

ג'וזף מלין, יהודי ממוצא פורטוגזי שהתגורר באמסטרדם, הגיע בחצי השני של המאה התשע-עשרה להשתקע בלונדון. בשנת 1865 הוא פתח את דוכן הפיש אנד צ'יפס הראשון בווסט אנד, ובכך הוא לא רק טבע את אחת המנות החשובות והמזוהות ביותר של המטבח האנגלי; אלא גם השתתף בהתפתחות הטבעית והתרבותית של אוכל ברחבי העולם. משפחתו של מלין הכינה דגים מטוגנים בבלילה – פסקאדו – כנראה לפי מסורת יהודית פורטוגזית; את הצ'יפס הם הביאו מהשנים שחיו באמסטרדם – והם לא שכחו להוסיף לשומן שבו טיגנו גם כמה טיפות של שמן מוסקט, כנהוג. כאשר התירה לונדון ליהודים לפתוח דוכני אוכל היא אפשרה את הולדת הפיש אנד צ'יפס; ומאחר שלונדון גם קבעה מה נכון שיתרחש ברחבי האימפריה – היא קבעה נקודת פתיחה טובה למנה הזו, שהגיעה למקום של כבוד עקב כל הרכיבים האקראיים האלו.

בשיח הקולינרי היום בולט המונח הצרפתי Terroir², שמשמעותו הרחבה היא "אדמת גידול". משמעות זו שאולה מעולם היין והיא נושאת רבדים שלמים של סביבה, אקולוגיה ותרבות. לפי תורת הטרואר, למשל, הפסטו של גנואה הוא הפסטו הנכון ביותר משום שעלי הבזיליקום הקטנים מקבלים את אווירו המלוח של מפרץ גנואה הגדול, והפינולי (צנוברים, רכיב נוסף בפסטו) מגיעים מהטרה אנטרה – ההרים הסמוכים לאלפים לכיוון מחוז פיאמונטה האיטלקי. גם הפיצה הנפוליטנית לא יכולה ללא המים והקמח הספציפיים עבורה. אם פיצאילו (אופה פיצות) נפוליטני ייתקף שיגעון וירצה חלילה להכין פיצה בצפון איטליה, הוא ייאלץ לקחת את חביות מים וקמח עתיר גלוטן ממחוז קמפניה, שנפולי היא בירתו, כי רק כך הפיצה שלו תהיה עדיין "נכונה". סיפור דומה יש לפיסטוקים המפורסמים של

* אמן חזותי ועוסק בתרבות האוכל.

1 משפחתו של מלין השתייכה ל"מאראנוס", יהודים פורטוגלים שהתנצרו מאונס. הם הגיעו ללונדון במאה השש-עשרה ומכרו בה שטיחים. בן המשפחה ג'וזף מלין הוא שאימץ לראשונה את הרעיון למכור בחנות, לצורך השלמת הכנסה, גם את מנת הדג המטוגן ולצדה שבבים מטוגנים של תפוחי-אדמה. אותו מתכון מקורי הופיע גם בספר המתכונים היהודי הראשון, שנרפס בלונדון ב-1846. ב-1968 העניקה ההתאגדות הלאומית של מטגני-הדגים (בבריטניה) תואר הוקרה לנצרי משפחת מלין על תרומתם הראשונית בזמן ובמעלה לעסקי הפיש אנד צ'יפס. Jay Rayner, *Enduring Love*, GUARDIAN (Jan. 19, 2003), www.theguardian.com/lifeandstyle/2003/jan/19/foodanddrink.restaurants

2 "טרואר" היא מילה צרפתית שהוצגה במקור בדיונים על אודות טעם שערכו יצירני יין במאה התשע-עשרה, כדי לזהות את היין לפי מקום מוצאו והאדמה שעליה גודלו הענבים. ניתוח זה הורחב להקשר של אוכל, תחילה כדי להאדיר את המסורות הצרפתיות הקולינריות, ובהמשך ברחבי העולם, בעיקר באיחוד האירופי. להרחבה ראו תומר ברודי "על המשפוט של תרבות האוכל הגלובלית: היש למשפט הבינלאומי תפקיד בהגנה על מסורות קולינריות ובקידומן?" כרך זה (להלן: ברודי); JAMES E. WILSON, TERROIR: THE ROLE OF GEOLOGY, CLIMATE AND CULTURE IN THE MAKING OF FRENCH WINES (2008); JACQUES FANET, GREAT WINE TERROIRS (Florence Brutton trans., 2004).

ברונטה שבמזרח סיציליה: סוד הטעם שלהם, כך הזקנים לוחשים, הוא האדים הגופריתיים והרעילים של הר הגעש אתנה, שלמרגלותיו נמצאים מטעי הפיסטוק. המשמעויות של "טרואר" יכללו קשת רחבה של מונחים מעבר לעיסוק ברכיבי המתכון: סוג האדמה, זוויות הרוח ומה שהיא נושאת, גובה האדמה, מצב רוחו של הגבן בחודש מרץ והרגלי היקיצה של הבוצרת. האמירה ההומוריסטית על טהרני הטרואר היא שיש להכניס גם שיטות גידול בתוך תאורה בשחור ולכן ולהשמיע מוזיקה מסוימת מאוד לשתילים הרכים. אפילו התפילות לשלומה של הבתולה מריה שמלמלו נשים ביראת קודש בדרום איטליה בזמן שדיהן מוללו את מאות סוגי הפסטה נכנסו באופן די מוזר לתורת הטרואר. תורת הטרואר אומרת שאוכל ראוי לו לגדול (והטהרנים יגידו: אף להיאכל) באזור מסוים ותו לא. מכאן נוסחו חוקים ונחתמו אמנות,³ שהידועה בהן היא אמנת הגבינות.⁴ לפי האמנה, גבינת פרמזן ראויה להתגבן רק בהרים של פארמה באיטליה; רוקפור – במחוז רוקפור בדרום צרפת; סטילטון – באזורים דרבי, לייקיסטר ונוטינגהם שבאנגליה; והפטה, הנושאת מחלוקות עתיקות יומין – ביוון ובדנמרק. נכון להיום, ישראל היא מהמדינות היחידות בעולם שאיננה צד לאמנת הגבינות, בעיקר מפני שתנובה היא יצאנית הפטה הגדולה ביותר לארצות-הברית. תורת הטרואר לא חלה כמובן רק על גבינות: היא חלה בעיקר על יין,⁵

- 3 האמנה המרכזית המגנה על אינדיקציות גאוגרפיות (Geographical Indications) היא Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights, Including Trade in Counterfeit Goods, Dec. 15, 1993, 1869 U.N.T.S 299 (להלן: TRIPS). סעיף 22(1) לאמנה מגדיר את המשמעות של "אינדיקציה גאוגרפית, לעניין אמנה זו, [כ]אינדיקציה המזהה טובין שמקורם בטריטוריה של חברה [לאמנה], או מחוז או אזור לוקאלי בטריטוריה זו, אשר טיב או תכונה, שם טוב או מהות אחרת של הטובין מוכרת כמשויכת, מהותית, למקור הגאוגרפי של אותם טובין". האיחוד האירופי אימץ הגנה ומגבלות דומות ב-1992, Council Regulation 2081/92, O.J. (L 208) 1, בכל הנוגע ל-foodstuff. להרחבה על אינדיקציות גאוגרפיות ראו Jennifer Chu, The Latest Development in the Transatlantic Big Stink over Cheeses and other Geographical Indications (Winter 2006) (unpublished J.D. third year paper, Harvard University), <https://dash.harvard.edu/handle/1/8852136>; ראו גם ברודי, לעיל ה"ש 2.
- 4 האמנה הבינלאומית בדבר שימוש בכינויי מקורות ובסוגי גבינות ("אמנת סטרוזה") נחתמה בסטרוזה שבאיטליה ב-1951, אושררה בהאג באותה שנה ונכנסה לתוקף ב-1953. סעיף 1 לאמנה מגדיר את חובת החברות באמנה לשמור ולפעול בתחומן נגד שימוש מוטעה או מטעה לגבי שם, מקור, סוג או טיב של גבינה, בשפת המקום או בכל שפה אחרת, בכל מקום ובכל צורה. International Convention on the Use of Appellations of Origin and Denominations of Cheeses, Jun. 1, 1951, Journal Officiel de la République Française, No. 5821, June 11, 1952. להרחבה ראו: MARSHA E. ECHOLS, GEOGRAPHICAL INDICATIONS FOR FOOD PRODUCTS: INTERNATIONAL LEGAL AND REGULATORY PERSPECTIVES 48–52 (2008).
- 5 יין ומשקאות חריפים (spirits) מוגנים מכוח ס' 23 להסכם TRIPS, לעיל ה"ש 3. האיחוד האירופי קבע גם הוא תקנות והסדרים נפרדים ליינות ולמשקאות חריפים, שעיקרן מניעת ייצור-יתר של יין ושמירה על תחרות שוק הוגנת, שכן חברות האיחוד מייצרות כשני שלישים מהיין בעולם. לסקירה מלאה של תקנות אירופיות אלו ולנתונים עדכניים ראו באתר הנציבות האירופית ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/leg/index_en.htm.

אבל גם על זני זיתים, בצלים וירקות אחרים, בעלי כנף, נקניקים וכמעט כל דבר המוכר היום לאנושות כחומר גלם.⁶

ב־2012, בישיבת הקונגרס העולמי של תנועת סלואו פוד, שמתקיימת אחת לחמש שנים,⁷ קראתי לטבוע את המונח "אוכל חסר טרואר" ולהתייחס אליו כאוכל הטעון הגנה. טענתי כי על אף המשמעויות הלאומיות והתרבותיות של אוכל טרוארי בהגדרה הקולינרית בכל אזור, יש חשיבות גדולה אף יותר להבנה של האנושות דווקא מחוץ להגדרה הטרוארית. כך, משום שהאנושות היא שמכתיבה – לעתים יותר מהאדמה עצמה – את סוג האוכל שנאכל בכל מקום.

אני רוצה לחלק את הקריאה הזו לשני מישורים: המישור הלאומי החדש והמישור הקשור להגירה. המישור הלאומי קשור קשר ישיר להגדרות החדשות של לאומיות, הנושאות הגדרות של שירה מקומית, ספרות, אופנה, טמפרמנט וכמובן אוכל. מישור ההגירה מדבר על הדבר ההפוך – על השפעות מבחון שהן כמעט הכרחיות ליצירה של שפה מקומית. במישור הלאומי, מנת הפיש אנד צ'יפס היא דוגמה טובה הנושאת בעיקר משמעויות פוליטיות עתיקות יומין. היא מספרת את הסיפור של גירוש יהודי ספרד לאמסטרדם ומשם ללונדון, היא מספרת על מפגשים עם שיטה להכנת דגים בפורטוגל ועם שיטה להכנת צ'יפס באמסטרדם, על קבלה והיטמעות בלונדון ובעיקר על מוביליות פוליטית וחברתית שיצרה את המנה החשובה הזו של המטבח האנגלי. לעומת זאת, נסו לדבר על חומס בכל פורום בינלאומי וראו איך הטונים מתגברים ודגלים מונפים לפני תחילתם של מסעות צלב מודרניים. הלאומנים בכל צד מתעקשים על מקומה של כל מנה בתוך הדי.אנ.איי הלאומי שלהם, בלי להתייחס לבסיס הרחב של כל מה שאנחנו אוכלים. חומס הוא בראש וראשונה אוכל של מקום וקשור לאנשים האוכלים אותו, בלי קשר למדינה העדכנית שבדיוק כבשה את המקום, תהיה זו צרפת או אנגליה. למחרת הכיבוש החדש אנשים לא יתחילו לאכול קרואסון, כמו שהפנימו הצרפתים בתקופת הקיסרות האוסטרו-הונגרית. תהליכים דורשים

6 ראו, למשל, את אמנת האו"ם בנושא שמן זית וזיתי שולחן. הקמת מועצת שמן הזית הבינלאומית העניקה למועצה את הסמכות להאריך את תוקף האמנה בשנתיים נוספות בכל פעם. האמנה נוסחה לאחרונה באו"ם ב־2005 ואושרה ב־2015. ישראל צד לאמנה זו עם אלג'יריה, מצרים, איראן, עיראק, ירדן, לבנון, לוב, מרוקו, סוריה, טוניס וטורקיה. International Agreement on Olive Oil and Table Olives, 2005, Apr. 29, 2005, 2684 U.N.T.S 63.

7 תנועת סלואו פוד (נוסדה ב־1985 על ידי קרלו פטריני) החליטה להילחם בבעיות של גלובליזציה דרך קידוש הטרואר. התנועה תומכת בחקלאות ובמסורות גידול מקומיות, ומדגישה נושאים הקשורים בסימביוזה בין אדמה, חקלאות, מסורת וטעם. אחד המפעלים החשובים של התנועה הוא פרויקט הפרסידיה, שמטרתו להציל זנים נכחדים בעלי חשיבות קולינרית. כך הצילה התנועה את הווניל של מדגסקאר, את שמן הארגן של הרי מוגורו ואגאדיר, את הזעפרן הספרדי מחילאווה, את הפרה האדומה במנזרים בצפון פולין (החברים בישראל עם האספירציות חובקות ארם נהריים טרם השכילו לנצל את הפרה הזו) ועוד אלפי זנים של תרנגולות, פרות, דגים, ירקות וטכניקות שימור ובישול. מפעל הפרסידיה מייחס חשיבות גדולה לטרואר; הקריאה שלי הייתה ליצירת יסוד חדש בהגדרות הפרסידיה – יסוד "נון-טרוארי". עוד על התנועה ראו באתר הבית שלה www.slowfood.com; ראו גם Ove Fossa, *Slow Food, in* ALAN DAVIDSON, *The Oxford Companion to Food* 746 (Tom Jaine ed., 2d ed. 2014).

זמן. החומוס אולי ישתנה בעתיד, אך אנשי המקום עדיין אוכלים אותו ושום קביעת גבולות מחודשת טרם הצליחה לשנות את העובדה הזו.

לאחרונה, עבור ספר שאני עובד עליו, יצרתי קשר עם משפחת מזרחי שחיה בצ'ילה. המשפחה היגרה מצידון שבלבנון מעט אחרי מלחמת לבנון ב-1983. אחד מבני המשפחה החזיק מסעדה במשך כמה דורות ואחת המנות שהוגשו בה הייתה חומוס; חומוס בסגנון של צידון, עם קצת בורגול טחון בפנים. צידון היא עיר שחלקה נוצרים וחלקה מוסלמים – ובתוכה יושב יהודי לבנוני ומכין חומוס. חומוס הוא בראשונה סיפור ים תיכוני של בוקר ואוכל פועלים. הוא נאכל בצפון אפריקה, בדרום אירופה וכמובן במזרח התיכון. במקומות המשיקים של טוניס וסיציליה החומוס מוגש ללא טחינה כי אין טחינה באזור; במרכז הים התיכון החומוס מוגש חם בגרריו, עם צלפים ואנשובי.

מאבק משעשע אף יותר מזה הנוגע לבעלות על החומוס מתרחש בגזרת הקוסקוס. מרוקאים, טוניסאים, אלג'יראים ואף לובים טוענים לזכות ראשונים. מדינות (בדומה לדוגמת החומוס של הניצות ישראל ולבנון) שזה עתה קמו מדברות על אוכל ששייך למרקם התרבותי שלהן ורק שלהן. מאבק הבעלות על הקוסקוס משעשע בעיקר כי "קוסקוס" היא מילה ברברית, והרי משם הגיע הקוסקוס. כידוע, לעמים הברברים אין מדינה אחת והם הצליחו לשמור על זהות גאוגרפית אמורפית גם אל מול הרומאים לפני אלפי שנים וגם לאחרונה אל מול הצרפתים. מה שלא הצליחו להשיג הצבא של האימפריה הרומית או ביסמרק הצרפתי מנסים עכשיו להשיג אנשים עם קצף לאומיות בפיהם. השאלה לאלו גבולות וריבונות שייך כל אוכל משרתת בעיקר אנשים שלא מתעניינים באוכל, בדיוק כמו שטקסטיל לא מעניין אותם כשהם מתכסים בדגל בגוון כלשהו.

במישור ההגירה, עם תנועה טבעית של תרבויות במרחב, המצב פשוט אף יותר. רוב המנות שמוגדרות היום כמאכלים לאומיים נולדו אך ורק עקב הגירה, מעבר ושאלות פוליטיות ביחס לקולטים ולנלקטים. נחזור רגע לגירוש ספרד וליהודים שהחלו נעים במרחב על אניות, הכירו אנשים מהקהילה בנמלים ונשאו ונתנו בתבלינים. כך מצא את דרכו הזעפרן למרסיי ומשם לחמאת זעפרן (שכונתה "רוי" וצבעה כחלודה), שהיא נותנת הצבע והטעם העיקרית למרק הימאים המפורסם בויאבוז.⁸ הזעפרן הגיע גם למילאנו ונכנס שם לריזוטו מילאנו הידוע. הביסטקה מילאנוזה – צלע עגל מטוגנת בקמח וביצה, שהוגשה בסמוך לאותו ריזוטו – עשתה את כל הדרך לווינה כדי להיקרא שניצל וינאי. משם עברה המנה למדינה הקטנה ישראל, שמטעמי חיסכון המירו אותה הנשים במטבחים השונים בחזה עוף שאותו טיגנו באותה טכניקה. או אז קיבל שניצל העוף קיבל את הכותרת האלמותית "אוכל של אמא", הרבה אחרי שאותו שניצל עוף נאכל בצפון איטליה ככריך בהמתנה לרכבת. עוד לא התחלנו לדבר על פסטה ברוטב עגבניות, קוסקוס דגים בסיציליה וקרואסון צרפתי שהגיע

8 הבויאבו (bouillabaisse) הוא מרק דגים מורכב מחופיה הימית-תיכוניים של צרפת. נוסף על דגים וצדפות המנה כוללת שמן זית, בצלים, עגבניות, שום, פטרוזיליה, זעפרן, שומר, תימין, עלי דפנה וקליפות תפוז. הבויאבו "האמתית" כולל דגים רבים המגיעים מהים התיכון. את הרוי (rouille) – חמאה העשויה מחית של שום, פלפל אדום, פיורורי לחם, ציר וציר דגים – מוסיפים כדי להעניק את הטעם הימית-תיכוני.

בכלל מווינה – וכבר אנחנו נקראים לפתוח את האטלס מהילדות ולבקר במדינות אחרות, לראות יחסים של הגירה, קבלה, היטמעות ודחייה. מישורי ההגירה והלאומיות מתערבבים גם הם. בניסיון להצביע על מטבח ישראלי מקורי רבים מצביעים על השקשוקה כ"איזראלי בריקפסט". השקשוקה היא מאכל שנולד במטבח היהודים של דרום תוניסיה. מספר היהודים הגדול בצרפת לא סייע לביסוס השקשוקה במטבח הצרפתי המקומי, כנראה מסיבות של גאווה צרפתית, ובה בעת לא רק שזכתה השקשוקה לעדנה במטבח הישראלי, כתוצאה מהריק שהיה בקוליניריה הישראלית המקומית, אלא גם הוכתרה כ"ישראלית" בלי להזכיר את המקור התוניסאי יהודי. השקשוקה, בשונה ממאכלים יהודיים אחרים שהגיעו לישראל, אף מצאה את דרכה למטבחים בג'נין ושכם. ייתכן שזה קרה לאחר שטבחים פלסטינים שעבדו במסעדות בתוך תחומי הקו הירוק הביאו את המאכל לביתם וכך הושלם המעבר. יותר מזה, השקשוקה גם קבלה אצל הפלסטינים מימד של זמן. בכפרים מסוימים אוכלים אותה בשבת בבוקר, כמנהג. יש סיבה נסתרת (וגלויה מאוד) למה דווקא השקשוקה מצאה כך את דרכה ללב הממסד הקולינירי הפלסטיני – ולא, למשל, הבורקס של יהודי בולגריה. אוכל שמקורו במדינה ערבית עובר כמעט בלי צנזורה למטבח ערבי אחר. הסיבה היא תרבותית וקשורה לקשרים עתיקים שהתקיימו בין התרבויות הערביות ליהודים שחיו בתוכן. ולמה דווקא החומוס מצא את דרכו ללב הממסד הקולינירי הישראלי ולא המקלובה (תבשיל האורז ההפוך עם ירקות), אף על פי שהמקלובה נאכלה גם אצל יהודי עיראק? הסיבה לדחיית המקלובה מורכבת: היא סימלה אוכל יהודי ופלסטיני באותה מידה – אתוס שלא היה כל כך פופולרי בשנים הראשונות של ישראל, ואילו החומוס נתפס תמיד כאוכל פועלים פשוט ולא כזה שמאיים על ההגמוניה. הביטוי "תביא לי איזה חומוס" ממקם את החומוס במקום שבו קרם ברולה אינו יכול להתקיים. השאלות האלו והתשובות עליהן הן בעיקר פוליטיות וקשורות לפעמים ליחסי שנהא-אהבה ולפעמים לתפיסה של מהו אוכל "פשוט" ומהו אוכל "גבוה".

קשה מאוד לראות וגם להבין את ההיסטוריה הקולינירית כשהיא חולפת לאט מול העיניים שלנו. אנחנו אמנם לא עדים לנס הטארט טאטן של האחיזת סטפני וקרולין טאטן מעמק הלוואר בצרפת,⁹ וגם לא להמצאת אוזני המן עם פרג במאפיה יהודית בגנואה שהכמרים בעלי הכובע

9 לפי הסיפור, הטארט נוצר ב-1880, התפשט במהירות ונהפך למנת הדגל במלון שפתחו האחיות טאטן ב-1894. יש סברה שהטארט טאטן המפורסם המיוחס להן נוצר עקב תאונת מטבח: קרולין התרוצצה במטבח ובטעות הפילה תפוח. היא הרימה אותו מהר, ניסתה להעלים את פגמיו והכניסה אותו לתנור, ושכחה אותו שם לזמן ארוך מדי. כאשר נזכרה, היא גילתה מרקם קרמל עשיר שהוא סימן ההיכר של הטארט טאטן עד היום. יש המוסיפים שאת בישול התפוח ניסתה קרולין "לעצור" על ידי יציקת הבצק, שהוא הרכיב העיקרי הנוסף של הטארט. להרחבה ולביקורת על ספרו של ההיסטוריון Henri Delétang, העוסק במיתוסים ובעובדות סביב הקינוח הצרפתי האגדי – ראו *La tarte Tatin, son histoire et ses légendes*, La Nouvelle République (Jan. 3, 2012), lanouvelherepublique.fr/Indre/Communes/Issoudun/n/Contenus/Articles/2012/01/03/La-tarte-Tatin-son-histoire-et-ses-legendes. ראו גם בעמוד הבית של החובבים המושבעים www.tartetatin.org/home.

המשולש¹⁰ התנכלו לבעליה. במקום זאת אנו עדים למאבקים פוליטיים הכוללים סעיפים קולינריים. כך, למשל, הדונר קבב באיסטנבול – גרסה מוזרה לשווארמה – נולד בברלין על ידי מהגרים תורכים.¹¹ הפגנות של ארגוני ימין בגרמניה נושאות תדיר שלטים בגנות הקבב והאספקטים הבריאותיים שלו. הדונר קבב התפשט באירופה והגיע אפילו למצרים ולמדינות צפון אפריקה על ידי מהגרים חוזרים. כפי שהשקשוקה נעה בתוך המרחב הערבי על ידי יהודים, הדונר קבב נע בתוך המרחב המוסלמי על ידי מוסלמים אירופיים. לא היה קל מזה עבור מהגרי עבודה, גם כאלה ללא עבר קולינרי.¹² בכל עיר באירופה אפשר לחתום חוזה עם ספק ובכל בוקר הדונר מגיע כשיפור מוכן עטוף בניילון. הצורך בפרנסה כמעט אינו קשור למיומנות קולינריות, רק ליוזמה. עם זאת, הדונר קבב הוא לא יותר מתסמונת נוספת להשתלטות האירופית על המרחב המוסלמי הצפון אפריקני עד אמצע המאה העשרים. קל להסביר השתלטות זו בדוגמה של צפון ומרכז אפריקה אל מול אירופה ובעיקר צרפת.¹³ מדינות אירופה החזקות הגיעו עם כלי נשק והשתלטו על רוב אפריקה, סרטטו בסרגלים מדויקים מדי גבולות חדשים וצרכו נפט, יהלומים ושוקולד (בחלקים מסוימים עד היום). התגובה לא איחרה לבוא. מחסור בעבודה בגלל דלדול המשאבים הביא את המהגרים עם שקי יוטה ענקים לחופי אירופה בחיפוש עבודה. לא בעלי מסעדות עשירים היגרו, וגם לא אנשים שקיימו מטבח עשיר, אלא רק עניים. אלו שהצליחו לעבור את מטח תותחי האיחוד האירופי לעבר הסיירות הקטנות¹⁴ פתחו מקום קטן. ליד אותו דונר ברלינאי קל להכנה הגיע המהגר המרוקאי צלחת עם נקניקיות מרגז שהביא מהבית והמהגר התוניסאי – צלחת עם

- 10 על לידתן של אוני המן עם פרג בגנואה ראו רפרם חדר "הזמן הצהוב/שמעון פרס" עור מתלבט
rafram.wordpress.com/2010/02/24_24.2.2010
- 11 קאדיר נורמן, מהגר טורקי שחי בברלין והפיץ בה את הדונר קבב, זכה ב־2011 לתואר "ממציא הדונר קבב" מידי הארגון הברלינאי של מייצרי דונר טורקי. לדיון נוסף בסיפור זה ראו James Ramsden, *Did Kadir Nurman Really Invent the Doner Kebab?*, GUARDIAN (Oct. 28, 2013), www.theguardian.com/lifeandstyle/wordofmouth/2013/oct/28/kadir-nurman-invent-doner-kebab; *Doner Kebab 'Inventor' Kadir Nurman Dies in Berlin*, BBC NEWS EUROPE (Oct. 26, 2013), www.bbc.com/news/world-europe-24685617
- 12 קלוריה רודן מצביעה על תופעה של "הגירת אוכל" שנעה במרחב הגלובלי עם גלי ההגירה בעולם. אייל גרוס ויופי תירוש "אוכל זה לא משהו שנופל מהשמיים": ריאיון עם קלוריה רודן" בכרך זה.
- 13 אפשר לראות כיצד התערבות צרפתית בכלכלה, בחינוך ובתרבות של מדינות אחרות בתקופת השלטון הקולוניאליסטי ממשיכה להשפיע עד עצם היום הזה. מחקר כלכלי-אמפירי העיר על כך שכל השקעה של צרפת בקולוניות שלה באפריקה הכפילה עצמה. Elise Huillery, *History Matters: The Long-Term Impact of Colonial Public Investments in French West Africa*, AM. ECON. J.: APPLIED ECON., Apr. 2009, at 176
- 14 ראו, למשל, את התכנית של הוועדה האסטרטגית לעניין הגירה, גבולות ומקלט של האיחוד האירופי בבריסל, המפרטת תכנית למלחמה בהגירה הימית הבלתי-חוקית לחופי האיחוד *Programme of Measures to Combat Illegal Immigration Across the Maritime Borders of the European Union* (Oct. 21, 2003), <http://www.statewatch.org/news/2003/nov/137911.en03.pdf>

בריק.¹⁵ הזעקה האירופית האותנטית על אברן הזהות הקולנירית לא מסוגלת אפילו להתחיל לקרוא את המהלך הזה כמהלך טבעי שהוליד זהות קולנירית "ראשונית": הרי אותה פסטה מיתולוגית ברוטב עגבניות נוצרה בדיוק כך, משני מהגרים שחברו יחד. יותר מכך: לא מדובר רק במהלך טבעי בנוסח "הקינמון נפל לי לתוך הטאג'ין ויצא טעים"; אלא במהלך שנוצר על ידי האירופים – ולא בעזרת שקי יוטה אלא בכוח הנשק.¹⁶

לא לחינם איטליה מזוכרת פה רבות בדוגמאות טרואר קלאסיות. איטליה, המורכבת מנסיכויות, מגשימה לרבים בעולם את החלום הקולנירי. בדרום של סיציליה יש את הקוסקוס דגים התוניסאי והאריסה, מתוקים מטוגנים בשמן עמוק, ומטבח של שומן מהצומח, שמן זית וירקות טריים. בקלבריה, גם בדרום, אנשים אוכלים חריף כמו שאנשים במזרח אסיה לא מעזים. צפונה-צפונה המטבח נהפך לקר יותר, כזה המבוסס על שומן מן החי, חמאה ונקניק. פתאום יש רטבים שמגיעים מצרפת הסמוכה ואורז מתבשל לאטו עם מרק וגבינות שמנות. האוכל האיטלקי מייצג את רוב הספקטרום היס-תיכוני והמטבח המערבי המודרני, בגלל המבנה המוארך של המדינה ובעיקר בגלל ההכלאה המלאכותית הקרויה איטליה. באיטליה היינו יכולים להגדיר את כל מדינות הים התיכון כמדינה אחת מלאכותית ולהכריז על אוכל טרוארי למכביר.

אינני לועג למסורת הטרוארית, להפך: אני אחד מחסידיה ודובריה. עם זאת, אני סבור שבתוך המסורת הקולנירית של שימור והקפדה על מקומיות יש לתת מקום חשוב לאוכל חסר טרואר. תאורטית, מדינת ישראל הייתה יכולה להיות גן עדן לשימור נון-טרוארי. יש בה מספר חסר תקדים של קבוצות הגירה מרחבי העולם, אך המטבח המקומי עודנו בשלבי אפיון ואינו מאיר פנים למסורות הבישול האלו – כמו תמיד, מסיבות פוליטיות ותרבותיות. אוכל יהודי לא נמצא כמעט במטבחים העיליים והפשוטים: לא אוכל יהודי איטלקי ולא אוכל יהודי מרוקאי. עשרות מתכוני דגים שהוכנו בערי החוף של מרוקו על ידי יהודים התכווצו לכדי מתכון אחד שבכלל הומצא בימה הזעירה של טבריה וכונה "דג מרוקאי". האוכל היהודי שנמצא בהם – בעיקר אוכל שהגיע מפולין – נותר בשיבושים לא מעטים במסעדות מגודרות. אמנם, נבנה סביבו מסורת יפה של ככד קצוץ בשמאלץ, זקנים מקללים ובירה טובה מהחבית, אך מסעדות אלה, בהיותן מגדירות, הן בעיקר מגודרות; הן לא מאפשרות לעצמן ולאחרות להיכנס ולהתערב בהגדרת המטבח הישראלי. אולי הידיעה

15 הבריק תפס מהר את הכתר באוכל הרחוב התוניסאי. בעבר נהגו היהודים להכין אותו, בעיקר ברובע לה גולט שלייד עיר הבירה טוניס. בחמש שנים האחרונות הבריק נפוץ גם לאוכלוסייה הלא-יהודית ונמצא בכל דוכן של אוכל רחוב פשוט. הבריק הידוע ביותר נמצא עד היום ברובע היהודי באי הדרומי ג'רבה, ברחוב אחד שיש בו שישה דוכני בריק שונים. הבריק הוא עלה פילו דיק הממולא בתפוח אדמה מבושל ומרוסק עם אריסה, פטרוזיליה וביצה עלומה. העלה נסגר במהירות ומטוגן בשמן חם לסגירה מהירה. האיכויות המשתנות של הבריק קשורות לטיב הביצה, לתיכול ובראש ובראשונה לאיכויות של עלה הפילו. בדוכנים רבים אפשר לראות את אמו של המוכר מכינה את העלים במקום על טאון, מחבת הפוכה על כירת גז.

16 עוד על דפוסי הגירה והשפעות ההגירה מרחבי אפריקה לצפון היבשת וליבשת האירופית ראו את הסקירה של ארגון ההגירה הבינלאומי HEIN DE HASS, INT'L ORG. FOR MIGRATION, IRREGULAR MIGRATION FROM WEST AFRICA TO THE MAGHREB AND THE EUROPEAN UNION: AN OVERVIEW OF RECENT TRENDS (2008), http://publications.iom.int/bookstore/free/MRS-32_EN.pdf

שהפיש אנד צ׳יפס הוא יהודי ולא בהכרח אנגלי תגרום דווקא לכך שהוא ייעלם ממסעדות הדגים המעטות הפזורות בישראל, מחשש לגלותיות. המקלובה, אוכל שנחגג אצל יהודי עיראק וגם אצל הפלסטינים, נדחה לחלוטין מהמטבח המקומי והוא מוגש רק בתור קוריוז עם מחיאות כפיים ופעמונים כמאכל אקזוטי.

בריון שנערך בסתיו של 2014 בטורינו ניסיתי לקבץ מהגר תורכי מגרמניה, אשה רומניה שכל מטבחה השתנה לאחר עזיבת הסקסונים בשנות התשעים של המאה הקודמת, ישראלי יהודי ממוצא פולני, איטלקי מניו יורק ועוד אנשים שסיפורם הוא סיפור של מעבר שכולל כמה שורשים. האיטלקי חזר על פרט הטריטוריה שלפיו המאפיונים הסיציליאנים התחילו לירות עם יד במצב מאוזן אחרי שלמדו זאת מהסרטים של אל קפונה האמריקני. אני הזכרתי את הפסטה אלפרדו שהגיעה לישראל בכלל מארצות-הברית האיטלקית. תרבות האוכל היא משפיעה ומושפעת; אין היררכיות של ידע וטעם ואין אוכל גבוה ואוכל נמוך ביחס לבני אדם. זכורים לשמצה הבלשנים הצרפתים שדיברו בתחילת המאה העשרים על שפות גבוהות יותר כשפות הנהגות דרך האף ועל שפות פרימיטיביות יותר הנהגות דרך הגרון. האף והגרון, שני איברים חשובים גם לטעם, פשוטים ביכולתם ולא מסוגלים להבחין מה ״טוב״ יותר או חלילה מה ״נכון״. בישראל המעמדית כל כך מרימים גבה כשאני מדבר על שימוש בתבלינים כמו ג׳ינג׳ר, ליקריץ, ורדים וקינמון במטבח התוניסאי, אך המטבח הדרום איטלקי, השוכן 130 ק״מ בלבד מתוניסיה, לא מתקבל באותה הרמת גבה. ההבחנה בין המנות של השכונות איטליה וצרפת מעוררות פרנקופונים ואיטלופילים מרבצים והם שולפים חרב כדי להוכיח למי שייך מה, אבל באותה אבחת חרב הם לא יבחינו בהבדלים בין המטבח של מרוקו ושל לוב הרחוקות זו מזו. האוכל שזו ממקום למקום כותב את ההיסטוריה דרך הפחדים, הקבלה והרחייה של כולנו. טולדו, למשל, הצליחה לבסס את עצמה כמעצמת מרציפן¹⁷ דווקא בזמן השלטון המוסלמי, כשהמוסלמים היו בון טון אינטלקטואלי. היום, עם הפיחות הדרמטי במעמד האסלאם כמקור תרבותי, לא היה לכך סיכוי.

ההיסטוריה וגם האוכל משתנים לאט ואנחנו לא מצליחים להבחין בנסים קולינריים. השחקנים החדשים במשחק הן החברות הגדולות הלוועגות למסורות וגם לתנועה של חומרי גלם. ייתכן שנדרש מיפוי אמתי של אוכל חסר טרואר כדי שהוא לא ילך לאיבוד בתוך פרסומות ליוגורט ולמק-פלאפל. נדרשת גם אהבה למטבח הזה. ישראל, הנלהבת מתכניות ריאליטי קולינריות ונתונה ביחסי שנאה-אהבה עם המסורת היהודית וגם עם המסורת הפלסטינית המקומית, יכולה להיות חלוצה בקבלה ובמיפוי של המטבח הנון-טרוארי, מטבח ריאליסטי של ממש. כמו בכל ענף אחר של תרבות, ספרות או אמנות, הבסיס הוא בהכרה וגם בהבנה של התהליכים שמסביב. כך תהיה הצלחת שלנו נכונה, טעימה ועשירה יותר.

17 יש כמה גרסאות על אודות מקור המרציפן. אחת הגרסאות טוענת כי מקורו בעיר ליבק בגרמניה, השנייה רואה בסין את מייסדת המרציפן ושלישית טוענת שמקורו בטולדו שבספרד במאה השתיים-עשרה. גרסה אחרונה זו מתבססת על ההשפעה המוסלמית על התרבות הספרדית, שלפיה בלילות הרמדאן נהגו המוסלמים למרוח ממרח שקדים לקינוח. מרב סריג ״אדון מרציפן״ גלובס 8.4.2015; www.globes.co.il/news/article.aspx?did=1001026990; תמר לסלרוט ״ארץ השקר״ nrg 21.2.2001 www.nrg.co.il/online/archive/ART/119/318.html