



עגבניות מורשת של חוות עשב לימון. הכמות גדלה פי שלושה מבשנה שעברה

המהפכה האדומה

אחרי שנים שבהן שלטו בישראל עגבניות גנריות, אדומות וקשות – השנה סוף סוף אפשר למצוא בחנויות גם זנים חדשים ומגוונים. ביף סטייק, ג'וברה וברנדיווין הן רק כמה מהם

איתן לשם

מה ואת אומרת חלק? אני יצאתי רתי אותה! אומר השף אייל שני בתגובה לשאלה על חלי-קו במהפכת העגבניות בישראל. "לפני 17 שנה עבדתי עם מטבח העגבניות של אגרקסקו והוא לקח אותי לחממה שבה הוא גידל 120 זני עגבניות. אמרתי לו 'אני רוצה את כולן', וככה התחילה חברות עמוקה בינינו".

במשך תקופה ארוכה שלטו בשוק המקומי עגבניות גנריות, אדומות וקשות, לפעמים קמחיות. אבל אז משהו התחיל לזוז. אחרי עשרות שנים של לטישת עיניים בעגבניות ממדינות כמו איטליה וספרד – גדולות, צבעוניות, טעימות ומפתיעות עם שמות שונים ומשונים – קמו בצפון הארץ חוות גידול ועיריות והן מוכרות עגבניות ענקיות מזנים שונים.

זני עגבניות חדשים. בתום חמש שנות עבודת השבחה, ניסוי וטעייה, יצאו לשווקים "איראלי" ו"סופר". שתיהן פותחו מן ספרד די עמיד בפני פטריות. העגבניות, גדולות יותר מהעגבניות הרגילות וגם מתוקות יותר, אך עם כמות מיץ מתונה יותר, החלו להופיע בירקניות ובמעדניות יוקרה בחודשים האחרונים. "מי אוגוסט הלוהטים גורמים למחיר העגבניה הרגילה לזנק ולא יכולתה להיחלש. הדבר נובע גם מנוקיה המלחמה ומקשי הקטף והטיפול בשדות בעוטף עזה וגם מכשלי שוק כגון מכסי יבוא גבוהים.

"משנת ה-50 אנחנו צורכים למעשה עגבניות משני זנים בלבד, כשהעיקרי בהם הוא הנור", מסביר סלומון. האחדות העגבניות נבעה מצורכי מדינה צעירה דלת אמצעים להתמקד בון עגבניות עמיד, זול ואיכותי ככל האפשר. ההתמסרות לעגבניה הזאת הניעה שני תהליכים מקבילים

— חיטול כל עגבניה אחרת שגדלה בארץ בתחילת המאה ה-20 וחינוך הישראלים לקניית עגבניה בצורה מסוימת. לדבריו, כשעבד בסיציליה "התושבים שם לא האמינו שבישראל נמנעים מקניית עגבניה אדומה, מחשש שהיא בשלה מדי. אנחנו פה גם בודקים עגבניה לפי מוצקותה, לוחצים עליה, ואם היא רכה נמנעים מלקנותה. הישראלים רוצים עגבניה שנקתה פעם בשבועיים ברמי לוי ותחזיק מעמד עד הקנייה הבאה".

רון סולומון: "אנחנו בודקים עגבניה לפי מוצקותה, לוחצים עליה, ואם היא רכה נמנעים מלקנותה. הישראלים רוצים עגבניה שנקתה פעם בשבועיים ברמי לוי ותחזיק מעמד עד הקנייה הבאה"

כי "לפני עשור הגיעה עגבנית המגני של חברת הורק, שסוף סוף העניקה לנו אפשרות לבחור עגבניה לפי הזן שלה", הוא מספר לדבריו, עד אז עיקר הגיוון בשוק העגבניות המקומי התמקד בעגבניות השרי בלבד, תחום שבו המגוון בשנים האחרונות הלך והתרחב. כעת סוף סוף ניכר יותר גיוון גם בעגבניות הגדולות. בחברות עובדים על פיתוח נוסף לעגבנית המגן, הכולל גם שינוי בצבעים. "ימים אלה הם עמלים על עגבניות טייגר צהובה עם פסים אדומים.

בכל זאת, למה אתה לא נשען מע אופטימי בנוגע למגוון העגבניות החדש?
"היקפי הגידול של העגבניות המיוחדות עדיין מזעריים ורוב הצרכנים המבקשים את העגבניות הללו הם יוצאי חבר המדינות, שמכירים אותן מארצות מוצאם. עגבניה צריכה להציע גם פרופיל טעמים המתאים לארץ וגם להתאים לגידול בקיץ הישראלי. בסופו של דבר, המוצרים הללו מכוונים כרגע לפלח צר מאוד של צרכנים.

"יש שתי שאלות. הראשונה, האם יהיו מספיק אנשים שמוכנים לשלם מספיק כסף על זה. השנייה, האם העגבניות האלו יגיעו לרשתות השיווק. לצערך, ברשתות עוד לא רואים את העגבניות. רך בגיוון מדף העגבניות ובסופו של דבר 70% מהתוצרת הטרייה נמכרת שם. כרגע, כל העגבניות

שפוכות שם בערימה ואי אפשר בכלל להבדיל או לבחור. "בסופרמרקט באירופה תמצא עגבניה ביורה, בחצי יורה ובחמצי" שה יורה, ותוכל לבחור את המגוון תאימה לך, לשקול בעצמך ולחייב את עצמך. בישראל הקור פאים עורכים את החשבון ולרוב לא מבחינים בין הזנים. לכן אנחנו נו משווקים את העגבניות החדשות באריות סגורות. הבעיה שמונה כבר ברמת הטיפול במדף וגם ברמת התפעול בסניף. כיום נמכרות העגבניות החדשות בסביבות 25 שקלים לקילו, אך סלומון מעריך כי המחיר יירד.

אילו עוד עגבניות נמצאות בפיתוח?
"יש לנו עגבניות נהדרות שמורכבות לשיווק, אך עדיין לא הצלחנו למצוא דרך לשווק אותן. למשל, עגבנית פינטון, ירוקה מבחוץ ואדומה מבפנים. או קומטו, עגבניה שכשהיא בשלה היא כמעט עט שחורה. צריך להחזיר אותן לשוק דרך שוקי איכרים, שם יש מגע ישיר עם המגדל, או דרך שף מוביל. זו הדרך היחידה לגרום להמונים לשים לב".

נגד ייאוש

אם מדף העגבניות בירקניות או בסופרמרקטים התרחב לאחרונה, הרי שבחוות גידול רבות כבר עובדים על גיוון פרוץ יותר. למשל עגבניות ביף סטייק, בשריות וגדולות במיוחד, המכילות כמות קטנה יחסית של מיץ

הולכים אל ההאחדה, כי האוכלוסייה הולכת וגדלה, אבל החקלאות שם עדיין יותר מסורתית. לא נדיר למצוא בשווקים בכפרים ערביים עגבניות ביה סטייק, הנמכרות תחת השם 'בלדי'. היא אמנם לא אורגנית, ומרוססת לא מעט, אבל נמכרת תמורת שבעה שקלים לקילו.

בין פרי לירק

לדברי אייל שני, "התחלתי להבין שהעולם נוטה לכיוון של עגבניות שרי וזה הדאיג אותי מאוד. הרי העגבנייה ניצבת על התפר שבין פרי לירק. המפתחים מגדירים אותה כירק, אף שהיא למעשה פרי טהור. אצלנו, באגן הים התיכון ובמיוחד בישראל, מתייחסים אליה כירק לכל דבר. לעומתה, בעגבניית השרי יש אחוזי סוכר גבוהים החוסמים את הטעם העגבנייתי האותנטי, וחדשתי שאני הולך ומאבד את העגבנייה האמיתית".

אז יצאת למסע להצלת העגבנייה?

"כן. אמרתי לחקלאי שהוא 'בוא נוביל מהלך של גידול עגבניות גדולות בארץ. כי היו כאלה פעם, אבל עגבניות הבלידי או המאני מייקר היו די נוראיות. יצאנו למסע בחממות של חברות וזרעים גדולות באיטליה. שם למדתי את הטכנולוגיה של הפקת זרעים. בזמן שהם היו שקועים במשא ומתן על מחירים ותנאים, הייתי נוגס בעגבנייה, יוצא החוצה ויורק על נייר סופג, ואז סוגר הכל במעטפה. כך הבאתי לארץ תשעה זנים, שמהם נולדו בסופו של דבר כל העגבניות בארץ".

אז לא יצרת את העגבנייה הישראלית, אלא ירקת אותה.

"נכון. אבל מעבר לכך, במשך שנים טוונו קשרים בין חולמי העגבניות, יצרני הורעים ואלה שיוצרים לגדל אותן באיכות גבוהה. השנה אנחנו סוף סוף מתחילים לראות את פירות המאמץ הזה".

ומה בנוגע למחיר הגבוה?

"25 שנים אני חולם להקים ברטיק עגבניות בתל אביב, שייציע עגבניות במחירים שניים בין שני שקלים לקילו ועד 170 שקלים לקילו. כל עגבנייה היא עולם ומלואו. יש זנים שכמעט בלתי אפשרי לגדל. עגבנייה איכותית עולה כסף רב, בשל תשומות העבודה, טכנולוגיית החממות וחומרי ההזנה הנדרשים. אבל לעגבנייה יש כוח פיתוי עצום והיא תמיד תפתה אנשים לרכוש אותה, גם אם המחיר יהיה שעוררייזי".

עד כמה אתה שמח לראות את המהפכה הזאת קורמת עור וגידים?

"העגבניות אמנם מקורן מעבר לאוקיינוסים, אבל לחופי הים התיכון מגדלים עגבניות אנופליות. אנחנו הישראלים מסרבים לעתים קרובות לחוש שייכות למקום הזה, למורח אגן הים התיכון. אבל באמצעות העגבניות האלה אנחנו מתחילים עכשיו לממש את הווייתנו כתושבי חוף הים התיכון. זה, לכל הפחות, משמח".



אייל שני. "הייתי נוגס בעגבנייה, יוצא החוצה, יורק על נייר סופג ואז סוגר במעטפה" צילום: מוטי מילרוד

אייל שני: "אנחנו מסרבים לעתים לחוש שייכות למקום הזה, למורח אגן הים התיכון. אבל באמצעות העגבניות האלה אנחנו מתחילים לחמש את הווייתנו כתושבי חוף הים התיכון. זה, לכל הפחות, משמח"

סביב ימי השוק שלנו. בנוגע למחיר, הוא גבוה אך לדבריו משקף את ההשקעה העצומה. "לקוח יכול לקנות רק שתי עגבניות ולהזיז את מנת הפתיחה המעניינת ביותר בארוחה. אין צורך לקנות כמות גדולה. עם זאת, מדובר בעונה קצרה מאוד – מאיוני – כי אלה עגבניות שעדיין לא הסתגלו לחום הישראלי".

"זו עדיין מכירת נישא", מבחיר עמרי קינן, בעלי "החווה של קיקו" שעושה בשבועות האחרונים גלים ברשת הודות לעגבניות ביה סטייק ברשתות, גדולות וצבעוניות במיוחד. הביקוש סטייק מותאמת להמבורגרים ומנות בשר, ולכן מכילה הרבה יותר בשר עגבנייה ופחות מיי. "כרגע קונים אותה חוככי אוכל המחפשים את המיוחד או לקוחות אורגניים שמכירים אותנו. רוב האנשים יסתפקו בעגבנייה בארבעה שקלים ברשתות השיווק, כי לא בכל מקום בארץ יש קהל לעגבניות מיוחדות כאלה. פעם לא היה שוק, וגם לא היצע, אבל אנשים שטיילו באירופה וטעמו שם עגבניות החלו לחפש אותן בארץ. עכשיו אני רואה שיותר קללים בארץ מתחילים לגדל אותן, או נראה שאנחנו בדרך להתרחבות רצינית בעולם הזה".

אז היו בארץ עגבניות כאלה?

"מדי פעם ניגש אלי מישו ואומר לי 'אני זוכר את העגבנייה הענקית שסבתא שלי הניחה על השיש להבשיל'. אז כן, פעם יכיר לת לראות כל מיני זני עגבניות, לפני שהאחידו ביניהם. אצל הערבים זה עדיין קיים. גם שם



עגבניות מורשת. "זו עדיין מכירת נישא" צילום: גלעד גורל

רחוק, אבל אני שמח לראות שהתבדית, שהצרכן הישראלי הפך ליותר מכון לתוצרת ישראלית. גורל הוא חקלאי מהדור הח' המגדל פירות וירקות על שטח מוערי – 2.5 דונם בלבד. אבל בזכות שיטת גידול ייחודית המשלבת תכנון מדויק (הידור) עה כ"מרקט גארדן", בחירת זנים נכונה, הפחתת הפגיעה בקרקע והתייעלות שיטתית, הוא מצליח להתפרנס ממכירת תוצרתו בלבד.

"אין לי צורך בחיי מדף ארוכים כי הכל נמכר טרי, ואין לי צורך באחידות כי הלקוחות מגיעים בשל הייחודיות ופחות אכפת להם ממנה. לכן מתאים לי לעבוד עם זני מורשת", הוא מסביר. זני מורשת הם שם כולל לזנים בעלי האבקה פתוחה (שאינם תעשייתיים) וכאלה הנמצאים בגידול חופשי יותר מ-50 שנה לפחות. "העגבניות כל כך נדירות, מיוחדות ומגוונות שהן מאפשרות לנו להרוויח מגידול בשטח כל כך קטן. אנחנו מגדלים יותר מ-20 זני עגבניות".

"הזנים עצמם הם חגיגה לעיניים ולחך, והלקוחות למדו להעריך את הייחודיות. אנשים מתפעלים מהן, כך שיש התלהבות

ומגיעות בגדלים משתנים; ג'נובה היא סוג של ביה סטייק פחוטה עם צורה של דלעת ועם קפלים; קרים היא עגבנייה שחורה ובעלת גוון עמוק של אדום-בורדו; הקוריאנית מוארכת היא שפית וגם ורודה; ואילו עגבניות הברנדיוויין הן בשרניות ומגיעות למשקל של חצי קילו לעגבנייה. "כמות עגבניות המורשת שמכרנו השנה גדולה כמעט פי שלוש מזה של שנה שעברה", אומר גלעד גורל מחוות עשב לימון. "בעקבות המלחמה הוכפל מספר המבקרים בחווה שלנו, כי היא חיזקה מאוד את הסנטימנט של החיבור עם החקלאי. ניתן משנה תוקף וחשיבות לנושא הצריכה המקומית ועלה ערכה של עבודת האדמה. אנשים גם חיפשו דרך לצאת מהייאוש, ועצם הבחירה היכן לקנות ירקות מעניקה תחושת משמעות, לצד תרומה למאמץ המשותף".

סלומון מסכים: "אנחנו עובדים על הזנים החדשים כבר חמש שנים וכשפרצה המלחמה הייתי משוכנע שהיא תעכב אותנו, כי חשבתי שאנחנו הולכים לכיוון של צרכים קיומיים בלבד והתמסרות לתוצרת וולה ואמידה. מסעדות נראות בתחילת המלחמה כמו חלום