

# בגולן הצליחו לגדל פטריות נדירות. למה הן שוות 10,000 שקל לקילו?

פורסם ב-12.02.20

במעבה האדמה, במקום שבו כוחות שריון בלמו את הסורים ב-73',  
גדלות פטריות כמהין חלומיות שטעמן טעם גן עדן



במשך שבע שנים מתנהל בעמק הבכא מחקר חשאי בניסיון לגדל זן נדיר של פטריית כמהין, היהלום שבכתר, שנמכרת ב-10,000 שקל לקילו. בצרפת, נגיסה מהפטרייה נחשבת לטעימה מגן עדן. בישראל, ההצלחה שנרשמה באחרונה עוד עשויה להתברר כסנסציה חקלאית

כך הפכו שדות הקרב בגולן לשדות ברכה רותית ורד • דן פרץ



**פטריית כמהין של פריגור מהגולן. ההתנהלות של מגדלי הפטריות מזכירה דרכי פעולה של יחידה צבאית מובחרת**

שעת בוקר מוקדמת בעמק הבכא שברמת הגולן, כ-600 מטר מהגבול בין ישראל לסוריה. בשבילי העפר הבוציים של העמק, המונצח בתודעה הישראלית כמקום שבו התחולל קרב עקוב מדם ב-1973 בין כוחות שריון ישראליים לסוריים, נוסעים שני רכבי שטח. ערפילי בוקר סמיכים מתפוגגים לטובת אורו הבהיר של יום שמש קר, שמספק ראות מושלמת לבתי היישובים הסוריים הסמוכים. "יום נפלא לצוד בו" אומר טל מונצש, חקלאי מאודם ושותף בחברת "אלסר", "כמהין שנוהג באחד מהרכבים. "השבוע האחרון היה כל כך גשום וסוער, עד שבשלב מסוים מפסיק להיות לך אכפת ואתה פשוט מתמסר להתבוססות בבוץ מכף רגל עד ראש". במושב האחורי של הרכב מונח זוג מגפיים של מחפשי זהב בנהרות. "הם מותאמים לטמפרטורה של

עד מינוס 40 מעלות ועולים מאות דולרים. מצאתי והזמנתי זוג משומש באיביי, אבל מעולם לא הצלחתי לנעול אותם פה. חם מדי ברגליים "אפילו בפסגת החרמון

זוהי חלקת הכמהין הראשונה ששתלה חברת הסטארט־אפ הישראלית "אלסר" ב-2013. שורשי העצים שנשתלו בה הודבקו בנגבי פטריית הכמהין השחורה של פריגור, אחד משני זני הכמהין היקרים ביותר שמחירו עומד כרגע על כ-10,000 שקל לקילו לצרכן מן, בעולם השורה. מנסחי תורת הגסטרונומיה הצרפתים, שעדיין משפיעים על יחסו של העולם לתרבות האוכל, עשו עבודה מרהיבה בקשירת כתרים מבקר המסעדות הראשון, גרימו דה לה רנייר: לפטרייה הנדירה, ברייה סוורין; בהיסטוריה, הכריז שטעמה שקול לנגיסה מפרי גן העדן חלוץ נוסף של כתיבה על אוכל, הכריז שאדם מתורבת מתבייש להודות ששהה בארוחה שלא הוגשה בה לפחות מנת כמהין אחת; וסופרים פופולריים ואוהבי תענוגות השולחן, בהם אלכסנדר דומא ואונורה דה בלזק, דיברו בשבחיה

לא מדובר כמובן בניסיון הראשון, פרטי או ממשלתי, לגדל בישראל קדמו לו, ונערכים במקביל אליו, ניסיונות. את הפטרייה היקרה נוספים. אבל אין פרויקטים שהגיעו לתוצאות דומות בפרמטרים של טיב ואיכות הפטריות. "כל החלקות ששתלנו, חלקות מחקר וחלקות מסחריות, מניבות מוקדם מהמצופה", אומר נמרוד טבנקין, מיזמי ומשותפי החברה. "בפרויקטים דומים בעולם מניבים המטעים רק לאחר חמש שנים – ויש גם מטעים שלא מניבים אחרי עשור ועדיין לא אומרים נואש – ואצלנו הם מניבים כבר אחרי שלוש שנים. השנה ייצאנו בפעם הראשונה כמות קטנה של פטריות לארה"ב, בעיקר כדי להתנסות בשרשרת הייצוא הבינלאומית, והפטריות הגיעו לשמחתי לדרגות האיכות והמחיר הגבוהות בתחום. השנה גם שיתפנו פעולה לראשונה עם שפים מקומיים, שקיבלו פטריות להתנסות במטבח מסעדות מקצועיות מובילות, ואני מקווה שבתוך שנה־שנתיים נגיע לתנובה מסחרית מלאה. אנחנו לא רוצים לגדל כמהה זולה, מהסוג שכבש את העולם, אלא להתמקד מראש בגידול בוטיקי בקנה מידה "קטן של פטריות מהאיכות הגבוהה ביותר

חנית ופגיון

המיזם הישראלי הפרטי התנהל בשבע השנים האחרונות תחת מעטה חשאיות כבד. התנהלות הצוות המצומצם מזכירה לפרקים את דרכי הפעולה של יחידה צבאית מובחרת, אבל החברים בגרעין הקשה אינם שוכחים להזין את ההילה הרומנטית האופפת את הפטרייה הנחשקת. מונצש, איש השטח, חובש לראשו כובע אלפיניסטים מדובלל פרווה; ומתרמיל הציידים־לקטים הנאה שלו, עשוי עור מהוה כנדרש, הוא

שולף חנית מגולפת קת עץ ופגיון קצר שחושלו ועוצבו עבורו בהזמנה אישית בידי בעל מלאכה קשיש מספרד.



פטריית שנמצאו בחלקה של "אלסר". התחילו כבר לעבוד עם שפים מקומיים

**יש בכמהין מורכבות ופשטות", אומר הביולוג עידן פרמן. "הביולוג ארנסט הקל כינה זאת 'צורת אמנות של הטבע'". הזים טבנקין אומר שהפטרייה, שגדלה במעבה האדמה ויש לצוד אותה, מתעתעת ומתנהלת בדרך משלה. "האיודאות היא חלק מהסיפור"**

שני הרכבים נעצרים מול שעריה הנעולים של חלקת עצי אלון ואלסר הגידול המסחרי של כמהין מתורבתות מצריך (אגוז לוז) רכה בשנים גם היום יכולות מדעיות מרשימות, אבל למלאכת איתור ואיסוף הפטריות – ציד כמהין בעגה המקצועית – לא מצא האדם עדיין פתרון טוב יותר מחוש הריח המפותח של בעלי חיים ומכלי ברזל פטריות כמהין, משפחה המונה כמה עשרות. פשוטים לחפירה באדמה מינים, חיות על שורשי צמחים, וגופי הפרי של הפטרייה (החלק האכיל שאנחנו קוראים לו פטרייה ונועד לסייע לאורגניזם להפיץ את הנבגים ולהתרבות) נותרים מתחת לפני הקרקע. כדי למצוא את הפטריות ביערות, והיום גם במטעים ששותלים בני אדם, צריך לאתר את הגופים הגבשושיים בנקודת זמן מדויקת, ואלה יכולים להסתתר בשטח נרחב

של מערכות שורשים מסועפות ובעומק של 20-30 סנטימטר במעבה האדמה.

מתא המטען של הרכב השני, טנדר חבוט שצולח דרך נס מהמורות חורפיות, נשמעות נביחות נמרצות. ברגע שבו פותח רועי ריבק, הכלבן של "אלסר", את דלתות אחד הכלובים שבתא המטען, מזנקת ממנו סופה צמרירית שיער ומתרוצצת על ארבע. הרושם הראשוני כולו חוטם: גדול, ורוד, רוטט ונכון לכל הרפתקה. סילי, אחד מארבעת כלבי הכמהין המקומיים, הוא נצר לשושלת כלבי ציד אירופיים שמקורה באזור אמיליה רומנה שבאיטליה. דיוקנאות הכלבים טובי המזג מן "לה גוטו רומניולו" מופיעים לצד קלסטרי בעלים אמידים כבר בתקופת הרנסנס, ובחלוף הזמן אילף האדם את משרתו־ידידו גם למלאכת ציד הכמהין. חוש הריח המפותח, שסייע לכלבי ציד לזהות ארנבות במחילותיהן וציפורים שהופלו במעופן, מסייע לכלבים גם באיתור גופי הפטריות הבשלים במעבה האדמה. לכלבי הכמהין יתרון על פני חזירים, חיה נוספת שמשמשת עד עצם היום הזה לציד כמהין: החזירים זוללי הכל מעוניינים בעצמם בפטרייה הערבה לחר, שהיא תמצית טעמם הטחוב והאדמתי של כל עצי היערות האגדיים בעולם; כלבי הכמהין, יצורים שופעי אהבה ונשמה יתרה, מעוניינים לרצות את אדוניהם ולא מתחרים עמם על האוצרות שמנפק הטבע

עברו לתצוגת גלריה



הכלב סילי מנסה למצוא פטריות

באזורי הכמהין המסורתיים, בעיקר בצרפת ובאיטליה, עובר הידע – של אנשים ובעלי חיים – מדור לדור. ברמת הגולן צריכים עדיין המגדלים והציידים, הולכים על שניים ועל ארבע, לצבור ידע שמקורו מונצש, המוליך את סילי ברצועה ואז משחרר אותו במטע, בניסיון מבקש מהאורחים לשמור על שקט ועל מרחק של כמה צעדים מאחורי הצייד המתחיל. "זו משימה לא פשוטה, וטווח הריכוז של הכלבים שלנו עדיין קצר", הוא אומר. "סילי, שהוא הכלב הוותיק ביותר ומחזיק ברקורד הטוב ביותר, צריך לא רק לאתר גופים דמויי כדור פינג פונג בתא שטח גדול ומתחת לאדמה, אלא גם לזהות את הריח האופייני לפטרייה שהגיעה לפרקה ומוכנה לאסוף, וכל יום בעונה – שמתחילה בדצמבר ומסתיימת במרץ – צריך לשוב ולסרוק את המטעים

הצייד הנועז, כולו כשכושי זנב, עסוק בינתיים במעקב אחרי כלבת כמהין נוספת ויפת תלתלי פרווה חומה־אפורה. כשהיפי, היפי מורחקת מהאזור, נרשם רגע נוסף של דריכות שווא ("שימו לב, הוא מריח משהו, הוא מתביית על פטרייה", מתריע מונצש), שמסתיים בעווית מעיים קצרה ובכריעה מבושת (אין בעלים של כלב מחמד שאינו מכיר את הריקוד הקטן והחינני שמבצע ידידו הטוב ביותר לפני ריקון מעיו). "חשוב מאוד שהכלב יעשה קקי לפני הצייד, כדי להישאר מרוכז", ממלמל מונצש. אבל זמן קצר לאחר שהוא חוזר לתלם מקיש סילי בעזרת אפו על נקודה מסוימת בקרקע, מתחת לענפיו העירומים מעלים של עץ אלסר רך בשנים, ואז מתיישב בצייתנות על אחוריו ומביט בציפייה באדוניו. מיומנותו של הצייד האנושי חשובה לא פחות מזו של הגשש ההולך על ארבע. מונצש, שעוקב בעיני נץ אחרי התנהלותו של הכלב, מתחיל מיד לחפור בנקודה שסימן. החנית הקצרה והפגיון המיוחד מסייעים לחשוף את שורשי העץ העדינים: כדי לא לפגוע בפטרייה השברירית, ובשורשיו של העץ הצעיר שאמור להניב בשנים הקרובות יבול פטריות נוסף. בין הפטריות לשורשי העצים מתקיימת מערכת יחסים הדדית: הפטריות מסייעות לעץ לאסוף חומרים חיוניים כמו מינרלים מהאדמה, והעץ מספק לפטרייה סוכר ומקום פיזי לגור בו

**אנחנו לוקחים את התהליך הטבעי של יצירת הקשר בין " הפטרייה לעץ ובעצם מייצרים את השלבים הראשונים שלו במעבדה", אומר טבנקין. "זה קצת דומה לתהליך של הפריית מבחנה"**

לפעמים נדמה שהפטריות מסתתרות בכלוב שורשים שהעץ בונה " סביבן כדי להגן עליהן", אומר מונצש בשעה שהוא שוכב בשדה על גחונו, כדי לנסות לחשוף פטרייה פוטנציאלית שסימן הכלב. כדי להבין אם באמת מדובר בפטרייה בוגרת ובשלה – ולא בתעות חושים,

בפטרייה צעירה או בהדי ניחוחות של פטריות קודמות – הוא שב ומריח בדבקות את האדמה. גם האף האנושי – אחרי תהליך נרכש של אימון ותרגול – יכול להריח את הארומה הכבדה והעשירה של האורגניזם החי.

ציד פטריות כמהין, גם במטע מתורבת לכאורה, הוא מלאכה קשה וממכרת מאין כמותה. שיעור הכישלונות באיתור הפטרייה עולה עשרות מונים על ההצלחה, אבל הרגע שבו מחלץ אדם מבטן האדמה יהלום שחור – לפעמים בגודל אגרוף – המדיף ניחוחות בושם בבוקר שבו. אלוהיים, מפצה גם על ימים ארוכים של ניסיונות שווא בילינו עם צידי הכמהין חשפו הציידים והכלבים שתי פטריות צעירות וקטנות (שאינן להן ערך רב בשוק המסחרי) ושתי פטריות גדולות ונאות, משקלה של כל אחת מהן בסביבות 40–80 גרם. אנשי "אלסר" מסרבים לנקוב במספרים מדויקים, אבל מאשרים שבצפון הגולן ניטעו בשנים האחרונות, בשיתוף פעולה עם חקלאי הקיבוצים והמושבים באזור, מאות דונם של מטעי כמהין חורפית שחורה מפריגור

חיים שלמים במחשכים

שהמדע הכריז עליה כממלכה מורכבת לצד הצומח, ממלכת הפטריות והחי רק לפני 50 שנה, מאז ומתמיד הילכה קסם על בני האדם. אבל גם מי שמקדיש את חייו לחקר נתיניה לא בטוח שהוא יודע ללכוד את תמצית הקסם במילים. "הן בראש ובראשונה מאוד יפות לעין", אומר ד"ר עידן פרמן, ביולוג מולקולרי וחוקר פטריות מאכל במרכז מחקר ופיתוח "מיגל". "אבל היופי הוא לא רק חזותי. יש בהן שילוב של פשטות ומורכבות שהיא בסיסית בטבע, אולי מה שהביולוג ארנסט הקל כינה 'צורות אמנות של הטבע'. אבל גם זו לא הנקודה. הן יפות להפליא אבל נמצאות בצללים. הן אף פעם לא חושפות את עצמן". לחלוטין בפנינו

מה שנכון לגבי הממלכה כולה, נכון כפליים כשמדובר במשפחת המשפחה הזאת, שכוללת עשרות מינים, נמנית עם פטריות. הכמהין המיקוריזה (פטריות שחיות בסימביוזה עם שורשי צמחים). בניגוד לפטריות מיקוריזה אחרות, ביניהן האורנייה שחיה על שורשי עצי אורן, גופי הרבייה של הכמהה אינם עולים מעל פני האדמה. כל חיי הכמהה עוברים עליה במחשכים, ומקור שמה היפה בעברית ובערבית הוא בכמיהה לעלות מעל פני האדמה, לאור היום. השתוקקות שיש לה השלכה אבולוציונית – מי שגוף הרבייה שלו אינו חודר את פני האדמה צריך למצוא דרך לפתות את תושבי ממלכת החי – חזירים, דורבנים ובני אדם – לחלץ אותו מבטן האדמה ולהפיץ את זרעו (נבגיו) בעולם. הארומה החזקה, שהפכה חלק ממיני הכמהין ליקרים מפז, היא מנגנון שיצר הטבע כדי לגרום לפטרייה להתרבות



### נבט של עץ אלון במשתלה של "אלסר". משמאל: צילום מיקרוסקופי של נבגי פטריית כמהין שחורה

למה הפכו הכמהין לאחד ממיני המזונות הנחשקים והיקרים ביותר בעולם? כי טבעו של האדם לחשוך דווקא במה שהוא זוכה לו במשורה ומתאוה אליו ללא הרף, ואת מיני הכמהין קשה למצוא בטבע וקשה לגדל באופן מלאכותי (צירוף התנאים הסביבתיים שדרושים להיווצרות גופי הפרי על שורשי עצים, גם בעולם של חקלאות טכנולוגית מתוחכמת, הוא אתגר מורכב מאין כמותו). ההילה המסתורית החמקמקה, והצבע השחור האפל שבו מצטיינות חלק מהכמהין, עשו אף הם את שלהם

הכמהה השחורה החורפית של הפריגור (זו הגדלה כיום ברמת הגולן) והכמהה החורפית הלבנה של אלבה נחשבות היום לשני מיני הכמהין היקרות ביותר בעולם. "אבל באופן טבעי התפוצה שלהם בעולם, גם באזורי המחיה הקלאסיים שלהם, הולכת ונסוגה", אומר טבנקין. "והפער בין התפוצה הטבעית לביקוש מייצר את שווי השוק, מעבר להיבטים הרומנטיים. ברמה האבולוציונית הפטרייה הפסידה, גם בגלל "שינויים גלובליים כמו עיור, בירוא יערות ושינויי אקלים



רק בשנות ה-70 של המאה ה-20 הצליחו חקלאים אירופאים, שעד אז ליקטו את הכמהה החורפית שגדלה באורח טבעי בעצי היערות, לשתול מטעי אלונים מתוכננים שמערכת השורשים שלהם הודבקה בנבגי הפטרייה.

החברה הישראלית שהשיגה פריצת דרך, (Ilsar Truffles) "אילסר" בתחום גידול הכמהין המקומי, הוקמה ב-2012. יואל גבעול, איש היי טק שמתגורר בארה"ב, נתקל בביקור אקראי בסן פרנסיסקו בספר שאחד ממחבריו הוא ד"ר איאן הול. המיקולוג "Taming the Truffle" הניו־זילנדי שזכה למוניטין עולמי היה הראשון שהצליח בשנות ה-90 לגדל את הכמהה השחורה של פריגור בחצי הכדור הדרומי (באוסטרליה ובניו־זילנד). ישראל נחשבת לאחת הנקודות הדרומיות ביותר שאפשר לגדל בה כמהין בחצי הכדור הצפוני, אבל העובדה שמשכה את תשומת לבו של גבעולי, יליד עין זיוון, היתה שהול הצליח לגדל את מין הכמהין האיכותי באדמה געשית דומה לזו של הגולן (באזורי הגידול המסורתיים של הכמהין מתפתחת הפטרייה באדמת גיר). גבעולי, המשמש עד היום כיו"ר החברה, יצר קשר עם נמרוד טבנקין, גם הוא איש היי־טק ויליד עין זיוון שחזר לגולן לאחר שהקים משפחה; טבנקין גייס את טל מונצש, חקלאי ויליד אודם שהפך לשותף ולאיש השטח; והחבורה הקטנה החלה לבדוק את ההיתכנות הכלכלית והמעשית של גידול כמהה חורפית שחורה בצפון רמת הגולן



"מונצש בצייד כמהין. משמאל: כמהה שחורה מהגולן נבדקת במעבדה של "אילסר"

**השף יובל בן נריה ("טאיזו") הצטרף לאחד ממסעות הציד הראשונים. "הסתובבנו עם הכלבים שעה וחצי ולא מצאנו דבר. היינו כבר בדרך לוותר, ופתאום הרחנו ניחוח קלוש של פטרייה. התחלנו לחפור, ומצאנו פטרייה בגודל של אגרוף. זו תחושת "ניצחון אדירה"**

בעולם הישן עובד האדמה היה נוטע עץ מתוך מחשבה שפירותיו ימשיכו להזין ולפרנס גם את בניו ואת נכדיו; בעולם המודרני והתעשייתי, שיש בו שווקים פתוחים ותנודות מחירים תכופות וקיצוניות, צריך החקלאי לחפש ללא הרף את מטה לחמו הבא. "הבדיקה שעשינו העלתה שכמהין הן גידול רגיש פחות למחיר השוק", אומר מונצש. "כרמי ענבים ליין ומטעי נשירים הם עדיין מקור הפרנסה העיקרי של חקלאי רמת הגולן, גם אני מגדל ענבים ליין ומטע אוכמניות, אבל הם מצריכים כמויות גדולות של מים לדונם. גידול כמהין חסכוני יותר במים, ואם נצליח להגיע ליבול איכותי מסחרי זה יכול להיות גידול "מקיים ומשמעותי בצפון

בשלב הראשון פנו אנשי הגולן לד"ר הול. "הוא חתיכת טיפוס", אומר טבנקין בחיור. "הוא אנגלי במקור, שהיגר לניו-זילנד והקדיש 20 שנה מחייו לפיצוח סודות גידול הכמהה השחורה, מושא תשוקה אישי. חתמנו איתו על הסכם שיתוף ידע וליווי מקצועי, והוא שתל איתנו את החלקה הראשונה לפני שבע שנים. היה צריך להתאים את השיטות ואת הטכנולוגיה שהוא פיתח לתנאי השטח המקומיים בגולן. זה פרויקט מחקר עתיר משאבים, ואת ההון הראשוני גייסנו בעזרת חברים". שנכנסו איתנו להרפתקה

רמת הגולן יושבת על קרקע וולקנית", אומר מונצש. "זו אדמה " חומצית. יש לזה יתרונות – בקרקע הזאת לא גדלים מינים אחרים של פטריות שבאזורים הקלאסיים של הגידול מסכנים את כמהת החורף אבל השלב הראשון בתהליך הוא התאמה של הקרקע, האיכותית "למעשה הוספת גיר, לאדמה הגעשית

השבלים הבאים – מורכבים, ממושכים ונתמכים בטכנולוגיה מתקדמת – הם שהופכים את הפרויקט לאחד המעניינים שמתרחשים בשנים האחרונות בתחום האגרוטק בישראל. "אנחנו לוקחים את התהליך הטבעי של יצירת הקשר בין הפטרייה לעץ ובעצם מייצרים את השלבים הראשונים שלו במעבדה", אומר טבנקין. "זה קצת דומה לתהליך של הפריית מבחנה – התוצר טבעי לחלוטין, אבל ההתקדמות הטכנולוגית מאפשרת לעודד את הייצור של מה שבטבע קורה לעתים רחוקות יותר. זו חקלאות מרתקת, כי היא לא עוסקת "בהשבחת זנים, אלא מנסה לחקות במדויק את מה שמתרחש בטבע



**מונצש עם אחד מהכלבים שמסייעים בציד הכמהין. משמאל: האזור ברמת הגולן שבו נשתלו הפטריות**

במעבדה המשוכללת ובמשתלות, שהוקמו בשנים האחרונות בפאתי אחד מיישובי צפון הגולן בהשקעה של מיליוני שקלים, מנביטים את זרעי העצים; מדביקים אותם בנבגי הפטרייה היוקרתיים; ואז מגדלים אותם בסביבה תומכת עד שהם נשתלים במטע המדמה ככל האפשר תנאי צמחייה מקומית טבעית (בחלקות הכמהין המקומיות נטועים, בין השאר, גם עצי זית, עוזרר ושיזף, ואלה אמורים לעודד התפתחות מערכת אקולוגית טבעית משלימה). בפברואר 2016 – מוקדם כאמור מהתחזיות ומהניסיון שהצטבר בפרויקטים דומים בצרפת, באיטליה ובספרד – התגלתה הפטרייה הראשונה. ההצלחה הראשונית, שהקדימה בשנתיים את התחזיות, גם אם לא מבשרת בהכרח על הבאות, הובילה לכניסת משקיעים נוספים ולהגדלת תקציבי המחקר המודל הכלכלי מדבר על אספקת שתילים וידע לחקלאים. והפיתוח מקומיים, ומתבסס בעיקר על יצוא הפטריות לחו"ל. "אבל השוק המקומי, גם אם קטן, חשוב לנו מאוד", מבקש טבנקין להדגיש. "בכל מקום שבו נערך פרויקט דומה, אוסטרליה היא דוגמה טובה, קמו סביבו מיזמים משלימים של תיירות קולינרית ונוצרו שיתופי פעולה לסוגיות פוליטיות, או. "מעניינים עם שפים ועם מסעדות מקומיות לאפשרות שייצוא מרמת הגולן ייתקל בגללן בקשיים, הוא לא רוצה להתייחס. "אנחנו חיים ברמת הגולן, ומעבדים את אדמתה", הוא אומר

## כמהים להצלחה

למיזם הפרטי בגולן קדמו יוזמות מקומיות שהתחילו במחקרים אקדמיים של מרכזי המחקר והפיתוח המקומיים (מו"פ) והמשלתיים: כמו ניסיון לפתח בנגב כמהין על בסיס כמהת השמשון המקומית (מין כמהה מדברית שנפוצה גם בצפון אפריקה ואינה מצטיינת במיוחד בארומה ובטעם); או גידול כמהין קיץ שחורות – זן איכותי פחות של כמהין אירופיות שנשתל בגליל כבר בשנות ה-90.

שני חוקרים ממכון וולקני שתלו חלקות כמהת קיץ לפני 30 שנה, " אומר ד"ר עופר דנאי, חוקר ומנהל תחום פטריות במרכז פיתוח צפון. "ובחלקה אחת שהשתמרה בברעם התחלנו למצוא פטריות ב-2009. הכמהה הזאת חזקה, אני מקבל היום טלפונים מאנשים בכל רחבי הארץ שמוצאים אותה גדלה במקומות מוזרים אחרי שהנבגים נפוצו באופן טבעי, אבל היום 'אלסר' הם היחידים שיש להם את הידע ואת היכולת הטכנולוגית לגדל פטריות לשוק האיכותי, לא לשוק ההמוני, ואני חושב שזה יכול להיות בעתיד ענף חקלאי מקיים לחקלאי הגולן. עלויות הייצור של הענפים המסורתיים הולכות ומתייקרות והחקלאים גידול כמהין הוא אחת. חשופים לתחרות בלתי הוגנת של יבוא החלופות המעניינות שקיימות היום. זה גידול שיש לו דרישות מים נמוכות יחסית לגידולים אחרים. אין בו שימוש בכימיקלים, אז אין קונפליקט עם האדמה ועם בני האדם שחיים עליה, ולמרות שיש גידול במטעי הכמהין בעולם, בשני חצאי הכדור, הביקוש והמחיר נותרים "יציבים".

בעונת אסיף הכמהין הנוכחית החלה "אלסר" בפעם הראשונה לעבוד יובל בן. עם שפים מקומיים כדי לצבור ניסיון וידע גם בתחום הקולינרי ("טאיזו"), אחד השפים הראשונים שקיבלו מהם פטריות, הצטרף גריה לאחד ממסעות הציד הראשונים של העונה הנוכחית, בתחילת דצמבר. "באתי עם אשתי ושני הילדים, אחד מהם תינוק במנשא, באחד הימים הכי קרים וסוערים שהיו השנה", הוא מספר. "ירד גשם זלעפות, נאלצנו להחביא את הילדים במעילים שלנו, ומובן שנתקענו עם הרכב בבוץ. הסתובבנו עם הכלבים שעה וחצי ולא מצאנו דבר. היינו כבר בדרך לוותר, תשושים וספוגי מים, כשמונצש, שפיתח בעצמו אף של כלב ציד, הריח ניחוח קלוש של פטרייה. התחלנו לחפור, ומצאנו פטרייה בגודל של אגרוף. אני הוצאתי אותה במו ידיי מבין שורשי העץ. זו תחושת ניצחון אדירה, אבל ההתרגשות לא קשורה רק לחדוות המציאה או לריח המטורף שבוקע מהפטרייה ומהאדמה. אני לא אדם רגשן בדרך כלל, אבל זה לא מובן מאליו להוציא מאדמת רמת הגולן, כמה מטרים מהגבול הסורי, פטריית כמהין איכותית שהיא פרי גידול "מקומי".

בן נריה, כמו שפים אחרים שקיבלו השנה לאורך העונה פטריות לטעימה ולהתנסות – ביניהם מושיקו גמליאלי ("מונא", "בר 51") ודיוויד פרנקל ("פרונטו") – מעיד על איכותן של הפטריות שקיבל. "אני לא המומחה הגדול בעולם לכמהין, זה עולם שלם בפני עצמו, אבל הפטריות שקיבלתי, במיוחד מאמצע העונה ואילך, היו טובות מאוד. יש להן ארומה נהדרת, שזה הדבר החשוב ביותר בכמהין, וטעם עדין מתקתק. הן לא נופלות באיכותן מפטריות איכותיות שמגיעות מצרפת ומאיטליה, והן כמובן לא מזכירות את כמהין הקיץ השחורות שהגיעו בשנים האחרונות למסעדות המקומיות ממטעי הגליל. כמהין הקיץ".  
"המקומיות נראות טוב, אבל כמעט נטולות ארומה וטעם

התגובות והסימנים הראשונים מעודדים", מבקש טבנקין לסייג "בזהירות, "אבל אנחנו עוד לא יודעים הכל. זו פטרייה שיש לה את הדרכים שלה להתנהל בעולם, והיא לא בהכרח מסכימה להתיישר על פי המודלים שאנחנו מציבים לה. יש בה אי ודאות אינהרנטית, משהו "מתעתע, וזה כנראה חלק מהיופי ומהמורכבות של הסיפור