

“מערבי הייתי מצפה ש...:” “מאסטר־שף”, הגמוניה והדרה

השדה הקולינרי מהווה אמצעי עבור מהגרים ובני מיעוטים להשתתף במרחב הציבורי. ניתוח שלושה נרטיבים העולים מהתכנית “מאסטר־שף ישראל” מצביע דווקא על האופן שבו הזירה הקולינרית שוזרת את השיח הקולינרי עם השיח הלאומי ותורמת להדרה של קבוצות שוליים ולשעתוק של יחסי העוצמה בחברה הישראלית. הנרטיב הלאומי מציג את ישראל כמדינת הגירה עבור יהודים ומי שאינם יהודים נדרשים להוכיח כשירות להיכלל בה. הנרטיב האתני מציג את הזירה הקולינרית המקומית כמודרנית, קוסמופוליטית ופולורליסטית באופן שמקשה על טבחים מזרחים להשתלב בשדה הקולינרי העילי וממקם אותם כסוכני המטבח האתני. הנרטיב הפלסטיני מצביע על הקושי של פלסטינים לחרוג מדמות הפלסטיני המסורתית כפי שהיא נתפסת בראייה הישראלית ולהשתמש בשיח הקולינרי כדי להנכיח פלסטינים בזירה הקולינרית והציבורית בישראל.

מבוא. א. מזון, זהויות ונראות טלוויזיונית. ב. מתודולוגיה. ג. ניתוח נרטיבי: 1. הנרטיב הלאומי או אנסקי: “עברת גיור מלא?” תום: “יש חצי?”; 2. הנרטיב האתני: צ’ילי מקרקונה; 3. הנרטיב הפלסטיני: “הישג גדול לאומה הערבית”. ד. מסקנות.

מבוא

מחקרים שעסקו בתכניות ריאליטי הצביעו על היותן אמצעי לא פורמלי למנוע מקבוצות שוליים לעצב את המרחב הציבורי ולאתגר נרטיבים דומיננטיים של החברה שבה הן חיות.¹ מאמר זה מראה כיצד “מאסטר־שף ישראל”, האמורה להכתיר זוכה על בסיס כישורי בישול, מציגה סיפור נאו־ליברלי המתיימר להקצות הזדמנות שווה לזכות לכל המשתתפים המגיעים לתכנית מרצונם החופשי, אך בפועל מגייסת מועמדים מקבוצות שוליים להשתתף בתהליך שעתוק של היררכיות אתניות במטרה לשווק מוצר טלוויזיוני מושך רייטינג, שניזון ומנצח דימויים פופולריים של דמויות מן המרחב הישראלי.

* פרופ' ליאורה גביעון היא מרצה לסוציולוגיה במכללת סמינר הקיבוצים. מחקריה עוסקים בסוציולוגיה של האוכל ובסוציולוגיה של הגוף.

1 Amal Jamal, Nelly Elias & Orly Soker, *Cultural Encoding and Fake Equality in Popular Reality Shows: Lessons from Israel*, 37 J. ETHNIC & MIGRATION STUD. 1349 (2011); Nelly Elias, Amal Jamal & Orly Soker, *Illusive Pluralism and Hegemonic Identity in Popular Reality Shows in Israel*, 10 TELEVISION & NEW MEDIA 375 (2009)

אטען כי "מאסטר־שף" שוזרת את השיח הקולינרי עם השיח האתנו־לאומי באמצעות שלושה נרטיבים שיש ביניהם יחסי הכלה או יחסי ניגודיות: הנרטיב הלאומי, הנרטיב האתני והנרטיב הפלסטיני. הנרטיב הלאומי מציג את ישראל כמדינה של מהגרים יהודים מרקע אירופי, המערימה קשיים לפני היטמעות של מהגרים שאינם יהודים. בראשית דרכם המצטרפים חוים קשיים כלכליים ותחושת זרות, המתחלפים בהדרגה בתחושת השתלבות מלאה או חלקית בחברה. הנרטיב האתני והנרטיב הפלסטיני מובנים באמצעות כמה תהליכים המתרחשים בו־זמנית. ראשית, שתי הקבוצות מוצגות כמי שמטבחן המסורתי מקשה עליהן להתמודד בשדה הקולינרי המקומי – המוצג כמודרני, קוסמופוליטי ופולרליסטי – ולהיטמע בשיח ההגמוני. שנית, בניגוד ל"ישראלים שורשיים" ולמהגרים האירופים, שתי הקבוצות מצופות להודות במוגבלות מטבחן ולרעות בשדות קולינריים זרים במטרה לרכוש כלים שישדרגו את מטבחן ויתאימו אותו לזירה הקולינרית המקומית. שלישית, שתי הקבוצות מוצגות באמצעות דמויות וביטויים סטראוטיפיים. ניסיונם של המתמודדים להציג אלטרנטיבה לייצוג זה כרוך במשא ומתן בינם לבין ההפקה. שתי הקבוצות נבדלות זו מזו במידת זכאותן להיכלל בקולקטיב הלאומי ובמקום המיועד להן בזירה הקולינרית: המזרחים מנותבים לעמדת "הטבח הטוב", המשכיל לשבח את מטבחו המסורתי באמצעות ידע שרכש בתכנית, והנרטיב הפלסטיני חושף את המורכבות הכרוכה בהשתתפות בקולקטיב הישראלי ואת הקושי לגייס את השיח הקולינרי כדי לקדם מטרות חברתיות ופוליטיות ולהנכיח את הפלסטיניות במרחב הציבורי. בניגוד לטבח המזרחי, הנדרש להסתפק בייצור מזון מסורתי, הטבח הפלסטיני זכאי לייצר מטבח ערבי עילי הפועל בצד הזירה הקולינרית הישראלית.

"מאסטר־שף ישראל" משודרת בערוץ 2 מאז אוקטובר 2010 ונבחרה בשל הפופולריות שלה. משדר הגמר של העונה הראשונה היה הנצפה ביותר בטלוויזיה המסחרית באותה שנה; משדר הגמר של העונה השלישית היה הנצפה ביותר בטלוויזיה המסחרית הישראלית בכל הזמנים. ראשית, המאמר יעמוד על הפוטנציאל הטמון בתכניות ריאליטי ובתכניות בישול לשעתוק של יחסי עוצמה בחברה. שנית, המאמר יעמוד על המתודולוגיה המחקרית בה נקט מאמר זה. שלישית, אעמוד, באמצעות ניתוח נרטיבי, על מנגנוני הדרה ושעתוק בכל הקשור למיקום שקבוצות שוליים מאיישות בחברה הישראלית ועל הסוואתם באמצעות תחרות בישול; חלקו האחרון של המאמר יקדש לדיון ומסקנות.

א. מזון, זהויות ונראות טלוויזיונית

העיסוק במזון נתפס כניטרלי מבחינה פוליטית וחברתית, אולם פעילות קולינרית מתרחשת בכמה שדות מקבילים, בכללם השדה הפוליטי והחברתי.² כך, למשל, היכולת להתפרנס ממזון ואפילו הבחירות הקולינריות שאנו מקבלים ביום־יום משקפות מיקום חברתי ועוצמה פוליטית של הפועלים והצרכנים בשדה. גם הנטייה שלנו לייחס אקזוטיקה או יוקרה למטבחים מסוימים מבוססת על הבחנות חברתיות בין קבוצות המשתייכות לקולקטיב שאליו אנו שייכים

Arjun Appadurai, *How to Make National Cuisine*, 30 Comp. Stud. Soc. & Hist. 3 (1988); 2
 .SIDNEY MINTZ, TASTING FOOD, TASTING FREEDOM (1996)

או רוצים להידמות לבין אלו שמחוצה לו. ”אכילת האחר” – מונח שטבעה בל הוקס³ שלא בהקשר של מזון – דן בהסחרה של השונה, המאפשרת התאמה של מנות אתניות לטעמו של האדם הלבן שאינו מכיר את המנה ואת ההקשר ההיסטורי־חברתי שבו נאכלה. הצרכנים נתפסים כפלורליסטיים אף על פי שבעצם צריכתם את המזון הם מנציחים את יחסי העוצמה בחברה.⁵ תהליך זה מסביר מדוע מטבחים אסיאתיים זוכים במערב לתואר ”אקזוטי” בעוד מטבחים של קבוצות אחרות נתפסים כאיום על המרקם החברתי שבו קבוצות אלו חיות – ומוגדרים כמטבח לא נקי ולעתים אפילו כמעורר רתיעה פיזית.⁶

בו בזמן, העיסוק במזון מאפשר לקבוצות אתניות ולמיעוטים להקטין את תלותם בשוק העבודה המקומי ולהיהפך לסוכנים פעילים בעיצוב השדה הקולנירי המקומי. הסחרת מזונם ושיווקו מאפשרים ליום בן קבוצה אתנית להנכיח את קבוצתו במרחב הציבורי, אך יכולתו לשלוט בקבלת הסחורה ובערכה הסמלי – מוגבלת. במרחב הציבורי בישראל, למשל, יש ייצוג נרחב למסעדות מזרחיות ופלסטיניות המשווקות מזון בסיסי, זול ומשביע. נוכחותן יכולה להותיר בעיני המתבונן תחושה שהחברה הישראלית פלורליסטית ומכבדת את התרבות של המהגרים ושל קבוצות המיעוט החיות בה. אולם, דווקא נוכחותן בשדה הקולנירי מדגישה עד כמה היררכיות אתניות משועתקות באמצעות השדה הגסטרונומי.⁷ צריכת חומס בישראל, למשל, מדגימה תהליך של דה־פלסטיניזציה של מאכל כאמצעי לנישול הציבור הפלסטיני בישראל מנכסיו וכדי להמחיש את כפיפותו לדומיננטיות יהודית עד כדי שיווק החומס באמצעות מסעדנים מזרחים שהתוודעו לחומס רק בישראל. בו בזמן, העניין המחודש בחומס ותהליך הגורמטיזציה שהוא עבר הם דוגמה לרה־פלסטיניזציה ולשינויים בתהליך ההסחרה של אוכל פלסטיני.⁸

- BELL HOOKS, *Eating the Other: Desire and Resistance*, in BLACK LOOKS: RACE AND REPRESENTATION 21, 21–39 (1992) 3
- LISA HELDKKE, *EXOTIC APPETITES: RUMINATIONS OF A FOOD ADVENTURER* (2003) 4
- SYLVIA FERRERO, *Comida sin par. Consumption of Mexican Food in Los Angeles: “Foodscapes” in a Transitional Consumer Society*, in FOOD NATIONS: SELLING TASTE IN CONSUMER SOCIETIES 194 (Warren Belasco & Philip Scranton eds., 2002) 5
- ראו לדוגמה ליאורה גביעון **בגובה הבטן: היבטים חברתיים ופוליטיים של המטבח הערבי בישראל (2006)**; ליאורה גביעון ”חומס, קוסקוס, סושי: אוכל ואתניות בחברה הישראלית” **בטן מלאה** 32 (אביעד קליינברג עורך, 2005); Liora Gvion, *Cooking, Food, and Masculinity: Palestinian Men in Israeli Society*, 14 MEN & MASCULINITIES 408 (2011); Liora Gvion, *Narrating Modernity and Tradition: The Case of Palestinian Food in Israel*, 16 IDENTITIES 391 (2009) 6
- Liora Gvion, *Two Narratives of Jewish Food: “Jewish” Versus “Ethnic,”* in JEWS AND THEIR FOODWAYS 126 (Anat Helman ed., 2015) 7
- ”שדה גסטרונומי” מתייחס לזירה שבה מבוצעת הפעילות הקולנירית, למשל: מסעדות, ספרי בישול, בתי ספר לבישול, תכניות בישול וכדומה, כמו גם לשחקנים הפעילים בזירה. Dafna Hirsch, *“Hummus Is Best When It Is Fresh and Made by Arabs,”* 38 AM. ETHNOLOGIST 617 (2011); Ronald Ranta & Yonatan Mendel, *Consuming Palestine: Palestine and Palestinians in Israeli Food Culture*, 14 ETHNICITIES 412 (2014) 8

יזמים אתניים נוקטים שתי אסטרטגיות מרכזיות לשיווק מזונם מחוץ לקהילתם. ראשית, הם יוצרים תחושה של אותנטיות בעיצוב המסעדה, כך שהיא תיראה כמרחב המאפשר חוויה אקזוטית; שנית, הם מתאימים את האוכל לטעם הצרכן ומשמרים את האקזוטיקה בתחום המוכר לו במטרה שיאמין שכך מוגש האוכל בארץ המוצא. מסעדות סיניות במערב־התיכון בארצות־הברית ומסעדות הודיות בכריטניה, למשל, נוקטות גישה זו וכך מסוות את מרקם היחסים הפוליטי בין מהגרים הודים וסינים לסביבתם.⁹

בדומה לשדה הקולינרי, גם תכניות ריאליטי אינן ניטרליות מבחינה אידאולוגית. אלו הם שדות פעולה שבהם מוסדות, אידאולוגיות וקבוצות חברתיות נאבקים על הגדרה והכנייה של המציאות ועל תודעת הצופים. בתכניות כגון "האח הגדול" או "החוליה החלשה", המבוססות על תחרות, העולם החיצוני הוא בלתי־נראה. בין המשתתפים נוצרת יריבות כי הצלחתו של האחד תלויה בכישלוננו של האחר. המתמודדים מוצגים כ"אנשים מן השורה", הנכונים לעבוד קשה במטרה לזכות.¹⁰ לכל אחד מהם, לכאורה, יש אותו סיכוי לזכות בתחרות כי בכל פרק הכישלונות והישגי העבר נמחקים.¹¹ המתחרים חושפים מניעים ורגשות המשקפים את אופן החשיבה שלהם ושל הצופים.¹² ניתוח נרטיבי של תכניות אלו חושף את אופן פעילותם הבלתי־פורמלי של מנגנוני העוצמה, את מידת ההפנמה של המשתתפים את התפיסות החברתיות הרווחות ואת האידאולוגיות המעצבות את אופן ייצוגן של קבוצות שוליים באופן סטראוטיפי.¹³ התסריט המינימלי, הנקבע תוך כדי התרחשות בזמן הצילומים, מאפשר להציג

-
- Krishnendu Ray, *Dreams of Pakistani Grill and Vada Pao in Manhattan*, 14 FOOD, CULTURE & SOC'Y, 243 (2011); Ben Highmore, *The Taj Mahal in the High Street*, 12 FOOD, CULTURE & SOC'Y 173 (2009); Marie Sarita Gaytán, *From Sombreros to Sincronizadas: Authenticity, Ethnicity, and the Mexican Restaurant Industry*, 37 J. CONTEMP. ETHNOGRAPHY 314 (2008); Shun Lu & Gary A. Fine, *The Presentation of Ethnic Authenticity: Chinese Food as a Social Accomplishment* 36 Soc. Q. 535 (1995) המונח "יום אתני" מתייחס למהגר או לבן קבוצה אתנית המשתמש לצורכי הסחרה ופרנסה ברכיבים מתרבותו כגון מזון, מוזיקה, פרטי לבוש ואמנות.
- Mark P. Orbe, *Representations of Race in Reality TV: Watch and Discuss*, 25 CRITICAL STUD. MEDIA COMM. 345 (2008) 10
- SURVIVOR LESSONS: ESSAYS ON COMMUNICATION AND REALITY TELEVISION (Matthew J. Smith & Andrew F. Wood eds., 2003); UNDERSTANDING REALITY TELEVISION (Su Holmes & Deborah Jermyn eds., 2004) 11
- ZYGMUNT BAUMAN, *SOCIETY UNDER SIEGE* 62, 66, 151–61 (2002) 12
- Lisa A. Kirby, *Cowboys of the High Seas: Representations of Working-Class Masculinity on Deadliest Catch*, 46 J. POPULAR CULTURE 109 (2013); 13 לעיל ה"ש Orbe, *Working-Class Masculinity on Deadliest Catch*, 46 J. POPULAR CULTURE 109 (2013); TELEVISION: THE CRITICAL VIEW (Horace Newcomb ed., 2007); JOHN FISK, *TELEVISION CULTURE* (1987); Larry Gross, *Minorities, Majorities and the Media*, in MEDIA, RITUAL AND IDENTITY 87 (James Curran & Tamar Liebes eds., 1998); ETHNIC MINORITIES AND THE MEDIA: CHANGING CULTURAL BOUNDARIES (Simon Cottle ed., 2000); DONALD R. BROWNE, *ELECTRONIC MEDIA AND INDIGENOUS PEOPLES: A VOICE OF OUR OWN?* (1996)

המתמודדים ומחזק את הציפייה לקבל תכתיבים הגמוניים כתנאי להצלחה. כך משועקת ה"אחרות", בעיקר כל עוד המועמדים מסרבים לקבל על עצמם את הישראליות המורדנית. מחקר שנעשה על התכניות "השגריר" ו"דרוש מנהיג" הראה שהן הדגישו את השונות האתנו־תרבותית בקרב המתמודדים. שופטים הנמנים בעילית הישראלית הפכו את ההבדלים בין מהגרים, פלסטינים וישראלים ותיקים למטה־נרטיב של התכנית וחיפשו מנצח שייצג את הישראליות ההגמונית בצורתה המיטבית. המהגר הוצג כמו "האחר" של החברה הישראלית, והוותק שלו בישראל שימש גורם מכריע בקביעת זכאותו לנצח. מתמודדים פלסטינים, מהגרים ומזרחים הדגישו את הדמיון בינם לבין ה"ישראלים" והצניעו את זהותם הייחודית – עד שהבינו שקונפורמיות לקול ההגמוני לא תקדם את זכייתם. בצד ניסיון של חלקם לשקף את המתחים בחברה הישראלית ולהרחיב את גבולות הזהות הישראלית, צצו כוחות הגמוניים מסורתיים שנצמדו לפריזמה של לאומיות במטרה לשעתק את גבולות הזהות הישראלית הדומיננטית שיוצגה באמצעות ההפקה, השופטים ובמידה מסוימת גם המועמדים עצמם.²⁰ גם תכניות בישול בטלוויזיה משקפות ומשעתקות אידאולוגיות דומיננטיות. הן עוצבו במקור כשיעור בישול שמעבירה בשלנית מיומנת במטרה להרחיב את הידע הקולינרי של הצופה, וכך הסוו את מטרתן הראשונית: למכור מוצרים. חלקן חשפו את הצופים לחומרי גלם, לשיטות בישול ולתבשילים חדשים באמצעות סיורים במחוזות אוכל בעולם.²¹ עם השנים פחת מספרן של תכניות אלו, ובעזרת שפים ידוענים – שנהפכו לעובדים ברשת טלוויזיה – הן החלו לשווק מנות שאפשר להכין בבית בתכניות ששילבו בישול ביתי עם שיח על פנאי וסגנון חיים.²² תכניתו של ג'יימי אוליבר היא נושאת הדגל של סוגה זו. אוליבר היה טבח ב־River Cafe בלונדון שחלם לפתוח מסעדה משלו ונבחר להוביל תכנית בישול חדשנית. בהמשך דרכו הוא הקים חברת הפקה משלו כדי להראות לקבוצות חלשות שיש באפשרותן לשנות את חייהן באמצעות בישול.²³ תכניתו הוציאה את הבישול מהטריטוריה הנשית המשפחתית והכניסה אותו אל מטבחן של הרווק האורבני בן המעמד הבינוני, שהוצג כצרכן נהנתן, הנמנע ממלכודת הנישואין והמשפחה, מבשל כחלק מפעילות הפנאי שלו ומציע אלטרנטיבה למודל הגברי ההגמוני. אוליבר העניק פרשנות עדכנית למנות בריטיות

- Amal Jamal, *Nationalizing States and the Constitution*, Elias, Amal & Soker 20
of 'Hollow Citizenship': Israel and Its Palestinian Citizens, 6 ETHNOPOLITICS 471 (2007);
Dan Caspi & Nelly Elias, *Don't Patronize Me: Media-by and Media-for Minorities*,
34 ETHNIC RACIAL STUD. 62 (2011).
- Kathleen Collins, *A Kitchen of One's Own: The Paradox of Dione Lucas*, 80 CAMERA 21
.OBSCURA 1 (2012).
- Lucy Scholes, *A Slave to the Stove? The TV Celebrity Chef Abandons the Kitchen*, 22
CRITICAL Q., Oct. 2011, at 44; José Johnston, Alexandra Rodney & Phillipa Chong,
*Making Change in the Kitchen? A Study of Celebrity Cookbooks, Culinary Personas,
and Inequality*, 47 POETICS 1 (2014).
- Gilly Smith, *Barthes on Jamie: Myth and the TV Revolutionary*, 13 J. MEDIA PRAC. 3 23
.(2012).

מסורתיות, חשף לפני צופיו מאכלים ממטבחי העולם ושידר שיעור בסגנון חיים שהפך את העיסוק בבישול לפנטזיה.²⁴

מחקרים מעטים בלבד עמדו על האופן שבו תחרויות בישול משעתקות היררכיות אתניות ומחזקות נרטיבים לאומיים. מחקר בנושא Iron Chef,²⁵ למשל, גרס שהתכנית מסמלת לאומיות יפנית. קאג'ה, מיליונר יפני, איגד את טובי השפים ביפן בארבעה מטבחים שונים בטירתו כדי להתמודד זה נגד זה בהכנת מנות הכוללות רכיב אחד מסוים. מששווקה התוכנית בעולם היא הותאמה לתרבות המקומית. את הפופולריות של התכנית בגרסתה האמריקנית יש להבין בהקשר הפופולריות של קומיקס אסיאתיים והאבקות סומו בארצות-הברית: הדמויות מוצגות באופן נלעג ומתנשא, מה שמרגיע פחדים מהשתלטות יפנית על הכלכלה והתרבות האמריקנית, מציב את התרבות האמריקנית כעליונה ליפנית ומציג את היפנים כדומים לדמויות במשחקי וידאו ולכן אין לחשוש מהם.

האם "מאסטר־שף ישראל" מקדמת ערכים לאומיים תוך הגחכה וסטראוטיפיזציה של קבוצות שוליים, במטרה להצביע על קשיי השתלבותן בחברה הישראלית הפתוחה לכאורה לקבלן? האם התכנית מציגה קבוצות שוליים כחסרות הביטוס והון תרבותי המאפשרים השתלבות מלאה בחברה הישראלית? מה נדרש ממתחרה שאיננו "ישראלי ותיק" (יהודי, אשכנזי, חילוני ומשכיל) כדי להתקדם בתכנית? אלו מסרים עליו לקדם? נפנה כעת למנות, למתחרים ולשופטים ובאמצעותם נספר את סיפור "מאסטר־שף ישראל".

ב. מתודולוגיה

"מאסטר־שף", המשודרת בערוץ 2 מאז אוקטובר 2010, מבוססת על תכנית בריטית המשדרת תחרות בין בשלנים חובכים המתחרים על התואר "מאסטר־שף". מדי פרק המתחרים מקבלים משימת בישול הנשפטת על ידי ארבע אושיות קולינריות. המתחרים שהכינו את המנות המוצלחות פחות עוברים למשימת הדחה ומי שכשל במשימה מודח מהתחרות. בעונה הראשונה שפטו מיכל אנסקי, מייסדת שוק האיכרים בתל אביב, והשפים חיים כהן, איל שני ורפי אדר, שפרש במהלך צילומי התכנית. בעונה השנייה חבר לשופטים השף יונתן רושפלד. השפים נחשבים לדמויות מובילות בסצנה הקולינרית. הם עברו הכשרה בחוץ לארץ, הם מנהלים מסעדות מובילות וחלקם מובילים את תהליך היווצרותו של המטבח הישראלי. חיים כהן, היחידי מהארבעה שלא זוהה בציבור כאשכנזי, היה בעליה של אחת ממסעדות היוקרה המובילות בישראל בשנות התשעים. משביסס את מעמדו בעולם הבישול הוא החל לשרדג מנות מבית אמו ולשווקן במסעדותיו.

24 Greg M. Smith & Pamela Wilson, *Country Cookin' and Cross-Dressin'*, 5 TELEVISION & NEW MEDIA 175 (2004); Joanne Hollows, *Oliver's Twist: Leisure, Labor and Domestic Masculinity in the Naked Chef*, 6 INT'L J. CULTURAL STUD. 229 (2003); Joanne Hollows, *The Bachelor Dinner: Masculinity, Class and Cooking in Playboy, 1953–1961*, 16 CONTINUUM 143 (2002).

25 Mark Gallagher, *What's So Funny About IRON CHEF*, 31 J. POPULAR FILM & TELEVISION 176 (2004).

המועמדים מאותרים באמצעות שאלון אינטרנטי המופיע באתר התכנית או בפנייה ישירה מטעם ההפקה. סיפור חיים יוצא דופן ואישיות "צבעונית" מגבירים את הסיכויים לקבל הזמנה לאודישן עם מפיק קולינרי, שמחליט אם להעביר את המתמודד לריאיון עם תחקירן ולאודישן מצולם מול השופטים, שיבחרו את אלו שגיעו למחנה האימונים ובהמשך – לנבחרת. כל הפונים לתכנית מוזמנים למרחב ציבורי גדול, כמו פארק הירקון או נמל תל אביב, עם מנות המיועדות לטעימה. המתחרים שראיינתי ציינו שהם הוזמנו לאודישן במרחב הציבורי לאחר שכבר ידעו שהתקבלו לתכנית, ולכן הסיקו שהאודישן הגדול נועד למטרות פרומו בלבד.

התכנית מצולמת פעמיים בשבוע במשך שלושה חודשים. כל יום צילומים נמשך כ-22 שעות. למועמדים ניתן זמן קצוב להכנת מנה אחת או יותר, על פי פרמטרים שההפקה קובעת. במהלך העבודה על המשימה השופטים מבקרים את המתחרים, שואלים שאלות ומשיאים עצות. במשך הצילומים מוצמד למתחרים מיקרופון והם נדרשים לדווח על מעשיהם, תחושותיהם והבעיות שעמן הם מתמודדים. תחקירנים המלווים אותם מזהים רגעי משבר, ובהם הם שולחים אל המתמודדים שופט כדי לדובב אותם לדווח על רגעים אלה. משתמה המשימה המתמודדים ממתנינים בחדר קטן ונאסר עליהם לצאת ממנו אלא למטרת צילומי העדות ("סטטות" בלשונם). כל עדות נמשכת 45 דקות ורק רפליקות ממנה משובצות בשידור וחוברות לנרטיב שההפקה מקדמת. בשובם לאולפן המועמדים נקראים איש בתורו אל השופטים, ולכל שופט מוקצבות חמש דקות לדבר על המנה. ההפקה גוזרת מדבריהם רפליקות של כדקה וחצי ומשלבת אותן בתכנית. כל הפרקים, למעט פרק הגמר, מצולמים מראש ושידורם נעשה כשהתחרות כבר בשלב מתקדם. בשלוש העונות הראשונות, רק ההכרזה על זהות הזוכה נעשתה בשידור חי. פרק הגמר של העונה הרביעית היה הראשון ששודר בשידור חי.

המאמר מבוסס על ניתוח נרטיבי של פרקי ארבע העונות של "מאסטר-שף", מהשלב שבו הורכבה הנבחרת. התכנית המשודרת היא תוצר ערוך בן שעה ורבע, ולאור מחקרים קודמים על תכניות ריאליטי אפשר להניח שבמלאכת העריכה מעורבות הנחות אידאולוגיות גלויות או סמויות על דמות החברה הישראלית, על הקבוצות המרכיבות אותה, על מאכליהן ועל התפקיד שהאוכל ממלא בכניית זהות וייצוגה. עריכת התכנית כרוכה גם בהצגת המועמדים בתפקידים חברתיים המצביעים על מקומן של קבוצות חברתיות בחברה הישראלית. לאחר ניתוח הפרקים נערכו ראיונות עומק עם שלושה מתמודדים מכל עונה. כל ריאיון נמשך בין שעתיים לשש שעות. פניתי לזוכים בשלושת המקומות הראשונים בכל עונה, ובמקרה של סירוב פניתי למתמודדים שסיימו את התחרות במקומות נמוכים יותר. דברים שאמרו המתמודדים בשידור מצוטטים בשמם. כדי לאפשר למרואיינים לדבר בחופשיות על תחושותיהם וחוויותיהם מהתכנית, נמנעתי מלצטט בשמם דברים שאמרו במפגשים ושילבתי אותם במאמר.

הראיונות החלו בשיחה על הנסיבות שהובילו את המתמודדים להשתתף בתכנית ונמשכו בשאלות על תהליך האודישן, על תיאור ימי הצילום, על הקשיים שעמדו לפניהם במהלך ההפקה, על הקשר בינם לבין המתמודדים האחרים ועל התחושות שעמן יצאו מהחוויה. למעט שניים מ-12 המרואיינים, כל המתמודדים ציינו שבמהלך הצילומים הם הבינו שהם "פיונים של ההפקה", ושם ברצונם להישאר בתוכנית עליהם לגלם את הדמות שהועידו להם בשילוב

עם הפגנת כישורי בישול. כולם, למעט מתמודד אחד, ציינו ש"מאסטר־שף" היא תכנית על אנשים עם סיפור טוב וכישורי בישול סבירים. הם נהנו מהשתתפותם וראו בתכנית הזדמנות להכיר אנשים שלא היו זוכים לפגוש אלמלא השתתפו בה. בתום הצילומים חזרו מרבית המשתתפים לעיסוקם המקורי, ולעתים הם מבשלים בתכניות ספיישל של "מאסטר־שף".

ג. ניתוח נרטיבי

פרק זה עומד על שלושה נרטיבים המראים כיצד היררכיות אתניות בחברה הישראלית משועתקות באמצעות השדה הקולינרי. שלושת הנרטיבים מצביעים על כך שההתקדמות בתכנית תלויה בנסיבות חיצוניות לשדה הקולינרי, מה שעומד בסתירה לתזה הנאו־ליברלית שהתכנית מציגה. סתירה זו מתממשת ומתעצמת דווקא לנוכח העובדה שהתכנית איננה נתמכת באמצעות הצבעות הצופים. הנרטיב הלאומי קושר בין השתתפות בקולקטיב הישראלי לבין חוק השבות או הזדהות עם החברה היהודית בישראל. הנרטיב האתני והנרטיב הפלסטיני גורסים שהמורדניות – שפסחה לכאורה על קבוצות שוליים – מדירה אותן מהשדה הקולינרי העילי. הנרטיב האתני ממצב מתחרים מזרחים בעמדת "אחרות". אם ישכילו להודות במגבלות מטבחם, לרעות בשדות קולינריים אחרים ולשוב למטבחם המסורתי במטרה לשדרגו, יצליחו להתקדם בתחרות. הנרטיב הפלסטיני מצביע, נוסף על כך, גם על נכונותה של החברה הישראלית לקבל פלסטינים כיחידים ועל סירובה לראותם כנציגי מיעוט לאומי התובע הכרה לאומית. מוטיב זה מתממש במשא ומתן על אופני התנהלותם והשתלבותם של מתחרים פלסטינים בתכנית ובחברה הישראלית.

1. הנרטיב הלאומי או אנסקי: "עברת גיור מלא?" תום: "יש חצי?"

הנרטיב הלאומי משקף את ההגדרה הרשמית של מדינת ישראל כמדינה מערבית של העם היהודי. השיגוב בין חוויות הגירה קשות לבין כישורי בישול מקנה כרטיס כניסה לחברה הישראלית. בין המתחרים היו שביקשו להיכלל מתוקף חוק השבות, ומי שהגיע בנסיבות אחרות נדרש להביע הזדהות עם העם היהודי. מחקר זה מתמקד בשלושה מתוך 14 מועמדים שהיגרו לישראל: אינה קראבצקי (זוכת העונה הראשונה), שעלתה מאוקראינה ונישאה לגבר עשיר; תום פרנץ (זוכה העונה השלישית), משפטן גרמני קתולי שהתגייר והיגר לישראל; ומסרט וולדמיכאל (מקום שלישי בעונה הרביעית), מהנדסת אזרחית ומעצבת פנים אתיופית, נוצרייה בעלת רקע קוסמופוליטי שנישאה לישראלי.

אינה ייצגה את סיפורה הרשמי של מדינת ישראל, הקולטת הגירה מברית־המועצות לשעבר. בניגוד למהגרים אחרים, שעמדו על זכותם לגבש זהות רוסית־ישראלית,²⁶ אינה הדגישה את ישראליותה וייחסה את כישורי הבישול שלה לקשיי ההגירה:

Liora Gvion, *Higher Education as a Means of Constructing a Russian Ethnicity in Israel*, 19 YOUNG 25 (2011)

עלינו לארץ. אבא פועל בניין, אמא מנקה דירות. אני, בת 12, מקבלת 100 שקל ללכת לקנות אוכל לשבוע. אוכלים תפוחי-אדמה במיליון וריאציות, הודו, עוף. עושים דברים נפלאים.²⁷

המתמודדים הטילו ספק בסיפור המהגרת הענייה שפילסה את דרכה לעשירון העליון. כדברי אחד מהם:

אינה שיחקה אותה. היא בכתה על הילדות שלה [...] אמרנו לה "על מי את עובדת? כולם יודעים שיש לך sugar daddy וטוב לך". היא אמרה: "זה מה שרוצים ממני בהפקה".

בניגוד לאינה, שדרישתה להיכלל בתחומי הקולקטיב לא אותגרה על ידי ההפקה, תום ומסרט נדרשו להוכיח את זכאותם להיהפך לישראלים. תום, למשל, הדגיש את הקפדתו על כללי הכשרות בלי להפנות עורף לתרבות שעליה גדל. בכיקור אצל זוג צרפתי שומר מצוות הוא אמר:

למדתי על היהודים וישראל ורציתי להיות חלק מההיסטוריה הזאת. עשיתי מאמצים גדולים כי לא רצו אותי. את מכשירה אוכל צרפתי. זה יעזור לי. יש אוכל מהבית שאני צריך להכשיר. אני רוצה לשמור על המסורת.²⁸

בניגוד לתום, שרצה לשלב בין יהדותו לבין עברו, מסרט חשה שהנראות השונה שלה והרקע הקוסמופוליטי שלה הפכו את ישראליותה לאופציה – ובו בזמן לזהות שנגישותה אליה מוגבלת. לעתים, כדברי רושפלד, שונותה הקנתה לה ייחודיות:

את מביאה לתחרות משהו שאין לאף אחד כי נולדת במקום שאף אחד פה לא נולד.²⁹

במקרים אחרים הוצגה שונותה כמונעת ממנה להבין לאשורה את תרבות האוכל הישראלית. כשמוטל עליה להכין "אווז מדומה" מבשר כבש, בהשראת מנה מתקופת הצנע, מסרט מתקשה:

אני לא מבינה את הקונספט של "מדומה". כבש שמנסה להיות ברווז? כבש זה משהו נפלא. למה הוא רוצה להיות אווז?³⁰

הבחירה של תום לחבור לעם היהודי הוצגה כדבר שמקנה לו גם יכולת לפענח את הטעם הישראלי ולשדרג רכיבים פופולריים בקרב ישראלים. כזו, למשל, הייתה מנת פתיתים שהכין, שאותה החליט כהן להגיש באחת ממסעדותיו:

תום: במשימה הזאת לכולם יש יתרון עלי. לכל אחד יש היסטוריה עם המאכל הזה, אפילו נוסטלגיה. אולי זה יתרון שלי. יצא לי כמו ריזוטו. יכול להיות שזה נגד החוקים של הפתיתים. לי זה טעים.

27 "מאסטר־שף: עונה ראשונה, פרק 11" (גיל הפקות, 13.11.2010).

28 "מאסטר־שף: עונה שלישית, פרק 14" (גיל הפקות, 23.12.2012).

29 "מאסטר־שף: עונה רביעית, פרק 9" (גיל הפקות, 1.2.2014).

30 "מאסטר־שף: עונה רביעית, פרק 15" (גיל הפקות, 22.2.2014).

שני: הפתיתים שלא נגעת בחיים עשויים היטב. הקוקוס תרם להם רכות ומתיקות שאוזנה על ידי הקצת מרירות של האפרסקים.³¹

דמותו של תום מובנית כמי שרוצה להשתייך ולהידמות לישראלים והוא נכון ללמוד ולהשקיע כדי להתקבל לחברה הישראלית. מסרט תובעת הכרה בשונות שלה ומתעקשת להביא לפריים־טיים את זהותה הקוסמופוליטית. משימת השווארמה שבה השתתפה הייתה משימת הדחה למתחרים שכשלו בהכנת ארוחת בוקר. מסרט, שנפגעה מהערות השופטים על הארוחה שהגישה, הכינה שווארמה בהשראת פסטה ארביאטה ("כועסת") עם תבלינים אתיופים:

I went to the one thing that comforts me the most
זה התחבר לאיך שהרגשתי. שווארמה ארביאטה. איזה קטע. And I wasn't
so discouraged anymore. The first Ethiopian shawarma
שלי יתמכו בי.³²

תום השתמש בפריט המזוהה עם בישול ישראלי יום־יומי, העביר אותו אל המטבח העילי והצטייר כמי שתרם מכישרונו לזירה הקולינרית המקומית. לעומתו, מסרט משתמשת באוכל רחוב מקומי כדי לשקף את נקודת המבט שלה על הישראליות: מדירה, מתעלמת מהעבר של אזרחיה וחוקיה קשים להבנה. באמצעות השילוב בין הרקע האירופי שלה למוצאה האתיופי היא מפגינה את זהותה הייחודית תוך שהיא מבנה תפיסה של ישראליות המכילה אותה:

מסרט: כל הכעס הוא בשווארמה. אני מרגישה מצוין עכשיו. בשר טחון של
כבש, קצת כתף ותבלינים אתיופים.
כהן: אין פה את מה שמתקיים בשווארמה. התיבול מציל אותה, מלווה אותה.³³

למרות היאחזותם בתרבות האירופית ונגישותם אליה, הרקע השונה של אינה, תום ומסרט משפיע על היכולת שלהם להגדיר את עצמם כישראלים וליצור מנות מקומיות. אינה, הנמנית על קבוצה שהמדינה עודדה להגר, חשה שיש לה זכות לפעול בשדה הקולינרי המקומי ולהמציא "מנה ישראלית":

אני מכינה קציצות טונה עם מוס אבוקדו וחציל. ישראלי בלי חציל לא עובד.
מנה ישראלית. יש בה ירק, יוגורט, שמנת, שום ושמן זית. מה ישראלי יותר מכל
השפע הזה בקציצה אחת? אני מחשיבה את עצמי ישראלית. ישראלי זה חיבור
של הכול ויצירת מנות "כאילו". קציצה לא מבשר. קישואים בטעם כבד. קצת
נקרע לי הלב כי זה לא ישראלי לקחת טונה משובחת ולקצוץ אותה.³⁴

על פי אינה, לישראליות שלושה מאפיינים: שימוש במוצרים לא בשריים כדי ליצור מנה "בשרית"; שפע המבוסס על חציל, יוגורט, עשבי תיבול ושמן זית; וניכוס רכיבים שאינם ישראליים והפיכתם למקומיים. השופטים מקבלים את פרשנותה:

31 "מאסטר־שף: עונה שלישית, פרק 10" (גיל הפקות, 9.12.2012).

32 "מאסטר־שף: עונה רביעית, פרק 14" (גיל הפקות, 19.2.2014).

33 שם.

34 "מאסטר־שף: עונה ראשונה, פרק 14" (גיל הפקות, 26.11.2010).

- כהן: את הגעת לכאן, גם הטונה לא מפה. היום הטונה נולדה בצלחת שלך. היום היא ישראלית.
- אנסקי: הוכחת לנו מה זו מנה ישראלית חדשה עם אינטרפרטציה של אינה. יש פה מכל טוב הארץ, ארץ זבת חלב ודבש.
- אינה: אני רוצה להגיד שאני גאה להיות ישראלית ולקרוא לעצמי ישראלית, ואני נמצאת בארץ פחות מהאבוקדו.³⁵

אינה וכהן יוצרים הקבלה בין תהליך הישראליוציה של מוצרים שעברו התאמה לטעם המקומי לבין הישראליוציה של סוכנים עצמאיים שהפנימו את מאפייני התרבות המקומית, כגון ניכוס מוצרים לשדה הקולינרי המקומי כדי להשתמש בהם באופן שונה מזה שהשתמשו בהם במקור. לעומתם, אנסקי מגדירה את הישראליות של אינה במונחים התואמים את הדימוי האידאולוגי של "הארץ המובטחת". במשימה שעסקה באוכל רחוב קיבל גם תום אישור להתאזרחותו. הוא הכין שווארמה מאנטרקוט שהושרה במרינדה עם הל, כמון וכורכום והוגש על לחם מבצק בירה:

שני: הלחם בירה רך, סופג מיצים, פלפלים, חצילים. הבשר רך צלוי מסודר נורא יפה. הטחינה הולכת יפה מבחינת מראה ולא סותרת פה אף טעם.

רושפלד: המנה שלך, תום, תתאזרח כמוך בארץ.³⁶

לדעת השופטים, בצד בחירתו של תום להגר מאירופה למזרח התיכון, המנה שלו מגלמת את תהליך התאזרחותו בישראל. הרקע האירופי שלו, בשילוב עם הבחירות האישיות שעשה, מאפשרים לו לשלב בין אירופה לישראל ולהכניס את הבישול היס-תיכוני אל גבולות הבישול האירופי. זאת ועוד: אף על פי שתום משולל זהות אתנית מקומית, התהליך שעבר מקנה לו זכות לבחור את הקבוצה בישראל שעמה הוא מזדהה. כאשר נדרש לשחזר מנה של מתחרה החליט תום להפגין הזדהות עם העדה המרוקאית, שהייתה הראשונה לקבל אותו כיהודי, ולשחזר מנת מוח שהכינה ג'קי, מרוקאית חרדית מאלעד:

כשהתחלתי את תהליך הגיור הלכתי שלוש שנים לבית-כנסת מרוקאי. הם קיבלו אותי. שם למדתי לאהוב אוכל חריף. אני מרוקאי. פעם הייתי גרמני קתולי. רצייתי לחיות בארץ, להיות יהודי. אני רוצה להגיע למקום גבוה.³⁷

תום מגדיר את המעבר מקתוליות, אירופיות וגרמניות ליהדות, ישראליות ומרוקאיות כעלייה רוחנית, המשתלבת בנרטיב הלאומי שמגדיר הגירה לישראל כ"עלייה". בחירתו להתגדיר פתחה לפניו אפשרות לבחור את השתייכותו העדתית על בסיס פרקטיות דתיות ולהגדיר את העדה כפתוחה, מקבלת זרים ומכשירה אותם להיכלל בגבולות החברה הישראלית:

רושפלד: מדהים. אין הרבה טבחים שמבשלים ככה מוח. הבנת שזה מוח בתוך ירקות מושחמים כמעט קונפי. מה שהצרפתים עושים נורא לאט המרוקאים עושים בראש. יצא מסעיר.

35 שם.

36 "מאסטר-שף: עונה שלישית, פרק 9" (גיל הפקות, 4.12.2012).

37 "מאסטר-שף: עונה שלישית, פרק 19" (גיל הפקות, 8.1.2013).

כהן: מנה אלוהית. אתה בטוח שאתה לא מרוקאי?
שני: הוא הצליח לבשל את המוח ולשמור אותו כאילו הוא טיגן אותו. זה השיא.³⁸

כהן, משבח את המנה באמצעות התייחסות מבודחת לזהות ש"אימץ" תום. לעומתו, רושפלד רואה במוצא של המנה רק נקודת פתיחה שממנה היא משונעת אל המטבח האירופי. במילים אחרות, הרקע האירופי של תום משמש לו משאב במסעו מאירופה דרך ישראל למרוקו, וחזרה לאירופה, תוך שהוא מכין מנת מוח הנראית כאילו הוכנה על פי כללי הבישול של המטבח האירופי הקלאסי.

בעוד שורשיו האירופיים של תום הקלו על כניסתו לחברה הישראלית, מסרט הייתה צריכה לשוב ולהזכיר להפקה את הרקע האירופי שלה. זהותה הקוסמופוליטית הייתה אמורה לסייע לה לחדור את גבולות הישראליות; לעומת זאת, זהותה האפריקאית נתפסה כמכשול להשתלבות. התעקשותה להציג את עצמה כמי שמשלבת בין קוסמופוליטיות לבין זהות אתיופית נוצרית הולידה אצלה תחושות של בדידות, ניכור וחוויות של גזענות. מסרט מגלמת את הסתירה לכאורה שיש בין מוצא "אקזוטי" – אם לא נחשל – לבין הוויה מודרנית, חילונית ומשכילה. בעוד מוצאה ניכר לעין, את ההכרה בקוסמופוליטיות שלה היא הייתה צריכה לתבוע. כאשר הוטסה אמה על ידי ההפקה כדי להשתתף בפרק שהוקדש לאמהות, היא החליטה להכין לה מרק מיסו עם סלמון ופטריות המשקף את הדרך שעברה מאז עזבה את אתיופיה:

קשה לי שהיא גרה רחוק. אין לי למי לפנות חוץ מבעלי. אני נמצאת במדינה זרה ואני מרגישה מנותקת, בודדה. באים אלינו אנשים ומסתכלים על בעלי והם מופתעים שצ'יריץ', הגבר המצליח החכם, יש לידו כושית. הם לא מצליחים להבין את זה. מאסטר־שף נותנת לי במה פעם אחת להרגיש שייכת.

רושפלד: היום מסרט מוכיחה שהיא אזרחית של העולם. זה עורר בה כנראה את היצר של להראות לאמא "תראי איך טיילתי בעולם ולאן הגעתי".³⁹

תביעתה של מסרט להכרה בזהותה הקוסמופוליטית מתממשת במפגש מבוים בין עברה, המיוצג על ידי אמה (תוך התעלמות מהעבודה שמדובר באשה פרופסיונלית ומערבית), לבין ההווה המציג אשה משכילה, עם רקע אירופי, שחייה הבוגרים עברו במדינות מערביות. לא הדרך שעברה מסרט בחייה מאפשרת לה לטעון לזהות קוסמופוליטית אלא המפגש בפריים־טיים עם אמה. הסתירה, האינהרנטית לחוויה של מסרט, מונעת ממנה השתלבות מלאה בחברה הישראלית מחד גיסא; מאידך גיסא, הקוסמופוליטיות מאפשרת לה לגשר בין נראותה, מוצאה ואמונתה הדתית לבין הישראליות – לא דרך יהדות אלא דרך היותה אשת העולם הגדול, המגלמת את הדימוי המערבי של המדינה. מתמודדת באותה עונה תיארה את מסרט כמי שבחירתה להפגין זהות קוסמופוליטית כמאמצי השתלבות בישראל הייתה מושכלת:

38 שם.

39 "מאסטר־שף: עונה רביעית, פרק 23" (גיל הפקות, 2014.3.22).

היא לא הסכימה לשחק את האתיופית המסכנה, הפרימיטיבית. לקח להם זמן להבין שהיא יותר אירופית מכולנו. היא רצתה להבחין את עצמה מהאתיופים בישראל והצליחה לשבור את הדימוי של אתיופים.

הן השופטים והן המתחרים התעלמו מהעובדה שמסרט נמנית על העילית האתיופית שאימצה את התרבות המערבית ושהיא מסרבת לגלם את תפקיד "המהגרת האתיופית" בחברה הישראלית. גם השופטים התקשו לקבל את הרקע הקוסמופוליטי של מסרט והתעלמו מהקשיים שהחיים בישראל מזמנים לה. לקראת סיום העונה מסרט מוצגת כמי שהבינה שישראל תופסת מקום במזוודת הזהויות שלה:

במאסטר־שף אני עוברת סוג של journey, היה לי חשוב להראות למשפחה שלי את ה-assimilation שלי במדינה החדשה שלי. האתיופים מאופקים ברגשות שלהם. אני הפכתי להיות יותר ישראלית בלהביע רגשות. הייתי גאה להראות להם מה השגתי. הגעתי לפה להביא את אתיופיה. במקום זה הרגשתי שהזהות הישראלית נכנסת אלי. מאסטר־שף היה בשבילי סוג של צבא. פעם ראשונה שאני מרגישה חלק מהעם שאני מעריצה.⁴⁰

לסיכום: למרות עמדות פתיחה שונות, וכשברשותם משאבים שונים, עברו אינה, תום ומסרט תהליך "ישראלזציה" שבאמצעותו הפנימו את האתוס הישראלי. נגישותם של אינה ותום לתרבות האירופית התקבלה כמובנת מאליה, אך מסרט הייתה צריכה להיאבק על ההכרה בזהותה הקוסמופוליטית, והודתה שהקוסמופוליטיות בשילוב זהותה האפריקאית מקנים לה נגישות מוגבלת ל"ישראליות". הרקע האירופי הברור של אינה ותום והבעת ההזדהות שלהם עם החברה הישראלית הקלו על קבלתם לקולקטיב הלאומי; לעומתם, הרקע האירופי של מסרט ונגישותה לתרבות האירופית הוצנעו על ידי ההפקה אף על פי שהיא סירבה לגלם את תפקיד "האתיופית" המוכרת לצופה הישראלי.

המסעות של תום ושל אינה בנבכי "מאסטר־שף" מציגים בעייתיות הטבועה בשיח על זכאות להשתתף בפרויקט הישראלי־לאומי ומתקפים את הנרטיב הלאומי בעידן שבו הוא מאותגר תדיר לנוכח תביעתם של מהגרי עבודה, פליטים ומחפשי מקלט להיכלל בו. סיפורה של אינה מגלם את הנרטיב הרשמי המציג את מדינת ישראל כמדינת מהגרים יהודית. לעומתה, תום ומסרט מציגים נרטיב מורכב יותר, שעל פיו השתייכות לאומית בעידן הפוסט־מודרני והגלובלי אינה מושגת על דת, אלא על פרמטרים אינדיבידואליסטיים כגון בחירה חופשית או אהבה החוצה גבולות, לאום וגזע. "מאסטר־שף" מציגה את נרטיב הבחירה החופשית בהתאזרחות בישראל כמשני לנרטיב הלאומי וכתלוי בהוכחה לזכאות להיכלל בקולקטיב. כך התכנית שבה ומחזקת את התפיסה שמדינת ישראל היא מדינת העם היהודי.

2. הנרטיב האתני: צ'ילי מקרקונה

מתחרים מזרחים ייצגו בתוכנית את הבישול המסורתי הנלמד בבית אמא. למרות שההפקה בלמה את ניסיונם לחרוג מגבולות מטבח זה, היא גם הייתה זו שהגדירה את מטבחם כמה שמגביל את יכולתם לפעול בשדה הקולנירי המודרני. הם הוגדרו כטבחים המציעים אוכל

ביתי במחיר שווה ונוח וכמי שפונים לבישול בהיעדר אופציות פרנסה אחרות. צוות השופטים עודד אותם להכיר במגבלות מטבחם, להיפתח למטבחי העולם ולרכוש ידע שיקנה להם כלים כדי לשרג את מטבחם.

אבי לוי (זוכה העונה השנייה), למשל, הוצג כמי שבחר בבישול כאמצעי שמאפשר להשתקם מחיי פשע והתמכרות לסמים ולהיהפך למסעדן. התכנית הציגה אותו כמי שהכיר בחטאי העבר, למד להתמודד עם קשיים ומוקיר תודה על שניתנה לו הזדמנות לשנות את חייו באמצעות בישול. התוכנות שרכש אבי במהלך התחרות נהפכו לאחד ממוקדי העניין של העונה. כאשר נדרש לבשל ממנות קרב הוא מספר:

הלוף לא בא לי טוב. את המיומנות שלי בתור טבח רכשתי בכלא. זה היה הפורקן שלי, בריחה. הייתי מבשל אתו הרבה ונשבעתי שאני לא נוגע בוה. זה חלק ממני הזיכרונות האלה. טוב שאני לא שוכח מאיפה באתי.⁴¹

יכולתו של אבי להתמודד עם קשיים ועם משימות ומצבים ולא צפויים שימשה אינדיקציה לכך שהוא עבר שלב נוסף בדרכו לחיים נורמטיביים. למשל, בתכנית שבה נדרשו המתחרים לאסוף מוצרים כדי להכין מנה מבית אמא הם בישלו, בסופו של דבר, ממוצרים שאסף מתחרה אחר בתוכנית. אבי, שהתכוון להכין מרק חרירה, מצא את עצמו עם מוצרים שאספה גילי, רופאה מרקע בריטי, שהתכוונה להכין טרייפל. לאחר כמה דקות של בלבול הוא מחליט להכין לחמניות גבינה וסברניות:

רושפלד: מה שמציל אותך זה העוגיות האלה. החלק הזה מראה את אבי החדש, וזה אבי הישן. נראה מי יכריע את המשימה הזאת.
שני: מדהים המעבר שלך בין מרק חרירה לבין המראה הזה. כאילו צללת לאירופה.⁴²

לטענת השופטים, יציאתו של אבי מעולם הפשע לחיים הנורמטיביים מקבילה להתנתקותו מהבישול של אמא, המסומל באמצעות מרק חרירה, עבור נגישות למטבח האירופי שהיה חסום לפניו עד שאימץ התנהגות שקולה ואחראית. במשימה שעסקה בבקשת סליחה הוא מכין לאמו עוגיות שקדים:

אבי: אמא שלי אוהבת שקדים. אם היא תטעם את זה היא תתלהב וזה בשבילי סליחה גדולה. כשיש עבר כזה יש גם נפגעים. היא אף פעם לא סגרה לי את הדלת. אני לא אשכח את זה עד היום שאני אסגור את העיניים.
אנסקי: אתה כל העונה עושה לנו מאכלים של בית. לאמא אתה עושה דבר חגיגי. אתה כנראה באמת רוצה שהיא תסלח לך. התחלת בתכנית דרך חדשה ואני גאה להיות חלק מזה.

41 ”מאסטר־שף: עונה שנייה, פרק 10” (גיל הפקות, 18.8.2011).

42 ”מאסטר־שף: עונה שנייה, פרק 16” (גיל הפקות, 8.9.2011).

רושפלד: אתה מהיחידים בתחרות שמצליח להיות אותנטי במוכן המאוד כרוך של המטבח שאתה מייצג. אם תפתח בית אוכל שיש בו את הדברים האלה אנשים יבואו לאכול אצלך.⁴³

אבל המפגש של אבי עם אירופה מוגבל. האותנטיות שלו מגולמת באמצעות הסחרת המטבח המרוקאי עבור קהל שמחפש אוכל מרוקאי "אותנטי" בגבולות המוכר לו. אבי מבין את המסר ומכין בגמר מנה מהמטבח המרוקאי המועשרת ברכיבים שאליהם נחשף בתכנית:

אני לא אברח הרבה מהבית, אני אעשה רוטב מרוקאי וכפעם הראשונה פירה כרובית. בא'נה למדתי בתחרות הרבה דברים. אני רוצה לנסות משהו שיתאים לדרך שלי היום. במנה הזאת יש טעמים של הבית. כל הדברים שמתחברים לפסיפס הזה זה אני.⁴⁴

המתחרים שראיינתי הצביעו על הסתירה בין התפיסה הנאו-ליברלית, שלפיה לכל המשתתפים יש אותם סיכויים לזכות בתחרות בעוד שבפועל ההתקדמות בתכנית משקפת את יחסי העוצמה החורגים מגבולות התכנית. הניצחון של אבי, שהוצג כגרסה קולינרית של סיפור סינדרלה, ממחיש כיצד הסיפור הנאו-ליברלי מעצב את תודעתם של יחידים שעתידיים דווקא להיפגע ממארג יחסי העוצמה החברתיים הפועלים בתכנית. מתחרה מזרחי, בעל מקצוע חופשי וכן המעמד הבינוני, שסיים במקום גבוה באותה עונה אמר:

אם תשאלו אותי הוא יגיד לך שמאסטר־שף זו תכנית נטו על אוכל שעוזרת לאנשים להגשים את עצמם, שלומדים על מאכלים ואיך להביא אוכל ויזואלית. הוא לא הבין שכולנו פיונים של ההפקה.

נכונותו של אבי לפתוח בחיים חדשים התאפשרה בין השאר בשל נגישותו למטבח שעליו גדל והפיכתו למשאב שבאמצעותו יוכל להתפרנס. כמו טבחים מזרחים הפועלים בתעשיית המזון המסורתית, הוא משלים עם מקומו בחברה הישראלית ולומד כיצד לנצל את כישוריו הבישול שלו כדי להסחיר את מטבחן.⁴⁵

את התוכנות שרכש אבי בתכנית נדרשו ללמוד גם מתחרים מזרחים אחרים. הללו הוצגו לעתים כעילגים, כבעלי ידע קולינרי מוגבל ולכן משבשים מונחים מתחום הגסטרונומיה. העריכה הדגישה את השימוש המרובה שלהם בביטויים המזוהים עם מזרחים, כגון "כפרה", "בעזרת השם", "עושה השתדלות", או "תודה לבורא עולם". ההפקה הבחינה בין מתחרים שכשלו להפנים את הצורך לרכוש ידע קולינרי לבין אלו שהבינו את החשיבות שבחשיפה למטבחים אחרים וגיוסם לצורך השבחת מטבחם. ג'קי אזולאי, למשל, מרוקאית חרדית, הייתה מתחרה מהזן השני שחשה מתוסכלת ממגבלות הידע שלה:

איך הוא קרא לזה צ'ילי מקרקונה? בחיים לא שמעתי, לא ראיתי, לא הרחתי. נמאס לי כבר שאני לא מכירה פה כלום. זה כאילו אני במאסטר־שף סין.⁴⁶

43 "מאסטר־שף: עונה שנייה, פרק 20" (גיל הפקות, 21.9.2011).

44 "מאסטר־שף: עונה שנייה, פרק 21" (גיל הפקות, 24.9.2011).

45 גביעון "חומוס, קוסקוס, סושי", לעיל ה"ש 6.

46 "מאסטר־שף: עונה שלישית, פרק 11" (גיל הפקות, 11.12.2012).

לעומתה, סמדר ועקנין (סמדי בומבה), אם בית בדיור מוגן בבאר־שבע, סירבה לצאת מעולמה הקולינרי והמעטה בחשיבות של רכישת ידע קולינרי. שיחה בינה לבין רן, מהנדס אזרחי מרעננה, עת הכינו פסטלים לארוחת שבת, הבליטה את חוסר ההבנה שלה כלפי הציפייה להיחשף לסגנונות בישול חדשים:

רן: בואי את המילוי שלי, מסקרפונה, גבינה שמנה, זיתים.
סמדי: את לא מבינה מה הוא רוצה, הכול אצלו בהיי סוסייטי, גבינות, פסמחונה ואת אומרת רבאק, מה לבן אדם הזה?⁴⁷

לטענת המתחרים, סמדי נשארה בתכנית בשל דמותה הקומית שמביאה רייטינג ואף על פי שלא הפנימה את העובדה שאין די בבישול שלה כדי לפרוץ גבולות ולהתפרנס בזירה הקולינרית. מתחרה מאותה עונה אמר:

היה איזה אירוע שהתנפלו עלינו. היא אומרת לי ”שוזה לא ייגמר ההוליווד הזה“. אמרתי לה ”זה אפילו לא התחיל“. יש לה סרטים להיות מפורסמת. היא לא הבינה שאי־אפשר כל הזמן להכין חריימה ואורז עם אפונה. היא עד היום לא מבינה איך זה שלא הציעו לה תכנית טלוויזיה.

לעומתה, ג'קי – שהבינה שעליה להיפרד מ”הסירים” שהכניסו אותה לתכנית ולהיפתח לסגנונות בישול חדשים – החליטה לעשות זאת בזמן ובקצב הנוחים לה. כאשר היא מתמודדת מול שי, היי־טקיסט אשכנזי, במשימה שעסקה בעגבניות, היא מכינה קציצות ברוטב עגבניות:

וואי, שי עשה חמאת עגבניות, רביולי, כל הדברים של הביוקר... הבישול הגבוה הזה מלחיץ אותי. אני לוקחת את עצמי בידיים ואומרת ”ג'קי די, תעלי הילוך!“ פתאום עליתי על העגבניות המיובשות קצצתי אותן ושמתי אותן בקציצות. אני הולכת עם הלב שלי.
שני: והלב שלך אומר לך הסירים האלה?
ג'קי: בינתיים, עדיין. כולם מבשלים, אבל אני מתפללת. פה יש 90% תפילות והשאר האוכל. אני מנצחת בדו־קרב. שיפחדו ממני קצת. שיתחילו להבין שגם לאוכל האותנטי הביתי הלא יפה יש כוח.⁴⁸

הדיאלוג מציג את ג'קי כמי שמזהה בישול ”גבוה” עם רכיבים יקרים ומנות מורכבות שמעולם לא הכינה. בו זמן ג'קי לא מתכחשת לידע הקולינרי שהכניס אותה לתכנית ורואה בו מקור עוצמה בצד ההבנה שנגזר עליה להתנסות כמה שהיא מזהה כבישול ”גבוה”. היא מפנימה את השיח הנאו־ליברלי ותובעת באמצעותו הכרה בבישול שלה כשווה ערך לבישול העילי. ההפנמה של השיח על ידי המתחרים מקלה על הצגתם כחסרי ידע במטבחי עולם וכמי שכשלו גם בהכנת מנות דגל מהמטבח שעליו גדלו. כך, למשל, אף שריקי סוויסה (עונה רביעית) החליטה להכין מנה שתחרוג מהמטבח המרוקאי, ברבע הגמר היא הכינה פסטייה מעלי סיגר ועיצבה אותה בצורת עוגה. ריקי ראתה בכך ”חריגה מן הקופסה” אבל השופטים טענו שהמנה משקפת חוסר הבנה מהותי של הפסטייה:

47 ”מאסטר־שף: עונה ראשונה, פרק 9” (גיל הפקות, 6.11.2010).

48 ”מאסטר־שף: עונה שלישית, פרק 6” (גיל הפקות, 20.11.2012).

רושפלד: הרבר מספר אחד בפסטייה זה הבצק. הוא לא נאפה מספיק.
 שני: מול הפרא הזה שנמצא בפנים יש פשטידה אנמית.
 כהן: במילוי יש אכזבה. הכול נורא שטוח.⁴⁹

בניגוד לריקי, שהגיעה לתכנית כדי להציג מטבח מרוקאי עילי וכשלה דווקא בהכנת מנות שבהן הייתה אמורה להצטיין, הוצגה ג'קי כמי שהפנימה את הציפייה לשרדג מנות ביתיות:

ג'קי: את הכבש הזה, כמו שאכלנו בפסח וסוכות, אני לא יכולה להגיש בתחרות לכד. אמרתי יאללה אני עושה טנוזיה שיעוף להם הגבות. טנוזיה זה מאכל שמרוקאים שמים מעל אורז מעל קוסקוס. אנחנו אוהבים את זה שרוף רצח אבל הגבול שלה מאוד דק בין מוכנה לשרופה. אז יש בי חשש שאולי הבאתי את הטנוזיה למצב שהיא מתאימה לי אבל לא לשופטים.
 רושפלד: את מהבשלניות הטובות שהיו לנו. הבישול המרוקאי שלך מצוין, מאוד עדין, נונשלנטי, טבעי, ברור. אני אומר לך שאם את נותנת סיבוב קטן בראש את יכולה גם לנצח את התחרות.⁵⁰

הדרגמה מציגה את ג'קי כמי שהשכילה להבחין בין מידת ההשקעה הנדרשת כדי להכין מנה מרוקאית ביתית לבין זו הכרוכה בהכנת מנה לתחרות ועמידתה למבחן באמות-מידה מקצועיות. הבנה זו מעידה לא רק על נכונותה להתנתק מהבישול שהכניס אותה לתחרות אלא גם כהודעה במוגבלות מטבחה. לטענת השופטים, השדרוג יכול להישאר בגבולות המטבח המרוקאי אם המתמודד מפתח הביטוס קולינרי שמאפשר לו לזהות מנות הניתנות להשבחה ואת הרכיבים המתאימים שישדרגו אותן. ניסיונה של ריקי, למשל, להשביח מרק אפונה באמצעות חלב קוקוס, מוצג כחוסר הבנה של חוקי השדרוג:

כהן: האפונה גרברית והחלב קוקוס לא מוסיף.
 שני: תביאי את הסיר בלי חלב קוקוס. (טועם) פה יש מרק של אשה שיודעת להכין מרק אפונה. זה שייך למטבח שאת מבינה. המרק הזה לוכלך בקוקוס. זה לא נקרא להתקדם לשים קרם קוקוס.⁵¹

הביקורת של השופטים על ניסיונה של ריקי להשביח מנה ממטבחה באמצעות רכיב הזר לו מחזקת את המגמה לראות את המתחרים המזרחים כחסרי הביטוס קולינרי וכמי שיכולתם לחרוג מגבולות מטבחם מוגבלת. בקביעתם שיש מנות שמוטב להשאירן כמות שהן הצביעו השופטים גם על מגבלות המטבח של ריקי לקלוט מגמות קולינריות עכשוויות. ככל שמתחרה מזרחי הראה נכונות רבה יותר לאתגר את עצמו ולפרוץ את גבולות המטבח שלו – בלי לתבוע זכאות להשתלב במטבח עילי – והשלים עם מגבלות המטבח שלו, כך הוא התקדם יותר בתחרות. אלקנה ביטון, למשל, כבאי אשקלוני ממוצא מרוקאי שסיים במקום שני, הוכתר על ידי כהן כזוכה העונה הראשונה:

49 "מאסטר-שף: עונה רביעית, פרק 24" (גיל הפקות, 26.3.2014).

50 "מאסטר-שף: עונה שנייה, פרק 12" (גיל הפקות, 25.8.2011).

51 "מאסטר-שף: עונה רביעית, פרק 18" (גיל הפקות, 5.3.2014).

עשית דרך, נחשפת למטבחים שהיו זרים לך. עברת מסע כומתות של כל החילות הכי קשים ועמדת בהם באומץ, ובמשימות הדחה בחרת בדברים הכי קשים.⁵²

בבחינתו באלקנה הטמיע כהן את הנרטיב של התכנית, הרואה מטבחים מזרחים כנחותים ממטבחים מערביים, ונייב מתמודדים מזרחים לעמדה של ”תלמידים טובים“ הרוכשים ידע ומפנימים את מיקומם המשני בשדה הקולינרי. גם ג'קי זכתה לשבחים על שהפגינה ”תעוזה“ ונפרדה – ולו זמנית – מהידע שרכשה בבית אמה. כאשר קיבלו המתמודדים סיר עם שאריות מזון והתבקשו להכין מהן מנה הכינה ג'קי, לראשונה בחייה, פחזניות ממולאות בירקות וכשר ברוטב יין:

ג'קי: הפחזניה זה הבית של הבשר. הרוטב למעלה שיצא מהמם, אני לא יודעת אם זה הטעם של רוטב יין. לא עשיתי אף פעם רוטב יין. פשוט שמת.
 אנסקי: היא עשתה דמי גלאס.
 רושפלד: היא הבינה שהיא עושה מזה ראגו. זה מזכיר הכי בעיני vol au vain טוב.
 כהן: הפחזנית הזו מופלאה. הרוטב יין טעים והיופי שלו שזה בכלל פעם ראשונה שאת עושה רוטב יין. כנראה שיש לך השגחה על הידיים שלך והאינטואיציה.⁵³

השופטים מתארים את ג'קי בשפה מקצועית המדירה אותה מן הדיון, כילדת פלא שהשכילה בעזרת אינטואיציה, ולמרות ידיעותיה המוגבלות, להכין מנות שמחוץ לתחום הנוחות שלה. כהן שילב בדבריו מושגים מעולמה כדי להמחיש לה את עוצמת כישוריה הטבעי – בהשוואה לתום, למשל, המבשל בזכות ידע נרכש. המסע של ג'קי למטבחי העולם ממשיך בנסיעת למידה לאיטליה, שממנה היא חוזרת במטרה להכין לראשונה בחייה קרעי פסטה טרייה ברוטב עגבניות, פרחי קישואים ובוטרגה:

כהן: אני אוהב את זה שהפסטה עבה. מדהים איך היא פגעה בחריפות הזאת.
 שני: זה בשביל ג'קי כמו לעבור ליקום אחר.
 אנסקי: אני מרגישה שהאשה הזו יצאה למסע וחזרה אחרת.
 שני: אנחנו מתפעלים איזה מסע את עושה כאן. איך את מגיעה למקומות שבבית לא היית מגיעה אליהם. את המרוקו שלך לקחת לאיטליה עם החריף ככה בעדינות. במטבח איטלקי יש חריף ואת הצלחת להגיע אליו.⁵⁴

גם שיחה זו התנהלה ברובה על ג'קי ולא עם ג'קי. מרוקו, לטענת השופטים, היא הקרקע שממנה ג'קי יוצאת למסעותיה הקולינריים במטרה לחזור אליה ולשפר את מנותיה. אף על פי שהכינה מנה מהמטבח האיטלקי, השופטים שבו ואמדו אותה באמות־מידה של מנה מהמטבח המרוקאי, בהנחה שהמטבח הזה ישפיע על כל מנה שתכין. כך שבה ומשועקת

52 ”מאסטר־שף: עונה ראשונה, פרק 14” (גיל הפקות, 26.11.2010).

53 ”מאסטר־שף: עונה שלישית, פרק 8” (גיל הפקות, 2.12.2012).

54 ”מאסטר־שף: עונה שלישית, פרק 14” (גיל הפקות, 23.12.2012).

תפיסה שלא די במילוי הציפיות של ההפקה כדי לנצח בתחרות: הניצחון מותנה בהביטוס קולינרי שעליו מושתת מטבח עילי, הביטוס שאין די בהשתתפות בתחרות כדי להפנימו, כדברי מתמודד מן העונה שלה:

היה לנו ברור שתום זוכה ולא יתנו למישהו שמבשל כמו אבי לוי שוב לזכות. ג'קי מבשלת נהדר אבל אין לה את תרבות האוכל שיש לשפים גדולים, היא באה ממטבח סגור, יש לה מגבלות של כשרות. כמה שהיא פתוחה זה לא מספיק. היא הגיעה הכי גבוה שהיא יכולה.

לסיכום: הנרטיב המזרחי התמקד בהצגת מזרחים כמי שתרבות הבישול המסורתית שעליה גדלו מקטינה את סיכוייהם לזכות בתכנית ומגבילה את נתיבי השתתפותם בזירה הקולינרית בישראל לבישול אתני בלבד. הצגתם כמי שצריכים לרכוש ידע ממטבחי עולם כדי להטיב לבשל את מאכלי מטבחם, וכמי שהמוביליות שלהם בתעשיית המזון מוגבלת מפני שהם מייצגים מטבח שלא עומד בקריטריונים של בישול עילי, מחייבת אותם לצאת מגבולות מטבחם ולהיחשף למטבחי עולם. הדבר מתחייב לא כדי להשתלב בזירה הקולינרית המודרנית אלא כדי להיהפך לסוכני ידע קולינרי מסורתי, המייצגים את הפן האתני בחברה הישראלית. כך, מתחרים מזרחים מנותבים להתבונן בצורה ביקורתית על תרבות האוכל שלהם, לראותה כזקוקה לתיקון אך להמשיך להסחירה, ולשוות לחברה הישראלית מראית רב־תרבותית.

3. הנרטיב הפלסטיני: "הישג גדול לאומה הערבית"

הנרטיב הפלסטיני קושר בין זהויות ואופני השתתפות בחברה הישראלית לבין העולם הקולינרי. שלושת המתחרים הפלסטינים שהשתתפו בתכניות בחרו אסטרטגיות שונות להתקדם בה, אך כולם אימצו במהלך העונה את הנרטיב ההגמוני המנתב פלסטינים לתפקיד "הערבי המבשל אוכל ערבי".⁵⁵ מוסא אבו־סריס, מדריך נוער (עונה ראשונה), קיווה לפתוח מסעדה שתעניק לנוער יפואי מנותק כלים להשתלבות בחברה הנורמטיבית. סלמה פיומי (מקום שני בעונה השנייה), אחות מוסמכת ומוסלמית דתיה, ביקשה להשתתף כאדם פרטי ולא כנציגת הציבור הערבי. ד"ר נוף עתאמנה (זוכת העונה הרביעית), מיקרוביולוגית שהצהירה שברצונה להעביר את המטבח הערבי לפאזה מודרנית, הייתה היחיד שגייסה את הנרטיב הלאומי־מודרני.⁵⁶

מוסא, שגדל בגרמניה עד גיל שבע, הרבה לדבר על חשיבותה של מסגרת שתציע לנוער פלסטיני אלטרנטיבה לעולם הפשע. במהלך התכנית הוא גילה את מגבלות יכולתו למנף את השתתפותו בתכנית למטרה שהעמיד. השופטים התעלמו מהמסר החברתי שמוסא ביקש להעביר ומחוויות ילדותו, והתייחסו לערביותו:

55 בהקשר זה ראו מאמר העוסק בנרטיב הפלסטיני המבוסס על חמש עונות של מאסטר־שף וכולל בתוכו התייחסות גם ללמא שחאדה שהגיעה למקום השלישי בעונה החמישית: Liora Gvion, *Modernity, Traditionalism, and the Silence Protest: The Palestinian Food Narrative in Israeli Reality Television*, in *EATING TRADITIONAL FOOD: POLITICS, IDENTITY AND PRACTICES* (Brigitte Sébastia ed., 2016).

56 ראו המסה של נוף עתאמנה אסמעיל "מהחומס ועד לקצף החוביזה" בכרך זה.

מוסא: אם הייתי נצמד ליפו הייתי בבית־סוהר. בגלל שלא הלכתי בדרך יפו הגעתי לאן שהגעתי. החזרתם אותי לגרמניה, לקונדיטוריה שאבא שלי לקח אותי אחרי התפילה.
שני: אתה בחור ערבי ושייך לעם ערבי. לכן של עם מסוים יש חובה קולינרית כלפי העם שלו. אתה יודע מה זה בקלאווה. הייתי מצפה שמשוהו מזה ייקלט במאכל הכל כך פשוט שאכלת בדרך מהתפילה של יום שישי.⁵⁷

אליבא דשני, בניגוד למתמודדים אחרים – הזכאים להפגין ידע במטבחי עולם וזיכרונות ילדות שחורגים מההקשר הישראלי – מתחרה ערבי נושא עמו ידע קולינרי שאמור לצבוע כל מנה שייכין. זיכרונות הילדות של מוסא משוכתבים על ידי ההפקה ”למחוזות ערביים“ נטולי מולדת, בניגוד לתום ולאיינה למשל, שזכו לספר על ילדותם בנכר. בהמשך העונה נדרש מוסא לתפקיד עובד מטבח הכפוף לאדי, המעביד היהודי:

אדי: מוסא יודע לתת כבוד לאח הגדול. לא הייתי צריך לבקש את זה. הרגשתי שמוסא אומר לי תוביל ואני מקשיב. תראה לי מה אתה עושה.
מוסא: הכול פיקס. אני מתחיל עם המלבי. השערות קדאיף בפנים הכול בסדר.
אדי: תה בקצב? בלוח זמנים? הכול עובד?
מוסא: כן.
אדי: אם אני הופך את המשימה לסרט, מוסא דייג. אני השף שיוורד לשוק. אני רואה את מוסא יורד מהחסקה ושואל אותו ”מוסא איך היה הים?“ מוסא אומר לי ”וואללה אדי, יש לי בשבילך לוקוס 11 קילו“. לי אכפת ממוסא, אני דואג למוסא לפרנסה, מוסא דואג לי למסעדה.⁵⁸

אף על פי שלמוסא ולאדי יש סיכויים זהים לכאורה לנצח בתחרות, אדי ראה את מוסא כמי שזהותו הלאומית גוברת על זהותו כמתחרה גם במסגרת שבה המתחרים נמצאים בעמדה שוויונית. מוסא הפנים את המסר, וככל שאפשרו זאת המשימות, הוא לקח את תפקיד הערבי המבשל אוכל ערבי גם אם לא היה לו ניסיון קודם בהכנת המנה. הוא חדל להזכיר את המטרה שלשמה הגיע לתכנית, וכדומה למתחרים מזרחים גם הוא קיבל הסברים על האוכל שלו משופטים שהידע שלהם על אודותיו מוגבל:

מוסא: הכנתי מחשי. ראיתי את אמא עושה אבל אף פעם לא עשיתי.
כהן: מחשי זה תמיד קישוא או מחשי זה ממולא?
מוסא: מחשי זה כל ממולא עם אורז.
כהן: למדנו משהו חדש. בדרך כלל הקישואים מבושלים ורכים ופה הם עברו חצי בישול ואני אוהב את זה.
אנסקי: אני מתה על זה שהקישוא קרוב יותר למצב הנא. קידשת עבורנו את חומרי הגלם.⁵⁹

57 ”מאסטר־שף: עונה ראשונה, פרק 13“ (גיל הפקות, 21.11.2010).

58 ”מאסטר־שף: עונה ראשונה, פרק 9“ (גיל הפקות, 6.11.2010).

59 ”מאסטר־שף: עונה ראשונה, פרק 11“ (גיל הפקות, 13.11.2010).

מוסא מקבל מחמאות על הכנת מנה ערבית מסורתית בגרסה ששודרגה לכאורה באמצעות הגשת קישוא כמעט נא מפאת קוצר זמן ולא בשל שיקולים קולינריים. מוסא, שרצה הכרה כמדריך נוער המשתמש במזון כאמצעי שיקומי, נדרש להיכנס לתפקיד הערבי והוצג כמי שהידע הקולינרי של טבח ערבי מוגבל לגבולות המטבח שלו.

את סלמה הגדירו השופטים כ"בחורה לא קונבנציונלית לחברה ממנה באה, שחושבת שזה שהיא מוסלמית דתיה לא צריך למנוע ממנה ללכת לאן שהיא אוהבת". סלמה תפסה את אמונתה הדתית כזהה לזו של מתמודדים יהודים דתיים. אולי בשל לכוושה, שהעיד על מוצאה, הצליחה סלמה לחמוק מהציפייה להכין מנות מהמטבח הערבי ובישלה מנות ממגוון מטבחים – עד שכהן הגדיר דג ממולא לימון ועשבי תיבול שהכינה כ"מנה נפלאה ויפה. בישול מאד ארץ-ישראלי מפה, סומק, לימון..."

כהן התעלם מהעובדה שסלמה הכינה מנה מהמטבח הערבי וניכס אותה לבישול הארץ-ישראלי. הוא ביטל את הפלסטיניות של סלמה והפך אותה לסוכנת ניכוס של קולקטיב שאיננו רואה בה חלק ממנו. בו בזמן הוצבה סלמה בעמדת הערבייה המאכילה ישראלים. סלמה לא התעמתה עם כהן על שגזל מעמה מנה נוספת, אך מאותו שלב היא הכינה בעיקר מנות עם חותם ערבי ברור. כאשר אפתה פטייר – פיתות דקות ממולאות זעתר וגבינה – היא שיתפה את הצופים בזיכרונות ילדות מבית אמא בלי להזכיר את הכפר ערבי:

סלמה: זה הבישול של אמא. זה לחזור לימים טובים במיוחד. אמא הייתה אופה והריח הזה היה מביא אותנו מבית-ספר.
 שני: אני מכיר את הפיתה הזאת. את לא פרצת את זה ובצורה עדינה הוספת גבינה. זה טעים ולא מאבד אף חלק ממאכל המקור שלו. מתווסף בו עונג. אם היית נולדת לפני מאות שנים אולי היית ממציאה את הפיצה בדבר הזה.
 כהן: מקובל במטבחים שאת באה מהם לשים זעתר וגבינה. מה שמשנה את המהות זה המרקם הקרפי של הבצק. זה שונה מפטייר והקצת הזה משנה את המנה. את יכולה להגיד שזו מנה שלך.⁶⁰

בביקורתם ייחסו השופטים לסלמה המצאה של מנה שהיא חלק אינטגרלי מהרפרטואר הקולינרי הערבי הכפרי. כך נוכסה מנה ערבית קלאסית אל מטבח חדש, תוך התעלמות מהאונטיות שלה, ממקורה ומהקשר שלה לביוגרפיה של סלמה.

נוף, בניגוד למוסא וסלמה, גייסה את הזירה הקולינרית כדי להנכיח את הערביות בחברה הישראלית. היותה מדענית, רהוטה, המכירה את התרבות הישראלית אפשר לה להביע תוכנות באשר למיקום של ערבים בישראל ולגייס את הדימוי המסורתי שלהם כדי לנצח בתחרות. בהתמודדות אל מול לארי על הכנת מנה אסיאתית אמרה:

החלטתי לנפץ סטיגמות שיש לאנשים לגבי המטבח הערבי וערבים בכלל. למשל, נוף מבאקה מכינה גיוזה נורא טעימה. המטבח האסיאתי זר לי וללארי באותה מידה.⁶¹

60 "מאסטר-שף: עונה שנייה, פרק 17" (גיל הפקות, 14.9.2011).

61 "מאסטר-שף: עונה רביעית, פרק 7" (גיל הפקות, 25.1.2014).

נוף יוצאת נגד תפיסת ההפקה הממקמת מתמודדים ערבים ומזרחים הרחק ממטבחי העולם. לטענתה, יהדותו של לארי וערביותה ממוקמים במרחק זהה מהמטבח האסיאתי, מה שהופך אותם לבעלי סיכויים שווים לנצח במשימה. תביעתה של נוף לעמדה שוויונית ביחס למטבחי העולם לא מקובלת על השופטים, שמזכירים לה את ככרת הדרך שעליה לעבור מהמטבח הערבי אל המטבח האסיאתי:

רושפלד: זה בצורה של גיוזה אבל זה לא גיוזה. אם זה יהיה דים סאם ערבי לא תעמדי במשימה.
נוף: זה המילוי שלי.
כהן: נוף הייתה צריכה ללכת לים־התיכון שזורם לה בידיים.
רושפלד: אתה צודק. זה שלב ראשוני ואני במקומה לא הייתי מתחכם.⁶²

השופטים ביקרו את נוף על שחרגה מכללי המטבח האסיאתי ושילבה את הגיוזה עם המטבח שלה, ואף המליצו לה להיצמד לאזור הביטחון שלה ולהימנע מפריצת גבולות בטרם תהיה בשלה לכך. נוף יישמה את העצה ובו בזמן בחרה לאתגר את תפיסת ההפקה באשר ליכולות של טבח ערבי באמצעות עיצוב בקלאווה בצורת פרח:

אנסקי: יש שידוך טעמים ונוצר משהו חדש. זה נהדר, ואת מוכשרת.
שני: בפירוש שלך יצרת פירוק והרכבה. יצרת קלתית עגולה שבתוכה ישב הכדור ואת הופכת מעגל לעלי כותרת. זו יצירה מזוככת על גבול הגאונות.⁶³

היכולת של נוף לפרק מנה, להרכיבה מחדש ולהעניק לה ניחוח מודרני גרמה לשופטים לתייג אותה בתג ”הערבייה המודרנית“ שהגיעה לתכנית כדי ללמוד מסוכני ידע קולינריים יהודים כיצד לשדרג את המטבח הערבי. עמדה זו אפשרה לנוף להחזיר לפריים־טיים את השיח הלאומי ערבי באופן שאינו מאתגר את יחסי העוצמה בין יהודים לערבים. למשל, במשימה שעסקה בקינוח פרווה גייסה נוף את דמות הערבי המסורתי המכניס אורחים כדי להעניק ליהודים קינוח במתנה מהאומה הערבית. כך, בניגוד לסלמה, היא מנעה ניכוס מנה לרפרטואר הקולינרי היהודי והציעה שיח המבוסס על הענקה מרצון:

נוף: הכנתי מסע במדבריות ערב, כדורי קדאיף ממולאים בפייסטוק, תמרים במילוי שוקולד והל וטויל טחינה. הרגשתי אחריות. זה קינוח שאני מגישה למטבח היהודי.
שני: המנה יפיפייה ובנויה בתבונה מונוכרומטית.
רושפלד: יש טעמים בולטים של הל וקפה לא מאוזנים. מאוד דביק ובצד אין משהו מרענן אלא תמר דחוס בקפה. הטויל מכביד.
שני: זה משנה צורה ושומר על נאמנות מוחלטת למטבח הערבי.
כהן: ברור לך שאתה יושב במאהל. היה צריך פה הנמכה קלה.
רושפלד: דווקא במקום שהיית צריכה לשלוט בצורה מוחלטת, לא עשית עבודה מספיק טובה.

62 ש.ס.

63 ”מאסטר־שף: עונה רביעית, פרק 9” (גיל הפקות, 2014.1.2).

נוף: זוהות שלי לא ברורה והמנות שלי לפעמים גם לא ברורות. אני אשה, מוסלמית, ערבייה, שחיה במדינת ישראל. חלק גדול מהאישיות שלי זה התעוזה שלי, שבירת המוסכמות. לפעמים זה עולה לי ביוקר.⁶⁴

נוף מכריזה בפריים־טיים שהיא רואה בישראל מקום שבו היא חיה ולא את מדינתה. השיח הקולינרי שבאמצעותו בחרה לשדר את מסריה מסווה את עוצמתם ומאפשר לה ליצור שיח פוליטי שנסמך על הדימוי של הערבי יושב המאהל (אף שמגורים במאהל מאפיינים את הברווים) – ובו בזמן מעמיד את הערבים בעמדה של "מעניקים" מנות, במקום "מנושלים" ממנות. אקט זה ממקם אותה בעמדה שוויונית עם המתחרים האחרים. השופטים מתעלמים מהמסר ונאחזים במערך הדימויים ה"מסורתי" שהציגה נוף, התואם תפיסות הגמוניות על החברה הערבית. נחישותה של נוף להציג דימוי של חברה בתהליך שינוי, ובכלל זה מודרניזציה של המטבח, מעורר ויכוחים בינה לבין השופטים שטענו שעליה ללמוד אלו מנות אפשר להפוך למודרניות, ובאלו אמצעים, ואלו מנות יש להשאיר כמו שהן:

נוף: הכנתי מיץ עגבניות והוספתי אגאר, שזה חומר מקריש שמשמשים בו במעבדה. הפגשתי מנה מסורתית עם הביולוגיה המולקולרית. להכין קוויאר עגבניות לפתת אל־חומוס נראה לי קריצה שהגיע הזמן לעשות שינוי למטבח הערבי.

שני: לפתת אל־חומוס שלך אין שפה משותפת אתו. את תצטרכי לעבור את כל שכבות החומוס עד שתביני שאין תחליף לעגבניה.

רושפלד: כשתחזרי לעגבניה תחזרי בגלל שהקוויאר זה שטויות.

נוף: בשבילך זה שקשוש. בשבילי אגאר זה משהו שאני עובדת אתו. אני ביולוגית מולקולרית ונראה לי משעשע לקחת את הערביות שלי ולהפגיש אותה עם הדוקטורט שלי.

שני: אנחנו לא מתנגדים שתעשי קוויאר עגבניות, אנחנו יודעים מתהליך של הסתכלות עצמית שאת צריכה לעבור את כל התהליך. החשיבה הפורצת שלך תמיס את גבולות המטבח שלך.

נוף: ערערו לי את הביטחון. כל הזמן מהדהד לי בראש "מה השופטים רוצים לראות"... אני לומדת דרך ביקורות קשות. אוכל זה דבר נורא אינטימי וכשאתה משתף אנשים ואומרים לך דברים לא נעימים, זה פוגע.⁶⁵

הדיאלוג בין נוף לשופטים התרחש במישור המקצועי ובמישור הפוליטי. בעוד השופטים אמדו את המנה במונחים קולינריים פירשה נוף את הערותיהם כביקורת על זכאותה לגייס את המדע והמודרניות, המהווים נדבך מרכזי בחייה, כדי להכניס שינויים למטבח הערבי המסורתי; היא פירשה את הערותיהם גם כחלק מרצונם לראותה כמי שמבשלת אוכל מסורתי. בדומה לג'קי ולתום, דווקא במקרים שבהם נדרשה להכין מנות זרות לה כגון הלזלע, מנה מזרח־אירופית, היא מינפה את חוסר ההיכרות עם המנה ליתרון. היא ניתקה את ההלזלע מצורתו המקורית והפכה אותו למנה חדשה באמצעות פריטים וטכניקות מהמטבח הערבי:

64 "מאסטר־שף: עונה רביעית, פרק 12" (גיל הפקות, 2014.12.2).

65 "מאסטר־שף: עונה רביעית, פרק 14" (גיל הפקות, 2014.19.2).

רושפלד: לקחת את ההלזלעך והבאת אותו לעולם שלנו. זה קלאסיקה בכישול היסטורי ואני לא אומר את זה הרבה פעמים. מנה שאפשר לקרוא לה בשם ”ישראלי“.

שני: לקחת את ההלזלעך לתחילת היווצרותו של העם היהודי. ההליכה במדבר. יש פה תחושה של ציפור שצדו, מילאו במה שהיה וצלו אותה. משם את לוקחת את זה לתוך המטבח הערבי ומשתמשת בשפת החומרים שלו.

כהן: הבחירה בחיטה היא סופר אינטליגנטית. מנה מושלמת.

נוף: זה בהחלט הישג גדול לאומה הערבית שהבינה את מהות ההלזלע (צוחקת).⁶⁶

השופטים מיקמו את המנה של נוף בהקשר גאו־פוליטי המחבר יהדות קדומה ויהדות מזרח־אירופית עם המזרח התיכון, כשהם לוקחים כמובן מאליו את נכונותם של ערבים לתרום רכיבים ממטבחם כדי להכין ולהשביח מנה שאיננה חלק מן הרפרטואר הקולינרי שלהם. נוף קיבלה מחמאה על שהעניקה למטבח היהודי מנה באמצעות רכיבים מן המטבח הערבי. בו בזמן היא הוצגה כערבייה הנבונה דיה כדי להבין את מהות האוכל המזרח־אירופי. משלב זה הכינה נוף מנות ערביות מסורתיות ועיגנה אותם בהקשר של החברה הערבית המסורתית – כדי להנכיח את החברה הערבית בזירה הקולינרית. היא נטמעה במכוון בפריים־טיים בלי לאתגר נרטיבים הגמוניים על ערבים בישראל באמצעות סיפורי חגים, למשל:

נוף: הכנתי עק־אל־עיד, העוגיות הכי מפורסמות במטבח הערבי שמכינים לחגים. החלטתי להיצמד למתכון. יש קלאסיקות שלא מתווכחים איתן. אני ואמא הולכות לסכתא לקראת סוף הרמדאן, יושבות שמונה־תשע שעות ומכינות עוגיות.

רושפלד: המעמול נהדר ובהחלט משקף את התרבות שממנה את מגיעה. הכנת את העוגיות המצטיינות.

נוף: זה היה רגע שיא בחיים שלי אני חושבת. התרגשתי יותר מאשר קיבלתי את הדוקטורט. מבחינתי זה היה תעודה מהם שאני טובה, האוכל שלי טעים ושאני יכולה להמשיך הלאה.⁶⁷

הבחירה לאמץ נרטיבים הגמוניים התגלתה כהחלטה משתלמת של מתחרה שרכשה כלים לחולל שינויים במטבח הערבי. נוף גימדה את הישגיה המדעיים אל מול הישגיה הקולינריים וראתה במחמאות שקיבלה מהשופטים הרשאה לקחת על עצמה את תפקיד הטבחית הערבייה ששדרג את המטבח הערבי בלי לאתגר את גבולות היכולת של השופטים לקבל חידושים. חזוק למגמה זו אפשר לראות בפרק שבו הובאו לאולפן האמהות של המתמודדים. אמה של נוף, פרופסיונלית חילונית, נעדרה; במקומה הגיעה לאולפן סבתה הדתיה לבושה חג'אב, שהתגלתה כדוברת אנגלית. נוף הכינה לה קובה במילוי דגים ועשבי תיבול. האישור של סבתה, שהמנה עומדת במבחן הקובה, הייתה עבורה עדות לכך שהחברה הערבית המסורתית בשלה למודרניזציה במטבח. היא ממשיכה בתהליך בחצי הגמר:

66 ”מאסטר־שף: עונה רביעית, פרק 15” (גיל הפקות, 2014.2.22).

67 ”מאסטר־שף: עונה רביעית, פרק 17” (גיל הפקות, 2014.2.25).

- נוף: אני מכינה קובנייה, סטייק טרטור ערבי. בורגול טחון דק, בשר נא, פטרוזיליה ופלפל מתוק. זאת מנה קלאסית ערבית. אני ממלאה אותה באגוזים, בצל ירוק, נענע, נוף-סטייל. הקובנייה באופן עקרוני לא ממולא. היא עדיין תכיל את אותם חומרים אז אני לא חורגת מהמנה. אני מפרקת אותה ומרכיבה מחדש. רצייתי להביא את המטבח הערבי לעולם המודרני ובזכות מאסטר־שף הבנתי איך עושים את זה. אני יודעת שאם אני מנצחת החיים שלי הולכים להשתנות ובגדול.
- שני: נוף תצעיד את המטבח הערבי צעד אחד קדימה.
- כהן: יש לה אחריות על התרבות של הקולינריה הערבית.
- אנסקי: המקום שהיא הכי חזקה בו זה המקום שהיא מדברת את השפה מן הבית. אם היא תחזור ליסודות של באקה עם הכלים שיש לה היום, נוף מנצחת.⁶⁸

ניצחונה של נוף, שנשמעה בפריים־טיים במטרה לזכות, הוצג כניצחונה של אשה מודרנית הנכונה להיטמע בשיח ההגמוני המגביל אותה למטבח הערבי תוך שהוא מאפשר לה נגישות למטבחי העולם כדי להתפתח מקצועית. השופטים ראו אותה כנושאת באחריות להעביר את המטבח הערבי לפאזה המודרנית. בו בזמן הוכתרה נוף כטבחית ערבייה טובה ולא כטבחית טובה. כך נוצרו סטנדרטים שונים לשיפוט מתחרים ערבים ויהודים. גם האופציות הפתוחות לפני נוף מוגבלות יותר מאלו של "ישראלים שורשיים" ודומות יותר לאלו של טבחים מזרחים. בהקשר זה גם יש להבין את החירות היחסית שניתנה למתחרים ערבים לבחור את נתיבי השתתפותם בתכנית. החירות אפשרה אשליה של שוויון הזדמנויות והסוותה את העובדה שמתחרים ערבים יכולים להצליח רק אם ישכילו לאמץ את הנרטיב ההגמוני המגביל את השתתפותם לתפקיד המיועד לערבים בחברה הישראלית.

ד. מסקנות

באמצעות ניתוח נרטיבי של תכנית הריאליטי "מאסטר־שף ישראל" עמד מאמר זה על האופן שבו נשזר השיח הקולינרי עם השיח האתנו־לאומי בפריים־טיים הטלוויזיוני. שלושה נרטיבים – הלאומי, האתני והפלסטיני – הצביעו על האופן שבו נרטיבים הגמוניים של יחסי עוצמה בחברה הישראלית משועתקים באמצעות הבניה של היררכיות קולינריות המקבילות להיררכיות אתניות. הנרטיב הלאומי התמקד בשאלת הזכאות להיכלל בחברה הישראלית והבחין בין הזכאים להגר לישראל מתוקף חוק השבות לבין מי שביקשו להתקבל אליה מסיבות אידאולוגיות או רומנטיות. הראשונים סיפרו סיפור שתאם את סיפורה הרשמי של מדינת ישראל כקולטת הגירה יהודית, והאחרונים גייסו את נגישותם לתרבות האירופית ואת זהותם הקוסמופוליטית והצביעו על יכולתם להיכלל בשיח ובתרבות המקומיים. במילים אחרות, הם נכללו במידה מסוימת בגבולות הקולקטיב מפני שהם נתפסו כמי שמחזקים מגמות גלובליות ומודרניות הממקמות את ישראל במקום אחד עם תרבויות קולינריות מערביות. הנרטיב האתני במאסטר־שף רואה באוכל המזרחי את האוכל האתני של ישראל תוך התעלמות מן העובדה שלמרות היווצרותה של זהות מזרחית גדולה, השדה הקולינרי ממשיך

68 "מאסטר־שף: עונה רביעית, פרק 26" (גיל הפקות, 6.4.2014).

לכלול מגוון מטבחים מזרחיים.⁶⁹ המטבח המזרחי מוצג כאנטי־תזה לשדה הקולינרי המודרני והקוסמופוליטי, המזוהה עם הישראליות האירופית. לכן, מתמודדים מזרחים, החסרים את ההביטוס המתאים אך רוצים להתקדם בתכנית, חייבים להכיר במוגבלות מטבחם ובסיכוייהם הקלושים להשתלב בשדה הבישול העילי. כל שהתאפשר להם היה לרעות בשדות קולינריים זרים במטרה לרכוש כלים שבאמצעותם ישדרגו את מטבחם ויוכלו להסחירו במחיר שווה לכל נפש ובגבולות האוטנטיות המוכרים לצרכנים. הבחירה שלא להכתיר מתחרה מזרחי בתואר מאסטר־שף – אלא אם יש לו סיפור אישי ייחודי המדגיש ערכים של סולידריות ופנייה לחיים חדשים ונורמטיביים – מחזקת את התפיסה שלפיה ההפקה רואה את הזירה הקולינרית המקומית כמשתלבת במגמות קולינריות גלובליות ופונה בעיקר לקבוצות המועדפות. עבור קבוצות שוליים היא מהווה פנטזיה.

הנרטיב הפלסטיני עמד על המורכבות הכרוכה בכניסתם של פלסטינים אזרחי ישראל לקולקטיב הישראלי ובחוסר נכונותה של החברה הישראלית להכיר בפלסטינים לא רק כקבוצת מולדת אלא גם כקבוצה שהמודרניות לא פסחה עליה. המתמודדים הפנימו – מי לאחר שניסיונו לבוא עם אג'נדה אישית כשל ומי באופן מכוון – את הציפייה להיכנס לדמות הערבי כפי שהיא נתפסת על ידי סוכני ידע קולינרי ישראלים שלא הוכיחו בקיאות באוכל ערבי. מוסא וסלמה גילו שנשללה מהם הזכות להציג זיכרונות ילדות אמתיים ושהם נהפכו לסוכני ניכוס של מנות פלסטיניות או המציאו מחדש מנות המהוות חלק אינטגרלי מן הרפרטואר הקולינרי הערבי. נוף, לאחר שביססה את מעמדה כמתמודדת מודרנית, עשתה שימוש מכוון בדימוי הסטראוטיפי של החברה הערבית בישראל בקרב היהודים והשתמשה בו כדי להעביר מסר של שינוי במטבח הערבי ולהנכיח את החברה הערבית בפריים־טיים. זכייתה בתכנית התאפשרה בשל כמה גורמים. ראשית, מוביליות של פלסטינים בחברה הישראלית על בסיס אישי לא נתפסת כמאתגרת יחסי עוצמה בחברה הישראלית. שנית, זכייה של מתחרה פלסטיני משכילה, חילונית ומודרנית לא רק מציגה את החברה הישראלית כנאורה אלא גם את הציבור הערבי כמכיר בעליונות השיח המודרני ומבקש להשתלב בו. שלישית, באמצעות הזכייה של נוף, האוכל הערבי – מסורתי או עדכני – מאפשר לשדה הקולינרי הישראלי להציג גם פן אקזוטי.

לבסוף, זכייה של מתחרים שאינם ישראלים שורשיים אינה מרמזת שיחסי העוצמה בשדה הקולינרי הפוכים לאלו שבשדות אחרים; נהפוך הוא. האחרונים לא זקוקים לשדה הקולינרי כדי לזכות בהכרה בחברה הישראלית. מיקומן של קבוצות שוליים בתפקיד ”האחר” והאקזוטי מתקף ומשעתק תפיסות הגמוניות באשר למיקומן בחברה הישראלית ומראה עד כמה הזירות הפתוחות לפניהן מוגבלות. אם תשמעו על חרדי, פעיל חמאס, נזירה וישראלית ממוצא אתיופי שנכנסים יחד למטבח, דעו שלא בבדיחה עסקינן אלא, קרוב לוודאי, בעונה החמישית של מאסטר־שף.

