

מדרום תיפתח הטובה

פירות תאווה ופרות גאות, פיסת נוסטלגיה מהלינה המשותפת, שירת העשבים והמטבח של סבתא. חבל הבשור, עכשיו זה הזמן

רונית ורד, אייל טואג פורסם לראשונה: 21.08.2008 00:00 עודכן ב: 22.08.2008 00:00

1 גבינות טעמי העדר

ברז הסודה, פעם פלא שמיני של העולם, העוף המכובס ומגשי האלומיניום עם הפתיתים והירקות התפלים - כולם נוכחים עדיין בחדר האוכל של קיבוץ בארי. חדר האוכל הזה, השוכן באחד הקיבוצים המבוססים הנדירים שלא עברו תהליכי הפרטה, מגיש עדיין שלוש ארוחות ביום, ונדמה שגם הרפרטואר הקולינרי לא השתנה. בירכתי חדר האוכל, לעומת זאת, מבוצעים כבר מעשים א-סוציאליסטיים בעליל בשם אהבת האוכל.

תור הזהב של המחלבות הקיבוציות הסתיים כבר לפני למעלה מעשור. בימי הזוהר היו ברחבי הארץ למעלה מ-150 מחלבות קיבוציות, שהפכו את עודפי החלב מרפתות המשק ללבן, קוטג' וגבינות רכות פשוטות. אלא שרובן נסגרו בעקבות הפרטת המזון בקיבוצים, שהפכה את המחלבות לעסק כלכלי הנמדד על פי ערכים של כדאיות, והרפורמה במשק החלב, שגרמה להעתקת הרפתות הגדולות מהמרכז לפריפריה.

דגן פלג, מעצב תעשייתי, נכנס למחלבת הקיבוץ לפני תשע שנים והתאהב במלאכת הגבנות. את הידע החסר - על מורשת גסטרונומית מורכבת של המחלבה הקיבוצית קשה לדבר - רכש בהשתלמויות בארץ ובפרובנס, והיום זהו ענף קטן ומשגשג של הקיבוץ, שמשווק גבינות גם מחוץ לגבולות האזור.

הגבינות של דגן מגובנות כולן מחלב הפרות המקומיות. זה נהדר, כי כמעט שכחנו את טעמן של גבינות מחלב בקר המיוצרות בקנה מידה קטן ובתהליכים מסורתיים. מרבית מחלבות הבוטיק הקיימות היום בארץ מייצרות גבינות מחלב צאן. חלב עזים וחלב כבשים מצטיינים באחוזי שומן גבוהים יותר ובטעם דומיננטי, אבל כמה מהגבינות המסורתיות המפורסמות והטובות בעולם מיוצרות דווקא מחלב בקר.

הגבינות של דגן נושאות את שמות הנחלים באזור: לאשכול, גבינה בנוסח אמנטל, יש אמנם צבע בהיר יותר מזה השנהבי-צהבהב של אחותה השווייצית, אבל טעם אגוזי-מתקתק דומה ואותו מרקם זרוע-חורים שמקורם בפחמן הדו-חמצני שפולטים החיידקים שבגבינה; הכלנית היא גבינת עובש לבן בנוסח הקממבר הצרפתית; יש גם גבינה מצופה שעווה בנוסח גאודה; והטובה מכולן לטעמנו, הסחף, גבינה בסגנון המנצ'גו הספרדית, שבמקור מיוצרת דווקא מחלב כבשים, ונמשחת בתהליך ההבשלה בצפוי שמן זית. למרבה הצער הלבן הנהדר, תענוג טרי ודשן עם טעם של פעם, והגלידות הביתיות הנחמדות זמינים רק לתושבי הקיבוץ מטעמים של היעדר חומרים משמרים.

שביל החלב, בארי, 08-9949695. את הגבינות אפשר לקנות מדי יום בחנות האופניים "למדווש" הנמצאת בכניסה לקיבוץ, 08-9949374

2 לינה פנטזיה מרוקאית

ארבע שנים תמימות ארכה בניית החאן המרוקאי של משפחת מדר, שנפתח לפני חצי שנה. ארבע שנים של שיטוטים בין חנויות המתמחות בייבוא רהיטים, שוקי פשפשים, רסטורטורים ואמני זכוכית חברונית ואריחים ארמניים. התוצאה, מוקפת בחומה צהבהבה מסורתית, מזדקרת במלוא הדרה



מאדמת הנגב בדומה לפנטזיות על ארמונות שיח' של מלונות סיני המפוארים: שש סוויטות, כל אחת מהן מרוהטת ומעוצבת בקשת אחרת של צבעים עזים, המסודרות בריבוע סביב חצר פנימית יפה שבמרכזה מזרקה, עצי פרי ואוהל אירוח ממוזג.

הסוויטות היפות והמרווחות, המתאימות לא רק לזוגות אלא גם למשפחות, כוללות בנוסף לחדר המקלחת גם חדר המוקדש לאמבט ספא ענק, המעלה מחשבות על נערות

הרמון מבושמות. אין נעים יותר מלשבת לעת ערב עם ספר על כורסאות הקש שמתחת לפרגולות מכוסות שיחי היסמין והוויסטריה הריחניים. המחירים, כמו בדרום כולו, סבירים ביחס למחירים המופרכים שגובים בעלי הצימרים בצפון הארץ.

ארמון בחול, עין הבשור, 08-9985039, לילה בסופ"ש 750 שקל

3 נוסטלגיה חזרה ללינה המשותפת



"לידיעת הציבור - אני משלשל. אל תיתנו לי שום דבר חוץ מתה, תודה". הפתק הזה, שנתלה על חולצתו של פעוט שחור תלתלים ואומלל מבט, כמו גם הודעות אחרות שהושארו על ידי המטפלות ושומרות הלילה של הלינה המשותפת בבארי, הם רק חלק מהתצוגה בצריף הנוסטלגי.

באחד מהצריפים המקוריים של הקיבוץ שוחזרה באופן מדויק ונוגע ללב "הכיתה הכוללת" - חדרי שינה, כיתת לימוד, פינות משחקים, מקלחות, מטבח וחדר אוכל, כולם תחת קורת גג אחת. אל השולחנות הזעירים שבכיתה, אל מול מפת ארץ ישראל, לוח הגיר ואוסף ביצי הציפורים והפוחלצים הקטן, הסבו הדרדקים שריח החביתות המיטגנות במטבח הסמוך הסיח את דעתם; בתאי העץ הקטנים שבמקלחות, מעל סירי הלילה, עדיין מקופלים בקפידה תחתונים וגופיות לבנות ששמות הדיירים מתנוססים עליהם.

גם מי שלא חווה את תוגת, או שמחת, הלינה המשותפת, יתרגש

מהמוזיאון הקטן והמקסים הזה. רמי חרובי ודגן פלג, שהיו אמונים על מלאכת האיסוף והשחזור, הצליחו ליצור מכלול מרהיב ומעוצב של חפצים נוסטלגיים מקוריים: החל מהאבולוציה של כלי האוכל - פח, אמייל ופלסטיק צבעוני, דרך מקלטי הרדיו והגרמופונים, וכלה במשחקי הלוח ובתמונות.

צריף הנוסטלגיה, בארי, הכניסה חינם

4 פרי יופיו של החטא



מקור השם "פרי התאוה" בשיבוש היסטורי שהשתרש

בשפה. כמרים ישועים מיסיונרים שהשתמשו בפרי הפסיפלורה כדי להמחיש לתושבי דרום אמריקה את יסורי בן האלוהים אחראים לטעות שהתגלגלה והונצחה. הפסיון, יסורי ישו, הפך לתשוקה, חטא חמור פחות מהשם נטול הסקס אפיל שניתן לפסיפלורה בעברית - שעונית נאכלת. כן, הבה ננעץ שיניים תאוותניות בציפה הצהובה החושנית של השעונית הנאכלת. זה עובד יופי. התוכניות של מגדלי

הפסיפלורה המקומיים - שזממו השנה לחדור לשוק האירופי עם ה-passion dream, הזן המסחרי היחיד והיחודי לארץ - השתבשו בגלל הקרה שהכחידה חלקים גדולים מהשדות. שנה קשה עברה על החקלאים המקומיים עם מזג האוויר שיצא מדעתו ומצמיח בימים אלה, שלא כדרך הטבע ובאמצע

אוגוסט, רקפות בגינות המושב שבנגב. במשק כהן נותרו די פירות בשלים בעלי קליפה קמוטה סגולה שניתן לאסוף בקומביין קטן ולהביא למפעל ייצור המיצים, הסירופים והריבות הצנוע. נגב אקזוטיק והריבות של פאולו, עין הבשור, 054-7919079 (אין מכירה במקום לבודדים, אבל אפשר לברר על נקודות מכירה)

5 תבלינים חגיגה ריחנית



שלמה פלדמן מתיישב חגיגית לפני המחשב ופותח את התוכנית "תבלינית 2003". על המסך מופיעה מפה צבעונית של חממות התבלינים. אדום לשטחים שעברו זה מקרוב ריסוס, בחומרים ידידותיים העומדים בתקן האירופי המחמיר, ירוק לחממות שהכניסה אליהן כבר מותרת. גם הקניינים של רשת "מרקס אנד ספנסר", אחת מהרשתות האירופיות שאליהן מיוצאים צמחי התבלין, יכולים להיכנס בכל רגע נתון למחשב ולראות את תוכנית העבודה המדויקת של פלדמן

ממושב עין הבשור. והרעב האירופי לתבלינים מחבל הבשור, כמו גם הפיקוח המדוקדק עליהם, גדול. בזיליקום, טרגון, עירית שומית, תימין, מנטה ועוד עשרות סוגי צמחי תבלין יפהפיים באיכות נהדרת גדלים בחממות המושב. מי שנותר לעסוק היום בחקלאות הבין כבר מזמן ששטחים גדולים והתמחות והתמקצעות בתחום גידול אחד, הם הדרכים היחידות לשרוד בשוק הגלובלי המורכב. מי שיתארח בצימרים של משפחת פלדמן - שני חדרי אירוח יפים בחלק האחורי של בית המשפחה ובקתת עץ מוקפת גן פורח - יזכה לסיור מרתק בשדות החקלאות ההיי-טקית של האזור, וגם לביקור בגן הירק המטופח שנשתל בתמימות מתוקה במיוחד כדי להזכיר לעכברי הסופרמרקטים מאיפה מגיעים העגבנייה והחציל. בניגוד לרוב התוצרת האזורית שהולכת ליצוא, את עשבי התבלין של משפחת פלדמן אפשר להשיג גם בשתי באסטות בשוק הכרמל. וכדאי.

חוות התבלינים, עין הבשור, 08-9982435, לילה בסופ"ש 690 שקל

6 מסעדה טרי וביתי



מסעדת "קוקלה" שנפתחה על ידי אשה מרשימה שפשוט באמת ובתמים אוהבת אוכל, לא רק שורדת שבע שנים באזור כמעט בלתי אפשרי, אלא גם ממשיכה לייצר מנות טריות מוקפדות ברגע ההזמנה, פסטות טריות ולחמים פשוטים הנאפים במקום. "מסעדה ביתית" מכנה שני מרום את המסעדה הנעימה שלה בלב קיבוץ מפלסים, לא כי אפשר למצוא בתפריט מאכלים עדתיים מבית סבתא, אלא כי האווירה וסגנון הבישול ביתיים במובן הפשוט, הלא מתיימר

והנעים של המלה. התפריט המגוון מציע מבחר מנות פשוטות ומשביעות ממטבחים שונים ברחבי העולם: צלחות ענק של אורז ביריאני מתובל, פאייה ספרדית עם צ'וריסוס ושרימפס, תבשיל פירות ים ואורז בנוסח תאילנדי או כבד עוף ביין אדום, הכל במחירים זולים להפתיע, ולעת ערב הופכים חדרי המסעדה והשולחנות בחצר לבר-אוכל שכונתי נעים.

קוקלה, מפלסים, 08-6804444

ronit.vered@gmail.com

