



כך הולכים המוסקים

הילה אלפרט יצאה לכרמי הזיתים של משפחת תמיר בחבל לכיש
 ● היא טעמה שמן פירותי חריף מזן נבאלי, ולמדה כמה מתכונים
 שעוברים מדור לדור ועושים שימוש בחוצפה של שמן צעיר ובוטע

צילומים: איתיאל ציון
 סטיילינג: אלי הופנר, הפקה: תמר ריפל

כביש שש חורף את השרות של שרה מנחם שבחבל לכיש. הוא, שנולד בשם הקיצור, מאלץ את חקלאי המושב לניסוע דרך ארוכה אל מה שפעם נמתח מאחורי הבתים של המושב. מתוך האדמה הפצועה נתגלו חורבות היישוב פתורה ובשרות של משפחת תמיר צצה גת ביונטית, שלושה מפלסים עם נוף, בנויה על מקווה מתקופת בית שני.

החל מ־7,000 שנה לפני הספירה מתקיים היישוב בלכיש, וימיו טובים ורעים, מספרים על חורבן חוזר ונשנה של יישוב מפואר שבו האדמה קראה אליה את טובי המעבדים שהצמיחו בה חיטה, ענבי מאכל ויין, וגם זיתים לזהב הנזול, שמן זית למאכל, לטייפוח ולטקסים. וכשעומדים מעל המקווה העתיק, שרות פרושים מנגד וכביש מהיר, אפשר לשמוע את שחוקן של בנות לכיש העולות מן המרחץ, גופן

בוהק מהשמן המיטיב ודבר עורן יסמין. "הורידו לנו עשרים דונם מהשטח על מנת לסילול את הכביש", אומר ערו תמיר, "וב־2003 קיבלנו גם את רשות העתיקות". הוא בן 33, הבכור מבין שלושת הילדים של ריקי ונועם תמיר. סבא וסבתא שלו הם שהגיעו לחבל בשנות החמישים, ראשוני המתיישבים בלכיש המודרנית, שהחזירו לאדמת צפון הנגב כרמים ירוקים, ניקרו את הגבעות בזית וברימון, ולצידו הרכיבים הבעירו מזרקות של בוגי נוויליה בכתום, אדום, ורוד ולבן.

פעם גידלה המשפחה תפוחי אדמה, וגם ורדים והררים בישמו את האוויר, ובלולים תרנגולי הודו החרישו אוזניים. ב־76 החלה לטעת עצי זית. "השיקול שהוביל לנטיעה היה רצון לטפח שטח שעמד מוזנח", אומר ערו, "אז גם התחילו לדבר על התכונות של שמן זית, אבל הם עדיין לא ממש הבינו אותו. היו מוציאים את הזיתים שישכבו בחוץ ויאבדו נוזלים כי על אצירת השמן בבית הבר משלמים לפי משקל".

את חוכמת הזית הקנו לתמירים הניסיון ושמי עון לכיא, איש משרד החקלאות ששמורה לו זכות גדולה בהשבת עטרה ליושנה בכל הנוגע לזיתים בארץ ישראל. הם אימצו לעצמם את פתורה כשם, וכשנים האחרונות עברו לביקבוק שמן זית; פחים וקבוקים שבהם אפשר למצוא תוצרת של 80 דונם כרם זיתים: שמן פיקואל ספרדי, ברנע שקט, קורטינה איטלקי ושמן של זית מון נבאלי – זן קשה עורף ששום יועץ לחקלאות מודרנית לא ימליץ לכם לטעת. כמות הזיתים המופקת מהכרמים של הזן זה היא נמוכה, 800 ק"ג לדונם לעומת שלוש טונות שמניכים אחיו. גם הסיורוגיות שלו קיצונית והוא רגיש במיוחד למוזיקים.

מול כל אלה עומדת לשמן הזה זכות הטעם ואם יודמן לכם ממנו תדעו עושר גדול, וחריף ומתוק ירקרו בפה שלכם ובמורד הגרון. שמן נבאלי לא דומה לאף אחד אחר, וזה של פתורה הוא שמחה גדולה. פניו המסולעים של הכרם הקשו את כניסת הטרקטורים המרססים, או השאירו אותו ככה, אורגני, עם כל הקפריזות שלו, שיגרל כדרך אבות. 2013 היתה שנה שבה הוא נתן מעט זיתים אבל מלאים בשמן. "זיתים כאלה מעדנים את טעם השמן", אומר ערו כשאנחנו מגלגלים אותו על הלשון ואנו, בחורה של קורנייקי, זן יוני קטן עם טעם של עשב ירוק שמיטיב לגדול בצפון, מרי



זיתים ושמן מכרם פתורה. משפחת תמיר לא פוחדת מזנים קשי עורף

גישה איך אני מתאהבת במקומי שמאות בשנים מתעקש לצמוח פה.

סמוך לכרם הנבאלי נמצאת החורשה של משפחת תמיר. כמו נטיעות הזית גם היא נולדה כדי לא להפקיר את האדמה לידי ההזנחה. גריל נטוע בקרקע, שרידי מדורות מספרים על תפוחי אדמה מפויחים ומנגד בר עץ מרווח ושולחן ארוך קורא אליו את בני המשפחה והחברים בכל פעם שהי שמיים מאפשרים, לאכול ולשתות, לשמוח במה שיש ולדסקס את שחומק.

חצילים נקלו שם על האש, ויוסי ואיילת, היא אחותה של מאיה אשתו של ערו, הם אלופים בטייפול בחצילים כאלה. ידיים טובות יש לאיילת ארדיסיאני, יועצת תזונה, והיא אופה יופי של לחם ומשמן חדש, מעיר פה ונחיריים, היא מתקינה סלטים וממרחים. על האש נועם, הוא אבא של ערו, צולה נתח בשר גדול, נזהר שלא יאבר לו צבעו האדום. "אולי תשתי יין?" מציעים לי שם, "זה מהיקב שלנו. מהאדמות של לכיש".

"שלא תעזי", לוחש לי הראש. "אתמול כבר

- מיץ מלימון אחד
- מלח

בתוך קערה מערבבים את כל הירקות, מתבלים, טועמים, מתקנים תיבול ומגישים.

סלט חצילים בסלט יוגורט

שניים שהם אחד. אני ניסיתי את הסלט הזה עם הלצי'נו האגוזי משהו של כרמי גולן, יצא נפלא.

החומרים:

- 4 חצילים
- 1/2 כוס שמן זית
- מלח גס
- 250 גרם יוגורט כבשים
- חופן בצל ירוק
- 100 גרם שקדים מולבנים קצוצים גס
- פלפל שחור

מחממים תנור ל-200 מעלות ואופים את החצילים כ-45 דקות או עד שהם מתרככים מאוד. מוציאים את החצילים מהתנור, חוצים ובכף עץ מוציאים את בשרם. מועכים, מוסיפים שמן זית בנדיבות ומערבבים עד שהשמן נספג כולו. מוסיפים מלח גס ומערבבים. טועמים ומתקנים תיבול. בצלחת הגשה רחבה משטחים את היוגורט כך שבמרכזו ישאר מעגל ריק. זורים מעל היוגורט את הבצל הירוק, השקדים והפלפל השחור. מניחים את סלט החצילים במרכז ומגישים. להנחות כל כף או פת לחם המשתתפות בתענוג שייכנסו מהמעגל הגדול לכיוונו של זה הקטן שבמרכז. זה הכי טעים ככה, יחד.

פירה לימוני

פירה בהשראת ה"תומה" מהמטבח הערבי. הוא פרווה והולך מקסים עם תבשילי בשר. שמן צורי צעיר יעשה בו פלאים. הכי טעים הוא יצא עם תפוחי אדמה מזון ראטה או אלה המנושקים שקי ליפתם מלאה בכתמי ארגמן וטעמים ערן. את שני אלה תמצאו בשוקי איכרים ולפרקים גם ברשת חצי חינם. אם לא מצאתם, לכו על תפוחי אדמה מהונים המתאימים לאפייה והקפידו לבחור את הטריים.

החומרים (ל-6-8 סועדים):

- 1 ק"ג תפוחי א"א מזן מתאים לאפייה
- מיץ מלימון אחד
- 4 שיני שום קצוצות דק
- מלח לפי הטעם
- כוס שמן זית צורי חדש

עוטפים את התפוחים בנייר כסף ואופים ב-200 מעלות כשעה וחצי או עד שהם מתרככים. מועכים לפירה ומערבבים עם מיץ הלימון, השום והמלח. בהדרגה, בורם רק ותוך כדי בחישה נמרצת מוסיפים את שמן הזית. טועמים ומתקנים תיבול.

hillaal1@gmail.com



מימין לשמאל: סלט עונתי, סלט דלעת בשלב הבישול ושמן אורגנו, רגע לפני. כשמן בעצמותינו

מועכים במזלג ומכבים את האש. לאחר שהצט"ן מוסיפים מלח, שום ולימון סחוט ומערבבים.

סלט עונתי של התמירים

- 2 ראשי שומר פרוסים דק
- 1 ראש קולרבי פרוס דק
- 5 צנוניות פרוסות דק
- אבוקדו קלוף חצוי לאורכו ופרוס לפרוסות בעובי כחצי ס"מ
- 1/2 כוס בצל ירוק קצוץ
- חופן שמיר קצוץ דק
- 1/3 כוס שמן זית צעיר

בעלי ובמכתש כותשים את עלי האורגנו, השום, האגוזים והמלח. מוסיפים בהדרגה שמן זית וממשיכים לכתוש עד לקבלת מרקם חלק, אחיד. אוי כמה שזה טעים על לחם טרי.

סלט דלעת

- 1 ק"ג דלעת קלופה, חתוכה לקוביות גדולות
- 1/2 כוס שמן זית צעיר
- מלח
- כף פפריקה מתוקה
- כפית מחוקה פפריקה חריפה
- 2 שיני שום קצוצות
- 1 לימון סחוט

מבשלים את הרלעת בשמן על להבה גדולה כמה דקות. מערבבים, מנמיכים את הלהבה ומי כסים את הסיר. ממשיכים לבשל כחצי שעה ומי ערבבים מפעם לפעם. מגבירים שוב את הלהבה, מוסיפים את הפפריקה ומבשלים עוד כמה דקות.

שתית מספיק", אז אני נצמדת לכוסיות השמן הטוב, נושמת לתוך רעב גדול ריחות של ארוחה בהתהוות, ואל החורשה נאסף קהל גדול לחגוג עם המארחים שמן חדש ואת הולדת הנכד אלון, שהגיע לחורשה והוא בן שלושה ימים.

לכבוד המסיק החדש שתוצרתו בחנויות, לכי בור משפחה שמוציאה מתוך הארמה שלה טעימים טובים ושמות, לכבוד חבל לכיש שבו ישן וחדש מתעקשים על חקלאות ולכבוד נבאלי עיקש ונהדר, אני מביאה אליכם שלושה מתכונים שמי סרה לי מאיה ועוד שניים שיצאו מהמטבח שלי שבכל שנה, כששמן חדש נולד בבקבוקים, הוא שמח במיוחד.

שמן אורגנו של התמירים

- 3 חופני עלי אורגנו טרי
- שן שום קלופה
- חופן אגוזי מלך
- מעט מלח
- 1/2 כוס שמן זית צעיר

יש לכם מתכונים מיוחדים?

שילחו להילה לכתובת: hillaal1@gmail.com. אנא צרפו צילום איכותי של המנה. המתכונים הנבחרים יפורסמו בשבועות הקרובים