

ברוך בן עזר (ראב)

[1887-1960, פתח-תקווה]

האבטיח

וקטעים נוספים משל אחרים

נכתב בחשוון תר"פ, 1919

כתבים מן הארכיון המשפחתי

העתיק וערך אהוד בן עזר
מהעתק נייר קופי שבפנקס בעל עמודים ממוספרים
בעריכה נשמרו צורות לשון מיוחדות לתקופה



כל הזכויות שמורות
בידי ארכיון משפחת ראב בן עזר
הרשות לציטוט נתונה מראש
מהדורת יולי 2011



ברוך בן-עזר (ראב), 1925



די חשוב הוא האבטיח בארצנו, שניתן לו תשומת לב מיוחדת מפני שהוא אחד מהפירות שארצנו מתפארת בהן. כפי שידוע נתון היה המקצוע הזה עד היום על פי רוב בידי שכנינו תושבי הארץ, ורק מעטים היו נמצאים מאיכריו שהתעסקו בזה. אפשר שניים-שלושה ממושבה. אמת הוא הדבר שהמקצוע הזה קשור הוא יחד עם מסחר שוקי, על האיכר להיות קשור כשלושה-ארבעה חודשים למימכר ולהובלת פירותיו ולעמידה עליהם בשווקים, ולנו אין הזמן מרשה להיות מסורים לשווקים ולהובלה איטית כזו שנמשכת זמן ארוך כזה. כך זה היה עד עכשיו, וכעת נשתנו התנאים וע"ז נדבר במקומו להלן.

פרי האבטיחים

פרי האבטיחים כידוע הוא ירוק ועגול ולפעמים גם פחות או יותר מאורך, שייך הוא למשפחת הקורקובידציה, מקורי הוא בארצנו ובמצרים, ובהיות אבותינו במידבר זכרו אז את האבטיחים של מצרים מפני שהמסכנים לא טעמו עדיין את אבטיחי ארצנו שבסביבות המושבה חדרה וואדי אל חורט, שהם עולים בהרבה על אבטיחי מצרים בטוב טעמם ובמתיקותם. כפי שאמרנו מתחלק האבטיח לארבעה-חמישה מינים ויותר.

המין הראשון שהוא הכי גדול נקרא אותו אבטיח **הערוד** (קוראים אותו **אָבְרֵק** בערבית) שהוא גדול ומאורך וערוד בקווים שחורים לאורכו. קליפתו חלקה ודקה, גרעיניו שחורים וגדולים, משתמר הוא אחרי הקטיפה זמן ארוך. יש שמחביאים אותו בתבן אז יכול הוא להשתמר עד האבטיחים של שנה שנייה. משקלו מגיע מעשרה עד חמישה-עשר קילוגרם ויותר. **(הערה: נותנים אנו בזה את השמות הערביים מפני שאחרים לא ידועים לנו, ובדרך-כלל עלינו להגיד כי כמעט כל הידיעות שרכשנו לנו במקצוע זה הוא משכנינו הערביים שהם עשירים במסורת ובניסיון של מאות שנים).**

המין השני הוא הנקרא **ראש הכושי** בערבית **רַס אַל עֶפְד**, מראהו ירוק-שחור, קליפתו חלקה ודקה, משתמר הוא היטב אחרי הקטיפה, טעמו לא רע, משקלו פחות קצת מהערוד, גרעיניו על-פי-רוב הם שחורים ולפעמים רחוקות גם צהובים.

המין השלישי הוא הנקרא **קָדוּס** (השארתי את השם הזה כמו שהוא בערבית מפני שתרגומו אינו מצלצל). [אינני בטוח לגבי הניקוד. – אב"ע]. מראהו ירוק בהיר ומאורך מאוד כמעט כאבטיח הצהוב, קליפתו חלקה ועבה, מתוק הוא עד מאוד. משתמר הוא היטב, משקלו מגיע משישה עד עשרה קילוגרם, גרעיניו קטנים וצהובים שראשיהם מנוקדים מהצדדים בשתי נקודות שחורות.

המין הרביעי הוא אבטיח ה-**קריטי** (רק בערבית) שהוא מתחלק לשני מינים. **(הערה: יש שנתנו רק את השם הערבי בלי תרגום עברי כמו המין קריטי, קדוס, מפני שתרגום המילה אינו מתאים בעברית).**

האחד נקרא ה-קריטי הירוק (חדרי בערבית) שמראהו ירוק בהיר על פי רוב, עגול ומאורך מעט בקצהו, קליפתו חלקה ועבה, משתמר הוא לא רע, משקלו מגיע מחמישה עד שמונה קילוגרם, גרעיניו צהובים ובראשיהם מנוקד בשתי נקודות שחורות משני צידיהן.

והשני הוא הנקרא **קריטי אבוטבעה** (בערבית, מודפס שוקע). מראהו ירוק עמוק. קליפתו עבה עד מאוד, לא חלקה, ומלא הוא חריצים סביב לאורכו, המציינים כל פרוסה ופרושה. וכשתוחבים הסכין לתוכו אז מתבקע הוא דרך החריץ עד למטה לפני הסכין. תמיד הוא עגול ורחב, עוקצו שוקע לתוך בטנו ונגמר בטבעת רחבה כגודל מטבעת המג'ידי. גרעיניו קטנים ושחורים על-פי-רוב. הוא אינו משתמר היטב, אך לעומת זה אין כמוהו בכל המינים שמנינו קודם, ועולה הוא על כולם בטוב טעמו ובמתיקותו. מבכר הוא בגמולו [בגמולו בערבית, כלומר מקדים הוא בהבשלתו. – הערת שאול חומסקי. כנראה הכוונה היא שטעמו משובח ביותר כשהוא בשל. – אב"ע].

להמין החמישי נמנה את כל יתר המינים השונים שנמצאים בארץ שאין בהם שום ערך ושווי לדבר אודותם. ורק על עושי המקשות להיזהר מזרוע זריעתם במקשאותיהם.

שימוש פרי האבטיחים

פרי האבטיח מחזיק בו כמות ידועה של סוכר שאי אפשר לנו לתיתה בזה במיספרים מדוייקים מפני שכמות הסוכר משתנה היא בו ממיין למיין, וממקום למקום, ואפילו מין אחד שנזרע בשני מקומות אין כמות הסוכר שווה בשניהם, על פי רוב תלוי הוא בטיב האדמה שנזרע בה ובייחוד בעבודה בהכנת האדמה.

בימי המלחמה [העולמית הראשונה. – אב"ע] כשהיה הסוכר חסר בארץ, אז השתמשו בפרי האבטיחים גם לעשות דבש (ריבה), הדבש היה מתוק מאוד אך לא כל כך טעים, מתיקותו הביאה כמעט לידי גועל, אחדים ממכניי הדבש שמו בתוכו גם חלק של עסיס לימונים, וזה הטעימו לחיך.

בדרך כלל טוב הוא פרי האבטיח להשתמש בו לאכילה ומבריא הוא, ואין לחשוש מתיתו אוכל גם לילדים, ולא נכונה המימרא שיצאה שמאכילת אבטיחים מקבלים קדחת (הערה: בשעה שידוע שהקדחת באה על-ידי יתוש ידוע בדרך הדם ולא בדרך הקיבה), ורואים אנו שלכל ערבי חולה מוכרחים להביא לו פרוסת אבטיח. (הערה: עלינו להתחשב וללמוד בכלל בכל מיני הירקות מה לאכול ומה לא – אך ורק מתושבי הארץ שהם מנוסים ובקיאים בזה ממאות שנים). צריכים רק להיזהר בשלושה דברים:

א. שהאבטיח יהיה קר.

ב. שלא לאכול מאבטיח שהחילוהו מזמן כי אם תיכף.

ג. ולא מזה שנקטף מזמן רב ולא היה נשמר בתנאים מתאימים, כי אם טרי שנקטף מ-10-3 ימים. [מדובר בתקופה שבה לא היו אמצעי-קירור משוכללים בבתיים. – אב"ע]

ובטוח הוא כשאוכלים מאבטיח חם, או מזה שהחילוהו משעתיים, או מזה שנקטף מזמן רב שבשרו חלקלק כסבון רטוב, בטח שזה לא בריא ובאכילתם גורמים לידי חמיצה ותסיסה בקיבה ומזה כן יכולים לחלות, ושכנינו הערבים נוהרים מאוד מלאכול את האבטיח בתנאים שמנינו אותם, ולעומת זה מבקר [מבקר. – אב"ע] הוא תמיד את האבטיח הטרי אם גם איננו כל כך אדום – מאבטיח הכי אדום ושרק נקטף מזמן רב.

הסיכום הוא שפרי האבטיח הוא אחד מפירות הקיץ שיש לנו פה בארץ והוא טוב וטעים למאכל ומבריא מאוד, פועל פעולתו על הקיבה, ומדיח את המעיים וגם מרבה הוא את השתן, ורק חולי מחלות ידועות אסור להם לאכלו.

מקום גידולו

כפי שאמרנו מקורי הוא האבטיח בארצנו, והוא גדל בכל הצד המערבי של ארצנו המקביל את חוף הים התיכון (הערה: פה מדברים אנו בזריעת בעל, ובלי השקאה), מתחיל מנחל מצרים דרומה, וגומר בהר הכרמל צפונה, ביותר הוא מצליח בשרון שמתחיל מסביבות נהר הירקון עד סביבות נחל התנינים (זרקה), ובאמצע החלק הזה נמצא על חוף הים נמל קטן הנקרא נמל אבוזבורה שדרכו מוציאים את פרי האבטיחים לחופי טורקיה ומצרים.

אדמת פרי האבטיח

צמח האבטיח מתפתח יפה באדמת חול שגדל בה עשבי החילפא (לא חילפא המצרית). נכון שגדל גם באדמת חומר אדום (חמרה) אך גידולו הוא איטי ואין הצמח מתפתח ביותר, וגם הפרי יישאר קטן, ואין מה לדבר מאדמת חומר שחור (סלק) שאין לזרוע בה אבטיחים כלל וכלל, וגם אם תמצא קרן זוויית (בתוך מיקשה של חול) שהיא קשה וכבדה בקצת' אז טוב לזרעה אבטיחים צהובים מאשר אבטיחים פשוטים. הרוצה לזרוע מיקשה לבכורות זאת אומרת שיקדים את השוק במחירים הגבוהים: עליו לבחור באדמת אפר שבמקום חורבות, הנקראת בערבית ג'דר, או באדמה שמזובלה הרבה שנים, ורק האדמה החמה היא שמסיבה לבכור האבטיחים.

זריעת האבטיחים

זריעת האבטיחים היא מהגרעינים הנמצאים בתוך הפרי. עונת הזריעה הוא בדרך כלל מחודש מרץ עד אחרית אפריל (הערה: רושמים אני על-פי לוח המערבי, מפני שהוא יותר נכון בעונה זו ואצלנו נמצא אדר א' ואדר ב' ואי אפשר לדייק) ונגמל באחרית יולי ומתייבש מאחרית אוגוסט עד ספטמבר.

עונת זריעת המקשאות המה שלושה:

- 1) הבכורים
- 2) הבינונים
- 3) האפילות

הבכורים זורעים אותם מוקדם באדמה מזובלה או באדמת אפר וחורבות סמיך [סמיכה?] בריווח של 1.50 מטר וחצי בין שורה לשורה, זורעים מחמישה עד שבעה גרעינים במקום כל בית ובית, וכשמנכשים אחרי היציאה עוזבים רק שני צמחים בכל בית ובית. ועל ידי זה שהשורות סמוכות מבכר הפרי להיגמל ואז המחירים הם תמיד גבוהים, והשוק הלזה הוא אך ורק מקומי, גם פירות הבכורים הם אינם כל כך גדולים.

הבינונים: את אלו המקשאות זורעים כבר ברווח יותר גדול משניים עד שניים וחצי מטר בין שורה לשורה, ובניכוש שאחרי היציאה [הנביטה] יעזבו רק צמח אחד בכל בית ובית, הצמח ימצא פה מקום יותר להתפתח ואז גם הפירות הם יותר גדולים ואלה כבר נמכרים לחוץ על-ידי הובלה בסירות לחופי טורקיה ומצרים.

האפילות: המקשאות האפילות שחורשים את האדמה בלי הרף עד מחצית הקיץ ומשמרים בה את הרטיבות, ואחרי קציר חיטים יזרעו אותה, מאלו הפירות מתבשלים אחרי שכל המקשאות כבר יבשות. זה יוצא לימי חג הסוכות, בדרום ארץ ישראל פוגשים הרבה מקשאות ממין זה, גם השוק לפירות אלו הוא מקומי.

זריעה של מים בהשקעה. אין לזרוע אבטיחים בפרדסים על תעלות המים או בגיני [בגני] הבית שמשקים אותם, מפני שבארצנו אין צמח האבטיח מצליח בגידולו עלי מים, ובהמצאו אפילו רק קרוב למים אז גדל הצמח באופן חזק מאוד, גם הפירות הן גדולים עד מאוד, אך לא יצלתו לאכילה ואינם טובים ולא טעימים, וכמה שלא ישאירו אותם גדלים על הצמח יישארו חמוצים וליבם נבוב ולבן.

עבודת מקשאות האבטיחים

ככלל מרובה היא עבודת המקשאות בניכושים ובמעדרים, ובחרישה בפרט. בעל מקשא הרוצה שאבטיחיו יהיו טובים ורבים מתחיל לחרוש מחודש כסלו, ומנכש את כל העשבים הפראים כמו הקודב (הערה: לא ידוע לי השם הלטיני ובטח שאין אנו יודעים את העברי) [קודב] – קודאב, מבטאים "קוסאב", שהוא דורת ארם צובא בעברית. – הערת שאול חומסקין והחלפא. החרישה הראשונה היא דלילה, ורק מבקע את האדמה (שֶׁקֶק), שתכניס ותספוג לתוכה את כל מי הגשמים, אחרי זה שנגשמה כבר ישנו את החרישה לרוחב השדה והחרישה היא יותר סמיכה מהראשונה וגם יותר עמוקה, אחרי שנתגשמה שנית שוב חורשים אותה לאורך וזו כבר הפעם השלישית, זה יוצא לערך פעם לחודש. אחרי זה ישדדו את החלקה ובמחרישה יחלקו ויסמנו אותה לאורך לשורות-שורות וכן גם לרוחב (בכדי שיוכל לחרוש אחרי כן על השורות לאורך ולרוחב). ובמקום שהשורות מצטלכות, זורעים את הזריעה בידיים מחמישה עד שבעה גרעינים, בעומק של שלושה ארבע סנטימטר באדמה. בזריעת הבכורים, שאפשר עוד לגשמים לרדת בכמות מרובה, שמים אחד או שני גרעיני תורמוס שיעזור בצמיחתו לפלח את הקרום שעל פני האדמה שנעשה על-ידי הגשמים.

הזריעה יוצאת במשך שישה-שמונה ימים, ובשעה שהצמח יוסיף את העלה השני או השלישי, מעדרים סביבם (ומוסיפים גם במקומות החסרים) ועוזבים רק שניים והשאר ינבל [ייבול]. אחרי הניכוש חורשים על השורות אך ורק במחרשה ערבית או אם האדמה מוכנה היטב, די גם בקולטיבטור, מפני שהחרישות בימות החורף צריכות למחרישה אירופית שמהפכת את האדמה ומכלה את העשבים, מה שאין כך מימות הפורים והלאה, אין מה להפוך את האדמה שבה מתייבשת, והרטיבות תנדוף, וחורשים אך ורק במחרישה הערבית הטרדיציונית שהיא לא מהפכת את האדמה כי אם הולכת מלמטה ותוחחת את האדמה.

עשרה ימים אחרי החרישה הראשונה של השורות חורשים שנית לרוחב המקשא ותמיד מתחילים אצל השורות וגומרים באופן שהתלם האחרון נמצא באמצע השורות, ואז הניכוש והעידור האחרון, ועוזבים רק צמח אחד בכל בית ובית. יש כאלו שמהדרים בעבודה נוהגים לחרוש עוד פעם שלישית.

ודבר אחד על האיכר לזכור בכל פעם מדי חרשו במקשא, כי אסור לנעוץ את המחרשה באדמה רטובה, והאדמה הכי טובה ושמנה תתקלקל על-ידי החרישה ברטיבות, והצמחים לא יתפתחו והפירות יהיו גרועים וקטנים ועקומים כבעלי מום. גם מחלה ידועה תפתח בפרי הנקרא קוסר (בערבית) שנדבר במקומו להלן.

המזיקים ומחלות האבטיח

בארצנו סובלים במקשאות ממחלת הקוסר, השנית היא מחלת המן, והמחלה השלישית זה המזיק הידוע הנקרא חולד (בערבית אל אחלונד).

מחלת הקוסר היא שענפי הצמח לא התפתחו ונשארים קצרים וראשם מורד ארצה. צבעם אינו די ירוק ומראם הוא לבן כספי, פירותיהם קטנים ואינם נבשלים לעולם. הפרי מלא הוא בהרבה גרעינים גדולים וטעמו חמוץ, ותמיד מצד אחד יבש וקשה, ואין לזה שום תקנה, וכל זה הוא תוצאת החרישה ברטיבות. עוזרים במעט בזה שמרבים בחרישה ושידוד על השורות, אבל פרי טוב כבר לא יהיה במקשא זו.

מחלת המן היא כמעט הכי גרועה בכל המחלות שהאבטיח סובל, והיא עושה שמות במקשאות. היא מין כנימה או מין פרעוש ירוק קטנטן החי וניזון מלחלוחית הצמח, מכסה הוא את כל הצמח את העלים והענפים יחד ומנקר בחרטומו את כל הענפים, שאחרי זה הצמח מוציא דרך החורים הקטנים האלה מיץ שנהפך לשחור ושמן כמעט כפיח, והוא משמן את כל הצמח יחד עם האדמה שמלמטה לו. מתרבה הוא בפרט בלילות הערפל, ובעונת המקשאות יתרעם הערבי בהכירו חילוף האוויר לערפל (ארטטה בערבית) ואחרי שהערבי מברך את הברכה אלחמד-אל-אלה, יילחם גם במחלה בשני דברים:

ראשית יעקור תמיד את הצמחים המנוגעים ויקבור אותם באדמה.

ושנית שיעשה עשן סביב המקשא מצפיעי בקר, בבוקר ובערב, בשעה שאין הרוח מנשבת, והעשן ירביץ ויכסה את כל המקשא, ופוגשים אנו מקשאות שגדלות ומתפתחות יפה, ואחרי שינוגעו במחלה זו תישרפנה במשך של איזה ימים כמעט כולם או חלק מהם.

אצלנו לפני איזה שנים התפשטה המחלה בעצם תוקפה, וכיליון נשקף היה לכל המקשאות. אנו ניסינו אז להשתמש נגד מחלה זו בתמיסת גפרית נחושת (חואי בורדלב [או – בוכדלר]) של 2%, אך כנראה שהתמיסה היתה אפשר חריפה מדי ופעלה על המחלה עם הצמח גם יחד.

שנית ניסינו אז גם באבקת היתושים הנקראת פֶּרְאָט, וכבר חפצים היינו לחשוב שפעל את פעולתו על המחלה, אך שבינתיים היה גם קדים חם (שרקיה) וגם שמקשאות שלא השתמשו באבקה זו, חדלה המחלה ומתו כל המזיקים. וזה ראינו תמיד להקדים למרות שהוא איננו כל כך רצוי לנטעים, יש בו גם תועלת שתמית גם הרבה מזיקים.

אחדים שהיו מקבלים עיתונים מקליפורניה מצאו ששם משתמשים נגד מחלה זו באוהלים העשויים לתכלית זו, שמאהלים ומכסים בהם שטח ידוע על גבי הצמחים. ומבעירים בתוך עלי נקטין (טבק), ועל-ידי העשן נחנקים המזיקים. ומאין לנו אוהלים מוכנים לזה השתמשו פשוט לניסיון בסיר שכיסו על גבי הצמח והבעירו מעט עלי נקטין מלמטה, הניסיון הצליח אך בצמחים

קטנים שיכלו להכניסם תחת הסיר, וכדאי היה להכיל אוהל יותר גדול שיוכל לכסות גם על צמחים יותר גדולים ועל שטח יותר גדול מפני שלא רק האבטיח יסבול ממחלה זו כי אם גם העגבניות וכל ירקות הקיץ.

המחלה או יותר נכון **המזיק השלישי זה החולד** (בערבית אל אחלונד) העכבר העיוור ["חולד" הוא כמובן חפרפרת, שהיא אכן עיוורת. היום כבר חזרו רבים לשם "חולד" – הערת שאול חומסקין]. ברייה זו מצערת תמיד את בעל המקשא בבואה במחלת תחת הצמח ובבוקר בצאת בעל המקשא מהמלונה יפגוש פה ושם צמחי אבטיחים שעליהם מורדים ארצה ומתחילים לנבול. החולד יבחר תמיד את השורש הגזעי, ואת שארית השורש יעזוב בתוך האדמה. וכן עובר הוא מצמח לצמח ויעלה קרחות גדולות במקשאות באם לא ימהר בעל המקשא ללחום נגדו.

האמצעים נגדו הם פשוטים אבל לא קלים.

בבואו מחדש למקשא מגלים תיכף לאט-לאט במעבר את חורו ונותנים חתיכת תפוחי-אדמה או בצל חתוך בפי החור, והוא תיכף יבוא לריחו. בבואו ידחוף תמיד לפניו עפר תחוח בכדי לסתום את פי החור, והאיש עומד בשקט במעדר מורם ובשעה שיראה אותו בא עד פי החור, יכה בכוח מאחוריו ובזה יחסום את דרכו משוב אחורנית ואז מוציאו החוצה והורגו.

יש כאלה שאורבים לו ברובה על פי החור, ובבואו יורים באופן ישר נגד מהלך החור ואז הוא נהרג. אך בהיותו כבר אזרח במקשא אז אינו כבר יחידי ויימצאו עוד אחרים איתו ועושה לו דרכים שונות לכל צידי המקשא, וקשה לכלות אותם שהם מוצאים הגנה בכל ריבוי החורים שהוא מכין לו. ואז לבעל המקשא אורך-רוח עד לשגעון ולאט-לאט יוכל לבער אותו מהמקשא. המזיק הזה אינו ממאס [מואס] גם בגינות הבית, ומכרסם גם את הבעל, תפוחי-אדמה, מלפפונים קשות [קישוא?] ועוד.

עוד אמצעי אחד ישנו להשתמש בפרט כשבפעם הראשונה לא הצליח הצייד. אז הוא מרגיש מאוד ונזהר מלבוא לפי החור באופן שבעל המקשא יוכל להתפקע, אז אפשר לשפוך, תיכף אחר שמגלים את החור, מעט נוזל מגפרית הפחמן (סולפור די קרבן) וסותמים את פי החור תיכף, ובאם אין לו עוד הרבה מפלטים או מוצא אחר, יוכל להיחנק על-ידי הגז של הנוזל. עוד אמצעי ישנו להשתמש, לתפוס הלטאת הקיר שחור (חרדון בערבית) לתוך קופסא, ועוזבים אותו חופשי לתוך פי החור, והוא ירוץ בחיפזון (בחפצו לברוח) בתוך החורים, והחולד בקבלו דקירות אחדות מציפורני הלטאה, ירוץ תיכף לפניו ומוכרח הוא אז להיראות בחוץ, ואז בנקל ממיתים אותו. ובכל האמצעים צריכים להשתמש ולבערו מהמקשה.

שוקי [שוקי] פרי האבטיח

עד לפני המלחמה [העולמית הראשונה] נתון היה המסחר הזה רק בידי סוחרים משכנני תושבי הארץ, שעשו את חוף אבוזבורה לנמל להוצאת האבטיחים, הנמל נמצא באופן מקביל באמצע החלק שמגדלים את פרי האבטיחים, ותמיד בעונת האבטיחים ינהרו לשם הרבה סוחרים ומוכרים מתושבי הארץ שמתיישבים שם באוהלים כמעט לכל ימות הקיץ והם מתעסקים בקניית והוצאת האבטיחים לחוץ, כל התושבים יובילו את אבטיחיהם לשם ובעונת האבטיחים יהיה נמל אבוזבורה לעיר שלמה, רק בעבור העונה יסעו משם כל הסוחרים והמוכרים ותישאר כמלונה במקשא, וכעיר נצורה.

והיות שהמסחר נמצא רק בידי הסוחרים ולא בידי בעלי המקשאות, אז ישתמשו תמיד בכל האמצעים שהשוק יישאר רק בידם, ובחפצם יעלו ובחפצם יורידו את המחירים. גם מכת הקרנטין ידועה היא לכל עושי מקשאות. אם פרצה או לא פרצה מחלת החלירע יוציאו שמועה כזו ומעמידים את ההוצאה לחוץ לזמן ידוע, ועל-ידי זה המחירים ירדו פלאים מאת האבטיחים (שמשקלו לא פחות מ-6 KG) בשתי מג'ידיות, באופן כזה היו עושי המקשאות מפסידים הרבה מאוד, אך כעת נשתנו התנאים, מלבד שיש תקווה שארצנו תפתח גם באופן מקומי, הרכבת שמקשרת אותנו עם מצרים ודמשק, וחלב, שאלו יוכלו לעכל ולהכניס לתוכן כמות ענקית של פרי האבטיחים. וניסיון יש לנו כבר מתפוחי הזהב שכל איכר פשוט יכול גם כן לקחת לו ג'ון ולהוביל ולשלוח את פירותיו מצריימה, ובזה לא יצטרך האיכר להיות קשור זמן רב למימכר

אבטיחיו, והמקצוע הזה כדאי היה שכל איכרינו יתעניינו בו. פה בפתח תקוה הסתדרה כבר קבוצה של צעירים אחדים שעשו מקשא של 150 דונם.

[מכאן ועד הסוף דומה שזהו מאמר אחר שאינו עוסק כלל באבטיחים. – אב"ע]

על-פי-רוב הם צעירים בלתי-מאורגנים והפעם כיוון דכל העולם מתארגן חפצו גם הם להתארגן והקציבו מחיר גבוה יותר מדי, ומפני שגם המשלוח של הפירות כשהוא לעצמו לכל השנה עדיין מוטל בספק, לא ניתנה האפשרות להאיכרים להסכים לתנאיהם. וחלק גדול קיבלו אורזים אחרים מיפו, כעת הם כבר חפצים לתקן את המעוות ומעט-מעט כובשים להם כל אחד ואחד מקום לעבודה, במקום שדרשו קודם מאה פונט מקבלים כעת שמונים, ואורזי חוץ מקבלים שישים, העבודה היא רק לחמישה חודשים בערך.

על-פי מקרה בא לידי השבוע חוברת של דו"ח מוועידת המזרחי השנייה שהיתה בירושלים, בטח כמו כל איש חיפשתי את שלי, ומצאתי בדו"ח על עבודת המזרחי במושבתנו פתח תקוה, שמנה המוסר אחת מהן, היא שהנהלת המושבה שהיתה עד כה בידי יחידים על-ידי השפעת המזרחי עברה עתה לידי הציבור, על זה נוכל להגיד לפום חריפא שבשתא, את זה אפשר להגיד שהשלטון יצא מתחת ידי ההוהנצולרים לידי קהליה, בשעה שידוע לכל העולם כולו שזה שלושים שנה שוועד מתקיים במושבתנו ועל-פי הפרוטיכלים כולם היו על-ידי בחירות חשאיות וישרות, והרבה אנשים ישרים ונכבדים הספיקו לכהן בהוועדים של מושבתנו במשך הזמן הזה. ובטח לא היו מסכימים ומרשים לדבר שכזה כמו המנוח ר' יהושע שטמפר ז"ל שהיה הרבה שנים בוועד המושבה וראש ועד המושבה. מקום היה לו להגיד כי על-ידי תעמולה בלתי רגילה עלה בידי המזרחי להכניס להוועד יותר חברים משלהם, חושב אני שחובה היא על ועד מושבתנו הנוכחי לבאר זאת, וכבודו של המוסר במקומו מונח.

[חתום] ירקוני

פ"ת ז"ך [כ"ז] חשוון תר"ף [1919]

* * *

ברוך בן עזר (ראב) הרופא עבדולקדר

הרופא עבדולקדר היה בן לאחת המשפחות המכובדות באחת מארצות הבלקן המוסלמיות, ובמשפחתו היה מקצוע הרפואה נמסר במשך דורות מאב לבן. עבדולקדר קיבל את מקצועו מאביו הרופא המפורסם אַבּוּבַּקְר, וכאשר הגיע לפרקו השיאו אביו עם פַּטְמָה, בת לאחת המשפחות המיוחסות והמפורסמות במדינה. היא היתה נערה יפה, טובה ומסורה, וכך גם נודעה במשך שנים בכל סביבותיה.

לאחר שנים ילדה לו פטמה לשמחתו בן זכר, והוא קרא את שמו עֵלִי. אך שמחתו לא האריכה ימים. מיד אחרי הלידה חלתה פטמה, ומחלתה גברה מיום ליום עד שיום אחד החזירה את נשמתה לאלוהים.

הילד עלי נישאר לטיפולו של האב בלבד, שהיה לו גם לאם. במשך השנים גדל הילד עלי ונעשה בחור גדול ויפה. הוא למד מהר קרוא-וכתוב, והתחיל כבר להיכנס בסוד מכמני המדע ומקצוע הרפואה. אביו עבדולקדר תלה בו תקוות רבות, ומצא בו ניחומים אחרי מות אשתו פטמה הטובה והמסורה.

אך הגורל החליט אחרת. וכאשר כבר החלו לדבר בעלי נכבדות, לשדך לו כלה, חלה ונפל למשכב במשך שנה שלימה. אביו עבדולקדר עשה כל מה שביכולתו המקצועית ובידיעותיו הרפואיות, אך לא מצא תרופה שתועיל לו, עד שבאחד הימים מת גם הבן.

מות הבן הדהים את עבדולקדר, כי מלבד אובדן הבן היקר לו, ירד גם מצבו פלאים בחברה, כי במשך השנה האחרונה חדלו האנשים להזמינו כרופא לטפל בחולים, והתחילו גם לזלזל בידיעותיו הרפואיות באומרם: "מתה אשתו, והנה גם את בנו אינו יודע לרפא!"
בלילה בו מת הבן החליט עבדולקדר כי עליו לגלות ולדעת מה היתה המחלה הזו, הבלתי-ידועה לו, אשר בגללה מת בנו.

עוד בטרם הודיע ברבים על מות הבן, בו בלילה – ניתח אותו ופתח את ביטנו ובדק היטב במעיו, והנה בתוך קיבתו מצא להפתעתו חתיכה קשה כעצם וגודלה כמלפפון. אחרי בדיקות רבות, ומבלי שהיה יכול לקבוע מה טיבה של האבן הזו, זרק אותה בכעס ובשברון-לב לתוך הארגז שלו, בו נמצאו כלי-הניתוח והרפואות, אחר-כך תפר וסגר את בטן בנו, עטפו היטב בתכריכים, ולמחרת הוביל אותו לקבורה.

עבדולקדר מיאן להינחם אחר מות בנו. הוא לא מצא לעצמו מנוח. היה רץ ועובר כל הימים בשדות ובדרכים כמטורף, ולא היה יכול לשבת בבית בו מתו עליו אשתו ובנו האהובים והיקרים לו, עד כי ביום מן הימים קם ומכר את אחוזת-ביתו וכל אשר לו, ארז את מעט כליו עם ארגז-הרפואות שלו, עזב את עירו ומולדתו והלך ממדינה למדינה ונדד ממקום למקום ומעיר לעיר, הלך ופסוע דרומה, בכיוון קבר הנביא מוחמד עליו התפילה והשלום, בעיר מכה, עד שהגיע בנדודיו לוואדי אל-חוארת, הוא עמק חפר כיום.

אכן, דרווישים וחג'ים, עולי רגל, נהגו לנדוד רגלי במקלם ובתרמילם וה"מסבכה", מחרוזת התפילה, בידם. נדדו לקבר הנביא ובחזרה, והם מילאו מימים-ימימה באלפיהם את כל ארצות ערב. הולכים רגלי ומתפרנסים על תפילות ונדבות. החוקר האנגלי דאוטי, שעבר לפני יותר ממאה שנים את כל חצי-האי ערב, מספר שעשה דרכו כרופא עם ארגז-התרופות שלו, ונעזר בו לקיומו, וזאת כתוספת למתנות ולנדבות שקיבל משיח'ים ומאמירים ערביים.

במשך ימי נדודיו של עבדולקדר קרה פעם שנשברה ידית הסכין שלו, והלהב נישאר בלי ידית. חיפש עבדולקדר משהו כדי להתקיין ממנו ידית לסכינו, והנה בהתבוננו במקרה בארגז-הרפואות שלו נתקלה ידו באבן שהוציא מבטן בנו, ואשר היתה מונחת שם בין הכלים. הוא מצא אותה מתאימה בדיוק לעשותה ידית לסכין, וכך אמנם עשה.

היה זה בדיוק באותו קיץ שבו הגיע בנדודיו לוואדי אל-חוארת. ושם ראה לראשונה בחייו את המקשאות ואת האבטיחים מן הזן אֶמְחֶסְנִי, אשר לא ראה ולא הכיר כמותם במדינות-הצפון הקרות שמהן בא. הוא הרבה לאכול מהאבטיחים ומצא אותם טעימים ומתוקים. יום-יום היה בוקע אבטיחים בסכינו ואוכל, בוקע ואוכל.

הוא מילא אחר הפתגם הערבי האומר: "אֶסְטִיחַ אֶל בְּטִיחַ – מִפִּישׁ טְבִיחַ!" ופירושו – כאשר האבטיח הבשיל – אין צורך בתבשיל!
והנה, לתימהונו הרב, נוכח שעסיס-האבטיחים מִמָּס וממוסס ומִאֶפֶל את ידית הסכין שלו, והיא הולכת ודקה מיום ליום.

יום אחד לקח עימו אבטיחים אחדים אל הבקתה אשר בה התגורר אותו זמן, וישב ימים אחדים ושפשף ושפשף את הידית בעסיס-האבטיחים, וזו הלכה וקָטְנָה עד שכמעט לא נותרה ממנה אלא חתיכה זעירה מעוגלת כקשת. ולבסוף, לתימהונו הרב, נשארה בידו מכל האבן רק חתיכת ציפורן של אצבע מרגלו של בן-אדם. חתיכה שכפי הנראה נבלעה על-ידי בנו, והמיצים שבקיבה התאספו והתגבשו עליה ומסביבה עד שנוצר גוש גדול וקשה כעצם, אשר בסופו של דבר הוריד את בנו שאולה במכאובים רבים.

התגלית הזו עודדה במקצת את הרופא-לשעבר עבדולקדר. עתה, לכל הפחות, הוא כבר יודע ומכיר את המחלה שהיתה הסיבה למות בנו היחיד והאהוב.

עבדולקדר המשיך בדרכו למכה. מילא אחר מצוות העלייה לרגל, וכשהחל חוזר החליט כי לא ירחיק צפונה מעבר לאזור שבו גדלים האבטיחים הטובים האלה, וכך קבע את מושבו בארץ-ישראל, וחזר לעסוק במקצועו כרופא, והיה מצווה לכל החולים שבאו אליו להתרפא – שעליהם לאכול הרבה אבטיחים, רק אבטיחים, מאחר שנוכח לדעת כי עסיס-האבטיח שוטף ורוחץ ומִמָּס את כל המשקעים והגבשושיות והמיצים המזיקים שמתרכזים בתוך מערכת העיכול של האדם.

ומאז ועד היום מקובל אצל כל הערבים כי כאשר נחלה מישהו במשפחה בעונה שבה כבר אין אבטיחים מצויים בשוק – אזיי כל בני-המשפחה מתרוצצים ומחפשים למצוא אבטיח עבור החולה שלהם. ותרופה בדוקה ומנוסה היא שאין שום מחלה בעולם אשר אכילת אבטיח תזיק

חס ושלום למי שחולה בה, ובפרט אם אלה הם אבטיחי עמק חפר הידועים והמפורסמים בטעמם המתוק והטוב. ואילו בני-ישראל במידבר היו יודעים את טעמם, שהם עולים בטיבם על כל מיני האבטיחים שבעולם, לא היו מתגעגעים אל האבטיחים אשר אכלו בארץ מצרים.

* * *

אהוד בן עזר על הולדתו של האבטיח המל"לי מתוך הרומאן "ספר הגעגועים"

בין פתח-תקווה לבין כפר-סבא וקלמניה שָׁךְ כפר מְל"ל. שמו הראשון היה עין-חי ובו גר תקופת-זמן הסופר הצעיר התימהוני יוסף לואידור, שחיזר אחר דודתי אסתר ואשר נרצח יחד עם הסופר יוסף חיים ברנר במאורעות 1921. שנים אחדות לאחר מכן, כאשר ביקשו המוסדות הלאומיים לתת שם חדש למקום, הציע דודי ברוך למתיישביו את ראשי-התיבות מל"ל, על שם משה לייב לילנבלום.

המל"ליים הם לא רק בני הכפר שבו נולד וגדל ראש-הממשלה אריאל שרון (שיינרמן) אלא הם זן האבטיחים הנפוץ ביותר בארץ-ישראל, פרי הכלאה מְקֵרִית בין הזן צ'ילי לזן הערבי המקומי, הַבְּלָדִי, הוא כנראה הזן אֶמְחֶסְנִי שעליו מספר דודי ברוך. הזיווג המוצלח התרחש במקשה של אחד האיכרים בכפר-מל"ל, שהיום על מקומו עומדת העיר הוד השרון. בטעות קראו ברבות שנים לאבטיח המְל"לִי – אבטיח הגליל, שגם הוא כבר כמעט שנעלם.

האבטיח המל"לי הוא פרי כדורי בגודל בינוני, קליפתו קשה, צבעה ירוק כהה ובעלת לחי לבנה מפני שבעת גידולו היא מונחת על הקרקע, מוסתרת מהשמש. הוא נשמר היטב במשך ימים רבים. ציפתו אדומה ומכילה עד שמונה וחצי אחוז סוכר, שזה הרבה מאוד בשביל אבטיח, והזרעים לבנים עם שוליים שחורים. אפשר לשוטפם, להמליחם, לייבשם בשמש או לקלותם כפיצוחים.

אבא של המל"לי – הזן צ'ילי שמוצאו מארה"ב, גם הוא אבטיח בגודל בינוני אבל קליפתו דקה ונוטה להסתדקות, צבעה ירוק עם פסים כהים, ציפתו מכילה שמונה אחוז סוכר וזרעיו שחורים לגמרי.

כן, זו היתה הכלאה מופלאה של צ'ילי בַּבְּלָדִי. איפה הימים היפים שבהם זני פירות וירקות חדשים לא נוצרו באופן מדעי בתחנות הניסיונות החקלאיים (כמו העגבניות הנוראות שאנחנו אוכלים היום) אלא נולדו כפרי אהבה בין שיחים בשדה או בין עצים במטע?

הלא ככה גילה דודי ברוך את זן התפוזים שמוטי-דם, שמוטי שפלחיו אדמדמים, וקרא אותו "שרה" על שם שרה אהרונסון גיבורת ניל", שאותה העריץ ואולי גם אהב כבר בהיותו נשוי ואב לבנות (ברומאן "המושבה שלי" הקדשתי לשניהם פרק שבוסס על סיפור זיכרונות אמיתי שכתב).

טוב, מי שלא יכול להבדיל בין הטפוריים (וואשינגטון נְאוֹיִל) של תחילת העונה והנְלָנסִיה של סוף העונה – לבין פְּדִיּוֹתוֹ וטעמו של מלך התפוזים, השמוטי, המבשיל באמצע העונה (הבדל שאפילו מרבית הירקנים כבר לא מבינים היום) – יותר טוב לו שלא יקרא את הספרים שלי כי לא אליו הם מכוונים.

* * *

ברוך תירוש

גמלים בים מינת אבו-זאבונה

עם הערות אהוד בן עזר ואלישע פורת

מתוך: "חדשות בן עזר" גיליון 196, 30 בנובמבר 2006

לאהוד בן עזר שלום והוקרה,

כרבים ו"נידחים" אני נהנה ממרבית קביעותיך ובעיקר מסיפורי ארץ ישראל מ"האלף הקודם". ואתאר כאן התרחשות אולי עלומה בקורות הארץ. בשלהי שנת 1945 שהיתי כמ"כ בפלי"ם [פלמ"ח-ים] בהכשרת בני שכונת בורוכוב, בקיבוץ שפיים. מצפון לקיבוץ היה פרדס ליטווינסקי והווילה הלבנה והקסומה, שלאחר קום המדינה היו (חוקית?) לרכוש מתנחלי קיבוץ געש החרוצים [איני בטוח בכך. משפטי-ירושה בין בני משפחת ליטווינסקי נמשכו שנים רבות מאוד. – אב"ע]. אולם בשנות ה-40 לא ניתן היה ליהודים להמשיך בדרך העפר צפונה לעבר נתניה, בשל הבדואים החמושים ששוטטו רכובים על סוסייהם ושלטו ביד רמה ותקיפה על מרחב ואדי פאליק, הוא נחל פולג דהיום.

מדי חודש היה עליי לצאת להרצליה ולרמת השרון ולמסור שם מודיעין מהסביבה לאנשי הש"י, שירות הידיעות של ההגנה. בהרצליה היה איש הש"י בעל מספרה בשם פרצלינה, ואיתו היה עוזרו האילם. בני משפחת פרצלינה עשו חיל עם קום המדינה בשורות צה"ל, אולם באותה העת עבד האיש לפרנסתו כספר, ואני הייתי נכנס באדישות למספרה ומבקש להסתפר כמקובל, "א-לה גארסון".

פרצלינה הספר חשד ונהג לשאול: "יש לך משהו עבורי?"

"לא", הייתי משיב ומתמסר למספריים ולמסרק שבידו. רק לקראת סוף התספורת הייתי לוחש את הסיסמה, ומסביר שקודם לכן חששתי מהגילוי. לפרצלינה לא הייתה ברירה, והיה משלים את התספורת מבלי לחייב אותי בתשלום, ומסתגר איתי בפינה לקבלת המידע. לאחר מסירת הידיעות הייתי ממשיך בטרמפים, בעיקר על עגלות, עד לרמת השרון, שם הייתי נפגש לאותה מטרה עם שמחה בנימיני האגדי, שעקב קשריו ההדוקים עם חמולת השיחיים של אבו-קישק ואחרים ברחבי השרון, היה לו מידע אמין ומגוון יותר מזה שיכולתי אני למסור לו.

הביקור אצלו היה תמיד מרתק, והוא נהג להביא אותי כ"בן דודו" למאהלי אבו-קישק, בעיקר למאהל על שפת הירקון, צפונית-מזרחית לגשר על הירקון בכביש גהה היום. שם היה השייך מכבד אותנו במטעמים, ובימי הקיץ גם באבטיח מובחר וצונן שהיה עטוף לשם כך בעבייה רטובה במשך כל הלילה. [בניין השיח' הדו-קומתי מצוי עד היום בלב המתחם המזרחי של תע"ש וכפי ששמעתי בשעתו הוא מטופל ומטופח בידי חובבי עבר מקרב העובדים, בעין חדה אפשר להחין בו מהכביש המוביל מצומת מורשה מזרחה. – אב"ע].

הידידות עם שמחה בנימיני ז"ל סייעה לנו בהמשך, כאשר הזמין כמה מאיתנו להסתתר בביתו ואצל שכניו ברמת השרון, בימים שלפני "השבת השחורה" בשנת 1946, בעת שהבריטים חיפשו אותנו, אנשי הפלמ"ח, ברחבי הארץ, ואנחנו, כפועלים חקלאיים, סייענו לו במסירות בעבודות משקו החקלאי.

אולם החוויה המרשימה ביותר בהכוונתו של שמחה אירעה כאשר לי לקח אותי איתו, שנינו כאורחי שייך אבו-קישק, לחזות בהעמסת אבטיחים על ספינות מפרש בחוף, מול כפר ויתקין, מצפון לבית ינאי היום. התברר לנו אז כי הבדואים ברחבי ואדי פאליק, עד למרחב בית הסוהר ליד תל מונד, גידלו בעונת הקיץ אבטיחים שהועברו בספינות למצרים, בדרך מופלאה שרק מעטים שמעו עליה.

האבטיחים היו מובאים בסלסלי רשת על גמלים לעבר החוף, למזח ממנו קיים שריד עד היום. במרחק של כחמישים מטר עגנה במקביל לחוף ספינת מפרש, מארפב בערבית, אשר מחרטומה ומהירכתיים נמתחו רשתות "עמידה" לעבר החוף. הגמלים היו נכנסים למים עד

צוואר, סלסלות הרשת היו נפתחות, והאבטיחים המוצפים על פני המים היו נהדפים לעבר הספינה על-ידי חבורת נערים. המלחים היו עומדים על קורה בולטת מדופן הספינה, וזורקים ביד אחת אבטיח אחר אבטיח לעבר הסיפון, שם קלטו אותם באוויר והעבירו לאחסנה בתוך הספינה. אנחנו, האורחים, עמדנו עם ספלונני קפה מהביל ביד, משתאים למראה הגמלים העמוסים באבטיחים הנכנסים בשיירות למים, כאשר הפריקה והעמסה מלווים בשירה קצבית מהדהדת.

לאחר שהספינה הועמסה מעל לסיפון, הועלו העוגנים והמפרשים, והספינה נהדפה לדרכה, כשאחרת תופשת את מקומה להעמסה בים האבטיחים. לפני שנים שיחזרתי את התרחיש יחד עם חוקר ארץ ישראל צבי אילן ז"ל, וסופר לנו כי גם בחוף מכמורת, מינת אבו-זאבורה, הועמסו כך אבטיחים. והראיתי לצבי אילן ז"ל לתדהמתו, כי בתחילת הספר "איבריה", מספר ג'יימס מיצ'נר על חווייתו כנער סיפון בחוף וולנסיה בספרד, בעת הטענת תפוזים בעזרת שוורים עמוסים ששחו בצורה דומה לעבר האונייה, שעגנה במקביל לחוף. סדנא דארעא חד הוא.

אהוד בן עזר: אני חושש, ברוך, שאתה מבלבל בין האבטיחים המפורסמים מן הזן אמחסני, שגידלו ערביי עמק חפר, הוא ואדי אל-חווארת, ויצאו אותם בספינות מפרש למצרים – לבין הברואים של שבט אבו-קישק ששכנו רחוק משם, בגדה הצפונית של הירקון על מתחם תע"ש כיום, ולא הגיוני שהסיעו את אבטיחיהם על גמלים עד למינת אבו-זאבורה, אבל אולי אני טועה. ליתר ביטחון פניתי אל ידידי המשורר אלישע פורת מקיבוץ עין החורש שבעמק חפר, והנה תשובתו:

שולם אהוד,

ואדי חווארית הוא השם הכללי של עמק חפר, הביצות שמסביב לנחל אלכסנדר. השטח נקנה על ידי הקק"ל בסוף שנות העשרים. עין החורש הקיבוץ קרוי בטעות על שם ואדי חווארית, העמק של החורשים – עין החורש, אבל לימים הסתבר שוואדי חווארית קרוי על שמו של שבט קטן מסודן שנקרא בני חווארית, אבל כבר אחד לא רצה לשנות את השמות. קקון היה כפר גדול מצפון לטול כרם, עם תחנת רכבת ושרידי מבצר צלבני. זה היה כפר מרצחים ופורעים מראשית ההתיישבות, ואנשיו פגעו ללא הרף במתיישבי עמק חפר המזרחי. הכפר נחרב לחלוטין במלחמת העצמאות, ממש כמו שצריך! – ועל התל שלו, בין המושבים אמץ וגן יאשיה, ניטע יער קטן, והולך להיות שם פארק נחמד.

אבטיחי קקון קנו להם שם בגודלם ובמתקנתם, כיוון שגדלו רק על מי טללים ולא על השקאה. אבטיחים אלה היו נאספים בערימות ענק, מועמסים על דבשות הגמלים, ויורדים למינת אבו זבורה, המפרצון שבשפך נחל אלכסדר, במקום בו יושב היום בית הספר לדיג של מכמורת. כאשר הושלמה בניית הרכבת, הקו המזרחי עבר דרך קקון, הובלו האבטיחים למצרים ברכבת, ומינת אבו זבורה ירד מגדולתו. חאן אל בטיח, חירבת סמרה, היושבת ליד המפרצון עד היום, ונראית היטב מכביש החוף, היא תחנת מכס שבנו התורכים, כדי לגבות מס מסוחרי האבטיחים.

אני מקווה שעשיתי לך סדר בדברים,

אלישע פורת

[עד כאן מגיליון "חדשות בן עזר" 30.11.2006]

לאהוד שלום והערכה רבה,

חזרתי מביקור משפחתי בצרפת, ונהניתי לקרוא את המחקר המרתק אודות גידול האבטיחים, שיווקם ואכילתם, שכתב דודך ברוך ראב בן עזר בשנת 1919. מאוד שמחתי על צירוף חיבורי הצנוע, המתאר את העמסת האבטיחים בקיץ 1946 משדות עמק-חפר – לא מתחומי אבו קישק – ליד המזח מול כפר ויתקין, על ספינות מפרש לשיווק במצרים. התהליך לא היה מוכר בארץ, והפרסום באמצעות חוקר ארץ ישראל צבי אילן ז"ל עורר עניין רב והביא את הגילוי שהעמסת אבטיחים גם בוצעה במפרץ מינת אבו זאבורה, היום הישוב מכמורת בעמק חפר.

ברוך תירוש

יולי 2011.



סיפורו של אברהם קופלמן על האבטיח הפתח-תקוואי

מתוך הרומאן "פרשים על הירקון"

באיש הנרדף והנלבב הזה, אברהם קופלמן – בחר פינס לשליחות הקשה, אשר תוצאותיה היו עתידות לקבוע את גורל חידוש היישוב בפתח-תקווה. קופלמן התארח אצל משפחת אחד היהודים בביאליסטוק, בן-ציון שאטיל, שהשתכנע לקנות אדמה בפתח-תקווה. שתה קופלמן תה, קינח בעוגת לקח טעימה, החליק זקנו העבות, פיטם מקטרתו ונעצה בין שיניו – מקטרת עץ קטנה וכהה כעין הפחם שמעולם לא מָשה מפיו והיתה לו כאחד מאברי גופו, וסיפר לנוכחים על נפלאותיה של ארץ-ישראל:

"יושב לו יהודי על אדמת הקודש בביתו הקטן, הלבן והעטוף כולו ירק אילנות, וליד החלון עץ-לימונים. ופותח לו היהודי חלון-ביתו, שולח ידו וקוטף את אחד הלימונים, חותך ממנו חתיכה ושם בכוס התה שלו. וכשהוא צריך עוד, הריהו שוב פותח את החלון וקוטף מאותו עץ. יושב לו יהודי בביתו, על אדמת מולדתו, מוקף כולו עצים רעננים, תאוה-לעין. אוכל פירותיהם בעצמו ומאכילם לאשתו ולבניו, ממש כבתוך גן-האלוהים בעדן."

שאל אותו בן-ציון, שכבר עמד באריזת חפציו לשם עלייה לארץ-ישראל: "ר' אברהם, האם להביא עימי את החליפה וכובע הצ'ילינדר לארץ-ישראל? או שהולכים שם לבושים בחלוקים, כמו הערבים?"

"צ'ילינדר?!" הרעים עליו קופלמן בצחוקו הרועם. "אתם שואלים אם להביא כובע צ'ילינדר? – הרי אמרתי לכם בפירוש: הארץ זבת חלב ודבש, וכל עץ וכל שיח ענפיהם שם מטפטפים עסיס. ולמה לכם צ'ילינדר? רק כדי ללכלך אותו? השאירו אותו בגולה, חביבי, אין צורך בו." "ומה טיב אדמות המושבה?" הקשה יהודי אחר. "קראנו בעיתונים שמועות זוועה על מצב הירקונים, השטפונות, הבצורת, הארבה..."

"אני רואה שאתם מושפעים יותר מדי מן הכתוב העיתונים," ענה להם קופלמן. "קוראים בעיתון גם על נשים מופקרות בפאריס. אז מה – כל הנשים מופקרות? ואם יום אחד ימציאו עיתון-חי בקופסה עם תמונות מתנועעות – אז מה, תגידו שכל הנשים בפאריס רוקדות כל הזמן, לא מתעייפות? רוצים אתם לדעת מה טיבן של אדמות המושבה? הרי לכם עובדה אחת שממנה תוכלו ללמוד על השאר: על גדות הירקון גדלים אבטיחים בשיעור גודל כזה, שחצי אבטיח מספיק מאכל לשובע למשפחה רבת נפשות למשך יום תמים. וכשתוכה של המחצית נאכל עד תומו – מנגבים אותה, פורשים שטיח, שמים משוט; מתיישבת לה המשפחה בתוך הקליפה, המקבלת צורת סירה, ומפליגה בה על מי הירקון. לפעמים לשם טיול, ולפעמים לשם ציד דגים; אך דגי הירקון הגדולים, המשובחים, שהקטן בהם משקלו לא פחות מחצי הפוד שלכם..."

"ר' אברהם, הפסיקו משתתף אחר, "אתה לא מגזים במקצת? מעודנו לא שמענו על אבטיח בגודל שכזה!"

"רואה את את היבלות על כפות-ידיי?" פרש קופלמן את ידיו לפני המסובים. "ממה באו לי אם לא מחתירה בבוצית האבטיח על פני הירקון? ורואים אתם את השן החסרה? ממה נשברה לי אם לא מפיצוח גרעין אחד הענקים הללו?"

אמר שם ילד אחד: "אבל אני לא רואה את היבלת!"

"מה העונה אצלכם עכשיו?" שאל קופלמן.

"חורף."

"ואבטיחים מתי גדלים?"

"בקיץ!"

"פלא? הגה ההוכחה! עברה חצי שנה מאז חתרת בקליפת האבטיח, והיבלת נרפאה!"

בשנת 1884, כאשר הגיעו הביאליסטוקאים ליהוד, וממנה לפתח-תקווה, וראו שהמושבה חרבה-עדיין וכי תושביה ברחו בשעתם מן המאלאריה, וכי המציאות שונה לחלוטין מגוזמאותיו של קופלמן, באו אליו בטענות קשות. אמר להם: "אתם הייתם כאותו חמור המסרב להיכנס לאורווה אלא אם כן מראים לו תחילה צרור של שחת. אך במקום למשוך אתכם אל האורווה – הכנסתי אתכם לארץ-ישראל..."

* * *

גיליון מיוחד: רקוויאם לאבטיח המל"לי

מתוך: "חדשות בן עזר" גיליון 43, 11 ביוני 2005

בין פתח-תקווה לכפר-סבא שוכן כפר מְלָ"ל. שמו הראשון היה עין-חי. כאשר ביקשו המוסדות הלאומיים לתת שם קבוע לכפר, הציע דודי ברוך בן עזר (ראב) מפתח-תקווה את ראשי-התיבות מל"ל, על שם משה לייב לילנבלום, וכך היה.

אך המל"ליים אינם רק בני הכפר שבו נולד וגדל ראש-הממשלה אלא הם זן האבטיחים שהיה בשעתו הנפוץ ביותר בארץ-ישראל, והוא פרי הכלאה מקרית בין הזן צ'ילי לזן הערבי המקומי, הפלדי, הנקרא גם בשם אִמְקֶסְנִי, שבית גידולו המובהק ביותר היה בעמק חפר. הזיווג המוצלח בין שני הזנים התרחש במקשה של אחד האיכרים בכפר-מל"ל, ובטעות קראו ברבות השנים לאבטיח המל"לי – "אבטיח הגליל".

האבטיח המל"לי היה "פרי" כדורי בגודל בינוני, קליפתו קשה, צבעה ירוק-כהה והיא בעלת לחי לבנה מפני שבעת גידולו היא מונחת על הקרקע, מוסתרת מהשמש. הוא נשמר היטב במשך ימים רבים. ציפתו אדומה ומכילה עד שמונה וחצי אחוז סוכר, שזה הרבה מאוד באבטיח, והזרעים לבנים עם שוליים שחורים. אפשר לשטפם, להמליחם, לייבשם בשמש או לקלותם בתור פיצוחים.

הזן צ'ילי מוצאו מארה"ב, גם הוא אבטיח בגודל בינוני אבל קליפתו דקה ונוטה להסתדקות, צבעה ירוק עם פסים כהים, ציפתו הכילה שמונה אחוז סוכר וזרעיו היו שחורים לגמרי.

זו היתה הכלאה מופלאה של צ'ילי בפלדי. היו אלה ימים שבהם זני פירות וירקות חדשים נוצרו לא רק באופן מדעי בתחנת ניסיונות חקלאיים, כמו העגבניות הקשות, הנוראות, הקפואות-מבפנים – שכופים עלינו לצרוך כיום – במקום עגבניות הבלדי והמְקִימְנָד הכרסתניות ורכות הלב, שלא היו טובות מהן לסלט. אלה היו ימים שירקות ופירות נולדו כפרי של אהבה מקרית בין שיחים בשדה או בין עצים במטע. כך נולד במקרה על עץ בפרדס גם ה"שמוטי-דם", שדודי ברוך קרא לו בשם "שרה" על שם שרה אהרונסון הג'ינג'ית, שאותה אהב.

עד מתי נמשיך לזרוק לזבל בזה אחר זה אבטיחים שקנינו והם נפוחים, פריכים כצמר-גפן, סרי-טעם וחסרי מתיקות אמיתית, אבטיחים שכל "מעלתם" היא שאין בהם וגרעינים? – היו שנים שבהן מגדלים עקשניים המשיכו מדי שנה לשווק את "אבטיחי הגליל" המל"ליים. לא עוד. יוק.

אולי נכריז סוף-סוף על חרם צרכנים – שיירקבו להם האבטיחים חסרי הגרעינים במקשאות ובדוכנים, ואנחנו נכריח את המגדלים ואת השווקים ואת רשתות-השיווק להשיב לנו את המל"ליים, את "אבטיחי הגליל" – את אלה שטרם שכחנו את אודם ציפתם ואת מתיקותם, ואפילו יהיה מחירם כפול, ואפילו נצטרך לשוב ולירוק את חרצניהם אל תוך כף-היד העשוייה כשפופרת לקלוט אותם.

ובאותה הזדמנות נדרוש גם את שובן של עגבניות הבלדי והמרימנד, ואת המלפפונים הקטנים, שטובים בטריותם מכל ממתק – גם לסלט, ולהחמצה במי-מלח עם שמיר, שום ופלפל חריף?

ואת הזיתים הירוקים, הדפוקים, העשויים במי-מלח, פלחי לימון ופלפלים חריפים – ובלוי התוספת ה"אשכנזית" של השום, שמעולם לא העזו שינוי לטמא את הזיתים עד שקם דור של בורים ומסורסי-טעם, הכובשים זיתים עם שום, ואוכלים זיתים בטעם שום, ופולטים אותם בטעם שום כאילו היו נקניקי סלמי בצבע חאקי!



עד כאן נוסח הרשימה שנשלחה ל"ידיעות אחרונות" והתפרסמה ביום 2 ביוני 2004 לאחר קיצורים אחדים [אפשר לדלג ולעבור ישר ל"מר א. בן עזר נוסע"], פורסמה תחת הכותרת:

מי זוכר את האבטיח המל"לי?

ב-1920 הוקם בין פתח-תקווה לכפר-סבא המושב עין-חי. כאשר ביקשו המוסדות הלאומיים לתת לו שם קבוע, הציע דודי ברוך בן עזר (ראב), איש פתח-תקווה, להנציח בשם הזה את משה לייב לילנבלום, מראשי "חיבת ציון", ומאז נקרא המקום כפר מל"ל – ובניו, לרבות ראש הממשלה, נודעו כמל"ליים.

לא רק הם. גם האבטיחים מהזן שהיה בשעתו הנפוץ ביותר בארץ-ישראל, והוא פרי הכלאה מקרית ומוצלחת, שהתרחשה במקשה של אחד האיכרים בכפר מל"ל: בין הזן צ'ילי לזן הערבי המקומי, הפלדי, הנקרא גם בשם אַמְחֶסְנִי, שבית גידולו המובהק ביותר היה בעמק חפר.

האבטיח המל"לי, שנקרא ברבות השנים, בטעות, "אבטיח הגליל", היה "פרי" כדורי בגודל בינוני, שנשמר היטב במשך ימים רבים. קליפתו קשה, צבעה ירוק-כהה, למעט "לחי" לבנה – זכר לעובדה שבעת הגידול לחי זו מונחת על הקרקע, מוסתרת מהשמש. ציפתו אדומה ומכילה עד שמונה וחצי אחוז סוכר, (ריכוז גבוה מאוד ביחס לאבטיח), והזרעים לבנים עם שוליים שחורים. אפשר לשטוף אותם, להמליחם, לייבשם בשמש או לקלותם בתור פיצוחים. הזן צ'ילי מוצאו מארה"ב, וגם לו פרי בגודל בינוני, אבל קליפתו דקה ונוטה להסתדקות, צבעה ירוק עם פסים כהים, ציפתו הכילה שמונה אחוז סוכר וזרעיו שחורים לגמרי.

ההכלאה המופלאה של צ'ילי בפלדי התרחשה בימים שזני פירות וירקות חדשים נוצרו לא רק באופן מדעי, במוסדות מחקר. בתקופה הזו לא סבלנו מהעגבניות הקשות, הנוראות, הקפואות-מבפנים, שכופים עלינו לצרוך כיום, אלא נהנינו מעגבניות בלדי ומְרִימָנְד כרסתניות ורכות-לב, שלא היו טובות מהן לסלט. אלה היו ימים שירקות ופירות נולדו כפרי של אהבה מקרית בין שיחים בשדה או בין עצים במטע. כך נולד במקרה על עץ בפרדס גם ה"שמוטי-דם", שדודי ברוך קרא לו בשם "שרה", על שם שרה אהרונסון הג'ינג'ית, גיבורת ניל"י, שאותה אהב. היו בעבר מגדלים עקשנים שהמשיכו לשווק, מדי שנה בשנה, את "אבטיחי הגליל" המל"ליים. לא עוד. יוק. עכשיו אנו נידונים לזרוק לזבל, בזה אחר זה, אבטיחים שקנינו והם נפוחים, פריכים כצמר-גפן, סרי-טעם וחסרי מתיקות אמיתית, אבטיחים שכל "מעלתם" היא שאין בהם גרעינים. עד מתי?

אולי נכריז סוף-סוף על חרם צרכנים. שיירקבו להם האבטיחים חסרי הגרעינים במקשאות ובדוכנים, ואנחנו נכריח את המגדלים ואת השווקים ואת רשתות-השיווק להשיב לנו את המל"ליים, את "אבטיחי הגליל" – את אלה שטרם שכחנו את אוּדָם ציפתם ואת מתיקותם, ואפילו יהיה מחירם כפול, ואפילו נצטרך לשוב ולירוק את חרצניהם אל תוך כף-היד העשויה כשפופרת לצורך זה.

ובאותה הזדמנות נדרוש גם את שובן של העגבניות הנזכרות לעיל, ואת המלפפונים הקטנים, שטובים בטריותם מכל ממתק – גם לסלט, ולהחמצה במי-מלח עם שמיר, שום ופלפל חריף. ואת הזיתים הירוקים, הדפוקים, הכבושים במי-מלח, פלחי לימון ופלפלים חריפים – בלי התוספת ה"אשכנזית" של השום, ששיניו לא טימאו אותם עד שקם דור של בורים ומסורסי-טעם, הכובשים זיתים עם שום, ואוכלים זיתים בטעם שום, ופולטים אותם בטעם שום כאילו היו נקניקי סלמי בצבע חאקי!



אהוד בן עזר נוסע לבקר אבטיחים

[מתוך היומן]

23.6.04. יום רביעי. בצהריים אני נוסע במונית למינהל המחקר החקלאי, שירות ההדרכה, במשרד החקלאות, בבנינו החדש בבית דגן, מה שהיה פעם רק מכוון וולקני. פוגש אותי שמשון עומר, האחראי על גידול האבטיחים, ואנחנו אוכלים יחד צהריים במסעדת המשרד במחיר סמלי של שמונה עשר וחצי שקל, כולל בקבוק שתייה, צלחת סלטים קטנה, שניצל גדול וקר עם תוספת אורז וירקות מאודים, ומקבל הרצאה מקיפה על נושא האבטיחים בישראל, עבר והווה. לאחר סיום הארוחה מצטרף אלינו עומר זידאן, שהוא מנהל מחלקת הירקות במשרד החקלאות, תפקיד חשוב מאוד, שמטעמו הוא אחראי גם על כל גידול הירקות בגוש קטיף ובהתנחלויות. אני נוסע איתו במכוניתו למקשת האבטיחים ושאר ירקות של אברהם כהן בנחל-עוז. השיחה עם זידאן נעימה מאוד. איש מתון, גאה, יודע עברית באופן יוצא מן הכלל, אנגלית, ושולט בנושא מקצועי ואירגוני מסובך, זאת אני למד משיחות בטלפון הנייד שהוא מקיים במהלך הנסיעה.

אברהם כהן יושב ב"משרד" על כורסה, איש שמן, מוצק ונמוך-קומה, כנראה ממוצא צפון-אפריקאי, מאחד המושבים בנגב. הוא שכר מנחל-עוז את השטח העצום מדרום וממזרח, ומגדל עליו אבטיחים, דלוריות, פלפלים, כרוב ושאר ירקות. עכשיו עונת האבטיחים בעיצומה, והוא רוגז כולו. מעבר קרני סגור ואי-אפשר לשווק אבטיחים לרצועת עזה, שהיתה קולטת ממנו גם את הגדלים והזנים שהשוק היהודי אינו רוצה בהם. מצד שני היו היום הפגנות של מגדלי עגבניות נגד פתיחת מעבר קרני, כדי שהעגבניות מעזה לא יציפו את השוק הישראלי... הוא, וגם אחיו וחלק מהפועלים, לובשים חולצות טי-שירט שעליהן מודפס "א. כהן / אבטיחים". יש לו אצבעות ידיים עבות וקצרות, עם ציפורניים מרובעות ומגודלות מדי. פנים חייכניות כמו של "השמן" בסרטי "השמן והרזה". בטלפון התבשרנו שמרוב ייאוש הוא הולך לאבד את עצמו לדעת. ולנו סיפר שלקח את המכונית והחל לנסוע ללא מטרה. עם זאת יש לו חיוניות בלתי רגילה, וגם כושר משחק וערמומיות, ויש לי הרגשה שהוא מספר בעיקר על האבטיחים שלא מכר ולא על אלה שמכר, ולנוכח שפע היבול, הרי שגם אם מכר את מחציתו, לא הפסיד הרבה.

מביאים אבטיח גדול חצוי לשניים, "להוכיח" לי שטעיתי ברשימתי בעיתון. מה לעשות, צבעו ורוד חיוור עם קטעים צהובים, הוא אמנם מתוק אבל אין לו ארומה של אבטיח אמיתי. חסר האיזון בין חמיצות למתיקות. אני לא מסתיר מאברהם כהן שהאבטיח לא טעים לי והוא כמובן עושה עצמו שאינו מבין על מה אני מדבר.

מביאים אבטיח גדול נוסף, קצת יותר טוב אך עדיין לא מצטיין. אנחנו יוצאים למקשה בשתי מכוניות. אני עם עומר זידאן, ואברהם כהן עם שמשון עומר ועוד עובד משרד החקלאות שהצטרף אלינו, ואנשים של כהן עצמו.

מגיעים למקשה, והיא אינה דומה כלל למקשאות שזכרתי מילדותי ומנעורי – ושעדיין הייתי רואה בנסיעה, לצידי הכביש, בייחוד בגליל.

[מקשאות ילדותי באחוזה הכפרית קלמניה, שעל רקען כתבתי את ספרי המחתרת שאזל "לשוט בקליפת אבטיח" (1987), שמבוסס בין השאר על "יום שדה" שערכת במקשה בקלמניה יחד עם חברי אהוד אקסלרוד, לימים אלמגור, ז"ל. אביו היה ישראל אקסלרוד (לימים אלמגור) ז"ל, השומר של קלמניה, והצייד, שדמותו, כמו דמויות רבות אחרות, מופיעה בשם בדוי גם ברומאן שלי "הלילה שבו תלו את סרג'נט מורטון" (1994), אף הוא ספר מחתרת שאזל]

כאן מדובר במקשה מושקית – לאורך הערוגות המוגבהות, שבהן שתולים שיחי האבטיח, עוברים, טמונים בקרקע, צינורות מחוררים שמספקים מים לשיחים. התוצאה – אפילו האבטיחים הענקיים, ששוקלים ודאי יותר מעשרה קילו האחד, מכוסים בעלים וכמעט שאינם ניראים למרחוק, והם גם פחות נשרפים בשמש ושומרים על קרירותם, גם באמצע היום.

לאורך הערוגות זרוקים בשורות ארוכות אבטיחים מהזן קְרִימְסוֹן סְוִיט, שמתברר ששותלים אותו רק מפני שאבטיחי הסייד-לס, ללא זרעים, זקוקים להאבקה, להפרייה, ואינם מסוגלים להפרות את עצמם, כאבטיחי מל"ל וקרימסון עצמו. אבל האבטיחים של קרימסון, שפעם עדיין היו משווקים לציבור היהודי, אינם מתקבלים כיום בשוק מפני שהם בעלי זרעים, שחורים-

חומים קטנים, אמנם שונים מאלה של המל"ליים. ומאחר שמעבר קרני סגור, אי אפשר גם לשווקם לעזתים, שעדיין היו קונים אותם.

לקחו קרימסון אחד ושברו אותו בזריקה על הקרקע, והנה הטעם שלו מעולה, שם בכיס הקטן את הסיד-לס, ויש בו איזון נכון בין חומציות למתיקות, צבע אדום יותר, גם באמצע היום הוא שומר עדיין על קרירותו, וגם המרקם שלו חזק ואחיד יותר. אבל אין כל סיכוי שהשוק הישראלי יקלוט אותם, בגלל הגרעינים (הזרעים).

אך לא רק אותו מפקירים בשדה, אלא יכול גדול של אבטיחי סיד-לס שראויים כבר למשלוח אבל הם בגודל בינוני, גודל שהוא אידאלי לעקרת-הבית, אך הם נותרים במיקשה. הסיבה? סוחרי הפרי והירקנים רוצים רק אבטיחים גדולים, ענקיים. והסיבה? לא קשה לנחש. למה למכור אבטיח של ארבעה-חמישה קילו אם אפשר למכור אבטיח שמשלו כפול?

אנחנו עוברים מערוגה לערוגה, מבוססים בשפע שרובו לא ייאכל, מצטלמים עם התאילנדים שאוספים את האבטיחים, הראויים למשלוח, בתוך ארגזים ענקיים על פלטפורמה שמסיע טרקטור במיקשה; וכך, בסיוע המלגזות שמעמיסות ופורקות אותם, הם נשלחים הלאה לשווקים עצמם. התאילנדים עטופים כמובן מכף יד ועד פנים, כאילו הם משתתפים בנשף מסכות, רק העיניים מציצות ממטלית בד לבן שמכסה את פניהם. ראיתי זאת לראשונה בעין-יהב, והסבירו לנו שעור שחום נחשב לפחיתות כבוד אצלם, עורו של מי שעובד בשמש, ולכן הם נוהרים כל-כך ועוטפים את עצמם גם בחום הגדול.

בין היתר אנחנו פותחים אבטיח סיד-לס קטן יותר, אבל בשל, בעל מרקם אחיד וטעם משופר יותר, אידאלי למיטבחים בבתי-מלון או למכירה במגשיות עטופות צלופן, חתוך לריבועים, כמו בחוף-לארץ. אך מתברר שאין עם מי לדבר. לא קונים אותו.

כמות האבטיחים שזללנו בטעימות הללו היתה ממש אדירה, ובאצבעות דביקות ממיץ אבטיחים עלינו חזרה למכוניות ושכנו למשרד. חזרתי עם עומר זידאן, לא לפני שאברהם כהן במו-ידיו נתן לי שתי דלוריות, ושמו במכונית כשישה-שבעה אבטיחים בגודל בינוני, שניים מהם עבורי.

עוד מתברר, בקשר למל"ליים, שהם נותנים רק ארבעה טון לדונם בעוד שהסיד-לס המושקים מגיעים ל-8 ול-10 טון, ואולם הסיד-לס מחזיקים טוב רק עד תשעה ימים, ואילו המל"ליים מחזיקים גם ארבעה שבועות, ולכן היו נוהגים בסוף העונה, בסוף אוגוסט לערך, לאחסן כמות נכבדה מהם מתחת למיטות, לכל חודש ספטמבר.

מגדלים בארץ 130,000 דונם מקשאות אבטיחים. מהם 30,000 סיד-לס ו-100,000 מל"ליים, ואולם את האחרונים מגדלים בצפיפות וללא השקיה – ליכול הגרעינים-לפיוצוח בלבד. מספר הגרעינים באבטיח קבוע, לא חשוב הגודל, וכך שוברים אותם בעודם קטנים, ומשתמשים רק בגרעינים שלהם, גם לייצוא. אי-אפשר לאכול אותם כי אין עליהם כמעט "בשר".

הנסיעה חזרה עם עומר היתה מרתקת. התגלגלו הדברים כך שהוא הביא אותי ממש עד לביתי בתל-אביב, כי אילו הייתי מזמין מונית ממשרדו בבית-דגן, לשם חזרנו, היה עליי לחכות כחצי שעה. מתברר שאימו נולדה במיסקי, הכפר שאני זוכר מילדותי – בין רמת-הכובש לקלמניה, ושנעלם כליל. ואילו סבו התגורר ועיבד אדמות ליד סידנא עלי. הוא עצמו גר עם משפחתו בכפר ימה, או ימה זמר, שנמצא כנראה על הקו המזרחי של המשולש, באזור כפר קאסם. כאמור, העברית שלו מצויינת, והוא אחראי בתוקף תפקידו כמנהל מחלקת ירקות של משרד החקלאות גם על גוש קטיף ושאר ההתנחלויות, מבחינת גידול הירקות.

כך למשל שמעתי אותו מדבר על קורס לפלשתינאים מעזה, ושאלתי אותו במה מדובר. הוא הסביר לי שדרישות האיחוד האירופי הן "שקיפות בייצור", לא רק באריזה ובמראה הפרי ובטעמו, אלא גם בתנאי גידולו, אם אין זיהום סביבתי, ניצול שכר זול במיוחד, וכדומה. העזתים הם היצרנים הגדולים של תות-השדה ועגבניות השרי, לייצוא לאירופה, באמצעות אגרקסו. ולכן יש ללמד אותם את התקנים המחמירים. יש גם תקן של "עקיבות", זאת אומרת, צריך להיות רישום מדוייק לכל שלב ושלב בייצור הירק. מאחר שלמקום כמו "כפר המכביה" אי-אפשר להביא אותם עכשיו, ישכנו אותם בסתיו בטנטור, על אם הדרך מירושלים לבית-לחם, ויוכלו לצאת לבלות בירושלים המזרחית.

כל זה מראה על המורכבות הרבה של עבודתו, ועל קיומו של מעין אי-של-שלום ושילוב-שיתוף-פעולה בתוך כל הטרור וההרג ההדדי.



הרשימה הבאה נשלחה ב-30.6.04 ל"ידיעות אחרונות", אך לא נדפסה, והיא מובאת כאן בשלמותה:

כשהאבטיח מבשיל, אין צורך בתבשיל

בעקבות "מי זוכר את האבטיח המל"לי?" ("ידיעות אחרונות" 2.6.04) הגיעו אליי תגובות רבות ובהן ראיון עם אבי אתגר בתוכניתו בשבת ב"קול ישראל", והזמנה לסיור אבטיחי עם שמשון עומר, מרכז מקצועי ראשי לדלועיים, האחראי על גידול האבטיחים בישראל, ועומר זידאן, סגן מנהל שירות ההדרכה למקצוע ומנהל מחלקת הירקות, במשרד החקלאות. ומה למדתי מהם?

רק בשבועיים מקטיפתו הם חיי המדף של האבטיח חסר-הזרעים, ה"סיד-לס", שאותו בעיקר אנחנו צורכים כיום, בעוד אשר האבטיחים המל"ליים, "אבטיחי הגליל" בעלי הקליפה הירוקה-כהה והלחי הבהירה, החזיקו מעמד גם ארבעה שבועות. זו הסיבה שבילדותנו היו ההורים אוגרים בסוף אוגוסט אבטיחים מתחת למיטות, והכלל לגביהם היה – אבטיח טוב הוא בעל עוקץ יבש.

היום, כאשר בשוק מצויים רק חסרי-הזרעים, מומלץ לקנות בעלי עוקץ ירוק, קרוב ככל האפשר ליום הקטיפה, ולשים לב שהאבטיח שמור ונמכר במקום מוצל. ראוי, לדעת שמשון עומר, שעל כל אבטיח יצויין במדבקה יום התפוגה, וזאת משום שהסוחרים מבקשים בדרך-כלל להיפטר מהאבטיחים הקודמים שבמלאי, וכך הקונים זוכים באבטיחים ספוגיים ובשלים מדי, כי איפה אתה משיג אבטיח טרי שעברו רק שלושה-ארבעה ימים מיום קטיפתו?

לפני שנים היו רוב האבטיחים נמכרים ב"באסטות" ובסככות, והמוכר ידע לכוון לצרכיו של הקונה לפי "גילו" של האבטיח. מאז שעבר עיקר השיווק למרכולים, כבר אין אבא לאבטיחים. מגדלים בארץ כ-130,000 דונם מקשאות אבטיחים. מהם 30,000 חסרי-זרעים למאכל, וכ-100,000 דונם מל"ליים, ואולם את האחרונים מגדלים בצפיפות, ללא השקאה, לזרעים-לפיוח. מיספר הזרעים באבטיח קבוע, לא חשוב גודלו. שוכרים את המל"ליים בעודם זעירים, ומנצלים מהם רק את יכול הזרעים ("הגרעינים"), גם לייצוא. ואי-אפשר ליהנות מאכילת האבטיח הקטן כי אין עליו כמעט "בשר".

ומדוע כבר לא מגדלים מל"ליים למאכל? כי הם מניבים רק כ-4 טון לדונם ועונתם קצרה, בעיקר יולי-אוגוסט, ואילו חסרי-הזרעים מגיעים ל-8 וגם ל-10 טון לדונם, ועונתם מתחילה כבר במרס. אך גם אם יגדלו את המל"ליים – לדעת שמשון ועומר, הציבור הישראלי כבר לא מוכן לצרוך אבטיחים בעלי זרעים.

אגב, לדברי יוסף מרגלית מכפר מל"ל, שהיה עורך ירחון "השדה" במשך עשרות שנים, ההכלאה המקרית והמוצלחת בין הזן צ'ילי לזן הערבי המקומי אִמְחָסְנִי התרחשה לא סתם "במקשה של אחד האיכרים בכפר מל"ל", כפי שכתבתי ברשימתי – אלא במקשה של שני איכרים ותיקים, מרדכי זילברג וברוך בורשטיין – זכרם לברכה כאבותיו ומטפחיו של האבטיח המל"לי.

יקצר המצע מלתאר את נפלאות הביקור במקשה של אברהם כהן, על אדמות נחל-עוז, מול עזה, שאליה לקחוני מארחי. אם חשבתי לראות מקשה-של-פעם, אבטיחים בודדים חשופים בשדה, מחוברים ב"חוט" דק לשיח-האם הסרוח על הארץ – הנה היום, בערוגות של המקשה המושקית בצינוריות טמונות באדמה, נחבאים אפילו אבטיחי ענק של שנים-עשר קילו תחת עלים גבוהים, והם מוגנים מצריבת השמש.

ומה אני רואה במקשה? לאורך הערוגות נטושים בשורות ארוכות מאות אבטיחים, אומרים לי שהם מהזן קְרִימְסוֹן סְוִיט. שותלים אותו רק מפני שהאבטיחים חסרי-הזרעים אינם מסוגלים להפרות את עצמם, כפי שמסוגלים בעלי-הזרעים, המל"ליים, או הקרימסון, שהוא המפרה את שכניו העקרים חסרי-הזרעים.

אני מבקש לטעום מהקרימסון. שוכרים לי אחד בזריקה על הקרקע, והנה הטעם שלו מעולה, נפלא, שם בכיס הקטן את כל חסרי-הזרעים, יש בו איזון נכון בין חומציות למתיקות, צבעו

אדום יותר, באמצע היום הוא שומר עדיין על קרירותו, והמרקם שלו חזק ואחיד, ואני נזכר בפתגם הערבי: "אֶסְטוּוּה אֶל בֶּטִיח – מְפִיש טְבִיח!" – כשהאבטיח הבשיל – אין צורך בתבשיל.

"למה אתם נותנים להם להירקב בשדה?"

מסביר לי אברהם כהן בעל המקשה כי אבטיחים אלה, שפעם היו משווקים לציבור הישראלי, כבר אינם נקלטים בשוק מפני שהם בעלי זרעים (שחורים-חומים קטנים, שונים מאלה של המל"ליים ואינם ראויים לפיצוח). ומאחר שביום ביקורי מעבר קרני הסמוך עדיין סגור, לא היה אפשר לשווקם לעזתים, שחלקם, שטרם נעשו מפונקים כמונו, עדיין קונים אותם ובמחיר זול. אך לא רק את הקרימסונים מפקירים במיקשה, אלא גם יכול ענק של אבטיחים ללא-זרעים, בשלים למשלוח – אלא מה, הם בגודל בינוני. שוכרים לי אחד ושניים ושלושה, והנה הם בעלי מרקם אחיד וטעם משופר יותר מהגדולים, אפשר בנקל לארוז מהם קוביות במגשיות עטופות צלופן, כמו בחוץ-לארץ.

"למה אתם נותנים גם לאלה להירקב בשדה, הלא הם טעימים יותר?"

מתברר שסוחרי האבטיחים והירקנים רוצים בעיקר את האבטיחים הענקיים. מדוע? לא קשה לנחש. למה למכור אבטיח של ארבעה-חמישה קילו אם אפשר למכור אבטיח שמשקלו כפול? ומאחר שמעבר קרני סגור בימים האחרונים, לא שיווקו את הבינוניים-ומטה לרצועת עזה. לדברי שמשון עומר, החל מהעונה שעברה מגיעים ממקשתו של אורי רבינוביץ מצופית אבטיחי מיני סיד-לס, ללא זרעים, בעלי קליפה ירוקה-כהה, לתת מענה לאותו פלח צרכני שגם חצי אבטיח גדול – גדול מדי עבורו. אך גם המיני מחזיקים מעמד רק כשבועיים אחר הקטיף. האם קהל הצרכנים הישראלי טִמְּלָל? לא. הוא נגרר אחרי אופנה. אם מישוהו ייקח יוזמה, יכניס מחדש גידול אבטיחים מל"ליים, יתן להם מותג וידאג ששיווקם יהיה על בסיס טעמים ועמידות – ניתן לצפות לביקוש טוב, שיאפשר לדרוש ולקבל מחיר הולם שגם ייתן פיצוי מלא על היבול הנמוך. במנגו, למשל, משלמים מחיר כפול עבור הזן מאיה, רק בגלל הטעם. וכך, באצבעות דביקות ממיץ אבטיחים חזרתי משם עם מארחי, שמשון עומר ועומר זידאן, שהוא סיפור לעצמו, אולי תקווה גדולה לעתיד החיים של שני העמים בארץ האחת, כאשר המכנה המשותף הוא חקלאות, ידע ואהבת האדמה.

* * *

שמשון עומר

תורת האבטיח

לפני 40 שנה חלה תפנית בגידול האבטיחים בישראל

על פי נתונים שמציג שמשון עומר, מנהל אגף הירקות וגד"ש (גידולי שדה) ומדריך ארצי לגידול דלועים במשרד החקלאות, מדי שנה מגדלים בישראל כ-130 אלף טון אבטיחים. "בישראל, בתחילה, האבטיח היה מזוהה באופן מוחלט עם הקיץ, הוא מזכיר, "בתחילת שנות ה-70 חלה תפנית בגידול האבטיחים, עם הכנסת הטכנולוגיה של שימוש ביריעות פוליאטילן. עונת הגידול התרחבה לאזורים חמים, דוגמת הערבה ובקעת הירדן, שם אימצו את הטכנולוגיה שהביאה להקדמת הקטיף." מאז אפשר למצוא אבטיחים למכירה ברוב חודשי השנה.

"בכל שנה מגדלים בארץ כ-25 אלף דונם אבטיחים בשלחין, למאכל טרי, מרביתם מטיפוס חסר זרעים, הוא מפרט, "אבטיחים בכירים, הגדלים תחת חיפוי מנהרות פוליאטילן, כלומר מנהרות פלסטיק נמוכות או 'חממות', נקטפים ממאוס עד אפריל. בטכנולוגיה הזו מגדלים כעשרת-אלפים דונם.

"בחלק השני של העונה מגדלים אבטיחים בשדה פתוח – כ-15 אלף דונם. והקטיפים הראשונים של אבטיח בישראל מתחילים מאזור הערבה וכיכר סדום, אחר כך מצפון לים המלח, עמק בית שאן והנגב המערבי. בהמשך העונה, משדה פתוח, מאזור העמקים, גליל מערבי, נגב והמרכז.

”בשנים האחרונות גדלה הדרישה לאבטיח קטן יותר. במקביל החל טיפוח של זנים מתאימים, בקטגוריות גודל שונות, כדי לענות על צרכי הלקוח. יש היום, למשל, אבטיח ננו במשקל עד קילו אחד, אבטיח מיני במשקל 1-3 ק”ג, אבטיח מידי במשקל 4-6 ק”ג ואבטיח רגיל שמשקלו 6 ק”ג ויותר

ועוד כמה דברים שמספר עומר על האבטיח:

- * מקורו באפריקה, דרומית לקו המשווה, שם גדל בר.
- * במצרים הוא מוכר מתקופת הברונזה, ומשם עשה דרכו להודו ולארץ-ישראל.
- * ידועים זנים מרים וזנים מתוקים של אבטיח, ונראה שהאבטיח התרבותי, מקורו בברירת זנים מתוקים ובגידולם.
- * בסוף שנות ה-80 החל מעבר מגידול אבטיח עם זרעים לגידול אבטיח ללא זרעים, שהתחבב על הצרכן הישראלי.
- * בעשר השנים האחרונות התרחב מאוד המסחר בירקות ברשתות השיווק, והתמונה של סחר באבטיחים בבסטות ייעודיות ו”אבטיח על הסכין” הלכה והצטמצמה.

[מתוך כתבה על האבטיח “סיפור עם סוף טוב” של קובי בן-שמחון, מוסף הארץ, 1.7.11]

* * *

יוסי גמזו

מָה מְבִטִיחַ הָאֲבִטִיחַ?

סָבָא הִיָּה אֹמֵר: “מְלַבֵּד אֲבִטִיחַ וּבִירָה שֶׁל ‘נֶשֶׁר’ וְקָר-רוּחוֹ שֶׁל כָּל פְּרִנֵּשׁ נִבּוֹן בְּשַׁעַת צָרָה אֵין שׁוֹם דְּבָר צוֹנֵן שֶׁהוּא גַם טוֹב – וְזֶהוּ פֶּשֶׁר הָאֲזִהְרָה שֶׁמֶפֶל סָב לְנִכְד נְמִסְרָה עוֹד כְּשֶׁהִיטִי בְּגִילָה, אֲז תִּזְהַר מִגֶּשֶׁם, מְרוּחַ-פְּרָצִים וּמִחֶרֶף בְּלִי סוּדָר וּמֵאֲשֶׁה קָרָה...”

והפליג בנוסטלגיה עד לימים שהיה בהם עלם ברוסייה והגיע בקיץ לזלינקה, עיר-שדה במחוז הומל ושם הזמן למסבת-רקודים וראה בחורגת אחת ושמה מוסייה שישבה לה בצד ושפל הגברים שהרהיבו רב עז בנפשם להציע לה פולקה או ואלס נהדפו לאחור בסרוב קטגורי מה שדוקא הצית בו בסבא את זיק האמביציה (“סייחה עקשנית”, אמר בלבו, “יש לרתם לא בנעם כי אם במגע דיקטטורי של זרוע עגלון האוחז במושכות בתנופת תקיפות כובשנית”).

אמר – ועשה. התיצב למול פרח-הקיר הזה, דק ושרמנטי וכלי לחנחן הזמנה מנמסת תפס באחת את ידה וגררה לעגול הרוקדים הגועש בחיוף אבירי ורומנטי, חיוף שבן רגע נמחה מפניו כי אותה העלמה, מצדה, הצליפה בו בלי רחמים במחרזת פבדה התלויה כאתגר לו על שתי גבעות חזה שנוקמוזו מבעד בד שמלת משיה (“עד-תאות גבעות עולם, נזכר לו לסבא פסוק מברכת יעקב) אף הפליק הנמרץ בו כבד השפית ממנו לרגע את סוף הפסוק אבל עוד אותה מוסייה

אומרת לו: "מי שחדש זרק בעירנו ראוי כי ינהג בקצת נמוסים, בחורי המקסים, במקום פרוץ של אנדרלמוסיה" – אף אז, בראותה את דמו השותת ממזח נכהלה וכמו פג כל קשי-ערפה וחישי יצאה מן האולם לרגע ושבה עם מטפחת רטבה שבה קנחה את פצעו הטרי והפה מוסרי של האיש שהיה לה לפגע אבל גם למוקד משיכה לא צפוי, שהשיב לה רפות בגניחה: "אמנם מחוץ אני זרק מאד, עלמת-החמד, אולם בפנים, כפי שמעיד דמי, אני אדם ממש כמו אבטיח בו היית פאן מתנחמת על חסר נמוסי שבצעטיו ראוי לגדם את ידי שמשכה אותך אל הרקוד, אבל גם אם ראשי פה אטיח בקיר – מהיכן ימצא לי פעת אבטיח בשל ומתק כמוך, עלמתי?" – "תתפלא, אדוני, דוקא יש לי פאן מין אבטיח שהבאתי על תקן כבוד למסכה, לא עצרה מוסיקה כוח לשחק והוליקה אותו למטבח הסמוך לאולם וחיבשה במגבת את מזחיו היפה ושלפה מנבכי ארון-קרח קטן, קקוסם השולה אנבכות ויונים מצילינדר, בז'סטה רפה ועוגבת אבטיח רוסי שבשרו עסיסי כבשרה שאותו רק חוסם משיה של שמלת-השבת – ופרסה לו פרוסות מאותו אבטיח שסבא זלל במלוא פיו בעוד צמד עיניו שם זולל לא פחות את חן נעוריה על אף אסוריה של דת שטבעה להבטיח מדת דרך-ארוץ מול כל פרוץ פרוץ בטרם יוקמו משפחות..."

"וככה הפרתי את סבתא שלך, היה סבא אומר לי ברוח נוסטלגית וסבתא הייתה מחייכת מאזן אחת לשניה ונגשת מיד למטבח וחוזרת משם כהדור לארוח עם פלחי אבטיח סמוקים ומתקים כחיוך שהייתה מציניעה.

ומאז, כמו עוגת המדלן הקטנה אצל פרוסט להבדיל, בכל פעם שאני מתחפר לי מאזן עד און בבשר אבטיח, פתן הטורף וחוטף כל מתק ונוטף שוב עולה וחוזר בי הטעם של אותה אהבה שאני בה, בין שלל נכדיהם, גם כן פלח קטן..."

* * *

11. סגולות האבטיח להורדת לחץ דם גבוה

[המקור בלתי ידוע]

אבטיח הוא בהחלט הפרי הקייצי האהוב עלינו – עסיסי, מתוק, עשיר בסיבים תזונתיים ודל קלוריות. עכשיו מסתמן שהוא גם אמצעי טבעי להורדת לחץ דם גבוה! כל כך הרבה סגולות בפרי אחד!

במחקר שנערך לאחרונה במשך 6 שבועות באוניברסיטת פלורידה, על ידי פרופסור ארמנדי בהאם ועוזר הפרופסור ארטורו פיגרוואה, נמצא כי כאשר חמישה גברים וארבע נשים שעברו את גיל המעבר, צרכו כ-6 גרם אבטיח בכל יום, נרשם בגופם שיפור משמעותי בתפקוד זרימת הדם בעורקים, כמו גם ירידה בלחץ הדם.

על פי החוקרים, הניסוי שביצעו הוא הראשון מסוגו, שכן הוא מבצע מעקב ממשי אחר השפעות האבטיח על אוכלוסיית גיל המעבר ורושם תוצאות חיוביות בין שני המשתנים.

"מימצאים אלו מראים כי זהו מזון פונקציונאלי עם השפעה יעילה על לחץ הדם ויכולת לנטרל סכנות להתקפי לב ושבץ", אומר פרופסור פיגרוואה "המגמה שלנו היא להרחיב את המחקר ולבצע אותו על כמות גדולה יותר של נחקרים".
למה אבטיח?

אבטיח הוא מקור טבעי עשיר של L-CITRULLINE המהווה חומצת אמינו הדרושה להיווצרות תחמוצת החנקן החיונית כל כך לוויסות כלי הדם ולחץ הדם בגוף.
L-CITRULLINE מומר בגוף לחומצת L-ARGANIN שמגיעה גם כקפסולות של תוספי מזון, אך לא תמיד מתעכלת בגוף כהלכה. "לעומת זאת כאשר צורכים את המקורות הללו מפרי טבעי כמו אבטיח הם מתעכלים היטב בגוף", אומר ע. פרופסור פיגרוואה, "הנחקרים לא דיווחו על תופעות לוואי."

בנוסף לחומצת אמינו זו, האבטיח מספק שפע של ויטמין A, B6, C אשלגן וסיבים תזונתיים נוגדי חמצון בקיבה. פרופסור בהאם טוען, כי אבטיח אף יכול לעזור ולהפחית את רמת הגלוקוז בדם.

"בעוד שמחלות לב הפכו לגורם משמעותי של מקרי מוות", מסביר פרופסור ארמנדי, "רצוי להיעזר במקורות מזון טבעיים ופונקציונאליים שעשויים לצמצם את התופעה ולשפר את המצב הבריאותי של האדם."

"אנשים עם לחץ דם גבוה ונטייה למחסומים בעורקים, במיוחד מבוגרים עם מחלות כרוניות כגון סוכרת מסוג 2, ירוויחו מצריכת L-CITRULLINE, גם בצורה של אבטיח וגם כקפסולות של תוספי מזון", אומר פרופסור פיגרוואה "המינון האופטימלי הוא בין 4-6 גרם ליום."

* * *

תוכן החוברת

1. ברוך ראב בן עזר: אבטיח [עם הערות אהוד בן עזר, שאול חומסקי].
2. ברוך ראב בן עזר: הרופא עֶדוּלְקָדָר.
3. אהוד בן עזר: על הולדתו של האבטיח המל"לי, מתוך "ספר הגעגועים".
4. ברוך תירוש: גמלים בים מינת אבו-זאבונָה [עם הערות אהוד בן עזר ואלישע פורת].
5. סיפורו של אברהם קופלמן על האבטיח הפתח-תקוואי, מתוך "פרשים על הירקון".
6. רקוויאם לאבטיח המל"לי. מתוך: "חדשות בן עזר" גיליון 43, 11 ביוני 2005.
7. אהוד בן עזר: מי זוכר את האבטיח המל"לי?
8. אהוד בן עזר נוסע לבקר אבטיחים, מתוך היומן, 23.6.04.
9. אהוד בן עזר: כשהאבטיח מבשיל, אין צורך בתבשיל.
10. שמשון עומר: תורת האבטיח. מתוך "מוסף הארץ", 1.7.11.
11. יוסי גמזו: מה מבטיח האבטיח? מתוך "חדשות בן עזר", גיליון 663 שהוקדש לאבטיח. 25.7.11.
12. סגולות האבטיח להורדת לחץ דם גבוה. [המקור בלתי ידוע].