

'את החגים הכרתי לפי האוכל': מסורת וזיכרון בקהילה היהודית בארגנטינה

ג'קלין לאזנוב

ראוֹנָא, אחי בני המושבות והערים: המדינה חוגגת את חגכם הגדול, חג הפסח, חג החירות [...] צאו אל שדותיכם הנחרשים וערכו את שולחנותיכם המכוסים במפות צהורות, הקריבו את הטובים שבעגליכם והניחו את היין והמלח כאיחולי ברכה. מה נדיב הדגל הנותן מחסה לכאב הישן־נושן של עמנו ומעלה ארוכה לפצעים כתחבושת המונחת בידיים אימהיות.¹

מבוא

מאמר זה מתמקד במקומן של האישה היהודייה ושל זיקתה למערכת האכילה המסורתית בעיצוב הזיכרון הקולקטיבי של הקהילה היהודית בארגנטינה. המחקר הבוחן את הרגלי האכילה בקרב יהדות ארגנטינה מצומצם מאוד והחל רק בשנים האחרונות. עם

* מאמר זה מבוסס על חומרים מתוך עבודת הדוקטור שלי, 'פולקלור, מסורת וזיכרון בקרב נשים מהקהילה היהודית בארגנטינה', האוניברסיטה העברית בירושלים, תשע"ח, שנכתבה בהנחיית פרופ' הגר סלמון. תודה מעומק ליבי למדריכתי על הליווי בתהליך המחקר והכתיבה. תודה גדולה ומיוחדת גם לכל הנשים בנות הקהילה היהודית בארגנטינה שסייעו לי לרקום את סיפור הקהילה דרך סיפורן האישי, ולגברים שסיפרו על הנשים במשפחתם. אני מבקשת להודות גם לגופים שתמכו בנדיבות במחקר זה: המכון למחקר על שם הארי ס' טרומן למען קידום השלום, האוניברסיטה העברית; קרן 'עמיתי הרצל' של מרכז צ'ריק, האוניברסיטה העברית; קרן הזיכרון לתרבות יהודית, ניו יורק; המכון ליהדות זמננו, האוניברסיטה העברית; הקרן על שם הרב וולטר פלאוט, האוניברסיטה העברית; הקרן על שם תמר ודב גוי, האוניברסיטה העברית. וכן ברצוני להודות לקוראים האלמונים מטעם המערכת על הערותיהם החשובות שהעשירו את המאמר.

1 א' גרשונוף, גאוצ'וס יהודים *Los Gauchos Judios*: מהדורה דו־לשונית, תרגמה ט' ניצן־קרן, תל אביב 1977, עמ' 27. הספר פורסם לראשונה בשנת 1910.

זאת ניתן לקרוא על הרגלי האכילה של בני הקהילה בתקופות שונות בחומרי ארכיון של ארגוני נשים, בספרי זיכרונות ובכתביהן של סופרות, בנות הקהילה ואחרות, שהתמקדו בחיי הנשים ומשפחותיהן על גדות הריו דה לה פלטה (Rio de la Plata).² על סמך עיון בחומרים המתעדים עשייה נשית ביתית והאזנה לסיפוריהן האישיים של נשות הקהילה, נראה כי מיעוט ספרות המחקר העוסקת בעשייה הביתית בכלל ובהרגלי האכילה בפרט קשור בתפיסה פטריארכלית המדירה לשוליים כל פרקסיס יום-יומי המקושר מסורתית לנשים.

המאמר הנוכחי מבוסס על מחקר אתנו-היסטורי שבמהלכו ערכתי בשנים 2014–2015 ראיונות עומק בישראל ובארגנטינה. הראיונות נערכו עם 40 נשים ועם חמישה גברים שעלו לארץ מארגנטינה ועם 11 נשים יהודיות המתגוררות בבואנוס איירס, כולם בני 46–85.³ התברר כי סיפוריהם עשירים בתיאורים מפורטים של טקטיקות יום-יומיות שנקטו נשים, ואשר באמצעותן ניתן ללמוד על הקשר העמוק בין האישי לציבורי.⁴ גישה אתנוגרפית והקשרית בפרשנות הסיפור האישי מאפשרת לחשוף גורמים אישיים, חברתיים ותרבותיים המעצבים תהליכים חברתיים, והמעניקים להם משמעות.⁵

כשאנו אוכלים אנו רוכשים טעמים ואיתם גם סמלים ומשמעויות. על כן ערכי הזיכרון, המסורת והזהות מרכזיים בשיח על הרגלי האכילה וההאכלה. בהתאם לכך עיון בקורפוס המחקר העלה רובדי פרשנות המעידים כי מקומן של הנשים מרכזי בזיכרון הקולקטיבי הנקשר למסורת היהודית ולזהות היהודית. הפרקסיס הביתית, הנתפס נשי, מזין את הפרקסיס הציבורי, הנתפס גברי בתרבות זו, ובכך מאפשר לו להתקיים ולצמוח. רבדים אלה קשורים לאישה הן כסמל וכאלגוריה הן בתפקידה הממשי, כמי

2 נהר לה פלטה חוצה בין ארגנטינה לאורוגוואי, שמאפייני הקהילה היהודית שצמחה בה דומים למאפייני הקהילה היהודית בארגנטינה. לספרות יהודית נשית מארגנטינה ומאורוגוואי ראו למשל: A. M. Shua, *El libro de los recuerdos*, Buenos Aires 1994; M. Fingueret, *Hija del silencio*, Buenos Aires 2006; A. Gorodischer, *La cámara oscura*, Buenos Aires 1997; L. Heker, *El fin de la historia*, Buenos Aires 1971; T. Porzecanski, *Perfumes de Cartago*, Montevideo 2003; D. Dolinsky, *Las doce casas*, Buenos Aires 2000

3 קטעי הראיונות וחומרי הארכיון המוצגים במאמר נבחרו מתוך דוגמאות רבות ותורגמו על ידי מספרדית. עליתי לארץ כנערה צעירה עם משפחתי מארגנטינה והשפה הספרדית ואפני הדיבור של הקהילה שגורים בפי.

4 על קשר הגומלין בין הסיפור האישי לעמדות קולקטיביות ראו: נ' אריה-ספיר ומ' הלד, "ותלבש מלכות", מלכת אסתר של קרנבל פורים בתל אביב – סיפור אישי ועיגונו בהקשר תרבותי, מסכת, ח (תשס"ט), עמ' 97–113.

5 R. Bauman, *Story, Performance and Event: Contextual Studies in Oral Narrative*, Cambridge 1986, p. 2

שאמונה על שימור המסורת הביתית והעברתה לדור הבא. עם זאת בפרשנות הסמלים ומשמעותם התרבותית עולים פרדוקסים הבאים לידי ביטוי בחיי היום-יום, והמעידים על מורכבות קשרי הגומלין שבין הפרקסיס הביתי לציבורי ובין הקהילה לאחר. לאורך המאמר אציג ציר עומק הקושר בין האישה למערכת האכילה המסורתית ואראה כיצד נועדה הזיקה למסורת הביתית לחזק ולשמר את הזהות היהודית של בני הקהילה. במקביל אציג ציר רוחב שבו מתקיימת תרבות האכילה הארגנטינית המסורתית והיום-יומית. ציר זה מצטייר כמיועד לחזק את הזהות הארגנטינית של בני הקהילה. הניגוד והמפגש בין הצירים ייבחנו באמצעות שני סמלים מרכזיים: מנת הגעפילטע פיש, המצטיירת כנשית, וצלילית בשר, הנתפסת כגברית.

על הקהילה היהודית

הקהילה היהודית בארגנטינה היא הקהילה היהודית הגדולה ביותר באמריקה הלטינית, ומקורה בעיקר בגלי ההגירה הגדולה ממזרח אירופה לעולם החדש בסוף המאה התשע עשרה ובתחילת המאה העשרים.⁶ חלקה הגיע לארגנטינה במסגרת יק"א (JCA, Jewish Colonization Association), מיום התיישבות במושבות חקלאיות בחסות הברון מוריס דה הירש.⁷ קשיי ההתיישבות החקלאית וההתמודדות עימם הולידו קואופרטיבים ושיתופי פעולה בין המתישבים. עם זאת במהלך השנים עברו בני המתיישבים לערים הגדולות לשם עבודה ולימודים. כיום מתגוררים מרבית היהודים בעיר הבירה בואנוס איירס. כ־80 אחוזים מבני הקהילה הם ממוצא מזרח אירופי ו־20 האחוזים הנותרים מוצאם ממערב אירופה ומארצות ערב.⁸ הקהילה היא מיעוט אתני־דתי במדינה בעלת שורשים קתוליים.

התרבות הקולינרית שהביאו עימם המהגרים ממזרח אירופה התפתחה לכדי תרבות אכילה מסורתית יהודית הגמונית. המאכלים המזרח אירופיים מסמלים עבור מרבית הקהילה ועבור האחר הלא־יהודי את מה שיהודי, lo judío, בארגנטינה. במקביל, כפי

6 ספרות ענפה נכתבה על הקהילה היהודית בארגנטינה. ראו לדוגמה: H. Avni, *Argentina and the Jews: A History of Jewish Immigration*, Tuscaloosa and London 1991; A. Brodsky and R. Rein (eds.) *The New Jewish Argentina: Facets of Jewish Experiences in the Southern Cone*, Leiden and Boston, MA 2012

7 על מפעל ההתיישבות של הברון הירש ראו: ח' אבני, ארגנטינה 'הארץ היעודה': מפעל ההתיישבות של הברון דה הירש בארגנטינה, ירושלים תשל"ג.

8 S. Della Pergola, 'Cuántos somos hoy? Investigación y narrativa sobre población judía en América Latina', H. Avni et al. (eds.) *Pertenencia y alteridad: Judíos en/de América Latina: Cuarenta años de cambios*, Madrid 2011, pp. 305-340

שמצאה אדריאנה ברודסקי, העברת המסורת הקולינרית בקרב המיעוט ממוצא ספרדי, כדוגמת נשים יוצאות תורכיה, מרוקו וסוריה, נועדה לשמר את הזהות האתנית של קבוצות המיעוט מול תרבות הרוב המזרח אירופית.⁹

מעיון בחומרי ארכיון ומהאזנה לסיפורים אישיים נראה שלאורך השנים קיימים הבדלים בין תושבי המושבות החקלאיות לבין תושבי הערים הגדולות ביחס להרגלי האכילה המסורתית. ההבדלים נובעים מאופי החיים השונה בעיר ובכפר ומחומרי המזון שעמדו לרשות המשפחות. נוסף על כך המצב הכלכלי של המשפחה ומשברים כלכליים שפקדו תדיר את המדינה השפיעו על בחירת הרכב הארוחות ועל החומרים שמהם הורכבו. מידת השמרנות בכל הנוגע להלכות הכשרות ולנורמות תרבות שעל פיהן מקום האשה בביתה השפיעה אף היא על יחס הנשים והמשפחות אל המאכלים המסורתיים והמקומיים. בהתאם לכך בולטת בקורפוס המחקר ההתייחסות אל יוקר הבשר הכשר כסמל לשינוי ביחס המשפחה לשמירת הכשרות, בעוד מנת הגעפילטע פיש המסורתית מתגלה כסמל המחבר את המשפחה לשורשיה הקדומים. וכל אלו ניצבים אל מול מערכת האכילה הארגנטינית (איור 1).

בעוד דור המהגרים, שחי בדלות, ייחס לאכילה תפקיד הישרדותי בעיקר, ההיטמעות בתרבות הארגנטינית הפגישה את בני המהגרים עם תרבויות אכילה מגוונות, בעיקר זו הספרדית וזו האיטלקית ותרבות שתיית המאטה ואכילת הבשר הארגנטינית. כך נלמד לדוגמה מתיאורה של לואיסה: 'בבית שלי היינו רגילים לכל סוגי האוכל, אימא שלי בישלה אוכל בין-לאומי. אבא שלי אהב לאכול אז היא הייתה מכינה אוכל, לא יודעת, סיני, לא יודעת, דברים מוזרים, כל מה שניתן לדמיין ומכל מדינה היא הייתה מכינה. הרבה אוכל ספרדי. כשאני מגיעה לספרד ואני רואה מאכלים מסוימים אני נזכרת ורואה את אימא שלי'. עם הזמן ובעקבות שיפור מצבם הכלכלי של המהגרים ובניהם, ניכסו כלל הנשים – בחיי היום-יום ובמועדים מיוחדים – הרגלי אכילה שלמדו מסביבתן הקרובה, מתוכניות טלוויזיה ומספרי בישול פופולריים. למשל סטייק עם פירה וסלט ירקות היה למנה אופיינית בארוחת צוהריים של משפחה יהודית בדרך השני להגירה, ורביולי או אסאדו קיבלו מעמד של מאכל מסורתי במפגש משפחתי שהתקיים בימי ראשון.

במפגש הקולינרי הרב תרבותי מילאו המאכלים היהודיים תפקיד מנחם או נוסטלגי בארוחת יום-יומית בבית או במסעדה המתמחה במאכלים אלו, ואילו בארוחות משפחתיות וקהילתיות בחג הפסח ובראש השנה היה להם תפקיד סמלי. המאכלים

A. M. Brodsky, *Sephardi, Jewish, Argentine: Creating Community and National Identity, 1880-1960*, Bloomington, IN 2016, p. 171



איור 1. כרטיס ברכה לראש השנה משנות הארבעים של המאה העשרים המציג גאוצ'ו שותה מאטה, משקה ארגנטיני מסורתי, בסיטואציה אופיינית. לשוט המזוהב המקיף את התמונה יש זיקה לצבען הזהוב של אותיות הברכה בעברית ובספרדית (באדיבות ארכיון איוו, בואנוס איירס)

הפשוטים יחסית – בצל ותפוחי אדמה מבושלים בדרכים שונות, מאכלים העשויים מדגים טחונים, כופתאות ולביבות מקמח מצות, כיסונים ממולאי בשר ועוד – שבדור הראשון להגירה נועדו בעיקר לתזונת הגוף, הפכו בחלוף השנים לרפרטואר האוכל המסורתי היהודי, שנועד להעביר מסר ובכך להבטיח את הישרדות הזהות היהודית ואת שימור גבולות הקהילה.

מערכת האכילה כשפה

הטיפול בילדים, עבודות הבית הרבות והכנת מזון לבני המשפחה מדי יום ביומו וביתר שאת במועדים מיוחדים, תבעו מהאישה את מרבית זמנה. על כן פיתחו נשים טקטיקות להעברת מסרים תרבותיים באמצעות ביטויים מילוליים, מזון, עבודות יד ועוד.¹⁰ חנה נזכרה באימה, שמלבד עשייתה בבית ניהלה עסק קטן משלה בבואנוס איירס: 'אני זוכרת שאימא שלי בישלה. אימא שלי, מסכנה, בישלה עד לשנתה האחרונה כשהייתה מאוד חולה. היה לה עסק אז כנראה היא בישלה בלילות. היא הייתה מזמינה את כל הילדים והמשפחה, בימי שישי, תמיד בבית של אימא היה אוכל נפלא שהיא הכינה, לא יודעת מתי. אני לא יודעת איך אימא שלי עשתה את זה, היא הייתה גאונית, משהו ייחודי'. בארוחות יום שישי האם, שניהלה עסק במשך השבוע, ריכזה סביבה את ילדיה, ובאמצעות המזון העבירה הן מסר אישי על חשיבות הארוחה המשותפת הן את המסר הקולקטיבי של ארוחת השבת. התיאור מבטא את התובנה שתכלית מרכזית במערכת האכילה היא תקשורת בין בני אדם. כל המרכיבים של תחום האוכל – כלי הבישול, אופני הבישול, המתכונים וספרי הבישול, טיב הארוחות והאירוח וכן הערכים והאמונות – משתלבים לכדי מערכת תקשורת שבאמצעותה מעצבים זהות ומשמרים אותה בעת ובעונה אחת.¹¹

במאמרו 'המשולש הקולינרי' בחן קלוד לוי-שטראוס את הרגלי האכילה כשפה, היוצרת, כמו הלשון, סמל ומטפורה לתרבות.¹² על סמך זאת טען רומן יאקובסון כי האכילה היא מבנה סמינטי מיושם שניתן להשוותו לשפת הדיבור.¹³ רולן בארת סיכם זאת כך: 'אכילה היא התנהגות המקבלת משמעות מעבר למטרתה הקונקרטי, היא באה במקום, מסמכת ומסמנת פעולות אחרות. מסיבות אלה בדיוק האכילה היא

10 אמצעים אלה מאפיינים את ההביטוס הנשי האוניורסלי, שעיצבה, לפי בורדייה, השליטה הגברית. פ' בורדייה, השליטה הגברית, תרגם א' להב, תל אביב 2007. לטענת בורדייה עקרונות חלוקת התפקידים בין הגברי לנשי מהותניים ונובעים מהבדלים ביולוגיים בין המינים, ועצם החלוקה תורמת לבניית הגוף הנשי והגברי ולהיררכיה ביניהם. הכוח הסמלי תורם להפגמת המצב בידי הנשים.

11 מ' דגלס, טוהר וסכנה: ניתוח של המושגים זיהום וטאבו, תרגמה י' סלע, תל אביב, 2010.

12 C. Lévi-Strauss, 'The Culinary Triangle', *The Partisan Review*, 33 (1966) pp. 586-596.

ראו גם: B. Ashley, 'The Raw and the Cooked', idem et al. (eds.), *Food and Cultural Studies: Studies in Consumption and Markets*, New York 2004, pp. 27-40.

13 ר' יאקובסון, 'הלשון ביחסה למערכות תקשורת אחרות', הספרות ד, 4 (1974), עמ' 615. גם בארת הצייע לראות במאכלים צופן לשוני. לדבריו המאכל הוא סימן, פרט, במערכת סמינטי. ראו: ר' בארת, מיתולוגיות, תרגם ע' בסוק, תל אביב תשנ"ח, עמ' 47-59.

סימן¹⁴. ואכן מרים, המתגוררת בבואנוס איירס, סיפרה שהיא מבקשת ללמד את נכדיה ביטויים ביידיש המשמעותיים לדידה לא פחות מהמסורת הקולינרית. מרים השתמשה במילה ‘טעם’ כדי לתאר ביטויים אלה, בחירה המצביעה על החיבור שעשתה בין אכילה לדיבור. להגדרתה לאוכל יהודי טעם מיוחד כשם שלמילה ביידיש יש טעם מיוחד, השונה מזה של מושג דומה בספרדית: ‘אני תמיד אומרת לנכדים מילים שלא יכולים לתרגם [לספרדית], למשל איך אומרים שלמישהו יש “חן”’. זה לא אותו דבר כמו לומר “tiene angel”, יש מילים שיש להן טעם ביידיש וזה לא אותו דבר. את כל המילים האלה אני מנסה להעביר לנכדים.’

דוד סוטון הצביע על הקשר שבין אכילה לזיכרון ועל חשיבותו בהעברת מסרים תרבותיים. לטענתו למזון היום-יומי ולמזון הטקסי מבנה המסייע לזכור אירועים ולהופכם לזיכרון קולקטיבי.¹⁵ טענתו מבוססת על ההנחה שהמזון מעניק לאדם תחושה ברורה של מחזור הזמן ואפיונו ומסמן מרחב, קונקרטי ומופשט. באמצעות הקשר שבין אוכל לזיכרון מתערבב העבר עם ההווה, ונוצרות מה שכינה סוטון חוויות זמן שזורות (Blended Temporalities Of Experience).¹⁶ בהקשר זה עולה מקורפוס המחקר כי שמות המאכלים שנלמדו בילדות נשארו שגורים בפי הנשים המרואיינות שעלו לישראל, יחד עם זיכרון הטעמים של המאכלים עצמם, והן אף השתמשו בשמות המאכלים בפנייה אל ילדיהן. לדוגמה רות, שעלתה לישראל כרווקה בשנות השבעים של המאה העשרים, סיפרה: ‘ציבעלע, ציבעלע זה בצל, אז “אתה רוצה סלט עם ציבעלע או בלי ציבעלע?” בשביל הצברים שלי זה ציבעלע. המון דברים נשארו עם השמות ביידיש’. רות הצמידה את כינויה לילדיה, צברים, ואת כינויה לבצל, ציבעלע, הממקם אותה ואת ילדיה בעולם היידיש הישן, הזכור לה מילדותה בארגנטינה.

גם פתגמים ואמרות יכולים לשלב בין לשון לאכילה ובתוך כך הם נושאים עימם את הזיכרון הקבוצתי. פתגמים כגון ‘בהיעדר עוף – לחם ובצל’ (a falta de polla – pan) ו- (y cebolla) נושאים זיכרון של ימים קשים ומקבלים משמעות המובנת לבני הקבוצה, ושלפיה בכל מצב אפשר להסתדר. תמר אלכסנדר כתבה כי המאכלים ומנהגי האכילה שייכים לתחום המציאות היום-יומית, וכי אזכורם בפתגם הופך אותם פעמים רבות למטפורה למצבים או לתכונות, מטפורה שצפויה להיות מובנת לנמענים בנסיבות

R. Barthes, ‘Toward a Psycho-Sociology of Contemporary Food Consumption’, 14
C. Counihan, and P. van Esterik (eds.) *Food and Culture: A Reader*, New York 1997,
p. 20

D. Sutton, *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*, New York, 2001, p. 2

שם, עמ’ 159.

החברתיות שהפתגם מוזכר בהן. הבנה זו, הנובעת מהזיכרון הקולקטיבי, מהותית לביטוי זהות קבוצתית.¹⁷

אם כן ההבנה המשותפת של משמעות ביטויים בשפת הדיבור מקבילה להבנה המשותפת של משמעותם הסמלית של מאכלים המאפיינים את הקבוצה. הללו מעבירים לבני המשפחה מסרים תרבותיים מוצפנים וגלויים, ומסרים אלה מתחברים בתודעת חברי הקבוצה באמצעות הזיכרון הקולקטיבי לטקסט תרבותי סמלי.¹⁸ על ידי בחינת הסמלים הקשורים למערכת האכילה ניתן לעמוד על טיב המסרים הטמונים בצפנים שהרגלי האכילה מגלמים.

המטבח הביתי כמרחב שליטה נשי

בית, קבעה מרי דגלס, איננו רק המקום שבו נענים הצרכים הראשוניים של הדיירים אלא הוא מקבל את הגדרתו ביצירת שליטה בחלל מוגדר.¹⁹ הרגלי האכילה כמרכיב מרכזי בפרקסיס היום-יומי יוצרים מבנה-על המכתיב סדר: כמה ארוחות יתקיימו במהלך היום, מה יוגש בהן ומתי. כך עולה מהתיאור של אריאל:

הבאָבע הרמלינדא הייתה טבחית מעולה. היו אומרים עליה שבגלל שהיא עברה תקופות רעב היא הייתה מכינה אוכל בכמויות אדירות כמו רוב הנשים היהודיות בדורה. היינו 15 והיא הייתה מכינה אוכל ל-20. היא הייתה קמה בימי ראשון בחמש וכשאנחנו הגענו לביתה בצוהריים היה שם אוכל לשלושה ימים.²⁰ הכינה שישה-שבעה עופות שלא יחסר. כשהגענו היינו צריכים לאכול את הפיקדיטה

17 ת' אלכסנדר, 'אכול לפני שיאכלוך: זהות, זיכרון ומגדר בפתגמי מאכלים יהודיים-ספרדיים', 'י טובי וד' קורזין (עורכים), חקרי מערב ומזרח: לשונות, ספרויות ופרקי תולדה: מוגשים ליוסף שטרית, א, ירושלים וחיפה תשע"א, עמ' 368.

18 על הקשר בקהילה הנחקרת בין שפה הנלמדת בילדות למסר העובר הלאה במשפחה אפשר ללמוד ממחקריו של פישמן. פישמן מצא כי למרות השימוש הנרחב בספרדית לתקשורת היום-יומית והשימוש בעברית כשפה סמלית, יהודי ארגנטינה עדיין משתמשים בידיש כשפה אינטימית. לטענתו אמירות בידיש מסמנות מרחק בין דורות, אך ההבנה המשותפת של המשמעות המטפורית של האמירה סוגרת את הפער. ממצאיו של פישמן תואמים לממצאים שבקורפוס המחקר הנוכחי הקשורים בין לשון לאכילה כמערכת סמיוטית. ראו: F. Fischman, 'Using Yiddish: Language Ideologies, Verbal Art, and Identity among Argentine Jews', *Journal of Folklore Research*, 48, 1, (2011), pp. 44-45

19 M. Douglas, 'Deciphering a Meal', *Daedalus*, 101, 1 (1972), pp. 61-81

20 סוף השבוע בארגנטינה מתקיים בימי שבת וראשון, ונהוג שהמשפחה המורחבת מתאספת בימי ראשון בצוהריים לארוחה משותפת.

[picadita] מנת פתיחה המורכבת מצלוחיות קטנות ובהן קוביות גבינה, זיתים, פרוסות נקניק, ירקות ועוד]. אחרי זה הוגשה ארוחה מלאה של שלוש מנות. מנה ראשונה היו עגבניות ממולאות בתפוח אדמה, סרדינים ומיונוז ביתי. היא הייתה מרוקנת את העגבנייה ואחרי זה ממלאת אותה בתערובת שכללה גם בצל ומלח. את זה הגישה עם קצת חסה. אחרי זה הגישה את המאכלים היהודים המסורתיים. ארנקע [דג מלוח] עם בצל וביצים ממולאות. אלו המנות הראשונות. למנה השנייה היה בדרך כלל מרק. מרק אטריות, מרק עם פארפעלעך, מרק ירקות, מרק קניידלעך וכולי. ואחר כך האוכל! המנה העיקרית. זה יכול היה להיות פסטה, קנלוני, קרעפלעך, ווארעניקעס [...]. כל האוכל היה ביתי, היא הכינה בעצמה גם את הפסטה [...]. אחרי המנה העיקרית הגיע הקינוח, שאחריו המשכנו לשבת בשולחן ולשוחח [sobremesa].²¹ בשעה ארבע השולחן היה מסודר לקראת ארוחת ארבע [merienda] אז היה מגוון עוגות לאכול.

תיאורו של אריאל את סדר ההאכלה שנהגה סבתו הרמלינדה, שהיגרה לארגנטינה מגליציה, מדגים את שפת הצופן התפקודית-המבנית שבהרגלי האכילה, ששימשה את האישה לשליטה במרחב ובזמן ולביסוס מעמדה במשפחה.

בתחילה, בגלל הקשיים הכלכליים שאפיינו את דור המהגרים, התגוררה לרוב המשפחה הגרעינית עם הסבים בדירה משותפת, כפי שסיפרה פלורה: 'גרנו יחד אימא שלי, אבא שלי, האחים וסבתא. בתקופה הראשונה כשהורים שלי התחתנו, לא היה כסף וההורים שלי גרו עם הסבים ועם שתי דודות. גרו כולם בבית אחד ואני הייתי הקטנה'. עם השתפרות מצבם הכלכלי של המהגרים ובניהם שנולדו בארגנטינה, חל שיפור בתנאי המגורים, אך המטבח וחדר האוכל של בני הבית – שהיה נפרד מחדר האוכל לאורחים – היו מאז ומתמיד מרכז הבית, מקום מפגש בין-דורי. מרסלה נזכרה בביקורי סבתה מצד אביה במטבח הביתי: 'סבתא מצד אבא שלי הייתה הכי קרובה, היא הייתה שתי קומות מעלינו הרבה מאוד שנים, והיא הייתה באה כמעט כל יום. הייתה יורדת לכוס קפה, היה לנו כזה מטבח רחב וגדול, אז זה לא משנה אם אימא שלי מבשלת, מגהצת או לא משנה מה, המטבח זה המקום שגרנו בו'.

החיים המשותפים עם סבתא, הביקורים בביתה או ביקוריה התכופים יצרו גם מתחים וקונפליקטים. בתיאור של פלורה בא לידי ביטוי קונפליקט בין-דורי אופייני שנבע ממאבקי שליטה נשית בהרגלי האכילה, ודרכם במשפחה כולה: 'אימא שלי

21 Sobremesa – ביטוי ארגנטיני שפירושו המילולי: מעל השולחן. הכוונה לישיבה סביב השולחן בתום הארוחה. בסופי שבוע ובערבים ישיבה זו יכולה להימשך שעות רבות, ובמהלכה גם שותים מאטה.

והשיקסע [כינוי לעזורת בית] היו מבשלות יחד, וסבתא שלי מצד אבא הייתה מגיעה לבקר ואומרת שכל מה שאימא שלי הכינה לא טוב. עבודה רק מה שהיא הייתה עושה הוא הנכון והטוב ביותר'.

באמצעות בחינת העשייה הנשית בבית ניתן לעמוד על תופעות המשקפות יחסי כוח מעמדיים, מגדריים ודוריים, בהקשרם התרבותי הרחב. אי לכך בחינת הקשר שבין תפקידי מגדר להרגלי אכילה כמערכת תקשורת מעלה תהיות על השיח התרבותי המזין את תהליכי ההמשכיות והשינוי בהקשר של המסורת הביתית, פרקסיס שכינתה ברברה קירשנבלט-גימבלט יהדות המטבח.²²

מתכונים וספרי בישול

במהלך עבודת השדה נמסרו לי מתכונים שעברו מאם לבת או מחמות לכלה בהדגשת המקור והתכלית שלמענה הנשים מכינות את המאכל עד היום. לרוב מרשמים למאכלים מסורתיים הועברו בעל פה, והכמויות נמדדו 'לפי העין'; אם נרשמו, הרשימות לרוב אבדו, כחפץ שעבר זמנו.²³ כתוצאה מכך ניתן למצוא גרסאות שונות לאותו מאכל וויכוחים בין מבשלות על טעמו המקורי. כדי לשמר טעמים ולהתגבר על אובדן הידע התפתחה במערב ספרי הבישול. עם זאת מתכונים הועברו ועדיין מועברים בעל פה, בפתקים או בספרי בישול, ואוצרים תוכן רב בהרבה מן המרכיבים הדרושים ומאופן הכנת המאכלים.²⁴

מצאתי כי האזנה למתכון בתוך הסיפור האישי הרחב כטקסט תרבותי מגלה מסרים פנים-מגדריים וחושפת מטרות חבויות. המתכונים מכילים מסר לקוראים או למאזינים.

- 22 B. Kirshenblatt-Gimblett, 'Kitchen Judaism', S. L. Braunstein and J. Weisman Joselit (eds.), *Getting Comfortable in New York: The American Jewish Home, 1880-1950*, New York, 1990, pp. 75-105. יהדות המטבח אליבא דקירשנבלט-גימבלט מורכבת ממערכת של פרקטיקות טקסיות או סמליות, שכלליהן נועדו להטמיע ערכים ונורמות התנהגות באמצעות חזרותיות. מאחורי הכללים מסתתר ניסיון ליצור המשכיות, קשר עם עבר מיתי.
- 23 על חפצי מעבר, שנתפסים כמיושנים ועל כן מושלכים כדי לפנות מקום לחדש, ראו: ה' סלמון, 'רקמות "גובלן" בישראל: לפיתוח קטגוריית "חפץ מעבר" בחקר תרבות חומרית', מחקרי ירושלים בספרות עברית, כה; מחקרי ירושלים בפולקלור יהודי, כח [מרקמים: תרבות, ספרות, פולקלור: לגלית חזן-רוקם] (תשע"ג), עמ' 692.
- 24 בניתוח סטרוקטורלי של מתכונים מצאה קוטר דמיון בין המבנה של מתכונים כתובים לבין המבנה של נרטיבים ספרותיים. ראו: C. Cotter, 'Claiming a Piece of the Pie: How the Language of Recipes Defines a Community', A. Bower (ed.), *Recipes for Reading: Community Cookbooks, Stories, Histories*, Amherst, MA 1997, p. 55

בעלי המתכון מבקשים להעבירו הלאה, באמצעות מקבלי המסר, למי שייחזו מהמאכל או ידחו אותו. ססיליה, שעלתה לישראל בעקבות בנה ומשפחתו, סיפרה על מתכון הקויליטש (חלה) שלמדה מאימה, שהיגרה לארגנטינה מפולין. כיום היא מכינה את החלה לקראת ביקוריה אצל בנה ומשפחתו לכבוד ראש השנה:

באופן מסורתי, כשאני נוסעת לבית של הבן שלי לראש השנה, אני מכינה את החלות שאנו קראנו להן קויליטש. זה מתכון של אימא שלי. אני לא מכינה את זה כל הזמן אבל אני מכינה את זה תמיד לראש השנה. שני קילו קמח... ואם אני מגיעה לפני החג אני מכינה והם מקפויאים. שני קילו קמח, מאה גרם שמרים, ארבע ביצים, שתי כפות מלח, שתי כפות... מלח ושתיים סוכר כדי לאזן... חסר עוד משהו... ארבע ביצים... ארבע או שש כפות שמן... זה לא מלוח אבל גם לא מתוק, זה לא מתוק כי כאשר מוסיפים מלח וסוכר... צימוקים ומים... ארבע כוסות נדמה לי לשני קילו קמח...

מתכון החלות קושר בין העבר להווה. המרואינת, כבת 85, מתווכת בין אימה המהגרת מפולין לארגנטינה לבין בנה ומשפחתו, שעלו מארגנטינה לארץ. ההדגשה שטעם החלה 'לא מלוח אבל גם לא מתוק' מעידה על הצורך של המרואינת שמשפחת בנה תקבל את החלה – ואותה עצמה – בטעמה הניטרלי, המתאים לכל ארוחה.

מתכון אחר מסרה לי סילביה, המתגוררת בבואנוס איירס. היא בחרה לפרט מתכון לקנישעס תפוחי אדמה שלמדה להכין מחמותה. לפני כן סיפרה שחמותה לא אהבה לבשל אך למדה מאימה שלה כיצד להכין את כל המאכלים המסורתיים. החמות לימדה את כלתה, וזו הכינה את המאכלים בשמחה לכל בני המשפחה: 'אני מעבירה לך את המתכון המפורסם לקנישעס תפוחי אדמה של סבתא רוזה. כדי להכין את הקנישעס צריך בצק לאמפנאדס, צריך פירה תפוחי אדמה. ממלאים את עיגולי הבצק עם פירה סוגרים אותו כלפי מעלה ואז עם האצבע עושים "פינג" ונהיה גומה. אחר כך שמים בתנור וזה מוכן'. בקריאה נטולת הקשר תיאור המתכון עשוי להתפרש כפשוטו, אך התעמקות בפרטיו ובהקשר שבו סופר מגלה תמונה מורכבת בהרבה: ההקדמה מודיעה שהסיפור מיוחד, רשימת המרכיבים מרמזת שמקור המתכון מארגנטינה ('צריך בצק לאמפנאדס'), ותיאור אופן עיצוב הגומה והצליל הנלווה לכך ממחיש את הפרקסיס שלמדה הכלה מחמותה. החמות, שלדברי כלתה לא אהבה לבשל, העבירה הלאה את המסורת הביתית וככל הנראה קיוותה שהמסורת תגיע לנכדיה, שעבורם היא באבע, סבתא בידיש.

אף שבאירופה ובארצות הברית פורסמו ספרי בישול יהודיים כבר במאה התשע עשרה, סוגת ספרי הבישול זכתה לפופולריות בקהילה היהודית בארגנטינה רק

במחצית השנייה של המאה העשרים.²⁵ מסוף שנות העשרים של המאה העשרים נוצר בארגנטינה שיח שהליל את האישה האידיאלית. במרכז השיח כיכבה דמותה של הכוהנת הגדולה של המטבח הארגנטיני דוניה פטרונה ק' דה גנדולפו (Doña Petrona C. de Gandulfo). ספר הבישול שפרסמה דוניה פטרונה בשנת 1934 הודפס עד היום ביותר מ-100 מהדורות, והוא ספר הבישול הנמכר ביותר בארגנטינה.²⁶ הספר מכיל מתכונים מקומיים ואירופיים, ובהם מתכונים לקוקטיילים המתאימים לנשים, הנחיות לכללי סדר והגשה, הצעות לסידור השולחן, עצות לניהול עבודת המשרתים ועצות בעניין הרהיטים שיש להשתמש בהם בזמן אירוח.²⁷ זאת ועוד, בתוכנית בישול ששודרה בטלוויזיה לימדו דוניה פטרונה ועוזרתה חואניטה את נשות המעמד הבינוני את אורח החיים וכללי האירוח של נשות המעמד הגבוה, והדגימו את דרכי ההתקשרות והיחסים הראויים בין גברת הבית לעוזרת המשמשת על ידה.²⁸ ספרה ותוכניתה של דוניה פטרונה תרמו להיטמעות הנשים היהודיות בתרבות הקולינרית בארגנטינה, שכן הנשים המהגרות ובנותיהן ביקשו לחקות את עקרת הבית האידיאלית ולהידמות לנשים במעמדות הגבוהים.

על רקע זה, ובמסגרת הניסיון לקרב צעירים ליהדות באמצעות ספרי עיון, הוחלט להוציא לאור ספר בישול יהודי שיקרב את הנשים הצעירות לתפקיד שנועד להן: שימור יהדות המטבח. הספר *Especialidades de la Cocina Judía* (התמחויות המטבח היהודי) היה ספר הבישול היהודי הראשון בארגנטינה.²⁹ הוא הודפס בשנת 1955 כחלק מסדרת ספרי בישול המתמקדים בתרבויות שונות. בשנות הארבעים והחמישים של המאה העשרים ערכה מחברת הספר, ארנה שלזינגר, שישה ספרי לימוד והדרכה (בהם ספר תחינות לנשים בספרדית שפרציית ויצ"ו בארגנטינה הדפיסה גם במהדורה שנייה). עשייתה של שלזינגר בולטת בנוף העשייה הגברית, ולעומת שאר

25 קירשנבלט-גימבלט תיארה את התפתחות פרסום ספרי הבישול היהודיים במערב אירופה ובארצות הברית במהלך המאה התשע עשרה ובחנה כיצד שינו ספרים אלה את הפרקסיס הנשי הקשור לבישול והאכלה. ראו: B. Kirshenblatt-Gimblett, 'The Kosher Gourmet in the Nineteenth-Century Kitchen: Three Jewish Cookbooks in Historical Perspective', *The Journal of Gastronomy*, 2, 4 (1986-1987), pp. 51-89

26 P. C. De Gandulfo, *El libro de Doña Petrona: Recetas de arte culinario*, Buenos Aires 1950

27 R. E. Pite, *Creating a Common Table in Twentieth Century Argentina: Doña Petrona, Women, and Food*, Chapel Hill, NC 2013

28 R. E. Pite, 'Entertaining Inequalities: Doña Petrona, Juanita Bordoy, and Domestic Work in Mid-Twentieth-Century Argentina', *Hispanic American Historical Review*, 91, 1 (2011) pp. 97-128

29 E. C. Schlesinger, *Especialidades de la cocina judía*, Buenos Aires 1955

ספריה, הנמצאים כיום בעיקר בספריות, ספר הבישול נמצא עד היום בבתים רבים.³⁰ מעדויות רבות עולה כי הספר עבר בירושה מאם לבת, וכי היום הוא משמש אף את הנכדים. בשנת 1989 הוא יצא לאור בהוצאה מחודשת של הנהגת הקהילה היהודית. מכיוון שזהו ספר הבישול הראשון בארגנטינה המאגד גרסאות רבות של מאכלים מסורתיים בכותרת 'בישול יהודי', ייתכן שהוא יצר קנוניזציה של המאכלים הנחשבים יהודיים בקהילה זו. בספר גרסאות רבות שאספה שלזינגר מנשות הקהילה למתכונים המסורתיים, למשל תשעה מתכונים ל'ולנט, שבעה לבורשט, שנים עשר לקניידלעך, חמישה ללאטקעס, חמישה לצימעס, שישה לגעפילטע פיש ותשעה לשטרודל.

מכיוון ששלזינגר הייתה אשת הרב הראשי של בית הכנסת הגדול בבואנוס איירס, נקבע נוהג לתת את ספר הבישול היהודי מתנה לכלות ביום חתונתן בבית הכנסת הגדול. ייתכן ששלזינגר ביקשה להחיות בכך מחדש מנהג שהיה קיים בקהילות היהודיות בגרמניה מהמאה התשע עשרה.³¹ הסמליות הרבה שבהענקת ספר בישול יהודי לכלה ביום כלולותיה נועדה לשמר תפקידים מגדריים המבטיחים את העברת המסרים התרבותיים. למשל הדגשת הלכות הכשרות בספר נועדה ככל הנראה להזכיר לנשים שעברו תהליך חילון כי הכשרות היא חלק בלתי נפרד ממערכת האכילה היהודית. מן המבוא לספר נראה כי המחברת ביקשה לקשר באמצעותו בין הדורות: 'כדי שעקרונות הבית היהודיות הצעירות, יגלו, סוף סוף! את סודות המאכלים המסורתיים אשר הן אהבו בילדותן בבית אביהן, מאכלים ישנים ומסורתיים אשר הכינו אימותיהן'.³²

למרות ההקבלה בין מסורת בית האב לבין הבישול המסורתי של האם, בפתחה לספר התייחסה שלזינגר בעין יפה לשינוי המסורת על פי רוח הזמן וליצירתו של מאכל חדש על בסיס הישן: 'שילמדו להכין מתכונים חדשים המבוססים על מרכיבים מועדפים כגון דג טחון, דג מעושן, גבינת ברי, גרעיני חמניות ועוד'.³³ ספר הבישול, הערוך כדי לעורר רגש וזיכרונות, מופנה אל האישה המודרנית, המבקשת להקל על עצמה בעבודות המטבח. כך כתוב על כריכה האחורית של הספר: 'עוד הקורא הגרגרן

30 את ידיעותיה רכשה שלזינגר ממגוון מקורות, ולהסבריה על מושגים ומנהגים השתמשה בעיקר ב'ידישה לקסיקון' (*Jüdisches Lexikon*), אנציקלופדיה יהודית שפורסמה בגרמניה במחצית הראשונה של המאה העשרים. בעזרת אנציקלופדיה זו היא הסבירה גם את מקורות שמותיהם של מאכלים כגון קרעפלעך וקניידלעך בשפה הגרמנית. נראה כי בעיני שלזינגר, בדומה למהגרים אחרים מגרמניה, היידיש נתפסה נחותה, ועל כן לא עסקה בה בכתיבתה שנועדה למטרות חינוכיות.

31 *Encyclopedia Judaica: Second Edition*, V, Detroit, MI 2007, s.v. 'Cookbooks, Jewish', pp. 200-201

32 שלזינגר (לעיל הערה 29), עמ' 3.

33 שם.

ישים לב כי רק שמות המאכלים מעלים ריר בפיו, הקוראת הפרקטית לעומתו תגלה כי לה קל מאוד להכין את המאכלים ולקבל את תשואות הסועדים. עליה רק לעבוד על פי ההוראות!³⁴ נראה כי בשיח האישה האידיאלית בתרבות הארגנטינית ביקשו להנחות את האישה בבישוליה במדויק, בדומה להוראות סריגה או להנחיות שתארה הגר סלמון לרקמת הגובלן, הנעשית באופן מדויק על דוגמה מצוירת ובצבעים שנקבעו מראש.³⁵

בשנת 1961 יצא לאור בארגנטינה ספר בישול יהודי שני, הפעם מאת קבוצת נשים: *La Cocina Judia Moderna de Acuerdo a las Normas Tradicionales* (המטבח היהודי המודרני: על פי עקרונות המסורת).³⁶ ספר זה, שלא כקודמו, כולל מתכונים ארגנטיניים טיפוסיים מלבד המאכלים היהודיים, והללו הותאמו לכללי הכשרות ולדרישה למאכלים בריאים. במבוא לספר הסבירו שלוש המחברות שהן רוצות שבהגשת אסאדו וטורטיית תפוחי אדמה תוכל המשפחה לשמור הן על הכשרות ועל צביונה היהודי הן על זהותה הארגנטינית.³⁷

לטענת ברודסקי משתקף בספרי הבישול היהודי שיצאו לאור בארגנטינה מאבק סמוי – החל משנות השבעים נעשו ניסיונות להבליט את המסורת הקולנירית של עדות ספרד והמזרח בארגנטינה. לדבריה ספרי הבישול היהודיים מבטאים התרחקות והתקרבות בו־זמנית בין מי שמכונים Rusos (רוסים) ו־Turcos (תורכים), וניסיון לעצב זהות יהודית ארגנטינית משותפת על פי רוח הזמן.³⁸

בעשורים האחרונים של המאה העשרים עברה הקהילה היהודית בארגנטינה טלטלות ומשברים לצד היטמעות, ואופייה השתנה בהדרגה. בעקבות המעבר בשנת 1983 מדיקטטורה צבאית קשה לדמוקרטיה ומאוחר יותר בעקבות הפיגוע בשגרירות ישראל בשנת 1992 והפיגוע בבניין הקהילה בשנת 1994, התעורר גל של חזרה לשורשים, וניכר ניסיון לחרוט את תולדות הקהילה בזיכרון הקולקטיבי היהודי ואף הכללי. רבים פנו ללמוד נושאים יהודיים ולהעמיק בהם, ובין השאר למדו להכין את המאכלים היהודיים המסורתיים. בראשית המאה העשרים ואחת יצאו לאור שלל

34 שם, כריכה אחורית.

35 סלמון (לעיל הערה 23), עמ' 692.

36 J. Bachmann, I. Besthof and R. Wurzbürger (eds.), *La cocina judia moderna: De acuerdo a las normas tradicionales*, Buenos Aires 1961

37 שם, עמ' 9.

38 A. M. Brodsky, 'The Fight Against "Guefilte Fish": Asserting Sephardi Culinary Among Argentine Jews in the Second Half of the Twentieth Century', *Repertoires* H. R. Diner, S. Cinotto and C. Petrini (eds.), *Global Jewish Foodways: A History*, Lincoln, NE 2018

אוספים של מתכונים באבעס, כגון *Apuntes y Recetas de la Bobe* (רישומים ומתכונים של הבאבע), *Aromas y Sabores de las Bobes de Moises Ville* (ריחות וטעמים של הבאבעס ממוזיסוויל) ו-*Yo Te Cuento... Algunas Recetas de mis abuelas Esther Y Eva* (אני אספר לך... כמה מתכונים של סבותיי אסתר ואווה).³⁹ בדומה לספרי זיכרונות משפחתיים, ספרים אלה מספקים מידע יקר על הרגלי אכילה ועל הפרקטיקה הנשית במרחב הביתי, ויש בהם גם מסר של שאיפה להמשכיות, בהציגם את המסורת הביתית היהודית במרחב הציבורי הארגנטיני ובניסיון להכניסה גם לבתים אחרים, משלנו ומשלהם.

מיידישע מאמע לבאבע כסמל תרבותי

עיון בקורפוס המחקר העלה שהפרקסיס הביתי מעוגן בשיח עממי הנסב על דמות היידישע מאמע, האם היהודייה המגוננת והמאכילה.⁴⁰ דמות זו מאופיינת באשכול של תכונות הממוקמות על רצף שבין דמות מיושנת ולא רלוונטית לדמות מיתית, המייצגת את תמימות הילדות, את הפינה החמה רוויית הטעמים והריחות שלא ישוּבו עוד. כיום בולט הניסיון בשיח העממי והממסדי לגייס את מאפייני האישה המסורתית ואת תחושת הביתיות, ההיימיש, הזכורה מהילדות, להנחלת אמונות וערכים בקרב בני הקהילה. בעשורים האחרונים השיח היהודי מתמקד בגרסתה הבוגרת של האם היהודייה, הבאבע. סבתא, או באבע בכינויה ביידיש, מסמלת את השאיפה לחזור אל דימוי האם המגוננת, הזכורה לטובה מהילדות.

החזרה על הרגלי אכילה בשגרת היום־יום ובימי החג משאירה חותם של טעם וריח בזיכרונות הילדות הנקשרים אל סבתא. זיכרון הריחות והטעמים של מאכליה מתקיים בזיכרון האישי גם לאחר שנים רבות. אליסיה, שעלתה לישראל בשנות השישים של המאה העשרים, סיפרה: ‘את החגים אני הכרתי לפי האוכל. אם זה היה פסח, אם זה היה ראש השנה [...] הבאבע שלי הייתה מכינה אוכל חמוץ־מתוק וכל הדברים היהודיים:

39 S. R. Jaratz Seltzer, *Apuntes y recetas de la bobbe*, Buenos Aires 2011; L. Gonzalez de Trumper and E. G. de Falcov, *Aromas y sabores de las bobes de Moises Ville*, Buenos Aires 2006; C. B. de Senderey, *Algunas recetas de mis abuelas Esther y Eva*, Buenos Aires 2007

40 על דמות האם היהודייה בתרבות היהודית ראו: E. Toker and P. Finzi, *Las idische names son un pueblo aparte*, Buenos Aires 1994. רונס־ראושבך תיארה כיצד דימוי האם היהודייה או ה‘פולנייה’, הדואגת ומאכילה בהגזמה, מיוצג בהומור היהודי, ומחוזק בכך את דימוי הגבר היהודי כאנטינתה לנשיות. ראו: נ’ רונס־ראושבך, ‘ייצוגה של האם הפולנייה בהומור: הכלה, האכלה, ומחילה’, עבודת מוסמך, האוניברסיטה העברית בירושלים, 2010.

געפילטע פיש ובייגלך וקניידלעך וקנישעס וכל הדברים האלה'. גם סיפורה של ריטה, שעלתה לארץ בשנות השבעים של המאה העשרים, על בנה שנולד וגדל בישראל ונסע לביקור בארגנטינה, מדגים היטב את זיכרון הריחות והטעמים:

אחות של אבא שלי גרה בארגנטינה, היא בת 80. הבן שלי נסע לבואנוס איירס במסגרת טיול, הוא בא אליה הביתה והיא הכינה לו אוכל. היה שם מטמברה⁴¹ והיה שם ביצים ממולאות עם סרדינים, משהו שגם אימא שלי הייתה מכינה, והוא אמר: 'אני מגיע לשם והשולחן...'. הוא אמר לי: 'ראיתי את זה, המטמברה זה אותו הטעם כמו הטעם של סבתא'. והודדה שלי סיפרה: 'הילד יושב, אוכל מטמברה והדמעות זולגות'. אז הוא אמר: 'החזרת אותי אחורה, כאילו שסבתא שלי קמה לתחייה זה אותו טעם, אותו דבר' [...] הוא היה המום [...] הוא אמר לי: 'זה היה מקום שבו לא הייתי אף פעם אבל כאילו הכרתי אותו', כאילו בגוף הוא הרגיש את המקום.

עשייתה של הבאבע בתחום הקולינרי המנחם הפכה אותה לסמל תרבותי: סמל שצמח מלמטה, מתיחום מקום האישה בבית, ושהתפתח לנכס תרבותי המשמש את הקהילה לליכוד שורותיה ולייצוג תרבותה (איור 2). כיום הבאבע מסמלת בעיני הדור הצעיר את הקשר שלו למה שיהודי, *Lo judío*. עיון בספרי בישול, בבלוגים, בסרטונים וברשתות חברתיות מלמד שהמאכלים היהודיים המסורתיים וסבתא המכינה אותם הפכו פולחניים. נראה כי המאכלים הללו נתפסים בתודעה הקולקטיבית כמיסטיים, כמאכלים שהכנתם כרוכה בידע ייחודי ועתיק שהבאבע הביאו עימן מאירופה או רכשו מנשים שחיו בעולם הישן, ושכעת הוא נחלתן בלבד. דמות הבאבע היא סמל מפתח מרכזי בתרבות היהודית הארגנטינית, התורם להבנת המבנה העמוק של התרבות הנחקרת ואגב כך להבנת זהות חבריה. כפי שציינה סלמון, סמלי המפתח הם אמצעים מרכזיים של בני הקבוצה בייצוגם העצמי, דרכם ניתן לחדור אל הרמות המודעות פחות במשמעות שבני התרבות מעניקים למציאות חייהם.⁴²

בשנת 2006 יצאה לאור אסופת המאמרים *Buenos Aires Idish* (בואנוס איירס היהודית), בסדרת ספרים היוצאת לאור בחסות משרד התרבות של ארגנטינה. האסופה

41 מטמברה הוא מאכל בשר בקר מהמטבח הארגנטיני. זוהי גלילת סטייק משירי בטן של בקר, ממולאת ירקות, ביצים קשות ועשבי תיבול. מילוי אופייני כולל גור, פלפל, בצל, ביצים ופטריוויליה. מהדקים את הגלילה על ידי קשירתה בחוט תפירה או בנעיצת קיסמים כדי למנוע את פתיחתה בעת הבישול.

42 ה' סלמון 'דם אצל בייא-ישראל ושכניהם הנוצרים באתיופיה: סמלי-מפתח בהקשר בין תרבותי', מחקרי ירושלים בפולקלור יהודי, טו (תשנ"ג), עמ' 117-134.



איור 2. מזווה טיפוסי מתחילת המאה העשרים, המכיל כלי הגשה, סמובר, מפות רקומות ומאטה. מוצג במוזיאון היהודי בווייליה דומינגז, אנטרה ריוס, ארגנטינה (צילום: ג'קלין לאזנוב)

עוסקת בשימור המורשת ההיסטורית היהודית של בואנוס איירס, ומכילה מאמרים במגוון נושאים הקשורים לתרבות היהודית שהייתה ולמצבה כיום.⁴³ מאמר שכותרתו 'טעמים ומילים' עוסק במזון כחלק מהתרבות היהודית המקומית. העיסוק הנוסטלגי במאכלי הבאבע נשזר בספר בהכאה על חטא על הזלזול בשפת היידיש ובתרבותה, ומקשר בין האוכל לשפה. מרים בקר כתבה במאמרה שכותרתו חצייה ביידיש וחצייה בספרדית, 'אויף אַ ווייַס טישטעך – מפת הזיכרונות הלבנה':

מקדישה את מילותיי ל'יידישע מאמעס' שעם הרבה או עם קצת [כסף] מילאו את חיינו באושר, נתנו טעם לחיך והשאירו בזיכרוננו ארומה ייחודית לאוכל עבודת יד ולב [...] האוכל המתאים לכל אירוע ואופן התיבול שיקפו בהירות מניין באו: מלח ופלפל לרוסים, לאוקראינים ולגליציאנים, קצת סוכר לרומנים והרבה סוכר – גם במאכלים מלוחים – לשולחן הפולני [...] בהווה – סבות ואימהות מהדור הקודם – יקראו להן 'באבע' או 'אבו' [קיצור של abuela, סבתא

P. Sneh (ed.), *Buenos Aires Idish* (Temas de patrimonio cultural, 19), Buenos Aires 43 2006. הכינוי יידישע הפך בקרב בני הקהילה שם נרדף ליהודי.

בספרדית] – ממשכיכות לארוז 'פעקאלעך' – מנות געפילטע פיש, קנישעס או לייקח כדי להמשיך ולעורר תחושה יהודית על שולחן הדורות הצעירים.⁴⁴

בשדה המחקר ניתן לזהות את הבאבע כסמל תרבות בהקשרים מגוונים. המרכזי שבהם הוא ההקשר של המאכלים היהודיים המסורתיים לא רק בקרב המשפחה אלא גם בחוצות. לדוגמה סרטונים באתר יוטיוב במרשתת מתעדים נשים מבוגרות המכינות מאכלים מסורתיים, לעיתים בקבוצות ותוך כדי שירת המתכון.⁴⁵ במסעדות יהודיות שנפתחו בבואנוס איירס בשנים האחרונות מגישים מאכלים מסורתיים ומפרסמים אותם כמאכלים שאושרו בידי באבעס. בהצגת סבתא היהודייה כסמל מנסים המפרסמים לעורר זיכרונות של טעמים מהעבר. הפרסומים מהללים את הסבות היהודיות ואת המאכלים המיוחדים אפופי הנוסטלגיה, ונותנים למאכלים המוגשים תוקף של מאכל מקורי (איור 3).

בניגוד לתיאורים היסטוריים הרואים, המצטיירים לרוב כגבריים, זיכרונות הריחות והטעמים מהילדות מציבים דגם לחיקוי שהוא לרוב נשי. רות בחנה את עצמה וקבעה עד כמה היא מצליחה לשחזר מאכל שהכינה סבתה:

אני יכולה לחוש את הטעם של המרק שלה עד היום, אבל זה לא אותו טעם של המרק של אימא שלי. זה טעם אחר, אין אין כמו... אני מרגישה, אני רואה עם כל החושים עכשיו. אבל אני עושה כמו אימא שלי, כן כן, מהבחינה הזאת אני העתקתי ממנה כי ראיתי אותה יותר בעיניים בוגרות. למדתי יותר ממנה להכין, בגיל שכבר הייתה לי אפשרות כי... אז לא היה אכפת לי... הייתי עוזרת לה, אני זוכרת שהייתי הרבה במטבח.

היחס בין המרכיבים, המבנה ודרך הכנת המאכל המסורתי השתנו לעיתים בהתאם למצב הכלכלי של המשפחה, התוצרת המקומית, הטעם האישי והשפעת טכנולוגיות חדשות, אך נראה ששינויים אלה לא פגעו בסמליות שיוחסה למאכל. לואיזה הדגימה זאת בעוד היא מתרפקת על זיכרון המאכלים שהכינה אימה ועל יחס בתה לידיה האמונות של סבתה: 'היה נפלא לראות את אימא שלי מכינה שטרודל. השטרודל מכיל תפוחים, צימוקים, אגוזים, לפעמים גם ריבת חבושים, מה שהופך אותו לארגנטינאי, במקור זה היה צימוקים ואגוזים וקצת סוכר. הבת שלי עדיין זוכרת שבזמן שאימא

M. Becker, 'Oifn váisn tíshetj sobre el blanco mantel de los recuerdos', *ibid.*, 44 pp. 209-210

הדגמת הכנת געפילטע פיש בליווי מתכון המושר מפי באבעס ראו: <https://youtu.be/QCXqXZa03FI>



איור 3. 'אנו הבאבע של כולם', פרסומת למסעדה היהודית Hola Jacoba בבואנוס איירס
(נצפה ב־25 באוקטובר 2016), <https://www.instagram.com/holajacoba>

שלי גרה איתנו היא למדה ממנה והיא אומרת לי: "אני זוכרת את הידיים של הבאבע מרימות את הבצק כדי להכין את השטרודל!"

'לא היה חג בלי געפילטע פיש'

בני הקהילה נוהגים לציין את ראש השנה ואת חג הפסח בארוחה משפחתית, ללא קשר לדבקותם בהלכות הדת. הסמלים בארוחות טקסיות מאגדים עבורם טעמים, זמנים ומרחבים.⁴⁶ אלו החגים המרכזיים המביאים לידי ביטוי את יהדות המטבח ואת הניסיון

46 כפי שהבחין טרנר, הסמלים האינסטרומנטליים אוצרים מידע רב, ומעבירים מסרים הקשורים לערכים מרכזיים בתרבות. ראו: V. Turner, *The Drums of Affliction: A Study of Religious*

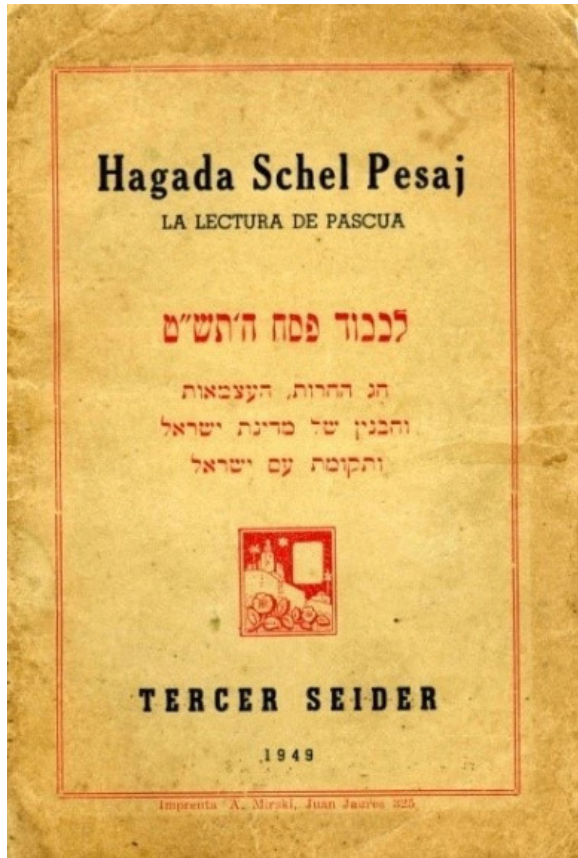


איור 4א. הגדה של פסח (סדר שלישי) פועלי ציון התאחדות, בוענאס-אירעס 1949
(אוסף פרופ' שלום צבר, ירושלים)

לחקות את העשייה של דורות קודמים. עידית, בת ה־46, שעלתה לארץ בשנות השמונים, והמתגוררת כיום בתל אביב, הדגישה: 'החגים הם מאוד חזקים. פסח וזה. אנו חילונים מוצהרים. אני ממש חילונית. אנו חילונים אבל מאוד יהודים. זה קשה להבנה. אני רואה ביהדות תרבות ולא דת'.

בארגונינו נוהגים לערוך שני סדרי פסח, ומקיימים בכך את מנהג יום טוב שני של גלויות, ונוסף על כך נהוג להתכנס לסדר שלישי בתנועת הנוער או במוסדות יהודיים

Processes among the Ndembu of Zambia, Oxford 1968, pp. 1-2



איור 34. הגדה של פסח (סדר שלישי) פועלי ציון התאחדות, בוענאס-אירעס 1949 (אוסף פרופ' שלום צבר, ירושלים)

כדי לחגוג יחד את חג החירות על פי הרוח האידיאולוגית המקובלת על החברים (איורים 4א, 24). מכיוון שהכנת המאכלים המסורתיים לכמה לילות חג דורשת התארגנות מיוחדת ולעיתים גם עבודה רבה ממושכת ודרכי עיבוד מיוחדות, המאכלים נקנים בעסק המתמחה באוכל יהודי או שהכנתם מוטלת על כתפי הבאבע, וזו לרוב מעבירה בדרכים שונות את רוזי הבישול לבתה או כלתה. חנה תיארה: 'לא היה חג בלי געפילטע פיש, בלי קניידלעך במרק, בלי בשר צלוי בסגנון שאימא הביאה עוד מאירופה. אני עד היום מבשלת באותה דרך, את מבינה? זה קצת עם רוטב עגבניות ונכון... אימא שלי לא עשתה את זה כמוני בסדר לחץ'.

במהלך ההכנות עולה הצורך להתאים את מאכלי החגים לטעמים של כל בני המשפחה. בהתאמת המאכלים לטעם הסועדים האישה מוכיחה את שליטתה במערכת האכילה ומבטיחה את המשכיות המפגשים ואת קליטת המסר התרבותי באמצעות החושים. רות, המתגוררת בבואנוס איירס, סיפרה:

המאכלים באמת מגוונים כי יש מי שאוהב מרק קניידלעך שבשבילנו זה... את יודעת מה זה קניידלעך? לא כולם אוהבים אותם, אז צריך להכין מאכל אחר למשל עוף בתנור... אבל בשבילנו המבוגרים מרק קניידלעך זה הטוב ביותר, לא? הילדים אוהבים פארפעלעך שגם אימא שלי הייתה מכינה. פארפעלעך עם ביצה או במחבת. הייתי מכינה הרבה דברים, למשל כבד בגריל מגורד עם בצל מגורד וביצה, זו הייתה מנה מסורתית. אנו השתמשנו במעט מאוד תיבול, הספרדים מתבלים הרבה באופן כללי. אני שמה קצת מלח, קצת פלפל. את הגעפילטע פיש הייתי מכינה מלוח, אימא שלי הייתה מכינה בורשט מלוח לאבא ומתוק לי ולאחותי, הצעירים של היום לא רוצים בכלל לטעום בורשט.

מראיונות שערכתי בארגנטינה עולה שהמפגש המשפחתי סביב החג כיום ממלא גם את הצורך לקרב לחיק המשפחה את הלא־יהודים שהצטרפו אליה. לדמות הבאבע, נושאת המסר התרבותי, תפקיד מרכזי כמי שמזמינה את הלא־יהודים לשולחנה וכבעלת הסמכות ללמדם על מסורת יהודית ביתית. כך סיפרה שרה, חותנת לחתנים לא־יהודים המתגוררת בבואנוס איירס, על חשיבות החג: 'בפסח אנו מתאספים. לא עושים שום טקס אבל לומדים לשים על השולחן את כל האוכל הטקסי ולהסביר מה המשמעות של כל דבר. אחר כך אוכלים. הכול נעשה כדי שיוכרו במה מדובר. זה מפגש של המשפחה היהודייה יחד עם הלא־יהודים. הלא־יהודי פתאום מתעניין ורוצה להכיר את המנהגים ולהשתתף בחגיגות כדי לדעת מה חוגגים'.

מנהגי ראש השנה וחג הפסח מקוימים כיום בארגנטינה לא רק באירועים משפחתיים או ממסדיים אלא גם במיצגים במסגרת האירועים הציבוריים ראש השנה אורבני ופסח אורבני.⁴⁷ באירועים אלו מוצגים שלל פניה של היהדות. מוסברים מנהגי החג, ונמכרים מאכלים מסורתיים, כגון לאטקעס, קניידלעך וגעפילטע פיש, והציבור מוזמן לטעום, מי כדי להיזכר בטעם מאכלי הבאבע ומי כדי להיחשף לראשונה למאכלים שהביאו המהגרות היהודיות לארגנטינה בזיכרון ובפתקים מקוממים.

47 על אירועי ראש השנה אורבני ופסח אורבני כמיצגים תרבותיים ראו: F. Fischman, 'Expresiones artísticas multifacéticas en las calles de Buenos Aires: La identidad judía argentina entre el klezmer, el tango y el stand up', *Karpa: Journal of Theatricalities & Visual Culture*, 6 (2013), pp. 1-14

'כדי שיצא טעים צריך לערבב את הנהר עם הים'

בסיפורים אישיים העוסקים במאכלי חג הפסח וראש השנה בולטת במיוחד ההתייחסות לגעפילטע פיש, דג ממולא בידידיש. הגעפילטע פיש, שהתקבל כסמל בתרבות היהודית, מדבר אל הסועד כטקסט תרבותי. זוהי מנת דגים טחונים המוגשים כקציצות מבושלות בציר או כקציץ אפוי בתנור או – באופן ההגשה הנחשב למקורי – כמלית בתוך עור דג, המוגש עם הראש והזנב. הגעפילטע פיש, שלא כמו רוב המאכלים המסורתיים, משמר את שמו המקורי והסמלי למרות השינוי בצורתו לאורך הדורות.

הגעפילטע פיש הוא סמל רווי משמעויות. בתרבות היהודית הדג, שערכו בגימטרייה 7, מסמל מזל, הגנה מפני עין הרע ובעיקר פוריות, על פי הפסוק 'ואתם פרו ורבו שרצו בארץ ורבו בה' (בר' ט 7). קציצת הדג ללא העור תופחת בזמן הבישול, וכך מעצימה את יסוד הפוריות בסמליות.⁴⁸ הדג החלקלק כמו מתעתע ומסתיר את תכונותיו המאגיות בהימצאו בקטגוריית בנינים בין הגברי לנשי. בשר הדג נתפס בתרבות כנשי, כי הוא עדין, קל ללעיסה, נטול דם ונחשב פרווה, ואילו אכילת ראש הדג בראש השנה נחשבת פריווילגיה של ראש המשפחה, ומסמלת את שאיפתו כמפרנס להיות לראש ולא לזנב. פרוסות הגזר המונחות על קציצות הדג המתבשלות ללא העור הן גרסה מאוחרת של המנה, והן מכונות לעיתים עין הדג. תוספת הגזר, אשר בברכות לראש השנה מסמל את הברכה לגזרות טובות, מחליפה את השימוש בעור הדג, ומסמלת את ההגנה שיוחסה לו בעבר. אריאל הירשפלד כתב כי הטענה שמילוי עור הדג נועד לאפשר להשיב טועדים רבים באמצעים דלים מוטעית. לטענתו הדגים הם סמל לשפע ולפריון, ופרוסות הדג הממולאות בדג עצמו, כדג גדול שאכל דג קטן יותר, ממחישות שפע זה. בטן הדג הממולאת מופיעה ברגע של מלאות ושובע.⁴⁹

הבחנות אלה מהדהדות כאשר בוחנים את הסמליות של הגעפילטע פיש ואת מרכיבי המתכון בקהילה היהודית בארגנטינה. למרות חוף הים הארוך במיוחד של ארגנטינה, דגים ומאכלי ים אינם מרכזיים במטבח הארגנטיני, מלבד בתקופה התענית הנוצרית (ה־Cuaresma), שבה הנוצרים נמנעים מבשר אדום ומסתפקים בדגים.⁵⁰ תקופת חג הפסח היהודי מקבילה לרוב לתקופת 40 ימי התענית, והדבר מייקר מאוד את מחיר הדגים בעונה זו.

48 על מאכלים תופחים כסמל לפוריות ראו: נ' בן־יוסף (עורך), לחם בקרב דתות ועדות בארץ (קטלוג תערוכה [מוזיאון ישראל]), ירושלים תשס"ו.

49 א' הירשפלד, רישומים של התגלות, תל אביב תשס"ו, עמ' 88–89.

50 אכילת דגים בשבוע הפסחא מסמלת אבל וחסר. הדג בנצרות הוא סמל לישו, אך מחקרים הראו שבתרבות היוונית־הרומית סימל הדג פוריות ונשיות. ראו: S. H. Hooke, 'Fish Symbolism',

Folklore, 72, 3 (1961), pp. 535-538

ממציאות מורכבת זו נולדו מסורות הקשורות במשמעות המיוחדת למנת הדג בקרב יהודי ארגנטינה. הן בסיפורים אישיים רבים הן בספרי בישול מוזכר הנוהג בארגנטינה לערבב שלושה סוגי דגים כשרים יחדיו להכנת הגעפילטע פיש. סופיה, שהתגוררה בילדותה באחת המושבות שבמחוז אנטרה ריוס (Entre Ríos), שחזרה את המתכון המשפחתי לגעפילטע פיש: 'היינו אוכלים את הגעפילטע פיש שלנו [...] הגעפילטע פיש שלנו הוא מליטאים, מלח ופלפל – בלי שום סוכר. עשוי ממיטב הדגים של הנהר פָּרָנָה [Paraná]. היו מערבבים סוגים שונים של דגים וטוחנים אותם יחד. עושים אותם לא רק עם בצל בפנים אלא גם כן שום, פטרוזיליה, גזר, דברים שאני חושבת שבמקור במזרח אירופה לא היו שמים. הוסיפו כמה ירקות שם בארגנטינה, כך אני עושה את זה, אז היו עושים את זה או בתנור או מבושיל'. התיאור מייצג מאמץ נשי לשפר את טעם המנה המסורתית ולהתאימה לקהלה באמצעות מרכיבים מקומיים – ועם זאת לדבוק במסורת של ערבוב כמה סוגי דגים. פרלה סיפרה בספר בישול נוסטלגי שסבתה מצד אימה נהגה לומר לה תוך כדי הכנת הדג: 'כדי שיצא טעים צריך לערבב את הנהר עם הים'⁵¹ – הנהר והים הם מטפורות לסוגי הדגים השונים שיש לערבב, קצת ממם מתוקים וקצת ממם מלוחים.

בחומרי המחקר הופיע סיפור עם העובר מאם לבת ומפה לאוזן בקרב בני הקהילה, והמציג את מקור מנהג הכנת הגעפילטע פיש מערבוב כמה סוגי דגים וטעמו. אידה, שגרה כיום בירושלים, סיפרה על ערב מיוחד בבניין הקהילה היהודית בבואנוס איירס שבו אחד המשתתפים סיפר על מסורת הכנת הגעפילטע פיש ועל מקור המנהג:

התקיים ערב ב־AMIA בו הרצו על בישול [...] כל אחד בקהל אמר את דעתו וסיפר מה שידע. מישוהו סיפר מאיפה הגיע הגעפילטע פיש. הגעפילטע פיש מגיע מ... האנשים חושבים שצריך לערבב סוגים שונים של דגים, את יודעת את זה, לא? [...] בארגנטינה אני תמיד הייתי שומעת: 'צריך לשים חתיכת דוראדו [dorado], קצת מזה וקצת מאחר' [...] הסיבה האמיתית למסורת היא שהנשים היו מגיעות מאוחר לשוק וקונות שאריות דגים. הן היו מביאות הביתה חתיכות של דגים שונים, קוצצות אותם ומכינות געפילטע פיש לשבת. אז נשארה המסורת שיש להכין את הגעפילטע פיש מכמה דגים שונים. עדיין ממשיכים את המסורת הזו בארגנטינה עד כמה שאני שומעת מכלתי ואימא שלה [...] אבל המסורת נעלמת כי נהיה יקר וזו עבודה קשה.

סיפורי העם כמסורת בעל פה נוטים להשתנות לפי צרכי המספר או קהל היעד. סיפור

העם בדבר מקור מנהג הכנת הגעפילטע פיש שונה רבות, ונשמע בשלל גרסאות. בגרסה אחרת למנהג הוחלפה חנות הדגים בחוף הדייגים.⁵² סילביה, המתגוררת בבואנוס איירס, סיפרה את גרסתה למקור המנהג והודתה שהיא עצמה מכינה את הגעפילטע פיש מדגים מסוג אחד בלבד. בדבריה יש גם רמז לקושי להשיג קמח מצות, בגלל מחירו הגבוה, ולכן משתמשים כתחליף בפרורי לחם, אף שבמקרה זה הגעפילטע פיש אינם כשרים לפסח:

תראי כל החיים, ממתני שאני מכינה אותו, אני מכינה אותו פשוט מאוד ממרלוזה. קראתי שלערב כמה סוגי דגים נובע באמת מכך שהיהודים באירופה היו הולכים לחופי הים ואוספים את שאריות הדגים שהשאירו הדייגים. ככה היה להם קצת מזה וקצת מזה ואומרים שכך נולד המנהג שמכינים דג ממולא עם כמה דגים שונים. אימא הכינה אותו גם עם בוגה [boga] כי ברוסריו [Rosario] היו דגי מים מתוקים, היה שונה. את הפילה דה מרלוזה [file de merluza] אני מקבלת כבר טחון. אני מכינה אותם עם ביצה, הרבה בצל מטוגן שהוא נותן את הטעם, מלח ופלפל. אני מוסיפה קצת סודה כדי לעשות אותו יותר קליל. כשאינן קמח מצות אני מוסיפה פירורי לחם.

הסיפור על מקור הערבוב של שלושה סוגי דגים מופץ אף בבלוגים וברשתות חברתיות. כדי לאשש את סיפורו טען כותב התיאור שלהלן כי מצא בספר ישן בידיש את הנוהג לערבב כמה סוגי דגים ולהופכם למעין דג שלם:

מקור הסיפור בספר מנהגים ישן בידיש. לפי האגדה היהודים במזרח אירופה היו כל כך עניים שלעיתים לא אכלו שבוע שלם כדי שיהיה להם כסף לקנות דגים לשבת ולהגיש לשולחן דג שלם. כשהכסף לא הספיק הנשים המציאו דרך לרמות, להעמיד פנים שהן מגישות דג שלם כשבעצם הגישו אוסף עורות דגים ממולאים ומחוברים. הנשים הלכו לשוק בזמן הסגירה, כשהמוכרים מכרו בזול את מה שיצטרכו לזרוק אחר כך, וביקשו ראש וזנב. בבית הן טחנו יחדיו את

52 ז'וליון מצאה כי עד המצאת אמצעי הקירור שהותקנו בשווקים, הייתה תקנה שאסרה למכור דגים אחרי השעה 12:00 בצוהריים. תקנה זו הכריחה את הדייגים לזרוק לנהר לה פלאטה את כל מה שלא נמכר. ייתכן שמהגרים עניים אספו את הדגים לפני שנזרקו לנהר, או קנו בצוהריים דגים שונים בזול, ובכך יצרו את מסורת ערבוב הדגים שהולידה סיפור עם. ראו: D. Schávelzon, *Historias del comer y del beber en Buenos Aires*, Buenos Aires 2000, pp. 90-91

בשר הדגים ומילאו את העורות. את כל זה בישלו בציר עם עצמות ראש וזנב, וכשהיה מוכן סידרו הכול על המגש באופן כזה שידמה לדג שלם.⁵³

בין שמדובר בעוני במזרח אירופה ובין שמדובר בעוני המהגרים לארגנטינה, הטענה בסיפור העם שמרכיבי מנת הדג הנשית מסמלים תקופות של עוני ודלות מרחיקה אותה מסמליותה כמייצגת שפע ופריון. בדברי המרואיינות סופר סיפור העם בהסתייגות, הקשורה בקשיים הכלכליים בארגנטינה גם כיום. מכל מקום קישור הגעפילטע פיש לחוכמה נשית ולחיסכון בהוצאות מתאים במיוחד למילוי תפקיד הנשים בהעברת המסורת כיום בארגנטינה.

סיפורי עם מסתמכים על אנשים, מקומות ואירועים מהעבר המוכרים לבני התרבות, ובאמצעותם הם מבטאים את הקשיים, השאיפות והצרכים שלהם ושל הקהילה בהווה.⁵⁴ באמצעות סיפור העם השיח הקהילתי מעמיד את הנשים מצד אחד כצדיקות שבחוכמתן האכילו את משפחתן בתקופות קשות ומצד אחר כמי שמסוגלות לרמות כדי להשיג את מבוקשן. הסיפור מדגיש את אחריות האישה לחיסכון בכלכלת הבית לצד תפקידה כמשמרת יהדות המטבח, אחריות מרכזית בהווה כפי שהייתה הן בשטעטל במזרח אירופה הן בדור ההגירה. כך הפער שבין הסיפור על ערבוב שלושה סוגי דגים כדי להאכיל את המשפחה לבין המחיר הגבוה של כמה סוגי דגים כיום, הוליד בקרב הנשים שיח חדש המעודד התעלמות מהנוהג המקובל וקניית דג מסוג מרלוזה בלבד. על כך המליצה בשנינות גם אנה מריה שועה בספר הבישול שלה שיצא לאור בשנת 1993 *Risas Y Emociones de la Cocina Judía* (צחוקים וריגושים של המטבח היהודי):

המתכון שלי כולל ארבע פעמים חצי קילו מרלוזה! עוד לא קרה שמישהו התלונן על חוסר בדג אחר! למבוגרים טעם הגעפילטע פיש בבית זר (ואיזה בית הוא שלנו יותר מהבית שגדלנו בו), זו המודעות הפתאומית לאובדן הילדות. הטעם החמוץ-מתוק של הנוסטלגיה, של אלו שאהבנו ואינם, של מה שלא ניתן להחזיר. אז תשכחי מהמבוגרים שאומרים: 'אימא הייתה מוסיפה סוכר', 'זודה שפרינצה הייתה מוסיפה בצל' וכולי. בשלי עבור הדור הצעיר, שלהם את

E. Row, 'Guefilte Fish (Cuento-Ficción)', La Cosa y la Causa (blog), 13 November 2008, <http://lacosaylacausa.blogspot.co.il/2008/11/guefilte-fish.html>, נצפה ב-26 בינואר 2017.

E. Kalmre, 'Rumors and Contemporary Legends as Part of Identity Creation Process', L. Laineste, D. Brzozowska and W. Chlopicki (eds.), *Estonia and Poland: Creativity and Tradition in Cultural Communication 2*, Tartu 2013, p. 27

הבאבע, שלהם אין זיכרונות להשוואה. העובדות בצלחת עובדות מצוין, למזלנו הטעם אינו עובר בגנים, בשלי געפילטע פיש ותהיי אגדה!⁵⁵

הספר של שועה, העוסק בפרקסיס נשי מסורתית, פונה גם אל הגברים ואל הילדים כדי שישתתפו בהכנת המאכלים. שועה איגדה יחדיו מתכונים וסיפורים שיעודדו את הקוראים להכינם. לשם כך היא פונה בספרה גם אל זהותם הארגנטינית של קוראיה וטוענת בהומור כי המאכל הפופולרי ביותר, שכל אם יהודייה בארגנטינה תכין בשמחה לילדיה מדי יום ביומו, הוא סטייק עסיסי, מאכל שבשטעטל היה קיים רק בחלומות. מבחינתה הדבר מצביע על ייחודה של הקהילה היהודית בארגנטינה לעומת קהילות יהודיות אחרות בגולה.⁵⁶ הקבלה זו בין האוכל הנחשב יהודי בארגנטינה לסטייק העסיסי מראה שהגעפילטע פיש, הנוכח בציר דיאכרוני נשי מסורתית, מסמל בקהילה זו עוני ודלות, וכנגדו הברשר, הנוכח בציר סינכרוני, מסמל את השפע שפגשו יהודי מזרח אירופה בהגיעם לארגנטינה ונקשר גם לגבריות ולאומיות.

מחמין לאסאדו – יהודי השטעטל פוגשים בשר ארגנטיני

הן מחקרים על חיי היהודים במזרח אירופה הן מחקרים על תקופת הצנע בארץ ישראל מלמדים כי בשר הוא מוצר המזון המבוקש ביותר בעיתות מחסור. הברשר מסמל שפע ושמחה, ואכילתו מסמלת יכולת כלכלית ונראות חברתית.⁵⁷ במזרח אירופה לא יכלו מרבית היהודים להרשות לעצמם לאכול בשר בקר, עופות ודגים במהלך השבוע.⁵⁸ המהגרים ממזרח אירופה מצאו בעולם החדש שפע מזון נגיש, והמהגרים לארגנטינה בפרט יכלו לצרוך מעתה בשר באופן יום-יומי.

בהליכה ברחובות בואנוס איירס ניתן להבחין באטליזים כמעט בכל רחוב. הברשר הוא סמל מפתח בתרבות הארגנטינית. התפתחות תעשיית בשר הבקר בארגנטינה והיקף צריכתו מסוף המאה התשע עשרה הפכו אותו לסמל לאומי, ואת האסאדו – צליית בשר וחלקים פנימיים על מתקן מיוחד המכונה פאריז'ה – לטקס גברי שבועי בעיר כמו בכפר. אריאלה זיכרמן תיארה זאת כך: 'במהלך מחקרי מצאתי שוב ושוב

A. M. Shua, *Risas y emociones de la cocina judía*, Buenos Aires 1993, p. 23 55

שם, עמ' 91. 56

א' רוזין, 'תאוות בשרים: התשווקה לבשר בישראל בתקופת הצנע 1947–1953' זמנים, 128 (2014), 57

עמ' 72–73.

H. R. Diner, *Hungering for America: Italian, Irish, & Jewish Foodways in the Age of Migration*, Cambridge, MA 2001, p. 164; M. Zborowski and E. Herzog, *Life is with People: The Culture of the Shtetl*, New York 1973, p. 371

שבשר בקר הוא סימן לזהות לאומית, ושצרכיתו נתפסת אחד המאפיינים העיקריים המבחינים בין מי שהוא ארגנטיני ובין מי שאינו.⁵⁹

ספרות המחקר קושרת בבירור בין בשר ובין גבריות, כוח ולאומיות.⁶⁰ העיסוק בהכנת בשר, בייחוד בשר אדום, ובאכילתו כביטוי לבריאות ולכוח נקשרת להיבטים מגדריים. לפי ברברה וילארד, 'מכיוון שכוח פיזי מקושר היסטורית לגבריות ולחינויות [...] בשר נתפס תמיד עניין גברי'.⁶¹ פטריסיה אגירה, החוקרת את נושא המזון בארגנטינה בהקשר פמיניסטי, טענה כי 'חברה בעלת שורשים פטריארכליים עמוקים אינה משאירה את המאכל המסורתי הכולל בשר אדום, סכין גדולה ואש, בידיים נשיות'.⁶² האסאדו, הנצלה מחוץ לכותלי הבית, מחזיר את הגבר אל הטבע ומאפשר לו להוכיח את שליטתו בו. על כן הבישול הנשי והצלייה הגברית מייצגים הייררכייה של יחסי כוח בין המינים. גם ספר הבישול הפופולרי של דונה פטרונה שהוזכר לעיל, שקבע נורמות בתרבות האכילה וההאכלה בארגנטינה, משקף את הגבריות המיוחסת לצליית הבשר הארגנטינית – צליית בשר נזכרת רק בשלושה מתוך 800 עמודיו.

מרבית הנשים בדור ההגירה המשיכו לשמור בביתן על הלכות הכשרות בדרגות הקפדה שונות. המהגרים השתלבו בעסקי הבשר ופעלו לספק את הביקוש לבשר כשר. אף שלא כל היהודים שמרו על הלכות הכשרות, נושא השחיטה הכשרה היה תמיד חלק מהשיח היהודי בארגנטינה. מנהיגי הקהילה דאגו להביא שוחטים מאירופה ולהכשיר באמצעותם שוחטים מקומיים. רק בשנים 1943–1945 היו הגבלות על השחיטה הכשרה ועל האפשרות לקנות בשר כשר כאשר המשטר הצבאי הכריז על

59 A. Zycherman, 'To Beef or Not to Beef: Defining Food Security and Insecurity in Tucumán Argentina', *Ecological and Environmental Anthropology*, 4, 1 (2008), p. 33
 סלמון מצאה במחקרה על טקס השחיטה והחלוקה של הבשר בקרב ביתא ישראל באתיופיה כי בדומה לטקס האסאדו, הטקס מתקיים אך ורק בנוכחות גברים ואופיו מחזק את תחושת הגבריות של המשתתפים. ראו: ה' סלמון, 'גורלו של בשר: דרמה בשלוש מערכות בין אתיופיה לישראל', עיונים בתקומת ישראל, 22 (תשע"ג), עמ' 204–224.

60 לוי-שטראוס מצא כי בדיכטומיה בין טבע לתרבות צלייה נתפסת כגברית ומשויכת לטבע, ואילו הבישול באמצעות כלי החוץ בין המזון לאש נתפס כנשי ומשויך לתרבות. ראו: ק' לוי-שטראוס, הנא והמבושל (מיתולוגיות, א), תרגם ל' ראובני, תל אביב תשס"ד, עמ' 311–326.

61 B. E. Willard, 'The American Story of Meat: Discursive Influences on Cultural Eating Practice', *The Journal of Popular Culture*, 36, 1, (2002) pp. 105-118
 הציעה שהדם, המעניק לבשר האדום את צבעו, מבטא כוח, אגרסיוויות, תשוקה ומיניות, תכונות הנחשבות רצויות בקרב גברים ומאיימות בקרב נשים. ראו: J. Twigg, 'Vegetarianism and the Meanings of Meat', A. Murcott (ed.) *The Sociology of Food and Eating: Essays on the Sociological Significance of Food*, Aldershot 1983, pp. 18-30

62 P. Aguirre, 'Toda la carne al asador', *Todo es historia*, 380 (March 1999), p. 32

תקנות שמטרתן הלא מוצהרת הייתה להפוך את ארגנטינה למדינה קתולית לחלוטין. תקופה זו נמשכה זמן קצר יחסית אך במהלכה העמיק השיח שדימה את היהודי לנשי עקב המגבלות ההלכתיות שבאכילת בשר.⁶³

במשך הזמן היו יוקר הבשר הכשר והקושי להשיגו הסיבות המרכזיות להפסקת השמירה על כשרות הבשר במשפחות לא דתיות. עם זאת בקרב שומרי הכשרות הרצון להשתלב וליהנות משני העולמות תרם לכך שכיום ניתן ליהנות מאסאדו כשר, הכולל חלקי פנים כשרים, צ'וריסוס מבשר בקר כשר ובשרים כשרים אחרים. כך התרשמתי אישית בעבודת השדה בבואנוס איירס, וכך עולה מדבריה של שרה: 'מי שהולך עכשיו לארגנטינה לא חסר לו כלום, יכול ללכת ברחוב ולאכול כשר בעיניים עצומות. ברחוב טוקומן. אסאדו, גבינה, סנדוויץ' צ'וריסו. כשר. הכול, הכול, הכול, לא חסר כלום.'

כל הנשים שראיינתי בישראל ובארגנטינה, כמו הנשים שאת סיפוריהן קראתי בחומרי הארכיון, מיעטו לעסוק באירועי האסאדו שהשתתפו בהם. כשנשאלו על כך לרוב לא פירטו מעבר לציון טעמו הטוב של הבשר הצלוי באמירות כגון 'אני מתגעגעת לאסאדו ארגנטינאי, פה אכלתי אבל לא, הבשר שונה, זה לא אותו דבר'. לעיתים הנשים נזכרו בהכנת הסלטים והמנות האחרונות, הפרקסיס הנשי באירוע. שתיקתן בכל הנוגע לטקס האסאדו לעומת הפירוט הרב וההתלהבות משאלותיי על מאכלי הבאבע ובראשם הגעפילטע פיש מלמדת אף היא על תפיסת טקס צליית הבשר כגברי וזר להן. לעומת זאת שליטת הנשים במרחב הביתי באה לידי ביטוי בקורפוס המחקר הנוכחי בשיח המודעות לצורך להפחית באכילת שומן ובשר אדום כדי למנוע נזק בריאותי. המודעות לחשיבותם של הרגלי אכילה בריאים נתנה את אותותיה, ובהדרגה, מדור לדור, הפחיתו נשות הבית את כמות השומן ובפרט השמלץ במאכלים המסורתיים ואת כמות הבשר בצריכה הביתית.⁶⁴

געפילטע פיש ואסאדו – הילכו שניהם יחדיו?

כדי להציג פן נשי של תולדות הקהילה היהודית בארגנטינה דרך מערכת האכילה הראית כי דמות האם היהודייה וביתר שאת הבאבע הן סמל תרבותי ומסמלות צלילים,

63 באוגוסט 1943 הוכרו על איסור שחיטה כשרה במשחטות העירוניות, ובמהלך שנת 1944 הוצא צו שחייב את בעלי האטליות בשווקים למכור אך ורק בשר שמקורו במשחטה העירונית. ראו: ג' בן-דרור, הכנסייה הקתולית והיהודים: ארגנטינה 1933–1945, ירושלים תש"ס, עמ' 113–125; S. Bianchi, *Historia de las religiones en la Argentina: Las minorías religiosas*, Buenos Aires 2004, pp. 205-207

64 שמלץ הוא שומן שהופק מעורות של עופות, ושימש להכנת מאכלים שונים.

ריחות וטעמים שלא ישובו עוד. הללו שמורים בזיכרון האישי והקולקטיבי ומשמשים הן את הפרט הן את מוסדות הקהילה לשימור הזהות היהודית. סיפור עם העובר מפה לאוזן מטיל על הנשים את האחריות לשמר את הזיכרון הקושר את ההווה אל העבר כחויית זמן שזוררה במונחיו של סוטון. מוטל על הנשים למצוא דרכים להנכיח את הסמלים המסייעים בהגדרת מה הוא יהודי, Lo Judío. המפגש בין סמליות מנת הגעפילטע פיש לזו של טקס צליית הבשר יוצר ביטויים פולקלוריים. הביצוע של סמלים במערכת האכילה כל פעם מחדש יוצר נקודות מגע בין חלקי הזהויות, היהודית והארגנטינית, והללו יוצרות תרבות מעורבת המחברת ביניהם. כפי שכתבה סלמון:

Folklore is an arena in which binaries such as tradition and innovation, similarity and difference, inclusion and exclusion are constantly expressed and reworked while producing contact zones between them. The sharpness of these contrasts makes them potentially explosive, while their reworking into folk cultural aesthetics enables them to enter daily life in a manner both unobtrusive yet highly revealing.⁶⁵

פרשנות הטקסט התרבותי המצטייר סביב מערכת האכילה בקהילה זו מלמדת על קיומה של קטגוריית ביניים בין מסורת למודרנה, קטגוריה שבה המסורת משתלבת עם המציאות התרבותית והכלכלית של הפרט ושל המדינה שבה הוא חי. פרשנות זו מתאימה למציאות של ו'ואל בהלול, שבחנה את מערכת האכילה של יהודי אלג'יריה המתגוררים בצרפת, ושמצאה כי אופני הבישול המסורתי של קבוצה מובנים כך שלעיתים, בזמן המוגדר כמתאים, הם מחזקים את ליכודה, ולעיתים הם מחזקים את שייכותה להקשר התרבותי הכללי.⁶⁶ ואכן טקס האסאדו הארגנטיני, כשר או לא כשר, הפך לחלק מתרבות האכילה היהודית הארגנטינית המוכיחה שייכות ללאום. בעוד יהדות המטבח פועלת לשימור הזהות היהודית ולקירוב האחר, המתה שנוצר כבר בתקופת ההגירה בין הרצון לשמר את הישן לבין הרצון להשתלב במרחב חדש, סייע בעיצוב תפקידי מגדר שמטרתם להבטיח את הקיום היהודי בארגנטינה.

בחנית מערכת האכילה כטקסט תרבותי וכמבנה סמיוטי מיושם מאירה היבטים תרבותיים שונים ולעיתים פרדוקסליים הנקשרים להבניית תפקידים מגדריים המזינים

H. Salamon, *Israel in the Making: Stickers, Stitches, and other Critical Practices*, 65
Bloomington, IN 2017, p. 9

J. Bahloul, 'Nourritures de l'altérité: Le double langage des Juifs algériens en France', 66
Annales: Économies, Sociétés, Civilizations, 38, 2 (1983), pp. 325-340

תרתי משמע את הזיכרון האישי, והמבנים באמצעותו את הזיכרון הקולקטיבי תוך עיצוב זהות קבוצתית. בחינת הדיאלוג שקבוצת מיעוט מקיימת עם הרגלי האכילה המסורתית ועם הרגלי האכילה של תרבות הרוב, מספרת למעשה את סיפור הקבוצה בעבר ובהווה. הסיפור מקבל משמעות עמוקה יותר כאשר בחינת משמעות מאכלי הדג והבשר בקהילה היהודית בארגנטינה מלמדת שהקבוצה מבקשת להבטיח באמצעות מערכת האכילה את עתידה בהקשר תרבותי סוער.

ד"ר ג'קלין לאזנוב, התכנית לפולקלור ותרבות עממית, האוניברסיטה העברית בירושלים, הר הצופים,
ירושלים 9190501
Jacqueline.laznow@mail.huji.ac.il

