פינת אוכל
רונית ורד | צילום: דן פרץ

הדמן הכתום

ליאת בלוך, דור חמישי לאיכרים של מושבות הברון, מגדלת שסק אורגני בשדות החקלאיים של אבותיה

שסק אברי במטע של ליאת בלוך. המוטציה שכבשה את המדינה

לקראת טיף השסק הראשון לעונה החל בשבוע שע־בר. ליאת בלוך, דור חמישי למייסדי זכרון יעקב ודור רביעי למייסדי בת שלמה, התקשתה להסתיר את התרגשותה. "אנחנו נערכים לקטיף", כתבה ימים ספורים קודם לכן ללקוחות הקונים ממנה מדי שנה את התוצרת העונתית. "זו העונה הרביעית לי במטע המשפחתי. אני לומדת את האדמה, את העצים ואת חילופי העונות, ומנסה לפענח את מיני העשב היוצרים מרבד ירוק שזור בצבע. בתחילת החורף דיללנו את הפרחים כשדברים רבות סביבנו. בהמשך דיללנו את ניצני הפרי, עכשיו נותר לקטוף. זו עבודה רבה ואני מקווה שנצליח לעשות אותה בשמחה ובנחת".

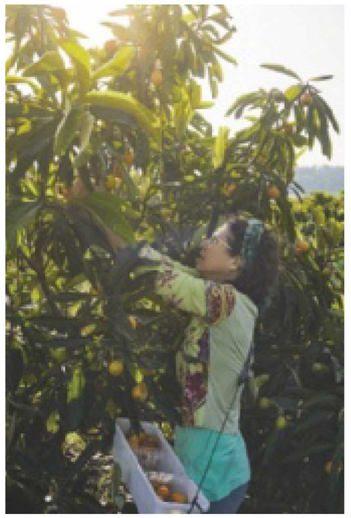
עונת הקטיף נמשכת שישה שבועות אינטנסיביים. בבוקר היום השני החלה העבודה להיכנס לתלם: עם שחר, כשערפילי בוקר עדיין מרחפים בין העצים, קוטפים את הפירות שהבשילו (הפירות אינם מבשילים בבת אחת, ובשבועות הראשונים הקטיף סלקטיבי וקשה יותר); ובצהריים, כשהשמש עומדת ברום השמים, משווקים את הפירות למשפחות מקומיות ולקהילות צרכניות וצירות שהתאגדו כדי לקנות באופן מרוכז, וישירות מהחקלאים, תוצרת טרייה ואיכותית. צוות הקוטפים הקטן מורכב מבני משפחתה של בלוך, כולל אביה בן ה-78, ומנשות המושב. "במטע עובדות בעיקר נשים", מסבירה בלוך, "רובן אמהות לילדים שמוצאות את העבודה הזאת נוחה יחסית. חשוב לי שהשטח החקלאי יהיה חלק ממעגל רחב יותר של קשרים עם הקהילה, ואנשים מוזמנים לעבוד בו ולצרוך את פירותיו. השהייה באוויר הפתוח, לצד העצים ומול נוף מיוער וירוק, מיטיבה עם כולנו".

ידיים עובדות לעונת הקטיף, למרות המשנה הנאיבית וכובשת הלב, כמעט תמיד חסרות, גם כשמדובר בעבודה תחת כיפת השמים באחת מנחלות האדמה היפות ביותר בארץ ישראל. מטע השסק, 11 דונם שטחו, גובל בשמורת הר חורשן ומוקף חורש טבעי, כרמי ענבים ומטעי משמשים ושזיפים. מצדו הדרומי מתפתל ערוץ נחל דליה, ובתקופה הזאת של השנה, כשהמים טרם יבשו, מגיעות נמיות וחיות בר אחרות ללגום ממימיו, לשהות בצל עצי התאנה השתולים על הגדה ולארח לחברה, ולו לרגע, לצוות הקוטפים. "האזור שבו נטועים העצים נקרא סלאקה, שם ערבי שכמעט אינו בשימוש עוד", אומרת בלוך. "אדמות הסלאקה נודעו כאדמות משוחות. סבי גידל באדמה הזאת ענבי תמר בירותי שהובלו על גבי גמלים לשוק חיפה וששמם יצא למרחוק. גם כרם ענבי היין שקדם למטע הנוכחי היה כרם מצוין במשך ארבעה עשורים".

לחבק עשבים שוטים

בלוך, ילידת 67', גדלה בוכרון יעקב, המושבה שסבו של סבה, אלתר וינשטוק, היה ממייסדיה. שפרה בתו נמנתה ב-1889 עם מקימי בת שלמה, המושבה הבת של זכרון יעקב. "הבית שלהם היה הבית הראשון במושבה", מספרת בלוך. "הם היו כורמים, ובחקורה, השטח הצמוד לבית ששימש למשק העוזר, הם שתלו עצי זית וגידלו דגנים, קטניות וירקות. הם סיפקו והכינו במו ידיהם את כל צריכת המזון של המשפחה. היום נותרה רק שורה אחת של עצי הזית שלהם. שני בניה של שפרה, שהיו גם הם חקלאים כל ימי חייהם, רצו להחליף אותם בגידול אחר. שפרה התנגדה, אבל מכיוון שהיתה זקנה, עיניה כהו והיא כמעט לא יצאה את פתח בית־תה — הם עקרו את רוב העצים והותירו רק שורה אחת שאותה יכלה לראות מחלון ביתה. את הזיתים האלה אנחנו ממשיכים למסוק מדי שנה ולהכין שמן זית למשפחה".

אריק, אביה של ליאת, היה גם הוא עובד אדמה מרבית חייו, עד שלפני כ-15 שנה, בתקופת המשבר שבה הפסיקו רבים מבני ההתיישבות העובדת לעבד את האדמה, פרש מהתחום. "היינו בין המשפחות הראשונות שהתחילו, בשנות ה-60, לגדל שסק באופן מסחרי", הוא מתגאה בשעה שהוא ממלא אדנית תלויה במצודד על כתפו, משל היתה תרמיל קוטפים, באריזות פלסטיק מלאות בשסק בשרני.



אריק, אביה של ליאת: "הזנים המודרניים הם כולם ג'איינטס. הישראלים רוצים שסק ענק ונקי לחלוטין מכתמים חומים, למרות שאין לכתמים החיצוניים שום קשר לטעם"

מקורו של עץ השסק — חבר במשפחת הוורדיים, שעמה נמנים בין השאר גם השקד, השזיף, המשמש והאפרסק — באזור סין. למזרח התיכון הוא הגיע, כמו פירות אחרים במשפחה, דרך מרכז אסיה. מתי בדיוק, קשה לומר: בכתבי נוסעים מימי הביניים לא נזכר השסק עם פירות ארץ ישראל, ובתחילת המאה ה-20 נודעו לבנון ומצרים במוניטין שיצא לשסק שלהן. יש הטוענים שראשוני זני השסק המסחריים, שהובאו לארץ בשנות ה-30 וה-40, הגיעו עם סטודנטים שלמדו באוניברסיטה האמריקאית בביירות — אם כי עצי שסק בודדים היו חלק מנוף הכפרים הערביים והיהודיים כבר קודם לכן. תאלאס ואחמר היו זני שסק נפוצים באותה תקופה, ואליהם הצטרפו זנים כמו צריפין, עכו 1 ועכו 13 שנקראו על שם חוות הניסיונות החקלאיות שבהן טופחו.

"עכו 13 היה זן נהדר", רוטן אריק, "אבל מי יסתכל היום עליו ועל כל הזנים הישנים? הזנים המודרניים הם כולם ג'איינטס. הישראלים רוצים שסק ענק ונקי לחלוטין מכתמים חומים, למרות שאין לכתמים החיצוניים שום קשר לטעם". מטע השסק שמעבדת בתו נשתל באדמת המשפחה לפני שש שנים. הזן שנשתל נקרא אברי, על שם החקלאי מכרם מהר"ל שבמטעיו התגלתה המוטציה הספונטנית, והוא כיום הזן הנפוץ ביותר בארץ. הפירות הענקיים — המצטיינים בצבע כתום עז, בטעם מתוק ובחיי מדף ארוכים יחסית לפרי העדין — טעימים מאוד, גם אם לא מזכירים את קשת הטעמים החמוצה־מתוקה של זנים שהכרנו בעבר.

חייב אדם לחבב את פרי עץ השסק, שלא נכנע לתשוקה האנושית לצרוך פירות אהובים לכל אורך השנה. כדי למתוח את עונתו הטבעית של השסק, ימי ראשית האביב, מגדלים כיום שסק גם בחממות, אבל אפילו פטנטים מודרניים לא הצליחו להאריך את משך חייו של הפרי העדין ליותר מכמה חודשים. אדמות בת שלמה, שהפכה לבירת השסק המקומית, מלאות במטעי הפרי, אבל המטע של בלוך חריג במראהו, גם אם הזן השולט בו הוא אותו זן אברי הגדל במטעים השכנים. בלוך, שהחלה לעסוק במשלח ידם של אבותיה רק לפני כעשור ולמדה פרמקלצ'ר וחקלאות ביו־דינמית, מתעקשת לגדל שסק אורגני, על אף הקושי שבדבר. מרבית מטעי השסק הגובלים בחלקה האורגנית עטופים בעונה זו של השנה ברשת הצללה שחוררה המסייעת להתמודד עם נוקי השמש ועם תאוותנותם של ציפורים ועטלפים. המטע של בלוך, לעומת זאת, עומד עירום וחשוף. "אפשר לעשות רשת, אבל זה לא אקולוגי", היא אומרת בפשטות. "השטחים החקלאיים של האזור היפה הזה צריכים להיות חלק בלתי נפרד מהנוף הטבעי".

ההבדל העיקרי בין גידול שסק אינטנסיבי לגידול שסק אורגני, להוציא דישון בקומפוסט, הוא היחס לעשבים הגדלים בין שורות העצים. בחקלאות האינטנסיבית המודרנית התרגלו להדביר את העשבים "השוטים" הגוזלים, לכאורה, מן הצמח, מים וחומרים אורגניים אחרים הדרושים למחייתו. "אנחנו נותנים להם לגדול", אומרת בלוך, "ובתמורה מקבלים מערכת אקולוגית המעשירה את האדמה ואת החיים הסובבים אותה — צמחים ובעלי חיים — בחזרה. כשההליכה במטע הופכת לקשה, ובמיוחד לקראת עונת הקטיף, אנחנו קוצרים את העשבייה בעזרת מכסחה ידנית ישנה, ולפעמים אפילו בעזרת חרשים ומגלים". בחקורה הישנה מגדלת היום בלוך גן ירק יפהפה. נעשה גם ניסיון, בדומה לאבות המייסדים, לגדל שומשום מקומי ושאר גידולים שכמעט נעלמו משדות הארץ, והתרכניות לעתיד כוללות פרויקטים נוספים, של הבראת אדמת האבות וחקלאות ידידותית לסביבה. ■

ronit.vered@gmail.co.il

השסק האורגני של ליאת בלוך, בת שלמה. אפשר לקנות ישירות או להצטרף לאחת הקבוצות שעורכות קנייה מרוכזת. מחיר לארגז (כשמונה ק"ג) — 84 שקל. לפרטים: liat.bloch@gmail.com