



העונג הבא



רונית ורד
צילום: אייל טואג

האדום והשחור

איך עושה דמו של דיוניסוס את דרכו
לאירופה בארגזים של אגרסקו



רימון אדום. כוח המשיכה של היופי



מאחורי שורת העצים מגיח הצייד, לבוש חולצה לבנה מעומלנת, נושא רובה ציד ארוך־קנה ומקושט בהגורת כדורי ציד מוזהבים. כוח המשיכה של היופי עוצר הנשימה שמציגים עצי הרימון בעונה זו של השנה מפתה אליו לא רק בני אנוש, אלא גם להקות עצומות של דררות. ענן ירוק של תוכים רעבתנים מסוגל, כמו עדת טרמיטים חרוצה, לחסל יכול של עץ תוך דקות ספורות, ורמו של המין הפולש מותר לציידים ברישיון. ירייה מחרידה את שלוות סעודת השחרית והאורחים מתפורים בהמולה צעקנית של מאהא ועלבוך. אפס נפגעים בצד הדררות, שתי יונים שמוטות נוצות שנפלו קורבן וצייד אחד נבוכ – כך נראה המאזן שכהשקט שב לשורר בעמק יזרעאל. אלפי עצי הרימון שנטועים בבוטון הצפוני נראים בימים אלה כמו עצי חג מולד מקושטים, כורעים תחת משא כבד של מאות כדורים אדומים ומבהיקים. במבט ראשון נדמות השורות הסדורות אחידות למראה, אבל שיטוט במעברים מגלה מוזיאון חי לשימור הרבגוניות הגנטית של הרימון, ומגוון אדיר של תצורות נוף, גדלים וצבעים השייכים למאות זנים עתיקים וחדשים: "עמק" הישראלי הוא ראשון הרימונים להבשיל וכתריו הנאים נראים בשוק כבר באוגוסט; פירותיו של "וונדרפול" האמריקאי, זן חמוץ־מתוק מאוזן שהובא לישראל בשנות העשרים על ידי האנגלים, עשויים להגיע עד למשקל הכביר של שני קילוגרמים האחד; גרגריו של "עכו" המתוק מזנקים בקלילות מהציפה הצהובה כאילו נולדו למעשה הפריטה (הפרדת זרעי הרימון מקליפתו); "116" החמוץ מציף את השווקים, בזכות לחייו הסמוקות, אבל מותיר בפה תחושה מרירות טורדנית; ויש גם זנים שהובאו מסיני, מהודו ומספרד, ועוד מאות מיני רימונים – עגולים ופחוסים, גדולים וקטנים, אדומים וצהובים.



היפים מכולם הם אלה הקטנים, שקליפתם השחורה־סגולה מציצה מבעד לעלווה הירוקה כמו מעשה קסם אפל, והשמועה טוענת שהגיעו לכאן במאה ה-19 מפרס, ערש הולדתו של הרימון. גרגרי הרימונים השחורים טרם הבשילו במלואם, בעוד חודש יהפכו היהלומים הוורודים לגבישי ארגמן מתנוצצים, אבל כבר עכשיו ניכרת בטעמם המתקות הפתיינית שהוציאה לרימון את תהילתו.

אוסף זני הרימונים של נוה יער, תחנת מחקר צפונית של מכון וולקני, נחשב לאחד מאוספי הרימון הגדולים בעולם. כל מי שעובר בצמוד לעצים האלה, ונפשו נקשרת בנפשם, הופך לבלש רימונים חד עין המאתר זנים לא מוכרים בתצורת ישובים ובבוטנים נטושים. חלק מהעצים הגיעו לכאן מארצות רחוקות בדרך מקרה, כזרע טמון בלשלת ציפורים נודדות, אחרים היגרו בטרם הפכו גבולות המזרח התיכון לקווים מדיניים ברורים, ויש שהובאו בכוונה תהילה לצורכי מחקר וטיפוח.

בעונת הסתיו עוברים החוקרים בין שורות העצים שבחלקת ההכלאות החדשות, אלף עצים מתוך חמשת אלפים עצי הרימון שבמטעים, טועמים את הפירות באופן שיטתי וגוזרים את דינם של העצים החדשים לשבט או לחסד. מי שמניב פירות טעימים במיוחד – או פירות המצטיינים בתכונות אחרות כמו יפי מראה, קלות פריטה, או עמידות לפגעי האקלים המקומי – מסומן להמשך המחקר. מי שכשל נידון לעקירה, וממלא את לבו של כאמל חטיב, האחראי על המטעים זה שלושים שנה, צער רב. כולם היו ועודם בניו האהובים, ובכל זאת זוכה ה"כאמל", זן חדש שנקרא על שמו והחוקרים מייעדים להיות אחד הזנים המסחריים המובילים בארץ, לליטוף מיוחד של חיבה ונחת.

הכישוף השחור

במעברות התחנה עוסק ד"ר דורון הולנד במחקר גנטי המתמקד בצבע קליפת הרימון. ריבוי הגרעינים הפך את הרימון לסמל אוניברסלי של פוריות ושגשוג. המיץ העשיר המופק מהפירות הרווה את צמאונם של אבות אבותינו בשלהי הקיץ, אבל זה אלפי שנים מפתה הרימון את רואיו גם בעזרת נשק של יופי קטלני: הכתר האלוהי־מלכותי שלראשו והצבעים הדרמטיים, האדום והשחור. מזונות אדומים ושחורים נחשבו בקרב תרבויות קדומות כסמל של דם, כוח אפל של חיים ומוות. במיתולוגיה הבללית נולד עץ הרימון מדמו של האל תמוז. במיתוסים מסופוטמיים אחרים הוא נבע מדמו של הדררימון, שמת ונולד מחדש כעץ מלכותי. היוונים הקדמונים סברו שעץ הרימון נבע מדמו של דיוניסוס, פטרון העצים המתורבתים ובו בזמן יישות טבעית ומסתורית שהיה ביערות הפראיים שמעבר לשלטון התרבות. הרימון הוא פרי השאול שבאמצעותו פיתה האדס את פרספונה להישאר בממלכת המתים, והילת הפרי האסור של חיים ומוות חילחלה גם לאמונות השכנים היהודים והנוצרים. הרימון, סברו רבים במרוצת הדורות, הוא פרי גן העדן האסור שהמיט קלון על ראשם של חוה ואדם. בנצרות מסמל הרימון את דמם של ישו ושל הקדושים המעונים, אבל ציידים רבים נתנו אותו בידיהם של ישו ומריה גם כסמל של חיי נצח.

כדי להתמודד עם הכישוף השחור שהטילו מזונות אדומים ושחורים על צרכניהם, אסרו חלק מהתרבויות את אכילתם. הטאבו הזה נחשב, למשל, לאחד הגורמים העיקריים שעמדו לרועץ לעגבנייה האדומה והלוהטת בתחילת מסעה בעולם הישן. הקישור המיידני לכוחות הכבירים של חיים ומוות הפך את האוכל השחור לפופולרי גם בתור סמל של אבל. אחד הביטויים הקיצוניים ביותר היו סעודות אשכבה מבוזות שנערכו על ידי כמה מן הגסטרונומים המפורסמים ביותר בעולם. גרימו דה לה רנייר, מבקר המסעדות הראשון, ערך בימי חייו שלוש סעודות אשכבה לעצמו, בתפאורה שחורה משחור של ארונות קבורה ותכריכים. בסעודות האלה הגישו הטבחיים מנות צבועות בדיו דיונונים, בשחור הליקריץ או בתערובות תבלינים אקוויטיות ואפלות; נקניקי דם; גבינות מצופות פחם; נהרות של שוקולד

סמיך; ענבים שחורים, שזיפים ויהלומים כהים של פירות יער. הרימונים השחורים הגדלים במטעי נוה יער, חלקים ומסתוריים למראה ולמגע, יכולים היו בקלות למצוא את מקומם על שולחן אחת מהכירות המורבידיות האלו. לרוע המזל חלקה מסחרית שניטעה לפני מספר שנים בשדה יעקב, שבשנה הבודדת בה שווקו פירותיה לשוק זכתה דווקא להצלחה זיהרה, נעקרה זה מקרוב אל מול חומת השמרנות המקומית. חלומותינו הדרמטיים הקודרים מתמקדים מעתה בחלקה חרשה שניטעה בכפר מנחם.



הפירות האדומים האלה הם פרי האדמה היחידים שיש להם קליפה קשה וקשה להיפרק. הם מכילים חומרים כימיים המסייעים לבריאות הלב ולעצמות. הפירות האדומים האלה הם פרי האדמה היחידים שיש להם קליפה קשה וקשה להיפרק. הם מכילים חומרים כימיים המסייעים לבריאות הלב ולעצמות.

הפירות האדומים האלה הם פרי האדמה היחידים שיש להם קליפה קשה וקשה להיפרק. הם מכילים חומרים כימיים המסייעים לבריאות הלב ולעצמות. הפירות האדומים האלה הם פרי האדמה היחידים שיש להם קליפה קשה וקשה להיפרק. הם מכילים חומרים כימיים המסייעים לבריאות הלב ולעצמות.

רימונים שחורים בנוה יער.
מציצים מבעד לעלווה הירוקה
כמו מעשה קסם אפל

המלכה ואני

כל כך יפה ונשגב הוא פרי הרימון, עד שאפילו פעולה פשוטה לכאורה, של מיון ואריזה, נרמית כמופע מכני, צבעוני ומהפנט. בגלל הכתר העדין והרגישות למכות הפוגמות ביפי הקליפה, מצריך הפרי האצילי מערך מיון שונה מזה של פירות מטעים אחרים. בבית האריזה של דודו מיר, ששליש מתוצרת הרימונים המשווקת לאירופה על ידי "אגרקסקו" מגיע משרותיו, נבנה פס אריזה ייחודי לרימון, בעזרת חובבי אוטומיזציה מושבעים שהתגייסו לפתרון הבעיות.

העובדים בפס שולפים רימון רימון מהארגזים היעודיים, שנוצקו בתבנית מיוחדת בטורקיה, מצחצחים את קליפתו המבהיקה ומצמידים אותו לעין אלקטרונית הסורקת את הכתר ומנקה אותו בלחץ אוויר. מכאן יונקות פטמות כחולות את הפירות בקול מציצה רם, ואלה נוסעים לשקילה ולמיון בסרט ארגמן ארוך ומרשים. אפילו כפות ידיו הגדולות של דודו, הבוצעות בחמדה רימוני ענק מזן "וונדרפול" ו"הרשקוביץ", לא מקיפות חלק מהרימונים העצומים. כל כך גאה דודו בפירותיו הנאים והמגודלים עד שיום אחד חמד לצון ואמר לאנשי "אגרקסקו", המשווקים את פירותיו לאירופה, שראויים אלה לעלות על שולחנה של מלכת אנגליה. מיהרו אלה וכתבו בשמו מכתב מנומס למטבחים המלכותיים, המזמין את המלכה לטעום מפרי גן העדן של ארץ ישראל. התשובה, מוטבעת בחותם המלכותי, לא איחרה להגיע. בנימוס בריטי אופייני הודתה המלכה לאיכר מארץ הקודש, והפליגה בהסברים על המדיניות הנוקשה של המלוכה, שאינה מאפשרת העדפת דברי מזון ממקור אחד על פני האחר.

כתר על ראש הפרד

בשלהי הקיץ, בואכה ימי הסתיו הראשונים, מעמידים זקני כפר כנא דוכנים קטנים של רימונים למכירה סמוך לחצרות הבתים. כל איש מוכר את יכול העצים שבחצר ביתו, וכל פלוני משוכנע שלא קם עוד רימון שטעמו ישתווה לזה שנטע סבו. תרבות הרימון היא חלק בלתי נפרד ממורשת הכפר הגלילי עתיק היום, שבמשך מאות ואלפי שנים נודע באיכות רימוניו. מי שיעשה את דרכו בניחותא ברחובות הכפר, או יחלוף בצמתים הסמוכים, יזכה לטעום את טעמם המתוק של הזנים המקומיים הוותיקים, שזכו לשמות ציוריים כמו "ראש פרד" ו"מליסי ורוד", והולכים ונעלמים מהעולם לטובת זנים חדשים ומתאימים יותר ליצוא ולחקלאות מסחרית בקנה מידה גדול. במסעדות הכפר והישובים הסמוכים לנצרת נמכר בעונה הזאת מיץ רימונים, נקטר ארגמני צונן וכבד של תענוג אלוהי, וגרגרי הרימון משתלבים במנות רבות, לצד הצילי, בשר כבש ועשני תיבול ירוקים וטריים.

ronit.vered@gmail.com