

אדומות מבושה

עגבנייה טעימה נראית בימים אלה כזיכרון מפוקפק מימים אחרים. מתברר שבכל זאת יש משהו שעדיין אפשר לעשות

הבעיה היא שכל עוד אין חובה בישראל להצהיר על מקור התוצרת בחנות, והעגבניות נמכרות בערימה בלתי מזוהה, החקלאי צריך להיות קדוש כדי להשקיע כסף ומאמצים בשיפור הטעם. אף אחד לא דורש את זה ממנו: אין סטנדרט של חמיצות או מתיקות כי התקנות בעניין תקועות קרוב לעשור, ולרשתות השיווק חשוב בעיקר שהעגבניות יהיו זולות ויחזיקו הרבה זמן. "הטעם פחות מעניין אותן", אומר ארליך.

ארנה סנדל, מנהלת תחום סטנדרטים במועצת הצמחים, מסכימה שאין לחץ רב על החקלאים בעניין הטעם, אבל לדבריה הם בכל זאת משתדלים. "יש להם גאווה יצירה", היא אומרת, "זה נכון שיש זבל לפעמים, אבל בסך הכל העגבניות הישראליות (שאינן מגי – ד.ב.) נפלאות". עניין של טעם, כנראה. כדי לקבל פרופורציה, מציעה סנדל לטעום את העגבניות הטורקיות שמיובאות לארץ, אותן ניתן לזהות לפי היעדר העוקץ וצבען הורוד המזוהר (אלה שניסיתי באמת היו אינמות).

ברם מתברר שחלק מהאשמה אינה בעגבנייה אלא בן, או ליתר דיוק – במקרה שלי. כל חיי איחסנותי שם עגבניות, בהתאם להמלצת הרשויות, אבל זו כנראה טעות קשה. "שים אותן על השולחן ותודה לי כל יום", מבטיחה סנדל. "ד"ר רון פורת, מנהל המכון לחקר תוצרת חקלאית ומזון וולקני, נותן לכך גושפנקה מדעית. הוא מסביר שפרט למתיקות ולחמיצות, בעגבנייה יש שלל חומרי ארומה, שממלאים את חלל האף בשעת הנגיסה ומשפיעים באופן מכריע על החוויה. החומרים האלה ממשיכים להיווצר בפרי לאחר הקטיפה וכמו קביל הם גם מתנדפים ממנו. כשמאחסנים עגבנייה במקרר מפסידים פעמיים: ראשית, פרי קר הוא תפל יותר, שנית, מחקרים מהשנים האחרונות מלמד דים שקור מכבה גנים בעגבנייה שקשורים לסירתה של חומרי הארומה. הניחוחות שהגיעו עם העגבנייה מהחנות מתנדפים, אחרים לא נוצרים תחתיהם במקרה, וכך בעצם מאבדת העגבנייה את טעמה. עם כל הצער שבדבר, מתברר שאייל שני צדק כל השנים ("הגסות הכי גדולה היא להכניס עגבנייה למקרר, זה מכבה את השמש").

"העגבנייה אוהבת 12 מעלות, ובמקרר שוררות 4 מעלות", אומר פורת. הוא סבור שאם מאחסנים לשלושה-ארבעה ימים ועולה – במקרה. הבחירה תלויה בדפוס האישיות ובחום המטבח שלה. עשיתי ניסוי בשבוע שעבר, שלא היה קריר במיוחד: לקחתי עגבניות רגילות, ופיצלתי אותן לקבוצת שיש וקבוצת מקרה. אחרי שלושה ימים וחצי איחדתי ביניהן, איפשרתי להן להשוות טמפרטורות, מיששתי וטעמתי. הפירות שהיו בחוץ לא התרככו ונשארו מוצקים כמו המקוריים. ההבדל היה בטעם, והוא היה חד ומבוהק: המקוריות וזהו מיד בטעימה עיוורת בודות היעדר טעמן, להוציא ניחוח קלוש של קרטון לח. העגבניות שהיו בחוץ היו די טעימות. עשיתי את אותו ניסוי עם עגבניות מגי, וגם אצלן היה הבדל לטובת המשושיות, אבל קטן בהרבה.

כך או אחרת, העגבניות שנמכרות כעת התפתחו בחורף ולכן טעמן לא אידיאלי. מנגד, גם העגבניות בשיא הקיץ לא מושלמות, כי הם להן מדי. "העונה הכי טובה היא מאי-יוני", קובע ארליך. איש לא יודע מי יחיה פה במאי ומי ימות, מי ברעש, מי במגפה ומי בחורבן כלכלי, אבל דבר אחד בטוח: העגבניות יהיו טעימות יותר. ■

יינו צריכים עגבניות אבל פחדתי ללכת לסופר. אין לי מושג על מה קורה שם בפנים בחודש האחרון – אני יכול רק לנחש על סמך התור שבחוף, עליו השקפתי ממרחק בטוח. על המדרכה בכניסה למרכול שליד ביתי הודבקו מדבקות "נא לעמוד כאן" במרווחים גדולים. אנשים נעמדו, אבל לא על המדבקות, אלא קרוב יותר זה לזה. השילוב של מגפה עולמית ומדבקות על המדרכה הצליח להפוך את התור הישראלי האמורפי לקו ישר, וזה לא מעט, אבל מרווח של שני מטרים? נחכה למשהו אגרסיבי יותר. התפרצות מוטציה מידבקת של צרעת, אולי.

לא היתה ברירה אלא להזמין בטלפון מהירקן השכונתי. עד לאחרי רונה הקשר בינינו היה דליל – הייתי נכנס אליו לעתים רחוקות ככל האפשר, אוסף את המינימום ההכרחי ואומר לבתי בעגלה, "סבלנות מותק, מיד כשהאיש יתפנה לשקילה אתן לך גם בננה" (בסתר לבי קיוויתי שיאמר "אל תהיה מטומטם נשמה, הבננה עלי", והופ – הרי ווחתי חמישה שקלים). בעתות משבר סדר העדיפויות משתנה. כך נחת אצלנו ארגו עם התוצרת האופיינית לירקנייה יקרנית: אפרסמונים קשים ומבריקים, קולרבים מהמגזינים, מלפפונים מסיביים ועגבניות האשכול הידועות, מלכות החנות, באדום-כהה מסחרה. המחיר הגבוה והמראה המרשים נטעו בי תקוות לגביהן שנכובו מיד. כשלעסתי אותן וחיכיתי לטעם שלא בא, נוכרתי באמירה שהודבקה לראש ממשלת בריטניה האפרורי קלמנט אטלי: שקית ריקה עצרה ליד קרש החיתוך שלי ומתוכה יצאה עגבנייה. על העגבניות הרגילות מרשתות השיווק עדיף לא לדבר בכלל.

אני מתקשה מאוד להשיג בישראל עגבנייה טעימה שאינה "מגי". מגי הוא זן חדש יחסית שפיתחה חברת "הורע", שני מכר בשנים האחרונות ברשתות ובחנות מסוימות ב-15 שקל לקילו במקרה הטוב. אברהם (נונה) ארליך, מנהל אגף הירקות במועצת הצמחים, לא מתרגש: "זה כמו תפוח פינק ליידי, גם להם יש פטנט". אני גוזר מעולם התפוחים דווקא מסקנה הפוכה: הפינק אכן מתוק ומתפצח במיוחד (אני לא סובל אותו), אבל גם תפוחים פשוטים וזולים יותר הם טעימים. ואילו בעגבניות יש מגי, והיתר ספוגים רטובים.

כל עוד אין חובה להצהיר על מקור התוצרת בחנות, קל ליפול על עגבנייה בטעם ספוג

מגי משווקת כעגבנייה עם "טעם מנצח של פעם". הסיסמה הזאת חותרת תחת המוצר: אם למגי יש טעם של פעם, זה אומר שפעם היה טעם בלי מגי. כלומר, כנראה איכשהו אפשר לגדל גם עגבנייה רגילה כ"עגבניית טעם", מונח מקצועי שעצם קיומו הוא מעליב (תארו לכם שהיתה קטגוריה בעולם הרכב שנקראת "מכונית נוסעת"). יוסי דבש ממושב חצב, בעסקי העגבניות מאז 1980, מגדל כיום בעיקר מגי אבל מסכים שאפשר "להגיע לטעם" גם באמצעות מיומנות. לדבריו, את השיעור הזה הוא למד במקרה, כששתל עגבניות רגילות באדמה שקורם חזו עליה תרנגולי הודו. הציפורים הגדולות עשו את שלהן על החול, והתוצאה היתה "עגבנייה מהיזה טעימה, משהו מטורף, ועם חיי מדף ארוכים. אנשים חיכו להן כמו ליהלומים".

