

6/1960

צייר: מ. פרופס

צבע לצבע יביע אומר

מ. רות, "הוא כל-כך שונה ממני –
ובכל זאת כל-כך דומה לי...",
על המשמר, 31 במאי, 1960, עמ' 4
(איור: מ. פרופס)

לחם ערבי-עברי: סיפורה של החוביזה

כיצד נתפס אוכל בר מקומי בישראל

— מיכל לויט

החוביזה, צמח בר מקומי שגדל פרא בחודשי החורף בכל פינה ברחבי הארץ, נעדר ממדפי המרכולים ומדוכני השווקים הפופולריים של תל אביב. למרות היותו נפוץ כל כך בשדות ובשטחי בר, ואף שמדובר בצמח מאכל טעים, קל להכנה, בריא ומלא ויטמינים – שלל תכונות שהופכות אותו למה שמכונה היום "סופר-פוד" – ניתן למצוא את החוביזה כמעט באופן בלעדי רק בשווקים הערביים, המרוחקים מבחינה תרבותית וגיאוגרפית מהמרכז הקולינרי של ישראל. המאמר מבקש לבחון מדוע ואיך נדחקה החוביזה לשולי המטבח הישראלי באמצעות ניתוח אזכורים שלה בעיתונות העברית המודפסת מקום המדינה ועד ימינו. במחקר עולות שלוש תמות מרכזיות שמלוות את החוביזה בחברה הישראלית: תמה אחת, שהייתה נפוצה בעיקר בעשור הראשון לקום המדינה, היא ניסיון למיתזציה של החוביזה, שקיבלה תפקיד מרכזי בהצלת הקהילה היהודית בזמן המצור על ירושלים, ברוח הנרטיב הציוני. שתי התמות האחרות מגלות שבימינו החוביזה נתפסת בישראל כמקומית וזמינה מחד גיסא, וכאקזוטית, רחוקה ושייכת לאחר, מאידך גיסא. איך ייתכן שצמח מאכל אחד נתפס קרוב ורחוק בו-בזמן? דרך ניתוח מופעי החוביזה בעיתונות העברית, המאמר מבקש לערער על הרעיון שעומד בבסיסה של תנועת "סלואו פוד", שלפיו קידום אוכל מקומי מקדם בהכרח גם רעיונות של צדק ושוויון.

מיכל לויט, בוגרת תואר ראשון באוניברסיטה למדעי הגסטרונומיה מבית תנועת סלואו-פוד באיטליה. בעשור האחרון מפרסמת כתבות ומאמרים בנושאי תרבות אוכל, מקומיות, חברה, פוליטיקה וקיימות בעיתונות האוכל הישראלית. בימים אלו לוקחת חלק בהקמתו של מרכז לחקר וקידום תרבות המטבח הישראלי.

בשני העשורים האחרונים, תנועות הקוראות לצריכת מזון מקומי פרצו את גבולות האקטיביזם והפכו לחלק מרכזי בשיח ה"פודי" הגלובלי. חנויות לממכר מזון המתפארות בהגדרה "אפס קילומטר" ומסעדות "מהחוזה לצלחת" נפתחות חדשות לבעקרי, ובשנת 2007 הייתה המילה "לוקאבור" (אדם המבסס את תזונתו על מזון מקומי) מילת השנה של אוניברסיטת אוקספורד.¹ מניעים רבים עומדים מאחורי הרעיון של קידום צריכת מזון מקומי, בראשם מניעים אקולוגיים כמו הפחתת פליטת גזי חממה, מניעים חברתיים כמו תמיכה בחקלאים המקומיים ומניעים תרבותיים כמו שימור מסורות. מייסד תנועת "סלוא־פוד",² קרלו פטריני (Petrini), מתעד בספרו "לאהוב את האדמה" (*Loving the Earth*) שיחה עם אחד הקולות הבולטים שמטיפים לצרכנות מקומית — וונדל ברי (Berry), סופר, אינטלקטואל וחקלאי אמריקני. ברי מציע רעיון שלפיו חיבור תרבותי עמוק ומתמשך עם חלקת אדמה הוא המפתח לפיתוחן של תרבות וחקלאות יציבות ובלתי ניתנות לערעור.³

על אף (ואולי דווקא מפני) שקידום מזון מקומי הוא נושא קרוב ללבי, ואף שרעיונותיהם של ברי בפרט ושל לוקאבורים בכלל נשמעים יפים ורומנטיים, במאמר זה אבקש לאתגר אותם דרך ניסיון להבין את ההשלכות שעלולות להיות לקידום של צריכת מזון מקומי במקום כמו ישראל — מדינה צעירה יחסית, שהקמתה הייתה הגשמת הציונות, אידיאולוגיה שנקשרת, בין היתר, לאלטיה היהודית אשכנזית, שלא הכירה את הצומח המקומי והתבססה על מיתוס "ארץ ללא עם" [ועל כן ללא תרבות, מסורות או מטבח מקומי] לעם ללא ארץ.⁴

על מנת לאתגר את אופני החשיבה המניעים את רעיונות קידום המזון המקומי בישראל, בחרתי להתמקד בצמח בר מקומי אחד בעל מעמד סימבולי בתרבות המקומית — החוביזה. דרך ניתוח ייצוגי החוביזה בעיתונות הישראלית מאז קום

1. ראו: "Oxford Word Of The Year 2007": Locavore, November 12, 2007, <https://blog.oup.com/2007/11/locavore/>.

2. ארגון "סלוא־פוד" (אוכל איטי) מקדם צריכת מזון מקומי, שימור מסורות קוליניריות, שימור מגוון ביולוגי וקיימות בחקלאות ומזון — כל זאת באמונה שלכל אדם הזכות לאוכל טוב, נקי והוגן. ב־1986 הוקם הארגון על ידי קרלו פטריני, וכיום הוא פועל בכ־160 מדינות ברחבי העולם ומופעל על ידי מאות אלפי פעילים שעוסקים בקידום רעיונות הארגון דרך נקיטת פעולות מגוונות.

3. עבור ברי (לוקאבורים אחרים), ישנו קשר הדוק בין חלקת האדמה הפיזית לתרבות ולחקלאות. לטענתו, על מנת להתחיל את עבודת האדמה, צריכים להתקיים עליה שלושה דורות של אותה התרבות לפחות, אחרת האדמה תשלם על הטעויות עם כל תחלופת בעלים. ראו: Petrini, Carlo, and John Irving, *Loving the Earth: Dialogues on the Future of Our Planet*, Slow Food Editore, 2014, p. 58; Heldke, Lisa.

"Down-Home Global Cooking: A Third Option between Cosmopolitanism and Localism", *The Philosophy of Food*, (ed. David M. Kaplan), 1st ed., University of California Press, 2012, p. 37

4. "ארץ ללא עם לעם ללא ארץ", ראו: Zangwill, Israel, "The Return to Palestine", *New Liberal Review*, Dec. 1901, p. 615.

המדינה ועד היום, ובאמצעות קריאת תפריטים עכשוויים במסעדות ברחבי הארץ, אבחן את האופן שבו אוכל בר מקומי נתפס ומקודם בישראל.

אוכל כשפה

בעשורים האחרונים תיאורטיקנים רבים דנים באיכויות האינהרנטיות של אוכל כשפה,⁵ ומעלים טיעונים מגוונים לכך שאוכל נושא איתו משמעויות סימבוליות ולא פעם משמש כמסמן. פילוסופים, סוציולוגים, אנתרופולוגים או מומחים לתקשורת נעזרים באוכל ובייצוגיו כדי לקרוא את מבני החברה ולנתח אותה.⁶ אחת מאבני היסוד בחקר הגסטרונומיה היא ההנחה כי אנחנו איננו רק מה שאנחנו אוכלים,⁷ אלא גם איך, מתי והיכן אנחנו אוכלים, ולמה אנחנו בוחרים לאכול כך ולא אחרת. כשרולאן בארת' כתב בספרו מיתולוגיות על "היין והחלב" או על "הסטייק והצ'יפס", הוא בחן את הערכים והאידיאולוגיות של החברה שמקדשת מוצרים אלו דרך המיתוסים שנוצרו סביבם, הייצוגים שלהם והאופנים שבהם נהוג לאכול אותם.⁸ המחקר שלי שואב השראה מבארט', והוא מבוסס על ניתוח של כמאה קטעים סרוקים מהעיתונות העברית המודפסת, המזכירים את המילה "חוביזה" או "חלמית", המוקדם ביניהם מ-1948 והמאוחר מ-2018. דרך הניתוח ביקשתי להצביע על אידיאולוגיות חבויות וגלויות בחברה הישראלית אגב התמקדות בדיכוטומיה מקומי/גלובלי, ולהעלות על סדר היום את המלכודות הטמונות בקידום צריכת מזון מקומי בישראל דרך התמקדות בשאלה: האם קידום כזה מקדם צדק ושוויון, או שמא דווקא בידול, ניכוס ודיכוי?

5. לדוגמה, מאסימו מונטנרי, בספרו **אוכל הוא תרבות**, מציג את הניתוק בין הקפאין המעורר שבקפה לבין הרעיון והקישור של הקפה ל"הפסקת קפה", כפרקטיקה של רגיעה בין שני פרקי זמן של עבודה. לטענתו, שלא כמו השפה המילולית, שפת המזון אינה יכולה להיות מנותקת מהקונקרטיים של האובייקט או מן הערך הסמנטי שנקבע מראש, אבל ההקשר הוא זה שמגדיר את עצמו באופן אוטונומי עד כדי סתירה עם הערך התזונתי של האוכל שאליו הוא מיוחס, כמו במקרה של הקפה. ראו: Massimo Montanari, *Food Is Culture*, Columbia University Press, 2006, p. 93. חוקר האוכל פרופ' וורן ג' בלסקו (Belasco) טוען כי "מה שאנחנו חושבים על אוכל קשור מעט מאוד למאפיינים החומריים של האוכל עצמו", מצוטט אצל: José Johnston and Shyon Baumann, *Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape*, New York and London: Routledge, Kormsmeier, Carolyn, *Making*: 2010, p. 31. וראו גם: Sense of Taste: Food and Philosophy, Ithaca: Cornell University Press, 2014. pp. 1-11
6. חוקרים רבים מסכימים כי החיבור בין זהות לצריכה מעניק לאוכל תפקיד מרכזי בניית קהילה, ושנחנו משתמשים בתזונה שלנו כדי להעביר דימויים של זהות ציבורית, ראו: Johnston and Baumann, *Foodies*, pp. 31-38.
7. בפרפראזה על משפטו המפורסם של ז'אן אנטלם בריה סאווארן, מאבות הגסטרונומיה: "אמור לי מה אתה אוכל ואומר לך מי אתה" (Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es), וכן על אבחנתו המפורסמת של הפילוסוף לודוויג אנדריאס פון פוינרץ: "אדם הוא מה שהוא אוכל" (Mensch ist, was er ißt).
8. בארת, רולאן, **מיתולוגיות** (תרגום: עידו בסוק, עריכה מדעית והערות: ד"ר משה רון), תל אביב: בבל, 2007, עמ' 95-101.

למה לא חוביזה?

שמה המדעי של החלמית הנפוצה באזור המזרח התיכון הוא *Malva sylvestris*, והיא מוכרת לרובנו בשמה הערבי "חוביזה"⁹. שני השמות, חלמית וחוביזה, נגזרים מהמילה "לחם" ומעידים על חשיבותו הרבה של צמח המאכל הזה בהיסטוריה של התזונה הים-תיכונית בכלל והמקומית בפרט.¹⁰ אך לא רק השם מעיד על כך: הורטיוס הזכיר אותה בכתביו מהמאה ה-1 לפנה"ס, בהתייחסו לתזונה של עצמו: "עבורי, זיתים, אנדיב וחלמית מספקים התקיימות" (*Me pascunt olivae, / me*)¹¹. פיתגורס אסר על תלמידיו לצרוך אותה, מכיוון שהאמין כי צריכתה של החלמית מעודדת פעילות מוחית, ושהיא מסמלת את המשיכה בין השמימי לארצי.¹² אחד הפירושים שניתנו למשפט המופיע בספר איוב, "הַיֵּאֲכַל תִּפְּל מִגְּבֵי מַלְח אִם יֵשׁ טַעַם בְּרִיר חֲלָמוֹת" (איוב ו', ו'), מציע שריר החלמות הוא ריר חסר טעם המופרש מצמח בשם "חלמות", ככל הנראה ממשפחת החלמיתיים (Malvaceae), ובמשנה מופיעה החלמית במסכת "כלאים" (א, ח): "אין נוֹתְנֵין זָרַע דְּלַעַת לְתוֹךְ הַחֲלָמִית, שְׁתֵּהָא מְשַׁמְרָתוֹ, מִפְּנֵי שֶׁהוּא יִרְקוּ בְּיָרְקוֹ".

נוסף על חשיבותה הרבה של החוביזה במסורות הקולינריות המקומיות, מיוחסות לה גם תכונות רפואיות, והיא נחשבת למאכל בריא ומזין, כפי שניתן ללמוד ממקורות רבים בפולקלור המקומי.¹² מחקרים עדכניים מוכיחים כי בחוביזה ישנם חומרים פעילים המשמשים לריכוך של גירויים ריריים, וכן חומרים אנטי-דלקתיים

9. מאחר שהשם חוביזה מוכר לרוב הקוראים, במאמר הנוכחי אשתמש בו לתיאור צמח המאכל הנ"ל.

10. החוביזה נחשבת לאחד מצמחי המאכל החשובים במסורת הליקוט באזור המזרח התיכון, ראו: Yaniv, Zohara, and Nativ

Dudai (eds.), *Medicinal and Aromatic Plants of the Middle-East (Medicinal and Aromatic Plants of the World)*,

Springer, 2014, pp. 12-13

11. ראו: "Q. Horatius Flaccus (Horace), Odes John Conington, Ed", *Q. Horatius Flaccus (Horace), Odes, Book 1, Poem 31*, Retrieved August 25, 2019, from: bit.ly/2JqeTYs; Balalykin, D.a., and N.p. Shok, "The Pythagoreans' Influence on Medicine: a Historical Fact or Problems of Interpretations Part 1", *History of Medicine*, Vol. 4:3 (2017): 300-308

12. ראו: אלון, עזריה, **77 שיחות על טבע**, מהדורה תשיעית, תל אביב: הקיבוץ המאוחד, 1978, עמ' 126-127; זוהרי, מיכאל, **כל עולם הצמחים: מורפולוגיה, ביולוגיה, סיסטמטיקה ואבולוציה**, תל אביב: עם עובד, 1978, עמ' 327-373. ברפואה העממית, החלמית נחשבה לחומר משלשל, ראו: זוהרי, **כל עולם הצמחים**, עמ' 372-373. החלמית שימשה תרופה נגד שיעול ובעיות בבטן, ראו: ש. בן שבת, "צמחי המאכל (מחקר בלשון)", **הד המזרח**, 7 באפריל 1944, עמ' 10. עלי החלמית שימשו גם כתחבושת: "תחבושת הראשון שהוא התחלת בישול המורסא. קח העלים של עשב מלוא ובערבי כיוביזי ותבשלם במים כדרך הבישול לאכילה ואח"כ שחטם בידך מהמים וכתשם היטב במכתשת ואח"כ כתוש כ"ח ד' א' ה' תאנים ועשרה צמוקים שחורות מנוקים מגרעיניהן היטב מאד ואח"כ שים תוך כל הנזי חמאה חיה בלי מלח או רחצה [...] וחלמן ביצה כתושה ומעט זעפרן בלתי טכון וערב הכל יחד" [בוכמן], יעל זוהר עמר, **רפואה מעשית לרבי חיים ויטאל (1543-1620): מרפא בארץ ישראל וסביבותיה**, ירושלים: אוניברסיטת בראילן, תשס"ז, עמ' 93-94.

ונוגדי חמצון.¹³ לאור כל אלו עולה השאלה, מדוע לא התקבלה החוביזה כחברה מן המניין במטבח הישראלי? ויתרה מכך – איך ייתכן שמעולם לא נקלטה בסל החקלאי ולא הוכנסה לגידולי החקלאות המסחרית בישראל? בחרתי להתמקד בחוביזה בשל מעמדה הסמלי בחברה הישראלית. החוביזה מקומית לא רק משום שהיא צומחת על אדמת ישראל. למעשה, היא צומחת פרא גם ברחבי אירופה ובאפריקה.¹⁴ החוביזה מקומית משום שהיא תפסה חלק מרכזי בתרבות ובהיסטוריה של המטבח המקומי. יושבי הארץ הוותיקים ודאי הכירו אותה היטב, ועד היום היא חלק ממסורות הליקוט והבישול בקרב משפחות יהודיות ומוסלמיות ששורשיהן במזרח התיכון. החוביזה היא צמח בר פראי לא רק מפני שהיא צומחת פרא בכל רחבי הארץ, בשדות, בחצרות הבתים, על איי תנועה ובמזבלות; היא פראית משום שהיא סומנה ככזאת. אם ירצה הישראלי לקנות חוביזה, הוא יתקשה למצוא אותה מחוץ לשווקים הערביים, המרוחקים משווקי האוכל האורבניים של מרכז הארץ מבחינה גיאוגרפית ותרבותית כאחת. בשיחות עם חקלאים ומשווקים ישראליים ועם פרופ' נתיב דודאי, ראש היחידה לצמחי תבלין ובושם במינהל המחקר החקלאי במרכז וולקני, עולה כי לא תכונותיה הטבעיות של החוביזה הן הגורם לכך שהחקלאים בישראל אינם מגדלים אותה למסחר. לדברי דודאי, וכפי שיוכח להלן, הסיבות לכך הן תרבותיות וצרכניות גרידא.

האותנטי והאקזוטי: שיח הפודי העכשווי¹⁵

לפני שנמשיך אל גוף הניתוח, חשוב להבין שהשיח הפודי מבוסס על ידע ומתנהל במסגרות חשיבה הניזונות מיחסי הכוחות בחברה ומזינות אותם. חוזה ג'ונסטון ושיון באומן (Johnston and Baumann) מציגים את השיח הפודי העכשווי בספרם *Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape* (פודיז: דמוקרטיה והיבדלות בנוף הגורמה הקולינרי) ומדגימים כיצד אוכל פועל כסמל סטטוס שממצב את האליטות הכלכליות והתרבותיות ומבדל אותן. ספר זה הניח את היסודות לאופן החשיבה על הפודיז כצרכני תרבות המתמרנים בשדה האוכל

13. Benso, Bruna, et al., "Malva Sylvestris Inhibits Inflammatory Response in Oral Human Cells. An In Vitro Infection Model", *Plos One*, Vol. 10:10 [2015], doi:10.1371/journal.pone; Barros, Lillian, et al., "Leaves, Flowers, Immature Fruits and Leafy Flowered Stems of Malva Sylvestris: A Comparative Study of the Nutraceutical Potential and Composition", *Food and Chemical Toxicology*, Vol. 48:6 2010: 1466-1472, doi:10.1016/j.fct.2010.03.012

14. ש.ס.

15. פודיז – (בלשון הדיבור), כינוי סלנג למי שמתעניין בהכנת מזון משובח ובאכילתו.

במתח שבין סובלנות דמוקרטית, מצד אחד, לבידול אקסקלוסיבי, מצד אחר. לטענת הכותבים, מתח זה נשלט על ידי מסגרות של "אותנטיזציה" ו"אקזוטיזציה".¹⁶ על שתי המסגרות האלה כתבה שבע שנים קודם לכן ליסה הלדקה (Heldke) בספרה *Exotic Appetites: Ruminations of a Food Adventurer* (תיאבון אקזוטי: הרהורייה של הרפתקנית אוכל), שמפרק את התשוקה האופנתית של המרדף הפודי אחר האוכל האתני. בספרה, הלדקה מבקרת וחושפת את הגישה הקולוניאליסטית שטמונה במוטיבציה ההרפתקנית, לדבריה, של הפודיז האירו־אמריקנים, לצרוך אוכל אקזוטי ואותנטי.¹⁷

כמובן, שורשי חשיבה זו נטועים בספרו של אדוארד סעיד אוריינטליזם ומושפעים מרעיונותיו. סעיד מגדיר אוריינטליזם כ"סגנון מחשבה המבוסס על הבחנה אונטולוגית ואפיסטמולוגית בין האוריינט ובין (רוב הזמן) ה'אוקסידנט'.¹⁸ מחקרו של סעיד מממש את תורתו הפוסט־מודרניסטית של מישל פוקו (Foucault), שגרס שהידע שנוצר על תרבויות בעולם הוא פרי הבניה של יחסי כוחות, ולכן, על מנת להבין את התרבות בבהירות רבה יותר, יש להתחקות אחר מקורות הידע. אם כן, סעיד התחקה אחר מקורות הידע כדי להבין טוב יותר את השיח שנוצר על המזרחים, וטבע את המונח "אוריינטליזם".

להלן אבקש לנתח את ייצוגיה של החוביזה בעיתונות העברית דרך המסגרות האלה, ודרך ההבנה שהשיח הפודי בישראל, כפי שהוא מתבטא בקטעי העיתונות העברית המובאים כאן, נושא קווי דמיון עם המאפיינים שעליהם דיברו הלדקה, ג'ונסטון ובאומן. פטריני וברי מתמקדים בבעיית הערים ובצרכנים האורבניים, שכפי שעולה מהשיחה, אינם נגישים מספיק למצרכים מקומיים טובים.¹⁹ בעקבות הנקודות שהועלו לעיל, ובעקבות ניתוח טקסטים משני העשורים האחרונים, חלק ניכר מהמחקר שלי מתמקד בקהל היעד שאליהם מכוונים כותבי הטקסטים שחקרתי, כלומר: ישראלים יהודים המתגוררים במרכז הארץ ומנהלים סגנון חיים אורבני.

שלוש תקופות, שלוש תמות

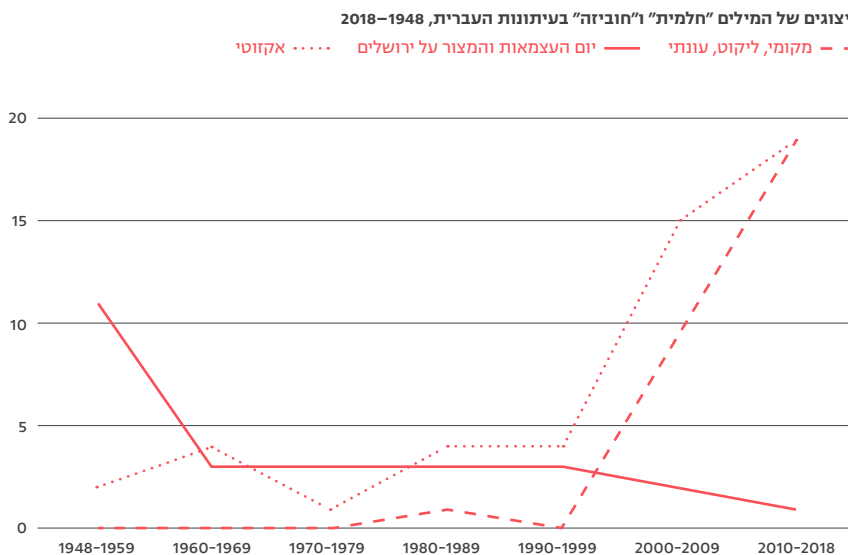
להלן אציג את הניתוח הנרטיבי של ייצוגי החוביזה בעיתונות המודפסת, שממנו עולות שלוש תמות מרכזיות שאפיינו שלוש תקופות (ראו: תרשים): בתקופה הראשונה –

16. Johnston and Baumann, *Foodies*, p. 12.

17. Heldke, Lisa, *Exotic Appetites: Ruminations of a Food Adventurer*, New York: Routledge, 2003.

18. סעיד, אדוארד, אוריינטליזם (תרגום: עתליה זילבר), תל אביב: עם עובד, 2010, עמ' 12.

19. Petriani and Irving, *Loving the Earth*, p. 60.



העשור הראשון לעצמאות המדינה — מזכרת החוביזה כמעט באופן בלעדי בהקשר של תפקידה בזמן המצור על ירושלים; התקופה השנייה — מתחילת שנות השישים עד תחילת שנות האלפיים — מאופיינת דווקא בהיעדרה של החוביזה מהעיתונות העברית בישראל; התקופה השלישית — בין 2000–2018 — מעלה שאלות בנוגע לאופן שבו הבר המקומי נתפס ומקודם בישראל. בשני עשורים אלו חלה עלייה חדה באזכורים של החוביזה בשני הקשרים הפוכים: מחד גיסא, היא נקשרת למונחים כמו "מקומי", "בלאדי", "עונתי", ו"ליקוט", ומאידך גיסא, היא מתוארת כמאכל שנקשר למונחים המציגים ריחוק נוסטלגי, המתבטא בכמיהה לעבר שכבר איננו כאן או לריחוק גשמי ולנדירות מדומיינת, שמתבטאים במילים כמו "נדיר", "אורינטלי" ו"אוצרות". כאילו החוביזה, מאכל בעל שורשים עמוקים וחזקים בתרבות המקומית, היא מאכל אקזוטי שנמצא הרחק מכאן. הכיצד ייתכן שהחוביזה נתפסת בישראל קרובה ורחוקה בו־בזמן?

לאחר הניתוח הנרטיבי אתרכז בייצוגי החוביזה כיום, כפי שהם עולים מתפריטי מסעדות שף ברחבי הארץ, ובתהליך האסתטיזציה של החוביזה. דרך ייצוגים אלו אעלה שאלות בנוגע לקידום צריכת מזון מקומי בישראל בימינו.

שנות החמישים: נרטיב המצור על ירושלים

כאמור, חמש עשרה דקות התהילה של החוביזה בחברה הישראלית היו בעשור שלאחר מלחמת העצמאות, ונסובו סביב תפקידה כגיבורת המצור על ירושלים. כך

כתב ד"ר דב יוסף, המושל הצבאי של ירושלים בתש"ח, בזיכרונותיו:

בראשית מארס הורע מצב אספקת המזון מאוד. חסרים היינו לחלוטין חלבונים מין החי, ומלבד קמח היו בידינו מזונות חיוניים לארבעה ימים עד חמשה-עשר יום בלבד – מצרך מצרך וכמותו (...). שלחנו ילדים אל השדות ללקט עלי חלמית, צמח הבר הגדל לאחר ימי הגשמים, ושטעמו כטעם התרד, ומכרנו אותו לציבור לבישול מרק. נאלצנו להפסיק זאת מחשש מוקשים ובגלל צליפות הערבים (...). בגבור הרעב בעיר הנצורה, חודשה קטיפת החלמית הגדולה, היא החוביזה. העלים הקטופים הועברו ל"תנובה", שהייתה אז ברחוב יחזקאל בסמוך ל"ככר השבת", שם הם נארו ושווקו בעיר כ"תרד ניר-זילנדי".²⁰

בשנים שלאחר הקמת המדינה הפכה החוביזה לגיבורה הלאומית. כך נכתב בידעות אחרונות בשנת 1950: "הוא [האדם] נוטה לשכוח את העוללות הקטנות של המלחמה; הוא זוכר את ה'חוביזה' שאכל בימי המצור, אבל את טעמה של ה'חוביזה' כבר שכח, אלא אם קבע לו למנהג להעלות על שולחנו אחת לשנה צלחת 'חוביזה' למזכרת".²¹ הגלורייפיקציה הייתה מכוונת מטרה והונהגה על ידי הממשלה, שנתמכה מצידה בתעמולה בעיתונות. בתחילת שנות החמישים הועלתה הצעה על ידי המחלקה לתזונה במשרד החינוך והתרבות, שביקשה להפוך את החוביזה למאכל הרשמי בחגיגות יום העצמאות:

לקראת הסעודה החגיגית בחוג המשפחה בערב יום העצמאות, מציעה המחלקה לתזונה במשרד החינוך והתרבות, שני תפריטים לסעודה, הקשורים בזכרונות ממלחמת השחרור, בקום המדינה ובקיבוץ הגליות. את התפריט אפשר להתאים לטעם בני המשפחה, תוך שמירה על קוי היסוד הכלולים בהסבר לתפריט (...). מנה ראשונה – מורכבת מחלמית ("חוביזה") לזכר מצור ירושלים: צמח בר זה, הגדל בכל חצר וגינה בירושלים, שימש כירק יחידי כמעט לתפריטנו בזמן המצור על ירושלים. את החלמית אפשר להגיש בצורות שונות, כגון: בצורת קציצה מטוגנת במיץ עגבניות, או סלט עם טחינה, או בכל צורה אחרת, כפי שנוהגים להכין תרד.²²

20. גנחובסקי, דב, "סיפורי בראשית: החוביזה מניו-זילנד...", ידיעות אחרונות, 23 באפריל 1988, עמ' 10.

21. "המערכה שלא תשכח", ידיעות אחרונות, 14 במאי 1950, עמ' 1.

22. "הצעת תפריטים ליום העצמאות", דבר, 3 באפריל 1956.

המאמץ למיטיזציה של החוביזה על ידי ממשלת ישראל היה ניכר כל כך, עד שבשנת 1952 יזם שר החינוך דאז בן ציון דינור את הרעיון של "סדר יום העצמאות", ובו גרסה מחודשת להגדה של פסח, שמספרת את הסיפור של מלחמת העצמאות. ב־1955 פורסמה ההצעה במעריב:

בעל־המילון אבן־שושן והמשורר יצחק שלו הכינו לנו "הגדה" מודרנית, כתובה וערוכה בטעם, העתידה להפוך את סעודת החג לחוייה הראויה למסורת. למען שלמות המסגרת החגיגית, מצווה עלינו בפתח ה"הגדה" לקשט את קירות הבית בדגלי הלאום, סמל המדינה ותמונות אישיות (...) ואז – יתחיל ה"סדר"! (...) בזה אחר זה יקראו בני הבית ואורחיהם את פרשיות החג (...) וכן מסופר בסגנון הגדתי נמלץ על "מושלי הארץ שנוספו על שונאינו וישימו עלינו נציבים ושוטרים ונוגשים" ועל החלטת האו"ם שענתה "אמן" למשאלות לבנו. מכאן מתחילה פרשת גבורת המאבק, ומזימות הערבים "להכותנו ולהכריענו בטרם נהי מדינה" (...) הסעודה – מלאכת מחשבת של מחלקת התזונה הממשלתית (...) אך בניגוד משווע לרעיון מיזוג הגלויות, הוכנו תפריטים נפרדים לבעלי טעם מזרחי ומערבי, בעוד יוצאי אשכנז מצוויים על מנה ראשונה של "קציצות חלמית במיץ עגבניות" הרי יזכו בני המזרח ל"סלט חלמית בטחינה".²³

שש שנים קודם לכן, ב־1949, פרסם עיתון הד המזרח פרפראזה על ההגדה של פסח לכבוד ארוחת חג העצמאות, ובה גרסה שונה לשיר "מה נשתנה הלילה הזה": "מה נשתנה הפסח הזה מן הפסח של השנה שעבר / שבשנת תש"ח היינו במצור בלי חמץ ובלי מצה – והשנה גם חמץ וגם מצה. / שבשנת תש"ח אכלנו חלמית [...] בלי שאר ירקות – והשנה כל מיני ירקות ופירות".²⁴

דרך יצירת קשר סימבולי בין החוביזה למיתוס החזק של המצה שהצילה את בני ישראל ביציאת מצרים קיוו מנהיגי הציונות בישראל ליצור גיבורה לאומית, מרכיב מקומי פראי במטבח הישראלי המתגבש. אבל הם נכשלו. ב־1965 פרסם עיתון הבקר מאמר על ארוחת יום העצמאות, ובו תואר כיצד לפני עשור הוצע הרעיון הנשכח של הגדת יום העצמאות ואכילת החוביזה בארוחה החגיגית:

²³. ביצור, יהושע, "הגדתי ליל הסדר לחג העצמאות", מעריב, 21 באפריל, 1955, עמ' 2.

²⁴. "הגדה לפסח תש"ח", הד המזרח, 13 באפריל, 1949, עמ' 14.

באפריל לפני 10 שנים הוצעה הצעה לארוחת יום העצמאות ע"י המדרשה לתזונה וכלכלת הבית ליד משרד החינוך והתרבות. ההצעה מובאת כאן, אולם בינתיים נשכחה הגדת יום העצמאות וכן ארוחת יום העצמאות מלב רבים ואפילו דובר משרד החינוך לא ידע על קיומה. השגנו אותה מן המדרשה לתזונה וכלכלת הבית והריהי בשלימותה.²⁵

בשנות השישים המוקדמות, כשהתרבות בישראל החלה לפזול כלפי חוץ ולנטות לכיוון של תרבות צרכנית קפיטליסטית, האוכל נעשה למוצר פנאי ומותרות.²⁶ יתרה מזאת, אפשר לשער שכאשר שנות הצנע נותרו מאחור, החברה הישראלית לא גילתה עוד כל עניין במאכל כמו חוביזה, שנקשר במהודק לתזונה הדלה שהייתה בעת המצור על ירושלים.²⁷ לפיכך, בין 1960-2000 חלה ירידה ניכרת באזכורי החוביזה בעיתונות הישראלית המודפסת, וכשהיא כבר מוזכרת, הרי זה כמעט בבלעדיות בהקשר של תפקידה בעת המצור.²⁸ ואולם בפרוס שנות האלפיים, בין 2000-2018, הותרח תהליך סמיטי מרתק שבו מאכל בעל משמעות סמלית בתרבות המקומית נעשה קרוב ורחוק בו־בזמן.

2018-2000: בלאדי־מקומי זה אחלה, ערבי אפילו יותר
 הטרנד הגלובלי של צרכנות המזון המקומי לא פסח על עיתונות האוכל העברית, ובשני העשורים האחרונים חלה עלייה חדה בהצגת החוביזה כמזון המתקשר לאוכל מקומי, לליקוט ולעונתיות. בשנים אלו מאמרים רבים מציעים לקוראיהם לצאת מהעיר לשדה וללקט חוביזה או לקנות אותה בשווקים הערביים ואף להזמין מנת חוביזה במסעדות. שלא במפתיע, עם העלייה באזכורים של החוביזה בהקשר של אוכל מקומי,

25. "מה מתבשל? ארוחת יום העצמאות", *הבקר*, 5 במאי 1965, עמ' 6.

26. ראוי: Ravid, Yael, *Falafel Nation: Cuisine and the Making of National Identity in Israel*, University of Nebraska Press, 2015, p. 4.

27. "אנו מחפשים מאכל לאומי", *על המשמר*, 8 במאי 1962, עמ' 8. בטקסט שזו כותרתו, הכותבת מבקשת להבין מה השפה המשותפת למזרח ומערב בישראל, ומה המאכל המתאים "לסמל את חג העצמאות, את קיבוץ הגלויות ומיזוג הגלויות?". היא נזכרת בתפריט שפרסם משרד החינוך, שכלל חוביזה לזכר המצור, וכותבת: "למען האמת, אינני מאמינה שתפריט סינתטי זה ישתרש".

28. מעניין לבחון את עלייתה ונפילתה של החוביזה כגיבורה הלאומית בהשוואה לתפיסתם של המתיישבים הראשונים בפלסטין את הפלאחים והבדויים, כפי שמותארים במאמרה של דפנה הירש: "בימיה המוקדמים של ההתיישבות היהודית, דמותו של העובד הערבי, ובמיוחד של הבדואי והפלאח, זכתה לסטטוס מיתולוגי לא רק בשל היותה שריד לעבר תנ"כי, אלא גם בשל האסוציאציה שלה לאיכויות גבריות כמו כוח פיזי, סיבולת, ההסתפקות במועט, והקשר ההדוק לאדמה". Dafna Hirsch, "Hummus", *Masculinity in Israel*, *Food, Culture & Society*, 19:2 (2016): 351

עולה גם אזכורה בתור חלק מהמטבח הערבי. את המגמה הזאת ניתן לקשור גם לעלייה באזכורים של החוביזה לצד המילה הערבית "בלאדי" (بلدي), שפירושה "מהארץ", "מהעיר" או "מהארץ/העיירה שלי". עם השנים, במדינות שונות במזרח התיכון, קיבלה המילה משמעויות הקשורות למונחים "כפרי" ו"מקומי", ולפיכך בשווקים רבים החלו להימכר מוצרים מקומיים תחת השם "בלאדי".²⁹

במאמר מ־2001, שעניינו השוק בוואדי ניסנס בחיפה, חונך פרבר מתאר את חנות הירקות בשארה:

בחורף יש אצלו עשבי בר. כל מה שיש בשוק הסמוך, רק יותר יקר, ארוז ונוח. חוביזה ועלט וחומעה ועלי מרווה למילוי ושומר בר. הכל בקיץ יש בלאדי. אני יודע שאני כבר קצת חורק מרוב שימוש, אבל לא אכפת לי להיות קצת מיסיונר, קצת נושא צלב. האוכל הזה, שלא עבר את מכון וולקני, לא גדל בחממות ואין לו בכלל שכל, הרבה יותר טעים מהפירות והירקות המושלמים של הסופר.²⁹

בספרו **ארץ אוכלת: על התיאבון הישראלי**, יחיל צבן טוען שדרך אכילת החומוס בסגנון ערבי מובהק ככל הניתן, הישראלים היהודים זוכים בסטטוס תרבותי, משמרים את יחסי הכוחות ומתחברים מחדש לאדמה.³⁰ ניתן להתייחס למילה "בלאדי" בדרך דומה לדרך שבה צבן מתייחס לחומוס. פרבר, וסביר להניח שגם רבים מקוראי המדור שלו, מעוניינים להתחבר מחדש לאדמה ולאֶרץ דרך צריכת מזון ערבי אותנטי. השימוש במילה הערבית "בלאדי" לתיאור אוכל מקומי מזכה את הכותב וקוראיו בסממן תרבותי שמחבר אותם למרחב וגורם להם להרגיש אותנטיים יותר.³¹ מנגד, הגדרתו של הבלאדי כ"אוכל ללא שכל" מסמנת אותו כאוכל ששייך לאֶחֶר הנחות ומבדילה ממנו את הכותב והקוראים, הנעלים לעומתו.

במאמר אחר משנת 2000 חונך פרבר מעודד את קוראיו לצאת וללקט עשבים:

אם עוד לא פגשתם את הסלט שלכם בעודו בחיים, עכשיו הזמן. צאו לשדה, לשוק הבלאדי הקרוב, או למסעדה שעוד לא הטמיעה את רזי המסחרה (...). זה מתחיל בסתיו, עם העלים הקטנים של החוביזה, אותו

29. פרבר, חונך, "שיטוט בוואדי", ידיעות אחרונות, 2 ביוני 2002, עמ' 8.

30. ראו: צבן, יחיל, **ארץ אוכלת: על התיאבון הישראלי**, רמת גן: אפיק, 2016, עמ' 16-18.

31. בהקשר של הנטייה הגלובלית לדחות את מטבחי העילית והמגמה הגוברת של ההתעניינות במאכלים אותנטיים כפריים, כפי שמובאת בספרם של ג'ונסטון ובאמן, ראו את דבריו של פייר בורדייה [Bourdieu], אצל: Johnston and Baumann, *Foodies*, pp. 194-195.

צמח אוהב־אדם (מה שהוא באמת אוהב זה חנקן, ואנחנו והזבל שלנו מספקים לו הרבה מזה) שהילדים של פעם קראו לו "לחם ערבי" ואכלו את פרו, ועוד קודם, בזמן המצור על ירושלים, עשו מהעלים שלו מרק וקציצות וסלט. גם אם חלקנו חושבים שלפני שבאנו ארצה לא היה כאן כלום – אז היה. או יותר נכון היו ערבים, ועלי החוביזה אצלם הוא חלק חשוב בתפריט.³²

דרך השימוש במונח "לחם ערבי", שחלחל בחברה הישראלית כשם כינוי לחוביזה, השפה העברית דחקה את צמח הפרא הזה למקום הלכאורה טבעי שלו, כלומר – לתפריט "שלהם" (ולמי הכותב מפנה את הטקסט?). למעשה, כך מתחזק בשיח האוכל הישראלי, האוכל המקומי־האחר – הערבי.

עם הזמן הבינו חברות המזון והמסעדות את סמל הסטטוס הטמון במילה "בלאדי".³³ לאט־לאט החלו להשתמש בה עסקי מזון שונים על מנת לקדם את מוצריהם, וכך, ללא כל עיגון בחוק או הגדרה מדויקת בשפה העברית נעשתה המילה "חורקת מרוב שימוש".³⁴ למעשה, היא כבר חורקת כל כך עד ששינתה את משמעותה. באתר מילוג, שעולה ראשון בחיפוש המילה "בלאדי" בגוגל בעברית, הפירוש המתקבל הוא: "1. תוצרת חקלאית משובחת. 'הטעם של חציל בלאדי הוא טעם מושלם'; 2. מקורי".³⁵ שתי ההצעות הן עיוות של המילה "בלאדי" בערבית. כפי שנראה להלן, השינוי הסמיוטי של החוביזה והטענתה בסממנים המעניקים למשתמשים בה סטטוס שונה מוביל גם הוא לשינויים באופני הצריכה שלה ובמשמעויות שהיא מקנה לצורכים אותה.

כשהמקומי נעשה אקזוטי:

היווצרותו של אוכל מקומי־אחר

כפי שמוגדר על ידי ג'ונסטון ובאומן, "אקזוטי" אינו רק זה המרוחק מבחינה גיאוגרפית וחברתית, הוא עשוי להיות גם אובייקט "שובר מוסכמות". "מאכלים אשר מציגים את השונה כרדיקלי, מרגש ונחשק. המאכלים האלה הם לא רק נדירים או בלתי רגילים, אלא הם מפרים את הנורמות במיינסטרים הקולינרי והתרבותי". יתרה מזאת,

32. פרבר, חנוך, "עשבים", ידיעות אחרונות, 26 במרס 2000, עמ' 4.

33. בשיח הפודי העכשווי על איכות, מקומיות, אורגניות, עבודת־יד, יצירתיות ופשטות, כולם עובדים על מנת לסמן מאכלים כמקור להבדלה עבור בעלי ההון התרבותי והכלכלי, ראו: Johnston and Baumann, *Foodies*, p. 3.

34. פרבר, חנוך, "שיטוט בוואדי", ידיעות אחרונות, 2 ביוני 2002, עמ' 8.

35. נדלה ב־25 באוגוסט, 2019, מ: <https://milog.co.il/>

לדבריהם, בשיח הפודי העכשווי, גילוי של מאכלים, מסעדות ומטבחים אקזוטיים חדשים מקנה לפודי מעמד חברתי שלא היה בעל חשיבות בעבר, אך כיום, עם עליית הגלובליזציה והתפשטותן של תרבויות אוכל שונות, ערכו עלה בהרבה.³⁶ לפני שניגש לייצוגים העכשוויים של האקזוטיזציה של החוביזה, נעיף מבט לאחור כדי לנסות ולהתחקות אחר מיצובה כאוכל של האחר האקזוטי. אקזוטיזציה נוצרת על ידי פרספקטיבה שמגדירה את האחר כשונה. אבל – שונה ממי? מהם התקנים של הנורמליות, ומיהו האחר? אחת הדוגמאות הטובות למיצוב התקנים בקרב ההגמוניה היא התמה של מערכת החינוך בנושא כיבוד האחר והשונה. ב-1960 פרסמה סופרת הילדים והמחנכת מרים רות מאמר שכתורתו "הוא כל-כך שונה ממני – ובכל זאת כל-כך דומה לי..."³⁷, ובו ביקשה לחנך ילדים לקבלת השונה. המאמר לווה באיור של ילדה לבנה מול ילדה שחורה:

ילדי הגן של הקיבוץ נפגשים בקביעות עם ילדים ערביים מהכפר השכן. הילדים מכירים את מקום המרעה של הרועה הערבי הקטן. הם אוהבים להתחלף עמו: אחמד מביא "פיתה" בתרמילו והילדים נותנים לו לחם. הרועה מחלל בחלילו היללני והילדים מוחאים כף. "חבל שאיננו מבינים ערבית..." – אומרים הם – "נכון שגם הוא מצטער שאיננו יודע עברית?" – "אחמד חבר שלנו – הוא נחמד, הוא ערבי טוב! נכון?" אחמד חביב על הילדים על אף צבעו השחום, על אף בגדיו המרופטים, על אף שערותיו המדובבלות ודיבורו הבלתי-מובן... הילדים למדו להעריכו כילד וכתו עמו ברית ידידות. אחמד לימד אותם לקלות חיטה בשדה, אחמד לימד אותם לאכול "חוביזה", אחמד מכיר את צמחי-הבר הראויים לאכילה ולהתקנת סלט... אחמד מגלף ענפים ועושה מקלות מקושטים להפליא. אחמד חכם וזריז... הוא כל כך שונה מהילדים ובכל זאת כל כך דומה להם...³⁷

הצגת החוביזה כמאכל עממי השייך לאחר, כחלק מידע פראי יותר ומתוחכם פחות, חוזרת ומופיעה בטקסטים משני העשורים האחרונים, כמו בטקסט הזה משנת 2000 שפורסם בידיעות אחרונות:

36. ראו: Johnston and Baumann, *Foodies*, 108-109.

37. רות, מרים, "הוא כל-כך שונה ממני – ובכל זאת כל-כך דומה לי...", *על המשמר*, 31 במאי 1960, עמ' 4.

יש מומחים גדולים, בדואים שמכירים כל עלה ועשב ויודעים להפיק מים מלעיסת פירות בר קטנים, אבל גם אם אתם לא מוצאים לכם מומחה אפשר להסתדר [...] גם את החוביזה (חלמית) רבים מכירים. עלים עגולים, בירוק כהה, לצדי דרכים. גם כאן ההכנה היא כלום: מטוגנים בצל קצוץ בשמן זית עד הזהבה (אפשר עם מעט שום ואפשר גם בלי), מוסיפים את העלים הקצוצים גס, פלפל ומלח, ומטוגנים כמה דקות עד שהעלים נובלים אבל לא הופכים לסמרטוטים [...].³⁸

דרך יצירת מרחק בין הסובייקט שמחזיק בידע לבין הקוראים המבקשים אותו, הכותבים משמרים את אוכל הבר המקומי כשייך לאחר האקזוטי. את המרחק הזה מדגימות היטב שלוש הדוגמאות הבאות.

אוכל הבר המקומי והאקזוטי:

הכירו את נדימה מהשוק בוואדי ניסנס

מילת המפתח "חוביזה" עלתה בשלושה טקסטים שונים המספרים על נדימה סביתי, מסעדתית ותיקה שהפעילה מסעדה בוואדי ניסנס בחיפה. בכתבה מ־2014 מוצגת סביתי על ידי העיתונאית והסופרת מרים קוץ:

די משעשע לשמוע את נדימה, בת 71 ומהן 53 שנה היא מבשלת, מדברת על אהרוני ועל גידי גוב כאילו היו חברים מהשכונה. זו אולי הבשלנית הכי לא פורמלית שתמצאו. כוך קטן בוואדי, אולי 20 סירים על האש, והיא יושבת ובוררת עלים לגלגול או לוביה לבישול כאילו היא במטבח הפרטי ולא באמצע השכונה. מדובר במזלזלונת ביתית חמודה, בעיקר בגלל אישיותה של המבשלת והביתיות המבעבעת בסירים: חצילים וקישואים ממולאים, אוריז עם בשר, עלי גפן, לוביה, שעועית ירוקה ברוטב במיה, מג'דרה והרבה תבשילי תרד, סלק, חוביזה ועוד. לבשל למדה נדימה מאמא שלה. יש לה שני ילדים ושבעה נכדים, אבל הם לא בענייני בישול.³⁹

ב־2006, כתב השף והמסעדן פיני לוי על השוק בוואדי ניסנס:

38. פרבר, חנוך, "עשבים", ידיעות אחרונות, 26 במרס 2000, עמ' 14.
39. קוץ, מרים, "הלב של הוואדי", ידיעות אחרונות, 1 בדצמבר 2014, עמ' 12.

[...] באמצע השוק אני עוצר במסעדה הקטנטנה של נדימה, שמבשלת אוכל ערבי על פתילות. תמיד אפשר לפתוח פה את הסירים ולהציץ על האוכל, לראות מה הכי מוצא חן בעיני ולבקש צלחת. ב־18 שקל אפשר לקבל אצלה תרד, עולש או חוביזה, ירקות ממולאים, במיה או חצילים בעגבניות. נדימה מגישה הכל בחיוך ושמחה לספר כל פעם מחדש מה הולך אצלה בסירים.⁴⁰

בכתבה מ־2013 שכותרתה "שגעון החוביזה" מתאר דוד בנדר בטורו "מיומנו של נהנתן" את אופני אכילת החוביזה:

אפשר לאכול את העלים קצוצים ומבושלים כמו אצל נדימה בוואדי ניסנאס, ובעוד שורה הולכת ומתארכת של מסעדות ערביות, ולא רק שם. החוביזה עשתה כניסה מפוארת החורף גם ל"עלמה", המסעדה החדשה של יונתן רושפלד. הוא בחר להגיש אותה עם ריקוטה טרייה, וזה עבד מצוין.⁴¹

מהטקסטים האלה עולות שתי נקודות מרכזיות:

(1) האוכל המקומי־האחר מועבר לקוראים כאובייקט מושתק על ידי כתבי האוכל – סוכנים של ההגמוניה היהודית, שמגיעים לבקר ולחטט בסיריו. בשלוש הדוגמאות נדימה סביתית לא זוכה לציון שם משפחה. הסיבה עשויה להיות טמונה בכך שהיא אישה, בעובדה שהיא ערבייה, או בשתי הזהויות גם יחד – אישה ערבייה. בכל מקרה, הטקסטים האלה ממסגרים את סביתית כנחותה או חשובה פחות. בוודאי לא חשובה כמו אהרוני וגידי גוב או יהונתן רושפלד, שבחר לשים ריקוטה על החוביזה, לעומת הבישול הפשוט של סביתית, המבוסס על מתכון מסורתי שהיא לא בחרה בו אלא עבר אליה מאמה. הניגוד החוזר בין "שם" (המסעדה הקטנטנה, המזלזלונת הביתית החמודה, השכונתית) לבין "כאן" (המסעדה התל אביבית של יהונתן רושפלד; הידע התרבותי של גידי גוב וישראל אהרוני) מציג לא רק את האופן שבו כתבי וכתבות אוכל פונים פעמים רבות לקהל תל אביבי מרקע חברתי-תרבותי מוגדר וידוע, אלא גם מספר על הפער בין העלים הירוקים החתוכים בפשטות לבין הדרך החדשנית להגיש אותם באופן אסתטי יותר, אירופי יותר (ובשילוב ריקוטה). אם כן, נדימה היא בשלנית ביתית, וכניסה אל המטבח שלה כמוה ככניסה

40. לוי, פיני, "פיני בשוק: חגיגה בוואדי", על השולחן, מרס 2006, 181:16.

41. בנדר, דוד, "מיומנו של נהנתן: שגעון החוביזה", ידיעות אחרונות, 11 במרס 2013, עמ' 11.

למטבח פרטי. במקרה זה, המטבח הערבי נשמר בתוך הספירה הפרטית הנשית, הביתית. אך ב"עזרתם" של שפים ישראלים, החוביזה זוכה להכנס לספירה אחרת, פומבית יותר, מתוחכמת יותר, מערבית יותר.

(2) באמצעות שימוש במילים מקטינות כמו "משעשע"; "חמוד" ו"קטנטונת", הכותבים מנציחים את המרחק הסוציאלי שנובע מיחסי הכוחות. המרחק הזה, בין הגברים המקצועיים (גידי גוב, ישראל אהרוני, יהונתן רושפלד), לבין המזלונות של נדימה, מצייר את החוביזה של סביתי כדלה, ואותה עצמה כחסרת חינוך, בעלת ידע קולינרי נחות משום שהוא בלתי מקצועי, ידע שעובר מאם לבת (ולכן, כנראה, היה חשוב גם להצביע על מספר הילדים והנכדים שלה), וכבעלת נורמות התנהגויות שונות מהמיינסטרים, המאפשרות חיטוט בסירים. ואולם עם כל זאת, הידע הקולינרי ונורמות האכילה של סביתי מוצגים במסגרות של ה"אותנטי" וה"אקזוטי". ההרפתקנים האמיתיים, אלו שהגיעו לוואדי ניסנס וידעו למצוא את המטמון — המזלונות הקטנה של נדימה — זכו בסטטוס תרבותי שבו זוכים רק הרפתקני אוכל אמיתיים.

במרכז טענותיהם של לוקאבורים בכלל ושל ברי בפרט עומד הרעיון שחיבור למקום ולאדמה מקדם צדק ואמון בדמוקרטיה באופן שעשוי להתרחש רק כאשר אנשים קונים במישרין מהאדם שמייצר את האוכל שלהם.⁴² חשוב להבין שהצריכה הישירה של עשבי הבר המקומיים ובפרט החוביזה — הלחם הערבי — היישר מהמוכרים הערבים בחלל של שווקים ערביים, מהווה סוג של פרפורמנס, מופע, שבו שני הצדדים ממלאים את התפקיד המצופה מהם, שלרוב מבוסס על ידע שטחי על התרבות הקולינרית של האחר האקזוטי. לדוגמה, במכוון או לא במכוון, סביתי המשיכה לבשל את אותם התבשילים. הרי אם הייתה מחליטה יום אחד לקשט את אחת המנות שלה בצ'יפס חוביזה או בקציפת לבנה (כפי שעשו לאחרונה כמה שפים ערבים צעירים בישראל, על כך ארחיב להלן), הלקוחות היהודים שעולים לרגל למסעדתה הקטנה היו בוודאי מרימים גבה ומספרים לעצמם שנדימה כבר אינה אותנטית כפי שהייתה.⁴³ ואם כך, האם אכן המפגש הישיר הזה מקדם צדק ואמון בדמוקרטיה, או שמא מנציח את יחסי הכוחות?

42. ראו: Heldke, "Down-Home Global Cooking", p. 37.

43. כפי שהגדירו זאת ג'ונסטון ובאמן, "אקזוטיזם קולינרי יוצר סטריאוטיפיזציה של תרבויות אתניות, אשר מצופות להציג ולשמר את המורשת התרבותית שלהן לטובת הצרכנות של התרבות הדומיננטית, לעיתים קרובות בהקשר של אי-שוויון חברתי וכלכלי, ובמקום שבו האוכל האקזוטי מתקבל טוב יותר מאשר החברים באותה הקהילה האתנית". דברי בנטלי (Bentley), אצל: Johnston and Baumann, *Foodies*, p. 102 [תרגום שלי, מ"ל].

נוסטלגיה וילדות: המרחק המדומיין

הריחוק הסוציאלי מודגם לא רק דרך הניגוד בין "אנחנו" ל"הם", אלא גם דרך הניגוד בין "היום" ל"אז" – מרחק מדומיין שנוצר, בין השאר, באמצעות הקורלציה בין ייצוגים של החוביזה לבין רעיונות של נוסטלגיה וילדות. נוסטלגיה היא כלי שיווקי רב-השפעה, שכתבי תיירות ואוכל רבים נוהגים להשתמש בו, ונמצא גם בשימוש נרחב כשמדובר בצמחי הבר המקומיים.⁴⁴

ואולם במקרה של החוביזה, נראה שלא מדובר אך ורק באסטרטגיית שיווק. צמח המאכל הזה, שבחודשי החורף אפשר למצוא אותו בכל פינת רחוב, אי-תנועה, חצר אורבנית ומזבלה עירונית, אינו נדיר היום יותר משהיה בעבר, ועדיין נראה שכותבים רבים מתייחסים אל החוביזה כאילו הייתה זיכרון ילדות של מאכל שנעלם, שאינו נמצא כאן עוד. לדוגמה, כך כותבת נירה רוסו באוסף נוסטלגי שפורסם ב-2013, ובו "מיטב הכותבים, האישים והכוכבים חוזרים לתמונות המחזור מהגן, מהצבא ומבית הספר":

לא הכרתי עדיין את המילה העברית הצחה: וואלה! גם לא השכלתי אז לנסח את כל זה, אבל התחלתי לנשום. חדר הכתה שלנו היה, הידד, בתוך מגדל המים: עגול, רב חלונות, עם חצר אבן שמסדקיה עולים חמציץ וחוביזה, ועם סולם המדרגות החלוד אל עולמות המים האסורים למעלה. שם, על האבן החמה, עם הבלנד התל-אביבי המהול בתווי חוביזה ולנטנה ריחנית על הגדר, התרווחתי כדי לנשום, במנוחה, כפי שנושם ילד רק בביתו שלו. מאז, נו, "חלפו שנים, הועם הפז, גבעות הפכו מישור. אך הד הרים צלול ועז, אך הד הרים, עתה כאז זכור אזכור". לא שהיו גבעות בעירוני ה' ורחל ממילא ניסחה זאת טוב יותר. אבל אני זוכרת כל פרט שמשי ושירי ועשבוני וצלול ועז. וגם בלי לצטט את "אשרי הלב אשר הציל ליום עברה ואיד", אני בוכה כשאני כותבת את זה.⁴⁵

בכתבתו של דוד בנדר "שיגעון החוביזה" מאותה השנה, הכותב מתאר את ילדותו:

44. Leong, Aliana Man Wai, et al., "Nostalgia as Travel Motivation and Its Impact on Tourists' Loyalty", *Journal of Business Research*, Vol. 68:1 (2015): 81-86

45. רוסו, נירה, "תמונת מחזור: אני בוכה כשאני כותבת את זה", ידיעות אחרונות, 15 במרס 2013, עמ' 22.

בימי חורף בוציים היו לנו דרכים עקלקלות לחזור הביתה מבית הספר. העדפנו את הוואדיות והשדות, שהגדילו את המרחק פי 3, אבל איזה כיף היה. הלכנו בין סלעים, עצים ועשבים גבוהים שהגיעו לנו עד הכתפיים. בין אלה היה סוג אחד עם פרחים קטנים ורודים, שמהם התפתחו לקראת האביב פירות עגולים ופחוסים. מישוהו בחבורה הראה לנו יום אחד איך קוטפים את הפרי המשונה, מסירים ממנו עטיפה ירוקה, ולועסים. הטעם היה קצת תפל. אלה היו פירות של חוביזה, צמח בר נפוץ, שזכה אצלנו להתייחסות בעיקר כשהעז לגדול בערוגה מטופחת ונעקר משם מיד. אם מישוהו היה מספר אז שבימי מחסור השתמשו בעלים שלו בתור תחליף לתרד היינו מתקשים להאמין, כי ידענו שרק בהמות עושות לעצמן ארוחות מעשבי בר. ומפתיע איך פילסה החוביזה את דרכה מאוכל עניים לירק טרנדי, כמו שעשו לפני עדשים, פתיתים ודייסה של קמח תירס.⁴⁶

פעמים רבות ניתן למצוא בייצוגי החוביזה גם קשר לא-נוסטלגי לילדות, כמו בטקסט מ־2004 שפורסם ב**ידיעות אחרונות**: "החלמית [...] היא צמח בר נפוץ בארץ [...] ילדי גן רבים המטיילים בחיק הטבע נוהגים לאסוף את העלים ולאחר מכן להתאמן בגן בהכנת קציצות חלמית [...]".⁴⁷

מדוע האקזוטיזציה של החוביזה הולכת יד ביד עם ייצוגה כאובייקט נוסטלגי שנצרך בילדות? ייתכן שמדובר באופן כתיבה שיווקי גרידא, אך הקשר הזה גם ניתן להסבר באמצעות הדיכוטומיה שבין הפראי (במובן של צמח בר טבעי) למתורבת, והקורליציה בינה לבין הדיכוטומיה שבין ילדות לבגרות. בדיוק כמו שהבוגר הוא ילד מתורבת, כך במקרים רבים האחר הפראי נתפס כשייך לילדות או אף כילדות עצמה. המרחק הזה בין הבוגר לילד יוצר דרך נוספת להפוך את המקומי לאחר אקזוטי ולהרחיק אותו מהנורמה של המיינסטרים. הטקסטים לעיל מציינים דרך החוביזה תמונה נוסטלגית ועבר פנטסטי. גם אם הנוסטלגיה המודגמת בטקסטים

46. בנדר, "מיומנו של נהנתן".

47. "מאכל השבוע: חלמית (חוביזה)", ידיעות אחרונות, 14 באפריל 2004, עמ' 22.

האלה מתחברת לרוח המקומיות הנוסטלגית של ברי,⁴⁸ הרי באופן פרדוקסלי היא פועלת גם כמקדמת של מרחק חברתי, תרבותי וכלכלי. לטעמי, היא יוצרת פער בידע ונדירות מדומינת.

פער הידע, נדירות מדומינת ושינוי הזהות

באזור סאטירי של דניאלה לונדון דקל מ־2016 ניתן לראות אישה (יהודייה, ככל הנראה עירונית), עומדת מול דוכן בשוק שמוחזק על ידי זוג — גבר בעל שפם ואישה שעוטה כיסוי ראש — סימנים המעידים על כך שככל הנראה, מדובר בערבים. האישה גיבורת האזור מחזיקה צרור עלים ירוקים ושואלת את המוכרים אם מדובר בקייל מסולסל או בחוביזה. מתחת לאזור מתארת לונדון דקל את חווייתה שלה בשוק:

מבחר הירקות והפירות פשוט מסחרר. הכל כל כך חושני. כל מיני דברים עונתיים כאלה, שהגיעו טריים ונוצצים נוצצים היישר מבטן האדמה. פתאום אספרגוס. פתאום ארטישוקים. פתאום משהו כזה ירוק, שנראה כמו חסה, אבל הוא לא חסה כנראה... והמחירים! נגיד, צרור עלי חוביזה עולה בסופר... טוב, אני לא באמת יודעת, כי מתי יצא לי לקנות עלי חוביזה בסופר ומה עושים איתם בכלל, אבל גם אם זה אותו מחיר! זה רק בגלל שאין מה להשוות. כי כשהירק הוא באמת בלאדי בלאדי, כלומר יותר קטן, מכוער ומלוכלך, מרגישים. זה טעם אחר לגמרי. לבלאדי בלאדי יש יש מין מין טעם מרוכז כזה של פלאח פלסטיני פלסטינאי שהבריח את הסחורה שלו בחמש בבוקר.⁴⁹

האזור והטקסט הסאטירי של לונדון דקל מעבירים את המסר במדויק. עם יצירתו של המרחק המדומיין בין קוראי מדורי האוכל לבין צמחי הבר המקומיים נפער גם פער מהותי של ידע, שמרחיק עוד יותר את החוביזה מהקוראים ומצרכני השווקים. למעשה, כך היא הופכת לנדירה לכאורה ונחשקת. כתבי האוכל (והקוראים הסקרנים)

48. כפי שעולה בריאיון עם פטריני: "המצב בהווה הוא בלי שום ספק איננו אידיאלי. אנחנו חווים את הכישלון של המודל שגרם להפסדים רבים, מקצתם בלתי הפיכים. בכמה שנים הבאות עלינו לעקוב אחרי עקרונות שונים. באופן פרקטי יותר, עלינו לאמץ גישה מהסוג שאני קורא לה 'אדפטציה מקומית'. זה עיקרון שכל בעלי החיים על כדור הארץ תמיד חיו לפיו, ואין סיבה נראית לעין שבני האדם לא יחיו לפיו גם כן. בעבר עשינו זאת, מפני שלא הייתה לנו ברירה. החקלאות עשתה אדפטציה לכל אזור מקומי מפני שלא היו חלופות אחרות". ראו: Petri and Irving, *Loving the Earth*, p. 63. (תרגום שלי, מ"ל). הלדקה מגדירה את העבר שעליו מדבר ברי כ"שומר הסף האמיתי שדרכו ניתן לטעום 'טרווארי' (מכלול תנאי הסביבה לגידול חקלאי)", ראו: Heldke, *Down-Home Global Cooking*, 2012, p. 37

49. לונדון דקל, דניאלה, "עמוד הבית: עושה שוק", ידיעות אחרונות, 28 באפריל, 2016, עמ' 16 (החזרות במקור).

יוצאים למסעות גילוי במרדף אחר האקזוטי באופן שיהיה אפשר להשתמש בו לאחר מכן, ובכך הם מגשימים את תשוקתם למגע עם האחר, ולפי תובנותיה של הלדקה, הם גם הופכים באמצעותו לאנשים מעניינים יותר.⁵⁰ ואם המקומי בישראל יכול להפוך לאקזוטי, והאקזוטי הופך למשגב — אזי גם אוכל נפוץ שעד לא מזמן נחשב למאכל-עניים עשוי להיחשב לאוכל הנושא קונוטציות של עושר. לדוגמה, כך עולה מהכתבה של שרית סרדס טרוטינו מ-2011, שבה היא מתארת את התפריט במסעדת חאג' כחיל ביפו:

בערכת הסלטים הנדיבה שמקבל כל סועד (20 ש' לאדם) תמצאו אוצרות כמו חוביזה, תרד בר ועולש בר, שזוהי עונתם והם מובאים במיוחד מהצפון, לצד חצילים קלויים, כרובית בטחינה, סלט אבוקדו נפלא ועוד (...). אם יש לכם אורחים מחו"ל שתמצאו להראות להם את קסם המזרח, זה בדיוק המקום שכדאי להביא אותם אליו.⁵¹

מילון מריאם-וובסטר מפרש את המילה "אוצר" כ"עושר (כגון כסף, תכשיטים או מתכות יקרות) צבור או אגור. עושר מכל סוג שהוא או בכל צורה שהיא; כסף שמאוחסן כרזרבה; משהו בעל שווי או ערך; אדם המוערך כנדיר או יקר: אוסף של דברים יקרים".⁵² האם החוביזה, תרד הבר או העולש עונים על אחת מהגדרות האלה? נראה שכותבת הטקסט לעיל זכתה, הרוויחה או פשוט רכשה לעצמה את הידע על המקום שמגיש אוצרות שכאלה, וכעת יכולה לספר לקוראיה כיצד יוכלו להרשים את חבריהם מחוץ לארץ (מאיזה חוץ לארץ? יש להניח שלא מארצות ערב). כך, הלכה למעשה, צמח בר נפוץ כמו חוביזה הופך למקדם סטטוס חברתי עבור הקוראים שהם "פודיז הרפתקניים", ולכן הוא נתפס כנדיר.

סעיד טען שבכך שהתרבות האירופית הבדילה את האוריינט מעצמה, היא הוסיפה לעצמה כוח וזהות ולמעשה, השתמשה בו כתחליף לעצמי שלה, ולפעמים אפילו כעצמי מחתרתי.⁵³ דפנה הירש (Hirsch) במאמרה "Hummus Masculinity in Israel" ("הגבריות של החומוס בישראל"), מציינת שצריכת אוכל היא לא רק ביטוי של הזהות החברתית שלנו, היא גם יכולה להיות חלק מבניית הזהות שלנו על ידי

50. לפי הלדקה, "בשיח הפודי העכשווי, פודיז מונעים על ידי תשוקה עזה להיות במגע עם אחר אקזוטי, ובדרך כלשהי לרכוש חוויה של אחר אקזוטי, באופן שיהפוך אותם לאנשים מעניינים יותר". ראו: Heldke, *Exotic Appetites*, p. xvi (תרגום שלי, מ"ל).

51. סרדס טרוטינו, שרית, "מומלצי השבוע", ידיעות אחרונות, 17 בינואר 2011, עמ' 2.

52. Merriam-Webster's Collegiate Dictionary, 11th ed., Merriam-Webster, 2003, pp. 439, 1333. (תרגום שלי, מ"ל).

53. סעיד, אורינטליזם, עמ' 13.

כך שנעמיד פנים שאנחנו מישהו אחר.⁵⁴ גם הלדקה גורסת שבתרבות המערבית המודרנית אנחנו נוטשים את המוכר על מנת לפגוש את הבלתי רגיל, הלא־מוכר, האחר, האקזוטי, המוזר, ולשקף כיצד האחר הזה משנה את הזהות שלנו.⁵⁵ את שינוי הזהות הזה ניתן להדגים דרך הטקסט הבא, שנכתב ב־2008 כחלק מכתבה שכותרתה "50 המלצות של 50 האנשים שעשו לנו את השנה", ובה המלצתו של ליאור ציונוב, אדריכל בן 33: "אני ממליץ על מסעדת עזבה, מסעדה ערבית־לבנונית־מקומית בכפר ראמה בגליל. מגיעים אליה בעיקר בעקבות המלצה. מאז ששמעתי עליה אני מחפש תירוצים לעבור בה בדרך צפונה. האוכל מעולה ועשוי מחומרי גלם מקומיים ועונתיים. בעזבה טעמתי לראשונה עולש, חוביזה, מלוחייה, עכוב ושאר צמחים וקוצים".⁵⁶ ציונוב רכש ידע חדש על האוכל המקומי, וכעת הוא לא רק משתמש בו כדי לסמן את עצמו בסטטוס תרבותי גבוה יותר, הוא גם מעוניין לחזור לשם בעצמו, כלומר, מעכשיו הוא מחזיק בזהות אחרת, מקומית יותר, מחוברת לאדמה ולמרכיבים הילידיים שלה. אם כן, על ידי אימוץ של אוכל הבר המקומי והפיכתו לסמל סטטוס, ישראלים יהודים רבים מוסיפים עוד אפיון לזהות שלהם.

אילוף הסוררת: האסתטיזציה של האקזוטי כפי שהיא מוצגת במסעדות בישראל בימינו

המבט הרומנטי על האחר האקזוטי הפך אותו לנדיר ובעל ערך. כעת, עם הפטישיזציה של מוצרים מקומיים והסטטוס התרבותי הנקשר אליהם,⁵⁷ החלה החוביזה להיכנס אל תפריטי המסעדות המובילות בישראל. בשנים האחרונות החוביזה נמצאת

⁵⁴ Hirsch, "Hummus Masculinity in Israel", p. 339.

⁵⁵ Heldke, Lisa, M., "But Is It Authentic? Culinary Travel and the Search for the 'Genuine Article'", *The Taste of Culture Reader: Experiencing Food and Drink* (ed. Carolyn Korsmeyer), Bloomsbury Academic, an Imprint of Bloomsbury Publishing Plc, 2017, pp. 354-362. [תרגום שלי, מ"ל].

⁵⁶ "50 המלצות של 50 האנשים שעשו לנו את השנה (חלק שני)", כלכליסט, 31 בדצמבר 2008, עמ' 40.

⁵⁷ הפטישיזציה של מוצרים מקומיים והסטטוס התרבותי שנקשר אליהם עולים שוב ושוב במחקרם של ג'ונסטון ובאומן, ראו: Kelting, Lily, "The Entanglement of Nostalgia and Utopia in: גם: Johnstons and Baumann, *Foodies*, pp. 140-147 *Contemporary Southern Food Cookbooks*", *Food, Culture & Society*, Vol. 19:2 (2016): 361-387

בתהליך של אסתטיזציה,⁵⁸ כאשר שפים רבים משלבים בהכנתה טכניקות וחומרי גלם אירופיים עם אסתטיקה מורכבת על הצלחת. זאת, כמובן, בניגוד לפשטות ו"ההכנה [ש] היא כלום",⁵⁹ שבהם מאופיין אוכל הבר המקומי של האחר האקזוטי. לדוגמה, הריקוטה של השף יהונתן רושפלד שכבר הוזכרה לעיל; שף אסף דוקטור במסעדתו "דוק" הגיש לזניית חוביזה; שף עמוס שיאון הגיש טורטליני ממולא בחוביזה ושף רז רהב הגיש מנה מוקפדת של אספרגוס וחוביזה.⁶⁰ האסתטיזציה של החוביזה היא חלק מהביות של האקזוטי, או כמו שהלדקה מגדירה זאת: "אנחנו צריכים לגלף את האקזוטי למידה שתתאים לנו, כך שלא יהיה לנו מוזר מדי; אנחנו אוהבים את האקזוטיסיזם שלנו מוכר מעט, ניתן לזיהוי, שיהיה אפשר לשלוט בו".⁶¹ חשוב לציין, שהתהליך הזה לא מתרחש רק בקרב שפים יהודים בישראל. גם שפים ערבים, בעיקר הצעירים שבהם, משנים את אופן הגשת החוביזה הקלאסי והופכים אותו למערבי יותר. לדוגמה, בחורף 2018 הגיש השף עומר עילוואן פיצת חוביזה במסעדתו. באותה השנה שודרה כתבה של עמית אהרונוסון בערוץ 10, שנקראה "למה לי פוליטיקה עכשיו: מהפכת המטבח הערבי בארץ", ובה מציגים השפים חמודי עוקלה, נוף עתאמנה אסמעיל ועלאא מוסא את המנות שהכינו לכבוד ארוחת ערב מיוחדת במסעדתו של עוקלה "איטליאנו דה לה קוסטה". אחת המנות הוכנה על ידי עתאמנה אסמעיל – קובנייה ממולאת בחרדל בר, על מצע ויניגרט של שום ולימון עם צ'יפס חוביזה מעל.⁶² לאחר הצגת המנה, הסתכלה השפית לכיוון המצלמה ואמרה: "כמו שמבחינתך זה טבעי ואתה לא מרים גבה ומצחקק על זה שעושים לך צ'יפס בזיליקום במסעדה איטלקית, למה אתה מרים גבה כשאני

58. לא ניתן לדבר על אסתטיזציה בהקשר פוליטי כזה בלי להזכיר את ולטר בנימין. כשבנימין מדבר על האסתטיזציה של הפוליטי, הוא טוען שאסתטיזציה וספקטקולריזציה של הפוליטי, הכוללת מחאה פוליטית, הן בעייתיות משום שהן מסיטות את תשומת הלב מהמטרות של המחאה אל עבר הצורה האסתטית. בנימין טען שאמנות אינה יכולה להיות מדיום של מחאה פוליטית אותנטית, מפני ששימוש באמנות למטרות של אגידה פוליטית בהכרח מערב אסתטיזציה של אקט המחאה, הופך אותו לספקטקל ובכך בעצם מנטרל את האפקט של האקט. להרחבה, ראו: Benjamin, Walter, "The Work of Art in the Age of Mechanical Reproduction", *Illuminations* New York: Schocken, 1992; Jay, Martin, "'The Aesthetic Ideology' as Ideology; or, What Does It Mean to Aestheticize Politics?", *Cultural Critique*, Vol. 21 (1992): 41.

59. פרבר, "עשבים". הכוונה ב"אסתטיקה מערבית" היא קבלת סמנים של מטבחים אירופיים, בדגש על המטבח האיטלקי.

60. המידע נלקח מהרשתות החברתיות, העיתונות, הטלוויזיה ותפריטי המסעדות בין השנים 2013-2018.

61. 19. Heldke, *Exotic Appetites*, p. 19. (תרגום שלי, מ"ל).

62. עתאמנה אסמעיל כתבה בעצמה מאמר על המהפכה הקולינירית במטבח הערבי ועל החוביזה בפרט, ראו: עתאמנה איסמאיל, נוף, "מהחמוס ועד לקצף החוביזה", בתוך **לחם חוק: עיונים במשפט ואוכל** (עורכים: יופי תירוש ואייל גרוס), תל אביב: אוניברסיטת תל אביב, הפקולטה למשפטים, 2017, עמ' 589-593.

עושה צ'יפס חוביזה? אותי זה מקומם, ובגלל זה אני עושה את הצ'יפס חוביזה".⁶³ את התייחסותנו לחפצים יום-יומיים כמו אוכל באופן ששם דגש מועט על הערך הפונקציונלי שלהם, ובמקום זאת רואה אותם דרך עדשה אסתטית של הערכה תרבותית ופוטנציאל לרכישת ידע תיאר בורדייה כ"נטייה אסתטית" (Aesthetic Disposition).⁶⁴ תהליך האסתטיזציה של החוביזה, שעד לא מזמן נחשבה מאכל עניים שמלוקט בחוץ ומבושל במטבח של האחר, לצד ייצוגיה בעיתונות העברית, כפי שניתן לראות בדוגמאות לעיל, המציגות פער בידע, ריחוק גיאוגרפי ומרחק מדומיין – הביאו לכך שבשנים האחרונות הפכה החוביזה מ"טעם של צורך" ל"טעם של מותרות" – מונח נוסף שטבע בורדייה, הרלוונטי לדיונו.⁶⁵ האבולוציה הזאת של החוביזה מעלה שאלות חשובות בנוגע לדרכי הקידום של אוכל בר מקומי בישראל.

קידום אוכל מקומי בישראל

"המלכודת המקומית" היא מונח חדש יחסית בתחום הגסטרונומיה, שמבקר את האופן שבו חוקרים ואקטיביסטים רבים נוטים לחבר את הקטגוריה "מקומי" לערכים של צדק חברתי וקיימות אקולוגית. מבקרים אלו טוענים ששקאלת ה"מקומי", כמו שקאלות אחרות שנוצרות בחברה, היא תוצר של מאבקי כוחות חברתיים ופוליטיים ושל אג'נדות פוליטיות שמשרתות את הכוחות השולטים בחברה או בשוק. לטענתם, משאבים והחלטות המתבססים על הערך "מקומי" לא באמת מקדמים צדק וקיימות.⁶⁶ אכן, כפי שעולה מהמאמר הנוכחי, קידום צריכת מזון מקומי בהקשר הישראלי טומן בחובו מלכודות ושאלות רבות שיש להידרש אליהן. המציאות שבה רוב (אם לא כל) כתבי האוכל בעיתונות העברית הם יהודים, שממענים את הטקסטים שלהם במיוחד (אם לא רק) לקהל יהודי אורבני, יצרה

63. הכתבה שודרה לרגל חגיגות עשרים שנה ל"מהפכת המטבח הערבי בישראל" (הסיפורה החלה ב'1998, עם פתיחתה של מסעדת אל'באבור). בכתבה, השף הבכיר חוסאם עבאס משווה בין דרכי הבישול שלו לאלו של שלושת השפים הצעירים. בתחילה, אהרונסון עומד ומביט בעבאס מלקט כשברקע מתנגנת נגינת עוד, ומזכיר את שמות עשבי המאכל: "עולש, חוביזה. אם לא גדלת על האדמה הזאת, אם לא גדלת פה, לא יעזור כלום, אתה לא תכיר את חומרי הגלם האלה". מצוטט מ: "למה לי פוליטיקה עכשיו: מהפכת המטבח הערבי בארץ", "שיטת השקשוקה", *המהדורה המרכזית חדשות 10*, 10 בפברואר 2018. מהדוגמאות האלה עולה השאלה אם המודרניזציה והמעריביזציה של אופני ההכנה של מנות מסורתיות ערביות בידי שפים ערבים היא אקט של לקיחת המושכות לידיים או לא – כשלעצמה, שאלה חשובה וראויה לדין נפרד.

64. ראו את דברי בורדייה אצל: Johnston and Baumann, *Foodies*, pp. 194-195.

65. Bourdieu, Pierre, "From Taste of Necessity Towards The Taste of Luxury", *The Taste Culture Reader: Experiencing*. 65 *Food and Drink* (ed. Carolyn Korsmeyer, Bloomsbury Academic, an Imprint of Bloomsbury Publishing Plc, 2017, pp. 54-59

Heldke, *Exotic Appetites*, p. 72. 66

פער בין המסורות המקומיות והאנשים שמתרגלים אותן, שהם מושאי הטקסטים, לבין הקוראים, המבקשים להכיר את המנהגים המקומיים וללמוד אותם. לפיכך, אין פלא שהחוביזה נשארה בשווקים הערביים. אלא שהפער שנוצר בין הידע על צמחי הבר המקומיים לבין אלו המבקשים לצרוך אותם נעשה כה רחב, עד שהגיע לנקודה שבה הצמחים הנפוצים האלה נתפסים כאוצרות. ואוצרות, כפי שאנחנו יודעים, הם משהו שהאדם רוצה לקחת ולנכס לעצמו.

כשהלדקה מדברת על אקזוטיזציה, היא מקדישה פרק לנושא הקולוניאליזם של האוכל. ראשית, היא מגדירה את המונח במובן הכלכלי שלו, כפרקטיקה שמשבשת את מערכות האוכל המקומיות והבלתי-תלויות על ידי עיסוק של חברות בין-לאומיות בצמיחה ובייצור במדינות עניות, על מנת לנצל כוח עבודה זול וקרקעות. לדברי הלדקה, קולוניאליזם קולינרי כזה יוצר עוני אמיתי, תת-תזונה ורעב בכללות הנשלטות, בין היתר, גם בשל הייצור של מזון זול ומכירתו בזול לתושבים של אותן אוכלוסיות נשלטות. הלדקה ממשיכה ומראה כיצד ההיבט הכלכלי גורם גם לקולוניאליזם תרבותי של אוכל, כלומר, לניכוס של מנהגים תרבותיים על ידי כוחות פוליטיים וכלכליים.⁶⁷

אם קידום צריכת מזון מקומי בישראל מסוגל ליצור פער בידע, נדירות מדומיינת וניכוס תרבותי, הרי הוא גם עלול להוביל לג'נטריפיקציה של אוכל, לעליית המחירים של מוצר צריכה בסיסי שהיה מיועד לאוכלוסיות החלשות ולשיווקו כמזון-על יוקרתי לאוכלוסיות החזקות.⁶⁸ כלומר, הקולוניאליזם הקולינרי בישראל מצליח לשבש את המערכות המקומיות בד בבד עם הניסיון לקדם צריכת מזון מקומי (אך

67. שם, עמ' xvi-xviii.

68. לדוגמה, כך קרה בארצות הברית לעלי "קולארד" (Collard Greens) ירוקים, שעד לא מזמן היו אוכל בסיסי למשפחות דלות אמצעים בדרום ארה"ב. עם הדרישה ההולכת וגוברת לסופר-פוד מקומי עלו המחירים, עד למקרה קיצוני שבו בנובמבר 2016, בחנות האונ'ליין היוקרתית ניימן מרכוס (Neiman Marcus), נמכרה מנה קפואה של כמה עלים עם בייקון במחיר 66 דולר, כאשר מחיר המשלוח, כ-15 דולר, לא היה כלול במחיר. קידום של חוביזה כסופר-פוד (בשל היותה מזינה וקלה לנידול), עלול להביא לתוצאה דומה. ראו: G. Fashingbauer Cooper, "Neiman Marcus' \$66 Greens are Mocked, but Sell Out", *CNET*, November 3, 2016, Retrieved August 25, 2019, from: <https://www.cnet.com/news/neiman-marcus-66-dollar-collard-greens-sell-out/>

שככל הנראה, ניסיון זה מקורו באמת בכוונות טובות.⁶⁹ לסיכום, באמצעות ניתוח הייצוגים של החוביזה בעיתונות העברית בישראל, ניתן לראות כיצד האופן שבו היא מיוצגת – רחוקה, פראית, קשורה לילדות, חסרת חינוך, אקזוטי, בלתי מקצועית, אוריינטלית – עומד בניגוד לאופן שבו הכותבים עליה תופסים את הנורמלי – היהודי, האורבני, הקרוב, המתורבת, הבוגר, המחונן, המוכר, המקצועי, המערבי. זאת, כמובן, בדיוק הטענה של סעיד בנוגע לידע על המזרח התיכון ועל האוריינטליזם.

בשם קידום הרעיון של צרכנות מזון מקומית נעשה שימוש באקזוטיזציה, שלא רק מציגה את האחר באופן שמשקף את הפנטזיות של המערב,⁷⁰ אלא גם מנציח את המיתוס שלפיו המרכז התרבותי והעליונות הם בידי אלו המתבונונים, הקוראים. על ידי יצירת מרחק מדומיין בין המיינסטרים לבין צמח הבר הנפוץ, ערכו של הצמח עולה ובהתאמה לכך עולה גם מחירו, ומכאן גם הבידול החברתי והכלכלי שלו.

החוביזה היא צמח בר שבמשך ארבעה עשורים זכה להתעלמות מצד המיינסטרים הקולינרי בישראל או לחלופין נחשב למאכל-עניים שמתקשר למטבח הערבי. האסתטיזציה של החוביזה, במובנים של הפיכתה למערבית יותר וקלה יותר לעיכול על ידי הצרכנים היהודים, היא תהליך, שבמתכוון או לא, הוא חלק ממנגנון שנקשר לקונפליקטים פוליטיים בחברה הישראלית ולעיתים קרובות יוצר בידול, ניכוס ודיכוי, ולא בהכרח מקדם רעיונות של צדק ושוויון.

ייתכן שדווקא פוליטיזציה של אוכל הבר המקומי עשויה להיות הפתרון, כלומר: על מנת ליצור קידום אחראי של מזון מקומי בישראל, על עורכים, עיתונאים, שפים ואנשי אוכל בכלל, לפעול בהבנה שאוכל הוא עניין פוליטי. הבנה כזאת תביא לפעולות קולינריות פוליטיות שעשויות לקדם שוויון. דוגמה נהדרת לפעולה כזאת נמצאת על רחוק מכאן, בלבנון. בפרויקט בשם "סוק אל טייב" (*Souk el Tayeb*), שמשמעו

69. ניתן להרחיב על הקולוניאליזם בישראל בשימוש במונח "אקולוגיזם קולוניאלי" כפי שמופיע במאמר "מאבק עכוב מזערתי": "[...] אקולוגיזם קולוניאלי, במילותיו של גדי אלגזי, החותר לדיכוי ומשטור של הטבע, האדם והמרחב, בהתאם להעדפות של המשטר הישראלי ותוך רמיסת זכויות הילידים הפלסטינים. הניסיונות לכפוף את הטבע והאנשים הילידים לשליטה הישראלית, תוך הענקת מעמד בכורה לתפיסה הציונית מבוססת המדע לכאורה ותוך התייחסות לתרבות החיים הפלסטיניים כנחותה ומזיקה, מסתמנים כדפוס חוזר ונשנה במערכת היחסים הישראלית-פלסטינית. דפוס זה הוא מאפיין מוכר כאמור של תנועות קולוניאליסטיות, שגם בהקשר הסביבתי נטלו על עצמן את המשימה להגדיר ולשמר את הטבע כפי שתפסו אותו ו'לחנך' את האנשים הילידים 'חסרי התרבות' בהתאם". אגבריה, רביע, "מאבק עכוב מזערתי: על צמחי המאכל מהמטבח הפלסטיני וחוקי הגנת הצומח בדין הישראלי", בתוך לחם חוקי: עיונים במשפט ואוכל (עורכים: יופי תירוש ואייל גרוס), תל אביב: אוניברסיטת תל אביב, הפקולטה למשפטים, 2017, עמ' 509, נדלה ב־26 באוגוסט 2019, מ: <http://din-online.info/pdf/mht10-17.pdf>

70. להרחבה, ראו את דבריהם של אדוארד סעיד, קתרין לונגלי וז'אן-ז'אק רוסו אצל: Johnston and Baumann, *Foodies*, p. 101.

בערבית "שוק של אוכל טוב", הוקם בביירות שוק איכרים, שבמרוצת השנים הפך לארגון קולינרי אקטיביסטי האחראי לפעילות רחבת היקף ורבת-השפעה בלבנון ומחוצה לה. כמאל מוזוואק (Mouzawak), איש סלואו־פוד בלבנון, הקים את השוק בשנת 2004, וכיום מוכרים בו את מרכולתם האורגנית כמאה איכרים נוצרים, מוסלמים, שיעים, סונים, דרוזים, ארמנים, כורדים, פלסטינים ועוד.⁷¹ כך נוצר מצב שבו יחסי הכוחות בין העדות והמגזרים השונים מיטשטשים, ונוצר פתח לשוויון אמיתי לצד קידום של אוכל מקומי.

גם בעיתונות האוכל, הדרך לקדם צריכת מזון מקומי עוברת דרך שוויון. אם מבקרי המסעדות, כותבי מדורי האוכל ושפים אורחים ייצגו באופן שוויוני יותר את המגזרים השונים, פער הידע יוכל להצטמצם, והקוראים יקבלו את הידע הקולינרי המגוון ללא מתווכים, ממש כפי שחסידי המקומיות מבקשים שנצרוך את האוכל שלנו. נוכל להימנע מהמלכודות האלה אם נשכיל ליצור מרחבים משותפים לרכישת האוכל, הכנתו וצריכתו, לצד פלטפורמה תקשורתית משותפת שבה יהיה ניתן לדון יחד באוכל. לא ניתן לקדם מזון מקומי בישראל בלי לשאוף לשוויון. הרי אי אפשר לאכול את החוביזה ולהשאיר אותה שלמה.

71. ב־2008 הביאה הצלחתו של השוק להתעניינותה של היועצת העסקית כריסטיין קודסי (Cods), שמאז נעשתה לשותפתו של מוזוואק. יחד הם הקימו את "טאוולט" (שולחן) – רשת מסעדות קטנות הפועלות כבופה ומגישות ארוחות צהריים בלבד. המסעדות, הפרוסות על פני שש ערים ועיירות בלבנון, מעסיקות כל אחת כ־15 נשים שמבשלות ברוטציה עם שף קבוע. בשנתיים האחרונות הטאוולט הרבים, שפועלים בשעות הצהריים למטרות רווח, פועלים בערבים כ"מטבחי מדקים" שנועדו להאכיל סועדים בעלי אמצעים מועטים. להרחבה, מומלץ לצפות בהרצאת טד של כמאל מוזוואק, "עשו אוכל, לא מלחמה, בביירות", TEDx, Observer, נדלה ב־25 באוגוסט 2019, מ: <https://bit.ly/2IzCaZj>

דניאלה לונדון דקל, "עמוד
הבית: עושה שוק", ידיעות
אחרונות, 28 באפריל, 2016,
עמ' 16



סליחה זה קיל מסולסל או עלי תוביזה?



סליחה? על החכל מקישים, או על האבטיח?
פתאום אני לא זוכרת...



אפטר לעטות הזמנה?

