

אביעד קליינברג (עורך). **בטן מלאה: מבט אחר על אוכל וחברה.**
תל-אביב: אוניברסיטת תל-אביב וכתר. 2005. 238 עמודים

דיאנה לוצאטו*

ייעודו המוצהר של הספר **בטן מלאה: מבט אחר על אוכל וחברה** לפרוש בפני הקורא ראייה מקיפה של מכלול המשמעויות המיוחסות למזון בחברה הישראלית ולפעולות הקשורות בו. הספר כולל סיפור, שלושה מאמרים סוציולוגיים מובהקים – שבכל אחד מהם משולב ריאיון של העורך עם דמות שיש לה זיקה כלשהי לנושא המאמר – ומדור הומוריסטי. בפתח הדברים מדגיש קליינברג את מרכזיותו של האוכל בחברה הישראלית, תוך סקירת משמעויותיו הרגשיות, החברתיות, המטפוריות ועוד.

הסיפור מאת אופיר טושה גפלה מעלה את מוטיב האוכל כמחבר בין גוף ונפש. עלילת הסיפור, הרוויה דימויים הקשורים באוכל ובאכילה, סבה סביב ניסיונו של הגיבור לתכנן סעודה אחרונה בעקבות נבואה (המתבררת ככזבת) שממנה הוא מבין כי נותרו לו רק כשעתיים לחיות. החיפוש אחרי המאכל האולטימטיבי מוביל אותו לבית הוריו ולמרק התימני המסורתי של אביו.

מאמרה הסוציולוגי של ליאורה גביעון מעביר את הקוראים מעולם משמעויות אישיות ורגשיות לזירה החברתית. גביעון מציגה את התהליכים ההופכים מטבחי מהגרים ל"אתניים" בד בבד עם תהליכים שחווים המהגרים עצמם לדורותיהם. בהמשך עוברת גביעון להצגת מאפייני אוכל אתני הספציפיים לחברה הישראלית וקשורים במטבחי מהגרים ופולסטינים. האוכל האתני מקבל מכלול משמעויות חברתיות – בין היתר הוא משמש כאמצעי לסמן את המעמד החברתי הנמוך של קבוצות מהגרים ומיעוטים, אך גם מוביל למיסודה של כלכלה אתנית המאפשרת קידום והשתלבות הדרגתית בתרבות השלטת. לראיה, הריאיון עם דוחול ספאדי, שף ובעל מסעדה בנצרת, מספק מבט על ההתפתחויות החלות במטבח הפלסטיני שדרכן אוכל אתני פורץ את גבולות המטבח הפרטי והופך פופולרי בתחום הציבורי.

מאמרה של עפרה טנא' מנתח ספרי בישול עבריים – משנות השלושים ועד שנות השמונים – כמאגר ידע של מומחיות המבקשות לכונן, באמצעות המבשלות, את "הבית הישראלי הראוי" בהתאם לעולמן האידיאולוגי והתרבותי, שלפיו התרבות האשכנזית-מערבית היא דגם ראוי יחיד להתנהגות במרחב הביתי. המטבח משמש לא רק זירה קולינרית אלא גם זירה חינוכית שבתוכה אמורה עקרת הבית הציונית לרכוש נורמות וערכים תרבותיים ולהנחיל אותם לבני משפחתה. סמכות הכותבות להצביע על הדגם הנורמטיבי שמורה להן לא רק בזכות הידע שבבעלותן אלא בעיקר בשל השתייכותן לקבוצה החברתית הנהנית מהיכולת לתרגם את עולמה התרבותי לכדי מערכת כללים המחייבת את הכלל.

* בית הספר למדעי ההתנהגות, המכללה האקדמית תל אביב-יפו

1 ראו כאן את סקירתה של עפרה טנא' לספרה של ליאורה גביעון בגובה הבטן: ההיבטים החברתיים והפוליטיים של המטבח הערבי בישראל (הערת מערכת).

הריאיון עם רות סירקיס ממחיש את טיעוני המאמר של טנא: סירקיס רואה בספרי הבישול שכתבה ספרי לימוד תרבות שאינם מפיצים ידע קולינרי בלבד, אלא גם תפיסות תרבותיות מערב-אירופיות. ספרי בישול הופכים יותר ויותר למדריכים חברתיים ומעמדיים, בעקבות מגמת הנהגתנות הגוברת בארץ, המעמידה במרכז את תרבות המסעדות ודורשת מהסועדים בקיאות במטבח הגלובלי. עם זאת, הודות לפתיחות הגוברת כלפי מאכלי הזולת, המטבח הישראלי הופך למטבח המשלב מאכלים בין-לאומיים ועדתיים.

מאמרה הסוציולוגי-היסטורי של אורית רוזין, המבוסס על ניתוח מסמכים מתקופת הצנע, מצביע על הקשר ההדוק שבין מגדר ומזון/הזנה. המחברת דנה במדיניות הצנע שהונהגה בסיום מלחמת העצמאות, תוך עמידה על המשמעויות המיוחסות לה – רציונליות, אידיאולוגיה ומוסריות. רוזין מנתחת את השפעת הצנע על הנשים, שהאחריות להספקת מזון ולבישול הייתה מוטלת עליהן. התסכול ההולך וגובר בשל היעדר מרכיבי מזון, התורים הארוכים ואי-היכולת לדאוג לרווחת המשפחה הובילו לכישלון המדיניות. סירובן של הנשים לציית לכללים נבע בעיקר מאי-יכולתן להזין את ילדיהן כראוי, דבר שהוביל אותן לקניות בשוק שחור ולהקרבה עצמית שבאה לידי ביטוי בכך שנתנו לבני המשפחה את האוכל המוקצה להן. מדיניות השלטונות שיקפה גם יחס דיפרנציאלי לנשים מזרחיות: הללו נתפסו כבלתי מסוגלות לטפל בילדיהן בשל ליקויים תרבותיים, והואשמו בהרעבתם. תפיסה זו הובילה לכך שהילדים הוזנו בנפרד מהוריהם.

השיחה עם רחל קליינברג מספקת מבט מכפנים על תקופת הצנע; הקשיים ושינויי ההרגלים, אשר התחייבו הן מהכרח הצנע והן מקשיי העלייה, הובילו, לדברי המראיינת, דווקא לאווירת שוויון בין בני עדות שונות ולדפוסי עזרה הדדית. המדור ההומוריסטי החותם את הספר, מאת ימי ויסלר ועופר שמיר, שקודמת לו שיחה עם ויסלר, עוסק באופן סאטירי בהיסטוריה של האוכל היהודי, ובו המזון הוא מייצג סמלי של יחסי שליטה.

במרבית המרכיבים של הספר ניתן לזהות שני מוטיבים השזורים זה בזה: המוטיב התרבותי-מעמדית-אתני והמוטיב המגדרי. הראשון בא לידי ביטוי בעיקר במאמר של גביעון, המלמד כי האוכל מהווה גורם המבחין בין קבוצות חברתיות ומכונן אותן. דרך בחינת המאפיינים המבניים והתרבותיים של האוכל האתני מכוונת המחברת לכך ש"אוכל הוא פריזמה שדרכה אפשר להציג היסטוריה, מרקם של יחסי שליטה, ניצול, כבוד או היעדר כבוד כלפי תרבותו של האחר". המוטיב השני מתייחס למרכזיותן של נשים בכל הקשור למזון ולהזנה, ולקשר הדיאלקטי שבין כוח לחולשה. מאמריהן של גביעון, טנא, ובעיקר רוזין מעידים על תפקידן החברתי של עקרות הבית, המקרקע נשים בספרה הביתית, בפרט את אלו השייכות למעמד סוציו-אקונומי נמוך ולקבוצות מיעוט. עקרות בית אינן זוכות להכרה בידע שברשותן, שכן הוא אינו נחשב מקצועי, ואינן זוכות להוקרה על תרומתן הכלכלית למשפחה ולקולקטיב. נהפוך הוא, הן חשופות לביקורת על כל חריגה מהנורמות המוכתבות להן, בעוד שגברים העוסקים בבישול נהנים מזוהר וממסלולי מוביליות בזכות ידע זה. רוזין מראה כי הפנמת ערכים אלה מובילה נשים לראות עצמן כאחראיות על רווחת המשפחה ולאמוד את ערכן בהתאם למידת הקרבתן. במאמר של טנא ובריאיון עם סירקיס הבישול משמש כמסלול מוביליות השמור לנשים השייכות לקבוצה החברתית השלטת, כאלה שבכוחן להכתיב לנשים

אחרות ערכים ונורמות תרבותיים, ולהשתמש בנשים אלו כסוכנות סוציאליזציה מטעמן, המעבירות ערכים ונורמות אלו לבני משפחתן.

הקריאה בספר עשויה להעשיר את הקוראים בשני מישורים שונים: ראשית, המאמרים מצביעים על כך שהעיסוק באוכל אינו מחויב להישאר נחלת הדיאטניות בלבד, אלא הוא ראוי להתייחסות סוציולוגית מעמיקה; שנית, מזון מצטייר כנושא המחבר בין ענפים שונים של הדיסציפלינה הסוציולוגית, כגון סוציולוגיה היסטורית, ריבוד, סוציולוגיה של המגדר ואנתרופולוגיה חברתית. הספר שלפנינו עשוי להעשיר בין היתר סוציולוגים צעירים וקוראים שאינם ילידי הארץ ושעבורם הטקסט יהווה דרך מעניינת ולא שגרתית ללמוד על ההיסטוריה של מדינת ישראל.

כמה נקודות בעיתיות, הנובעות מהתפיסה המנחה את הספר, ראויות לתשומת לב. הזיקה בין הפריטים השונים המרכיבים את הקובץ נובעת בעיקר מהמוטיבים החוזרים, המנותחים מזוויות שונות, ברם, הממד האינטגרטיבי קשה לאיתור בסיפור ובמדור ההומוריסטי, ששילובם בספר נראה מאולץ משהו. הסיפור בפרט, על אף היותו נעים לקריאה, אינו מתחבר לשאר הפריטים שבספר, המתמקדים בסוגיות החברתיות. כן נשאלת השאלה אם נכון היה להעניק לראיונות בסגנון עיתונאי, מעניינים ככל שיהיו, מעמד שווה לזה של מאמרים סוציולוגיים. בנוסף, ראיונות אלו, המשמשים להמחשת המאמרים, כונו על ידי שאלות העורך. בעוד ששיטה זו לגיטימית בשיח העיתונאי, היא עלולה לצרום במקצת לאוזני הסוציולוגים המשתמשים בשיטות איכותיות, ועשויים להעדיף איסוף נתונים המתקבלים בדרכים נטורליסטיות יותר שבכוחן לספק הבנה מעמיקה יותר של המציאות. לדוגמה, כיצד עלינו להבין את הריאיון עם סירקיס? באיזו מידה התיאור שלה את ההתפתחויות הקולינריות בארץ מושפע מעצם היותה שייכת לקבוצה החברתית השלטת – עמדה שיתכן שמונעת ממנה ראייה רחבה יותר של המציאות הישראלית? או לחלופין, באיזו מידה דבריה מושפעים משאלות המראיין המכוונות לסוגיה המעמדית-עדתית, המקשרת את הריאיון למאמר הקודם לו? על הסוציולוג הקורא את הראיונות מוטלת עבודה לא פשוטה: עליו לנתח בעצמו את הטקסטים כדי לנסות לאתר את רובדיהם הסמויים.

לסיכום, תרומת הספר ניכרת בשני מישורים עיקריים: במישור האינפורמטיבי הוא מוסיף ידע על מרכזיות האוכל בתרבות הישראלית, ובמישור הדיסציפלינרי הוא מסייע להבנת הקשר שבין תרבות חומרית לבין ממדי תרבות אחרים.