

אורסולה וסרמן: אוכל ותמורה חברתית

„אמור לי מי הם ידידך ואומר לך מי אתה“, הרי זו מימרה שבצורות שונות היא משותפת לעולם כולו. אמור לי מה האוכל שאתה אוכל, ואומר לך באיזה סוג חברה אתה חי ולאיזה דפוס של תרבות אתה שייך. זאת איננה מימרה עממית, אף כי ראוי שתהיה. עדיין רק מתחילים אנו לעמוד על הזיקה הקרובה בין אוכל לתרבות, רק מגשים אנו את דרכנו להפכה שהאוכל כשלעצמו הוא ביטוי לדפוס של תרבות. כולנו יודעים את הקשר ההדוק בין תזונה לבריאות, נהירות לנו קלקלותיה של תזונה לקויה, שבצורתו החמורה ביותר, היא צורת הרעב. הן מביאות לידי דיכדוך גופני ורוחני גמור. גופות מורעבים אינם מסוגלים לחולל תמורה חברתית גמורה. אבל גופים או חברות שהרעב מאיים עליהם יכולים להתרומם לתמורה חברתית, שבעקבותיה תבואנה בהכרח תמורות בדפוס התרבותי.

חיסואה דה־קאסטרו, המנהל־הכללי הראשון של ארגון־המוזון־החקלאות־הבינ־לאומי, תיאר בספרו המצויץ „גיאוגרפיה של הרעב“ (הוצאת גולאנץ, לונדון, 1952), את זיקת־הגומלים בין הרעב לגידול האוכלוסיה. הארצות העניות ביותר הן בעלות שיעור־הילודה הגבוה ביותר, לא מפני שהטבע נחלץ לפעול בכל מקום שנשקף איום למין האדם, כפי שהניחו לשעבר, גם לא מפני שמהיעדר האוכל משמש המגע המיני בילוי־זמן יחיד, למעשה, אלא מפני שהרעב מגביר את פריונה של הקבוצה המדוכאה ומפני שמשפחה או שבט או אומה המתעטפים ברעב מסיקים את המסקנה המוטעית שפכל שתבינה הידיים המייצרות מזון כך תגדל אספקת המזון; הם שוכחים בתוך כך שנותרים עוד פיות רבים כל־כך לכלכלם.

„טיפוס מסוים של רעב“, כותב דה־קאסטרו, „הרעב לחלבונים, יכול להביא לידי דרגת פוריות גבוהה באדם ובבהמה כאחד... הסברה שמחסור בחלבונים מחזק את הפוריות איננה סתם השערה שהעובדות מאמתות אותה במקרה. מידת ידיעתנו בחילוף החמרים החלבוניים מספקת לנו לעקוב אחר התהליך שבו מיעוט החלבונים מביא לידי גידול הפוריות, בעוד ששפע חלבונים פועל פעולה הפוכה... שוב אין צורך אפוא לשער שמכוח איזה תהליך נסתר ומעורפל אמא־טבע מחישה את ריבוינו שעה שהתדלון מאיים עלינו. תהליך חילוף־החמרים בחי איננו מסתורי כל־עיקר. מיעוט החלבונים מביא לידי פיגור בפעולות הפכד. דבר זה מפחית או מחסל את כשרו של הפכד לשתק אֶסטר־וגנים: עודף האֶסטר־וגנים מגדיל את פוריותה של האשה. בדקנו גם את המכניזם הפסיכולוגי שבזכותו הרעב הכרוני מגביר את התאווה המינית ברבזמן שהוא מחליש את התיאבון לאוכל, ואת עזרתו של תהליך זה לקיום שיעור־ילודה גבוה בעמים הרעבים שבעולם.“

דה־קאסטרו יודע, כמובן, היטב את הגורמים המשניים העושים את שלהם, כגון

חוסר חינוך, שאינו מאפשר את תיכנון המשפחה ובדרך-כלל גם לא את השימוש הראשוני ביותר באמצעי-מניעה להבטחת פיקוח על הילודה. ארצות המצטיינות בתזונה חלבונית גבוהה יחד עם שיעור-השכלה גבוה ביותר, דוגמת הארצות האנגלו-סקסיות והסקנדינביות, נוטות מפבר למשפחה של שני ילדים. זאת ועוד, בריאות לקויה ושיעור פוריות נמוך מסייעים להרבות את הרעב ואת שיעור הילודה כאחד. „בריאות ירודה, אנרגיה שרירית מוגבלת, ועל הכל — התעייפות מהירה מחמת יגיעת העצבים, כל אלה מפחיתים את פריון העבודה. כל אלה הם תוצאותיו של רעב. האיכר הסיני לפני סיום המהפכה בסין, עם כל מיעוט השטח העומד לרשותו לעבדו, מדומה הוא, לדברי דה-קאסטרו, ששרידי זרועותיו המסוגפים אינם יכולים לאלץ את האדמה להניב את מירב תנובתה. דלות כוחותיו נעשית בעיה דוחקת במשקו. ראשית-דבר חייב הוא להשיג איזו קרקע לגדל עליה מזונות לבל ימות ברעב. אחר-יכן עליו לדאוג להשגת עזרתם של עובדים נוספים. צורך דוחק ומתמיד בעזרה הוא ביסוד שאיפתו הלוהטת של הסיני להעמיד בנים הרבה. כוחות-עבודה חדשים שיעזרו לו במאבק נגד הרעב.“ בקשר לכך מעניין לציין שפיקוח-ילודה ותיכנון-משפחה, כולל ממכר אמצעי-מניעה בכל רחבי הארץ, נעשו עתה מעיקריה של המדיניות הסינית הנוכחית.

דבריו של דה-קאסטרו על האיכר הסיני לפני המהפכה כוחם יפה באותה מידה לגבי שאר אומות רעבות. „ידיים נוספות לעזרה במשק פירושו פיות נוספים שצריך לכלכלם, והרעב בעירומו יוצר אפוא מעגל סגור של רעב מתרבה והולך. אף כי אולי מן הנמנע הוא לעקור מן השורש את הרעב על-ידי פיקוח על גידול האוכלוסיה, אפשר בהחלט להפוך את התהליך על-פיו ולפקח על גידול-האוכלוסיה על-ידי חיסול הרעב. במסגרת הכלכלית של ימינו הרי עצם בלימתו של שיעור הילודה, בהתאם לעצתם של הניאור-מלתוסיאנים, רק תקצץ בייצור המזונות ותגביר את הרעב. ואילו הנוהל ההפוך, הרחבתו והשבחתו של האפשרויות הדמוגרפיות שבעולם, החזרת האדם לדרגת בריאות גבוהה יותר, ודאי שיביא לידי ייצור מזונות מוגדל...“ דה-קאסטרו כתב זאת שנים קודם הפעלתה של המדיניות הסינית החדשה. לשון אחרת, תברה שאימת הרעב עליה אינה מפתחת שום „דפוסי“ מזון מחוץ לדפוס הבסיסי ביותר: לאכול כל מה שאפשר לשתול יחד עם כל מה שגדל פרא. כולל דשאים, שרשים ועשבי-מאכל, רק שעה שחרב-דמוקלס של הרעב שוב אינה תלויה מעל ראשנו יכולה להתחיל התפתחותם של דפוסי-מאכל המשקפים דפוסים של תרבות.

ברור שפאן תועלה הטענה שרק בקרב האומות הרעבות, בארצות שהמערב מתארן בשחצנותו כנחשלות, הגיעה אמנות הבישול לשיאה הגבוהים ביותר. כשלעצמי מסכימה אני כי בספריה-הבישול שבעולם מועטים הדברים שיוכלו להשתוות לקארי הודי, או לתבשיל אגוזי-האדמה של אפריקה המערבית, ושום דבר לא יוכל להתחרות, לדעתי, עם ניחוחו הערב של האוכל הסיני. ואולם כשאנו מדברים על האוכל ההודי או האפריקאי או הסיני ככל שהוא ידוע לנו, אין אנו מתכוונים לחופן

הארוז שהרוב מכריע של אוכלוסי השטחים הללו „מתקיים“ עליו יותר משהוא גזון ממנו. האמת היא שאנו מתכוונים למאכלים שעליהם התענג משך מאות-בשנים רק מיצוט זעיר — ראשי-השבטים, האצילים, האלופים הפיאודליים. ככל שגדולים התבדלים בתוך החברה, כך גדולה התהום בין הרגלי האכילה של העשירים והעניים, ו„דפוס“ המאכל החכמניים ביותר מצויים באותן ארצות שבהן, כדברי דינוראלי, קיימות שתי אומות זו בצד זו.

אם השכבה השלטת או המעמד השליט מושרשים במידה מספקת בחברה שעליה הם שולטים, הרי אפשר שהאומה כולה תיהנה, בסופו של דבר, מן העידון הזה בשעה שיישבר הדפוס הפיאודלי, שפן החברה החדשה תנסה, מן-הסתם, לשמור על הערכים החיוביים של הישנה ולאמצם לה. נראה כי כך הוא הדבר בסין. כי גם אם המותרות, שבהם היה המעמד השליט שרוי בתוך הרעב אשר סביבו, עוררו קנאה ושנאה אף הביאו עליו לבסוף את אבדו, הנה טעמו בענייני אוכל נמצא נקי מפגם, ולא רק בסין עצמה אלא גם בכל חלקי תבל, מסן-פרנציסקו עד פאריז ומסינגאפור עד בואנוס-איירס. מהגרים סינים עניים, שלא היה להם דבר לקחתו עמם מארץ מולדתם, הביאו עמם יצוא סמוי של חכמת-בישול עילאית. חכמה זו הונצחה הן בסין הן מחוצה לה, ואף כי הנוסעים הבאים לסין כיום מודים כי השפיע האגדי שמלפני המהפכה הוא נחלת העבר, שהאוכל במסעדות שוב איננו מה שהיה למעטים בימי צ'ינג-קאי-שק, הרי האוכל בכללו עודו ערב לחן והרעב גורש מן הכפרים שהיו רעבים תמיד, ואנשים רבים יותר ויותר נהנים כיום ממאכלים שעוד לפני שנים-מספר בלבד היו זכות-יתר המיוחדת לקומץ השליט. לשון אחרת, המסורת לא אבדה, וככל שיתפשט השיגשוג על פני היבשת עתידה היא להיקלט בשלמותה בחברה החדשה, מבחינה תרבותית סין מגובשת כדי-כך שאינה צריכה לשנות את דפוס-היסוד שלה, וודאי גם לא תראה צורך לעצמה להשליך אחר-גו את המורשת היקרה מימים-עברו, שאפשר להצילה ולשמרה.

באפריקה המערבית, מקום שם עשתה כותבת השורות האלו לא מכבר חדשים אחדים, אין הדפוס שונה כל-כך, אף כי עדיין אין לומר איך הוא עתיד להתפתח בעשור הבא. המאכל המפורסם ביותר של מערב-אפריקה, הידוע כיום בשם ground-nut stew בשטחים הבריטיים לשעבר, או poulet à l'arachide בצרפתיים, הוגש לי כמה פעמים על-ידי ידידים אפריקאים בארצות-הברית או באומות-המאוחדות. תמיד תיארוהו לפני כתבשיל אפריקאי טיפוסני. מוכנה אני להודות שזהו מעדן-מלכים (קוראים בעל-יטעם יוכלו לכתוב אלי ולבקש את המתכון, אף כי, בדומה לכל מבשלת גאה וטבח בעל-שעונות, אינני נשבעת למסור את ההוראות לכל פרטיהן). כשהגעתי לאפריקה המערבית התברר לי שתבשיל-אגוזי-אדמה הוא באמת מאכל שהוא בתחום השגידים של מלכים — או ראשי-שבטים, או ראשי-ממשלות — בלבד; וכן גם, כמובן, של אורחים נשואי-פנים

ותיירים נכרים. האפריקאי הממוצע לא יחלום להגיש את התבשיל הזה, לא יוכל להרשות לעצמו להגישו, חוץ מאשר לכבוד מאורעות מיוחדים דוגמת נישואים, הלוויה או לידת בן. שוב, כמו בסין או בהודו, הרי זה מאכלו של האציל בה"א הידיעה. מה שאוכל האדם-מן-הרחוב, במקום שיש רחובות, הוא מאכל הנקרא פופו, הממלא כאן את המקום שממלאים האורז בסין, תפוחי-האדמה ברוסיה, הלחם בגרמניה, הספאגטי באיטליה. פופו הוא מאכל-הקבע של העניים, דרך-כלל תערוכת של "קאסאוה"¹ ו"יאם"² שלפרקים מחליפים אותם בלחך ("פלאנטן") — מזו מגודל מדי שאינו מתוק. כותשים את הירקות העמילניים האלה עד שהם מתרפכים כתפוחי-אדמה ממויחים, ואחר כך מתבלים אותם הרבה ומבשלים אותם עד שייעשו דייסה. הם ממלאים את הקיבה, גם אם אינם מזינים ביותר לפי קניי המידה המודרניים, אבל שעה שמכינים אותו כהלכה יכול הפופו, בדומה לכל המאכלים הלאומיים, להיות משובש-מעיו של בעל-טעם.

ואלה דבריו של דה-קאסטרו על התפריט האפריקאי: "עלידי שריפת שטחים קטנים בלב היער, הכשירו הפושים את הקרקע לחקלאות-המחיה שלהם. פירוש הדבר בעיקר גידול "מאניוק" או קאסאוה, מזינים, לחכים, תפוחי-אדמה ויאם, בתוספת דגנים כדוגמת חטים, דוחן, סורגום ואורז. על יסוד הגידולים האלה, יחד עם אי-אלה פירות-שמן ועוד מוצרים של יער, בונה הכושי את תפריטו, הצמחוני בעיקרו. התפריט אפשר שלא יהיה משובח ביותר, אך מבחינה איכותית נקי הוא מאותם ליקויים העלולים להביא לידי פחיתות-תזונה לאמיתה. אמת שאין מגדלים בקר באיזור זה... ומפאן מסתבר שקיים מחסור בחלבונים טובים. אבל הכושי ממלא את החסר הזה כמיטב יכלתו על-ידי שהוא פונה אל יערה-עד ובו הוא צד ואוכל כל דבר בלי הבחנה, החל בסוסייארור ותנינים וכלה בעכברושים, נחשים, חגבים ונמלים... וכמויות הגונות של ויטמינים נמצאות לו ברטבים, המוכנים מצמחי ג'ונגל, ובשמן-התמרים, הממלא תפקיד גדול כליכך בתזונת האיזור הזה".

אולם מתפונת זו שובשה על-ידי המתנחל הלבן, שהעביר את האפריקאי לישובים עירוניים מקום שם שוב לא נמצאה לו תוצרת היער, המספקת את מזונות-המגן. תפריטו של הפועל האפריקאי נטה יותר ויותר לפחמימות, לירקות ולפירות העמילניים שאותם כבר הזכרנו, ואשר מהם מכינים פופו או עוגות-דגן, תערוכת של פולים כתושים ותירס מתוק המטוגנת בשמן רותח. הישוב העירוני האפריקאי, המנותק מן המקורות המקומיים של מזונות מגיני-בריאות, אין ידו משגת לקנות את מזונות-המגן — המובאים ברובם מבחוץ — שעליהם התקיים ומתקיים המתנחל, אף לא את המאכלים העשירים בחלבונים המיוחדים, דוגמת תבשיל-אגוזי-האדמה, המפארים את שולחנותיו של מיעוט קטן של אפריקאים עשירים. עדיין לא ברור אם עקב העלאתה של רמת-החיים אצל רוב האוכלוסים ישתלט תפריט אירופי

¹ מין תפוחי-אדמה, הקרוי כך במערב-אפריקה.

² צמח האיטי עשיר בעמילנים.

כביכול או התפריט האצילי האפריקאי. בכמה מחלקי אפריקה המערבית נעשו מאמצים לגדל בהמות ועופות על בסיס מדעי. אם בסופו של דבר יתפסו אומצת-הבשר או תבשיל-אגוזי-האדמה את מקומו של הפופו כתבשיל לאומי ועממי כאחד, דבר זה תלוי בדפוס-התרבות שתאמץ לה אפריקה המערבית תוך כדי מיפון ותיעוש. מבחינה תרבותית, אפריקה המערבית היא חטיבה אחת, והמעמד השליט החדש שלה — סוציאליסטים מארקסיסטיים ובלתי-מארקסיסטיים — יוצא במישרים מחלציהם של ראשי-השבטים הוותיקים, שהרי רק לשכבה העליונה היו האמצעים הדרושים לשלוח את בניה לאוניברסיטאות של לונדון ופאריז, שבהן למדו בפעם הראשונה מהו סוציאליזם ומהן הצורות המודרניות של הארגון החברתי. ואולם אותם צעירים עצמם ספגו אל תוכם את התרבות האירופית בכל צורותיה, ובשטחים הצרפתיים או הצרפתיים-לשעבר, דוגמת הרפובליקה של גינאה, עדיין „הנכחות הצרפתית“ מורגשת בתחום המטבח — ואין זו ירושה רעה כל-כך! אם יקנו השליטים החדשים את לבות בני העם הרי קרוב ביותר לוודאי שהתרבות העתיקה, על כל הרגליה החברתיים כמו גם המטבחיים, תתמוג בלי מכאובים ולבטים עם החברה החדשה.

•

ואולם יש טיפוס-יחברה אחרים שבהם המיזוג קשה הרבה יותר. כאן עלינו לחשוב בראש-ראשונה על אותן אומות או עדות שבהן לא נקבעו שום מוסכמות על-ידי מעמד שליט מקומי אלא שנכבשו כליל בידי זרים או נפוצו בקרב עמים זרים. בניגוד מוזר לערכים תרבותיים אחרים, שאומות מדופאות או מיעוטים מדופאים נאחזים בהם כטובע בקש, הרי הרגלי-תזונה משתנים בהכרח על-ידי הדפוס הכלכלי שינדו של השלטון הזר מוצאת לכפותו.

באירלנד, למשל, מאכל-הקבע הוא תפוח-האדמה, אולם תפוח-האדמה עצמו הובא בתחילה על-ידי הכובש האנגלי, הן כדי להמציא מזון-קיום למניעת הרעב, החורר-ונשנה תמיד, הן כדי להמציא מאכל נוסף לשוק הפנימי האנגלי. תפוח-האדמה נשאר מזונה היסודי של אירלנד, ואף שהרפובליקה-של-האי שרויה בתנאים גיאוגרפיים ואקלימיים נוחים, לא התפתח כאן שום מטבח אירי לאומי. „התבשיל האירי“ (Irish Stew), על אף שמו, מקורו הוא באנגליה הצפונית, באותם גלילות שבהם יצא לאור-עולם גם סיר-החמים הלנקשיירי. כמות גשמים מרובה מסייעת לענף החלב של אירלנד, והחמאה האירית היא טעימה וזהובה-צהובה יותר מכל חמאה שראיתי וטעמתי מעודי, משל כאילו מכילה היא את כל ירקות-הדשא של כרי הארץ ואפריה שאין-מסלם. אפשר שמאותן סיבות גם עז טעמו של הוויסקי האירי הרבה יותר מזה של הסקוטי, כי יבולי השעורים מבורכים כאן הרבה יותר. דגים ומאכליים מצויים בשפע בארץ המוקפת אוקינוס, ובטיבם יכולים הם בהחלט להשתוות עם מיטב מה שמצוי באנגליה, הולנד או חופו של האי מיין; משיב-נפש הם, אם מכינים אותם כהלכה, ואף-על-פי-כן הכנתם נטולה מקוריות. אין ספק כי

הבישול איננו אחת התרומות הרבות שתרמו גלי המהגרים האיריים לארצות-הברית. הם הצטיינו שם כסופרים ואמנים, כמתקנים חברתיים וכפוליטיקאים, ואפילו כנגסטרטים, אבל בניירורק או בסן־פרנציסקו, בשיקאגו או בבוסטון, קשה יהיה למצוא אדם המכיר איזו מסעדה אירית טיפוסית כשם שהוא מכיר מסעדה סינית ואיטלקית, מקסיקאית, שוודית או צרפתית. בתי־אומצה מהוללים מתקראים לעתים קרובות בשמות איריים, אבל האוכל המוגש בהם, שעליו מיוסדת תהילתם, הוא אוכל אמריקאי לאמיתו, ואולי האוכל האמריקאי האמיתי היחיד, שכן אומצות־בשר מעין אלו המוגשות ביבשת אמריקה, משיקאגו ועד בואנוס־אירס, מעולם לא „גודלו” מחוץ לחצי־הכדור המערבי.

המצב בפולין דומה לכך ביסודו, אף שקיימים הרבה הבדלים למראית־עין. מהיותה ארץ חלוקה וכבושה משך מאות בשנים, הרי מה שהיה ידוע בשם „מטבח פולני” לפני המלחמה, לאמיתו של דבר היה בישול צרפתי בשינויים מסוימים. פולין, החותרת כיום להשגת דפוסי־תרבות מגובשים משלה, שפותחו כבר במידה רבה בשדות הספרות והמוזיקה והם מתפתחים בהדרגה בתחום האמנויות הגראפיות, עדיין לא הגיעה לכלל דפוסי־מאכל מגובשים משלה. אינני מתכוונת כאן למחסורים זמניים שבעקבות מלחמה, כיבוש, או תיכנון לקוי, אלא לעובדה שעדיין קיימים זה־בצד־זה שלושה טיפוסים שונים של הרגלי־מזון — פרוסי, אוסטרי ורוסי — ומתוכם הרוסי מושל בכיפה, אך לעולם איננו מכריע את הכף ממש, ממש כמו שבדפוסי־התרבות בכללותם הנטיות למערב משבשות תמיד את הנטיות למזרח. הוודקה, המשקה הלאומי, היא גם המשקה הלאומי של רוסיה; המאכלים הלאומיים, כמו קותל־חזיר למשל — הקותל הפולני ודאי שהוא המשובח בסוגו — מליחים וצלופחים מעושנים, מקובלים גם ברוסיה, ובעצם בכל ארצות הצפון, מהלסינקי ועד הליגולנד. התבשיל הלאומי, ביגוֹש, שיסודותיו העיקריים הם בשר, כרוב וכרוב חמוץ, בשום פנים אינו מיוחד לתחומי פולין והוא קיים, בנוסחות מתוקנות ומעודנות ובשמות אחרים, בכל רחבי אירופה התיכונה והמזרחית. מעניין יותר, מנקודת־המבט שלנו, הוא שהפולנים נוטים לסגור אפילו על הצדדים הגרועים ביותר של הבישול הפולני־כביכול, בהתלהבות היפה למסע־צלב לאומי (ומקבילה לה הגנתם הנלהבת של יהודים ממוזרח־אירופה על „גפילטה פיש”), בעוד אשר מצד שני הם מתעקשים להנהיג מטבח צרפתי־כביכול בכל המלונות והמסעדות המשרתים את האורח הזר ואת הנבחרים המעטים, אפילו את אנשי־הסגולה המעטים של פולין הקומוניסטית. המאבק בין הלאומיות ליחס־הכבוד המופרז, שלא לומר — ההתרפסות, כלפי ערכי הזרים וטעמיהם, משתקף איפוא בהרגלי־המזון של ארץ שלא מפכר נגאלה משלטון זר ובלתי־אמצעי ועדיין היא נתונה במצב של שיווי־משקל רופף בין המעצמות הגדולות אשר מעבריה. שום צרפתי לעולם לא יבקש להתנצל על ה־pot-au-feu שלו, שום דני לא יבקש להתנצל על ה־סמורגאספורד־שלו, שום אמריקאי על ה־hot dogs שלו, שום רוסי על ה־בורשט־שלו; לא מפני שמעולם לא היה תחת שלטון זר — כל אחד מהם ידע טעמו של כיבוש נכרי; לא

משום שהוא משוכנע תמיד בעליונות מזונו שלו, ויהיה סר־טעם ככל שיהיה, אלא מפני שפיוס הוא מגובש כל־כך, ביסודו של דבר, עד שדפוס־תרבותו בשלמותו הוא בעיניו בחינת מובן־מאלי, ושלמות זו כוללת את הרגלי המזון שלו.

ישראל, אף שהיא מקרה בפני עצמו, יש בה הרבה מסימניהן אלה של אירלנד ופולין, יוצאי הארצות השונות הביאו עמם כל אחד את הרגלי־המזון שלו ועד היום אין שום דפוס־מאכל משותפים. אפילו המתישבים מלפני 50 או 60 שנה לא פיתחו שום מתפונת הומוגנית. העובדה שבמושבות הוותיקות, כמו גם בקיבוצים, מושם הדגש במידה רבה בפירות, ירקות ומוצרי־חלב, משקפת את דרישות האקלים כמו גם את הפורח הכלכלי בארץ שעד לא מפכר סבלה מחסור חמור בבשר ודגים, ואשר בה מאכלים עשירים בחלבונים־מן־חיה עודם עולים ביוקר. עד שקמו עדר־בקר היה הבשר, מחוץ למנה החדשית הדלה, למעלה מהשגידם של רוב האוכלוסים. הדגים, המצויים בכמויות עצומות בים התיכון, צריכים היו להמתין ליצירתו של צי־דיג, ואף כיום, שעה שהשווקים מלאים סוגי דגים רבים מספור, ובשעה שהדגים זולים במידה ניפרת מן הבשר, עדיין לא תפסו מאכל־יהים את המקום הראוי להם בתפריט הלאומי. להוציא אי־אלו עדות מזרחיות, ששכנו מאז ומתמיד בחבל־עולם זה, עדיין אין הישראלים עם יס־תיכוני והם דבקים מתוך געועים בהרגלי־המזון של ארצות־מושבם הקדומות. הים התיכון עשיר במאכל־יים לא פחות מפל וולתו, וכשהגעתי לכאן בפעם הראשונה לפני כשמונה שנים שמחתי לפגוש בידידים ותיקים ובודקים דוגמת השיבוט האדום, חסיליים וסרטנים. אך מעולם לא הגישום לי כאן, לא בבתים פרטיים ולא במסעדות, ועד היום הוזה חסילי־יהים נועדים ליצוא יותר מאשר לשוק המקומי. ואין זה, אגב, מפני שאינם כשרים, שכן אותם קונים עצמם המסרבים לקנות חסיליים בחנות־הדגים יעמדו בתור לקבל בשר־חזיר אצל הקצב שבסמוך. הסיבה היא בעיקר שטעמה של הקבוצה השלטת, יוצאי אירופה המזרחית והתיכונית, נוטה למאכל־יבשר ולא למאכל־יים. סימפטומטית היא, למשל, העובדה שהדג היחיד המקובל כאן באמת הוא הקרפיון, דג שהוא זר לגמרי לחבל־ארץ זה, שצריכים לגדלו בבריכות הנבנות במיוחד ובמחיר רב. אולם באירופה הצפונית והמזרחית הקרפיון נחשב מאכל־עדנים. בימי ילדותי היה הקרפיון המאכל המסורתי של ליל־חג־המולד בגרמניה הצפונית.

הבישול היהודי, או מה שידוע בשם זה, הוא כמובן בדיה. אני נודע לי עליו לראשונה בארצות־הברית, בבית־חולים יהודי שבו אושפזתי באיסט־סייד של ניר־יורק, ולאחר זמן במסעדות היהודיות המהודרות ב„מעלה העיר“, מקום שהיינו עשויים להיכנס לארוחת־ערב שלאחר ההצגה. ה„גפילטה פיש“ היחיד הטוב באמת שאכלתי מעודי הוגש לי במסעדה של לינדי בברודוויי, מן־הסתם מפני שרק ברוסיה ובארצות־הברית מצויים הטיפוסים הסוגים המרובים של דגים הדרושים כדי להפוך מאכל זה, המשעמם שבכל המאכלים, למאכל־עדנים. הקרפיון לבדו, כדרך

שמכנינים אותו כאן, לעולם לא יופק ממנו שום דבר שטעמו מעניין יותר מזה של פתיתים, אבל הצירוף של קרפיון, דג־סלע ואֶספרוֹן (white fish; שני האחרונים נמצאים רק במימי הצייר הצפוני) יוכל להעלות מנת־פתיחה טעימה ביותר. לימים, כשנודמן לי לשבת תקופות ממושכות באירופה המזרחית, תפסתי אל־נכון כי כל מה שקרוי בישול יהודי הוא, למעשה, בישול פולני, ומתוך כך רוסי (להוציא את החזיר); בורשט, עוף מבושל, מבושל בדרך־כלל עד לכליה, כיסנים, מליחים, קרפיונים — כל אלה הם מזונות עשירים בשומן ופסולים לגמרי באקלים סובטרופי אך מתאימים־להפליא לחורף הקר והארוך של רוסיה ופולין, הדורש תוספת נכבדה של שומן. תפריט זה, יחד עם המנה הנוספת של פירות וירקות שפבר הזכרנה, הועתק, על קרבו ועל כרעיו, לסביבה אחרת לגמרי, שפונתה „המולדת היהודית“ אלא שאז לא היתה למעשה אלא מקלטה של קבוצה קטנה מתוך יהודיה הגרופים של אירופה המזרחית.

כיון שנותקה במידה רבה מעברה שלה, כמו גם מאותן עדות יהודיות שנשארו תמיד בארצות הים התיכון, ניערה היהדות של אירופה המזרחית את הצנה מרוב מסורותיה, פרט למסורות הדתיות. ומאחר שרוב התלוצים הראשונים ניערו הצנם גם מן הדת, לא נותר להם דפוס־של־תרבות — וכאן נמצא האוכל אבר חיוני מאברי התרבות — אלא הגיטו ותחום־המושב, שעל אף האנטישמיות הפוגרומים קלט השפעה מרובה מן הסביבה שאינה יהודית. המזון המזרחי, בין ערבי ובין בלתי־ערבי, נדחה כנכרי, ברובזמן שלמעשה היה זה המזון היחיד השייך באמת לחבל־עולם זה. עם גבור זרם ההגירה מארצות־המזרח היו הגבירות הטובות ממחלקות־משק־הבית של כל מיני הסתדרויות־נשים־מתנדבות עושות כמיטב יכלתן לשינוי הרגלי־המזון של יוצאי האיזור הזה, ותחת להניח לנשים המרוקאיות להתענג על חומס ופיתה, קבב וששליק, ניסו ללמדן להכין בורשט וכיסנים וחיקוי עלוב של „גפילטה פיש“. הוותיקים רצו לסגל את החדשים לדפוסים שלהם — ולאסונו של המטבח הישראלי, כמעט שהצליחו.

אך אין זה מפתיע שעל אף כל המאמצים־שפנגד היסוד המזרחי כובש את מקומו יותר ויותר וקרוב לוודאי שינצח בקרב, החרישי לעתים קרובות והרועש לפרקים, על ההגמוניה התרבותית — וכמדומה, אין ספק שינצח בקרב הזה ככל שהוא מתבטא בהרגלי־מזון. יהודי המזרח, או אלה הידועים כספרדים, אף שלעתים קרובות היתה רמת־חיהם עלובה, הרי מבגדאד ועד קזבלנקה שמרו על רציפות גדולה הרבה יותר של מסורת תרבותית, רציפות שנוסף על כך גם הולמת היא את המסגרת הנוכחית. ודאי לא מקרה הוא שרוב המסעות הראויות־לשמן בישראל כיום מגישות כמעט אך ורק אוכל מזרחי. מלונות־הפאר, המיועדים לתקפים המקומיים ולשאר־יבשרם מחוץ־לארץ, עומדים על תפריט אירופי־כביכול, שהוא למעשה אוכל רוסי־פולני, המוגש בשמות צרפתיים מסולסלים, ומוטעים לעתים קרובות, ומתוקן, לרעתו, בעטיים של חוקי־הכשרות. התושבים בכללם נוטים יותר ויותר למה שקרוי „אוכל מזרחי“, דומה לזה המקובל ברחבי חבל־הים־התיכון, מיוון

ותורכיה עד קצות חופיה של אפריקה הצפונית. אני עצמי אכלתי חומוס בפעם הראשונה באלזיריה וששליק באסטנבול. מעיזה אני להינבא שבעוד חמישים שנה יחזרו הרגלי המזון בישראל כליל למקורותיהם היסודיים, אם אך ייפטרו הישראלים מן „התסביך האירופי” שלהם ויכירו באפיה של סביבתם הנוכחית. על רקעה העתיק, כל זמן שלא יגיעו לידי כך, יישאר הקרע במורשתם התרבותית כפצע דווח, שכן במקרה זה הרגלי-המזון הם בבואה נאמנה של הקרע באישיות הלאומית. לא בהרגלי-מזון ולא בשאר דרכי-חיים לא תוכל ישראל להישאר לאורך-ימים אומה מפולגת ולקוות בתוך כך למצוא את מקומה בעולם שיתכחש לה כל הזמן שתהיה היא דוחה אותו. מצד הרגלי-המזון הרי הישראלית-המזרחי עושה כבר עבודה חלוצית, לא מפני שקם לעשותה מתוך הכרה אלא מפני שהוא אבר מאבריה של ציביליזציה עתיקה, שהיהודים יוצאי-המערב מנסים לנצח או לפסלה, אלא שבעצם יוכלו רק להטמיעה ולסגלה לעצמם.

*

האוכל כביטוי תרבותי משקף איפוא בראש-וראשונה את מצבה הכלכלי של חברה ובשורה השניה את גיבושה וליכודה החברתיים. אולם שום חברה, ותהיה מגובשת ככל שתהיה, אינה נשארת סטאטית בתכלית, ואפילו בחברות ההומוגניות ביותר חלים שינויים בהרגלי המזון, שינויים המשקפים את התמורות בהתפתחות הכלכלית ובהתנהגות החברתית. דוגמה מעניינת לכך היא אנגליה.

אלה שהכירו את הבישול האנגלי רק בשנים האחרונות כמעט לא יוכלו להאמין שמשך מאות-בשנים יצא לאנגליה שם של גן-עדן-לזוללים. במכתבים וביומנים מן המאה ה־ט"ו עד למאה ה־י"ט אנו מוצאים שפע שבחים נלהבים לאוכל האנגלי, הצרפתים והאמריקאים, שלימים החלו לבוז לבישול האנגלי, היו מתחרים בדברי-קילוסים למטבח הבריטי. נתניאל הותורן, קונסול אמריקאי בליברפול, מספר שבמשתה אחד בשנת 1855 אכל „מרק-צבים, אלתית, חרטומן, דובשנית-צדפות ואינני-יודע-מה”, אף תמה היה „מה יעשה האנגלי בגן-העדן בלי פת-ערבית שלו?” כעבור מאתיים שנה מתאר מסייה מיסון, סופר הוגנוטי שעקר לאנגליה בימי המלך גיימס השני, את ארוחת-הערב האנגלית ביו הלשון:

„תחילה יטלו נתח בשר-בקר מבושל, ואחרי-כן ימליחו אותו ימים אחדים מראש, ויערמו עליו חמש או שש ערימות של כרוב, גזר, לפת או איזה עשבים או שרשים אחרים, מפולפלים ומומלחים היטב ורוחצים בחמאה. עשרה או שנים-עשר מיני בשר מקובלים מופיעים תדיר על שולחנותיהם, ושני מאכלים משמשים להם לפת-ערבית: חביצה ונתח בשר-צלי. החביצה היא מאכל שקשה מאד לתארו, מפני שמצויים כמה וכמה מינים; קמח עם ביצים, חמאה, סוכר, פֶּדֶר, מות, צימוקים וכר הם רכיביה השכיחים ביותר של חביצה. אופים אותם בתנור, מבשלים אותם עם בשר, מכינים אותם בחמישים צורות שונות. יבורך מי שהמציא את החביצה, שכן זהו מן הערב לחך כל; מן משופח יותר מזה שבמדבר, מפני שלעולם אין הבריות

קצים בו. הה' אינה דבר מצוין היא חביצה אנגלית; מי שבא בשעת-החביצה הרי זה כמי שבא ברגע המוצלח ביותר בעולם.

משהו מן המסורת נשתמר כמובן בעינו, ובשר-צלי עם חביצת-יורקשייר, אומצה עם פשטידת-כליה, סיר-חמים לנקשיירי, חביצה של חג-המולד הגדושה פירות ואגוזים לבליה-הכילי, או חביצה מאוידת חמה המוגשת עם treacle היו תמיד מעדנים מובחרים, עד ימינו אלה. אם אך שיחק לכם המזל ומצאתם פונדק כפרי נידה, בפרט בצפון, בחבל יורקשייר או במחוז-האגמים, או אם פגשתם בעקרת-בית ששמרה על מתכונים שנמסרו מדור לדור. אבל בערים הגדולות, על משכנות-העוני הדיקנסיים שבהן, לא יכלה חכמת-הבישול לשרוד אחרי המחצית השניה של המאה התשע-עשרה, שבעת-ובעונה-אחת שמה את הדגש בתיעוש גובר הולך ובפוריטניות ויקטוריאנית, שבוה לתענוגיה-הבשר וגזרה שפל הנעים הוא בלתי-מוסרי או מזיק לבריאות. המעבר מחברה כפרית-בעיקרה לחברה מתועשת ביותר הביא עמו תמורות שהשתקפו בכירור בהרגלי-המזון הלאומיים. ארוחת צהריה-היום נעלמה מן הגוף החברתי, כי אנשי-העסקים, הצוברים עושר חדש, שוב לא מצאו פנאי לחזור הביתה באמצע היום והתרגלו לאכול כריך חטוף ב„סיטי“. ארוחת-צהריים כבדה מצאה לה חילוף חלקי במה שנודע כיום בשם „ארוחת-בוקר אנגלית“, סעודה שלא היתה ידועה לפני המהפכה התעשייתית, שעה שארוחת-הבוקר (הפסקת הצום) לא כללה אלא כוס שיכר, שלאחר זמן בא על מקומה ספל תה או קפה. לעומת זאת, בצרפת, שמעודה לא ידעה מהפכה תעשייתית חריפה כליכך, נשתמרו עד היום הזה הרגלי הסעודה מימים-עברו. האנשים המבלים את כל היום ב„סיטי“, בלי ארוחה מבושלת כהלכתה, החלו לחוש צורך בארוחת-בוקר גדולה, מבושלת, כדי להחזיק מעמד, מבחינת האנרגיה, עד לארוחת-הערב המאוחרת. בתפריט הפועלי חלו שינויים מקבילים, והיה זה שינוי גמור לרעה מבחינת הרמה התזונתית. משהחלו יושבי הכפרים לנהור למשפנות-העוני התעשייתיים החדשים החלה להיעלם הארוחה של צהריה-היום, שעשירה היתה לשעבר בחלבונים וויטמינים — בשר בקר ועופות ממשקיהם שלהם או בשר-צבי שנצוד ביער, פירות וירקות שגדלו בגניהם שלהם או בגניו של שכן — ועל מקומה באה ארוחת-הערב שלאחר-העבודה, שבה נודע מקום חשוב הרבה יותר למוזנות עמילניים דוגמת תפוחי-אדמה ולחם. עם התמעט הייצור החקלאי, ועם עלות מחירי ההובלה, נעשה הבשר דבר של מותרות, וכמהו כן גם הדגים הטריים, שמליחים באו על מקומם. כמעט לא היתה אוכלוסיה שתזונתה דלה יותר מזו של הפועלים הבריטים בשלהי המאה הקודמת ובראשית המאה הזאת, כשהגיעה פריחת הקיסרות לשיאה. חביצות בצקיות, לא מן הסוג שאותו תיאר מסייה מיסון אלא כאלו שעיקרן קמח ומים; לחם ומרגרינה ואינו ריבה זולה; דגים בשוה-פרוטה ותפוחי-אדמה מטוגנים בשוה-פרוטה, עטופים בעתון יום-אתמול, נעשו מזון-הקבע לרוב-רובם של תושבי בריטניה. המחסור התזונתי הממושך הזה נתן אותותיו בבריאות הציבור; הרפכת נודעה עתה בשם „מחלה אנגלית“, ואילו רקבון-השניים נעשה תופעה לאומית

כללית כמעט. רק מאבק־הקיום המר בימי מלחמת־העולם השניה חולל את התמורה הנדרשת מכבר. אומה שהוטל עליה הסגר נאלצה לחזור אל משקיה הנטושים; אומה שניהלה מלחמה טוטלית נגד אויב טוטלי היתה מוכרחה לרכוש לה את הכושר הפיזי הלחימה ולייצור. השינוי הדראמטי ביותר בהרגלי־מזון בתקופה המודרנית הובא לעולם בתוך חמש שנים, על־ידי ממשלה שמבחינה פוליטית רחוקה היתה ביותר ממהפכנות. הקיצוב והחלוקה השווה של חמרי־המזון המצויים בעין, יחד עם מדיניות החלטית של שיפור תזונתן של הקבוצות הנחותות ביותר בחברה, הביאו לידי עליה מדהימה בבריאות הציבור וברוחות העם. מיצי־פירות, למשל, נעשו חלק בלתי־נפרד מן התפריט האנגלי, כולל התפריט הפועלי, ומדינת־הסעד שלאחר המלחמה, על השווינות החברתית שלה, ששום ממשלה שמרנית לא תוכל לעקרה כליל, נהרתה ברחמו של מיניסטריון־המזון של ימי־המלחמה. כיום, חמש־עשרה שנה לאחר המלחמה, מסתבר שהבריטים נוזנים היטב יותר משנוזנו אי־פעם מאז ימי בית־סטיוארט. האוכל אפשר שעדיין איננו מעניין ככל שהנו מעבר לתעלה, אך מבחינה תזונתית וכמותית כמו גם איכותית הוא משקף גטיה גוברת לשוויון חברתי.

משעשעת היא גם ההתעניינות הגוברת בבישול זר, שחלה עם תום המלחמה. אומה זו, שלמה־לעצמה כל כך וגאה כל־כך על בדילותה, כיון שנחלצה משש שנים של מאסר כפול בתוך תחומיו של מבצר־האי, מיד החלה בחיזור נמרץ אחר המטבח של יבשת אירופה. מסעדות צרפתיות ואיטלקיות, יווניות והודיות מצויות היו תמיד בסוהו של לונדון, אך עתה החלו להופיע במחוזות הנידחים ביותר, ומשך זמן־מה כמעט איים ברה־האקספרו לדחוק את רגליו של ה"פאב" המסורתי. מעט־מעט, עם שחופש־התנועה נעשה שוב עובדה מקובלת וניטל ממנו ערך החידוש שבו, חזרו האנגלים לדפוסים נושנים ומכובדים; עקרות־בית החלו לגלות את מתכונני סבותיהן, עתונים החלו להכליל מאכלים אנגלים עתיקים בתוך התבשילים הזרים המרובים, בעלי הצליל האקוטי, במדורי־הנשים שלהם, ואני, למשל, שאינני ילידת אנגליה אלא שימים רבים ישבתי שם, נתבקשתי על־ידי הבי.בי.סי. להכין כמה תכניות מיוחדות על האוכל האנגלי. האנגלים, המגובשים־בתכלית במובן התרבותי, שאולי באורח זמני נפגעה גאוותם־העצמית ונתביישה הערכתם־העצמית, מחריבים היו לחזור למסורת ההולמת עד מאד את מעמדם הגיאוגרפי כמו גם את אקלימם, ואשר בימים־עברו היתה מקור לגאווה לאומית מוצדקת.

*

אמרו כבר שאפשר לחלק את העולם לאנשים האוכלים כדי לחיות ולא להחיים כדי לאכול. בדומה להרבה מימרות חלקלקות, הרי זו אמת־לחצאים. העניים ביותר מובן שהם אוכלים כדי לחיות, ודבר זה חל על יחידים ועל אומות כאחד. העשירים ביותר, ושוב הדבר חל על אלה כעל אלה, אף הם כך דיגים; כתיחידים הם מקפידים על דיאטה חמורה, כי הסכנה הצפויה להם היא אכילה גסה ולא תת־תזונה; כאומה

הם מתכננים את מדיניות־המזון שלהם במטרה להגיע לא למירב ההנאה אלא בעיקר למירב הבריאות הכללית, אף כי עד עצם היום הזה לא הושגה המדרגה הזאת בשלמותה. אולם חברה מאוזנת היטב מוצאת לה את שביל־הזהב שלה, כי חיי־האוויר הם החיים רבי־הצדדים — עבודה ומשחק, שמחה ועצב, צחוק ודמעות — והאדם או האומה המאוזנים היטב יאכלו כדי לחיות ויחיו כדי לאכול בעת־רוב־עונה אחת, בימי־חול ובימי־שבת, בזמנים קשים ובזמנים נוחים. שכן המזון הוא חלק מאתנו ואנו המעצבים את אפיו של אכלנו. משעה שהורחק צל־האימים של הרעב אין אנו חושקים ללעוט תופינים כל היום ובכל יום, ממש כמו שלא נקרא דברי־שירה כל היום ולא נלך מדי ערב לקונצרטים. האוכל הוא חלק מביטוינו העצמי, הן כיחידים הן כחברה. ואכילת מזון טוב בצורה תרבותית איננה דבר שצריך להתבייש בו.