst venku. A raději s někým dalším, protože při jídle je pospolitost důležitá – stejně jako chuť. Navíc je zcela přirozená. „Často se říká, že homo sapiens znamená člověk moudrý. Sapiens ale pochází ze slovesa, jež znamená ochutnávat a schopnost rozlišovat. Rozlišujeme a vybíráme prostřednictvím chutí a stolujeme spolu, ať už u ohně jako pralidé, nebo dnes u slavnostní tabule, a sousto za soustem dáváme světu smysl,“ míní biolog Dunn. ●



KULINÁŘSKÉ VÝPRAVY ZA CHUTĚMI

Zatímco kniha Lahoda je především historickým exkurzem, jak se lidské chutě formovaly, jiné publikace zase chutě kultivují především praktickými návody. V knize Sůl, tuk, ocet a žár od Samin Nosratové získáte vzhled do přirozených zvýrazňovačů chutí. Kniha Metamorphosis of Taste od gastronomické skupiny Atelier Crenn je skoro až uměleckým manifestem, jak nakládat s chutěmi. A kuchařka Chut od Yotama Ottolenghiho nabízí nové kombinace surovin, které dokážou pokrmy vynést přímo do oblak.