

יופי תירוש ואייל גרוס (עורכים). לחם חוק: עיונים במשפט ואוכל. תל אביב: אוניברסיטת תל אביב. 2017. 712 עמודים

דפנה הירש*

מה בין העולם הפורמלי וחמור הסבר של המשפט לעולם החושני והחוויתי של האוכל? כפי שמעיד הקובץ שלפנינו, המוקדש למפגש המורכב ורב הפנים שבין משפט לאוכל, למשפט השפעה מעצבת על תחום האוכל ברכים נרחבות ומקיפות, שאנו לעיתים קרובות איננו מודעות להן. אף שהמשפט אינו קובע את האופן שבו אנשים משתמשים באוכל – על מגוון היבטיו: התזונתיים, החברתיים, התרבותיים, הכלכליים – הוא מעורב בכל אחד מן ההיבטים הללו ברכים ייחודיות ומעצבות.

למרות חשיבותו של המשפט בעיצוב תחום האוכל על היבטיו השונים, היחסים ביניהם כמעט לא נחקרו בהקשר הישראלי (לעומת השגשוג בתחום המשפט ומדיניות האוכל בארצות הברית בשנים האחרונות). מבחינה זו, הספר לחם חוק אינו רק קובץ נושאי עשיר ומרתק אלא גם מהלך של ייסוד תחום מחקר, ועל כך מגיעה לעורכיו הברכה.

יתרה מזו, בהניחו תשתית לתחום מחקר זה הספר אינו מסתפק בהיבט הדיונים הרגולטיביים, אלא מבקש להציב את הדיון בתוך הקשרים תאורטיים רחבים יותר המכירים בריבוי ההיבטים והפונקציות של האוכל ושל האכילה. כפי שכותבים העורכים במבוא לספר, "האוכל חיוני להישרדות אך הוא גם נשא של תרבות, זהות וזיכרון, וגם מכונן של קהילה, משפחה, מעמד, לאום, עדה ומגדר. משמעות דואלית זו של האוכל – פונקציונלי ומטריאלי מחד גיסא, ופעולה סימבולית לשם הנאה וכינון משמעות מאידך גיסא – מאתגרת כל הסדרה משפטית של מזון" (עמ' 10). ואמנם, הקובץ כמכלול מדגים את האופן שבו ריבוי זה הופך את האוכל למושא ייחודי להסדרה משפטית. מבחינה זו הקובץ מרים תרומה של ממש לתחום המתפתח של מחקר האוכל בישראל, ויעניין גם חוקרי אוכל שאינם משפטנים.

הספר מחולק לארבעה שערים: ביטחון תזונתי והזכות למזון; אתיקה של אכילה והאכלה, תזונה והזנה; אוכל, זהות ותרבות; ואוכל וגבולות. רוב הטקסטים הם מאמרים מחקרניים או תאורטיים, אולם הספר כולל גם מסות אשר עוסקות בשאלות שעולות בספר מזווית אחרת, וכן מבוא של העורכים וריאיון עם חוקרת האוכל ומחברת ספרי הבישול קלאודיה רודן. בין השאר נדונית בספר סוגיות הנוגעות לביטחון תזונתי בישראל; לאחריות חברתית של תאגידי מזון; לאסדרת שוק המזון; לשאלות אתיות הנוגעות לצריכת מזונות מן החי; להקשר הביורפוליטי של הזנה בכוח; לחוק להסדרת תוצרת אורגנית והגלובליזציה בישראל; לתפקיד הגועל במשפט; לשאלות של זכויות יוצרים על מאכלים, ועוד.

מובן שסקירה קצרה אינה יכולה להקיף את העושר המחקרי של כרך שבו כ-700 עמודים, ולפיכך אתמקד בכמה דוגמאות הממחישות את המורכבות של האוכל כמושא להסדרה משפטית. הפוליטיות של האוכל, אשר לה מגוון פנים, באה לידי ביטוי או נדונה ישירות ברבים ממאמרי הספר. היותו של האוכל צורך הישרדותי מטיל על מדינת הרווחה אחריות לביטחון

* המחלקה לסוציולוגיה, למדע המדינה ולתקשורת, האוניברסיטה הפתוחה

ביקורות ספרים

התזונתי של תושביה – אחריות אשר המדינה הישראלית אינה ממהרת ליטול, למרות שבשנת 2011 כחמישית מהאוכלוסייה סבלה מחוסר ביטחון תזונתי. כפי שמראים אייל גרוס וחלי בוזחיש-ששון במאמרם על ביטחון תזונתי והזכות למזון בישראל, המדינה כמעט שלא עסקה בשאלת הזכות למזון כזכות חברתית בסיסית, וכשעסקה בכך, התפיסה שאומצה כפיתרון למחירי המזון – הגברת התחרות – התאימה למדיניות הכלכלית של חיווק השוק ולא של חיווק מדינת הרווחה. בהקשר זה המחברים עומדים על ההבדל בין הזכות למזון ובין זכויות חברתיות אחרות: בניגוד לבריאות או לחינוך, אין מערכות ציבוריות שתפקידן לספק מזון וגם לא רצוי שיהיו, לא רק משום שאנו מעדיפים מזון "לטעמנו" אלא גם בשל האופן שבו האוכל הוא חלק מהחיים התרבותיים והאינטימיים שלנו, ושאינן הכרח במומחיות לשם הכנתו. מלבד זאת, אם במקרה של הזכות לבריאות או לחינוך המשמעות של זכות זו היא החרגת המערכות המספקות אותם מהשוק, במקרה של מזון לא ניתן לעשות זאת, שכן מזון הוא ממילא מצרך נסחר בשוק.

במאמר של גרוס ובוזחיש-ששון הפוליטיות של המזון טמונה בפונקציה ההזנתית שלו. לעומת זאת, במקרים אחרים ההיבט הפוליטי של האוכל טמון דווקא בפונקציות החברתיות והתרבותיות שלו – למשל באופן שבו מניעתן, דהיינו צמצום האוכל לפונקציה ההזנתית שלו, יכולה לשמש כאמצעי דיכוי פוליטי. כך, למשל, טלי קריצמן-אמיר ואנדה ברק ביאנקו מראות במאמרן על מקומו של האוכל במדיניות המקלט הישראלית כיצד המדינה מקשה על מבקשי המקלט להקים עסקי אוכל ולהכין אוכל בעצמם במתקן חולות, משום שאוכל הוא אמצעי לשימור ולתחזוקה של זהות וקהילה וגם משמש גשר אל האוכלוסייה המקומית – דברים שהמדינה אינה מעוניינת לאפשר. למאמר נלווים תצלומי מזון ממתקן חולות, המעידים כי מי שמזונו צומצם ל"חומרי תזונה" הוא מי שנתפס כאדם אשר אנושיותו פחותה. טענה זו נכונה במקרה הישראלי לא רק לקהילות מהגרים אלא גם לקהילה הילידית: כפי שמראה רביע אגבריה במאמרו על צמחי מאכל מהמטבח הפלסטיני וחוקי הגנת הצומח בדין הישראלי, האיסור המשפטי על קטיפת עכור וזעתר, ואכיפתו על ערבים בלבד, מבטא תפיסה קולוניאלית אשר לא רק מקנה תוקף לעליונות של תפיסת הטבע הישראלית על פני זו הפלסטינית, אלא גם פוגעת במורשת התרבותית-קולינרית הפלסטינית.

ברצוני לחדד מעט את ההבחנה שמציעים עורכי הספר בדבר המשמעות הדואלית של האוכל, אבל גם לערער עליה בנקודה מסוימת. בעיניי, ההבחנה החשובה ביותר לדיון בייחודיותו של האוכל כמושא להסדרה משפטית אינה זו שבין הממד המטריאלי לסימבולי של האוכל אלא זו שבין חיוניותו של המזון להישרדות ובין היותו של האוכל מושא להנאה וליצירתיות (הן ברמה המטריאלית והן ברמה הסימבולית), כלומר בין הפונקציה ההזנתית ובין הפונקציה האסתטית. היותו של המזון משאב חיוני להישרדות הופכת את ההסדרה המשפטית של היבטים רבים בתחום האוכל להכרחית, במיוחד לנוכח החלוקה הבלתי שוויונית של השפע והמרחק בין יצרנים לצרכנים. אולם יש גם מקרים שבהם השניות הזאת של האוכל היא שהופכת את ההסדרה המשפטית לבעייתית. אחת הדוגמאות המעניינות לכך עולה במאמרו של עמרי רחום טוויג, אשר עומד על אי-התאמתם של דיני הקניין הרוחני בכלל ושל דיני זכות היוצרים בפרט להענקת הגנה לתוצרים קולינריים. לא אוכל להתעכב כאן על כל מרכיבי הטיעון במאמר, אך הנקודה החשובה לענייננו היא שמשום שלאוכל יש גם היבט פונקציונלי הזנתי וגם היבט יצירתי אסתטי, בשל הטיות אסתטיות דיני זכויות היוצרים יעניקו הגנה יציבה

לתוצרים קולינריים מתחום המטבח העילי ולא יגנו על תוצרים עממיים. רחום טוויג בוחן את האפשרות להגן על שתי מנות לפי דוקטרינת יצירת האמנות השימושית, המבחינה בין התכלית השימושית ובין האסתטיקה הניתנת להבחנה ממנה. לטענתו, סביר להניח שאפשר יהיה להסביר כיצד מנה מהמטבח העילי מאופיינת באסתטיקה הניתנת להבחנה ולהפרדה מהתכלית השימושית שלה, כשם שסביר להניח שמנה "עממית" לא תוכר כיצירת אמנות בעלת תכלית אסתטית נפרדת מהתכלית ההזנתית.

למעשה, הבחנה נוספת משמעותית גם היא לדיון בדבר היחסים בין ההיבט הפונקציונלי לזה האסתטי של האוכל: ההבחנה בין יחידים לקולקטיבים. דומה כי כאשר מדובר בקולקטיבים, ההבחנה בין שני ההיבטים מתערערת. לקולקטיבים נחוצים סמלים כדי לשרוד. קולקטיבים אינם מייצרים אוכל רק למטרות אסתטיות, אבל הם גם אף פעם אינם צורכים אוכל רק כדי לשרוד. אין קולקטיבים שאינם מפגינים יצירתיות בתחום האוכל. מבחינה זו, לא יהיה נכון לזהות רק את ההיבט החומרי של האוכל עם "הישרדות", כשם שלא יהיה נכון לזהות רק את ההיבט הסימבולי עם "תרבות".

האם מכך נובע שצריך לספק הגנה משפטית, לכל הפחות, לפירות היצירתיות הקולקטיבית? תשובה מעניינת מספק לכך תומר ברודי במאמרו. ברודי בוחן את התפתחותן של מגמות במשפט הבינלאומי המתאימות להסדר מסורות קולינריות. בהקשר זה הוא שואל אם ראוי בכלל שהמשפט הבינלאומי יתערב בעיצוב תרבויות של אוכל, מהי ההצדקה להתערבות כזאת, ואם היא יכולה להיות אפקטיבית. תשובתו היא שיש ספקות מהותיים בדבר הלגיטימיות של עצם השימוש בהסדרים משפטיים להסדרה של מסורות קולינריות, בין היתר בשל המתח האינהרנטי בין טבעה הדינמי וה"חי" של התרבות ובין הנטייה של מקדמי אינטרסים תרבותיים לדרוש הגנה פוזיטיבית ומשפטית בעלת אופי סטטי ומקובע.

זוהי רק טעימה על קצה המזלג מהסוגיות הנדונות בספר. ואי-אפשר לסיים בלי לומר מילה על הספר כאובייקט שימושי: השאיפה המובנת של העורכים לכלול בקובץ חומר רב ככל האפשר באה על חשבון נוחות הקריאה בו. אולי אני שמרנית וממילא כולם קוראים ממסך כלשהו (הספר כולו זמין בפורמט דיגיטלי באתר הפקולטה למשפטים ע"ש בוכמן באוניברסיטת תל אביב), אך לדעתי אפשר היה לוותר על כמה מן הטקסטים שזיקתם לנושא המפגש בין אוכל למשפט חלשה יחסית לטובת קובץ מהודק יותר וידידותי למשתמש. כך או כך, הספר הוא ציון דרך ותוספת חשובה למדף ספרות המחקר על אוכל בישראל.