

ליאורה גביעון: בגובה הבטן: ההיבטים החברתיים והפוליטיים של המטבח הערבי בישראל. ירושלים: כרמל, תשס"ו, 2006. 254 עמודים

עפרה טנא*

ספרה של ליאורה גביעון בגובה הבטן הוא הזמנה להיכרות עם החברה הפלסטינית שבמדינת ישראל וליחסיה עם החברה היהודית, באמצעות פריזמה תרבותית מיוחדת – המטבח. מחקר תרבות העוסקים באוכל ובהרגלי אכילה מניחים כי הרכבת תפריט היא פעולה המונחלת ומודרכת תרבותית, וכי הרפרטואר הקולינרי והפרקטיקות הנלוות אליו מתעצבים בסבך יחסי כוח ומתורגמים למערך כללים נורמטיבי. ההנחות, מפורשות וסמויות, מדריכות בבחירת החומרים שהמוזן יורכב מהם, באופני התקנת האוכל, בשאלה עם מי ומתי להסב לארוחה, ובניהול הגוף הסועד. התפריט ומעשה הסעודה עצמו מצביעים על שיוך המשתתפים לקבוצת מוצא ומעמד, ועל מעמדו/ה של כל אחד ואחת מהם בקרב "קבוצת השארים" לאור קריטריונים של מגדר ושל גיל. הסירוב להנחיות הללו והמרתן באחרות, בכאלו המקובלות בקרב בני קהילה אחרת, עשויים להעיד על יחסי הכוח המתקיימים בחברה זו, על היחסים בין "קהילת ההנחיות הדחיות" לבין "קהילת ההתנהלויות המועדפות".

גביעון ממקמת את מחקרה במציאות העכשווית של הפלסטינים אזרחי מדינת ישראל – קבוצת מיעוט במדינה אתנו-לאומית, קבוצה המדוכאת פוליטית ותרבותית בחברה שבה זוהות הקבוצתית וגבולותיה מוגדרים ומסומנים דרך קונפליקט לאומי מתמשך. גביעון מגדילה ומציבה את המיעוט הפלסטיני על רצף של יחסי גלות והגירה המשתרע בין קבוצת מיעוט לחברת הרוב – "הגלות" של המיעוט הפלסטיני בישראל אינה טריטוריאלית אלא פוליטית וחוויתית ומתגבשת סביב זהות קולקטיבית המייצרת ומשמרת את תרבות המיעוט באמצעות פרקטיקות דתיות, פרקטיקות של חיי היום-יום ומסורות כתובות ובלתי כתובות. כדי ללמוד את העולם הקולינרי של הקבוצה הנוכחת לצדה במרחב הפיזי והסימבולי, גביעון ערכה מאה ראיונות עומק עם גברים ונשים, מוסלמים ונוצרים, בני קבוצות גיל והשכלה שונות, החיים בערים ובכפרים. גביעון גם "נכנסה לשדה" – היא נכחה במטבחן הביתי של הנשים, יצאה עמן לחצר האחורית ולשדה שליד הבית לקטוף את צמחי המאכל העונתיים, טעמה מהסירים ולמדה לבחוש ולמדוד את הטמפרטורה של התבשיל בעזרת הזרת. היא הקשיבה לסיפוריהם של טבחים העובדים במגזר היהודי ולבעלי מסעדות המשרתים קהל פלסטיני בערים הערביות. את התרבות הקולינרית הפלסטינית היא מתארת כצומחת מן המטבח הפלסטיני המסורתי הנתון בתהליכי שינוי רבי-פנים: חשיפה וכפיפות לתרבות הרוב היהודית; מעבר לכלכלת כסף ועלייה ברמת החיים; יציאת הנשים לשוק העבודה בשכר. חלקו הראשון של המחקר מתמקד במטבח הביתי. גביעון מראה כי הנשים הן האחראיות הבלעדיות על תחום זה, ועמדה זו מעניקה להן תפקיד כפול: הן בה בעת משעתקות את התרבות הדומסטית, ומהוות סוכנות של שינוי בה. הידע הקולינרי הנשי נשען על שלושה מרכיבים: ההכנה והאגירה של המוזן; "שליטה במערך הקוגניטיבי העומד בבסיס המטבח"

* החוג לסוציולוגיה ואנתרופולוגיה, האוניברסיטה העברית בירושלים

(עמ' 46); ושליטה בכללי התפריט בעת אירוח. השימוש המושכל בידע זה מבטיח את יציבות המשפחה ואת המשכיות חיי הקהילה, והוא מקור לעוצמתן המוגבלת של הנשים ומרכיב משמעותי בבניית זהותן. אך המטבח הביתי מותאם בראש ובראשונה לגבר – לחיכו וללוח הזמנים שלו.

גביעון מראה כי הנשים אינן מבקשות לערער על חלוקת העבודה המגדרית גם כאשר הן שותפות לפרנסה, משכילות ופעילות בחברה. כדי להמשיך וללְהִטט בין המשימות הן פתוחות לשינויים בעשייה הקולינרית – למשל על ידי רכישת מכשור מודרני, אימוץ תהליכי בישול חלופיים וצריכת מוצרי מזון מעובד (כמו קוסקוס מתועש וחמום מוכן). המבשלות גם נכונות לשנות את התפריט – כאשר הדרישה באה מהבעל ולאחרונה גם מהילדים. אך המנה "הזרה" חייבת לעבור תהליכי עיבוד והתאמה לכללי התרבות: "האוכל הסיני" זוכה ליוקרה אך בה בעת נתפס כ"לא מבושל" ועל כן כמסוכן ודוחה. לשם הכשרתו/תרבותו יש לבשלו "איזה שלושת רבעי שעה" (עמ' 160); "הגולש", שיובא למטבח הפלסטיני ישירות מהונגריה, או מגויר מהמטבח היהודי המוסדי, זוכה לטיבול של בהרט.

בדיונה מציגה גביעון גם צורות של התנגדות לתפקיד המגדרי, למשל נשים שבוחרות לא להינשא כדי לא לשאת בעול הבישול עבור הבעל, אך בעיקר נחשפות אסטרטגיות של "הסתדרות", כמו העברת מטלת הבישול לסבתא.

בחלקו השני של הספר מתמקדת גביעון ביחסי החברה הפלסטינית עם חברת הרוב היהודית. היא מוצאת כי היחסים הלא שוויוניים הקיימים בין הקהילות באים לידי ביטוי בחוסר הסקרנות, ויותר מכך, בזלזול ובדחייה שמגלים לדעתה הצרכנים היהודים כלפי המטבח הפלסטיני הביתי. גביעון מבקשת לבסס טענתה זו באמצעות שתי תופעות: הצרכנים היהודים מכירים רק את המטבח הפלסטיני של "המסעדות המזרחיות", ובין ספרי הבישול ישנו רק ספר בישול פלסטיני אחד.

חוסר הסקרנות של הצרכנים היהודים כלפי התרבות הפלסטינית הקולינרית נחשף דווקא בחלקו הראשון של הספר, כאשר אנו מתוודעים לרפרטואר הקולינרי העשיר והמתק של המטבח הביתי, המטבח שאינו מוכר לצרכנים היהודים. ולא רק אל עושר המאכלים אין הם מודעים, אלא גם למבנה הארוחה ולמשמעותה הסימבולית. היהודים מכירים למעשה את תפריטו של המטבח הפלסטיני הציבורי בלבד, זה המקובל ב"מסעדות המזרחיות"; המטבח הציבורי הוא מטבחם של טבחים גברים, תפריטו שונה מהמטבח הביתי, והוא מאופיין במנות בשרים צליות ("על האש"). עבור הצרכנים הפלסטינים תפריט המסעדה הוא אלטרנטיבה לבישול הביתי והארוחה נתפסת כאירוע קולינרי.

גביעון מוצאת כי חסרונם של ספרי בישול של אוכל פלסטיני מעיד אף הוא על חוסר העניין של היהודים בתרבות ובאנשיה, ולעדות – המו"לים, המחשבים סכוי רווח, אינם מעריכים כי קיימת להם דרישה. בעת פרסום המחקר אכן רק ספר אחד של בישול פלסטיני היה קיים בשוק (נוואל אבו-ג'וש, 1996). אך לאחרונה ראו אור עוד שניים (של עבאס ורוסו ושל חנאווי), כלומר כיום ניתן לרכוש שלושה ספרים בנישה זו (מספר ספרי הבישול המוקדשים ל"בישול צרפתי" אינו רב יותר). האם נלמד מכך כי לאחרונה חלה התקרבות בין הקבוצות?

גביעון יוצרת קשר שהוא בעייתי, לדעתי, בין דחייה של רפרטואר קולינרי לבין מעמדם של נציגיו. היא מסבירה את הידע השטחי של היהודים ברזי המטבח הפלסטיני כביטוי

לעמדתם הכוחנית בחברה הישראלית. בכך היא למעשה מקבלת כפשוטה את הפרשנות שמציעים לה האינפורמנטים שלה. אולם, יחסי הכוח בין קבוצות עשויים להתעצב באופנים שונים – בצד הרחקת התפריט הזור אל מעבר למחיצת הלגיטימי והראוי לצריכה, קיימות גם אסטרטגיות אחרות של כוח, כמו פטרונות או חמיסה (אוזורפציה) של התפריטים המזוהים עם הקבוצה החלשה. אף הקבוצה החלשה עשויה לגייס צורות של התנגדות לתרבות הדומיננטית באמצעות התכחשות (בצורה מסוימת) אל תפריטה, כפי שאכן עושים המרואיינים של גביעון בשעה שהם חושפים בפנינו את בורותם בנוגע לגוונים שבמטבח היהודי/ישראלי, להבדלים שבין התפריט האשכנזי והמזרחי (הבחנות משמעותיות עבור הקהילה היהודית). גם את ביטויי הדחייה כלפי האוכל היהודי – כלפי הריח, התיבול, הלחלוך – שהמרואיינים מביעים ללא כל היסוס, ניתן לראות כאופן של התנגדות, כהפגנה של יכולת מסוימת לסרב לדומיננטיות היהודית.

לעומת זאת, נוכל למצוא לעתים צורות של חמיסה ושל פטרונות מצד הקבוצה הדומיננטית כלפי הרפרטואר הקולינרי של הקבוצה החלשה; כך למשל בחוברות ההדרכה שהוציאה "הדסה" בראשית שנות הארבעים, בתקופת מלחמת העולם השנייה, זורזו עקרות הבית (האשכנזיות) ללמוד מ"המקומיים" (ערבים ויהודים ספרדים) כיצד להתקין ולצרוך מאכלי קטניות כמקור זמין וזול לחלבון. כלומר – שיקולים תזונתיים מדעיים ניטרליים מצדיקים אימוץ תפריט של הקבוצה הילידית.

יתרה מזאת – סלידה, בורות או אהדה למטבח מסוים מתגלמים גם בדרכים שאינן מיתרגמות ליחסי כוח אלא נטועות בממדים תרבותיים, דתיים (כמו "לכלוך וטהרה") ואסתטיים. האוכל הזור (כשהוא מעובד תמיד לחיך ולתרבות המקומית) מאפשר גם לצרוך תרבויות תוך אקזוטיזציה ואף ראיפיקציה שלהן לכדי סדרת מנות מוקפאת בזמן. האם הביקוש ל"אוכל תאילנדי" בתל אביב (בגרסתו התרמילאית) מעיד בהכרח על יחס של כבוד וסקרנות כלפי יצרני האוכל ותרבותם? צריכת החומס האנינה של השנים האחרונות, כמו גם "שובו של הפלאפל" – מאכל מקומי מובהק – לאופציות המזון המהיר (בצד הטורטייה, הפיצה, השווארמה וההמבורגר), מלמדים כי קבלה/דחייה של תפריט אינה מהווה עדות לקבלה/דחייה של התרבות הפלסטינית על ידי הרוב היהודי.

חוסר ההיכרות עם התפריט הביתי מהווה בראש ובראשונה עדות קשה לאופי המגע בין הקהילות. היכרות כזו עשויה להתרחש על ידי קיום קשרים בין-אישיים בין אנשי הקהילות, המאפשרים כניסה לאתיירותית אל תוך חללי הבתים. חצייה כזו, כידוע, ממוקשת במציאות המקומית בחשדנות ובעוינות. אפשרות נוספת להתוודעות עם התפריט הביתי היא באמצעות הקמת מסעדות של אוכל ביתי, אך לטענת גביעון ומרואייניה הצרכנים היהודים ידחו מסעדות כאלו, ועל כן זוהי איננה אופציה ממשית. למעשה, בשדה הגסטרונומי הרוחש של חברה היהודית מדובר בסוג של "מסעדת נישה", שמהווה אופציה אופנתית במרחב הצרכנות הקולינרית המתוחכמת (כמו של מסעדות האוכל ה"יפני", ה"תורכי" ו"המקסיקני"), ולא דווקא עדות למתן "כבוד", כפי שאכן נתפסת מסעדת האוכל הפלסטיני-הביתי (שכן קיימת.

ולסיום, לפי מיטב המסורת האפולוגטית של הכתיבה האנתרופולוגית, גביעון מבקשת מקוראיה להיות עדים לניסיונותיה לדלג מעל משוכת יחסי הכוח המצויים אינהרנטית בבסיס הקשר שבין החוקרת ובין האינפורמנטיות. היא משתפת אותנו באי-הנוחות המלווה אותה,

אישה יהודייה עצמאית ומשכילה, בחדירה אל עולמן של הנשים הפלסטיניות. היא תקווה כי הנשים הפותחות לפניה את סיריהן ופורשות בפניה את הידע הביני-הדורי הנאגר בחלליהן הפרטיים אכן יכירו בכבוד שהיא רוכשת להן ולתרבותן. גביעון מבקשת את המחילה הבלתי אפשרית, את הכפרה על יחסי הכוח המובנים לסיטואציה – ולא בהכרח הקולוניאלית. חוקרים/ות תמיד עושים/ות שימוש באינפורמנטים/יות, אך גם הם/ן, האינפורמנטים/יות, עושים/ות שימוש בחוקרים/ות; במקרה שלפנינו הנשים הפלסטיניות רוקמות את סיפורן דרכה, שוטחות את תלונותיהן כלפי מה שהיא מייצגת עבורן, מפארות את תרבותן ואת חברתן – הן מאששות את חזקתן על האדמה הזאת, ובעיקר – מגדירות את זהותן מולה, ככנות הקהילה הפלסטינית שחיה במדינת ישראל.

ספרי בישול

אבו-ג'וש, נואל (1996). בישול ערבי בישראל. תל אביב: כתר.
 חנאוי, מרים (2006). בישול ערבי גלילי. תל אביב: מודן.
 מחלקת ההזנה של בית הבריאות ע"ש נתן ולינה שטראוס בשיתוף עם קרן המסעדות של הדסה (תש"ב). מורה דרך להזנת המשפחה 1-10.
 עבאס, חסאם ורוסו, נירה (2006). טחינה, נענע, צנובר, עבש: סודות וטעמים מהמטבח הערבי-ישראלי של אלבאבור. תל אביב: משכל.