

תוכן העניינים

2	כך נבשל: מבוא.....
3	מהמטבח באהבה: סקירת ספרות
8	ילדים מבשלים: מתודולוגיה.....
10	אוכלים את הראש: ניתוח ראיונות.....
10	אותנטיות: סלט ישראלי או סלט ערבי.....
13	סבלנות ותכנון: סבתא בישראל דייסה
14	יצירתיות וחוסר רצינות: משה בתיבה
15	חוצפה ותעוזה: כנאפה עיר דוד
18	עוד שוקולד: סיכום.....
20	נספח א: ראיון עם שף יוסי אלעד.....
41	נספח ב: ראיון עם שף גל בן משה.....
54	נספח ג: ראיון עם שף כריסטוף קוהלר.....
64	ביבליוגרפיה.....

כך נבשל; מבוא

"אני יודע שבישראל מתווכחים אם קיים בכלל מטבח ישראלי, אבל לפעמים מה שרואים מרחוק לא רואים מקרוב...מארצות הברית רואים את המטבח הישראלי כעשיר, מגוון וצומח...בעיני המטבח הישראלי מגדיר את ישראל כמדינה של קיבוץ גלויות וכור היתוך תרבותי." (סולמונוב בתוך הנדוורקר, 2019)

בעשור האחרון עולה שאלת הזהות הלאומית בישראל ביתר שאת (טלשיר, 2004). מערכות הבחירות האחרונות הביאו שאלה זו אל מרכז הבמה והיא מדוברת יותר ויותר; הדילמה העולה היא האם ברצוננו לכוון אומה ישראלית אחת בעלת תרבות אחת המאגדת בתוכה את שלל המיעוטים החיים כאן או לחילופין, האם ברצוננו להמשיך ולהיות מדינה יהודית ודמוקרטית בעלת מיעוטים שונים שאינם שותפים פעילים בספרה החברתית בישראל? תהליך כינון אומה נוגע במעגלים שונים המרכיבים את התרבות ואינו פוסח אף על התרבות הקולנירית הלאומית המבססת מטבח לאומי ומאכלים ייחודיים המבחינים אותה ממדינת לאום אחרת (גביעון, 2006). בשל כך, אפשר לזהות בסצנה הקולנירית בישראל זירה דרכה עוסקים בשאלת זהות זו בעשר השנים האחרונות.

השיח הקולנירי הישראלי עוסק רבות בשאלה מהו המטבח הישראלי והאם בכלל קיים מטבח מובחן שכזה. בעשור האחרון החל להופיע בשיח הקולנירי המקומי, מושג חדש "המטבח הישראלי המודרני", או בשמו הנוסף "מטבח ישראלי חדש" ("The New Israeli Cuisine"). שאלת קיומו של מטבח זה עלה עקב פתיחת מסעדות מעבר לים על ידי שפים ישראלים אשר הוגדרו, הן על ידם והן על ידי התקשורת המקומית, כ'מסעדות ישראליות מודרניות'. החיפוש אחר מקורו של מטבח זה והגדרתו מעסיקה שפים, אנשי קולניריה וחוקרים רבים בישראל (נהר, 2019) המבקשים לדון ברבדים השונים המרכיבים את תפיסת הבישול ודרך היווצרות המטבח הלאומי בישראל. ההגדרות השונות למטבח זה שאובות מתהליכים שונים כמו מהלכים פוליטיים פנים ישראליים, הקונפליקט הלאומי עם שכנינו הפלסטינים, והחיבורים וההשפעות של מטבחים מגוונים המרכיבים את פסיפס החברתי בישראל כמו למשל המטבח הדרוזי, הצ'רקסי והערבי עם מסורות בישול ממטבחים יהודיים שונים שהגיעו לארץ עם העלויות השונות. כל אלו, מובילים לתהליך התגבשותו של השיח על המטבח הישראלי כשיח המבקש לעורר שאלות ומחשבות עליו, על מה שאנחנו אוכלים ודרך מה שאנחנו אוכלים.

ההגדרה של מהו 'אוכל ישראלי' שנויה במחלוקת ורוויה במוקשים חברתיים, פוליטיים ותרבותיים. נראה כי הדיון הער נסוב לא מעט סביב שאלת הניכוס התרבותי שעושה התרבות הישראלית היהודית ביחס למטבח הערבי/פלסטיני ומשאיר בשוליו את המטבחים השונים מהעלויות השונות שעיצבו את האוכל שאנו אוכלים (ליטמן, 2021). אפשר כי בבסיס תפיסה זו עומדת העובדה כי רבים מיוצרי המטבח הישראלי החדש הם למעשה בני עדות המזרח המביאים את המטבחים העדתיים והביתיים שלהם אל מרכז העשייה הקולנירית ומעמידים מתוך כך אף את זהותם כזהות כלל ישראלית ולא עוד בני עדה זו או אחרת (חדד וניזרי, 2019). יחד עם זאת, אפשר לראות את החברה הישראלית כמי שעוברת שינוי בתוך עצמה, שינוי בו אנו נפרדים מעט מהרצון להידמות לתרבות האמריקאית, ומבקשים לראות בנו תרבות נפרדת בעלת רבדים שונים. מתוך כך אפשר לראות שפים המבקשים לראות עצמם כ'יהודים ערבים' (מאיר אדוני בתוך הדר, 2020), כאלו שמבקשים להיות סוכני תרבות ישראליים אך מבלי לחוש את אשמת הגניבה התרבותית וללא תפיסת הניכוס התרבותי ביחס לאוכל הערבי עד כדי הנכחה של 'אוכל ישראלי חדש'.

מהמטבח באהבה; סקירת ספרות

"אנחנו הישראלים, או המזרח תיכוניים, אנשים של נשמה, לטוב ולרע. אנשים שחושבים מהלב. האמריקאים הם אנשים טכניים – אפס נשמה. לא מעניין אותם תשוקה, חלומות, להפוך את העיר..." (מאיר אדוני בתוך הדר, 2020)

השיח על מהו המטבח הישראלי החדש הוא שיח מתפתח המקבל תהודה גדולה בארץ ובעולם בשנים האחרונות. נדמה לעיתים כי כל כולו של שיח זה נע סביב שאלת הניכוס התרבותי והקונפליקט הערבי ישראלי, אך אפשר לשרטט את נקודת האפס על ציר המתחיל לפני קום המדינה ומסתיים במחאה החברתית של שנת 2011. על ציר הזמן הזה יתחיל סיפורו של האוכל הישראלי כבר בעלייה הראשונה בה אבד המטבח האשכנזי של החלוצים, לאור בחירתם באורח חיים סגפני או בשל מחסור במוצרי גלם. נקודת הציון הבאה היא הקמת המדינה, תקופה של עוני ומחסור במוצרי מזון המוכרת כתקופת הצנע של שנות החמישים. מאוחר יותר, בשנות השמונים "פתיחת השמיים" והאמריקניזציה שמהלך זה הביא עימו, ובשנות התשעים הסכמי אוסלו והפרטת ענף המזון בישראל (צבן, 2021). בתחילת שנות האלפיים פתיחתה של מסעדת 'מחניודה' מהווה ראי של האופי הישראלי חסר הגבולות המקבל ביטוי חריף יותר במחאה החברתית של שנת 2011. מחאה זו היא שהובילה את קונפליקט הזהות והביאה אותו אל מרכז השיח בארץ.

עיצוב תפיסת המטבח הישראלי משתקפת דרך ספרי הבישול הישראליים, שהחלו להופיע כבר בשנות השלושים, כסוכני תרבות המבקשים לכוון אומה קולקטיבית אחת. תפקידם של ספרים אלו, לצד הפצת ידע קולינרי, היה לכוון תרבות ישראלית 'ראויה', תרבות מערבית, באמצעות ניהול הבית ועיצוב הפרט ומתוך ביטול אופציות תרבותיות שאינן אירופאיות, כלומר 'מזרחיות' (טנא, 2005). החגים היהודיים המלאים במסורות אוכל, הסיפור היהודי, על כינונו של עם ישראל, והמטה נרטיב היהודי, המלווה את תפיסתו העצמית של העם היהודי, חוזרים על עצמם בכל סעודת חג בכל בית בישראל, אך בו בזמן מדגישים את השוני התרבותי בין העדות השונות. בשנת 1955, ביקשו ראשי המדינה לייצר תפיסת אוכל יהודי אחידה כפועל יוצא להקמתה של המדינה הצעירה, כך נעשה ניסיון לייסד תפריט יום עצמאות הדומה לתפריט סדר פסח המסורתי. זאת מתוך ההבנה כי האוכל כסוכן תרבות יכול וצריך לעבוד למען המפעל הציוני ביצירת זהות ישראלית הכוללת בתוכה זיכרון לאומי ותודעה לאומית. משרד החינוך והתרבות דאז, יצר שני תפריטים בני שבע מנות כל אחד, המהדהדים את הזיכרון הקולקטיבי של מלחמת העצמאות ושל קיבוץ הגלויות. מיותר לציין כי הניסיון הממלכתי להכתיב נוסח לחגיגות לאומיות כשל (ברטל, ורד ואיתן, 2021).