

עגבניות בחופש

מה עשיתם אתם בחופש הגדול? אנחנו קטפנו עגבניות. כל יום או כל יומיים היינו מעמיסים על העגלה ארגזים ריקים, אוכל ועוד כמה דברים נחוצים ונוסעים לשדה א' או ב' או ג' לקטוף עגבניות. בגלל מחזור הזרעים, כל שנה זה היה בשדה אחר.

מחזור זרעים

ובכן, החקלאות קיימת כעשרת אלפים שנה. תחילתה בברוא היער או פליחת הערבה, בראו את העצים זרעו חיטים וקצרו אחרי שנים אחדות כשהיבול החל לרדת עברו למקום אחר ובראו את היער או פלחו את הערבה שם. עד היום עושים כך באפריקה. אבל מה היו עושים כשכבר בוראו היערות כולם? כך זה היה בימי הביניים באירופה ואז מצאו לבעיה שתי תקנות, אחת פיזור זבל אורגני בשדות והשנייה מחזור זרעים. כלומר באותו שדה זרעים בכל שנה גידול אחר. למשל שנה חיטה או שנה בור ושנה קטניות, זה מחזור זרעים. היום אנו יודעים את ההסבר; חיטה שואבת את החנקן מן האדמה וכשזה חסר היבול יורד לעומת זאת בשרשי הקטניות ישנם חיידקים המקבעים את החנקן מן האוויר (שם הכמות אינה מוגבלת למעשה) ולאחר איסוף הקטניות יש יותר חנקן באדמה מאשר בזמן זריעתן. אבל יש עוד סיבות למחזור זרעים למשל מחלת ווירוס. הניסיון מלמד שאם זרעים תפוחי אדמה שנה אחר שנה באותה חלקה, היבול יורד. כבר יודעים דור או שנים שזה בגלל מחלת ווירוס והיום יש לה תקנה בשיבוט חומר ריבוי נקי מווירוס, אבל היתה לזה תקנה במחזור זרעים. גם לעגבניות מחלות ווירוס ויש לגדלן במסגרת מחזור זרעים ולכן בכל שנה היה כל הכפר מגדל עגבניות בשדה אחר. מאה עד מאה וחמישים חברים כל אחד מהם מגדל את עגבניותיו בחלקתו וכל החלקות, חלקה נושקת לחלקה, מרוכזות בשדה האחד שהוקצה לכך על ידי הנהלת הכפר.

איך מגדלים עגבניות?

ראשית מכינים משתלה.

בחלקה קטנה בפינת השדה זרעים צפוף זרעים של עגבניות וזו המשתלה. במקביל מכינים את השדה לשתילה. באביב חורשים את האדמה שעדיין לחה, חורשים עמוק במחרשה הקרויה ביסוק. מחרשה גדולה בעלת שני להבים ושתי כנפיים ההופכות את האדמה לאותו הכיוון. את הביסוק יכולים למשוך שני סוסים, במקרה שלנו שני פרדים שחורים ענקיים אחד שלנו ואחד של הדוד אריה. בתחילת הקיץ משקים את החלקה החרושה, מדשנים בדשן כימי ובזבל עופות יבש, מצניעים את אלה במחרשה קלה הרתומה לסוס או לפרד. כאשר החלקה מעובדת למשעי מתלמים כלומר יוצרים תלמים לאורך החלקה. את זה עושים במתלם שהוא מחרשה בעלת סכין דו צדדי סימטרי ושתי כנפיים שאחת הופכת את האדמה לימין, השנייה לשמאל ובתווך נוצר התלם. כאשר השתילים במשתלה מגיעים לפירקם פותחים את ברז המים הענק (שלושה צול) אשר בראש החלקה ומכוונים אותו לתלמים. משקים תלם אחר תלם, התמלא הראשון, מכוונים לשני, התמלא השני ומעבירים לשלישי וכן הלאה. עד שכל החלקה מושקית.

את השתילים שבמשתלה, אשר גדלו בינתיים לגובה של כ-15 ס"מ, עוקרים ממקומם בכל פעם חופן או שניים ושותלים באדמה הרטובה אשר בצד התלם. שותלים כלומר נועצים באדמה דקר, מוציאים אותו ובחור שנוצר מכניסים את השתיל העדין ומכסים באדמה התחוחה והרטובה. אחרי חצי שורה כואב הגב ובסוף היום כבר קשה להתיישר. לימים כשעבדתי במשרד החקלאות טבעתי את המושג "עבודות שבהן התחת משמש איבר גוף עליון", לאלה התכוונתי. כאשר סיפרתי את הסיפור הזה לאחי אורי אמר שזכות היוצרים של האימרה הזו נתונה לחגי.

בזמן שהשתילים גדלים מתחילים להכין קורדונים. קורדון הינו עמוד עץ שקצהו אחד כד וקצהו השני חד, ותפקידו להנעץ באדמה התחוחה והרטובה. להכין קורדונים זה היה תפקיד שאהבתי. הייתי יוצא לחורשה ובידי משור מעוקם, במשור הייתי כורת ענפי אקליפטוס ישרים. בגרזן הייתי מסיר מהם את הבדים והעלים, מעמיס בעגלה ומביא הביתה. שם הייתי משחיז בגרזן את הקצה הדק ויוצר קורדון.

למה נחוצים הקורדונים?

ספק אם יצא לכם לראות עגבניות בהדליה, אבל כולכם ראיתם ודאי גפנים מודלות. הגפנים מודלות על חוטי ברזל המתוחים בין עמודי ברזל, בדומה לכך מדלים את העגבניות, אלא שאנו לא היינו משופעים בכסף ובמקום עמודי ברזל שעולים כסף רב השתמשנו בקורדונים שצומחים בחורשה בחינם. ואם דואגים אתם לעצים, אל דאגה בשנה הבאה יגדלו ענפים חדשים. את הקורדונים הייתי מביא בעגלה לחלקה ולאחר השקיה כשהאדמה רכה הייתי נועץ אותם אחד אחד במרחק קבוע זה מזה לאורך השורה. נועץ באדמה בעזרת פטיש 5 ק"ג שהיה לאבא במסגרייה. הרמתם פעם פטיש 5 ק"ג? אולי פעם, אבל בשדה העגבניות מרימים אותו כל היום ובסופו הוא שוקל 50 ק"ג. כשיחי העגבניות הגיעו עד לברך התחלנו להדלות בחוט הראשון. מתחנו שני חוטי ברזל לאורך השורה אחד מזה ואחד מזה, נעצנו אותם בקורדון בגובה המתאים באמצעות מסמרים וסגרנו אותם על שיחי העגבניות באמצעות חתים מעין טבעות פתוחות התופשות ביחד את שני החוטים. עבר קצת זמן, השיחים גבהו ובא החוט השני ועוד זמן והחוט השלישי, קומת העגבניות כבר היתה בגובה הכתף והקורדון, אבל שיחי העגבניות עדיין לא נואשו הן גדלו וגדלו עד יותר מקומת איש ואז, ברוח הראשונה, הם נפלו ונוצרו מנהרות, מנהרות עגבניות. במנהרות האלה ביליתי את החופש הגדול. רגע לפני שנפלו הן היו תמירות ויפות ירוקות בורקות ומנוקדות בפרחים קטנים צהובים. אני זוכר שאבא, שהיה אז בעיני חטייר זקן, פגש בקצה החלקה את השכן גדעון. צעיר אחרי צבא (ומלחמה) תמיר מתולתל ונאה במלוא אונו ואמר לו: "תראה את העגבניות כמה שהן יפות, הן נראות כנערה בת שבע עשרה". זה נכון חשבתי, אבל מאיפוא הזקן הזה יודע על נערות בנות 17. לפי חשבוני היום הוא היה אז בן קרוב לחמישים ובעשרים שנה צעיר ממני היום. ואני חושב שגם היום מותר לי להסתכל בבת שבע עשרה וללגום את התום.

כמו כל החי גם העגבניות סובלות ממזיקים ומחלות. וירוסים פוגעים בעלים, תולעים אוכלות גבעולים וישנן גם כנימות ושאר מריעין בישין. מה עושים? מרססים. ריסוס עושים בחברותה כמו לימוד גמרא. ביום המתאים (המצויין על לוח המודעות שבמחלבה) באים החברים השכנים לחלקותיהם ומחכים, בשעה היעודה בא טרקטור הרתום למרסס (של האגודה), במרסס גל ארכובה עליון שבו עולים

ויורדים החיילים כך ראיתם אז בדמיוני, בעצם אלה היו המכסים של מיכל הגריז (שימון) שהיו עולים ויורדים כאשר המנוע היה מסובב את המשאבה. במרסס היה טנק מלא בחומר ריסוס צהבהב דביק ובעל ריח לא נעים ומשאבה אשר דחסה את חומר הריסוס לצינור שחור וארוך שבקצהו שרביט המסתיים בפומית. כאשר המרסס מגיע לחלקתך אתה מקבל לידך את השרביט, מסובב את הידית ומשפריץ את החומר הצהבהב המגעיל למרחק של מטרים אחדים. ומה עושים כל החברים האחרים? הם הולכים בשורות האחרות במקביל אליך וסוחבים את הצינור השחור מעל לראשיהם כדי שהצינור ימשיך ויתקדם איתך בלכתך. עם השרביט בידך אתה נכנס לעומק השורה משני צדדיך שתי חומות גבוהות של שיחי עגבניות ואתה מרסס ביניהן כלומר מכוון את המוט שבקצהו סילון הטיפות ושוטף את חומות השורה מלמעלה למטה וכמו בפטר והזאב שם הציידים "היו הולכים ויורים בלכתם" החברים הולכים ונושאים את הצינור ואתה הולך ומרסס. חצי גופך ערום כי חם, אתה יחף כי בוץ וכולך מכוסה בנוזל הדביק והמסריח. זו משימה כל כך תובענית שאפילו אי אפשר לספר באמצע בדיחות.

והעגבניות?

כפי שכולכם וודאי ניחשתם לא גידלנו אותן כדי שיהיו תמירות אלא בשביל הפירות וכך כמעט מידי בוקר היינו באים לחלקה וקוטפים עגבניות שלא יהיו אדומות מדי ולא ירוקות מדי. וכך היינו זוחלים במנהרות הירוקות שהפכו מן הריסוסים לצהבהבות ודביקות. הריח האופייני לסולניים מעורב בריח הריסוס מילא את האוויר. הרוח הנושבת מן הים לא חדרה לשם והיה חם חם וחם. היינו הולכים וקוטפים בעצם זוחלים וקוטפים בסוף השורה מזדקפים מיישרים את הגב הכואב, שואפים את האוויר שבא מן הים ושוב בחזרה לשורה. שורה אחר שורה עד שמגיעה שעת הצהריים.

בצהריים היינו יושבים ליד ברז המים ורוחצים ידיים. אם זה היה בשדה א' שליד הנחל, נחל אלכסנדר, (היום בשדה ליד הנחל גן אירועים), היינו פושטים את הבגדים ויורדים לרחוץ אבא ואני ואורי ואברם ולפעמים גם ילדי השכנים היו איתנו שם. לא רחוק משם עמד גשר העץ ואפשר היה לקפוץ ממנו ולצעוק אמרות כנף כגון "יחי מלך גיבורי השמוק". מן השורה אתה יוצא ירוק ומן הנחל רחוף כתינוק. וכך אנו יושבים נקיים על יד הנחל ואוכלים. את האוכל שהכינה אמא סנדויצ'ים ממולאים בחביתות ועגבניות, עגבניות לא חסר יש במקום. טעמתם פעם עגבנייה שנבחרה בקפידה מתוך כל עגבניות היבול שנקטף היום? גם כיום כשאני בוחר ירקות במרכול אני עושה זאת בהתמכרות ואיבוד עשתונות ואיני יודע למה. אולי זה בא משם מהעגבניות שבשדה או אולי מקטיף הקלמנטינות שברזרבה בוודאי לא מאיסוף של סלק הבהמות. גלילה פעם סיפרה לי שאבא של חברה שלה, רופא ידוע בירושלים, מצא דרך לבחור ירקות במרכול. הוא היה הולך אחרי ובוחר כמוני. אני חושב שצדק.

לקראת ערב מוציאים מן הנחל את המלכודות. מלכודות רשת שאבא עשה ואני הייתי אחראי להצבתן. כל מלכודת בצורת גליל עשוי מרשת של לול והגליל פיתחו האחד סתום ברשת ובפתחו האחר נתון קונוס עשוי רשת. קונוס המוביל לפנים הגליל. במלכודת שמים פיתיון, לרוב לחם יבש. דג הנכנס בקונוס כדי לנגוס מן הפיתיון, אינו יכול לצאת. ברשת היינו מוציאים המון דגי סרגוס קטנטנים (סרגוס

זה בערבית, בעברית זה אמנון), לפעמים קרפיון (זה היה הפרס הגדול) ולפעמים סרטן או צלופח. הסרטנים שבנחל אלכסנדר היו כחולים סגולים גדולים ובעלי מלקחיים ענקיות, אין שם כאלה היום. היום אני יודע שסרטן הוא מאכל תאוזה לאיני טעם, עושים מהם מרק וכבר ראיתי בושינגטון שמחכים בקור בתור לקערה מהבילה של מרק סרטן, אבל אז זרקתי אותם בחזרה לנחל, לא ידעתי שזה אוכל ולא סתם מפלצת. צלופח הבאתי פעם פעמיים הביתה, אבל אמא לא הצליחה להיאבק בו בטרם דנה אותו למחבת והיא ביקשה לא להביא יותר. את שאר הדגים הייתי שם בדלי מלא מים ומביא הביתה.

בינתיים ירדה השמש בשמיים ואנו העמסנו את ארגזי העגבניות שקטפנו היום על העגלה והובלנו למחסן אל מול השמש השוקעת. במחסן נאספו כולם מחכים בתור למשקל. בתור רואים של מי יותר גדול. אפשר לספור כמה ארגזים מביא זה וכמה הביא ההוא ולהשוות לשלך. מבלי שיוכרז על זה בגלוי מתנהלת שם תחרות של מי היבול הגדול ביותר. ושם בתור למשקל דנים בשיטות גידול ומעבירים זה לזה טיפים. לימים, כאשר גילה פורטר, הגורו הגדול בתיאוריה של מנהל עסקים (יהודי כמובן) את המושג עמק הסיליקון הוא טבע את המושג "אשכול". אשכול הינו ריכוז גדול של עסקים בתי אולפנה ושירותים עסקיים על שטח קטן (במרחק קפיטריה). העסקים באשכול, מצד אחד הם מתחרים זה בזה ומן הצד האחר מעבירים אינפורמציה מזה לזה. פורטר!, אנחנו המצאנו את זה קודם, שם בכפר ויתקין בשדה העגבניות. ואכן לא היה בארץ יבול עגבניות כבכפר ויתקין באותם ימים ונדמה לי שהעגבניות בשטח פתוח לא חזרו על השיא הזה עד היום הזה.

איך זה נגמר? כבר דיברתי במקום אחר על הצורך בהון לפיתוח. אמרתי אז משהו כמו "אינך יכול להתחיל מבלי שיהיה בידך הון או שתקבל הלוואה". האם זה משפט נכון תמיד? כמעט נכון, ישנן פעילויות שכמעט ואינן צריכות הון ואחת מהן הייתה אז גידול ירקות. לגידול ירקות דרוש מעט הון (אין מיכון) והכסף המושקע בשדה מגיע מהר חזרה (מוכרים את היבול ומקבלים את הכסף עוד באותו הקיץ). חברי כפר ויתקין התכוונו לבנות את משקם על גידול בעלי חיים ומטעים שבהם העבודה קלה יותר וההכנסה גבוהה יותר אבל אלה דורשים הרבה הון (מבנים או עבודה) ונושאים פירות לאחר זמן רב וכבר נאמר במקורות "גם בדרך לבית המרזח דרושה כוסית". גידול הירקות היה הכוסית, וכאשר התרחב הרפת והמטע החל לשאת פרי, תם תפקידם.

במקביל קרה תהליך אחר. בעוד שלאחר קום המדינה באו לארץ המוני עולים שהיו גרים במחנות ובמעברות. העולים, עדיין לא עובדים וכבר אוכלים והחקלאים לא יכלו לספק את מלוא הביקוש. בשנות החמישים הושיבו את העולים בכ- 400 מושבים חדשים ברחבי הארץ, אבל שם הם לא ידעו מימינם ומשמאלם עד שהביאו להם מדריכים. בתחילת שנות השישים ההתיישבות החדשה התחילה לשאת פירות וכפי שכבר אמרתי מתחילים בירקות וכך במקום המחסור נוצר משבר עודפים וזה היה הקש ששבר את גב הגמל.