



**בגינה לחג / הבולגרית של מחלבת המאירי**

הדרך ממחלבת המאירי לבית הכנסת של אברהם דוב מאבריץ' היא דרך יפהיפיה בהתפוררות. היא עוברת בסמטאות צרות שמתפתלות מול הרים ועוברות בין כניסות קטנות לחצרות ובתים שאף אחד לא שיפץ כבר הרבה שנים. כמה מהם מוסתרים מאחורי דלתות וכמה מהם פעורים לגמרי, כאילו עוד רגע יקרסו מעייפות. פה ושם פולשים לדרך המתפתלת גם פיגומים של איזו ישיבה ברסלבית גדולה ומכוערת, בבנייה, שמסתירה את הנוף.

במסלול הזה עובר מאיר המאירי בכל שבת, כשבדרך הוא אוסף איזה עשרה חבר'ה שיבואו איתו להתפלל בבית הכנסת של הצדיק המועדף עליו - הרב מאבריץ', מי שהזכיר את מאמיניו מפני רעידת האדמה שחרבה את העיר ב'1837. בצפת יודעים כולם שמי שהקשיב בקולו והגיע לבית הכנסת - ניצל. כמו כל הצדיקים והמקובלים שטמונים בעיר, גם הרב מאבריץ' ממשיך לעבוד במילוי בקשות ובחילול נסים, שנים אחרי שהסתלק מן העולם. אפשר לבקש בפתק, או כמו שאני עשיתי, לשבת על כיסא מיוחד ולבקש בלב. מי שמעדיף צדיקים אחרים, ימצא בעיקר היצע גדול. כל רב והרזומה שלו, כל מקובל והנסיים שבהם הוא מתמחה. אולי בגלל זה את צפת מקלקלים לאט. מכערים, אבל בהדרגה. אחרי הכל, עיר עם כל כך הרבה ייחוד וקדושה לא יפה להרוס בבת אחת. ב'1840, כמה שנים אחרי הרעידה הגדולה, פתחה משפחת המאירי את המחלבה שלה והוסיפה לעיר עוד נס אחד, גשמי ונהדר. בצמוד לרובע המוסלמי, מול ההרים שהציעו שטחי מרעה טובים, הם למדו להכין את הגבינה של ערביי הגליל וקראו לה צפתית, ממציאים מותג שרץ עד היום. **במחלבה הצעירה הזאת נולדה גם הבולגרית של המאירי, הבולגרית הכי טעימה שאי פעם נכנסה לי לפה.**

ישראל מוכוונת מחלבות שעושות גבינות טובות. קשות או רכות, מחלב בקר או מחלב צאן - קשה למצוא יישוב בגליל שאין בו לפחות משפחה אחת שלא מגבנת משהו, בדרך כלל בהשראה איטלקית או צרפתית. האיכות טובה, לפעמים מצוינת, ועדיין, בארצות המקור מוצאים גבינות טובות מאלה. בבולגריות שנישיתי, לרבות הטלמה (Telme), שזו אותה הגבינה רק שככה קוראים לה בתורכית, לא מצאתי אחת שתהיה טובה כמו זו של המאירי, שתיבא את המרקם הנימוח הזה שממלא את הפה בעדינות בטעמים עשירים כל כך עם מליחות מדויקת כזאת.

גבינה נפלאה שלא רוצה לחם ובטח לא אבטיח. אחת שצריך לתת לה לשיר סולו, ושאר חי שמתאהבים בה,

מפחדים שהיא תשתנה או תיעלם. שהקידמה תכניס את בני המשפחה ללחץ או שלא יימצא מישהו שיסכים להמשיך איתה הלאה. מאיר אומר שזה היה קרוב, שהוא כבר האמין שהוא הדור האחרון במחלבה. אבל אז, יניב, הבן הצעיר שלו, החליט לחזור לצפת ולהמשיך, תודה לאל, על כל מקובליו וצדיקיו, ולגבן.

את הבולגרית של המאירי מגבנים רק בין דצמבר למרץ, כי חלק גדול מהחלב מגיע ממרעה טבעי, וחשוב שהצמחייה שהעדר מלחך תהיה זהה, פחות או יותר. צמחים שונים משפיעים בדרכים שונות על טעמו של החלב. חוץ מזה שזמן הפסטור והקיורו אצל המאירי הוא הרבה יותר איטי מהמקובל במחלבות התעשייתיות שבהן יש מכונות שיכולות לפסטור ולקרר בתהליך שלוקח דקות. אחרי כל זה יש את עניין היישון. **הבולגרית של המאירי נשוכבת בפחים מינימום שנה. זה המון זמן, זה לא כלכלי, אבל זה עושה הבדל**

**עצום בטעם**

יניב גם פתח מחדש את מוזיאון המאירי, ושם מסופר הסיפור של המשפחה לדורותיה, ודרכו - הסיפור של העיר. הרבה זוגות עיניים מציצות מהתמונות שעל הקיר, עיניים שראו את צפת בכל מיני מצבים, ובאף אחד מהם אין כל כך הרבה כעס כמו בעיניים של מאיר המאירי המדריך, שרואה את צפת כמו שהיא עכשיו. הוא מיטיב לספר, מנצל עד תום את שיעורי המשחק שלקח בנערותו, משוגע על העיר שלו ומנסה להכניס גם בכס את הדיבוק.

את גבינת המאירי אפשר להשיג אצל חיים רפאל או אצל אהרון בורגנה בלוינסקי, אצל אבנר ורמי בשדרות ירושלים, אצל אמינה בתקווה, במעדניות של מזרע בצפון ואצל האחים רצהבי בכרמל, והיא עולה 11 ש"ח ל'100 גרם.

סוירים וטעימות במחלבה עצמה עולים 15 ש"ח לאדם בקבוצות קטנות, או 400 ש"ח לקבוצות גדולות. בשבת סגור. צילום: איליה מלניקוב

# Time Out

## תל אביב

השבועון חס'ו בעולם לתרבות, בילוי ופנאי  
20 עד 27 במאי 2004 גיליון מס' 80

מאכלי הגבינות  
הכי מפתים בעיר  
פרויקט לחג  
שבועות