

בספרו **הדודה יולש או שקיעת המערב באנקדוטות**

Die Tante Jolesch oder Der Untergang des

Abendlandes in Anekdoten (Torberg) טורברג את הסעודות המוקפדות של הבורגנות היהודית במרכז אירופה בראשית המאה העשרים. ביום הסעודה נהגה בעלת הבית להשכים קום כדי לקנות בשוק את חומרי הגלם המובחרים והטריים ביותר, ויחד עם הטבחית עמלה שעות על הכנת כל מנה. כשהגיעו האורחים דאגה בעלת הבית לסידור הולם של היושבים סביב השולחן ולהוצאת המנות בתזמון נכון בידי המשרתת. ארוחה מוצלחת האדירה את יוקרת המשפחה ואת שמה של המארחת, ותוגמלה תוך שבועות ספורים בהזמנה מהאורחים לסעודה בביתם. כך, סביב שולחן האוכל, יצרו "המשפחות היהודיות הטובות" רשת חברתית ועסקית. גברת לוונטל מפראג, מספר טורברג, הייתה ידועה במיוחד כמארחת קפדנית, והארוחות של הלונטלים היו שם דבר. אולם ערב אחד חשה גברת לוונטל ברע ואיבדה ריכוז, וכשהגיעה התוספת – גראטן כרובית ברוטב הולנדז – הבחינה שהתבשיל אינו עומד בסטנדרטים המחמירים שלה. "אל תכניסו את האוכל לפה!" הורתה לסועדים, "הוא אינו ראוי למאכלי!" מבטם המופתע של היושבים סביב השולחן הזכיר לה שבאותו היום הייתה היא דווקא הארוחת. אוכל מסתתר בכל היבט של החיים. אנו צורכים אותו על מנת לשרוד, אבל גם כדי לבטא זהות, להשתייך לקבוצה, לשמור על הבריאות, לקצוב את חלקי היום ואת עונות השנה, ולענג את החך. מאכלים מסוימים – כמו עוגיית מדלן או אבטיח עסיסי – יכולים לפתוח לנו תיבת זיכרונות ולהציף אותנו בתחושות שלא חויינו מזמן. אפרים קישון נהג לומר שבעוד שהוא עלה בשמחה לארץ, קיבתו נשארה בהונגריה, תובעת טפרטו (tepertő) – עור אווז

מטוגן) ושאר מעדנים הונגריים עתירי שומן. "היה עליי להתעקש ולומר לה ביתר שאת: טפרטו – זה פויה! נאכל בתי במקום זאת הרבה זיתים שחורים, וחסונים נהיה מהם כמו השור. על כך השיבה קיבתי (אני מתבייש לכתוב זאת) על גופתי! והמשיכה לדבוק בתפריט ההונגרי" (מתוך *Hinta-palinta: humoreszkek*, תרגם מהונגרית עופר ורדי). גיליון זה של **זמנים** מוקדש לדיאלוג ההיסטורי בין בני-אדם לאוכל: כיצד למשל שימש שולחן האוכל כאתר מרכזי להטמעת אידאלים נזיריים במסדרים הנוצריים הלוחמים של ימי-הביניים? מדוע הפכו בעשורים האחרונים חומס המסעדות והחומס התעשייתי לרכיב יסוד בהבניית הישראליות? מדוע פנתה יפן עורף לבשר במשך כאלף שנים ומדוע חזרה לצרוך אותו החל מהמחצית השנייה של המאה התשע-עשרה? ההעדפות הקולינריות של פרטים, קבוצות ותרבויות שלמות אינן דבר פעוט. הן מגלמות יכולות חומריות, אינטרסים כלכליים, תפישות אתיות, פנטזיות, פחדים ושאיפות, ולכן הן שונות זו מזו במקום ובזמן. כל נגישה שאנו נוגסים – אם ליד שולחן עץ מהודר במסעדה ואם מול הטלוויזיה במכנסי טרנינג וסוויטשרט – מספרת סיפור היסטורי מורכב ומרתק. רשת הסחר הגלובלית שהתהוותה במאות השנים האחרונות שינתה מן היסוד את זמינות חומרי הגלם, את טכניקות ההכנה ואת אופני אכילת המזון. ארוחת ילדים של מקדונלד'ס הכוללת צ'יפס וקטשופ מורכבת מפקעת עמילנית שמקורה בהרי האנדים, שנחתכת ומטוגנת על-פי מתכון אירופי ומתובלת ברוטב מתקתק שראשיתו בדרום מזרח אסיה ופיתוחו המוכר נעשה בארצות-הברית. מודעות למזון ולתולדותיו היא אחת הדרכים להיות מודעים לעצמנו, לעולמנו ולאנשים אחרים החיים בסביבתנו הקרובה והרחוקה.