

## הנסיכה מאגם ויקטוריה

ישבתי באוסטרליה הרחוקה ועסקתי בעיצוב אסטרטגיה לענף החלב שם עד שיום אחד חזר הבוס מאחת נסיעותיו וסיפר שפגש בשני הישראלים, פרופ' דן ומר ציכנר (אותם הכרתי לו אני בסיפור של חוות ליברינגה) והם סיפרו לו על סיור עבודה שערכו בטנזניה, שם גילו את הדג. איזה דג? בארץ כונה "נסיכת הנילוס". בררתי בספרות המדעית ומצאתי ששמו המדעי "Nile Perch" דג גדול אשר הבריטים כאשר היו כל יכולים העבירו לאגם ויקטוריה מאגם במקום אחר בדומה למה שעשו לתה בצילון (סרי לנקה היום) ולכותנה בארצות הברית ולהרבה גידולים אחרים. בעצם זו היתה השיטה באמצעותה היו עושים הון מאימפריה.

באותו זמן עבד איתי בחור אוסטרלי צעיר שאביו ג'נטלמן אנגלי, ביולוג שעסק בהעברת טכנולוגיה ממקום למקום ברחבי האימפריה כל חייו ובסוף ימיו (בגיל 80) בחר לו מכל המקומות שהאמפריה השוקעת יכלה להציע, את טסמניה שבאוסטרליה שם בנה לו במרומי הר את בית חלומותיו כדי לסיים בו את חייו. בן זקוניו היה הפועל שלי ומה עשינו ביחד? העברת טכנולוגיה של דגים. הדג אשר כולנו מכירים אותו כנסיכת הנילוס הוא דג גדול, פילה העשוי ממנו הוא כמעט נטול עצמות, בשרו שמן וטעים. מה עושים ממנו לטובת החברה שלנו? זו היתה השאלה אשר עמדה לפיתחי. מצאתי בספריה מגדיר של דגים וממנו למדתי שהדג דגן הוא קרוב משפחה קרוב של דג הברמונדי השוחה בנהרות בצפון אוסטרליה. הלכתי לסופר והסתכלתי על המדף. מסתבר שבעוד שהנסיכה נמצאת במקום הנמוך ביותר בסקלת המחירים אצלנו, אצלם נמצא דג הברמונדי במקום הגבוה ביותר שם. הדג שהיה המאכל האהוב על המתיישבים הראשונים באוסטרליה והיום מהווה מרכיב חשוב בסיפור האפוס האוסטרלי הולך ונעשה נדיר מפני שהחקלאים בצפון סכרו את הנהרות ובכך קטעו את מחזור הריבוי שלו. מחזור המחייב גרידאט של מליחות (מליחות הולכת וגדלה) ואת זה אפשר להשיג באמצעות תנועה במעלה ובמורד הנהר. וכך נעשה הדג נדיר ויקר. חשבתי: באפריקה זה הדג שכאשר עולה ברשת משליכים אותו בחזרה לנהר ופה הוא הדג הכי יקר, זהו מצב המזמין מיסחר. אני זכרתי את מידותיו התרומיות של דג הברמונדי עוד בתחילת עבודתי באוסטרליה, מה שקוראים ידע אישי. שנים אחדות קודם לזמן הסיפור הזה הוזמנתי לדווח בישיבת מועצת מנהלים חגיגית של ליברינגה קמבלין על תוכנית הפיתוח שהכנתי. הישיבה התנהלה בחוץ, בחצר של הפאב הצופה אל הנהר ואל ארמון הקזינו אשר מעברו השני. ומה הוגש שם, בין השאר? דג ברמונדי ענק אפוי בתנור שהיה נימוך בתוך הפה, וזה היה נהדר.

לקחתי על עצמי את המשימה לתכנן פרויקט ברמונדי שתכליתו יבוא דגי ברמונדי מימת ויקטוריה אשר באפריקה לאוסטרליה. התחלתי בזה ששלחנו לעצמינו ציודנית עם הדג

האפריקאי. הפועל, זה שאביו העביר טכנולוגיות בשרות האמפריה, לקח את הדגים למסעדות היוקרה אשר בנמל פרימנטל (הנמל של פרת) וביקש את הערכתן הקולינרית מבלי לציין את מקור הדג. הם התלהבו. אחר כך שלחנו את הדג למכון במדינת ויקטוריה. מכון המתמחה בזיהוי וגילוי זיופי דגים. שאלנו אותם "הדג אמיתי או מזויף?" אמרו: "זה ברמונדי אמיתי". ואז שלחנו את הבוס מלווה במנהלי חברת הדיג שלנו לבדוק את המצב בטנזניה, משם חשבנו להביא את הדג. תחום התמחותה של החברה האוסטרלית בה עבדתי היה מזון ובתוך מגוון חברות הבת והמפעלים שהיו בבעלותה היתה גם חברת דיג אשר התמחתה בשליית סרטנים (לובסטרים אם נדייק) ענקיים הנחבאים בשוניות האלמוגים אשר בצפון. אלה חזרו מן הסיור בטנזניה נלהבים ממה שראו שם ומה שראו זה היה בעיקר סרטנים, ואכן גם בטנזניה נחבאים לובסטרים ענקיים בשוניות האלמוגים, בקיצור הם בכלל לא התעניינו בדגים. הבוס, שהיה איתם התרשם מן המצב הפוליטי בטנזניה וחשש שבמדינה חצי קומוניסטית כמו שהיתה טנזניה אז, מיזם כזה מאוד מסוכן. וכך עמדו בפני הפרויקט שתי בעיות: מומחיות וניהול מצד אחד וסיכון פוליטי מצד שני. למצב הפוליטי מצאתי שני פתרונות: האחד תכנון דוברה ועליה מפעל לעיבוד דגים. הדוברה תאסוף את הדגים אשר ידוגו בחלקו הטנזני של אגם ויקטוריה, תקפיא אותם ותשלח לאוסטרליה. והיה כי תקרה מהפיכה, מלחמה או חרמה, תמלט האוניה לחלקו הקנייתי של האגם שכן טנזניה וקניה שוכנות לחופו של אותו אגם ענק ימת ויקטוריה. הפתרון השני היה להעביר את כל הפעילות לקניה שהיא נחשבה אז כמדינה יציבה יחסית. אשר למומחיות וניהול: שאלתי את הבוס "האם יש לך מישהו באמתחתך?" אמר לי אין אף אחד, אמרתי בהתבדחות: "במקום שאין אנשים אחי יכול להיות האיש". אני התבדחתי אבל הם לקחו את זה ברצינות שאלו אותי על אחי ואמרתי, עכשיו ברצינות, שהוא האיש שיכול להתחיל מכלום משהו ואת כל מה שיהיה צריך לכך הוא ילמד ידע ויבין. וכך היה, אחי אורי שלא ידע עד אז דבר וחצי דבר על דגים ודרכי עיבודם, עבר בארץ ביקר עבד ולמד במקומות שבהם הידע הנחוץ קיים (דייגים ומפעלים לעיבוד דגים) ולא עברה חצי שנה ולא היה בארץ מומחה גדול ממנו לדג שבארץ אינו קיים. מצויד בידע הזה יצא לקניה ללמוד את אורח חייהם ומשלח ידם של הדייגים שם. בנוסף עזרתי אני ביצירת קשר בין אורי לבין מהנדס ישראלי שהתמחה בהובלת היצוא החקלאי הישראלי (כולל דגים) לארצות רחוקות. בעקבות מסע הלמידה המשולש הזה בארץ בקניה ובמה שביניהם, פיתח אורי טכנולוגיה שהיו לה שתי פנים: האחד שינוי קטן ככל האפשר באורח חייהם ובמנהגיהם של הדייגים הקינתיים, והשני אי התפשרות על איכות המוצר הסופי שיגיע לפרת ממרחק של יותר מעשרת אלפים מיילים בדרך הים. אבל אורי שהיה לבד שם לא היה לבד ממש כי גם לבוס היה מה לומר. והבוס במקום להקים מפעל על פי האופיון שהציע אורי ולתת לו לנהלו בעצמו בחר דווקא לבצע עסקה מפוקפקת עם ישראלי שהיה לו כבר מפעל דגים כושל שם. וכך קיבל אורי את המפעל ואת מנהלו הקודם כיועץ שהתלבט לו בין הרגליים. בכל זאת הצליח לארגן את הדייגים המקומיים לתת בידם סירות דיג ואמצעי דיג משוכללים.

מעודפי הצבא הקנייתי רכש משאיות 4X4 רוסיות עבירות בכל שטח ובכל מזג אויר באמצעותן נאספו הדגים ממקומות דיוגם והובאו מהר ככל האפשר למפעל שם עובדו לפילה, הוקפאו ונשלחו לאוסטרליה בדרך הים. זה עבד. הדגים היו טובים והצרכנים אהבום. רק המתחרים, דייגי הברמונדי האוסטרליים לא אהבו אותם. הם ביררו מהיכן מגיעים כל כך הרבה דגי ברמונדי טובים והלשינו בפני השלטונות. חטאנו לא היה בכך שייבאנו לאוסטרליה דגים. חטאנו שכינינו אותם בשם ברמונדי. לו היינו מכנים בשם ניל ברמונדי, כפי שהצעתנו בתחילה, יתכן והיינו ממשיכים לייבא אותם לאוסטרליה עד היום הזה.