

כל הזית

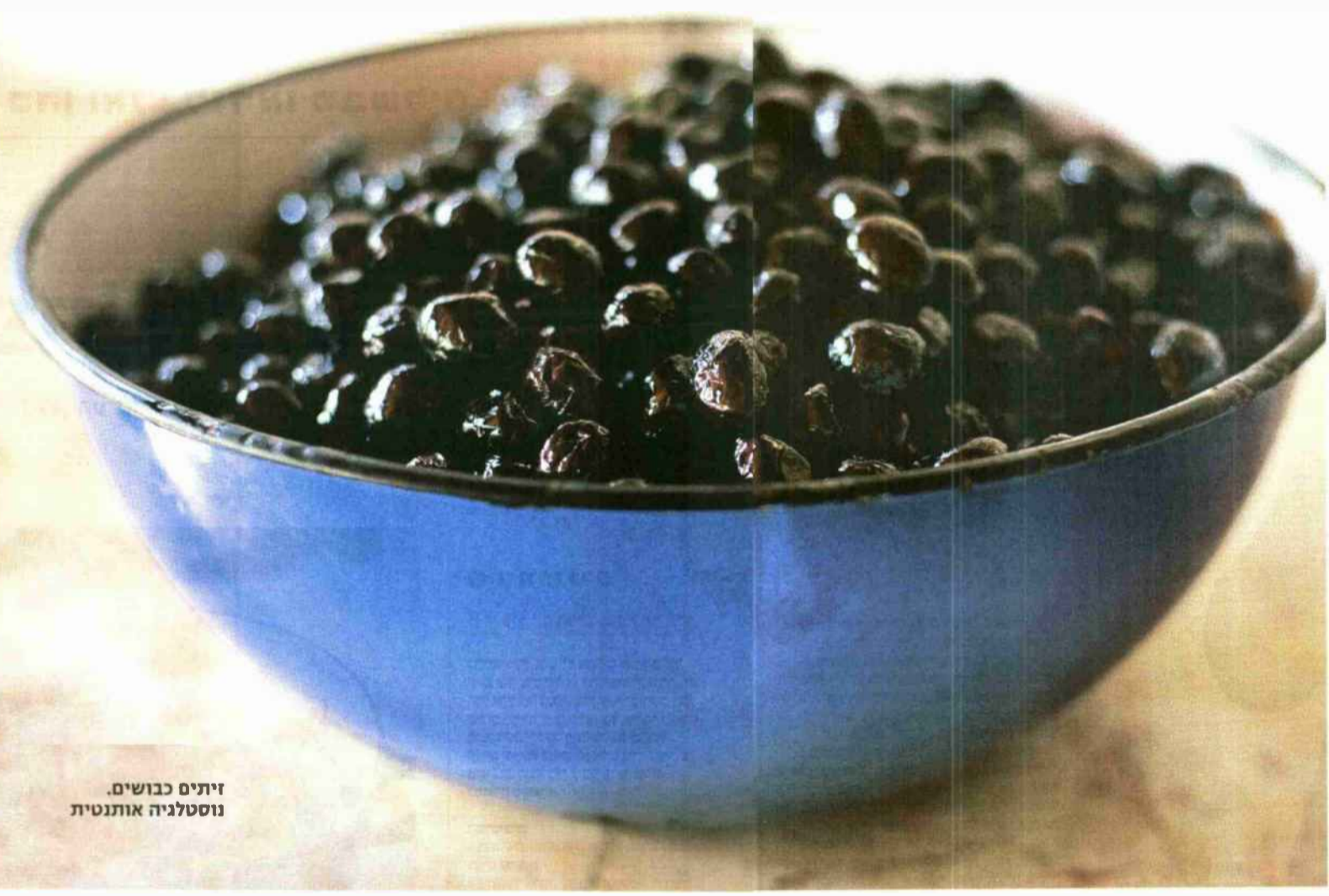
מהי תמצית הישראליות אם לא גברים שעושים הכל כדי לכבוש, ובסוף יוצא להם מר?



העונג הבא



רונית ורד
צילום: אייל טואג



זיתים כבושים. נוסטלגיה אותנטית

מרוכר בדריק גמור. עם הזמן שמתי לב שהטירוף הוא לא רק שלי ושכבישת זיתים ביתית הפכה לתחביב נפוץ. העץ הראשון שרוב הישראלים נוטעים בגינה הפרטית הוא לימון, השני הוא עץ זית, והבאת זיתים תוצרת בית כמנחה לחברים ובני משפחה הופכת מקובלת כמעט כמו הבאת עוגה. זו כמובן לא תופעה ייחודית לישראל, אלא חגיגה משותפת של כל אגן הים התיכון. באי התחרות, שיוכלו לטעום למעלה משמונים סוגי זיתים שונים, הם שיכריעו מי יהיה אלוף הזית של השנה הנוכחית. מועצת הזיתים, שהבחינה אף היא בפוטנציאל הקולינרי והאנתרופולוגי המשוכב של האירוע, פרשה עליו השנה לראשונה את הסתה והפכה אותו לחלק מ"דרך עץ הזית" הישראלית. הבאים לפסטיבל יוכלו ליהנות גם מהרצאה של פרופ' שמעון לביא, מבכירי חוקרי הזית בעולם, נשיא מועצת הזיתים העולמית ואבי הזנים ברנע ומעלות, בנושא כבישת זיתים באגן הים התיכון. פסטיבל כובשי הזיתים, משתלות גבעת ברנר, יום שישי, 29.1, בין 10:00 ל-13:00, הכניסה חינם

מאחורי האחוזה עם עלה של זית, מסתירים המשתתפים תחרותיות עזה. אחר מכובשי הזיתים, מריר כמו זית שנקטף זה הרגע מהעץ, הליץ על היתרון היחסי של זוכה השנה שעברה, פנסיונר שכל עתותיו בידו לשבת ולעסוק בעבודה הירנית המפרכת של מילוי כל זית וזית בנתה גבינה זעיר, "מלאכה הקורצת לטעמו הפופוליסטי של הציבור הרחב", לרבריו. "מה פתאום?" אומר ארי לוסין בן ה-77 בגאוה, "יש לי שלושה נכדים עם ידיים קטנות וזריזות, אידיאליות למילוי זיתים. אני מוסיב אותם לעשות את העבודה". על שולחן התקרובת מצויים הוא ובת זוגו בת ה-81, סירני, זיתי סנטה שמנמנים ומפוטמים בפלפלים חריפים, וגרסה חדשנית של מתכון הזיתים הממולאים שהנחיל להם תהילה, ותעודה ממוסגרת. על תוכן המילוי החרש הטילו צו איסור פרסום. ריגול תעשייתי ודליפת מתכונים למתחרים הן סכנות שאין להקל בהן ראש.

"אני עצמי עוסק בכבישת זיתים", אומר אנדר שילוח, יוזם התחרות ומנהל משתלות גבעת ברנר. "אני משקיע בזה מדי שנה את נשמת, אבל כל שנה יוצא לי יותר גרוע מזה שלפניה. פעם יוצא מריר, פעם יוצא סתם לא אכיל. אני יכול להביא לכם לטעום את הזיתים שלי, אבל באמת

"נוסטלגיה" ו"אותנטיות". שפתם של האוהבים בת שוקה גדולה אמנם נוטה לעתים למלמולים מכולבלים, אבל בסערת הרגשות והיצרים קשה לטעות: שנה שלמה נמשכות ההכנות לתחרות שכבר הפכה למסורת בקרב המשוגעים לרבר. מרבית המשתתפים הם כובשים בקנה מידה קטן, בעיקר לצריכה ביתית ומשפחתית, והמלה "טורה קאוסטית" (החומר המשמש להוצאת המרירות מהזיתים בכבישה תעשייתית), היא קללה גסה במיוחד בקרב חברי המסדר. יגאל פודיש מגדרה, איש קבע בחיל האוויר ואב לשלושה ילדים ולשלושה עצי זית, יביא עמו לתחרות השנה שלושה סוגי זיתים כבושים ומתובלים בפפריקה אדומה וזרעי כוסברה או ביין אדום וג'ינג'ר; אז" (אסתר) רוננו מסגולה, אחת הנשים היחידות בעולם גברי של רפיקה וכיבוש, תרקח זיתים מתובלים בפירות יבשים, קוקוס ואוכמניות; זיו בית-אור ממסגב דב, איש עסקים שהתאהב בילדותו בכוסתני הזית הנטושים של הנגב, הוא דווקא חסיד האסכולה הדוגלת בטוהר הזית נטול התוספות; אברי בך-ארצי מנהריה יביא זיתים מעושנים; ואת ראמה, יישוב שיש בו תרבות זית מפוארת בת אלפי שנים, ייצגו סוהיל אליאס יוסף אברניעים, וזיתים סוריים דפוקים עם טעם של פעם.



למה אנחנו כל כך אוהבים זיתים? ההסבר הביולוגי הוא הפשוט ביותר. זיתים מכילים שפע של שומן, ומבחינה אבולוציונית, בני האדם מעדיפים מאכלים שיש בהם שיעור גבוה של שומן או סוכר, מקור חיוני לאנרגיה. אבל הנימוק המלומד לא יכול להסביר לברו את דיבוק הולילה האוחז באדם הניצב רק מול אלוהיו וקערת זיתיו. ברומא העתיקה היו זיתים כבושים חטיף פופולרי שנמכר ברוכני רחוב. מוכרי הזיתים הציעו ללקוחותיהם מבחר זיתים כבושים - מיטות כבישה, צבעים, זנים וגדלים שונים - שנארו בקונוסים מגולגלים של פפירוס. האנתרופולוגית מרגרט ויטר, שניסתה להסביר את פשר החיבה לפרוי הכבוש, טענה שזיתים נחשבו לתמצית הרוכמיות, ולפיכך לתמצית התרבות. זיתים כבושים, למרות התהליך המתוחכם והסתי הנדרש להפקתם, נחשבו לפשטות בהתגלמותה והלמו יפה את האתוס של מי שהעדיפו לחשוב על עצמם כאנשים צנועים המסתפקים במוטע.

גם שפתם של הכובשים המקומיים, משתתפי תחרות כובשי הזיתים החמישית שתיערך ביום שישי הבא בקיבוץ גבעת ברנר, דצופה במלים גרגשות כמו "תמצית הישראליות", "דומנטיקה",

תקפוץ לגבינה

עונג של גבינות ויין ממתין במחלבת אדיר בגליל העליון

במרכז המגש הלבן מונחות שלוש כוסיות בצבעי פסטל ענוגים: יוגורט עזים טבעי, יוגורט עם סילאן ויוגורט עם רימונים. לצד אלו מוגשים גם קוביות פטה מצופות בקצח ושומשום, קרקרים ועליהם רוטות מזולפות של גבינת שמנת, פרוסות גבינות עזים קשות מצופות בפירורי לחם ומסוגנות, חמאת עזים עדינת טעם, זיתים כבושים, לחם חם ומיני מרקחות וריבות של פירות הגליל. ארוחת בוקר, בראנץ' קליל, או עונג צהריים מלווה בכוס קברנה סובניון נהדר - מגש הטעימות הזה הוא סיבה טובה לעצור במרכז המבקרים החדש של יקב ומחלבת אדיר שבמרום הגליל. גם המחיר, 50 שקל לסועד כולל ארבע כוסות טעימה של יינות שונים, למעלה מהוגן.

השף בועז קוינטר הוא שאחראי לארוחת התפריט הקבועה, שמבליטה בעדינות ובחוכמה את טעמן של גבינות העזים הפשוטות שמייצרת מחלבת אדיר מאז שנת '95. ב-2003 הקימו משפחות רוזנברג ואשכנזי, מייסדי המחלבה, גם יקב בוטיק קטן. "כולם אצלנו אהבים לשתות", אומר אבי רוזנברג היינן, "בהתחלה ייצרנו 2,000 בקבוקים, אבל בעצמנו צרכנו 3,000, וכך התחלנו בהדרגה להגדיל את הייצור". כרמי המשפחה, הנשקפים מבעד לחלונות בר היין חנות הגבינות, נטועים באחר מאזורי היין המוערכים ביותר בארץ, המישור של כרם בן זמרה, ומרכז המבקרים כולו, שעוצב במינימליזם שחור-לבן נקי, הוא בית נעים לתוצרת המשפחתית והאזורית.

מרכז המבקרים של יקב ומחלבת אדיר, אזור התעשייה דלתון, 04-6991039

מוצא המזינים

ספר המתכונים של אשתו של צ'רלס דארווין חושף מה צריך מדען לאכול כדי לחולל מהפכות

בריאותו הרופפת של צ'רלס דארווין הטילה צל כבד על עבודתו ועל כתביו, אבל גם על תפריטי הארוחות שהוגשו בחדר האוכל של האחוזה הכפרית, שבה התגוררו בני משפחת דארווין. צ'רלס אמנם חיבב כוסית ערב הגונה, וארוחות ערב חגיגות מרובות משתתפים והמולה, אבל המיחושים המסתוריים שמהם סבל במשך מרבית חייו, הפכו את אלה לאירועים נדירים בכיתו. על פודינג אנגלי מסורתית - עתיר שמנת, חמאה וכיזים - סירב בתוקף לוותר.

חגיגות ה-200 להולדתו של צ'רלס דארווין הולידו ביוגרפיות חדשות, ספרי מתח המבוססים על התעלומות שהותיר אחריו אבי תורת האבולוציה, ותערוכות שהוצגו בכל רחבי העולם וסקרו את חייו ופועלו. בין אלפי המסמכים שהותירה אחריה משפחת דארווין לחוקרים נמצאה גם מחברת המתכונים של אמה דארווין, הלא היא גברת דארווין המסורה, וזו זכתה זה מקרוב לגרסה מחודשת, מוערת ומאירת. עורכות הספר, דושה כטסון ורוסלי ג'אנוויי, בישלו מחדש את מאות המתכונים שהותירה אחריה אמה דארווין בכתב ידה, כחרו מתוכם את המעניינים ביותר, ביארו לקוראים את ההקשר החברתי של תקופתם והתאימו אותם לבשלנים של ימינו. ג'נט בראון, הביוגרפית של דארווין ומחברת הספר הנפלא "מוצא המינים - ביוגרפיה של ספר" שתורגם לא מזמן לעברית, תרמה לספר הקדמה מלומדת.

אמה דארווין, שנישאה לדודנה צ'רלס דארווין ב-1839, היתה גם היא, כמו בעלה, נכדתו של ג'וזאיה ווג'וור, תעשיין ויצרן כלי חרסינה שחולל מהפכת עיצוב באנגליה של המאה ה-18. כמו נשים אחרות בנות מעמדה ותקופתה, ניהלה הגברת דארווין תכתובת ענפה עם ידידיה ושאר בני כשרה, והותירה אחריה מחברת מתכונים ששימשה את טבחי המשפחה בעבודות המטבח. משפחת דארווין נהנתה מתזונה כפרית פשוטה שמרכיב מרכיביה הגיעו ממשק האחוזה: כייקון והאם מתוצרת ביתית, שפע של בשר, פודינגים, פשטידות ומרקחות. משעשע לגלות. שחלק מחומרי הגלם לא הגיעו לשולחן האוכל בלבד, אלא גם לשולחן המחקר של דארווין.

הלקט המודרני מספק לא רק את יצר המציצנות המבקש לדעת מה אכל האינטלקטואל המפורסם בעת ששקר על כתיבת "מוצא המינים", אלא גם סקירה מעניינת של משק בית כפרי טיפוסי באחוזה ויקטוריאנית, ושל האבולוציה שהתחוללה ברפואה ובמנהגי האכילה באירופה של המאה ה-19.

Dusha Bateson & Weslie Janeway, "Mrs. Charles Darwin's Recipe Book", Glitterati

ronit.vered@gmail.com

טעימות ממחלבת אדיר. ויש גם יין

