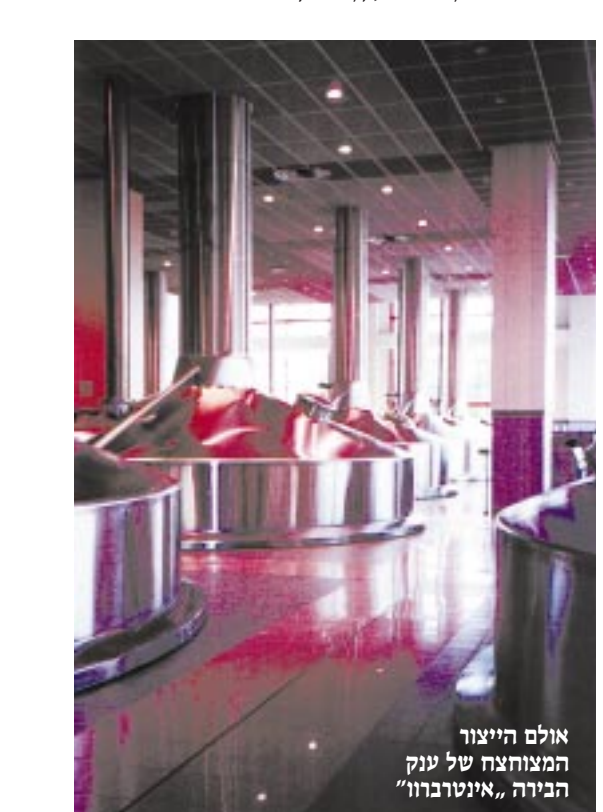




# האב, הבן והכשותית

בלגיה לבירה היא מה שצרפת לייין וסקוטלנד לוויסקי. מאות שנים של ניסוי וטעימה במנזרים, מאז הימים שבהם שימש המשקה תחליף מזין ללחם ומים, הניבו כאן 500 סוגי בירה מקומיים, לצד גלונים של גאווה לאומית. מסע עתיר קצף אל ארץ המלתות והמבשלות || **שלמה פפירנולט, בלגיה**

והוויטרו'ים של „פלסטאף“. דגמתי בכל פה מההיצע המדהים של „אילה-באקס“: בירת דוברבנים, בירת גז חמצמצה מתסיסה ספונטנית ועוד. כל-כך מתאים למנת-הצד הבלגית הלאומית, שמופיעה כל הזמן על השולחן, ליד הכוס: קוביות של גבינה קשה, צהובה, הנטבלת בחרדל. שווה לנסות.



אולם הייצור המצוחצח של ענק הבירה „אינטרברוו“

האחרונות ידעו יחסינו עם בריסל והבלגים משבר פוליטי עמוק, בעקבות התעקשותם לגרור אל בית המשפט שם את ראש הממשלה שרון ועוד כמה ישראלים, הרי שבתחום הבירה התחולל תהליך הפוך. יותר ויותר מותגים בלגיים נגררו לכאן, זכו להצלחה אצל מביני דבר, והעשירו את התפריט המקומי. שמות כמו לף, שוף, ברבר, הוגרדן, היו למטבעות פאב שכיחות. אך לא זה העיקר. בלגיה היא שמורת הטבע של עולם הבירה מבחינת גיוון סוגי הבירה, שימור נוסחאות היסטוריות ודרכי ייצור מסורתיות, היחס לבירה ולתרבות הבירה. בלגיה לבירה, בסך הכל, היא מה שצרפת לייין, סקוטלנד לוויסקי וכן הלאה. יש מדינות בהן מספר המבשלות גדול יותר, כמות הבירה המיוצרת רבה יותר והתושבים שותים יותר, אך אין עוד מדינה כבלגיה אשר לה 500 סוגי בירה, בהם נדירים ומיוחדים כל כך עד כי הטועם לא יוכל לנחש כלל כי מדובר בבירה. ג'ינו נלה, הנספח המסחרי של ואלוניה – החלק הצרפתי של ממלכת בלגיה – בשגרירות בישראל, הסכים לחלוטין עם הגישה המערצית שלי והתגייס לארגן את מסעי אל מעיינות הבירה. תודה ג'ינו.

## הפה של הצפרדע

נחיתה בבריסל. לב הרובע העתיק של העיר כבר בימי הביניים, הגראן-פלאס, בעיני רבים – בהם גם לא בלגים – הכיכר היפה ביותר מסוגה בעולם. מזג האוויר נאה, על מרפסות בתי הקפה תיירים רבים ולמרבית הפלא גם מקומיים לא מעטים, שותים בירות. בבית מספר 10, המכונה „עץ הזהב“, שוכנים מאז המאה ה-17 משרדי התאחדות בעלי מבשלות השיכר. בשנת 1910, 4 שנים לפני פרוץ מלחמת העולם הראשונה, היו רשומות בספר ההתאחדות 3,349 מבשלות שיכר. בלגיה היתה זירת קרבות של המלחמה הגדולה, השבר הכלכלי וההרס שהביאה פגעו קשה בענף הבירה, אך המבשלות חרבו גם בגלל סיבה נוספת ויוצאת דופן. הדודים הגדולים בהם עושים בירה – שצורתם מזכירה את כיפות הצלילים של הכנסיות הרוסיות – היו אז כולם מנחושות, מתכת יקרה עד מאוד לתעשיית התחמושת של הצבא הגרמני הכובש. בדילמה שבין כוס בירה לתרמיל של כדור רובה, הכריע הכובש ללא הגרע עפעף, והדודים כותתו לכדורים. כיום יש בבלגיה רק 120 מבשלות שיכר. מסביב לכיכר, ברדיוס של פחות מקילומטר, יש עשרות בתי בירה, בסגנונות שונים, ישנים וחדשים, בכמה מהם מאות סוגים. אין כמו ביקור אצלם כדי לחוש באהבת האדם למשקה הלאומי המקיף שלו – וזולולו במשקה הדומה של שכנו („בירות גרמניות? יש להן שמות שונים ואותו טעם“). בהחלט סיבוב פתיחה טוב לנושא. נוטע מוטיבציה. משכר. אהבתי את העידון האלגנטי של „לאספראנס“, פאב בסגנון ארטידקו מ-1930. התפעלתי מן ההדר הקלאסי

מ סיבות אישיות, רובן בעלות גוון סקרני, החלטתי שאני רוצה ללמוד את מלאכת עשיית הבירה. יש תאוריה כזאת, שמפרנסת יפה שניים-שלושה היסטוריונים רציניים בעולם, כאילו כל עניין התרבות האנושית, ההתיישבות והחקלאות, גידול הרגן, קיבל את רחיפתו האמיתית קדימה לא בגלל הצורך להביא הביתה לחם – כי אם בירה. מציאת השילוב בין מוצר בעל ערך תזונתי גבוה והשיכרון הקל הנעים שגורם האלכוהול, הוא מותר האדם מן הקוף. לחיזוק העניין, על פי שיטות ההוכחה של פני גרשון, בעולם הקרמון היתה הבירה תוצאה של התערבות אלוהית. לפני אלפי שנים, לשומרים, לאכדים, לבבלים, למצרים, היו אלים שהחזיקו בתיק הבירה, וסביבם כמובן התנהל פולחן שלם – מקדשים, כוהנים וכו'. השתייה כעבודת קודש. לפני כמה שבועות, נשען על דלפק פאב תל-אביבי חילוני, מוחק שאריות קצף בירה משפמי, התגבשה בי ברגע אחד ההכרה שהגיע הזמן לרדת לשורשי הנושא, ללכת בעקבות זרם הבירה אל המקום בו היא נכנסת לבקבוק או לחבית, בתקווה נסתרת כי הגילוי יהיה קשור בסוג של התגלות. אם הייתי יודע אז כי שיחה ארוכה עם ברונו דומולין, אב המנזר המזוקן והחייכני של לף (כן, בירה לף), תגלה שהמשקה הזה חוזר בשאלה, הייתי מוותר על גינוני עולה רגל לטובת התנהגות של תייר מזדמן, אך אין להקדים את המאוחר. בינתיים, על בסיס ידע מוקדם ובדיקות מקצועיות, כאשר על הפרק אימפריות של בירה כמו צ'כיה, בריטניה הגדולה, גרמניה המאוחדת, או ארצות-הברית, נפל הפור על מבשלות השיכר של בלגיה דווקא (למה מבשלה? מי מבשל מה? שאלות בהמשך בבקשה). בעוד שבשנים

צילומים:  
שלמה פפירנולט

„בוק“ – כמעט 150 שנה של ייצור בירה משפחתי בחבל וואלוני



חנות בירה בבריטל.  
מאות סוגים, ניחוחות  
ווגונים, והכל בלגי

בבית מספר 10  
שוכנים מאז  
המאה ה-17  
משרדי התאחדות  
בעלי מבשלות  
השיכר. בשנת  
1910, זמן קצר  
לפני פרוץ מלחמת  
העולם הראשונה,  
היו רשומות בספר  
ההתאחדות 3,349  
מבשלות

לא מגלים כמויות  
מדוייקות, אבל  
בערך משתמשים  
ב־12 עד 19  
קילוגרם לתת  
ו־600 ליטר מים,  
כדי לקבל בסופו  
של דבר כ־100  
ליטר בירה, מוצר  
מוגמר

דודי הבישול  
מנחושת, כמו פעם,  
במבשלת מנזר אורול



הצונן של מנזר לף זורח חיוכו החם והרחב של האב ברונו, הוא האחרון בשרשרת ארוכה של אבות מנזר אשר עברו כאן את אירועי ימי הביניים, תקופת הרנסנס, המהפכה הצרפתית שהתאכזרה לאנשי הכנסייה, שתי מלחמות עולם. „יש לנו כנראה מזל“, הוא אומר כמעט בצהלה, „אנחנו עוד פה“.

האב ברונו הגיע למנזר כאיש צעיר ב־1958, ומאז הוא כאן, יודע כמוזן שאורחיו הרבים בשנים האחרונות מגיעים בדרך כלל בעקבות הבירה, ולא על מנת למצוא נוחם של אמונה מהסוג המוצע בכרית החדשה. אבל הדבר כלל אינו מטריד מבחינתו. „אני אוהב מאוד אנשים“, הוא אומר. הסיפור של בירה לף, מן השנים האפלות של ימי הביניים ועד לפאבים התל־אביביים של היום, הוא דוגמה מצוינת לתהפוכות הגורל.

„התחילו לעשות בירה במקום הזה בשנת 1240. זה לא היה משהו יוצא דופן. מאות שנים עשו נזירים בירה לעצמם, לתושבי הכפר. בכל מקום יישוב היתה מבשלת

וברגע זה מתברר מה מתבשל במבשלת הבירה. הלתת הגרום והמים החמים יוצרים דייסה דלילה, שזרועות מערבול מתכת מערבבים כל העת. החום ברוד מתגבר בשלבים שהטמפרטורה שלהם מפוקחת על ידי מד מעלות מדויק, ולאדים העולים מן הפתח ניחוח מוזר, מושך, שמזכיר בצק מחמיץ. התהליך הזה הופך את העמילן שבגרגרי הדגן לסוכר.

כאשר תם הבישול, מוזרמת הדייסה בצינור לרוד סמוך, לסינון, להפרדה בין הנוזל לבין מוצקי הלתת. מוט ובראשו כף עמוקה מוכנס אל הנוזל ללקיחת דגימה, הוא נמוג לכוס ומצונן ברלי מים סמוך. אני טועם. הטעם אינו מזכיר בירה. „זה מיץ הענבים, התירוש שלנו“, אומר פיליפ. מאוחר יותר הוא יהיה בירה, באותה דרך שהמיץ הופך לייין.

כמה וכמה? לא מגלים כמויות מדויקות, אבל משתמשים בערך ב־12 עד 19 קילוגרם לתת ו־600 ליטר מים, כדי לקבל בסופו של דבר כ־100 ליטר בירה, מוצר מוגמר.

כאשר תם השלב הזה, בתיאום זמנים נפלא, הגיע לחצר המבשלה אחד מאיכרי הסביבה, על טרקטורו הרתום למכל גדול. הוא העמיס את כל שאריות הלתת של עבודת היום, מאכל לפרות.

## מיק לתת מתובל

יותר מ־800 שנה עברו על חומות האבן המקיפות את מנזר לף, או בשמו המלא מנזר נוטרדהאם דה לף. הבירה הנושאת את השם הזה עשתה לעצמה חובבים רבים בפאבים ובמסעדות בישראל, סיבה לנוח לרגע מעבודת המבשלה ולצאת לטיול שורשים אל המקום עצמו.

אנחנו באיזור הארדנים, חבל ארץ מיוער, גבעות ועמקים, נהרות ונחלים, כפרים עתיקים עם בתי אבן ציוריים, ובאחו סוסים עם רגליים מוצקות ועבות למראה. סוסים בלגיים, גזע מרשים. אחרי שהישראלי חובב החופש בכפר יגמור לגלות את פרובנס וטוסקנה, הארדנים הם אופציה נהדרת.

מנזר לף נמצא בעיבורי עיר קטנה ומקסימה, דינאן. חובבי הג'ז, לפחות, צריכים להיות אסירי תודה לבן המקום, אדולף סקס, שבמחצית המאה ה־19 המציא כאן את כלי הנגינה הקרוי על שמו – הסקסופון. בחדר המבוא

בולט „הצפרדע“, משחק בן מאות שנים, עשוי עץ, בראשו צפרדע פעורת פה שאליו צריכים המשחקים להשחיל מטבע בוריקה מרוחק. ככל שזורמת הבירה, כך הופך המבצע קשה יותר למשחקים. עכשיו הייתי מוכן לצאת לשטח.

## טעם של מבשלה קטנה

קנאס היא עיירה קטנה מדרום־מערב לבריטל, על גדת הנהר סן. כאשר פיליפ לפבר ואני מטפסים בשעת בוקר לעבר ראש דוד הבירה באולם המבשלה שלו, על מנת להתחיל לעשות בירה – סוף סוף – הוא מספר לי על הסבא של סבא שלו, ז'ול. סביב 1870 היו כאן באזור מחצבות אבן עשירות. ערי אירופה הגדולות היו זקוקות להרבה אבן לריצוף הרחובות ואלפי גברים נהרו לכאן להרוויח את היומית בעבודה הקשה. ז'ול פתח מבשלת שיכר, ובית בירה מול כל אחת מן היציאות של המחצבות. הפועלים הצמאים העשירו מהר מאוד את הקופה המשפחתית.

מתחילים לעבוד. בניגוד לנחושת של פעם, כיום הרודים ברובם עשויים נירוסטה, אל־חלד מבהיק, עמיד יותר וקל לניקוי. חומרי הגלם הבסיסיים של הבירה מוכנסים ומתערבבים בתוך הדוד הגדול, בעוד אנחנו צופים בהם מבעד לפתח עגול: לתת ומים.

המים, אומר פיליפ, הם המרכיב החשוב ביותר. תשע עשיריות ויותר של הבירה הם המים, והאיכות שלהם קריטית לאיכות הבירה. מבשלה שאין לה מקור מים משוכחים אין לה זכות קיום.

אחר כך בא הלתת. הוא עשוי מגרעיני שעורה (במקרים מעטים מחיטה, או תירס, או שיבולת שועל) שהורטבו והונבטו, ואז יובשו בחום. בימים עברו היו עושי הבירה מכינים את הלתת לעצמם, מיבולי השדות שלהם או משעורה שרכשו. כיום מייצרות מלתות מרכזיות גדולות את חומר הגלם עבור כולם.

סוג הדגן, מידת הייבוש או הקלייה של הגרעינים, הם הקובעים את התוצאה הסופית. כל מבשלה בוחרת לעצמה יצרן וסוג קבוע של לתת לבירה המסוימת שלה, מה שמבטיח כי למוצר יהיו לאורך שנים ניחוח וטעם דומים. אנחנו עושים היום בירה כהה, ולכן הלתת הוא מגרעינים שעברו צלייה רצינית.



המושך בעמוד הבא



העמק המרהיב שבו שוכן המנזר, והאגדה הנפלאה הקשורה לדג האוחז טבעת נישואים בפיו – ציור המופיע על כל אחת מתוויות הבירה הזאת.

הרוונת מטילדה מטוסקנה (1115-1046) היתה בעלת נכנסי נר"ן רבים בזמנה, למשל מצודת קנוסה, שם אירחה את האפיפיור ומקור הביטוי „ללכת לקנוסה” קשור למקום הזה. בבעלותה היו גם אדמות באזור הגבול הבלגי-צרפתי דהיום, אותן תרמה לנוזרים שהקימו את מנזר אורוואל. יום אחד היא באה לבקר אותם וישבה על שפת המעיין השופע שממנו עושים עד היום את הבירה, כאשר טבעת הנישואים שלה, זיכרון מבעלה המנוח, החליקה מאצבעה וצללה במים. היא לא איבדה כמוכן את קור רוחה, התפללה, ומשמיים שיגרו ישועה כהרף עין. דג גדול עלה מן המים לעברה וכפיו הטבעת.

המנזר שיגשג מאות בשנים, עד אשר נחרב בזמן המהפכה הצרפתית, כרבים אחרים. בשנת 1926 חזרו הנזירים למקום ובסמוך לשרידים העתיקים בנו מנזר חדש ומפואר ביותר, ובו גם מבשלת שיכר גדולה, שהכנסותיה היפות הולכות בחלקן למעשי צדקה. הסיוור במנזר, בו אורחים וסקרנים מתקבלים בסבר פנים נאה, מעניין מאוד – והבירה, אוי הבירה, צבעה בלונד עם גווני נחושת, וטעמי הכשותית, המרירות המתובלת שלה, עושים אותה לחוויה.

בכלל, האזור הזה נהנה מגסטרונומיה עשירה, הגבינות של המנזר משוכחות ובפונדקים סביב מגישים נקניקים מתוצרת מקומית, בשרים מעושנים ומתכונים מסורתיים מעניינים.

והנה כבר תחנה מס' 3. את תסיסת הבירה אני ממש שומע. המיקרואורגניזמים הפעלתניים האלה, המוכרים לנו בשם הנינוח „שמרים”, מבצעים עבודה תזונית, אלה הופכים את הסוכרים במרק התמים שהעברנו את הדוודים – לאלכוהול, או לחיידק הממזרי שעל פני כל משקה משכר. פיליפ מלמד אותי איך מקשיבים לתהליך הנמשך יום ולילה, משך חמש או שש יממות. צינור מיוחד מנקז את הגז הנוצר במהלך התסיסה ומעביר אותו אל מכל מים שקוף הנמצא בסמוך. הגז מפעפע, מרעיש, יוצר בועות. הבירה באה לעולם.

כאשר התסיסה דוממת, מוסיפים לבירה לעתים חומרי ניחוח וטעם נוספים. אני סוחב שק מיוחד, הנראה כמו תיון ענק, רק שבמקום תה הוא מלא בצמחי כשותית. הפעולה דומה: השקים נטבלים בדודי הבירה, מניחים לה לקבל את התמצית, ואז נשלפים החוצה. בשלב זה מזורמת הבירה בצניורות אל אולם הביקבוק. מכונות משוכללות רוחצות בקבוקים, מחטאות, ממלאות ומפקקות, מסדרות בארגזים או ממלאות חביות. חלק מהבירה, בבקבוקים, עובר לשלושה עד חמישה שבועות של תסיסה שנייה, באמצעות תוספת שמרים קטנה, במחסנים גדולים ובטמפרטורה קבועה של 15 מעלות. וזהו.

כאשר אנחנו יוצאים, בתום יום עבודה ארוך, מצביע פיליפ על קבוצה של חביות מלאות ומסודרות יפה: „זה יוצא מחר, לתליאביב”. להתראות בפאב.

האב ברוננו, ראש המנזר של לפי. בירה ואמונה צילום: שלמה פפירבלט



## האב, הבן והכשותית

למנזר, והם מגיעים עד היום לקופתו.

על מנת לענות על הביקוש, חתם לוטו הסכם שותפות עם החברה הגדולה ארטואה, וכאשר זאת הפכה לחלק מקונצרן הענק אינטרברו, היתה בירת לפי לאחד ממותגיה הרבים. „אבל יש לנו קשר עם המבשלה שעושה את הבירה”, מזדעק האב ברוננו, „אנחנו לא נותנים כך סתם את שמנו. ארבע פעמים בשנה יש לנו פגישות במנזר עם נציגי המבשלה. אנחנו דנים בכל מה שקשור לייצור, לאיכות של הבירה ולשיווק שלה. חשוב לנו מאוד איך מפרסמים אותה. מפריע לנו קמפיין, למשל, שעושה קשר בין הדת לבין הבירה. התנגדנו למשל לפוסטר שהיתה בו כוס בירה ומעליה הילה של קדושה. אנחנו, אם תרצה, היועצים הרוחניים של המבשלה”.

דרך הבירה, תחנה 2. פיליפ לפבר נוטל מתוך השק הפתוח קומץ של מה שנראה כמו פרחים קטנים מיובשים, שצבעם ירוק דהוי, ונותן לי להריח. ניחוח חריף ומגרה. אלה האיטרובולים הרכים והמיובשים של הכשותית (המכונה בדרך כלל כשות, בטעות) – התבלין הראשי והחומר הראשון בעל סגולות השימור של הבירה שנכנס לשימוש באירופה במאה ה-12, ומאז ועד היום אין לו תחליף בתעשיית הבירה כולה. זהו צמח מטפס ממשפחת הקנביים (הצלייל לא מטעה, מקרוב רחוק שלו, הקנביס, מפיקים מוצרים שונים בתכלית, כמו המריחואנה), המגיע לגובה של 6 עד 9 מטרים, וחי בין 30 ל-40 שנה. אנחנו מוסיפים כמות נאה של כשותית מעובדת ל„מרק הלת” המסונן, ובהורמנות זאת גם תבלינים נוספים, על פי סוג הבירה. זה יכול להיות כוסברה, או קליפות תפוז, בזיליקום, ערער ועוד. כאן המקום לכושר ההמצאה, המסורת והחזון של כל בעל מבשלה. פיליפ, למשל, עושה את ה„ברבר” המוכר בישראל, המתובל בדבש. שילוב מוצלח ביותר הנותן בירה נהדרת.

אחרי שהתערובת עוברת בישול נוסף, עד הרתחה, שהאדים העולים ממנה ונדבקים לבגדים ולגוף לא ירדו ממני עד למקלחת באותו ערב, מצונו הנזול ומוכן, בסיוע תוספת שמרי תסיסה מיוחדים, לעבור למכלים גדולים – לתסיסה. בסופה, כבר אפשר יהיה להתייחס אליו כאל בירה.

### בלונד עם גווני נחושת

בניגוד לבירה „מנזרית” כמו לפי, שעל מנת לזכות בהגדרה הזאת על התווית די למבשלה לחתום על הסכם עם מנזר כלשהו, יש עדיין בנמצא – לא ייאמן – שש מבשלות שיכר שהבירות שלהן נושאות בתואר הנריר והיוקרתי „טרפיסיות” (על שם מסדר הנזירים הטרפיסטים, הידועים במקומותינו בתואר „השתקנים”), כיוון שהן מיוצרות ממש בתוך המנזרים עצמם, בשיתוף הנזירים. כך קובע חוק בנידון משנת 1962. אחת מהן, זאת של אורוואל, שווה ביקור בכל מקרה, לפחות בזכות

### המשך מעמוד קודם

שיכר לאוכלוסיה המקומית. מקורות המים היו מזהמים לעתים קרובות, והבירה, שעברה בישול, היתה משקה נקי ובטוח יותר מפני מחלות. גם אני, בתור ילד, זוכר שעל שולחן הארוחה של הורי תמיד היתה בירה. לצרפתים יש את היין, לבלגים יש בירה”.

במשך הדורות הרכיבו הנזירים מתכונים שונים, ניסו תבלינים מתבלינים שונים, ושיכללו את הבירות שלהם. כאשר הגיעה המהפכה הצרפתית לאזור, הוחרם המנזר, הנזירים גורשו ממנו ומבשלת השיכר נהרסה. הם חזרו ושיקמו את המנזר אך ייצור הבירה לא חודש. ב-1952 הגיע למקום בעל מבשלת בירה צעיר מכריסל, אלבר לוטו, שהתיידד עם אב המנזר דאז ובסופו של דבר חתם איתו הסכם לשחזר את הבירה של פעם, על פי מתכוני הנזירים. ההצלחה היתה מיידית. התמלוגים החלו לזרום

את תסיסת הבירה אני ממש שומע. המיקרואורגניזמים המוכרים לנו בשם הנינוח „שמרים”, מבצעים עבודה תזונית, הופכים את הסוכרים במרק התמים לאלכוהול



גרוויל – מבשלה זעירה בחצר האחורית של בית איכרים צילום: שלמה פפירבלט



המכונה שהחליפה את ידי הפועלים: מילוי בקבוקים צילום: שלמה פפירבלט