

"אוכל זה לא משהו שנופל מהשמים": ריאיון עם קלודיה רודן

"כל מטבח מספר סיפור". במילים אלו נפתח ספר הבישול היהודי – מזרח ומערב של קלודיה רודן, ספר שהוא הרבה יותר מספר בישול. הספר הוא מפסגות היצירה של קלודיה רודן, הנחשבת לאחת מכותבות האוכל החשובות בעולם ומכונה על ידי רבים "אנתרופולוגית של אוכל". אולי יותר מכל כותבת מזון אחרת עמדה רודן על הקשר בין אוכל ומתכונים לבין הסיפור שהם מספרים – סיפור על תרבות, מקום והיסטוריה, סיפור שרודן מספרת בספר זה ובספריה האחרים. בהמשך הפתיח לספר רודן כותבת שהאוכל היהודי מספר סיפור על עולמות שנעלמו. העולם שלה – זה של רובע זמאלק בקהיר, שבו נולדה בשנת 1936 למשפחה יהודית עם שורשים סוריים מחאלב ושורשים טורקיים מאיסטנבול – נעלם בשנות החמישים של המאה העשרים, ארבעים שנה לפני כתיבת הספר, "אבל בדמיוני", היא כותבת, "נותר חי ורב־עוצמה".

בגלל הראייה התרבותית וההיסטורית הייחודית של רודן בנוגע לאוכל, וגם בגלל מקום הכבוד שקיבלו כמה ממתכונים במטבחים הביתיים שלנו, היה ברור שנרצה לשוחח אתה לרגל הכרך העוסק במשפט ואוכל בסדרה "משפט, חברה ותרבות". רודן הגיעה ללונדון כדי ללמוד אמנות לפני שמשפחה הצטרפה אליה. היא מספרת שבשלב הסטודנטיאלי הזה היא התחילה להתעניין באוכל בצורה אקטיבית. "במצרים", ממשיכה רודן, "היו לנו טבחים שעבדו אצלנו הרבה שנים, והאמהות שלנו ידעו לבשל כי הן היו צריכות ללמד את הטבחים. כשהמשפחה שלי גרה ברובע זמאלק בקהיר היינו עורכים הרבה מסיבות. הטבחים היו מבשלים את הדברים הבסיסיים והנשים היו מכינות את הדברים העדינים כמו מאפים של בצק פילו. הנשים אף פעם לא היו במטבח: כשהן היו מכינות את הבצק הן היו יושבות בחדר האוכל, ואנחנו הילדים היינו מסתובבים סביבן ומבקשים לעשות משהו. היינו עושים את משולשי הבצק, בשבילנו זה היה כמו לשחק באוריגמי".

"אחר כך", מספרת רודן, "שלחו אותי ללמוד בתיכון בפנימייה בפריז. למדתי בבית הספר שהתנסה בדרכי הוראה חדשות וגם באוכל. נתנו לנו שם אוכל שהוכן כהלכה, שלוש מנות. לימדו אותנו על אוכל טוב ותמיד היה יין וגם בירה. אחר כך הגעתי ללונדון כסטודנטית לאמנות, ולא היה שום דבר לאוכל שלא היה מגעיל", היא ממשיכה לספר. "לא התלוננתי אבל תהיתי איך משהו יכול לאכול את האוכל במזנון של האוניברסיטה שבה למדתי או במסעדות שיכולנו להרשות לעצמנו. היה לי צורך נואש באוכל טוב. גרתי עם שני האחים שלי וכישלתי בבית, והחברים באו לאכול. החברים שביקרו אכלו דברים שמעולם לא אכלו קודם לכן כמו ירקות ממולאים – זה היה מאוד אקזוטי עבורם".

בשנותיה הראשונות בלונדון בישלה רודן על פי מתכונים מהספרים של אליזבת דיוויד, כותבת האוכל הבריטית הידועה שכתבה על המטבח היס־תיכוני עוד לפני רודן² והעניקה לה

* הערות השוליים בריאיון זה הוספו על ידי המראיינים ומערכת הספר.

1 קלודיה רודן **ספר הבישול היהודי – מזרח ומערב** 13 (עדי גינצבורג־הירש מתרגמת, 1998).

2 ELIZABETH DAVID, *A BOOK OF MEDITERRANEAN FOOD* (2nd rev. ed. 1998)

השראה; לימים זכתה רודן לפגוש אותה. בשנת 1956 נפל דבר: בגלל המלחמה בין מצרים לישראל עזבו את מצרים כמעט כל היהודים. לדברי רודן, אנשים היו במצב של טראומה. הם לא ידעו היכן יחיו. ההורים של רודן הגיעו ללונדון. לאמה היה דרכון אנגלי בזכות אביה, נצר למשפחת ששון הידועה, דבר שאפשר להם להסתדר ביתר קלות בהשוואה לאחרים. קרובים רבים שהיו במצב קשה משלהם ונהפכו לפליטים הגיעו לבית הוריה של רודן, בעיקר לארוחות ערב שבת. במשך שנים רבות אנשים נדרו ועברו דרך הסלון הלונדוני של המשפחה. רודן הבינה שאף על פי שהיא עזבה את מצרים, מצרים לא עזבה אותה: "אז הבנתי כמה אוכל הוא חשוב. זה היה הדבר האחד שאנחנו יכולים לשמור ולתעד מאורח החיים שלנו. האוכל היה האושר שלנו". והיא מוסיפה: "כולם רצו מתכונים והיו מוכנים להחליף מתכונים ממצרים וככה התחלתי לאסוף מתכונים. היו כאלו שכתבו לי בצרפתית – זו הייתה השפה שדיברנו. גם אני כתבתי בצרפתית. היינו פסיפס משלל מקומות כי מצרים הייתה האל־דוראדו של המזרח התיכון. בגלל תעלת סואץ מצרים הייתה מקום של סחר, כך שהאנשים בחיינו לא היו רק יהודים ממצרים אלא גם יהודים מסוריה ומטורקיה".

בשלב זה, כשהחלה רודן לאסוף מתכונים כדי לשמר את מה שנשאר מהעולם האהוב שאבד, היא כתבה כל מילה – וגילתה שזה לא כל כך פשוט. האנשים שנתנו לה מתכונים אמרו, למשל, "שימי קמח לפי ההרגשה". בכך, היא אומרת, יש מן האמת, "שכן קמח שונה מתנהג שונה". בכל זאת הצליחה רודן לתעד חומרים שלימים היו הבסיס לספרה הראשון על המטבח המזרח־תיכוני³, ספר ששינה את הגישה המערבית למטבח זה. רודן מדגישה שבכתיבת הספר היא הרגישה שאסור לה לשנות או לחדש משהו, רק לתעד. במבוא לספר כתבה רודן שהוא יצירה משותפת של אנשים מהמזרח התיכון שכמוהו היו בגלות, ושהוא תוצאת הערגה הנוסטלגית לאוכל שהיה מקור שמחה, ערגה שהתפתחה בעולם שונה עד מאוד מהעולם הערבי⁴. "תחושת האבדן, הגעגועים זה לזה, לארץ שבה היינו מאושרים ולחברים שהשארנו מאחור", כתבה, "הייתה עמוקה וכואבת"⁵. ארוחות ערב שבת אצל הוריה מילאו את הבית בריחות הבתים הישנים במצרים הקוסמופוליטית שבה גדלה.

"פעם", רודן מספרת, "קראתי במגזין אנתרופולוגי שמישהו אמר שאני מנצלת אנשים בכך שאני לוקחת מהם מתכונים, מפרסמת אותם ומרוויחה כסף. אבל אנחנו תיעדנו את התרבות שלנו עבורנו. כשהתחלתי לאסוף את המתכונים אף אחד לא חשב על ספרי בישול, זה נחשב לעיסוק נחות. כשהתחלתי לכתוב ספרי בישול אנשים שאלו אותי 'למה את לא מציירת? הרי למדת אמנות'". במשפחה שלה כתיבה של ספרי בישול נחשבה לבושה – אבל בעצם כל העניין של אשה עובדת נחשב מביש. למרות זאת, רודן נמשכה לתחום יותר ויותר. היא אספה עוד ועוד מתכונים וחשה שהיא רוצה לחקור יותר וללמוד עוד על המטבח היס־תיכוני. היא חשה שלפניה אתגר: איך להתמודד עם שאלות הרות גורל כמו מקור

3 הספר יצא לאור לראשונה באנגלית בשנת 1968 ואחר כך במהדורות נוספות. הציטוטים להלן לקוחים מהמהדורה המעודכנת: CLAUDIA RODEN, A NEW BOOK OF MIDDLE EASTERN FOOD (Penguin Books, rev. ed. 1986) (להלן: רודן 1986).

4 CLAUDIA RODEN, A BOOK OF MIDDLE EASTERN FOOD 13 (1968) (להלן: רודן 1968).

5 CLAUDIA RODEN, A NEW BOOK OF MIDDLE EASTERN FOOD 4 (Knopf, rev. ed. 2000) (להלן: רודן 2000).



הבקלאווה: היו שאמרו שמקורה בטורקיה, היו שטענו שמקורה בפרס, ואחרים התעקשו שבכלל מדובר במאכל סורי.

כדי להשביע את סקרנותה וכדי להכיר את המטבח המזרח-תיכוני טוב יותר הלכה רודן אל הספרייה הבריטית בלונדון וביקשה ספרים על המטבח הערבי: "אנחנו רוצים", הסבירה לספרניות, "להכין מאכלים – אבל לא רק את מה שהחברים שלנו הכינו ושאנחנו מכירים". היא התבקשה לשוב למחרת והובטח לה שיכינו עבורה רשימה של ספרים רלוונטיים. דבר לא הכין אותה למה שציפה לה כששבה למחרת: לא היו בנמצא ספרים מודרניים בנושא, אבל הספרנים נתנו לה שני מחקרים מלומדים של ספרי בישול עתיקים, ואלה שינו את חייה. האחד היה פרסום של פרופ' ארתור ארכרי, שמצא ותרגם כתב יד של ספר בישול בגרדי מהמאה השלוש-עשרה;⁶ האחר היה פרסום של פרופ' מקסים רודינסון, שחקר כתב יד של ספר בישול מדמשק, אף הוא מהמאה השלוש-עשרה.⁷ רודינסון היה סוציולוג צרפתי-יהודי ששהה בסוריה בזמן הכיבוש של צרפת במלחמת העולם השנייה. את כתב היד מהמאה השלוש-עשרה מצא כשערך בדמשק מחקר כחלק מעבודת הדוקטור שלו. רודן מציינת שרודינסון היה מודל החיקוי העיקרי עבורה, אם כי בשונה ממנה – שהתעניינה באותה מידה במתכונים ובהיסטוריה שלהם – הוא התמקד יותר בסיפורים שמאחורי המתכונים מאשר במתכונים עצמם.

נוסף על שני אלו נתקלה רודן בעוד ספר מהמאה השלוש-עשרה, של אוכל מאנדלוסיה ומהמגרב. כך הפכה רודן מתלמידת אמנות לתלמידה אוטו-דידקטית של אוכל ותרבות. "עבורי הספרים האלו היו תענוג", היא אומרת, ולפתע כל מי שהגיע לביתה זכה לטעום מתכונים של אוכל ערבי מימי הביניים. רודן עצמה התרגשה לגלות את המקורות ההיסטוריים של מתכונים שהוכנו במצרים: "הבנתי שאנחנו שייכים לתרבות עתיקה", היא מספרת. היא הבינה ששורשי האוכל שאכלה משפחתה היהודית במצרים נעוצים במטבח הערבי

6 MUHAMMAD B. AL-HASAN B. MUHAMMAD B. AL-KARIM, A BAGHDAD COOKERY BOOK (Charles Perry trans., 2005) (1226). הספר, שנכתב במאה השלוש-עשרה, תורגם לראשונה על ידי פרופ' ארכרי ויצא לראשונה באנגלית בתרגומו בשנת 1939.

7 MAXIME RODINSON, הספרים שארכרי ורודינסון תרגמו ופרסמו פורסמו מחדש יחד באסופה: A.J. ARBERRY & CHARLES PERRY, MEDIEVAL ARAB COOKERY (1998). להרחבה על הספרים, ההיסטוריה של תרגומם ופרטים ביבליוגרפיים ראו רודן 1986, לעיל ה"ש 3, בעמ' 521-524.

של המזרח התיכון. בספרה על הבישול המזרח־תיכוני כתבה רודן שלפעמים היא נשאלת איך זה שכיחוריה מזון ערבי ותרבות מוסלמית מרתקים אותה כל כך, ותשובתה היא שזו הייתה גם התרבות שלה (עם כמה הבדלים) והיא ומשפחתה היו חלק ממנה.⁸ הסקרנות של רודן בשאלת המזון שאכלו במקומות שונים במזרח התיכון לא ידעה גבולות. היא כתבה מכתבים לשגרירויות של מדינות מזרח־תיכוניות בלונדון. פנייה לשגרירות האירנית בבקשה למתכונים נענתה בהזמנות לארוחות צהריים וערב, ופניות דומות לשגרירות הסורית נענו גם הן בהצלחה – ובמתכונים.

האם הייתה זו סקרנות?

“כן. תחילה עשיתי את זה עבור עצמי, מסקרנות. זמן רב עבר עד שרציתי לפרסם ספר בישול משלי. אחר כך, כשנישאתי למי שהיה בעלי, בגלל הגאווה שלו הוא לא רצה שאעבוד, ולא הייתי צריכה להרוויח כסף. אספתי מתכונים, סיפורים ופתגמים ורציתי לספר לאנשים שאוכל הוא חלק מתרבות. כשסיפרתי לאנשים שאני אוספת מתכונים הם חשבו שזה משעמם, וכשאמרתי שאלה מתכונים מהמזרח התיכון הם חשבו שזה מגעיל. שאלו אותי אם המתכונים הם של אישונים ואשכים של כבשים. הם חשבו שהערבים אוכלים אוכל מגעיל וזה עורר בי מוטיבציה. זו לא הייתה לגמרי התרבות שלי – למשל הפתגמים בערבית. אנחנו דיברנו צרפתית וגם איטלקית כי המטפלות שלנו היו איטלקיות. הערבית הייתה שפתו של אבי, אז זו הייתה המורשת שלי אבל לא ממש הכרתי אותה. כך קרה שאספתי הרבה מאוד מתכונים, פתגמים וסיפורים. רציתי לספר לאנשים שאוכל הוא חלק מתרבות, חלק מהעולם כולו. למשל, רציתי לכתוב על מנת הפול מדמם המצרית,⁹ להגיד שיש עליה כל כך הרבה סיפורים שאם תכירו אותם – תרצו לאכול אותה. החלטתי לכתוב. הלכתי לחנויות ספרים ורשמתי שמות של מוציאים לאור של ספרי בישול. פניתי לתשעה וכתבתי להם שאני כותבת משהו שהוא מעבר למתכונים – שאני כותבת סיפורים על האוכל. שבעה מהם ענו לי בחיוב! אחת מהם התקשרה וסיפרה לי שאביה היה פולני שחי באיסטנבול ולכן היא מתעניינת בנושא, ואמרה לי ‘בואי’. באתי לפגוש אותה והיא עודדה אותי לכתוב את כל מה שהיה לי.”

אחרי הצלחת ספרה הראשון על בישול מזרח־תיכוני, המשיכה רודן לכתוב על מסורת קולינרית זו והקדישה גם ספרים לבישול ים־תיכוני, לבישול איטלקי ולאחרונה גם לבישול ספרדי – וכל אלו נוספו על ספר הבישול היהודי המיתולוגי שלה. בין פרויקט גדול אחד

8 רודן 2000, לעיל ה"ש 5, בעמ' 5.

9 רודן מספרת בספרה שאוסף המתכונים שלה התחיל עם מתכון לפול מדמס: כאשר הייתה תלמידת תיכון בפריז הוזמנה מדי יום ראשון, עם אחיה ובני דודיה, לאכול את המאכל הזה אצל קרובי משפחה. הארוחה הזו הייתה לטקס: מנה שנחשבה לאוכל של עניים במצרים נהפכה בפריז לכזו שהכילה את כל החום של קהיר ושל הבית, וסימנה את כל מה שרודן ואחיה התגעגעו אליהם. רודן מתארת את הטקסיות שבה יצקו היא ובני משפחתה שמן זית על הפול, סחטו מעליו לימון, תיבלו במלח ופלפל ושמו ביצה קשה במרכז. היא מתארת את טקס האכילה של המנה (תחילה הפול השלם, אחר כך מעיכת הפול במזלג ושילוב שלו בטעמי הלימון ושמן הזית, ובסוף – פירור הביצה והוספתה לטעמים). הכול מתואר אצלה כ"אקסטזה טעימה", ראו רודן 1968, לעיל ה"ש 4, בעמ' 13. והשוו תיאור זה עם התיאור של מרכזיות הפול מדמס והכנתו ברשימתה של יהלומה לוי "לבאן אל עספור: חלב הציפורים לבן העספור" בכרך זה.

לאחר כתבה רודן גם ספרים על פיקניקים ועל קפה, והגישה ב־BBC תכנית על אוכל מזרח־תיכוני. מאחר שרודן מזוהה כל כך עם הקשר בין אוכל לתרבות – וכדבריה רואה את שליחותה כמתעדת של קשר זה – אנחנו שואלים אותה מה יחסה למונח "אותנטי".

"אותנטיות" היא מילה שאני מעולם לא משתמשת בה", היא אומרת. "אני משתמשת במילה 'מסורתית'. תמיד התעניינתי במסורת של הבישול. למשל, כשחקרתי את המטבח האיטלקי רציתי להכיר את הדרכים השונות להכין מנה כדי למצוא את הדרך הכי טובה. הסתובבתי באיטליה (המגזין של הסנדיי טיימס שלח אותי – בימים ההם היה לעיתונים כסף והם אפשרו לי לנסוע לאן שרציתי ולשהות היכן שרציתי), הלכתי לכל מקום וביקשתי מאנשים שפגשתי לספר מאיפה הם, מאיזה אזור, איזה חיים הם חיים, מאיפה היו הוריהם ואם יש להם מתכונים לתת לי. תמיד שאלתי על דרך החיים שלהם, כי החיים הם אלו שייצרו את המזון. התעניינתי גם בהיסטוריה של האזור. באיטליה, למשל, לכל אזור יש השפעה משלו. בררום, בסיציליה, יש השפעה ערבית; בצפון, בפיימונטה – השפעה צרפתית. אוכל זה לא משהו שנופל מהשמים. במילים של הכותב הקטלאני Josep Pla – אוכל הוא הנוף בתוך מחבת. בספרד ממש מרגישים את זה. בקטלוניה יש אוכל של הרים, אוכל של העמק, של המישור, של הים – וגם של העיר, של ברצלונה. אני מוסיפה שאוכל הוא גם היסטוריה בתוך המחבת. לא רק הנוף – גם ההיסטוריה".

אנחנו מבקשים מרודן לספר קצת יותר על האופן שבו היא אוספת מתכונים ומידע בנסיעותיה. "באיטליה, למשל", היא מספרת, "אעלה לרכבת ואפנה למישהי ואומר לה שאני כתבת מזון מאנגליה. תמיד אפנה לאשה ואבקש ממנה את אחד המתכונים האהובים עליה. באיטליה תמיד אוהבים לדבר על אוכל, כך שתמיד תצטרף לשיחה אשה אחרת ותגיד שזו לא הדרך הנכונה להכין את המאכל. ככה מצטרפים עוד ועוד אנשים ומתפתח דיון".

כיום, מציינת רודן, העולם משתנה: פעם אף אחד לא רצה לתת מתכון מאזור אחר משלו או מתכון שונה מזה שקיבל ממשפחתו, וכיום אנשים מורידים מתכונים מהאינטרנט, מקבלים ברואר האלקטרוני, קוראים בבלוגים – כך שהמנות חוצות אזורים ובאיטליה הן יותר כלל־איטלקיות. עם זאת, אנשים עדיין אוהבים לומר "זה מתכון של סבתא שלי". כיום, מתברר, אנשים חוזרים למסורת, להבדיל מהתקופה של *nuovo cucina* – הגרסה האיטלקית של נובל קוויזין. לטענת רודן, מי שדחק את האוכל לתקופה הזו היה מדריך המסעדות הצרפתי גר־מיו, שנתן ציונים גבוהים רק למסעדות שהראו יצירתיות:¹⁰ "כל מה ששרד מהתקופה הזו", היא אומרת בחיך, "זה מנה של ספגטי בקארי".

10 תנועת "נובל קוויזין" הצרפתית – שהנרי גו, אחד ממחברי מדריך המסעדות הצרפתי הנודע גר־מיו היה ממקדמיה – קראה בשנות השבעים של המאה העשרים לחידוש המטבח הצרפתי. מבקרי המסעדות הנרי גו וכריסטיאן מיו, שחיברו את מדריך גר־מיו, הם הכותבים המזוהים ביותר עם התנועה. במאמר משפיע משנת 1973 ניסח גו כמה עקרונות שהשפיעו על התנועה ובהם זמן בישול מקוצר למרבית המוצרים, שימוש בטכנולוגיה מתקדמת, איסור על שימוש בעקרונות קולינריים מיושנים ומשעממים, איסור על שימוש ברטבים כבדים, והמצאה מתמדת מתוך תפיסה שאין גבול למנות חדשות ולרעיונות חדשניים. בשנות התשעים ציין גו כי בדיעבד הוא מצטער על כך שלא כלל במאמר הנ"ל, שנהפך למניפסט של התנועה, התייחסות לצורך לשמר מטבחים כפריים מסורתיים, וגם ביכה את העובדה שאופנות בישול לא מוצלחות רכבו על

אמנם למדת אמנות אך רבים מכנים אותך "אנתרופולוגית של מזון". מהי עבורך אנתרופולוגיה של מזון?

"אנשים מכנים אותי 'אנתרופולוגית תרבותית'. לפני זה כינו אותי 'גסטרונומית'. לי אכפת מאוכל. חשוב לי שאוכל יהיה טוב, שיהיה מבושל כהלכה. אני חוקרת מהי הדרך הכי טובה להכין אותו. אני רוצה לאכול הכול. אני טבחית. היה לי בבית בית ספר לבישול. אני לא רואה את עצמי כאנתרופולוגית של אוכל. כיום יש מי שאומר שרק אנשים עם תואר אקדמי בתחום הם אנתרופולוגים של אוכל... אותי זה משחרר שאני יכולה לחקור הכול. אני יכולה לשאול הכול ולכתוב הכול. עשיתי מחקר על המטבח הספרדי בשביל הספר שלי. עדיין לא מצאו שום טעות במחקר שלי".

כלי השכלה רשמית בתחום, רודן בהחלט נוכחת באקדמיה. היא כיהנה בעבר כיושבת ראש ומכהנת כיום כנשיאת הסימפוזיון השנתי למזון באוניברסיטת אוקספורד, היא עמיתת כבוד בבית הספר ללימודי אפריקה והמזרח (SOAS) באוניברסיטת לונדון, שבו מרכז משגשג ללימודי מזון, ואף התארכה באוניברסיטת ייל. היא נלהבת מכך שכיום אנשים צעירים רבים מגיעים לסימפוזיון של אוקספורד. "פעם היינו כולנו חובבנים וזה היה משהו קטן ומשפחתי", היא אומרת, "וכיום יש הרבה אקדמאים, דוקטורנטים, אנשים שמתעניינים באוכל מכל מיני תחומים ורוצים לחקור. זה טוב. אנחנו רוצים אותם".

מה החשיבות של אוכל עבורך?

"אוכל חשוב עבורי כי הוא דבר שמח שעושים בחברותא. הוא יכול לחבר בין אנשים. אוכל הוא תענוג הנתונה, אוכל הוא נדיבות, אוכל הוא גם מה שאתה נותן מעצמך כשאתה מבשל".

רבים טוענים שכיום לאנשים אין ידע, זמן ומשאבים לבשל, והדבר משפיע על הביטחון התזונתי שלהם.

"באנגליה – להבדיל מצרפת – העניים באמת מבשלים פחות. באנגליה הייתה לאחרונה שערורייה, אחרי פרסום דוח על רעב בבריטניה, כשחברה בבית הלורדים אמרה שהעניים לא יודעים לבשל. היא נאלצה להתנצל ואמרה שהתכוונה שבאופן כללי, כחברה, איבדנו את היכולת לבשל¹¹ – לא רק העניים לא יודעים לבשל. היא צודקת: המדפים בסופרמרקט

הגל של הנובל קוויזין. ראו ALAN DAVIDSON, *Nouvelle Cuisine*, in THE OXFORD COMPANION TO FOOD 559 (Tom Jaine ed., 3rd ed. 2014) (הספר להלן: **מדריך אוקספורד לאוכל**).

Patrick Butler, Patrick Wintour & Amelia Gentleman, *Tory Peer Forced to Eat Her Words After Claiming Poor People Can't Cook*, GUARDIAN, (Dec. 8, 2014), <http://www.theguardian.com/society/2014/dec/08/poor-cannot-cook-peer-eats-words> **11** הדברים נאמרו בעקבות דוח על רעב בבריטניה, שהצביע על סיבות אחרות כמו קיצוצים ועיכובים בקצבאות, שלצד משכורות נמוכות ועלייה ביוקר המחיה גורמים לרעב. הדוח כלל רק כמה שורות על הסוגיה של יכולת בישול. לדוח עצמו ראו ALL-PARTY PARLIAMENTARY INQUIRY INTO HUNGER IN THE U.K., FEEDING BRITAIN: A STRATEGY FOR ZERO HUNGER IN ENGLAND, WALES, SCOTLAND AND NORTHERN IRELAND (2014), <http://foodpovertyinquiry.files.wordpress.com/2014/12/> food-poverty-feeding-britain-final.pdf. לבחינה של הזכות לביטחון תזונתי ראו מאמרם של

עמוסים באוכל מבושל ובאוכל קפוא. צריך להתאמץ כדי למצוא מוצרים טריים. מדברים עכשיו יותר מבעבר על הצורך לבשל, למשל מייקל פולאן.¹² מנגד, יותר אנשים מבשלים כשתוקה וכתחביב; יותר גברים מבשלים. יש גם אופנה – לפחות באנגליה – של מוצרים מקומיים, גידול מקומי, גינות עירוניות. פעם לא היו לנו באנגליה מוצרים מקומיים, רק כבשים ופרות; הכול היה מיובא. עכשיו יש אופנה של אוכל מקומי.”

גם ספרי הבישול משתנים?

”לי”, אומרת רוזן – שבצד המתכונים בספריה כתובות גם היסטוריה ואתנוגרפיה של המטבחים שעליהם היא כותבת – ”חשוב להנך אנשים לגבי אוכל, לגבי תרבות של אחרים. חשוב לי שיבשלו. כיום רק מי שממציא משהו חדש מוכר הרבה ספרים. אני כבר לא מוכרת הרבה ספרים. כותבים של רבי מכר אומרים לי שאני ה’תנ”ך’ שלהם, אבל אני עושה את זה אחרת, יותר בדגש על המסורת”. הדבר נכון לא רק לגבי ספרים: ”גם מסעדות כיום צריכות להמציא מנות כדי להרוויח כסף. אם אתה מוכר אוכל ‘מסורתי’ זה נחשב ‘אתני’ ואפשר לגבות עבורו רק מעט כסף. מי שנחשב ‘מחזק’ יכול לגבות יותר כסף במסעדה ומוכר יותר ספרים. כולם אמורים כיום להיות ממציאים, אם כי בפועל הם מעתיקים זה מזה.”¹³

ומה עם המגמה של אוכל בריא?

”זה דבר טוב, אף על פי שכל פעם משנים את התפיסה של ‘מהו אוכל בריא’. הרבה מהעמיתים שלי חוקרים את הנושא. מאחר שכתבתי על המטבח היס-תיכוני נחשבת ‘מומחית’ לנושא והתבקשתי להרצות במקומות שונים על הדיאטה היס-תיכונית, איך היא מיתרגמת לאוכל של ממש. אני שמחה לאכול באופן בריא והרמוני, ושמן זית הוא הדבר הטבעי עבורי, כפי שהיה ליהודים הספרדים, אבל אף פעם לא הוצאתי מהמטבח חמאה או כל רכיב אחר. יש הרבה שינויים בתחום הזה. היום יש תזונאים שאומרים שאין בעיה לאכול חמאה ושמתן ושהבעיה היא סוכר. חלק גדול מזה קשור ברצון למכור דיאטות, לעשות כסף.”

מה עם המפגש בין אוכל למשפט? בתור מי שכתבה רבות על הקשר בין אוכל לתרבות ולזהות, איך את מתייחסת למנגנונים המשפטיים שמנסים לבצר – למשל דרך ציונים גאוגרפיים – את הקשר בין אוכל למקום? איך קשר כזה משתמר בעולם גלובלי, כשמצד אחד האוכל קשור למקום ולתרבות ומצד שני הוא נע עם תהליכים גלובליים כמו הגירה, כיבוש ותיעוש?

”זו שאלה קשה. הפעם הראשונה שהייתי מודעת לכך הייתה כשעורך־דין שייצג את יוון התקשר אלי וביקש ממני לבוא להעיד בבית משפט על כך שפטה היא גבינה יוונית ושלייונים

אייל גרוס וחלי בוזחיש ששון ”ממחאת הקוטג’ עד חוק המזון: ביטחון תזונתי והזכות למזון בישראל” בכרך זה. להשוואה ביקורתית של דרכי ההתמודדות עם חוסר הביטחון התזונתי בקרב ילדים ראו מאמרם של צילי פז־וולק ואמיר פז־פוקס ”יש ארוחות חינם? היבטים ערכיים, תזונתיים ומשפטיים של מיזם ההזנה בבתי ספר” בכרך זה.

12 מייקל פולאן דילמת השפע: האם אנו בוחרים מה לאכול? (מירה ברק מתרגמת, 2009).

13 על האתגר שבעיצוב הגנה משפטית לזכויות היוצרים של שפים על מתכונים ראו מאמרו של עמרי רחום־טוויג ”משפט, מטבח עילי ותרבות: המקרה (המוזר) של הגנת זכות יוצרים על מנות גורמה” בכרך זה.

יש זכות לטעון שהיא רק יוונית.¹⁴ התבקשתי לעשות את זה כי בספר שלי כתבתי שהיא מכונה "גבינה יוונית", אבל סירבתי להעיד והסברתי לעורך־הדין שככה קראנו לה במצרים, אבל זה לא אומר שרק היוונים הכינו אותה. הטורקים, וגם הקפריסאים, ייצרו גם הם גבינה כזו. טענתם של היוונים התקבלה במשפט וכיום מדינות אחרות לא יכולות להשתמש בשם הזה. "בארגון 'Slow Food'¹⁵ ביקשו ממני לדבר על ההיסטוריה והתרבות באזור הים התיכון, ולעזור להבין את הרברים הדומים שעשו אנשים שבאו ממקומות שונים, אבל גם לדבר על המוצרים. יש כיום מדינות שמבקשות מהארגון לעזור להן לזהות את המזון 'שלהן'. בפועל אוכל הוא דומה במקומות שונים עם שמות שונים, וגם עם ואריאציות. אי־אפשר לומר, למשל, שקוסקוס הוא רק ממרוקו. אוכל גם נוסע עם מהגרים. אנחנו עולם של אנשים שמהגרים, והמהגרים לוקחים את האוכל שלהם איתם ומוכרים אותו במדינה החדשה ורוצים לקרוא לו בשם שהם רגילים להשתמש בו. האם נגיד שבגלל שפיצה באה מאיטליה האמריקנים לא יכולים לקרוא לה כיום "פיצה"? הרי הם אלו שהפכו את הפיצה למנה בינלאומית. הקטלנים מנסים – בינתיים ללא הצלחה – לזכות בהכרה של רשימת המנות שלהם כמורשת תרבותית במסגרת אונסק'ו. הצרפתים הצליחו להשיג הכרה כזו לגבי סגנון הבישול אך לא לגבי שמות המנות.¹⁶ כיום אנחנו עולם של מהגרים שמבשלים ומוכרים את המנות במקום שבו הם נמצאים. את השם של מוצר אולי אפשר לזהות עם מקום, אבל לא מנות מסוימות. לפעמים מהגרים שומרים על תרבותם יותר מאשר מולדתם. הם שומרים יותר על הסגנון הישן של התבשיל. הסורים במצרים, למשל, הקפידו יותר להכין טבולה בסגנון הישן יותר, כפי שהוכנה בסוריה".

לסיום אנחנו שואלים את רודן מה היא מבשלת בבית. "אני מבלה את זמני בלחקור מזון ולנסות מתכונים. כל מי שמגיע לביתי אוכל את מה שאני בוחנת. גם הילדים שלי – אפילו כשהם היו קטנים הם אכלו רק מה שניסיתי. לא יכולתי להרשות לעצמי לנסות מתכון ולזרוק, אז אכלנו את זה. אבל גם עשיתי את המנות שאמא שלי נהגה להכין, והילדים שלי אוהבים להכין אותן ואנחנו עדיין אוכלים אותם כשיש יום הולדת. אז אני עדיין מכינה עוגת שוקולד שהיא בעצם עוגה יהודית של פסח, סופריטו, כנאפה (עם שמנת ולא עם גבינה – זה המתכון היהודי), מדיאס... ועוד".

14 Joined Cases C-465/02 & 466/02, Germany & Denmark v. Comm'n, 2005 E.C.R. I-9178. לביקורת על טענות של מדינות על בעלות על סימני מסחר של מזון ראו את רשימתו של רפרם חדר "אוכל חסר טרואר" בכרך זה.

15 "Slow Food" הוא ארגון שנוסד באיטליה בשנות השמונים, כהמשך למחאה שהתקיימה בעקבות פתיחת סניף מקדונלד'ס ב"מדרגות הספרדיות" ברומא. הארגון מתאר עצמו כתנועה "אקר־גסטרונומית" והוא מקדם את הרעיון לפיו האיכות של המזון והשתייה קשורים באופן הדוק לעבודתם של חקלאים ויצרנים, לסביבה, ולשימור המגוון הביולוגי. הארגון פועל לקידום מזון טוב ויצר ושימורן של טכנולוגיות וקהילות המעורבים בייצורו. ראו Ove Fossa, *Slow Food*, מדרין אוקספורד לאוכל, לעיל ה"ש 10, 746.

16 לדיון נרחב בהיבטים המשפטיים והפוליטיים של הכרה במטבחים לאומיים, בחומרים ובשיטות בישול ראו מאמרו של תומר ברודי "על המשפוט של תרבות האוכל הגלובלית: היש למשפט הבינלאומי תפקיד בהגנה על מסורות קולינריות ובקידומן?" בכרך זה.