



ג'זפה ארצ'מבולדו, ורטמונוס,  
1590, צבעי שמן, 68x56 ס"מ

# מזון, עצמי וזהות

— קלוד פישלר

המאמר בוחן את המזון מנקודת מבט סוציולוגית, כממלא תפקיד מרכזי בתחושת הזהות שלנו: בין בזהות של האינדיווידואל, שבוחר מה לשלב בתזונה שלו, ובין בזהות של קבוצה, שבה חוקי המזון השונים (לדוגמה, כשרות) שומרים על אחדותה, ומנגד, גם על אחרותו של מי שחורג מחוקים אלו. המאמר מציג שני רבדים של זהות: רובד אחד נפרש בין הביולוגי לתרבותי ובין הפונקציה התזונתית לפונקציה הסימבולית; רובד אחר מקשר בין הפרט לקולקטיב ובין הפסיכולוגי לחברתי. בדרך זו המאמר קושר בין נקודות מבט ומגוון שאלות על מזון ותזונה הנשאלות במדעי החיים ובין שאלות על מזון שנשאלות במדעי החברה, כגון: כיצד אורגניזמים, ייצוגים, פרטים ביולוגיים והתרבות שלהם מתקשרים זה עם זה ועם סביבתם? האם נורמות או ייצוגים מובנים מבחינה חברתית מופנמים ואף מוטמעים בבלוטות הטעם ובתהליכים מטבוליים? האם נורמות וייצוגים טומנים בחובם גם היבט ביולוגי? האם נורמות וייצוגים אלו קשורים למערכות האקולוגיות שבהן הם נחווים על ידי אינדיווידואלים וקבוצות? וכיצד נבנים נורמות וייצוגים אלו? דרך שאלות אלו המאמר מפענח את יחסו של ההומו סאפיינס למזון על שלל היבטיו – התנהגותי וקוגניטיבי, פסיכולוגי ותרבותי, אינדיווידואלי וקולקטיבי – הן דרך הבחירות השונות במזון מסוים ובסגנונות בישול והן דרך היחס לחדשנות בתחום האוכל ותחושות הגועל והחרדה שחדשנות זו מעוררת.

קלוד פישלר, סוציולוג ואנתרופולוג צרפתי, מנהל המכון הצרפתי הלאומי למחקר מדעי (French National Interdisciplinary Institute) והמרכז הבינתחומי לאנתרופולוגיה עכשווית (Center for Scientific Research for Contemporary Anthropology). כיהן בוועדת ההיגוי של התוכנית הלאומית הצרפתית בנושא תזונה ובריאות ופרסם ספרים רבים בצרפת בנושא אוכל ויין. עיקר עיסוקו של פישלר במזון ובתזונה נשען על נקודת מבט סוציולוגית השואאתית ובין־תחומית. מחקריו מתמקדים במבנה ובפונקציה של הבישול, בטעם ובהעדפות מזון שונות ובדרך שבה הם התפתחו והשתנו בחלוף הזמן ובמרחב הגיאוגרפי. הוא מתחקה אחר סיכונים, פחדים ומשברים בהקשר של אוכל ובריאות בתרבויות שונות ובוחן כיצד מתקבל באירופה אוכל חדש המופק בטכנולוגיות עכשוויות או מגיע מתרבויות רחוקות. מחקריו האחרון בוחן את הפונקציה של אכילה משותפת ליד שולחן אחד והשפעתה על בריאות הציבור ואת האנתרופולוגיה של אוכל שיתופי בהיבט המקומי והגלובלי.

המזון ממלא תפקיד מרכזי בתחושת הזהות שלנו.<sup>1</sup> האופן שבו קבוצה אנושית מסוימת אוכלת מסייע לעמוד על הגיוון, ההיררכיה והארגון שלה, ובה-בעת, על אחדותה וגם על אחרותו של מי שאוכל בדרך שונה. המזון הוא גם מרכיב מרכזי בזהות היחיד, במובן זה שכל אדם מורכב – מבחינה ביולוגית, פסיכולוגית וסוציולוגית – מן המזון שהוא או היא בוחרים לשלב בתזונתם. מאמר זה מבקש להציע סקירה ספקולטיבית של הדרכים שבהן מזון קשור לגיבוש זהות.

עם זאת, הגישה שמאמץ מאמר זה נשענת על ההבנה שיחסו של האדם למזון הוא מן הסתם מורכב. הוא כולל שני ממדים לפחות: הראשון נפרש בין הביולוגי לתרבותי, בין הפונקציה התזונתית לפונקציה הסימבולית. השני מקשר בין הפרט לקולקטיב, בין הפסיכולוגי לחברתי. עם זאת, בחינה מהירה של הספרות העשירה שנכתבה על מזון מלמדת שרק מעט מן העבודות שמוקדשות לתחום זה התייחסו במישרין לריבוי הממדים הזה.

לאחר הזנחה ממושכת של הנושא גילו מדעי החברה את המזון והאכילה ככר מחקר פורה ותקעו בו את דגלם בשם היחסיות התרבותית. ואולם חוקרי פסיכולוגיה ניסויית, פיזיולוגיה, אנתרופולוגיה פיזית ותזונה עמלו במרץ על ניתוח יחסו של האדם למזון במונחים של התנהגות, ויסות מטבולי ודרישות תזונתיות. מה שחוקרי מדעי החברה ראו כ"פרקטיקות" או מנהגים, הם תפסו כ"התנהגות". במקום שבו סוציולוגים או אנתרופולוגים דיברו על "ייצוגים" או משמעויות, הם ראו "רצונות" ו"אמונות".

על פי רוב, כל מנהג אכילה הוערך במונחים של הלימתו את "הצרכים" התזונתיים. כך, כל "הרגל" שנקבע הולם במונחים אלו נתפס כדוגמה ל"חוכמת הגוף", בעוד מאפיינים תזונתיים משוללי רלוונטיות ביולוגית ניכרת או אפילו "לא מועילים/מזיקים" תוארו לעיתים קרובות במונחים שיפוטיים כ"הטיה לא רציונלית", אמונות תפלות ובסופו של דבר, כביטויים של "בורות".

מבחינת המדעים "הקשים", האנתרופולוגיה, הפסיכולוגיה החברתית והסוציולוגיה ממלאות תפקיד אחד בלבד, מעשי: לסייע לתזונה ולרפואה להבין הרגלי תזונה, לתרום לעיצוב רצונות בהתאמה לצרכים המוגדרים באופן "מדעי".

1. Fischler, C., "Food, Self, and Identity", *Social Science Information*, Vol. 27:2, London, Newbury Park, Beverly Hills and New Delhi: SAGE, 1988, pp. 275-292

המאמר התפרסם בגרסה מוקדמת בצרפתית: "Alimentation, cuisine et identité : l'identification des aliments et l'identité du mangeur", *Recherches et travaux de l'Institut d'ethnologie*, University of Neuchâtel, Switzerland, Vol. 6, 1985, pp. 171-192

כך, בזמן מלחמת העולם השנייה הקימה ממשלת ארצות הברית "ועדה להרגלי תזונה", שהורכבה ממדענים חברתיים. מטרתה המוצהרת הייתה "לגרום לאנשים להתאווות לדבר שהם זקוקים לו". משימת ההגדרה של "צרכים" אלו הוטלה על ועדה אחרת, מועצת המזון והתזונה.<sup>2</sup>

משני הצדדים, "החומה הגדולה" שהוקמה בין מדעי החברה למדעי הטבע<sup>3</sup> סימנה את האופק היחיד של ידע ומחקר. ביולוגים ומדעני ההתנהגות גילו עניין מועט בעובדה שמזון של ההומו סאפיינס לא רק מזין אלא גם נושא משמעות סמלית. הם הבחינו בקושי בעובדה שאורגניזמים אנושיים מודעים ושהם חולקים ייצוגים. מנגד, סוציולוגים ואתרופולוגים שאפו בצדק להדגים שהאורגניזמים והפרטים הביולוגיים משוקעים בכוחות חברתיים ונבנים על ידם. לעומת זאת, בהמשך לעיקרון שניסח דורקהיים, שגרס כי אפשר להסביר את החברתי רק במונחים חברתיים ועל בסיס ההנחה של יחסיות תרבותית, אין ספק כי לעיתים קרובות כלל לא עלה על דעתם שקבוצות וחברות מורכבות מפרטים שמאופיינים באורגניזם ביולוגי...

כך, בשני הצדדים נותרו לא מעט שאלות "נאיביות" אך אלמנטריות אשר לא נבחנו לעומק, אם בכלל. כיצד אורגניזמים וייצוגים, פרטים ביולוגיים והתרבות שלהם מתקשרים זה עם זה ועם סביבתם? האם נורמות או ייצוגים מובנים חברתית מופנמים – מוטמעים, במובן מסוים – בבלוטות הטעם ובתהליכים מטבוליים? האם נורמות וייצוגים כוללים גם היבט ביולוגי? האם הם קשורים למערכות האקולוגיות שבתוכן הם נחווים על ידי הסובייקטים והחברות? האם הם משכפלים או מתאימים את עצמם? ולפני הכול, כיצד הם נבנים?

ראשית, ארצה להתעכב על החשיבות שאני רואה בבחינת שאלת היחסים בין זהות למזון מנקודת מבט זו. ישנן בעיות תיאורטיות מרכזיות, ולו בגין הבעייתיות המסוימת של תפיסת הזהות עצמה. בלי לעסוק במישרין בבעיות אלו ובלי לטעון לפתרון מקבץ השאלות האלה, אבקש לנסות לאמץ גישה "אינטגרטיבית", מכילה, הקוראת לחיבור בין הדימויים הנפרדים של האדם הביולוגי והאדם החברתי. כדי לנסות ולפענח כיצד ומדוע כרוך המזון בקשר הדוק לזהות, ראשית עלינו להיזכר בכמה מאפיינים בסיסיים של יחסו של ההומו סאפיינס למזון על שלל היבטיו – התנהגותי וקוגניטיבי, פסיכולוגי ותרבותי, אינדיווידואלי וקולקטיבי. אתחיל בשני היבטים ביחסו של האדם למזון שנראים חשובים במיוחד: ראשית, טבעו האומניבורי של האדם והמשמעויות הרבות שלו ("פרדוקס האומניבור"); ושנית,

2. Spang, R.L., "The Cultural Habits of a Food Committee", *Food and Foodways* (in press)

3. Morin, E., *Le Paradigme perdu: la nature humaine*, Paris: Seuil, 1973

טיבו של תהליך ההכללה והייצוגים הקשורים בו ("עקרון ההכללה"). בשניהם אשען על מושגים ורעיונות שניסח החוקר פול רוזין (Rozin), שבעיניי, עבודתו מציעה את הגישה המקיפה ביותר לבחירת מזון על ידי בני אדם. על בסיס זה יהיה קל יותר להגדיר את התופעה הקולינרית ולנסות להבין כמה מן הפונקציות המהותיות שלה. במיוחד אבקש לנתח ולחבר בין תהליכי או הליכי זיהוי המזון מצד אחד וההבניה של זהותו של האדם האוכל מצד אחר. ממהלך זה תתברר הנקודה הבאה. משום שאנו אוכלי כול, הכללה היא פעולה שטומנת בחובה משמעות. בשל עקרון ההכללה, זיהוי מזון הוא מרכיב מרכזי בהבניית הזהות שלנו. לבסוף, משום שהן הזהות והן הזיהוי הם בעלי משמעות חיונית וסימבולית, האדם "המציא" סגנונות בישול או "מטבחים" (cuisine).

### פרדוקס האומניבור

ההיבט הראשון הוא פרדוקס מכונן ברמה הפיזיולוגית, ההתנהגותית והקוגניטיבית, שרוזין הציג באופן מסעיר במיוחד (1976). הוא צומח מן העובדה שהאדם הוא אוכל-כול, אומניבור – מצב שמרמז על אמביוולנטיות בסיסית. ראשית, אומניבוריות מרמזת על אוטונומיה, חופש, הסתגלות. בניגוד לאוכלים מתמחים, אוכל-כול הוא בעל היכולת היקרה מפז לשגשג על בסיס תזונה שכוללת שלל מאכלים, וכך להסתגל לשינויים בסביבתו. לא צריך אלא לחשוב על המגוון יוצא הדופן של אורח החיים התזונתי השונה של האינואטים, שמורכב כמעט לחלוטין מבשר ושומן, לעומת התזונה של חוואי בדרום-מזרח אסיה, שכמעט לא כוללת חלבון מן החי.<sup>4</sup> בכל המקרים, האדם האוכל-כול מסוגל לחיות על המזונות הזמינים לו. הוא יכול לשרוד את היעלמות הזנים שסיפקו את מזונו בעבר; הוא יכול לעבור ממקום למקום, לשנות את המערכת האקולוגית שלו.

ואולם חופש זה גם מרמז על תלות ומגבלה בדמות המגוון. בניגוד לאכלנים מתמחים, אוכל-כול אינו יכול לקבל את כל החומרים המזינים שלהם הוא זקוק ממזון אחד. דוב הקואלה מתקיים ממזון אחד בלבד, עלי עץ אקליפטוס אוסטרלי ספציפי. אם לא תהיה לו גישה למזון זה, לא יוכל לשרוד. אבל משמעות היכולת הספציפית שלו, כמו היכולת של אוכלי עשב או אוכלי בשר מתמחים אחרים, היא שהוא יכול להפיק את כל החומרים המזינים שגופו זקוק להם ממזון יחיד. לעומת זאת, האדם צריך בהחלט רמה מינימלית של מגוון. הוא זקוק למקורות חלבון כמו

4. Stini, W.A., "Human Adaptability to Nutritional Stress", in *Nutrition, Food and Man* (eds. P.B. Pearson and R. Greenwell), Tucson, AZ: University of Arizona Press, 1980, pp. 124-140

בשר או קטניות, אבל גם לפחמימות, לזוויטמינים, למינרלים וכד'. שני מאפיינים סותרים אלו אוצרים בקרבם השלכות סותרות לא פחות, שמובילות אותנו לפרדוקס האומניבור. מצד אחד ישנו צורך במגוון, האומניבור נוטה לגיוון, לחדשנות, להתנסות ולשינוי, שעשויים להיות חיוניים להישרדותו. מצד אחר, הוא חייב להיות זהיר, חשדן, "שמרני" בתזונתו: כל מזון חדש ולא ידוע עלול לטמון בחובו איום פוטנציאלי. פרדוקס האומניבור נעוץ במתח, בתנועה שבין שני הקטבים: ניאופוביה (שמרנות, פחד מפני הלא-נודע, התנגדות לשינוי) וניאופיליה (נטייה להתנסות, צורך בשינוי, חדשנות, גיוון). כל אומניבור, ובמיוחד האדם, נתון במעין כורח כפול בין המוכר ללא-ידוע, בין שגרה לשינוי, בין ביטחון לגיוון. ישנה חרדה מהותית ביחסו של האדם למזונותיו, שנובעת לא רק מן הצורך לנהוג בחשדנות כלפי מזונות חדשים או בלתי מוכרים, אלא גם מן המתח שבין שני הציוויים הסותרים והמגבילים בכורח הכפול של אוכל-הכול.

לדוגמה, ראו את הנתונים שנאספו במחקרים על אומניבורים שאינם אנושיים. העכברוש בעל יכולת יוצאת דופן במיוחד ללמוד על מזון. היכולת ללמוד סלידה, צורה מיוחדת למדי של למידה באמצעות התניה, נצפתה לראשונה אצל עכברושים. די בחוויה אחת כדי לעורר בעכברושים סלידה ממושכת למזון שנקשר להפרעות עיכול, גם אם אלו מתרחשות כמה שעות לאחר האכילה.<sup>5</sup> עכברושים גם הדגימו יכולת יוצאת דופן לנהוג בזהירות בחוויות חדשות. כאשר הוא ניצב מול שורת מזונות חדשים, העכברוש מתנהג כמו המדען הניסויי הזהיר ביותר, שבוחן פרמטר אחד בכל פעם: בכל פעם הוא מנסה רק כמות קטנה של מזון לא-מוכר מסוג אחד.<sup>6</sup> אם כן, במובן כלשהו, העכברוש פותר את פרדוקס האומניבור באמצעות יכולות הלמידה המרשימות שלו, או במובן רחב יותר, דרך גמישות התנהגותית. הוא מסוגל לצמצם את הסיכונים הגלומים בחדשנות תזונתית, במיוחד באמצעות רכישת סלידה ממזונות מסוימים.

מן הסתם, אצל בני האדם המצב מורכב יותר. ישנם נתונים שמראים כי גם אצל האדם עשויה להתקיים רכישת סלידה.<sup>7</sup> בין שזה המקרה ובין לאו, קליפת

5. Garcia, J., Ervin, F.R., and Koelling, R.A., "Learning with Prolonged Delay of Reinforcement", *Psychonomic Science*, Vol. 5 (1966): 121-122

6. Rozin, P., "The Selection of Foods by Rats, Humans and Other Animals", *Advances in the Study of Behavior*, (eds. J.S. Rosenblatt, R.A. Hinde, E. Shaw, and C. Beer), Vol. 6 (1976): 21-76

7. Garb, J.L. and Stunkard, A.J., "Taste Aversions in Man", *American Journal of Psychiatry*, Vol. 131:11 (1974): 1204-1207;

Pelchat, M.J., and Rozin, P., "The Special Role of Nausea in the Acquisition of Food Dislikes by Humans", *Appetite*, Vol. 3 (1982): 341-351

המוח המפותחת של האדם וגם השפה והתרבות שלו משנות את אופי הבעיה. על מנת לפתור את פרדוקס האומניבור ולהתגבר על החרדה הכרוכה בו (או לרתום אותה ככוח מניע), האדם ניחן לא רק בתכונות ביולוגי או במנגנוני ויסות אלא גם ביכולות קוגניטיביות מתוחכמות ופרקטיות וביכולת לפתח ייצוגים מובנים מבחינה תרבותית. כפי שנראה, אפשר להבין את סגנון הבישול של קבוצה אנושית כגוף פרקטיקות, ייצוגים, חוקים ונורמות שמבוססים על סיווג,<sup>8</sup> שאחת מן הפונקציות המרכזיות שלו מבקשת לפתור את פרדוקס האומניבור.<sup>9</sup>

### עקרון ההכללה

האלמנט הבסיסי שאליו ממוקדת "חרדת האומניבור" (כפי שהגדרתי אותה) הוא מעשה ההכללה, כלומר, הפעולה שבה אנו שולחים מזון אל קו החזית שבין העולם לעצמי, בין ה"חוי" ל"פנים" גופנו.<sup>10</sup> פעולה זו היא בעת ובעונה אחת בנאלית ובעלת השלכות שעלולות להיות בלתי הפיכות. להכליל מזון הוא, באופן ממשי ודמיוני, להכליל כמה מתכונותיו או את כל התכונות שלו: אנו הופכים למה שאנו אוכלים. הכללה היא הבסיס לזהות. האמרה הגרמנית "אתה מה שאתה אוכל" ("Man ist, was man isst") היא אמת ביולוגית מילולית למדי; המזון שאנו סופגים מספק לא רק את האנרגיה הנחוצה לגופנו אלא גם את החומר שממנו עשוי הגוף, במובן זה שהוא מסייע לשמור על ההרכב הביוכימי של האורגניזם.

אותו הדבר נכון גם בנוגע לאמונות ולייצוגים שלנו. נראה כי באופן גורף, המזון שאנו סופגים אמור להשפיע על מצב האורגניזם או על עצם טיבו (מהותו, זהותו?) דרך זיהום, הכללה או הפריה אנלוגיים. התפיסה העממית מתייחסת כמובן מאליו לכך שהספיגה של מזון כלשהו, בעיקר אם היא נעשית שוב ושוב, מעבירה תכונות מסוימות מן המזון לאדם האוכל באופן אנלוגי: לדוגמה, בשר אדום, דם, מעניק כוח, ועבור הצרפתים, הלפת מובילה ל"העדר עמוד שדרה" ("sang de nave – "turnip blood"). קניבליזם גם הוא מציע דוגמאות טובות. ספרות עשירה

8. Douglas, M., *Purity and Danger*, London: Routledge and Kegan Paul, 1966; Douglas, M., "Les structures du culinaire", *Communications*, Vol. 31 (1979): 145-170; Douglas, M., "Quelques questions méthodologiques: les liens entre l'identité personnelle et la nourriture", lecture, Ecole des Hautes Etudes en Sciences, Paris, 1984

9. Fischler, C., "Food Habits, Social Change and the Nature/Culture Dilemma", *Social Science Information*, Vol. 19:6 (1980): 937-953; Fischler, C., "Le ketchup et la pilule — nourritures futuristes et imaginaire contemporain", *Prospective et santé*, Vol. 25 (printemps) (1983): 110-119; Rozin, "The Selection of Foods by Rats"

10. Rozin, P., and Fallon, A.E., "The Acquisition of Likes and Dislikes for Foods", in *Criteria of Food Acceptance* (eds. J. Solms and R.L. Hall), Zurich: Forster Verlag, 1981, pp. 35-44

במיוחד הספרות האנתרופולוגית או הפסיכואנליטית, הדגישה את המשמעויות הנקשרות לאנדוקניבליזם (אכילת קרובי משפחה) ולאקסוקניבליזם (אכילת זרים): קבלת תכונה או תכונות של הקורבן (במיוחד במקרה האחרון); הענקת חיים חדשים, דרך, לגוף הנאכל (במקרה הראשון).

כייצוג, עקרון ההכללה עומד במידה רבה בבסיס ניסיונות האדם לשלוט בגוף ובנפש, ובאמצעותם בזהות. לפיכך, אפשר לומר שכל מזון נתפס כבעל השפעה על הגוף. במובן זה, עקרון ההכללה זהה במהותו לחשיבה על תרופות. כל מזון נושא משמעות רפואית. כמשטר תזונתי המבוסס על הנחיות רופא, זה האמצעי הראשון, וקרוב לוודאי העיקרי, להתערבות בגוף, הכלי המועדף לשליטה בעצמי. הוא שונה באופן מהותי מגישת התרופות, שמבוססת על שימוש מבוקר בחומרים שאינם מזון. הכללה היא הבסיס לזהות קולקטיבית, ועל אותו משקל, גם לאחרות. מזון וסגנון בישול הם מרכיבים מרכזיים למדי בתחושת השייכות לקולקטיב. במצבים של הגירה או של תרבויות מיעוט, מאפייני מטבח אחדים משתמרים אפילו לאחר שהשפה המקורית של התרבות כבר נשכחה.<sup>11</sup>

ככל הנראה, החלת חוקי הכשרות הייתה אחד הגורמים המלכדים ביהדות לאורך אלפי שנה, שגם סיפקה הגנה מפני התבוללות או אפילו קשר עם החוץ. בני אדם מאותנים על השתייכותם לתרבות או לקבוצה על ידי קביעת הספציפיות של מה שהם אוכלים, או ליתר דיוק – אף שבסופו של דבר, מדובר בדיוק באותו הדבר – על ידי הגדרת האחרות, השוני של האחר. אפשר למצוא אין ספור דוגמאות לכך שאנו מגדירים עם או קבוצה אנושית דרך מה שהם אוכלים או מה שאנו מדמיינים שהם אוכלים (מה שפעמים רבות מעורר אצלנו תגובה אירונית או גועל): עבור הצרפתים, האיטלקי הוא "מקרונני", האנגלי הוא "בשר צלי" ובלגים הם "אוכלי צ'יפס"; עבור האנגלים, הצרפתים הם "צפרדעים"; האמריקנים מכנים את הגרמנים "קראוט" (כרוב כבוש) וכן הלאה. בקרב אותה התרבות, לעיתים קרובות תגדיר קבוצה את שכנתה כ"אוכלי-...". לדוגמה, סימונס מדווח שבאתיופיה, אמהרה ומגדלי דגנים אחרים מהצפון מתייחסים בזלזול לעמיתיהם הקושיטים ברמות הצפון "כאוכלי Ensete" (בננה מדומה).<sup>12</sup>

אם כן, לא זו בלבד שהאדם האוכל מכליל את תכונות המזון האלה בשיטתיות,

11. Calvo, M., "Migration et Alimentation", *Social Science Information*, Vol. 21:3 (1982): 383-446.  
 12. Simoons, F.J., "Geography הוא 'צמח דמוי בננה שבו נאכלים רק הגבעול והזמורות הצעירות". ראו: Simoons, F.J., "Ensete edule and Genetics as Factors in the Psychobiology of Human Food Selection", in *The Psychobiology of Human Food Selection* [ed. L.M. Barker], Bridgeport, CT: AVI, 1982, pp. 205-224



אפשר גם לומר שספיגת תכונות המזון מכלילה את האוכל במערכת קולינרית ולפיכך בקבוצה שאימצה אותה, אלא אם כן היא מדירה אותו באופן בלתי הפיך. אבל זה לא הכול: כל מערכת קולינרית קשורה לתפיסת עולם או קוסמולוגיה.<sup>13</sup> האדם אוכל, במובן כלשהו, בתוך תרבות, ותרבות זו מארגנת את העולם באופן הייחודי לה. היא מפעילה מעין טקסונומיה כללית מרומזת, שבה סיווג המזון תופס מקום מרכזי.<sup>14</sup> נקודה זו תיבחן בפירוט בהמשך.

על פי רוב, כל קבוצה אנושית חולקת סיווגים אלו ואת הפרקטיקות והייצוגים שמלווים אותם. טקסונומיות בסיסיות מכלילות את האינדיווידואל בקבוצה, ממקמות את הקבוצה כולה ביחס ליקום, ובתורן כוללות אותן בתוך היקום. הן בעלות ממד דתי ביסודו, במובן האטימולוגי הצר של *re-ligere*, לקשור יחד. בייצוגים, הן חלק מהקשר הבסיסי בין העצמי לעולם, בין הפרט לחברה, בין מיקרוקוסמוס למקרוקוסמוס. אם כן, ברור שהמערכות הקולינריות ממלאות תפקיד בהענקת משמעות לאדם וליקום על ידי מיקומם זה ביחס לזה ובתוך המשך והרצף הכוללים.

משום שפעולת ההכללה טומנת בחובה סוגיות חשובות וסימבוליות, היא קשורה לכובד ראש מהותי ולחרדה מושרשת. הפסיכואנליזה הרגילה אותנו להשתמש במונח שטבעה מלאני קליין: הכללת האובייקט הרע. הפנטזיה כרוכה בפחד משורת סיכונים חיוניים. בזמן שהוא מקבל את ההחלטה להכליל, עומדים על הכף חייו ובריאותו של האדם, אבל כמוהם כך גם מקומו בעולם, מהותו וטיבו, בקצרה – זהותו. אובייקט שהוכלל עשוי לזהם אותו, לשנותו בערמומיות מבפנים, להשתלט עליו או למעשה, לנשל אותו מעצמיותו.

להמחשת פחד זה כפי שהוא מתגלם כיום במופעים קולקטיביים, אפשר לחשוב על מקרים של בהלות ציבוריות שהתרחשו לאחרונה בקרב צרכנים מערביים. לדוגמה, בשנות השבעים של המאה העשרים, בעקבות ההבנה שבשר עגל מכיל אנטיביוטיקה והורמונים סינתטיים, החלו צרכנים צרפתיים להימנע מבשר זה יותר ויותר. המילה "הורמונים" מוגדרת באופן שגוי בתודעה הציבורית, אבל נושאת קונטוציות חזקות. משתמשים בהורמונים בייצור הגלולה למניעת היריון, כדי לחולל שינויים במאפיינים מיניים מסוימים וכד'. נוכל לנחש שהצרכנים עשויים לחשוש שההורמונים בבשר העגל ישפיעו עליהם באופן לא-ידוע, ישנו אותם בדרכים שלא יוכלו להבין. אבל למעשה, כל פעולת הכללה כרוכה לא רק בסיכון אלא גם בסיכוי ובתקווה – להפוך ליותר ממה שאתה או מה שתצצה להיות. המזון עושה את הניזון; לפיכך,

<sup>13</sup> Douglas, *Purity and Danger*.

<sup>14</sup> Douglas, *Purity and Danger*; Douglas, "Les structures du culinaire".

טבעי שהאדם האוכל יבקש "לעשות את עצמו" על ידי אכילה. מעיקרון זה של עשיית האדם האוכל באמצעות המזון שהוא אוכל צמח הצורך החינוכי לזהות מזונות, שוב, במובן המילולי והפיגורטיבי של זיהוי. זו אחת ההשלכות הברורות של עקרון ההכללה: **אם אנחנו לא יודעים מה אנו אוכלים, איך נוכל לדעת מה אנחנו?**

### **גועל: אמצעי הגנה ביולוגי מובנה (מחדש) חברתית**

בייצוגים התרבותיים שלנו לעיתים קרובות הפה מופיע כשער לאורגניזם, פתח הנפער אל מעמקי הגוף, הקרביים. למעשה, הוא מתפקד יותר כתא ביטחון, וכפי שניסח זאת פול רוזין,<sup>15</sup> כשומר הסף של האורגניזם. המזון עובר דרכו ומשתנה בתוכו, אבל גם נבחן ומנותח על כל היבטיו לפני שמותר לו לחצות את הסף הקריטי לבליעה והכללה בגוף באופן מילולי למדי, כלומר, התהליך הביולוגי והפסיכולוגי המורכב של שילוב חומר תזונתי בעצמי.

בפועל, כניסת המזון לחדר ההמתנה הזה כבר נעשית לאחר כמה מבחנים מקדימים מחמירים למדי. הבה נתבונן בהתנהגות האדם האוכל מבעד לעיני האנתרופולוג: מושא המחקר בוחן את המזון שמוצע להכללה מכל הכיוונים. הוא מרחרח ומריח אותו אפילו לפני שנגע בו. רק לאחר בחינה זו הוא מרים אותו בקצה המזלג או הסכין, הופך אותו, מפריד אותו לחלקים שמרכיבים אותו, בוחן את המרקם והסמיכות שלו. אם בחינה ראשונית זו עולה יפה, דגימה מובלת אל הפה ועוברת ניתוח חושי נוסף. אם גם זו עולה בהצלחה, הוא נבלע. לרוב מבחני זהירות לא נראים בעין יפה בכללי הנימוס בתרבויות שלנו, משום שהם מבטאים חשדנות, שבהקשר החברתי משמעה אנטגוניזם. ואולם עם זאת, הם נפוצים למדי.

דבר זה נכון במיוחד במקרה של ילדים. בפסיכולוגיה של התנהגות אכילה, המונח ניאופוביה משמש להגדרת הנטייה של ילדים צעירים לאכול רק מגוון מוגבל של מזונות מוכרים ולדחות מזונות שנופלים מחוץ לטווח זה, בין משום שהם לא־מוכרים, לא־רגילים, לא־מזוהים או פשוט, מעורבבים באחרים. ההתנהגות שתיארתי כרגע קשורה לניאופוביה, כפי שיסכימו רוב ההורים. הוכח שילדים בעלי התנהגות ניאופובית יגיעו לשלב של התנהגות אקספרימנטלית ו"שקולה" הרבה פחות, שבה נקבע רפרטואר המזונות המוכרים (אלו שבסופו של דבר חומקים מהניאופוביה). נראה שהניאופוביה מופיעה רק אחרי גיל שנתיים, ואז דועכת לאט מאוד רק אחרי גיל

חמש ולפעמים הרבה אחר כך.<sup>16</sup> דעיכה הדרגתית זו מתרחשת, כך נראה, בהשפעת גורמים חברתיים בעיקר, כולל חינוך, כאשר ההשפעה החשובה ביותר היא זו של קבוצת העמיתים.<sup>17</sup>

עם זאת, ההתנהגות "החשדנית" הזאת נצפית גם בקרב מבוגרים, כאשר המגבלות החברתיות הרגילות מוסרות באופן חלקי (לדוגמה, במסעדה בשירות עצמי) או כשמושא המחקר נמצא בטריטוריה לא-מוכרת. לאחרונה הבחנתי בהתנהגות כזו במסעדה בשדה התעופה בפריז, כשהוגש לנוסע פקיסטני מוסלמי סטייק מעוטר בפיסת מח עצם בקר (מעדן נפוץ בצרפת). הנוסע בחן בזירות את העיטור הלא-מזוהה, כשהוא מסובב את צלחתו כדי להביט בו טוב יותר, אבל לא מעז אפילו לדקור אותו בסכין או במזלג. ואז פנה לשאול את המלצר, שפשוט חזר ואמר בצרפתית שזה "מח עצם". התערבתי בשיחה בתרגום לאנגלית, אבל זה לא הפיג את חששות הנוסע. "האם זה עלול להיות חזיר בצורה כלשהי?" (קרוב לוודאי שהוא חשב על שומן), "לא, זה מח עצם, אדוני", התעקש המלצר. עשיתי כמיטב יכולתי לשכנע אותו שאכן מדובר בבקר, שאיש בצרפת לא יעלה על דעתו לקשט בקר בשומן חזיר. האם הסבר זה ירצה את הסועד החשדן או שמא ידחוף את הפריט הבעייתי לשולי הצלחת? בסופו של דבר, הוא לא עשה דבר מאלו. לאחר מחשבה ארוכה, הוא ביקש מן המלצר להחזיר את המנה ולהביא לו משהו אחר. לכאורה, באופן מילולי למדי, הוא לא התגבר על החשד שלו, שגזר את דינם של מח העצם ושל הבשר שהיה במגע עימו, כאילו אפילו האפשרות הקלושה של טומאתו של האחד בהכרח מזהמת את האחר. הוא אף נמנע מלהזמין את אותה המנה ללא מח העצם, אולי מחשש שצוות המטבח יסיר אותו ויוציא שוב את אותה מנת בשר. העובדה שנקבנו בשם הפריט המסתורי, תיארונו וזיהינו אותו, לא סיפקה דייה את הנוסע כדי להתגבר על החשד שלו ועל הגועל שעוררה בו עצם המחשבה על טומאה אפשרית. ספק, חשדנות, חוסר שכנוע, חרצו את דין מח העצם וגם את דינו של הבשר. הספקנות של אותו גבר העמידה מכשולים בלתי עבירים: זו התנגדות "ביולוגית", שקרוב לוודאי ממוקמת ברובד עמוק מאוד של מערכת העצבים המרכזית. ואולם תחושת הגועל

16. Fischler, C., *La formation des goûts alimentaires chez l'enfant et l'adolescent*, Paris: Ministère de la Recherche (DRGST, décision d'aide n°81G0556), 1985; Fischler, C. and Chiva, M. "Food Likes, Dislikes and Some of their Correlates in a Sample of French Children and Young Adults", in *Measurement and Determinants of Food Habits and Food Preferences — Report of an EC Workshop, May 1-4, 1985* (eds. J.M. Diehl and C. Leitzmann), Giessen, West Germany, Wageningen: Stichting Nederlands Instituut voor de Voeding, 1986

17. Birch, L.L., "Effects of Peer Models' Food Choices and Eating Behaviors on Preschoolers' Food Preferences", *Child Development*, Vol. 51 (1980): 489-496

הזאת התעוררה בעקבות חשד שצומח מתופעה תרבותית לחלוטין. למעשה, הבעיה מתעוררת בעקבות קושי תרבותי גרידא של זיהוי וסיווג. המזון הלא-מוכר נחשד בהשתייכות לקבוצת חומרים שמוגדרים כלא-טהורים ואסורים בתרבות של מושא המחקר, אשר למד לזהותם ככאלו. מה שמוטל על הכף אינו קריטי מבחינה אובייקטיבית: חזיר אינו רעיל, והאוכל יודע זאת; הוא פשוט טמא. אבל ספק טקסונומי זה מעורר את אותן התנהגויות "פרימיטיביות" (בחינה, רחרוח, הימנעות ממגע), וגם גועל עמוק, תגובה פסיכולוגית ללא ספק (אי-נוחות, חרדה, אולי בחילה), מתעוררת על ידי הלא-מוכר. במילים אחרות, יש להכיר בכך שקושי פשוט בזיהוי מזון במונחי מערך התייחסות תרבותי נרכש, מעורר באומניבור האנושי תחושות והתנהגויות שעל פי רוב מונעות ממנו מלהכליל אותו או אפילו לקרב אותו אל פיו. תחושות אלו זהות לתחושות שמעורר גירוי חושי שלילי (לדוגמה, ריח מבחיל) ודומות למדי לתחושות שעלולות להתעורר בעקבות בעיות עיכול.

### הסדר הקולינרי

אם כן, זיהוי אנושי של מזונות כרוך בתהליכים קוגניטיביים מורכבים. כפי שניסח זאת לוי שטראוס, מזון "צריך להיות לא רק טוב למאכל אלא גם טוב למחשבה". על מנת לזהות מזון, צריך "לחשוב" אותו, להבין את מקומו בעולם ובכך להבין את העולם, ובמיוחד להבחין, לסדר ולסווג את המרכיבים שמהם הוא מורכב. מערכת קולינרית מספקת קריטריונים שיכולים לסייע לתהליכים תודעתיים אלו או לספק מעין תבנית נתונה מראש.

כמובן, אפשר להבין סגנון בישול (cuisine) כתהליך שבו האדם משנה חומרי גלם לפני אכילתם. אז הוא יוגדר כתהליך חומרי ומעשי — ביצוע שינויים פיזיים וכימיים באמצעות שימוש בחום, לדוגמה — אשר משנה את הטעם ואת הטקסטורה של מאכלים ואת האופן שבו הם מתעכלים בגוף, ואשר בדומה לטכניקות אחרות, יכול לצמצם או לנטרל שורת רעלים פוטנציאליים, כלומר כמה מן הסכנות החומריות שעלולות להיות כרוכות במזון. ואולם הגדרה זו של בישול מן הסתם אינה מספקת, משני טעמים לפחות.

ראשית, השינויים שחלים במאכלים אינם חומריים בלבד. סגנון בישול גם, ואולי בעיקר, פועל במישור של הדמיון. בניסוח פשוט, ואולי אף פשטני, נוכל לומר שהוא מעביר חומרי גלם תזונתיים מהמצב של **טבע** למצב של **תרבות**. הוא מגייס ומאלף את הכוחות המסוכנים של הטבע, אבל גם של העל-טבעי. פעולה זו טומנת בחובה כל כך הרבה מן המאגי, עד שהיא מזכירה לנו את הקרבה המשונה שבין

בישול לכישוף. ורדייה<sup>18</sup> גרסה שהמכשפה היא טבחית, או למעשה, אנטי-טבחית, עם הקדרה שלה והרכיבים הדוחים, שלמעשה מחקים בישול על דרך ההיפוך (התהליך שאותו מכנה הסופר מישל טורנייר ב-*Le Roi Des Aulnes* "היפוך נכלולי"). בקצרה, בישול משמש גם לאילוף הכוחות הפראיים והמאימים ששוכנים בטבע וביקום, אותם כוחות שהאנטי-בישול של המכשפה מסוגל לשחרר.

שנית, כפי שנראה בהמשך, סגנון בישול הוא פחות שאלה של רכיבים, בצורתם המקורית או לאחר שינוי, ויותר עניין של הסיווג והכללים שמארגנים את העולם ומקנים לו משמעות. הסיווג הראשון במעלה הוא כמובן זה שמחלק את העולם ל"מזון" ו"לא-מזון". דיכטומיה זו אינה מובנת מאליה. בתרבויות המערביות, חרקים אינם מזון; כך גם, אם נזכיר דוגמה נוספת שמביאה מרי דגלאס,<sup>19</sup> שועלים. מדוע חרקים ושועלים אינם נחשבים אכילים? מן הסתם, מסיבות תזונתיות. החלבון של שניהם נופל באיכותו מזה של עגל או בקר. ככל הידוע, אין בהם חומרים רעילים. נראה כי הקלסיפיקציה של זנים שפועלת כאן מבוססת על קריטריונים אחרים, ואולי אף "שרירותיים", במובן שבו קוד נחשב לשרירותי.

רובד שני של סיווג, שלעיתים מכונה דתי, מוחל על מאכלים שכבר סווגו ככאלה. טאבו בתחום המזון, נושא פופולרי במיוחד באנתרופולוגיה, פועל ברמה הזאת: על מנת שזן יוגדר כטאבו עליו להיות מוגדר באופן משתמע כמזון. אם המזונות האסורים לא היו אכילים, לא היה כל טעם לאסור על אכילתם.

אם כן, המאכלים המסווגים כאכילים וכמתאימים לאכילה נתונים לכללי הנאותות ולהקשר. אין מזון שמתאים לכולם, בכל עת, בכל הנסיבות, בכל כמות. הצרפתי יסבור שמשונה לשתות קפה בחלב בארוחה והאיטלקי בוודאי לא ישמח לקבל ספגטי לארוחת בוקר. בין הקריטריונים שבבסיסם של כללים משתמעים או מפורשים אלו, הקריטריונים המובהקים והרווחים ביותר הם אלו הקשורים לאדם האוכל: גיל, מינו, מעמדו ותפקידו החברתי. במדינות מערביות רבות, תבלינים נחשבים לא-מתאימים לילדים ודברי מתיקה נחשבים לא-מתאימים לזכרים בוגרים. קריטריונים אחרים מתייחסים לנסיבות החברתיות של הסעודה – ארוחה משפחתית או פעולת אירוח, רגילה או יוצאת דופן, חגיגית או יום-יומית וכו'. קריטריונים אחרים הם כרונולוגיים: שעת היום, היום בשבוע, העונה וכד'.

היחסים בין המאכלים משתרגים זה בזה בלא הרף, לדוגמה, בחוקי השייכות וההדרה, עקרונות של התאמה וחוסר התאמה שאפשר לכוונתם קולינריים-ספציפיים:

<sup>18</sup> Verdier, "Repas bas-normand".

<sup>19</sup> Douglas, "Les structures du culinaire".

בהקשר תרבותי מסוים – שלנו – פרוסת לחם מתאימה לחמאה, ושמן הולך עם חומץ; אבל סוכר, באותו הקשר, לרוב מוציא מכלל חשבון מלח, ובשר מוציא מכלל חשבון דגים. ארוחות נבנות על בסיס דקדוק ותחביר מורכבים. הדוגמה הטובה ביותר לכך מופיעה במחקרו של ניקוד (Nicod), שמוצג אצל מרי דאגלס,<sup>20</sup> שעוסק בארוחות משפחתיות בקרב מעמד הפועלים באנגליה ובניתוח שמציע ורדייה (1966) של ארוחות בנורמנדי התחתונה.

מערכות של ייצוגים שקשורים לבריאות הן קריטריון חשוב נוסף בארגון מזון. תרבויות רבות מסווגות מזונות על פי היתרונות החיוניים שלהם, שמוצבים במערכת רחבה יותר של אינטראקציות מורכבות יותר או פחות. כך, תרבויות רבות מבחינות בין מזונות "חמים" למזונות "קרים" (אף שמגוון המזונות שנכנסים לקטגוריות אלו כמעט בלתי מוגבל) (Anderson, 1984),<sup>21</sup> כלומר, ישנו יסוד מספק לבחינת המודל הדיפוזיציוניסטי, שלעיתים קרובות נתפס כמובן מאליו. בכל מקרה, בשיח הקולינרי, לעיתים קרובות הטוב והבריא נכרכים זה בזה. לא פעם בספרות זו, שאלות של תזונה גוברות על ההנאה או מצדיקות אותה. המעלות הבריאותיות מקבלות את הבכורה במקרים אלו, והארגון שעומד בבסיס ההמלצות נקבע על ידי המערכת הרפואית (Flandrin, 1982).

אם כן, אפשר להבין את סגנונות הבישול או "המטבחים" השונים כמערך סיווגים של תרבות מסוימת והחוקים שכרוכים בהם – אלו שמסדירים את שילוב האלמנטים שהוגדרו ככאלה, וגם אלו שעומדים בבסיס כלל מערכת המנהגים והייצוגים הקשורים לליקוט המזון, ייצורו, הכנתו, שיזכו וצריכתו. "המטבח של חברה נתונה", כותב לוי שטראוס, "הוא שפה שאליה היא מתרגמת את המבנה שלה, אלא אם היא חושפת בו – לא במכוון ולא פחות מכך לא במודע – את סתירותיה".<sup>22</sup> מרי דאגלס מנתחת זאת במונחים אסתטיים יותר, וטוענת כי הגבולות שמותחת התרבות (או האנשים שמכוננים אותה) בין מזונות לילדים למזונות למבוגרים, או בין מזונות נשיים למזונות גבריים, מקבילים לגבולות התוחמים סוגות ספרותיות או סגנונות אמנותיים, ושהאינדיווידואלים ממצבים את עצמם – מזהים את עצמם במסגרת זו – דרך הטעם וההעדפות שלהם.<sup>23</sup>

20. ש.מ.

21. Anderson, E.N., "Heating' and 'Cooling' Foods Re-Examined", *Social Science Information* Vol. 23:4-5 (1984): 755-773

22. Lévi-Strauss, C., *L'Origine des manières de table. Mythologiques IV*, Paris: Seuil, 1968.

23. Douglas, "Quelques questions méthodologiques".

### בישול, העולם והאדם האוכל: הפונקציה המזהה של המטבח

בדרך זו הבישול משתתף בהענקת מקום בעולם ומשמעות למזון ולאוכליו. הסדר שהוא מבנה ומחיל אינו נפרד מן הסדר של העולם שמבנה התרבות בכלל. כפי שכבר ראינו, הפעולה הקולינרית מכשירה את מעבר המזון מן הטבע אל התרבות. בכך היא מסייעת לפתרון פרדוקס האומניבור או לחלופין מקלה על ההתמודדות עימו ומאפשרת את ויסות חרדת ההכללה. כאן אנו רואים את יתרון יכולת הזיהוי הבסיסית של הבישול: ברגע שהוא מבושל – "cuisined", כפי שאומרים הצרפתים, מותאם לחוקים הקונבנציונליים של מטבח מסוים – המזון מסומן בחותמת: מתניג, מוכר, מזהה. מזון "גולמי" טומן בחובו סכנה, "פראיות" שמאולפת בעיבוד הקולינרי. ברגע שהוא מסומן בדרך זו, הוא נתפס כמסוכן הרבה פחות. הוא יכול להמשיך בבטחה ולתפוס את מקומו על הצלחת ואז בתוך גופו של האדם האוכל. הוא מציב את כל הדברים האלה בסדר של העולם, ובכך מאשר שהעולם עדיין בסדר. סגנון בישול מאפשר ליישב חדשנות ניאופילית עם "שמרנות" או חשדנות ניאופובית. אפשר להשרות את החדש, הלא־ידוע, בתוך רוטב המסורת; ההיכרות ממתנת את המקוריות והגיוון מפיג את המונוטוניות. אליזבת ופול רוזין זיהו את התפקיד הזה של פרקטיקות קולינריות, שאותו מיקמו במה שהם מכנים "עקרונות טעם" (flavour principles), שילובי ריח וטעם המאפיינים מטבח מסוים, כמו השילוב שום־עגבנייה־שמן זית במטבחים ים־תיכוניים. הם רואים בעקרונות הטעם סמנים, מוטיבים של טעם, שהופכים מנה למזוהה ולפיכך מקובלת לאכילה, גם אם כמה מן המרכיבים האחרים שלה זרים למערכת. ההשערה שלהם נושאת ערך היריסטי רחב יותר, גם אם הרעיון שעליו היא מבוססת לוקה בחסר במידה כלשהי.

ראשית, הוא לוקה בחסר משום ש"עקרונות הטעם" המדוברים מושפעים ברמה כזו מן ההבדלים ברמה הלאומית, האזורית, המקומית ואפילו המשפחתית והאישית, שלא יעבור זמן רב מדי לפני שנתקשה או אפילו לא נצליח לשרטט את הגבול בין אחידות לא־רציפות, בין "דיאלקט" ל"אידיולקט" קולינרי, ולבודד אותם. אמנם נכון שבמבט ראשון, הרוטב שבו משתמשים במטבח הווייטנאמי, המבוסס על רוטב דגים, מיץ לימון, פיימינטו וגזר מרוסק, נראה כסמן אוניברסלי ואחיד מאוד. אבל בשילובים מסוימים של תבלינים (בהודו, לדוגמה) אנו נתקלים בגיוון מועט או רב בין בית אחד למשנהו. אלו תלויים במידת העניין בייחודיות של המבשלת ואמורים לסמן את הסינגולריות האימהית הבלתי ניתנת לצמצום של מעשה ידיה. בדרך דומה, במסורות הקולינריות האזוריות באירופה, המעורבות האימהית מתבטאת במגע אישי וייחודי, שמשמש לזיהוי וביטוי של המבשלת עצמה לא פחות מאלו של המנה (ומכאן מגיעה החשיבות של "כישרון" ו"מרכיבים סודיים" וחוסר האפשרות להצביע

על המתכון המיתי "האותנטי" היחיד של מנות כמו תבשיל קסולה או צ'ילי קון קרנה). במקרים כאלה ישנם בתוך הריציפות המבנית אלמנטים משתנים. כאן אנו מגיעים לבעיה השנייה: אם המבנה מרמז על רציפות, אזי הפרדוקס של האומניבור אינו נפתר פשוט על ידי אלמנטים בסיסיים או שילובים, "עקרונות הטעם"; אלא, המערכת הקולינרית כולה, "השפה" על הדקדוק והתחביר שלה, צריכה "להיות הגיונית" ובכך לתרום להבניית הפמיליאריות, או במילים אחרות, הקבילות של המזונות.<sup>24</sup> כבר ראינו קודם, בהקשר של הגועל שהתעורר עקב החשש מהכללת "אובייקט רע", כי המכשולים ההתנהגותיים והביולוגיים בפני הכללה עלולים להתעורר בעקבות גורמים קוגניטיביים ולא רק חושיים. הסוגיה שכינית בשם "בעיית הסיווג", שמתעוררת בהקשר של טקסונומיה תרבותית, יכולה ככל הנראה להוביל להתנהגות ניאופובית. בעיניי, תובנה זו חיונית להבנת טיבם ותפקידם של נורמות וסיווגים תרבותיים שמעצבים את הרגלי האכילה של בני האדם.

אם נתחקה אחר הטיעון ההפוך, תעלה מיד ההשערה הבאה: אם אפשר לעורר ביטוי פיזי של גועל על בסיס האמונה או הדבקות במערכת דתית ותרבותית, הרי הזיהוי התרבותי של מזון, כלומר העובדה שאפשר לראותו כתואם לסיווגים, לחוקים ולנורמות הקולינריים, יכול ללא ספק לסייע בשיכוך החרדה שכרוכה בפרדוקס האומניבור והפנטזיה על אודות הכללת ה"אובייקט הרע". מערכות קולינריות יספקו קריטריונים לטובת תהליך קבלת ההחלטות בנוגע למזון, אשר יפתרו או ישככו את החרדה שנעוצה בכורח הכפול לאפשר הכללה דרך הענקת משמעות.

### דוגמת נגד: הפרעת הזהות המודרנית

מרי דאגלס הבחינה במידה רבה של דיוק שמאז דורקהיים, על פי רוב הצליחה הסוציולוגיה לדמיין זהות אישית רק במושגי הפתולוגיה שלה, משום שהסוציולוגים לא הצליחו (או העדיפו שלא) לראות את האינדיווידואל כלא יותר מאטום חברתי פסיבי.<sup>25</sup> שאלת הזהות עולה רק כאשר ישנה הפרעה לזהות. מסיבה זו, לפני שנבחן בקצרה את אחד הביטויים להפרעה כזו, שבעיניי מאפיין כמה מן החברות המתועשות במערב, ברצוני להציג כמה כלים ביו־אנתרופולוגיים שעשויים לתרום לניתוח הבניית הזהות. עוד ראוי להוסיף, כי לעיתים קרובות יש לנתח הפרעות זהות בהקשר רחב יותר, של עצם התפיסה של משבר, שמתייחס לא רק לשבר ולקיצו של הסדר, אלא לעיתים קרובות גם להפצעתו של סדר חדש.

<sup>24</sup>. Fischler, "Food Habits".

<sup>25</sup>. ש.ס.



בהזדמנויות שונות בעבר כבר ניתחתי כיצד ביחס העכשווי למזון, כפי שהוא מתבטא בחברות המתועשות, הפונקציה המזהה הכפולה של בישול (זיהוי מזון והבניית או תיקוף הזהות של הסובייקט) מופרת בגין ההרחבה של התעשייה החקלאית וייצור מזון מתועש.<sup>26</sup> זיהוי מזון נעשה עניין לא־פשוט, בעיקר בגין הסיבות הבאות, שיובאו כאן בתמצות:

1. האכלן המודרני הפך ל"לא יותר מצרכן": חלק גדל מן האוכלוסייה צורך מזון שעל ייצורו, ההיסטוריה שלו והמקור שלו הוא אינו יודע דבר.
  2. הכנת המזון מתבצעת יותר ויותר עוד לפני שהוא מגיע לבית ולמטבח, במיוחד במפעלים, כלומר – הרחק מעיניו ומודעותו של האדם האוכל.
  3. המסגרות חברתיות־תרבותיות (המערכת הקולנירית במובן שבו הגדרתי אותה קודם), שבאופן מסורתי שלטו במזון והגבילו אותו במידה רבה, זנחו בעקבות שינויים כלכליים וטכנולוגיים בסגנון החיים. נקודה זו פערה תהום או סדק בקריטריונים מוכרים חברתית שמארגנים את הרגלי האכילה, שעברו יותר ויותר לידי היחיד.
  4. מזון מודרני פחות ופחות מזוהה על פי הטעם, הריח והמרקם שלו. הוא מעובד, נארז, "מוצג", כמו רוקן מחומריותו, הופשט ממאפייניו החושיים וצומצם ללא יותר ממראה וסימנים.
  5. יתרה מכך, טכנולוגיית המזון הולכת ומתחזקת, וכיום היא משתמשת בתהליכים מתוחכמים יותר ויותר, שעל פי רוב מסווים, מחקים ומשנים מוצרים "טבעיים" או "מסורתיים": חלבונים משוחזרים, חומרי טעם, טכניקות שימור, וכד'. אנו יודעים פחות ופחות על מה שאנו באמת אוכלים, פשוטו כמשמעו.
- עבור הצרכן, מצב זה עשוי להיות סיבה לדאגה. אל מול עיני האדם האוכל הפך המזון המודרני ל"אובייקט אכיל בלתי מזוהה", משולל מקור או היסטוריה, ללא עבר מכובד – בקצרה, חסר זהות. חלק גדול מן האוכלוסייה – 7-19 אחוזים בסקרים שבוצעו לאחרונה בצרפת – מצהיר על חשדנות קיצונית כלפי מזונות תעשייתיים מעובדים. אבל משיבים אלו הם גם בדיוק מי ששייכים לקבוצות שעושות את השימוש הרב ביותר במוצרים אלו,<sup>27</sup> סתירה או פרדוקס שככל הנראה, מביעים מידה כלשהי של אי־שקט.
- ואכן, בחברות עכשוויות אנו עדים לביטויים שונים של חרדה או חשדנות במזון,

Fischler, C., "Gastro-nomie et gastro-anomie", *Communications*, Vol. 31 (1979): 189-210; Fischler, "Le ketchup et la pilule"; Fischler, C., "OCNI: objets comestibles non identifiés", in *Moderne, et après? Les immatériaux* (ed. E. Theofilakis), Paris: Autrement, 1985, pp. 80-86

27. ראו לדוגמה: SOFRES, מצוטט אצל Fischler, "Le ketchup et la pilule"

המתגלמים בכמה דרכים ובהן שמועות, פאניקה והתנהגות לא־יציבה לכאורה. לדוגמה, תנועת המתנגדים לתוספים בצרפת בתחילת שנות השבעים של המאה העשרים צמחה כמעט בו־בזמן הן כקמפיין צרכני והן במסגרת עלון *Villejuif*,<sup>28</sup> מעין שמועה כתובה שעד היום ממשיכה להפיץ מידע שגוי, ולמרות כל ההכחות הרשמיות, עדיין נהנית מאמינות פסיבית או מיליטנטית אפילו בקרב מגזרים שלרוב נחשבים משכילים (מורים, רופאים).<sup>29</sup>

מן הסתם, לא רק זיהוי המזון מעורר בעיות. המצב גם יוצר קשיים הקשורים לזהות הסובייקט האוכל עצמו. כפי שכבר ראינו, אם אינך יודע מה אתה אוכל, אתה עלול לאבד את הוודאות בנוגע למה שאתה עצמך. כיצד המזונות המודרניים משנים אותנו מבפנים? האם אנו נמצאים בסכנת איבוד שליטה על עצמנו דרך מה שאנו אוכלים? במערכת מזון (ומערכת תרבותית) שנמצאת בתהליך של הריסה או בנייה מחדש, כיצד נוכל למקם את עצמנו ביקום ובקוסמוס?<sup>30</sup>

באופן זה, חשדנות או אי־ודאות בנוגע למזון מעוררים תנועות בתגובה או בניסיון להגיע מחדש לשיווי משקל. זה המובן שדרכו אני מציע להבין, לדוגמה, את הדרישה הגוברת ל"זיהוי מחדש" של מזונות בד בבד עם הקריאות לתויות אינפורמטיביות יותר הכוללות רשימות מרכיבים וההבטחה של טוהר ואיכות המוצרים, שכולם עוברים יותר ויותר לידי סמכות כמו־טוטמית ופטרונית – הממשלה. הדרישה התגובתית הזאת מתגלמת גם בדרכים אחרות, אינדיווידואליות או קולקטיביות; התעסקות במשטר תזונה או אפילו עניין באמנות קולינרית, התפצלות לשיטות קולינריות נוקשות יותר או פחות (מקרוביוטיקה, לדוגמה), מעבר לדיסציפלינת מזון אישית (צמחונות) וכו'. אפשר לפרש את כל המגמות האלה כניסיונות הטרוגניים שעם זאת, מצביעים לאותו הכיוון. בין שמדובר במתכונים או במשטר תזונה, המטרה היא להחזיר לאכילה היום־יומית היגיון נורמטיבי, מערכת קוהרנטית של התייחסויות, כללים, או בקצרה – סדר. שאיפה זו משתקפת בבירור

28. העלונים המודפסים שאלו את שמם מבית החולים *Villejuif*, שנודע בצרפת במחלקה האונקולוגית שלו. תחת כותרת מוסד זה, הם מונים שורה של צבעי מאכל בטענה הכוזבת כי הוכח שהם מסרטנים. הרשימה כוללת פריטים שבפועל אינם מזיקים כלל, כמו חומצה ציטרית.

Kapferer, J.N., "7 millions de consommateurs empoisonnés par la rumeur de Villejuif. Bilan d'études et de recherches", Paris: Fondation pour l'étude et l'information sur les rumeurs [typescript], 1984

30. אפשר לציין בדרך אגב שמבחינה אטימולוגית המילה "קוסמוס" נלקחה מהמונח היווני ל"סדר", אשר העניק לנו גם את "הקוסמי" וגם את "הקוסמטי": קשר זה מאיר באור חדש את העיסוק העכשווי בגוף. ייתכן כי האובססיה לכונשר ול"ניצוב צורה" קשורה בדרך כלשהי לשאיפה הדתית – במובן של re-ligio שהזכרתי קודם – להרמוניה בין המיקרוקוסמוס הגופני/האינדיווידואל למקרוקוסמוס, בין העצמי לסדר של היקום.

במינוח הצרפתי המודרני: האדם צריך régime, משטר תזונה (דיאטה), מונח אשר במשמעותו המלאה מרמז על שליטה מוחלטת. על פי המילון, המילה הלטינית למשטר, regimen, הייתה "מעשה הניהול". כך מייצג ה-régime מערך כללי התנהלות, קווים מנחים לחיים. הטווח שלו חופף בהיקפו את המערכת הקולינרית המסורתית, במובן זה שהוא מכווון את חיי היום-יום, את הגוף והתנהלותו, על בסיס מערכת חוקים שעל פי רוב "ממשטרת" את פרקטיקות האכילה. זהות או זיהוי של מזון לא, או לא רק, נקבעים דרך התביעה לערובה או לתוויית אישית, אלא דרך חזרה למערכת הכוללת, כלומר, למערכת חוקי התנהגות קוהרנטיים, שבאמצעותם המזון שהשתלב במשטר (או בסגנון בישול) זה מחזיק לעצמו משמעות וזהות, וכן גם האדם האוכל.

תרגום מאנגלית: מאיה שמעוני

זאנג הוּאן, ניו־יורק שלי,  
מיצג (פרט), 2002,  
הביאנלה של מוזיאון וויטני,  
© Zhang Huan Studio

