

גברת עם סלים

כשתצרוכת המזון המשפחתית מבוססת על תוצרת מקומית ואורגנית, לא רק החקלאי המקומי מרוויח ממנה – גם המטבח עובר שינוי עמוק ומהותי. בעצם, תרבות הצריכה כולה משתנה. בזכות ה"חקלאות נתמכת קהילה", שעל פיה פועלות מספר חוות קטנות בישראל, לירקות במקרר הביתי יש פנים

אלה קומר
צילום אורן רוזנפלד, חוות ח'בזה



בהייתי בצרור הירק המונח על המדף התחתון של המקרר. ערימת חסות, עלי סלרי, פטרוזילה, כוסברה ומנגולד ומה-לא-בהה בי כחזרה. פעמוני ארוחת הצהריים המתקרבת התחילו לצלצל, הצרור הפך לירוק יותר עם כל שנייה שעברה, ותשובה – אין.

כל הכוונות הטובות שבעולם היו פה. רצייתי לצאת ממעגל צריכת המזון המתועש ולאכול ירקות מקומיים, אורגניים, ממשק משפחתי קטן וקרוב, ממש ככתוב. אבל עכשיו מתבוננת בי ערימת הירק הזאת, והילדים שיחזרו בעוד שעה ממוסדותיהם יגידו: "אוף, את יודעת שאני לא אוהב מנגולד".

את ספרו "הדילמה של אוכלי כל" פותח מייקל פולן, חוקר, מרצה ומחברם של רבי מכר בנושא מזון, בתהייה מתי הפכה השאלה "מה נאכל לארוחת הערב" לכזה ניגוס. מתי הפסיקו אנשים לאכול את מה שצמח בסביבתם והתחילו לעשות דיאטות. הוא חושף בפני האמריקאים (שאותם הוא מכנה "אומה בהפרעת אכילה") את הפוליטיקה שמאחורי תעשיית המזון שלהם, ומציע כאלטרנטיבה: "אכלו מקומי, אכלו אורגני, אכלו מה שהסתבת של הסבתא שלכם הייתה מזהה כמזון אם הייתה עולה מקברה".

בארבעת ספריו ובאינספור הרצאות והופעות בתקשורת מתאר פולן, המתגורר עם משפחתו בחוף המערבי בארצות הברית, איך הדרך שבה אנו אוכלים משפיעה לא רק על גופנו אלא גם על הנוף שנשקף מחלוננו ומחלון המכונית שבה אנחנו מסיעים את הילדים לבתי הספר. על עקרון המקומיות הוא חוזר ללא הרף: "כשקונים ירקות מחקלאי מקומי משפיעים על הנוף, ודואגים לכך שנשקף על שדות ולא על בניינים".

בעניין צריכת הירקות שלנו, פולן מבחין בעיקר בין חוות ענק, כאלה שיש בהן עשרות דונם של תפוחי אדמה, למשל, לבין חוות קטנות, משפחתיות, שבהן יש שטחים קטנים עם מגוון גדול של ירקות. ההשפעה על הנוף תבוא לדבריו בעיקר אם נרכוש את מזוננו בחוות קטנות.

שותפות בגידולים תמורת תמיכה

לפני כעשרים שנה החלו חוות קטנות בארה"ב לשווק ירקות לסביבתן הקרובה ב"שיטת הסלים". הם קראו לזה "חקלאות נתמכת קהילה". הרעיון היה שהחקלאי מציע שותפות בגידולים לקהילה הקרובה, תמורת תמיכה של הקהילה בו. כך, הוא מאפשר לקונים לתמוך בקנייה אורגנית ומקומית.

כדי להיערך לשיווק בשיטה זו הצטרפו חלק מהחוות לשנות את תוכנית הגידול שלהן ולגדל מגוון גדול יחסית של ירקות, אחת מאבני היסוד של החקלאות האורגנית. מאז ועד היום קיימות בארה"ב על פי ההערכות 1,500 – 3,000 חוות שמשווקות "סלים", תחת הכותרת (CSA – Community Supported Agriculture).

אבל לא רק באמריקה יש "סלים". ביפאן, יש יותר ממיליון צרכני CSA (שם נקראת השיטה TEIKI), ובאירופה, כמעט בכל מדינה ישנו ארגון של צרכנים וחקלאים דוגמת PERGOLA בהולנד

ו-AMAP בצרפת.

חלוצת השיטה בישראל הייתה לאה זיגמונד, חקלאית מקיבוץ לוטן שבערבה, שגידלה לפני כשש שנים גן ירק אורגני ובי-דינאמי. במסגרת התוכנית שלחה זיגמונד מגן הירק שבקיבוצה כ-40 ארגזים שבועיים, בעיקר לאילת, אבל גם למצפה רמון ואפילו לקבוצה שהתארגנה בירושלים. בישראל פועלות חוות אחדות בדרך זו, אבל בכל יום יכולה לקום חווה אורגנית נוספת ולהחליט שהיא עובדת בשיטת הסלים.

איילת מרגלית בעלת החווה האורגנית במרחביה, מספרת: "מכר שחזר לפני כעשור משהות ממושכת בארגנטינה סיפר לי על שיטה דומה, שה איכרים בכפרים חקלאיים סמוכים קונים ומוכרים זה מזה ולתושבים האחרים באזור מדלת לדלת, ובכך תומכים בחקלאות המקומית".

"כשעובדים במשק של איריס בן צבי", מוסיף זהר ירון, מאנשי החווה האורגנית שבכפר יהושע, "פוגשים המון אנשים שהחוויה האורגנית-טבעית-קהילתית בוערת בהם. על פי רוב אותם אנשים פעילים בתחומים אקולוגיים חברתיים שונים, והם נושאים עמם דוגמאות ורעיונות לחיים בני קיימא, ממקומות שונים בארץ ובעולם. לפני כארבע שנים שמעתי לראשונה על שיטת השיווק בסלים מחבר שעבד איתי בשדה. מאוחר יותר ערכנו סיור משקי בחוות 'חוביזה', מחלוצי שיטת הסלים בישראל. בעקבות הביקור סיפרתי לאחותי התל-אביבית על האפשרות לקבל ירקות אורגניים ישר מן השדה, והיא הפכה למנויה קבועה ונלהבת של הסל".

אכזרי, אבל מקסים

הרומן עם סל הירקות בנוסח "חקלאות נתמכת קהילה" או CSA התחיל אצלי לפני כשש שנים, בארה"ב. שוק האיכרים שהתמקם בכיכר העיר היה כל מה שאפשר לחלום עליו, כולל סלסלות של פטל אדום וקטיפתי וערימת דלעות כתומות בכניסה. שיטוט מהיר באינטרנט סיפר שתמורת תשלום קבוע, שבועי או שנתי, אוכל להציע חברות לחווה חקלאית קטנה באזור מגורי, והם מצידים יביאו עד לבית סל ירקות שבועי – אכזרי בחוסר הבחירה שבו, אבל מקסים. אכזרי, כי כשלחווה הייתה הצפת תירסים, הכנו אפילו גלידת תירס; ומקסים, כי הירקות היו תאוה לעיניים ולחיך וכי החקלאי שהביא אותם נקרא איידן, מלח ארץ ניו אינגלנד.

היתרונות לחוות הקטנות המחליטות לעבוד בשיטת "הסל" רבים, ולפעמים השיטה היא שמאפשרת למעשה את קיום החווה, בכך שהיא מבטיחה לה מאגר לקוחות קבוע. ירון ממשק בן צבי: "החקלאי נהנה מקהל לקוחות אחראי ויציב שנותן בו אמון מלא בגידול מזונותיו. זוהי אחריות גדולה המחייבת מסירות והתמדה. הקהילה שבחרה בחקלאי חוסכת ממנו את זמן ההתעסקות במלאכת השיווק ומפנה עבורו את הזמן לטובת עבודת האיכרות. מהתוצאות נהנים כולם, האדם והאדמה. הצרכן מקבל את הירקות הטריים והבריאים ביותר ישירות מהחקלאי, הירקות עוברים פחות ידיים ולכן אין פערי תיווך ועלויות נלוות, ומחיר הסל נשאר נמוך ואטרקטיווי. צרכן אורגני שבוחר בשיטת



הסלים בוחר גם לתמוך בצרכנות מקומית שפויה, בריאה ומתחשבת באדם ובאדמה. "הסל בנוי מהירקות הגדלים בחווה באותו שבוע", מוסיפה מרגלית ממרחביה. "הוא נוח לנו כחווה להרכבה, כי הוא נארו בשיטת הסרט הנע, ונוח לצרכן מבחינת עלות, מכיוון שאם הסל יופרט למרכיביו עלותו תגדל בהרבה. הצרכן יודע בדיוק כמה הוא משלם בכל שבוע, וכך נשמרת מסגרת קבועה לכולם".

ידוע בקרב חקלאים, שעושר ביולוגי ומגוון גידולים הם מאבני היסוד של החקלאות האורגנית. שדה שבו מגוון גדול של גידולים, נהנה מאיזון ביולוגי טבעי התורם רבות לעמידות הצמחים ויכולת ההתמודדות שלהם עם מזיקים ומחלות. בחלקה מגוונת ומאוזנת, אפשר לגדל ירקות ללא חומרים המזיקים לאדם ולסביבה.

יתרון אקולוגי נוסף בשיטת הסלים הוא החיסכון במשאבים מתכלים כגון חשמל לצורכי קירור ואחסון ארוך טווח, דלק לצורכי שינוע וחיסכון בארזיות חד פעמיות ושקיות פלסטיק.

איך הופכת חווה אורגנית לחווה שעובדת בשיטת חקלאות נתמכת קהילה?

"בשלב הראשון", מפרט ירון, "אנו בונים תוכנית גידולים שאמורה לספק לנו רצף ושפע של ירקות מגוונים. אנו אוספים את ההזמנות שזורמות בדואר"ל ובטלפון וקוטפים בהתאם את מלאי הירקות. את

זהר ירון, משק בן צבי: "הקהילה שבחברה בחקלאי חוסכת ממנו את זמן ההתעסקות בשיווק ומפנה את זמנו לטובת עבודת האיכרות. מהתוצאות נהנים כולם, האדם והאדמה. הצרכן מקבל את הירקות הטריים והבריאים ביותר ישירות מהחקלאי, הירקות עוברים פחות ידיים ואין פערי תיווך ועלויות נלוות"

המלפפונים והעגבניות, שהם מרכיב קבוע בסל, אנו מזמינים מבעוד מועד ממשווקים אורגניים חיצוניים. אנו לא מגדלים אותם על בסיס קבוע, מכיוון שהירקות בשדה שלנו גדלים בשטח פתוח על בסיס עונתי".

בעוד שבמשק בן צבי מקפידים לכלול גם מלפפונים ועגבניות כל השנה, ישנן חוות שמאגרות את לקוחותיהן בירקות בעונתם בלבד, ללא הבטחת מלפפונים ועגבניות כל השנה. הסלט שמציעות חוות כאלה בחורף, למשל, יהיה סלט של קולרבי, גזר, סלק ועוד. למרות הקושי הרב והשינוי הנדרש בהרגלי

הצריכה, מי שלא ראה שמחה על העגבניות הראשונות של העונה, לא אחר געגועים ארוכים של חורף, לא ראה שמחה מימיו.

להיות פתוחים להפתעות

בת עמי שורק, שיחד עם אלון אפרתי הקימה את חוות עלי ח'ביזה – שהחלה בשליחת סלי ירקות כבר באביב 2004 – מדברת על הקושי בהרכבת סל למשפחה ישראלית ממוצעת: "הארגז מוכתב ואחיד, ולא תמיד אפשר להתאימו לצורכי כל משפחה. יש באתגר הזה גם פוטנציאל – אנשים ששמחים להכיר ירקות חדשים שלא היו פוגשים ואולי לא היו בוחרים בהם בחנות בלי להכיר אותם מראש, ויש כאלה שנהנים מההפתעה השבועית ומכך שצריך לבשל לפי הירקות שיש בארגז".



כשקונים ירקות מחקלאי מקומי משפיעים על הנוף, ודואגים לכך שנושקיהם על שדות ולא על בניינים



אמץ חקלאי

להלן חמש חוות הפועלות בשיטת "חקלאות נתמכת קהילה". ניסיון העבר מוכיח כי בכל יום יכולה חווה אורגנית נוספת לעבור ל"שיטת הסלים". מומלץ לבדוק באזור מגוריתכם.

חווה אורגנית במרחביה, מושב מרחביה,

www.thefarm.co.il 04-6400090

אזור חלוקה: הצפון

המשק האורגני של איריס בן צבי, כפר יהושע,

www.meshek.net 04-9531299

אזור חלוקה: חיפה, זכרון יעקב, קריית טבעון, יקנעם והסביבה

עלי ח'ביזה, כפר בן-נון, משק 40,

www.chubeza.com 054-6535980

אזור חלוקה: ירושלים, פרודור ירושלים וגוש עציון, מודיעין, תל אביב, רמת גן, גבעתיים, מזכרת בתיה, רחובות, נס ציונה ואזור מוגבל בראשון לציון. אנשים מהסביבה מוזמנים לבוא לאסוף את הארגז מהחוה

ערן אורגני, משק 39, מושב נטעים,

www.eranorgani.co.il 0546307111

אזור חלוקה: גוש דן

אור-גני

www.or-gani.org.il 050-4674264

אזור חלוקה: מחיפה עד תל אביב וירושלים כולל איזור השרון והמרכז

הסלים הראשונים נראו כמו הגשמת חלום. לא צריך יותר ללכת לירוקן, לא צריך לתכנן. הירקות מגיעים לבד, בשיא הטרייות. הארגז נפתח וממנו נשפכו גזרים, סלק, המון ירקות, בטטות ועוד. לטיפוסים שקשה להם לחשוב קדימה, נראה שהסל הוא הצלה אמיתית. מזתומרת מה נבשל? נבשל ממה שיש. לאוהבי התכנון מראש, זהו אתגר אמיתי.

בשבוע הראשון זה היה קל. אחרי שלושה שבועות רצופים של סלרי, הבנתי שצריך לפתח פה יצירתיות. אחרי חודש, הבנתי שעומד לפני אתגר שאם אתגבר עליו, אשנה משהו יסודי בהרגלי הצריכה והאכילה של משפחתי. בלילה כבר היה נדמה לי, שאשנה גם את סדרי עולם. נפתחו ספרי בישול, נחקרו אתרי אינטרנט – ובישלת. כשנמאס מגזר ים תיכוני, עברתי לבשל אותו עם סויה, כשנמאס מזה, ביררתי מה עושים איתו במטבח ההודי. היה כיף.

ערן רוזן מערן אורגני, חקלאי המשווק סלים בשיטת ה-CSA לכל גוש דן, חושב שמדובר בשינוי מחשבתי ובהרגלי החיים שלפעמים קשה מאוד לאנשים. לדבריו, צריך להתחנך לשיטה, להתרגל אליה. זהו ירון מסכים: "על אף כל היתרונות שצוינו לעיל, חשוב לציין ששיטת הסלים

מייקל פולן: "מתי הפכה

השאלה 'מה נאכל

לארוחת הערב' לזכה

ניג'וס. מתי הפסיקו

אנשים לאכול את מה

שצמח בסביבתם והתחילו

לעשות דיאטות. אכלו

מקומי, אכלו אורגני, אכלו

מה שהסבתא של הסבתא

שלכם הייתה כמזון

אם הייתה עולה מקברה"

להפתעות. לקוחות סלים עלולים לקבל ירקות שמעולם לא היו חושבים לקנות אם היו עורכים את הקניות בעצמם. הסל מרחיב את האופקים הקולינריים של צרכניו, אך גם מאתגר אותם. יש מי שאוהבים את זה ויש כאלה שפחות".

נלהבת מהשיטה וממה שהשתמע ממנה, עשיתי הכל כדי שזה יקרה. השכנות, שבהתחלה היו לגמרי פוזיטיביות, חשפו את עצמן באופן שבו נסוגו מהעניין: אחת חייבת, פשוט חייבת, ארבעה קילו תפוח אדמה בשבוע (מה יש, אי אפשר לאכול אורז? כל היום רק צ'יפס?); השנייה, לא מסוגלת שיבחרו עבורה את הירקות (תסביך שליטה?); והשלישית הודתה בכיישנות ש"חצי מהירוקים אני זורקת, לא יודעת מה לעשות איתם". אנחנו פיתחנו גאוות יחידה. האתגר – לסיים את השבוע עם אפס שאריות ובלי לזרוק אוכל. בשבוע שעבר נשארתי עם קישוא אחד ושלוש צנוניות, לפני שבועיים נשארתי עם קצת שמיר. הרי לכם עניין לענות בו.