

מ"אותנטיות מבויימת" ל"אותנטיות נזילה" – אוכל סיני בישראל של העידן ה"עולמקומי"

רפי גרוסגליק

המחלקה לסוציולוגיה ואנתרופולוגיה, אוניברסיטת בן-גוריון בנגב

ההרצאה תעסוק בניתוח מגמות של גלובליזציה תרבותית, כפי שבאות לידי ביטוי בתרבות הקולינארית הישראלית, תוך התמקדות במקרה של האוכל הסיני בישראל.

החל משנות השבעים מתחולל בקרב האוכלוסייה היהודית בישראל תהליך של פתיחות קולינארית ועלייה בביקוש למוצרי מזון ולמאכלים 'אקזוטיים' ו'אותנטיים', כחלק מתופעה רחבה של צרכנות בין-תרבותית. תופעה זו מבטאת שינוי אותן עוברת החברה הישראלית הקשור לתהליכים של הגלובליזציה של התרבות, המשפיעים על אופני הייצור, ההפצה, הבישול והצריכה של המזון.

בתחילת שנות השמונים של המאה העשרים אכילה במסעדה סינית בישראל נתפסה כפרקטיקה המבטאת אנינות וקוסמופוליטאניות. אז עוצב האוכל הסיני באמצעות ייצוגי תרבות קולינאריים של 'לאומיות אחרת' – הלאומיות הסינית, כפי זו דומיינה על ידי סוכנים מתווכים. יצרנו עשו שימוש נרחב בייצוגי אותנטיות סינית סטריאוטיפיים ובמתודות שניתן להגדירן כ"אותנטיות מבויימת".¹ (MacCannell, 1976)

מסוף שנות השמונים החל תהליך אותו אכנה "מקדונלדיזציה של האוכל הסיני בישראל", כאשר ייצורו התבסס על הדגם הסיני-אמריקאי (בסגנון ה'מזון המהיר') וכלל סטנדרטיזציה, מחזור והפיכת המזון לנגיש לסועד הישראלי.

החל מהמחצית השנייה של שנות התשעים אוכל הסיני שווק בישראל בתצורה היברידיה המשלבת מאכלים מתרבויות מן המזרח הרחוק, בעיקר שילוב של אוכל סיני-תאילנדי-יפאני. בתצורה זו הופקעה זהותו האתנית של האוכל הסיני, למרות שהושם דגש על מידה גבוהה של 'אותנטיות' – על ידי שימוש בחומרי גלם מיובאים והקפדה על טכניקות בישול מסורתיות. כך הומרו דפוסי ייצוג האוכל הסיני מ'אחרות' המיוצגת בדימויים אתניים או לאומיים-מונוליטיים ל'אחרות' המיוצגת בדימויים על-לאומיים ופוסט-מודרניסטיים.

עירובם של טכניקות הבישול ושל הטעמים חושף את האופן המורכב והניגודי שבו מכוננת אותנטיות ו'אחרות' בעידן הגלובליזציה הפוסט-מודרנית. התמורות שחלו באוכל הסיני המיוצר בישראל מעידות על תהליך דיאלקטי של דה-אתניזציה מחד עם רה-אותנטיזציה מאידך ולמעבר מ"אותנטיות מבויימת" בעידן המודרני ל"אותנטיות נזילה" בעידן הפוסט-מודרני.

*מבוסס על עבודת מ.א בהנחייתו של פרופ' אורי רם, המחלקה לסוציולוגיה ואנתרופולוגיה, אוניברסיטת בן-גוריון בנגב.