

אנשי האוכל הילה אלפרט



על קפה ומאפה

מהמטע בקולומביה ועד לקליה בשפלת יהודה, חנן אלקיים מגלה את סודות הקפה הגדולים • ויש עוד סוד: ממש ליד מסתתרת מאפייה מהאגדות של אורן שמואלי

צילום: איתיאל ציון



חנן אלקיים והקפה. הכל עניין של ביולוגיה וכימיה

שיפון, לחמי כוסמין, ולחמי חיטת אמה. לחם מולטי גריין הכולל התססה של גרעינים, לחמים כפריים צרפתיים, בגט וחלות. הוא אמר שלקח לו זמן להבין את מה שהוא עושה "בסך הכל מדובר במלאכת כפייה קשה. מה שאני מנסה לעשות אלה לחמים שהם יותר בריאים. מה שאומר שמדובר בהתפתחות ארוכות יותר, כי ככל שהגרעין השלם עובר הת" ססה ככה הוא קל יותר לעיכול. בקליפת הגרעין של החיטה יש חומר המונע ספיגה טובה בעיכול. מנגנון הישרדותי של הצמח הנועד להרחיק ממנו בעלי חיים" הוא מסביר ולרגע יוצאת ממנו אימא שלו שהיתה טבעונית, והיא שהשרישה בילד את המודעות לאכילה בריאה.

לצד העבודה במאפייה, שמואלי מעביר מיזמי אפייה טיפולית - אצלו בקליניקה או במסגרות בתי ספר תיכוניים. "התחלתי עם זה אחרי שהשתתפתי בסדנה בהולנדי, שבה כל העובדים על הרצף המת" פקד של אוטיום. כמו אספרגו, למשל. בעולם שלנו אם ילד יכול ליצור משהו בו הוא יאכיל את המשי" פחה שלו זה המון. זה עושה משהו מאוד משמעותי לביטחון שלו שלא לרבר על זה שאפייה דורשת התארגנות בתוך מרחב, שיש תוצר בסוף התהליך. לחם זה משהו בסיסי, קרוב לארמה. הלישה, החיטה. הכל מאוד בסיסי. מחזק דעתו של אדם"

אחת. אופים אותן כשלוש שעות וחצי, והן יכולות להישמר גם שלושה חודשים וחצי בימים של חורף. איזה יופי של לחם וכמה הוא אוהב שכבה עבה של חמאה, כמו שהוא רגיל מאירופה.

שמואלי, בן 49, פסיכותרפיסט ועובד סוציאלי, תמיד בישראל היה לו קייטרינג קטן שהתמחה באוכל טורקי בו הסתפק באפייה בסיסית, בעיקר של לח" מים שטוחים. עד שלפני 12 שנה, במרכז שיקומי בירושלים בו עבד, פגש את מארק, מתנדב מגר" מניה, דוד שלישי למשפחת אופים שלימד אותו את העבודה עם מחמצת שיפון, את אפיית הלחמים הדחוסים ואת שימור הלחות בתוכם מאבני הייסוד של האפייה הצפון אירופאית.

הוא המשיך לעשות לו מורים בעולם, השתתף בסדנאות עד שלפני שנתיים הגיע להראלד הרדמן, אופה בעל שם שבית הספר שלו נמצא לא רחוק מאלבורג עיר קטנה ומטריפה בהולנדי; שם טחנות טוחנים בני 80-32, מפעילים טחנות רוח, טוחנים מיני חיטה ורגנים במיוחד עבור בית הספר. בין שמואלי לאופה צמחה ידידות, הוא היה לו לשוליה ועד שהגיעה הקורונה הפך למורה בצוות בית הספר אליו היה טס ללמד אפייה ים תיכונית, העביר שיעורים ביסודות האפייה הגרמנית. המאפייה של שמואלי מציעה יופי של לחמי

להם הממשלה. רשן נוולי, כזה המותאם לצרכים הספציפיים של הזן והאזור."

אלקיים מלווה מגדלים קטנים ובינוניים. השוק של הגדולים, לדבריו, גם ככה מוחזק בידיים סיי ניות. "חד משמעית - כן", הוא עונה כשאני שואלת האם טיפול נכון יקפיץ קפה בינוני לאיכות מערי לה וינצח חולשות של זן וקרקע. "במודל שיצרתי צריך לשלם לי בקפה, ואני צריך לסמוך על המי גדל שיראג לחלק שלי גם כשאני לא נמצא בקי טיף - כי עכשיו קורונה. כל השאר, זה ביולוגיה וכימיה". הוא אומר ואני חושבת שעם כל הכבוד ליחסי אנוש ואמון בין בני אדם, בעולם בו שטחי הפרמיום של קפה הולכים ומצטמצמים, היכולת לטפח זנים, להוציא מהם תכונות נאצלות גם אם הם לא נולדו בבית הכי נחשב, עושה עלי רושם לא פחות מיחסי אנוש.

את רוב הקפה שהוא מקבל, מוכר אלקיים לבתי קלייה. לעצמו הוא שומר פלח קטן אותו הוא קולה בדרגות קלייה שונות וממנו הוא מכין את הקפה המוגש במקום כזה המאפשר לו לספר את כל הסיפור שלם - מהצמח ועד לכוס הקפה, מקריית מלאכי ועד למטעים בקולומביה.

כיכר לחם של 5 קילו

במרחק כמה בתים משם, לא רחוק מבריכת הש" חיה, בין שיחים ובין פרחים, מסתתרת מאפייה קטנה בחצר ביתו של אורן שמואלי. "ברדלי" נראית כאילו יצאה מאיזה ספר אגדות אירופי. וכשנכנסים פנימה האף מתמלא בריחות של קמח שיפון והעיניים נתפסות בשתי כיכרות ענק מלבניות של פילדריי, לחם הולנדי המותקן מקמח שיפון, יין פורט ופירות יבשים, שהרחיטות שלו מזכירה את הפופרינקל. כיכרות במשקל 5 קילו כל

חנן אלקיים גדל בין כוס תה עם נענע בקיץ לכוס תה עם שיבא בחור" רף. ושום מילה על קפה. ילד מבית דתי בקרית מלאכי עם אבא רוקח ואמא גננת. אחרי שירות צבאי במגלן הוא התחיל תן, כעבור שנה הפך לאבא והיום, בגיל 37, יש לו ארבעה ילדים. הבכור בן 14.5.

"ילד צריך לפרנס", הוא מחייך כשאנחנו יושבים ב"אגרו קפה" - בית קפה וקליה שפתח השנה בטבור של שריגים לי-און, ישוב קהילתי בשפלת יהודה, דרומית לבית שמש.

ממהר אל דרכו בחיים הלך אלקיים ללמוד ביוכימיה וביוטכנולוגיה, השלים תואר שני במינהל עסקים, מצא עבודה במעבדת כימיה המספקת אנרגיה צבאית, מונה למנהל פרויקטים ונשלח לר" רום אמריקה, כדי ללוות ייצור טלולות למכשירי קשה, מול"טים וטילים.

במהלך סוף שבוע אחד בקולומביה, עובד מקומי בחברה הציע לו לבקר במטעי הקפה שבבעלותו. "הייתי בהלם טוטאלי. פריחה לבנה ומדהימה, ומי רבד פרחים על הקרקע. הגשמים לא הגיעו בזמן, פרחים נפלו, מה שאומר שלא יהיו פירות. אמרתי לו: 'ברגע אני פותר לך את זה'."

הם עומדים שם בתוך מטע פורח של קפה כשאלקיים מסביר לו על מערכות אוטומטיות לרשן והשקיה, והקולמביאני אומר שזה נשמע לו יקר, ואלקיים אומר שאין בעיה, הוא ידאג לטפטוף תמורת חלק מהיבול.

שם, באותו היום תחת כיפת שמיים המחכים לגשם, נוסדה "אגרו קפה", חברה המתמחה ביצירת מערכות השקיה ורישון לחוות קפה. "אני מתקין טפטפות והחלקאי קונה ממני את הרשנים שאני מייצרת. המחירים זולים יותר מהרשנים שמוכרת

