

בית קטן בערבה

מייסדי יעבתי היו צריכים הרבה כוח רצון ואמונה
שמהו יגדל במרחבים הצחיחים • בסוף מכל
החום והמדבר מסביב יצא מתוק, ולא רק שוקו •
הילה אלפרט קפצה דרומה כדי לשמוע על השנים
הראשונות, חטפה סחרחורת על המנוף במטע
וחזרה עם מתכונים מהחברות במשק

הילה אלפרט

צילומים: איתנאל ציון

מסתובבת בין האנשים, מחפשת מישהו שיי
חליף איתי שוקו תמורת לחמנייה.

שאלתי אותו אם גם הוא שם לב שהפך
רות ביטבתה שקטות במיוחד. שאולי ככה הן
מצליחות לדמיין את מרחבי העשב בהולדה,
משם הגיעו אבותיהן והלכו אחר חזון ציוני
לארץ מדבר. אבל אורי אמר שהן שקטות
כי חם להן, ואם כבר יש משהו שהן חושבות
עליו זה מי לעזאזל תקע אותן שם.

משה חם הוא האיש שהאמין ושיכנע את
חברי הקיבוץ ואת מקבלי החלטות שפרות
יוכלו לשרוד בחום הערבה ואפילו להעמיד בו
צאצאים. הס, חבר קיבוץ חולדה, היה המלווה
המשקי של יעבתי שהפכה ממאחז לקיבוץ
בשנת 1957 והוא, לפי העדויות, היה גם
הראשון שהגה את רעיון המִי
חלבה, סוחף אחריו את אורי
חורוז, מהגרעין המייסד של
הקיבוץ ואיש מלא בעשייה.
"כל יהודי שאיננו מאמין בניסים אינו

לעצמה שמש חזקה שצלתה אותה עד שהי
עור שלה צרח בארגמן והוא היה יושב ומורח
אותה בעדינות בלבנייה קרה. את מה שני
שאר היה מלקק לברו מהבקבוק. "יש להם
שם לבנייה מצוינת, והנורבגית שלי היתה
רגישה ללקטוז".

לפני שמונה שנים הוא חזר לשם שוב.
איזה חבר ניסה לשכנע אותו לייצא לאוגנדה
סככות לייצור חשמל סולארי כמו אלה
שהותקנו ביטבתה, שם הצל לא מתבטל
והסככות מעל ראשי הפרות ובאורחן שלצד
הכביש, הבנויות מפאנלים סולאריים, יודעות
להפוך שמש לחשמל. בביקור הזה הוא נדלק
שם על איזה פסל. אחד מאלה שניסים מאי
מיה יוצר מחלקי צינורות וגרוטאות ממתכת.
בני אנוש ובני דמיון הפוזרים בחצר המשק.
אורי היה בטוח שנסעתי בשביל לחטט
בעברו של השוקו אבל האמת היא שהשוקו,
כמו כל משקה שבו מעורב חלב ניגה, לא מעי
ניין אותי בכלל. בסוף צליחת הכנרת הייתי

ב ערב התקשרתי לאורי לספר
לו שהרחתי את יעבתי ושיש
לה ריח מצויין. הכרנו בקורס
מד"צים בעין גדי. שם, בין ח'
ליט', ישובים על קצה הצוק, דיקלמנו יהודה
עמיחי ופנחס שדה והסכמנו שקיבוצים, לפני
הכל, זוכרים באף. את העוף המתבשל או
נצלה בתנורי ענק, את הכרוב המבושל ואת
תפוחי האדמה, שלא משנה לאיזה מטבח נכני
סים – הם תמיד שם. את הריח החם במכבסה,
ריח מנהלים וקישור שהוא קצת יותר חזק מזה
של המרככים והאבקות, ריח תמצית הווניל
והביסקוויטים בבתי הילדים וריח הרפת, שלו
שנינו חולקים תשוקה מיוחדת. מכירים היטב
את התענוג שממלא את הנחיריים כשעוברים
מהריח החמוץ־מריר שעומד בחצה, ריח זבל,
חציר ומחמצת, לזה המתוק שחוטף את האף
כשנכנסים למכון החליבה.

הוא מכיר את יעבתי. פעם היתה לו שם
אהבה. בחורה שהגיעה מאוסלו וביקשה





עוגת גבינה לימונית

מינה שלום גדלה במשפחה חרדית. לפני עשרים שנה רחקה מדרך ילדותה וכבר 13 שנה היא ביטבתה. נשואה לט" כנאי בכיר במחלבה, יש לה שני ילדים והיא גננת לגיל הרך של הקיבוץ.

החומרים:

- 6 ביצים
- כוס סוכר
- 2 קופסאות גבינת סקי 5%
- גביע לבן 3% של יטבתה
- חצי כוס קורנפלור
- גרידת לימון ומיץ מלימון אחד
- 4 גביעי גלידה

לציפוי:

- 2/3 כוס מלית קנויה או קונפיטורת אוכמניות/דובדבנים
- 3 גביעי שמנת חמוצה של יטבתה
- 4 כפות סוכר

אופן ההכנה:

מחממים תנור ל-200 מעלות, מנייחים בתחתית התנור תבנית עם מים (ליצירת לחות), משמנים תבנית עגולה בקוטר 26-28 ס"מ. מפורדים את גביעי הגלידה ומפורדים בתחתית.

מפרידים את הביצים, מקציפים את החלבונים עד לקבלת קצף לבן ויציב, מוסיפים בהדרגה חצי כוס סוכר ומי נחים כצה. בקערה נוספת מקציפים את החלבונים עם חצי כוס סוכר עד לקבלת קרם בהיר, מוסיפים את הגיבנה, הלבן, מיץ הלימון וגרידת הלימון וממשיכים לערבב. מוסיפים את הקורנפלור ומערבבים רק עד שמתמוזג עם התערובת. מוסיפים את הקצף בתנועות קיפול ויוצקים לתוך התבנית.

מכניסים לתנור ואופים כ-20 דקות, ואחריהן מנמיכים ל-100 מעלות ואופים עוד כחצי שעה. מכבים את התנור ומשאירים את העוגה בתנור סגור עוד כשעה.

לאחר שהעוגה התקררה, מורחים מעליה את מלית הפרי בקערה מערבבים את השמנת והסוכר ויוצקים על המלית. אופים ב-180 מעלות כרבע שעה ומוציאים מהתנור. לאחר שמתקדד רר מכניסים למקרר. העוגה הכי טעימה לאחר 24 שעות של קירור.



כבש את הלבבות בערבה. הלל גורודין



עוגת יום הולדת

עוגה שאילנה שובל מכינה לימי הולדת ולאירועים משפחתיים מיוחדים. אילנה, אשת לפידות מוותיקות הקיבוץ, ירשה את המתכונות מחמותה שושנה, שהיתה בשלישית "אפינית" מעולה. המתכון הוא לעוגה בקוטר 26, אם כי אפשר להכין גם בקוטר 28 ואז היא מעט נמוכה, או שמוסיפים עוד שמנת מתוקה אבל זאת כבר שחיתות אמיתית.

חומרים לבצק:

- 1 ביצה שלמה + 1 חלמון
- 3/4 כוס קמח + 1/2 אביון (או קמח אסם תופח מאליו)
- 100 גרם חמאה או מרגרינה בלי מלח
- 1/2 כוס סוכר

מלית:

- 4 מכלי שמנת מתוקה להקצפה
- 3-2 כפות סוכר
- 200 גרם אגוזי מלך קלויים בתנור ומרוסקים גס (אני מרסקות במערוך בתוך שקית ניילון לאחר שהתקררו)
- 2-1 כפיות נס קפה באבקה

לציפוי:

- 200 גרם שוקולד מריר
- 50 כ"ג גרם חמאה
- 3 כפות חלב

ההכנה:

לשים את חומרי הבצק ושולחים למקרר לשעה. מהממים תנור ל-180 מעלות. מכינים שלוש תחתיות מנייר אפייה בקוטר התבנית. מחלקים את הבצק לשלושה חלקים ומרדדים כל חלק בגודל התבנית. כדי להקל את הרידוד, מניחים את הנייר על התחתית ומסמנים באצבע את היקף העיגול, ואז מרדדים את הבצק על הנייר (עם מעט קמח) במערוך. אופים את העלים בתנור החם 10-15 דקות עד שיהיו זהובים. מקציפים את השמנת והסוכר עד שמתקבל קצף קשה. לאחר מכן מקציפים פנימה את האגוזים הגרוסים והנס קפה. מניחים את העלה הראשון בתחתית ועליו כשליש מכמות המלית, אח"כ עלה שני, קצפת, עלה וקצפת – ומיישרים לקבלת משטח חלק. רצוי להכין לפחות יום לפני ההגשה ולהקפא. ההקפאה נועדה להקל את מריחת ציפוי השוקולד כדי שלא יתעצב רבב בקצפת. ביום ההגשה ממיסים על אש קטנה או בסיר כפול את השוקולד עם החמאה והחלב עד לקבלת מרקם חלק. מוציאים את העוגה מהתבנית ומצפים בעזרת סכין מריחה – קודם ברפנות ואחר כך את פני העוגה. אפשר להעביר את העוגה בקלות מתחתית התבנית לצלחת הגשה בעזרת שפכטל או סכין ארוכה.



מבט מבנים על מחלבת יטבתה. הכל החל בנקודת התרעננות בדרך לאילת

הרצינו לרגע כשענה: "על בירוד אי אפשר להתגבר. הוא אקסיומטי. על מרחק כן". "עד היום, כשאני רוצה לראות את הנכדים, המרחק מציב קשיים", אומר הלל גורדין, שהקים את המכון הלאומי לחקלאות ימית באילת, והיום הוא חלק מצוות בינלאומי העוסק בביות דגי פיון, הטונה האדומה, תאוותם של היפנים, הנמצאת על סף הכחדה. "אותו מרחק הציב קשיים כבר אז, כשי רצינו לראות את ההורים. רק שאז עברו פה שני אוטובוסים בשבוע, והנסיעה היתה לוקחת שבוע

זה של תנובה, טוב יעשה אם יגיע לאילת. "ומה תנובה עשתה?" אני מתעניינת אצל שובל. "בריוק אותו הרבר", הוא פוסק. "ב'67' השוקו הנה היה חלק מהמנה שקיבלו טייסי הקרב, וכשאלת התרוקנה מאדם השקינו איתו את האוגדה של אריק שרון. בחום הנורא הם שתו שוקו במקום מים. את יכולה לתאר לעצמך מה זה עשה לבטן שלהם. הם שילשלו בטירוף בדרכם אל הקרב". שאלתי אותו אם לא היה לו קשה עם הבידוד שמביאים חיים במקום מרוחק כל כך, ופניו הצוהלות

ריאליסטי", אמר בניגודיות. רק שניסים בערבה עולים הרבה כסף, וב-1960 עשה חורו את הדרך לתל אביב לפגוש את שר המסחר והתעשייה, פנחס ספיר. שעתים הוא ישב וחיכה במשרד עד שהשר יתפנה. וכשיצא ספיר, ממחר בדרכו לירושלים, חרזו לא יותר ונכנס איתו לאוטו. שם, בעליות לקסיסל, פרס בפניו את התוכנית: את הסכסוך שתנובה מקבלת בשביל לשנע את החלב עד אילת יקבל אליו הקיבוץ, ובכסף הזה תוקם מחלבה שתספק חלב לעיר הדרומית.

כשהגיעו לירושלים לחורו כבר היה ביד פתק מהפנקס המפורסם של ספיר שבו מורה השר, בכתב ידו, לתת לקיבוץ 600 לירות לפרויקט. "הייתי בין החופרים את היסודות של המחלבה", מספר אלי שובל, ומאחוריו הציג את חרזו, שנהרג בגיל 27 בתאונת דרכים. גבר צעיר ויפה, בשחור-לבן, כמו מקשיב לנאמר, מתמוגג מההתפתחויות. מהצינור בן 300 המטרים שמוכיל את החלב ממכון החליבה ישר לייצור, שומע על שלוש מקלחות שהפרות מקבלות בכל יום, שזה הרבה יותר ממה שהעור שלו או של החברים שלו ירע אז בימים הראשונים של יטבתה.

הוא מוקסם ממכונות חדשניות, שבהן מה שהתיחל כיריעת פלסטיק ארוכה וכתומה הופך, ככמעט שה קסם בן מטרים בודדים, לגביע יוגורט אפרסק. מבסוט מרם סרוגו, מנכ"ל המחלבה, שהגיע למשק בעקבות האהבה. מיעל קרטו, טכנולוגית ראשית והבת של רובי קדישאי, שהגיע לקיבוץ בשנת '65, נתן את נשמתו במחלבה עד שיום אחד הלך לישון והתעורר אחרי 36 שעות. וכן, ברור שהוא זוכר את דורון שפיר, כבר 30 שנה מהנרס המחלבה. איש ביישן עם שפם גדול שפעם, כשהיה מתכוונן לצינור, הוא היה אוכל אותו מהפתח. עכשיו הוא שם, נינוח, שפם שהחל לצמות בפניו של נער ומאז לא גולת. ואני מסתכלת על פניו של האיש הזה ותוהה אם גם הוא, כמו חבריו, מבסוט מההחלטה שהתקבלה ב-'98, אז שטראוס נכנסה כשותפה למחלבה.

"זה כמעט היה הקבר שלי", מחייך שובל, "היינו ארבעה עובדים שכל אחד מהם היה כולבויניק". החמישי היה חורו, שהחליט לנסות לייצר משי קאות מחלב בשביל להגביר צריכה. רבש בחלב היה המשקה הראשון שיוצר ביטבתה. חורו, שהיה גם דבוראי, רדה רבש מכוורת ניסיונית בכמויות גדולות, הרבה מעבר לזה שצרכו החברים בחדר האוכל, אז הוא חימם את הרבש, רק קצת בשביל שיוכל לערבב אותו עם החלב המפוסטר ובלי להרוס את התכונות שלו. המשקה הצליח יופי, רק הדבורים פחות. "שרקקים התיישבו מעל הכוורות ואכלו את הדבורים אחת אחת", הוא נזכר. המשקה השני שיוצר שם היה מוקה. "קנינו מעלית נס קפה, המ' סנו אותו בחלב ואסיפת הקיבוץ היא שקבעה כמה סוכר יש להוסיף. זה הלך פצצה. בכל הארץ דיברו על המשקה שאפשר להשיג רק באילת".

ב-'65 החליטו חברי הקיבוץ לקבל את הצעתו של החבר אריה הורביץ ולהקים נקודה התרעננות לצד הכביש בדרך אל אילת או ממנה. כל הטיילים וכל הנופשים חזרו נרגשים ממכונה אוטומטית שהוצבה במקום ושתמורת מטבע אפשר לקבל ממנה משקה מוקה או "אללה", שיוצר מתרכיזי וסודה. עם השנים עברה הבורקה לצד השני, היתה לאורחן ענק ובין כל המולת האוכל שמציעים שם אפשר למצוא רוכן גלידה טרייה ונהדרת שמיוצרת במחלבה ונמכרת רק שם. טריק שיווקי עתיק וחכם של חברי יטבתה. ההתחלה של השוקו היתה קשה. בניגוד לקפה הנמס, גרגירי הקקאו שקעו והיה חשש שהמראה ייצור אצל הישראלים רושם שהוא מקולקל. אז החליטו לשווק אותו בבקבוק אטום ועליו הדפייסו "נא לנער לפני השימוש", ומהקיבוץ הדרומי יצאה הקריאה שמי שרוצה שוקו אמיתי, לא כמו



פלאן

מירי ארינוביץ' עובדת במחלבה בבקרת איכות. היא עלתה עם האיש שלה מצ'ילה ולארוחת ארבע הגיעה עם טירמיסו, מטבלי גבינה לירקות חתוכים ופלאן. קינוח מחלב אפוי המופיע ברוב מטבחי דרום אמריקה ועלה איתה לארץ מדבר.

חומרים לפלאן:

- 1 ליטר חלב טבעי יטבתה
- 1 כוס סוכר
- 6 ביצים
- 1/2 כפית תמצית וניל

לקרמל:

- 1/2 כוס סוכר

אופן ההכנה:

מחממים תנור לחום נמוך (150 מעלות). שמים בבלנדר את כל החומרים לפלאן ומעיד רבבים עד לקבלת תערובת אחידה. במחבת, מעל אש בינונית, מחממים את הסוכר עד שהוא נמס ומקבל גוון שווף. משגיחים היטב שלא יישרף כי אז הוא הופך למר בצורה בלתי נסבלת בהחלט. יוצקים את הקרמל לתבנית עגולה עם חור בקוטר כ־22 ס"מ או לתבניות אישיות.

מטים את התבנית לאט לכל הכיוונים, כך שהקרמל יתפור ויכסה את תחתית הכלי. עכשיו יוצקים לתוכו את תערובת החלב. ממלאים תבנית גדולה במים, עד מחצית גובהה. מניחים בפנים את הכלי (או הכי לים) עם תערובת החלב. אופים כשעה עד שתתייצב התערובת. מצננים ושומדים 24 שעות במקרה. להגשה, הופכים את פלאן על צלחת הגשה גדולה, בעלת דפנות היכולות להכיל גם את הרוטב שנוצר.



שעות". הוא גדל ברחוב החשמל 15 בתל אביב, והגיע לקיבוץ כסוף ב-1956, שבועיים לפני הגיגות ההתאזרחות. "גדלנו כילדים במלחמת השחרור עם כל הצלקות של מלחמת העולם השנייה, השואה וכל זה", הוא מסביר בקולו העמוק מה לעזאזל גרם לו להגיע למקום קטן בערבה. "זה לא היה נראה אפשרי אז ורצינו לנצח את זה".

פגשתי אותו במטע התמרים, כדיוק כשירדתי מהעפרון ורגע לפני שאני מתעלפת. לא בשבילי המנוף הזה שעולה גבוה מעל צמרות הרקל. וידעתי עתה שעלי להצמיד את העיניים אל האופק, שם נמתחת ירדן, אבל המוח עשה לי דווקא, משך את העיניים למטה אל בין העצים, ורעד מוכה בלתי נשלט, אחז ברגליים, עשה שמות בפופיק שלי, אז ביקשתי לרדת אל הקרקע, שם ניצב גורדין.

בקלות עוד אפשר לראות בו את הבחור שעליו אומרים שהיה הכי יפה בערבה. לקח את הלב להי רבה בנות עד שהגיעה למשק רחל ולקחה אותו. "יש תמונה אחת שאני משקה את העצים ואת רואה מדבר ומהבורות מציצים האמידים של התמרים", הוא מספר. "לחשוב על מטע של עצים המתנשאים לגובה של עשרות מטרים היה קשה. והיה חום בלתי נסבל. אפילו דורטקולר לא היה".

ערב רב של זנים ניטעו אז במטע, וגם ענייני ההשקיה לא היו פשוטים וגורדין ביקש מאסיפת המשק לצאת וללמוד חקלאות כי הרגיש שהם צריכים לדעת יותר בשביל לנצח את הערבה העיקשת. ביקש ונתקל בסירוב.

לפעמים העלבון הוא דלק גדול, וגורדין החליט לעזוב את המשק וב-62' הוא ורחל נסעו לארה"ב, שם למד אוקיינוגרפיה. אם לא נתנו לו ללמוד איך לגדל אוכל במדבר הוא ילמד לגדל אותו במעמד קי הים. כעבור שבע שנים, והוא גדול בתורה, חזר גורדין לבית שלו, ליטבתה, והיה דמות מרכזית בהקמה ובניהול של ערדג. ואם לא אפסיק לספר על אודותיו עכשיו יש לי הרגשה שהוא יכעס עלי. יטבתה ידעה תהליך ארוך של ניסוי וטעייה בכל הקשור לגידולים עד שנחה על אמירי התמר, על מתיקות קלחי התיירס, ובתוך האדמה, שם גדלים תפוחי אדמה ובצל. כולם גידולים שמסתרדים עם החום ולא דורשים יותר מדי ידיים עובדות. לחברי הקיבוץ חשוב לא להירדש לידיים שכירות, לבחור ענפים הנשענים על בני המשק, בני אולפן, מתגדלים והחברה מפריקט תל"מ המספק תעסוקה, לימודים ומגורים לבוגרי צבא שנולדו באתיפיה ולא הצליחו להשתלב בחברה.

קקטוס ההגדיה פרביפלורה הוא גידול שמתאים להם בריק. הוא נענה להם בקלות, לא מבקש הרבה מים וגם לא דורש יותר מדי ידיים עובדות. ביטבתה לא מקלים ראש בכאלה. מדובר במין קקטוס שמוצאו בדרום אפריקה, שם הבושמנים, אנשי הסבך, היו נעזרים בו לדכא רעב כשיצאו למסעות הציד. "לפני עשר שנים המערב התחיל לחקור את הצמח", אומרת איריס דניאלי, רכזת הענף, "מצאו שהוא אכן מוכא תיאבון וממריץ מטבוליזם. שהוא מרמה את המוח ולא עובר על הבטן".

בארץ משרד הבריאות עוד לא אישר להפיק מההגדיה הזו אוכל אבל בארה"ב משווק עסיס הצמח המר כשהוא מהול בלימונדה וקפוא או במסטיקים, שבהם אבקה מהקקטוס המיושב, בטעם מנטה או קינמון, וכמה דקות אחרי שמתחילים ללעוס מרגישים את הטעם המה דניאלי מספרת שהיא הורידה 30 ק"ג, וכבר שנה, בזכותה, היא לא מעלה אותם בחזרה.

דקה ארוכה הצמדתי נחיריים לתפרחת הכתומה של הקקטוס, מנסה להבין את הזנבים, ואיך זה שמכל מיני הבושם שיצר העולם רווקא הריח הזה שמזכיר צואה הוא שקורא להם לבוא ולאבק את הצמח. להעמיד לו צאצאים. את זה לא סיפרתי

לאודי. הוא רגיש לריחות, זה היה יכול לקלקל לו את הריח של כל היום.

יום קיבוצי עם כבוד מסתיים בקפה ועוגה, ולי חדר הישיבות נקבצו ובאו חברות וחברי המשק עם עוגות מסחררות, וסביבן התיישבנו לפטפוט של סוף יום עבודה. היה שם שחר בן יוסף, שמא חורי השם שלו נמתח סיפור על ילד קולומביאני שגדל במשפחה נוצרית שלא אהבה את זה שהוא מסתובב כל היום עם האינדיאנים ומאמץ לעצמו את חוכמת השמאנים. בעצת חברים הם שלחו אותו לעבוד בקיבוץ. שיתיישר הילד וילמד את ריות. קצת אחרי שהגיע יצאה את חדר האוכל חילית יפה, וטראח! מאז הוא במשק כבר יותר מעשרים שנה.

היתה שם עדי רמות, שמרכזה את המעורר בות החברתית ואת הטיפול בתל"ם, ורויטל סבון, רכזת התרבות. הן הסבירו לי שהמטרה היא לא להביא מופעים מבחוץ אלא ליצור אותם במשק, "כי זה מה שיוצר את החיכוך בין האנשים ומומן דיאלוג בין כולם. אצלנו, בניגוד לפייסבוק, הרי ברים מתהווים בחדר האוכל שעדיין פעיל בכל שעות היום, על שפת הבריכה או על הדשא סביב קפה ועוגה".



אלי ואילנה שובל. חפרו את היסודות של המחלבה

Hillaal1@gmail.com