



יואל גילינסקי, בוקר טוב
ישראל, 2013, אקריליק
על עץ ישן משנות
החמישים, אוסף פרטי

שמן זית זך / קוטג': הגבינה עם הבית

— יחיל צבן

על רקע מסותיו המכוננות של רולאן בארת' "היין והחלב" ו"הסטייק והצי'פס" בספר מיתולוגיות ובהתכתבות עימן, מתפרסמות שתי מסות על שמן זית וקוטג'. המסות מתבססות על ההנחה ששפת המזון, כמו כל שפה, לעולם אינה ניטרלית ואובייקטיבית; היא רווית הקשרים אידיאולוגיים ואינטרסים כלכליים שנדמים טבעיים, פשוטים והגיוניים, אך למעשה, הם פרי הבניה חברתית. במסה "שמן זית זך" נבחן מקומו של שמן הזית במטבח הישראלי על רקע האימה הציבורית משומן ומטיגון. כמו כן מוצגים מהלכים לשוניים ותהליכי הסמלה המעניקים לשמן תכונות של קדושה, בתוליות, מקומיות והשכנת שלום ומקנים לו טעם ייחודי. במסה "קוטג': הגבינה עם הבית" מוצג הקשר בין ביתיות ללאומיות, המצוי בלב הגבינה הישראלית הפופולרית. התפוררות הקשר בעקבות הפרטת ענף המזון הישראלי הפכה את גבינת הקוטג' לסמל של מחאת יוקר המחיה (מחאת הקוטג') ולמבשרת של מחאת הדיור, שבאה בעקבותיה.

יחיל צבן, חוקר ספרות ותרבות המזון הישראלית. ספרו הראשון ונפשו מאכל תאווה: לאומיות ומיניות בספרות ההשכלה (הקיבוץ המאוחד, 2014) עוסק בתפקידם של ייצוגי המזון בספרות העברית במאה ה־19; ספרו השני ארץ אוכלת: על התיאבון הישראלי (אפיק, 2016) בוחן את שפת המזון הישראלית במאה ה־20; ספרו השלישי ספרים הרבה: ספרות מזון מהיר (אפיק, 2019) מציג את קווי הדמיון בין תעשיית המזון לתעשיית הספרות.

שטן מטוגן

אין דבר נורא יותר ממזון מטוגן. מזון מטוגן הוא רוצח מצופה פירורי לחם, אשמדאי במילוי ריבה, טרוריסט עם מטען פלאפל. אכילת מזון מטוגן מגדילה במידה ניכרת את הסיכוי לחלות באלצהיימר, בהתקפי לב, במפרצות עורקים, בסרטן, באמפיזמה, בסכרת ובשבץ. השניצל, הסופגנייה, הפלאפל, הציפס, החביתה, הסביח, המופלטה, המלוואח, הליבות — כל אלו הם מחלות שהתחפשו למאכלים. לא די בכך שהטיגון קוטל בני אדם ללא הבחנה, הוא גם משמין. הטיגון הופך את השמן הזך, הטהור, הקדוש, שבעבר היו מושחים בו מלכים ובהווה מתבלים בו סלטי ירקות, לחומר המרושע והמושמש ביותר בתבל הקולינרית: שומן. כמעט תמיד השומן מופיע בצירוף שמות תואר כמו מסוכן, מסרטן, מזהם, מחלה וממית, וגרוע מכול — מכַעַר. הגזענות הבריאה רואה בבעלי השומן — אנשים בעלי ירכיים גדולות, פימות, ישבנים וכרסים — אנשים לא־מצודדים, לא־סקסיים, לא־נחמדים ובוודאי לא־בריאים. השומן הוא סימן לכישלון. אנשים שאחוזי השומן בגופם גבוהים מדי הם אנשים לא־משכילים. הם לא משכילים לשלוט בגופם, בפייהם, בתאוותיהם, בזמנם ובמרצם. לכן הם עניים, טיפשים וחמדנים. נפשם הטהורה, היפה והרזה מתבשלת בתוך תאוותיהם וסכלותם, מיטגנת באשמתם ובכישלונם, עד שהיא נעשית מכוערת כמו גופם.

מדינת ישראל, ששואפת להיות מדינה מערבית חטובה ודינמית, עמוסה מוסדות מיוחדים שמטרתם לטפל בשומן, להפחית אותו, להמס אותו, להדק אותו, לשרוף אותו, לשאוב אותו, להסתיר אותו, להמיר אותו ולסלק אותו: מרכזי דיאטות, מכונים פלסטיים, מכוני כושר, מסלולי ריצה, קורסים להתעמלות אירובית, חנויות טבע, פסיכולוגים, קבוצות תמיכה ותוכניות רדיו. כולם מנסים בדרך כלשהי לגרש את השומן הלא־אנושי ולהפוך את קורבנותיו לצעירים, רזים, יפים ובריאים, כפי שברא אותם האל, כפי שהתכוון הטבע. המוסדות האלה סוברים ומסבירים שהשמנים הם לא־אמיתיים; הם ניצוצות של אור גנוז עטוף בקליפות צמיגיות. בכל עב־בשר או כבדת משקל כלאו גוף גמיש ודקיק שתמורת אי אלו תשלומים שמנים ניתן לשחררו לחופשי. וכולם, כל המכונים וכל המומחים, כל המועצות וכל היועצים ללא יוצא מן הכלל ממליצים לא לאכול מזונות מטוגנים.

אבל אוכלים אותם, ועוד איך: במסעדות, בבית ובמשרד, בדרך למכון הכושר ובחזרה מן הדיאטנית. כי מזון מטוגן הוא טעים. הוא יוצר מעין תשלוּבת מרתקת בין סוכרים, פחמימות וחומצות אמינו. המוח האנושי, שבעצמו עשוי שומן, שמבחינה אבולוציונית מכיל לאתר ולצרוך שומן — החומר בעל הערך הקלורי הגבוה ביותר בטבע — מצטוו עם הטעימה הראשונה "או, כן!". בלי שומן אין אורגזמה קולינרית.

קרוב הטיטנים בין הבריא לטעים מפריע מאוד לכל מי שמתפרנס מבישול. בעיקר לחברות המזון – שמוכרות מזון מעובד בזול, למסעדות – שמוכרות אוכל מעובד ביוקר ולספרות הבישול – שמוכרת אוכל מעובד כאוכל מבושל. שלושת המוסדות האלה נשענים על השילוש הקדוש של המזון הטעים: מליחות, שומניות ומתיקות. המציאות הפיזיולוגית שלנו מכתובה כלל אצבע אכזרי: אם רוצים שמזון יהיה טעים צריך שהוא יהיה מלוח, שמן או מתוק, ועדיף שלושתם יחד. כלומר, אם נשרה נסורת בחמאה ונוסיף לה אי אלו כפות דבש וקורטוב מלח, רוב הסיכויים שהיא תערב לחך. זו הסיבה לכך שאנשים אוכלים דגני בוקר בחלב, לא?

השילוב הקדוש בין שומניות, מליחות ומתיקות אחראי לדילמת השניצל הידועה לשמצה: אם מפחיתים את השומן בשניצל יש להוסיף לו קטשופ ומלח, אחרת הוא יהיה יבש ולא טעים; אם מחליטים לאכול אותו בלי קטשופ ומלח, ראוי לטגן אותו כדבעי. השילוב השטני הזה הופך את האוכל לטעים אבל מרחיק אותו מהיותו מזין ובריא. זה הסוד הגלוי שעליו מושתתת תעשיית המזון המודרני, אותו היא חייבת להחביא בפרסומות ובמחקרים ממומנים כדי להמשיך להתעשר: עונג שווה מוות. קוקה קולה שווה סוכרת, ההמבורגר שווה התקף לב, בורקס שווה סרטן וסטייק שווה שבץ. כדי להימכר ברבבותיו המזון חייב להיות רעיל בלי להודות שהוא רעיל. זו הסיבה לכך ששום שף אינו כותב בתפריט שהעוף הושרה למשך הלילה בחצי קילו חמאה, לכך שאין למצוא על אריזת החטיף את המידע שהוא שכשך שלוש דקות בדוד שמן שעבר זיקוק כימי, ולכך שקשה למצוא ספר בישול שמבהיר שאחת המעלות של העוגה שתוגש לאורחים היא זירוז הסתלקותם לעולם שכולו טוב.

בחברה קפיטליסטית שמציגה את השומן כדבר רע, אי אפשר למכור אותו ולומר את האמת. לכן חרושת המזון המודרנית פונה אל השפה, שם אפשר בקלות להסיר את השמן מן המוצר ועדיין להשאיר אותו בתוך המאכל. הנמענים של מסיר השומנים הלשוני הם הלקוחות – הקונים, המבשלים, הסועדים שרוצים "גם וגם": ליהנות וגם לחיות; לנהל יחסים אסורים עם סטייק, צ'יפס וקרם ברולה וגם להרגיש נקיים כמו סלט חסה. מסיר השומנים הלשוני יוצר את שפת הבישול הפוסט-מודרנית, שמאפשרת לטגן את המזון בלי לטגן אותו, להשתמש בשמן בלי שיהיה שומן, לאכול אוכל בלי המילים "לאכול" ו"אוכל". מסיר השומנים הלשוני מעניק לאנשי הגם וגם את מתת ההונאה העצמית, החיונית להכשחת סבילותם, כניעותם וחוסר עצמאותם אל מול האימפריאליזם הקולני שהתיישב בגופם ובשממתם. אבל יותר מכול, מסיר השומנים הלשוני מבוסס על מערך תרבותי שמתמודד עם שאלות מוסריות באמצעים רטוריים. מסיר השומנים הלשוני מסתיר, מצדיק וממיר את האמת כדי שיקל עלינו לבלוע את הרוע.

מסיר שומנים לשוני

כיצד אפוא מטגנים מזון בלי לטגן אותו? דרך אחת להימנע מטיגון היא לוותר על השורש ט-ג-ן ולהשתמש בפועל אחר. הוויתור על השורש ט-ג-ן מאפשר להעביר בשמן רותח אי-ספור מאכלים בלי לציין שהם מטוגנים וגם להקנות למזון אופי מיוחד. השורש המפורסם ביותר הוא השורש ק-פ-ץ: במקום לטגן פטריות, לטגן עוף או לטגן אטריות, מקפיצים אותם. השורש ק-פ-ץ לקוח מתחום הפעילות הגופנית; זה שורש בריא, פעלתני ושרירי. אוכל מוקפץ הוא אוכל שאינו משמין כי הוא אוכל שנמצא בכושר, ששורף קלוריות. הפטריות מזנקות אל על, העוף מתהפך באוויר, האטריות יוצאות במחול. יתרה מזו, ההקפצה מעניקה את ההרגשה כאילו הסועדים עצמם עוסקים בפעילות גופנית, הרי הם מכניסים מזונות אתלטיים אל גופם. הפטריות הקופצות הן כמו מדריכות התעמלות אירובית, הן נכנסות מלאות אנרגיה נתרנית לגוף ומפעילות אותו ב"היי-הופ" מבפנים. ההקפצה היא גם מעין פעולה שאמורה למנוע מהמזון להיטגן: לרגע הפטרייה נוגעת בשמן, אבל אז, לפני שהוא מספיק לטגן אותה ולהרעיל אותה, היא נוסקת אל הרקיע, שם היא מתעטפת בקדושה ויורדת למטה נקייה משומן וחוזר חלילה.

אל שיטת ההקפצה אפשר להוסיף עוד כמה וכמה פעלים שמשכללים את פעולת הטיגון, מדייקים אותה ומאפרים אותה אגב הסתרת הטיגון עצמו. במדורי בישול בעיתונים ובתוכניות בישול בטלוויזיה קל למצוא הסברים כיצד לקרמל את העוף, לצרוב את הטונה, להשחים את השום, לאטום את הבשר ואפילו לאדות את הבצל בשמן. הבצל המאודה, הבשר האטום, השום השחום, הטונה הצרובה והעוף המקורמל מעמידים פנים כאילו ישנה ריאקציה כימית אחרת בין המזון לשמן הרותח, שבה השמן מתנהג יפה. המאכל המשומן שומר על טעמיו, אבל לא על מטעניו הרעילים. הפעולה הקסומה ביותר היא הזהבה: מזהיבים את הבצל, מזהיבים את העוף, מזהיבים את הדג. ההזהבה הופכת את השמן מחומר צהבהב ירקרק לנוזל אלכימי שממיר חומר אורגני לזהב. ואכן, לנגד עיניהם המשתאות של המבשלים, הבצלים מתחילים להזדהר, העוף מתהדר בגלימה נוצצת והדג הופך לדג זהב. המאכלים חדלים להיות רק מאכלים והופכים להיות תכשיטים שמקשטים את הצלחת מבחוח ואת הקיבה מבפנים.

מהלך אחר, לא פחות יעיל, הוא להשתמש במילים לועזיות. המילה הלועזית אינה נושאת קונוטציות תרבותיות של סכנה, אזהרה, אימה ופחד מן המזון המטוגן. להפך, היא מעניקה לו הילה אקזוטית שמקרצפת אותו מכולסטרול והופכת אותו לתרבותי. טמפורה שרימפס, קריספי בטטה ועוף בנוסח קריאולי מרחיקים את הטיגון למחוזות הרומנטיקה, שם השמן מנומס יותר, נקי יותר ובריא יותר. טמפורה

שרימפס מקנה לשרימפס הרגשה ששף יפני טיגן במיומנות סמוראית את השרימפס כך שטעם הטיגון נשאר ללא ממדיו הקטלניים; קריספי בטטה הופכת את הבטטה לפריכה וטעימה, ומאחר שאי אפשר להגיד בעברית "לקרספ בשמן", כנראה לא טיגנו אותה; עוף בנוסח קריאולי הוא מעניין במיוחד, משום שאיש בישראל אינו יודע מה זה אוכל קריאולי. אבל המנה נושאת שם שמסחרר את הדמיון... משהו שקשור ללואיזיאנה, לצרפתים, לקאריביים, להודו, לאפריקנים-אמריקנים, לנוי אורלינס, לג'אז, לפירות ים. מרוב הקשרים, מקומות מרוחקים ובערות, שוכחים שהפולקע מטוגן בשמן קנולה, היטב ומכל הכיוונים.

תחבולה אחרת, יעילה לא פחות, היא הרע במיעוטו. נכון, מטגנים את המאכלים, אבל ממש-ממש קצת, במהירות ובמיומנות ומהר. דרך אחת היא לנקוט את שיטת ההזערה. משתמשים בשמן אבל ממש קצת: "כפית שמן", "זרזיף שמן", "שתיים-שלוש טיפות", "משמנים קלות את המחבת". אל שיטת ההזערה אפשר להוסיף את שיטת ההזרזה, שעיקרה להאיץ את הטיגון ולקצר את זמן המגע. וכך "מטגנים כמה שניות מכל צד, לא יותר", "צורבים", וכמובן הפעולה הנפלאה "הקפצה", שכבר הקפצנו אותה בקצרה. אל שיטת ההזערה וההזרזה אפשר להוסיף את שיטת ההפחתה: שמים הרבה שמן, אבל אז מפחיתים אותו. נייר הספיגה הוא הכוכב השליט של שיטת ההפחתה, בעזרתו משמנים את תחתית המחבת או סופגים את השמן מהשניצלים אחרי הטיגון. הנייר הסופג סופג את האשמה, הוא מוצר מופלא שבעצם שותה בחזרה את השמן מהשניצל. בעצם, הנייר הסופג מאפשר להחזיר את הזמן לאחור. אכן, אומרים ההורים, השניצל טוגן; אכן, אומרים הסבים והסבתות, הקציצה מעלה בועות שומן; אכן, אומרים צעירים וצעירות, הצ'יפס צלל בשמן — אבל באמצעות הנייר שסופג הכול אפשר לצמצם את גבולות הרשעות. עווינו, פשענו חטאנו בטיגון, אבל אנחנו עושים פעולות להפחית את מידת עוונותינו. יש עוד שפע של שיטות לנטרל את הטיגון מטיגונותו, שלא ארחיב עליהן כאן, כגון שיטת המתקן: משתמשים במחבת פסים, משתמשים בספריי שמן, מטגנים בתנור; שיטת האי-ודאות: "אחרי שהייה קצרה במחבת"; שיטת ההתעלמות: בתפריט, במתכון או על האריזה לא מציינים שהמנה מטוגנת; שיטת הפתגם המטופש: "אוכל בשבת אינו משמין", "אם זה לא מטוגן זה לא חנוכה", "אפשר לחשוב". אבל כל השיטות, התחבולות, ההמצאות, התרגילים והפטנטים מחוירים אל מול מלך מלכי הרמאים הקולינרי ששולט בעריצות נאורה על המטבח הישראלי בצלילות, ביושר ובניקיון כפיים, ששמו הטוב מטהר כל סופגנייה וכל אומצה, הלוא הוא אחינו, ידידנו ומנהיגנו: שמן הזית.

שמן זית

ייחודו של שמן הזית, שהוא לא שמן. ישנו הנוזל השומני שמופק מסחיטת זיתים, שמן זיתים נקרא לו, אבל איש בישראל אינו משתמש בשמן זיתים, אלא בשמן זית, שהוא חומר קוסמי בעל תכונות מופלגות שהופכות את המזון לטעים יותר, ישראלי יותר, משמעותי יותר ובריא.

מבחינה בריאותית, אין דבר מדהים יותר משמן זית. מה לא נאמר עליו? שהוא מונע התקפי לב, מאזן את הכולסטרול ואת לחץ הדם, מונע סרטן, מצעיר את הגוף, מונע קמטים... בקיצור, לא רק ששמן הזית הוא בריא, הוא הרבה יותר מזה – הוא תרופה. למעשה, כל מי שמושח שמן זית על עוף או על סטייק מרפא את עצמו מנזקי העוף והסטייק. הוא הבסיס של הדיאטה הים-תיכונית המופלאה, שמאפשרת לתושבי הים התיכון לזלול שיפודים ולחיות בריאים וחטובים לנצח. אבל... הבעיה המרכזית היא ששמן זית אינו בריא. הוא אינו בריא מכיוון שהוא מלא שומן בלתי רווי, ושומן כזה גורם להתקפי לב, לעליית לחץ דם, לשבץ ועוד ועוד. נכון, הוא עדיף על שמן סויה מזוכך או על שמן דקלים, אבל העובדה שסיגריות מלברור בריאות יותר מסיגרים אינה הופכת אותן לבריאות.

מה יש בשמן זית, שגורם לאנשים לשכוח שהוא שמן?

בראש ובראשונה, שמן זית נתפס כשמן שמשכין שלום. שמן זית מתקשר ליונה עם עלה של זית, שמסמלת בישראל את בוא השלום, את שלהי הקטסטרופה ואת החזרה לשגרה. מי שאוכל שיפודי עוף משוחים בשמן זית, מי שמטגן עוף בשמן זית, מבשל עם השלום – ואיך בישול עם השלום יכול להיות רע? שנית, שמן זית נתפס גם כשמן נטול יצרים ויצריות. יש שמן זית זך, יש שמן זית כתית (virgin) ויש שמן זית כתית מעולה (extra virgin). שמן זית הוא בתולי, טהור, אמיני, נערי, תמים. שמן כזה ממש לא יכול להזיק למי שמכניס אותו לקציצה. שלישית, שמן זית נתפס כשייך למקום. איננו יודעים מהיכן הגיעו שמן קנולה ושמן סויה, אבל שמן זית הוא משלנו; הוא גדל בישראל, נמסק על ידי תושבי המקום ונמזג לבקבוקים כאן. מי שמוסיף שמן זית לחומס מעיד על עצמו שהוא יליד, שהוא מקומי, שהוא מזרח תיכוני, שהוא אסלי. אנשים לא מוסיפים לסלט רק שמן זית, הם מוסיפים לו את זהותם ואת מולדתם. לבסוף, שמן זית מכיל כוחות אלוהיים. המנורה בבית המקדש דולקת בשמן זית זך, המנחות לאל בלולות בשמן זית, והמלכים, הכהנים הגדולים וכלי המקדש נמשחו ב"שמן המשחה" שעשוי שמן זית. אם הקדוש ברוך הוא ניזון משמן זית, ברור שאפשר להתקדש בקופסת טונה בשמן זית; אם פך השמן הספיק למאור לשמונה ימים, ברור שאפשר לאכול שמונה סופגניות לפחות, ואם מלכים נמשחו בשמן זית, ברור שאפשר למשוח את קיבתנו המלכותית בלביבות.



יואל גילינסקי, היו זמנים, אקריליק על עץ ממוסגר
בחזית של רדיו משנות החמישים, 2018

בבתי הבה העתיקים, בזמן ששובבו את אבן "הממל" הכבדה, שמעכה את הזיתים והפיקה מהם שמן, היו הכפריים מתכנסים ומספרים סיפורים שעיקרם גוזמאות, שקרים ובדיות. מסיפורי בית הבה נגזר הביטוי "סיפורי בדים". נאמן לכור מחצבתו, למסורת הפקתו, ממשיך שמן הזית לתבל בגוזמאות ובדיות את דעתו של המטבח הישראלי.

* * *

חידת הקוטג'

בין החידות הסבוכות שעומדות בפני התבונה האנושית אפשר למנות שלוש קשות במיוחד: 1. האם יש חיים מחוץ לכדור הארץ? 2. האם יש חיים לאחר המוות? 3. מדוע ישראלים אוכלים קוטג'? שאלת הקוטג' במיוחד משבשת את דעתם של מדענים ורבנים, אסטרופיזיקאים ואסטרונומים, פילוסופים וכדורסלנים, והוויכוחים, הדיונים, המחלקות והפולמוסים רק הולכים ומסתבכים. תנו לכל אדם ממוצע על פני כדור הארץ, בין שהוא חי בטונדרות הקפואות של סיביר או באגמים השוקטים של ניו זילנד, גביע קוטג', ואמרו לו: "הא לך גבינה, אחא, צא, מרח על לחם ושבור את רעבונך", והוא ירחח בחשדנות, יטעם מעט בזהירות ומיד יחפש בסביבה אבן כבדה, כזו שאפשר להטיל בראשכם.

העניינים מסתבכים עוד יותר כאשר מגלים שסוגיית גבינת הקוטג' כרוכה בשתי החידות הראשונות, כלומר: אם אכן ישנם חיים מחוץ לכדור הארץ וישנם חיים לאחר המוות — האם אוכלים שם קוטג'? ואם כן, האם בכלל אפשר לקרוא לזה חיים? הקוטג' נראה כמו גבינה מקולקלת, יאמרו המלאכים והחייזרים. גבינה לא אמורה להיראות כך. מהם הכדורים המוזרים בתוך הגבינה, למה לא ברור אם היא נוזל או מוצק, הריח שלה משונה, המרקם משונה והטעם משונה. ובאמת, טעמה של גבינת קוטג' משונה ביותר. זה טעם ייחודי, מגובש, צלול, נקי וחד של כלום. לגבינת קוטג' אין באמת טעם. כמו למרוח על לחם בועות אוויר מוצקות או גושי מים רכרוכיים. אולי משום כך בין אוכלי הקוטג' קיימת קבוצה שקרויה קבוצת "הכפית הראשונה". חברי הקבוצה מתענגים על הכפית הראשונה, על הקרום השומני, שהם מגרדים בכפית, טועמים, ואז מחזירים את הגבינה למקרר. ועדיין, למרות המכשולים האסתטיים, המרקמיים והארומטיים, גבינת קוטג'

זוכה להצלחה פנומנלית בקרב הישראלים, שמורחים אותה על כל פחמימה אפשרית, תוקעים בה חתיכות פלפלים ומלפפונים, מערים אותה אל מעי פשטידות ותינוקות ודואגים שתמיד תהיה קופסה נוספת במקרר. זאת ועוד, יחד עם החומוס והבמבה, שגם הם כשלעצמם מאכלים מעוררי שאלות קיומיות, הקוטג' הוא המאכל שישאלים בחו"ל הכי מתגעגעים אליו. שם, מוקפים במיני גבינות נעלות כמו ברי וגאודה, בורסן וסטילטון, הם יושבים ומעלים באוב את ממרח הגבינה הדהוי והאנמי. דוק עצבות מכסה את עיניהם, ידם מגששת אחר כיכר לחם אחיד ובמקומו אוחזת בבגט. אולי סוד הצלחתה של גבינת הקוטג' טמון בחוסר הטעם שלה. בהיותה גבינה פסיבית, נוחה, חסרת אופי ושומן, גבינה לא גבינתית שאינה כופה את עצמה על הסועד כמו כל מיני גבינות קממבר נודפות ניחוח למרחוק או גבינות צ'דר קשוחות ועצבניות. תכונות אלו מקנות לה את היכולת לחיות בשלום לצד סרדינים ולצד שקשוקה, להתערבב בקיש כרישה ולרפד את הפיתה. בתפלוטה גבינת קוטג' מסמנת את הפשטות הבסיסית של הקיום הישראלי, שבז לגינונים ולדקדקנות, ליומרות ולגרונות. היא נציגת ארוחת הערב הביתית הטיפוסית, טבור ההתכנסות המשפחתית סביב השולחן, שעליו נחים ירקות, זיתים, לחם וחביתה. ארוחה שהיא כולה הרגל, שגרה, סדירות, בריאות ובהירות. היסודות הערכיים של האכילה הציונית. ברגע שמבינים שגבינת קוטג' היא גבינה פטריוטית, מעמדה משתנה. פתאום נראה הגיוני להכניס אותה לקיש פטריות ולערבב אותה עם פירה, פתאום נראה הגיוני למרוח אותה על לחם, להגיש אותה לילדים, לקנות אותה בסופרמרקט. כי גבינת קוטג' עשויה לא רק מחלב, חומרים משמרים ומלח, אלא גם מהחזון — חזון אהבת הארץ, בניין הארץ, כיבוש העבודה ועבודת אדמה. אבל גם לחזון יש תאריך תפוגה, והחזון של גבינת קוטג' כבר מזמן אינו אקטואלי ואינו רלוונטי, זה חזון מקולקל.

מחאת הקוטג'

בחודש יוני 2011 פרצה מחאת הקוטג'. אזרח כועס בשם איציק אלרוב פתח קבוצה בפייסבוק ובה התלונן על ההבדל בין מחירי הקוטג בארץ ובחו"ל. עד מהרה, דף הפייסבוק, שבתחילה הוצג בתקשורת כקוריוז, הצמיח מחאה חברתית נגד יוקר המחיה הישראלי ומחירי המוצרים הגבוהים בחנויות. באותו זמן הייתה תנובה בבעלות קרן ההשקעות האמריקנית אייפקס. קרן השקעות היא מוסד מעניין. מטרתה להרוויח כסף לאנשים בעלי אמצעים בלי שהם יצטרכו לעבוד עבורו. אני שם בקרן ההשקעות מאה שקלים ובתמורה כעבור שנה תיתן לי הקרן מאה ועשרים שקלים. איך קרן ההשקעות עושה את הקסם הזה? פשוט מאוד, אנשים אחרים יעבדו וירוויחו עבורי את הכסף. יעבדו עובדי תנובה בשכר מקוצץ ובשעות

נוספות, יעבדו האנשים שיקנו את מוצרי תנובה, שיעלו ביוקר, ובסופו של דבר, יום אחד, כשקרן ההשקעות תמכור את תנובה ברווח נאה לחברת ברייט־פוד הסינית, אגלה שהשקל שהשקעתי בתנובה צמח לארבעה שקלים. עבור קרן ההשקעות הייתה תנובה – חברה שמתמחה במוצרים מחלב פרה – פרה חולבת: חולבים אותה הרבה ככל האפשר, מאכילים אותה פחות ככל האפשר, מראים לבריט־פוד הסינית שהיא מפיקה חלב רב בעלות נמוכה ביותר, וכאשר הסינים עומדים משתאים ואומרים "וואו! אנחנו חייבים שתהיה לנו פרה מניבה כזו", מוכרים להם את הפרה ברווח עצום ועוברים לפרה הבאה.

כשם שהרפתן מפריד בין האם לעגל ומתעלם מגעיותיהם קורעות הלב, כשם שהרפתן דוקר בשוקר חשמלי את הפרה שמסרבת להיכנס לחליבה או למשאית שמובילה אותה למשחטה, גם קרן אייפקס לא התרשמה כל כך מכל ה"מו" של מחאת הקוטג' וסירבה להוריד מחירים. אבל חרם הצרכנים, במקום לגווע ולהישכח, הלך וצבר תאוצה. הצרכנים הפסיקו לקנות קוטג', וגרוע מכך, הם החלו לקנות קוטג' של שטראוס, החברה המתחרה, ואף גרוע מכך – חברת שטראוס הורידה את המחירים. המכירות של תנובה החלו לצנוח, הרווח התפעולי הצטמצם, ופתאום במקום פרה חולבת, קרן אייפקס התמודדה עם פרה סוררת, כזו שבועטת בדלי. אין לבכות על חלב שנשפך, אמרו לעצמם בוודאי מנהלי קרן ההשקעות, אבל גם אי אפשר למכור אותו.

וכך, כמו חמאה בשמש, תנובה התרככה. היא הודיעה על הקפאת מחירים, על הורדת מחירים ועל מבצעים מיוחדים, והמוחים חגגו את ניצחונם. נכון לשנת 2019, גבינת קוטג' עולה קרוב לשישה שקלים, שהם שני שקלים פחות מהמחיר שדרשה עבורו תנובה בתחילת המחאה. זאת ועוד, ענייני יוקר המחיה עלו על סדר היום, איציק אלרוב הפך ליועץ לענייני יוקר מחיה לשר אריה דרעי, ומחאות אחרות כגון מחאת המילקי זכו לעניין ציבורי ותקשורתי. וקרן אייפקס? היא כבר לא מנהלת את תנובה, היא מכרה אותה לבריט־פוד והפיקה רווח של כמעט ארבעה מיליארד שקל. אזרחי מדינת ישראל לא ראו אגורה מהמכירה, כי אייפקס היא קרן השקעות בין־לאומית, ולפיכך פטורה ממס.

מחאת הדיור

מחאת הקוטג' בישרה והקדימה את מחאת הדיור (המחאה החברתית), שפרצה בשלהי יולי. במחאה על מחירי הדיור הקימה קבוצת צעירים מאהל בשדרות רוטשילד, שעד מהרה הפך לעיר אוהלים שנערכו בה הפגנות, דיונים ואירועי תרבות ששחפו מאות אלפי אנשים. סופרים מפורסמים עלו לרגל לעיר האוהלים כדי להביע את תמיכתם

המלאה ולא שכחו להצטלם לעיתון, פוליטיקאים מהקואליציה ומהאופוזיציה עלו לרגל ולא שכחו להצטלם לעיתון, עיתונאים מילאו את טוריהם במילים, מזויזיקאים הופיעו חינם, והשכנים התלוננו על ריחות הצואה והשתן שמילאו את חצרותיהם. מהמחאה הזאת צמחו פוליטיקאים וגיבורי תרבות חדשים, שחרטו על דגלם לפעול למען הפחתת יוקר המחיה, ובעיקר יוקר המזון ויוקר הדיור.

המחאה החברתית בארץ הייתה גם מעין גרסה מרוככת של "אביב העמים הערבי", ששטף את המזרח התיכון ב־2010. גם הוא החל כמחאה נגד מחירי המזון המאמירים, נגד שחיתות השלטון ופגיעה בזכויות האזרחים. לראשונה בישראל נוצרה תחושה של אחווה מדוכאים עם עמי האזור, הסובלים מדיכוי פוליטי וכלכלי. נכון לזמן כתיבת שורות אלו, דומה שהמחאה החברתית הצליחה באופן חלקי בלבד. ענייני הדיור נמצאים בראש סדרי העדיפויות של הממשלה הזוכים לעניין ציבורי ולסיקור נרחב בתקשורת. מנגד, אנשי קרנות ההשקעות ממשיכים לעשות רווח נאה על חשבון הציבור, מחירי הדיור טרם ירדו ולמעשה עלו במידה ניכרת, ועדיין צעירים משעבדים את נפשם, חלבם ודמם לקנות דירה שעליה יסיימו לשלם בריבית מפולפלת לקראת היציאה לגימלאות.

נשאלת השאלה, מדוע דווקא גבינת קוטג' מדוע דווקא אותו מאכל אנמי הצית את פתיל המחאה בישראל, מדוע לא מחאת הפסטרמה? מחאת החומוס? מחאת הבמבה? מחאת העגבניות? מחאת החמאה? מחאת הביצים? או מחאת הפיתה? מה יש בה בגבינת קוטג', שגרם לצרכניה להפסיק לבלוע ולהתחיל לצעוק?

חזון הקוטג'

בית עשוי לא רק גג וקירות, לבנים ומרצפות, חישורי פלדה ובטון, אלא גם מאוכל. האוכל מגדיר מה זה בית. "הבאתי אוכל מהבית", "במסעדה הזאת מגישים אוכל ביתי", "אני אוכל היום בבית", "אתם באים לאכול אצלנו?". אוכל של בית הוא אוכל שמעניק הרגשה שיש בית. לכן ישראלים שנמצאים בחוץ לארץ נהנים כל כך ממאכלים ירודים כמו ביסלי, במבה ודני. לא בגלל טעמם, אלא מפני שהם מזכירים ומחזירים את אוירת הבית, את תחושת הבית, ולו לרגע קט. חברות המזון משקיעות משאבים רבים בקשר שבין מוצרים לבית, כי הקשר הזה מבטיח נאמנות. בפרסומות תמיד מראים משפחות מאושרות ומאורות כשהן יושבות במטבח מואר ויפה בבית מואר ויפה ואוכלות בפנים מאירות ומאושרות שקדי מרק עשויים קמח וכימיקלים, ממרח שוקולד עתיר סוכר ושומן רווי ומעט שוקולד ושניצלים קפואים שבין מרכיביהם נמצא גם עוף. הפרסומות משרתת אמת פשוטה: לאוכל הזה, שנמצא בבית, יש טעם של בית, אף שהכינו אותו פועלים מיובאים מחומרים מיובאים, במפעל רחוק.

גבינת קוטג' היא גבינת הבית המושלמת כי יש בה שני בתים. היא הגבינה של הדירה הפרטית, האינטימית, המשפחתית, וגם חלום על בית גדול יותר, מרווח יותר, בפרוורים. קוטג' הוא חלום לעבור דירה, לעבור לקוטג'.

באנגלית המילה קוטג' מציינת בית פרטי באזור כפרי. באנגליה ובארצות הברית יש מגוון רחב מאוד של סוגי גבינת המתכנים בשם קוטג': גבינות קשות או רכות למחצה וגבינות רכות למריחה. החיבור בין המילה גבינה לקוטג' (cottage cheese) מבקש להסתיר את אופיין התעשייתי של גבינות אלו, שכיום רובן ככולן מיוצרות במפעלים, ולקשור אותן לחיי כפר ציוריים, מוקפים שדות מרעה מוריקים ופרות וכבשים שרועות בהם בשלווה ובנחת. בעברית ישראלית המילה קוטג' מציינת בית חצי כפרי — וילה, בית פרטי עם גינה, אבל בלי פרות וכבשים. בית כפרי — אבל בלי הכפר. זה בית החלומות הישראלי. רוב האנשים בישראל אינם יכולים להרשות לעצמם לגור בקוטג', ולעולם לא יגורו בקוטג'. חייהם יתחילו ויסיימו בדירה, שעליה הם ישלמו משכנתא שנים ארוכות. דירה שאולי תהיה מחופשת לקוטג' — תהיה בה מרפסת גדולה שנראית כמו חצר, או יהיו בה פינות עמוסות עלווה ירוקה של אדניות ועציצים, או יהיו בה תמונות של שטחי מרעה מוריקים עם פרות וכבשים. במקום לגור בקוטג', רוב האנשים בישראל יסעו לצימר, שהוא מעין קוטג' להשכרה, או אם יש באפשרותם, יסעו לסוף שבוע בחווה ציורית בטוסקנה. הם יקבלו קוטג' במשורה, ויצטרכו לשלם בעדו כסף רב.

אבל לרוב האנשים בישראל מותר לחלום על קוטג'. מותר לחלום על מעבר לבית צמוד קרקע בגליל, מותר לחלום על וילה במודיעין עם חלקת דשא וכמה עצי פרי, מותר לחלום על עמק האלה, שם אפשר לקטוף מלפפונים מן הערוגה ולימונים מן העץ. ואפשר גם לנסות להגשים את משאת הכיסופים הזאת על ידי אכילת קוטג'. מי שמורח על לחם את הגבינה הזולה, התפלה והעצובה הזאת, ונמנע מגבינות אמיתיות ומשובחות, בעצם אכילתו חוסך למעבר לקוטג' — אם לא עבורו, אז לצאצאיו, שאולי יזכו ליהנות מפרי החיסכון, לגור בקוטג' ולגדל בו את ילדיהם. לכן, הכלל הראשון של הקוטג' הוא: מי שגר בקוטג' לא אוכל קוטג'. הוא לא צריך לאכול קוטג', הוא יכול לאכול גבינות אחרות, לדוגמה, קממבר. הכלל השני משתמע מהראשון: מי שאוכל קוטג' לא גר בקוטג'.

מחאת הקוטג' פרצה מגבינת קוטג' כי אפילו לחלום עם גבינת קוטג' נעשה בלתי אפשרי. לפתע התברר שאי אפשר לחסוך לווילה על ידי אכילת קוטג'. להפך, עצם אכילת קוטג' אינה חוסכת אלא מבזבזת כסף ומרחיקה את הסועדים מן הבית הנכסף, מקבעת את הסועדים בדירה ואפילו מונעת מהם להתקיים בדירה. אכילת קוטג' הורסת את החלום על בית, את השאיפה לחיים טובים יותר. הגבינה "דופקת"

אתכם. ההבנה שמערך הייצור של המזון ומחירו מונע מצרכניו רווחה כלכלית הייתה הכוח המניע של המחאה נגד יוקר המחיה.

זו הסיבה שממחאת הקוטג' צמחה מחאת הדיור. הבית הוא לא רק מחיר, מיקום ומרחב, אלא גם מקום מחסה, הגנה וביטחון. מחאת הקוטג' הבהירה שהבית הישראלי הפסיק להיות משאת נפש והפך להיות מנגנון דיכוי שלטוני ואמצעי לניצול ולשעבוד מעמד הביניים. הבית הפך ממחסה למלכודת. מחאת הקוטג' ומחאת הדיור הן מחאות של מעמד הביניים, שמגלה שלעד הוא ייאלץ להיות ביניים, שלעד הוא יהיה מרוח בין שתי פרוסות הכריך.



יטאז'ט

יואל גילינסקי, פלאמל של פעם, 2014, אקריליק על עץ, אוסף אורן שץ