



אילנה אפרתי, **סעודה סמורקנדית** (פרט), 2019-2012, טכניקה מעורבת וצילום (בתצלום מופיעות העבודות: אילנה אפרתי, **בד משי מצויר עם צמחים**, 2012, 100x150 ס"מ. אילנה אפרתי, **חמר**, 2014, כלי טרה קוטה בהטבעת צמחים בכחול, בהשראת כלי קרמיקה מעוטרים במוטיב פרח כותנה)

ארוחה בטעם של 'שם'

— אור רוזנבוים

אוכל הוא מחולל זיכרון רב-עוצמה, בייחוד בהקשר של הגירה. החוויה הרב-חושית של הסעודה, שמקיימת 'כאן' את המסורת הקולינרית, האסתטית והמוזיקלית של 'שם', מעודדת מחשבה מחודשת על הקשר בין אוכל לבין הגירה. המאמר בוחן את הקשר בין קולינריה להגירה דרך סיפורה של משפחת אשורב, משפחת מהגרים מסמרקנד לארץ ישראל. דרך בישול מתכונים 'משם', נשות המשפחה יצרו חיבור בין הדור השני והשלישי המקומי לבין ארץ המוצא שלא ראו מעולם. הסעודה הסמרקנדית של משפחת אשורב ועולם הצבעים, הטעמים והצלילים שסביבה אינם תוצר של העיר סמרקנד בלבד, אלא תמהיל של מטבחים שונים, שנרקח במהלך מסע ההגירה מסמרקנד לתל אביב. במאמר נטען כי סעודת המהגרים, הזרה והמוכרת בה-בעת, אינה שיעתוק של תרבות רחוקה, אלא המצאה ושכלול של מפגש קולינרי. דרך תיאור המסורות הקולינריות והמתכונים של משפחת אשורב, המאמר מציע מחשבה ממוקדת על עולמם התרבותי של המהגרים, לצד מחשבה רחבה על הארוחה בחברת המהגרים הישראלית.

ד"ר אור רוזנבוים, היסטוריונית של המחשבה הפוליטית. תחומי העניין שלה כוללים תיאוריה פוליטית בין לאומית, רעיונות על סדר עולמי במאה העשרים והיסטוריה קולינרית. ב־2012 התפרסם ספרה *The Emergence of Globalism: Visions of World Order in Britain and the United States, 1939–1950* בהוצאת פרינסטון. מרצה להיסטוריה בת־זמננו באוניברסיטת סיטי, לונדון, שם היא בין מקימי התוכנית ללימודי היסטוריה. מייסדת ואוצרת המיזם *The Migrants' Supper Club*, המארגן בלונדון סעודות המבוססות על היסטוריה של מהגרים ברחבי העולם.

אוכל הוא מחולל זיכרון רב-עוצמה. אמירה זו, שיייתכן שגובלת בקלישאה, מקבלת חיזוק מיוחד בהקשר של הגירה. היסטוריונים ואתרופולוגים תיארו זה כבר את חשיבות האוכל והאכילה כחוויות מכוננות ביצירת זהות המהגרים, כגשר תרבותי בין מקומות מרוחקים.¹ החוויה הרב-חושית של הסעודה, שמקיימת 'כאן' את המסורת הקולינירית, האסתטית והמוזיקלית של 'שם', מעודדת מחשבה מחודשת על הקשר בין אוכל לבין הגירה. האם ההקפדה על בישול מאכלים מארץ המוצא היא בחירה או כורח? האם מטבח המהגרים מבטא שחזור של טעמי ארץ המוצא או המצאה של מסורות חדשות, שנטמעות בלי משים בזהות התרבותית של המהגרים? שאלות אלו מעוררות צורך במחשבה ביקורתית ורחבת אופקים על האופן שבו אנו מתייחסים למאכלי עדות, לטקסי הסעודה ולמסורות קוליניריות בחברה הישראלית.

מאמר זה בוחן את הקשר בין קוליניריה להגירה דרך סיפורה של משפחת מהגרים מסמרקנד לארץ ישראל – משפחת אשרוב. שולמית אשרוב הייתה סבתו מצד אמי, ודרכה התוודעתי לעולמם של בני משפחתה המורחבת, שבמאה ה-19 הגיעו מהעיר סמרקנד שבמרכז אסיה לארץ ישראל, והביאו איתם אל המזרח התיכון את המסורות והמנהגים הקוליניריים והתרבותיים מארץ מוצאם. סעודת המהגרים, הזרה ובהיבט מוכרת, אינה שיעתוק של תרבות זרה, אלא המצאה ושכלול של מפגש קולינירי. בתרבות הישראלית סעודה זו נושאת משא סימבולי ייחודי הנובע מהמטען הרגשי של האוכל רווי הזיכרונות מארץ המוצא, לצד האוכל המקומי, פרי ארץ ישראל, מושא הכיסופים של העולים. דרך המסורות הקוליניריות והמתכונים של משפחת המהגרים, המאמר מציג מחשבה ממוקדת על עולמם התרבותי של יוצאי סמרקנד, עיר מסחר היסטורית על דרך המשי, שמטבחה הוא מטבח מהגרים ונוודים, לצד מחשבה רחבה על הארוחה בחברת המהגרים הישראלית.

הסעודה הסמרקנדית של משפחת אשרוב ועולם הצבעים, הטעמים והצלילים שסביבה אינם תוצר של העיר סמרקנד בלבד, אלא תמהיל של מטבחים שונים, שנרקח במהלך מסע ההגירה בין סמרקנד לאודסה, וממנה לירושלים, לפתח תקווה ולשכונת שפירא בדרום תל אביב. דרך בישול מתכונים 'משם' יצרו נשות המשפחה בנות הדור השני והשלישי חיבור מקומי בינו לבין ארץ המוצא שלא ראו מעולם. דרך מיקרו-היסטוריה של התבשילים והמשקאות, חומרי הגלם והטכניקות, עיצוב השולחן והכלים, המוזיקה והתלבושות ששימשו את המשפחה הסמרקנדית בעת

1. Duruz, Jean, "Home Cooking, Nostalgia and the Purchase of Tradition", *Traditional Dwellings and Settlements Review*, vol 12:11 (2001): 21-31

הארוחה, אני מציעה בסיס להרהור מחודש על הייצוג התרבותי, המגדרי, הרגשי והסימבולי של חוויית ההגירה בחברה הישראלית.

אוכל והגירה

הארוחה היא רגע משמעותי בפיתוח חוויית הזהות. בתרבויות רבות, פרק הזמן היומי המוקדש לאכילה אינו מתמצה במענה לצורך ביולוגי הישרדותי, אלא מהווה הזדמנות לפתח את משמעות המזון כחוויה אינדיווידואלית של טעם, ריח וטקסטורה. במקרים רבים הארוחה היא גם מפגש חברתי, המאפיין בטקסיות מובחנת ובכללים ברורים. גם בארוחה הביתית, המשוחררת לכאורה מחוקיות נוקשה, משמשים האוכל וכל הכלים, המנהגים והטקסים שסובבים אותו כביטוי חומרי למאפייני ההשתייכות החברתיים, הדתיים והתרבותיים של המשפחה. הקשר בין אוכל לתחושת שייכות מקבל משנה חשיבות על רקע חוויית ההגירה, שמערערת את מאפייני הזהות המובנים מאליהם ודורשת חשיבה מחודשת ומכוונת על המשמעות של הזהות המקורית והחדשה עבור היחיד והחברה.

מחקרים רבים הראו שאוכל הוא אחד הכלים הזמינים והנגישים ביותר להנחת זיכרון הבית שנעזב במרחב ההגירה החדש.² עבור מהגרים רבים, אוכל ביתי המבוסל לפי מתכונים מארץ המוצא אינו רק שחזור של טעמים וניחוחות מוכרים מן העבר, אלא טומן בחובו תחושת רווחה ונחמה, שעומדת בניגוד למתח ולניכור, שלעיתים קרובות כרוכים בחוויית ההגירה. האנתרופולוג גאסן האג' (Hage) טען שאוכל הוא כלי ביטוי משמעותי, שעוזר למהגרים 'להרגיש בבית' בארצם החדשה. בעיניו, זיכרון האוכל של מהגרים עשוי לכוון תחושת שייכות בביתם החדש דרך חיזוקם של ארבעה מאפיינים: משפחתיות, קהילתיות, ביטחון ותקווה.³ הרגשות שמעורר אוכל ביתי מקושרים לאווירה של ביטחון, רוגע, שייכות ואהבה, ומסתמנים כניגוד לארעיות ולמתח שמאפיינים את חוויית ההגירה. גם אם לעיתים תחושות אלו מלוות באירוניה או באמביוולנטיות בנוגע לחשיבותו של האוכל כמרכיב זהות מובהק, בעיני המהגרים הארוחה עדיין נתפסת כהזדמנות לחשוב מחדש על הזהות

2. Clifford, James, "Diasporas", *Cultural Anthropology*, vol. 9:3 (1994): 302-338.

3. Hage, G., "At Home in the Entrails of the West: Multiculturalism, 'Ethnic Food' and Migrant Home-Building", in *Home/World: Space, Community and Marginality in Sydney's West*, (ed. H. Grace), Annandale, NSW: Pluto Press, 1997, pp. 99-153.

האישית והקולקטיבית, שאינה מובנת מאליה כפי שאולי הייתה בארץ המוצא.⁴ הבישול והסעודה מגשרים על הפערים הגיאוגרפיים, הטמפורליים והתרבותיים שבין הבית החדש לבית שנעזב.

ישראל היא חברת מהגרים-מתיישבים בעלת דפוסים דינמיים במיוחד של הגירה מזה, ופיתוח ועיצוב זהויות מזה. תהליכי ההגירה פורמים את הרשתות החברתיות והמשפחתיות. במצב זה, הארוחה המשפחתית עשויה למלא תפקיד משמעותי ביצירת זהות חדשה ליחיד ולקהילה.⁵ לעיתים, השאיפה לחזור ל'גן העדן האבוד' של הטעם הביתי מרדדת את המורכבות של תרבות האוכל לכדי סיפור פשוט על בית חם, משפחה אוהבת ושולחן עמוס מעדנים. בעשורים האחרונים הפכו מאכלי עדות לנוכס שניתן להתהדר בו. בישול ביתי זוכה לעדנה במרחב הציבורי בשלל מאכלים מסחריים המתהדרים בתווית "טעם ביתי" או מסעדות המבשלות "כמו בבית".⁶ שפים, בשלנים חובבים וכוכבי ריאליטי בטלוויזיה שולפים בגאווה מתכונים מן המורשת המשפחתית, מרצון להנכיח את חוויית ההגירה כמעשירה ורב-תרבותית. במקום כור ההיתוך הישראלי, הבשלנים החדשים מציעים מגוון סירים, מחבתות וקדרות ובהם ממולאים, מאפים ותבשילים המשחזרים את המטבח שהיה 'שם'. כך, אל שולחן האוכל מוגשת מולדת מדומיינת, עשויה טלאים-טלאים של זיכרונות המתורגמים לחומרי גלם חדשים ומזוקקים כחוויית זהות משמעותית ורב-חושית. כמובן, הניכוס המחודש של מאכלי המהגרים אינו מנותק מהמטען הפוליטי שמועמס על רעיון הזהות העדתית בשיח הציבורי בישראל. בשנים האחרונות, סיפורי ההגירה, שהודרו ממרכז הבמה התרבותית בישראל, הפכו למקור גאווה. ואולם הפער בין ארץ המוצא ליעד, שטמון בלב מטבח המהגרים, אינו רק גיאוגרפי אלא גם תקופתי: הזמן החולף הופך גם הוא למרכיב הכרחי בבישול מאכלי המהגרים. במקרה של הדור הראשון, הזיכרון הקולינרי הוא חזרה לילדות, לטעמים ולניחוחות של ימים שחלפו ואינם, כמו עוגיית המדלן שהשיבה את מרסל פרוסט לימי נעוריו.⁷

4. Ore, Hadas, "Ambivalent Nostalgia: Jewish-Israeli Migrant Women 'Cooking' Ways to Return Home", *Food, Culture & Society*, vol. 21:4 (2018): 568-584

5. Raviv, Yael, "The Hebrew Banana: Local Food and the Performance of Israeli National Identity", *Journal for the Study of Food and Society*, vol. 5 (2001): 30-36
אביב: אוניברסיטת תל אביב, 2005.

6. Moisis, R., E. J. Arnould, and L. L. Price, "Between Mothers and Markets: Constructing Family Identity through Homemade Food", *Journal of Consumer Culture*, Vol. 4:3 (2004): 361-384

7. Gilroy, James P., "Food, Cooking, and Eating in Proust's A la Recherche du Temps Perdu", *Twentieth Century Literature: A Scholarly and Critical Journal*, Vol. 33:1 (1987): 98-109

אך הדור השני, השלישי ואף הרביעי להגירה, המשחזרים את מאכלי המורשת מארץ המוצא, מבטאים לרוב שאיפה נוסטלגית לחזור לעידן קדום שלפני ימי חייהם, למקום שבו לא חיו ואולי אף לא ביקרו מעולם. עבורם, הארוחה אינה רק מסורת קולינרית משפחתית, אלא כמיהה אל מקום רחוק ובלתי מושג שבו נטועה זהותם האישית והתרבותית. למעשה, הקולינריה של ההגירה, המחפשת לשחזר טעמים רחוקים, היא פעולת יצירה בפני עצמה.

נשאלת השאלה, האם הזהויות התרבותיות והקולינריות המקוריות היו בהירות, אחידות וברורות, כפי שזיכרון האוכל מנסה להנכיח? או אולי ההפשטה ההכרחית של חוויית הבישול והזיכרון הקולינרי מעלימה מתחים ומורכבויות שהיו חלק בלתי נפרד מהזהות התרבותית בארץ המוצא? מעשה השחזור המכוון תומך בחובו הזדמנות לגהץ ולהעלים את המתחים והקמטים שאפיינו, בהכרח, את החיים בארץ המוצא.⁸ נוסף על כך, השחזור מלווה בנטייה לנתק את המורשת הקולינרית משאר המאפיינים של התרבות המקומית. יחסי כוחות מגדירים והיבטים חברתיים אחרים מתעמעמים, בכוונה או בלי משים. בזכות הדגש על החומר, ניתן לכאורה לשלוף את האוכל מן ההקשרים החברתיים, הכלכליים, המגדריים והתרבותיים שבהם הוא נוצר, ולזקק אותו כמרכיב משמעותי בזהות האישית והקולקטיבית. המרחק בין האוכל הזכור מארץ המוצא לבין האוכל המבושל בארץ ההגירה גדל ככל שחולף הזמן ממועד ההגירה הפיזית. לכן, כדי להבין את מגוון המשמעויות של הארוחה בהקשר של הגירה יש לבחון את רעיון הנוסטלגיה בתרבות ובקולינריה בפרט.⁹

על פי המילון, נוסטלגיה היא כאב הגעגועים לבית שנעזב.¹⁰ אבל, מה המשמעות של רעיון הנוסטלגיה בחיי היום-יום ובתרבות? האם מדובר במבט שמרני לאחור אל עבר אהוב ובלתי מושג, או בחוויה יצירתית, שמציבה מול ההווה ההכרחי עבר מדומיין, שלעולם לא ידמה במדויק לחוויית החיים האמיתית, אך הוא צופן בחובו מאוויים, תשוקות ותקוות לעתיד? לפי סבטלנה בויס (Boym), חוקרת ספרות רוסית, "נוסטלגיה היא רגש של אובדן ועקירה, אך היא גם הפרזה פרי הדמיון".¹¹ בויס תיארה את המצב המנטלי הנוסטלגי כ-off modern, מצב כלאיים

8. Bardenstein, C., "The Gender of Nostalgia, Transmissions Interrupted: Reconfiguring Food, Memory, and Gender in the Cookbook-Memoirs of Middle-Eastern Exiles", *Signs*, Vol. 28:1 (2002): 353-387

9. Sutton, D. E., *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory, Materializing Culture*, Oxford: Berg, 2001

10. Ore, "Ambivalent nostalgia"

11. Boym, Svetlana, *The Future of Nostalgia*, New York: Basic Books, 2002, p. xiii

בין המודרנה לפוסט־מודרנה, שבו האני מוצא משמעות בד בבד עם הרחבת מנעד האפשרויות העתידיות אל מעבר להווה הנראה לעין. אם כן, החיפוש אחר העבר המדומיין נועד לחידוד המחשבה על העתיד לבוא. הנוסטלגיה נועדה להעצים את תחושת השבר בזמן, שמפרידה בין העבר להווה ובכך מתנגדת לנטייה הפשטנית לחשוב על הקידמה כטוב הכרחי.¹² ביום מבחינה בין שני סוגי נוסטלגיה המובילים לתוצאות פוליטיות וחברתיות שונות: נוסטלגיה משקמת (restorative nostalgia) – שואפת לתפוס ולשמר את תמציתם של דברים כמו לאום, תרבות או, במקרה הנוכחי, אוכל, ומחפשת את ביטויים האמיתיים והאבסולוטי, ולעומתה, נוסטלגיה רפלקטיבית (reflective nostalgia) – רגישה לארעיותם של דברים ומקדשת שברים, פרגמנטים ושינויים.

אם כן, נוסטלגיה עשויה להיות יותר ממבט לא־ביקורתי אל עֵבֶר אידיאלי. עבור ההיסטוריון לאו שפיצר (Spitzer), נוסטלגיה קולקטיבית של מהגרים אחרי מלחמת העולם השנייה מבטאת מרד נגד הגזל של הזיכרון. בעיניו, יהודים אוסטרים בבולביה נאחזים בזיכרון הקולני של הסעודות שבישלו ואכלו בווינה לפני המלחמה כמחאה נגד מהלכי ההיסטוריה שגזלו מהם את עולמם התרבותי והכריחו אותם לגלות ביבשת רחוקה. כמו שטפן צוויג בספרו **העולם של אתמול**,¹³ גם המהגרים שמתאר שפיצר מתקשים לאחד בין זהותם האוסטרית לחייהם בדרום אמריקה. אך בניגוד לצוויג, פעולת הבישול והאכילה מאפשרת להם להתנגד לכוחות הפוליטיים שגזרו עליהם גלות ולקבוע את עתידם התרבותי כראות עיניהם.¹⁴ הדוגמה הזאת מאפשרת לראות ביתר בהירות את הכוח הפוליטי והחברתי הטמון בנוסטלגיה ביקורתית ורפלקטיבית ככוח מניע למחשבה ופעולה, ובמקרה שלנו, כנקודת מבט על הקולניריה של המהגרים בישראל.

על האוכל של סמרקנד

כאמור, במאמר זה אתמקד במיקרו־היסטוריה של משפחת אשרוב, המציעה הצצה אל האסתטיקה והקולניריה של יהדות סמרקנד במאה וחמישים השנים האחרונות ומהווה מקרה מבחן מעניין בתחום התרבות הקולנירית בהקשר של הגירה. אין

12. שם.

13. צוויג, שטפן, **העולם של אתמול**, (תרגום: צבי ארד), אור יהודה: כנרת זמורה־דביר, 2012.

14. Spitzer, Leo, "Back through the Future: Nostalgic Memory and Critical Memory in a Refuge from Nazism", in *Acts of Memory: Cultural Recall in the Present*, (ed. Bal, M., J. Crewe, and L. Spitzer), Hanover: University Press of New England, 1999, pp. 87-104

בבחירה זו כדי לרמוז שמדובר בדוגמה יוצאת דופן או במקרה שמייצג את כלל חוויית ההגירה הישראלית. משפחת אשורב הייתה משפחה של סוחרים שנעו על דרך המשי, והגירה לא הייתה זרה להם לאורך דורות רבים. במארג ההיסטוריה המשפחתית מופיעים מקרים של הגירה מרצון, כדוגמת בחירתו של אברהם אשורב במאה ה־19 לעקור מסמרקנד עירו לירושלים, כדי להקים את שכונת הבוכרים מחוץ לחומות העיר העתיקה. בני משפחה אחרים, כמו נכדו של אברהם, חנניה אשורב, עקרו מכורח הנסיבות ההיסטוריות, כאשר נכבשה סמרקנד על ידי הבולשביקים בשנת 1922.

מקורות המידע העיקריים על תולדות המשפחה הם עדות מוקלטת שנתן חנניה אשורב למכון ליהדות זמננו באוניברסיטה העברית בירושלים בשנת 1968, פרקים אוטוביוגרפיים של חנניה אשורב שנכתבו באותו הזמן וספר שפרסם אחיו, שלמה חיים אשורב, שעלה לארץ מסמרקנד בשנת 1936. ארכיון העיר פתח תקווה מוסיף נדבך נוסף על חייו הציבוריים של חנניה, שהיה חבר מועצת היישוב בשנות השלושים של המאה העשרים. מנגד, נשות המשפחה לא הותירו אחריהן כל עדות היסטורית טקסטואלית. עולמן של הנשים, שהיו אמונות על הבישול ומלאכת הבית, המשיך להתקיים דרך החפצים שהשאירו אחריהן וכן דרך המתכונים, טכניקות הבישול והסיפורים שעברו מאם לבת.¹⁵ סבתי שולמית אשורב, בתו של חנניה, העניקה לי ראיונות המתעדים את תולדות הדורות הקודמים ואת זיכרונותיה מבית המשפחה של אמה זולאי וסבתה חנה.

תולדות יהודי סמרקנד לא עולות לעיתים קרובות לדיון ציבורי והיסטורי בישראל, אולי בשל הקושי לקטלג את המורשת התרבותית של יהדות מרכז אסיה בעזרת דיכטומיית מזרח/אשכנז. ואולם ההיסטוריה של יהודי מרכז אסיה עשירה וארוכת ימים. לפי המסורת, היהודים הגיעו לאזור עוד בימי גלות בבל, וניהלו חיי תרבות עשירים ומשגשגים כסוחרי בדים ומזון על אחת מדרכי המשי שחיברו בין סין לבין הים התיכון.¹⁶ קהילת יהודי בוכרה התרכזה בערי מסחר כמו סמרקנד, בוכרה, טשקנט וקוקנד. סמרקנד הייתה נקודת ציון חשובה במיוחד על דרך המשי העתיקה, בזכות מיקומה בצומת המפגש בין דרך המשי, היוצאת מסין אל המערב,

15. Meyers, M., *A Bite off Mama's Plate: Mothers' and Daughters' Connections through Food*, Westport, CT: Bergin & Garvey, 2001

16. הראל, מנשה, "התישבות יהודי בוכרה בלב ידרכי המשי וזיקתם לארץ ישראל", בתוך ציון וציונות בקרב יהודי ספרד והמזרח [עורך: זאב הרון], ירושלים: משגב ירושלים – המרכז למחקר ולהוראה של מורשת יהדות ספרד והמזרח, תשס"ב, עמ' 319-340.

ודרך התבלינים והכותנה, היוצאת מהודו. במאה החמישית לפני הספירה התבססה סמרקנד כבירת האימפריה הסוגדיאנית, עיר מפותחת ואמידה, והמשיכה לשגשג גם בעידן השלטון המוסלמי למן המאה התשיעית לספירה. טימור לנג, קיסר האימפריה המונגולית העצומה שחלשה על מרכז אסיה במאה ה־14, הפך את סמרקנד לבירתו ועיטר אותה בארמונות פאר תכולי כיפה, בספריות נודעות ובהיכלות קבורה מרהיבים, שנותרו כעדות לעושרו עד ימינו.

בתרבות האירופית סמרקנד מסמלת יעד אקזוטי מיתולוגי נחשק על דרך המשי הציורית. בדמיון האוריינטליסטי המערבי נקשרה העיר לאימפריות אגדתיות, לסוחרים ממלחים וגם לשפע קולינרי: עיר של תפוחי זהב, שווקים ססגוניים וטעמים עזים יותר מכל מה שאפשר למצוא במערב. במאות ה־19 והעשרים הגיעו לסמרקנד מטיילים אירופים ואמריקנים בחיפוש אחר האגדות שנקשרו בשמה, והותירו אחריהם יומנים ותצלומים המתעדים את המסע. בעיניהם סמרקנד הייתה מיתוס יותר משהייתה עיר אמיתית, חיה ומשתנה. החשיבות הסימבולית של סמרקנד התבטאה גם בספרה של קלודיה רודן על הבישול היהודי.¹⁷ רודן בחרה לתחום את המרחב הקולינרי של היהדות בין וילנה לסמרקנד, וכך מיקדה את תשומת לב הקוראים בקהילה הסמרקנדית ובמורשת הקולינרית שלה.¹⁸ לפי רודן, עד המאה ה־16 היו יהדות אפגניסטן, פרס ובוכרה מקשה אחת, אך במאה ה־16 נפרדה הממלכה השיעית הפרסית מערי מרכז אסיה הסוניות. למרות התרופפות הקשרים בין הממלכות, רודן מוצאת קרבה קולינרית בין הקהילות היהודיות שחיו בהן, שעד המאה ה־18 היו מנותקות משאר העולם היהודי. כיבוש האזור על ידי רוסיה הצארית ב־1866 ולאחר מכן על ידי רוסיה הסובייטית הביאו לסמרקנד גל של בנייה ופיתוח וגם השפעות תרבותיות וקולינריות מערביות חזקות. סמרקנד הפכה לחלק מטרוקיסטן הרוסית, ולמעשה, התנתקה מאמירות בוכרה המוסלמית.

חמישים השנים תחת שלטון הצאר הרוסי היו עידן של פיתוח תרבותי ושגשוג כלכלי עבור יהודי בוכרה וסמרקנד. שלמה חיים אשרוב מספר בספרו שבשכונה היהודית, המח'לה, לא היו עניים: הסוחרים העשירים הקימו רשתות סעד ורווחה שתמכו בנזקקים. באותן שנים הונחה גם מסילת הרכבת הטרונס־כספית, שהבטיחה תחבורה מהירה ובטוחה יחסית בין מרכז אסיה לרוסיה ומשם למערב אירופה. אבל בראייה לטווח ארוך, ברי כי הגעת הבולשביקים למרכז אסיה בשנת 1924 הובילה

17. Roden, Claudia, *The Book of Jewish Food: An Odyssey from Samarkand and Vilna to the Present Day*, London: Viking, 1997

18. שם, עמ' 390.

לצמצום משמעותי של עושר תרבות האוכל המקומית ולגלי הגירה שדלדלו את הקהילות היהודיות באזור.

לדברי ההיסטוריון יוחאי פרימק, נוסף על המאכלים הנפוצים במטבח המרכז אסייתי המוסלמי, המטבח של יהודי בוכרה כולל גם מאכלים ייחודיים לתושבי המקום היהודים.¹⁹ כמעט אין מחקרים היסטוריים המתעדים את המורשת הגסטרונומית של הקהילה היהודית בסמרקנד בזמן אמת, ולכן חלק הארי של המחקר הקיים נשען על עדויות מאוחרות של יוצאי סמרקנד הפזורים בעולם. לפי פרימק, למן המאה ה-19 הובילו גלי הגירה את יהודי סמרקנד לארץ ישראל, לאנגליה ולארצות הברית, והפכו במידה רבה את התרבות הקולנירית היהודית המקומית למציאות היסטורית. כך הפכה התרבות הקולנירית של סמרקנד למציאות שקיימת רק בזיכרון המהגרים. עם חלוף השנים, הריחוק הגיאוגרפי והטמפורלי יצרו פער בלתי ניתן לגישור בין הזיכרון של התרבות הקולנירית המקומית ובין התרבות עצמה כתופעה חיה, משתנה ומתפתחת. במקרה של סמרקנד, הפער הזה שמר בקרב המהגרים ממנה על זיכרון חזק של תרבות קולנירית, שנעלמה מהעיר עצמה אך המשיכה להתקיים ולהתפתח מחוצה לה.

סמרקנד שוכנת בלב עמק פורה, מוקפת נהרות ומדבריות. תנאי הטבע מיטביים לגידולי חקלאות כמו חיטה ואורז וגם לגידולי עצי פרי ממשפחת הוורדיים כמו אגס, דובדבן, חבוש, משמש, אפרסק ושיזיף. בזכות תעשיית המשי נפוצו בעיר גם עצי תות המשי. מלונים ואבטיחים הם גידול שכיח ליד מקורות מים ונחלים. גפנים הן גידול מרכזי: בחצרות הבתים ובצידי הדרכים גדלים כרמי ענבים, מסודרים על כלונסאות ברזל ומשמשים בקיץ למחסה מפני השמש הקופחת. בקיץ נהוג לייבש פירות טריים כמו ענבים, משמשים ופרוסות מלון, וכך לשמר אותם לקראת החורף הקר.²⁰ הפירות היו מסודרים על מגשים בשמש או בצל, על פי עוצמת החום הדרושה לייבושם. צימוקים אוזבקים כהים ועסיסיים ללא גרעינים נכללים תכופות בתפריט האוזבקי כתוספת לתבשילי אורז ובשר וגם כמתאבן בתחילת הארוחה, לצד פירות טריים ויבשים אחרים, שקדים מסוכרים וסלט ירקות טרי. בניגוד לשכניהם המוסלמים, תושבי סמרקנד היהודים הפיקו מן הענבים גם יין וערק, לרוב בייצור ביתי: דורכים על הענבים ברגליהם ומיישנים בכלי חרס גדולים. לאחר הכיבוש הרוסי בסוף המאה ה-19, תעשיית האלכוהול הסמרקנדית גדלה בתמיכה ממשלתית, ומשפחות יהודיות כמו משפחת דוידוף הקימו מבשלות בירה מצליחות. אבל המשקה הנפוץ ביותר

19. פרימק, יוחאי, "המטבח", בתוך מרכז אסיה: בוכארה ואפגניסטן, [עורך: זאב לוין], ירושלים: יד בן צבי, 2018.

20. אשרוב, שלמה חיים, מסמרקנד ועד פתח תקווה: זכרונות מעפיל בוכארי, תל אביב, 1977.

היה תה ירוק או שחור, שנהגו לשתות בבתי תה, ששימשו גם מרכזים חברתיים. משקאות אלכוהול וקפה לא היו נפוצים בסביבה הציבורית בסמרקנד. הלכות הכשרות תחמו את גבולות המטבח הסמרקנדי היהודי. האיסור המוסלמי על אכילת חזיר קירב בין המטבח המקומי הכללי למטבח היהודי והוביל לבחירות קולינריות דומות. רבים מהמאכלים המקובלים על תושבי המקום המוסלמים היו נפוצים גם בקהילה היהודית כמאכלי יום-יום. אבל בסעודת השבת הופיעו על שולחנם של היהודים מאכלים שלא היו מוכרים לכלל האוכלוסייה, כמו אושי בחש – תבשיל אורז ירוק עם כוסברה, נענע וכבד-עוף, או אוש סבו – חמין מבושל בשק בד. אוסף המנות הייחודי ליהודים נשמר גם בתקופה הסובייטית, שבה נאכף איסור על פרקטיקות דתיות כמו שחיטה כשרה. עם זאת, בשנות השמונים והתשעים של המאה העשרים, עם התפוררות המשטר הסובייטי וגלי העלייה המחודשים לישראל ולארצות המערב, נעלמו מהנוף הקולינרי הסמרקנדי מנות רבות שהיו מזוהות עם התרבות היהודית. מנות אלו עדיין נפוצות בקרב קהילת יוצאי סמרקנד בישראל ובארצות אחרות.

הבישול הסמרקנדי נטול תבלינים עזי-טעם. כמון, זרעי שומר, שומשום וקצח היו התבלינים הנפוצים ביותר לבישול ולאפייה, לצד מעט זעפרן ופפריקה. עשבי התיבול הנפוצים ביותר היו כוסברה, ריחן, ומעט שמיר. עצי זית אינם גדלים במרכז אסיה, ולפיכך השתמשו לבישול בשומן כבש מותך או בחמאה. גם עצי לימון גדלו בקושי רב, והטעם החמוץ הושג על ידי שימוש בחומץ, במיצי פירות חמצמצים או בגרגירי יער מיובשים. לצד פירות וירקות טריים, הארוחות בסמרקנד התבססו על כמות נדיבה של בשר: כבש, בקר, עוף וגם דגי נהרות כמו קרפיון ופורל. פרימק טוען שהיהודים היו צרכני הדגים העיקריים במרכז אסיה, כי המוסלמים ראו בדגים מזון עוני. הבדל נוסף שהוא מצא בין הבישול היהודי למוסלמי הוא השימוש בפירות יבשים בתבשילי בשר, שהגיע למטבח היהודי דרך השפעות פרסיות וקווקזיות והעניק למנות טעמים מתקתקים וחמצמצים.²¹ גם מאכלי ירקות ממולאים אורז ובשר, שקלודיה רודן משייכת להשפעה ירושלמית על יהודי מרכז אסיה, לא היו נפוצים בקרב התושבים המוסלמים המקומיים.²² בקרב היהודים היה מגוון רחב של פירות וירקות ממולאים כמו עלי גפן, חבושים, מלפפונים, פלפלים, קישואים, דלעת, תפוחים ועלי כרוב. שלמה חיים אשורב מציין שלא היו מחלבות יהודיות בסמרקנד: כל משפחה הפיקה בעצמה חלב וגבינות, לרוב מפרה או עז שגידלו בחצר הבית.

21. פרימק, "המטבח", עמ' 323.

22. Roden, *The Book of Jewish Food*, p. 391.



לפי פרימק, הדבר נבע מהקפדה יתרה על כשרות. מוצרי החלב המקומיים כללו יוגורט, קימאק (מין שמנת) וגבינה רכה דמוית לִבְנָה.

אחת המנות הנודעות של המטבח הסמרקנדי היא אוש פלוב, תבשיל אורז עם בשר כבש, רצועות גזר דקות, בצל, וצימוקים. לפי פרימק, המתכון הטיפוסי היהודי לפלוב דומה לגרסה המזוהה עם העיר בוכרה.²³ לדבריו, המתכון מוכיח שיהודי האזור, שהתיישבו בסמרקנד, טשקנט וערי עמק פרנגה מקורם בבוכרה. פרימק מציין גם מרק שורבה, הכולל ירקות מבושלים, בשר, עגבניות וגרגירי חומס, ומוגש עם עלי כוסברה טריים, לרוב עם כופתאות דושפרה ממולאות בשר ובצל. רודן מציינת את כיסני הבצק הגדולים, הממולאים בשר, בצל וכמון, הנקראים מנטי או מנטו, כהוכחה להשפעות המונגוליות על המטבח הסמרקנדי. הכיסנים האפויים, שכיום ידועים בסמרקנד כסמסה, נאפים בתנור חימר מיוחד. בקהילה היהודית הם נודעו בשמות 'גושגידג'ה' למאפה עגלגל ממולא בשר (גוש = בשר באוזבקית) ו'ביצ'ק' (תפר באוזבקית), למאפה דלעת משולש. גם מיני לחמים ביתיים נפוצים בסמרקנד, כמו לחם עגול רך שנקרא נאני כאנגי ובמרכז חותמת מסמרים בצורת פרח או מגן דוד. לחמים דקיקים ופריכים – נאן תוכי או תנווכ – היו נאפים לאזכרות, לחתונות ולאירועים מיוחדים.

אילנה אפרתי,
סעודה סמרקנדית
 (פרט), 2012-2019,
 טכניקה מעורבת
 וצילום (בתצלום: אילנה
 אפרתי, חימר, 2014, כלי
 טרה-יקוטה מצויר ביד
 בהשראת איקט)

23. פרימק, "המטבח".

משפחת אשורב וזיכרון הסעודות בסמרקנד

סיפור ההגירה של משפחת אשורב הוא מקרה בוחן מעניין בתולדות הקהילה היהודית של סמרקנד, בגלל הקשר הישיר בין הבחירות האישיות של בני המשפחה לבין תהליכים היסטוריים גלובליים. עוד לפני הכיבוש הרוסי, אברהם אשורב היה בין היהודים הראשונים מסמרקנד שהיגרו לירושלים והשתקעו בה. שנה שלמה נמשך מסע ההגירה, שנערך ב־1876, לפני שהונחה מסילת הרכבת שחיברה בין סמרקנד לנמל אודסה. אשורב הקים את אחד הבתים הראשונים בשכונה החדשה 'רחובות הבוכרים', שהוקמה מחוץ לחומות ירושלים.²⁴ לפי ההיסטוריון דרור ורמן, הבית נמצא בקצה הצפוני מזרחי של השכונה, ונודע בזכות "המרפסת המקורה, הפונה לחצר הפנימית ובה ארבע קשתות המופרדות בעמודי אבן, ותקרת עץ עשויה כפירמידות קטומות".²⁵ במלחמת העולם הראשונה ספגה שכונת הבוכרים מהלומה קשה: השלטונות העות'מנים ראו בתושביה בעלי הנתינות הרוסית אויבים, ולפיכך מנעו העברת כספים מסמרקנד לירושלים. עד מהרה התרוששו תושבי השכונה, ורבים מהם חזרו לסמרקנד. ציון, בנו של אברהם, נותר בסמרקנד לנהל את עסקי המסחר של המשפחה, ובבוא העת הוריש אותם לבנו חנניה. אחרי שסיים את לימודיו באוניברסיטת מוסקבה, חנניה ביסס את עסקי המשפחה על מסחר בטקסטיל עם רוסיה. בהיותו בביקור עסקי במוסקבה ראה את ניצני מהפכת אוקטובר ברחובות העיר, ובשובו לסמרקנד הקים קואופרטיב מזון שנועד להבטיח את רווחת הקהילה היהודית. עם הגעת הבולשביקים לעיר ב־1922, הוא התמנה לסגנו של הקומיסר העירוני.²⁶ כך הצליח להבטיח לרבים מבני משפחתו ושכניו אישורי הגירה לפלשתינה. כמו בורגנים אמידים רבים, גם אשורב חיפש דרכים להימלט מסמרקנד הקומוניסטית. שנתיים לאחר מכן הפליגה משפחת אשורב באונייה מאודסה לנמל חיפה, ומשם לבית המשפחה ברחובות הבוכרים בירושלים. בזיכרונותיו, חנניה מספר שהשכונה איבדה מעושרה וזוהרה, והייתה מוכת עוני ואבטלה. לכן הוא החליט לקנות פרדס תפוזים ומטע שקדים בפתח תקווה, ובשנת 1934 עקר לשם עם משפחתו. בית משפחת אשורב בסמרקנד היה ממוקם בלב המח'לה, השכונה היהודית של העיר, שגבלה במתחם המונומנטלי ביבי חאנום ובשוק הירקות והפירות היומי. המנהג המקומי, שלפיו גרו כמה דורות של בני המשפחה בשכונת בבית הגדול, הבני

24. פוזיילוב, גיורא, עליית יהודי בוכארה לארץ ישראל והתיישבותם בה עד למלחמת העולם הראשונה, ירושלים: יד בן צבי, 1995.

25. ורמן, דרור, הבוכרים ושכונתם בירושלים, ירושלים: יד בן צבי, 1991, עמ' 85.

26. לוי, זאב, "הפעילות הכלכלית", בתוך מרכז אסיה: בוכרה ואפגניסטן, [עורך: זאב לוי], ירושלים: יד בן צבי, 2018, עמ' 110.

סביב חצר, הועתק גם לבית המשפחה בירושלים. את הבית הפרידה מהרחוב חומה גבוהה, ששימשה להגנה ולפרטיות. בחצר הבית היו עצי משמש וכרם ענבים, חיות משק, באר מים ותנור חימר לאפייה. חדרי הבית היו פשוטים, מרוהטים במזרני בד צבעוניים, בכרים ובבדי סוזני רקומים. רוב מלאכת הבישול נעשתה בחוץ, בקדרות מתכת על אש חיה. בקיץ נערכו הסעודות בחצר הבית תחת חופת הגפן. חוויית הסעודה התאפיינה בייחודיות פיזית ובחוויה גופנית שונה מן המקובל בעולם המערבי. כמו רוב תושבי העיר, גם בני משפחת אשרוב נהגו לאכול את הארוחות כשהם ישובים על מזרנים וכרים לצד שולחן נמוך עטוי בד סוזני רקום. בחורף נהגו להניח תנור גחלים תחת השולחן, לחמם את רגלי הסועדים. הקשר ההדוק בין האכילה לבין הפרקטיקה הפיזית של הגוף השכוב פרקדן על כרי משי לצד שולחן עמוס מאכלים נותר אלמנט משמעותי בתרבות המקומית גם לאחר שהשלטונות הרוסיים הביאו לעיר מנהגי אכילה מערביים של ישיבה על כיסאות לצד שולחן.

כפי שמציע פרימק, יהודי סמרקנד הפרידו בין אוכל יום-יומי, הדומה בסגנונו למאכלים המוסלמיים המקומיים, לבין אוכל של שבת, הייחודי רק ליהודי העיר.²⁷ ההבדלים בין בישול יום-יומי לבישול של שבת עולים בבירור גם בסיפוריה של שולמית אשרוב על בית אמה וסבתה. במשך השבוע, מדי יום ביומו נהגו נשות המשפחה לאפות לחם בתנור החימר שבחצר הבית. הדלקת התנור הייתה משימה מורכבת שפגעה בבריאותן, אך נותרה חלק מעבודות הבית המקובלות. נשים היו אחראיות גם לחליבת הפרה או העז ולחביצת חמאה והכנת יוגורט וגבינה רכה מן החלב הטרי. מאכלי אורז כמו פלוב ("פלואו", בלשונה של שולמית אשרוב) היו חלק מהתפריט המקובל. קלודיה רודן מציעה מתכון לפלוב יהודי עם אורז, בשר כבש, רצועות גזר, צימוקים, שקדים, בצל, שום, זרעי שומר ופלפל שחור. אך הגרסה של משפחת אשרוב נעשתה מינימליסטית עם השנים. מסעות ההגירה ממרכז אסיה למזרח התיכון הפשיטו את הפלוב ממרכיביו: הכבש הוחלף בעוף; השום, השומר והפלפל השחור נעלמו מהסיר, ושומן הכבש הוחלף בשמן זית. הפלוב נותר כתבשיל קל להכנה של אורז, רצועות גזר דקות, צימוקים עגלגלים בהירים, שקדים קלופים וכרעי עוף, שהיו זמינים וזולים יותר מכבש בארץ ישראל. תבשיל אורז יום-יומי נוסף הוא סירקניז — אורז עם גרגירי חומס, שמיר ורצועות גזר וסלק, שמעליו יוצקים שמן חם עם שום. ימי רביעי היו מוקדשים לעבודות כביסה וניקיון, שלא הותירו זמן לבישול, ולכן בימים אלו נהגו לבשל שולה, מעין תבשיל ריזוטו עם גרגירי אורז,

27. פרימק, "המטבח".

עגבניות וירקות קצוצים, מתובל בשומן כבש מותך. קינוחים ומאפים אינם חלק משמעותי במטבח הסמרקנדי, שבו נהוג לפתוח את הארוחה בפירות טריים, בפירות מיובשים בשמש ובמתקים כמו לדר ממשמש ושזיפים, פירות ושקדים מסוכרים, חלבה מפירות ומגזר וכן מרציפן ביתי. בסיום הארוחה נהגו הגברים לשתות ערק ביתי, והנשים שתו תה ירוק או תה שחור עם מעט שמנת או חמאה מלוחה.

ארוחות השבת והחג התאפיינו לא רק בתבשילים מיוחדים אלא גם בטקסיות יוצאת דופן. רודן מתארת בספרה על ההיסטוריה של האוכל היהודי את הסעודות הסמרקנדיות כ"אגדתיות"²⁸. תיאור זה מכוון לא רק למאכלים שהוגשו בסעודות אלו, המקובלות בערבי שבת וחגים, אלא גם לאווירה הכללית ששרתה בהן. הסעודות הסמרקנדיות התאפיינו בצבעוניות עזה. הסועדים, שרבים מהם היו יצרני טקסטיל או סוחרי טקסטיל, לבשו מעילי משי ססגוניים באריגת איקט, שנקראו 'ג'ומה', ולראשם כיפות רקומות בחוטי משי זהב. חדר הארוחה היה מקושט בבדים רקומים בחוטי משי צבעוניים. בערי מרכז אסיה נהוג לפתוח את הסעודה באכילת פירות טריים ויבשים ולחם טרי ובשתיית תה ירוק. כלי ההגשה, כוסות התה והקומקומים הממלאים את השולחן עוטרו בציורים של פרחי כותנה בגוני כחול, כתום עז וזהב. האכילה התנהלה בעצלתיים, מלווה בשירה ובנגינה בכלים מקומיים כמו תוף דוירה. הסועדים היו כולם בני המשפחה, לעיתים הצטרפו אליהם אורחים, והארוחה הסמרקנדית נמשכה אל תוך הלילה.

בשבת ובחגים נהגו יהודי סמרקנד להגיש מאכלים ייחודיים להם, שלא נודעו בקרב תושבי העיר המוסלמים. שולמית אשרוב מספרת שאמה, זולאי אשרוב, נהגה להכין בערב שבת דג שלם ממולא ופרוס, שהיא שחזרה במטבח הישראלי כקציצות גפילטע פיש. לעיתים כללה ארוחת השבת גם צלי כבש או שוק טלה מבושל בשומן ומוגש בפרוסות לצד ירקות טריים. מנת האורז הטיפוסית לארוחת שבת הייתה בחש, אורז ירוק עם כוסברה, בשר כבש וכבדים. בניגוד לבישול היום-יומי, בסוף השבוע נהגו לשים את הבחש בשק בד ולבשלו בציר מרק או במים חמים. השק שמר על בישול מדויק של האורז, ופתיחתו הייתה רגע דרמטי בסעודת יום השישי. בסעודת השבת הייתה עוד מנה קבועה של אורז מבושל בשק בתוך סיר חימר קטן, שנקראה 'אוש סבו', מעין חמין-אורז בבישול ארוך עם פירות יבשים וטריים. אזכרות היו אירועים קולינריים חשובים שבהם העלו את זכרו של המת בסעודות עשירות ויוצאות דופן. אחד המאכלים המקובלים באזכרות הוא מנת דגים מטוגנים

עם רוטב שום טרי, מגולגלים בלחם שטוח דמוי פיתה. בראש השנה, מנת ראש כבש ממולא הוגשה לשולחן בטקסיות, לצד חבושים אדומים ממולאים אורז ובשר. בחנוכה נהוג להכין מרק סלק ועגבניות אדום עם סופגניות ממולאות בשר שמחליפות את הדושרפה, כיסני הבצק הדקיקים שמוגשים לרוב עם המרק הזה. בפסח, כדורי אורז אפויים ופריכים ממולאים בשר היו חלק מהתפריט הקבוע, לצד עלי גפן ממולאים, אם כבר הגיעה עונתם. בחגים מילאה המוזיקה תפקיד מיוחד בסעודה הסמרקנדית, גם לאחר שיוצאי סמרקנד עקרו לירושלים. לפי המנהג, כל הסועדים השתתפו בשירה ובנגינה על תופי 'דוירה' עד שעות הלילה הקטנות.

זיכרון הסעודה הסמרקנדי נגזל מבני משפחת אשרוב בידי הבולשביקים, שבשנת 1922 כבשו את העיר והביאו עליה עוני ורעב, ואחר כך שוב בידי הזהות הישראלית המתהווה, שבעטה בקולוניריה הגלוטית בשם האוכל הצברי האותנטי. הדחייה של הזיכרון נבעה מקריאות הגנאי "בוכרה חרא", שהדהו ברחובות פתח תקווה עוד לפני 1948, והתעצמה עם גיבוש הניגוד בין האתוס הציוני התרבותי לבין כל מה ששייך לעולם הגלות המרוחק והמיושן. בהמשך נדחקה הזהות הסמרקנדית בין שתי ההגדרות השליטות בחברה הישראלית: אשכנזיות מול מזרחיות.²⁹ יהודי סמרקנד, שהבדילו את עצמם במבחינה דתית, היסטורית ותרבותית מהדיכוטומיה האתנית של מזרח ומערב, התקשו ליצור לעצמם זהות מובהקת במרחב הציבורי הישראלי, ורבים מהם, כמו בני הדור השני למשפחת אשרוב, העדיפו להדגיש את הממד הישראלי של זהותם. דחיית הזיכרון הקולונירי הייתה עוצמתית במיוחד כי נבעה מצורך פנימי ולא מכורח חיצוני. הרצון להתנתק מהזהות הזרה, שהרחיק את דור המהגרים השני מן המאכלים המסורתיים, התעצם עם בחירת בני זוג שאינם מן העדה, שהביאו עימם מנהגים קולוניריים אחרים ונמנעו ממאכלים מסורתיים סמרקנדיים המשלבים מלוח ומתוק, כמו פלוב או חבושים ממולאים.

החיים במזרח התיכון שינו את חומרי הגלם הזמינים ליוצאי סמרקנד. כבש היה למצרך נדיר ויקר, ולכן הוחלף שומן כבש בשמן זית, ובשר כבש הוחלף בבשר תרנגולות או אווזים, שגדלו בחצר הבית. בפתח תקווה טיפחה משפחת אשרוב פרדסים של פירות הדר, שכלל אינם בנמצא בסמרקנד. חנניה התמחה בריבוי עצי פרי באמצעות הרכבת ייחורים, והצליח לגדל בגן ביתו עץ המפיק פירות הדר מגוונים: לימון, תפוז, מנדרינה וקלמנטינה גדלו ענף לצד ענף, כולם על עץ אחד. מיץ הלימון שימש לתיבול סלט וגם הפך למרכיב חדש משמעותי, כשנסחט טרי

Khazzoom, A., "The Great Chain of Orientalism: Jewish Identity, Stigma Management, and Ethnic Exclusion in Israel", *American Sociological Review*, Vol. 68:4 (2003): 481-510

מעל תבשיל אורז בחש ירוק, במקום או בצד גרגירי הרימון המסורתיים. הוא נהג לכלוא את פירות הבוסר בבקבוקי זכוכית, וכשגדלו והבשילו קטף אותם בעודם בתוך הבקבוק ומילא אותו בערק מעשה ידיו. את העז והפרה הביתיות החליף החלבן, שמדי יום ביומו הביא לזולאי אשור בקבוקי חלב ושמנת טריים, שמהם הפיקה חמאה, יוגורט וגבינה. כמו בסמרקנד, גם בפתח תקווה היה לזולאי מטבח חורף בתוך הבית ומטבח קיץ בצריף חיצוני, ותנור חימר שבו אפתה לחם גם עבור המשפחות השכנות.

זולאי הקדישה את כל ימיה לבישול, לאפייה ולמלאכת הבית. ואולם בתה שולמית החלה לעבוד מחוץ לבית לאחר סיום לימודיה בתיכון. האם המהפכה הפמיניסטית ערעה את הסעודה? כמו נשים רבות שהשתחררו לכאורה מעול עבודות הבית בעידן הפמיניסטי של מחצית המאה העשרים, שולמית נאלצה לשלב בין תפקידי האישה המודרנית לבין התפקידים המסורתיים, שמהם לא יכלה – ואולי לא רצתה – להשתחרר. אף על פי ששולמית לא הייתה עקרת בית כמו אמה, אלא יצאה לעבוד במפעל, בביתה החדש נשמרה הפרדת התפקידים המסורתית שהייתה נהוגה במשפחת אשור, שלפיה הנשים אמונות על הבישול ומלאכת הבית והגברים מספקים את הפרנסה ועורכים קניות. מדי יום ביומו היא התעקשה להכין ארוחת צהריים וארוחת ערב חמה, ובחגים הגישה סעודות עשירות במיוחד, שנועדו לשחזר את זיכרון הסעודה הסמרקנדית, שעמדה לנגד עיניה כמודל בלתי מושג לשפע קולינרי ולשמחה משפחתית.

הסעודה כיצירה

כבני דור שני, שלישי ורביעי להגירה, הסעודות הסמרקנדיות של משפחת אשורב מסמלות כמיהה למקום שבו לא ביקרו מעולם. חווית ההגירה מתעצמת על שולחן האוכל, שבו מתגלה בבירור הפער בין 'כאן' ל'שם'. כיום הסעודה הסמרקנדית אינה מבטאת שחזור או שעתוק של עולם נגזז ונעלם. השאיפה המשותפת ליוצאי סמרקנד – לשחזר באמצעות האוכל את החוויה החושית של החיים שם, בסמרקנד של לפני מאה שנה – היא, למעשה, בחירה בעבר כחומר גלם גמיש במיוחד לבישול מאכלים מקוריים, נטועים במרחב התרבותי והלאומי הישראלי, הפרוש בין 'כאן' ל'שם'.

לפי רולאן בארת' (Barthes), אוכל הוא מערכת תקשורת חברתית סימבולית, המבטאת מערך יחסים תרבותי וחברתי מורכב יותר מן הנראה לעין. אוכל, סעודות, תפריטים וסגנונות בישול הם מסמנים במערכת תקשורת מורכבת, המחברת בין אנשים ללא צורך בביטוי מילולי. חשיבותו של האוכל זולגת מעבר למשמעותו

הפיזית-ביולוגית כמקור אנרגיה להישרדות הגוף, ונוגעת בהיבטים רגשיים, כלכליים, פוליטיים וחברתיים של זהות. עבור בארת', בחירה במאכל כלשהו מבטאת מחשבה, ומורכבות המחשבות האלה מבטאת את מהות המודרניות.³⁰ הבחירה בסעודה הסמרקנדית היא ביטוי לזהות רבת-הפנים של המהגרים בני העיר, זהות שמבטאת לא רק את הדואליות של כל חוויית הגירה, אלא גם את הייחודיות של סמרקנד כעיר שהתעצבה בצומת בין אימפריות, בין דרכי מסחר עולמיות, בין דתות ובין שאיפות לאומיות מנוגדות. הסעודה הסמרקנדית היא מוסד תרבותי, חוויה רב-חושית ששחזרה אינו מעיד על שאיפה להחייאת העבר, אלא על קבלת מארג הערכים ההיסטוריים שקושר את הזהות הסמרקנדית עם ריבוי דפוסי המודרניות האפשריים. כמו בארת', אני טוענת שהסעודה נוגעת בהיבטים הרגשיים, החברתיים והכלכליים של הזהות האישית.

בתיאורי ההיסטוריונים ובעדויות של בני משפחת אשרוב, הסעודה ממוקמת בלב השיבוש המכוון בין המסורת המדומיינת לרובדי זהות שונים שנאספו בתהליכי הגירה. שולחן הסעודה – הערוך בכלים נאים ובהם מאכלים מעוררי תאוה שאמורים לשקף נאמנה את המסורת החזותית של המשפחה – הוא תוצר של תזונה בלתי פוסקת, השואפת כל העת ליציבות. החזרה אל המתכונים המשפחתיים, שאמורים לגשר על פערי הזמן והמקום המפרידים בין דורות המשפחה, היא, למעשה, פעולת המצאה של מסורת ויצירה של נוסטלגיה שאינה מתבססת בהכרח על חוויות חיים אישיות. בהעדר עדויות מדויקות ומתכונים רשומים, שחזור הטעמים, הניחוחות, הצבעים והטקסטורות של הסעודה דורש יכולת דמיון וכישרון יצירה. לכל מתכון גרסאות רבות המפוזרות בין ענפי המשפחה השונים, וכל גרסה אמיתית או אותנטית בדרכה, עבור הסועדים שטעמו אותה.

המבט הנוסטלגי אל הבישול הסמרקנדי אינו מחפש לתמצת את חוויית הקהילה וההיסטוריה שלה לאוסף הנחיות ברור שיאפשר שיחזור מדויק של הסעודה הסמרקנדית בכל מקום בעולם. לכן, בישול הסעודות הסמרקנדיות אינו מעשה של נוסטלגיה משמרת, המעצימה את החיפוש אחר המתכון ה'נכון' והמדויק לכל מאכל מן המורשת המקומית. הטעם המקורי נעלם מזמן, לפני כמאה שנה, עם התפזרות הקהילה בין ארץ ישראל לשאר העולם. במקום זאת, אני מציעה לראות בסעודה הסמרקנדית חוויה של נוסטלגיה רפלקטיבית, שאוספת את שבירי

Barthes, Roland, "Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption", in *Food and Drink in History*: 30 *Selections from the Annales Economies, Societies, Civilisations*, Vol. 5 (eds. Forster, Robert and Orest Ranum), Baltimore: Johns Hopkins University Press, 1979, pp. 166-173

הזיכרונות ומאחה אותם לכדי מתכונים שיפיקו טעמים, ניחוחות וצבעים מעוררי תאווה, שלעולם יהיו שונים מאלו הטמונים בזיכרון.

המורשת הקולינרית והחזותית של משפחת אשרוב ממשיכה לחיות ולהשתנות במטבח שלי ושל אמי, המעצבת והאמנית אילנה אפרתי. הסעודה הסמרקנדית שלנו היא הזמנה להרחיב את הדמיון והמחשבה. השולחן שלנו ערוך בבד ארוג בדוגמת איקט, שמזכירה עננים תלויים בשמיים בהירים ורחבים. תבשיל בחש ירוק מהביל מקושט בגרגירי רימון אדומים מסמל עבורנו את האסתטיקה של סמרקנד, שמבוססת על היכולת להפוך חומרי גלם פשוטים וזמינים לתבשיל עז צבע, ניחוח וטעם. במטבח, כמו בעיצוב, אנחנו תרות אחר הרגע המיוחד שבו הפשטות הופכת לחוויה מרשימה ורבת־רבדים. כך, הכנת הסעודה הסמרקנדית הופכת לפעולה משחררת ומפתיעה, שמתעצבת בשינוי מתמיד לאורך חיים שלמים, במסלול הגירה רבת־תחנות שסופו אינו נראה לעין. הסעודה הסמרקנדית היא הקו המקשר בין סמרקנד, מוסקבה, אודסה, ירושלים, פתח תקווה ותל אביב, שבה השתקעו לבסוף בני משפחת אשרוב. החזרה אל המורשת מתרחקת מחיפוש פשטני אחר טעם אמיתי, 'כמו פעם', בידיעה שאין כל טעם בניסיונות סרק לשחזר את העבר. במקום זאת, הנוסטלגיה הרפלקטיבית היא הזדמנות להמציא מחדש את המסורת וליצוק משמעות רעננה בהווה.



אילנה אפרתי, סעודה סמרקנדית (פרט), 2019-2012,
טכניקה מעורבת וצילום (בתצלום: אילנה אפרתי, קאמפן משי
טאפטטה מצויר ביד בהשראת איקט, 2018, משי)