



ינואר-מרץ 2010 ■ מס' 92 שנה 19



פּוֹתְחִים שׁוֹלְחִין





נושאון - ביטאון איל"ת - אגודה ישראלית לבולאות תימאטית

בעריכת יורם לוביאניקר ואריק שורץ

עורך גרפי: הדי אור

דוא"ל: noson.ed@gmail.com

בית יואל, נמל תל אביב 40, תל אביב 63506

Nos'on ISSN 0792-6448

תוכן העניינים:

ד"ר יהושע מגר	דבר העורך	עמ' 2
עמוס רביד	בעיית המזון העולמית	עמ' 3
זהר חגי	יין ישמח לבב אנוש	עמ' 7
זהר נוי	מהרי אתיופיה לספל הקפה	עמ' 12
	בולים סרטים ומטעמים	עמ' 18
	תימאטיקה מתחת לפטיש	עמ' 20
יורם כהן	הטור של דובוש	עמ' 23
אסף אברהם	הגדרה קולעת בול	עמ' 27
	הכה את המומחה	עמ' 28
	חידה בולאית	עמ' 32

ועד האגודה והפעילים:

יו"ר - ד"ר יהושע מגר (מעלה גיא אוני 228, ראש פינה 12000, 052-8802725)
סגן יו"ר - מנחם לדור (ת.ד. 340, הר אדר 90836, 054-4825007)
סגן יו"ר - זהר נוי (ת.ד. 62029, תל אביב 61620, 052-2641769)
מזכיר - יורם לוביאניקר (בית יואל, נמל תל אביב 40, תל אביב 63506, 054-5402723)
גזבר - שלמה וורגן (רח' ברנשטיין 31/22, ראשון לציון 75503, 054-6855951)
חבר ועד - נמרוד דגני (אנה פרנק 6, רמת גן 52526, 050-5339265)
ועדת ביקורת - יוחנן מירז (יו"ר), חגי זהר, משה רימר.
עורכי נושאון - יורם לוביאניקר (054-5402723), אריק שורץ (052-2442502)

שירותים לחברים: נושאון - ארבע פעמים בשנה, נושאונט - ארבע פעמים בשנה, נושאונצ'יק - 12 פעמים בשנה, פורום אינטרנטי, מכירות פומביות, שירותי ספריה תימאטית, מפגשים, סמינרים והרצאות, צוות מומחים, "שבל" (ביטאון התאחדות בולאי ישראל).

דמי חבר (2010): מבוגר - 120 ₪, נוער - 60 ₪.

תאריך אחרון למשלוח חומר לחוברת הבאה: 1.3.10

דבר העורך

שלום לכם,



גליון זה – הראשון של שנת 2010 – מוקדש לדברי מאכל ושתייה. מאמרו של **ד"ר יהושע מגר** עוסק בדרכים בהם ניתן להתמודד עם בעית המחסור במזון בעולם. **עמוס רביד** מספר לנו על אחד המשקאות העתיקים בעולם – היין, בעוד **שחגי זהר** מביא לנו את סיפורו של המשקה הפופולארי ביותר בעולם – הקפה. מפאת קוצר המקום החוברת מכילה רק חלקו הראשון של מאמר זה – החלק השני יובא בגליון עתידי. וברוח קלה יותר, **זהר נוי** קושר בין הביילוי בקולנוע לאכילה, **יורם כהן** מציג מאכלים החביבים על ילדים.

באמצע נובמבר נערכה ישיבה של ועד איל"ת, ובה הוחלט לקדם את הקמת אתר האינטרנט של האגודה. נשמח לשמוע מכם, החברים, מה הייתם רוצים לראות באתר. כמובן, ערכנו כבר תכנון ראשוני, אבל תמיד יש מקום להצעות נוספות. אנו רואים באתר שירות חשוב לחברי האגודה, ואמצעי מרכזי להרחבת שורותיה.

כרגיל בחיים, לא ניתן להפריד את המשימות מהתשומות. איל"ת מוציאה לאור עיתונים ושולחת אותם, ופעילות זו עולה לנו ממון רב. אתר האינטרנט יעלה אף הוא סכום לא מבוטל. תקציה האגודה הינו מאוזן, אבל כדי שנוכל לעמוד במשימות אותן נטלנו על עצמנו אנו זקוקים לשיתוף הפעולה שלכם. תשלום דמי החבר במועד הוא תנאי של ממש לפעילות האגודה. אם עדיין לא שילמתם את דמי החבר לשנת 2010 – אנא **עשו זאת היום**. שילוח המחאה לפקודת איל"ת אל הגזבר, שלמה וורגן (בכתובת: ברנשטיין 31/22, ראשון לציון 75503), כך שאנו נוכל להוציא את תוכנית העבודה את הפועל. כולנו עוסקים במלאכה בהתנדבות ועושים לילות כימים למען החברים. מן הראוי שתקלו עלינו ותשלמו את דמי החבר בזמן.



לקראת סוף השנה תערך תערוכת בולים בירושלים, עם השתתפות של מדינות מחו"ל. יהיה זה האירוע הבולאי המשמעותי ביותר של השנה, וכרגיל בכוונתנו להפגין נוכחות בתערוכה. אנו מתכננים לערוך סיורים בתצוגות בהנחיית המציגים הישראלים (ומציגים מחו"ל, אם יהיו בארץ). צפו לעידכונים בהמשך.

שלכם,

יורם ואריק.

בעיית המזון העולמית ד"ר יהושע מגר



בכריכה הפנימית של קונטרס הבולים הישראלי "הקץ לרעב" מובא הפסוק מספר ישעיה: "הלוא פרס לרעב לחמך...". אוכלוסיית העולם גדלה בקצב מהיר מאד, ומתקרבת ל-7 מיליארד בני אדם. עיקר הגידול הוא בקרב המדינות הבלתי מפותחות, ולפיכך יש כיום מיליוני אנשים הסובלים מחסור במזון, עד כדי רעב של ממש. בעיית הרעב בעולם מוצאת ביטוי בהנפקות בולים של מרבית מדינות העולם.



"גדל יותר חיטה" קוראות שתי החותמות –
העליונה מאירלנד והתחתונה מאוסטרליה.

החשש שהמין האנושי כולו יגיע לחרפת רעב עקב ריבוי האוכלוסין אינו חדש. כבר בסוף המאה ה-18 טען הכלכלן האנגלי **תומאס מלתוס**, שקצב הגידול של האוכלוסייה עולה במידה ניכרת על קצב הגידול בייצור המזון. עד ימיו של מלתוס נחשב ריבוי ילדים ליתרון כלכלי (ריבוי ידיים עובדות במשק), אולם מלתוס טען שריבוי העובדים מקטין את התפוקה לנפש, ולכן הוא חיסרון כלכלי.

תחזיתו האפוקליפטית של מלתוס לא התגשמה עד היום בזכות ההתקדמות הטכנולוגית העצומה של

מאתיים השנה האחרונות. בפשטות, המין האנושי למד להוציא יותר לחם מן הארץ. אין ספק כי האתגר הגדול ביותר של מדעני המאה ה-21 הוא להמשיך ולמצוא פתרונות, שיאפשרו לגדל יותר מזון על פני כדור הארץ. במשימה זו עוסקים באופן אינטנסיבי במוסדות מחקר ברחבי העולם, וחוקרים דנים בה בקונגרסים מיוחדים.

עיקר התוספת של מזון בעולם מגיעה כיום מהגדלת שטחי העיבוד או משיפור שיטות הגידול של צמחי המזון בשטחים הקיימים. הגדלת שטחי העיבוד מתאפשרת על ידי הכשרת שטחי בור לעיבוד, למשל על ידי סיקול אבנים והוצאת סלעים מהקרקע. בדרך זו הוכשרו לעיבוד שטחים נרחבים באזורים הרריים של ישראל ושל מדינות רבות אחרות. באזורים צחיחים ניתן להגדיל את שטחי העיבוד החקלאיים על ידי הובלת מים לאזור. בשנות החמישים של המאה העשרים בוצעו בישראל עבודות להנחת קווי מים מהירקון לנגב ומהכינרת לנגב ("המוביל הארצי"), ובכך התאפשר פיתוחם של שטחי עיבוד חדשים והקמתה של התיישבות חקלאית משגשגת בצפון הנגב. הצילום שעל גבי דבר הבולים הישראלי משנת 1961 מראה את הנחתו של הקו של מוביל המים הארצי ירדן - נגב.



חותמת על טופס משלוח מכתב רשום לכבוד "קונגרס הלחם הבינלאומי" המבורג, 1955.



מוביל המים ירדן - נגב
La Conduite d'eau — Yarden-Negev.



סכר הובר ומאגר המים מיד
נבנו על ידי השירות להכשרת
שטחים לעיבוד ב- 1935.

בארצות הברית הוקם בשנת 1902 **השירות להכשרת שטחים לעיבוד**. במשך כ-100 שנות פעילותו בנה גוף זה מאות מאגרי מים ברחבי ארצות הברית, שאפשרו פיתוח שטחים חדשים ענקיים, ובמיוחד באזורים צחיחים בהם לא ניתן היה לעבד שטחים קודם לכן. המפעל הגדול ביותר של השירות היה בניית "סכר הובר" בנוואדה ומאגר המים "מיד" שנוצר על ידי הסכר. בניית הסכר הושלמה בשנת 1935, והאגם מספק מאז מים להשקייה לכל האיזור וכן לדרום קליפורניה.

כלאיים אלו. בשל תרומתו זכה לונגפינג בשנת 2004 בפרס המזון העולמי על שמו של בורלוג, בפרס וולף ובפרסים בינלאומיים נוספים.



דבר בולים מסין עם תמונתו של יואן לנגפינג.

שתי דוגמאות אלו ממחישות את הדרכים בהן ניתן להגדיל את כמות המזון תוך שימוש בפריצות דרך ביוטכנולוגיות. בינתיים בעיית המחסור במזון קיימת במלוא חריפותה. הבול מבורמה מראה עובד בשדה אורז והדפס הרכב שעליו אומר: "חופש מרעב". נראה, שבעיית מחסור המזון תגרום בעתיד לכך שיותר ויותר אנשים יגדלו לפחות חלק ממזונם בגינה הפרטית של ביתם, כפי שמראה הבול היפה של פינלנד.



שגיאת דפוס: F במקום E.

ד"ר יהושע מגר, יו"ר איל"ת ושופט תימאטי בינלאומי, אוסף את נושא החקלאות. התצוגה שלו – "התפתחות עבודת האדמה מראשיתה ועד ימינו" – זכתה במדליית זהב גדול ברמה הבינלאומית. ניתן לשלוח תגובות לכתובת מעלה גיא אוני 228, ראש פינה 12000, או לדואר אלקטרוני jmagier@netvision.net.il

יין ישמח לבב אנוש עמוס רביד

מה יש בו ביין (מלבד, כמובן, האלכוהול) שמרתק אנשים רבים כל כך בכל רחבי העולם, ועבור רבים מהם (כמוני, למשל) הפך התחביב לאובססיה ממש. היין, כך אני אוהב להסביר, הוא משקה פשוט אבל מורכב. גם וגם. ההגדרה היא אולי לא לחלוטין מובנת, בדיוק כפי שעולם היין רחוק עדיין מרחק רב מלהבין את כל מה שהיה רוצה.



ממצאים ארכיאולוגים מגאורגיה, המעידים על ייצור היין הראשון בעולם. ייצור היין השתכלל, אך השיטה נותרה בבסיסה זהה.

למה פשוט?

כי הוא המשקה הטבעי ביותר והעתיק ביותר בעולם. תהליך ייצור היין הוא מתנת הטבע. בעצם הוא נוצר לבד. עובדה: יין מייצרים כבר אלפי שנים, הרבה לפני שדיברנו על עפירות, על ציונים ועל מדליות. הממצאים הארכיאולוגיים הקדומים ביותר לייצור יין נמצאו בגאורגיה ובהרי הזאגרוס באיראן. בכדי חרס שנמצאו בשני אתרים אלו, והמתוארכים ל-5,000 או אפילו 6,000 לפני הספירה, מצאו החוקרים שרידים של חומצה טרטריט האופיינית ליין. הכורם (והשיכור) הראשון על פי התנ"ך היה, כמובן, נח: "וייחל נח איש האדמה וייטע כרם. וישת מן היין



אופן הטיפול בכרם משפיע על טעמו של היין.

וישכר" (בראשית ט', כ'). המדהים בכל הסיפור הוא שבבסיסו תהליך ייצור היין כיום אינו שונה מאשר בימי קדם. נכון, מאז צברנו קצת ידע, הצידוד השתכלל, היכולות השתנו ואיכות היין נמצאת כל הזמן במגמת עליה, אבל השיטה נותרה כשהייתה.

ולמה מורכב?

מאותן הסיבות ממש. התהליך אמנם טבעי אך הוא מורכב ביותר מבחינה מיקרוביולוגית, כך שהשליטה של היצרן התהליך היא חלקית בלבד. תוסיפו לזה את סיפור הכרם והגפן, את השפעת המקום,

האקלים, מזג האוויר והאדמה על האופי של היין, את שיטות הגידול והייצור השונות ותקבלו פאזל ענקי היוצר את מגוון הטעמים והניחוחות האינסופי המאפיין את המשקה הכי מסובך ומרתק בעולם.



אחד ממרכיבי הטעם של יין הוא העץ של החביות בהן הוא מיושן.

תרבות יין

יין הוא, כמובן, לא רק חקלאות ומיקרוביולוגיה. עולם היין עוסק בתחומים רבים ומגוונים, מה שמוסיף למורכבות שלו. יין הוא תרבות, הוא תשוקה, הוא דרך חיים. אבל הוא קודם כל עניין חברתי. תשאלו את הברון רוטשילד. כאשר נשאל איזה הוא היין הטוב ביותר ששתה מעודו, הוא השיב שהוא לא זוכר איזה יין זה היה, אבל הוא דווקא זוכר מצויין את הבחורה שאיתה הוא שתה אותו.



יין הופך זרים לחברים.



שמפניה טובה בכל מצב.

"יין הוא המקור ממנו נובעים קשרי ידידות פתאומיים" טען ובצדק **ג'והן גאי**, המשורר הבריטי בן המאה השבע עשרה. ואכן, איזה עוד משקה יכול להפגיש שני אנשים מקצות העולם, בחנות יין בקצה השלישי שלו, להפוך אותם ברגע למכרים ותיקים מימי הפלמ"ח, בידיעה שבעוד חמש דקות בדיוק הם נפרדים ולתמיד. אבל לא רק בחברה, גם בהזדמנויות אחרות אפשר (וכדאי) לשתות קצת יין כפי שתיארה זאת בזמנו האלמנה **לילי בולנז'ה**, בעלת בית השמפניה המפורסם הנושא שם זה: "אני שותה שמפניה כשאני עצובה וכשאני שמחה. לעיתים אני שותה כשאני לבד, בחברה אני רואה זאת כחובה. אני טועמת כשאני לא רעבה ושותה כשכן. חוץ מזה אני שותה שמפניה רק כשאני צמאה" ובכלל שתיית יין מתאימה לכל מצב ולכל הזדמנות: "אני שותה יין רק בשתי הזדמנויות – כשאני צמא וכשאני צמא" אמר (ויישם) הסופר והמחזאי האירי **ברנדן ביהן**.

ומה לגבי הבריאות?

תודה לאל, הכל בסדר. את הנושא הכל כך מדובר הזה אני משאיר בדרך כלל לרופאים. מה שכן, כך אני טוען, בריא לנפש הוא בטוח. "הפניצילין מרפא את האדם, היין עושה אותו מאושר" כתב **אלכסנדר פלמינג**, ממציא הפניצילין בכבודו ובעצמו, אז מי אני שאתווכח. מן המפורסמות הוא שיין אדום מסייע בהפחתת הכולסטרול. אבל

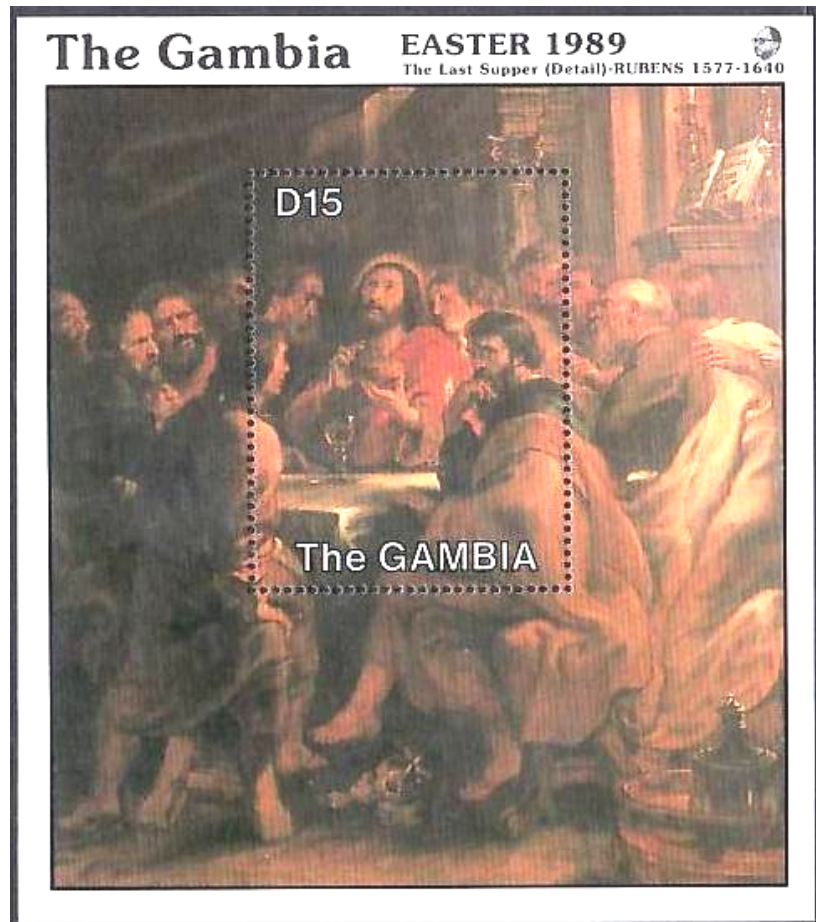
מסתבר שהיין מועיל לא רק למערכת הלב וכלי הדם, אלא גם לראיה כפי שטען קלמן מירו: "כדי לראות למרחקים עדיף היין על העין". ולפי הקומיקאי המנוח **ג'קי גליסון** היין תורם אפילו לבריאותם של אלו הסובבים את השותה: "אני שותה כדי להוריד נמשים ויבלות מאנשים שאני מביט עליהם".



יין אדום מסייע
להפחתת הכולסטרול.



שתיית יין היא חלק
מהפולחן הנוצרי.



חשבתם שבסעודה האחרונה לא שתו יין?

על יין ודת

על המשמעות של היין ביהדות אין צורך אפילו לפרט. הרי על היין מקדשים בערבי שבת וחג. בפסח חובה לשתות ארבע כוסות ובפורים מצווה להשתכר "עד דלא ידע". גם בחתונות ובבריתות יש ליין תפקיד חשוב על פי ההלכה היהודית. גם הכותרת של מאמר זה לקוחה מספר תהילים (פרק ק"ד, פסוק ט"ו).

אבל לא רק ביהדות - גם בנצרות יש ליין משמעות רבה. ולא רק בגלל שבמהלך הסעודה האחרונה, בעודו מברך עליו, טען ישו כי היין הוא דמו, אלא בעיקר בגלל עניינים פרקטיים הרבה יותר. הרי ידוע לכל כי "חבית יין יכולה לחולל יותר ניסים מאשר כנסייה מלאה מאמינים" כפי שטוען פתגם איטלקי ידוע. מי שסיכם את הויכוח בצורה הכי דיפלומטית שאפשר היה **בנג'מין פרנקלין**. בלי קשר לדת, גזע או מין הוא טען פשוט כי "היין הוא ההוכחה הטובה ביותר שאלוהים אוהב את האנושות". ואני יכול רק להסכים איתו.

היין והציונות

הזכרנו כבר את הקשר ההדוק שבין היין לאדמה ולמקום בו גדלים הענבים. אבל במקרה של התנועה הציונית הקשר הזה חזק עוד הרבה יותר. כולנו זוכרים שהגפן היא בין שבע המינים בהם התברכה ארצנו, ואיש לא ידע זאת טוב מראשוני הציונים. עד תקופת העליה הראשונה התרכז הישוב היהודי בערים הגדולות ועסק בעיקר במסחר, במלאכה זעירה ובלימוד תורה. חקלאות היתה מילה גסה. המושבות החקלאיות הראשונות בארץ ישראל התבססו כלכלית על גידול הגפן ומעט מאוחר יותר על היין שיוצר מהן, כאשר חלק ניכר מהמימון לכך הגיע מהנדיב הידוע – **הברון רוטשילד**. כך היה בראשון לציון, זכרון יעקב, ראש פינה, פתח תקוה, גדרה, רחובות נס-ציונה ועוד. כך שלולא הגפן ויכולת ההישרדות שלה, ולולא היין שהופק ממנה מי יודע לאן היו הדברים מתגלגלים.



בבול לזכר הברון מסמל אשכול הענבים את תרומתו לענף.



יין עם גבינות ועם בשר.



יין ואוכל

או, עכשיו מתחילים לדבר פה לעניין! ברור שאין, פשוט אין, ארוחה טובה בלי יין. יין, אגב, יכול גם להציל ארוחה פחות טובה. יין הולך טוב עם גבינות, עם בשר, ובעצם עם כל דבר. פעם היו מקובלים כללים של מותר ואסור, כגון "יין אדום עם בשר ויין לבן עם דגים". כללים נוקשים אלו ננטשו, והיום פשוט שותים יין טעים. את החשיבות הרבה שיש ליין במהלך הארוחה ביטא יפה הסופר **אלכסנדר דיומא**: "היין הוא החלק האינטלקטואלי בכל ארוחה".

אבל בשביל האינטלקט לא חייבים לחכות עד האוכל ואני ממליץ בחום ליהנות מידי פעם מכוס יין טובה גם סתם כך. גם במטבח משחק היין תפקיד חשוב. אין

מטבח שמכבד את עצמו בלי שימוש ביין. הגדיל לעשות המטבח האזורי הצרפתי שבו לכל אזור יין יש גם מנות קלאסיות נפלאות המבושלות עם היין המקומי. "ביף בורגיניון", "קוק או וואן" ו"שוקרוט גארני" הן רק מספר דוגמאות טעימות. חבר טוב שלי (שהוא גם טבח לא פחות טוב) נוהג לספר שהוא מבשל עם המון יין, לפעמים הוא אפילו מוסיף חלק ממנו לתבשיל.



"אכול עם יין" - חותמת ביול. שימו לב שמדובר בחותמת דוגמא.

ועכשיו רגע של רצינות. תחשבו שכל מה שאמרנו נמצא בתוך בקבוק היין בו אנו אווזים, ותגידו בעצמכם: האם אין זה המשקה הכי מדהים, מורכב ומרתק בעולם? סיכם זאת בעבורנו הכימאי הידוע ואחד מיקירי עולם היין, **לואי פסטר**, כשאמר: "בבקבוק אחד של יין יש יותר פילוסופיה מאשר בכל הספרים גם יחד". פסטר היה זה שגילה כי השמרים הם הפועלים האמיתיים של היקב והם אלו שאחראים על תהליך התסיסה בו הופך מיץ הענבים ליין. פשוט, לא?

עמוס רביד הוא מדריך היין הראשי ביקבי כרמל. בנוסף הוא עוסק בתיעוד ענף היין בישראל בתקופת טרום המדינה ומטפח אוסף צנוע של תוויות יין מתקופה זו.
לתגובות: amos@carmelwines.co.il

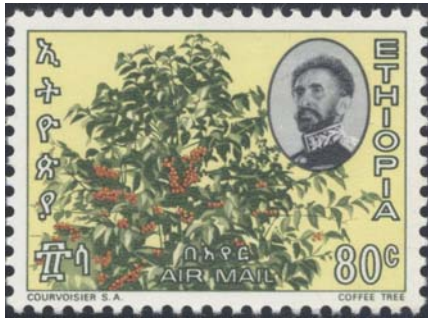


נושאון
בטאון איליית
אגודה ישראלית לבולאות תימאטית
ISRAEL

לא קיבלת את נושאונט?

נושאונט, העיתון הבולאי המקוון הראשון בשפה העברית, מופץ ארבע פעמים בשנה. חברי איל"ת זכאים לקבל אותו ללא תשלום, אולם לצורך הפצת נושאונט אנו זקוקים לכתובת הדואר האלקטרוני (e-mail) שלכם. כתובתכם תשמש את ועד האגודה ואת העורכים לצרכי פעילות האגודה בלבד, ולא ייעשה בה כל שימוש אחר. פנו אלינו עוד היום לכתובת noson.ed@gmail.com, וגם אתם תקבלו את נושאונט. נשמח גם לשלוח לכם גליונות ישנים, על פי בקשה.

מהרי אתיופיה אל ספל הקפה – חלק א' זהר חגי



עץ הקפה.

מוצאו של הקפה הוא מאתיופיה. ממנה הוא הגיע לחצי האי ערב, ומשם הוא נפוץ לעולם כולו. אגדות רבות נכתבו אודות המשקה השחור, אנשים התאהבו בו וייחסו לו כוחות מיסתוריים. למרות שמדובר במשקה צעיר יחסית, אשר לפני כ-1000 שנה עדיין צמח פרא ביערות ההרריים של אתיופיה, זהו המשקה הפופולארי ביותר בעולם כיום. הקפה קיבל גוון מקומי במקומות רבים, כגון הקפה הטורקי, האספרסו האיטלקי והקפה האירי.

גילוי הקפה



על פי האגדה, רועה עיזים הוא שגילה את הקפה.

אגדות קדומות מייחסות את גילוי הקפה לאנשים שונים, אך המפורסמת שבאגדות (אשר גם לה גירסאות שונות) מספרת על רועה צאן אתיופי בשם חאלדי, שהיה רגיל לקצב האיטי של עיזיו המנומנות. עד שבאחד הימים גילה כי העיזים הפכו לערניות וקופצניות לאחר שאכלו מפירותיו האדומים של צמח מיסתורי. חאלדי הסקרן פנה לעצתם של כהני הדת, אשר חששו כי זהו פרי השטן והשליכו את הפרות למדורה הבוערת.

הניחוח החריף והמשכר שעלה מהאש שינה את דעתם. הפירות הקלויים הוצאו מבין הלהבות, נכתשו בעלי ומכתש ואת האבקה בישלו במים רותחים. התוצאה הייתה משקה שחור בעל ריח חריף ונעים. טעמו של המשקה, ניחוחו והתחושות אותן יצר עשו את שלהם. כהני הדת שלגמו מן המשקה הלא מוכר חשו באותה עירנות אשר ניצפתה אצל העיזים. עירנות זו הייתה עבורם מתת שמיים, כי היא הניסה את העייפות שנפלה עליהם בשעת לימודיהם ותפילותיהם בלילות.



ניחוח נעים עולה מהקפה המבושל.



מכתש ועלי.

לאחר גילוי ראשוני זה של הקפה הוא החל את דרכו המופלאה מיערות אתיופיה לכל רחבי העולם.

איזורי גידול הקפה

עץ הקפה גדל בגבולות "איזור הקפה" – ברצועה הטרופית המשתרעת בין חוג הסרטן לחוג הגדי. זהו תחום גיאוגרפי גדול ומגוון, הכולל מדרונות געשיים בגוואטמלה, מישורים בברזיל, טרסות הרריות בתימן, יערות צפופים באתיופיה, עמקים לחים בקמרון ושרשרות הרים בהודו. בקיצור, עץ הקפה גדל במגוון עצום של איזורים גיאוגרפיים ותנאים אקלימיים.



מפת הקפה העולמית:
אדום – יצרניות. ירוק – צרכניות.

הצמיחה של העץ מושפעת מגורמים רבים, כגון גובה הגידול, הטמפרטורה, כמות המשקעים, כמות אור השמש, תכונות הקרקע ושיטות הגידול והעיבוד. דווקא המגוון העצום של האיזורים הגיאוגרפיים והתנאים השונים בכל איזור ואיזור הם שנותנים לנו מגוון עצום לא פחות של סוגים וטעמים שונים של קפה.

עץ הקפה

עץ הקפה גדל בר רק במולדתו, אתיופיה, והוא יכול להגיע עד לגובה של 12 מטר. במטעי הקפה ברחבי בעולם מגדלים אותו באופן מבוקר וגוזמים את העצים בדרך כלל לגובה של שני מטרים. המטרה היא לכוון את כוחם של העצים לייצור פירות ולהקל על פעולת הקטיפה.



פרי הקפה הוא אדום, ובמרכזו שני הפולים.

פרי הקפה

פרי הקפה דומה לדובדבן וצמח באשכולות על הענפים. הפרי הולך ומאדים ככל שמתקדם תהליך הבשלתו. עובדה הראויה לציון היא, כי על עץ הקפה נראים בו זמנית



פרי הקפה דומה לדובדבן.

גם פרחים וגם פירות בשלבים שונים של הבשלה. התוצאה היא שלעץ יש מספר עונות קטיף בשנה. הדבר גם מחייב קטיף סלקטיבי, לרוב ידני, של הפירות הבשלים בלבד.

במרכזו של כל פרי נמצאים זה מול זה שני פולי הקפה (הפולים הם זרעי הקפה). כל אחד מהפולים מכוסה בשתי עטיפות: העליונה, הקרויה "פרגמנט" היא רפוייה, ואילו העטיפה הפנימית, המכונה "קרום הכסף", מהודקת היטב לזרע. שני הזרעים העטופים נמצאים במרכזו של בשר הפרי (הציפה) הדביק והמתוק, העטוף על ידי קליפתו החיצונית של הפרי.

ריבוי הצמחים והטיפול בהם

את צמחי הקפה ניתן להרבות במיספר שיטות. הראשונה היא זריעה של פולים אשר נבחרו בקפדה והוטמנו במצע האדמה. האיזור כולו חייב להשאר בצל עד שהשתילים מבצבצים. אז מעבירים את השתילים לשקיות פלסטיק לשמירה בחממה במשך מספר חודשים. שיטת ריבוי אחרת היא לקיחת ייחורים מענפי צמח האם, נטיעה במצע אדמה עד שיבצבו עלים חדשים. הופעת העלים היא האות שניתן להעביר את השתילים לחממה, כאמור לעיל.



שתילת עצי קפה.



שתילי הקפה נשמרים בחממה.

אחרי שהשתילים טופחו בסביבה המגוננת של החממה במשך מספר חודשים (בין שניים לחמישה עשר, בהתאם לזנים הספציפיים) הם מוכנים לשתילה מחוץ לחממה. השתילה מבוצעת, בדרך כלל, בעונת הגשמים על מנת לזרז את צמיחת העץ בשנה הראשונה לחייו. בארבע או חמש השנים הראשונות לחייו מפתח העץ מערכת שורשים עניפה, גזע חזק וגוף שיישאו את יבול הפרי. בדרך כלל ייתן עץ הקפה יבול מלא רק בשנתו השישית, וימשיך להניב עד השנה ה-15 לחייו, אז מתחילה ירידה ניכרת בתפוקתו.

מטעי הקפה, בדומה למטעים אחרים, דורשים טיפול לכל אורך השנה. הטיפול כולל השקייה, דישון, עידור, ניכוש, גיזום, ריסוס נגד מזיקים, וכו'.

קטיף הקפה

כאמור, על שיח הקפה ניתן למצוא בו זמנית גם פרחים וגם פירות, שחלקם כבר בשלים לקטיף וחלקם עדיין ירוקים. עובדה זו מחייבת בעיקר פעולות קטיף ידני סלקטיבי, שבמהלכו ייקטפו הפירות הבשלים בלבד, מבלי לפגוע בפריחה ובפירות הירוקים. הקטיף הידני נמשך שבועות רבים, ודורש כמויות גדולות של כוח אדם. על מנת להקל על הקטיף נוהגים לגזום את העץ לגובה של שני מטרים, ובכך לאפשר לקוטפים נגישות נוחה לכל חלקי העץ. במקומות בהם גדל העץ למלוא קומתו הקטיף קשה יותר, והתפוקה היומית של הקוטפים קטנה בהתאם.

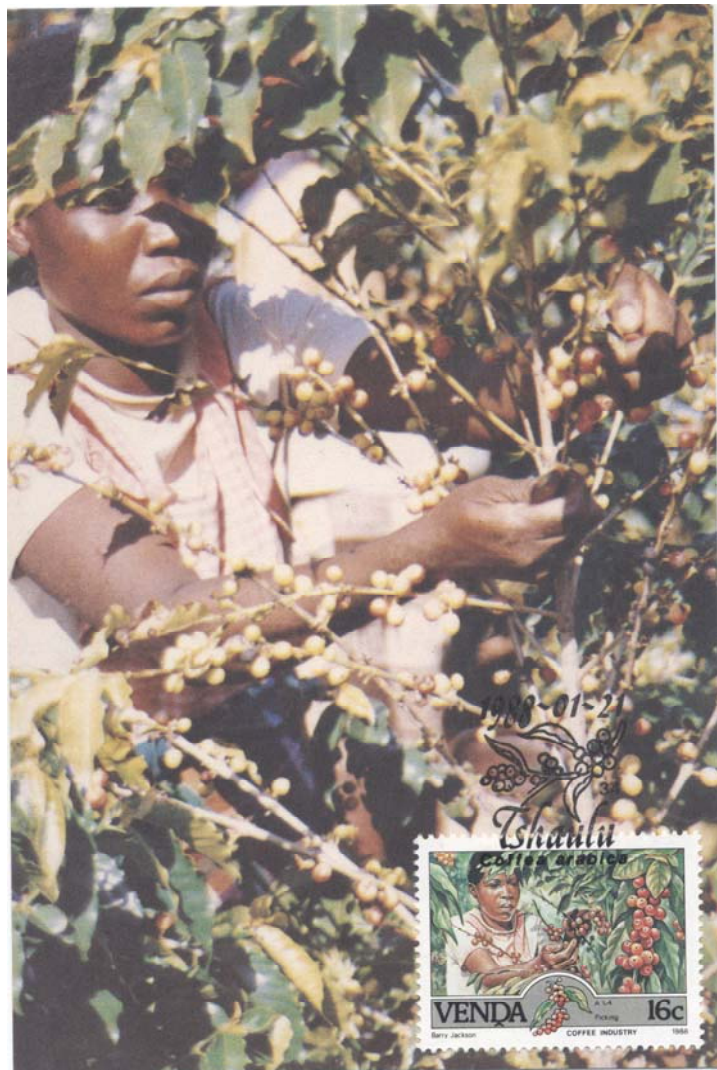


על השיח נמצאים פירות אדומים וירוקים בו זמנית.



קטיף על גבי סולמות.

שיטה אחרת של קטיף היא הפשטת הענפים. בשיטה זו פושטים את ענפי העץ מכל הפירות שעליהם, וקולטים את הפרי הקטוף על גבי יריעות בד או פלסטיק אותן פורסים מתחת לעץ. בשיטת הפשטת הענפים קוטפים יחד פירות בשלים, פירות ירוקים ואפילו פירות שיבשו על העצים. שלב המיון נעשה, איפוא, אחרי הקטיף ולא במהלכו, וברור שהוא נוח בהרבה. שיטת הפשטת הענפים קלה בהרבה, אולם מובן מאליו שבשיטה זו יורדים פירות רבים של העץ לטמיון. השיטה נפוצה



קטיף ידני של קפה – גלוית מירב.

בעיקר במקומות בהם עלות שכרם של הקוטפים היא גבוהה. כך, למשל, בברזיל נהוג לערוך את הקטיף פעמיים בשנה. הקטיף הראשון הוא סלקטיבי, והקטיף השני מבוצע בשיטת הפשטת הענפים.



יבוש בשמש.



הקפה הברזילאי מבוקש בכל העולם.
למטה: הדפסת דוגמא של מרכז הבול.



בהתחשב בעלות ההולכת וגדלה של כוח האדם ובהתקדמות הטכנולוגיה אין פלא שהתפתחו גם שיטות של קטיף מכני, בעיקר במקומות בהם רמת החיים גבוהה (אוסטרליה, הוואי, ובמטעים החדשים בברזיל). כמובן שבמהלך הקטיף המכני נקטפים גם פירות שטרם הבשילו, אולם הפגיעה בעצים קטנה מאשר בשיטת ההפשטה. כדי להבהיר את המשמעות הכלכלית של המיכון, די אם אציין כי מכונת הקטיף מבצעת עבודה השווה לעבודתם של מאה וחמישים קוטפים מיומנים!

הכנת הפרי לשיווק

בסיום הקטיף יש להסיר מפרי הקפה את שתי השכבות החיצוניות – הקליפה והציפה, ולבודד את הפולים. תהליך זה מבוצע באחת משתי שיטות עיקריות – עיבוד יבש ועיבוד רטוב.

עיבוד יבש נעשה במקומות בהם אין המים מצויים בשפע. הפרי מיובש בשמש במשך עשרה עד שלושים יום, תוך הפיכתו מפעם לפעם כדי למנוע תסיסה. בגמר הייבוש עוברים הפירות במכתשים או במטחנות עץ ידניות. בהמשך מופרדים הפולים מהציפה המיובשת על ידי אויר דחוס ומועברים למיון על פי גודלם, איכותם ומשקלם.

עיבוד רטוב נהוג באיזורים גשומים מאוד או כאלו שיש בהם לחות גבוהה – תנאים העלולים להאריך את שלב הייבוש בצורה קיצונית. שיטה זו יקרה יותר, אך בסופה מתקבל מוצר אחיד וטוב יותר. הפולים מופרדים מהקליפה והציפה בסדרה של פעולות השרייה במים, תסיסה ושטיפה. לאחר מכן עוברים הפולים ייבוש בשמש או במכונות ייבוש, ואז הם מוכנים להליך המיון שהוזכר לעיל.



פולי הקפה נארזים בשקים.

מן הראוי לציין כי בתהליך העיבוד היבש הסוכרים שבציפה נודדים בתהליך אוסמוזה לתוך פולי הקפה. כתוצאה מכך סוגי הקפה שעברו עיבוד יבש הם בעלי גוף ומתיקות טובים יותר מאשר אלו של הקפה השטוף.

ברוב הארצות מפיקות הקפה אורזים את פולי הקפה בשקי יוטה, לרוב במשקל של 60 קילוגרם. קפה בלו מאונטיין המפורסם של ג'מייקה נארז בחביות של 75 קילוגרם. כיום החלו לשלוח את פולי הקפה בתפזורת במכולות מיוחדות, אך השיטה עדיין מוגבלת בשל מחסור במתקני העמסה מתאימים בנמלי המדינות המייצאות.

סיכום ביניים

עד כה נטענו ביחד את עץ הקפה, גידלנו אותו, קטפנו ועיבדנו את פירותיו, מיינו את פולי הקפה, ארזנו אותם למשלוח והעמסנו אותם על האניה. הפולים מוכנים עתה להתחיל את מסעם מהארצות המגדלות אל קהל הצרכנים בכל רחבי תבל.

מרגע הגיעם של פולי הקפה אל יעדי הצריכה של המשקה עדיין מחכה לנו עבודה רבה: אנו צריכים לקלות את הפולים, לטחון אותם, להכין את המשקה האהוב עלינו ולהגיש אותו. אך את זה נעשה בחלקו השני של מאמר זה.



שקי הקפה מועמסים למשלוח.

חגי זהר אוסף את נושא הקפה, ומכין את אוספו זה לתצוגה. בנוסף הוא אוסף גם את הנושאים יין ושיריון. כתובתו לתגובות: ruth.haggay@gmail.com

חברים חדשים באיל"ת

האנשים הבאים הגישו בקשה לחברות באיל"ת. חבר האגודה המתנגד לקבלת מי מהם לחברות באגודה יפנה לועד תוך חודש מפרסום הבטאון:

566 ברש רן, גן יבנה.

567 זילברמן מיכאל, קרית מוצקין (חידוש חברות).

בולים סרטים ומטעמים זהר נוי

מטעמים בסרטים היו מאז ומתמיד מוקד משיכה לקהל הצופים. סצנות בלתי נשכחות רבות כוללות ארוחות מזילות ריר או קטעים שופעי הומור העוסקים בתרבות האכילה. מי לא זוכר את צ'רלי צ'פלין האוכל נעל ישנה כסעודת עניים בסרט "הבהלה לזהב" או את מכונת ההאכלה בה הוא נתקל ב"זמנים מודרניים".

אבל הפעם נעסוק בצופי הקולנוע ולא באירועים המתרחשים על גבי המסך הגדול. לא ממש משנה על מה הסרט, סיפור המסגרת תמיד מורכב מאותם חלקים: התור לקופה, בחירת המקומות, הכניסה לאולם, ההמתנה, הפרסומות, והסרט. אה, כן, והאוכל. מהו קולנוע ללא מזנון, ומהי חווית הקולנוע ללא אוכל? אכילה בבית קולנוע היא חלק בלתי נפרד מחוויית הצפייה בסרט.



צ'רלי צ'פלין אוכל נעל.

בשעתו היה המזנון כמו הקולנוע עצמו - אפור וחדגוני. באולם היו כיסאות עץ מתקפלים, שעוררו קול חבטה בקימה ובישיבה. אם היינו מניחים אצבע על המסעד היא הייתה עלולה להימחץ, ומבט באחורי הכסא היה חושף שיירי מסטיקים לעוסים המודבקים שם. במזנון היו מוכרים וופלים, מיצים ושלגונים במחירים מופקעים. היום שודרגו כל חלקי החוויה הקולנועית, וגם המזנונים מתוחכמים יותר.



ארוחה או שתיה חמה לפני הסרט.



עגלה למכירת פופקורן.
צמד בולים עם טעות נקבוב.

אבל דבר אחד לא השתנה: הפופקורן הוא השולט בכיפה. מיכל הפופקורן תמיד גדוש עד קצהו וגבעה תלולה בולטת ממנו. משימתו של הצופה היא להגיע למקום מושבו בשלום, ולא פעם נראה שובל של פתיתי פופקורן לכל אורך הדרך מן המזנון ועד למושב באולם. הפופקורן מגיע אלינו מאמריקה, ושמו הוא קיצור של המילים תירס מוקפץ (popped corn). בארצות הברית הוא נמכר בעגלות ניידות, ובשנת

1912 הוא מצא את דרכו לאולם הקולנוע. אכילת פופקורן ממש "דורשת" תוספת כלשהיא, כגון חמאה או מלח. ריבוי המלח על מגדלי הפופקורן אמנם נועד להקנות לו טעם, אך הוא גורם לצימאון עז. את הצימאון ניתן להרוות באמצעות משקאות קלים, שגם הם נמכרים – הפלא ופלא! - במזנון.



קוקה קולה – להרווית הצימאון מהפופקורן המלוחים.

גם לאחר סיום הסרט נמשכת החוויה הקולינרית. פעם היינו מוצאים ליד האולם דוכנים לממכר נקניקיות או גלידה. היום נוהגות מסעדות להזמין את הצופים להגיע אליהם באמצעות פרסומת בצידו האחורי של כרטיס הקולנוע, תוך ניצול הנחה הניתנת לבאי הקולנוע. זהו שילוב כדאי לבית הקולנוע, למסעדה וגם לצופה עצמו, שהרי אחרי הסרט מתחשק לנו אוכל של ממש. אין כמו ללכת לסרט מצויר המספר על החיים בלול ומטפח את האהבה לבעלי הכנף ("מרד התרנגולים") ומייד לאחר תום ההקרנה - בעקבות הפרסומת על הכרטיס – ללכת לאכול עוף (במקדונלד'ס למשל).



מוכר הנקניקיות ליד קולנוע מוגרבי – דפית מתוך קונטרס יוקרה לציון 100 שנה לתל אביב.

זהר נוי אוסף ומציג את נושא הקולנוע על היבטיו השונים. התצוגה שלו זכתה במדליה מוזהבת גדולה ברמה הבינלאומית. כתובתו: znoy@zahav.net.il



תימאטיקה מתחת לפטיש

מספר קוראים, ובהם גם אחד מבכירי האספנים בארץ, פנו אלינו ודיווחו כי המדור חשף בפניהם מקורות בולאיים חדשים אותם לא הכירו. חשוב לנו לציין כי זו אחת המטרות העקריות שלנו. הפריטים הבולאיים המוצגים נועדו רק לעורר את התיאבון.

בית המכירות הראשון בו נעסוק הפעם הוא Jennes und Kluttermann – יאנאס וקלוטרמן. כפי שניתן לנחש, פריטים רבים אצלהם הם מאוסטריה וגרמניה, בעיקר מהנסיכויות השונות בגרמניה. החלוקה בקטלוג היא על פי מדינות, כאשר פרק קצר אחד מוקדש לתימאטיקה. בפרק זה מצאנו חותמת ביול גרמנית על גבי מעטפה שלמה משנת 1935 המוקדשת למשחקים האולימפיים שנערכו שנה מאוחר יותר בברלין. הפריט מתאים לאספני אולימפיאדות המוכנים להפרד מ-70 יורו והיכולים להתגבר על תחושת הקבס למראה צלב הקרס שבחותמת.



כמובן שגם בשאר חלקי המכירה ניתן למצוא פריטים תימאטיים טובים. סדרת בולי הספורט מבלגיה משנת 1950 מוצעת במחיר התחלתי סביר של 20 יורו. הסדרה כוללת חמישה בולים המוקדשים לריצת משוכות, הטלת כידון, קפיצה במוט ולחציית קו הסיום במיאוז. הבול החמישי (שאינו מוצג כאן) מראה מירוץ שליחים.



הפריט האחרון אותו נציג מהמכירה של יאנאס וקלוטרמן הוא גיליון מזכרת מהונגריה משנת 1948 המראה גשר מעל הדנובה. פרט לאספני הגשרים והנהרות, זהו פריט שיכול להשתלב גם באוסף אריות (פסל האריה שעל גבי הגשר מוגדל בשולי הגליון) ולאספני מטוסים. המחיר ההתחלתי של 30 יורו הוא בהחלט אטרקטיבי – מחיר השוק הוא מעל 50 יורו, ואף עשוי להיות תלת ספרתי.



* * *



ומכאן נעבור לחציו הדרומי של כדור הארץ. חברת פרסטיג' (Prestige Philately) האוסטרלית מקיימת מכירות פומביות עם דגש על האימפריה הבריטית ובפרט על איזור אוסטרליה וניו זילנד. הדולר האוסטרלי עלה מאוד בשנה האחרונה, ונכון למועד כתיבת שורות אלו הוא שווה לכ-90 סנט אמריקאי. למרות זאת, רמת המחירים של פרסטיג' נראית לנו סבירה. כך, למשל, מוצע הבול האנגלי המוקדש לוועידה של ארגון הדואר העולמי (ה-UPU) במחיר התחלתי של 460 דולר

אוסטרלי. זהו אמנם סכום לא מבוטל, אך המרכז של הבול המוצע הינו מעולה. זאת ועוד, מחיר זה נמוך משמעותית מהמקובל במכירות אירופאיות. כידוע, הבול מראה את סנט ג'ורג' הרכוב על סוס מכניע את הדרקון, לתשומת ליבם של האספנים בתחום.

אבל עיקר המכירה של פרסטיג' מוקדשת לאיזור אוסטרליה. לפנינו קונטרס בולי דואר אויר אוסטרלי מתחילת שנות ה-30 עם הכיתוב "דואר אויר חוסך זמן" וציור נאה של מטוס. קונטרס זה הוא חלק מאוסף של 17 קונטרסים מהתקופה הנמכרים כפריט אחד תמורת 750 דולר אוסטרלי. קשה להאמין כי אספני תעופה ירצו לקנות את כל הקונטרסים (בהם כאלה שאינם שייכים לנושא שלהם), אך רצינו להסב את תשומת הלב להכללת קונטרסים באוסף תימאטי. אגב, המחיר הקטלוגי של אוסף הקונטרסים הוא כמעט פי עשרה ממחיר ההתחלה.



ולבסוף, דבר בולים במצב תמים ממערב אוסטרליה משנת 1902 בערך נקוב של פני אחד (לשימוש פנימי במערב אוסטרליה) המראה ברבור. מעט כתמים על צידו האחורי של הפריט אינם פוגעים במראה בצד הקדמי, אך מפחיתים את המחיר לרמה של 300 דולר אוסטרלי – כ-30% ממחיר הקטלוג.



כרגיל, נשמח לשמוע מכם המלצות על בתי המכירות החביבים עליכם, על מנת שנוכל לחלוק את המידע עם יתר החברים.



מה ילדים אוכלים?

שיר יפה מתוך הספר והמופע הכבש הששה-עשר נפתח במילים "אני אוהב שוקולד ועוגות גבינה". ואכן, ילדים אוהבים דברי מתיקה, כגון שוקולד, עוגות ועוגיות, גלידה וסוכריות. בולים שונים ברחבי העולם הוקדשו לדברי מתיקה, והטור שלנו יוקדש להם.

אין חגיגה בלי עוגה! בולי **עוגות**, בדרך כלל, באים לציין ימי הולדת ולכן לרוב הם מופיעים עם נרות עליהם. בארץ הונפק הבול "יום הולדת שמח" בסדרת בולי ברכות בשנת 1991. הבול הוא ללא עריך ונועד למשלוח מכתב רגיל בארץ. המעצבת, **זמירה רוזנמן**, הציבה שבעה נרות על גבי העוגה, כנראה לכבוד ילד החוגג את יום הולדתו הששי, שהרי נהוג להוסיף נר לשנה הבאה. בשוודיה יצאה סדרה של בולי עוגות. אחד הבולים מראה עוגת **סמלה** האהובה בשוודיה ובסקנדינביה. זו עוגה הדומה לסברונה המוכרת לנו, עם בסיס של בצק ובתוכו מילוי קרם עם הרבה שמנת מתוקה.



שוקולד שויצרי.



עוגת סמלה.



ילדים (וגם מבוגרים) אוהבים **שוקולד**. שווייץ, המפורסמת בכל העולם בשוקולד האיכותי המיוצר בה, הנפיקה בשנת 2001 גליונית המראה חפיסת שוקולד שלמה ובה 15 טבליות זהות. מסביב גם רואים את עטיפת נייר הכסף של החפיסה. המיוחד בהנפקה זו הוא, שאם משפשפים קלות עם האצבע כל בול ניתן להריח את ריחו המתוק של השוקולד. בארצות הברית הונפק בשנת 2007 בול לציין יובל המאה של "סוכריית" שוקולד של הרשי'ס הנקראת "נשיקות". הסיבה לשם הרומנטי הזה לא ברורה, אך יש הסוברים שמקור השם הוא בצליל הנוצר בזמן היצור המזכיר את קולה של נשיקה. הבול יצא במסגרת סדרה





ננסי מלקקת גלידה.



גלידה רכה
עם שוקולד 'מקופלת'.



פרצוף מפחיד מדלעת.

רבת שנים של הדואר האמריקאי של בולי אהבה לכבוד יום ולנטיין הקדוש, הידוע גם כחג האהבה.

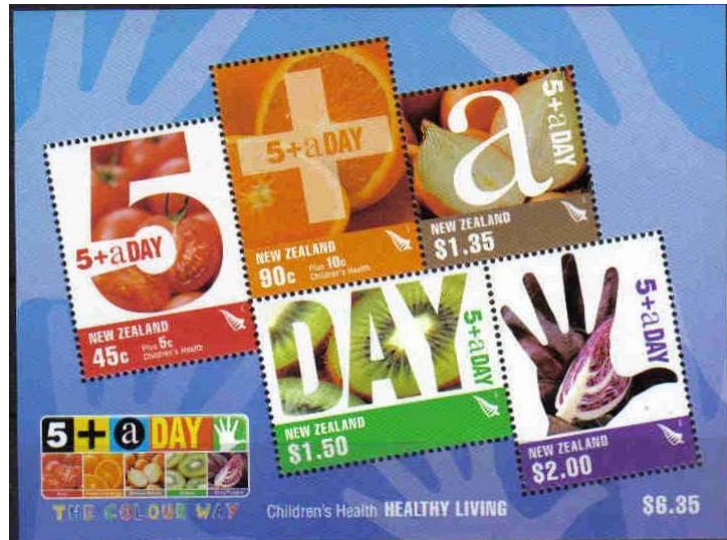
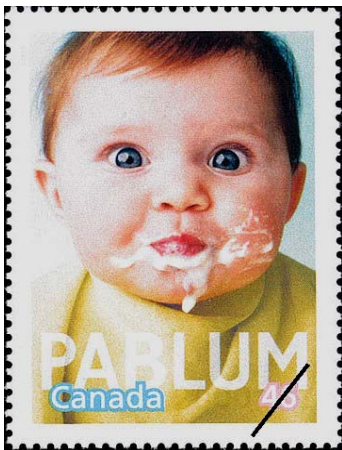
גלידות אהובות מאוד על הילדים. באחד הבולים האמריקאים מסדרה בת עשרים בולים של קריקטורות קלאסיות רואים את **ננסי** בת ה-13 והידיד שלה **סלוגו** הולכים ביחד ומלקקים גלידה מתוך גביע. בארצות הברית מקובל שלכל עיתון יש מדור 'יומי עם סיפורים מצוירים'. היוצר והמאייר של סדרת ננסי היה **ארני בושמילר**, ומאז שנת 1933 היא הופיעה ביותר מ-880 עיתונים בארצות הברית ובשאר העולם. הנה הבול, ובצידו הציור המקורי עליו הוא מבוסס.

אחד מסוגי הגלידה המוכרים הוא ה"גלידה אמריקאית" הנקראת אצלנו גם גלידת מונטנה או גלידת תל חנן. בשאר העולם היא מוכרת כ"גלידה רכה". הגלידה מופקת ממכונה מיד עם ההזמנה, בדרך כלל בשני טעמים - וניל או שוקולד. בול מאנגליה מראה גלידה רכה בגביע עם מקלון שוקולד ('מקופלת'), שהוא תוספת חובה לגלידה זו. אגב המקופלת מיוצרת על ידי חברת קדבורי מאז שנות השלושים, בגודל המתאים בדיוק לגלידה.

ילדים גם אוהבים משחקים ופעילות עם דברי מזון. למשל, לקראת חג ליל כל הקדושים, ב-31 באוקטובר, נהוג לרוקן **דלעת** עגולה וליצור ממנה דמות של פרצוף מפחיד. המהדרים במצווה גם מוסיפים נר או פנס בתוך הדלעת להגברת הרושם.

אבל אוכל הוא לא רק ממתקים ומשחקים, אלא בעיקר דבר רציני, בעל השלכות רפואיות ארוכות טווח. כבר הזכרתי בטור הזה שבניו זילנד מונפקים בכל שנה בולי בריאות, עם תוספת מחיר המשמשת לאחזקת והפעלת מחנות לילדים. במחנות אלה מקפידים על תזונה נכונה. הסדרה מ-2006 מוקדשת לתזונה נכונה של פירות וירקות מחמישה צבעים לפחות בכל יום. המעצב עשה מאמץ לבחור פירות וירקות שילדים אוהבים. למשל, הבול הירוק מראה את פרי ה**קיוי**, שהוא אהוד על הילדים בגלל מתיקותו וטעמו האקזוטי. אני מציג כאן את גליון המזכרת המכיל את חמשת הבולים של הסדרה.

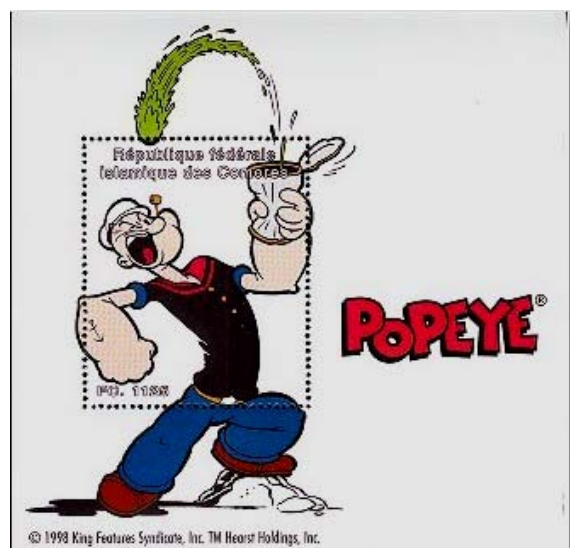
תזונה נכונה מתחילה מינקות. בולים רבים המוקדשים לארגון האו"ם או לארגונים המסונפים לו משמשים להעביר מסר בדבר החשיבות של מזון בריא ומאוזן לתינוקות וילדים. כך ניתן למצוא בולים עם דגש על שתיית **חלב** לתינוקות, ואף הסבר שחלב אם עדיף על חלב מבקבוק.



פירות וירקות מחמישה צבעים.

במסגרת בולי המילניום שיצאו בשנת 2000 בקנדה נכלל בול המראה תינוק בריא ומחוייך הנהנה מפאבלום. רופא הילדים הקנדי **פרדריק טיסדל** וצוותו פיתחו בשנת 1931 מזון מאוזן, זמין ובריא לתינוקות מוכן להגשה. הם קראו למוצר שלהם **פאבלום**, שפירושו בלטינית הוא מוצר מזון. מאז נפוץ המזון לתינוקות לכל העולם, והוא מוכר בשמות מסחריים שונים, אך זכות הראשונים שמורה לטיסדל ולקנדה.

יש גם נסיון מודע להשפיע על ילדים לאכול מאכלים שונים בעזרת דמויות קומיקס אהובות. אחד מהם הוא **פופאי המלח** שנוצר כסדרת קומיקס ב-1929 על ידי הקריקטוריסט **אלזי סיגר**. לאחר שנים ספורות בהן הוגבלו הופעותיו של פופאי לדפי העיתון התחילו להופיע בקולנוע סרטונים של פופאי (לרוב בתחילת ההקרנה, לפני הסרט העיקרי). בסך הכל נוצרו למעלה מ-600 סרטוני פופאי על ידי אולפני פלישר. כוחו של פופאי נבע מאכילת תרד מתוך קופסת שימורים, ואין ספק שדמותו שהייתה מוכרת לכל ילד עודדה משמעותית את אכילת התרד בקרב הילדים.



כוחו של פופאי נובע מאכילת תרד.

דמות קומיקס נוספת מוכרת היטב היא באגס באני, הארנב שאוהב מאוד לאכול גזר. גם במקרה זה צריכת גזר על ידי ילדים עלתה פלאים בזכות הדמות שלו, שהחלה להופיע ביצירות של אולפני האחים וורנר בשנת 1938. באגס באני היה אחת הדמויות בסרטונים המצויירים מ"לוני טונס". מהר מאוד החל באגס באני להופיע בחוברות קומיקס בספרים ובאין ספור מוצרים. דואר ארצות הברית, שהקדיש מספר בולים לדמויות "לוני טונס" הנציח גם את הארנב עם הגזר הנצחי בידו.

בברכת אוכל בריא וטעים,

דובוש



באגס באני והגזר.

דובוש אוסף בולי ילדים, דובים ודפוס על בולים.
כתובתו: יורם כהן, קיבוץ כפר עזה, ד.ג. הנגב 85142. dobush@yahoo.com

דמי חבר באיל"ת לשנת 2010

דמי החבר באיל"ת לשנת 2010 עומדים על סך של 120 שקל (לנוער 60 שקל בלבד). את דמי החבר יש לשלוח לגזבר האגודה, שלמה וורגן (רח' ברנשטיין 31/22, ראשון לציון 75503). המחאות יש לרשום לפקודת איל"ת.

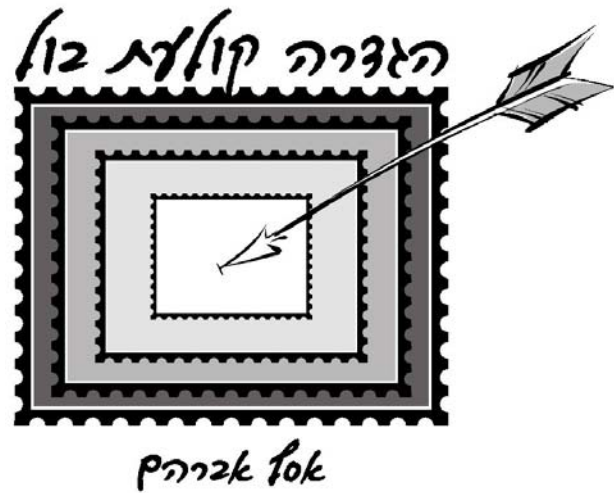
בסוף פברואר תעודכן רשימת החברים, ומי שלא ישלם עד אז יפסיק לקבל את שלושת הביטאונים של האגודה (נושאות, נושאות והעיתון לנוער נושאונצ'יק), וכן את בטאון ההתאחדות - שובל. אין באפשרותנו ואין בכוונתנו לשלוח תזכורות חוזרות ונשנות בעניין זה.

אנא, חיסכו לכולנו את חוסר הנעימות ושלחו את דמי החבר לשנת 2010 עוד היום!

צמד חמד

המדור הפעם מוקדש לארבעה מושגים שונים, הקשורים לצמדים של בולים. הכוונה, כמובן, לצמדים שהם יוצאי דופן.

צמד פס ביניים (באנגלית gutter pair) הוא זוג בולים זהים, אשר ביניהם מפריד פס ביניים בצבע הנייר. מקרה מיוחד של צמד פס ביניים הוא **רמזור** (traffic light), אשר בו מופיע מפתח צבעים בפס הביניים. דוגמאות הצבע מודפסות כעיגולים אנכיים, באופן המזכיר אורות של רמזור.



צמד רמזור.



צמד הפוכים.

צמד יוצא דופן אחר הוא **צמד הפוכים** (באנגלית Inverted pair), אבל המונח הצרפתי tête-bêche מוכר הרבה יותר). הכוונה היא לשני בולים מאותו גיליון, ההפוכים במאה ושמונים מעלות זה ביחס לזה. צמדים הפוכים ניתן למצוא בקונטרסים ובגיליונות קטנים. גיליונות של בולים משולשים ומחומשים מסודרים כך, כדי לחסוך נייר ומקום. צמד הפוכים יכול להיות גם טעות בייצור או בהרכבת הגלופה, בייחוד כאשר כל בול הוא יחידה נפרדת. דוגמא מוכרת לטעות כזו היא בולי השור המולדבי הרומניים משנת 1858. בחרתי להציג כאן דוגמא מקומית, מסדרת סמלי הערים.



צמד שונים.

המונח האחרון להפעם הוא **צמד שונים** (המונח הצרפתי הוא Se-tenant). הכוונה היא לשני עיצובים המודפסים מאותה גלופה, כך שנוצר גיליון ובו בולים בעלי עיצוב שונה. גם כאן בחרתי להציג דוגמא מסדרת סמלי הערים הישראלית. אגב, המונח הלועזי se-tenant אינו מוגבל לצמד בולים בלבד, אלא מתייחס לכל מספר של בולים בעלי עיצוב שונה הצמודים זה לזה.

אסף אברהם, אספן של בולי בריטניה, הוציא לאור את המילון האנציקלופדי החדש לבולאות ולדואר – ראה באתר האינטרנט www.philapub.com. כתובתו לצורך תגובות: philapub@gmail.com.



מקבץ שאלות ממפגש איל"ת

באמצע נובמבר נערך מפגש נוסף של איל"ת במוזיאון ארץ ישראל. כידוע, מפגשי העבר הוקדשו לדיון בתצוגה בודדת (בכל פעם תצוגה

אחרת) במטרה למצוא דרכים לשפרה. הפעם נערך המפגש במתכונת שונה: פאנל של שופטים תימאטים השיבו לשאלות החברים בכל הנוגע לחוקי התצוגה. חברי הפאנל היו **מנחם לדור**, **ד"ר יהושע מגר** ו**ד"ר הדי פייבל** – כולם שופטים תימאטים. השופט התימאטי הרביעי שלנו, דני פישר, נעדר מפאת מחלה. מספר חברים בעלי ידע נרחב (הגם שאינם שופטים) תרמו גם הם מידעיותיהם. מאחר ורק 19 חברים נכחו במפגש בחרנו להביא מספר שאלות ותשובות לידיעת החברים כולם. המדור מופיע, איפוא, במתכונת מיוחדת ומורחבת.

שאלה: בולים בלתי מנוקבבים מונפקים בכמות קטנה יותר מבולים מנוקבבים. האם ניתן לקבל כאקסיומה שעדיף להציג בול בלתי מנוקבב, אם יש ברשותי כזה, ולא את הבול המנוקבב הרגיל?

תשובה: בול בלתי מנוקבב עדיף על בול מנוקבב רק במידה ומדובר בבול קלאסי. במידה ומדובר בבול מודרני (בפרט ממדינות "לא מכובדות") עדיף להציג בול מנוקבב דווקא. ד"ר פייבל ביקש להדגיש כי קריטריון חשוב הוא מה באמת נמכר בסניפי הדואר. בולים מודרניים רבים מונפקים בפורמט לא מנוקבב לאספנים בלבד, ואינם נמכרים בפורמט זה בסניפי הדואר עצמם. מי שמציג בול לא מנוקבב כזה חושף חוסר ידע בולאי. **משה רימר** ציין כי בולים בלתי מנוקבבים מודרניים הם יקרים יותר מהבולים המנוקבבים, אך אינם נדירים.



בול לא מנוקבב מודרני מציאד –
עדיף להשתמש בבול מנוקבב
(ברור שבול מציאד אינו איכותי בכל מקרה).

ד"ר מגר **זהר נוי** ביקשו להוסיף כי מטעמי גיוון החומר ראוי שתצוגה תכלול גם בולים בלתי מנוקבבים, אולם עדיף שבולים אלו יהיו "מהסוג הנכון". כ"קו פרשת המים" הוזכרו תחילת שנות ה-60 כגבול שבין בולים מכובדים ללא מכובדים. מנחם לדור הוסיף שבכל מקרה אין להציג את הבול המנוקבב בצד הבול הבלתי מנוקבב, אלא אם מדובר במחקר בולאי. ניתן להציג בולים בלתי מנוקבבים גם כצמד – לענין זה כדאי לעיין במדורנו מגליון 89.

שאלה: האם אותם קווים מנחים יפים גם לגבי בולי דוגמא (specimen)?

תשובה: צוות המומחים היה בדעה שכן. בולי דוגמא נשלחו למדינות השונות החברות בארגון הדואר הבין לאומי (ה-UPU), כדי שיוכלו להכיר זו את בוליה של זו. בתחילת שנות ה-60 החלו בולי דוגמא להשלח לכל מיני פונקציונרים במדינה המנפיקה, ובכך הפסיקו לשמש את יעודם האמיתי, וגם את המכובדות שלהם לצרכי תצוגה. רצוי לא להציג בולי דוגמא מאוחרים יותר מראשית שנות הששים. בולי דוגמא קלאסיים, לעומת זאת, הם בהחלט רצויים.

יו"ר ההתאחדות, **טיבי יניב**, ביקש להבהיר שהמצב יותר מורכב. במספר מצומצם של מדינות בולי הדוגמא הם אמיתיים ומכובדים עד תחילת שנות השבעים. בספריית ההתאחדות יש ספר שחקר שאלה זו, ומומלץ לעיין בו וללמוד מה מעמדם של בולי דוגמא בכל מדינה. לאחר שנות ה-70 המצב ברור לחלוטין – בולי דוגמא אינם מומלצים לתצוגה.



בול דוגמא קלאסי מוסיף לתצוגה.

שאלה: בול שהונפק עם שבל – האם יש הכרח להציג אותו עם השבל? מה עושים אם אין מידע תימאטי בשבל, ומה עושים אם המידע התימאטי הוא רק בשבל?

תשובה: ברוב המקרים המידע התימאטי מצוי הן בבול והן בשבל. ד"ר מגר הסביר שכאשר השבל אינו רלוונטי לנושא התצוגה ניתן להציג את הבול בלעדיו. אם יש שיקול של נדירות לא כדאי להסיר את השבל, אפילו אם הוא לא תורם לסיפור. אבל במקרה של בול מודרני, כאשר הנדירות אינה שיקול, מומלץ לוותר על השבל. כמובן, שאסור להציג את השבל ללא הבול (אפילו אם יש חשיבות תימאטית לשבל אך לא לבול)!



את בול הנגב יש להציג עם שבל מלא.

בשאלת המשך הזכרו בולי ישראל עם "השבל הכפול". משה רימר הסביר שאת בולי ישראל יש להציג עם שבל כפול אפילו אם אין בכך נדירות, משום שזוהי תרבות האיסוף בישראל (בהקשר זה ראו מדורנו בנושאון מס' 75). דוגמא אחרת ל"תרבות איסוף" מקומית היא צמדות הגלופה. בארצות הברית היו שנים שבהן צמדות הגלופה נאספו בפורמט של ששה בולים ולא רביעיה, ומי שרוצה להציג צמדות גלופה מארה"ב משנים אלו צריך לכבד את הנוהג המקובל, ולהציג שישיה.

שאלה: לפנינו פריט מעניין – גלויה שהודפסה באסטוניה ונועדה לצורך משחק שחמט בהתכתבות. הדואר באסטוניה מעניק הנחה של 50% בדמי המשלוח למשחקי שחמט, דבר המתבטא בסימון "חצי תעריף" בפינה הימנית העליונה של הגלויה. האם איור הצד, המראה עמדת משחק, הוא מותר בתצוגה? האם הוא חלק מעיצוב הפריט כמו בדבר בולים, או איור פרטי כמו מעטפה קשוחה?



תשובה: כאן התגלו חילוקי דעות מסויימים בין חברי הפאנל לבין מספר חברים. הכל הסכימו כי הפריט עצמו ראוי לתצוגה, ומסייע להפגין ידע בולאי. ד"ר פייבל גם ציין כי תעריף מוזל לשחמט בהתכתבות היה נהוג גם ברומניה בשנות ה-60. טיבי יניב ומשה רימר היו בדעה שמאחר והגלויה הודפסה באופן פרטי אין להשתמש באיור הצד שלה. לדעתם, רצוי להציג את הפריט בפרק הדן בתמיכה הממשלתית בשחמט, ולהתייחס רק לעובדה שיש הנחה בתעריף המשלוח.

לעומתם ד"ר מגר ומנחם לדור סבורים כי ניתן להתייחס גם לעמדת המשחק המוצגת בפריט. לטענתם הפריט קיבל אישור של הדואר (כל אחד יכול להדפיס על פריט פרטי את הכתובת "חצי מחיר", אבל הדואר יתעלם מהכתובת אם לא יהיה לה אישור), ולכן כל חלקיו הם לגיטימיים. ד"ר מגר המליץ להשתמש בפריט אחד בלבד בתצוגה, כי מדובר בפריט גבולי (ולראיה, הויכוח בין המומחים). אם יש פריט גבולי אחד או שניים בתצוגה השופטים מקבלים זאת בהבנה. ריבוי של פריטים גבוליים מעורר את הרושם שמדובר במציג שפשוט אינו מכיר את הכללים.

שאלה: לגבי הצדדים הטכניים של התצוגה – האם להשתמש בכיס מגן (הוויד) שקוף או שחור? ואם משתמשים בכיס מגן שקוף – האם יש להשתמש במסגרת מסביבו?

תשובה: יש מספר עקרונות תצוגה שאינם חלק מהכללים הרשמיים, אבל מומלץ לנהוג לפיהם. מנחם לדור ממליץ להשתמש בשלושה גופנים (פונטים) לכל היותר – לכותרות, לטקסט התימאטי ולטקסט הפילטלי. מבחינת צבעים הוא ממליץ על שחור או כחול כהה בלבד. מבחינת דפים כדאי להתשמש בדפי A4 ולא בדפי A3. ד"ר מגר ממליץ שלא לתחום את העמוד במסגרת – הדבר מגביל את החופש של המציג ועלול להתנקם בו.

לגבי כיסי המגן, כרגע האופנה היא להשתמש בכיסים שקופים. אם בוחרים באופציה זו כדאי לסמן מסגרת דקה מסביב לכל פריט על מנת לתחום אותו. חלק מהמציגים מדביקים את כיסי המגן על דף רקע בצבע עדין, ואז אין צורך במסגרת. מי שבוחר בכיס מגן שחור גם הוא אינו צריך להשתמש במסגרות – כיס המגן עושה זאת לבד.

שאלת המשך עסקה בהדגשת פריטים מיוחדים. הוזכרו מספר דרכים כיצד להסב את תשומת לב השופטים לפריטים מיוחדים. צוות המומחים לא ממליץ על כיתוב בצבע או על שימוש בדף רקע בצבע שונה. **לורנס פישר**, שביקר לאחרונה בתערוכה העולמית ברומא, סיפר שגם שם עלה הנושא והשופטים שם דחו שיטות אלו. ד"ר מגר הציע להבליט פריט נדיר על ידי הצבתו בדף מרווח יותר, ולא בדף צפוף בו הוא "ילך לאיבוד". ד"ר פייבל ציין שכדאי להציב פריטים כאלה במקומות אסטרטגיים בתוך המסגרת, ולא בשורה התחתונה אותה השופטים (והמבקרים) רואים פחות. לא תמיד ניתן לעשות זאת, אבל מציג מתווכחם יכול לעשות זאת על ידי שימוש שונה בחומר או על ידי מניפולציה קלה של הסיפור. טיבי יניב הוסיף, שבעולם מתחילה מגמה לפיה המציג שולח בנוסף לדף השער ודף התצוגה גם דף סינופסיס, ובו הוא מפרט מהם הפריטים החזקים שברשותו. מציג נבון מדגיש לא רק פריטים יקרים, אלא גם פריטים מעניינים, אותם הוא חקר בעצמו. כרגע הדבר נהוג במספר קטן של מדינות, ולא באגף התימאטי, אבל זוהי מגמה המצויה בהתחזקות.

בנוסף לשאלות (שלא כולן הוזכרו כאן בשל קוצר היריעה) היו הערות חשובות נוספות. ד"ר פייבל העלה את השאלה של דפי הפתיחה והתכנית. הוא העריך כי ברוב התצוגות החזקות בחרו המציגים להשתמש בדף בודד המשמש בתפקיד הכפול של דף פתיחה ותכנית גם יחד. לדעתו, מי שבוחר להתשמש בשני דפים משדר רושם שחסר לו חומר. טיבי יניב גיבה את הערכתו של ד"ר פייבל בנתונים מתערוכת ישראל 2008.

כאמור, בדיון עלו נושאים רבים נוספים. חברינו **אריה לביא** ו**פרדריק גרוס** העלו שאלות בדבר פריטים ספציפיים שטרדו את מנוחתם. לורנס פישר הציג מעטפה שנשלחה ממשדד אש"ף באלג'יר ללא תשלום. נראה כי הסדר מיוחד עם הדואר באלג'יר נתן למשרד אש"ף במקום פטור מתשלום עבור דואר.

היו גם מספר שאלות עקרוניות שבשל קוצר הזמן לא עלו לדיון הפעם, ולפיכך הוחלט שהמפגש הבא ייערך במתכונת דומה. אנו מקווים שחברים נוספים יבואו למפגש, יכינו שאלות מראש ואף יביאו פריטים ספציפיים לדיון.

חידה בולאית

גם הפעם אנו מציגים בפניכם ששה בולים ממדינות שונות ברחבי העולם. אתם מתבקשים למצוא את המכנה המשותף לחמישה מהם, ואת הבול יוצא הדופן מביניהם. כרגיל, הפתרון לחידה קשור באופן הדוק לנושא הגליון. למען הסר ספק, אין לקבוע את יוצא הדופן על פי המדינה המנפיקה, הערך הנקוב וכו'.

תשובות ניתן לשלוח למערכת נושאון בדוא"ל לכתובת noson.ed@gmail.com או בדואר רגיל לאיל"ת, בית יואל, נמל תל אביב 40, תל אביב 63506. בין הפותרים נכונה יוגרל פרס מתנת התאחדות בולאי ישראל.



אירלנד
מיכל 980



אוסטריה
מיכל 1308



צ'כוסלובקיה
מיכל 1340



וולטה העליונה
מיכל 853



סנט וינסנט - גרנדיים
מיכל 120



רומניה
מיכל 2332

התאריך האחרון לקבלת תשובות לחידה הינו ה-1.3.2010. פתרון החידה ושם הזוכה בהגרלה יפורסמו בגליון הבא.