

עמק מגשימי החלומות

טיול סוכות לשלושה יצרני מזון קטנים בעמק החולה יסדר לכם סל פיקניק כהלכתו ויפגיש אתכם עם בעלי מלאכה שמתעקשים לגבן, לכבוש ולאפות כמו פעם

רונית ורד 13.10.2016 06:00

הגבינה מחדר האוכל

העיניים נמשכות תחילה לקיר התהילה של הלבנה: על אחד מקירותיו של חדר אוכל קיבוצי לשעבר, שהפך למגבנה בבעלות פרטית, תולים שקי בד צחורים מלאים ביוגורט לבן. 24 שעות תלויים צניפי הבד על האריחים הלבנים, במהלכן מטפטפים מהם הנוזלים וחלבוני החלב נקרשים והופכים לגבינה רכה, חמצמצה וטעימה להפליא. לבנה, מגובנת בשיטה מסורתית הנהוגה באזור ארץ-ישראל כבר אלפי שנים, וגבינה צפתית חצי רכה, היו שתי הגבינות המקומיות הראשונות שהחלו בני משפחת שוורץ לייצר. בשבע השנים האחרונות מייצרים השוורצים גם גבינות אירופיות מסורתיות עשויות בטכניקות שונות. בצרפת ובאיטליה מיישנים איכרים קשי יום חריצי גבינות במערות ובמרתפי אבן בני מאות שנים; בישראל מיישנים כיכרות גבינות על מדפי עץ שהותקנו במקררי מטבח חדר אוכל קיבוצי, והחזיון יפה לא פחות.

עודד שוורץ, רומנטיקן שופע חום ונוח להתרגש, הוא דור שלישי למייסדי מושב שדה אליעזר שבעמק החולה. "סבא, יעקב שוורץ, הגיע מחסידות סאטמר שבהונגריה ב-1948. הוא וסבתא שרה עלו על הקרקע ב-1953, התחילו לגדל כבשים לחלב וסיפקו במשך שנים ארוכות חלב לתנובה. אבי, צביקה, חזר למשק ב-1974, השנה שבה נולדתי אני, ואני חזרתי למשק ב-1996. יש לי עוד שני אחים שגרים אף הם במושב, אבל אני הטמבל היחיד שחזר לחקלאות". ההחלטה לעבד לגבינות את החלב תוצרת המשק המשפחתי ולשווק אותן לבד התקבלה במהלך משבר, אחד מני רבים, של עודף חלב בענף מיוססת מכסות.

"סבא היה כבר על ערש דווי", אומר עודד, "הוא שכב במיטה ואמר לי — אם תמשיך כך מוטב שתיקח את החלב ותשקה איתו את עצי הזית! החלטנו להקים מחלבה. לקחת את חומר הגלם שהוא רק שלנו, לגבן אותו בעצמנו ולהפיץ אותו במשאית שלנו. אבא עזב את הדיר והתמסר כולו לעבודת המחלבה והמגבנה. יש לנו היום 700 אמהות חולבות בעדר ואנחנו משתמשים אך ורק בחלב שלנו. אלי באשר, עוד כשהיתה לו רק את חנות הגבינות המקורית בשוק מחנה יהודה, היה הראשון שהתחיל לעבוד איתנו". היום אפשר למצוא את מוצרי המחלבה גם בסניפי טיב טעם ובנקודות מכירה נוספות, וגאוותו הגדולה של עודד היא על הגבינות שלוקחת ממנו המסעדת רותי ברודו לדליקטסן התל-אביבי ("לרצות את החך הקפדני והמחמיר שלה, לא רק במונחי טעם אלא גם במונחים של יציבות לאורך זמן, זו טפיחה רצינית על השכם").

בחלל הגדול והלבן של המגבנה שבקיבוץ יפתח (העדר והמחלבה נמצאים בשדה אליעזר, מושב האם, ייצור הגבינות עבר לקיבוץ שברכס ההרים שמעל לעמק) מתהלכים בחלוקי ייצור לבנים אבא צביקה,

חסידיים מחצור הסמוכה ("ש לי חולשה אליהם בגלל העבר החסידי של המשפחה. באנו מאותה מורשת ומאותו מקום") ועובדים שחלקם חיילים הלומי קרב. אל הלבנה הנהדרת ואל הצפתית הצטרפו ברבות השנים גם מבחר של גבינות מורכבות עטופות עובש לבן או פחם, ובשנה האחרונה הצטרפו אליהן גם גבינות קשות מיושנות (כמו תום טובה, וגבינה המכונה שריי ומצטיינת בטעם עשיר מתקתק של חלב כבשים). בצמוד למגבנה לא הוקמה עדיין חנות מפעל, אין גם עדיין ביקורים במחלבה, אבל את הגבינות הטובות — חלקן מצוינות ממש והלוואי שתיתן לפרנסי המחלבה אפשרות ליישן אותן לתקופות ארוכות יותר — אפשר למצוא אצל אופה העמק.

הלחם הרומנטי

שער הברזל הצהוב מפריד בין יסוד המעלה, המושבה שהוקמה בשלהי המאה ה-19 על גדות אגם החולה, לבין קיבוץ חולתה, שתושביו הצעירים עבדו בתחילת המאה ה-20 אצל איכרי המושבה. בתחילת המאה ה-21 הפכו שני היישובים הסמוכים לרצף בנוי אחד — רק שער הברזל הצהוב מסמן לזרים היכן נגמרת המושבה ומתחיל הקיבוץ — אבל תושבי האזור יודעים לתת בהבדלים בין שני המקומות סימנים נוספים. "אני דווקא רציתי לפתוח את המאפייה במושבה", אומר האופה עמית ברנע, בעליה של מאפייה ארטיזנלית זעירה ושובת לב השוכנת בקיבוץ.

"ישבתי יום חורף אחד עם חברים ביסוד המעלה, ומישהו סיפר לי עם ברק בעיניו על מאפייה ותיקה שפעלה במקום במשך עשרות שנים, עד שבשנות ה-80 התעשייה הכריעה את הכף. כולם דיברו בכמיהה על העונג שבקניית לחם טרי וחם ישירות מהאופה, ואני חשבתי שזה נורא רומנטי. חיפשתי וחיפשתי, אבל היה קל יותר לשכור חלל בחולתה, אחד הקיבוצים הראשונים שהופרטו באופן מלא, ומצאתי את המקום הזה, שאחת מחברות הקיבוץ הפכה בשעתו לקונדיטוריה". ברנע, שנולד במחניים ב-1978, תר לפני חמש שנים אחר דרכו המקצועית. "אני טבח בהכשרתי, קשה לי עם המילה שף, ואחרי כמה שנים שבהן עבדתי במטבחי מסעדות תל-אביביות, חזרתי לצפון. עבדתי בנחלים עם רן שגיא והתגלגלתי למטבחי קייטרינג ולאירועי שטח, עד שלא יכולתי יותר עם העבודה בשבתות ועם הריחוק מהמשפחה. חשבתי זמן רב על איך לצאת לעצמאות — כל טבח חולם על מסעדה משלו — אבל זה לא ריאלי, במיוחד לא בצפון, במקום שבו כמעט בלתי אפשרי להחזיק מסעדה טובה שצריכה להתבסס על קהל מקומי קטן ועל ותיירות סופשבוע לא יציבה. ואז הגיע אותו יום חורף עם חברים ביסוד המעלה, אני קרוב ל-18 שנה אופה לחם לבד בבית, וב-2011 פתחתי את המאפייה".

"עשיתי הכל לבד, בתקציב אפסי, עם ציוד משומש ובלי לדעת יותר מדי על לחם. בהתחלה, בשם החלום הרומנטי, השתדלתי לאפות לחמים מקמח מקומי בלבד. אבל אין יציבות, בכל פעם שאתה מקבל קמח זה משהו שונה לחלוטין. אי אפשר לסמוך על זה. התחלתי משלושה לחמים מלאים: לחם שאור מחיטה מלאה, לחם שיפון ולחם כוסמין. לאט לאט גדלה הדרישה והתרחב המגוון". חמש שנים אחרי והמאפייה הכפרית המשפחתית — צבועה בצבעי פיסטוק, חום ואפור בהירים ומדיפה ניחוחות מגרים של בצק חם ועוגות שמרים — הומה אדם. עבודתו של האופה, המתחילה עם אישון ראשון של בוקר, קשה לא פחות מזו של הטבח, אבל ילדיו של האופה וילדי גן הילדים הסמוך מתרוצצים בה בחדווה בשעת צהריים מוקדמת. בנוסף ללחמים הטובים (לחם שאור בנוסח צרפתי, לחם שיפון או לחם תרד מיובש עם שומשום שחור שיש לו טעם אצתי מורכב ומעניין), מציעה המאפייה כריכים, קפה משובח ומקרר שבו שוכנות הגבינות של משק שוורץ והזיתים הכבושים של נבו (או במילים אחרות: רק יין חסר להצטיידות בפרודוקטים לפיקניק כהלכתו בנופי העמק).

הזיתים האטיים

מאבי ירשתי את היכולת לחסל צנצנת זיתים שלמה בלי להניד עפעף. תאוות הזיתים הכבושים מסוגלת להפוך אדם מן היישוב למכונה שיטתית להפשטת זיתים מגלעיניהם: מבלי משים — ולזוועת צופים תמימים וצנועים — נשלחת היד שוב ושוב להר זיתים ההופך תוך זמן קצר לתלולית חרצנים. בחצר של אפרת ונבו כהן בשדה אליעזר ניצבות קרוב ל-150 חביות כחולות, ואלו מלאות באלפי קילוגרמים של זיתים כבושים, שחורים-ירוקים, צמוקים למראה ונפלאים בטעמם (או במילים אחרות: חלום רטוב למכורים לדבר). "לא פלא שאין הרבה אנשים שהפכו כבישת זיתים מסורתית לעסק", אומר נבו, מגודל ראסטות אפורות וצחור זקן עבות, "צריך להיות מדרוב בשביל לעשות את זה. אנחנו עושים הכל לבד, רק בחודשים של הקטיף מצטרפים אלינו 20 פועלים, ואז כולנו עובדים מארבע וחצי לפנות בוקר עד חצות הליל".

לפני 30 שנה קנה נבו את הנחלה שבה גדלים עצי הזית שלו. "באתי לגליל, לקיבוץ מלכיה, בגיל 14. לפני זה כבר מדובר בעלילות אברהם אבינו", הוא מבטל בנימוס את הצורך להרחיב בעברו. "אז עוד היה אפשר לקנות משקים, שבתקופה של חובות הענק במושבים הוצעו במחירים זולים במיוחד. אחרי שקניתי נותרתי רק עם נובלס, ללא כסף לבנות בית או תשתיות במשק, וגם מבחינה אידיאולוגית רציתי לבנות בעצמי ומחומרים ממוחזרים". 90% מהנחלה יוצאת הדופן של אפרת ונבו — זקני המושב מתפתלים מן הסתם בקברם — עשויה ממחזור גגות רעפים, ברזלים, צינורות, זכוכית ופסולת המושלכת על ידי מפעלים ואנשים פרטיים. התוצאה היא מבוך ססגוני ואקלקטי של קירות עגולי קימורים מתפתלים שבהם משובצים פסלים עשויים פסיפס צבעוני ("אנחנו לא רואים טלוויזיה ובלילות חורף ארוכים אני עובד על המקום").

בעבר בנה נבו טאבונים למחייתו — ואחד נהדר ניצב בחצר. כיום הוא עובד לפרנסתו כאיש האחזקה של היישוב — ויש גם את עצי הזית. כמעט 40 דונם של עצי זית סורי (מתת-זן מקומי שמקורו באחד מכפרי היישובים הערביים בגליל התחתון), המשמשים לייצור שמן זית ובעיקר זיתים כבושים. "אנחנו חיים כמו פעם, מפרי נחלתנו, בעידן שבו כבר אין במושב חקלאים קטנים החיים על אדמתם. רוב האדמות מוחכרות, כמו בשאר המושבים, לשניים-שלושה חקלאים גדולים. תהליך הכבישה אורך קרוב לחצי שנה. אנחנו כובשים כמו פעם, רק עם מלח ושום. אין שום דבר חוץ מזה. לא יודע איך המדינה מאשרת את החרא שיש בקופסאות שימורי זיתים. סודה קאוסטית זה חומר כימי שמשמש לפתיחת סתימות. אבל התהליך האטי — אני כל חודשיים פותח את כל החביות כדי לסנן את הזיתים ולהחליף את המים עד שאפרת אורזת את הזיתים המוכנים בצנצנות ובבקבוקים — אחראי לזה שאיש כמעט לא רוצה להתעסק בזה".

גבינות משק שוורץ (אין ביקורים), לפרטים 054-8007606

שלום עלחם, חולתה 052-6991774

אחלה זית, שדה אליעזר 04-6931823