

# הידועה לשם בארץ כולה

לתולדות הגבינה הצפתית



גבינה צפתית מסורתית (צילום: יוסי גינוסר)

למקוריותה. נראה שהגבינה שלובה במסורות עתיקות שהתפתחו בצפת ועוברות מדור לדור כבר מאות שנים.

## ייחודיות הגבינה הצפתית

הגבינה הצפתית המסורתית שונה מגבינות אחרות המיוצרות כיום בישראל. בחברה הערבית מיוצרות גבינות מסורתיות שדומות לגבינה הצפתית המסורתית. לדוגמה, גבינת עפיג הידועה גם בשמות ג'מיד, לבן נאשף, כישכ, ג'עג'יל. זוהי גבינה שמבוססת על לאבנה מומלחת ומיובשת בשמש וגם היא גבינה יבשה ומלוחה. אלא שמבדיקה של תהליך הכנת הגבינות עולה שהעפיג

הגבינה הצפתית המסורתית (לא הגבינה הבולגרית החצי קשה הנמכרת בשם "גבינה צפתית") היא גבינה מלוחה, קשה ויבשה שמתאימה לאקלים החם של ישראל. זו גבינה שקל היה לשאת למסעות ארוכים. ניתן היה לגרר אותה על מאכלים הדורשים תוספת מלח, לקבל בכך תוספת חלבון, גם כשמאכלי בשר או חלב טרי לא היו בנמצא וליהנות משרדוג של טעמי המאכל. כיום שתי משפחות, קדוש והמאירי, מייצרות את הגבינה הצפתית המסורתית בצפת. שתיהן עלו ארצה לאחר רעידת האדמה הגדולה בשנת 1837, אחת מפרס והשנייה ממרוקו. לשתיהן לא ידוע מה מקור הגבינה, אך כל משפחה טוענת

חותם לפת  
ולגבינה של  
ישראל (ידיעות  
החברה העברית  
לחקירת א"י  
ועתיקותיה, א/ד,  
תש"ו, עמ' 72)



חותם עץ, צפת,  
המאה ה-20  
(צילום: רפאל  
מלכה, באדיבות  
מחלבת המאירי,  
צפת)

ועתיקותיה, א/ד, תש"ו, עמ' 72). החותם הוא עדות לקיומו של פיקוח הלכתי יהודי על ייצור גבינה. וכדברי רב האי גאון, בן המאה ה-11: "ישראל, שהיה דר בכפר, שיגר על ידי גוי אחד גבינה ושיגר עמו כתב, ובכל גבינה וגבינה חותם בכתב עברי: ברכה" (ר' מילר, מפתח לתשובות הגאונים, עמ' 266). כך נהגו גם בארץ ישראל.

המוסותעריבים הקפידו על שמירת ההלכה, שלפיה כשרותו של החלב תלויה בכך שיהודי יפקח על חליבת החלב. על יהודי ארץ ישראל הטילה ההלכה מגבלה נוספת: "אין מגדלין בהמה דקה (עיזים וכבשים) בא"י אבל מגדלין בסוריא ובמדברות של ארץ ישראל" (בבא קמא, עט, ב). ב"מדברות" כוונתם לאזורים שמחוץ ליישוב, שאינם שטחי החקלאות.

בשל ההגבלות ההלכתיות, פנו היהודים אל בעלי העדרים בכפרי הערבים ובמאהלי הבדווים וערכו עימם חוזה: היהודי שילם על החלב העתידי, ובהגיע האביב הלך לכפר ושהה בו שבועות ארוכים, שבהם פיקח על החליבה ועל גיבון הגבינה. הוא השגיח שלא יערבבו חלב של בהמה לא כשרה בחלב שממנו נעשו הגבינות. כשהחלו הגבינות להתייבש, חתם אותם בחותם מיוחד.

השהות הארוכה בכפר נועדה להבשיל את הגבינה באמצעות ייבוש והמלחה כדי שלא תתקלקל כשיובילו אותה בדרכים במשך ימים ארוכים על גבי פרדות וחמורים. שיתוף הפעולה בין הגבנים היהודים לבעלי העדרים הערבים נשמר עד סוף תקופת המנדט.

בתקופת השלטון הממלוכי הייתה צפת בירת מחוז גדול בשם "ממלכת ספד (צ'פד)". שמש א-דין אל-עות'מאני, שופט צפת במאה ה-14, מזכיר בספרו "ת'אריח ספד" (תולדות צפת) ייצור גבינה. בשיר שנכתב על צפת מתחרים ביניהם קטגור וסניגור: "למה לא הזכרת את מוצריה, שכולם מודים בהם ושיצאו להם מוניטין, ושמוציאים אותם אל מדינות הים ומגישים אותם אל מלכי העולם? למה לא הזכרת את התאנה המרונית, ואת הגבינה העת'רונית" (ח' בלנק, "תאור ערבי של מחוז צפת במאה ה-14", טבע וארץ, ב' [8] 1960, עמ' 363). בסוף שנת רנ"ו (1495), בשלהי התקופה הממלוכית, ביקר בצפת תלמידו של רבי עובדיה מברטנורא, וכך תיאר אותה: "סאפיטה היא בנויה בשפוע ההר, ועיר גדולה היא, והבתים קטנים ובזוים הם [...] מכל מקום הארץ טובה ובריאה, והמים טובים בתכלית [...] וקהל קדוש הם, כמו



בדווים מכינים גבינה (אוסף מטסון, ספריית הקונגרס האמריקני)

והגבינה הצפתית נעשים בתהליכי ייצור שונים. העפיג הוא יוגורט מיובש, שלייצורו נעשה שימוש במחמצת תרמופילית, המיוצרת מחלב רזה שהתגבן ללא אנזים והיא מתאימה לייצור ביתי איטי גם בתנאי מדבר. לעומת זאת הגבינה הצפתית עשויה מחלב מלא שמוחמץ באמצעות מחמצת מזופילית ומגובן אנזימטית והיא מוכנה לשינוע תוך זמן קצר. ולמרות הדמיון במוצרים הסופיים, כנראה שהם התפתחו בנפרד.

בבדיקה של סוגי הגבינות המסורתיות המיוצרות באיראן ובמרקו, עולה כי לא מיוצר בארצות אלו מוצר דומה. גם בבדיקה של סוגי הגבינות המיוצרות באופן מסורתי במזרח התיכון לא העלתה גבינה הדומה לגבינה הצפתית. הבדיקות הביאו אותנו למסקנה שהגבינה הצפתית היא ייחודית מההיבט הגבני ושטכניקת ייצור הגבינה הצפתית היא פיתוח צפתי מקומי.

## לתולדות ייצור הגבינה והפיקוח עליה

יש עדויות שהמוסותעריבים, יהודי הארץ דוברי הערבית שחיו בארץ ישראל ובשכנותיה, עסקו בייצור גבינה בימי הביניים. מרדכי נרקיס פרסם חותם של גבינה ממצרים מהתקופה הפאטימית (מאות 10-11), שעליו כתובת בעברית-ערבית: "ברכה (אברהים בן אסחאק אלקאבסי)" (חותם לפת ולגבינה של ישראל, ידיעות החברה העברית לחקירת א"י



דוד הרותחת החלב, מוזיאון בית המאירי (צילום: רפאל מלכה)

המחירים הרשמיים של הגבינה 'היבשה' [שנקראה במקום אחר 'קרישה'] נקבעו על ידי המוחתסב [הממונה על הסדר הציבורי בעיר], כמו שאר המוצרים שנמכרו בירושלים. וכן: "כי מאז ומתמיד הם עוסקים בייצור גבינה בנפת ירושלים הנאצלה ומוכרים אותה על פי מנהגם הקדום" (א' כהן, יהודים בבית המשפט המוסלמי: חברה, כלכלה וארגון קהילתי בירושלים העות'מאנית - המאה השש-עשרה, 1993, עמ' 262).

תעשיית הגבינה בצפת ובכפרי הגליל נמשכה גם במאות הבאות. בשנת 1824 ביקר בגליל ר' דוד דבית הלל בפקיעין ותיארה כך:

פקיעין שוכנת בעמק. יש בה שפע לימונים ותפוחי זהב מתוקים, וגם חלב, חמאה, גבינה ודבש, הנשלחים לכל ארץ ישראל וחוף הים התיכון הסמוך לדמשק [...]. יושבות בה כעשרים משפחות יהודים ילידי הארץ, רובם בעלי עדרי צאן ועזים, ולהם בית כנסת קטן.

(א' יערי, מסעות ארץ ישראל, עמ' 521)

בשנת 1837 החריב רעש אדמה חזק את צפת ופגע קשות גם בתעשיית הגבינה המקומית. כשלוש שנים לאחר מכן, הגיע לצפת השר משה מונטיפיורי, ומן המפקד שערך בין תושביה היהודים עולה כי אדם אחד בלבד עסק בתעשיית הגבינה: "בכור נונו, יליד צפת, בן 40, עני, עושה גבינה". במפקדים הבאים שערך מונטיפיורי בשנים 1855 ו-1866 כבר נזכרים שני "עושי גבינה" בעיר.

### התאוששות ודעיכה

דווקא כשנדמה היה שתעשיית הגבינה דועכת, באה לה עדנה, והפעם בזכות יוצאי ארצות המזרח וצפון אפריקה, שנענו לקריאתם של רבי שמואל עבו, מנהיגם של הספרדים, ורבי דב מאברייטש, מנהיג החסידים, לעלות ולסייע בשיקומה של העיר. בין המשפחות שעלו לצפת אנו מוצאים גם את משפחת קדוש, שעלתה ממרוקו, ואת משפחת ארזוני (כיום המאירי) שמוצאה מפרס, והם אחרוני בעלי המחלבות המייצרות את הגבינה הצפתית המסורתית עד היום. כל אחת מהן טוענת לכתר הראשוניות.

שלוש מאות בעלי בתים, ורוב היהודים עושים חנויות מבשמים וגבינה ושמן ומיני קטניות ופירות" (א' יערי, אגרות ארץ ישראל, תש"ג, עמ' 151). אל "השוק של יום שישי", שפעל בצפת עד שנת 1948, נהרו אז מכל כפרי הגליל, מסוריה ומדרום הלבנון, מי כדי לקנות גבינה ומי כדי למכור גבינה ומוצרים אחרים.

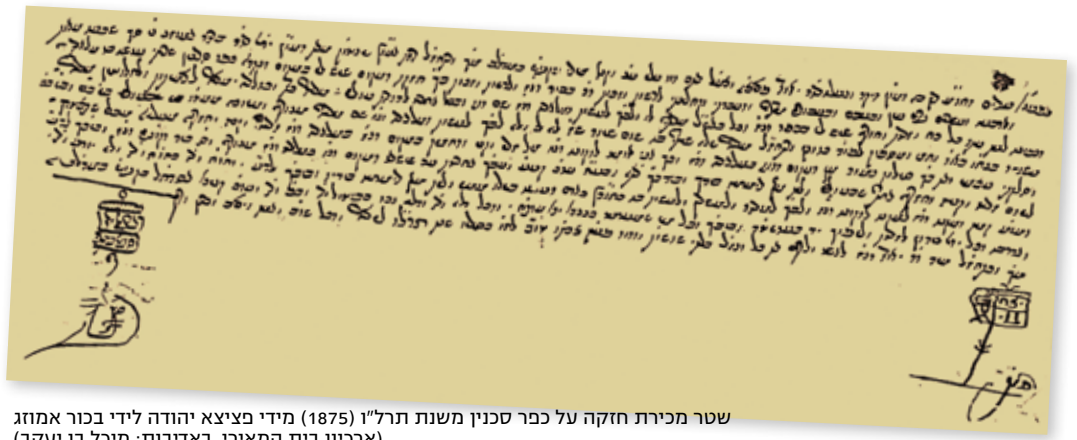
בשנת 1517 כבשו העות'מאנים את ארץ ישראל ופתחו את שעריה למגורשי ספרד. רבים עלו לצפת. גלי העלייה התכופים שינו כליל את הרכב האוכלוסייה היהודית בעיר המתפתחת. ידועה תעשיית אריגי הצמר המפוארת שכלכלה משפחות רבות, אך לצידה התקיימו תעשיות נוספות, כמו תעשיית יין, תעשיית דבש ותעשיית גבינות. בשנת רפ"ב (1521) ביקר בצפת רבי משה באסולה, מחכמי ונציה, ומצא בה 300 בעלי בתים יהודים: "גם יש הרבה יהודים מחזרים תדיר בכפרים למכור מוצריהם (סדקית) ומיני רוכלים, וממלאים בתייהם כל טוב [...] גם יש יהודים מוכרים פרות וירקות, שמן וגבינה, ועניינים אחרים בשוק" (א' יערי, מסעות ארץ ישראל, עמ' 125-165).

עקב מחלוקות הלכתיות בין הספרדים למוסתערבים, שהובאו בפני בית הדין הרבני בצפת במאה ה-16, הודק הפיקוח על תעשיית הגבינה באמצעות פקחים. לעיתים התגלעו מחלוקות בין יצרני הגבינה ולקוחותיהם והמחלוקות התבררו אצל חכמי צפת ונזכרות בספרי השאלות והתשובות שלהם.

### חריצות של ברזל

"פנקס החשבונות של הממונה בצפת על ענייני הכספים של קהל האשכנזים בירושלים" הוא מסמך שמכיל דוחות כספיים וכלכליים משנת 1611 ועד 1628. לצד תיעוד עסקי הגבינה במסמך, מצוינת גם רכישת ציוד שנועד לייצור גבינה: עו' / [בשנת השע"ב] פזרתי רביעי / גרוש וקניתי חריצות של ברזל לגבינה: עו' / רביע על הבאת הגבינה האחר לביתי ובכלל זה מה שנתתי לסרסור בעד הריבאיזין" (M. Kosover, Arabic Elements in Palestinian Yiddish, 1966, pp.18,20,378,386). השימוש ב"חריצות של ברזל" ובריבאיזין [פומפיה, מְגֶרֶת] מעיד גם כאן על גבינה קשה ויבשה הדומה לגבינה הצפתית המסורתית. גבינה דומה גיבנו גם בירושלים. כך לדוגמה, בתעודת מסע של ר' פוריית מפראג ת"י (1650) נאמר על ירושלים: "עונת הגבינה הטריה מתחילה באדר, והיא חידוש גדול וטובה היא כשמנת נקיה. גבינה כזאת עולה שמונה-עשר צלמר הרוטל. ויש גם גבינה יבשה ישנה, והרוטל - בשלשים צלמר. גבינה יבשה עונתה כל השנה". בתעודה מבית משפט מוסלמי במאה ה-17 נאמר "בין אם בגלל טיבה ובין אם בגלל הרגלי צריכה - קנו אותה גם מוסלמים.





שטר מכירת חזקה על כפר סכנין משנת תרל"ו (1875) מידי פציצא יהודה לידי בכור אמוזג (ארכיון בית המאירי, באדיבות: מיכל בן יעקב)



(מעצב: אוטה וליש, הספרייה הלאומית)

ערבים, כדי להמשיך לקיים את שותפותו עם הכפרים ולספק לתושבי העיר חלב ומוצרים. גם שותפו שלמה מזרחי נהנה

בשנת תרכ"ט (1868/9) דווח בעיתון "הלבנון" שאין להשיג בירושלים חלב פרות, ושכל המאקרים (נהגי הפרדות) היוצאים מירושלים לצפת, מביאים את כל מה שצפת וטבריה יכולות לספק: שמן זית, גבינה צפתית, דגי טבריה, וקצת מוכרות מדרמשק. בתקופה זו ייצאה צפת את הגבינה שלה לכל רחבי הארץ ואף למדינות השכנות לבנון וסוריה. בימי המנדט הבריטי התאוששה התעשייה, ובעיר פעלו כ-12 מחלבות. בשנת 1941 עסקו יהודי צפת במלאכה, במסחר ועיר, ובעיקר בתעשיית מצות ובייצור גבינה. כך תאר אותה העיתונאי יהושע קרניאל בשנת 1918:

אזירה זך וטהור ואקלימה מבריא, מימיה טובים לשתייה, חלבה שמן ו'הגבינה הצפתית' הידועה לשם בארץ כולה, יינותיה ידועים לתהילה והדבש מצוי לרב בסביבותיה ("מזרח ומערב", א', ירושלים תרע"ט, עמ' 380-386).

בינואר 1945 הגיע החשמל לצפת, והוא אפשר לשמור את החלב ואת מוצריו בקירור. יוסף בנדרלי הקים בעיר את המחלבה המודרנית התעשייתית הראשונה, שבה ייצרו בנוסף לגבינה הצפתית גם גבינות שונות מחלב בקר. אריה בנדרלי, בנו של יוסף, מספר: "במחצית שנות השלושים החליטה המשפחה, בעידודו של יוסף, להקים מחלבה מודרנית, לצידה רפת חדישה לעשר עד שתיים עשרה פרות, מכלאה לעגלות ומחסנים למספוא. הייתה זו המחלבה התעשייתית הראשונה בצפת" (א' בנדרלי, פטריוט צפתי, 1998, עמ' 137).

אביו של מחמוד עבאס, ראש הרשות הפלסטינית, היה בעליו של עדר בכפר טובה זנגריה, והיה מספקי החלב למפעל הגבינות של בנדרלי.

מחלבת בנדרלי קמה בשותפות עם הגבן הוותיק שלמה מזרחי, שהיה אחראי לייצור הגבינה הצפתית המסורתית. שותפותם החזיקה עד 1954, אז נפרדו דרכיהם. משפחת בנדרלי פנתה לעסקי המלונאות, ובנו של מזרחי, מאיר המאירי, המשיך להחזיק במחלבה ולייצר בה את הגבינה הצפתית. בימי מלחמת השחרור, כשצפת הייתה במצור, ניצל יוסף בנדרלי את קשריו עם פקידי ממשל ונכבדים

לעיון נוסף

1. א' יערי, מסעות ארץ ישראל, מסדה, 1976.
2. א' כהן (עורך), ההיסטוריה של ארץ ישראל - שלטון הממלוכים והעות'מאנים, כתר ויד יצחק בן צבי, 1981.
3. י"מ לנדאו (עורך), תולדות יהודי מצרים בתקופה העות'מאנית, משגב, י"ם, תשמ"ח.
4. א' בנדרלי, יוסף בנדרלי - פטריוט צפתי, שבתאי גל-און, כפר תבור, 1998.

מקשריו והמשיך לייצר את הגבינה הצפתית בשותפות עם הכפרים. בעשורים הראשונים למדינת ישראל נמשכה דעיכת תעשיית הגבינה המסורתית המקורית, במקביל להתפתחות התעשייתית של ענף החלב ומוצריו, שאף העז להציע ללקוחותיו תחליפים שכונו באותו שם.

### סיכום

הגבינה הצפתית המסורתית נעשתה בטכניקת גיבון ייחודית בכפרים שמחוץ לצפת. בתקופת החליבה, במשך חודש ויותר, פיקח הגבן על תהליך ייצור הגבינה בכפרים וכשהחלו הגבינות להתייבש, חתם אותם בחותם מיוחד. כדי שהגבינות ישרדו את המסע מהכפרים לצפת, הן היו צריכות להיות קשות, יבשות ומלוחות. מסקירה של טכניקת הגיבון הייחודית לגבינה הצפתית, התברר ששלב ההמלחה התרחש סמוך לשלב הגיבון וכלל עיטוף של הגבינה במלח, במטרה להאיץ את תהליך הייבוש ולייצר עמידות למסע. עם עלייתן של משפחות קדוש והמאירי לצפת במאה ה-19, הם המשיכו בשיטת החזקה על הכפרים, שהו בהם בזמן ייצור הגבינה ופיקחו על הגיבון כפי שהיה מקובל בתקופת ימי הביניים בצפת. אנו מניחים שהעדויות המוקדמות לייצור גבינה בגליל ובצפת בימי הביניים מצביעות על קיומה של מסורת מקומית זו שהמשיכה מאז ועד ימינו. בצרפת, באיטליה ובמקומות רבים בעולם שבהם ייצור הגבינות הארטיזנליות (שיוצרו בדרך מסורתית, לא תעשייתית) כמעט פס מן העולם עם המעבר לייצור גבינות באופן מתועש, מושקעים תקציבים רבים כדי לעודד את שימור המסורת ולהחיות מחדש גבינות שייצורן כמעט והופסק. גם הגבינה הצפתית בישראל בעלת היסטוריה מפוארת וייצורה מצוי בדעיכה ואם לא יושקעו מאמצים בשימורה, היא עלולה להיכחד תוך דור או שניים.