

## אוכל, קדימה אוכל

### דפנה הירש

המחלקה לסוציולוגיה, למדע המדינה ולתקשורת, האוניברסיטה הפתוחה

אוֹכֵלֶת אוֹתָךְ גּוֹיָכָה!  
בְּשֶׁרְךָ בּוֹנֵה אֶת בְּשָׂרִי.  
אֲנַחְנוּ הוֹפְכוֹת לְבָשָׂר אֶחָד  
(סבינה מסג, "אֶפִיטָף", מסג 2016).

אָנוּ אוֹכְלִים חַיִּים שֶׁל אַחֲרִים, עַל מְנַת לְחַיּוֹת.  
צֹלַע חֲזִיר שְׁמַת לֹא בְּדֶרֶךְ הַטֶּבַע, עִם פְּרוּב עָלָיו הַשְּׁלוֹם.  
תְּפָרִיט הוּא מוֹדַעַת אֶבֶל  
(ויסלבה שימבורסקה, "הכרח", שימבורסקה 2011).

אישה חשה צביטות קלות בבטנה, מיצים תוססים, המיית גרגור נשמעת. כעבור זמן, הצביטות הולכות ומתחזקות. כדי שהצביטות ייפסקו היא נוטלת פיסות עולם ומחדירה אותן לתוך גופה. הפיסות הללו יכולות להיות מן הצומח, אבל הן גם יכולות להיות חתיכה של חיה כלשהי שעד לא מזמן הסתובבה על פני כדור הארץ, או לפחות מתוצרי גופה של החיה הזאת. הן יכולות להיות פיסות גולמיות – פרי עץ הגויבה שבחצר, חרוב על אם הדרך; רוב הסיכויים שהן יעברו עיבוד כלשהו לפני שיוטמעו בגוף האנושי. הצביטות שוככות, עד לפעם הבאה.

\* אני מודה לגדי אלגזי, לרפי גרוסגליק ולסמדר שרון על הערותיהם המועילות על גרסה קודמת של המאמר.

אותה התמרה פלאית של עולם לגוף היא פעולה יומיומית, טריוויאלית – צורך בסיסי שיש לספק אותו בהתמדה כדי לשרוד. ואף על פי כן, או שמא בשל כך, בני האדם אינם "אוכלים סתם". האנתרופולוג סידני מינץ כתב כי על האוכל והאכילה, יסוד בסיסי בהתנהגותנו כיצורים ביולוגיים, הוטל משא של רעיונות שלא הוטל על כל יסוד אחר להוציא מיניות (Mintz 1996, 8). וכמו מין, גם האכילה יכולה להיות מקור לעונג. ואולם הדרחף לאכול הוא בסיסי, חוזר על עצמו ורחוק יותר מן הדרחף המיני<sup>1</sup>. האוכל מתחזק את החיים, אך בכוחו גם לגרום לסיומם של החיים. לפיכך, לאורך ההיסטוריה האנושית האוכל היה מושא של תחושות תשוקה וסכנה.

אבל האוכל מגלם הרבה יותר מאשר יחס בין אנשים לחומרים אכילים. הן הייצור של אוכל והן צריכתו מאורגנים חברתית, ושניהם מארגנים ומתחזקים חברתיות. אופני ההשגה והייצור של חומרי גלם ועיבודם למאכלים הם גורם חשוב בארגון החברתי. השליטה באספקת המזון, שמחד גיסא הוא משאב חיוני להישרדות ומאידך גיסא יש בו פוטנציאל להנאה ולמשמעות, מייצרת דינמיקות מורכבות של יחסי שליטה, אינטימיות ותלות. בכל החברות האנושיות האכילה בצוותא היא מוסד חברתי בסיסי וזירה חשובה של חברות. דפוסים של אכילה משותפת ושיתוף באוכל מבטאים ומתחזקים זיקות, קרבה ואינטימיות אבל גם היררכיה וקונפליקט (Fischler 2011).

היות שקבוצות אנושיות מארגנות את מכלול הפעולות הקשורות באוכל, וכל קבוצה עושה זאת בדרך אחרת, האוכל אף ממלא תפקיד חשוב בייצוג ובהסמלה של זהויות קבוצתיות. אולם הקשר שבין אוכל לזהות עמוק אף יותר. הארכיאולוג מייקל דיטלר, הדין באוכל ובזהות, מזכיר את דבריו של הסוציולוג פאלי פאלק (Falk) כי תפיסת ההבדל הראשונה של התינוק – של הגבול בין סובייקט לאובייקט שמגדיר את העצמי – נחוות דרך הפה הנצמד אל חזה האם וכרוכה בחוויה של הטעם, הרבה לפני התפתחות הראייה (Dietler 2007, 222). נוסף על כך, היות שהאכילה היא תהליך חברתי שיש לחזור עליו מדי יום לשם הישרדות, יש לה מקום חשוב בעיצובו של הביטוס – תפיסות של זהות ואחרות שאינן בהכרח מודעות לגמרי אלא טבועות בגוף (ראו שם; וכך Bourdieu 1984). אוכל אינו רק מסמן זהויות נתונות, הוא גם יכול לפעול כאמצעי לבניית זהות – חשבו למשל על טיפוח האנינות באוכל וביין במסגרת תהליך של ניעות חברתית. טעמים באוכל לעולם אינם טבעיים ומובנים מאליהם, אלא הם תמיד תוצר של עבודה חברתית-תרבותית, פרקטית ושיחנית כאחד.

ועם זאת, אכילה היא בנייה של העצמי באופן שאינו רק מטפורי. לכן אי-אפשר לעסוק בצריכה במנותק מייצור, הן של חומרי גלם והן של מאכלים, ומחליפין (Mintz 1986; Dietler 2007). מצד אחד, צריכה קודמת לייצור, שכן אנשים בדרך כלל מייצרים את מה

1 אודרי ריצ'רדס (Richards), מצוטטת אצל Mintz 1996, 35.

שהם צורכים.<sup>2</sup> מצד שני, יש להיזהר מרדוקציה של הצריכה להעברת משמעויות, המתעלמת מהחומריות של המזון שנצרך ומיחסי הכוח שהייצור והצריכה נטועים בהם (Dietler 2007). את חומרי הגלם המעובדים שאנו אוכלים מישוהו צריך לגדל, להאכיל, לקטוף, להרוג, לשנע, לאחסן, לשווק, לקנות, להכין, וגם לנקות אחרי הבישול, האכילה והפרשת הפסולת הגופנית. מיקומו של אדם בשרשרת המזון קושר אותו בקשרי תלות עם אנשים רחוקים, לעיתים רחוקים מאוד, אך הוא יכול גם להפריד בין אנשים קרובים (כפי שקורה למשל בחלוקת העבודה המגדרית בתחום ההזנה או בחלוקת העבודה המעמדית והאתנית בכל הנוגע לייצור, לצריכה ולניקוי של אוכל ושרידיו). קבוצות ואוכלוסיות אנושיות נבדלות זו מזו לא רק בסוג המזון שהן צורכות אלא גם בטיבו. ולא כולן יודעות אם ביום המחרת יהיה להן מה לאכול.

הודות לחשיבות הביולוגית, החברתית והתרבותית של האוכל, הוא מהווה גורם חיוני בהבניית הגוף והסובייקט, המרחב הקהילתי, העירוני, הלאומי, הגלובלי והסביבתי וממלא תפקיד מרכזי בכלכלה ובפוליטיקה המקומית והעולמית ובעיצוב יחסי משפחה, יחסי מגדר ויחסים מעמדיים ואתניים (ראו גם Bell and Valentine 1997). הוא מגלם שלל זיקות: בין טבע לחברה ולתרבות; בין עולם החומר לעולם הרוח; בין תהליכים חברתיים, כלכליים ופוליטיים רחבים לגוף היחיד; בין קבוצות אנושיות ומרחבים חברתיים. כל אלה עושים את האוכל למושא מחקר מרתק, אך גם מורכב למדי.

בסקירת המחקר הסוציולוגי העכשווי על אוכל מתארים סיררה קלארק-בורנט וקרישנדרו ריי את האוכל כאובייקט מחקר המעודד חצייה של גבולות דיסציפלינריים ושבירה של ניגודים מקובלים בין פעולה רציונלית לפרקטיקה גופנית וחושנית, בין ייצור לצריכה ובין תיאורטיזציה למחקר יישומי ולמדיניות (Clark Burnett and Ray 2012). אין זה פשוט לערוך סוג כזה של מחקר, חוצה גבולות דיסציפלינריים, במסגרת האקדמיה הניאו-ליברלית המעודדת התמחות, צמצום ומהירות. כשם שבתגובה להתפשטות המזון המתועש והמהיר צמחה תנועת ה־Slow Food, בתגובה לאקדמיה המתועשת והמהירה נולד רעיון ה־Slow Science (McCabe 2012). באוכל, כמו במחקר המדעי, הרבה תלוי בטיב החומרים ובקפדנות בתהליך ההכנה. אבל במחקר, בניגוד לאוכל, אם יודעים מראש מה אמור לצאת – לא בטוח שכדאי לטרוח.

במאמר זה אבחן את המחקר על אוכל בישראל, שהתפתח בעיקר בשני העשורים האחרונים, ואעמוד על השאלות והנושאים העיקריים הנדונים במסגרתו. אציג כמה שאלות וגישות מחקריות ותיאורטיות, שבעיניי עשויות להפיק תובנות מעניינות על האוכל ודרךן גם על החברה והתרבות בישראל. מפאת קוצר היריעה אתמקד בזירה המקומית ולא אציג

2 קבוצות אנושיות צורכות שיעור זעום מהחומרים האכילים הקיימים בעולם. על פי ג'ונתן ספרן פויר, האמריקנים אוכלים פחות מ־0.25% מכלל סוגי המזון האכיל הידוע על פני כדור הארץ (ספרן פויר, 2010, 9).

סקירה מקיפה ושיטתית של הגישות התיאורטיות השונות בתחום מחקר האוכל בעולם בעשורים האחרונים, אף שאזכיר בקצרה כמה גישות מרכזיות.<sup>3</sup>

## מחקר האוכל בישראל

זוהי ללא ספק שעתו היפה של האוכל. לעיתים נדמה שכולם מתעסקים באוכל כל הזמן. כשלא אוכלים – מדברים על אוכל, קוראים מדורי אוכל וביקורות מסעדות בעיתון, צופים בתוכניות אוכל, עורכים סיורי אוכל או סתם קניות. מובן שלא כולם כך – פעילות פנאי שעניינה אוכל מאפיינת בעיקר את בעלי האמצעים, אף שיש הבדלים בין הקהלים האופייניים לסוגי פעילות שונים (אין דין צפיה ב"מאסטר שף" אגב נשנוש כדין קריאה במגזין על השולחן, הגם שיש החובכים את שניהם).<sup>4</sup> ועם זאת, אוכל הוא תחום דמוקרטי יחסית לרוב תחומי הייצור התרבותי, מכיוון שאפשר לרכוש דרגת מומחיות גבוהה בהכנתו גם ללא הכשרה רשמית.

ההתעסקות האינסופית באוכל אינה מייחדת כמובן את ישראל. ברבות מחברות השפע בנות זמננו האוכל הפך לתחום משגשג לא רק של צריכה אלא גם של השקעה אינטלקטואלית. מינץ הציע שהעיסוק הרב באוכל הוא בראש ובראשונה תולדה של השפע הגלובלי הגובר (Mintz 2015, 5). סיבה חשובה נוספת קשורה לפוליטיזציה של תחום האוכל ולהתרחבות התנועות הקשורות בו (Counihan and Van Esterik 2012, 2), בין השאר בתגובה לסוגיות בוערות הקשורות לשליטה התאגידית בתהליכי הייצור, העיבוד והשיווק שלו, ובכלל זה השפעת המזון המתועש על הבריאות, זיהום האטמוספירה, התעללות בבעלי חיים והשתלטות על קרקעות במדינות מתפתחות.

חשיבותו הגוברת של האוכל בתחומי הצריכה והפנאי מלווה בשגשוג עצום של המחקר על אוכל. זה שלושה עשורים, פחות או יותר, ובעיקר מתחילת המאה העשרים ואחת, העיסוק באוכל מזוית חברתית ותרבותית חורג מגבולות הדיסציפלינות שעסקו בכך באופן מסורתי, ובראשן האנתרופולוגיה, וחודר לתחומי דעת כמו פילוסופיה, ספרות, קולנוע, עיצוב, תקשורת, ארכיאולוגיה וגיאוגרפיה. בסוציולוגיה ובהיסטוריה עסקו באוכל מוקדם יותר, אף שלא כמו באנתרופולוגיה, שחוקריה החלו להתעניין באוכל כבר בסוף המאה התשע-עשרה במסגרת חקר אורחות החיים, הארגון החברתי והעולם הטקסי בחברות לא מערביות. עקב כך גדל גם מנעד השאלות והתרחב להיבטים פילוסופיים, אסתטיים, משפטיים, פוליטיים ואחרים של הייצור והצריכה (שם). בד בבד מתרבות תוכניות הלימוד על אוכל – בארצות הברית לבדה יש כעשרים כאלה – אף שמחלקות המתמחות בלימודי אוכל עודן נדירות.

3 לסקירה כזאת ראו Lupton 1996, 6–36. לסקירה תמציתית בעברית ראו גרוסגליק 2017, 24–27.  
4 בסקר שערכתי בשנת 2014 נמצא קשר שלילי מובהק בין רמת ההשכלה לתדירות הצפייה בתוכניות אוכל בטלוויזיה.

בישראל, מחקר ההיבטים החברתיים והתרבותיים של האוכל טרם קנה אחיזה של ממש בזירה האקדמית כתחום מחקר העומד בפני עצמו. עם זאת, מספר המחקרים שעוסקים באוכל בישראל הולך וגדל בהתמדה – הרוב המכריע של המחקרים בנושא התפרסמו במאה העשרים ואחת. עדיין קשה לראות בכך דיון מחקרי של ממש; המיעוט היחסי של הכותבים, לעומת הרוחב והרב-ממדיות של האובייקט, מקשים על התפתחותו של דיון כזה. למעשה, "אוכל" אינו ממש אובייקט אלא הוא משפחה של דברים ותופעות. תחת הכותרת "מחקר אוכל" אפשר לעסוק בתופעות ובשאלות מגוונות מאוד, ובכלל זה דפוסי אכילה אופייניים לקבוצה מסוימת, ארגון הייצור והאספקה של מאכל או חומר גלם ספציפי, ייצוגים של אוכל בזירות תרבותיות שונות, ואף דפוסי עבודה במסעדה.

רוב המחקרים שנערכו עד כה על אוכל בישראל עוסקים ברמת הצריכה ומיעוטם עוסקים ברמת הייצור (ואין כמעט מחקרים העוסקים ביחסים ביניהן; אבל ראו גרוסגליק 2017). את המחקרים הקיימים אפשר לחלק באופן גס לכמה מקבצים.<sup>5</sup> מקבץ אחד הוא של מחקרים סוציולוגיים, אנתרופולוגיים או היסטוריים, שענינם מאכלים ופרקטיקות הקשורות באוכל המאפיינים בני מגזר מסוים – אתני, מעמדי, לאומי או קהילתי. עם מקבץ זה נמנים מחקרים העוסקים למשל בקפה של אחר הצהריים ובתפקידו כאירוע חברתי בקרב בני המעמד הבינוני בפרברים (Kalka 1991); בתרבות האכילה אצל יוצאות פולין בישראל (שיין-רכבי 1999); ביוצאי ברית המועצות לשעבר בישראל ובהשוואה לגרמניה (Bernstein 2010); במטבח הערבי בישראל (גביעון 2006); באוכל בקיבוצים המופרטים (גביעון 2012; Avieli 2012); באוכל בחתונות של המעמד הבינוני החדש (Kaplan 2013); ביוצאי אירופה ביישוב (טנא 2013); וביוצאות עיראק בישראל בשנות החמישים (Meir-Glitzstein 2015).<sup>6</sup> מחקרים אלו בוחנים את התפקיד שממלאים האוכל והאכילה, כתחום יומיומי ולכאורה בנלי של פרקטיקה, בסימון זהות, שייכות והיבדלות ולעיתים גם בארגון של יחסים חברתיים. חלקם עוסקים בתהליך השינוי של רפרטואר האוכל בקבוצה מסוימת בעקבות הגירה. רובם המכריע מבוססים על ראיונות או על מסמכים היסטוריים, ורק מעטים מבוססים על תצפיות בהתנהגות הקשורה לאוכל בזמן אמת.

לצד מחקרים אלו יש גם כמה מחקרים שאינם עוסקים בדפוסי הצריכה המאפיינים קבוצה מסוימת אלא במאכל או בחומר גלם ספציפי, ובוחנים את דפוסי הצריכה שלו, את המשמעויות שהוא נושא בקרב צרכניו ולעיתים גם את השינויים שחלו באלה לאורך זמן, בזיקה לתהליכים חברתיים, פוליטיים וכלכליים. כאלה הם למשל מחקרים העוסקים בחומוס (הירש וטנא 2014; Hirsch 2011); בשינוי בדפוסי הצריכה של בשר החזיר בישראל

5 זוהי אינה רשימה ממצה, כמובן.

6 חומר רב על דפוסי צריכת אוכל בישראל אפשר למצוא באתר אנשים ישראל – המדריך לחברה הישראלית. באתר יש פרק המוקדש להרגלי צריכת אוכל בקרב מגזרים חברתיים שונים, ראו עוז אלמוג, "אוכל ישראלי בראיה מגזרית", אנשים ישראל – המדריך לחברה הישראלית (מקוון).

(בן-פורת 2013); בתאווה לבשר בישראל בתקופת הצנע (רוזין 2014); ובשינוי במעמדו של שמן הזית בישראל בעשורים האחרונים (סימוביץ' 2015).

מקבץ שלישי של מחקרים בוחן את תחום האוכל כזירה של הבניית זהות ונאמנות לאומית. חלקם מתמקדים בניתוח שיח, למשל מחקרים הבוחנים את הבניית זהות לאומית באמצעות ספרי בישול (טנא 2002; חכם 2006). אחרים משלבים ניתוח שיחים וייצוגים עם ניתוח פרקטיקות חינוכיות וצרכניות. עם האחרונים נמנים מחקרים העוסקים באוכל בגני ילדים (Golden 2005); בהכניה של "מטבח לאומי" ואתניות (Rozin 2006); בבית המטבחיים בתל אביב המנדטורית ובהבניית הגבול בין תל אביב ליפו (Igra 2012); בהפיכתו של החומס ל"מאכל לאומי" ישראלי (הירש וטנא 2014); וכן ספרה של יעל רביב על אוכל ולאומיות בציונות ובישראל (Raviv 2015). אחת הבעיות המאפיינות את הדיון באוכל ולאומיות טמונה בקושי לדעת עד כמה הלאומיות היא אכן גורם קובע ברמת הצרכנים, הן מבחינת המניעים לצריכה והן מבחינת המשמעות המיוחסת לה.

מקבץ אחר מתמקד באופן שבו תהליך הגלובליזציה ודגמים מיובאים מעצבים את זירת האוכל המקומית. חלק מהמחקרים הללו עוסקים במטבח ספציפי – למשל באוכל איטלקי בישראל (קלו 2005) או באוכל סיני (גרוסגליק 2008); אחרים עוסקים במאכל ספציפי, למשל בשמן הזית (סימוביץ' 2015), או בשדה מסוים – למשל שדה האוכל האורגני (גרוסגליק 2017) או שדה היין (רנד 2016). כפי שמראים מחקרים אלו, גם מה שאנו תופסים כ"אותנטי" או כ"מקומי" מבטא לא אחת מגמות ודגמים גלובליים. חלק מהמחקרים נוגעים גם בשאלות של היבדלות חברתית באמצעות אימוץ של פרקטיקות "קוסמופוליטיות".

מקבץ חמישי של מחקרים עוסק בהיבט הקולוניאלי של ייצור וצריכה של אוכל בישראל. חלק מהמחקרים עוסקים בניכוס הישראלי של אוכל פלסטיני (Hirsch 2011; Ranta and Mendel 2014) או בדיכוי של פרקטיקות אוכל פלסטיניות, למשל האיסור שמטיל החוק על קטיפת זעתר ועכוב (אגבריה 2017). מחקרים אלו מאירים את המתחים הטמונים בפוליטיקה של ייצור אותנטיות – של מאכלים ואנשים – בהקשר הקולוניאלי (וראו גם Monterescu 2017). מחקרים אחרים מתמקדים בשימוש באוכל כבאמצעי להפעלת כוח ושליטה בפלסטינים ובוחנים סוגיות כגון הזנה בכפייה של אסירים שובתי רעב (קני 2017), חוסר הביטחון התזונתי בעזה כתוצאה מהמצור הישראלי (Gross and Feldman 2015), והשימוש באוכל כדי לסמן זיקה לטריטוריה ולמשוך תיירות קולינרית, בשירות הנרמול של ההתנחלויות (גרוסגליק 2017, 73-67; Handel et al. 2015). כמה מחקרים חדשים על חקלאות בפלשתינה המנדטורית ובישראל, המשלבים דיון בהתפתחויות מדעיות וטכנולוגיות עם דיון בדפוסי מדיניות ותרבות, בוחנים את האופנים השונים שבהם החקלאות תפקדה ועדיין מתפקדת כטכנולוגיה קולוניאלית.<sup>7</sup> מחקריו של נאור בן-יהודע

על דייגי יפו בוחנים כיצד הנמל והפרקטיקות של דייגיו מתעצבים בממשק שבין פרויקט לאומי, קולוניאליזם וגלובליזציה (בן-יהודע 2008; [בדפוס]).

קובץ חדש בשם **לחם חוק: עיונים במשפט ואוכל**, בעריכת אייל גרוס ויופי תירוש (2017), שכמה מהמחקרים המקובצים בו הוזכרו לעיל, מוסיף למחקר הקיים את ממד החוק – ההסדרה (ולעיתים חוסר ההסדרה) המדינתית של היבטי ייצור וצריכה של אוכל. הקובץ כולל מחקרים מרתקים הבוחנים את היחסים בין אוכל למשפט, בישראל ובמקומות אחרים, משורה של היבטים: חברתיים, כלכליים, פוליטיים ותרבותיים. הקובץ כמכלול מדגים כיצד הייחוד של האוכל מסבך את הסדרתו המשפטית, בהשוואה לטובין כלכליים ותרבותיים אחרים, שכן באוכל חוברים זה לזה הכורח הביולוגי וההתעלות עליו, המתבטאת בהנאה, ביצירתיות ובהקניית משמעות.

שני ספרים חדשים מציעים התבוננות פרשנית-סימבולית חוצה זירות ומגזרים על תחום האוכל בישראל. ספרו של האנתרופולוג ניר אביאלי, *Food and Power: A Culinary Ethnography of Israel* (Avieli 2017), בוחן סדרה של תופעות ומוסדות חברתיים הקשורים באוכל ומבקש להדגים דרכם את האמביוולנטיות שבתשתית יחסם של הישראלים לכוך. ספרו השנון של יחיל צבן **ארץ אוכלת** (2016) אמנם אינו ספר מחקרי אלא מבוסס על ניתוח סמינטי ורטורי של דפוסי התנהגות ותוצרי תרבות, אך הוא מצליח להמחיש היטב את היותו של האוכל אובייקט חברתי-תרבותי טעון וליכידנלי מהמדרגה הראשונה.<sup>8</sup>

זוהי התחלה חשובה, אך העבודה עוד רבה. כשם שלאוכל היבטים רבים (תזונתי, חברתי, תרבותי, כלכלי, פוליטי, אקולוגי ועוד) המתבטאים באופנים שונים בזירות וברבדים של הייצור והצריכה, כך רבות הן השאלות שאפשר לשאול. לדוגמה, ההיסטוריה של ייצור חומרי גלם ומאכלים, ובפרט ההיסטוריה של תעשיות המזון בישראל והזיקה בינה ובין השינויים בדפוסי הצריכה, לא נחקרו כמעט, וכך גם הייצור, השיווק והצריכה של אוכל כזירות ספציפיות של עבודה, על תהליכי העבודה הייחודיים המאפיינים אותן.<sup>9</sup> את השימושים הפוליטיים השונים במזון ובייצור מזון בישראל אמנם החלו לחקור, אך סוגיות רבות עדיין לא נחקרו (אני מחכה למחקר על הארגון מחדש של החקלאות בעזה ובגדה אחרי 1967 והשלכותיו!). אין לנו כמעט מחקרים על ייצוגי האוכל באמנויות ובתקשורת, על אוכל כטריגר של זיכרון ורגש, או על תפקיד האוכל בהבניית יחסי משפחה וחברות בישראל. גם פרקטיקות הישרדות בתנאים של חוסר ביטחון תזונתי ואף רעב בקרב מגזרים שונים ובתקופות היסטוריות שונות נחקרו אך מעט (ראו למשל בוזחיש-ששון 2013; רוזין 2014). בלי להמעיט בחשיבותן של כל השאלות הללו, שני מקבצים בסיסיים של שאלות עדיין מחכים למענה מחקרי מקיף הרבה יותר מזה שיש בדיננו. האחד נוגע ל"מה": מה אוכלים אזרחי

8 יש גם מחקרים בגישה הפרשנית-סימבולית שאינם מתמקדים בישראל אלא מנתחים את משמעויות האוכל בטקסטים יהודיים, דתיים וספרותיים. ראו למשל וייס 2010; סילמן 2013; צבן 2014.  
9 אבל ראו בן-יהודע 2008; נישרי 2009; איגרא (בדפוס).

ישראל ונתניניה (וגם איך, מתי ועם מי?) השני נוגע ל"איך": כיצד מתגבשים דפוסי אכילה – המאכלים הנאכלים ודגמי צריכה? בשני הסעיפים הבאים אבחן את השאלות הללו בזיקה לגישות מחקר שונות.

### מה, כמה, מתי, איפה, עם מי וכיצד?

אחת השאלות הרודפות את הדיון באוכל בישראל היא: האם קיים "מטבח ישראלי"? (Avieli 2017). התשובה לשאלה זו היא בחלקה עניין של אידיאולוגיה ובחלקה עניין של תיאוריה. יש גישות שונות להגדרה מהו מטבח (cuisine). יש הרואות במטבח פרי של התפתחות איטית ואורגנית "מלמטה", ומפרספקטיבה זו, כפי שטען מינץ, לא קיימים "מטבחים לאומיים" אלא רק מטבחים אזוריים (Mintz 1996, 92–105). גישות אחרות שמות את הדגש בהבניה השיחנית של "מטבחים לאומיים" (Appadurai 1988; Parkhurst Ferguson 2004). בדיוק מסיבה זו, בעיניי השאלה הזאת אינה מעניינת כל כך. מלבד בחברה הפלסטינית, מטבחים אזוריים ודאי שלא נוצרו כאן, ואילו הבניות שיחניות של "מטבח ישראלי" ו"מאכלים לאומיים" מכילות בדרך כלל רכיב אידיאולוגי משמעותי – "מטבח ישראלי", למשל, מזוהה בעיקר עם פריטים שנוכסו מהרפרטואר הפלסטיני, כפי שמעידים תפריטים של "מסעדות ישראליות" בחו"ל. דוגמה נוספת היא הרעיון שמטבח ישראלי מתאפיין ב"קבוצת גלויות". לכן קשה ללמוד מהבניות כאלה על דפוסי האכילה של אנשים בפועל. אין ספק שתושבי הארץ נוהגים לצרוך מאכלים שמקורם במטבחים אחרים. אולם כיצד נראית הצריכה? אילו דגמים מארגנים אותה? מי אוכל מה ובאילו נסיבות? ומה יכולים הדפוסים האלה ללמד אותנו על החברה בישראל?

בהשראת עבודתו של קלוד לוי-שטראוס, הגישה הסטרוקטורליסטית במחקר האוכל ביקשה להסיט את הדיון מהשאלה מה אנשים אוכלים ותחת זאת להתמקד בזיהוי מערכת ההבדלים נושאי המשמעות המארגנת את תחום האוכל והאכילה. כך למשל רולאן בארת, במאמר משפיע משנת 1975, הציע לערוך רשימת מצאי של מה שאנו יודעים על תחום האוכל בחברה נתונה – חומרי גלם, טכניקות והרגלים – ולנתח אותה ניתוח סמיוולוגי כדי לקבוע אילו מבין אינספור ההבדלים הממשיים מבדילים בין קבוצות ואנשים (Barthes 1975 [2012], 25). לדידו של בארת, ההבדלים הללו עשויים לבוא לידי ביטוי במאכלים אבל גם ביחידות פחות מובנות מאליהן, כמו טעמים או מרקמים, או ביחידות מורכבות יותר כמו מוסדות אוכל ודגמי צריכה.

על מערכת האוכל – על ההבדלים המסמנים – בישראל של ימינו, אנחנו יודעים מעט יחסית. נתונים שנאספים בהיקף רחב נוגעים ברובם בעיקר לצריכת חומרי גלם, לקלוריות ולאבות מזון. אין כמעט מחקרים הבוחנים כיצד אלו מיתרגמים למאכלים, לארוחות שלמות ולדגמי צריכה מורכבים, על היבטיהם החברתיים. מחקרים מעטים למדי עוסקים בכך, ואלה נוטים להתמקד בקבוצות מוגדרות – אתנית, מעמדית או לאומית. בכך הם מאשררים



זהויות נתונות מראש והבדלים שסומנו חברתית כהבדלים בולטים. לעומת זאת, לא נערכו מחקרים על דפוסי צריכה וטעם כמו אלה שערכו בורדייה בצרפת (Bourdieu 1984) ואלן וורד, טוני בנט ושותפיהם בבריטניה (Warde 1997; Bennett et al. 2009) – מחקרים רחבי היקף המשלבים שיטות כמותיות ואיכותניות. בורדייה וממשיכי דרכו לא זנחו את הממד הסטרוקטורלי, אך בבסיס עבודתם עומד הניסיון להבין את הפרקטיקה החברתית. מחקרים מעין אלה, הבוחנים דפוסי צריכה בזיקה למשתנים חברתיים ובמבט השוואתי רחב, מאפשרים לזהות גם הבדלים משמעותיים בין מגזרים וגם דפוסים משותפים, בלי להניח מראש מהן הקטגוריות ש"עושות הבדל".

דפוסי צריכה וטעם נשענים על דיספוזיציות מורכבות, שבתוכן מוטמעים אילוצים ואיוויים, זיכרונות ושאיפות, משמעויות, אופנות ושיקולי נוחות. אולם אי-אפשר להפריד את השאלה מה אוכלים וכיצד משאלות של עמדה חברתית וחברתיות. עמדות חברתיות מעצבות דפוסי אכילה דרך סדרה של גורמים חומריים וסמליים. למשל, מה שאיני אוכלת יכול להיגזר ממגבלות חומריות כמו כסף, אבל גם ממגבלות סמליות כמו מה שאינו נחשב נאה/ ראוי/ רצוי/ הולם למאכל אישה, או שאינו מועיל לטיפוח גוף "נשי". נוסף על כך, מה שאנשים אוכלים והאופן שהם אוכלים זאת משתנים בזיקה לחברה שהם אוכלים בה (לבר, עם בני משפחה, בחברת המשפחה המורחבת, חברים, קולגות), למקום שהם אוכלים בו (בבית, בעבודה, במסעדה) ולסוג הארוחה (ארוחת בוקר, צהריים או ערב שגרתי בבית; ארוחה חגיגית בבית או במסעדה). לפיכך, מחקר על צריכת אוכל אינו יכול להתמקד רק במה נאכל וכמה; עליו לעסוק גם בשאלות מתי, היכן, עם מי וכיצד, כלומר, בדגמים הקושרים בין פרקטיקות האוכל והאכילה ובין יחסים חברתיים.

כפי שהראה בורדייה בספרו ההיבדלות (*La Distinction*), העובדה שבתחום האוכל הניגוד המרכזי בדפוסי הצריכה תואם באופן כללי את הבדלי ההכנסה מסווה את קיומו של ניגוד משני, הן בתוך מעמד הביניים והן בתוך המעמד השליט, בין הקבוצות שההון הכלכלי שלהן גדול מהונן התרבותי ובין הקבוצות אשר הונן התרבותי גדול יותר: טעמן של הראשונות יהיה קרוב יותר ל"טעם העממי" מאשר של האחרונות (Bourdieu 1984, 177). ממצא זה מדגים את העובדה שדמיון והבדל יכולים לבוא לידי ביטוי לא רק בהבדלים על פני השטח אלא גם בדפוסים מובלעים. מחקרים רחבי היקף המשלבים שיטות כמותיות ואיכותניות יכולים ללמד אותנו גם על דפוסי צריכה וטעם המשוקעים בגוף, ולא רק על נתח ההוצאות המוקדש לרכישת מזון. האם דפוסים כאלה עשויים להעיד על התקבצויות שחורגות מקטגוריות הזהות המוכרות והמבוססות? לחלופין, האם הם עשויים להעיד על כך שקטגוריות שאנו נוטים לתפוס כהבניה בלבד קנו להן אחיזה בגוף המחוקרת (אף שמדובר באוריינטציות קולקטיביות, ולא בהתאמה מושלמת בין גופים להרגלים)?

מחקרים כאלה יוכלו למשל לבדוק אם יש דגמי אוכל שהם "ישראליים", כלומר חוצים את החלוקות החברתיות המרכזיות ובכלל זה את החלוקה הלאומית, וכיצד הם באים לידי ביטוי: בהעדפה לחומרי גלם או למאכלים מסוימים? במבנה הארוחות, או במבנה של

ארוחות מסוימות? במה שאוכלים בנסיבות מסוימות או עם אנשים מסוימים? לחלופין, הם יוכלו לברוק מהם הגורמים שמייצרים הבדל משמעותי. לדוגמה, האם קיימת "אשכנזיות" ו"מזרחיות" בכל הנוגע לדגמי צריכת אוכל? או שמא אפשר לזהות הבדלים משמעותיים ברמת ארץ מוצא בלבד? ואם כן, עד איזה דור? ואולי ההבדלים המסמנים מוגבלים לאירועים מסומנים במיוחד – מפגשים משפחתיים, חגים, אירועים מיוחדים? אשכנזיות ומזרחיות הן קטגוריות שהתגבשו בישראל, במסגרת יחסי כוח פוליטיים, חברתיים וכלכליים. האם בתהליך ההיסטורי זהויות אלו קיבלו ממשות גם בדפוסי צריכה וטעם? ומה אפשר ללמוד על המשפחתיות בישראל של היום דרך העדשה של יחסי האוכל? מי מכין אוכל למי, מי אוכל עם מי ומתי? אילו חגים נחגגים עם אילו אנשים? במילים אחרות – אילו זיקות, יחסים חברתיים ומבני כוח נשמרים, מתחזקים או מופרים באמצעות האוכל והאכילה?

### עוף, חומוס, במבה

המקבץ השני של השאלות נוגע להתגבשותם של דפוסי אכילה. לעיתים קרובות ההסברים הניתנים לדפוסים כאלה מדגישים את רובד המשמעויות. כך לדוגמה ניר אביאלי מסביר את הדומיננטיות של בשר העוף והבשר המעובד בטקסי "על האש" של יום העצמאות (לעומת הדומיננטיות של בשר הבקר בברביקיו האמריקני) בכך שהיא מבטאת הרגשה גברית אמביוולנטית של עוצמה וחולשה (אביאלי 2012, 97). מבלי לכפור בחשיבותן של משמעויות בעיצוב התנהגות האוכל האנושית, אי-אפשר לנתק את הרגלי צריכת האוכל מגורמים מטריאליים, ובכלל זה יחסי ייצור, חליפין וכלכלה פוליטית – גורמים שבצמם אינם מנותקים מהיבטים תרבותיים – ומהחומריות של המזון עצמו.

חומרי הגלם הזמינים, המחיר שלהם, התנאים לייצור חקלאי ותעשייתי של חומרי גלם ומאכלים – כל אלה אינם רק תוצר של אקולוגיה, מסורת וטכנולוגיה אלא גם של החלטות ותהליכים פוליטיים וגיאופוליטיים, שיש להם זיקה לתהליכים חברתיים. מה מיוצר, איפה ועל ידי מי; מה מיובא; באילו תנאים גורמים כגון אלה עשויים להשפיע על עיצוב רפרטואר חומרי הגלם, על זמינותם, וכתוצאה מכך גם על רפרטואר המאכלים שנצרכים לא פחות מהעדפות שנגזרות ממשמעויות.<sup>10</sup>

10 מרשל סלינס טען שהעדפות שנקבעות תרבותית הן שקובעות מה ייוצר ולא להפך. לדבריו, כל מערך הייצור האמריקני והחיבור שלו לשוקי העולם היה נראה אחרת אילו במקום פרות היו האמריקנים אוכלים כלבים, שהם חיה אכילה לכל דבר (Sahlins 1976, 171). לעומתו טען ג'ק גודי שאי-אפשר להשתית על גורם אחד בלבד הסבר של התנהגות אנושית כה מורכבת כמו אכילה. גם אם נסכים שמתקיימת ברירה תרבותית של ההיצע הטבעי, אי-אפשר לבטל הסברים הקשורים להישרדות או לתהליכים היסטוריים של המצאה וחלחול, שאינם מנותקים מהתנאים הפרטיקולריים לגידולם של גידולים מסוימים במקומות מסוימים (Goody 1998, 149–150). טענתו של סלינס כי לתרבות יש תפקיד בקביעה אילו חיות אכילות היא אמנם טענה משכנעת, אך בעיני עמדתו של גודי משכנעת יותר.

ניקח לדוגמה את הבשר. עוף נצרך בישראל בכמויות גדולות הרבה יותר מאשר בקר, לא רק ביום העצמאות (הלשכה המרכזית לסטטיסטיקה 2015). בתקופת המנדט, לעומת זאת, הבשר הנצרך ביותר בקרב המתיישבים היהודים, ובמיוחד בקרב יוצאי אירופה בערים, היה בקר, אם בגלל הרגלים שהובאו מארצות המוצא ואם משום שלבשר בקר יוחסה יוקרה רבה יותר (ביישובים החקלאיים, לעומת זאת, כבר בראשית שנות הארבעים נזנח בשר הבקר לטובת בשר עוף וכבש מגידול עצמי). רוב הבקר – כ-82% ממנו, בשנת 1939 – היה מיובא, בעיקר מארצות בשליטת האימפריה הבריטית ומארצות הבלקן (הוועדה לתזונה שליד המכון לחקר הכלכלה, 1939, 3; Igra 2012, 56–58). חיבה זו לבשר הבקר זכתה לביקורת הן מצד רופאים ותזונאים, שראו בו מזון בלתי מתאים לתנאי הארץ, והן מצד אנשי ציבור ששאפו לחזק את המשק היהודי המקומי. מלחמת העולם השנייה ואחריה מלחמת 1948 הובילו להתמעטות חדה בייבוא, וכמות הבשר שעמד לרשות הצרכנים קטנה מאוד (רוזין 2014, 72). בעשור הראשון למדינה התרכזה המדיניות הכלכלית בפיתוח החקלאות, מסיבות כלכליות, פוליטיות וחברתיות כאחד. מבחינה כלכלית הֶרס המשק הערבי, סגירת השווקים של מדינות ערב והמחסור הישראלי במטבע חוץ הובילו לכך שפיתוח החקלאות המקומית כדי לספק את צורכי המזון של האוכלוסייה נתפס כמטרה ראשונה במעלה. שני גורמים הובילו לפיתוח ענפי הרפת והלול בתקופה זו: החשיבות הרבה שיוחסה לצריכת חלבונים מן החי, מבחינה תזונתית ותרבותית גם יחד; והמספוא שקיבלה ישראל מעורפי הייצוא האמריקניים במחצית השנייה של שנות החמישים. תפוקתם של ענפים אלה הלכה וגדלה, בין השאר הודות לפיתוחים חקלאיים. במיוחד גדלה ההשקעה בלול – ענף גמיש שאינו דורש תשומות קרקע רבות, מהווה מקור זול יחסית לחלבון מן החי, ובסל המזונות בישראל היה חלקו גדול (הרשות לתכנון כלכלי 1968, 303, 310). גם הרכב הצרכנים השתנה במהלך שנות החמישים: רוב המהגרים מארצות ערב היו רגילים לאכול בשר כבש ועוף יותר מאשר בשר בקר. מחירי העוף הלכו וירדו, והצריכה גדלה מאוד: בשנים 1954–1959 גדלה צריכת העוף פי שלושה (שם). "המוני העם יכולים לאכול עוף גם בימי חול", בישר עיתון דבר ב־1962 (מגן 1962). המחירים הנמוכים של העוף אפשרו אפוא להפוך מוצר שיוקרתו נבעה מהחגיגות שלו למוצר יומיומי. תהליכים כאלה מעצבים הרגלים וטעם, גם אם אינם בהכרח הופכים על פיו את מדרג היוקרה; והרגלים אלו עשויים להישמר גם כשהתנאים משתנים.

בשנות השישים והשבעים מחקר האוכל, שעד אז התאפיין בעיקר בגישה פונקציונליסטית, קיבל תנופה מהגישה הסטרוקטורליסטית-סמיוטית של לוי-שטראוס, דאגלס, בארת וסלינס. בשנות השמונים התפתחו כמה גישות בתגובה להתמקדות הסטרוקטורליזם במבני עומק ובמשמעויות. שתיים הן חשובות במיוחד לענייננו: האחת היא הגישה הפרקטית של בורדייה, אשר השפיעה על מחקר האוכל בעיקר מסוף שנות התשעים ואילך. השנייה היא גישתם האנתרופולוגית-היסטורית של גודי ומיניץ. זו הציעה מבט משולב, אשר אינו מזניח

את הממד התרבותי אלא רואה בתרבות ובמשמעויות חלק בלתי נפרד מתהליכים כלכליים, מפרקטיקות חברתיות ומרפואי שימוש. לאחרונה, בהשפעת גישות כמו "המטריאליזם החדש" ותיאוריית האָפּקט, החלו חוקרות להפנות תשומת לב רבה יותר להיבטים החומריים והאפקטיביים של האוכל, בלי להניח כי קיים יחס הכרחי בין חומר לאפקטים ולשימושים. הנחת המוצא היא שאנשים מייצרים את העולם החומרי (ובמקרה זה, את החומרים האכילים) כשם שהם מייצרים את עצמם באינטראקציה עם עולם החומר. חלק מהחוקרים פונים לסמיוטיקה הפרסיאנית ושואלים כיצד החומריות הקונקרטית של מאכלים, כמקבץ של תכונות, איכויות ופוטנציאלים מסמנים, משולבת בתהליכי ייצור ערך מסוגים שונים – כלכלי, חברתי, פוליטי ומוסרי.<sup>11</sup> אחרים שואלים כיצד החומריות, במשולב עם תהליכים כלכליים-פוליטיים וחברתיים, מייצרת גופים כישויות חומריות ואפקטיביות (Sutton 2001; Errington and Gewertz 2008). אחרים מתמקדים באופן שבו יצרנים וצרכנים מייצרים ערך סמלי וכלכלי (כגון זה המגולם במושגים כמו "אותנטיות", "מקומיות" ו"מומחיות") באמצעות אסטרטגיות הקושרות חומרים, פרקטיקות ומשמעויות.<sup>12</sup>

ניקח לדוגמה את הבמבה ואת החומוס – שני מאכלים שיהודים בישראל נוהגים לזהות עם "ישראליות" ושנצרכים בארץ בכמויות עצומות. דומה שאין צמד מאכלים שההבדל ביניהם גדול יותר: האחד סינתטי, השני "אותנטי"; האחד דמוי קלקר, השני משחה. החומוס נתפס כמאכל "פוליטי"; הוא אמנם משמש סמל לישראליות, אבל קיימת הכרה רחבה בכך שהוא תוצר של ניכוס ולא של המצאה (מעטים יטענו שהחומוס הוא המצאה ישראלית או יהודית). הבמבה, לעומת זאת, נתפסת כ"ישראלית" באופן שאינו פרובלמטי. למעשה, רוב המאכלים שהם המצאה ישראלית – דוגמאות נוספות הם שקדי המרק, הפתיתים ומוצרי טבעול – הם פיתוח תעשייתי.<sup>13</sup>

צריכת החומוס החלה להתבסס בחברה היהודית בישראל בשנות החמישים, אף שקבוצות מסוימות של יהודים, ובהן מיעוט קטן מיוצאי ארצות ערב ויהודים מקומיים, צרכו אותו עוד קודם. עבור "הגברים החדשים" של הפרויקט הציוני תפקד החומוס כמסמן אינדקסיקלי של מקומיות וילידיות, הודות למקורו הערבי. את הבמבה, לעומת זאת, המציאה חברת אסם בשנת 1964, בתקופה של אמריקניזציה והתפתחות מואצת של הצריכה, והיא הייתה למסמן של קדמה ומערביות (חרות 1965). במסגרת מסע לרכישת מכונה לייצור אטריות בארצות הברית רכשה אסם גם מכונה זולה לייצור חטיפים שטרם היו מוכרים בישראל. את הנוסח האמריקני של החטיף, שכלל ציפוי גבינה, דחה ציבור הצרכנים, ואסם עמדה להכריז

11 ראו למשל Meneley 2008; Manning 2012; Weiss 2012.

12 ראו למשל בן-יהודע (ברפוס); Paxson 2013; Cavanaugh 2007.

13 אני מבחינה כאן בין מאכל ובין שילוב, כלומר שילוב של מאכלים מוכרים ליצירת מאכל חדש, כמו השניצל בפיתה.

על כישלוננו של הניסיון להאכיל את הישראלים בחטיפים; אולם אז צופו כריות התיירס המשוחלות בחמאת בוטנים והמוצר החדש זכה להצלחה גדולה.<sup>14</sup> שני המאכלים האלה, הבמבה והחומוס, מייצגים שתי דינמיקות מרכזיות וא-סימטריות הפועלות במרחב התרבות בישראל: מחד גיסא השאיפה להידמות ל"מערב", ומאידך גיסא הרצון לסמן ילידיות באמצעות פריטי תרבות "מזרחיים" – ערביים, ולעיתים גם יהודיים.

גם גורלו של החומוס היה יכול להיות שונה מאוד אלמלא אימצה אותו תעשיית המזון והפכה אותו ל"מאכל לאומי" רשמי, וחשוב מכך – לחלק מהתפריט הביתי, מאז סוף שנות החמישים. בראשית שנות התשעים כבר עמדה לרשות הצרכנים הישראלים גרסת חומוס תעשייתית שהלכה והתקרבה לחומוס מעשה ידי אדם (גם אם לעולם לא תהיה זהה לו, או לפחות לגרסאותיו הנחשבות, שלעולם אינן משחה בלבד; הן מוסד). לעובדה שמאכל העשוי מקטניות מעוכות ומעורבבות עם טחינה, לימון ומלח ניתן לשחזור תעשייתי כמוצר מוכן לאכילה (אף שטבעו של מוצר זה השתנה באופן ניכר במהלך הזמן) יש חשיבות עצומה בקריירה – הישראלית והגלובלית – של החומוס. חומוס הוא מוצר פופולרי ששולי הרווח שלו גבוהים, ולכן הושקע ממון רב בפיתוחו ובשיווקו מצד חברות הולכות ומתעצמות, הפועלות גם בזירה הגלובלית.

במאמר על ההיסטוריה של צריכת החומוס ניתחתי את ה"ערביות" של החומוס כפוטנציאל סמיוטי שמימושו הוא פונקציה של תהליכים פוליטיים, כלכליים, חברתיים ותרבותיים, המתבטאים בפרקטיקות של שחקנים חברתיים (Hirsch 2011). אך הזיהוי של חומוס עם "מקומיות" אינו רק תוצר של מקורו הערבי אלא גם של חומרי הגלם המרכזיים שלו: גרגירי חימצה ושומשום, שמקורם באזור ושמנצרכים באזור זה אלפי שנים. הפופולריות העצומה של החומוס (וגם של הפלאפל) עיצבה גם את הייצור החקלאי של החימצה בישראל. בתקופה שבה החלה להתבסס צריכת החומוס בחברה היהודית, הייתה החימצה גידול זניח במשקים היהודיים, והזנים המקומיים שצמחו במשק הערבי לא התאימו לעיבוד תעשייתי. עם ההגירות הגדולות של יהודים מארצות ערב, שהחימצה הייתה מרכיב בתפריט שלהם, החלו לערוך בה ניסויים חקלאיים, בעיקר בזן מיובא מבולגריה. הודות לביקוש ההולך וגדל מצד התעשייה, כמות החימצה בגידול מקומי גדלה מאוד והבכורה עברה מהמשק הערבי לזה היהודי: בראשית שנות השבעים גודלו במשק היהודי 50,000 דונם חימצה, לעומת 4,000 דונם במשק הערבי, והתפוקה לדונם במשק הערבי הייתה קטנה הרבה יותר (לעומת זאת, הייצור המקומי של השומשום – גידול עתיר עבודה – הלך וקטן עם השנים, וכיום מיובא רוב השומשום המשמש לייצור טחינה בישראל). בה בעת גדלה מאוד גם הצריכה, ובראשית שנות השבעים מחצית מהחימצה שנצרכה בישראל הייתה מיובאת. לאחר 1967,

14 על פי שיחת טלפון עם דן פרופר, 28.2.2017. אני מודה לדן פרופר, מנכ"ל אסם לשעבר, על שהקדיש לי מזמנו, ולמהנדסי המזון זאב טנא ומעוז גרופר על עזרתם.

כאשר החלה ישראל לארגן מחדש את החקלאות הפלסטינית בגדה ובעזה כדי למנוע תחרות עם החקלאים הישראלים ולהשקיט את האוכלוסייה, שטחי החימצה והשומשום שם הוגדלו מאוד, במטרה להחליף את הסחורה המיובאת (דבר 1969).<sup>15</sup>

היחסים בין צריכת הבמבה לייצור ולייבוא של חומרי הגלם טרם נחקרו. בראשית שנות השישים היה התירס אחד מכמה מוצרים חקלאיים שישראל ייבאה מעודפי הייצור האמריקניים, במסגרת חבילת הסיוע שקיבלה מארצות הברית (מעריב 1966). ככל הנראה, גם בשנים מאוחרות יותר רוב התירס ששימש להכנת הבמבה היה מיובא. גידולי בוטנים, לעומת זאת, צורפו בשנות החמישים לחקלאות המקומית, בעיקר במושבי העולים, ונועדו להחליף את הייבוא לתעשייה. צריכת הבוטנים בישראל הלכה וגדלה אך לא הרבקה את הייצור, ולבסוף הוא החל לפנות לשווקים בחו"ל (ורלינסקי 1960). יש להניח שפיתוח הבמבה לא היה מנותק מזמינותם של חומרי הגלם, שלכל אחד מהם ביוגרפיה שונה מאוד ויחס שונה ל"מקומיות".

מובן שזמינות כשלעצמה אינה מסבירה פופולריות. ייתכן שלעולם לא נוכל לדעת בוודאות מדוע דווקא מאכל מסוים, ולא מאכל אחר דומה או הומולוגי, זכה להצלחה. "למנגנון השובע הרגיל חוברים בייצור הבמבה חושים של מגע, ריח, טעם וגרייה נעימה בלתי פוסקת, עד שאחרון 'הבמבות' נעלם מן השקית..."<sup>16</sup>, נכתב בחוברת על תולדות אסם (מיזליש 1993, 31). אולם קשה לקבוע מהו היחס בין טעמים, ריחות ומרקמים לתכונות, חומריות וסמליות, ממשיות או מדומיינות, של מאכלים; לפונקציות הגופניות והסמיוטיות המשלבות חומרים, אפקטים, משמעויות ודפוסי צריכה. כך למשל קשה להתעלם מתפקידה של ההנחה כי חמוס תעשייתי ובמבה "טובים ובריאים לילדים" ומהשפעתה על חדירתם למטבח הביתי, הנחה שבעצמה הושפעה מאוד ממסעות פרסום ושיווק. כשם שאי-אפשר להבין צריכה רק דרך גורמים חומריים, כלכליים או אקולוגיים, אי-אפשר להבין אותה רק דרך התרבות. לשם כך יש צורך במבט משולב.

## ביבליוגרפיה

- אביאלי, ניר, 2012. "על האש: בשר, כוח, מרחב ולאומיות ביום העצמאות הישראלי", סוציולוגיה ישראלית יד(1), עמ' 83-109.
- אגבריה, רביע, 2017. "'מאבק עכוב מזעזע': צמחי המאכל מהמטבח הפלסטיני וחוקי הגנת הצומח בדין הישראלי", אייל גרוס ויופי תירוש (עורכים), לחם חוק: עיונים במשפט ואוכל, תל אביב: אוניברסיטת תל אביב, עמ' 497-533.

15 ראו גם "פעולות אשר בוצעו ביהודה ושומרון", 19.9.1969, ארכיון המדינה, גל-8134/2.

איגרא, עלמה (ברפוס). "סיר הבשר: מחלוקת הבשר הכשר במסעדה הקואופרטיבית בבית ברנר בתל אביב, 1934-1940", דפנה הירש (עורכת), **מפגשים: היסטוריה ואנתרופולוגיה של המרחב הישראלי-פלסטיני**, ירושלים ותל אביב: מכון ון ליר והקיבוץ המאוחד.

בוזחיש-ששון, חלי, 2013. "לחם חָקִי – חוסר ביטחון תזונתי: תפיסותיהן והתמודדותן של עובדות סוציאליות ושל משפחות החיות בחוסר ביטחון תזונתי", עבודת דוקטור, המחלקה לעבודה סוציאלית, אוניברסיטת בן-גוריון בנגב.

בן-יהודיע, נאור, 2008. "על הרגלים מגונים ועל ברכות הגלובליזציה: סרדינים, דייגי יפו ופרויקט הדיג הישראלי, 1948-1980", **תיאוריה וביקורת** 33 (סתיו), עמ' 13-44.

ברפוס. "מותו של סוחר דגים: אותנטיות ופטרונות בכלכלה הפוליטית הקולוניאלית שבין יפו לעזה", דפנה הירש (עורכת), **מפגשים: היסטוריה ואנתרופולוגיה של המרחב הישראלי-פלסטיני**, ירושלים ותל אביב: מכון ון ליר והקיבוץ המאוחד.

בן-פורת, גיא, 2013. "סיר הבשר: כלכלת השוק ותהליכי החילון בישראל", זאב שביט, אורנה ששון-לוי וגיא בן-פורת (עורכים), **מראי מקום: זהויות משתנות ומיקומים חברתיים בישראל**, ירושלים ותל אביב: מכון ון ליר והקיבוץ המאוחד, עמ' 253-283.

גביעון, ליאורה, 2006. **בגובה הבטן: ההיבטים החברתיים והפוליטיים של המטבח הערבי בישראל**, ירושלים: כרמל.

———, 2012. "אנחנו יותר משפחה עכשיו": אוכל, אמהות ומשפחה בקיבוץ המופרט", **גילוי דעת** 1, עמ' 99-119.

גרוס, אייל, ויפית תירוש, 2017. **לחם חוק: עיונים במשפט ואוכל**, תל אביב: אוניברסיטת תל אביב.

גרוסגליק, רפי, 2008. "מ'אותנטיות מבויתת' ל'אותנטיות נזילה': אוכל סיני בישראל של העידן ה'עולמקומי'", עבודת מוסמך, המחלקה לסוציולוגיה ואנתרופולוגיה, אוניברסיטת בן-גוריון בנגב.

———, 2017. **אוכל אורגני בישראל: התנגדות, היטמעות ותרבות גלובלית**, תל אביב: רסלינג.

דבר, 1969. "סחורות ב-100 מיליון ל"י שווקו במסגרת מדיניות הגשרים הפתוחים", דבר, 12.12.1969. הוועדה לתזונה שליד המכון לחקר הכלכלה, 1939. **תזונת הישוב בשעה זו**, תל אביב: הוועדה לתזונה שליד המכון לחקר הכלכלה.

הירש, דפנה, ועפרה טנא, 2014. "חומוס: שיגעון קולינרי ישראלי", **זמנים** 128, עמ' 84-93.

הלשכה המרכזית לסטטיסטיקה, 2015. "מאזן אספקת מזון (טבלה 19.23)", **שנתון סטטיסטי לישראל 2014**, ירושלים: הלשכה המרכזית לסטטיסטיקה.

הרשות לתכנון כלכלי, 1968. **התפתחות המשק הלאומי: ההתקדמות בעבר ותכנית לעתיד**, ירושלים: משרד ראש הממשלה.

וייס, רוחמה, 2010. **אוכלים לדעת: תפקידן התרבותי של הסעודות בספרות חז"ל**, בני ברק: הקיבוץ המאוחד.

ורלינסקי, נחום, 1960. "היצוא – מנוף להרחבת היצור החקלאי", דבר, 17.2.1960.

חכם, מיכל, 2006. "מבשלים זהות: קריאה בספרות הבישול שהודפסה בפלסטנה ובארץ ישראל (1930-1975) כטקסט חזותי מכונן להביטוס ציוני אירופאי", עבודת מוסמך, החוג לספרות, אוניברסיטת תל אביב.



- חרות, 1965. "מוצר חדש, מפעל חדש, מושג חדש", חרות, 12.3.1965.
- טנא, עפרה, 2002. "כך תבשלנה": קריאה בספרי בישול ישראליים, עבודת מוסמך, החוג לסוציולוגיה ואתרופולוגיה, אוניברסיטת תל אביב.
- , 2013. הבתים הלבנים ימלאו: חיי יומיום בדירות תל אביב בתקופת המנדט, תל אביב: הקיבוץ המאוחד.
- מגן, צבי, 1962. "תוצרת הלול – מה יהא עליה?", דבר, 19.1.1962.
- מייזליש, שאול, 1993. אסם: 50 שנה, תל אביב: גלי אלפא תקשורת.
- מסג, סבינה, 2016. "אָפֿיטֿף", הארץ, 7.10.2016.
- מעריב, 1966. "המשלוח האחרון של עודפי-מזון הפליג מארצות הברית לישראל", מעריב, 23.12.1966.
- נישרי, חווה, 2009. "הודית בתל-אביב: מבט על יחסי עבודה במסעדה אתנית בתל-אביב", עבודת מוסמך, החוג לסוציולוגיה ואתרופולוגיה, אוניברסיטת חיפה.
- סילמן, נעמי, 2013. המשמעות הסמלית של היין בתרבות היהודית, בני ברק: הקיבוץ המאוחד.
- סימוביץ, אור, 2015. "חזרה למקורות" דרך דגמים מיובאים: השינויים בערכו של שמן הזית בישראל, עבודת מוסמך, התוכנית לתואר שני בלימודי תרבות, האוניברסיטה הפתוחה.
- ספרן פויר, ג'זנתן, 2010. לאכול בעלי חיים, בתרגום נעמי כרמל, אור יהודה: כנרת זמורה ביתן.
- צבן, יחיל, 2014. 'נפשו מאכל תאוה': מזון ומיניות בספרות ההשכלה, בני ברק: הקיבוץ המאוחד.
- , 2016. ארץ אוכלת: על התיאבון הישראלי, רמת גן: אפיק.
- קלו, עמנואלה, 2005. "השתנות טעמים באוכל הישראלי: המקרה של 'המטבח האיטלקי' 1980-2000", עבודת מוסמך, היחידה למחקר התרבות, אוניברסיטת תל אביב.
- קני, יואב, 2017. "הזנה וכוח: מזון וביו-פוליטיקה כפולמוס סביב הזנתם בכוח של כלואים שובתי רעב", אייל גרוס ויופי תירוש (עורכים), לחם חוק: עיונים במשפט ואוכל, תל אביב: אוניברסיטת תל אביב, עמ' 319-348.
- רוזין, אורית, 2014. "תאוות בשרים: התשוקה לכשר בישראל בתקופת הצנע, 1947-1953", זמנים 128, עמ' 70-83.
- רנד, גלית, 2016. לא לקידוש בלבד: יין, חברה ופוליטיקה בישראל, תל אביב: הקיבוץ המאוחד.
- שימבורסקה, ויסלבה, 2011. רגע, בתרגום דוד וינפלד, ירושלים: כרמל.
- שינר-רכבי, תמר, 1999. "אוכל, סמליות, וזהות קבוצתית: קווים לדמותה של תרבות האכילה אצל יוצאות פולין בישראל", עבודת מוסמך, התכנית לפולקלור ותרבות עממית, האוניברסיטה העברית בירושלים.

Appadurai, Arjun, 1988. "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India," *Comparative Studies in Society and History* 30(1), pp. 3-24.

Avieli, Nir, 2012. "The Collective and the Individual in Contemporary Kibbutz Dining Rooms," *HAGAR* 10(2), pp. 107-137.



- , 2017. *Food and Power: A Culinary Ethnography of Israel*, Berkeley: University of California Press.
- Barthes, Roland, 2012 [1975]. "Towards a Psychosociology of Contemporary Food Consumption," in Carole Counihan and Penny Van Esterik (eds.), *Food and Culture: A Reader*, New York: Routledge, pp. 23–30.
- Bell, David, and Gill Valentine, 1997. *Consuming Geographies: We Are Where We Eat*, New York: Routledge.
- Bennett, Tony, Mike Savage, Elizabeth Bortolaia Silva, Alan Warde, Modesto Gayo-Cal, and David Wright, 2009. *Culture, Class, Distinction*, Abingdon, Oxon: Routledge.
- Bernstein, Julia, 2010. *Food for Thought: Transnational Contested Identities and Food Practices of Russian-Speaking Jewish Migrants in Israel and Germany*, Frankfurt: Campus Verlag.
- Bourdieu, Pierre, 1984. *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*, trans. Richard Nice, New York: Routledge.
- Cavanaugh, Jillian R., 2007. "Making Salami, Producing Bergamo: The Transformation of Value," *Ethnos* 72(2), pp. 149–172.
- Clark Burnett, Sierra, and Krishnendu Ray, 2012. "Sociology of Food," in Jeffrey M. Pilcher (ed.), *The Oxford Handbook of Food History*, Oxford: Oxford University Press, pp. 135–153.
- Counihan, Carole, and Penny Van Esterik, 2012. "Why Food? Why Culture? Why Now? Introduction to the Third Edition," in Carole Counihan and Penny Van Esterik (eds.), *Food and Culture: A Reader*, New York: Routledge, pp. 1–15.
- Dietler, Micheal, 2007. "Culinary Encounters: Food, Identity, and Colonialism," in Katheryn C. Twiss (ed.), *The Archaeology of Food and Identity*, Carbondate: Center for Archaeological Investigations, Southern Illinois University, pp. 218–241.
- Errington, Frederick, and Deborah Gewertz, 2008. "Pacific Island Gastrologies: Following the Flaps," *Journal of the Royal Anthropological Institute* 14(3), pp. 590–608.
- Fischler, Claude, 2011. "Commensality, Society and Culture," *Social Science Information* 50(3–4), pp. 528–548.
- Golden, Deborah, 2005. "Nourishing the Nation: The Uses of Food in an Israeli Kindergarten," *Food and Foodways* 13(3), pp. 181–199.
- Goody, Jack, 1998. "Structuralism, Materialism and the Horse," *Food and Love: A Cultural History of East and West*, New York: Verso, pp. 148–160.

- Gross, Aeyal, and Tamar Feldman, 2015. "We Didn't Want to Hear the Word Calories: Rethinking Food Security, Food Power, and Food Sovereignty — Lessons from the Gaza Closure," *Berkeley Journal of International Law* 33(2), pp. 379–441.
- Gutkowski, Natalia, 2016. "Timely Cultivation: Sustainable Agriculture Policy, Temporality and the Palestinian-Arab Citizens of Israel," Ph.D. dissertation, Tel Aviv University.
- Handel, Ariel, Galit Rand, and Marco Allegra, 2015. "Wine-Washing: Colonization, Normalization, and the Geopolitics of Terroir in the West Bank's Settlements," *Environment and Planning A* 47(6), pp. 1351–1367.
- Helman, Anat, 2003. "European Jews in the Levant Heat: Climate and Culture in 1920s and 1930s Tel Aviv," *Journal of Israeli History* 22(1), pp. 71–90.
- Hirsch, Dafna, 2011. "Hummus is Best when it is Fresh and Made by Arabs': The Gourmetization of Hummus in Israel and the Return of the Repressed Arab," *American Ethnologist* 38(4), pp. 617–630.
- Igra, Alma, 2012. "Meatropolis: Tel Aviv's Slaughterhouse and Demarcation of Urban-National Boundaries in Palestine, 1927–1938," M.A. thesis, Central European University.
- Kalka, Iris, 1991. "Coffee in Israeli Suburbs," *Leisure Studies* 10(2), pp. 119–131.
- Kaplan, Dana, 2013. "Food and Class Distinction at Israeli Weddings: New Middle Class Omnivores and the 'Simple Taste'," *Food, Culture & Society* 16(2), pp. 245–264.
- Lupton, Deborah, 1996. *Food, the Body and the Self*, London: Sage.
- Manning, Paul, 2012. *Semiotics of Drink and Drinking*, London: Bloomsbury.
- McCabe, Daniel, 2012. "The Slow Science Movement," *University Affairs*, December 5 (online).
- Meir-Glitzstein, Esther, 2015. "Longing for the Aromas of Baghdad: Food, Emigration, and Transformation in the Lives of Iraqi Jews in Israel in the 1950s," in Anat Helman (ed.), *Jews and their Foodways (Studies in Contemporary Jewry, XXVIII)*, Oxford: Oxford University Press, pp. 89–109.
- Meneley, Anne, 2008. "Oleo-Signs and Quali-Signs: The Qualities of Olive Oil," *Ethnos* 73(3), pp. 303–326.
- Mintz, Sidney W., 1986. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, New York: Penguin.
- , 1996. *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Past*, Boston: Beacon Press.
- , 2015. "Introduction," in Anat Helman (ed.), *Jews and their Foodways (Studies in Contemporary Jewry, XXVIII)*, Oxford: Oxford University Press, pp. 3–9.

- Monterescu, Daniel, 2017. "Border Wines: Terroir across Territory in Central Europe and Israel/Palestine," *Gastronomica* 17(4), pp. 127–140.
- Novick, Tamar, 2014. "Milk and Honey: Technologies of Plenty in the Making of a Holy Land, 1880–1960," Ph.D. dissertation, University of Pennsylvania.
- Parkhurst Ferguson, Priscilla, 2004. *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*, Chicago: The University of Chicago Press.
- Paxson, Heather, 2013. *The Life of Cheese: Crafting Food and Value in America*, Berkeley: University of California Press.
- Ranta, Ronald, and Yonatan Mendel, 2014. "Consuming Palestine: Palestine and Palestinians in Israeli Food Culture," *Ethnicities* 14(3), pp. 412–435.
- Raviv, Yael, 2015. *Falafel Nation: Cuisine and the Making of National Identity in Israel*, Lincoln: University of Nebraska Press.
- Rozin, Orit, 2006. "Food, Identity, and Nation-Building in Israel's Formative Years," *Israel Studies Forum* 21(1), pp. 52–80.
- Sahlins, Marshall D., 1976. *Culture and Practical Reason*, Chicago: The University of Chicago Press.
- Sutton, David E., 2001. *Remembrance of Repasts: Anthropology of Food and Memory*, Oxford: Berg.
- Tesdell, Omar, 2017. "Wild Wheat to Productive Drylands: Global Scientific Practice and the Agroecological Remaking of Palestine," *Geoforum* 78, pp. 43–51.
- Warde, Alan, 1997. *Consumption, Food and Taste*, London: Sage.
- Weiss, Brad, 2012. "Configuring the Authentic Value of Real Food: Farm-to-Fork, Snout-to-Tail, and Local Food Movements," *American Ethnologist* 39(3), pp. 614–626.