חנן אלקיים הוא הלוחש לפולים

במרכז מסחרי באי־זור בית שמש מסתתר מקדש סודי לחובבי קפה: אגרוקפה של חנן אלקיים, שמגדל פולים בדרום אמריקה, קולה אותם בעצמו ומציע קפה שזוכה לשבחים בינלאומיים

חיליק גורפינקל 06:00, 13.10.21

האזינו לכתבה 7 דקות

תגיות: בית שמש חנן אלקיים קפה

חנינו בכניסה למרכז המסחרי הקטן בשריגים לי־און, יישוב קהילתי שנמצא דרומית לבית שמש. בתחילה נראה בית הקפה שבמרכז כעוד בית קפה. אבל אחרי כמה שניות התברר שלא כך הוא: עוד ועוד חדרים, שלא לומר אולמות, התגלו בקצה המסדרון. בסופם גם חדר שלא גדול שבו קורה הדבר המופלא מכל. מכונת קלייה משוכללת ונוצצת שנראית מיליון דולר הסתובבה חרישית ובה קפה ריחני. התיישבנו על הבר. הבריסטה הצעירה מזגה לנו שתי כוסות קפה מעולות. ואז הגיע איש צעיר ומזוקן ועל זרועותיו ילד קטן. ביחוד קצר העלה שזה בעל הבית, חנן אלקיים (39). לא היה צריך הרבה בשביל לגרום לו לדבר.

"עבדתי במעבדת כימיה של חברת 'ארוטק' שמפתחת אנרגיה לתעשיות בטחוניות. בשנת 2014 נסעתי לקולומביה מטעם החברה. הייתי מנהל פרויקטים אצלם ותפקידי היה לעזור למקומיים ייצר בטריות למכשירי קשר, מזל"טים וטילים.

רצון לעזור נהפך לעסק

"בערך שלוש שנים אחרי שהגעתי לשם בפעם הראשונה, לקח אותי מגדל קפה בשם פדריקו לבקר בכפר שלו, טרוחילו שבסלזאר בצפון קולומביה על הגבול עם ונצואלה. ראיתי חקלאים, אינדיאנים בעיקר, שעובדים בשיטות מישונות מאוד, גידולי בעל, כמעט בר, עם דשן לא ממש מתאים שהממשלה מספקת להם והבנתי שהם נגראה לא ממש מבינים מה הם עושים אלא פחות או יותר חוזרים כמו תוכים אחרי מה שלימדו אותם. ניסיתי, בעזרת אגרונומים, ללמד אותם לבדוק את איכות המים, את איכות האדמה. לקחתי בדיקות של עלים שהם קצת כמו בדיקת דם"

איך הבנת את כל זה?

"בזמנו למדתי כימיה וביוטכנולוגיה בפקולטה לחקלאות וגילית שמגדלי הקפה במקום סובלים מירידה של 30% בתפוקת המטעים שלהם בגלל עצירת גשמים — התחממות גלובלית היא לא רק שמועה. עלה בדעתי שמה שהם צריכים זה פשוט טפטפות. אלא מה, טפטפות נשמעו למגדלים הקטנים שפגשתי כמו משהו משוכלל ובעיקר יקר מדי. הם כנראה צדקו. אבל אני החלטתי לעזור".

אגרוקפה. מציע גם סדנאות העשרה על קפה
(צילום: אוראל כהן)

הם לא היו חשדנים?

"בהתחלה כן, מאוד, אבל הם הבינו שאין לי שום כוונה רעה. להיפך. הצעתי להם להשיג טפטפות חינם. אני אדאג להם לטפטפות ודשן והם ישלמו לי בקפה. סחר חליפין. אגב, זה רק הקפה העודף ש'נוצר' כתוצאה משיפור שיטות הגידול. כך נוצר שילוב של רצון לעזור ועסק: הבאתי טפטפות ומערכות נוספות מחמישה יצרנים מקומיים שונים כמו 'נטפים' ואחרים והטמעתי אותם במטעים שלהם".

מה עשית בקפה שקיבלת מהם בתמורה?

"בהתחלה פשוט העברתי את הקפה המצוין שלהם הלאה. מכרתי את הקפה הירוק, כלומר הלא קלוי עדיין, לשוק האמריקאי. רק ממגדלים קטנים. השוק של הגדולים ממילא נשלט ברובו כרגע על ידי הסינים. אני עדיין עושה זאת וזה עדיין העיסוק המרכזי שלי. אני מוכר 7,000 שקיות קפה ירוק לא קלוי של בין 110 ל־170 גרם בחודש ליהודי נחמד שיש לו בית קלייה גדול בצפון ניו יורק. ממגדל אחד, אותו פדריקו, הגעתי לשמונה מגדלים".

> **"הקפה שלי הוא רק זה שנוצר כתוצאה משיפור שיטות הגידול שתרמתי לקולומביאנים. בהתחלה העברתי אותו הלאה, רק אחר כך התחלתי לקלות אותו פה ולהתמקצע"**

אבל אז חייתי הקפה תפס את אלקיים. "חלק מהקפה הבאתי גם לכאן והתחלתי לקלות אותו ולהתמקצע בעניין. ומכאן הדרך כבר די קצרה ומהירה למה שאתה רואה כאן".

מה שאני רואה, ובעיקר טועם, הוא פשוט קפה מופלא. הוא גורם גם לחשדן כמוני להפיל את אחרוני המחסומים שעוד נותרו לו ולהפוך כמעט בן לילה, לפלגן קפה מן המניין.

משום שאלקיים הוא לא רק איש שובה לב, דתי שיצא בשאלה ששומן את הרגליים על הקרקע גם כשהראש בעננים — אלא גם מקצוען יוצא דופן. הקפה שלו זוכה לציונים הכי גבוהים בעולם מארגון הקפה העולמי. "עכשיו", הוא מספר בגאווה, "קיבלתי עכשיו ציון 87.5. עלייה של חצי נקודה".

87.5 מתוך 100?

"כן".

מה הציון הכי גבוה שמישהו הגיע אליו?

"92 בערך".

אני מבין שבקפה לא מפזרים בקלות ציונים כמו ביין.

"ממש לא. ולעלות בחצי נקודה זה הישג ענקי".

הקפה אכן נפלא. אני קונה הביתה כמה סוגים וכולם נהדרים.

טפטוף קר או טעם כסחיסטי

אבל זה עוד לא כל הסיפור. לאט לאט, או בעצם מהר־מהר, נהפך בית הקפה הצנוע במרכז המסחרי האפרורי של שריגים לי־און לנמָה של חובבי קפה. המקום, שנקרא "אגרוקפה" מציע קורסים, הרצאות, סדנאות, ומושבי טעימה והשוואה. והכל באיזו צניעות שובת לב שמצליחה לאמור להסיר את כל הפחדים וההתנגדויות.

אלקיים. זכה לציון הגבוה 87.5 מארגון הקפה העולמי (צילום: אוראל כהן)

אלקיים מסדר לנו טעימה מזורזת. אותו קפה בדיוק, פעם אחת ב"קולד דריב", טפטוף קר איטי שסוף סוף אני מבין מהו — קונוס הפוך של קוביות קרח שמטפטפות לאט־לאט על פילטר הקפה מתחתן ובסופן של לא פחות מ־24 שעות מתקבל קנקן צנוע של קפה קר עדין ומרגש בטעמו הנקי והטהור.

אחר כך אנחנו טועמים את אותו קפה, הפעם בגרסת פילטר חמה, אחר כך ממקינטה ולבסוף ממכונת אספרסו מקצועית. ההבדלים הם אכן גדולים. בין לבין מספר לנו אלקיים על מצב חקלאות הקפה הנהולך ומתמיר בעולם כתוצאה מהתחממות הגלובלית, ירידת היבולים הדרמטית שתביא ממש עוד מעט לזינוק מטורף במחירים, ועל הרומן שלו עם הקפה. הוא כבר כמעט טועם קפה מוסמך, עסק לא פחות מורכב מטעימת יין שכולל לא פחות משנתיים של לימודים וארבע בחינות.

לסדנאות שלו יש ביקוש מטורף, בעיקר מצד חברות כמובן. "אני משתדל שלא להלאות אותם", הוא צוחק. אני תוהה באוזניו מהו הקפה המוצלח. "ערביקה כמובן", משיב אלקיים ומאשר באוזני את הדבר היחידי שידעתי: "אבל גם בזה יש תתי זנים ותתי חלוקות. עולם ומלואו". הוא מסביר כשפניו נהרות כמו התלמיד החכם שפעם היה, וכנראה עודנו.

המקום הענק של אלקיים מלא בשלל מקינטות יפהפיות, מטחנות קפה ומתקני קולד דריפ ועוד מיני אביזרי קפה, חלקם ביבוא אישי. אני טועם עכשיו קפה קלוי מאד. חזק בטירוף. האיש לידי מתלהב מזה. אלקיים קצת פחות. זה "כסחיסטי" מדי לטעמו.

אנחנו גומרים את האמפנדה הנהדרת שמוגשת כאן לצד הקפה, אם רוצים. היא וקצת מאפים זה כל מה שיש לאכול. זה מקום של קפה זחה מספיק.

אלקיים מראה לי עכשיו בגאווה סרטון קצר שבו אחד המגדלים שלו בקולומביה בוכה ממש מרוב התרגשות ביום שבו מותקנות אצלו הטפטפות. נדמה לי שלפני, ואחרי הכל, זה בכלל סיפור על בני אדם. לא על קפה. על איש אחד מישראל שבא למרגר נשק (טוב, בטריות לנשק) כמו שעושים רבים כל כך מיוצאי המערכת הבטחונית שלנו, ומצא את עצמו מציל, ממש, את אחד הגידולים הכי חשובים לאדם.

קפה הוא אחת התעשיות הגדולות בעולם ואלקיים עוסק כעת בהצלת הגידול, ואולי יותר חשוב — בהצלת המגדלים שלו. ואחר עכשיו הוא חולם על מכונת קלייה איטלקית (לא חיקוי טורקי, טוב ככל שיהיה), ועל עוד חצי נקודה לקפה שלו. ממני הוא כבר קיבל אותה.