

בעקבות הגביע הקדוש: יינות ילידיים, מדע והפוליטיקה הקולוניאלית של הזהות המקומית

אריאל הנדל, * דניאל מונטרסקו**

תקציר. בהיותה מרחב של קולוניאליזם התיישבותי, ישראל/פלסטין היא זירת מאבק בין הגדרות של ילידיות והתיישבות. עם השקתו של "היין הילידי" הפלסטיני הראשון בשנת 2008 אנו עדים ל"מפנה ילידי" בשדה היין המקומי. מאמר זה מנתח את המאבק על הילידיות האוטנטית בישראל/פלסטין באמצעות ביוגרפיה פוליטית של הגפן הילידית ורשת השחקנים שסביבה. שאלת הילידיות בספרות הפוסט-קולוניאלית עסקה בקטגוריות אנושיות דואליות – מתיישבים וילידים; אולם אנו מתחקים כאן אחר הסוכנות של זני גפן ילידיים, כגון זן המראווי/חמדאני, אשר מאפשרים לתעשיית היין הישראלית והפלסטינית לתבוע את מקומן ההיסטורי בעידן שבו הטרואר (terroir), קרי המקום הייחודי, מגדיר ערך כלכלי ותרבותי. מתוך עמדה תאורטית העוסקת בממשק שבין גורמים אנושיים לגורמים לא-אנושיים אנו מראים כיצד הענב הילידי עבר מטמורפוזה בשנים האחרונות בזכות השילוב המדעי בין גנטיקה, יינות והיסטוריה. ההתמרה הזאת היא חלק מתהליך גלובלי של חיפוש אחר אותנטיות תלוית מקום, אך גם מתהליך מקומי שבו שתי אוכלוסיות נאבקות על תואר הילידיות בהקשר בלתי שוויוני של קולוניאליזם התיישבותי. כך נוטל הענב חלק בעיצוב תבנית הנוף הגסטרו-פוליטי הישראלי/פלסטיני.

מילות מפתח: יין, קולוניאליזם התיישבותי, פוליטיקה של אוכל, ישראל/פלסטין, ילידיות, מדע, אנתרופולוגיה רב-מינית

"כהגדרתה, ילידיות היא דבר שממנו באים ולא דבר שאליו הולכים." (גורביץ' וארן, 1991, עמ' 28)

* מרכז מינרבה למדעי הרוח, אוניברסיטת תל אביב

** המחלקה לסוציולוגיה ואנתרופולוגיה, האוניברסיטה המרכז-אירופית, בודפשט
אנו מודים לכל המרואיינים שפתחו בפנינו פתח לעולם מרתק. מראם מסארווה, יוסי שביט, נאור בן יהודע, אירוס ברוורמן, רונן שמיר, חיים חזן, רפי גרוסגליק, עזרי עמרם ונעמה בלטמן-תומס קראו גרסאות קודמות של המאמר והעירו הערות רבות טעם. אנו מודים גם למערכת סוציולוגיה ישראלית ולשני הקוראים האנונימיים על קריאתם המעמיקה והערתיהם החשובות.

"בשורה ביקש מהמלצרית שתי כוסות יין המיוצר בחיפה. 'נשתה יין ישראלי!' ענית: 'אם על היין כתוב בשפה העברית, האם זה הופך אותו לישראלי? האדמה אדמתנו, הענבים שלנו, והפועלים פלסטינים.'" (אלשורפא, 2017, עמ' 68)

דעת המקום: בין טרואר לטריטוריה

זן הגפן היין הילידי הראשון של ישראל ופלסטיין הוכתר באנגליה ופרץ בארצות הברית. ב-2008 השיק יקב כרמיון הפלסטיני יין שהופק מזני ענבים מקומיים, ג'נדלי וחמדאני, אך היין לא קיבל חשיפה של ממש בחמש השנים הראשונות לקיומו. ב-2013 האורים ותומים של עולם היין, ג'נסיס רובינסון, העניקה ליין – Cremisan Star of Bethlehem Hamdani Jandali – את הציון הגבוה ביותר ליינות לבנים בטעימה של "יינות מישראל ומארץ הקודש".

בהמשך התוודתה רובינסון שזאת הייתה הפעם הראשונה שהיא טעמה יין פלסטיני. בעקבות הצלחה זו השיק יקב רקנאטי כעבור שנתיים את יין "מראווי 2014", המיוצר מענבים של כורם פלסטיני אנונימי באזור בית לחם. בפרוס השנה העברית תשע"ו הקדים בציר הביקורת את זמנו, ו"עוד בטרם השלימה השנה העברית החדשה אפילו ירח אחד" העניק לו מבקר היין של עיתון הארץ את תואר "היין החשוב של השנה" (גלייטמן, 2015). המבקר הודה שהסיבה להימור אינה טמונה באיכותו יוצאת הדופן של היין אלא דווקא בייחודו התרבותי וההיסטורי: "מראווי 2014 הוא יין ישראלי מסחרי ראשון שמופק מזן מקומי אנדמי בעל שורשים עתיקי יומין. ככזה הוא עשוי להירשם בבוא הזמן בספרי ההיסטוריה של היין הישראלי".

בהינתן השילוב הטעון בין היסטוריה, מרחב, זהות ופוליטיקה בישראל/פלסטיין, פרסומו העיקרי של היין הילידי כלל לא הגיע ממדורי היין אלא ממדורי החדשות והפוליטיקה. "את היין של דוד המלך כבר טעמתם?" שאל הגיו יורק טיימס בכתבה שכותרתה "ישראל מבקשת לשחזר את היין ששתו ישו ודוד המלך" (רודרן, 2015), ואילו בערוץ 7 זכה ההישג לכותרת "המחקר שישחזר את יינות בית המקדש" (כהן, 2014). כתבות בעיתונות המשיכו להלל את מה שאנו מכנים "המפנה הילידי". ה-*China Daily* דיווח על טעימות במאסטר קלאס של "יין מראווי הייחודי לישראל, אשר נוצר מהזן הילידי הראשון ששוחזר בטכנולוגיית דג"א מרקמות ענבים בני 2,000 שנה לפחות" (Peters, 2017).

היין התקבל רשמית למועדון המומחים האקסקלוסיבי כעבור כמה חודשים, עם פרסום גיליון מיוחד של כתב העת הנחשב *Wine Spectator* שהוקדש ליינות ישראליים (וכלל, כפי שנראה בהמשך, גם יינות פלסטיניים; ראו תצלום 1). מומחה היין העניק ליינות הישראליים בכלל וליינות החדשים-ישנים בפרט ציונים מופלגים (Markus, 2016). כיום יינות מראווי וכרמיון מוגשים במסעדות יוקרה ברחבי העולם החוגגות יס-תיכוניות חוצת גבולות, כמו "אוטולנגי" בלונדון ו"נור" של מאיר אדוני בניו יורק.

במאמר זה אנו מבקשים להציג ביוגרפיה פוליטית של ענב, הנושא על זמורותיו נטל היסטורי והבטחה מרעית וכלכלית. בביוגרפיה זו, זן ענבים בן אלפי שנים הגדל באזור בית לחם בגדה המערבית הופך בן לילה לכוכב בינלאומי וזוכה לכתבות בניו יורק טיימס ולתשכחות ממבקרי יין מובילים. זהו סיפורה של גפן שנאלצה מהפסיכיות הווגטיבית, המאפיינת רבים מבני מינה, ונולדה מחדש כסובייקט בעל סוכנות החוזר להיסטוריה ומחדש

ימיו כקדם. זן המראווי (הקרוי גם חמדאני) הוא alt-neu-grape, ענב ישן-חדש הלוקח חלק ביצירת הזהויות ובחיפוש אחר הגביע הקדוש של האוטנטיות במרחב שבו חיות שתי אוכלוסיות המתחרות על כתר הילידיות ועל השאלה "מי היה כאן קודם" (זני גפנים מקומיים או אנדמיים זוכים לתיאורים השגורים בשיח הפוליטי – כגון native, indigenous או autochthonous – גם באנגלית, בערבית, בצרפתית ובאיטלקית). בהקשר זה אנו מייחסים לדימוי של הגביע הקדוש שני מובנים, המתווכים בין כלכלה, פוליטיקה ותרבות. הראשון הוא מובן פוליטי-תאולוגי, הקושר בין יין לשורשים מיתיים של זהות מקומית; בשני מגלם היין הילדי ערך סינולרי כלכלי ושיווקי, השזור בפטישיזם של הסחורה ומעניק ליין הילה ומובחנות.



תצלום 1. דירוג היינות הילדיים של של יקב כרמיון (באדיבות יקב כרמיון)

שאלות המחקר מתחקות אחרי מופעי הילידיות בשדה היין בתוך הקשר של קולוניאליזם התיישבותי (settler colonialism). אנו מראים כי קיים שיח חדש של אותנטיות בשדה היין המקומי, המשלב כלים מדעיים, כלכליים וזהותיים. שיח זה מעגן את הילידיות במושג הטרואר (terroir), מושג מפתח בעולם היין, המגלם את הקשר האורגני בין אדמה, אדם וזהות מקומית שורשית (Handel, Rand, & Allegra, 2015). החיפוש אחר אותנטיות וילידיות אינו חדש, אולם אנו מצביעים על השפות החדשות שבהן מנוסחות הטענות לאותנטיות ילידית ועל הכוח שהן צוברות באמצעות המרה בין השדות הכלכליים, הפוליטיים והמדעיים. ילידיות היא פרויקט של התהוות מתמשכת, שבמהלכו שחקנים שונים פועלים לייצוג ולייצור אותנטיות של מקום ושייכות. המתיישוב מבקש להפוך ליליד ובכך לגרמל את תביעתו על הטריטוריה ועל ההיסטוריה (Veracini, 2013, p. 29). מכוחו של תהליך זה נאלץ גם היליד המקומי הפלסטיני להוכיח את ילידותו, אלא שהוא עושה זאת כשיחסי הכוח פועלים לרעתו. היין הילדי הופך

לקרדום לחפור בו הן בידי המתיישב היהודי, המבקש לנכס את המקום, והן בידי הפלסטיני הפועל במסגרת שיח של ילידיות והתנגדות.

המתח בין חוקרים ויננים פלסטינים וישראלים מפיע רוח חיים בפרדוקס הפוליטי והתרבותי של ילידיות בארץ המריבה. לדברי יער ושביט (2001), התרבות הישראלית-יהודית נוצרה בידי אנשים שרוב רובם לא היו ילידי הארץ; לפיכך הילידיות הישראלית היא "ילידיות נרכשת" שמטרתה להתגבר על הפער "בין עומס-יתר בזיקה הסמלית אל המקום, לבין החוסר במרכיב הפרימורדיאלי של הזיקה אל המקום" (גורביץ' וארן, 1991, עמ' 28). הילידיות הפרימורדיאלית מומרת בייצור מכון של "ילידיות תרבותית", המבקשת ליצור מערכת של סמלים ודימויים "אותנטיים" לבניית הקשר התרבותי האורגני עם הארץ ועם אדמתה.

היין הילידי הישראלי/פלסטיני מתכתב עם "פולחני טבעיות הקשר עם הארץ" והציווי "לכבוש את הארץ [...] בשפת המקום" (גורביץ' וארן, 1991, עמ' 32). הוא אינו מייצר ילידיות של סמלים גרידא אלא גם תרבות חומרית חדשנית המשקעת בתהליכים גלובליים של נהייה אחר אותנטיות ולוקליות ובהיגיון קפיטליסטי מתוחכם ואפקטיבי.¹ לטבע שמור תפקיד חשוב בייצור הילידיות המקומית, למשל בסוגיות של עיצוב הנוף (Davis & Burke, 2011; McKee, 2016) או בשימוש פוליטי בטבע (Gutkowski, 2018), וכן בהתייחסות לצמחים מסוימים כמו זית, הדר או אורן (Abufarha, 2008; Bardenstein, 1999; Braveman, 2008).² במקרה הנוכחי, המוקד הוא לא היחסים בין טבע ותרבות אלא התרבות של הענב הילידי כמעשה פוליטי המשוקע בהקשר קולוניאלי.

המחקר נסמך על עבודת שדה (2016–2018) שכללה ביקורים ביקבים משני עברי הקו הירוק (יקבי כרמיון וטייבה בגדה המערבית ויקב רקנאטי בישראל), ראיונות עם ביוכימאים וחוקרי ההיסטוריה של הגפן (באוניברסיטאות אריאל ובר-אילן), סקירת ספרות מקצועית, וקורסים (סומליה דרגה 3, איטליה; WSET דרגה 4, אוסטרליה) בתחום מדע היין. הנחקרים נבחרו על שום מעורבותם המרכזית בשדה ייצור היין הילידי.

התיאור שלהלן מצליב בין שלושה צירים המשלבים בין שחקנים אנושיים ולא-אנושיים. הציר הראשון הוא הסיפור המדעי, שעניינו "כיצד מזהים זן ילידי". בחלק זה אנו מתחקים אחרי שאלת הידע: כיצד ביוכימיה, מעבדות וניתוח גנטי משתלבים במחקר של טקסטים עתיקים וארכאולוגיה, וכיצד מנסים לבצע "הנדסה הפוכה" (reverse engineering) של הגפן במטרה לזהות את היינות שנזכרים בטקסטים יהודיים וערביים עתיקים באמצעות כלים ניסויים עדכניים (Paxson, 2010). הציר השני הוא הציר הכלכלי, שבו מושגים כמו "ייחודיות", "נישת שוק" ו"אותנטיות" הם יצרני ערך בפני עצמם (Karpik, 2010). בכלכלה הגלובלית של היין יש חשיבות רבה למקומיות ולייחודיות, הפועלות בתוך מערך שלם של תיירות מורשת וצרכנות

1 בהיסטוריה של הציונות ובלאומיות הפלסטינית יש דוגמאות רבות לניסיון לנסח אידאולוגיה ילידית (אוחנה, 2008; אלברע'ותי, 1993; חבר, 1999; שביט, 1984). כך למשל כותב חבר (1999, עמ' 147): "לעומת הזהות היהודית של התרבות הציונית, הציגה הכנעניות חלופה עברית של תרבות יהודית ילידית שיונקת את סמכותה מההיסטוריה המקומית ולא מהרציפות ההיסטורית היהודית". המחקר שאנו מציגים כאן נבדל מהממדה הכנענית משום שהוא אינו מבקש להציג עבר קדם-לאומי, אלא דווקא מבקש במוצהר לייצר את הילידיות כשילוב בין הטריטוריה המקומית והרציפות הלאומית והדתית.

2 ראו גיליון יח(2) של סוציולוגיה ישראלית, העוסק בנושא סביבה וחברה, ובמיוחד את ההקדמה "לקראת פרדיגמה חברתית-סביבתית בישראל" (גוטקובסקי, גרוסגליק ושני, 2017).

חוייתית (Inglis, 2015; Beverland, 2006). מנקודת מבט זו, היין הילידי הוא התגלמות האותנטיות, ולכן ככל שהסיפור שהוא מספר מקורי וסוחף יותר כך ערכו הכלכלי עולה. ולבסוף, הציר השלישי הוא השאלה ההיסטורית, הפוליטית והזהותית: האופן שבו "שחזור" יינות ילידיים הופך לפרקטיקה של "שחזור" זהות לאומית. השחקנים השונים מזהים את היין כ"ארצישראלי", כ"פלסטיני" או כ"א-פוליטי", ובכך משתקפות מגמות פוליטיות שהשתרשו מאז עליית הציונות המודרנית וחידוש תעשיית היין באזור בשלהי המאה ה-19. היין הילידי מקפל בתוכו משמעויות פוליטיות נרחבות משום שהוא מגלם טענות עקרוניות על שייכות, על עיבוד והשכחה, ועל נורמליזציה והשתייכות לעולם המודרני המערבי.

המאמר מתחקה אחר מושגי היסוד של שדה היין הילידי – טרואר, טריטוריה, אותנטיות ורציפות היסטורית – ומתייחס לרשת השחקנים האנושיים והלא-אנושיים. הוא נפתח בריור תאורטי של הקשר בין שחקנים אנושיים ולא-אנושיים ובדין ביקורתי בפרדיגמה המטריאליסטית ובאנתרופולוגיה הרב-מינית (multispecies anthropology). לאחר מכן מוצגים הממצאים; אחריהם נערך דיון בניסוח הפרדוקס הילידי המובנה במצב הישראלי/פלסטיני, אשר מכפיף את הילידיות הפלסטינית לפרויקט חיפוש הזהות הישראלי. לבסוף אנו מציעים חומר למחשבה על טרואר לא-מהותני כדרך לדמיין דה-קולוניזציה רדיקלית של המרחב הישראלי-פלסטיני. במקום להשתמש בטרואר כהוכחה לזהות פרימורדיאלית, נבקש לבחון את הסתירות הפנימיות בעולם היין – יצירת "עולם ישן" בכלים של "עולם חדש" – ולחשוף את הריבוי החבוי באידאולוגיה של יחידנות מהותנית.

ביוגרפיה פוליטית של ענב? הרשת בין האנושי ללא-אנושי

כתיבת ביוגרפיה של שחקן לא-אנושי, על אחת כמה וכמה ביוגרפיה פוליטית, מציבה אתגר תאורטי. משום שהענב הילידי הוא הן מוצר טבעי ביולוגי והן ארטיפקט אנושי, המחשבה התיאורטית עליו ממוקמת בין אנתרופולוגיה אקולוגית (Ingold, 2012), החוקרת את האופן שבו בני אדם מתקיימים ופועלים ביחס לסביבתם הביולוגית, ובין מחקר תרבות חומרית (Miller, 2005), העוסק בחומריות של הארטיפקטים ובאופן שבו הם נושאים משמעויות חברתיות. אבל האנתרופולוגיה האקולוגית ממעטת לעסוק בצמחים מתורבתים ומתמקדת בעיקר בסביבה שנתפסת כ"טבעית", ואילו מחקר התרבות החומרית ממעט לבחון יצורים חיים ומתמקד בחפצים המיוצרים על ידי בני אדם. גפן היין מקפלת בחובה את שתי האיכויות – צמח חי ההופך לסחורה שגם לה יש מחזור חיים: היין הוא מוצר "צעיר", "מתפתח" ו"מתיישן". המטען הגנטי של הענב, אזורי התפוצה שלו והגמישות שהוא מאפשר במאפיינים יינניים כגון צבע, ריכוזי סוכר וחמיצות הם חלק מהסיפור שבלעדיו אי-אפשר להבין את רשת המשמעויות והשחקנים.

המחשבה על ביוגרפיה פוליטית של צמח המתגלם גם כמוצר מבקשת לשלב בין שתי המגמות, כלומר לעמוד על החומריות של הענב הילידי מבלי להתעלם מהעובדה שמדובר בצמח ולא בארטיפקט אנושי גרידא. החומריות מאפשרת ומגבילה פעולות אנושיות שנעשות בו; ולצד זאת, כצמח עם יכולת התרבות והישרדות הענב גם ממשיך את חייו ללא תלות בחברה האנושית. את ה"גילוי" וה"שחזור" של הענב הילידי, ואת הפקת היין ממנו בהווה ועמה שלל

המשמעויות המוענקות לו בשדה הסוציולוגי, הכלכלי והפוליטי, אפשר להבין לפיכך רק במתח שבין החומריות והביולוגיות שלו.

האתנוגרפיה הרב-מינית מבקשת לגשר על הפער בין הטבע והתרבות ולעקוב אחר אובייקטים ביולוגיים שנחקרו לשולי המחקר משום שנתפסו כחלק מהנוף, כמזון או כסמלים גרידא. אתנוגרפים רב-מיניים חוקרים את חייהם של אורגניזמים שחיהם והתפתחותם שזורים בעולם האנושי – צמחים, בעלי חיים, פטריות, חיידקים. בלשונם של קירקסי והלמרייך, בזכות האתנוגרפיה היצורים הללו הופכים מ-zoe ל-bios, קרי "בעלי ביוגרפיות וחיים פוליטיים" (Kirksey & Helmreich, 2010, p. 545).

אנו מסכימים עם ביקורתו של לירון שני (בפרסום) כי "ההבטחה הגלומה בתפיסת האתנוגרפיה הרב-מינית אינה מתממשת". עם זאת, אנו מבקשים למצוא דרך לתאר את הסוכנות של הצמח הילידי באופן שלא רק "נותן קול" למי שנטול יכולת דיבור (על אף הבעיות האתנהרנטיות של תרגום ושל מובן), אלא גם מאתגר את קטגוריות הניתוח עצמן ואת ההפרדה שבין סובייקטים ואובייקטים. טים אינגולד טען כי "אנו יכולים לקיים יחסי גומלין עם אובייקטים, אך איננו יכולים לתקשר עימם" (Ingold, 2012, p. 436). לפיכך המחקר צריך לבחון את אופני הפעולה ההדדית והאינטראקציה בין אנשים ולא-אנשים, ואת הסוכנות לא כמאפיין לשוני של סובייקט תבוני אלא דווקא כאינטר-סובייקטיביות ואינטר-אובייקטיביות, כלומר כמה שקורה ברשת שבין בני אדם, בעלי חיים, צמחים ועצמים דוממים.

בעקבות הזרם המוכר כתאוריית שחקן-רשת (Actor-Network Theory), אנו בוחנים את מקרה המחקר כמערך המשלב אנשים ולא-אנשים המקיימים ביניהם מערכת של תלות ושל הזנה הדדית (Latour, 2005). במערכת כזאת אין קדימות אונטולוגית למרכיבים האנושיים על פני המרכיבים הלא-אנושיים, ושאלת הסוכנות (של שני הצדדים) מזוקקת לשאלה שהציב ברונו לאטור: "האם זה מייצר הבדל?" (does it make a difference). במסגרת המחשבתית של תאוריית השחקן-רשת, סוכנות של אנשים ושל לא-אנשים כאחד אינה חייבת להניח כוונה, רצון או סובייקטיביות. זו סוכנות רזה, המבוססת על הטענה שהן אנשים והן לא-אנשים הם תמיד שחקנים הפועלים במסגרת רשת יחסים משותפת. הסוכנות של השחקנים נמדדת ביכולת "לייצר הבדל", דהיינו להשפיע, לאפשר, לתווך, לתרגם, להמיר כוח, לתעל תנועות ולתחום כוונות מופשטות במגבלות חומריות.

אינגולד מבקר את התאוריה בשל נטייתה להתייחס לבני אדם ולחומרים כאל דברים "סגורים". הוא מבחין בין האובייקט הגמור ובין העצם (thing) החומרי המתקיים בתנועה מתמדת. לדבריו, הרשת הלאטוריאנית מורכבת מאובייקטים נטולי חיים, שאינם צומחים ומשתנים, ולכן "הפוליטיקה האקולוגית של לאטור נכשלת כאקולוגיה" (Ingold, 2012). לפיכך הוא מציע את גישת SPIDER (Skilled Practice Involves Developmentally Embodied Responsiveness), המרגישה פחות את האינטראקציות בין ישויות נתונות מראש ויותר את האופן שבו תגובות הדדיות בין אנשים ולא-אנשים מעצבות את קווי ההתפתחות של השחקנים עצמם (Ingold, 2008).

אנו מבקשים לשלב את התובנות התאורטיות הללו כדי לתאר ולנתח את הענב הילידי ואת תוצריו כרשת אנושית ולא-אנושית של חומרים, סמלים ומשמעויות (Inglis, 2015). ברשת זו יש אינטראקציות מורכבות בין הגורמים השונים והתפתחות לאורך זמן של השחקנים עצמם. לפיכך, ביוגרפיה פוליטית של ענב ילידי מתייחסת אליו כאל bios, שאינו רק אביזר תפאורה

ליחסים אנושיים אלא לוקח בהם חלק פעיל. כמו סובייקט אנושי, הענב "מייצר הברל", אך לעולם אינו עושה זאת לבדו. כמו בביוגרפיה פוליטית של אדם או מושג, אפשר להתחיל את סיפורו בנקודות שונות ולהאיר זוויות שונות של הפוליטיות שהביוגרפיה האנושית משקעת בה. כאן אנו מתחקים אחרי סיפור הלידה וההתבגרות של הענב בהקשר של הקולוניאליזם ההתיישבותי בישראל/פלסטין, בתוך רשת משמעויות של גאוגרפיה, היסטוריה וכלכלה.

תיאור הסוכנות של הענב כרוכה לפיכך בהבנת הכימיה, הביולוגיה ואזורי התפוצה של זן גפן היין ממש כשם שהיא כרוכה במחקר סוציולוגי, כלכלי ופוליטי של מופעי היין כמוצר טבעי ותרבותי כאחד. אנו בוחנים כיצד השחקנים ברשת משפיעים זה על זה בשעה שהם מתפתחים ומשתנים בעצמם, ועוקבים אחר המשחק העדין שבין העודפות הביולוגית הבלתי ניתנת לרדוקציה של הענב ושל היין המופק ממנו.

התיאור שאנו מביאים כאן מדגיש את הממדים החברתיים של הענב, מתוך מחשבה על הסוכנות כאינטר-סובייקטיביות ואינטר-אובייקטיביות האופיינית לתאוריית השחקן-רשת ול-SPIDER אך מבלי להתחייב לגמרי לאונטולוגיה המיוחסת להן (ראו למשל 2014, Sayes). אחד מהמאפיינים של תאוריית השחקן-רשת (ואחת מנקודות הביקורת הבולטות על גישה זו) הוא היותה מערכת סגורה שאין לה "חוק" שאפשר להישען עליו כדי להעניק משמעות לשחקנים ולפעולותיהם. לפי גישה זו, המשמעות נובעת כולה מתוך היחסים בין השחקנים השונים, ואי-אפשר לעשות רדוקציה של הרשת לנרטיבי-על או ל"איזמים" שונים. מצד אחד זוהי גישה שמאפשרת רגישות רבה לפרטים, אך מצד שני טמונה בה סכנה של דה-פוליטיזציה והתעלמות מיחסי הכוח שהשחקנים משוקעים בהם.

בפועל, הפוליטי הוא תמיד חלק מהרשת. במקרה שלפנינו, הקולוניאליזם ההתיישבותי הוא מרכיב בלתי נפרד מרשת הייצור והייצוג של היין הילידי. ורצ'יני (Veracini, 2013, p. 29) מחדד את הייחודיות של הקולוניאליזם ההתיישבותי ואומר כי "במונחים תאורטיים, חיוני להבחין בין קולוניאליזם לקולוניאליזם התיישבותי, משום שהראשון מבקש לקבע את עצמו ואילו השני מבקש לבטל את עצמו [...] כלומר, כאשר המתיישבים מפסיקים להיות מזוהים כמתנחלים והופכים ל"ילידים"..." על פי ורצ'יני, המתיישבים אינם ילידים, אולם הם נתונים בהתהוות מתמדת (forever indigenizing). בתהליך התשוקה לילידיות משתתפים שחקנים רבים, אידאולוגיים וחומריים כאחד, ובהם גם היין הילידי. לין יש תפקיד בתהליך ההתמרה של המתיישב ליליד, שכן ילידיות הענב הופכת למטונימיה לפרויקט הילידיות הפוליטי. לפיכך, הענב הילידי הוא שחקן פוליטי במבנה הקולוניאלי המתיישב בישראל/פלסטין.³

עבודת שורשים: מיתוג הגפן הילידית

בעולם מופרים כ-10,000 זנים (varieties) של גפן משבעים מינים (species), אולם בתעשיית היין הגלובלית יינות איכות מופקים בעיקר ממין אחד של ענבים הקרוי ויטיס ויניפרה (vitis vinifera), שמוצאו מאירואסיה ויש לו יותר מ-5,000 זנים. חלק מהזנים אנדמיים לאזור תפוצה מצומצם וחלקם תוצר של הכלאה טבעית או מתוכננת בין זנים שונים. הכלאה מתוכננת כזאת מטרתה לחזק מאפיינים רצויים כגון טעם, ארומה ועמידות בתנאי אקלים. בראש הרשימה

3 לסקירה מקיפה על הפרדיגמה של הקולוניאליזם ההתיישבותי בישראל/פלסטין ראו סבאע'ח'ורי, 2018.

עומדים "הזנים האציליים" (פינו נואר, קברנה סוביניון ומרלו האדומים; ריזלינג, סוביניון בלאן ושרדונה הלבנים), ואלה, לצד תריסר "הזנים הבינלאומיים", שמוצאם בצרפת והם נפוצים בעולם, תופסים יותר משליש מאזור גידול הגפן העולמי.

בשנים האחרונות, במסגרת מאמץ שיווקי וחיפוש טעמים ייחודיים ומקומיים חדשים-ישנים, מומחי היין מגלים עניין מחודש בזנים ילידיים ונשכחים הקרויים גם זני מורשת (heritage varieties). לדבריה של ג'נסיס רובינסון, המפנה הילידי והסיפור הממותג הנלווה אליו הם "חסיי תקדים בהיסטוריה של היין" (Robinson, Harding, & Vouillamoz, 2012, p. xi).

המפנה הילידי פסח עד לאחרונה על המרחב המקומי של ישראל/פלסטין. הסיפור המקובל מתאר את דעיכתה של תעשיית יין מבוססת, שפרחה באזור מעידן הברונזה וכתה למעמד מיוחד במסורת היהודית, ואת חידושה בידי הברון רוטשילד בסוף המאה ה-19 (רוגוב, 2011; רנד, 2015). לפי אותו סיפור, האשם העיקרי בהיעלמות תעשיית היין – ועימה בהיעלמותם של הזנים הילידיים המקומיים – הוא שלטון האסלאם, שאסר על שתיית אלכוהול. תפיסה זו, שלפיה קטיעתה של היסטוריית היין הביאה גם לאובדן הזנים המקומיים, הובילה את איש התעשייה וכתב היין אדם מונטפיורי להכריז בשנת 2013 כי "לישראל אין זני גפן יין ילידיים. הזנים הילידיים נעלמו" (Montefiore, 2013). אין זה מפתיע, אם כך, שהופעתו של המראווי 2014 כעבור שנה אחת בלבד הוגדרה בידי מבקרי היין והייננים המקומיים כ"מהפכה". עידו לוינסון, היינן הראשי של יקב רקנאטי דאז, תיאר את היין בהתלהבות: "אנחנו חושבים שיצאה לנו תוצאה מצוינת. אך מעבר לאותו שיח של טעים או לא טעים, אני מאמין שמדובר בהיסטוריה, לא פחות" (גלייטמן, 2015).

זן הענבים עצמו, מראווי/חמדאני, היה קיים עוד לפני 2013, ויש יסוד סביר להניח שהיה קיים עוד לפני ימי ישו או מלכות ישראל. עם זאת, במהלך השנים האחרונות הוא עובר מטמורפוזה: פרי הגפן הופך בתהליך התסיסה והבקבוק למוצר המקפל בתוכו היסטוריה, תרבות, כלכלה, פוליטיקה ומדע. ההתמרה הזאת היא חלק מתהליך גלובלי של חיפוש ייחודיות ואותנטיות, אך גם תהליך לוקלי שבו שתי אוכלוסיות מתחרות על תואר הילידיות המקומית בהקשר בלתי שוויוני של קולוניאליזם התיישבותי. בכך מעוצב הענב כתבנית הנוף הגסטרו-פוליטי הישראלי/פלסטיני.

בהמשך המאמר אנו מפרקים את הטענות התרבותיות העולות בשיח השיווקי באמצעות ניתוח של הסיפור יוצא הדופן שבו חוברים יחד גורמים רבים – ביוכימאים מאוניברסיטת אריאל; חוקרי תלמוד ומשנה המראיינים אינפורמנטים פלסטינים קשישים; חקלאים אנונימיים מסביבות בית לחם השומרים בסוד את העובדה שהענבים המגודלים בכרמיהם משמשים לייצור יין ישראלי; יקבים מודרניים ומשוכללים המשלבים בין פרקטיקות של עולם חדש ועולם ישן; טועמי יין בעלי הכרה בינלאומית; ומערכי שיווק וייצור ערך, גלובליים ומקומיים כאחד. מעבר למחקר הגנטי-היסטורי העוסק בשחזור, בייצור ובשיווק יינות עתיקים, אנו מבקשים להתבונן ביין כבשחקן שבאמצעותו אפשר להבין רשתות רחבות יותר – פוליטיות, כלכליות, תרבותיות ומדעיות.

אוכל, יין וכוח: טיפולוגיות של טרואר פוליטי

רבות נכתב על הקשר שבין מזון ובין עיצוב זהות מקומית ולאומית: מאכלים מסוימים מזוהים כ"מאכלים לאומיים", ואילו גבינות או יינות כגון פרמזן או שמפניה מותר לייצר רק במקום ספציפי שיש לו מורשת מוגנת (DeSoucey, 2010). שיח המחקר על גסטרולאומיות או גסטרופוליטיקה מתאר את המזון כחלק ממסורת פטריוטית, אך גם כביטוי של יחסי כוח המנכחים צדדים אפלים בתרבות הלאומית כגון שנאת זרים, קולוניאליזם וגזענות (Appadurai, 1986; Avieli, 2017; Mintz, 1986). לעיתים מזון מייצר סכסוכי גבול, מלחמות סחר וניסיונות הרדיים להגביל ייצור מוצרים מסוימים, לשלוט בזכות לקרוא להם בשמות כאלה או אחרים (Inglis, 2015; Monterescu, 2017), או לטעון לזכות ראשונים או להמצאת המוצר, כמו במקרה של עגבניות השרי הישראליות (Wexler, 2016).

בהקשר הישראלי והפלסטיני נחקרו מוצרים עממיים כגון חומס ופלאפל כביטוי לניכוס תרבותי (גביעון, 2006; Hirsch, 2011); לסקירה מקיפה על הפוליטיקה של האוכל בישראל ראו הירש, (2018). עם זאת, ה"ילידיות העממית" הכרוכה בניגוב החומס נבדלת מזו של פרויקט שחזור היין הילידי בשלושה אופנים עיקריים. ראשית, בעוד החומס והפלאפל הם מוצרים של know how – קרי הכרכים במיומנות העיבוד של חומר גולמי (לא מקומי בהכרח), כמו במקרה של הקפה האיטלקי (Morris, 2010) – יין נתפס כמיצוי של המקום וכתמצית של המקור הגאוגרפי וההיסטורי, והיין נתפס כמי שתפקידו לשקף את תכונות המקום הלא-אנושי. שנית, מבחינה טמפורלית, החומס והפלאפל קשורים בעיקר להווה, ואילו היין הילידי משמש לעיגון טענת הילידיות בהיסטוריה עתיקה וב"אמת" גנטית הניתנת להוכחה מדעית. ולבסוף, ההבדל המעמדי המיוחס לצריכת יין מאפשר לחשוב על היין הילידי כעל חוליה חדשה בשימוש במזון בתהליך ה־self-indigenizing, כאשר בניגוד לחומס העממי מיוצרת כאן זהות קולינרית ילידית בידי המעמד הבינוני והגבוה.

הטענה כי האכילה והתכונות של המוצר הן בלתי נפרדות מהסביבה הגאוגרפית, על מאפייניה האנושיים והטבעיים כאחד, מגובה ומוגנת בחקיקה מסחרית בינלאומית (בר אולפן, 2014; Barham, 2003). טענה זו מבהירה את הקשר ההדוק שבין ההיבט הכלכלי של הייחודיות ובין סוגיות של זהות וגאווה לאומית. כך למשל אמר ד"ר אלישיב (שיבי) דרורי, ביוכימאי מאוניברסיטת אריאל ושחקן מרכזי בפרויקט זיהוי ושחזור הזנים הילדיים, שיוזכר רבות בהמשך:

התחלנו את הפרויקט הזה ב־2011 כשהמטרה הייתה ליצור זהות. שואלים אותי על מטרה מחקרית, אמרתי להם – האמת היא שהמטרה הייתה אידאולוגית כמעט. המטרה הייתה ליצור לתעשיית היין הישראלית זהות, שהיא כיום מתחבטת ומתלבטת ולא יודעת בדיוק מה היא [...] כל הכתבים שלנו מלאים ביין ובענבים. עוד לפני שהצרפתים בכלל דמיינו ייצור של יין, אנחנו ייצאנו יין. יש לנו זהות עתיקה מאוד, ועבורי חשוב ביותר לשחזר את הזהות הזו. זה עניין של גאווה לאומית.

את התהליך הגלובלי המניע את החיפוש אחרי זנים מקומיים וילדיים יש להבין כמהלך המשלב כמה מוטיבציות – היגיון כלכלי-שיווקי, מחקר מדעי, וכמובן חיפוש טעמים חדשים. בישראל נוסף לתהליך הזה ממד פוליטי וזהותי, שמיכאל פייגה כינה "התשוקה למקום"

(Feige, 2011). המושג המרכזי בסיפור הוא טרואר – השילוב הייחודי בין מאפיינים קרקעיים, אקלימיים, תרבותיים והיסטוריים, המעניקים ליין את טעמו הייחודי (Handel et al., 2015).⁴ בעולם היין, המושג טרואר נושא מטען מיסטי כמעט (Matthews, 2016). בתפיסה רומנטית זו לחלקת קרקע יש איכות ייחודית והוליסטית, מעבר למה שניתן לחישוב, ולפיכך לעולם לא יהיה אפשר להבינה במלואה וגם לא לחקותה ולייצר אותה באופן מושלם במקום אחר. בפרפראזה על המושג הגאוגרפי "תחושת המקום" (sense of place), האנתרופולוגית איימי טרובק (Trubek, 2008) טוענת כי הטרואר הוא "טעם המקום" (taste of place). שיח הטרואר חלחל לתרבות היין הישראלית בכמה שלבים, מאז התחדשות תעשיית היין בשנות השבעים והקמת יקבי רמת הגולן בשנות השמונים (רנד, 2015). את סיפורה של תעשיית היין המתחדשת נהוג לספר כמעבר מפס ייצור המוני של יין קידוש זול ("יין פטישים") להפקה יחידנית של יינות יבשים העומדים בסטנדרטים גלובליים של איכות בלתי מתפשרת. המעבר התחולל לאורך כארבעה עשורים וכלל ארבע "מהפכות": המהפכה הזנית בשנות השבעים, שבה בויתו זנים בינלאומיים; המהפכה הטכנולוגית בשנות השמונים, אז יובאו אמות מידה חדשות של תסיסה וסינון; המהפכה הייננית, כאשר ייננים צעירים ומבטיחים שלמדו בבתי ספר מובילים בעולם השתלבו בתעשייה; ומהפכת יקבי הבוטיק בשנות התשעים, שבה יקבים קטנים החלו לייצר יין טרואר ברמה בינלאומית. כיום הטרואר ממלא תפקיד מרכזי בתעשיית היין הישראלית והגלובלית, הן ביקבי העולם הישן והן ביקבי העולם החדש.

את הטרואר יש להבין כרשת של שחקנים אנושיים ולא־אנושיים. הטעם הייחודי והמשמעות המוענקת למקום הם תוצאה של שילוב בין אדמה, אקלים, חידקים, פטריות וזני גפן מחד גיסא ושל כורמים, ייננים, ידע מעשי ומסורות חברתיות ארוכות שנים מאידך גיסא. "תהליך ייצור היין", טוען אינגליס (2015, p. 2), "הוא דוגמה מובהקת לרשת של בני אדם ואובייקטים, קרי של שחקנים אנושיים ולא־אנושיים". כל אחד מהשחקנים ברשת מייצר הברדל, והטעם הסופי של היין נתפס כמשקף את השילוב הייחודי של הסוכנויות השונות. היין הוא תוצר של מערכת פיזית, חברתית וטכנולוגית, ולפיכך הוא מגלם יחסים חברתיים, פרקטיקה וידע.

מכיוון שהטרואר הוא מכלול חברתי, אנו יוצאים מנקודת הנחה שהוא גם פרויקט פוליטי של כינון מרחב איכות החורג מגבולות השוק הצרכני. במחקרים קודמים בחנו את הפוליטיקה של הטרואר באזורי גבול ובשטחים במחלוקת, וטענו כי הקישור שבין אדם, אדמה ויין משליך על תחושת ההזדהות של אנשים עם טריטוריה נתונה (Handel et al., 2015; Monterescu, 2017). היחסים בין טרואר לטריטוריה נחלקים לכמה טיפוסים עקרוניים. הטיפוס הראשון נוגע לקשר הנוצר בין אדם ובין מקום נקודתי. כך אפשר להבין, למשל, את דבריה של רונית ורד מעיתון הארץ בכתבתה על הקשר הבלתי אמצעי בין היינן נמי אשקר ובין גבעות איקרית שבהן גדלות גפני היין (ורד, 2013): "אדם הוא תבנית נוף מולדתו, הממשית והמיוחלת; יין הוא תבנית בית גידולו, הטרואר, הנושא גם את חותם האנשים שיצרו אותו. בני משפחת אשקר מתעקשים לייצר יין מענבים המגיעים מאזור איקרית כדי לצקת לתוכו את תבנית נוף מולדתם".

4 בשנים האחרונות גובר העניין ב"טרואר חיידקי" (microbial terroir), המשלב גם את השפעתם של חיידקים ופטריות על טעם היין (Gilbert, van der Lelie, & Zarraonaindia, 2014).

נמי אשקר, דור שני לעקורי הכפר איקרית בגליל העליון, הקים יקב בכפר יאסיף; את הענבים עבור היקב הוא בוחר לרכוש מכורמים יהודים מאבן מנחם ומאלקוש, יישובים שאדמותיהם השתייכו בעבר לאיקרית. דבריה של ורד מביעים טענה מובהקת לקשר מהותני בין איכות של יין, חלקת אדמה ובני אדם שהם תבנית הנוף המקומי, ונדמה שכל החלפה של אחד המרכיבים תביא לקריסת הטרואר הייחודי. כך, לו הייתה משפחת אשקר מייצרת את היין מגפנים הגדלות בחלקה שאינה שוכנת באדמות המקוריות של איקרית – או לחלופין, אם היין היה מיוצר מגפני אותה חלקה אבל על ידי כורם יהודי מאבן מנחם או מאלקוש – התוצאה הייתה טרואר פגום וחקייני. רק התושבים המקוריים של האדמה – במקרה הזה, עקורי איקרית – יכולים לקחת את הענבים ולהפיק מהם את המיצוי הנוזלי של הקשר בין אדם לנוף מולדתו.

את הטיפוס השני אפשר לכנות "טרואר אזורי". הוא אינו מבקש לאפיין חלקה ספציפית אלא את טעמו של חבל ארץ שלם, כגון קיאנטי בטוסקנה. דוגמה מובהקת לכך היא רמת הגולן, שמוצגת בישראל כ"ארץ היין" (wine country). כך, למשל, סדרת יינות בשם "השמורה" של יקבי רמת הגולן מציעה "מגוון מעניין של יינות [...] כולם נשענים על תנאי הגידול הייחודיים של הרמה, ויש להם את אותה 'גולניות' שמאפיינת את היקב ואת אזור הגידול שלו", כפי שנכתב בעבר באתר החברה. בפרסום אחר מזמינים היקבים את המבקרים "לטעום את המקום". רמת הגולן הופכת לחבל ארץ שיש לו טעם – אותה "גולניות" המאפיינת את היקב ואת אזור הגידול שלו. גם במקרה זה הטעם הייחודי, הגולני, אין מקורו רק בתנאים הפיזיים של מקום הגידול אלא גם באותו קשר אורגני בין אדם לאדמה.

הטיפוס השלישי משלב בין המיקרו-גאוגרפיה למקרו-גאוגרפיה של הטרואר ומציין קשר בין המרחב המקומי למרחב האזורי. יקב פסגות בשומרון, למשל, המגדיר את עצמו כ"יקב המשלב תנ"ך ויין", מאניש את גידוליו: "לגפנים שלנו חיים לא קלים", מספר אתר האינטרנט, בהתייחסות ברורה למציאות חייהם של תושבי ההתנחלות. "הכרם נטוע על אדמת גיר קשה, בטרסות עתירות בסגנון יווני-איטלקי ים תיכוני בצפון הרי ירושלים. כדי לסייע לגפן להיקלט בקרקע קדחנו חורים עבור כל שתיל ושתיל וכך יכולה הגפן להעמיק שורש". בתיאור זה הטרסות אינן פלסטיניות ואפילו לא תנ"כיות, אלא הן "בסגנון יווני-איטלקי ים תיכוני"; הכרמים אינם נמצאים בגדה המערבית או ליד רמאללה אלא "בצפון הרי ירושלים"; והגפן, על אף החיים הלא קלים שלה, מעמיקה שורש ונאחזת בסלעים החשופים. הייחוס המרחבי נע בין המקום הספציפי שהענבים גדלים בו, דרך המזו-גאוגרפיה של הרי ירושלים ועד למקרו-גאוגרפיה של "אגן הים התיכון", ומובלעת בו הטענה המוכרת בתולדות הציונות: אמנם אנחנו שוכנים לחופי הים התיכון, אבל משתייכים לחלק האירופי והמתקדם שלו.

"לומר לא למרלו": כשל הטרואר

הטרואר, אם כן, אמון על השלמת החיבור המשולש בין אדם, אדמה ויין – לפעמים ביחס לגבעה ספציפית, לפעמים ביחס לחבל ארץ שלם ולפעמים ביחס לאזור גאוגרפי נרחב. עם זאת, אנו טוענים שבהקשר של שדה היין המקומי קיים כשל עקרוני בשיח הטרוארי כמאפיין של זהות אורגנית ואותנטית: די לראות אילו זנים משמשים לייצור יינות ברוב רובם של היקבים

בכל ישראל/פלסטין – קברנה סוביניון, שיראז, מרלו, שרדונה, פינו נואר ושאר "זנים בינלאומיים" שאפשר למצוא בכל מקום אחר בעולם.

זנים אלו, הקרויים בספרות המקצועית "זנים אציליים", אינם מעניקים לתעשיית היין המקומית זהות מקומית מובחנת דיה. דיון בשאלה "מהו יין ישראלי" באתר יקב רמת הגולן מבהיר כי "עיקר ייצור היין מגיע מכיוון זני הקברנה סוביניון, המרלו והשרדונה, [אך] עדיין אין לנו זן שניתן להגדירו כזן לאומי". במאמר "אומרים לא למרלו: תעשיית היין הישראלית מחפשת זהות" (ברנע, 2017) טוען דייוויד מונטיפיורי – מנהל תחום היין ב־IBLS, יבואנית האלכוהול הגדולה בישראל, שבבעלותה גם יקב תבור – שתעשיית היין הישראלית צריכה להשתמש בזנים יס-תיכוניים מוכרים פחות, שמתאימים יותר לאקלים המקומי. לדבריו, "היום אם מישו רוכש בקבוק יין ישראלי בחו"ל, בדרך כלל הסיבה היא שהוא כשר. אנחנו מנסים למצוא משהו שייחד אותנו מלבד הכשרות". אלא שגם כשמונטיפיורי מבקש "לומר לא למרלו" הוא עדיין מציע זנים לא מקומיים, אירופיים, בעיקר מדרום צרפת.

מה המשמעות של העובדה שבאיקרית, ברמת הגולן או בגבעות הגדה המערבית יש טרואר משובח לגידול זנים בינלאומיים? פרשנות ייננית אחת טוענת לניתוק מוחלט בין סגנון היין למקור הגפן ומוצאו ההיסטורי בעולם הישן. יינות קליפורניה, אוסטרליה או ניו זילנד אינם מבקשים לשחזר את בורדרו או את טוסקנה אלא פועלים לזקק טעם מובחן, המשקף את דרישות השוק בעולם החדש. כאן המובחנות נובעת מאיכות הענבים ומכישורי היינן, אך לא מכוחו הסמלי של הזן כמטונימיה של מקום.

לפי הגישה הטראנסטית הקלאסית, לעומת זאת, גם אם יש בישראל/פלסטין מקומות שיש להם טרואר כמו במחוזות מסוימים באזורי יין מסורתיים באירופה, במובן עמוק אין הם אלא חיקוי של המקור האירופי. הכשל הטרארי אין מקורו בכך שהגולן אינו מצליח להיות טוסקנה, אלא בכך שהוא אינו מצליח לבטא את ה"גולניות" האותנטית משום שהוא מבסס את זהותו על ציטוט וחיקוי של טרואר ממקום אחר (כמו בורדרו או טוסקנה), כזה שבו מגדלים גפנים ומפיקים יין ברציפות מתוך דיאלוג של הזן והמקום הנמשך מאות רבות של שנים. במילים אחרות, מרלו הוא "זן מקומי" של מקום אחר; בישראל/פלסטין הוא אינו אלא "זן בינלאומי", ולכן אין ביכולתו לספק את האותנטיות הנדרשת ממנו.

הענב הילידי מוליד מושג כלאיים חדש, שאנו מכנים "טרואר זני". מושג זה נדמה במבט ראשון כאוקסימורון, משום שטרואר כביכול אינו מבוסס על זן ענבים מסוים (שאפשר לכאורה לגדלו בכל מקום) אלא על מקום מסוים (שלעולם אינו ניתן להעתקה מושלמת). אבל במבט נוסף אפשר לראות שבפועל זהו ביטוי מושלם לאותנטיות ולטרואר, מפני שהחיבור של מרחב וזמן בין הזן והטריטוריה הוא חיבור עמוק ומהותי של צמח אנדמי, שעבר סלקציה אבולוציונית והפך לחלק מהטבע המקומי.

בהקשר זה הזן הוא תוצר של הטראר, וכך מתאפשר המיזוג המושלם בין ביולוגיה לגאולוגיה. הטראר הזני מקבע את המקום ומעצב את השייכות הילידית כתבנית נוף המולדת. לדברי אלישיב דרורי, טראר הוא "ההתאמה של הזן לאזור [...] כשאנחנו פה בארץ ישראל, התנאים מאוד מאוד קשים. אנחנו ממש בגבול התפוצה הדרומי של הגפן וזה תנאים מאוד קשים ומה שעבר פה סלקציה ושרד והצליח להצטיין, כפי הנראה יש לו את זה". המהלך הזה קושר בין המחשבה הפוליטית לעולם החי: מינים פולשים מול מקומיים, הצלה של זנים

שנכחדו, אבולוציה של זנים ואדפטציה של אנשים, שנצרכים בשמש ונאחזים בקרקע הקשה והם תוצר של התאמה הדדית בת אלפי שנים.

לכך צריך להוסיף שייצור יין – בניגוד לתעשיות חקלאיות אחרות כמו גידול זיתים, חיטה או עגבניות – מזוהה בשיח הישראלי כחלק מההיסטוריה היהודית בלבד. האזכור הרב של יין בתנ"ך ובמסורת היהודית, לצד האיסור המוסלמי על שתיית יין שנאכף מאז התקופה הממלוכית (עמר, 1995), מספר את סיפור היין כמקבילה מושלמת לסיפור הציוני של "חידוש ימינו כקדם": ריבונות, גולה, שיבה ושוב ריבונות, יצירה והתחדשות. הקישור המובהק בין היין המודרני ובין ההיסטוריה היהודית בא לידי ביטוי למשל בתיאורי המוצר באתר של יקב לבני, בבעלות מנחם לבני, ממנהיגי המחתרת היהודית: "האיכות טמונה בגרעין, בשורשים. על פי מבחן זה אכן ניתן לומר שהיין של משפחת לבני הוא איכותי, יין עם שורשים". היונק את טעמו הייחודי משורשי הקדומים של היין הארץ ישראלי המקורי שהיה ידוע ברחבי העולם העתיק כמשובח ביינות". ואילו מנחם וייס, מייקב וייס-הלבני בסוסיא, מצהיר באתר היקב תחת הסיסמה "איכות טבע-קדושה": "אנחנו גאים שמדובר על הפעם הראשונה בכ-2,000 שנה שיהודים מעבדים את הקרקע במקום הזה [...] גאולה אמיתית של הקרקע לפי דעתנו חייבת לקרות רק על ידי יהודים".

In Vino Veritas: כלכלת הסינגולריות של היין הילידי

הסוציולוג לוסיון קרפיק חקר את הכלכלה של מוצרים סינגולריים (economy of singularities), כגון יצירות אמנות ויין, ושאל כיצד אפשר לקבוע מהו הערך של מוצר יחיד במינו. לטענתו, "מוצרים סינגולריים מתאפיינים באיכות אי-ודאית, עמימות ואופורטוניזם [...] הבחירה הופכת למעין שיפוט" (Karpik, 2010, p. 31). קביעת ערכו של יין נשענת על קריטריונים עמומים של ייחודיות ושל איכות. מצד אחד, יין הוא תמיד מוצר ייחודי (שילוב ספציפי של מקום ושל זמן, מאחר שכל שנת בציר וכל שינוי בטרואר משנים גם את המוצר); מצד שני, אפשר להשוות בין בקבוקי מרלו ממקומות שונים ומשנים שונות. 25 מיליארד בקבוקי יין מיוצרים בכל שנה בעולם (OIV, 2017). בסופו של דבר, כפי שקרפיק מראה, הערך של יין מסוים נקבע באמצעות אלגוריתם שמשקלל מקום (לדוגמה, בורגון), בציר (לדוגמה, 1988), ציון שניתן בידי מומחה יין (90 בסולם או שלושה כוכבים), ולבסוף – הדירוג של המדרג (כלומר, דרגת המומחיות והמעמד של מבקר היין; ציון 90 שנתנו מבקרי יין ידועים כמו רוברט פרקר או ג'נסיס רובינסון שווה יותר בשוק הגלובלי מאשר 90 שנתן מבקר היין של העיתון המקומי).

הילידיות הזנית ממלאת תפקיד מרכזי בייצור הערך של היין, משום שבכלכלת הטרואר נדירות ומקוריות מעלות משמעותית את ערך המוצר. אך אף שהטרואר הזני מציע יציבות אונטולוגית המבוססת על הסלקציה האבולוציונית הטבעית, הוא פותח סט חדש של שאלות אפיסטמולוגיות – שאלות המתגלות, על פי ברוננו לאטור, כשעוקבים אחר השחקנים האנושיים והלא-אנושיים ברשת. איך אפשר לדעת מה אותנטי, כלומר, מה שתו כאן לפני אלפי שנים ואיזה זן מייצר את הרציפות ההיסטורית? קושיה נוספת אינה נוגעת לזן הענבים אלא ליין המופק מהם: איך מגשרים על פערי הטעם בין שנת אפס לספירה ובין ימינו? אם לנסח את השאלה בישירות, איזה ציון היה נותן רוברט פרקר ליין של ישו? אם היין לא היה מוצלח – או למצער, היה שונה מהטעם המקובל כיום (כפי שטוענים החוקרים שנציג בהמשך) – שרשרת

ייצור הערך קורסת. היין המשוחזר יכול לעניין מוזאוני תנ"ך אוונגליסטיים או כת של נאמני הר הבית, אבל סימונו כמוצר ארכאולוגי בעיקרו יצמצם עד מאוד את ערכו הכלכלי כמוצר צריכה בהווה. הערך של יין מודרני נקבע כפונקציה של ארבעה פקטורים – מקום, זמן, דירוג והמוניטין של המדרג – אבל במקרה הזה, המשוואה עוברת כמה שינויים.

ראשית, כיצד אפשר לדעת מהם גבולות המקום האוטנטי? האזור וקביעת הגבולות הם עניין מרכזי בקביעת ערך היין. תחימת אזורי היין נשענת על ניסיונות להבחין בין אזורים, מסורות ייצור וטעמים של יין עכשווי, כזה שאפשר לטעום אותו בהווה ולהשוותו לשכניו. אך כיצד קובעים את גבולות רשת הטרואר הזני? לפי גבול התפוצה של הזן לפני 2,000 שנים? לפי גבול התפוצה העכשווי? לפי המקומות שבהם ייצרו יין מאותו זן? במקרה שלנו, לגבולות יש השלכות פוליטיות ברורות: מהי בדיוק הטריטוריה שהיין נותן לה משמעות?

שנית, שאלת הזמן בתעשיית היין מתייחסת בעיקר לשנת הבציר ולמשך היישון בחביות. אבל במקרה הנוכחי מדובר ברובד אחר של זמניות, כפי שעולה למשל מהכתבה בניו יורק טיימס שהזכרנו קודם, ולפיה יין המראוי "מיושן" במשך שמונה חודשים, או אם מסתכלים על זה אחרת, לפחות 1,800 שנה. הזמן במקרה זה אינו מתייחס לבקבוק יין ספציפי, על שנת הבציר ומשך היישון שלו, אלא לשאלת ההמשכיות ההיסטורית: 2,000 שנה מאז ישו, 3,000 שנה מאז דוד המלך וכן הלאה.

ההבדלים בשאלות המקום והזמן משליכים גם על שאלת המומחיות הנדרשת כדי להשלים את משוואת הערך של האוטנטיות. מומחיות בטעימת יין אינה מספיקה כדי להוכיח את האוטנטיות של הגפן ושל היין ואת הרצף ההיסטורי שבין המוצר העתיק לזה הנוכחי; לשם כך נדרשים גם מומחים לשחקנים האנושיים והלא-אנושיים, דהיינו מומחים להיסטוריה, לגאוגרפיה, לביולוגיה ולכימיה. מנקודה זו עולה פוטנציאל לסתירה בין סוגי המומחיות, הדורשת הכרעה פרשנית נוספת: ייתכן שהיין המקורי, האוטנטי, המוכח באופן מדעי, יקבל ציון נמוך ממומחה יין השופט את טעמו בכלים עכשוויים. ייתכן גם שיין שיקבל את אישורו הנלהב של מבקר נחשב לא יהיה אותנטי דיו עבור מומחה הצמחים העתיקים. השאלה המרחפת סביב הפער בין שני סוגי הקריטריונים היא אם השאיפה "לחדש ימינו כקדם" משמעה שיין ילידי אותנטי יש לייצר ולשתות כפי שהיה נהוג לפני 2,000 שנה, או שמא יש לבצע התאמות מודעות לפרקטיקות ייצור וטעם מודרניות, מתוך הנחה שלו הייתה נשמרת הרציפות בתעשיית היין המקומית היא הייתה עוברת שינויים הדרגתיים – כפי שאכן עברו תעשיות היין בשאר העולם הישן, שלא קפאו על שמריהן.

קביעת הערך הסינגולרי של הענב, כאובייקט שהוא טבעי וביולוגי וגם אנושי ותרבותי, דורשת שילוב בין סוגים שונים של ידע ופעולה: ניתוח דנ"א ומיפוי גנטי כדי לעקוב אחרי ההוכחות הביולוגיות המדעיות ולרציפות שבין אז והיום; ידע מקומי ילידי, כגון עדויות בעל-פה מחקלאים פלסטינים קשישים; ניתוח של טקסטים יהודיים עתיקים מהמשנה, התלמוד וההלכה כדי לזהות מאפיינים של טעם, צבע, שיעורי אלכוהול וטכניקות ייצור של יינות עתיקים, למשל יין שמש; יצירת סיפור ומיתוג כחלק מחרושת האוטנטיות; ולבסוף, טעימות יין בידי מומחים, ביקורות יין בכתבי העת המובילים ותחרויות בינלאומיות שמטרתן להוכיח את הצלחת התוצאה הסופית.

השחקנים בשדה היין הילידי מונעים מאינטרסים שונים – סקרנות מדעית, עניין פוליטי, רצון לייצר זהות מקומית-קולינרית, רוח כלכלי, תשוקה לייצר יין טוב. אינטרסים אלו התלכדו

סביב ייצורו של יין המראווי זנים ילידיים נוספים. אך כפי שנראה בהמשך, לפעמים הם גם מתנגשים זה בזה, ואז נחשפים המנגנונים שבאמצעותם מיוצר הערך הסימבולי, הכלכלי והפוליטי של היין.

השחקנים: הנדסה הפוכה של הגפן הילידית

הענב הילידי עומד בלב רשת הידע המתוארת במאמר זה, אך כשחקן אולם הדרך העיקרית לפרש אותו ולהבינו היא בתיווך שחקנים אנושיים החוקרים, מתארים ומשווקים אותו. במסע החיפוש אחרי השחקנים האנושיים העוסקים בשחזור ובייצור זן המראווי מצאנו שש דמויות מוכרות ודמות אחת עלומה. לצד הביולוג והיין ד"ר אלישיב (שיבי) דרורי, שצוטט קודם, פועלים גם עוזר המחקר והאגרונום יעקב הניג; חוקר תולדות הטבע במקורות היהודים והערבים, פרופ' זהר עמר מאוניברסיטת בר-אילן; פאדי בתאריסה, יין יקב כרמיון בנפת בית לחם; כנען ח'ורי, הבעלים והיין של יקב טייבה בנפת רמאללה; גיל שצברג, יין יקב רקנאטי; והכורס הפלסטיני האנונימי אשר סיפק את הענבים ליין מראווי של רקנאטי. כולם יחד נוטלים חלק בהגדרה מחודשת של הטרואר הזני וביצירת היין הילידי האולטימטיבי.

דרורי הוא ביולוג מולקולרי מהמחלקה להנדסת כימיה ולביוטכנולוגיה באוניברסיטת אריאל. הוא מתגורר בגדה המערבית ובעליו של "יקב גבעות", יקב בוטיק המצוי במאחז גבעת הראל הסמוך לשילה. בריאיון שערכנו עימו ובמאמריו הוא אינו מכחיש את המניע האידאולוגי של מחקריו ואת המטרה לשחזר את הזהות הלאומית דרך שחזור היין והגפנים הילידיות. לדבריו, "אנו מאמינים שבמאמצינו לקבץ ולהעריך אוכלוסיות אלו נוכל לזהות מערך של זני ענבים חדשים-ישנים המתאימים לייצור יין איכות ובתוך כך לחבר את תעשיית היין הישראלית למקורותיה ההיסטוריים" (Drori et al., 2015, p. 107).

דרורי מלקט זני ענבים מקומיים ומבצע במעבדה שלו באוניברסיטת אריאל מיפוי גנטי מלא שלהם (SSR). בשלב ראשון של המחקר הוא מצא 130 גפנים ייחודיות גנטיות של תת-מין הבר (Sylvestris), שאותן הוא הגדיר כ"אם הגפן", וכשישים זנים של תת-מין התרבות (Sativa), שיותר משלושים מהם הוא מגדיר כזנים ילידיים ארצישראליים. הרובד השני של המחקר כרוך בניתוח כימי ובניסויים שמטרתם לזהות אילו מהזנים המקומיים יכול להתאים לייצור יין. השלב השלישי הוא ניתוח ממצאים ארכאולוגיים – בעיקר הפקת דנ"א מחרצני ענבים מיובשים או מפוחמים שנמצאו בחפירות שונות, אבל גם חישוב נפחים של גתות עתיקות ועוד – במטרה לגלות אילו זנים היו בשימוש לפני אלפיים שנה וכיצד הפיקו מהם יין. השלב האחרון משלב בין כל המהלכים הללו ובו מפקים יין מכרם המחקר שנמצא באריאל (microvinification) כדי לזהות באילו מהזנים הילדיים שעדיין נמצאים בידינו כיום השתמשו לפני אלפי שנים לייצור יין, מתוך כוונה מוצהרת לגדלם מחדש ולשחזר את תעשיית היין העתיקה (ראו תצלומים 2 ו-3). דרורי אומר כי בסוף התהליך, "אם יהיה לנו צמח שלם מזרע שנשכח שם לפני 2,700 שנה, זה יכול להיות נחמד". הגילוי המדעי עשוי להשפיע על המיתוג התירותי של מדינת ישראל סביב מה שהוא מכנה "הסעיף של הילידיות": "הגת העתיקה, הסיפור והיין הילידי, כל העסק הזה ביחד, יתפור את תירות היין לישראל, לפי דעתי".



תצלום 2. יקב המחקר באוניברסיטת אריאל (צילום: דניאל מונטרסקו)



תצלום 3. חלקת זני הגפן הארצישראליים בכרם המחקר באוניברסיטת אריאל (במימון קק"ל, מו"פ אזורי השומרון ובקעת הירדן, ואוניברסיטת אריאל) (צילום: דניאל מונטרסקו)

חיפוש הגפן הקדומה מבוסס על ההנחה שזנים ילידיים וטכניקות מסורתיות של הכנת יין הם המתאימים ביותר לתנאים המקומיים. "אתה שואל אותי מה זה טרואר?" שואל דרורי ומשיב:

התאמה של הזן לאזור היא לא רק ברמה של מה עושה את היין הכי טוב, אלא מה שורד בכלל, מה מסוגל לגדול בתנאים קשים. הסיפור הטרוארי בעיני הוא פחות about the people ויותר about הרקע הגנטי שהתפתח פה במשך הרבה מאד שנים. [זני הענבים] עברו איזושהי סלקציה ואדפטציה לתנאים מאד יובשניים, מאד חמים. הייתה לנו קטיעה של 1,300 שנה בגלל התקופה המוסלמית, זה תקופה ארוכה, אבל בכלים שיש לנו היום אפשר לשחזר.

תפיסת הטרואר המבוססת על גנטיקה וברירה טבעית היא חדשנית, אולם ההתאמה והסלקציה אינן מכוונות רק אל הצמח עצמו; כמו בטרואר הקלאסי, הן מתייחסות גם לשיטות המסורתיות של ייצור היין. לטענתו של דרורי, אסור לחטוא באנכרוניזם ולשפוט את היין של פעם בכלים של היום, המתבססים בעיקר על טעם צרפתי או אמריקני. יקבים מודרניים כמו יקב יתיר בצפון הנגב מגלמים עבורו את חוסר ההתאמה בין ייצור יינות מזנים בינלאומיים באיכות גבוהה ובין האקלים המדברי:

אז מה הם בעצם עושים? הם מנסים לגדל ענבים אירופאיים בתנאי מדבר וחום, וכל הזמן מתבכבשים עם זה. עזבו, בוא נזרום. התנאים שלנו הם תנאים שהבריקס [מרד הסוכר בתירוש] בורח לך? התנאים שלנו זה תנאים של הבשלה מהירה? התנאים שלנו זה תנאים של חום? בוא ננצל אותם, בוא נעשה את מה שעשו פה פעם.

כדי להשיב על השאלה "מה עשו פה פעם" יש צורך במומחיות ובסוגי ידע נוספים החוקרים טקסטים עתיקים ודנים ביינות, בייצורם ובשתייתם. פרופ' זוהר עמר הוא מרצה בכיר במחלקה ללימודי ארץ ישראל וארכאולוגיה באוניברסיטת בר-אילן, ומתמחה בהיסטוריה של הפלורה והפאונה המקומית. עבודותיו עוסקות בין השאר בזיהוי תולעת השני המקראית ובכשרותם של הג'מוסים, אך מוקד המחקר שלו הוא זיהוי ההיסטוריה הבוטנית המקומית: זני זיתים, צמחי תבלין ועוד. עמר (1995) מנתח את ההיסטוריה של זני הענבים המקומיים ומתחקר אחר מופעיהם במשנה, בתלמוד, בספרות ההלכה ובספרות הרפואית של ימי הביניים בערבית. הוא מזהה שמות שונים, מקומות גידול והפקת יין וטכניקות ייצור ושתייה, אשר באמצעות הנדסה הפוכה (Paxson, 2010) הן מאפשרות לנסות ולהפיק מחדש יינות דומים לאלה העתיקים (עמר, דרורי, נצר, הניג ושגב, 2014). התהליך מלווה במה שעמר מכנה "קריצה": "אתה צריך בעצם להתאים את עצמך לקריטריונים שמקובלים בימינו, ולכן אנחנו מוכרים איזה משהו עתיק אבל בסטנדרטים מודרניים. אתה משחק פה משחק כפול, נקרא לזה".

אלא שהשחזור והזיהוי של זנים עתיקים ושל שיטות הייצור אינם מספיקים כדי לייצר את הרצף הטמפורלי שבין "אז" ו"היום". במאמר משותף עם דרורי וחוקרים אחרים, עמר טוען כי "ישנן עדויות היסטוריות של השימוש בזנים חמדאני וג'נדלי לייצור יין בירושלים במאה השנייה לספירה" (עמר ואחרים, 2014; Drori et al., 2017). במקרה זה, טענתו של עמר היא שאת הזנים "גורדלי" ו"חרדלי" הנזכרים במשנה אפשר לזהות עם הזנים המקומיים הנקראים ג'נדלי וחמדאני (חמדאני, כזכור, הוא שם נוסף לזן המראווי). כאן, במהלך המזכיר את העברות

של שמות מקומות שייצר את "המפה העברית" החדשה (כנבנישתי, 1997), יש תלות מובהקת בבני המקום הפלסטינים (דהאמשה, 2017). השחקנים המתווכים בפרויקט הזה הם האינפורמנטים המקומיים המספקים ידע ילידי, הנמסר בעל-פה, שנדרש כדי לזהות את הזנים הילידיים מתקופת התנ"ך או המשנה. עמר אומר:

אתה צריך לתפוס את הזקנים בשביל שהם ידעו להצביע לך, להגיד את השמות שלהם, לזה קוראים ככה ולזה קוראים ככה, ולזה קוראים ככה... אנשים אומרים "ענבי בר". אין כזה דבר, זה לא ענבי בר, זה ענבים מנוונים שלא תמיד אני יודע להצביע ולהגיד איך קוראים להם. אחת הבעיות הגדולות זה לא רק למצוא זנים. אני יכול למצוא באיזה חירבה בשומרון איזה זן של ענבים מיוחד, אבל אם אני לא יודע להצביע ולהגיד, לדעת את ההווייה שלו וכך במקור, בערבית, תעודת זהות, איך קוראים לו, אז אין לי את ההקשר. יש לי פה בעיה.

במילים אחרות, לא רק שהגפן עצמה אילמת; גם המידע המופק לגביה נותר נטול מובן כל עוד לא רואים בה שחקן רשתי, כל עוד לא משלבים ידע ממקורות שונים – ביולוגיים, טקסטואליים ואוראליים. הדג"א נותר חסר ערך אם לא מנתחים ספרות בת 1,700 שנים, שגם היא הייתה נותרת חסרת ערך אלמלא האינפורמנטים ההולכים ומתמעטים שיכולים לייצר את הקשר בינה ובין ההווה ולחתום על "תעודת זהות" של הענב. כל פרקטיקה ניסויית, כתב לאטור (Latour, 1999, p. 140), "נובעת מהפוליטיקה המוזרה שבה עובדות הן בעת ובעונה אחת אילמות לחלוטין ופטפטניות להחריר, כך שכפי שנאמר, הן 'מדברות בעד עצמן'". העובדות אף פעם אינן "מדברות בעד עצמן", ובמובן זה כל חשיפה של "אמת" היא למעשה כתיבה של סיפור. מי שמבין היטב את הפוטנציאל הנרטיבי של היין הוא גיל שצברג, היינן הראשי של יקבי רקנאטי – היקב המייצר את יין המראווי מאז 2014: "אנחנו מנגנים את זה. כל פעם למי שמוכרים את זה מנגנים את זה במוזיקה שהוא רוצה לשמוע. זה עדיין סיפור. עדיין מוכרים סיפור". הוא מפרט את כוחו של הסיפור:

אנחנו עדיין בחיפוש הגדרה עצמית בתעשייה הזאת. אז אנחנו מנסים, מתחילים לנסות לחפש זהות. עושים סביב זה הרבה רעש... מעבר לרעש של הסדרה היסודית-טכנית, עשינו עוד רעש מעל, של גפנים עתיקות, של הגפנים... זנים indigenus species, מה שנקרא. להגיד לך שזה עושה את היין, שהיין הוא הרבה יותר טוב? אני לא יכול להתחייב. אבל הסיפור שמוכר את היין הוא סיפור טוב. אתה מוכר ליהודים שזה היין שרוד המלך שזה ולנוצרים אתה מוכר שזה היין שישו שזה ויום למחרת הנזיר יורק טיימס עושה כתבות. אין מה לעשות. הכתבות האלה מוכרות.

שצברג רואה בעניין הזנים הילידיים דרך לייצר נישת שוק (ראו תצלום 4). שאלות הזהות בתעשיית היין מתקשרות בסופו של דבר לצורך למכור, ולהבנה ש"יין בלי סיפור זה פחות מדיין עם סיפור", כדברי שגב ירבעם, המנכ"ל הראשון של יקבי רמת הגולן (רנד, 2015, עמ' 27). במסלול של חיפוש הזהות והגפן הקדומה אפשר לראות כיצד מתפתחת תלות הדדית בין השחקנים, וכיצד הקואליציה המזדמנת הזאת מייצרת גם חיכוכים פוטנציאליים. לדוגמה, יקב רקנאטי בחר לכתוב את השם "מראווי" על התווית בשלוש שפות: עברית, אנגלית וערבית (ראו תצלום 5). זו אינה בחירה טריוויאלית בישראל בתקופה הנוכחית, והיא בפירוש מאתגרת את



תצלום 4. סדרת "הגפנים הקדומות" של רקנאטי (באדיבות יקב רקנאטי)



תצלום 5. התווית התלת-לשונית של מראווי (באדיבות יקב רקנאטי)

השאפה לתאר את היסטוריית היין הישראלית כסיפור יהודי בלבד. הבחירה של השחקנים הישראליים לשמר את השם הערבי מראווי ליין המוגדר כישראלי-ילידי אכן משמרת את הזיהוי של האותנטיות עם היליד הפלסטיני. בכך היא משתתפת בתהליך שהחל עם החיקויים של בני העלייה השנייה וארגון השומר את הפלאח הערבי, והמשיך בהפיכתם של מאכלים בעלי שמות ערביים מובחנים למאכלים הלאומיים הישראליים. שיוך זה, כפי שטוענים זלי גורביץ' וגרעון ארן (1991, עמ' 40), יוצר עבור הישראלי מצב שבו "המפגש עם הפלשתינאי מדגיש דווקא את המקומיות שאינה שלו, של הארץ, של בני-המקום הלא-ישראלים". הטרואר של בני המהגרים הישראלים נוצר דרך חיקוי של המקומי, באופן המארג את הטענה לאותנטיות פרימורדיאלית. שצברג הסביר כי הבחירה הזאת מציינת "פילוסופיה שזה זן מקומי של הארץ, של האנשים שגרים פה, זאת אומרת זה זן של המקום ולא של פוליטיקה כזאת או אחרת". הבחירה בתווית רב-לשונית מדגישה לדבריו את "הניטרליות של המוצר. המוצר הוא תוצרת של המקום ולא של האנשים". ואכן, לעומת שוק היינות הכשרים המראווי הרב-תרבותי מגלם קוסמפוליטיות, וייתכן כי זו סייעה לו להתקבל במסעדות ברחבי העולם. יש לציין כי הטענה לחדשנות א-פוליטית של תעשיית היין הישראלית נעשתה קלה יותר משום שהחקלאים הפלסטינים שגידלו את ענבי המראווי עבור יקב רקנאטי התעקשו לשמור על עילום שם, אם מחשש להתנכלות בשל שיתוף הפעולה שלהם עם ישראלים, אם בשל סיועם בייצור יין האסור באופן כללי באסלאם.

האדם אשר יצר את הקשר בין הכורס הפלסטיני ובין שיבי דרורי, ואחר כך בינו ובין יקב רקנאטי, הוא יעקב הניג, אשר תיאר את הפרויקט כ"ניסיון לחזור לסיפור שלנו" ולא כ"ניצול של ערבים". הניג מספר שכבר בשלבי המחקר הראשונים ביקר עם דרורי ביקב הפלסטיני כרמיון, ושבעקבות הביקור החליט הצוות להתמקד בזנים שבהם משתמש כרמיון ובעיקר במראווי. כאשר עלה הצורך לרכוש כמויות גדולות של ענבי מראווי לייצור מסחרי, הניג, שנולד וגדל באזור גוש עציון, נעזר בקשריו עם חקלאים פלסטינים מקומיים כדי לקדם קשר עסקי.

הניג, לדבריו, הוא "יותר" איש של שטח, פחות איש של מעבדה וכימיה". כעוזר המחקר של דרורי, תפקידו היה להתחקות אחר הזנים הילידיים ולנצל לשם כך את הידע שרכש על הגאוגרפיה וההיסטוריה המקומית. בשיחה עימו העלה הניג זיכרון ילדות: הוא סיפר כי בילדותו טייל עם אביו במרחב שבין גוש עציון לעמק האלה ומצא גפנים בכפר פלסטיני הרוס. כעבור שנים, כאשר עסק בחיפוש מקצועי אחר זני הגפן המקומיים, נעזר באפליקציה iNakba של עמותת "זוכרות" כדי למצוא גפנים בכפרים הפלסטיניים ההרוסים.⁵ באופן שמנכיח את עקבות הקולוניאליזם ההתיישבותי, הניסיון "למצוא את הסיפור שלנו" – קרי הזיקה היהודית לארץ ישראל – מתווך דרך פרויקט הנכחת העבר הפלסטיני.

עד כה עסקנו בהרחבה בחיפוש הישראלי אחר זהות ייגנית ולאומית-תרבותית, והיה נדמה שזהו הצד האקטיבי בדיכוי הגפן ופירותיה. אלא שמבט רחב יותר מראה כי תהליכי המחקר,

5 עמותת "זוכרות" (זכרונות) היא עמותה ישראלית שהוקמה בשנת 2002 ומטרתה להעמיק את מודעות הציבור היהודי בישראל לנכבה הפלסטינית ולקדם את זכות השיבה ואת מימושה. iNakba היא אפליקציה סלולרית תלת-לשונית (הממשק שלה הוא בערבית, בעברית ובאנגלית) המאפשרת למשתמש לאתר את היישובים הפלסטיניים שנהרסו בנכבה מאז 1948 וללמוד על אודותיהם.

הייננות והשיווק בצד הפלסטיני הקדימו לא פעם את הצד הישראלי, למרות מקומם של הפלסטינים בפוליטיקה הקולוניאלית הנוכחית. לא מדובר כאן בעולמות מקבילים שאינם נפגשים אלא דווקא בתהליכים סותרים ושזורים המאתגרים את הטענה הישראלית לאוטנטיות בתחום, מפני שהם נוגעים בשני היבטים עקרוניים של הטמפורליות הכרוכה בשחזור הגפן הילידית: קדימות ורציפות. לא רק שיקב כרמיון פועל במנזר הסלסיאני-איטלקי בפאתי בית ג'אלה כבר משנת 1885, עוד לפני יקבי הברון רוטשילד; הוא גם החל לייצר יינות ילידיים לפני היקבים הישראליים. יקב טייבה נסמך על ידע מקומי ועל טרואר זני, שלדברי בעליו הוא ממשיך מסורת נוצרית בת אלפי שנים שלא נקטעה מעולם ועל כן גם לא נדרשה ל"שחזור".

המראווי 2014 של רקנאטי הוא שזכה לתהילה מקומית ועולמית כיון הילידי המשחזר את ימי דוד המלך וישו, אך בפועל יקב כרמיון הוא שהחל לייצר יינות מזני גפן ילידיים כבר בשנת 2008. כיום מייצר היקב שלושה סוגים של יינות ילידיים: בלדי, דבוקי וג'נדלי-חמדאני. אף שיקב כרמיון מזדהה כיקב פלסטיני, קשיי השיווק והייצוא מהשוק הפלסטיני מביאים אותו לשתף פעולה עם גורמים ישראליים: הוא משתתף לא פעם בתערוכות בינלאומיות כיון ישראלי ואף נכלל בגיליון מיוחד של *Wine Spectator* שהוקדש ליינות ישראל. היינן הצעיר פאדי בתארסה הלן על האילון לייצא דרך ישראל לאירופה ולארצות הברית, אולם הסכין עם הצורך לשתף פעולה כדי לשרוד כלכלית. במונחים כלכליים, שיתוף הפעולה המאולץ דווקא היטיב עם היקב וכיום יינות כרמיון מוגשים במסעדות יס-תיכוניות ברחבי העולם, לצד או במקום המראווי של רקנאטי.

כאשר עאמר קרדוש, מנהל המכירות של יקב כרמיון, נשאל על המראווי שייצר רקנאטי, הוא משיב: "כרגיל בישראל, הם מצהירים שפלאפל, טחינה, טבולה, חומס וכעת גם ענבי ג'נדלי הם מוצרים ישראליים. אני רוצה ליידע אתכם כי זני ענבים אלה הם ענבים פלסטיניים לחלוטין הגדלים בכרמים פלסטיניים" (רודורן, 2015). במהלך הביקור שלנו ביקב כרמיון הפטיר בתארסה במרירות: "הישראלים יכולים לעשות מה שהם רוצים. אף אחד לא יכול למנוע בעדם. אבל זה לא משנה לי. אנחנו עושים את העבודה שלנו, ואנחנו שמחים על ההזדמנות לעשות אותה. אני משאיר את הפוליטיקה להם. אני עושה את היין שלי". על נוף הכרמים מעיבה גדר ההפרדה ההולכת ונבנית בין שדות המנזר. לדברי בתארסה, הגדר אינה משפיעה עדיין על עבודת היקב, אך הוא צופה שתשפיע בקרוב. על אף מחאה בינלאומית ומקומית, לרבות מצד מנהיגים דתיים, דחה בג"ץ בינואר 2016 את שתי העתירות שהגישו עיריית בית ג'אלה, תושבים בעלי אדמות ומנזר הנשים הסילסיאני בכרמיון, ואישר את המשך הבנייה (ראו תצלום 6).

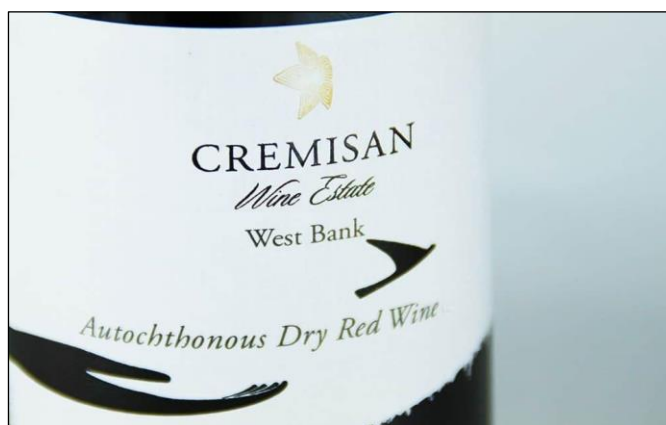
השחקן המרכזי השני בשדה היין הפלסטיני הוא יקב טייבה, השוכן צפונית-מזרחית לרמאללה, ושהוקם בשנת 2013. בריאיון עלה שאנשיו רואים אותו כיקב הפלסטיני האמיתי היחיד, מפני שכרמיון פועל בתוך מנזר בעל שורשים אירופיים (איטלקיים), בסמוך לקו הירוק, נכון להציג עצמו לעיתים כיקב ישראלי ומרבית הענבים שלו גדלים באזור בית ג'מאל ושפלת יהודה ולא בגדה המערבית.

בניגוד לפרסומים של כרמיון, שכמעט אינם מזכירים את הכיבוש או את המצב הפוליטי בגדה המערבית, יקב טייבה מתייחס לכיבוש כאל חלק אינטגרלי מהסיפור הטרוארי של היין. לדברי היינן הראשי, כנען ח'ורי, "אי-אפשר להיות א-פוליטי. חייבים להיות פוליטיים". הזהות הפלסטינית שעוברת דיכוי מתמשך, האדמות שהחרמו, מצוקת המים, המחסומים שאינם



תצלום 6. גדר ההפרדה בשטחי כרמיון (צילום: דניאל מונטרסקו)

מאפשרים לשנע ענבים ולייצא את היין – כל אלה הופכים לחלק מהרשת של היין ומהווים תמונת ראי ליקבים היהודיים בגדה המערבית, שמדגישים את אתגר ההיאחזות בסלעים החשופים. זו הגישה גם במבשלת הבירה של טייבה, המתחרה בכירות בינלאומיות ומשווקת את הבירה הפלסטינית באמצעות הסיסמה "לשתות את ההתנגדות" (Meneley, 2014). מתוך תפיסה זו, ועל אף הקשיים שהדבר מציב בשיווק היין, מקפידים בייקב טייבה להוסיף את השם פלסטיין על תוויות הבקבוקים; בעוד שעל התווית של כרמיון נכתב West Bank (ראו תצלום 7).



תצלום 7. יין "ילידי" של כרמיון (באדיבות יקב כרמיון)

הסיפור הפוליטי הופך בטייבה לחלק מהסיפור ומהייחודיות השיווקית, אך לדברי ח'ורי הוא אינו ערובה לאיכות: "אפשר למכור מוצרים על בסיס פוליטי, אבל זה לא בר-קיימא. אני יכול למכור בירה או יין בארצות הברית כיוון פלסטיני. אבל אם זה לא מוצר איכותי, הם לא ימשיכו לקנות. הסיפור מחבר את הקונים למקום, אבל רק האיכות היא מה שקובעת את המשך הקנייה. ההתמקדות באיכות היא קריטית".

הבחירה לגדל זנים ילידיים החלה בטייבה כאילוץ, שנבע מהקושי לשנע ענבים בזמן האינתיפאדה השנייה, והוביל להחלטה להתמקד בזנים מקומיים שגדלים בגבעות הגדה. מאוחר יותר, הבחירה הזו הפכה לפילוסופיה של יצירת יין אותנטי ולבחירה שיווקית: "כשלקוחות באים מחו"ל, אני אומר להם שאנחנו מייצרים יין ילידי, הם לא רוצים לטעום שדרונה מפלסטיין". ח'ורי מתאר את ניסיונותיו – שכשלו עד כה – לרשום במאגרים בינלאומיים את הזנים המקומיים (כגון זייני, ביתוני ובלוטי) כפלסטיניים, ומציין את מה שבעיניו הוא אבסורד: הצוות מאוניברסיטת אריאל הצליח לרשום במאגר הנתונים של האיחוד האירופי זן גפנים בשם "חברוני" כזן ישראלי.

למרות שח'ורי, בוגר החוג להנדסה בהרווארד ולימודי ייננות באוניברסיטת קליפורניה ברייוויס, מזהה עצמו "כאיש מדע", הוא חוזר ומדגיש בריאיון את האופי הרשתי של הטרואר, שאינו מייצג רק את התנאים הפיזיים אלא גם את אופן הגידול המסורתי שהוא מנסה לשמר ולשפר. טייבה הוא כפר נוצרי עתיק ומסורת ייצור היין שלו מעולם לא נגדעה, בניגוד לזו היהודית. ח'ורי מגדל ענבים לפי המסורת המקומית ולפי ידע שסבתו העבירה לו והוא יעביר הלאה. אולם בניגוד ליינות המחומצנים והמתוקים המקובלים בכפר, ח'ורי נוקט את "הגישה המודרנית". הוא משלב טכניקות מהעולם הישן והחדש ומנסה לקדם סגנון יין עדכני וכך להחדיר לשוק הפלסטיני יינות יבשים ומורכבים. הוא מודה שזהו תהליך ארוך של ניסוי וטעייה, אבל כזה האורגני לתרבות המקומית ולכן לגיטימי מבחינה פוליטית. הוא אומר:

זה אבסורד לצפות שמתנחל, עורך דין שמגיע מארצות הברית, יפתח יקב וידבר על טרואר בלי שהוא יודע דבר וחצי דבר על המקום, על ההיסטוריה ועל המסורות המקומיות. קל מאוד לייצר יין נטול פגמים – להביא גפנים מאיטליה, לגדל אותם בתנאים הנכונים, להוסיף גופרית בכמות הנכונה. לא יהיו בו פגמים אבל גם לא תהיה לו אישיות במובן המקומי של המילה. זה לא יהיה יין טרואר.

בנרטיב של יקב טייבה, המתיישב לא יכול להפוך ליליד באמצעים טכניים של ייצור יין. היכולת לקיים מסורת של טרואר אמיתי וקשר אורגני בין אדם לאדמה שמורה במקרה זה ליליד הפלסטיני, לפחות בעתיד הנראה לעין. הייננים הפלסטיניים שומרים לעצמם את הזכות להתפתח, להתקדם ולהשתנות ובתוך כך לעדכן את סגנון היין מתוך דיאלוג אותנטי עם המסורת המקומית, "מסורת נוצרית ארוכת שנים", אליבא דח'ורי; ואילו יקבי המתנחלים סביב טייבה, בעיניו, "משתמשים ביון לשם השתלטות על קרקע", ממציאים תפיסות פיקטיביות של טרואר וכופים מודרניות קולוניאלית דורסנית על הידע המקומי.

מסקנות: גבולות הטעם הטוב, או טרואר כרלטיביזם מהותני

ברונו לאטור, בעצמו נצר למשפחת ייננים, לועג במאמרו "טרואר, עולם, אדמה" ל"נוסטלגיה חסרת התוחלת של הטרואר" ומציג אותה כלוקל-פטריוטיות פשטנית וכפופולזם אוטופי (Latour, 2016). עבור לאטור, תשוקת הטרואר אינה אלא מסווה למהותנות אסטרטגית לאומנית ומלאת פאתוס. ברוח זו אפשר לומר כי במונחים סוציולוגיים הטרואר הוא מעין רלטיביזם מהותני, המקדש את ההבדל ואת ייחודיות המקום העל-זמני. אך גם אם יש צדק מסוים בראיית הטרואר כפטישיזם פוליטי וכלכלי, לדעתנו לאטור מחמיץ את המורכבות העולה בדיוק מתאוריית השחקן-רשת שמזוהה עימו.

כמוצד טבעי שהוא גם ארטיפקט אנושי, הענב הילידי הוא שחקן ברשת מורכבת של אנשים ולא-אנשים. ברשת הזאת השחקנים עצמם מתפתחים ומשתנים, פועלים זה על זה ומייצרים פוליטיקה, היסטוריה וסוציולוגיה מורכבת. לפיכך שילבנו במחקר זה תרבות חומרית (Miller, 2005), אקולוגיה פוליטית (Ingold, 2012) ומחשבה ביקורתית ורפלקסיבית על אתנוגרפיה רב-מינית (שני, בפרסום).

היין הילידי אינו תוצר "טבעי", כמובן, אך באותה מידה הוא גם אינו רק מסכה אידאולוגית המכסה על פוליטיקה בדלנית. כדי להבין את הטרואר במלואו יש "לעקוב אחר השחקנים" – כימיה, אקלים, טעם, ייננים, כלכלה, לאומיות ועוד – ולבחון אותו כרשת פעילה של חומרים ובני אדם. מאמרנו הציג את חזית המחקר, הייצור והשיווק בשדה היין בין הים לנהר, שדה שבו יקבים ישראלים ופלסטיניים ומדענים מדיסציפלינות שונות פועלים לייצר זהות חדשה לתעשיית היין, ובמידה רבה גם לעצמם. חיפוש האותנטיות אמנם מאפיין את תעשיית היין הגלובלית בכללותה, אבל בישראל/פלסטין המניע אינו רק אסטרטגיות שיווק או תשוקה ליין טוב אלא גם תשוקה לזהות, למקום ולזמן הקודמים לקונפליקט העכשווי ובה בעת מאפשרים אותו. שיח הטרואר מגלם כמיהה לערך, למשמעות ולזהות מקומית. הוא מתווך בין הענב למקום הפוליטי והכלכלי ויוצר עובדות טריטוריאליזם בשטח, ולפיכך המראוי אינו תוצר פשטני של קטגוריות נוסטלגיות נתונות מראש אלא שחקן בעל סוכנות, הפועל פעולה הרת תוצאות והרת מקום.

המעבר מהטרואר הקלאסי מבוסס המיקום לטרואר המבוסס על זנים ילידיים שינה את הטמפורליות ואת העומק של הטענה לאותנטיות. במקום מיקרו-גאוגרפיה וטיעוני בעלות המתבססים על עיבוד ופיתוח בהווה ("הגבעה הזאת שייכת לי כי היום אני מייצר עליה יין מוערך") או בעבר ההיסטורי הציוני הקרוב (כמו במקרה של יקבי הברון רוטשילד), הטרואר הזני החדש מתייחס לטווח הארוך, למשכי זמן של אלפי שנים, וצובע את הטריטוריה בגוון לאומי אחר. הוא מסכסך בין הזמנים השונים, ובתוך כך מאפשר למדען וליינן לקחת חלק אקטיבי בשחזור המודרני והמלומד של הילידיות הקדומה. הילידיות הופכת, אם כך, לניסוי מעבדה. המחקר העכשווי על יחסי אדם-סביבה בממשק שבין האנושי ללא-אנושי מאפשר להרחיב את היריעה ולהציע תובנה המחלצת את העצמים (things) מסטטיות פסיבית ומציבה אותם כסוכן פוליטי לכל דבר ועניין (Ingold, 2012).

במאמר זה טענו שהילידיות היא פרויקט מתמשך של הגדרת העצמי בהקשר קולוניאלי ("forever indigenizing", בתיאורו הקולע של רצ'יני). המתייבב משקיע משאבים ניכרים כדי לנרמל את קיומו בטריטוריה הכבושה ולהופכו לטבעי, ואילו הפלסטיני מדגיש את "משך הזמן

הארוך של הילידיות" (Clifford, 2001, p. 482). חוקרי הקולוניאליזם ורצ"ני וממדאני מראים כיצד היחסים בין יליד ומתנחל מייצרים תלות הדדית. "המתישבים והילידים שלובים זה בזה", כותב מחמוד ממדאני, "היחסים ביניהם הם אשר הופכים את האחד למתיישב ואת השני ליליד" (Mamdani, 2001, p. 63). כוחן הסמלי והחומרי של הילידיות והאותנטיות כופה גם על הצד הילידי את הצורך להנכיח ולהוכיח את ילדיהם, שאלמלא כן הוא עלול להידחק אל השוליים באופן פיזי וסמלי כאחד. כך, בעוד תפיסת הטרואר הישראלית מדגישה את השיבה למקום ואת השליטה באמצעי הייצור והידע, הטרואר הפלסטיני מעלה על נס את ההיצמדות לקרקע ואת הרציפות התרבותית.

אנו טוענים שבשדה האוכל והיין נוצר "היפר-טרואר" – מצב שבו הגאוגרפיה וההיסטוריה מוכפלות זו בזו כדי לסמן את נקודת הסינגולריות המושלמת. בעידן הקפיטליסטי המתקדם הסינגולריות הזאת כפולה: היא גם כלכלית וגם פוליטית-זהותית. הפוליטיקה של הזהות המקומית יוצרת עוגן ילידי קמאי השזור בהגיון השוק הגלובלי (גרונגליק, 2017). הלאומיות והערך הכלכלי אינם עומדים בסתירה זה לזה אלא דווקא מעצימים זה את זה. כך, הכיבוש הופך לחלק מהשיווק של היין והבירה של טייבה תחת הסיסמה "לשתות את ההתנגדות", בשעה שטל גליקמן (2012), מְטַעֶיֶמֶת יין ישראלי בחנויות יוקרתיות, משתמשת בצינונות כדי לחזק את הערך הכלכלי של היין ואומרת, "אניני הטעם" בארץ [...] לוגמים צינונות". הטרואר כביטוי לפטריטיות צרכנית מאפשר ליין לספק הוכחה בעלת תוקף כמעט מדעי להצדקת השליטה בטרטוריה. אנו מבקשים לקרוא למצב זה "טרטוריאליזציה של הטרואר", כלומר, כפיית הטכנולוגיה הפוליטית של הטרטוריה על הרשת המורכבת של הטרואר, אגב קיבוע הדיכוטומיה של יליד-מתיישב.

אך אפשר להציע גם נקודת מבט אחרת, שיש בה פוטנציאל לדה-קולוניזציה רדיקלית – "טרואריזציה של הטרטוריה" – שבה הטרטוריה אינה מומשגת באופן חד-ערכי כשייכת לצד אחד בלבד. הבנת הטרואר כרשת וכממשק בין האנושי ללא-אנושי מתווה רשת יחסים המאפשרת דה-טרטוריאליזציה – כלומר, פירוק של מערכת יחסים חברתית-מרחבית נתונה – ובהמשך דה-טרטוריאליזציה המאפשרת ליצור מערכת חדשה עם פוטנציאל לחיבורים המתבססים על ייחוסיות (relationality) מסדר שונה. בניסיון לחשוב מחדש על הקשר בין אדם ומקום בעולם המתאפיין בהגירה וגלובליזציה, הפילוסוף מארק שוילנבורג מציע את "הזכות לטרואר" כדרך לאפשר את צמיחתה של "סובייקטיות חדשה" (Schuilenburg, 2011, p. 20). סובייקטיות זו נגזרת מפרקטיקות של קשרים ייחוסיים בין שחקנים ומרחבים שונים ויש לה קשר עמוק, ועם זאת לא מהותני ולא-אקסקלוסיבי, לסביבתה. כרשת ייחוסית, משתנה ודינמית, היינות הילדיים מזקקים את כוחו של המקום להכיל היסטוריות אנושיות מתחרות. הזכות לטרואר לא-מהותני מעלה תובנה פוסט-קולוניאלית שלפיה הטרואר, והחומרים והערכים המעורבים ביצירתו, אינם עובדה מוגמרת הכורכת דם באדמה. כמו ה-dwelling ההידגריאני, חיפוש הטרואר הוא תהליך בהתהוות מתמדת, המבטא משאת נפש (שאף פעם אינה מתגשמת במלואה) למצוא בית בעולם.

מבט ביקורתי על מושג הטרואר פותח פתח – ולו תאורטי, בשלב זה – להכרה בריבוי הטמון באחדות המקום. לטענת ממדאני, המתיישב והיליד שלובים זה בזה, והדה-קולוניזציה כרוכה בביטול מקביל של הגדרות הילידיות וההתיישבות. במצב הנוכחי, בעוד היינות הילדיים משמשים קרדום לחפור בו באדמת המולדת, הגפן עצמה – הגיבורה האילמת של

הביוגרפיה חוצת הגבולות שפרשנו – מסרבת להציג את תעודת הזהות שלה במחסום הלאומיות.

מקורות

- אוחנה, דוד (2008). לא כנענים, לא צלבנים: מקורות המיתולוגיה הישראלית. ירושלים: כתר ספרים.
- אלברע'זי, עומר (1993). *تراثنا الشعبي ومراحل الاهتمام به* [מורשתנו העממית ושלבי ההתעניינות בה]. *الثراث والمجتمع* [המורשת והחברה], 21, 126-129.
- אלשורפא, וליד (2017). *وارث الشواهد* [יורש הקברים]. עמאן: דאר אלאהליה.
- בנבנישתי, מירון (1997). המפה העברית. תיאוריה וביקורת, 11, 7-29.
- בר אולפן, עידן (2014). הגנה אזורית: אזוריות יין בישראל. ל"מ: הוצאת אבי אסף.
- ברנע, רעות (2017, 29 בינואר). אומרים לא למרלו: תעשיית היין הישראלית מחפשת זהות. כלכליסט. [אוחזר ב-28.10.2019](#).
- גביעון, ליאורה (2006). בגובה הבטן: ההיבטים החברתיים והפוליטיים של המטבח הערבי בישראל. ירושלים: כרמל.
- גוטקובסקי, נתליה, רפי גרוסגליק ולירון שני (2017). לקראת פרדיגמה חברתית-סביבתית בישראל. סוציולוגיה ישראלית, יח(2), 6-28.
- גורביץ', זלי, וגדעון וארן (1991). על המקום (אנתרופולוגיה ישראלית). אלפיים, 4, 9-44.
- גלייטמן, איתי (2015, 23 באוקטובר). האם יין מראווי החדש, שנוצר בשומרון מזן מקומי ייחודי, הוא בשורה לענף היין? הארץ. [אוחזר ב-28.10.2019](#).
- גליקמן, טל (2012, 3 בנובמבר). בין הרי גולן לבורדו: על ציונות כמושג חסר טעם. פקפוק. [אוחזר ב-28.10.2019](#).
- גרוסגליק, רפי (2017). אוכל אורגני בישראל: התנגדות, היטמעות ותרבות גלובלית. תל אביב: רסלינג.
- דהאמשה, עאמר (2017). מקום לדור בו ושם לו: קריאה ספרותית ותרבותית בשמות הערכיים של הארץ. חבל מודיעין: דביר.
- הירש, דפנה (2018). אוכל, קרימה אוכל. תיאוריה וביקורת, 50, 511-529.
- ורד, רונית (2013, 4 בדצמבר). יין מהאדמה של עקורי עקרית. הארץ. [אוחזר ב-28.10.2019](#).
- חבר, חנן (1999). קהילה ילידית מדומיינת: ספרות כנענית בתרבות הישראלית. סוציולוגיה ישראלית, ב(1), 147-199.
- יער, אפרים, וזאב שביט (2001). מגמות בחברה הישראלית. תל אביב: האוניברסיטה הפתוחה.
- כהן, שמעון (2014, 26 במרץ). המחקר שישחזר את יינות בית המקדש. ערוץ 7. [אוחזר ב-28.10.2019](#).
- סבאע'ח'ורי, אריז' (2018). קולוניאליזם התיישבותי, נקודת המבט הילידית והסוציולוגיה של ייצור הידע בישראל. תיאוריה וביקורת, 50, 391-418.
- עמר, זהר (1995). תהליכי התאסלמות ואיסלום ביהודה ובשומרון בימי הביניים והשפעתם על ענף הגפן ועל ייצור היין. מחקרי יהודה ושומרון, ד, 247-261.

- עמר, זהר, אלישיב דרורי, ישי נצר, יעקב הניג ואהרון שגב (2014). ג'נדלי וחמדאני: זני ענבים למאכל וליין בעבר ובהווה. *מחקרי יהודה ושומרון*, כג, 399-408.
- רוגוב, דניאל (2011). *מדריך רוגוב ליינות ישראל*. ראשון לציון: ספר לכל/זימזון.
- רודורן, ג'ודי (2015, 4 בדצמבר). את היין של דוד המלך כבר טעמתם? *דה מרקר*. [אוחזר ב-28.10.2019](#).
- רנד, גלית (2015). לא לקידוש בלבד. בני ברק: הקיבוץ המאוחד.
- שביט, יעקב (1984). *מעברי ועד כנעני*. ירושלים: דומינו.
- שני, לירון (בפרסום). "איפה שיש אנשים יש זבובים": חרקים, אנשים ושאלת האתנוגרפיה הרב-מינית – המקרה של החקלאות בערבה. *תיאוריה וביקורת*, 51, 61-84.
- Abufarha, Nasser (2008). Land of symbols: Cactus, poppies, orange and olive trees in Palestine. *Identities: Global Studies in Culture and Power*, 15(3), 343-368.
- Appadurai, Arjun (1986). *The social life of things*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Avieli, Nir (2017). *Food and power: A culinary ethnography of Israel*. Oakland: University of California Press.
- Bardenstein, Carol (1999). Trees, forests, and the shaping of Palestinian and Israeli collective memory. In Mieke Bal, Jonathan Crewe, & Leo Spitzer (Eds.), *Acts of memory: Cultural recall in the present* (pp. 148-168). Hanover & London: The University Press of New England.
- Barham, Elizabeth (2003). Translating terroir: The global challenge of French AOC labeling. *Journal of Rural Studies*, 19(1), 127-138.
- Beverland, Michael (2006). The "real thing": Branding authenticity in the luxury wine trade. *Journal of Business Research*, 59(2), 251-258.
- Braverman, Irus (2008). "The tree is the enemy soldier": A sociolegal making of war landscapes in the occupied West Bank. *Law & Society Review*, 42(3), 449-482.
- Clifford, James (2001). Indigenous articulations. *The Contemporary Pacific*, 13(2), 467-490.
- Davis, Diana K., & Edmund Burke (2011). *Environmental imaginaries of the Middle East and North Africa*. Athens: Ohio University Press.
- DeSoucey, Michaela (2010). Gastronationalism: Food traditions and authenticity politics in the European Union. *American Sociological Review*, 75(3), 432-455.
- Drori, Elyashiv, Oshrit Rahimi, Yakov Henig, Silvia Lorenzi, Hodaya Brauner, Annarita Marrano, ... & Maria Stella Grando (2015). Ampelographic and Genetic Characterization of an Initial Israeli Grapevine Germplasm Collection. *Vitis: Journal of Grapevine Research*, 54, 107-110.
- Drori, Elyashiv, Oshrit Rahimi, Annarita Marrano, Yakov Henig, Hodaya Brauner, Mali Salmon-Divon, ... & Maria Stella Grando (2017). Collection and characterization of grapevine genetic resources in the Holy Land (Vitis

- Vinifera), towards the renewal of ancient winemaking practices. *Scientific Reports*, 7(4463), 1–12.
- Feige, Michael (2011). Passion and territory in Israeli historiography. *Israel Studies*, 16(1), 179–197.
- Gilbert, Jack., Daniel van der Lelie, & Iratxe Zarraonaindia (2014). Microbial terroir for wine grapes. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 111(1), 5–6.
- Gutkowski, Natalia (2018). Governing through timescape: Israeli sustainable agriculture policy and the Palestinian-Arab citizens. *International Journal of Middle East Studies*, 50(3), 471–492.
- Handel, Ariel, Galit Rand, & Marco Allegra (2015). Wine-Washing: Colonization, normalization, and the geopolitics of terroir in the West Bank’s settlements. *Environment and Planning A*, 47(6), 1351–1367.
- Hirsch, Dafna (2011). “Hummus is best when it is fresh and made by Arabs”: The gourmetization of hummus in Israel and the return of the repressed Arab. *American Ethnologist*, 38(4), 617–630.
- Inglis, David (2015). On oenological authenticity: Making wine real and making real wine. *M/C Journal*, 18(1). Retrieved October 28, 2019.
- Ingold, Tim (2008). When ANT meets SPIDER: Social theory for arthropods. In Carl Knappett & Lambros Malafouris (Eds.), *Material agency: Towards a non-anthropocentric approach* (pp. 209–215). New York: Springer.
- (2012). Toward an ecology of materials. *Annual Review of Anthropology*, 41, 427–442.
- Karpik, Lucien (2010). *Valuing the unique: The economics of singularities*. Princeton: Princeton University Press.
- Kirksey, Stefan, & Stefan Helmreich (2010). The emergence of multispecies ethnography. *Cultural Anthropology*, 25(4), pp. 545–576.
- Latour, Bruno (1999). *Pandora’s hope: Essays on the reality of science studies*. Cambridge: Harvard University Press.
- (2005). *Reassembling the social*. Oxford: Oxford University Press.
- (2016, January 7). Le climat, un nouvel horizon politique. *Le Monde*. Retrieved October 28, 2019.
- Mamdani, Mahmoud (2001). When does a settler become a native? Citizenship and identity in a settler society. *Pretext: Literacy and Cultural Studies*, 10(1), 63–73.
- Markus, Kim (2016, October 15). Israel’s transformation: a new generation is reshaping the country’s vineyards and winemaking, and quality is on the rise. *Wine Spectator*.

- Matthews, Mark A. (2016). *Terroir and other myths of winegrowing*. Oakland: University of California Press.
- McKee, Emily (2016). *Dwelling in conflict: Negev landscapes and the boundaries of belonging*. Stanford: Stanford University Press.
- Meneley, Anne (2014). Resistance is fertile! *Gastronomica*, 14(4), 69–78.
- Miller, Daniel (2005). Materiality: An introduction. In Daniel Miller (Ed.), *Materiality* (pp. 1–50). Durham: Duke University Press.
- Mintz, Sidney (1986). *Sweetness and power: The place of sugar in modern history*. New York: Penguin.
- Montefiore, Adam (2013, June 22). Israel's grape varieties. *WineIsrael*. Retrieved October 28, 2019.
- Monterescu, Daniel (2017). Border wines: Terroir across contested territory. *Gastronomica*, 17(4), 127–140.
- Morris, Jonathan (2010). Making Italian espresso, making espresso Italian. *Food and History*, 8(2), 155–183.
- OIV (International Organisation of Vine and Wine) (2017). *Distribution of the world's grapevine varieties*. Paris: OIV.
- Paxson, Heather (2010) Locating value in artisan cheese: Reverse-Engineering terroir for new world landscapes. *American Anthropologist*, 112(3), 442–455.
- Peters, Mike (2017, May 5). The toast of Israel. *China Daily*.
- Robinson, Jancis, Julia Harding, & Jose Vouillamoz (2012). *Wine grapes: A complete guide to 1,368 vine varieties*. New York: Ecco.
- Sayes, Edwin (2014). Actor–Network theory and methodology: Just what does it mean to say that nonhumans have agency? *Social Studies of Science*, 44(1), 134–149.
- Schuilenburg, Marc (2011). The right to terroir: Place and identity in times of immigration and globalization. *Open*, 21, 20–28.
- Trubek, Amy (2008). *The taste of place: A cultural journey into terroir*. Berkley: University of California Press.
- Veracini, Lorenzo (2013). "Settler colonialism": Career of a concept. *The Journal of Imperial and Commonwealth History*, 41(2), 313–333.
- Wexler, Anna (2016). Seeding controversy: Did Israel invent the cherry tomato? *Gastronomica*, 16(2), 1–11.