

אוכל לפרות

היום יש בכפר מרכז מזון. מגרש גדול ועליו ערימות ענק ובהן מכל טוב: גרעיני כותנה קליפות תפוזים תחמיץ חיטה ודומיהם. את אלה מערבבים שם למזון אחד מזון כולל (המכיל את הכול) ובו כל החומרים הדרושים להזנת הפרה. הרכב המזון הזה נקבע, על פי תוכנה מיוחדת לכך, במחשב של המרכז. גם את הרפת בונים בצורה במתאימה לטכנולוגיה הזו. וכך זה נראה: דרך שבה יכולה לעבור עגלה מחלקת ומשני צידיה עמדות אכילה שם עומדות הפרות ואוכלות. בסוף הדרך מכון החליבה לשם הן באות להניב את תנובתן. וכיצד זה עובד? לפני החליבה בא הרפתן למרכז המזון שם השופל שם לו כף או שתיים בעגלה המחלקת. משם הוא חוזר לרפת ועובר בדרך שהיא גם האיבוס ומפזרת (מחלקת) את הבליל בין שתי שורות הפרות העומדות משני צידי הדרך ומחכות. אז (כלומר בילדותי) זה היה אחרת. אני זוכר את הנכד של השכנה בא להסתכל בחליבה הסתכל רץ אל אביו ואמר: אני יודע מה הן אוכלות, פרחים וחול. פרחים זה התירס שקצרתי וחול זו התערובת שהבאתי מן המחסן, מחסן האספקה עומד במרכז הכפר על יד הצרכנייה והמחלבה. זהו בנין המזכיר טירה מימי הביניים אלא שצריחיו עשויים פח. במחסן היו מאחסנים טוחנים ומערבבים מיני גרעינים נוספות ופעם גם חרובים לתערובות תערובות פרות תערובת עגלית או תערובות עופות. ואני בבוקר הייתי רותם את פישקה (הסוס) לעגלה מעמיס את כדי החלב שאבא ואמא כבר חלבו ומכניסם למחלבה. ופחות פעם בשבוע הייתי נכנס גם למחסן כאספקה שם ישב המנהל מנדל. איש קטן ממונה על חמישה שישה פועלים סבלים ענקים. מנדל ישב בגומחת המשרד וכתב על פתק: חמישה שקים תערובת פרות שלושה עגלים ארבעה עופות, אני חתמתי והעמסתי את השקים על העגלה והביתה שם חילקתי אותם למקומותיהם (50 ק"ג שק) והלכתי לבית ספר. תערובת פרות היו מגישים לפרות לפנות ערב לפני החליבה, זה משך אותן להכנס לרפת ואולי גם הפעיל את בלוטות החלב. הן היו נכנסות בסדר קבוע כל פרה כיאה למעמדה. ראשונה עטינה אחריה יפה וכך אחת אחרי השניה כל אחת נעמדה במקומה הקבוע ואני אחריהן קושר כל פרה לאבוסה. והירק? את הירק גידלנו בשדות הכפר וכפר ויתקין שהיתה לו הרפת הגדולה בארץ (באר טוביה חשבו שהם) שימש כנראה גם כאתר ניסוי מעשי לגידולי מספוא. חיפשו, רק שיהיה עתיר יבול יכיל הרבה פחמימות ולא מעט חלבון. שלא נרביץ בחורף ושלא ישתה הרבה מים בקיץ. היה באויר אופיון של גידול מספוא אידיאלי. אופיון אותו רצו להשיג באמצעותנו או אולי באמצעות קיבות פרותינו. גידלנו תירס ואם הבשילו גרעיניו גם בישלנו לנו ואכלנו. גידלנו חמניות – תארו לעצמכם עגלה עמוסה חמניות פרחי ענק ובהם גרעינים שהיינו מפצחים. גידלנו פול – הקטניות שהמצרים

אוכלים כמו שאנחנו אוכלים שעועית. אפונה סינית עדינה בתרמילים הכמעט שקופים וקונקנותיה המסתלסלות – כיום אתה יכול לקבל אותה כמנה במסעדה אנינה. וגם היה בכפר, שלא חלם להיות מושב שיתופי, ניסיון במרעה זרוע משותף. מרעה שהפרות הולכות לרעות בבוקר וחוזרות לפנות ערב כמו שיש בהולנד או באוסטרליה. הניסיון נכשל. אבא בכלל לא השתתף בו. הוא את השיעור שלו בשיתוף קיבל בקיבוץ יגור. אחת התכונות שלא הזכרתי באופיון היתה שימור. באקלים שלנו (ים תיכוני) יש עונה רטובה שבה קל לגדל והמים בחינם ועונה יבשה שבה קשה והמים יקרים. התרופה לכך היא שימור. שמור ירק בתחמיץ או יבושו לחציר. תחמיץ הגיע אלינו מאוחר אבל חציר ייבשנו כל שנה. לחציר זרענו תערובת של בקיה וחטיטה. או בקיה ושעורה. חטיטה גידול עתיר פחמימות וזקוף ובקיה עתירה חלבון ונוטה לרבוץ. במעורבב קיווינו שהבקיה תתחזק בחטיטה והקמה לא תרבוץ. זה לא תמיד הלך כך. אבל בדרך לחציר עמדו עוד הרבה מכשולים ומטלות. היה גשם מאוחר שירד על החציר המיובש בערימות ונגע אותו בעובש. והיה הכיבוש (לא מה שאתם חושבים) את החציר היינו כובשים באמצעות מכבש מכונה גדולה ומורכבת ובלתי חליקה. מכבש של הכפר ולא קבלן היו באים לחלקה ואנחנו היינו מאכילים אותו בערימות חציר והוא היה מחרבן אותן בחבילות חבילות.

בארץ היינו מגדלים תלתן. זו קטנית עתירת חלבון אותה גידלו במצרים עוד בימי הפרעונים. רב קצירי קוצרים והוא גדל טוב. לקראת החורף זורעים אותו באדמה השחורה (באדמת הבוץ) משקים בהצפה עד שהגשם יתפוס קוצרים בחרמש ואוספים בקלשון. בימי החורף אחרי סיום הלימודים הייתי בא הביתה ואכל ויוצא לקצור ירק כלומר תלתן. בסוס ועגלה עם חרמש וקלשון ולרוב גם אחרי אורי היה מצטרף. אני קוצר והוא מערם, אבל הוא גם הסתכל בשמים וראה ציפורים והיו אז הרבה להקות שהיו עושות בשמיים תמרונים. מעמיסים עגלה גבוהה ומבעוד חושך מגיעים הביתה לחלק את הירק לפרות.

ועדיין לא דיברנו על פנסילריה וסיטריה עשב פול וסתיון עשבי ענק שיובאו מארצות רחוקות והם עתירי פחמימות ועניים בחלבון אבל הכי הכי היה סלק הבהמות. שורש ענק הבולט מעל האדמה בן דודו של סלק הסוכר וקרוב רחוק של הסלק האדום שאמא בישלה בחמיצה. עשרה קילוגרמים משקל סלק אחד. הם היו עומדים בשורה כמו חיילים כאשר נתת אותם באיבוס היה תוקף את הפרות בולמוס וקול הלעיסה הגיע למרחוק. כדי להבין מה אני עושה הלכתי לקורס של משרד החקלאות קורס בהזנת בקר. שם למדנו שלהזנת פרה שני תפקידים – קיום הגוף (700 ק"ג) ויצירת החלב. לקיום הגוף דרושות כמויות מסוימות של חלבונים ופחמימות. בכדי שתתן הפרה חלב צריך לתת לה ממה לעשות אותו כלומר את החומרים ממנו מורכב החלב. פחמימות חלבונים ושומנים (שגם הם נעשים מפחמימות) את אלה צריך להביא באמצעות המזון. בכל גידול מגידולי המספוא יש כמות שונה של פחמימות וחלבון. בחטיטה הרבה פחמימות ובאפונה הסינית הרבה חלבון והמון פחמימות יש בסתיון.

וסלק בהמות? בסלק בהמות אין כלום רק מה שהפרה אוכלת אותו בתאבון ושופעת חלב.
כאן שיפרנו את התאוריה בעזרת השם. סלק בהמות הוא לקטוגני.