



בשורת הקמבר של ואדי עארה

בשולי כפר הולדתו בוואדי עארה הקים שכיב מרעי מחלבה קטנה שמייצרת, לצד היוגורט והלבנה, גם גבינות מיושנות מחלב עזים וכבשים טרי

חנית ורד, צילום: דן פרץ

02.03.2016 06:00 | עודכן ב-



שבע בבוקר בחוות אלכרם שבכפר ערערה. חליבת הבוקר, שהחלה לפני שעתיים, הסתיימה זה מקרוב ושכיב מרעי מוסיף אנזים לגיבון לאמבטיה הצחורה של חלב הצאן ("אני זוכר בתור ילד את הדוד שלי מכין כאן בשטח גבינה למשפחה. הוא היה מרתיח חלב על המדורה, מוסיף לו כמה טיפות של שרף תאנים - האנזים של פעם - ומחכה לקרישת הגבן"). על השפתיים משוך חיוך כמעט תמידי, וזה אינו יורד גם במהלך עמל היום או הלילה. שכיב מרעי, קשה לטעות, הוא אדם שמח בחלקו, גם אם בשפה העברית מזכיר שמו הכתוב ביטוי קודר למדי. "אני אוהב את העבודה שלי", מתוודה בשמחה האיש שהפך את נחלת אבותיו, שפעם גדלו בה כרמי זיתים וענבים למאכל, לחווה לגידול צאן שבמרכזה מחלבה קטנה. "זו עבודה קשה של 24 שעות ביממה שבעה ימים בשבוע, מבעלי חיים אי אפשר לקחת חופש, אבל אני מת עליה".

ביום שבו אנחנו מבקרים בחווה מכין מרעי, יחד עם שתי עובדות מהכפר, גבינות בנוסח קממבר ובנוסח גאודה. חותכים את הגבן הטרי, מכניסים אותו לתבניות וכובשים אותו תחת לחץ כדי לנקז מהן את מי הגבינה. "כשיצאנו לדרך, לפני קרוב לשש שנים, ייצרנו בעיקר מוצרים מסורתיים בסיסיים - יוגורט, לבנה וג'יבני. אי אפשר להיכנס יום אחד לכפר ולהתחיל לייצר קממבר. אבל היום אנחנו מגדילים בהדרגה את העדר ומרחיבים את מבחר הגבינות והמוצרים. הבן הקטן שלי אוכל כיכרות קממבר כמו תפוחים".





הכנת גבינה בנוסח קממבר בחוות אלכרם. יש גם יוגורט סמיך ולבנה מאוזנת

עוד כתורות בנושא

מרעי, בן 37, נולד וגדל בערערה. האדמה שהורישו לו אבותיו שוכנת בשולי הכפר הגדול וגבוה במרומי רכס הר אמיר - מנקודת המבט הנשקפת משולחן שהוצב מול נוף הוואדי נראים אפילו בתי הכפר, ויישובים שכנים מאוכלסים בצפיפות על הגבעות התלולות, כמו חיזיון כמעט פסטורלי. במרוצת השנים, והודות לחוקי ירושה מסורתיים, נחלק השטח החקלאי בין שארי בשר במשפחה ("מהשטח הגדול שבו גידל פעם סבא חיטה וירקות עונתיים, בנוסף לזיתים ולענבים, נותרו שבעה דונמים וחצי. המחלבה הוקמה על ארבעה דונמים וחצי שבהם שותפים אני ושני דודים נוספים, איאד ומוסטפה").

במשך עשור התגורר מרעי ועבד בקיבוץ לוחמי הגטאות שבגליל המערבי. "למדתי הנדסה סביבתית במסלול ערב במכללת הגליל המערבי, וכדי להתפרנס בזמן הלימודים מצאתי עבודה כרפתן בקיבוץ. לאט-לאט התקדמתי עד שהפכתי לסגן מנהל הרפת האזורית. חזרתי לערערה לפני תשע שנים כדי לעזור להורים. אבא מושתל ריאה, אני בן יחיד בין אחיות, וכשהן עזבו את הקן המשפחתי שבתי לכפר. חיפשתי עבודה באזור, אבל לא מצאתי משהו מתאים לכישורי. חשבתי להקים רפת לפרות, להמשיך בתחום שבו התמחיתי, אבל בשביל רפת צריך שטח גדול ומכסות לחלב. דיר לצאן נראה כמו רעיון ריאלי יותר".

במגזר הערבי יש לא מעט **מחלבות המייצרות גבינות מסורתיות**, אבל אין כמעט מחלבות שמייצרות את מוצרי החלב מחלב עדר שהן מגדלות בעצמן. "ההתחלה היתה קשה. התחלנו לנסות לעבד את השטח, שלא היה מחובר לחשמל או למים זורמים, לפני כמעט עשור. לחבר את השטח לחשמל היה תהליך ביורוקרטי כמעט בלתי אפשרי, ואני עוד אפילו לא מתחיל לדבר על הבאת עדר למצב של חליבה ועל תהליך האישורים של יצרנים קטנים בתחום המזון מול משרד הבריאות".





הכנת גבינה בנוסח קממבר בחוות אלכרם

מרעי, שעבר קורס גיבון של משרד החקלאות כדי להתמחות בתהליך ייצור הגבינות, נאלץ גם לפלס את דרכו בסבך החוקים הכתובים, והלא כתובים, של הרבנות ("לא היה קל גם בתחום הזה", הוא מעיד, כשנציג הרבנות נשרך אחריו נאמנה בשעה שהוא מייצר את הגבינה. "אנחנו שייכים לרבנות הארצית - למגזר הערבי ולנתב"ג אין חסות מקומית בממסד הרבני - אז מראש אנחנו משלמים יותר. אחד מאנשי הרבנות מגיע כל בוקר כדי להשגיח על חליבת 'חלב ישראל' וגם חויבנו בהתקנת מערכת מצלמות שיאפשרו השגחה מרחוק. אני משלם יותר ממאה אלף שקל בשנה לרבנות, אבל אין לי ברירה. אי אפשר היום להיכנס כמעט לשום מקום ללא תעודת כשרות").

רק המסורת חסרה

החלב המשמש לייצור היומיומי של הגבינות הוא החלב הטרי הנחלב מדי בוקר מהעדר. "אנחנו משתמשים בחלב מעורב של עזים וכבשים - להוציא בגבינות כמו פקורינו או קפרינו שבהן משתמשים רק בחלב כבשים - וכל החלב הוא שלנו. אנחנו קונים חלב מתנובה רק בחודש הרמדאן, אז יש ביקוש גדול לג'יבני, הגבינה לכנאפה, והחלב שלנו לא מספיק". שיטת הגידול אינטנסיבית - העדר ניזון מגרעינים

ומאספסת ולא יוצא למרעה - למרות הצמחייה היס-תיכונית הפראית המקיפה את החווה.

"אם הכבשים והעזים היו יוצאות למרעה זה היה מקטין בחצי את תפוקת החלב", נאנח מרעי. "אני לא יכול לעמוד בזה מבחינה כלכלית. גם כך הגבינות שאני מייצר, מכיוון שהן מכילות רק חלב ולא אבקת חלב או שומן צמחי, יקרות יותר בשליש מאשר מוצרים 'דומים' על מדף הסופרמרקט. יש פה מרעה נהדר, אבל אלא אם כן יבוא מישהו ויגיד מפורשות 'אני אקנה גבינות ממרעה חופשי שהן יקרות יותר', לא אוכל להעביר את העדר לתזונה טבעית. היתה אצלי הגברת מתו האיכות 'חי בריא' (הדורש פיקוח על תנאי הגידול של בעלי החיים, ר"ו). ניסתה לשכנע אותי להעביר את העדר לתזונה טבעית. אמרתי לה שזה רעיון מקסים אבל לא כלכלי. באיטליה ובצרפת זו מסורת שלא מערערים עליה. אנשים קונים מגבן בן גבן גבינות מסורתיות שמיוצרות מחלב עדר שרועה בטבע. אבל פה אין עדיין תרבות כזו. מי יקנה ממני גבינות במחירים כאלה? גם כך השוק, במיוחד מאז שהתירו לייבא גבינות המכילות שומן צמחי מחו"ל, קשה ותחרותי. אני עובד מבוקר עד לילה בחווה, וכל לילה שלישי גם ישן בה, מפחד הגניבות, ובכל זאת העבודה הכי קשה היא שיווק המוצרים".





שליבים בהכנת גבינה בנוסח גאודה בחוות אלכרם. "בשביל רפת צריך שטח גדול ומכסות לחלב. דיר לצאן נראה כמו רעיון ריאלי יותר", אומר מרעי

בחודשים הקרובים תיפתח בחווה חנות קטנה שתמכור את מוצרי המחלבה, אבל כבר עכשיו מגיעים אנשים מדי יום כדי לקנות את היוגורט הנפלא (סמיך ומוצק מרקם, כזה שנולד כדי לבשל בתוכו מיני תבשילים של המטבח המקומי כמו מנסף או שוש ברק); את הלבנה הטובה, מאוזנת טעם חמצמץ־מתוק ועשירת מרקם שמנתי; ואת הג'יבני (מבין הגבינות המיושנות בולטת לטובה הקממבר, למרות שגם היא — בהתאם לטעמו של הקהל המקומי — נמכרת צעירה מדי ולא זוכה להגיע למלוא הטעמים של גבינה מיושנת לאורך זמן רב). באזור המרכז ניתן בינתיים להשיג את מוצרי המחלבה רק בחנות אחת (חוות נעמי בגבעתיים) ובאזור ואדי עארה ניתן למצוא אותם בחנויות ובסופרמרקטים.

חוות אלכרם, ערעה, [054-2028170](tel:054-2028170)

הדרך לחומוס העכואי בכפר קרע עוברת במנזר לבנוני

אל חוות אלכרם הגענו בזכות סיור של "דרכים שלובות - תיירות משותפת", התאגדות של ארבע עמותות ששמו להן למטרה לקדם תיירות ערבית־יהודית. חומוס אל־עכאווי (העכואי) בכפר קרע הוא תחנה נוספת בסיור החודשי שמציעה העמותה, הפועלת בוואדי עארה (ואיזו תחנה. אפילו בספר דברי הימים הבלתי־נגמר של דברי ימי החומוס בישראל - המציע עלילות מסמרות שיער וסיפורי קרבות בין משפחות ולאומים - תופס סיפורו של אל־עכאווי מקום גבוה).