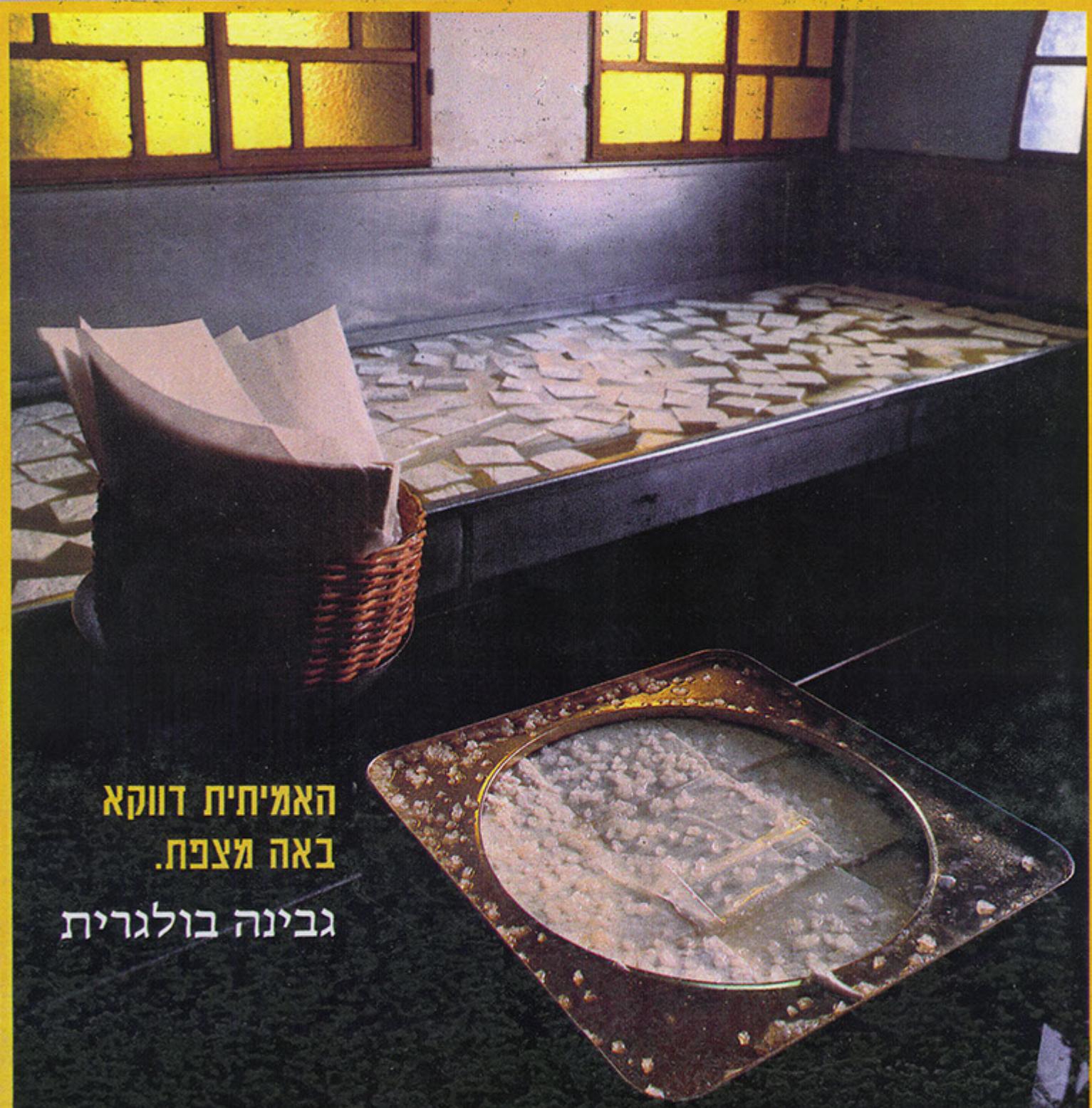


ה לאויל



רחלון נסתרונו ■ לאויל הטעם ■ 93 ■ 11



האמתית דוחא
באח מזבח.
גבינה בולגרית

לפי מה שהقلب רוצה

כל מי שאוהב גבינה בולגרית טובה, יודע שהוא בכלל לא מבולגריה אלא מצפת. מהמארי. וכשאתה נכנס לمعدניה ומקש את הגבינה של המاري, רואים עליך שאתה מבין, ושאי אפשר לرمות אותו

שרי אנסקי / צילומים: נלי שפר



בלילה יורד המלקosh, ורוח האדמה, הסלעים והשב משכו. המاري אהב את הכבשים שלו. "אוכלות מה שרוצים. תוריין איך הכבשה הולכת בשדה ואוכלה את הפרחים הכי יפים", הוא אומר וצוחק. עד רדר המאג'ור, עם קולות של פעמים ותישת השеб. את חותות הכבשים מפעילים ابو עיוו ולדיין, שיש להילדים גליים, גבושים ויפם. ילדי הרים שרים בזרף עם דלת כחולה. אחמד הוא הרועה, והבנות חולבות. הכל נעשה בידיים. לא סמכים על החלבה במכוונה. משחו מחומר החיטוי נכנס לחלב, וזה כבר לא זה. עונת החליבה מתחילה באביב, ונמשכת ארבעה חודשים. כשהכבשים נכנסות להרעה נגמרו החלב.

המארי מסטר שפעם וסע לחורכיה לחפש תורכי שעיבוד אצלו ויעשה קשי' בל. קשabel חרוף כוהה, עם טעם שמשתק בפה. חישפ'חישפ', אבל לא מצא. אמרו לו שהتورכים שידועים לעשות גבינה כזו כבר מזמן שכבים בבית הקברות. את המاري הבין היטב.

אנטנו חווורים למחלבה. ציפורה שעומדת ליד מתיקן הפסטור ומודדת את החום במודד חום ענק, מתחילה לצלינורות קרימס ומתקדר בשניות, שוב דורך בד המשנן אותו לתוך מיכל בו הוא מקבל את הפפסון שמקריש אותו.

המארי מעביר לפחים את הקביה האנטציתית הוא עוטף בניילין כדי שייהי קל להוציאו בלי פפרק או לפזר את אלו שבצדדים. לי והנאה כמו כבוי כל של קביה הנונריה. הקביות רכות, וביד לא מיזמתן הן נשברות. لكن פעולת הידים צריכה להיות מאוד מהירה. בתוך הפח ציריך למצוא לכל קביה את הכוון ולהפוך עד שתתפס

ג בולגריות דומה לה. אבל מעט מאד מדיניות מוכחות את הגבינה המופלאה הו, ובמשמעותו.

מAIR המاري דר חמישי בייצרו גבינות. שב סבו הגיע ברגל משירו שבפרש עד צפת. על שיפולי ההר, מול בית הקברות, מצא מעיין ומערה. שם הקים את המחלבה. אותו המاري, שהעמיד צaucאים וביבים, איש חכם היה, וכן החליט וקבע שעת המערת והמעיין יוכל לשרת אין ורק בז אחד.

אנו ישבים במערה המשופצת, שהוא המטבח. האור בא מלמעלה, מאיר את המדים והכלים הישנים. כדים, מכחסין, פתיליות, סיורים, קומקום ומסני נوت. המاري עשה לנו אורחות בוקה. בדיק שכך המכני המاري הראשון, הסבנה של הסבא שלו. לחם, זיתים, זעתר וגבינה.

"אתה יודע", או יומות בהתרוגשות, "כל אדם יש זיכרונות של טעמים שהולכים איתו כל החיים. בשביili אחד מהטעמים הנדרים האלה והגבינה שלך". הוא שותק, ואני שומע רק את המעניין שנובע בתחום הבית.

על קו המחלבה תמונה של ניגאל אלון ולצדיה ציטוטה: "אם שאינו מכבד את ערכו, ההווה שלו דל ועתידו לוט בערפל". שמונה בבורק. מבוניה עוזרת ליד הפתה ונכנס מוחמד שמביא את החלב. ציפורה הפעולת הכינה מראש מיכל גדול מכוסה בד כתנה ודרך מסננים את החלב. חלב כבשים מהעדר של המاري. "כבשים של מורה טבעי". את החלב המשון מעברים למיכל גדול עם דפנות כפולות המתחמם באטיות, תוך כדי בחישה. השלב הזה ממשן בשעתים. בינויה ים אונחו יוצאים להרים לראות את הכבשים.

את המקום שלה.

המארי בכל אחד שבח לعباد במחלבה. הוא רצה להיות מהנדס כדי לשפץ את חווות צפת "אבל אבא פטור לפני 35 שנה, באמצע העונה. צריך לאחוב את זה. אם זה לא וורם בדם, ולא אהבים את העבודה, זה לא יעבד. בוגריה לא עבדים עם שעון. הומנימים נקבעים לפי מה שהחלה ורוצה, ולא לפי מה שאותה רוצה".

אנחנו יושבים במטבח ומוכחים. "הבנייה היא משוחה. לא תמיד אותו הטה'ם. לעיתים יש חמסין או קורה משוחה אחר. זה לא קוי יצור. וזה חומר חי. כשהבכשים אוכלים טוב, הבניה נשמרת טוב".

פטאום המאריך קפ, מודיע שהוא מריש הבניה הקושה. חווורים למילואים. מיכל אחד הكريש, והשי עידין לא, למורת שאת מייכלים מלאו באותו הרגע, עם אותו חלב. הבניה עשו מה שהיא רוצה. "אם הבניה חיה ולא רוצה להקריש, או עוזבים אותה ומשיכים לחכות".

צפורה מכשה מייכלים אחויים, מוגבעים וՓחות עמוקים, בייחולים, והמאריך מעביר אליהם שבבות דקות של חלב קרווש שנאה כמו שמנת, ומניח אותן על הבד. מחתלים ומבדקים את הבניה בבד, מוחים עליה ניוסטה ועליו פחי הבניה מלאים בנבניה כדי להחז עלייה. הנולמים ונירגים, ואחריו זמן מותחים ומייבשים ושוב מבדקים. שוב מחקים לרוגע שייתכו אותה לקביה של הבניה בולגרית. "צריך לחתוך אותה ברוגע שלה. אם מחקים יותר מדי היא נשפה ומשחרת את השומר והמס שלה. אם חותכים אותה לפני הופט, היא לא מבשילה לנום שלה".



בינתיים אנחנו יודים לקבורי הקודושים. מי שוכב בהם יש לו חי נצח סוערים. עורות אוגנים מתפללים באקסטזה. הקברים מסודדים בתכלת, ליד כל קבורה קדוש יש מה שתוכנו ווקים את הנוראות. מהפה יוצא רעש כאשר מטגנים בתוכו צ'יפס.

הסוחרים שמכירים את הבניה המופלאה הזאת לא מושווים עלייה. היא ורק הפיתון לקליגיטים. הם באים בשבי הבניה, וקונים גם חמוצים וככושים ובנביות אחורה של להן מרווחים.

את הבניה של המاري כבר אי אפשר להשיג ביפוי כמו שהיא פעם אצל בונו או עפר. אפילו אורוניקו שנוראי פשט את המקום שלו ברחוב סלמה. בנל המתהנה המרכזית החדש.

אורוניקו קנה מהמרי את רוב הבניה, ואבא של אורוניקו קונה מאבא של המاري. הם ידע אין לטפל בה. אורוניקו אפילו כתוב מהמרי שיר הל בשבי הבניה. השיר תולה על הקיר בין תעדות ומילויים המעדות על השולחן האורי כה של הבניה המפוארת. אורוניקו טלפן יום אחד וסיפר בבכי שהוא סונר. המاري משפיל עניינים. "אתה עבד מול בן אדם, לא מול רשות שיווק. קשה להימר מהאגושים ואלו. כמה בעיל מקצוע אמריות יש בעולם".

אי נזכר שאמא של קונה את הבניה אצל 'קו' קנטו בשוק מחנה יהודה. עצשו אפשר למצוין את הבולגרית של המاري אצל הל בלויסקי 36, וגם אצל טלאיס אליהו וחיים דוד בלוד, ובירושלים אצל אורי מוחי במחנה יהודה. והוא, אולי זה הסוף, כי את רוב הבניה היה קונה אורוניקו. בשיגורו המאי רי להcin את הבניה של השנה, הוא ישע לתל אביב למצוא לה קונה. אך שידע איך לטפל בה, אין לשמר עליה, אין לאורו אותה, אין לאחסן את המיחסים. אם הוא לא ימצא, לא יעשה עוד בנייה.

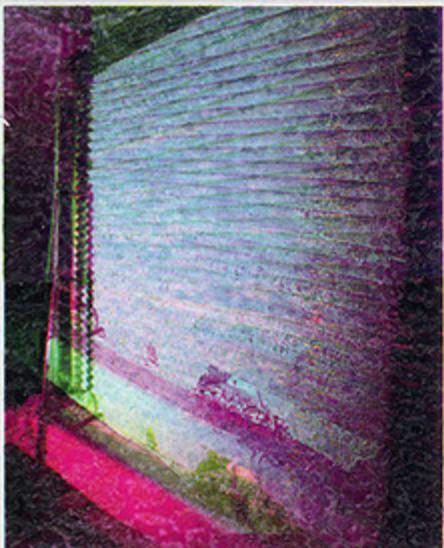


לפנות ערב בודק המاري את הבניה, בשקט, כדי לא להעליב אותה. חותן אותה לקוביות ומברר לאםבעיה עם מים מלוחים. "כמה מלוחים?" אין שואלה.

"מלוחים עד שביצה טרייה צפה ומכבצת מעל המים בגנדול של אנורה". אחריו שמלאים את הפחים, מעמידים לelowו ליום. למחרת מסננים, יזקקים על הקבויות מי מלא, סוגים את הפחים ומכניסים לחדר קירו של ארבע מעלות למשן מעלות. אחריו שלושה חודשים, ואו פוחחים ובודקים איך יצאה הבניה. וזה עדין לא סוף שלשה חודשים. סוגרים שוב לעוד שלושה חודשים, "אבל דואים לה". את הקודה הוו לא הדין. הטעם האמתי מתבלך רק אחרי שנה, ואו יודעים אם הבנים באמת הצלחה. "את מבניה", הוא אומר, "שנה, וזה הומן שערן לחכות".

המاري לא מאמין שהילדים שלו או של האחים שלו ימשיכו את המחלבה. "אייה ישראלים צעירים יכולים לחכות שנה כדי לדעת אם הצלחה הבניה" הוא שואל.

לפי שאלPsi הנוג באלחת אותו לשדה התעופה, מי מביטה לוادي אל קבורי הקודושים ומתפללת שהמרי לא יסגור את המחלבה וימצא את הסוחר הרואי שיקונה ממנו את הבניה.



מפעלה לסתה:
ציפורה ומוחמד
ספונים את
החלב הטרי

קיוווח החלב נעשה
במחוות במתוך
מוחד

או עז'ו ושניים
מילדיו בשירות
הנבשוי

על קבורה של יוסף
קאו

