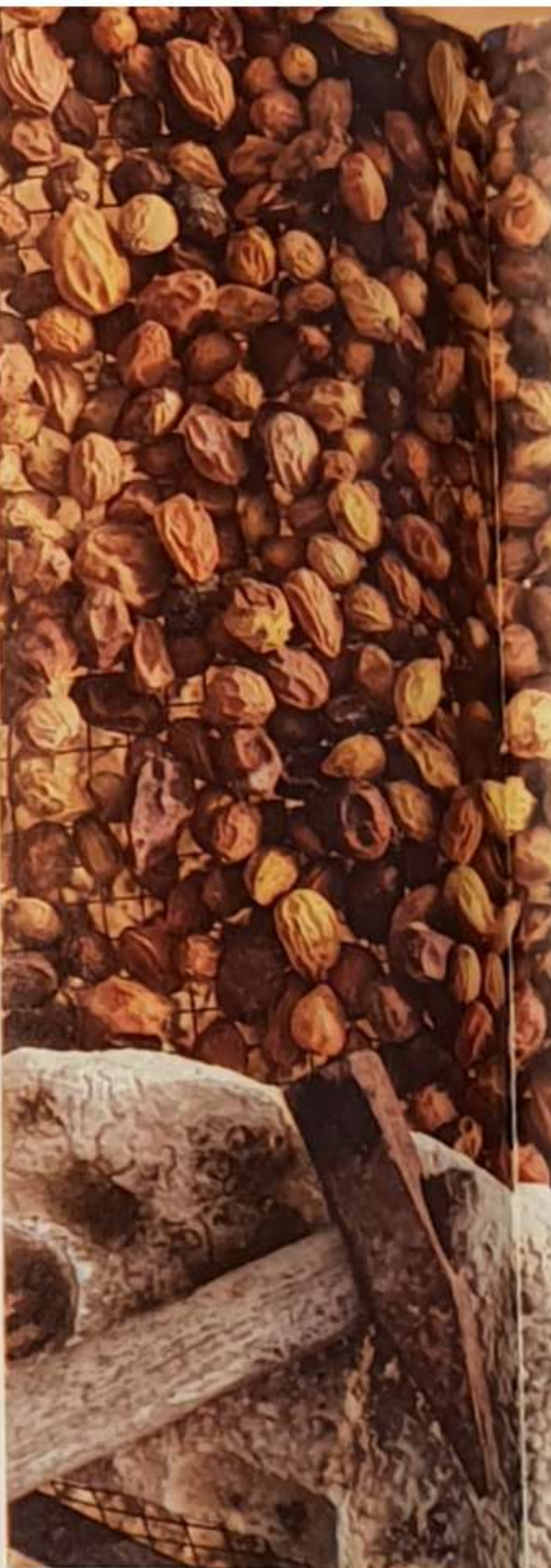
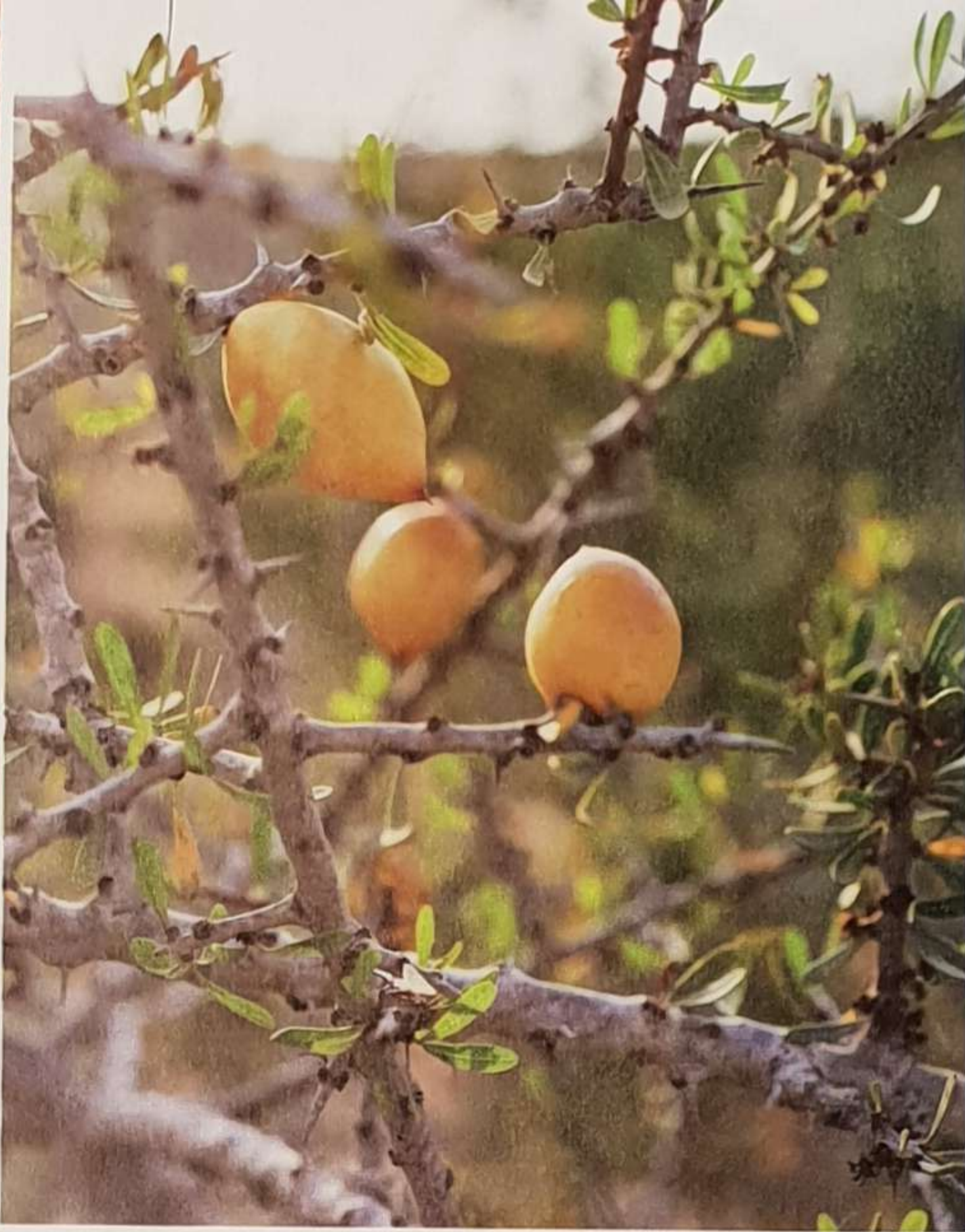




בתחילת אוגוסט מלאים עדיין ענפיו הקוצניים ודלילי העלים של עץ הארגן פירות צהובים ועירים. אף שמקורו של עץ הארגן במחוזות ההרריים של צפון אפריקה, מנקודת התצפית הגבוהה נראים מאות העצים – שנשתלו לאורכו של אחד מערוצי הנחל היבשים של השטח ההררי – חלק בלתי נפרד מהנופים הסלעיים והצהובים בהר הנגב, שכן עצי המטע, בני גילים וגדלים שונים, אינם נטועים בשורות סדורות כמקובל בבוסתני פרי של העידן המודרני. "אני לא מכשיר את הקרקע", אומר החקלאי יוני שריר מחוות אורליה.

"אני שותל את עצי הארגן רק במקומות שבהם תואי השטח מאפשר את זה באופן טבעי, או החלקות קטנות ומפורות על שטח נרחב. זו היתה הכוונה מלכתחילה כשהחלטנו להקים את החווה – למצוא גידול שלא יצריך את יישור הקרקע והכנסה של טרקטורים ומיכון אחר. חיפשתי גידול מתאים לסביבה שהעבודה בו ידנית ברובה". המטע המדברי והאורגני של חוות אורליה, שכולל היום כ-500 עצי ארגן (חלקם עדיין לא מניבים), החל את דרכו לפני למעלה מעשור עם שני ורעים. את החווה המבודדת הקימו בני משפחת שריר ב-2003, כחלק מפרויקט דרך היין – מתווה ממשלתי של 30 חוות חקלאיות־תירותיות שנועד בין השאר לשמור על רצף התיישבותי יהודי בנגב, והפך שנוי במחלוקת מבחינה פוליטית ואקולוגית. יוני שריר, אבי המשפחה שהיה פקח רשות שמורות הטבע וחי ביישובים שונים בנגב מאז שנות ה-90, קרא בזמנו כתבה שהתפרסמה בניו יורק טיימס על העץ המדברי שמשמש זה אלפי שנים כמטה לחם של שבטים ברבריים בצפון אפריקה. תשומת הלב הבינלאומית שניתנת בשנים האחרונות לעץ נובעת מהכרה הולכת וגוברת באיכות השמן המופק בטכניקות מסורתיות



פינת אוכל

רונית ורד • צילום: דן פרץ

אגוז קשה בלב מדבר

במשך עשרות שנים ניסו לטפח בישראל את עץ הארגן, שמפירותיו מפיקים את אחד השמנים היקרים בעולם. בחווה קטנה בנגב הצליחו לעשות זאת

מאגווי, ובמעמד הבינלאומי של "שמורה ביוספרית" (שמורה שמטרתה לשמר מגוון ביולוגי טבעי ואת הידע והתועלת שהפיקו ממנו בני האדם) שניתן לשטח ההולך ומצטמצם של אזור תפוצתו המקורי.

שריר הוא לא היחיד ולא הראשון בישראל שגילה עניין בעץ המדברי ובפירותיו: בעולם של שווקים גלובליים רבי תנועות מחפשים חקלאים מקורות פרנסה חדשים וייחודיים ללא הרף, ובמידינה שרוב שטחה מדברי, מחפשים עובדי אדמה

ומדענים גידולים חקלאיים שיהלמו את התנאים המקומיים הקיצוניים. על אחת כמה וכמה נכון הדבר כשמדובר במוצר שרכים מהמהגרים היהודים מצפון אפריקה לישראל הכירו ולמדו לאהוב. יתרונותיו של עץ האגוז הצפון־אפריקאי – כמו גם החסרונות שמנעו ממנו עד היום להפוך לגידול חקלאי מסחרי בקנה מידה בינלאומי – ברורים לכל: הוא משגשג באקלים מדברי, וצורך מעט מים; אין צורך בקטיפי ידני או מכני של פירות, תיו, שנושרים לאדמה כשהם מבשילים; והביקוש העולמי לשמן – בין אם למאכל או לרפואה ולקוסמטיקה – רק הולך ומתעצם.

פרופסור אמריטוס יוסי מורחי מאוניברסיטת בן־גוריון נחשב לאחד מחלוצי חקר הארגן בישראל. "בתחילת שנות ה-80 עבדנו עם אתנורבוסטנאי שהמליץ לנו לאקלם ולטפח בישראל עצי פרי שילידים אוכלים בארץ מולדתם ולא ידועים בעולם המערבי", הוא מספר. "הבוסטנאי הרכיב רשימה של 45 עצי פרי, בהם גם ארגן. בדקנו את הנושא לעומק והבנו שמדובר בשמן הטוב בעולם, בפרמטרים של ערכים תזונתיים ושל טעם, טוב אפילו משמן וית. כדי להביא חומר גנטי איכותי למחקר וטיפוח נסענו לאזורי המקור של הפירות שהופיעו ברשימה, אבל דווקא למרוקו לא נסענו בשלב הראשון כי גילינו שפלוגי אלמוני הביא לארץ עצי ארגן שנשמרו בגן הבוטני של מקוה ישראל".

ד"ר איליין סולווי ממכון ערבה למחקר הסביבה (שזכתה למוניטין כשהצליחה להנביט את מתושלח, ורע תמר קדום שנמצא בחפירות ארכאולוגיות במצדה) הצטרפה למחקר עץ הארגן ב-1982. "העצים הראשונים הגיעו מחוקרי אוניברסיטת בן־גוריון", אומר יאיר ואלה, שותפה למחקר ולניהול מחלקת החקלאות המדברית של המכון. בהמשך יצאה סולווי לצפון אפריקה כדי לאסוף שם טיפוסים נוספים של עץ הארגן. "אזור

הגידול במרוקו משתרע על שטח נרחב – מהרי האטלס, בגובה 1,000 מטר מעל פני הים, ועד אגודיר השוכנת בגובה של 100 מטר מעל פני הים. היא אספה מנעד גנטי גדול, מתוך ידיעה שלא כל הטיפוסים יצליחו להתאקלם בישראל, והנביטה את הורעים בחלקת הניסיונות של המכון בקטורה". מטע הארגן של מכון הערבה בקטורה, 20 דונם שטחו, מכיל היום קרוב ל-800 טיפוסים ארגן שמקורם רם בעצים שהונכטו בשיטת הברירה הטבעית מורחבים. "אין עדיין, בארץ ולמיטב ידיעתי גם בעולם, פרוטוקול חקלאי מסודר לגידול מסחרי של ארגן", אומר ואלה. "במרוקו עצמה העץ הוא כמעט צמח בה, שגדל בעל (ללא השקיה מלאכותית) ולא נרשם מו בו עדיין זנים מוכרים. המחקר שהתנהל בעשוריים האחרונים בקטורה ניסה לבדוק איזה טיפוסים עצים מניבים יכול גבוה, באיזה מהם יש אחוז גבוה של שמן ומי מהטיפוסים השונים עמיד למחלות".

לפני כשלוש שנים, אחרי למעלה משנות דור של מחקר, חברו אנשי מכון הערבה לחוקרי מכון וולקני כדי לנסות שוב להפוך את הארגן לגידול חקלאי מסחרי בישראל. "כל מה שקשור לעצי פרי אורך זמן רב", אומר בהשלמה גיורא בן ארי ממכון וולקני.

"ההתנהלות מול חקלאים למודי אכזבות לא קלה, ולעץ עצמו לוקח זמן עד שהוא מואיל בטובו לתת לנו פירות". פריצת הדרך המשמעותית התחוללה בשנים האחרונות כשחוקרי מכון וולקני (במקביל לשתי משתלות פרטיות מקומיות) הצליחו לרבות את עץ הארגן דרך השרשה. בהשרשה, בניגוד לגידול אטי של העץ מורע, נוטלים ענף מעץ בוגר, מצמיחים לו שורשים ויודעים בדיוק (כמו במקרה של קלמנטינה אור או וית' ברנע) מה יהיו תכונותיו של העץ החדש.

"כשאתה מגדל עץ מורע אתה יודע רק מי האם, אתה לא יודע מי האב, ובכל מקרה, כמו במקרה

של תינוקות אנושיים, רק 50% מתכונותיו של הילד ניתנות לניבוי", אומר בן ארי. "חלק מהסיבות שבגללן חקלאים בישראל התאכזבו עד היום מהניסיון לגדל ארגן נבעו מזה שהעצים שהם קיבלו נוצרו מורעים. מי ששתל את העצים האלה קיבל מטעים שבהם לפחות שליש מהעצים לא הניבו כלל ושליש הניבו מעט מאוד, ולעצים שמקורם בו רע לוקח לפחות חמש שנים עד שהם מניבים פירות ראשונים". בשנתיים האחרונות ניטעו מטעי ארגן ניסיוניים בערבה, בנגב ובבקעת הירדן. בעשר הקרוב, מקווים החוקרים והחקלאים, אפשר יהיה ללמוד אם יכול עץ הארגן להפוך לגידול משמעותי בישראל. המטרה החשובה ביותר שהציבו לעצמם כרגע חקלאים וחוקרים היא לנסות לזהות טיפוסים וזנים מצטיינים.

העצים יכולות לנוח

יוני שריר הוא אחד מהבודדים, אם לא היחיד, שמצליחים כבר עכשיו לקיים משק זעיר שעיקר פרנסתו על גידול וייצור שמן ארגן (בחווה יש גם שתי יחידות אירוח). את שני הורעים הראשונים קיבל מהאוסף של מכון ערבה, אבל את אוסף העצים שנוצר בעשור האחרון במטע שלו (שהוא מרכז בה אך ורק על ידי וריעה) יצר בעצמו. "כשהתחלתי אמרו לי שאין סיכוי שאצליח בכוחות עצמי", אומר החקלאי השתקן, קשה עורף לא פחות מהאגוויים שהוא מגדל, וחיוך קטן מבליח על הפנים חמורות הסבר וצרכנות השמש.

את עצי הארגן, שמניבים פרי פעמיים בשנה, מעבדת המשפחה בעצמה. האגוויים שנאספים בערב נתם למרגלות העצים מיובשים בשמש במשך ימים רבים; מקולפים מקליפה חיצונית דקה ומציפה עבת בשר לגלעינים; ואלה מיובשים שוב בשמש ורק אז נכבשים לשמן. בשנים הראשונות עשתה המשפחה את כל התהליך באופן ידני ומסורתי

בדיוק כפי שעדיין עושים אותו במחוזות ההרריים של הרי האטלס. התהליך כלל פיצוח הציפה בפטיש וכבישת השמן באבני ריחיים שהובאו ממרוקו, אך לא כלל את עיכול הקליפה החיצונית בידי עוזים שמטפסות על העצים הכבירים ("יש הרבה מיתולוגיה", אומר שריר, "והתמונות המפורסמות של עדרי עוזים מטפסות על צמרות העצים מוכרות לא רק לתיירים אלא גם למקומיים שמעריצים אותן"). היום כבר יש פס ייצור זעיר שבו נקלפים האגוויים ונכבשים – לשמן מאכל או לשמן לשיער ולקוסמטיקה – באופן מכני.

המחיה, בהתאם לתהליכי העבודה האטיים והארוכים ולכמות האגוויים הגדולה שמצריכה סחיטת הגלעינים לשמן, גבוה מאוד, ועומד על 50 שקל ל-50 מ"ל שמן מאכל – יותר מפי עשרה מזה של שמן וית מסחרי (הקלייה הקצרה טרם כבישה מעניקה לשמן האגוויים הטהור טעם ואורחמה יוצאי דופן) ו-100 שקל לשמן לשיער בכבישה קרה. מגפת הגלעינים מכינים סבונים וממרח מסורתי של שקדים, דבש ושמן ארגן. טיפוח העצים ועיבוד המוצרים הנלווים מצריך עבודה קשה ועקשנות שבה לא ניחנו רבים, "אבל בנינו את כל מה שיש לנו פה כדי שיהיו לנו חיים נוחים ונעימים", אומר שריר.

"בקץ עובדים קצת בבוקר ואו בשעות אחר הצהריים – בגובה 600 מטר מעל פני האדמה מנשבת כבית רוח נעימה גם באוגוסט – ובלילה מכבים את האורות ומתמסרים להצגה השנתית של מטאורים נופלים". האם השמן היקר כל כך שווה את מחירו? בעיניו כן. כמה טיפות ממנו – על בשר ודגים נאים, על גבינה, על אורז וקוסקוס וגם על דברי מתקנה – יוצרות חוויה מיוחדת במינה.

חווה אורליה, 077-7296907 orlyya.co.il