

אוכלים ישראליות בזמן הקורונה: ניתוח יומני שדה של סטודנטים בפריפריה הישראלית

נמרוד לוז*

תקציר. דיון קצר זה בוחן דינמיקה קצרת מועד ביחסי אדם-קהילה בהיבטים הקשורים לאוכל ותמורות בדגמי הצריכה והשימוש באוכל במהלך משבר הקורונה. ראשיתו באתנוגרפיה שערכו סטודנטים וסטודנטיות במכללה האקדמית כנרת, שבמסגרתה כתבו יומני שדה ותיעדו פעילויות, תהליכים, רגשות ועוד בכל הקשור במפגשים עם אוכל. המצב האנומי שאליו נקלעו במשבר הוביל לשינויים ולחידושים באופן שבו התייחסו למוכן מאליו ולשגרת האוכל שהתרגלו אליה עד המשבר, והפנאי שנוצר אפשר תשומת לב רבה יותר לסוגיות שלא עסקו בהן בעבר. באתנוגרפיות אפשר לזהות חיבור מחדש לאוכל כאל מרחב של ידע והתחדשות, ובוודאי נכונות להתוודע מחדש למרכזיותו של אוכל בחיינו החברתיים. כן ניכרת עלייה בכל הקשור לאכילה רגשית – למשל באכילה יתרה, בכמות הקלוריות הריקות הנצרכת ובשתיית אלכוהול, וגם בהתרגשות מאוכל, מהמפגש עימו ומההזדמנויות הטמונות בו למפגש משפחתי ורב-דורי. התברר כי המרחב הכפרי, שממנו באים מרבית הסטודנטים והסטודנטיות, עמיד מהמרחב העירוני ומאפשר התמודדות נוחה יותר עם המפגעים שנוצרו במהלך הסגר. סוגיה נוספת שעולה מהתיעוד היא עליית קרנו של המזון המקומי, הידוק קשרי יצרן-צרכן ואספקת מזון ישירה מהחקלאים אל המרחב הביתי.

מילות מפתח: יומני שדה, אוכל, נופי מזון, קורונה

מבוא

משבר הקורונה חשף, לאי מי שעוד נזקקו להוכחה, את שבריריותה של מערכת המזון העולמית. עם הכניסה הדיפרנציאלית לסגר, במדינות רבות בעולם נצפו תורים ארוכים ברשתות המזון, מדפים ריקים, צמצום השפע המוכר, אלימות בין צרכנים שלא מצאו את מבוקשם, ולמרבית הצער גם מוות בהיעדר גישה למזון. מייקל פולן תיאר לאחרונה את חולשתה של שרשרת המזון

* פרופ' נמרוד לוז, המחלקה למדעי ההתנהגות והמחלקה ללימודי ארץ ישראל, המכללה האקדמית כנרת מוקדש בתודה ובהערכה לכל הסטודנטיות והסטודנטים בקורס "אוכלים ישראליות" באביב 2020 במחלקה למדעי ההתנהגות, המכללה האקדמית כנרת. תודותיי המעטירות לגב' ניצן לונברג, גב' נועה ברגר, ד"ר הגר חג'ג' ברגר, ד"ר אורית הירש-מציאולס וד"ר מיכל קרבאל-טובי, שעימן התייעצתי במהלך הכתיבה. הכשלים שנתרו – שלי הם בלבד.

האמריקנית בהתמודדות עם הקורונה כמחזה שכמוהו נראה בפעם האחרונה בכתי ממכר למזון כברית המועצות טרם התמוטטות המשטר ב-1989 (Pollan, 2020). אך תקופות משבר מאפשרות גם לחשוב מחדש על הדגמים החברתיים המוכרים ועל עולם המושגים המעסיק אותנו בשנים האחרונות במחקר הטוציולוגי. כך בוודאי הדבר כאשר למחקר האוכל, שבמסגרתו אנו דנים בסוגיות כאי-בטחון תזונתי, קיימות, שרשרות אספקת המזון והקשרים המשורגים בין מזון ללאומיות בעידן הפוסט-מודרני (Ward, 2020). באלה האחרונים ביקשתי לעסוק בקורס "אוכלים ישראליות", שלימדתי בסמסטר אביב 2020. הקורס עסק בנושאים כגון תפקידיו של האוכל בתהליכי יצירת האומה ולאומיות; הקשר בין אוכל ובין לאומיות כתהליך חברתי ופוליטי ויצירת קהילה לאומית (מדומינת); והאופנים השונים שבהם התהליכים חברתיים, תרבותיים, כלכליים, פוליטיים, מקומיים וגלובליים באים לידי ביטוי באוכל. אלא שלנגיף הקורונה היו תוכניות משלו, ובמהלך חודש מרץ עברנו להוראה מקוונת. לחיינו פרץ הזום והוכנסנו לסגר. סוגיות שהיו אמורות לעלות במהלך ההרצאות הומרו, בעבור הסטודנטים שהיו מסוגרים בבתיהם, בביצוע תרגיל אתנוגרפי עצמי שכלל ניהול יומן שדה במשך שבוע בסוגיות אוכל ואכילה. כדי ליצור הזרה וריחוק מהיומן ולאפשר ניתוח אובייקטיבי יותר של האתנוגרפיות, הסטודנטים התבקשו לחזור אליו רק כעבור שבוע ואז לערוך רפלקסיה על שכתבו ולנסות לחלץ הבחנות ביחס לעצמם ולתמורות שחלו בדגמי הצריכה, ההכנה והשיתוף של אוכל במהלך הסגר. יומני השדה והמהלך הרפלקטיבי מאפשרים התבוננות ישירה בדרמה החברתית שהוטלנו אליה ובתמורות ביחסים שבין ישראליות לאוכל. וכך אירע שהמעבר משגרה למשבר סיפק מבט ישיר מכלי ראשון בשינויים בדגמי האכילה שלנו כישרלים. הזדמן לנו להתבונן לא רק בתוכן אלא גם באופן הפעולה ובנקודת התרחשותה, כפי שמציעה לנו הירש (2018), ולבחון את הדרכים שבהן מתגבשים דפוסי אכילה ומתהווים דגמי צריכה חדשים. בהערת מחקר זו מוצגים עיקרי הממצאים והתמורות שעולים מיומני השדה, ובסיומה אני דן בשינוי ביחסי אדם-קהילה בהיבטים הנוגעים לאוכל בזמן הקורונה ובמיוחד בזמן הסגר.

טוציולוגיה גאוגרפיה בקורס "אוכלים ישראליות"

הממצאים והמסקנות המוצגים כאן מתבססים על ניתוח 33 מטלות שהגישו סטודנטים וסטודנטיות מתוך 41 הרשומים בקורס. ככלל, מאפייני הקבוצה הרנדומלית שנרשמה לקורס זה דומים מאוד לאלה של כלל הסטודנטים במכללה האקדמית כנרת שבפריפריה הצפונית של ישראל. כמו בגופי השכלה גבוהה אחרים בצפון הארץ, גם במכללה האקדמית כנרת ציבור הסטודנטים הטרוגני מאוד. בקורס נמנו 25 סטודנטים וסטודנטיות ששפת אימם ערבית (מרביתם מוסלמים ומיעוטם נוצרים ודרוזים) ו-16 ששפת אימם עברית (יהודים). מבחינת ההשתרעות הגאוגרפית, חלק מהסטודנטים עברו לימודיהם מיישובים ברחבי הארץ ליישובים הסמוכים למכללה שלחופה הדרומי של הכנרת; אחרים באו מרמת הגולן, מריכוזים עירוניים כנצרת וכרמיאל ומיישובים כפריים ברחבי הגליל המזרחי. מרבית הסטודנטים התגוררו בעת כתיבת המטלה ביישובים כפריים, מקיבוצי עמק הירדן ועד לירכא וכאוכב אבו אלי-היג'א שבגליל התחתון. משרע הגילים רחב למדי (וגם הוא קונסיסטנטי עם מאפייני הסטודנטים במכללות): לצד אלה שהחלו את לימודיהם במכללה מייד לאחר התיכון נמצא גם

סטודנטים וסטודנטיות בוגרים יותר, חלקם כבר נשואים ובעלי משפחות. מרבית הסטודנטים היהודים הוסיפו להתגורר בעת הסגר בדירות שכורות ביישובי עמק הירדן, ואילו מרבית הסטודנטים הערבים התגוררו באותה עת בבית הוריהם. סוגיות אלו השפיעו מאוד על התמורות שהתרחשו בינם ובין האוכל, ובוודאי בינם ובין משפחותיהם.

היומנים היו מפורטים למדי והפתיעו לא אחת במידת החשיפה העצמית שהסטודנטים היו נכונים לה. סוגיות כדוגמת היחסים עם בני הזוג, שימוש בריטלין או צריכה מוגברת של אלכוהול אוזכרו ללא שמץ של מבוכה או הסתייגות. סוגיה זו ראויה במיוחד לאזכור, ומן הסתם לעיון נוסף, לנוכח העובדה שהסטודנטים יודעו מראש על האפשרות שהממצאים ישמשו לדיון מחקר ולפרסום. למרות השונות התרבותית האתנית, ולעיתים גם הסוציו-אקונומית, עלו בתיאורי הסטודנטים כמה תמות משותפות, בוודאי בחלק הניתוחי שבו סיכמו את עבודתם.

ממצאים עיקריים: תמורות ביחס האדם לאוכל במהלך הסגר

זמן, קורונה ואוכל

לזמן, ובעיקר להיעדרו בעידן המודרני, יש השלכות על דגמי הרכישה, הצריכה וההכנה של אוכל (Jabs & Devine, 2006). הסגר הביא באחת לשינוי בקצב החיים, וכתוצאה מכך לשינויים דרמטיים בכל הקשור ליחס לזמן וביחסים המורכבים בינו ובין אוכל. חלק מהסטודנטים דיווחו על יקיצות מאוחרות והיעדר סדר יום מאורגן, ומתוך כך התאחרות של שעת ארוחת הבוקר והארוחות שאחריה. היטיבה לבטא זאת סטודנטית שחיה עם בן זוגה באחד מקיבוצי עמק הירדן:

מגבלת הזמן נמחקה עבורי – כסטודנטית לא היה לי את הזמן לשלב ארוחת בוקר ארוכה. לרוב, ארוחת הבוקר הייתה בתנועה, בזמן התארגנות, או במכללה עצמה. התקופה הזו הביאה איתה דברים טובים, הימצאותו של הכאן ועכשיו לעומת המחשבה העתידית הלא פוסקת, או השיגרה שכבר עובדת על אוטומט.

שפע הזמן הוביל גם להתנסויות חדשות: לימוד מתכונים חדשים, עיסוק בתהליכי צורכי זמן באוכל כגון הכנת לחמי מחמצת, בישול מסורתי ופנאי רב יותר ליהנות מהאוכל כמסגרת חברתית. עבור חלק מהסטודנטים השיבה אל המרחב המשפחתי והשהות הממושכת יחד אפשרו גם הכנת אוכל ואכילה משותפת, מפגש שעל פי רוב אינו מתאפשר בשגרה. וכך כתבה סטודנטית מנצרת:

האוכל הוא כמו קישור שמפגיש בין כל בני המשפחה וזה הצד הטוב מתקופת הקורונה, שכולנו יושבים סביב שולחן האוכל ואוכלים ביחד. לפני הקורונה היינו מנסים לחכות לכל בני המשפחה כדי לאכול ביחד אבל לא תמיד זה מסתדר לנו אבל בתקופת הקורונה זה שונה כי בני המשפחה פנויים וכולם בבית מה שעוזר לנו להיות ביחד ולהעביר זמן יותר אחד עם השני.

הערות מחקר לעת קורונה

בעבור מרבית הסטודנטים, וירוס הקורונה הביא לצד שפע תחלואיו גם מזור, זמני לפחות, לפגעי אורח החיים המודרניסטי המהיר והתובעני מאוד. לפתע היה אפשר לחלק את הזמן אחרת, וכך התאפשרו תהליכי רכישה, הכנה ושיתוף מזון במסגרת האישית והמשפחתית.



תצלום 1: אפייה והכנת לחמים (צילום: י')

אוכל כמרחב של התחדשות

השינוי הכפוי באורחות החיים ובסדרי היום הביא לא אחת להתחדשות בכל הקשור באוכל – הן בתהליכי יצירתו ופריצת מגבלות שהיו קיימות בעבר, הן בנכונות להתחדש ולנסות דברים שלא נוסו מעולם. סטודנט מנצרת דיווח כי אפה עוגה בפעם הראשונה בחייו. בעשורים האחרונים התרחשו תהליכי השכחה, הרחקה וטשטוש של מתכונים מהמטבח הפלסטיני המקומי, ואולם מתיאורי הסטודנטים הערבים עולה כי במהלך ימי הסגר נוצרו הזדמנויות להתוודע מחדש למטבח המסורתי במסגרת המפגש האינטנסיבי עם המשפחה. כך תיארה זאת מ', סטודנטית מעילוט:

הלכתי עם אימא לסבתא שביקשה ממנה לבוא ולעזור לה בשעות אחרי הצהריים בהכנת סמבוסק עם תרד. לעזרתנו באו גם שתי הדודות שלי ששמחתי מאוד לראותן. אז חילקנו את המשימות בינינו. ואני ישבתי עם אימא וסבתא והתחלנו לחתוך את הבצק ולעשות ממנו עיגולים קטנים. [...] אחרי השעות הארוכות וסיום הכנת הסמבוסק ישבנו כולנו ביחד, דיברנו, צחקנו ונהנינו מהשהות המשותפת. בשעות הערב חזרתי לבית במצב רוח טוב עם צלחת גדולה של סמבוסק.



תצלום 2: הכנת עוף ואורז ברוטב לימון וחרדל, בפעם הראשונה (צילום: ר')

יומני הסטודנטים עסקו בהרחבה בחידושים שהתרחשו בהתייחסותם לאוכל ובנכונותם לנסות דברים חדשים. דוגמה לכך עולה מתיאורה הפואטי של א', סטודנטית נשואה מדבורייה:

הנחתי ליד קערת שיבולת השועל מפית צבעונית והתחלתי לאכול. אני לא חושבת שאכלתי פעם כזו ניחותא כמו באותו בוקר. אני זוכרת שנהניתי מהשקט בגינה. הרבה זמן לא ישבתי בה ככה, לבד, בשקט מופתי. [...] לפני הקורונה בכלל לא אכלתי את זה ולא "התקרבת" לזה. זה היה נראה לי מאכל של זקנים, של מי ש"אין לו שיניים", אבל ראיתי מספר מתכונים לפני באינטרנט עם קוואקר, והחלטתי לנסות. ללא הקורונה לא הייתי נחשפת לזה. גם הקפה ששתיתי, פתאום היה בשעות כל כך מוקדמות, שהייתי יכולה להמשיך ולהתענג עליו. דברים כאלו לא היו לפני הקורונה. פשוט לא היה לי זמן לזה.

הסגר אפשר התנסויות חדשות בטעמים לא מוכרים, התעמקות במתכונים חדשים והתנסות אינטנסיבית בבישול.



תצלום 3: הכנת בצל ממולא ולימוד מתכונים מן המטבח המסורתי הפלסטיני (צילום: מ')

אוכל ומורשת, אוכל ומשפחה

עבור הסטודנטים ששבו הביתה עם סגירת המכללה, היציאה הכפויה לחל"ת והמפגש המיוחד עם המשפחה אפשרו שינוי – ולו זמני – בדגם המפגש הקולינרי המשפחתי. ס', סטודנטית מירכא, סיפרה: "אני ממש אהבתי איך אנו אוכלים דווקא אוכל שמסמל את סבא וסבתא, למשל עכוב, זקליט, מנקיש [...] כל הדברים האלו שמזמן לא אכלנו אותם כי המסעדות היו התחליף לאוכל הזה". לפוטנציאל הקרבה הטמון במאכלים היה גם פן אחר. סטודנט יהודי שבחר להישאר בדירתו בעמק הירדן לא נפגש עם משפחתו זמן רב, חווה קושי וגעגוע, והתייחס לכך כשתיאר כיצד ניסה להכין מאכל:

אני יכול לספר שעברתי משבר קטן, ההורים שלי והטעם של הבית היו לי חסרים. לפני הקורונה הייתי פעמים רבות במהלך השבוע אוכל סופריטו עוף אצל ההורים שלי בארוחות ערב או צהריים. ניסיתי לשחזר אותו אצלי אבל זה לא בדיוק אותו דבר.



תצלום 4: הכנת שיסברק בפעם הראשונה (צילום: מ')

אוכל וזוגיות

סטודנטים אחדים תיארו שינויים במרחב הקשרים הזוגיים, בעיקר הידוק של הקשר. זוגות חילוניים צעירים שעברו לגור יחדיו במהלך משבר הקורונה תיארו את הידוק היחסים דרך תהליכים שונים, ובמיוחד הכנה משותפת של אוכל ואכילה משותפת של האוכל שהכינו יחד. כך למשל תיארה ח' את התחזקות הקשר הזוגי עם זוגתה:

את תקופת הקורונה אני מעבירה בביתי יחד עם בת הזוג שלי, שאיתה אני מכינה ואוכלת את כל הארוחות בבית שלנו. זה כיף, מחבר ושונה מהתקופה שלפני, בה כל אחת מאיתנו הייתה עם מחויבויות משלה כמו עבודה ולימודים ולא תמיד יצא שהתראינו אפילו. מעגלים נוספים שיש לי, כמו חברים מהלימודים, מהעבודה, המשפחה שלי שהרבה זמן לא ישבתי איתה לאכול ארוחת שישי – כל אלו לא מתקיימים כרגע בגלל המצב.

אך האינטימיות הכפויה הזאת הובילה גם למורכבות בהתפתחות הקשר. ס', שכן זוגה עבר להתגורר בכיתה בתחילת המשבר, סיפרה:

אני מתחילה להיות קצת ביקורתית כלפי גודל ההזמנה מהירקן – כמות האוכל הירוק שיש, המקרר הקטן עלה על גדותיו, וגם הקמח – יש שאריות של בצק אפילו במיטה. מתחילה להרגיש כעס מבפנים על ההתנהלות של הבית מבחינת אוכל, זה שונה מהתזונה המצומצמת והדלה אליה אני התרגלתי, בעיקר בעקבות הריטליין אותו צרכתי בעברי, כשיצאתי מהבית בכדי ללמוד. לא משנה לאן אני מפנה את הראש יש אוכל, כלים, לכלוך.

אכילה רגשית, חרדות, אלוהול ועלייה במשקל

כיאה למצבים שבהם חלים שינויים חריגים בסדר היום, השיבוש בסדר החיים והשהות הארוכה במרחב הביתי היתרגמו אצל חלק מהסטודנטים לאכילה בלתי מבוקרת, לצריכה מוגברת של אוכל מתוק, ובקרב הסטודנטים שחיו הרחק ממשפחתם – ועל פי רוב לבד, או בחברת סטודנטים במצבם – לעלייה ניכרת בצריכת אלוהול. אך אכילה רגשית אינה מבטאת בהכרח רק רגשות שליליים; היא מספקת גם חוויות מעצימות ותחושות חיוביות. כך למשל תיארה מ' הכנת ארוחה משותפת עם נשות המשפחה:

הרגשתי שהכנת הארוחה מאחדת אותנו הנשים ושיש בעבודה במטבח אווירה כייפית של עשייה. כאשר קראתי את היומן, חשבתי גם שאולי רצינו לשמח את בני המשפחה באוכל טעים, כדי להתנתק ולשכוח מה קורה מחוץ לבית. למרות שהנושא העיקרי במהלך הארוחה היה הקורונה, הייתה תחושה שאנחנו חיים במין בועה, ורוצים לחשוב שכל מה שקורה הוא מחוץ לבועה שלנו. אולי הכחשה של העולם שבחוץ.

ביטוי אחר של הרצון לשכוח ולהרחיק הציגה א', שחיה עם בן זוגה בדירה סטודנטיאלית באחד הקיבוצים בעמק יזרעאל:

כבר שמעתי את עצמי ואנשים שונים אומרים "היום אני לא שותה יותר". כבר הגענו לסף הקיבולת שלנו! וזה לא כי הקיבולת קטנה... [...] פעם היינו קונים בקבוק ב-120 [שקלים], היום קונים שלישייה ב-110. חבל על הכסף כי אנחנו גם ככה נסיים את היין ולא באמת נרגיש אם הוא טוב יותר או פחות. אנחנו שותים כי אין משהו טוב יותר לעשות. ובשישי שרגילים לצאת ולבלות אז מרשים לעצמנו אפילו עוד יותר לשתות. אז כמות האלוהול ללא ספק עלתה, איכות האלוהול ברוב המקרים ירדה.

הערות מחקר לעת קורונה



תצלום 5: בקבוקי אלכוהול ליד מגורי סטודנטים באפיקים (צילום: ק')

מעבר לשעמום ולתחושת חוסר התוחלת והבלבול, שחלק מהסטודנטים דיווחו עליהם, השינוי הדרמטי שחוו מרבית הסטודנטים נבע מהניתוק ממקום העבודה:

אני מוצאת את עצמי הולכת הלוך ושוב אל המקרר וזוללת שטויות ולא מצליחה לאכול ארוחות מסודרות ומזינות, וזה מה שקרה בסוף ואני לא יכולה לעשות סדר בארוחות שלי. לפעמים אוכלת הרבה לפעמים ממש מעט, התחושה של חוסר השליטה בחיים מכניסה לעוד יותר לחץ וגם דאגות נוספות. אני מקווה שזה יעבור כמה שיותר מהר ונחזור לשגרה וללקיחת השליטה לידיים שלנו, וכתוצאה מכך [יהיה] סדר באוכל.

ואכן, חלק מהסטודנטים תיארו צריכה מוגברת של אוכל מתוק ועתיר קלוריות, שהם חשו כי הוא מנחם ומרגיע. ק', שחיה בקיבוץ בעמק הירדן, תיארה את הסיטואציה:

הבדידות הזאת גורמת לי לחזור להרגלים ישנים של אכילה רגשית בלילות. ביום טעון רגשית בירה בפאב הייתה פותרת לפעמים את הבעיה, אבל להישאר בין ארבעה קירות ולפעמים לצאת החוצה לשבת עם החברים בקיבוץ לא עוזר באמת להרגשה שלי. אז פתחתי לי בירה אחרי שסיימתי עם החברים בעשר וחצי בלילה אבל הצורך המוגזם באוכל הגיע די מהר ומצאתי את עצמי אוכלת חבילה שלמה של קורנפלקס. מרגיש לי נורא אפילו לכתוב את זה ולחשוב על זה.

ערעור השגרה הביא עימו אכילה בלתי מבוקרת, מצב שאחת הסטודנטיות כינתה בציניות "למקרר יש מעל מאה צפיות ביום". חלק מהסטודנטים דיווחו על עלייה במשקל, תופעה שחצתה קווים מגדריים. אך בעוד הסטודנטים הגברים דיווחו כי בתגובה לכך הגבירו את אימוני הכושר, התגובה אצל הסטודנטיות הייתה רגשית יותר והן ביטאו בעיקר רגשי אשמה

(מן הסתם אפשר לקשר זאת ליצירת דימויי גוף בעידן הנוכחי): "הגי'נסים שלא עולים עליי כבר. האי-סדר הבלתי נמנע. התפוצ'פס או בשמו האמיתי – העצלות. כן גלוטן-לא גלוטן. דברים שאני עדיין צריכה לעכל לפני שאוכל לנתח אותם".

אוכל ויתרונות המרחב הכפרי בזמן הקורונה

בניגוד לדיווחים על התנפלות הצרכנים על רשתות המזון במרחבים העירוניים, רכישה מסיבית של מוצרי מזון והתרקנות המדפים, המציאות שתיארו הסטודנטים – שרובם כאמור חיים במרחבים כפריים – שונה לחלוטין. עניין שהתבלט בתיאורים רבים הוא אכילת הארוחות מחוץ לבית – השולחן שבחצר המשפחה או ההתכנסות ליד החדרים הסטודנטיאליים בקיבוצים ובמושבים. אלה, והכנתן של ארוחות משותפות, אפשרו לשבור את השגרה והבידוד ולקיים מפגש אנושי, שחסר כל כך במרחב העירוני. מגוון האפשרויות למצוא אוכל במרחב הכפרי, בעיקר עודפי תוצרת חקלאית, יצרו תחושת שפע ורווחה יחסית גם בעיתות המצוקה. התיאור של ס' מציג היטב את הסוגיה וממחיש כיצד סיפק מרחב זה הפוגות מהמתח:

בדרך חזרה מביקור קצר בכנרת שהפכה מלאה, נקייה ומלאת חיים (במרחק של פחות מ-100 מטר), עברתי ליד הכולבו, שם הונח ארגז בננות ישר מהמטעים של הקיבוץ. חילקו את האשכולות לחברי המשק, אני מניחה שזה על מנת להעלות את המורל. כששאלתי האם אני יכולה לקחת, הקופאי סימן עם היד ואמר "טוב, בסדר". קיבלתי תחושה לא נוחה, לא חלק מהקהילה ומהבננות שלה, ובכל זאת נהניתי מטעמן ואפילו הכנתי עוגת בננות שיצאה נהדר.

סוגיה נוספת ונושנה שעולה כאן היא שיתוף מזון בין בוגרים שאינם קשורים גנטית, נושא שהעסיק אנתרופולוגים רבים ומאפיין בעיקר את ההומו ספיאנס. חלוקת מזון היא תמיד ביטוי של שיוך קבוצתי או משפחתי, ובנקודת הזמן המתוארת אצל ס' נוצר מפגש קונפליקטואלי בין חבר הקבוצה הגרעינית – הקופאי – ובין מי שמגוריו במקום נסבלים בזכות חלופה כספית ולא בזכות קשרים חברתיים.

ביטוי מובהק למצבן העדיף של קהילות כפריות בזמן המשבר עולה מתיאורה של א', שחיה ביישוב כפרי מסורתי בעמק יזרעאל:

אני חייבת להודות שלא הייתה בי החרדה מאיפה נשיג אוכל. כל רשתות השיווק, הסופרים והמכולות שליך הבית היו פתוחות, וכל דבר שרציתי מצאתי. בביצים כמעט ולא השתמשתי, ואם כבר אז ממש מעט, ולכן גם לא הרגשתי את הלחץ שהרבה אנשים הציגו או שהראו במהדורות החדשות בנושא הזה. הרגשתי שאני פשוט "זורמת" עם הדברים ומכינה כל מה שבא לי, מתי שבא לי ותמיד היו לי חומרי גלם זמינים. בכל יום, בכל שעה ובכל רגע שרציתי.

שינויים בתהליכי השגת האוכל

המשבר הביא עימו עודפי זמן והניע שני תהליכים השלובים זה בזה: רצון למצוא סדר והיגיון בתוך הכאוס, ומחשבה מחודשת על האוכל שאנו אוכלים. אחת התופעות שחזרה אצל כמה מהסטודנטים הייתה יציאה אל המרחב הקרוב לבית לצורכי ליקוט – נקודה נוספת שמבטאת את יתרונות המרחב הכפרי בעיתות משבר.

הערות מחקר לעת קורונה



תצלום 6: עלי חוביזה לאחר הליקוט והשטיפה (צילום: ס')

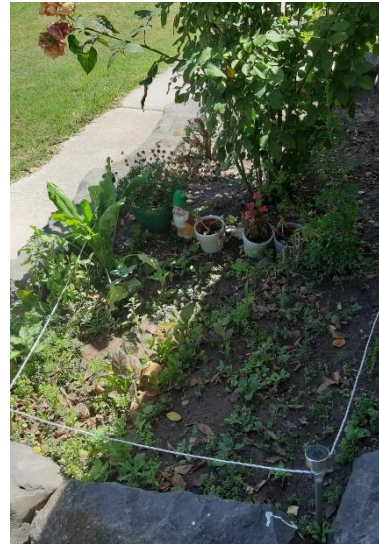
סטודנטית אחת דיווחה על ליקוט עלי חוביזה שלא רוססו בחומרי הדברה ועל הכנתם לארוחת הערב. גם בתיאוריה של סטודנטית אחרת נזכרה החוביזה, ועימה הגילוי מחדש של האוצרות הצפונים במרחבים הפחות ממושטרים שליד הבית:

גיליתי שבזמני מחסור אוכל, הטבע נראה כמו משהו ממש אפשרי לאכילה. יצאנו ללקט חוביזה, זו התקופה ויש לא מעט חוביזה פראית ובעיקר הרבה זמן פנוי. ההכנה מאוד פשוטה: ניקוי קצר במים חמים, טיגון עם בצל, מלח, פלפל – ואו, איזו מנה.

עם ההתוודעות המחודשת לקשר שבין הטבע לאוכל נצפתה גם ראשיתה של מגמת גידול מזון. חלק מהסטודנטים דיווחו כי הכינו גינות ירק בזמן המשבר, ותיאורים של הסוכב החקלאי מככבים לא אחת באתנוגרפיות שלהם. כך למשל סיפר ש', סטודנט שמתגורר באשדות יעקב איחוד והכין ליד ביתו גינת ירק: "כתוצאה מהמצב עשיתי גינה מתחת לדירה שלי שיש בה שום, בצל ירוק, בזיליקום, גמבה, פטרוזיליה וכוסברה. כיף כל כך לצאת מהבית, לצעוד מספר צעדים ולקטוף בצל ירוק לסלט".



תצלום 7: גינת ירק בקיבוץ אשדות יעקב איחוד (צילום: ש')



תצלומים א8, ב8: גינת תבלינים בקיבוץ מעגן (צילום: י')

סיכום

בריון זה בחנתי דינמיקה קצרת מועד ביחסי אוכל וישראליות ותמורות בדגמי צריכת האוכל והשימוש בו במהלך ימי הסגר הראשון במשבר הקורונה, על סמך המתועד באתנוגרפיות אישיות של סטודנטים. מהתיאורים עלה כי אירעו כמה שינויים הקשורים ברובם לעיצוב מחדש של המפגש עם האוכל בהשפעת הנסיגה הזמנית מדפוסי התקופה המודרנית. היחס לזמן ולאוכל עבר שינוי דרמטי, ושפע הפנאי – שלא היינו מורגלים בו טרם המשבר – אפשר חיבור מחדש לאוכל והפיכתו למרחב של ידע והתחדשות, חשיבה מחודשת על היחסים בתוך המשפחה, ונכונות לשוב ולהתוודע למרכזיותו של האוכל בחיינו החברתיים. יומני השדה חשפו את המרכיב הרגשי המגולם ביחסים עם האוכל ותיארו שינויים בכל הקשור באכילה רגשית, הן במה שהסטודנטים תפסו כהיבטים שליליים שלה (השמנה, צריכת קלוריות ריקות) הן בהיבטיה החיוביים לשיטתם, כדוגמת שיפור היחסים עם המשפחה ויצירת אינטימיות. אכילה רגשית, התרגשות מאכילה והתלהבות מהכנה של סוגי אוכל חדשים שימשו ביטוי למצוקות לא פשוטות כגון פיטורין וחרדות מההווה ומהעתיד הלא ברורים. דוגמה מובהקת לדפוס שלילי לכאורה של אכילה רגשית היא העלייה הניכרת בצריכת אלכוהול, בעיקר בקרב סטודנטים שחיים מחוץ למסגרת המשפחתית. לעומת זאת, דפוס חיובי בהקשר זה היה התוודעות למסורות קולינריות נשכחות וקיום תקשורת רב-דורית באמצעות הכנה משותפת של אוכל ואכילה משותפת במרחב המשפחתי.

היומנים מצביעים על עמידותו של המרחב הכפרי והפריפריאלי באתגרי הקורונה, בהשוואה למרחב העירוני, בכל הקשור לשרשרת אספקת המזון וחלוקת מזון לצרכנים. מסקנה זו מתחזקת על רקע שבריריותו של ערים ברחבי העולם ובעיות באספקת האוכל בהן בעידן

המשבר. הקרבה הפיזית של הקהילות הכפריות ליצרנים, חוזק החברתי והקרבה למרחבים פתוחים שאפשר לצאת אליהם בזמן הסגר ניתרגמו כולם לתפקוד טוב יותר ולהיעדר תחושת המחנק והמחסור המאפיינת מרחבים עירוניים בזמן הסגרים. בהינתן התמשכותו של הלימבו הנוכחי, מחקרי המשך יוכלו להבהיר אם השינויים שתוארו כאן היו מקריים וקצרי מועד או שמא אנו על סיפה של תמורה משמעותית ביחסי אדם-קהילה בהיבטים הקשורים לאוכל ובדגמי האכילה בישראל.

מקורות

- הירש, דפנה. (2018). אוכל קדימה אוכל! תיאוריה וביקורת, 50, 511-529.
- Berger, Noa, & Daniel Montereescu. (2020). Bad virus, good microbes: The global domestication of yeast cultures and the COVID-19 pandemic. *Gastronomica*, 20(3), 8-10.
- Jabs, Jennifer, & Carol M. Devine. (2006). Time scarcity and food choices: An overview. *Appetite*, 47, 196-204.
- Pollan, Michael. (2020, June 11). [The sickness in our food supply](#). *New York Review of Books*.
- Ward, Paul R. (2020). [A sociology of the Covid-19 pandemic: A commentary and research agenda for sociologists](#). *Journal of Sociology*.