



כך נולדה

הגבינה

משפחתו של מאיר המאירי הגיעה לצפת מאידן לפני 150 שנה. סבא של סבא שלו המציא את הגבינה הצפתית. אחר כך התחילו לייצר ב"מחלבת המאירי" גם את הגבינה הבולגרית הטובה בארץ. הוא בטוח שצפת היא המקום הטוב ביותר בעולם ואינו סולח לצפתים שנומשים את עיד הולדתם. אגב, את הגבינות שלו מוכרים רק בשתי מעדניות בתל-אביב

יעקב בראון

צילום: יואב אלקובי

מי ששאל את עצמו מה כל כך צפתי בגבינה צפתית, יכול לקבל את התשובה במחלבת של המאירי בצפת, שם נולדה הגבינה הצפתית, ושם גם מייצרים את הגבינה הצפתית והגבינה הבולגרית הנחשבות לטובות ביותר בארץ. ועל גבינה עם טעם אנרי, יש גם סופר שנסמע כמו אנדה. לאחר רעידת הארמה של 1837, שהרגה כ-5,000 מתושבי צפת, יצאו שליחי חיים לארצות העולם, במאמץ לחרוש את הישוב היהודי בעיר. אחר

הממוקמת בעיר העתיקה של צפת, את כל העבודה המקצועית. יש אמורים, שהנצרות שלו היא הגבינה הצפתית והגבינה הבולגרית הטובות ביותר בארץ, אבל לא מומלץ להסתער על המרכולים בחיפוש אחריהן. המאירי משווק את תוצרתו לשתי מעדניות בלבד ברחוב לוינסקי, בדרום תל-אביב.

מחלבת המאירי ממוקמת בדיוק במקום שבו ייצר הסבא של הסבא שלו את הגבינה הצפתית הראשונה בעבודת כפיים. בין בתיה הגושים ליפול של צפת העתיקה בולט למרחוק הבניין שבו נמצאת המחלבת. זהו מבנה רביטפולסי, מעין טירה יפהפייה. רובו אינו מנוצל. המחלבת - בקומת הקרקע ובמרתף. בקומת האדורה - מוזיאון, המנציח את תולדות צפת והגליל.

מהם, שהגיע לאידן, הצליח לשכנע את מאיר ארווני, שלקח את משפחתו ועלה לצפת. כך החלה בעיר שושלת המאירי, שנמשכת כרציפות למעלה מ-150 שנה.

כשהגיע מאיר ארווני אל המעיין שליד קברו של הארי הקדוש, הבחין בערדי הצאן של ערביי הסביבה. זה נתן לו את הרעיון לייצר גבינה מהחלב של הכבשים. ארווני, צורף בעיר הולדתו באידן, הפך לגבן. הגבינה שייצר, בפסנט מתוצרת עצמית, וכתה לשם "גבינה צפתית".

היום ממשיך השושלת הוא מאיר המאירי, נכד-נכדו של מציא הגבינה הצפתית. הוא מייצר אותה, וגם גבינה בולגרית, ב"מחלבת המאירי". ארבעה פועלים עוזרים לו, אבל המאירי עושה במחלבת,



האצת פתח

כרטיס ביקור

שם: מאיר המאירי
גיל: 65
מזל: קשת
השכלה: יסודית
מצב משפחתי: נשוי לבתיה, אחות
ילדים: מיכל (34), שלומי (31), חגית (28), יניב (25)
מקום מגורים: צפת
רכב: מוכאר 95
נטיעות לחיילי: "אין מקום בעולם כמו צפת"
מאכל חביב: דגני מושט מסוגנים
זמר אהוב: יהודם גאון
תרבות מלווה: מועדפת: מפוליטיקה
ספורט: עבודה בודים
מה זכי מעצבן אותך: "כשאומרים דברים לא נכונים"
מה עושה לך את היום: "כשכולם בריאים"

"אני מייצר אותן רק מחלב כבשים, שיוצאות למרעה ונושמות אוויר צח ונקי. יש לי עדר קטן על הר כנען, שם אני מגדל גם הרסים. החלב הוא על טהרת החליבה הידנית ולא בא כמגע עם כל מיני צינורות ומכשירים. הרעה שלי היא, שמכונת חליבה, כמה שלא תרחץ אותה, משוה מחומר החיטוי מגיע לחלב ולני בינות, המיוצרים ממנו".

מה המוד של גבינה צפתית מובח?

"סכלנות. מכל התנודים המודרניים של היום, את האוכל הטוב ביותר בישראל על פתיליה. ככה עם הגבינות שאני מייצר, שתהליך ההבשלה שלהן נמשך לא פחות משלוש שנים. זה לא עניין מהיום למחר. ומה שיוצא, אפשר כך לשמור במקרר אפילו שנים בתוך תמיסת מלח, וזה נשמר יופי, בלי טעמי לוואי".

פעם בשבוע יורד המאירי עם הסחורה שלו לשתי המעדרות התל אביביות, שאתן הוא קשור הרבה שנים ובהן מתרחש חלק מתהליך ההבשלה. "איך שאני מגיע לתל אביב, עם כל העשן והרעש שלה, מייד מתחשק לי לברוח ממנה", הוא אומר.

"אם אני נאלץ ללון לילה אחד בתל אביב, אני חוזר לצפת והלה לשבוע. בשום מקום אין אוויר צח כמו בצפת. אם תיקח מארס את האוויר שהוא נושם, כמו לקחת ממנו את טעם החיים".

בעל הוס

מאיר המאירי נולד בכניין שבו נמצאת המחלבה שלו.

בניין המחלבה והמוזיאון נראה שווה מיליונים, אבל המאירי מסתפק במגורים בדירה קטנה בת ארבעים שנה בשיכון חיסקון של הסק"ו על הר כנען. "מומן הנענו למסקנה, שהבניין הגדול אינו מתאים למגורים", אומרת בתיה, אשתו, אחות במחלקת הילדים בבית החולים "זר". גם מאיר אומר: "אז בית או מוזיאון. מאות, אולי אלפים, באים לבקר כאן בשנה, ולא ראיתי אפשרות לנהל חיים מסודרים".

"כשרואים את הבניין, חושבים מייודעיה איוה מיליוני מחויק אותו, ותאמין לי, שיש לי עליו המון הוצאות. ואני ממשיך להשקיע כל הזמן. יש הרבה שעות מתות תוך כדי התהליכים של ייצור הגבינות, ואותן אני מנצל לבנייה ולשיפורים. הכול אני עושה בעצמי. כך אני גם לא מרגיש בזמן שחולף. זה ריפוי בעיסוק נפלא".

אנו יורדים אל המחלבה, הבניה מעל מעיין עתיק. מאיר אינו שש לחשוף את כל סודותיה המקצועיים, אבל מספק ברצון את ההסבר להבדל בין גבינה צפתית לבין גבינה בולגרית: "גבינה צפתית מוצקה יותר ואפשר להחזיק אותה בחוץ. משתמשים בה הרבה לפסי שות ולבורקסים. הגבינה הבולגרית, פטנט בלקני, חייבת קירור והמיי רקם שלה שונה".

מה ההבדל בינך לבין יצרני הגבינה האחרים?

"הם אומרים לי: 'אתה מגנון, צריכים לאשפו אותך'. הם חכמים גדולים. מייצרים את הגבינות שלהם מאבקת חלב, בשיטות תעשייתיות, ותוך שבוע מהייצור, לאחר תהליכי אינסטנט, ממחרים לשווק אותן. והתוצאה? כעבור כמה ימים יש לגבינות שלהם טעם לוואי מסריח".

צפת



לאורך שמונה שנות לימוד בבית הספר של "המזרח", יצא לעבוד בכניין.

"קרו לי הרבה נסים בחייו. הגם הראשון קרה לי בגיל ארבע", הוא פותח את הרשימה. "הלכתי לאיבוד בשוק, ערבים חטפו אותי וכמעט מכרו אותי כעבד. בגיל 13 נחטפתי על ידי 'ההגנה' ובמזל לא עשו בי לניג' על אשמת שווא של גניבת נשק.

"בגיל 16, במלחמת העצמאות, כשפעלתי בשורות האצ"ל, נפלת מהעמדה ונפצעתי בעמוד השדרה. כשהייתי בן 24, נגח אותי פר שהובלתי אותו לשחיטה. כעבור שנתיים כמעט נשכחתי לשישי שבת בתוך בית קיורו בתל אביב. כעבור עוד שנתיים נתקלתי בין הדרים בשני טיפוסים מזוהים. אחרי כך התברר שהם היו בדרך לפי גוע באוטובוס.

"בגיל 45 היתה לי תאונת דרכים בדרך לראש פינה. התרדדתי לתהום ועד היום אני לא מבין איך נחלצתי בכוחות עצמי". והמסקי נה "מכיוון שאני שומר על צפת ומשמר את תולדותיה, קרוב לוודאי שאלוהים שומר עלי מלמעלה".

לדעתך צריך להשקיע יותר בפיתוח הגליל? "הממשלות השונות לא נותנות לגליל את תשומת הלב הראויה

בתוכניות הפיתוח שלהן. אני לא מבין איך בכלל אפשר לדבר על הפיתוח של צפת בלי שיהיה אליה עודק תחבורה מסודר. הרי הכביש שמתפתל אליה הוא עוד מימי הטורקים, וסללו אותו עם טוריות ועם מכוסים. אם הממשלה לא תקדיש משאבים רבים יותר לגליל, יש סכנה שתאבד אותו".

אתה מריצה מוצבה של צפת חוזם? "צפת של היום היא לא צפת של פעם. תבטי איך שהיא נראית? הרי עיר כזאת יכולה להיות מינה גליל אבל אבות העיר עיכבו את ההתפתחות שלה. תחילה לא כליך ששו לקלוט עולים. מה יצא נשארנו עיר קטנה למרות שיש לנו המון שטח. עכשיו יש סכנה שניהפך לעיר של סעד. מתווספים אלינו עוד ועוד כאלה שלא משלמים מסים, כמו חסידים לסוגיהם השונים ועולים קשיי שים מרוסיה".

למה אתה רק מרבי על המזרחים?

"רק מרבי? לקראת בחירות '88 ניסיתי לרוץ בראש רשימה למועצת העיר, כדי להווי בעיר את העניינים כמו שצריך. רק שלושים קולות חסרו לי או, תוך כדי פילוג שהיה במשפחה שלי. או החלטתי - יהיה מה שיהיה, אני בפוליטיקה לא נוגע יותר".

צפתי קואי

הוא קנאי מאין כמוהו לצפת. יום אחד פגש את עו"ד משה עמר, תושב חיפה, בעבר חבר כנסת מטעם מפ"ם, וירד עליו מחץ. "שמעתי שאתה מתכוון למכור את בית אביך בצפת; איך אתה לא מתבייש למכור את השורשים שלך?" עמר נרתע והעריך לשמר את הבית.

מי שמרגיז אותו יותר הוא חבר הכנסת מטעם המפד"ל, תושב נוהדאביים בצפת תל אביב, פרופ' אבנר שאקי. "מה הוא כליך משווץ בצפתיות



שלוו הרי הוא בנר בעיר שלנו. הבט איוה בניין יפהפה ירש בה. כל הדיבורים על לבו, שיספץ אותו, או לפחות ימכור אותו, זה כמו לדבר אל הקיר. הבית העובד נהפך למרכז של פשע".

המאירי מקדים ללכת לישון, אלא אם כן מגיעה הצגה טובה לעיר. "יש לי כרטיס מניו". לעומת זאת הוא סולד מסרטום, "מה כבר אפשר ללמוד מהם?" אלא אם מדובר בסרטום היסטוריים. הוא די מתנגד ממה שהוא מכנה בכובו הומן של הטלוויזיה.

הוא מתעורר עם שחר, לא עם הלכ כבשים טרי, אף לא עם גבינה מתוצרת עצמית, אלא לוגם קפה שחור ומתכנן לעצמו את היום. והרי מים של המאירי כמעט מולם עברו עליו בצפת. לוח"ל יצא לראשונה רק לפני שמונה שנים, כשהגיע למסקנה שזה הומן לצ'פר את אשתו. "מאחר שכל השנים היא מאפשרת לי לטפח את השורשים שלי בכניין המחלבה, רציתי לעשות לה פעם טוב ולקחתי אותה לעיר שבה נולדה ברומניה, אל השורשים שלה. הגענו עד גן הילדים שבו היתה. באמת היה נחמד, אבל אמרתי שמספיק לי עם חוץ לארץ".

אבל הוא טעה. לפני כמה חודשים הפתיעו ילדיו אותו ואת אשתו, כשרכשו להם טיול מאורגן ללונדון ופריס. "זה היה טיול של פעם בחיים", הוא מסנן בציניות. "היינו ארבעים איש בטיול, ואני הרסתי להם אותו לגמרי. קרקס עשיתי מהם: מה שיוקספיר הוה, שסחבו אותנו עד הבית שלוח מה כל הארמונות של העשירים, שתוך כדי חייר ומטרות דיכאו את העם שלהם? שאלתי אותם מי מהם ביקר בצפת ובמטרות תלוי. רק שלושה הצביעו. 'אם תבואו לראות את הרויחה של צפת, על הבוקר, תראו כמה שהיא יותר יפה מכל אירופה', אמרתי להם".

המאירי אינו בטוח אם תהיה למחלבה המשכיות. רק בנו הצעיר, ניב, מועמד לכך. "הוא בחור מאוד עדין, לא טיפוס כמו מאיר", כך מתארת אותו אמו, בתיה. "אני בספק רב אם יוכל להמשיך את העסק".

גם המאירי מפקפק בכך, למרות איתותי רצון טוב מצד הבן, לאחד שירותו כצולל כקצין. "צריך להיות מציאות", הוא מבהיר. "הסברתי לבן, שבגינה צפתית היא לא מוצר שתיכף אפשר להפוך אותו לכסף. ההוצאות גבוהות והעבודה קשה. אני לא בטוח שהוא יוכל לעמוד במשך מה הזאת".

אז מה, מרימים ידיים? "עוד לא. אמרתי לו, שדי לי שאני נאלצתי להסתפק בשמונה שנות לימוד. אז הוא פנה ללימודי ראיית חשבון וכלכלה באוניברסיטת תל אביב. זה מה שאני רוצה: קודם שתהיה לו תעודה ביד; אחרי כך נראה לאן יתגלגלו הדברים..."

המאירי במפעל הובינות. למעלה: קיר עם אוסף בלי נשק עתיקים במפעל.