

תלמה

**תלמה מביאה
חומוס לביתך!**



תלמה

מביאה חומוס לביתך!
מוכן - ללא בישול!

וכד עשוי:

ערכבו את חוכן הצנצנה באותה כמות מים. הוסיפו עוד כף מים ובחשו עד שתהווה רישה חלקה.
קטשו בפטרוסליון, שלפל ארום ולימון. לפי טעמכם.

חומוס תלמה - עם עחינה

מיוצרי מברעיני חומצה וטחינת שומשמיין ובתנאים היגיינים
במפעלי חוצרת מוון איי בע"מ. חיפה

1 צנצנת - 4 מנות

בולעים את פלסטין: על הפלסטינים ועל הארץ בתרבות האוכל הישראלית*

— רונלד רנטה ויונתן מנדל

המאמר בוחן את התפקיד שמילאו הערבים הפלסטינים ביצירת הזהות הלאומית הישראלית דרך התבוננות בהתגבשות תרבות האוכל הישראלית. מנהגי תזונה, דרכים ושיטות של גידול מזון, הפקתו, הכנתו והמסחר בו, צריכת המזון ותפיסת המזון בחברה משמשים לבחינת תהליכים חברתיים ופוליטיים, נקודות מפנה ואמונות בהתגבשות הזהות הישראלית, שכן המזון עצמו ותרבות האוכל שהתפתחה סביבו הם מעין "רשם" היסטורי המתעד התפתחויות, החלטות ואירועים משמעותיים. דרך רשם חברתי-היסטורי זה מוצגת הדרך שבה מביעים הישראלים את זהותם הלאומית ואת הזווית הסמויה מן העין בנוגע ליחסים ולהשפעות של המפגש בין יהודים-ציונים לערבים-פלסטינים מקומיים. בד בבד, מוצג כיצד תרבות האוכל הישראלית ניכסה אלמנטים ערביים-פלסטיניים מקומיים ובו-בזמן נישלה אלמנטים אלו מזהותם הפלסטינית.

ד"ר רונלד רנטה, שף לשעבר, כיום מרצה בכיר ליחסים בין-לאומיים ומדעי המדינה באוניברסיטת קינגסטון (Kingston University), לונדון. מחקריו עוסקים בלאומיות ובפוליטיקה של זהויות דרך שלושה תחומי עניין: (1) הסכסוך הישראלי-פלסטיני והדרך שבה התגבשו הזהות והתרבות הישראלית העכשווית כמראת-נגד לזהות ולתרבות הפלסטינית, אגב ניכוס חלקים ממנה, מצד אחד, ובידול מחלקים אחרים, מצד אחר; (2) היחסים בין מזון, לאומיות וגלובליזציה; (3) תפיסת הזהות והשייכות של מהגרים מהאיחוד האירופי לבריטניה.

ד"ר יונתן מנדל, מרצה בכיר במחלקה ללימודי המזרח התיכון באוניברסיטת בריגוריון בנב. חוקר את הסוציולוגיה של השפה, ההשפעות של סכסוך פוליטי על לימוד ותפיסה של שפה והדרך שבה מחקר השפה תורם להבנה של תהליכי עומק חברתיים ופוליטיים. בין 2015-2018 עמד בראש מרכז מנאראת: מרכז ון ליר ליחסי יהודים-ערבים. המרכז מתמקד במחקר ובלמוד של סוגיות הנוגעות ליחסים בין יהודים לערבים במרחב הישראלי-פלסטיני וביחסי ישראל-ערב במזרח התיכון. כיום מנהל את חוג המתרגמים ועורך משנה של סדרת "מכתוב" במכון ון ליר, ירושלים.

* מאמר זה מתבסס על מאמר קודם שלנו בנושא, ונכתב בהמשך לו. ראו: Ronald Ranta and Yonatan Mendel, "Consuming Palestine: Palestine and Palestinians in Israeli food culture", *Ethnicities*, 14 (2014): 412-435

לכל מדינה כאן בעולם,	(פזמון) ולנו יש פלאפל,
מאכל לאומי המוכר לכולם,	פלאפל, פלאפל,
וכל ילד בגן יודע כי	לאבא מתנה
האוכל מקרוני הוא איטלקי.	גם אימא כאן קונה,
לאוסטרים בווינה שניצל טעים,	לסבתא הזקנה
והצרפתים אוכלים צפרדעים.	נקנה חצי מנה.
הסינים אוכלים אורז דק ורזה,	וגם החותנת היום תקבל
והקניבלים אוכלים זה את זה.	פלאפל, פלאפל... ¹

מתאבנים: על תרבות אוכל

מאמר זה מבקש לבחון את התפקיד שמילאו פלסטין (כמקום) והערבים־פלסטינים (כעם) בזהות הלאומית הישראלית דרך התבוננות במרכיב מסוים בזהות זו: תרבות האוכל הישראלית. בחינה זו תתבצע על ידי ניתוח הדרכים שבהן הובנתה תרבות האוכל הישראלית, כולל היחסים הדיאלקטיים שלה עם התהליך הרחב יותר שבמסגרתו צמחה — הבנייה הדיסקורסיבית של זהות לאומית ישראלית. המאמר טוען כי בדומה לרעיון של "היהודי החדש", תרבות האוכל הישראלית (והיצירה של תרבות זו) יצאה לדרך מנקודת פתיחה שכללה התאמה ושינוי של אלמנטים ערביים־פלסטיניים, אבל יעדה הסופי היה דה־ערביזציה או, ליתר דיוק, דה־פלסטיניזציה מלאה.

לפני שנפנה למחקר שלנו, תחילה חשוב להסביר את גישתנו לרעיון האומה וליחסים בין זהות לאומית לאוכל. המושג "קהילה מדומיינת" שטבע אנדרסון² בנוגע למדינת הלאום המודרנית אכן בא כאן לעזרנו, אבל אי אפשר שלא לתהות מאילו מקורות נוספים שואב היחיד את תחושת השייכות לקהילה — גם אם זו מדומיינת — במולדת כלשהי. אחד התהליכים החשובים שמכונן ומפיץ את רעיון "האומה" באופן פעיל, ובכך מוסיף נדבך לניתוח של אנדרסון, הוא פעולותיהם של האליטות והגופים אשר מופקדים על כתיבת ההיסטוריה והמצאת המסורות, במילותיו של הובסבאום.³ נדבך נוסף, שבמובן מסוים משלים תהליך זה, הוא הרעיון שהיחידים בטרטוריה מסוימת מקבלים תזכורות בלתי פוסקות ל"אומה שלהם" ולערכיה דרך השימוש ב"לאומיות בנאלית". כלומר, רעיון האומה ממשיך להיבנות,

1. קטע מ"שיר הפלאפלי", להיט ישראלי משנות החמישים של המאה העשרים. מילים: דן אלמגור, לחן: משה וילנסקי.

2. Anderson, B., *Imagined Communities: Reflections on the Origin and Spread of Nationalism*, London: Verso, 1983.

3. Hobsbawm, E., *Nations and Nationalism Since 1780*, Cambridge: Cambridge University Press, 1993.

להשתכפל ולקבל תוקף דרך סמלים, מרחבים ושיחות, הנעים ממטבעות ובניינים ועד למונומנטים ולשימוש היום-יומי בשפה.⁴ משמעות הדבר היא שבמצבים של התנהלות טריוויאלית, טבעית ויום-יומית, היחידים עוסקים בטיפסת הקהילה המדומיינת ומתמודדים איתה⁵ — הבניה דיסקורסיבית מטבעה, שבה "האומה [...] היא צורת ראייה, עשייה, דיבור וקיום".⁶ תהליכים אלו נוטלים חלק בבנייה ושכפול של רעיון הקהילה המדומיינת והמשמעות והייחוד הערכיים של קהילה זו. אחת השיטות המאלפות והמלמדות לבחינת סוגיות שקשורות לזהות לאומית היא דרך תרבות האוכל, שבעינינו מוסיפה רובד חיוני להבנת נושא זה. ניתוח האכילה — ככל הנראה אחת הפעולות האנושיות הבסיסיות והאינסטינקטיביות ביותר — עשוי להעיד על תהליכים חברתיים ופוליטיים, נקודות מפנה ואמונות, ועל כך שהמזון עצמו, כולל מנהגים "צנועים" לכאורה וכאלה ש"נדחקו לשוליים" בתרבות האוכל המתגבשת, עשוי לשמש כ"רשם" היסטורי המתעד אירועים, התפתחויות והחלטות משמעותיים. במובן זה, תרבות האוכל היא חלק חשוב ממי שאנחנו ומן האופן שבו אנו מדמיינים את עצמנו ואת האומה.

בשימוש במושג תרבות אוכל, אין כוונתנו רק למשטר תזונה מסוים, אלא גם לדרכים ושיטות לגידול מזון, הפקתו, הכנתו, המסחר בו, צריכתו ותפיסתו בחברה כלשהי. זו עשויה להיראות בחירה לא שגרתית לצורך בחינת זהות לאומית בכלל וזהות לאומית ישראלית בפרט; אבל שוב, אכילה ורכישת אוכל והדיבור על אודותיו נמנים עם הפעולות הבסיסיות ביותר שמבצע כל אחד מחברי קבוצת הלאום, ללא הבדל מין, מעמד או מוצא, ולפיכך יש בכוחם להציף אל פני השטח התפתחויות רחבות היקף שזכו, ובמידה כלשהי עדיין זוכות, להתעלמות במחקר על זהות לאומית באופן כללי, ובמקרה הנדון — על זהות לאומית יהודית בארץ ישראל/פלסטין. נוסף על כך, בחירתנו להתמקד בתרבות אוכל וזהות לאומית נובעת מן האקסיומה האנתרופולוגית שהאופן שבו אנו אוכלים, מה שאנו אוכלים ומה שאנו בוחרים לא לאכול, מתווך לעצמנו ולאחרים מי אנחנו.⁷

במאמר זה אנו נשענים על ספרות תיאורטית שעוסקת בתרבות אוכל, כמו גם על דוגמאות ספציפיות המדגישות את הקשר שבין אוכל לזהות, ומחילים אותן על מקרה הבוחן שלנו, שעוסק בהיסטוריה של הציונות, במפגש הציוני-פלסטיני,

4. Billig, M., *Banal Nationalism*, London: Sage, 1995.

5. Edensor, T., *National Identity, Popular Culture and Everyday Life*, Oxford: Berg, 2002.

6. Fox, J. and Miller-Idriss, C., [2008] "Everyday Nationhood", *Ethnicities*, 8(4): 540.

7. Mintz, S., *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, New York, NY: Penguin Books, 1986, p. 13.

בסכסוך הערבי-ישראלי וביצירת זהות יהודית "מקומית", "שורשית" ו"מודרנית" בפלשתינה, ומשנת 1948 — בישראל. עוגן חשוב במחקר זה הוא אביאלי.⁸ במסגרת מחקרו על החברה הווייטנאמית אביאלי מביא דוגמאות ומנתח את האופן שבו מזונות מסוימים משמשים כאמצעי מתווך שדרכו מתנסח, מתנהל ומתגבש רעיון הקהילה המדומיינת. ואולם אין בכך לומר שהניתוח שלנו מתייחס למזונות מסוימים כאותנטיים לתרבות שבה שמור להם מקום מרכזי. לדוגמה, מאכלים שאומצו מתרבויות אוכל אחרות יכולים להפוך למייצגים של הלאום, כמו סוקיאקי וטמפורה ביפן.⁹ במובן זה, אנו מביאים בחשבון את הטענה של נאריאן, שאפשר ל"המציא" ולשנות מאכלים על מנת לגבש תפיסה לאומית חדשה שמסבירה את "התובנות המעניינות והבעייתיות בנוגע ליחסים שלנו עם האחר מבחינה חברתית".¹⁰ בעקבותיה, ובעקבות פאלמר,¹¹ אנו טוענים כי הארגון והשימור של הקהילה המדומיינת מבוססים על תרבות אוכל לאומית ואינם מוגבלים למאכלים מסוימים.

לדידו של אדנסור,¹² אחד הגורמים המרכזיים בהבניית הקהילה המדומיינת הוא שילוב של הבדלים אזוריים, דתיים ואתניים בזהות הלאומית הרחבה ביותר. אנו מבקשים לטעון כי,¹³ ההבניה של תרבות אוכל לאומית משקפת את ההבניה של האומה. במפתיע או לא, אפשר לראות תהליך זה גם בספרות על אוכל. מחקרו של אפדוראי,¹⁴ שעוסק ביצירת המטבח הלאומי ההודי, מסביר כיצד ספרי בישול הודיים — אבל גם קולוניאליים — סייעו ביצירת זהות לאומית הודית מובחנת דרך שילוב סגנונות בישול או "מטבחים" אזוריים ואתניים למטבח אחד לאומי. גם מונטאנרי מספק דוגמאות לדרך שבה סייעו ספרי בישול לאחד את איטליה מבחינה קולינרית על ידי הפצת ידע מקומי על אוכל ברמה הלאומית.¹⁵ נוסף על כך,

8. Avieli, N., "Vietnamese New Year Rice Cakes: Iconic Festive Dishes and Contested National Identity", *Ethnology*, 44 (2005): 167-187

9. Hiroko, T., "Delicious Food in a Beautiful Country: Nationhood and Nationalism in Discourse on Food in Contemporary Japan", *Studies in Ethnicity and Nationalism*, 8:1 (2008): 5-30

10. Narayan, U., (1995) "Eating Cultures: Incorporation, identity and Indian Food", *Social Identities*, 1:1 (1995): 64

11. Palmer, C., (1998) "From Theory to Practice: Experiencing the Nation in Everyday Life", *Journal of Material Culture*, 3: 175-199

12. Edensor, *National Identity*.
13. Pilcher, J., *Que Vivan Los Tamales! Food and the Making of Mexican Identity*, Albuquerque, NM: University of New Mexico Press, 1998

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

15. Montanari, M., *Food is Culture*, New York, NY: Columbia University Press, 2004

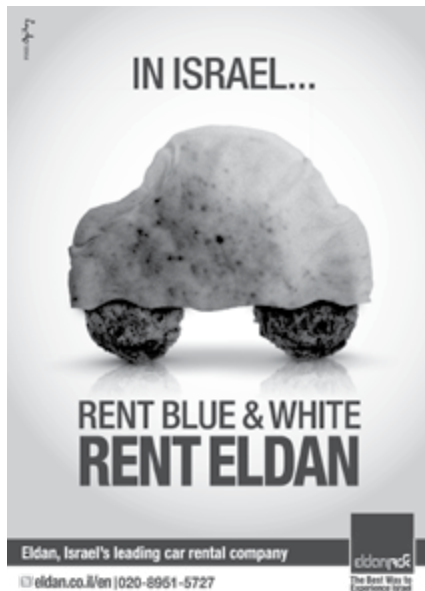
ובהקשר זה של בניית אומות, קיזזאק מציע דוגמאות לאופן שבו האליטות במדינות אפריקניות פוסט-קולוניאליות "יצרו" מטבחים לאומיים דרך איגוד מתכונים אתניים, קולוניאליים, כאלו שהתפתחו בקהילות הגולות ומתכונים נוספים בספרי בישול.¹⁶ במקרה שלנו, הקשר המשולש בין ציונות, הבניית זהות לאומית יהודית ותרבות אוכל אולי לא נראה חזק בתחילה. עם זאת, בחינת כמה מסמלי הזהות היהודית בפלסטין (המנדטורית או העות'מאנית), מהצבר ועד תפוזי יפו (אולי הסמל המפורסם ביותר של תעשייה בפלשתינה, שלאחר הקמת ישראל אומץ על ידי המדינה והפך לאחת מסחורות הייצוא העיקריות שלה) – שני סמלים שמשמשים גם כסמלי החברה הפלסטינית, החיים והתעשייה שלה, ומרכיבים טבעיים בהווה ובסביבה שלהם¹⁷ – מבהירה שהאוכל מילא תפקיד מרכזי בשחרור "היהודי החדש" ו"בזרה" הציונית ההיסטורית והפוליטית לארץ ישראל המקראית. כפי שנטען להלן, תרבות האוכל לא רק מילאה תפקיד בשחרור היהודים הציונים האירופיים שעלו לפלשתינה לפני 1948, אלא למעשה, מילאה תפקיד מרכזי ביצירת הזהות הישראלית, כולל הזיכרון הלאומי, התודעה הלאומית והשאיפות הפוליטיות שלה. דוגמה לכך אפשר לראות באחת מן הגלויות הישראליות המוכרות ביותר, שמדי שנה בשנה נשלחת על ידי אלפי תיירים לחבריהם ובני משפחתם בבית.¹⁸ בגלויה מופיעה מנת פיתה עם פלאפל, דגל ישראל נעוץ בפסגת הפיתה, והכותרת: "פלאפל, המאכל הלאומי של ישראל" (ראו עמי 8 באסופה זו). הדגל הנעוץ ב"הר" הפלאפל מזכיר דגלים שהוצבו באתרים ידועים כגון דגל ארצות הברית על הירח או דגל אחר על פסגת הר אוורסט. החשיבות הלאומית של הפלאפל והקשר שלו לזהות הישראלית ניכרים בגלויה זו, ובולטת כאן במיוחד העובדה שהפלאפל הוא מאכל ערבי מסורתי, שמקור שמו בקהילה הקופטית במצרים במאה הרביעית לספירה,¹⁹ שהיה פופולרי ברחבי העולם הערבי, ושלאחר 1948 מותג מחדש ונוכס

Cusack, I., "African Cuisines: Recipes for nation-building?", *Journal of African Cultural Studies* 13:2 (2000): 16-207-225

17. לדוגמה, ראו את הסיפור הקצר הקלאסי מאת הסופר הפלסטיני עיסאן כנפאני (Kanafani) על הנכבה הפלסטינית בעקבות אסון 1948, שכותרתו "ארץ התפוזים העצובים". לקריאה נוספת, ראו: Bardesstein, C., "Figures of Diasporic Cultural Production: Some Entries from the Palestinian Lexicon", in: *Diaspora and Memory: Figures of Displacement in Contemporary Literature, Arts and politics* (eds. Marle-Aude B., Stephan B., and Yolande J.), Amsterdam: Rodopi, 2007, pp. 19-32

Semmerling, T., *Israeli & Palestinian Postcards: Presentations of National Self*, Austin TX: University of Texas Press, 2004

19. Albala, K., [2011] *Food Cultures of the World Encyclopaedia*, California: Greenwood, 2011, p. 54



מודעת פרסומת
לחברת אלדן,
2013, עיצוב: פוגל

על ידי יהודים-ישראלים כ"ישראלי"²⁰.

דוגמה אחרת, מפורסמת פחות אך סמלית באותה מידה, היא פרסומת של חברת השכרת הרכב אלדן, שבחרה בשלושה סמלים "ישראליים": מכוניות שגלגליהן עשויים כדורי פלאפל, תפוזים ופירות סברס (צבר) – אשר כולם לקוחים גם הם מן ההקשר התרבותי הערבי-פלסטיני.²¹ לפי רביב,²² אוכל היה סמל חשוב ששימש את מנהיגי הציונות בהבניית רגשות לאומיים כבר בשלב מוקדם. על פי רוב הובל תהליך זה על ידי ההנהגה הפוליטית, ובמקרה של המזון על ידי סוכנים תרבותיים-פוליטיים כמו ויצ"ו – הסתדרות הנשים הציוניות. בלב התהליך עמדה המגמה של מעבר משלב הרומנטיזציה והחיקוי, שבו ביקשו המתיישבים הציונים הראשונים להידמות לחקלאים הערבים-פלסטינים ובכלל זה גם לשתות ולאכול כמותם,²³ להחלפת הערבים-פלסטינים

באמצעות ניכוס המנהגים המקומיים שלהם. ראוי לציין, כי במקרים רבים הוצדקו פעולות אלו כ"חזרה" נוספת: הפעם לא רק לאדמה, אלא למנהגים היהודים ההיסטוריים/מקראיים ש"שימרו" הערבים.²⁴

20. Suleiman, Y., *A War of Words: Language and Conflict in the Middle East*, Cambridge: Cambridge University Press, 2004

21. לקריאה נוספת: (2016) Ranta and Mendel

22. Raviv, Y., "National Identity on a Plate", *Israel-Palestine Journal of Economics, Politics and Culture* 8:9 (2002): 164-172; Raviv, Y., *Recipe for a Nation: Cuisine, Jewish Nationalism, and the Israeli State*, Unpublished PhD Dissertation, New York: New York University, 2002; Raviv, Y., "Falafel: A National Icon", *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 3:3, (2003): 20-25

23. Benvenisti, M., *Sacred Landscape: The Buried History of the Holy Land since 1948*, Berkeley, CA: University of California Press, 2002

24. לדוגמה, ראו את המגמה הדומה ביצירת "השומר היהודי" ו"הרועה היהודי" בפלשתינה, כפי שאפשר לראות בהקשר ובמהות של שני ארגונים ציוניים, "השומר" ו"הרועה": Mendel, Y., (2014) *The Creation of Israeli Arabic: Political and Security Considerations in the Making of Arabic Language Studies in Israel*, London: Palgrave Macmillan, 2014 לפי אייל, (Eyal, 2006) הסימביוזה היהודית-ערבית החלפה בחשיבה הציונית על החלפה, שליטה ויצירת גבולות בין יהודים לערבים ובין חיים עבריים לחיים פלסטיניים. בנוגע לסוגיית "החזרה", הוא מתייחס לכך שכמה מתיישבים ציונים ראו בפלאחים הפלסטינים יהודים שנתרו בארץ לאחר חורבן בית המקדש היהודי בירושלים בשנת 70 לספירה והתאסלמו בשלב מאוחר יותר, ראו: Eyal, G., *The Disenchantment of the Orient: Expertise in Arab Affairs and the Israeli State*, Stanford, CA: Stanford University Press., 2006, p. 53

אנו מבקשים לטעון כי הרעיון שהמאכלים שאומצו מן הערבים-פלסטינים "השתמרו" מופרך למדי. לדוגמה, כמה כותבים יהודים-ישראלים טענו שחומס הוא מאכל יהודי תנ"כי,²⁵ שאליו חזרו המתיישבים הציונים ואשר "השתמר" על ידי הערבים-פלסטינים. אין אנו מכחישים את העובדה שהקמיץ או הקמצה התנ"כיים משמעם גרגירי חומס,²⁶ ואולם, אנו בספק אם פסוק כ"ד של פרק ל' בספר ישעיהו: "וְהָאֲלֵפִים וְהָעֵיִרִים, עֲבָדֵי הָאֲדָמָה, בְּלֵיל חֶמְיָא, יֹאכְלוּ אֶשְׁר־זָרָה בְּרַחַת, וּבְמִזְרָה", משמעו שהחיות קיבלו מנה של ממרח חומס עם טחינה, שום, כמו, מיץ לימון ושמן זית. קרוב לוודאי שהפסוק מתייחס לתערובת של גרגירי חומס גולמיים או מותססים כמספוא לבהמות.

בשלב הבא התאפייה "חזרה" זו, מדומיינת ככל שתהיה, במעבר לשלטון יהודי אוטונומי.²⁷ בהקשר של אוכל, משמעות הדבר הייתה דגש, שתחילתו בעשור השני או השלישי של המאה הקודמת – על מוצרים עבריים נבדלים שגודלו על ידי יהודים, או "תוצרת הארץ".²⁸ מדיניות זו מתכתבת עם יוזמות לאומיות ופטריוטיות שהופיעו מאוחר יותר, אחרי 1948, לרכוש רק מוצרים מקומיים ישראלים או "כחול לבן".

יוזמות אלו כרכו ייצור ותוצרי מזון מקומיים עם זהות ציונית ויהודית-ישראלית. ללא ספק, הן היו חלק משיח תרבות האוכל הרחב יותר והתכתבו עם מושגים מלפני קום המדינה ולאחריו, כמו ההצהרה המיוחסת לחיים ארלזורוב, ראש המחלקה המדינית של הסוכנות היהודית, שבפלשתינה "החלבן היהודי חושב על ציונות כאשר הוא חולב את הפרות",²⁹ או סמלים עכשוויים של מדינת ישראל כמו סמליל משרד התיירות: דימוי של שניים משנים-עשר המרגלים היהודים שנשלחו על ידי יהושע לתור את ארץ ישראל, עם אשכול ענבים שאספו מאזור נהר אשכול, שהיה כה כבד עד שנדרשו שני גברים לשאתו.

בשנים האחרונות ראינו גם כיצד שימש האוכל אמצעי חשוב שדרכו מביעים הישראלים את הזהות הלאומית שלהם, לעיתים על חשבון האחר. מקרים אלו כוללים חרם ישראלי על מוצרים טורקיים כמו דבלים וקטשופ לאחר תקרית משט

25. מאיר שלו, "החומס הוא שלנו", ידיעות אחרונות, 12.1.2001.

26. Felix, Y., *The Jerusalem Talmud: Shev'it* (Interpretation and trans.: Yehuda Felix), Jerusalem: Reuven Mass, 2000, p. 143

27. יוסף גורני, "האידיאולוגיה של כיבוש העבודה", קשת 38, [1968], עמ' 66-79.

28. Bernstein, D., "Contested Contact: Proximity and Social Control in pre-1948 Jaffa and Tel-Aviv", in: *Mixed Towns, Trapped Communities, Historical Narratives, Spatial Dynamics, Gender Relations and Cultural Encounters in Palestinian-Israeli Towns* (eds. Monterescu, D., and Rabinowitz, D.), Hampshire: Ashgate, 2012, pp. 215-241

29. אהרון מגד, *החי על המת*, תל אביב: עם עובד, 1965.

המרמרה,³⁰ דרך "מלחמת חומוס" סוערת בין ישראל ללבנון,³¹ ועד לקש ששבר את גב הגמל במחאה החברתית של קיץ 2011: התייקרות גבינת הקוטג' הישראלית, מוצר שנחשב לאחד הסמלים הלאומיים של ישראל.³² הוסיפו לכך את העובדה שרבים מן הכללים והאיסורים ביהדות – שרוב האוכלוסייה היהודית-ישראלית מקיימת אותם – קשורים למזון, ונוכל לסכם שאוכל הוא אכן חלק חשוב, אינטגרלי ואף מרכזי בזהות הלאומית ובחיי היום-יום היהודים-ישראלים.³³

על רקע זה, עלינו להכיר בכך שהבנייה והשכפול של זהות לאומית דרך מזון כרוכים במגוון רחב של מרכיבים והשפעות. לפיכך, בחרנו להשתמש במונח תרבות אוכל במקום מטבח, וזאת משום שלא ברור אם בישראל יש מטבח לאומי מובהק, וגם אם כן – איננו בטוחים שמונח זה כשלעצמו יכול להקיף את כלל היחסים המורכבים בין זהות לרגשות לאומיים. במטבח, "cuisine", כוונתנו לגוף ידע קולינרי לאומי שמארגן מנהגים ומסורות.³⁴ לעומת זאת, תרבות אוכל מספקת ערוצים נוספים לבחינת הזהות הלאומית, משום שהיא כוללת היבטים שבדרך כלל זוכים להתעלמות או נדחקים לשוליים, כגון מקומן ותפקידן של "פרקטיקות יום-יומיות".³⁵

על ידי בחינת תרבות אוכל, אנו מאמינים שנוכל להבין טוב יותר זווית הסמויה מן העין ביחסים ובהשלכות של המפגש בין יהודים-ציונים לערבים-פלסטינים המקומיים. יתרה מכך, בעוד ספרות ענפה מוקדשת להשפעות של הציונות על האזור, בייחוד בנוגע לסכסוך הציוני-פלסטיני ולזהויות הלאומיות היהודיות והפלסטיניות,

30. מירב קריסטל, "אם זה טורקי – אני לא קונה", *Ynet*, 2.6.2010, נדלה ב־27 בפברואר 2013 מ: www.ynet.co.il/articles/0,7340,L-3897952,00.html

31. ניר יהב, "מלחמת לבנון השלישית: הקרב על החומוס", וואלה! חדשות, 24.10.2009, <https://news.walla.co.il/1595259.item>. התפיסה של מזון כמקור למתח לאומי אינה ייחודית למקרה שלנו; לדוגמה, ראו את הוויכוח בין יוון לטורקיה בנוגע למקור הבקלאווה: Perry, C., "The Taste for Layered Bread Among the Nomadic Turks and the Central Asian Origins of Baklava", in *A Taste of Thyme: Culinary Cultures of the Middle East* (eds. Zubaida, S., and Tapper, R.) London: I.B. Tauris Parke, 2010, pp. 87–91

32. "גולשי nrg יבחרו: מהו הטמל הכי ישראלי? יצחק רבין, מנחם בגין, שלמה ארצי, או אולי קוטג'?", *nrg מעריב*, 19.4.2012, נדלה ב־16 בפברואר 2020 מ: www.nrg.co.il/online/1/ART2/359/714.html

33. Friedman, M., "Comments on the Guttman Report", in *The Jewishness and Israeliness: Responses to the Guttman Report* (eds. Liebman, C., and Kat, E.) Albany, NY: Suny Press, 1997, p. 138

34. Ferguson, P., *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*, Chicago, IL: The University of Chicago Press, 2006

35. לקריאה נוספת בנוגע לשאלה "האם יש לישראל מנה לאומית?", ראו: Ranta, Ronald, and Prieto-Piastro, Claudia, "Does Israeli Food Exist? The Multifaceted and Complex Masking of National Food", in *The Emergence of National Food* (eds. Ranta et al.), London: Bloomsbury, 2019

מחקרים מועטים יחסית הוקדשו לאופן ולמידה שבהם הושפעו הזהות הלאומית הישראלית והציונות – אולי במודע בתקופתם ושלא במודע כיום – על ידי העם והתרבות הערבים-פלסטינים המקומיים, ומאמר זה מבקש לתרום תובנות חדשות שיסיעו להשלמת חסר זה.

בכתביה על "אנשים", "תרבות" ו"תרבות אוכל" ערבים-פלסטינים אין בכוונתנו להציע גישה מהותנית או פשטנית למושגים אלו. רבות נכתב על ההבניה של זהויות, כולל ההבנה של רעיונות, זיכרונות קולקטיביים ו"תרבות לאומית". לפיכך, בנוגע לפלסטין ולפלסטינים ובעקבות הגישה החלידיאנית,³⁶ איננו תופסים את תרבות האוכל הערבית-פלסטינית כפואה, לא משתנה, ראשונית או הומוגנית. יתרה מכך, על ידי שילוב תובנות אלו עם התפיסה הרחבה יותר של "מזון כהבניה תרבותית",³⁷ אנו מתייחסים כמובן מאליו לכך שתרבות האוכל הערבית-פלסטינית לא נוצרה בחלל ריק, כי אם הובנתה דרך תהליך דיאלקטי שהושפע מאזור המזרח התיכון, האנשים שחיים בו, אלו שביקרו בו ואלו ששלטו בו.

אפשר לראות דפוס זה כאשר בוחנים את שיח המזון הישראלי באופן ספציפי, שכן מעט מאוד ספרות הוקדשה לתרומה הפלסטינית לתרבות האוכל הקולקטיבית הציונית. רק קומץ כותבים,³⁸ כולם יהודים-ישראלים, עסקו בנייתו נושא זה בעשור האחרון והזכירו את הניכוס והשינוי של מאכלים מסוימים, בייחוד חומוס ופלאפל, על ידי החברה היהודית-ישראלית. עם זאת, הם לא המשיכו להתעמק בתרומה של תרבות האוכל הפלסטינית לתרבות האוכל הישראלית.

נראה כי ההימנעות מאזכור מפורש של התרומה הערבית-פלסטינית שולטת גם בכתביה הלא-אקדמית על תרבות האוכל הישראלית, בייחוד בספרי בישול ישראליים. בין שנכתבו עבור קורא ישראלי ובין לאו, ספרי בישול אלו מצביעים על השיח הרווח בקהילה היהודית בישראל.³⁹ באופן מעניין, בספרי בישול ישראליים מוקדמים שנכתבו בשנות השלושים, הארבעים והחמישים של המאה העשרים, אוכל ערבי-פלסטיני ומאכלים כמו חומוס, פלאפל וטחינה ורבים אחרים הוצגו

Khalidi, R., *Palestinian Identity: The Construction of Modern National Consciousness*, New York, NY: Columbia University Press, 2010

Meigs, A., [1997] "Food as a Cultural Construction", in *Food and Culture: A Reader* (eds. Counihan, C., and Van Esterik, P.), New York, NY: Routledge, pp. 95-106

Gvion, L., *Beyond Hummus and Falafel: Social and Political Aspects of Palestinian Food in Israel*, London: University of California Press, 2012; Hirsh, D., "Hummus is Best When it is Fresh and Made by Arabs", *American Ethnologist* 38:4, [2011]: 617-630; Raviv, "National identity on a plate"; Raviv, *Recipe for a Nation*; Raviv, *Falafel: A National Icon* Magee, P., [2005] "Foreign Cookbooks", *Postcolonial Studies* 8:1 [2005]: 4.

כ"ישראלים" או הזכרו כאוכל יהודי מזרחי או ספרדי, ובכך התכתבו עם הגישה הרווחת בסוציולוגיה הישראלית בנוגע להשתלבות ולהתלכדות סביב העקרונות הציוניים של "כור היתוך" או "מיזוג גלויות".⁴⁰

ספרי בישול מוקדמים אלו היו חלק מהניסיון התרבותי הציוני ההגמוני להבנות "יהודי חדש", עם חדש זהות לאומית חדשה. כפי שהסבירה רוזין,⁴¹ הציונות עמדה לא רק אל מול האחר הערבי, אלא גם אל מול העצמי־האחר, היהודי הגלוני הקדם־ציוני. לפיכך, מצד אחד, ספרים אלו, שבמקרים רבים פונים במישור אל נשים, סיפקו את הידע הנחוץ כדי להיות עקרת בית (יהודייה) טובה, וכן חינכו עולים חדשים לשימוש במאכלים ובמרכיבי בישול מקומיים, בלי להזכיר את המקור הערבי־פלסטיני של רבים מהם. מצד אחר, ספרי בישול אלו ניסו להבנות את האידיאל הלאומי החברתי המיוחל על ידי התייחסות לתפקיד הנשים, לתוצרת, להרגלים ולנימוסי שולחן ומזון יהודיים וגם לשאלות של היגיינה ובריאות. גישה כפולה זו משתקפת במבוא לספרה של ארנה מאיר **איך לבשל בארץ ישראל?** (1937).⁴² שיצא לאור בתל אביב על ידי ויצ"ו ובין 1937-1960 הודפס בשש מהדורות לפחות:

הגיע סוף־סוף הזמן שאנו, הנשים, ננסה ביתר מרץ, מאשר עד כה, לשחרר את מטבחנו מאותה מסורת־הגלות שדבקה בו, במדה שאינה מתאימה לתנאי ארצנו ושנחליף מתוך הכרה את המטבח האירופי במטבח ארצי־ישראלי בריא (...). זהו אחד מן המנגנונים החשובים להכנת שורשים במולדתנו הישנה־חדשה (...). העמדנו בספר זה שני עקרונות: ראשית, להתאים את הבישול שלנו לתוצרת החקלאית של הכלכלה העברית עבור כל שטחי הישוב, שרובם הביאו עימם מן התפוצות הרגלים תזונתיים גרועים. שנית, לבסס בארץ הרגלים תזונתיים הולמים ובמדה שדבר זה מתאפשר תקניים.

העדרו, המכוון או האוטומטי, של כל אזכור של ערבים־פלסטינים ותרומתם לתרבות האוכל הישראלית "החדשה" רווח ברוב ספרי הבישול הישראליים, אפילו בתקופה שבה הדגש על הבניה לאומית וחברתית היה משמעותי פחות. השמטות אלו כוללות כמה רבדים, שהבולט בהם הוא ההצגה של תרבות האוכל ושל מאכלים ערביים־

40. Ram, U., *Israeli Nationalism: Social Conflicts and the Politics of Knowledge*, Abingdon: Routledge, 2010, p. 4.
 41. Rozin, O., "Food, identity, and nation-building in Israel's formative years", *Israel Studies Forum* 21:1, [2006]: 52-80.
 42. ארנה מאיר, **איך לבשל בארץ ישראל** (עברית וגרמנית), תל אביב: ויצ"ו, 1937.

פלסטיניים כחלק מתרבות יהודית מזרחית, ולפיכך כחלק מן המסורת היהודית.⁴³ במקרים הנדירים שבהם דנים ספרי הבישול באוכל ערבי-פלסטיני, המונח "פלסטיני" כמעט תמיד מושמט ומופיע בנפרד מתרבות האוכל היהודית-ישראלית, כאילו מדובר בתרבות אוכל זרה, בדומה לזו הצרפתית או האיטלקית.⁴⁴ ראוי לציין שזה גם המקרה בספרי בישול שנכתבו בעברית על ידי ערבים-פלסטינים תושבי ישראל עבור קהל יהודי-ישראלי.⁴⁵ במקרים אלו הטרימינולוגיה משקפת את התרבות הישראלית-יהודית ההגמונית ומשמיטה את המילים "פלסטין" ו"פלסטינים" באופן מעניין יותר, לעיתים אף מחליפה את המונח "אוכל פלסטיני" במונח "בישול ערבי-ישראלי", הטעון מבחינה אידיאולוגית,⁴⁶ או "תרבות ארץ ישראלית".⁴⁷ הנקודה החשובה כאן היא ההכרה בערבים כקבוצת מיעוט בישראל, בעלת תרבות מובחנת משלה, אבל לא כעם ערבי-פלסטיני בעל שאיפות פוליטיות משלו. נדמה כי לאחרונה פורסמו דווקא בחו"ל כמה ספרי בישול שקושרים בין "המטבח הישראלי" לבין מקורות פלסטיניים.⁴⁸ השמטות אלו מוזרות במיוחד לנוכח ההשפעה הערבית והפלסטינית על תרבות האוכל הישראלית. אחת הדוגמאות היא הניתוק של החומס ממקורו הערבי ותיאורו כ"מאכל הלאומי" של ישראל,⁴⁹ של ישראל כ"מדינת החומס" ושל אכילת חומס כהתגלמות האומה.⁵⁰ דוגמה נוספת היא העובדה שבעיני ישראלים, קניית מאכלים ערביים כמו פיתה (גם אם "הפיתה הישראלית" היא המצאה ישראלית), חומס, טחינה, מג'דרה ולבנה בסופרמרקט המקומי נתפסת כחלק בלתי נפרד מן התרבות, הטעם וחיי היום-יום בישראל. ראוי לציין, שאפילו יציאה למסעדות ערביות-פלסטיניות (כמו שווארמה חאזן בחיפה, פלאפל מישל בוואדי ניסנאס,

43. ראו לדוגמה, מולי בר דוד, *ספר בישול פולקלורי*, תל אביב: י. את. מ. בר דוד, 1963; ליליאן קונפלד, *מה אבשל ממונת הצנע*, תל אביב: דפוס דב גוטמן, 1949; מאיר, איך לבשל בארץ ישראל; פסקל פרץ-רובין (1987), *מטעמי ישראל*, רמת גן: רות סירקיס, 1987; רות סירקיס, *מהמטבח באהבה*, תל אביב: זמורה ביתן מודן, 1975.

44. ראו לדוגמה, רינה ואלרו, *מטעמי ירושלים*, תל אביב: ידיעות אחרונות, 2002.

45. חוסאם עבאס ונירה רוסו, *טחינה*, נענע, צנובר, כבש: סודות וטעמים מהמטבח הערבי-ישראלי של אלבאבור, תל אביב: ידיעות אחרונות, 2006; נוואל אבו גוש, (1996) *בישול ערבי ארץ-ישראלי*, ירושלים: כתר, 1996; מרים חנאוי, *בישול ערבי גלילי*, בן שטן: מודן, 2006.

46. אבו גוש, *בישול ערבי ארץ-ישראלי*.

47. חנאוי, *בישול ערבי גלילי*, עמ' 11.

48. ספרי בישול אלו מתייחסים לערביות-פלסטינית גם כזהות. לדוגמה, ראו: Solomonov, M., Zahav: *A World of Israeli Cooking*, Boston: Houghton Mifflin Harcourt, 2015; Ottolenghi, Y. and Tamimi, S., *Jerusalem*, London: Ebury Press, 2012

Hirsh, "Hummus is best".⁴⁹

50. Galili, S., "The land of hummus and pita", *Ynet*, 31.5.2007, Retrieved February 16, 2020 from: <https://www.ynetnews.com/articles/0,7340,L-3401347,00.html>

מאפיית אבולעפיה המיתולוגית ביפו, שהוקמה בשנת 1879, חומוס אבו חסן ביפו, חומוס סעיד בעכו, חומוס אבו גוש או מסעדת א־באבור באום אל־פחם) נוכסה והומשגה כחלק מתרבות האוכל הישראלית. הדוגמה הבאה ממחישה תופעה זו: כאשר נשאלו בסקר מגזין עכבר העיר "מהו המאכל הלאומי של ישראל בעיניך?", שלושים מבין שישים שפים יהודים־ישראלים הזכירו מאכלים שהם נכסי צאן ברזל של תרבות האוכל והמטבח הערבי או הפלסטיני,⁵¹ ביניהם פלאפל, קבאב, חומוס, מסבחה (גרגירי חומוס מבושלים עם טחינה ולימון) וסלט חצילים בטחינה (הידוע בערבית גם כבאבא גנוש או מוֹטָבֵּל).

במילים אחרות, מצב משונה זה עשוי לרמז על כך שתרבות האוכל הישראלית הושפעה רק באופן שולי ממסורות קולינריות פלסטיניות, ושמאכלים אלו הגיעו עם היהודים המזרחים, או לחלופין — כפי שאנו טוענים כאן — שמסיבות פוליטיות ואידיאולוגיות, התרומה הפלסטינית הישירה לזהות ולגאווה הלאומית הישראלית הוכחשה או נדחקה לשוליים.

משום שמאמר זה מבין את התפתחות תרבות המזון הציונית ובהמשך לה תרבות המזון הישראלית, לאורה ובדמותה של תרבות האוכל הערבית־פלסטינית, הוא מבקש להסביר את הפער בין ההשפעה הערבית־פלסטינית על תרבות האוכל הישראלית ובין ההתעלמות הכמעט מוחלטת מתרבות זו ב"זיכרון הקולקטיבי הלאומי". בכך, הוא מתכתב עם התהליך הכפול של חיקוי ודה־ערביזציה שהתרחשו במסגרת השיח הציוני הכללי.⁵²

מנה ראשונה: הבניית 'היהודי החדש'

אנו באים לא רק לגדל צמחים ובהמות, כי אם גם בני אדם.⁵³

המתיישבים הציונים הראשונים בפלשתינה לא היגרו רק כדי להקים את המדינה היהודית או להימלט מאנטישמיות ומקריסת מדיניות האמנציפציה. הם הגיעו גם כדי לבנות את "היהודי החדש".⁵⁴ לפי האידיאולוגיה הציונית המתהווה, זהות חדשה

51. תיקי גולן, "מיהי המנה הכי ישראלית?" עכבר העיר, 5.5.2008, נדלה ב־16 בפברואר 2020 מ: <https://www.haaretz.co.il/food/1.3370010>

52. השוּו עַם: Mendel, Y., (2013) "Re-Arabising the De-Arabised: The Mista'aravim Unit of the Palmach", in *Debating Orientalism* (eds. Elmarsafy, Z., Bernard, A., and Attwell, D.), London: Palgrave Macmillan, 2013, pp. 94-116

53. א.ד. גורדון, "לא זו הדרך", 1916, בתוך: פרויקט בן יהודה, נדלה ב־16 בפברואר 2020 מ: http://benyehuda.org/gordon_ad/lo_zo.html

54. Almog, O., *The Sabra: The Creation of the New Jew*, Berkley, CA: University of California Press, 2000, p. 76.



זו תושג רק דרך דחיית החיים והתרבות היהודיים בגולה, שיח אשר בדרכים רבות ממשיך להגדיר את המודעות העצמית של יהודים בישראל עד היום.⁵⁵ בהמשך לצורך לשלול את הגולה, תבעה הזהות הנחשקת החדשה עלייה לפלשתינה — ארץ ישראל התנ"כית, אימוץ השפה העברית "שקמה לתחייה" והתחייבות להקמת אומה התיישבותית חלוצית על בסיס סוציאליזם, חקלאות ועבודת כפיים. קלצ'קין⁵⁶ וכותבים ציונים אחרים חזו את תקומת האומה העברית המתעוררת שנולדה מחדש, כשהיא פורחת ומשגשגת בפלשתינה בעוד האומה היהודית המנוונת בגולה. כפי שמדגים אלמוג, "היהודי החדש" בפלשתינה תואר כאנטיזה של "הילד הגלותי"; הראשון גדל "בסביבה חקלאית" חי "חיים פעילים" והיה "לא מרוסן פיזית"; הוא היה חזק בגוף וברוח; ובנוגע לאוכל: הוא דחה את התזונה העשירה של מזרח ומרכז אירופה שכללה בשר, דגים וירקות מבושלים, והחליף אותה ב"דיאטה בריאה יותר" עתירת פירות, ירקות טריים ומוצרי חלב.⁵⁷ הרעיון של יצירת "היהודי החדש" נקשר גם למפגש של המתיישבים הציונים הראשונים עם האוכלוסייה המקומית בפלשתינה. לפיכך, הגישות של "היהודי החדש" מוסגרו לא רק בנוגע לערבים-פלסטינים אלא גם בנוגע לאוכלוסייה היהודית המקומית.

יעקב בן דב, עולים ציונים בני העלייה השנייה בחווה החקלאית במגדל עטוים כאפיות במהלך ארוחת צהריים, 1912, מאוספי ביתמונה

55. אמנון רז'קרוקצ'קין, "גלות בתוך ריבונות: לביקורת ישלילת הגלות בתרבות הישראלית", תיאוריה וביקורת 4 (סתיו 1993), עמ' 23-55.

56. Klatzkin, in Laqueur, W., *A History of Zionism*, New York, NY: Schocken Books, 2003, p. 171.

57. Almog, *The Sabra*, pp.78-80.

ההיסטוריוגרפיה הציונית התייחסה לאוכלוסייה היהודית שחיה בפלשתינה לפני הציונות כ"יישוב הישן", בעודה תובעת לעצמה את השם "היישוב החדש". יהודי "היישוב החדש" תפסו את היהודים הקדם-ציונים בפלשתינה בדרך שאינה משתמעת לשתי פנים: מצד אחד, כ"הוכחה" נוספת לרציפות הנוכחות היהודית בארץ ישראל, אבל מצד אחר, כקהילה מנוונת, עצלה ונתמכת. עם זאת, יהודי "היישוב הישן", ראו את עצמם כחלק מן הסדר העות'מאני שבו חיו וכחלק מן המרחב שנתון תחת שליטה ערבית. הם חיו בערים מעורבות, דיברו ערבית שוטפת או בסיסית ואימצו כמה מן המנהגים הערביים המקומיים.⁵⁸

בנוגע לתרבות אוכל, ועל פי האנציקלופדיה לאוכל יהודי,⁵⁹ מעבר של ידע, מסורות ופרקטיקות אכילה בין הקהילות היהודיות לשכנותיהן במזרח התיכון ובאירופה היה תהליך רווח. כחלק מן המדינות שבהן חיו, הקהילות היהודיות אימצו, שינו ותרגמו מחדש גופי ידע קולינרי מקומיים קיימים בהתאמה לכללי ומנהגי האכילה היהודיים. נוסף על כך, קבוצות מהגרים יהודים הביאו עימן את הידע הקולינרי שלהן והפיצו אותו בסביבותיהן החדשות.⁶⁰

הדמיון הרב בין מה שנחשב לאוכל "מקומי" לאוכל "יהודי", שלעיתים קרובות היה זהה או לכל הפחות נתון להשפעה דיאלקטית, התקיים גם בקרב "היישוב הישן" לפני תחילת ההגירה הציונית לארץ ותהליך ההתיישבות בה. בן נאה⁶¹ מביא דוגמאות למנהגים שהיו נפוצים בקרב יהודים ומוסלמים בני המעמד הבינוני והגבוה במאה ה-19, שכללו בין השאר שתיית סוג ספציפי של קפה שחור, אכילת דברי מתיקה דומים ועישון נרגילה. ההשפעה של תרבות האוכל הערבית-פלסטינית על הקהילה היהודית ניכרת בקרב הקהילות הספרדיות והאשכנזיות גם יחד, כשהאחרונות אפילו אימצו לשפת היידיש שלהן מילים ערביות פלסטיניות הקשורות לאוכל, כמו כּוּסְלֶעך (מהערבית כּוּסַא, קישוא), כּפְתֶלֶעך (מהמילה הערבית כּפְתַה, כדורי בשר) וזייתונעס (מהמילה הערבית זייתון, זיתים).⁶²

58. Kosover, M., *Arabic Elements in Palestinian Yiddish: The Old Ashkenazic Jewish Community in Palestine, its History and its Language*, Jerusalem: R. Mass, 1966; Spolsky, B., and Shohamy, E., *The Languages of Israel: Policy, Ideology and Practice*, Clevedon: Multilingual Matters, 1999, p. 139

Marks, G., *Encyclopaedia of Jewish Food*, New Jersey: John Wiley and Sons, 2010. 59

60. Panayi, P., *Spicing Up Britain: The Multicultural History of British Food*, (ראו את הקהילה היהודית בבריטניה) [London: Reaktion Books, 2008, pp. 46-55]

61. Ben-Naeh, Y., "'One Cup of Coffee': Ordinance Concerning Luxuries and Recreation: A Chapter in the Cultural and Social History of the Sephardi Community of Jerusalem in the Nineteenth Century", *Turcica* 37 (2005): 155-185

62. Kosover, *Arabic Elements in Palestinian Yiddish*, pp. 245-258.

סאקאר, בדיונו במשפחת קסטל (משפחה ממוצא ספרדי), שבתחילת המאה העשרים התגוררה בשכונת הבוכרים בירושלים, מתאר את חדירת המנהגים הערביים המקומיים לתוך הבית היהודי. הוא מתאר כיצד אימצה המשפחה:

מלבושים ערביים, תורכיים ובוכריים, אוכל ערבי וריהוט ערבי...
 כסאות המשפחה היו נצרים ערביים ושולחנותיהם שובצו בתחריטים
 דמשקאים... הקפה ששתו היה תורכי; ירקותיהם היו חציל ערבי, או
 חומוס וטחינה... והבשר שלהם נצלה בשמן, בהתקנה ערבית.⁶³

התיאור הבא של מסורות המזון של משפחת שלוש לקראת סוף המאה ה־19 ממחיש את המקום המרכזי שתפס המזון הערבי־פלסטיני בקהילה היהודית הקדם־ציונית.⁶⁴ המשפחה הספרדית, שהגיעה לפלשתינה ממרוקו באמצע המאה ה־19, התגוררה בעיר יפו. על פי ספרי הזיכרונות של המשפחה, כלל ביתם חצר מרכזית גדולה שבה עמד תנור גדול לאפיית פיתות (טאבון). ארוחת הערב, שהייתה הארוחה המרכזית ביום, הוגשה בכלי חרס גדול והסועדים ישבו על הריצפה והגישו לעצמם מנות בפיתה. צלוחיות טבילה קטנות ובהן שמן זית, זיתים ולבנה (יוגורט) הוגשו גם הן לשולחן. לאחר הסעודה הוגשו דברי מתיקה כמו דבלים ותמרים מיובשות, בקלאוות (לפי ספרי הזיכרונות, הממתקים הדמשקאיים היו אהודים במיוחד), רחת לוקום ומשקה תמרהינדי לצד קפה ערבי חזק. על פי רוב, ארוחות הבוקר והצהריים היו קלות יותר וכללו בעיקר פיתה עם זעתר, שמן זית, לבנה, ביצים קשות וזיתים. תזונת המשפחה הורכבה ממעט בשר או דגים, אבל באירועים מיוחדים הוגשו גם ירקות ממולאים, בעיקר קישואים (כוסא מחשי) ועלי גפן (ירק ענב). נוסף על כך שימרה המשפחה גם את מסורת אכילת הקוסקוס, שהביאו עימם מהגרים מוסלמים ויהודים מצפון אפריקה, לצד אכילת חמין בשבתות.⁶⁵

הסיפורים של משפחות קסטל ושלוש הם רק שתי דוגמאות מן המציאות של תרבות המזון היהודית בפלשתינה ברגע המכריע הזה בהיסטוריה, ערב ההתיישבות הציונית בארץ ובמהלך העשורים הראשונים שלה. במובנים רבים, סיפורן של המשפחות היהודיות שחיו בפלשתינה בתקופה זו, שאימצו או שינו מסורות אוכל

⁶³ Sachar, H., *Aliya: The People of Israel*, Cleveland, OH: World Publishing Company, 1961, p. 23.

⁶⁴ לתיאור מסורות מזון ערביות־פלסטיניות בסוף המאה ה־19, ראו: Grant, E., *The Peasantry of Palestine*, New York, 1907; Masterman, E., "Food and its Preparation in Modern Palestine", *The Biblical World* 17:6, NY: Pilgrim Press, 1907; Rogers, E., *Domestic Life in Palestine*, Cincinnati, OH: Poe & Hitchcock, 1865 (1901): 407-419; Shlush, A., *From Jellabiya to Tembel Hat: A Story of a Family* (in Hebrew), Tel Aviv: Bnei Shaul, 1991.

⁶⁵ Rogers, E., *Domestic Life in Palestine*, Cincinnati, OH: Poe & Hitchcock, 1865 (1901): 407-419.

Shlush, A., *From Jellabiya to Tembel Hat: A Story of a Family* (in Hebrew), Tel Aviv: Bnei Shaul, 1991.

ומאכלים מקומיים ילידיים בהתאם לצורך או לפי הטעם, דומה למקרים היסטוריים אחרים של קהילות מתיישבים קולוניאליים או מהגרים. לדוגמה, על פי פילכר, המתיישבים הספרדים באמריקה אימצו והתאימו מסורות אוכל ומאכלים מסוֹ-אמריקאיים כמו תירס, תרנגול הודו, שוקולד ופלפל צ'ילי (בתחילה, לא מבחירה) לתרבות האוכל שלהם.⁶⁶ נאריאן מציע תיאור דומה של האופן שבו המתיישבים הקולוניאליים הבריטים שינו, אימצו ושילבו אוכל הודי, כשהם "ממציאים" מאכלים חדשים כמו קארי ומוליגטוני.⁶⁷ שאלת האימוץ והניכוס מתבטאת גם במטבח הקנדי, שמשלב מגוון רחב של מרכיבים ילידיים מובהקים.⁶⁸

עם זאת, המתיישבים הציונים בפלשתינה היו שונים מן הקהילות היהודיות הספרדיות והאשכנזיות בפלשתינה וגם מן המתיישבים הקולוניאליים. הם התאפיינו בדחיית התרבות הקודמת שלהם עצמם, בתשוקתם לבנות זהות חדשה, ברצון שלא להשתלב בקבוצות הילידיות ובעובדה שלא ייצגו מדינה אחת או אימפריה אחת שהשתמשה במושבה לתועלתה הכלכלית והפוליטית. כל אלו הובילו לתהליך כפול, שבו, מחד גיסא, וללא ספק בשלב הראשון, אימצו המתיישבים הציונים וחיקו מאכלים ומנהגי אכילה מקומיים, ומאידך גיסא, ועם התעצמות הקונפליקט, ניסו לשמור על הפרדה ברורה, שניכרה בכל החזיתות: מקומות יישוב, שפה, כלכלה וגם – מזון. זרובבל מנתחת כפילות זו כהבחנה בין התרבותי לפוליטי: "פוליטית, התעלמו הציונים מן הערבים, אבל תרבותית הם ביצעו רומנטיזציה שלהם וביקשו לחקות אותם".⁶⁹

בעיני המתיישבים הציונים הראשונים, הבדואים והפלאח הערבי-פלסטיני דמו ליהודים הקדומים וייצגו אותם. לפיכך, על ידי אימוץ מסורות ערביות-פלסטיניות ובדואיות כמו לבוש, כולל הכאפייה, מנהגי חקלאות ואכילה, הם ביקשו להתחבר מחדש למה שתפסו כאבותיהם, מולדתם ומורשת העברים הקדומים.⁷⁰ בנוגע לאכילה, "היהודים החדשים" האלה הביעו את התלהבותם מאפיית "פיתה משלנו", שאותה אכלו בשדות עם שמן זית ולבנה. הם תיארו את החוויה האקזוטית (במידה

66. Pilcher, J., (1996) "Tamales or Timbales: Cuisine and the Formation of Mexican National Identity 1821-1911".

The Americas 53:2 (1996): 193-216

Narayan, *Eating cultures*. 67

Jacobs, H., "Structural Elements in Canadian Cuisine", *Cuizine: The Journal of Canadian Food Culture* 2:1, 2009. 68

Kantor, J., "A History of the Mideast in the Humble Chickpea", *New York Times*, 10.7.2002, Retrieved : בתוך: 69 February 27, 2013 from: <http://www.nytimes.com/2002/07/10/dining/a-history-of-the-mideast-in-the-humble-chickpea.html?pagewanted=all&src=4pm>

Ram, *Israeli Nationalism*, p. 103. 70

כלשהי) של אכילה באוהלים בדואיים כגילוי מחדש של התנ"ך.⁷¹ האימוץ של מאכלים ומנהגים אלו התאפשר גם בזכות הדגש הציוני על סוציאליזם, החיבור לאדמה, הדחייה של אורח החיים והתרבות האירופיים וכפי שהוזכר קודם – הגישה הכללית של דחיית הגלות. על פי רודן, קבוצות רבות בתנועה הציונית הפגינו עניין מועט בפסגת הבישול הפלסטיני ונמשכו דווקא ל"אוכל הרחוב הערבי הצנוע", שקרוב לוודאי ייצג עבורם את הפשטות והחיבור לביתם החדש.⁷² רביב מדגימה מגמה אנטי-בורגנית זו דרך אימוץ הפלאפל כ"מזון מהיר, 'בלי חוכמות', נגיש ומספק".⁷³ השילוב של רומנטיקה, התפעלות וחקיקוי של הערבים-פלסטינים המקומיים בשילוב הרצון (הגלוי או הסמוי) להפוך ל"תחליף" הפוליטי שלהם ניכר לאורך העליות הציוניות לפלשתינה. אפשר לטעון כי הדבר היחיד שהשתנה עם הזמן הוא היקף התהליך: עם התגברות הקונפליקט גדל אחוז היהודים באוכלוסיית פלשתינה; הרעיון של יצירת בית לאומי יהודי בפלשתינה הלך ונעשה מעשי יותר, וחלה דעיכה בהתפעלות לצד התחזקות הרצון להחליף. אפשר לראות כפילות זו בבירור בהשוואה בין העלייה הראשונה לשנייה: בני העלייה הראשונה (1882-1903) פעלו בדרך דומה לבעלי המטעים הקולוניאליים המסורתיים. הם העסיקו בעיקר עובדים פלסטינים ובדואים, כולל נשים כמשרתות ואומנות, ורכשו אוכל מקומי וחומרי בנייה כדרך להתאקלם, להתחבר לאדמה ולשכניהם.⁷⁴ עם זאת, רק לעיתים נדירות דנו בכך שפעולותיהם עשויות להציב איום פוליטי לרוב הערבי-פלסטיני. ואילו בני העלייה השנייה (1904-1914) המשיכו לעשות רומנטיזציה של הערבים-פלסטינים המקומיים בעודם פועלים לביסוס כלכלה עברית, ובכך לנסות להפוך לתחליף המושלם לערבים-פלסטינים המקומיים.

אין ספק שהתופעה הסוציו-פוליטית הממזגת הערצה עם עוינות לא נעלמה אחרי העלייה השנייה. תיאורה של נתיבה בן יהודה את החוויה הפלמ"חניקית בשנות הארבעים של המאה העשרים היא דוגמה להתפעלות הציונית המתמשכת מן האוכלוסייה הערבית-פלסטינית המקומית, שנותרה בעינה גם בתקופות של התעצמות הקונפליקט:

⁷¹ Raviv, *Recipe for a Nation*.

⁷² בתוך Kantor, "A History of the Mideast in the humble Chickpea".

⁷³ Raviv, "Falafel: A National Icon", p. 20.

⁷⁴ ישראל ברטל, "יישוב ישן ויישוב חדש: הדימוי והמציאות", קתדרה 2 (חשוון, תשל"ז), עמ' 63-76.

התושבים הערבים (של פלשתינה) היו מאז ראשית הציונות בעיני הנוער של הפלמ"ח, כל השנים הם היו גיבורים גדולים מפחידים, אימתנים, אמיצים, (הציונים) קינאו בהם (...) אפילו ה"ציזבטים"⁷⁵ ואת הפינג'אן לקחו מהערבים. הם היו בעינינו המודל של בני הארץ, ואנחנו – אולי לא היינו שום דבר דומה למשהו מוגדר, אבל בפירוש היינו "לא יהודיים גלויים"... כל מי שידע לפטפט ערבית – היה בעינינו שווה הרבה, ומי שהיו לו ידידים ערבים – מלך, ממש מלך. אפילו מספיק בדואי אחד (...) סבל בנמל יפו. וכמה שאחד מאתנו ידע יותר מנהגים ערביים, ידע להיות ביניהם, להתנהג כמוהם ליצור אתם שפה משותפת – כך הוא היה בעינינו יותר אלוהים.⁷⁶

מעניין לבחון ציטוט זה לאור המחשבה על כך שהפלמ"ח לא היה ארגון תרבותי אם כוח צבאי שנוצר על מנת להגן, לאפשר ולשמר את הפרויקט הלאומי הציוני בפלשתינה. אם כן, מדובר במקרה מאלף שמדגים כיצד התפיסות הסותרות לגבי הערבים-פלסטינים נותרו בעינן כאשר רק "העוצמה" של כל אחת מהן השתנתה. על רקע זה, תוכנית החלוקה של 1947 והמלחמה שפרצה בעקבותיה שינו בדרמטיות את האיזון בין הרצון הציוני לחקות את הערבים-פלסטינים ובין הרצון להחליף אותם.

מנה עיקרית: 'אוכל ישראלי'

אפשר לטעון כי תהליכי הרומנטיזציה והחיקוי שהובילו לניכוס, עוינות והשכחה של העבר היו מקיפים למדי ויכולים לשמש לניתוח רבות מהתופעות החברתיות והפוליטיות ביחסים שבין ציונים לערבים-פלסטינים, למן המאה ה-19 ועד היום. לדוגמה, הציונים הראשונים ראו בשפה הערבית שפה רצויה שתהפוך אותם ל"בני המקום" בפלשתינה. עם זאת, במפנה המאה הופיעה תפיסה של הערבית כמאגר מילים להחייאת השפה העברית. על פי הלקסיקוגרף בן יהודה:

רוב השורשים שישנם באוצר-המלים הערבי היו גם באוצר-המלים העברי, וכל אלה השורשים אינם זרים, אינם ערבים. אלא שלנו הם. שאבדו לנו וחזרנו ומצאנום.⁷⁷

75. המילה "ציזבט" אומצה מערבית לשפה העברית לתיאור סיפור שכורך יחד מיתוס ומציאות. מקור המונח במילה הערבית לכזב ברבים: "קדיבאת".

76. בן יהודה, נתיבה, 1948 – בין הספירות: רומן על התחלת המלחמה, ירושלים: כתר, 1981, עמ' 176.

77. בן יהודה, אליעזר, "מקורות למלא את החסר בלשונו", בתוך: "מקורות למלא את החסר בלשונו", זכרונות ועד הלשון העברית, 4, ירושלים: ועד הלשון העברית, 1912.

מעניין לציין כי בעקבות החייאת השפה עברית וסביב נקודת המפנה המכוננת של 1948-1948, אפשר לראות זניחה הדרגתית של השפה הערבית בקהילה הצינונית. עם חלוף הזמן, יהודים-ישראלים ראו בשפה הערבית פחות וכחות אחות לשפה העברית, והיא נקשרה יותר לצורכי מודיעין צבאי ולנושאים ביטחוניים באופן כללי.⁷⁸ תרבות האוכל, בהקשר זה, אינה שונה. לפיכך, אנו כורכים יחד את המזון שיהודים-ישראלים אוכלים היום ואת האופן שבו הם רואים את האוכל שלהם עם מקורות היחסים בין הצינונות לתרבות האוכל הפלסטינית, בניסיון להבין את התהליך שיגשר על הפער בין שתי החוויות האלה. אין כל ספק שחלה תפנית דרמטית מן המשיכה הצינונית המקורית למזון ערבי-פלסטיני דרך האימוץ והשינוי המודעים שלו.⁷⁹ ועד למה שנתפס היום בישראל – לעיתים באופן בלתי מודע – כאוכל מקומי, ישראלי ולאומי, עם או בלי מירכאות כפולות. הערך המוסף שהוצמד לאוכל ולתרבות אוכל פלסטיניים היה הישראליות והדה-פוליטיזציה שלהם, שני תהליכים שמתקיימים ברמות שונות וסייעו להרחיק את האוכל ואת התרבות שלו מפלסטין ומהפלסטינים, ובכך להפוך אותו לחלק "טבעי" מן החוויה הישראלית. הנה, לדוגמה, תופעה שעניינה אותנו כשניתחנו את תרבות "אוכל הרחוב" הישראלית.⁸⁰ מסתבר, כלשון המימרה הישראלית, ש"החיים בפיתה". "אוכל ישראלי", או מה שישראלים רבים מחשיבים כאוכל ישראלי, לעיתים קרובות מגיע בפיתה – אותו לחם עגול שהמתיישרים הצינונים קרוב לוודאי טעמו לראשונה במפגש עם המטבח הפלסטיני. ישנה מידת מה של אירוניה בכך שמה שישראלים רואים כ"אוכל ישראלי" מגיע מאלמנט תרבותי ערבי. באופן פרדוקסלי, פעולת הישראליות של האוכל עוברת דרך הפלסטיניזציה שלו, ולשיטה זו – כל מזון שמבקשים להלאים כ"ישראלי" נכנס לתוך הפיתה – שבעצמה היא גרסה ישראלית מומצאת של הפיתה הפלסטינית. מן השניצל בפיתה הידוע ועד לשקשוקה בפיתה, כל מזון רחוב שמקבל "חותמת כשרות" ישראלית במובן הלאומי חייב להיכנס לפיתה. הגרסה הקיצונית ביותר אולי של תופעה זו מתגלמת באחד ממוסדות האוכל המצליחים בתל אביב, המזון של השף המפורסם איל שני, שבו הוא מוכר אוכל יוקרתי בפיתה. במקום זה

Kraemer, R., "Social Psychological Factors Related to the Study of Arabic among Israeli High School Students: 78 A Test of Gardner's Socioeducational Model", *Studies in Second Language Acquisition* 15:1 (1993): 83-106

Nocke, A., *The Place of the Mediterranean in Modern Israeli Identity*. Leiden: Brill, 2006, p. 126. 79

למעשה, למרות הפופולריות של מסעדות ערביות-פלסטיניות בישראל, ההתקבלות שלהן הייתה בדרך אִפּוֹלִיטִית וגם אִפּלִסְטִינִית. לדיון בנושא ההתייחסות הערבית לצד התייחסות אִעֲרִבִית לאוכל הפלסטיני בישראל, ראו: Ranta, R., (2016) "Re-Arabizing Israeli Food Culture", *Food, Culture & Society* 18:4 (2016): 611-627

תוכלו לאכול למנה עיקרית "שרימפס רורד בפיתה" ולקנח ב"ממרח שוקולד ובננות בפיתה".

אפשר לטעון שיש הרבה מרוח "היהודי החדש" במזנון של שני ובתרבות אוכל הרחוב בישראל שבמרכזה הפיתה. אכילת מזון ללא סכום, הישירות של אכילה ברחוב, ובלחם מקומי, מזרח תיכוני, כולם קשורים לשלילת הגלות ולאורח החיים הגלותי. "תרבות הפיתה" הזאת מתקשרת גם למשמעות החיובית הנקשרת בחוצפה שכביכול מייצגת את הרוח הישראלית "המחוספסת", "הלא-מנומסת" ו"הישירה".⁸¹ אפשר לטעון כי הפעולה הפשוטה של אכילה ברחוב בעמידה, כשטחינה מטפטפת על הסנטר – היא כמעט שכפול דמותו של "שרוליק", התגלמות היהודי הישראלי "השורשי" – כמטפורה חזותית של ישראל – כפי שצויר על ידי הקריקטוריסט דוש (קריאל גרדוש).⁸² בסך הכול, ואולי כמרד לא מודע נגד האוכל המזרח-אירופי הביתי, המבושל והאיטי, זיהתה התרבות הישראלית כ"מקומיים ביותר" את המאכלים שנאכלים ברחוב, שכוללים "מעטפת" מזרח תיכונית ותוכן "ישראלי".⁸³ אנו מבקשים לטעון כי יצירה חדשה זו מבטאת את "הנוסחה"

הישראלית שהופכת מזון ל"מקומי" ו"ישראלי" ומבטאת את רוח "היהודי החדש" הרצויה דרך דה־פולסטיניזציה לא מודעת של אותם המאכלים ממש. אפשר לראות המחשה של דה־פולסטיניזציה זו בארוחה שבה הישראלים מתגאים ביותר: "ארוחת הבוקר הישראלית". ישנם לא מעט ביטויים לגאווה הישראלית בארוחת



דוש (קריאל גרדוש), שרוליק – סמל המדינה, שנות ה־80

81. Gitelman, Z., "Absorption of Soviet Immigrants", in *Israel: Social Structure and Change* (eds. Curtis, M., and Chertoff, M.), New Brunswick, New Jersey: Transaction Books, 1977, p. 82

82. בקריקטורות של דוש, היהודי־ישראלי שלרגלי סנדלים והוא לבוש חולצת טריקו, מכנסיים קצרים וכובע טמבל, מייצג את הישראלי התמים והסקרן, החלוצי, המלא חיות ואנרגיה וגם חוצפה, ומהווה דימוי חזותי המייצג את ישראל.

83. מעניין לגלות כי מחוץ לקהילה החרדית האשכנזית בישראל, אוכל מעדות אשכנז – אולי למעט שניצל וחלה – לא נתפס בישראל כחלק מן "המטבח הישראלי".

הבוקר המקומית ובמאכלים המוצעים בה. השורות הבאות הן תיאור של "ארוחת בוקר ישראלית" כפי שפורסם באתר התיירות הישראלי המוביל *Go-Jerusalem*:

יש סיבה בגללה בתי המלון הטובים בעיר הולכים עד הסוף עם ארוחת הבוקר הישראלית בתפריט. הישראלים יודעים לעשות את ארוחת הבוקר הקונטיננטלית הטובה ביותר בעולם, ואנחנו לא מגזימים. אם הייתם בכל מקום באירופה, אתם בטח יודעים שזה מסתכם בביצה שלוקה וקצת ירקות חתוכים. אבל אצלנו, אצלנו תקבלו בופה של כבוד, החל מסלטים, ממרחים, חביתת ירק וביצים מכל הסוגים והמינים, יוגורטים, דג מעושן, פירות העונה, גבינות קשות ורכות, קרואסונים, לחמים, בייגלים, קפה, מיץ סחוט ואפילו שקשוקה אם אתם אוהבים תבשיל חם על הבוקר. כן, יש סיבה שקוראים לזה ארוחת בוקר ישראלית.⁸⁴

הרוח הישראלית שנושבת בטקסט כמעט מוחשית. ארוחת הבוקר הישראלית היא "הכי טובה בעולם"; יש לה הרבה "כבוד"; "לאירופים יש רק "ביצה שלוקה וקצת ירקות חתוכים" ורק בישראל אפשר למצוא את השילוב הזה של "מודרניות" במזרח התיכון, אוכל טרי ופשוט עם טוויסט מתוחכם של מגוון. ארוחת הבוקר הישראלית כייצוג גסטרונומי של תפיסת ישראל על ידי הוגה הציונות תיאודור הרצל של ישראל כ"חומה הבצורה נגד אסיה (... חלוץ התרבות בפני הברברים", או של קביעתו של ראש הממשלה לשעבר אהוד ברק כי ישראל היא "יולה בג'ונגל".

עם זאת, בחינה נוספת של "ארוחת הבוקר הישראלית" עשויה לחשוף תהליך ישראלזציה של רעיון פלסטיני. ראשית, ה"ישראליות" של ארוחת הבוקר הישראלית מגיעה ממקורות ציוניים שקדמו להקמת המדינה – הקיבוצים. שם, השילוב של סוציאליזם, חקלאות ופטריוטיות גילם את "היהודי החדש", ואין זה מקרה כי סמל "הגבינה הלאומית" הישראלית, גבינת הקוטג', מזכיר בית בקיבוץ. רבים הצביעו על החיבור בין הקיבוץ לרעיון של "ארוחת בוקר ישראלית", ביניהם טורסטריק:

ארוחת הבוקר הישראלית חבה את מקורה לחיי הקיבוץ. חברי הקיבוץ נזקקו לארוחה מזינה שתחזיק אותם לאורך יום העבודה. מזון ארוחת הבוקר בקיבוץ עשוי לכלול פרוסות פירות טריים (מלונים, תפוזים,

⁸⁴ *Go-Jerusalem*, [2010] "The top five breakfast options in Jerusalem", Retrieved February 27, 2013 from: www.gojerusalem.com/discover/article_1476/The-top-five-breakfast-options-in-Jerusalem

תפוחים, אגסים), ירקות קצוצים (מלפפונים, עגבניות, פלפלים), זיתים, מגוון לחמים, יוגורטים, איך-ספור גבינות או גבינות למריחה כמו לבנה, סוגים שונים של ביצים (קשה, רכה, מקושקשת או שלוקה), מיץ וקפה.⁸⁵

אפשר לתהות מהיכן שאבו הקיבוצים את ההשראה כאשר חשבו על "הארוחה המזינה" שלהם, שמאוחר יותר הפכה לאחד מסמלי הזהות הישראלית. התשובה, כמו במקרים רבים אחרים, נמצאת בקהילה הערבית-פלסטינית המקומית, שבאופן לא מפתיע מציעה ארוחת בוקר דומה מאוד. בין קווי הדמיון אפשר למצוא את העדר הבשר, את הדגש על פירות וירקות טריים, ביצים קשות וחביתות ירק (שידועות בערבית כעגי'ה), זיתים, פיתות ולבנה.

דוגמה שלישית לתהליך הדה-פלסטיניזציה אפשר לראות ברעיון של "סלט ישראלי". באופן דומה, סלט זה עשה את דרכו לסצנה הקולינרית הישראלית דרך חדרי האוכל בקיבוצים,⁸⁶ ולעיתים הוא מוצג כחלק מארוחת הבוקר הישראלית המפורסמת. הסלט נכלל ברוב ספרי הבישול הישראליים.⁸⁷ על פי סופרת האוכל הישראלית פיי לוי, תפריט ישראלי אינו שלם ללא "סלט ישראלי".⁸⁸ הסלט, שמבוסס על ירקות קצוצים, עשבים טריים ושמן זית, תואר על ידי שלושה שפים ישראליים מובילים כ"מאכל הלאומי של ישראל",⁸⁹ ונראה שאין בישראל משפחה, ארוחה או מסעדה, שיעזו להציע תפריט מקומי בלעדיו. ההון החברתי של "הסלט הישראלי" כה משמעותי, עד שהבלוג "איך להיות ישראלי" מצהיר "אם אתם רוצים להיות ישראליים, אתם צריכים ללמוד את רזי הסלט הישראלי הבסיסי".⁹⁰ אפילו ביום העצמאות שמור לסלט הזה מקום של כבוד. השפית שרי אנסקי סיפקה מתכון ל"סלט הישראלי המושלם" (הסוד, לדבריה, הוא בתוספת פטרוזיליה, נענע וסומאק).⁹¹ ואולם, הדבר הראוי לציון בנוגע סלט זה הוא העובדה שבערבית הוא נקרא "סלטה ערבייה", כלומר "סלט ערבי" ושהוא לא "הומצא" בישראל.

⁸⁵ Torstrick, R., "Culture and Customs of Israel", Westport, CT: Greenwood Press, 2004, p. 110.

⁸⁶ Marks, *Encyclopaedia of Jewish Food*, p. 278.

⁸⁷ לדוגמה, ראו: טירקיס, מהמטבח באהבה; פרץ רובין, מטעמי ישראל; Friesem, R., and Hornreich, G., *The Joy of Israel*, Tel Aviv: Turtledove Press, 1977; Gur, J., *Fresh Flavours from Israel*, Tel Aviv: Al Hashulchan Gastronomic Media, 2008.

⁸⁸ Levy, F., "My Israeli Salad", *Jerusalem Post*, 6.3.2005.

⁸⁹ גולן, "מהי המנה הכי ישראלית?".

⁹⁰ *HowtoBeIsraeli*, "Make Israeli Salad", 2009, Retrieved February 27, 2013 from: <http://howtobeisraeli.blogspot.ca/2009/02/lesson-2-make-israeli-salad.html>

⁹¹ שרי אנסקי, "קיצוצים: שרי אנסקי עושה סלט ירקות קצוץ", *nrg מעריב*, 9.5.2009, נדלה ב-16 בפברואר 2020 מ: <https://www.makorrishon.co.il/nrg/online/55/ART1/887/198.html>

יש לציין, כי מקור "הסלט הישראלי" לא לגמרי מוכחש בישראל. בריאיון לבי.בי.סי. התייחס השף הישראלי גיל חובב למקורותיו של "הסלט הישראלי" ו"הודה" ש"הסלט הזה שאנו מכנים סלט ישראלי הוא למעשה סלט ערבי, סלט פלסטיני".⁹² גם מסעדות, ובעיקר מסעדות מזרחיות, נוטות להשתמש במונח "סלט ערבי" (ולעיתים גם "סלט קצוץ") כדי לתאר בתפריטיהן סלט עגבניות, מלפפון ובצל קצוץ דק עם מיץ לימון, מלח ושמן זית. אחרים, כמו המסעדן הישראלי שקד,⁹³ ביום העצמאות של ישראל בחר להודות בקריצה ש"למען האמת, אין דבר כזה סלט ישראלי — יש סלט ירקות ערבי, אבל בשם העצמאות שלנו — למה שיהיה לנו אכפת?"

המקרים של הסלט הישראלי וארוחת הבוקר הישראלית הם רק שתי דוגמאות לתופעה רווחת בחברה הישראלית ובתרבות האוכל הישראלית. קצרה היריעה מלהביא כאן דוגמאות אחרות שיוכלו לחדד עוד יותר את היחסים בין אוכל ישראלי — כולל מאכלים בעלי משמעות לאומית — לתרבות האוכל הפלסטינית. נוכל להזכיר כמה מהן בקצרה, כולל את פעילות האוכל הישראלית הפופולרית ביותר ביום העצמאות, התכנסות משפחתית לגריל בפארק, שכולל צליית כנפי עוף, קרב ושישליק (שישקב) במנגל "הישראלי" (מילה שמקורה במקנל הערבי, שמצביעה על ניידותו של המַצְלָה, שמיועד לשימוש בחוץ).

דוגמה נוספת היא הרצון הישראלי לקנות ירקות בַּלְדִי. משמעות מילה זו בערבית היא "הכפר שלי" או "האדמה שלי", ובשפת הדיבור משמעה תוצר מקומי שמעיד על כך שהירקות גודלו בשיטות טבעיות ולא יובאו או "הומצאו" בשיטות חקלאיות מודרניות. בעבר, הצרכן הישראלי, שאהב לרכוש ירקות טריים שלא גודלו באופן תעשייתי, חיפש חנויות ערביות קטנות וביקש בלדי. היום, עם זאת, בתפנית פרדוקסלית, הבלדי כמעט החליף את המילה "ישראלי", ובכל סופרמרקט ישראלי אפשר למצוא מוצרים של המותגים המובילים כמו "סלט חצילים בלדי עם מיונז" של אוסם או "חומוס בלדי" של סלטי שמיר. דרך דוגמאות אלו אפשר לראות איך המשמעות המקורית של בלדי הפסיקה לייצג את הקשר לערבים-פלסטינים ועכשיו מייצגת פשוט תוצרת ישראלית מקומית טרייה.

דוגמאות אחרות כוללות את "העשבים הישראליים", ביניהם סומאק, מרווה (בערבית: מרמייה), עולש (בערבית: עילת), אזוב (בערבית: זעתר) או עכובית הגלגל

BBC, "Cooking in the Danger Zone: Israel and Palestinian Territories", 2008, Retrived February 16, 2020 from: .92 http://news.bbc.co.uk/1/shared/bsp/hi/pdfs/30_03_08_cooking_in_the_danger_zone_srs_3_israel_palestine_territories.pdf

Shaked, S., *For our Independence: An Israeli Food Dictionary* [in Hebrew]. Fresh, 5.5.2003. .93

(בערבית: עכוב),⁹⁴ וגם את הכנאפה, שבחלק מן המקרים חל בה תהליך ישראליזציה – כולל מסעדה תל אביבית המתמחה בהכנת כנאפה מלוחה. זאת ועוד, גם "המסעדות המזרחיות" הן למעשה מסעדות ערביות, שרק בהקשר הישראלי נאלצו לעבור את אותו תהליך דה־ערביזציה שכפתה התנועה הציונית על הקהילה הערבית־יהודית, שבו היה עליה לחזק את יהדותה – ומכאן ההגדרות "מזרחי" ו"ספרדי" – על חשבון הערביות.⁹⁵ כל הדוגמאות האלה, שאפשר להמשיך ולנתח אותן, יכולות להעשיר את הבנתנו ביחס לעומק התופעה הישראלית של ישראליזציה דרך דה־ערביזציה.⁹⁶

לקינוח: לאכול פלסטיני

כפי שביקשנו לטעון, בשל טבעה "השקט" ו"הלא מאיים" כביכול, יכולה תרבות האוכל לפעול כ"מתעד" אמין וכמנגנון לחשיפת התפתחויות היסטוריות וחברתיות רחבות היקף. המהגרים הציונים הגיעו לפלסטין על מנת להקים "בית לאומי" חדש וזהות יהודית חדשה. במונחי אוכל, הם המשיכו לדחות ולהחליף בהדרגה את תרבות האוכל האירופית ברובה. תרבות האוכל "החדשה" שהובנתה הייתה תוצר לוואי של כמה השפעות, שהבולטת בהן היא תרבות האוכל הערבית־פלסטינית המקומית. עם זאת, לאור מדיניות ההתבדלות הציונית, הזהות היהודית החדשה לא יכלה להיטמע או להודות שכללה לתוכה את האחר הערבי־פלסטיני. בה בעת, תהליך זה של לוקליזציה גם תבע עיגון לילידי המקום.

דיסוננס זה הוביל תחילה לרומנטיזציה ולחיקוי של ערבים־פלסטינים, כולל חיקוי של תרבות האוכל שלהם, שבאותה העת לא נחשבה לבעיה פוליטית. עם זאת, עם התגברות השאיפה הציונית להחליף את העם הערבי־פלסטיני באמצעות יצירת חברה פוליטית וכלכלית נפרדת, השתנה הלך הרוח ועבר להחלפה, ניכוס והשכחה מכוונת – או לפחות רצויה – ולשכתוב של העבר. במילים אחרות, ובאופן דומה, תרבות האוכל הישראלית "נזקקה" לתרבות ערבית־פלסטינית, אבל בו בזמן גם ביקשה לבצע דה־פלסטיניזציה שלה. הרעיון הכללי של התבדלות עברית, של "מדינה יהודית", של טיהור היהודים־הערבים "המחוברים", יצירת יהודים מזרחים

94. הזעטר והעכוב נמצאים בלב המאבק הפלסטיני בישראל סביב האיסור שהטילה ישראל על קטיפתם לשימוש ולמאכל. לקריאה נוספת, ראו: אגבריה, רביע, "מאבק עכוב מזעטר: על צמחי המאכל מהמטבח הפלסטיני וחוקי הגנת הצומח בדין הישראלי", בתוך: לחם חוק: עיונים במשפט ואוכל (עורכים: יופי תירוש ואייל גרוס) תל אביב: הפקולטה למשפטים ע"ש בוכמן, 2017, עמ' 497-533.

95. Shenhav, Y., *The Arab Jews: A Postcolonial Reading of Nationalism, Religion and Ethnicity*, Stanford, CA: Stanford University Press, 2006.

96. לדיון נוסף בתהליך זה בתחום תרבות האוכל ובשדות נוספים, ראו: Ranta, R., and Mendel, J., *From the Arab Other to the Israeli Self: Palestinian Culture in the Making of Israeli National Identity*, Farnham: Ashgate, 2016.

ותהליכים אחרים יכולים להיחשב כהכחשה ישראלית של הקשר הפלסטיני אל המקום ("ארץ ללא עם, לעם ללא ארץ") והכחשה של השפעת הפלסטינים על אותם הדברים שזוכים היום למקום של כבוד כ"תרבות ישראלית". בהקשר של אוכל, אפשר לראות כיצד תרבות האוכל הערבית-פלסטינית נדחקה לשוליים, טושטשה ופורשה מחדש כשייכת למתיישבים הציונים (לדוגמה, במקרה של הקיבוצים – הסלט הישראלי וארוחת הבוקר הישראלית), או ככזו שהגיעה לישראל דרך היהודים המזרחים.

מה מספר לנו הסיפור של תרבות האוכל הישראלית? אנו מאמינים שהוא חושף כי מתחת לחזות האיבה והאדישות שמפגינים יהודים-ישראלים רבים כלפי ערבים-פלסטינים ישנה גם תנועה מתמדת וזרימה של חילופי תרבות, שמכחשת בישראל מסיבות סוציו-פוליטיות, ויהודים-ישראלים אינם מעוניינים לקשור את עצמם אליהן. כפי שהראינו, אי אפשר להבין תרבות אוכל ישראלית – ואפשר להרחיב ולהחיל זאת גם על זהות ותרבות פופולרית בישראל – בלי להביא בחשבון את הסביבה ואת האנשים שבתוכם הן צמחו. חילופין תרבותיים אלו אינם מוגבלים לאוכל, אף שלעיתים קל יותר להבחין בהם ולחשוף אותם בתחום האוכל, אבל הם קיימים גם בשדות רבים אחרים כמו שפה וריקוד, שהוזכרו קודם. במילים אחרות, ייתכן כי מדובר באמת קשה לעיכול שלישראלים רבים קשה להודות בה, אבל לא פחות משהם תולדת ההיסטוריה "שלהם", הם גם תוצר המפגש התרבותי עם העם הערבי-פלסטיני.

המשורר הפלסטיני המנוח מחמוד דרוויש אמר פעם שבעתיד, בזמן של פיוס בין יהודים לערבים, "היהודי לא יתבייש למצוא את המרכיב הערבי שבו, והערבי לא יתבייש להצהיר שהוא מורכב גם מאלמנטים יהודיים".⁹⁷ דרוויש הכיר היטב את האיבה הפוליטית ואת נישול הפלסטינים ממולדתם, ישראל של היום, שהובילו לחוסר היכולת של שני העמים להודות בקיומו של האחר בתוך העצמי. כפי שהראינו כאן, בהקשר של תרבות האוכל הישראלית, הגיעה העת לנער את האבק ולחשוף את השורשים הפלסטיניים שמסתתרים – או הוסתרו – מאחורי כל אחד מן המאכלים הלאומיים של ישראל.

תרגום מאנגלית: מאיה שמעוני