

למה דווקא בישראל קשה כל כך להשיג מנדרינה טעימה? תשאלו את רשתות השיווק, שדורשות פירות מנופחים ומבריקים מפלסטיק

דני בר-און 22.01.2020 14:19

לכל אחד ישנה המנדרינה המיתולוגית שלו. את שלי פגשתי בשוק לפני כעשר שנים. כמו כל סיפור אהבה טוב, גם זה התחיל בכמעט-פספוס: בעל הבסטה קלט את התלבטותי למראה הסחורה הלא-מרשימה, ואמר — "נכון, הן קטנות. קטנות אבל חכמות". קילפתי אחת ועפתי לחלל. היה לה טעם חמצמץ-מתוק עשיר ומשכר; יש מעט מאוד דברים בעולם הזה שהם טעימים כמו מנדרינה טובה. השקית נגמרה, כמו שכותבים במדורי הבישול, עוד לפני שהגעתי הביתה. אני זוכר טוב כל כך את טעמן מסיבה מצערת: קשה להשיג מנדרינות טובות בישראל.

יש סיכוי טוב שהפירות ההם לא היו מדונגים, וזה היה סוד קסמם. "דינוג" זו מילה ענוגה לציפוי פירות במעטה שקוף, שנועד להגן עליהם מריקבון, להפחית אובדן משקל ולעשות אותם בורקים כמו סמל של מרצדס. דינוג פירות הדר מבוסס בדרך כלל על סוג של פלסטיק שאליו מוסיפים חומר נגד עובש ועוד הפתעות. הכל מאושר כמובן לשימוש. העניין הבריאותי הוא לא הנקודה כאן, מה גם שבדרך כלל לא אוכלים את הקליפה.

הבעיה היא הטעם. טל עמית, פרדסן ומנהל ענף ההדרים במועצת הצמחים, לא מכחיש. "בלי דונג זה יותר טעים", הוא קובע, "וזה נכון לגבי מנדרינות יותר מאשר פירות הדר אחרים, כי קליפתן דקה יותר". מנהל המכון לחקר תוצרת חקלאית ומזון במכון וולקני ד"ר רון פורת, ממומחי הדינוג הגדולים בארץ, מסביר: "פרי הוא אורגניזם חי. הוא ממשיך לנשום אחרי הקטיפה, צורך חמצן ופולט פחמן דו-חמצני. הדונג מפריע למעבר הגזים הרגיל וזה עלול ליצור יותר טעמי לוואי".

הדינוג הגורף קשור לעובדה שענף ההדרים, כמו רבים מהענפים החקלאיים בישראל, מוטה ייצוא. ציפוי ההגנה מכשיר את הפירות למסע הארוך בים. לרשתות השיווק בארץ מגיע חלק מהתוצרת, לא בהכרח החלק הטוב ביותר, והוא מדונג כי הכל בבתי האריזה מדונג. לדברי פורת, אפשר לשקול לוותר על דינוג המנדרינות שנשלחות לשוק המקומי, אבל ממשיכים לעשות את זה בגלל הארכת חיי המדף, שקורצת גם לרשתות השיווק הישראליות. הן רוצות מדונג, ואף אחד לא רוצה לריב איתן. חוץ מזה, הלקוחות רגילים לפירות מבריקים, בתי האריזה רגילים לדנג והרגלים קשה לשנות. "לבית האריזה יש הרבה עלויות — הקרטון, השטיפה, הייבוש, החיטוי, המדבקות. הדונג הוא מרכיב זול וזו בעיה, כי אם הוא יהיה יקר יכול להיות שהיו מפחיתים את השימוש בו", הוא אומר.

פרדסנים שמוכרים רק לא מדונג אוהבים להלל את טעם הפרי העירום. "ברגע שפרי עובר שטיפה, חימום ודינוג, הוא מאבד את האוטנטיות שלו", אומר הפרדסן הוותיק אורי אלון. "פרי שנקטף ישר מהעץ, לעומת זאת, גורם לי לרייר". בעסקי הדינוג חושבים, כמובן, ההפך. "ביישום נכון, עם דונג נכון, אני חותם לך שלא תרגיש בהבדל", אומר אופיר דרדרי, מנכ"ל חברת מוצרי סייפ-פק, ספקית הדונג הראשית לבתי האריזה הישראליים. כנראה האמת נמצאת באמצע. כך לפחות עלה ממבחן טעימה עיוור קצר שנערך לי במכון וולקני, שבו היה יתרון למנדרינות הלא-מצופות, אבל לא יתרון ענק. לצורך המבחן נעשה שימוש בשתי קבוצות של מנדרינות, אחת מדונגת והשנייה לא, שהוחזקו חודש בקירור

ועוד שבוע בטמפרטורת סופר, כדי לדמות ייצוא. מה שבטוח הוא שמנדרינות טריות היו מנצחות את שתיהן בלי בעיה.

טריות היא כנראה שם המשחק, והדבר האכזרי בדינוג הוא שהוא מסווה את הטריות. החניטה מתעתעת בצרכן: מפני שהציפוי היעיל והמשוכלל שומר על הנפח, המשקל והברק, המנדרינה המדונגת היא מעין גרסה פירותית של דוריאן גריי. בחוץ היא נראית פנטסטית, גם כשבפנים טעמה מידרדר. פרי לא מדונג, לעומת זאת, מתחיל להיראות רע כשהוא עוד טוב לאכילה. כל מי שקנה פירות הדר אורגניים, שאינם מדונגים, מכיר את זה: גם כשהם קצת כמושים, הם עדיין טעימים. הדינוג אינו הבעיה היחידה של המנדרינה הישראלית. ישנו גם עניין הגודל. "הצרכן הישראלי, או ליתר דיוק — הסוחר הישראלי, רוצה פרי גדול יותר כל שנה", אומר עמית ממועצת הצמחים, "אבל הפירות הכי טעימים הם הקטנים והבינוניים". הניפוח הזה מחמיר גם את תופעת הפלחים היבשים, שממאסה עליך את המנדרינות ואת החיים בכלל. "הפרדסנים התחילו לשחק עם כל מיני חומרים שמגדילים את הפרי. יש חלוקה מואצת של תאים, הם לא מספיקים להתמלא במיץ, וזו סיבת היובש. זה שורש הרע", הוא אומר.

לעולם לא אדע אם המנדרינה ההיא מהשוק היתה טעימה כל כך כי היתה טרייה, לא מדונגת, קטנה, או כי גדלה בטרואר ייחודי משלה. מה שאני כן יודע הוא שהצלחתי לשחזר את החוויה בשבוע שעבר. קניתי מנדרינה מזן אור (זן טעים, שעונתו רק התחילה) בחנות יוקרתית אחת שמוכרת פירות לא מדונגים, עם העלים והכל. היא היתה כל כך טעימה עד שכמעט איבדתי את ההכרה. הבעיה היא כרגיל המחיר שמאפיין ירקניות בוטיק — 12.9 שקל לקילו.

פירות לא מדונגים כאלה היו יכולים להיות גם נחלתם של לקוחות הסופרים הרגילים. הרי המנדרינות המקומיות לא צריכות לנסוע הרבה, וזו לא תוצרת חקלאית מאוד רגישה — פחות ממלפפונים, למשל. "היום חזרתי מאיטליה", מספרת ארנה סנדל, מנהלת תחום סטנדרטים במועצת הצמחים, "ראיתי שם בסופר מנדרינות מדונגות מארבעה סוגים לפחות, ולצדן כאלה שלא". שהסופר יציע, והלקוחות יבחרו מה שמתאים להם. כך עושה רשת אושר עד, הרשת היחידה בארץ, ככל הידוע, שמוכרת פירות הדר לא מדונגים, והשמים לא נופלים. פניתי לשתי רשתות השיווק הגדולות בישראל ושאלתי למה הם מתעקשים למכור רק סחורה מצופה. "זה לא משפיע כלל על הטעם", סימסה יפית לוי מטעם רמי לוי; שופרסל לא הגיבה.

בינתיים חובב ההדרים הישראלי צריך לקנות בשוקי איכרים, בירקניות אזוטיות או ישירות מפרדסנים. אם חייבים לקנות בסופר, אפשר לבחור פירות קטנים — ולהתפלל שלא נפלת על משהו שנקטף מזמן, ואופר לכבודך באיפור השקוף ששומר על נעוריו הנצחיים. אולי יום אחד יבינו הסופרים הישראליים שמנדרינה אינה סתם בלון כתום ומבריק שקונים בזול ומוכרים ביוקר. מנדרינה היא טעם החיים. כשיש לך מנדרינה טעימה ביד, כל העולם פרוס לרגליך. אם היא יבשה ומבאסת, עדיף כבר לכרסם קליפה של פומלה.