



שיחים שנמתחים לגובה. עגבניות סופי

או אני מספק לעובדים את כל שנדרש כדי להגן על החלקה שלי", הוא מסביר. הוא היה בן 7 כשהחורים שלו, יוסף ורליה גזון, הגיעו לישע באמצע שנות ה-60, משאירים מאחוריהם את הארמה השופעת של כפר ויתקין, שסבא שלו היה בין מייסדיו, כדי להפריח את ארמת העוסף. 4 ק"מ מהגבול עם עזה, במקום שבו רפיח נושקת לחאן יונס, שהשגשבונית בהם ורעש המלחמה מרעידים את הישוב, פורעים את שנת הלילה ואת המחשבות. ארו, הככור מבין ארבעה, לא זוכר אם היו בו צער או גענועים לירוק שהשאירו אחריהם בעמק חפה. הוא זוכר כרמים ושרדות תירס, את האוטובוס שעבר רק פעם ביום, את הארמה החומה שהלכה והתכנסה במרכזי שדות, את השקט ואת השעות שעשה בבית של אדי פרץ, הניו־יורקאי שהגיע אל ארמת הנגב עם משנה סדורה על גידול עגבניות ליצוא, בשטחים קטנים בתוך מבני זכוכית. בבית משפחת פרץ הוא למד גם אנגלית, ששימשה אותו כגשר לגידול אחרי הצבא. דרום אפריקה, מלאווי, זימבבואה, ומביה, בוטסואנה, הוא מונה את התחנות כשאני שואלת אם רק טייל או שעשה גם עסקים. "הייתי

"החורף, ככלל, מיטיב עם העגבניות", הוא מחזק את ששמעתי בעבה הקור מאריך את זמני ההבשלה, ונתן לסוכר שבעגבניות יותר זמן להתפתח ולכלל התכונות להגיע למיצוי מלא.

סלומון, אגרונום שהחל את דרכו כמרדכי חקלאי, לומד כבר יותר מעשור את החשקים של הציבור הישראלי. זה שבניגוד לצרכן האירופאי קונה ירקות פעם בשבוע, כך שלכל עגבנייה חדשה שרוצה לשחק אותה בשוק המקומי יהיו חיי מרף ארוכים, מה שלא פעם מתנגש עם תכונות של ארומה ושל טעם. בארה"ב ובצרפת מגדלים עד היום עגבניות שראשיתן במאה ה-17, אבל אורך החיים שלהן לא עולה על יום-יומיים. בישראל, שמתגאה באהבתה לעגבניות, אין שום סיכוי לעגבנייה כזו, טעימה ככל שתהיה.

נגב או ערבה, את ארו גזון זה פחות מעניין. הוא מגדל את סופי על מצע מנותק – שיטה חקלאית לגידול דול צמחים במנותק מקרקע כרוך הארץ. הוא משוכנע שבעוד עשור כולם יעברו לגידול בשיטה הזו, ושהוא רק מתווה דרך בעולם שבו לא תהיה ברירה אחרת אלא לעצור את זיהום מי התהום, שכמה שלא נשתייג, ול שאריות חומרי ההרבה והדרשן מחלחלות לתוכם וגורמות לנזק מצטבר.

"אני מסתכל קדימה. אמרים שבישראל אין מחסור במים, אבל האוכלוסייה גדלה ונצטרך להשקות שטחים גדולים, אז יהיה מחסור", הוא אומר כשאנחנו מהלכים בחממה שלו, שם שיחי הסופי בקרֶלֶה נמתחים לגובה, והשפע עליהם נראה כאילו מעשה כשפים מעורב בגידול הזה. עגבניות בשלות וגדולות לצד עגבניות ירוקות בגדלים משתנים ופרחים שרק עכשיו נפתחו בצורה, מתחילים את דרכם עד שיהיו לפרי. במשך חודשים ארוכים, אחת לשבוע, הפועלים שבים לקטוף מאותו השיח במעין עונה שנמשכת שבעה חודשים ויותר לא כמו זנים "מסיימים", ככה קוראים לאותם זני העגבניות המבשילים באחת בשדות הפתוחים.

"להגן על החלקה"

סופי קוראת אלינו מכל מקום, ואני שואלת את ארו אם ההחלטה לגדל על מצע מנותק לא תובעת מחיר בטעם. אני מספרת לו על אותו יינון מבוררו שפעם, מומן, הסביר לי שכמה שהארמה מקשה על שורשי הגפן, ככה הענבים שהיא תיתן יהיו מלאי טעם וסוכר. "ענבים וזיתים הם לא עגבניות", הוא אומר בשקט שמוציא לי את כל הסוכר מהראש, ולוקח אותי אחריו למסע אל בטן המצוץ. זה המבוסס על אבן טוף, מצע סינטיטי מצמר סלעים, וזה שהוא משתמש בו המבוסס על קוקוס וקומפוסט. הוא מספר על משחקים בדי שון ובמינונים שיכולים להשפיע על טעמה הסופי של העגבנייה שהוא מגדל, על הקשר בין גודל העגבנייה ואיכות המים לבין המתקנות שלה.

מענגת היא ההקשבה לארו, איש סקרן ומסקרן שהורף בעקשנות את הניסיונות שלי לשרטט אותו כמי שלא באמת מתעניין במינוגומיה חקלאית. הוא תפור בדיוק לרצונות קצרות אבל מעמיקות עם זנים בראשית דרכם, ללמידה שעשייה כזו מומנת, לגיי סוח פרוטוקולים של גידול לבאים אחריו. "בסוף אני חקלאי שרוצה להרוויח", הוא מבהיר. "אשאר עם כל גידול כל עוד אוכל להרוויח ממנו".

שבעה מתוך עשרת העובדים התאילנדים שעור בדים אצלו במשך עברו שם גם קודם, לפני טבח 7 באוקטובר הם נסעו הביתה, אבל אז חזרו למשק הפרנסתי שם לכל יום יום בגב בצבע משלו ומגפיים שעוברים טבילה בחומרי חיטוי שמספק להם בעל הבית, כדי למנוע העברת מחלות ומזיקים מחלקה לחלקה, מצמח לצמח. "אני לא רוצה להתערב לאף אחד בחיים ולהטיל עליו משמות וכביסה יומיומית,

בר 25 שנים מיכל אריאל זרעת את העולם, משחקת באבא ואמא של מיני ירקות, מעודדת זיווגים בסבלנות בת"שנים, עד שתתרגזה ההתאמה והיא תצא מחלקת הניסיונות עם ירק מהחי לזמות. כוח שיוצע לענות על צרכים של מדינה כזו או אחרת, אינשאללה של כמה ארצות.

היא חברת קיבוץ סעד שנוולדה בקריית גת, שם חקלאות, אם בכלל, מתנהלת בגינות הקטנות שבחצרות הבתים. למדה את מדעי הצמח ברחובות ועברה כמנהלת יבוא ויצוא בחברת "הורץ", שם התאהבה במי שחקי גנטיקה. ב-2010 פתחה עם שותפים מספרד את "ג'ומרט", חברה משפחתית העוסקת בטיפוח ורעים. גם אחרי 25 שנה, היא אומרת, לא עברה ההתרגשות שלה מהעולם הזה.

סופי היא שהפגישה ביניהן. עגבנייה מרהיבה באדום לוהט, גדולה, עשירה קללים, שכשחותכים אותה מתגלה בשר מוצק ותבוכו ורעים מוקפים בגל יציב ומשגע. אריאל שני הוא שתן לה את השם, כי לעגבנייה כמוה מגיע שיקראו לה על שם סופיה לורן.

ארבע שנים עברו מאז, והיום חברת "ארמה" היא שמי שווקת את הורעים, בחנות איפה ואיך יהיה לעגבנייה הזו הכי טוב, מלווה חקלאים נבחרים בראשית הגידול ומקשרת ביניהם לבין נקודות מכירה ואנשי אוכל. המוצא הקרום של הסופי הולך אחורה 150 שנה ויותר. האיטלקים, הספרדים והצרפתים כולם דורשים לעצ"מם זכות ראשונים על עגבניית הראף – שם שמלמד על עמידותה בפני פטריית הפוזיריום, אויבת מרה של העגבניות לדרותיהן.

יותר משש שנים עמלו מיכל והצוות שלה עד שהגיעו לסופי, שראית כמו המאמץ של כל העגבניות. "בהתייחס לה יש להגיע לקו טהור, כזה שמנקים אותו מכל מיני חריגות גנטיות", היא מסבירה את הדרך, ומוסיפה משהו על זה שהיום מעבדות כבר יודעות להקל את המסע הזה. משני קווים טהורים כאלה יבחרו אבא ואמא. כמו בכני האדם, ככה בעבודת הזיווג. שואפים לשרי "הרעיון הוא לשרך בין משלימים הכי טובים שיש. אם, למשל, הנענוע לאבא יפה וטעים אבל חוליני עם צמח חלש, נחפש לו אמא עמידה, בריאה, שצמחם שלה מלא בכוח", מחייכת מיכל את משחקי השרכיות שלה.

"זנים 'מסיימים'"

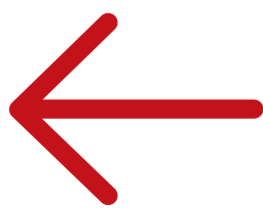
כמו עם ילדים, הגנטיקה היא רק חלק מהסיפור. החיי נרך והטיפולי גם הם חשובים. רון סלומון, מנהל מחלקת הורעים בחברת "ארמה" ו"דוקטור של ירקות", כמו שקראו לו הילדים שלו כשהיו קטנים, אומר שבשלב הזה אפשר כבר לקבוע שבהורף ארמת הערבה היא המיטיבה עם הראף, ובקין זו הארמה של רמת הנגב.



דרום אדום

סופי, העגבנייה החדשה שפותחת במשך שש שנים בעוטף עזה, קיבה את שמה מאאיל שני - כי לאחת כמוה ראוי שייקראו על שם סופיה לורן ☺ היא בשרנית, מלאת עסיס וטעים, ורגע לפני שהיא ואחיה אריאל הופכים, אולי, לזנים שיובילו את סל העגבניות בארץ, יצאנו למסע עם החקלאים והמפתחים שמגדלים אותם באדמה שראתה את הנורא מכל - וכמוהם מתעקשת להמשיך להצמיח ולחלום

הילה אלפרט | צילומים: איתיאל ציון |





העלומה של סופי ואריאל

המצרכים:

- 4 עגבניות סופי ואריאל (או 6 עגבניות אחרות עזות טעם)
- 1 כפית מלח דק
- 1 כף דבש
- 4 ביצים טריות
- 2 כפות חומץ
- שמן זית באיכות טובה
- 1 גביע יוגורט כבשים (200 גרם)
- מלח גס
- מלפל שחור גרוס
- 1 מלפל ירוק חריף טרי, פרוס לפרוסות בעובי של כ"מ 1/2

אופן ההכנה:

מתחילים בהכנת הרוטב. מחממים תנור לחום של 250 מעלות. מצופפים את העגבניות בתבנית אפייה, מכסים בנייר אפייה ואופים למשך כ-45 דקות. מוציאים מהתנור, מעבירים למעבד מזון עם הנוזלים שהצטברו בתחתית וטוחנים עם המלח והדבש עד לקבלת קרם חלק.

מכינים ביצים עלומות. למחבת עמוקה מזגים 1.5 ליטרים של מים, בגובה של כ"מ 5 ס"מ. יותר מזה אנחנו לא צריכים. מהניסיון שלי, הביצים הכי מוצלחות יוצאות מיחס של 1.5 ליטרים של מים לשתי כפות חומץ. מוסיפים את החומץ, מביאים לרתיחה ומנמיכים את הלהבה. למים אסור לבעבע, ככה שמותר גם לכבות לרגע. שוברים את הביצים, מחליקים אותן למים בזו אחר זו ומבשלים למשך כ-3 דקות, או עד שהחלמונים מתכסים בקרום לבן. מוציאים בעזרת כף מחוררת ומניחים בצלחת משומנת במעט שמן זית.

מחלקים את רוטב העגבניות בין ארבע קעריות קטנות. במרכז הרוטב מניחים כף יוגורט, מעל מניחים את הביצה, בזקנים נגיעת מלח גס ומעט מלפל שחור ומניחים פרוסות מלפל ירוק חריף, ומעל הכל מזליפים שמן זית בנדיבות. בתיאבון.



צילומים: איתיאל ציון

"בסוף אני חקלאי". ארז גוזן והעגבניות

"יותר משהיבוא נועד לזה שהצרכן ישלם פחות, הוא נועד לזה שהיבואן ירוויח. אני מדבר על חקלאות כי אותה אני מכיר, אבל מבוכן הזה אנחנו לא שונים מכל גוף יצרני אחר שסובל מתחלואים דומים. קנסות, מיסים ורגולציות מטומטמות".

לכבוד המתקשים על אדמת העוטה, לכבוד עגבנייה ושמה סופי, לכבוד אחיה אריאל, לכבוד הצבע הארום הבא אל המדפים מלא בטוב, לכבוד מוונגות זיווגים, לכבוד מפרות ומפתחים, אני שולחת אתכם לירקניות המוכרות ולמדפים של אושר עדי, שם, נכון לעכשיו, תוכלו למצוא את הילדים החדשים של סל העגבניות, לדעת אותם ולעשות בהם מעשי מטבת.

אין טובות מהשתיים האלה למילוי או לצלייה על האש בפרוסות דקיקות, ככה, כמו שהן, מתובלות בשמן זית, בכמה טיפות סויה ובמעט ווסאבי. פרוסות שיחייקו יופי בתוך כריכים חמים וקרים, או סתם ככה על לחם קלוי וספוג שמן זית, שעבר עיסוי בשן שום.

את המתכון שלפניכם יצרתי בפעם הראשונה לפני שנים, לכבוד הופעתה בשוק של עגבניית המגן, שהיתה אז בשיאה. העבודה עם סופי ואריאל נטעה בו שינויים, ובמקום בישול העברתי אותן אפיה.

כמו שתספר לכם כל שקשוקה, עגבניות וביצים מאוהבות אלו באלו, ושמן זית חותם על הזיווג. אין להיכנע לבהלה שבחכבת ביצים עלומות. קראו היטב את ההוראות, והמלאכה תצלה בלי שום בעיה תחת יריכם המתנסות. הכמת יפה לארבעה סועדים. ☺



לכל יום בנד בצבע משלו. פועלים תאילנדים במשק

מתוגמלים היטב על כל המאמץ שהחלוציות מביאה איתה, ואו שואלת אם אחר מהילדים שלו ימשיך את דרכו על האדמה הזו. "אני לא חושב", ארז עונה. "זה קצת ימי הביניים שהילד צריך להמשיך את הסבים ואת ההורים. בטח לא כמו שמתייחסים היום לחקלאות ולחקלאים. נכון שיש בציבור איוה שינוי, אבל אני לא רואה שהמדינה, כמדינה, מובילה שינוי.

"היבוא מטורקיה ומירדן נמשך גם עכשיו, כשאנחנו מדברים, וגם בימים אלה סמוטריץ' אומר שיותר טוב לייבא מאשר לגדל בארץ. קושרים לנו את הידיים ואת הרגליים, תולים אותנו מלמעלה ואומרים: עכשיו תתחרו עם היבוא.



אנשי העגבנייה. מימין: רון שלומון, מיכל אריאל וארז גוזן

לה ביד בונגוה. היא אומרת שאלה לא מהלכים שיש לה שליטה עליהם, אבל שהיא חושבת בפירוש שכן. חפה מבישול ועם תיבול מינימלי, שנותן לגברת לחיבה שאלתי אותם אם לשם הם מכוונים. אם יש סיכוי שאחרי השלב החלוצי, שבו סופי מגודלת בכמויות קטנות בירי חקלאים בודדים ומצטיינים, היא זו שתבעט החוצה מהשוק את כל אותן חיוורות הטעם הגדלות בשטחים גדולים. אלה שאין להן שום כוח לתת תשרי בה ציונית הולמת לאיוולת היבוא המתמשכת. בעיקר מטורקיה ומירדן. שאלתי, וכמו סימן משמיימים איוה בום הרעיד את האזניים, וסביב השולחן התלהט ויכוח. מיכל, שרוצה למכור כמה שיותר זרעים, יודעת שיש

נגמרת, הפה שלי מתאהב באחיה של סופי, אריאל, שחולק איתה את אותה האמא אבל האבא שונה. כנראה בגלל זה הוא יותר קטן ממנה וצבעו ירוק בהרבה, אבל ברגע שננעצות בו השיניים ממלאת את הפה סערת טעמים, ובאותו אפרס להבין למה הוא זה שוכה בשם המשפחה של המפתחת.

"החלום שלי הוא שיהיה בארץ מגוון של עגבניות יפות ומיוחדות", מיכל חולקת את משנתה. "בכל העולם עגבניות הן חלק מעניין תרבותי. בכל מדינה אוהבים טיפוסים מסוימים. פה כולם מאוד אוהבים עגבניות, אבל אוכלים את מה שיש. בארץ שלנו יש כל כך הרבה תרבויות, ואנשים מכל העולם שאין ספק שכבר הרבה שנים הם מתגעגעים לטעם של עגבנייה אמיתית".

החלום הגדול

על עגבנייה של פעם אף אחד לא מדבר, כי בעצם לא היתה אחת כזו. עד שנות ה-60 היתה זריעה חופשית. טמנו באדמה, ומה שיצא החקלאי מרוצה. אחר כך כבר התחילו לשלוט בתכונות. בעיקר השקיעו בעידוד ילודה וביצירת זנים שיתנו כמה שיותר בכל שיח, ואל השוק היו מגיעים בכל פעם טעמים חדשים. היום הסיפור של הטעם עומד בראש מעיניהם של מפתחי העולם.

החלום הגדול הוא לפתח זן שהוא לירד, מוביל. כמו למשל הווילסון שמיכל חתומה עליו, זן של קולרבי שמוכיל את השוק בארץ, וגם שוקים גדולים הרבה יותר בעולם. וככה, בין טעימות עגבנייה וגבינות, נפל לי האסימון שלסופי, אמא עגבנייה, יש את כל מה שנדרש כדי להפוך ללידית כזו. הנראות, הגודל שעומד על משקל ממוצע של 180 גרם, היכול בכל שיח, העמיי דות בפני מחלות, המרקם, הטעמים שממלאים את הפה באיוון משגע, ומנעד מעשי המטבח שהיא מזמנת: מצ'

חייל, לא קצין", הוא מבין מייד את שלא שאלתי, "אני לא חובב נשק, ובטח שמתנגד לסחר בו".

כ"ג באוקטובר הוא היה בבית עם נעה ושני הילדים, הבת שהגיעה עם בעלה והבן שעכשיו בצבא. "כמה זמן הייתם בממ"ד?" אני מתעניינת. "שלוש דקות, אנחנו קלאוסטרופוביים", מחייכת נעה.

המשפחה שלה הגיעה לישיע באמצע שנות ה-70, ושבע השנים שמפרידות בינה לבין ארז הספיקו כדי לייצר התעלמות מוחלטת. רק כשארז חזר מאפריקה הבשילה ביניהם האהבה. הם גרו יחד בתל אביב וניהלו חברה להפקת אירועים. ההחלטה להפוך להורים היא שהחזירה אותם למושב.

אלוהי הוועות היה לצידם באותו היום כשהמחבר לים דילגו על ישיע, ששלושה מחברי כיתת הכוננות שלה נרצחו כשיצאו לעזור לחברי כיתת הכוננות של מנטחום. ארז, חמש ב"אומץ אדיטי", כמו שנעה אומרת, יצא בעקבות מיקום ששלח לו מישוה שהכיר מהצפון, וחילץ נער שהצליח לברוח מהנובה והתחבא בתוך מיגוניות.

"הוא היה עם רסיסון בגב ונשאר איתנו עד יום רא" שון, למחרת", אומרת נעה. "התקשרתי לקבל ייעוץ ארז לטפל בו, נפש וגוף. ההורים שלו היו בכלל בחו"ל, ולפני פסח הם באו איתו להורות לנו". אני מרכינה ראש עמוק לתוך התקריבת הממלאת את השולחן במרפסת הבית, שלא יראה לי את הרמעות.

שם, מתוך רעד הסיפורים וצער המלחמה שלא

