

כאשר באתי לעבוד בוולקני שאלתי: "מה העבודה?" אמר לי יואש: "תמציא אותה" וחיים אמר לי: "תמצא". ומאז אני ממציא או מוצא. וכך המצאתי שעליי להעריך את התועלת הצפויה ממחקר מראש (ex ante). יואש נסע לשבתון וחיים צבן קיבל את השלטון. שאלתי את חיים: "על מי אנסה ראשון?" אמר: "קוסטרינסקי". קוסטרינסקי היה מנהל החווה בנהלל. חווה שקודם היתה משק הפועלות של חנה מיזל, המקום אשר בו מצא אבי את אימי בשנית. קוסטרינסקי, אדם קטן צנום שהיה בדרך ליציאה לגמלאות בא אל"י דרוך כולו מצויד בכל הכלים להגן השומשום שלו.

השומשום שהיה מפעל חייו. הוא לימד אותי ששמן השומשום הינו הבריא מכולם, שהכוספא, (מה שנשאר לאחר שסוחטים את השמן) שהיא החומר ממנו עושים את הטחינה והחלבה. מוסיפה לנו סידן. הוא סיפר לי היכן מגדלים את השומשום. ממנו למדתי שהכי הרבה מגדלים בסין ובסודן. קוסטרינסקי ידע שהוא עומד לפני ניתוח כלכלי ובשבילו זה היה ניתוח לב פתוח ולכן הצטייד בנתונים. מתברר שבעוד שבעור חיטה היו משלמים אז 150, 200 דולר לטון עבור גרעיני השומשום היו משלמים אלף דולר לטון. "אם הכול בשומשום טוב אז מה רע בו?" שאלתי. "הוא איננו מסיים", אמר.

יואש לקח אותי פעם לחלקת ניסיונות בעגבניות והראה לי שיש בהן שני סוגי זנים. זנים המסיימים, כלומר כל הפרחים פורחים ומבשילים פירות בזמן אחד וזנים שאינם מסיימים בהם כל פרח פורח בתורו ומבשיל בתורו. הזנים המסיימים טובים לתעשייה כי מבשילים בבת אחת ואפשר לאוספם בקומביין והזנים שאינם מסיימים טובים לשווק טרי כי כל יום קוטפים את הבשלים וכך ישנה אספקה רציפה של עגבניות טריות על המדף במשך כל העונה. חיטה מסיימת בבת אחת ולכן אפשר לאוספה בקומביין וכך גם מיני הדגן התרבותיים האחרים. צמח השומשום אינו דגן ואינו מניב שיבלים. את זרעיו הוא אורז בהלקטים וככל שהוא גדל נוספים עליו הלקטים חדשים. כאשר מבשילים ההקלטים הראשונים הם שופכים את זרעיהם ארצה בעוד שהאחרונים עדיין לא פרחו. למה הם שופכים? מרוב שאתם אוכלים חלבה וטובלים פיתה בטחינה, שכחתם שהחיטה והשומשום לא מגדלים את זרעיהם בשבילכם אלא לעצמם, ותכליתם רציפות הדורות וכדי שיהיו הדורות הבאים צריכים הזרעים להיזרע באדמה ואיך יזרעו אם אינם נשפכים. לעומת זאת אנחנו בשביל לחם מרוח בטחינה צריכים צמחים אשר לא שופכים. כי איך נאסוף את הגרעינים, מה אנחנו נמלים?

צמח השומשום אינו מסיים ולכן כאשר אוספים אותו בקומביין אוספים רק חלק קטן מן היבול בכח. ואיכות הזרעים הנאספים כך נמוכה. בסין ובסודן האיכרים קוטפים את ההלקטים

פעמים אחדות במהלך הגידול, בכל פעם רק את הבשלים וכך מתגברים על הבעיה ומקבלים יכול גדול של גרעינים טובים. קוסטרינסקי רצה לעשות לשומשום את מה שאבות אבותינו עשו במהלך 10000 אלפי השנים האחרונות לחיטה. הוא רצה לטפח זן מסיים ולא שפיר. האם הצליח אין לדעת. הוא יצא לגמלאות, מת וסודו נקבר איתו. ושוב קם לשומשום גואל הפעם לא בוולקני אלא בפקולטה לחקלאות. גנטיקאי, ג'ינג', צעיר בחר לעבוד על השומשום. מה הוא מצא? הוא מצא שהשומשום אומר "או" או שהוא מסיים או שהוא עתיר יכול. זאת תכונה מערכתית פסק הג'ינג' ונהיה פרופסור ואחר כך גם דקן.

כאשר נסעתי לאוסטרליה חיפשתי גידולים שערכם גבוה ביחס למשקלם, שאחרת לא יהיה בכוחם לחצות את מחסום המרחק (Logistic Barrier). השומשום היה אחד הגידולים וכל כך למה? מפני שמחירו 1000 דולר לטון ומפני שבחוות לוברינגה אשר בצפון מערב אוסטרליה הקרקע והמים היו בשפע. כל כך בשפע שכמעט ולא היוו מגבלה ואם לא חשוב לך בכמה קרקע אתה משתמש ליצור טון מוצר. אז למה לא לגדל שומשום ולאסוף אותו בקומביין גם אם היבול בטונים ליחידת שטח נמוך. וכך יצא שדווקא בצפון מערב אוסטרליה בה המחסום הלוגיסטי גבוה, העבודה יקרה והקרקע בחינם דווקא שם השומשום שלנו תהיה לו עדנה. אינני יודע מה עלה בגורל גידול השומשום בצפון מערב אוסטרליה. אם לא קרה כלום אולי אוכל להציע אותו שוב. בנסיעה הבאה.