

זה פרי נהדר עם תכונות של סופר פוד, אז למה אנשים כל כך מזדעזעים ממנו?

יש בה כמויות גדולות של ויטמינים, ברזל וחלבון, היא טעימה, ריחנית ומגיעה קצת לפני הסתיו ■ איך נהפכה הגויאבה לפרי מיושן ושנוי במחלוקת, ולמה הניסיונות להמציא זן חדש, שירצה את כולם, נכשלו?

07:51 15.10.2021 מאת: ענת ג'ורג'י

בין שלל העצים שעוטרו את מתחם היוגה בארסוף קדם שבשרון, שבו ביקרתי לפני כשבועיים, היו גם כמה עצי גויאבה שמלאו בפרי הצהבהב, כיאה לעונה. חלק מהמשתתפים מיהרו אל עבר הפרי המתוק, והסתערו עליו בתיאבון רב, כשהם נהנים מהטריות, מהמרקם ומהטעם הייחודי. אחרים העדיפו להתרחק מהעצים והביעו סלידה מהאירוע כולו, כאילו נגסו אלה בתאוה בנעליו של ילד מתבגר, אחרי שסיים אימון כדורסל מפרך.

הסיפור הקטן הזה הוא רק דוגמה אחת לרגשות המנוגדים והסוערים שמעוררת הגויאבה, אולי יותר מכל פרי אחר, אף על פי שהיא עשירה בוויטמינים, בברזל ובחלבון, סוג של סופר פוד זמין ונגיש. לשם השוואה, אם בקיווי — שמוכר בזכות הרמות הגבוהות של ויטמין C שהוא מכיל — יש כ-70 מ"ג מהוויטמין לכל 100 גרם פרי, בגויאבה יש פי שלושה או ארבעה ממנו. וכך, לצד אלה שאוהבים את הפרי, מוכנים לשלם 19.90 שקל לק"ג, לעתים אפילו יותר, ואוכלים אותו מהר לפני שיסיים את חייו הקצרים, יש כאלה שגם תמורת פרס מפנק לא יתקרבו אליו. הדעות ששמעתי השבוע על הפרי נעו בין "משובח" ו"מעדן", לבין "פעם חשבתי שעכבר מת במקרר והתברר שזאת שקית גויאבות טריות".

הגויאבה שייכת למשפחת הצמחים ההדסיים, ומוצאה בדרום אמריקה ובמרכזה. לפי הערכות, יש מעל 100 זנים מהפרי, ובישראל הנפוץ ביותר נקרא זן בן דב, על שמו של אפרים בן דב, אגרונום שעלה לארץ מליטא, עבד בפרדסים והיה ממייסדי מושב עטרות. בן דב הצליח לבודד מבין כל הזרעים את הזן המיוחד הזה, שצורתו דמוית אגס, מרקמו מחוספס וצבעו ירוק-צהוב, על כל יתרונותיו ואולי גם חסרונותיו.

העובדה שמדובר בפרי שנוי במחלוקת בישראל משפיעה כמובן על הביקושים ועל היקף הגידול המקומי. לפי נתוני מועצת הצמחים, גידול הגויאבות בישראל משתרע על שטח של כ-1,000 דונם שמניבים בין 2,000 ל-2,500 טונה גויאבות בשנה. זאת לעומת כ-61 אלף דונם, שבהם מגדלים קלמנטינות, על שלל סוגיהן, המניבים בממוצע כ-180 אלף טונה פרי בשנה; כ-30 אלף דונם שבהם מגדלים תפוחים ומניבים בממוצע כ-110 אלף טונה פרי בשנה; וכ-2,700 דונם, שבהם מגדלים קיווי בישראל, ומניבים בממוצע כ-7,500 טונה פרי בשנה. "יש סוחרים שמעדיפים לא למכור את הגויאבות בגלל הריח שלהן, שעלול להשתלט על שאר הפירות והירקות", אמר לנו השבוע החקלאי רפי סביון שמגדל גויאבות במושב ביצרון הסמוך לאשדוד, "וגם בגלל חיי המדף הקצרים שלה. גויאבה בשלה יכולה להרקיב תוך ימים ספורים בלבד".

הריח החזק מגיע עם ההבשלה

מטע הגויאבות של סביון, שמשתרע על שטח של 26 דונם, נמצא בכיוון בית הקברות של המושב, הרחק מכל מי שעלול להתלונן על הריח. הוא סמוך למטע הפסיפלורות שהוא מגדל במקביל. סביון נולד לאב חקלאי, שגידל תפוזים וקלמנטינות, והוא החל לעבוד במשק ב-1990 עם שחרורו מהצבא. עם השנים התמקצע בפסיפלורה, שאותה החל

לגדל ב-2002, ובגיאבה, שאותה החל לגדל שנתיים לאחר מכן. בקרוב הוא מתכוון להתחיל לגדל גם פאג'ויה. בד בבד, יש לו לול וחנות קטנה במושב, שבה הוא מוכר חלק מהתוצרת שהוא מגדל. רז, אחד משלושת ילדיו, הוא היחיד שממשיך איתו את העסק.

במטע עובדים כמה פועלים, שקוטפים את הפרי שייארז עוד באותו היום, ויישלח לסוחרים. בניגוד למה שניתן לחשוב, לעצי הגיאבה אין ריח חזק וגם לא לפרי הירוק, הלא בשל, שנמצא עליהם בזמן הסיור שלי במקום. "הריח מגיע עם ההבשלה", אומר סביון. לדבריו, לריח העז של הפרי יש מטרה ברורה, כמו כל דבר בטבע. "הציפורים נמשכות אל הריח, והן נוגסות בזכותו בפרי. תהליך העיכול מסייע להנבטת הזרעים, ועם יציאת הלשלת פוגעים הזרעים בקרקע ומתחילים לצמוח". גם אם היום הזריעה רחוקה מלהיות טבעית, וגם אם לא כל הציפורים נמשכות לריח העז, יש משהו מעודד בהסבר של סביון, במיוחד לחובבי הפרי.

סביון מתחיל לקטוף את הגיאבות שבמטע בתחילת ספטמבר ומסיים לקראת ינואר. "הקטיפה הוא תהליך מורכב", הוא אומר, "בגלל תוחלת החיים הקצרה שלו, צריך לקטוף את הפרי תוך 10 ימים, אחרת מאבדים את היבול כולו. צריך לדעת בדיוק איך ומתי לעשות זאת". הוא מוסיף כי הגיאבה מושכת מזיקים רבים, ולכן הטיפול בה רגיש. אורך החיים הקצר שלה הוא זה שמונע יבוא ויצוא. בעבר ניסה סביון לייצא לצרפת את הגיאבות שהוא מגדל, אבל בחר לוותר לאחר שהבין כי הצרפתים מעדיפים זנים אחרים, ובראשם הזן התאילנדי, שריחו עדין יותר והוא נאכל דווקא עם מלח ופלפל — ולא את הזן הישראלי הנפוץ.

במהלך השנים, וכדי להתמודד עם הסלידה של ישראלים רבים מהריח של הגיאבה וגם לנסות ולייצא אותה לשווקים בעולם, פיתחו חוקרים במכון וולקני זן שיש לו את הטעם והיתרונות של הגיאבה, עם ריח פחות חזק. "אלי תומר, שמת לפני כמה שנים, היה החוקר הראשון שהבין כי כדי לנסות לייצא את התוצרת המקומית, יש להתמודד עם שתי הבעיות עיקריות של הזן הישראלי, חיי המדף הקצרים והריח העז", מספר פרופ' ארנון דג, חוקר במכון וולקני. "ראינו שיש בעולם זנים עם חיי מדף ארוכים יותר, ולפני קצת יותר מ-20 שנה התחלנו לנסות ולייצר זן מקומי חדש. הראשון היה זן ליאור, ולאחריו הגיעו הזנים האדומים, שנקראים זוהר ויובל, מחזיקים יותר זמן וריחים פחות דומיננטי". דג מספר כי היה ניסיון לייצא את התוצרת יחד עם חברת אגרסקו, שמתמחה ביצוא והיתה עד 2011 בבעלות חצי ממשלתית, והפרי הבשל אפילו התקבל בהתלהבות באירופה, אבל כיום מעדיפים יצואנים להתמקד בתמרים, באבוקדו, ברימונים ובהדרים — פירות מוכרים וקלים יותר לשיווק.

אלא שלא רק היצוא לא שרד, גם בשוק המקומי התקבלה התוצרת החדשה בקרירות. "נכשלנו, זה נכון", מודה דג. "היקפי הצריכה של הגיאבה מינוריים, ולכן אף אחד לא הרים את הכפפה. הסוחרים רצו כמות גדולה כדי להתחיל לשווק אותה, והמגדלים רוצים תמיכה שתיתן להם תמריץ לגדל את הפרי". סביון מוסיף הסבר משלו: "מי שאוהב גיאבות לא מוטרד בדרך כלל מהריח החזק, ומי שלא אוהב את הפרי, לא משנה לו אם הריח פחות חזק".

מהרבה בחינות נחשבת גיאבה לפרי מיושן, כזה ששיגשג אי-שם בשנות ה-80 וה-90. "תודה שהעלית אותה מהאוב", אמר לי דג בסיום השיחה, "אבא שלי היה הולך לבית הספר עם כריך עם מרגרינה וגיאבה, היום הילדים לא מכירים את הפרי הזה בכלל".

האם נגזר דינו של הפרי האיכותי והבריא הזה להישאר בשוליים? כיום המחיר שלו בשווקים גבוה יחסית, מה שהופך אותו לפחות נגיש. "על כל ק"ג פרי שמוכרים ב-20 שקל, אני מקבל בערך 3 שקלים. יש הרבה מתווכים בדרך שגוזרים קופון", אומר סביון. עם זאת, לדבריו, בגלל ההשקעה הגדולה בגידולו, הוא מוכר אותה ב-15 שקל לק"ג בחנות שלו, ובשלב מאוחר יותר יירד המחיר ל-10 שקלים בלבד. לא בטוח שהורדת מחיר הפרי תביא לעלייה חדה בביקושים, אבל היא תאפשר למי שצליח להתמודד עם הריח, לפחות לטעום ואולי ככה להוציא אותו מסכנת הכחדה.

אני אוהבת גויאבות, את הטעם ואת הריח שלהן וגם את מה שהן מייצגות בעיניי: פרי חזק, שעושה טוב, עם קצת פגמים, שרק מבקש שייתנו לו הזדמנות. אז נתתי אחת, וקניתי ק"ג גויאבות טריות. הנחתי אותן על השולחן במטבח, מקווה שהבן שלי יסכים לטעום. אלא שהוא נכנס הביתה כעבור זמן קצר ועיקם את האף. "יש פה ריח מוזר", אמר.