



נימוסי שולחן

Table Manners آداب الطعام



אמנות ♦ תיאטרון ♦ קולינריה
Art ♦ Theatre ♦ Food
فنّ ♦ مسرح ♦ طعام

עורכים: ד"ר ספי הנדלר וד"ר שרון אהרונסון-להבי

הפקולטה לאמנויות ע"ש יולנדה ודוד כץ
הגלריה האוניברסיטאית לאמנות ע"ש גניה שרייבר
יד מישל קיקואין



אוניברסיטת תל אביב
TEL AVIV UNIVERSITY

תערוכת "נימוסי שולחן": הגלריה האוניברסיטאית ע"ש גניה שרייבר ויד מישל קיקואין, אוניברסיטת תל אביב
8 במרץ 2018 - 31 ביולי 2018

אוצרים: ד"ר ספי הנדלר וד"ר שרון אהרונסון־להבי

הפקולטה לאמנויות ע"ש יולנדה ודוד כץ
הגלריה האוניברסיטאית לאמנות ע"ש גניה שרייבר, יד מישל קיקואין
אוניברסיטת תל אביב

ע' אוצר: יפעת פרל

אוצרת אמנות חזותית: נירית נלסון

ע' אוצרת: סמדר צוק

אוצרת קולינרית: רונית ורד

עיצוב תערוכה: טל גור

עיצוב גרפי: אילת גזית

יחסי ציבור: הדס שפירא

תליה ותאורה: טוקן

מסגור: נמרוד קורן

עריכת טקסטים (עברית): ירון דוד

תרגום לאנגלית: אפי בת אילן

תרגום לערבית: בכריה מואסי

צוות הגלריה: סליה ענבר אדירי | תחזוקה: ברכה מנטייב

קטלוג:

עורכים: ד"ר ספי הנדלר וד"ר שרון אהרונסון־להבי

ניהול הפקת הקטלוג: יפעת פרל

עריכת טקסטים (עברית): ירון דוד

עריכת לשונית (אנגלית): שרה טרופר

עיצוב גרפי: אילת גזית

צילומי חלל התערוכה: אלעד שריג

דימוי על הכריכה: מירצ'ה קנטור, *Stranieri*, 2018

הדפסה: ע. ר. הדפסות

הקטלוג רואה אור בתמיכתן הנדיבה של:

קרן ורדה יורן

הקרן לזכר האמנית נילי אהרונז' לפרסום קטלוגים בגלריה לאמנות ע"ש גניה שרייבר ויד מישל קיקואין

הפרויקט התאפשר הודות לתמיכה הנדיבה של

Julius Bär

הפקולטה לאמנויות ע"ש יולנדה ודוד כץ
הגלריה האוניברסיטאית לאמנות ע"ש גניה שרייבר
יד מישל קיקואין



אוניברסיטת תל אביב
TEL AVIV UNIVERSITY

המתכון / קפה ועוגה מאת: ז'אנין וורמס

בהפקת תיאטרון האוניברסיטה

בימוי: לירון לובל; עיצוב תפאורה ותלבושות: מאיה בבילה; תרגום ונוסח הצגה: יוסי גולד; שחקניות: ירדן אנדולט, נועה ירקוני, שירי לוטן, נטה לויט, עדן שושני; דרמטורגיה: ויקטוריה מנשרוב; עריכת תרגום קפה ועוגה: ויקטוריה מנשרוב ומרדכי קטן; חונכות בימוי: פרופ' אופירה הניג; חונכות עיצוב תפאורה ותלבושות: פרופ' מרים גורצקי בילו; ראש תוכנית המצטיינים במשחק: גב' יעל קרמסקי; תאורה: גיא אלון; ייעוץ להפקה: במבי פרידמן; חונך ייצור תפאורה: דרור הרנזון; חונך כתיבת תוכניה: ד"ר עירא אבנרי; רכז הפקות: גיא גודורוב; מפקח תיאטרון האוניברסיטה: גיא אלון; מנהל טכני: אלכס ולסקי; תופרת: גלינה אילן; עוזר במאיח: אורי גולעד; מנהל ייצור: ספיר אשכנזי; מפקחה: מעיין מיכל חמו; מנהלי הצגה: אורי גולעד, מעיין מיכל חמו, תמר קרטס; צוות הפקה: לירון ספיר, יותם רודין, אור שמואלי, לין וולבק־רוזין, דוד אמסלם; צוות תוכניה: בר אדדי, ידיד יונוביץ', ירין פרי, תמר קרטס

תודה מיוחדת לאנשי ונשות האוניברסיטה ובראשם: פרופ' יוסף קלפטר, נשיא אוניברסיטת תל אביב; פרופ' צביקה סרפר, דקאן הפקולטה לאמנויות; גדי פרנק, מנכ"ל האוניברסיטה; עמוס אלעד, סגן נשיא לפיתוח משאבים; רוני גולדשטיין, ראש מטה הנשיא; אחי לנמן, משנה לדקאן הפקולטה לאמנויות; פרופ' רז יוסף, ראש בית הספר לקולנוע וטלוויזיה ע"ש סטיב טיש; יעל רגב, ראש אגף קשרי חוץ ופיתוח משאבים; סיגל אדר, מנכ"ל אגודת ידידי אוניברסיטת תל-אביב; דנה רכטמן, אגודת ידידי האוניברסיטה; עו"ד רות קריסי, לשכת היועצת המשפטית; נרי אזוגי, סמנכ"ל כספים כלכלה ותקציבים; עופר לוגסי, סמנכ"ל הנדסה ותחזוקה; חיים פרנק, חשב האוניברסיטה; אבי וייס, מנהל הרכש יחידת הספקה; סופיה ינובסקי, רכזת רכש מקומי; יעל ווצ'ינסקי, ע' מנהל היחידה ואחראית מערכת לוגיסטית, יחידת הספקה; אחראי על הביטוח: דוד היבלום; ליבי גרבר, ע' משנה מנהלי לדקאן; אילנה גרינברג, רכזת כוח אדם ומנהל; דפנה הורביץ, עוזרת מנהלית, החוג לתולדות האמנות; הילה פלק, מזכירת תלמידים, החוג לתולדות האמנות; ליאורה טופז, עוזרת מנהלית, החוג לאמנות התיאטרון; דנה אורן, מזכירת תלמידים, החוג לאמנות התיאטרון; צביקה סיגל, אב הבית הפקולטה לאמנויות; איציק לוי, ראש מערך מיחשוב בפקולטה לאמנויות; רפי סגל, מנהל יחידת הספקה; אילן שאקרו, מנהל פרויקט אגל הנדסה ותחזוקה; דורון ארז, מדור שילוט; יהודה ששון, מדור מתכת וחשמל; ישראל פרידמן, רכז מזנונים ונכנסים; יעקב ברדה, מנהל מדור משק וגינון; רחל שפיר, מנהלת מדור רכש חו"ל, אגף כספים; סוזי בלומשטיין, רכז רכש חו"ל, אגף כספים; אלון וינפרס, מנהל יחידת שיווק; עדי דינה ולצר, ראש מדור תוכן ואינטרנט; רותי טלסניק, אגף תיכנון ושיווק אסטרטגי; נירית עזרילביץ חרמון, רכזת שיווק

תודה אישית לסטפן קמפ, יריב נורנברג ומלי אקסלרוד, ברברה וולפר, ורדיית גרוס ויעל משה, אמיתי מנדלסון ותמרה אברמוביץ, מוזיאון ישראל; רז סמירה, מוזיאון תל אביב לאמנות; גלריה דביר, טל גור, שרון סופר, עופר גל, אורי שפט, נעמי טרוטסלר, גיל פנטו, צחי בוקשתר, ארז קומרובסקי וחנן עזרן, מאיר דנון, רון לרנר, ערן פיק, קוורטט הרי יהודה, אורי ברוך, בכחוס, דילק בהג'יאלי, אלי באשר ומיכל וקסמן



תוכן העניינים

7	ברכות
9	"זאת הציוויליזציה": על אודות נימוסי שולחן ספי הנדלר ושרון אהרונסון-להבי
15	טעם הגבול הטוב נירית נלסון
27	מזון שחור: הולדת הגסטרונומיה, פוליטיקה וחברה רונית ורד
33	קרקס הכיס של ז'אנין וורמס יהודה מורלי
41	"מטבח צרפתי חדש, אקזוטי": הדרמה הקולינרית של ז'אנין וורמס ויקטוריה מנשרוב
47	התפריט: ממזנון פועלים למטבח ישראלי חדש רונית ורד
54	קטלוג היצירות: תערוכת נימוסי שולחן נירית נלסון
99	קטלוג תערוכת "התפריט" רונית ורד
112	נימוסי שולחן: אלבום תמונות
138	מאמרים באנגלית

מזון עומד לא רק בבסיס הקיום הביולוגי של יצורים חיים אלא ניצב גם בלב אינטראקציות חברתיות. החוויה שמעניק לנו האוכל מייצרת לעיתים קרובות שיח סביב השולחן. פרויקט "נימוסי שולחן" שם לו למטרה בדיוק לעשות כן: לייצר שיח אמנותי ואקדמי סביב שאלת האוכל, האכילה והאוכלים. מחשבות על אמנות, קולינריה, חברה ותרבות מילאו את חללי הגלריה האוניברסיטאית ע"ש גניה שרייבר ויד מישל קיקואין במשך חודשים ארוכים – הן באולמות שבהם הוצגה תערוכת האמנות העכשווית, הן בתערוכה "התפריט" והן בתיאטרון המקסים שנבנה כאן על ידי תלמידי החוג לאמנות התיאטרון, ובו הועלו מחזותיה של ז'אנין וורמס על ידי תיאטרון האוניברסיטה.

השיח על אוכל הוא אופנתי היום. אבל רק במקום כמו אוניברסיטת תל אביב, אוניברסיטת המחקר הגדולה בישראל, אנחנו יכולים להעשיר את השיח הזה באמצעות רעיונות מאתגרים בכל תחומי המדעים, מפסיכולוגיה ומשפטים ועד מדעי הרוח ואמנויות. רק באוניברסיטת תל אביב, שבה פועלת אחת הגלריות היפות בישראל, אפשר לברוא אירוע אינטרדיסציפלינרי כזה, שבו דרים בכפיפה אחת אמנות, תיאטרון, קולינריה ומדעים.

תודה לבנק "יוליוס בר" ושלוחתו הישראלית על תמיכתם בפרויקט ועל הידידות שהפגינו כלפי האוניברסיטה והפקולטה לאמנויות. תודה לפרופ' צביקה סרפר, דקאן הפקולטה לאמנויות, שדחף להפוך את הגלריה לחלל רב־תכליתי, עשיר ומעשיר, ולגב' אתי לנמן, ראש מנהל הפקולטה לאמנויות. תודה להוגי הפרויקט ואוצריו הראשיים ד"ר ספי הנדלר וד"ר שרון אהרונסון־להבי מהחוגים לתולדות האמנות ואמנות התיאטרון ולאוצרות השותפות נירית נלסון ורונית ורד. תודה לאמנים הנפלאים שהשתתפו בפרויקט, ובהם מירצ'ה קנטור מפרז' וטונג'ה מאיסטנבול, שהגיעו ארצה לרגל האירוע. תודה למכון הצרפתי ולקרן ארטפורט שסיעו בהבאתם לכאן. תודה לעוזרת לאוצר יפעת פרל ולכל שאר אנשי האוניברסיטה שהתגייסו לפרויקט, שהיה רק מנה ראשונה בדרך חדשה ומבטיחה שהגלריה יצאה אליה.

פרופ' יוסף קלפטר

נשיא אוניברסיטת תל אביב

בנק יוליוס בר מקדם בכל העולם אמנות ותרבות.

אנו שמחים מאוד על שיתוף הפעולה עם אוניברסיטת תל אביב בפרויקט הקולינרי הייחודי הזה – "נימוסי שולחן".

הבנק תמיד שואף לקחת חלק בפרויקטים מקוריים וחדשניים, ואנו במיוחד שמחנו לחבור עם אוניברסיטת תל אביב במתן חסות לפרויקט הרב־תחומי הזה.

התערוכה והפרויקט כולו עוסקים במקום של האוכל בתרבות האנושית. היה לנו תענוג גדול לארח באירוע טרום־פתיחה את הלקוחות הישראליים שלנו בארוחת גאלה, שעליה היה אמון השף הישראלי המוביל ארז קומרובסקי.

תל אביב, שבה הקולינריה היא חלק מרכזי מהתרבות השוקקת, היא המקום המתאים ביותר לתערוכה מרתקת מעין זו, ועל כן בנק יוליוס בר הנו שותף טבעי לפרויקט שכזה. הצוות המקומי שלנו במשרד, שמייצג את הבנק השוויצרי בתל אביב, שמח מאוד לעמוד לשירותכם במיטב מסורת "נימוסי השולחן" השוויצריים.

שלכם,

מר סטפן קמפ

סגן מנהל אזור אירופה, בנק יוליוס בר

“זאת הציווליזציה”: על אודות נימוסי שולחן

ספי הנדלר ושרון אהרונסון-להבי

“חדר האוכל הוא תיאטרון שבו המטבח משמש כאחורי הקלעים והשולחן כבמה. עבור התיאטרון הזה יש למצוא עיצוב ראוי. לבמה יש להתקין תפאורה, ולמטבח – את העלילה הראויה.”¹

שטאיין-פלסיס (מוריס דאנקור)

1 המקור בצרפתית:

"La salle à manger est un théâtre dont la cuisine est la coulisse et la table la scène. À ce théâtre il faut un aménagement; à cette scène, il faut des décors; à cette cuisine, il faut une machination".

Chatillon-Plessis (Maurice Dancourt), *La vie à table à la fin du XIXe siècle: théorie, pratique et historique de gastronomie moderne*, Paris: Firmin-Didot, 1894, p. 19.

שטאיין-פלסיס (מוריס דאנקור), החיים סביב השולחן בסוף המאה התשע-עשרה: תיאוריה, פרקטיקה והיסטוריה של הגסטרונומיה המודרנית, פריז: פרימן דיידו, 1894, עמ' 19.

הפרויקט “נימוסי שולחן” הציג שיתוף פעולה ראשון מסוגו בין החוג לתולדות האמנות ובין החוג לאמנות התיאטרון של הפקולטה לאמנויות באוניברסיטת תל אביב. בגלריה האוניברסיטאית הוצגה תערוכת אמנות שאצרה נירית נלסון. לצד זאת, העלו תלמידי החוג לאמנות התיאטרון, בתוך מבנה תיאטרון שהוקם באופן מיוחד בתוך חלל הגלריה, את ההצגות המתכונן (*La recette*, 1983) וקפה ועוגה (*Le goûter*, 1971) – שני מחזות קולינריים של המחזאית הצרפתייה ז'אנין וורמס. הפרויקט כלל מרכיבים נוספים: תערוכת תפריטים ששרטטה את תולדות המסעדות בישראל שאצרה רונית ורד; סדרת ההרצאות “המשתה”, שבה התארחו מומחים מתחומי ידע שונים; “ארוחה שחורה” של השף ארז קומורובסקי בחללי הגלריה; מופע פתיחה של האמן הטורקי טונג'ה, שהציג בתערוכה רישומים ושילב פעולת בישול והרצאה; מפגש עם גב' דניאל בובייה וורמס, בתה של המחזאית ז'אנין וורמס; וכן סרטי סטודנטים שנוצרו בבית הספר לקולנוע וטלוויזיה.

כל המרכיבים הרבים הללו התכנסו סביב שולחן רעיוני וממשי, שהופיע הן בכותרת הפרויקט, הן על בימת התיאטרון והן בשורה של יצירות אמנות שהוצגו בתערוכת האמנות בגלריה. בתוכן בלט מקומה של העבודה *Stranieri* (זרים) של האמן הרומני מירצ'ה קנטור, שהציב שולחן גדול ממדים בכניסה לגלריה ועליו עשרות כיכרות לחם שסכינים מפלחים אותן ומתוכן נשפכות ערימות מלח (ראו עמ' 54). השולחנות הללו אפשרו למבקרים לתהות על המשמעותיות התרבותיות, הפוליטיות והחברתיות של אופני ההתנהגות השונים של

בני אדם בהקשרים הנוגעים לאוכל – הכנה בישול ואכילה, לצד מגוון הטקסים הקשורים בפעולות הללו.

כותרת הפרויקט, "נימוסי שולחן", רומזת על העמדה האירונית של היצירות הכלולות בו, שבהן האוכל אינו משמש רק נושא או דימוי אלא הוא בגדר מטונימיה המייצגת מערכות יחסים בין בני אדם, מבנים תרבותיים ויחסי כוחות מעמדיים ומגדריים – כאשר אלו חורגים מהנימוס, האטיקט והדקורום. הפרויקט ביקש לבחון את המתח בין היצירות, הראשוניות, הגופניות ואף הגסות הקשורים באוכל לבין צורות העיצוב, התרבות, העידון והאסתטיזציה של מזון. בפער הזה נחשפים יצרים אנושיים גלויים ומודחקים, חשקים, תשוקה, הנאה, תסכול ואף ביטויי אלימות הנקשרים בהכנת מזון ובצריכתו.

אחד הנושאים הבולטים המשותפים ליצירות השונות הכלולות בפרויקט קשור לרעיון של "אכילת הגוף". המחזה הקומי המתכון מציג את ז'אן ולואיזט, שתי שוערות (concierge) בנות המעמד הנמוך, שנכנסות למטבח להכין יחד מתכון. מרוב שהן עסוקות בשיחה ובבישול הן אינן שמות לב לכך שהצלי בתנור עולה באש. כתוצאה מכך, בסופו הגרוטסקי של המחזה העיר פריז כולה נשרפת, והשתיים מוצאות את עצמן אוכלות את בעלה הצלוי של ולואיזט. בעודן מתענגות על התבשיל, המחזה מסתיים בתמציתיות מדויקת בדבריה של ולואיזט: "ואני אומרת לך, זאת הציוויליזציה". בהצגה, שביימה לירון לובל, שתי הנשים יושבות בסצנה זו כשלפניהן תבשיל הבעל, על צווארן מפית לבנה והן אוחזות את הסכין והמזלג על פי מיטב כללי הטקס. תמונת הסיום מגיעה על רקע השיחה שהשתיים מנהלות לאורך המחזה על "אנשים שאוכלים אנשים" באופן ממשי ומטפורי כאחד – קניבלים, אנשים המגיעים למצבי קיצון בזמני מלחמה ואסון, או בעלי בתים העושקים את הדיירים וכך "אוכלים אותם חיים".

בתערוכת האמנות הוצגו מספר יצירות העוסקות בנושא זה באופנים שונים. כך, למשל, זהר גוטסמן הציג את העבודה *Cheesy Sculpture* – פסל של נשים יפהפיות, "שלוש הגרציות", העשוי גבינת גרנה פדנו (ראו עמ' 63). יצירה זו העמידה במבחן את "נימוסי השולחן" של המבקרים בתערוכה, כאשר ניתנה להם ההזדמנות לבחור אם לפגוע במעשה האמנות ולאכול מהגוף האנושי (אכלו!). יצירתו של מיכה לורי, אל תהיה חייל של שוקולד (ראו עמ' 77) ביקשה לעמת את הצופים עם שאלת אכילת הגוף מנקודת מבט פוליטית, טעונה וחתרנית. גם יצירתה של יעל פרנק, *Double Trouble* (ראו עמ' 95), ביקשה לעורר מודעות למשמעויות הנלוות לפעולת האכילה, בפעולה המתייחסת לעוגיות דמויות פנים מחייכות. באופן זה, העבודות שהוצגו בתערוכה ייצגו מגוון אופנים שבהם התרבות, הציוויליזציה ו"נימוסי השולחן" משמשים פעמים רבות מסך או סובלימציה ליצרים ולהתנהגות אנושית שאנו נוטים לדחות מעל פנינו.

לצד ההיבטים המטפוריים והרעיוניים, יצירות האמנות שנבחרו לפרויקט עוסקות בחומריות הממשית של האוכל. בתולדות האמנות ניכר לא אחת העיסוק בטשטוט



המתכון מאת ז'אנין וורמס

בימרי: לירון לובל
עיצוב: מאיה בבילה
שחקניות: נועה ירקוני ושירי לוטן
צילום: מיקה קושלביץ



”זאת הציוויליזציה”: על אודות נימוסי שולחן

מימיו:

קפה ועוגה
מאת ז'אנין וורמס

בימיו: לירון לובל
עיצוב: מאיה בבילה
שחקניות: עדן שושני,
נטה לויט, ירדן אנדולט
צילום: מיקה קושלביץ

הגבולות בין היצירה לבין הנוכחות הממשית, החומרית, של המזון. על גדול פסלי הבארוק הרומאי, ג'אן לורנצו ברניני, נהגו לומר בני תקופתו כי הוא מצליח לעצב את השיש ממש כבצק. כה גדולה הייתה הווירטואוזיות שלו בעיצוב החומר. אמנים אחרים, דוגמת צייר המניירה הפיורנטיני יאקופו פונטורמו, מפורסמים בכך שתיעדו בקפדנות את מה שאכלו. דוגמאות אלו ורבות נוספות מעוררות תהייה בדבר הקשר בין האכילה של האמן לבין התוצר האמנותי הסופי. בדומה לכך, גם יצירות התיאטרון שהוצגו בפרויקט חייבו את צוות היוצרים להתמודד עם פעולות של בישול ואכילה על הבמה. במחזה המתכון השחקניות קילפו, תחנו והכינו "תבשיל" תוך כדי משחק וגילום הדמויות. במחזה קפה ועוגה שתי נשים נפגשות אחר הצהריים בפטיסרי לשיחת חולין ורכילות, שהופכת עד מהרה למופע גדל והולך של אכילת עוגות קונדיטוריה מעודנות. הוראות הבימוי של אכילת העוגות קומיות ומשעשעות ומצריכות מגוון פתרונות בימתיים להתמודדות עם המתח בין דימוי תיאטרוני לממשות חומרית.

יצירות האמנות והתיאטרון שהוצגו ב"נימוסי שולחן" וההרצאות שליוו את הפרויקט הזמינו את הצופים להיחשף לפריזמה הייחודית של האמנות בהתייחסה לסוגיית האוכל והקולינריה – התייחסות המשחררת את העיסוק באוכל מהמנעד החושי של טעם וריח לטובת מערכים רגשיים ומחשבתיים רחבים יותר, הכוללים שאלות מושגיות, אתיות ופוליטיות. תערוכת האמנות הציגה יצירות של אמנים ישראליים ובינלאומיים שעסקו באוכל במגוון אופנים, המשלימים את השיח הפופולרי הנרחב בנושא ודנים באוכל כמייצג התנהגות אנושית, בכלי האוכל כמחוללי סובלימציה של פעולת האכילה, בקשר שבין הגוף האנושי לאוכל ובמתח בין הדימוי של האוכל לבין המזון האכיל.

הפרויקט "נימוסי שולחן" גם שבר את הגבולות הדיסציפלינריים בין תיאטרון ואמנות חזותית בכך שהכניס את התיאטרון לגלריה, כמו גם בעיסוקו בהיבטים המופעיים של האמנות החזותית. היכולת של הגלריה האוניברסיטאית לתפקד כחלל היברידי, שבו מתרחש אירוע תיאטרלי חולף לצד תערוכה קצובה בזמן, אפשרה לתיאטרון וליצירות האמנות החזותית לא רק לשוחח אלו עם אלו אלא גם ליצור סינרגיה רבת-עוצמה. חלל התיאטרון שנוצר במיוחד לפרויקט תפקד כחלק אורגני ממסלול התערוכה. המחזות מוסגרו על הקירות והזמינו את המבקרים להתייחס ליצירה התיאטרלית כחלק אורגני ממכלול שבו לא הייתה היררכיה בין מחזה, מופע, וידיאו ואמנות פלסטית. שני המחזות שבמרכזם שני צמדים של נשים, מבשלות ואוכלות, הזינו זה את זה וגם האירו באור נוסף שורה של יצירות אמנות בחללי התערוכה. הפסלים, הציורים, הרישומים, יצירות הווידאו והמיצבים צברו שורה של משמעויות ועוררו מחשבה על אודות הנושאים שבהם עוסקים המחזות – כגון אכילה כאקט מתורבת, קניבליזם, אוכל ובישול כפעולות פרופורמטיביות, מתכונים והכנתם כמיצגי תרבות מקומית ו/או אוניברסלית, וכן שאלת המגדר והמעמד של מזון במובנה הרחב. כך, למשל, מול אירוי של טונג'ה, העוסקים במנהיגים מרחבי העולם ובמנות האהובות עליהם, הוצבו שלושה

תצלומי "נשק ירקות" של ציוושי אוזוואה, ובהם נראים נשים המפרקות כלי נשק שהורכבו מירקות כדי לבשל מהם ארוחה (ראו עמ' 70-75).

נוסף על יצירות האמנות, תצוגת התפריטים ההיסטורית שאצרה רונית ורד היוותה נדבך משמעותי בשבירת הגבולות הדיסציפלינריים המקובלים. תצוגה זו אפשרה התבוננות מחודשת ב"תפריט" כאובייקט למחקר היסטורי ותרבותי וכטקסט המשקף באופן חזותי ומילולי תרבות אכילה בזמן ובמקום נתונים. תפריט, כמו מתכון או מחזה, נכתב לפני שהמופיע מתקיים (ההצגה, המנה, הארוחה). ואולם, הוא גם זה שנשאר לאחר שהאוכל התיאטרוני והממשי מתכלה והופך תיעוד לאירוע שהיה, כמו גם מסמך המאפשר ביצוע מחודש שלו. בדיוק כמו המחזות גם התפריטים קיבלו מקום שווה ערך על הקירות, לצד יצירות האמנות. תצוגה זו הזמינה את קהל המבקרים והמבקריות לא רק לבחון את העיצוב הגרפי המשתנה ורבי-המשמעות, אלא גם להתייחס לכל תפריט או קובץ תפריטים כהצגה חברתית, תרבותית ופוליטית על אודות רגעים שונים בקיום הישראלי. התפריטים תפקדו כאובייקטים קונספטואליים מובהקים, המנסחים – לעיתים באופן מילולי וחזותי גם יחד במשולב – אמירה בדבר הרגע שבו נוצרו והמציאות שאותה התיימרו לשקף. עד היום כמעט לא נעשתה מלאכת קטלוג ואיסוף שיטתית של תפריטי מסעדות שפעלו בארץ ישראל במאה השנים האחרונות – עובדה שהפכה תצוגה זו לרגע מכונן בכתיבת ההיסטוריה של המטבח המקומי ובאופן שבו הוא תקשר עם קהליו השונים. אנו מקווים שגם להיבט זה של הפרויקט יהיה המשך פורה.

מרכזיותו של האוכל כנושא, כפרקטיקה אנושית וחברתית וכדימוי, שימשה עבור כולנו הזדמנות מאתגרת לפריצת גבולות מולטי-דיסציפלינרית. פרויקט "נימוסי שולחן" הזמין אותנו ואת אלפי המבקרים בעשרות האירועים השונים להיפתח לתחומי ידע שונים מלבד התיאטרון והאמנות החזותית – כגון ביולוגיה, לימודי תרבות, משפטים, אנתרופולוגיה, ספרות, היסטוריה ועוד. הודות לשולחנות הערוכים של "נימוסי שולחן" הפכה הגלריה האוניברסיטאית במהלך חודשי הפרויקט לאתר שיח על אודות אוכל, תרבות וחברה בהקשרים מגוונים. קטלוג זה מבקש לחלוק עם הקוראים והקוראות את העושר של התרכובת שעלתה על שולחננו ואת האתגר והסיפוק שהיו לנו בעריכתו.

טעם הגבול הטוב

נרית נלסון

וירגיניה וולף כתבה בספרה *חדר משלך*: "אינך יכולה לחשוב כהלכה, לאהוב כהלכה, לישון כהלכה, אם לא אכלת כהלכה".¹ משפט זה מגלם את ההכרה כי האוכל אינו רק תנאי הכרחי לשרידות אנושית – הוא רובד בסיסי לקיום תבוני, ליצירת חברה אנושית ולתקשורת בין־אישית. אוכל נטען במשמעויות דתיות חברתיות ופוליטיות, וככזה הוא משמש ביצירות אמנות באופן מטפורי ואלגורי, אך גם כחומר גלם קונקרטי עבור האמן.

תערוכת האמנות בפריקט הבינתחומי "נימוסי שולחן" מתבססת, כנקודת מוצא, על מחזותיה של המחזאית הצרפתייה־הודייה ז'אנין וורמס. במחזות עצמם קיים עיסוק פיזי באוכל ובפעולת האכילה על הבמה, ובתוך כך יש בהם דיון על מעמדות חברתיים, על קודים מוסריים, על פמיניזם, על יחסים בין־אישיים ועוד. בעלילת המחזות ניתן לזהות מאפיינים של הגזמה, עודפות וחריגה מן המידה המקובלת.

במחזה *המתכון* שתי נשים, המשמשות סוכנות בית של שני בניינים צמודים, מתלוננות על הדיירים ועל מצבן בעודן מפליגות בשיחה על מוסכמות חברתיות לגבי אוכל ואף דנות בקניבלים. המחזה מסתיים בכך שהדיון התיאורטי על קניבלים הופך לאקט ממשי, שבו השתיים לוקחות חלק שווה. המחיצות המוסריות הוסרו לחלוטין, אך המעשה – אקט האכילה – מתבצע תוך שמירה על הקוד החברתי המתבקש. הפעולה מעוררת החלחה נעשית תוך הקפדה על נימוסי השולחן.

בהקשר זה מעניין לציין את השיחה שפורסמה ב־1991 בשם "לאכול היטב", בהשתתפותם של הפילוסופים ז'אן לוק ננסי וז'אק דרידה.² בשיחה זו דרידה מתייחס להיידגר, באומרו כי כדי להבין או להגדיר את עצמך יש להטמיע בתוכך את הזר – היטעמות שניתן לדמותה לאכילה. דרידה אף מוסיף ואומר כי "לאהוב מבלי לרצות לטרוף, זה בוודאי אנוקטי".³ לדבריו, אדם צריך לאכול ולהטמיע את האחר כדי לחיות.

מבע מסוג זה, החורג מכללי הדקורום המקובלים, ניכר גם במחזה נוסף של

1 וירגיניה וולף, *חדר משלך* (1929), תרגמה מאנגלית: יעל רנן, תל אביב: ידיעות אחרונות, 2004.

2 Jacques Derrida, "Eating well", or the calculation of the subject: an interview with Jacques Derrida", in Eduardo Cadava, Peter Connor & Jean-Luc Nancy (eds.), *Who comes after the subject?* (London: Routledge, 1991), pp. 96-119.

3 Journal #02 - Daniel Birnbaum and Anders Olsson - An Interview with Jacques Derrida on the Limits of Digestion, 2009 taken from the article online: www.e-flux.com/journal/02/68495/an-interview-with-jacques-derrida-on-the-limits-of-digestion/

4 שם היצירה בצרפתית, *Le Gouter*.

5 לדברי ענת פרי התרגום "אמן רעב" נאמן למקור הגרמני, ראו: www.anatperi.blogspot.com/2011/07/blog-post_03.html.

תרגומים לעברית של הסיפור: פרנץ קפקא, "אמן הצום", רופא כפרי וכתבים אחרים שהתפרסמו בימי חייו של הסופר, תרגמה מגרמנית: אילנה המרמן, תל אביב: עם עובד, 2000; פרנץ קפקא, "אמן הצום", סיפורים, כרך א', תרגם מגרמנית: אברהם כרמל, ירושלים ותל אביב: שוקן, 1993; תרגום לאנגלית: Franz Kafka, "A hunger Artist", *The Metamorphosis and Other Stories*, trans. Donna Freed, New York: Barnes & Noble, 1996.

6 פרנץ קפקא ביקש שישמידו את מרבית כתביו לאחר מותו, אך ציין כי יש לשמור על הסיפור "אמן הצום". גורלו של קפקא עצמו היה דומה. לאחר שמחלת השחפת שלו החמירה הוא סבל מכאבים עזים בגרון, עד כי החליט להפסיק לאכול וכך מת מרעב.

7 Paul Auster, *The Art of Hunger*, London: The Menard Press, 1982, pp. 5-15.

וורמס, קפה ועוגה.⁴ בעלילת המחזה מתוארות שתי נשים מהמעמד הבורגני שהולכות בצוותא לבית קפה. בשיחתן הן ממפות את ההקשרים החברתיים בסביבתן. ככל שהשיחה הרכילותית מתלהטת והרגשות הולכים ומתעצמים, כך גם גוברת דרישתן לקינוחים נוספים, ואלו מגיעים לשולחן ונטרפים בבולמוס משוחרר כל רסן.

העודפות במצב זה מביאה להשטחה של הטעם ולביטולו המוחלט, שכן אין כאן התענגות על הטעם הייחודי של המנה הבודדת אלא יש ריבוי המוחק את יכולת האבחנה בטעם. הקצה הנגדי לעודפות הוא הסגפנות, החוסר, וכך השניים נפגשים באותו מרחב. כמאמר הפתגם הסיני המקנה לרעיון ביטוי פואטי לפי עיקרון היין והיאנג, זהו מפגש במנח של גב אל גב, ב"קליפת המנדרינה". צידה הכתום יכול ללבות אש, ואילו צידה הפנימי, הלבן, יכול לכבות אותה. הקליפה משמשת קו דק המפריד בין עודפות מוגזמת לבין צמצום מוחלט, בין בעירה לבין כיבוי.

מול הבולמוס חסר הגבולות של גיבורות המחזה קפה ועוגה, ניתן להציב את ההתנזרות המוחלטת המופיעה בסיפור "אמן רעב" (1922) מאת פרנץ קפקא,⁵ שהיה אחד ממקורות ההשראה לקונספט של התערוכה. גיבור הסיפור צם מול קהל צופים במשך ארבעים יום, עד שהצופים מואסים בהופעה. האמן ממשיך לצום בכלוב קרקס המכיל רק קש, במסדרון המוביל לאטרקציה המרכזית: האריה. יום אחד פקח מוצא מתחת לקש את האמן על ערש דווי ושואל אותו מדוע לא אכל. האמן משיב כי אילו היה מוצא אוכל לטעמו, היה אוכל ולא עושה מעצמו מופע ראווה. אז הוא מת.⁶

עניין הרעב וההרעבה מופיע כרעיון הגותי מרכזי באסופת המסות *אמנות הרעב* שפרסם הסופר פול אוסטר.⁷ באסופה זו המחבר מתייחס ליוצרים משמעותיים הכורכים רעב ואמנות במערך קיומי הכרחי ליצירה. הספר נפתח בציטוט של איש התיאטרון פורץ הדרך אנטונין ארטו, הטוען כי מה שחשוב הוא לא להגן על תרבות ששמרה על האדם מרעב אלא לזכך ממה שמכונה תרבות רעיונות שהכוח המניע שלהם זהה לזה של רעב. אוסטר מנתח בין השאר את הרומן *רעב* (1890) מאת הסופר הנורווגי קנוט המסון. יצירה זו עוסקת בדילמה של סופר שאינו אוכל, אך מכיר בכך שכדי שיוכל לכתוב עליו לאכול. כך המחבר הוא הן הסובייקט והן האובייקט של הניסוי שלו עצמו. בדומה לגורלו של "אמן הרעב" בסיפורו של קפקא, האכילה או אי-האכילה קשורות קשר אמיץ ליצירה.

קפקא מסיים את סיפורו בכך שהאמן המת מפונה מהכלוב ובמקומו נכנס דייר חדש – פנתר שחור דינמי, נמרץ ומלא חיות, בעל שיניים לבנות חזקות, שבהן מצויה חירותו הגדולה. סיום זה חותם את הסיפור הליניארי באופיו, שבו מתברר כי נושא האוכל הוא המרכזי וגיבור אחד מחליף את האחר. קפקא מדגיש את כישלונו של האמן למשוך את תשומת הלב בבחירה הנזירת הממושכת והמקובעת של הצום, בעשייה שהיא למעשה אי-עשייה.

בזיקה לסיפורו של קפקא, אפשר לציין את הפרפורמנס *ארוחת צהריים ציבורית* (*Public Lunch*), שביצעה בוני אורה שֶׁרְק ב־1971 בכלוב בגן החיות בסן פרנסיסקו. היא

קרדיט של הדימוי בעמוד 26

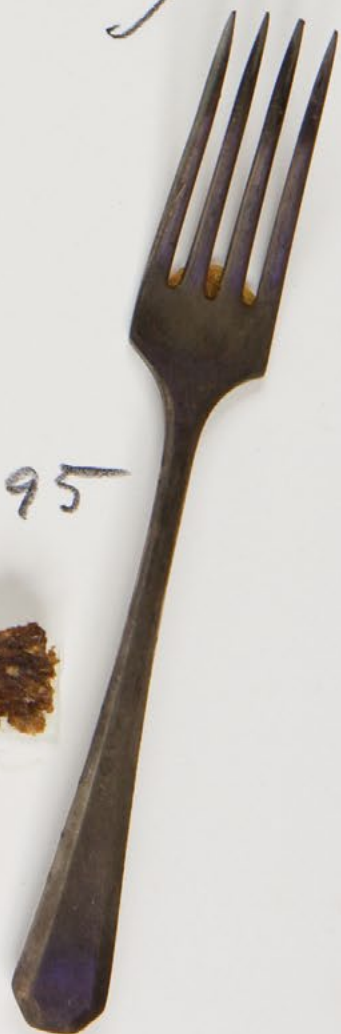


JOHN CAGE'S "Edible Drawing"

COOKED
and
EATEN —

August 31 - 1995

in the
GARDNER
museum's
Cafe.



הופיעה לבושה בשמלה שחורה קטנה ובנעלי עקב בכלוב ואכלה ארוחת צהריים מוקפדת ואלגנטית, בעוד בכלוב הצמוד שהיה נמר שטרף בשר נא. אמנית הפרפורמנס העמידה את עצמה ואת החיה באותו מרחב ראייה של הצופה, כך שההקשר של אדם־חיה, באקט האכילה בשעת צהריים, קיבל מכה משותף לפרק זמן מכוון ומתוזמן. ההשוואה שהאמנית יוצרת מדגישה את המכנה המשותף של אקט האכילה, אך גם את ההבדלים שבין עולם הפרא לבין העולם החברתי־תרבותי.⁸

פילוסופים דנים באכילה כאחת הפעולות המצביעות על ההבדל בין טבע לתרבות. קלוד לוי שטראוס, במסה "הנא והמבושל" משנת 1964,⁹ כותב על הצמד טבע־תרבות. לדבריו, התרבות נבדלת מהטבע בכינונם של חוקים וכללים המעצבים את הסדר החברתי בקובעם מה מותר ומה אסור. הוא ממקם את המיתוס כמתווך בין הטבע והתרבות. לוי־שטראוס טוען כי המזון המבושל הוא הטרנספורמציה התרבותית של האוכל הנא.¹⁰ האדם יוצר הרחקה והפשטה כדי שיוכל לאכול את מזונו. ב"אמן הרעב" של קפקא, הגיבור נעל מהבשר הטרי שנגרר לכלוב האריות, אך מבין שזה המחיר שעליו לשלם כדי לשהות במקום ולהמשיך באקט שלו.

בקורותיה של האמנות המודרנית אמנים נקטו במגוון של פעולות המגלמות את הרעיון של המרת האובייקט האמנותי במזון ובמשקאות. כדוגמה מוקדמת לכך אפשר לציין את תערוכתו של איב קליין, שהוצגה ב־1958 בגלריה איריס קלרט בפריז. בתערוכה זו האמן רוקן לחלוטין את הגלריה וצבע אותה בלבן והעמיד בפתחה שומר במדים, שחילק קוקטלים כחולים – כחול שמזוהה עם יצירתו.¹¹ בפעולה זו האמנות עברה מטמורפוזת למשקה ברחלוקי, אך היא עצמה כמו מותירה חותם פנימי בעצם האקט הסמלי של כניסתה לגוף. האמן ג'ון קייג', באחרית ימיו וברגע הסף שבין חייו ומותו ב־1992, יצר יצירה חזותית העוסקת במעגל של חיים־אמנות־אוכל. קייג' בחר לעסוק בביטול הגבול בין אוכל לבין ייצוג באמנות כאשר הפך אותו לחומר גלם של עבודתו הלכה למעשה. בסדרה "הרישומים האכילים" הוא יצר סדרת ניירות אכילים ממזונות שונים שליקט ומצמחי מרפא סיניים, שלהם נזקק להתמודדות עם כאבי מחלתו. מיכאל סילבר, שהיה השף הראשי בגרדנר מוזיאון קפה, רכש את אחת העבודות מהסדרה ותלה אותה בבית הקפה לצד התפריט. לימים, כאשר חגג את עזיבתו, בישל את הרישום והגיש אותו כמרק לחבריו בבית הקפה.

האמנות נרקחה למזון והשלימה את המהלך הקונספטואלי שהגה קייג'.¹² לעיסוק באוכל יש פנים מרובות באמנות העכשווית. בבסיסה של תערוכה זו ניצבת ההכרה כי צריכת אוכל בעודפות מוגזמת, לצד הימנעות קיצונית ממזון, הן שתי חריגות מדרך האמצע, הנפגשות באותו מרחב שחוצה את גבול הטעם הטוב. המלאות המוגזמת היא מחסור של ריק, ואילו הריקנות המוחלטת היא עודפות מוגזמת של החסר. היצירות הכלולות בתערוכה מאפשרות להתוודע לאופן שבו הרזון קשור למגבלה שהאמן לוקח על עצמו. כיוון שהוא מרחיק עם בחירתו מעבר למקובל הוא נכגש בעודפות, שבה ליד ביטוי

⁸ Stephanie Smith (ed.), *Feast - Radical Hospitality in Contemporary Art*, SMART Museum of Art, Chicago: The University of Chicago Press, 2014, pp. 126-133.

⁹ עוזי אלידע, "הנא והמבושל - קלוד לוי־שטראוס והסטרוקטורות החבויות של המיתוס", בתוך: www.art-gallery.haifa.ac.il/raw-cooked/pdf/elyada-h.pdf

¹⁰ יש לציין כי קלוד לוי־שטראוס גורס כי האוכל הנא הוא יוקרתי יותר, כיוון שהוא קרוב לטבע ואינו עובר טרנספורמציה בעזרת בישול, וכך מתקרב לקצה השני, שם ממוקמת התרבות. בהקשר זה גם נזכיר כי במחזה "המתכוון" מאת ז'אנין וורמס, אחת מסוכנות הבית מזכירה כי אקדמאים אוכלים אוכל נא.

¹¹ Jason Beale, *Making something out of nothing: Yves Klein's Le Vide* (2006), in: www.academia.edu/2392813/Making_something_out_of_nothing_Yves_Kleins_Le_Vide

¹² Bernie Toale, "The Edible Drawings of John Cage", *Hand Papermaking* 7 (Winter 1992), in: www.arts.ucsb.edu/faculty/reese/classes/papermaking/edible%20drawings.pdf

בעקבות של פעולתו ובתוצאה החזותית – בצבעוניות, בקומפוזיציה ובבחירת החומרים. היוצרים והיוצרות בתערוכה נותנים ביטוי להיבטים גופניים, לביקורת חברתית ופוליטית ולמוכעי עודפות באמצעות חומרים אכילים כמו לחם, גבינה, זיתים, נקניק ועוגיות, כמו גם במחקר, בכתיבה, ובטקסים שבמרכזם ניצבים אוכל, שיירי מזון או כלי אוכל. התערוכה כוללת שלושה תת־נושאים: החיבור בין אוכל להיבטים גופניים, עיסוק באוכל לשם ביקורת חברתית ופוליטית, וכן התייחסות לרעיון העודפות.

גוף ואוכל

החלק הראשון של התערוכה כולל יצירות המתייחסות לפעולת האכילה עצמה, להתערבות הגוף באוכל, וכן לאוכל כאלגוריה לגוף. שני הפתיחים של התערוכה מאירים, כל אחד ואחד בדרכו, את ההקשר הגופני: יצירתו האינטימית של אבי סבח, לצד יצירתו המונומנטלית של מירצ'ה קנטור.

תהליך היצירה של העבודה *ארובות. רישום מטוגן* (2017-2018) מאת אבי סבח מדגים הלכה למעשה את השימוש באוכל ליצירת אמנות. סבח השרה את הניירות, המהווים מצע לציור, בשמן פשתן ובשמן בישול ולאחר מכן טיגן אותם על פלטת נחושת. הגוון שהתקבל, שהיה הבסיס לרישום, מכונה בפי האמן "מראה של עור, צ'יפס, קלף". לדבריו, במטוגן יש גם תמיד יסוד של דחייה ומשיכה בו־זמנית.

מתוך המצע הזה סבח שולה דימויים, כאשר הדימוי הדומיננטי הוא של דיוקן, שהוא לדבריו תמיד דיוקן עצמי. הדיוקן מתאר דמות בעלת זקן ועיניים שרופות – "ארובות העין", המעלות את השאלה מי מביט על מי ומעוררות מחשבות על מבט, אכילה ועיכול. התמהיל של דיוקן עצמי עם מסך תיאטרון נקשר לעירוב התחומים המאפיין את פרויקט "נימוסי שולחן". הוא משקף את ההבחנה החשובה בין תיאטרליות המצביעה על הגזמה, הפרזה ומלאכותיות לבין "תיאטרון החיים", כהגדרתו של האמן.

היצירה *זרים* (2018/2007) של מירצ'ה קנטור מתייחסת למיסה – הסקרמנט החשוב ביותר מבין שבעת הסקרמנטים בנצרות. המיסה מאזכרת את הסעודה האחרונה של ישו, שבה אמר לתלמידיו: "אכלו את הלחם כי זה בשרי, שתו את היין כי זהו דמי, דם הברית החדשה הנשפך בעד רבים לסליחת חטאים" (מתי, כ"ו, 26). האקט הפרפורמטיבי של ישו מגלם מהלך של טרנספורמציה מהממד הקונקרטי, הגופני, לממד הסימבולי. פעולה זו אומצה בטקס המאזכר את הסעודה האחרונה באמצעות האוכל, ובו ישו מעניק באופן מטפורי את חסדו לציבור המאמינים והמאמינות וכך מחבר את הפרטים לקהילה.

הדימוי החזותי של הסעודה האחרונה נחרת כאשר ישו והשליחים ישובים לצד פאה אחת של שולחן ארוך וצר. קנטור מעלים את הדמויות, מגדיל את השולחן לגודל של חדר – כמו בהתכנסות או בכנסייה – ומטעין את האוכל בערכים גופניים. היצירה מורכבת משולחן ועליו 49 לחמים שבהם נעוצים סכינים, כאשר מהחתך שהם יוצרים פורץ קילוח

של מלח. קנטור מציג ריבוי, שניכר גם בשם היצירה זרים, אך יוצר האחדה ומונטוניות באמצעות השילוב החוזר ונשנה של לחם־סכין־מלח. דימוי זה מעלה על הדעת חתך ממשי בגוף – כמו הדרישה של תומא המפקפק לאמת את זהותו של ישו הקם מן המתים באמצעות תחיבת אצבעו בפצעים שמתחת לצלעותיו. קנטור עוסק ביצירתו במיתוסים ובסמלים, בעודו משנה את התפיסה הנפוצה של דימויים המקובעים בתודעתנו ומצליב אותם עם ערכים תרבותיים אחרים.

זהר גוטסמן ודורון רבינא גם הם מאתגרים דימוי שגור ממיתוסים נפוצים. גוטסמן פונה למיתוס נוסף הנקשר לפעולה המתבצעת במיסה הנוצרית. בעבודה *Cheesy Sculpture* (2018/2013) הוא בוחר לפסל את שלוש הגרציות – אחד מסמלי היופי האוניברסליים – בחומר בר־חלוף. הפעם אותו בשר סמלי, שהוא לחם פיזי המחולק בין המאמינים, הופך לגבינה צהובה המשמשת חומר גלם פיסולי. בפתחת התערוכה הזמנו המבקרים לקבל חתיכה ממנה וכך היו שותפים לפציעה ולהשחתה של גוף הדמות. שלוש הגרציות נותרות פגועות. הן מסמנות את הניגוד, הכרוך בלבטים, בין שימור היופי ובין התשוקה לאוכל; את המאבק בין הצורך לספק את חוש הראייה ובין הצורך להיענות לפיתוי של חוש הריח ובלוטות הרוק המתעוררות.

מקרה היסטורי דומה אירע לליאונרדו דה וינצ'י, שהכין עבור השליט במילנו פסלים ממרציפן ועל כך העיר: "ראיתי בכאב כיצד לורד לודוביצי'ו ואנשי החצר שלו זללו את כל הפסלים שהכנתי להם, עד הפיסה האחרונה"¹³. למרות השימוש באוכל כחומר פיסולי, דה וינצ'י לא היה מוכן למפגש עם הצופים שפצחו באקט אכילה מבלי לשקול להותיר את הפסלים כפי שהם, להתפעל מיצירתם וליהנות מיופיים החזותי.

בצמד היצירות *שיכור 1* ושיכור 2 (2007) רבינא מחבר בין מסורת ציור טבע דומם בעלת מסרים נוצריים לבין התהוללות לילית שמביאה לשיכרון חושים ולשינה עמוקה. במסורת הציור הפלנדרי תוארו הפירות כשהם בשלים ומפתים, ברגע שיא המרמז על הרגע הבא אחריו: הריקבון. היצירות הללו עסקו בקו התפר שבין החיים ובין המוות. רבינא משלב בתצלום את הטבע הדומם, הכולל פירות, עם דמות אדם ישנה במרכזה. השינה משולה למוות רגעי בשלהי הלילה, במסיבות שבהן נהוג – על דרך ההלצה – להפוך שיכור ישן לחלק מסידור הכולל את הכיבוד, כאילו היה עוד מרכיב דומם. זהו שילוב של אקט עכשווי במערך המרמז על מסורת אמנותית היסטורית. היצירה נטענת ביסוד של זמניות, שהרי הבחור יתעורר ואיתו יתפרק הדימוי¹⁴ המפתה לערימת אשפה.

העבודה *טורפות* (2008) של מיה בלוך מתאפיינת במטען רגשי ובאווירה יצרית. פעולת הטריפה של הנשים מעניקה ממד חייתי לסצנה המצוירת. תהליך היצירה של בלוך כולל רישום ומחיקה וחוזר חלילה, וכך מתהוות דמויות הנדמות לרוחות רפאים. הצלליות האווריריות האוכלות באופן חייתי מסמנות את המתח שבין הרוח לבין האינסטינקט. בהקשר זה מעניין לציין את הדיון של פרידריך הגל ומרטין היידיגר בהתייחסותם לשוני

¹³ Jim Dobronick, "Recipes for the Cube: Aromatic and Edible Practices in Art", in Barbara Fischer (ed.), *Foodculture*, Toronto: YYZ Books, 1999, p. 71.

¹⁴ הדימוי ביצירתו של רבינא גם מאזכר את יצירתו של פרנסיסקו דה גויה, *שנת החבונה מולידה מפלצות* (1797-1799), ובהקשר זה מעניין לחשוב על השכרות כמולידה תובנות.

שבין אדם לחיה בפעולת האכילה והעיכול. הגל מדבר על יחסה השלילי של החיה למה שהיא אוכלת, ולכן היא בולעת את טרפה. היידיגר מפנה את תשומת הלב לידיים של האדם שהשתחררו מהקרקע והתפנו לפעולות שונות, ובהן אכילה, וזהו הרווח שבו מתאפשר קיומה של התרבות.¹⁵ בזיקה לכך, ניתן לומר כי בלוח מנכחה ברישום שיצרה את הממד היצירי הקמאי, החייתי, שמערער את הממד התרבותי של אקט האכילה.

¹⁵ Daniel Birnbaum and Anders Olsson, "An Interview with Jacques Derrida on the Limits of Digestion", *e-flux Journal* 2 (2009), in: www.e-flux.com/journal/02/68495/an-interview-with-jacques-derrida-on-the-limits-of-digestion/

הרעיון של היידגר בדבר משמעות מקומה של היד בפעולת האכילה נוכחת ברישום של מיכאל בורמנס, *נערה אוכלת* (2014). בורמנס נוהג לעבוד על כמה רישומים במקביל. ההחלטה מתיימרת העבודה על הרישום השלם אורכת זמן רב, כאשר הוא מרגיש כי "סכין ננעץ בעיניו" בעת שהוא מתבונן בעבודה.¹⁶ ברישום מתוארות שתי דמויות בפעולה פשוטה כביכול: הבאת היד לפה במחווה של אכילה. בעזרת הקצנה של הכנסת היד מעט יותר מדי לתוך הפה ובתוספת של צבע מים אדמדם בסמוך לכף היד, הדמות נראית כאילו היא אוכלת את עצמה. במבט בוחן יותר, ובהתייחסות לשם היצירה, מתברר כי מדובר בנערה אחת המצוירת פעמיים – דימוי המעורר מחשבה על תנועה רפטטיבית שיתכן כי מתפתחת לכדי מחווה אובססיבית.

¹⁶ Michaël Borremans, *A Knife in the Eye*, (2009), Director: Guido de Bruyn, in: www.ahomina.com/art-board/michael-borremans-a-knife-in-the-eye/175/

חברה, פוליטיקה, אוכל

החלק השני של התערוכה מתמקד באופני התבוננות ביקורתית על היחיד או על החברה באמצעות שימוש של האמנים במוטיבים הקשורים לאוכל. כרקע לדיון בחלק זה ראוי לציין את דבריו של חוקר האוכל והתרבות קלוד פישלר, המציין כי לאדם יש מבחר גדול מאוד של מזונות, אך למרות החופש שניתן לו ורוחב היריעה הוא קפדן בבחירותיו ואפילו קטנוני לגבי מה שהוא אוכל. הבחירה אינה נעשית רק על סמך דרישות פסיכולוגיות ומערכות תפיסיות וקוגניטיביות אלא גם על בסיס של ייצוגים תרבותיים וחברתיים שמוסיפים על

ההחלטות מה לאכול ומה לא לאכול, מה אוהבים ומה לא אוהבים.¹⁷

האמן הטורקי טונג'ה, בסדרה *תשוקה* (2014), חקר קבוצת מנהיגים מובילים מהמאה העשרים, ובהם מאו דזה טונג, פידל קסטרו ווינסטון צ'רצ'יל – אוכלוסייה קפדנית מאוד בבחירותיה הקולינריות. הוא גילה כי לכל אחד מהם יש פטיש למנה מסוימת. האובססיה מגיעה לכדי מצב שבו מנהיגים אלו מבקשים לאכול את המנה האהובה עליהם גם במקומות שבהם חומרי הגלם אינם שכיחים. למרות המנעד של מאכלים יקרים ונדירים ועד מנות פופולריות ופשוטות, לא מדובר בארוחות "רגילות". מנות אלה הן ביטוי של התענוגות ושל התשוקה האישית, הספציפית והסימבולית של המנהיג, ולעיתים קרובות הן משרתות ערכים לאומיים שהמנהיג חפץ להטמיע בתודעה הציבורית.

טונג'ה בחר להוסיף למחקר החזותי וההיסטורי שערך במשך שנתיים גם התנסות מעשית: הוא למד לבשל את הארוחות באופן מקצועי. בבישול המנה הנבחרת הוא הנכח לא רק את המנהיג בדימוי, אלא גם את האמן באקט פרפורמטיבי הרוקח את התשוקה של

¹⁷ Claude Fischler, "Food Habits, Social Change and the Nature/Culture Dilemma", *Anthropology of Food*, 19: 6 (December 1, 1980), p. 941.

אחרים (מכאן גם שמה של הסדרה). בפתחת התערוכה טונג'ה בישל את מרק הבורשט של ניקיטה חרושצ'וב וחילק לאורחים/ות. חרושצ'וב, שביקר באופן חריף את פולחן האישייות של יוזף סטלין (שהיה מקור ההשראה לסדרה זו בשל עיסוקו הרב באוכל), בחר במנה עממית מאוד. אך גם כאן טמונה תפנית בעלילה: מרק הבורשט היה מאכל אוקראיני, ובבחירתו של המנהיג הרוסי במנה זו הוא הלאים ונישל אותה מהמקור. טונג'ה ביקש בפעולתו להחזיר מנה זו לציבור, אך נראה כי הידע על שיוכה הפוליטי כמו גרם לה להתעכל באופן שונה.

ג'ניפר בר לב, ביצירתה *חופרים* (1988), שוזרת יחד חלום ומציאות. הכשרתה כבלשנית מצאה את מקומה במרכיב העיקרי של היצירה – הטקסט. בעבודה זו הטקסט מבוסס על חלום. המראה המודרניסטי של צורות גאומטריות צבעוניות חובק בתוכו סיפור בשחור-לבן, המעוגן היטב בזיכרונותיה כילדה בפילדלפיה של שנות השישים. בר לב כותבת על קבוצה בלשון "אנחנו" וכך כוללת את עצמה במעשה. הקבוצה חופרת למצוא פטריות שחורות, כנראה כמהין, או אוֹפֶר בחווה מוזנחת של שני אחים כהי עור. בסופו של דבר הקבוצה מוצאת תפוחי אדמה עגולים לבנים ומאכילה בהם את הילדים. המראה הצבעוני־פתייני של המילים השזורות בצורות חושף תוכן של שימוש אלגורי באוכל לשם הבעת ביקורת על כתיבת ההיסטוריה מנקודת מבט יורוצנטרית.

ציושי אזאווה החל ליצור את הסדרה *נשק ירקות* בשנת 2001, כאשר ביקר נשים במקומות שונים בעולם וביקש מהן לבשל מנה פשוטה משפחתית אופיינית לאזור מגוריהן. הוא הלך איתן לשוק לרכוש את המוצרים למנה וכאשר שב לבתיהן יצר כלי נשק מהמצרכים. הוא צילם את הנשים אוחזות בנשק, ולאחר מכן פירק אותו ובישל את המנה מהמצרכים ואכל יחד עם המשפחה. המהלך המעגלי של האמן החל בבקשה תמימה, עבר לחזות מלחמתית הרואית והסתיים באקט קהילתי נעים ומעורר מחשבה על הידברות ותקשורת.

מיכה לורי, בעבודתו אל תהייה חייל של שוקולד (1994/1969), עוסק גם הוא בדימויי מלחמה, אך לא של אזרחים כי אם של חיילים. הכינוי "חייל של שוקולד" מציג את העבר השני של התדמית המקובלת של חייל בצבא. ביטוי זה מקורו במחזה *Arms and the Man* של המחזאי האירי הידוע ג'ורג' ברנרד שו, שהוצג לראשונה ב־1894 ופורסם בכתב ב־1898.¹⁸ המחזה מציג את הדיכטומיה בין החייל הגיבור לבין החייל המשתמט, המחביא בנרתיקו שוקולד במקום תחמושת וזוכה בכי אהובתו לכינוי "חייל של שוקולד שמנת". המחזאי הישראלי חנוך לוין השתמש בביטוי זה בשירו הנקב "בוא חייל של שוקולד", שנכתב ב־1965 כווריאציה על שיר ילדים של פניה ברגשטיין. מאוחר יותר הוא שילב אותו במחזה *מלכת האמבטיה*, שמתח ביקורת נוקבת על הזחיחות שאכפה את הארץ אחרי

הניצחון במלחמת ששת הימים.¹⁹

ביצירה של לורי הביטוי "חייל של שוקולד" מקבל ממשות פזיזת: מוצגת בה פלוגה שלמה של חיילים עשויי שוקולד. תבניות החיילים נוצרו כבר בשנת 1969, בתגובה למלחמת ששת הימים, אך אלה נוצקו לראשונה משוקולד מריר 70% רק ב־1994 בעקבות הזמנה

¹⁸ www.gutenberg.org/files-3618/3618/h-3618/h.htm

¹⁹ www.hanochlevin.com/text/p49/

20 היצירה הוצגה במוזיאון ישראל ב-1994 במסגרת התערוכה "חלונות לאמנות ישראלית", שאצר יגאל צלמונה.

21 דימוי זה מרמז על הכינוי של המשטרה בבוליביה בשם "ירוק זית".

להציג במוזיאון ישראל.²⁰ באירוע הפתיחה של התערוכה הוזמן להקהל לאכול מחיילי השוקולד. צוות המוזיאון חשב שהמבקרים לא יעזו לנגוס בהם, בשל התדמית החזקה שיש לחייל בחברה הישראלית. אבל לאחר כשעה קלה נגסו כל החיילים עד שלא נותר אפילו חייל עומד אחד. בתערוכה "נימוסי שולחן" מוצגים חיילי השוקולד שנותרו מן התערוכה שהוצגה בשנת 1994 – חיילים ערופי ראש וקטועי גפיים בתוך תיבה שקופה, כפי שמתואר בשירו של חנוך לוין: "ומי שלא הלך בְּנוּחַ כבר שוכב בדם". היצירה, העשויה מחומר פיסול לא שגרתי, אורגני, דורשת תחזוק מתמשך, אך גם מקבלת פאטינה עם השנים, עד כדי הדהוד של חומר אחר – טרקוטה – ואיתו גם אסוציאציה לקבוצת חיילים אחרת.

נרדה אלווארדו, בעבודתה *ירוק זית* (2003), מביימת מחזה אבסורדי עם חניכים בבית הספר לשוטרים בבוליביה ובשיתוף פעולה מלא עמם. השוטרים בבוליביה שייכים למעמד נמוך בחברה והם בני המיעוט האתני הגדול במדינה. ביצירה זו קבוצת השוטרים חוסמת את הציר הראשי של הבירה להֶיפֶז, רק כדי לאכול זית הנעוץ על קיסם ומונח על צלחת.²¹ לאחר המעמד הטקסי הדאדאיסטי, כהגדרתה של האמנית, השוטרים מפנים באופן שקט ומסודר את המקום. היצירה נעשתה כהד וכהיפוך למחאות החברתיות שאירעו בבוליביה ב־2003. באותה שנה, בעקבות פעולות מיסיו שנקטה הממשלה, הורע מצבם הכלכלי של השוטרים. אותם שומרי חוק וסדר יצאו במחאות שהפכו להיות אלימות ואף גבו קורבנות בנפש. אלווארדו מבקשת לעורר את האוכלוסייה למחות ולהגיב, אך במסגרת החוק ובדרך שקטה ואולי אף מקורית. האמנית משלבת ביצירתה בין מעורבות פוליטית לבין אסתטיקה דאדאיסטית חסרת פשר. הכוריאוגרפיה הפשוטה יוצרת סצנה מפתיעה, באמירה מחויכת עם "הצעת ייעול" למחאות הרחוב והמהומות, שהן חלק מחיי היומיום של בוליביה. בן הגרי, בעבודתו *הסלמה* (2018) שנעשתה במיוחד עבור "נימוסי שולחן", עוסק בהכנעה בדרך של פירוק התנגדות פוליטית באופן הדרגתי, ב"שיטת הסלמי". התוקפן מצליח לשנות את דעת הקהל תוך פירוק יסוד ההתנגדות שלב אחר שלב מבלי להאיר את התמונה השלמה, כפי שנקניק הסלמי נחתך מעט ובהדרגתיות כך שאין מרגישים בכל פעם את החסר. יצירתו של הגרי משתמשת בחומר הגולמי ליצירת דימוי – בפרוסות דקיקות של סלמי המוכנסות למסגרות של שקופיות ומוקרנות על הקיר בעזרת מקרן שיקופיות. אופן הפעולה של הגרי דומה לדרך ששימשה את הקולנוע האוונגרדי, כמו בסרטו של סטן ברקהאג, *Mothlight* (1963), שהופק ללא שימוש במצלמה אלא בטכניקה ייחודית של הדבקת כנפי עשים, פרחים ודשא ישירות לפילם 16 מ"מ. השימוש הישיר בחומר עצמו מאפשר לתנאים הפיזיים שבו נתון הדימוי לשנותו.

במהלך הזמן הנגרה במקרן השקופיות מחממת את פרוסת הנקניק, וכך השומן נמס וצורתו משתנה. הדימוי הגדול, המוקרן על הקיר, מזמין התבוננות שקטה ובוחנת פרטים לאורך קווים וצורות, כמו התבוננות באבן חלומות סינית המאפשרת התנתקות מן המציאות הסובבת. העבודה מתכתבת עם סדרת העבודות *תשוקה* של טונג'ה, שם

מופיעה בין היתר דמותו של סטליון, שבהתייחס למדיניותו הוטבע הביטוי "שיטת הסלמי" לתיאור ההשתלטות על טריטוריה באופן שקט ובהסכמה. האמן חמזה חאלובי בוחן מציאות אישית בהקשרים היסטוריים ופוליטיים רחבים יותר. בעבודה הווידיאו טבע דומם (2013) חאלובי משתמש בקטלוג מקיף של עבודות הציור האיטלקי ג'ורג'ו מורנדי, שפעל במהלך המאה העשרים. אמן זה נודע בכך שבמשך כל חייו יצר ציורי טבע דומם, המתארים כלים ומיכלי אחסון לאוכל ולשתייה. בעבודתו חאלובי מדפדף בין דפי הספר של מורנדי ושותל בו תצלומים של אירועים חברתיים ופוליטיים, לצד ציורים שיצר האמן האיטלקי באותן שנים. באופן זה העבודה מעמתת שני נרטיבים מקבילים, תוך שמירה על רצף הזמן ושכירת המונוטוניות של ציורי הטבע הדומם. העבודה משקפת רגעים דרמטיים וכאובים בהיסטוריה, תקופה של מלחמות עולם ומהפכות, בעת שמורנדי ממשיך בשלו ודבק בציורי טבע דומם בצבעים פסטליים. לדברי חאלובי, יצירת אמנות בתקופה של אירועים פוליטיים סוערים היא מעשה פוליטי – ביטוי לכך שהאמנות תחיה בכל מצב ולא תיכנע למציאות.

עודפות

החלק השלישי של התערוכה מתמקד בעודפות הקשורה בין השאר גם לשפע. הכלכלן הקנדי-אמריקני ג'ון קנט' גולברייט' טבע מושג ששימש גם כותרת לספרו: *חברת השפע* (1958). בספר זה גולברייט' ביקר את השיטה הקפיטליסטית האמריקנית במחשבה נון-קונפורמיסטית, המציגה גישה כלכלית חדשה. הוא הבחין בכך שבאמצע המאה העשרים הדגש עבר מייצור מוצרי יסוד לייצור מוצרי מותרות ושירותים. חזונו האוטופי תיאר מצב שבו המדינה תשקיע בסקטור הציבורי כדי לצמצם פערים בין המעמדות.²² חברת השפע אמנם נסמכה על ביסוס מקורות ידע, כפי שהציע גולברייט', אך הגדילה את הפערים ויצרה עודפות גדולה, הניכרת בשכבות החברה הגבוהות.

פול מקארט' מגיב לשפע מוגזם זה באמצעות מוצרי אוכל דוגמת מיונז, קטשופ, חמאת בוטנים ושוקולד למריחה. בשנות התשעים התמקד מקארט' בסיפורי ילדים, לעיתים עם חברו האמן מייק קלי, ובחן אותם מזווית אחרת כדי לחשוף רבדים סמויים. ביצירה *הדילמה של פינקווי אף-צינור* (1994), מוצגות לצד עבודת הווידיאו מסיכות וחליפות זהות לאלו שעוטות הדמויות המככבות בסרט. העבודה מזמינה את הצופה להיכנס לנעליו של פינקווי ולחוות עמו את הדילמות בנוגע לתחזוקת הבית שבתוכו הוא מופיע. הדמויות בסרט משתמשות במאפיין הפיזי העיקרי שלהן, האף-צינור הגדול, ותוחבות אותו לתוך צנצנות אוכל שונות כדי לבטא פורקן יצרים. השימוש בסאונד המעומעם תורם ליצירת התחושה המציצנית לעולם היצרים המוקצן של הדמות. האפקט שנוצר מרמז על תהליכים פסיכולוגיים של רגרסיה למצב של אינפנטיליות, הרס עצמי והתנהגות כפייתית, וזאת באמצעות השימוש בחומרי האוכל הפופולריים והמשחתיים בגוונים שונים.

²² www.encyclopedia.com/arts/culture-magazines/affluent-society

סינדי שרמן, ביצירתה ללא כותרת 182 (1987), מראה הלכה למעשה את שולחן האוכל לאחר התפרצות שעלתה על גדותיה עד כדי שבירת כלים והפיכת האוכל לעיסה בלתי מזוהה, רוחשת ומבעבעת. על סדרת ה"אסונות" משנות השמונים, שיצירה זו נמנית עמה, שרמן אמרה כי דרגה מסוימת של היפר־כיעור תמיד עניינה אותה. דברים שנחשבים לבלתי מושכים או בלתי נחשקים משכו את תשומת ליבה במיוחד, והיא מצאה בהם יופי.²³ שרמן, המתחבת ביקורת תרבותית וחברתית בעבודותיה, משתמשת כאן בצבעוניות לא טבעית ורוויה כדי להצביע על החברה התעשייתית האמריקנית ומרמזת על התהליך המבוים. היא מציגה תאוה מוגזמת, הגורמת לכאוס באמצעות האוכל.

²³ Uta Grosenic (ed.), *Women Artists in the 20th and 21st Century*, Köln: Taschen, 2001, p. 490.

הילה עמרם, ביצירתה *מטבוליזם* (2018) שנעשתה במיוחד עבור תערוכה זו, מתכתבת עם עבודתה של סינדי שרמן כבר בכותרת העבודה. עמרם הציבה בתוך מקרר עוגות תעשייתיות חומרים טבעיים אורגניים לצד חומרים מלאכותיים דוממים. עבודה זו מתמקדת בעיצוב וביצירת טבע חדש, משובש ומבוקר, המציג היברידיזם ומסמל את החברה העכשווית. בתוך השקט המקפיא של המקרר המעוצב עמרם מצביעה על מצבי לחץ וחירום בעזרת אובייקטים כמו שקית מים למצבי חירום או מכוח של בדיקת לחץ דם. עבודתה מדמה "מטבוליזם תרבותי", שבו חילוף החומרים נע מן הטבעי לתעשייתי, וכן מן הצומח לדומם. מטבוליזם זה משבש את ההיגיון וכוגם בתפקוד.

התיאורטיקנית והאוצרת צ'וס מרטינז, בטקסט הנקרא "אוכל בתקופה המטבולית. מות הניסוי", מנתחת שיר של האמן הקולנוען הסקוטי לוק פואלר, המדגיש את הצורך בטרנספורמציה שתתרחש מעבר לפעולה, שתיצור תחילה את השינוי בנו, תחיה בתוכנו, ורק אז תתקיים בעולם.²⁴ הפנייה אל התהליך המטבולי – הן בהתפרצות הדרמטית אצל שרמן והן ברמיזה אצל עמרם – מתכתבת עם אמירתה של מרטינז, שלפיה נולד פתאום צורך היסטורי וחברתי לתרגם ולתרגם מחדש את המרכיבים הבסיסיים ביותר, את הטעמים הבנאליים ביותר.²⁵

²⁴ Chus Martinez, "Food in the Metabolic Era. The Death of the Experiment", *Het Nieuwe Instituut, Rotterdam - Reading Room*, January 12, 2016, p. 4.

יעל פרנק, ביצירתה *Double Trouble* (2017), יוצרת העתק מוגדל של הגרסה הישראלית לעוגיות אוריאן, המכונה "חיוכים". באסתטיקה שנעה בין ריאליזם לבין דמיון אירוני, העבודה מגלמת עמדה ביקורתית על השילוב בין מוצרי מזון תעשייתיים לבין דימויים רגשיים. כחלק מהיצירה, לרגלי צמד העוגיות המחויכות, המחוברות זו לזו, מונחים בקבוקי התזה. פרנק מזמינה את הקהל להתיז מים על העבודה. טיפות המים מאנישות את העוגייה והופכות אותה מאובייקט לסובייקט אנושי בעל מצבי רוח משתנים – כאילו מדובר באגלי זיעה או בדמעות של בכי.

²⁵ שם, עמ' 7.

האמן הנס אופ דה בק יצר בעבודתו *כולם יחד עכשיו...* (2005) דיוקן טרגיקומי של שלוש קבוצות של אנשים המשתתפים במכשירים חברתיים שונים. המצלמה נעה באיטיות לאורך צדודית של שלושה שולחנות שונים. לצד פיאה אחת של כל אחד מהשולחנות הללו ישוברים אנשים שהתאספו לכבוד אירוע: הקבוצה הראשונה מתכנסת למסיבת חתונה מכוארת

תמונה בעמוד 17:

מייקל סילבר
ג'ון קייג'י, "ציור אכיל", בושל
ונאכל 31 באוגוסט, 1995 בביה
קפה של מוזיאון גארדנר, 1995
מדיה מעורבת על נייר;
גודל 45.5 X 38 ס"מ
15/16 X 14 15/16 (אינץ')
מוזיאונים לאמנות באוניברסיטת
הרווארד / מוזיאון פוג
תרומת אוסף ריצ'רד ס.
סאליבן ומלודי בוסטיק
סוליון, 1999.281.1
צילום: מחלקת דימויים
© נשיא ועמיתים של
אוניברסיטת הרווארד

Michael Silver
John Cage's "Edible
Drawing" cooked and eaten
- August 31, 1995 in the
Gardner Museum cafe, 1995
Mixed media on paper;
sight: 45.5 x 38 cm (17
15/16 X 14 15/16 in.)
Harvard Art Museums/
Fogg Museum. Gift from
the Collection of Richard
S. Sullivan and Melody
Bostick Sullivan, 1999.281.1
Photo: Imaging Department
© President and Fellows
of Harvard College

שבה נראים הכלה, החתן ובני משפחותיהם; הקבוצה השנייה חוגגת מסיבת יום הולדת שבעים לאחד הגברים בסצנה; ואילו הקבוצה השלישית מורכבת ברובה מאנשים מבוגרים הנאספים לאחר הלוויה ליד שולחן ערוך ועליו קפה ועוגות. כל הסביבות מעוצבות בהגזמה של "השתדלות יתר", החורגת מהטעם הטוב ומתעדת כביכול את הבורגנות המבוססת.

בעבודה המבוימת האמן מצרף את שלוש הארוחות לאירוע אחד ומייצר בדיה חזותית. הסצנות נראות בהילוך איטי וכך מעוותות את הזמן ואת הסאונד של היצירה, הנשמע כנהמות של חיות בלתי מובנות. עיוות הזמן מאפשר לצופה להשתהות על הרגעים והדמויות הבורגניות הלבבושות היטב ולשים לב לחריונות: לצד אלה המצוידים בכללי הנימוס הנאותים, יש דמויות הבוחרות לחרוג מהם. בשלושת האירועים הדמויות עסוקות באינטראקציות חברתיות, אך ישנם אחדים השקועים בהרהורים. בכל סצנה יש דמות שמגישה משקה, וכן דמות אחת שמישירה מבט למצלמה ופונה לצופה כשהיא חסרת קול או מוציאה קולות ג'יבריש, כמו מנסה לייצר דיאלוג וליצור הפרעה בקו הצילום הנע משמאל לימין ובמהלך החיים הלינארי.

מיה מוצ'בסקי פרנס יצרה את המיצב *שושנים* (2000), שנעשה בפעולה עמלנית ומסורתית של עשיית כלים מקרמיקה. האמנית מייצרת פס ייצור של דימויים שמהדהדים תמונות המתלכדות לכדי סרט אנימציה, רק שכאן כל דימוי נוצר בעבודת יד עם חומר ובאופן תלת־ממדי. פרנס מייצרת מערך הניצב בפני הצופים כמטמורפוזזה של כלי חתום בלתי מזוהה, הנפתח לאיטו והופך לכדי ספל, לכלי שטוח לא פונקציונלי שמרכז גבוה משוליו, לצורה דמוית מאפרה ולתחתית של ספל. האמנית משתמשת במחויבותה לטכניקה המסורתית של עבודה עם חומר כדי למתוח את הצורה לנגד עיני הצופה ומרחיקה אותו מן היציבות של הכלי המוכר. האובייקטים הדומים הולכים ומשתנים ביחס קבוע ובאופן זורם וזולג. השינוי בכלי, במרקם ובצורה הברורה הופך מ"פגם בייצור" למבע אמנותי, כשיבוש של בית המלאכה המסורתי.

לסיום, יש להזכיר כי בפתיחת התערוכה נכללה יצירה של האמן שחר אפק. הפרפורמנס של אפק נשתל בפתיחה ונטמע בין המבקרים והמבקרות, ורק חלק מן הקהל זכה לחוות אותו. אפק, אמן ושף פעיל, תכנן ארוחה בת חמש מנות בעלות תיאורים פואטיים. הוא רקח ותמצת כל מנה למרכיבי הריח שלה וכלא אותם בשקית שקופה. שחקנים ושחקניות שנראו כחלק מהקהל עברו בין האורחים/ות, ניגשו והצהירו על המנות השונות: מנת הפתיח, "אוויר צח מהמרפסת של יאניס", שהורכבה מאוזן, כוכבי אניס והל; המנה העיקרית, "אהבה תחת עץ הזית", שריחותיה היו מגבינת פרמזן מעושנת, אגוז מוסקט אפריקאי ועלי זית; או הדיג'סטיף, "ליד האח בקומרנו", שנוצר מקליפות תפוז וקוניאק. באמצעות חורים שנקבו בשקיות ניתן היה להריח את המנות מלוא הריאות. לאחר שאיפת הריח לתוך הגוף לא נותר דבר. היו ששמרו את השקית עוד ימים רבים, אך הריח לא נותר – רק הזיכרון.

מזון שחור: הולדת הגסטרונומיה, פוליטיקה וחברה

רונית ורד

"לאור השינויים בבעלות על ההון כתוצאה ישירה מהמהפכה ובתודעת המתעשרים החדשים, שמתמקדת בעיקר בתענוגות הבהמיים, התעורר הצורך להציע לאותם אנשים מדריך מהימן לממד הרציני של הדברים היקרים לליבם. לבבות רוב תושביה האמידים של פריז הפכו לפתע לקיבוצי: הרגשות אינם אלא תחושות והרצונות הם רק תאוות פשוטות. לפיכך יהיה זה שירות הולם להעניק להם באמצעות דפים ספורים את הדרך המתאימה ביותר להגשים את מאווייהם בתחום האכילה המעודנת, בהתאם לתקציב ולזיקת הלב.

באשר לשאר, לתענוגות שחב אדם לאומנות המטבח היה תמיד מעמד נבדל בקרב המכלול שהביאו בני האדם לתרבות האנושית. כדי להקניט את הסטואיקנים, חייבים להודות שתענוגות השולחן הם הראשונים שחווה האדם, האחרונים שהוא זונח ואלה שהוא זוכה לטעום על פי רוב במהלך חייו. עבור אנשים רבים הבטן, על מצביה השונים, היא המקור הראשון במעלה לאושר. נוכל להוכיח על נקלה שמערכת העיכול היא המשפיעה, יותר ממה שמקובל להניח, על מהלכם המוסרי של החיים".

מתוך: גרימו דה לה רנייר, המבוא לאלמנך אניני החיך, 1803.¹

¹ Grimod de La Reynière, *L'Alambic littéraire ou Analyse raisonnée d'un grand nombre d'ouvrages publiés récemment*, Paris: Maradan, 1803.

הארוחה השחורה הראשונה התקיימה ב־1 בפברואר 1873 והכתה בתדהמה את תושבי פריז, עיר שכבר ידעה משתה שערורייתי אחד או שניים. באי הסעודה, שקיבלו הזמנה שעוצבה בצורת מכתב הודעה על פטירה, הגיעו למעון המשפחתי המהודר בשאנז אליזה

והועמדו בפני "בית דין של מעלה": שופט חובש פיאה לבנה ולבלר שרשם בשקידה את חטיאיהם. בשלב הבא הובלו הסועדים על ידי המארח, הלבוש בגלימת עורכי דין, לחדר עטוף תכריכים שחורים, שהואר ב־365 נרות. זקיפים חמושים, בני דמותם של הגלדיאטורים הרומאים הקדומים, ניצבו בפינות ושמרו על ארון קבורה שהונח במרכז השולחן הערוך. אחד המוזמנים הכריז שמקומו של המארח, גרימו דה לה רנייר שמו, בבית המשוגעים והסתלק בזעם. כדי למנוע מאורחים אחרים לעזוב נעל גרימו את דלתות האולם. המשתה האקסצנטרי ועתיר המנות המופרכות – בדיעבד אחד האירועים שהובילו לגירושו מפריז – נמשך עד בוקר המחרת.²

אלכסנדר בלזר לורן גרימו דה לה רנייר נולד בפריז ב־20 בנובמבר 1758. אמו, בת למשפחת אצולה עתיקת יומין שירדה מנכסיה, ואביו, דור רביעי לגובי מסים עבור המלך (אחת המשרות השנואות ביותר במשטר הישן), באו בברית הנישואין רק עשרה חודשים קודם לכן. לידתו של הבן סתמה את הגולל על השידוך, שהיה אומלל מלכתחילה. בנם הבכור והיחיד בא לעולם עם מום מולד. כפות ידיו המעוותות דמו לטפרים של ציפור טורפת. כדי להסתיר את הקלון, שאיים להמיט חרפה על שם המשפחה, הודיעו הוריו לזוג האצילים שהיו אמורים לשמש כסנדקיו כי טקס ההטבלה מבוטל, בתואנה שהילד השברירי שנולד לא יחיה יותר משבוע. הם טשטשו את מוצאו האצילי בתעודת הלידה (לימים, הודות לתענועי הגורל, הדבר תרם להצלחתו מלהב הגליוטינה המהפכנית). הם גם טענו שחזירים אכלו את כפות ידיו כאשר אומנת רשלנית הפילה אותו בשוגג לדיר (ואולי היה זה מקור האובססיה שפיתח הבן לבשרן הטעים של חיות המשק שהואשמו על לא עוול בכפן).³

הילד הדחוי, אשר הפך לנער מבריק שלמד משפטים והחל לשלוח ידו בעט, ניסה כמיטב יכולתו להשיב להוריו כגמולם. בניגוד למקובל בקרב בני מעמדו והונו, הוא נהג לשוטט ברבעים עניים ובשווקים, בעיקר בשוק הסיטונאי לה האל, ולהזמין את החברים ה"מפוקפקים" שרכש שם לבית המשפחה כדי לזעזע את אמו, את שורת מאהביה ואת חברי הסלון האריסטוקרטי שטיפחה. כמו כן, הוא נהג להרעיף מתנות יקרות על שחקניות תיאטרון זוהרות שאחריהן חיזר בהצלחה מועטה. כאשר ניסו להכניסו לתלם ולמנוע ממנו קצבה חודשית, העלם הצעיר הפך את הכרכרה המשפחתית המפוארת למונית וגבה כסף עבור הסעת עוברי אורח ברחובות העיר.

אורח החיים הפזרני והראוותני ושורה של מתיחות ילדותיות שהגדישו את הסאה, ובכלל זה הארוחה השחורה המפורסמת, הובילו להגלייתו של גרימו מהעיר האהובה ומחוג חבריו. מכתבי החותם, עוד שממן ידוע לשמצה של המשטר הישן, היו צוים חתומים על ידי המלך, שנקנו על פי רוב בכסף ואפשרו להורים ולאפוטרופוסים חוקיים להרחיק ולכלוא את בני חסותם ללא משפט וללא הגבלת זמן. הוריו של גרימו התלבטו תחילה אם להכניסו לבית משוגעים, מוסדות שבאותם ימים כמעט לא יצא מהם איש שפוי או בעודו בחיים,

² Giles MacDonogh, *A Palate in Revolution: Grimod de la Reynière and the Almanach Des Gourmands*, London: Robin Clark, 1987, p. 24.

³ לקריאה נוספת ראו:

Danise Giante (ed.), *Gusto: Essential Writings in Nineteenth-Century Gastronomy*, translated by Michel Graves, New York: Routledge, 2005, pp. 1-57; Alan Davidson (ed.), *The Oxford Companion to Food*, Oxford: Oxford University Press, 2003, pp. 354-355; Prosper Montagné, *Larousse Gastronomique: The World's Greatest Culinary Encyclopedia*, New York: Clarkson Potter, 2001, pp. 584-585.

ולבסוף החליטו "רק" לכלוא אותו במנזר מרוחק.

שנתיים ימים שהה הגבר הצעיר ותאב החיים בביתם של סגפני האל, ורק כאשר כמעט נטרפה עליו דעתו הסכימו הוריו לכך שיצא לחופשי תמורת הבטחה שכף רגלו לא תדרוך עוד בפריז. כך החלו חיי הנדודים שלו, וכך החלה גם ההרפתקה הגסטרונומית הגדולה. גרימו רחש חיבה יתרה לתענוגות השולחן מאז ומתמיד. בשנים שבהן היה חלק מחוג האינטלקטואלים הפריזאי הוא נטל חלק פעיל במועדונים קולינריים שונים שהיו פופולריים באותם ימים. ואולם, המסעות למחוזות שווייץ ולחבלי הארץ הכפריים של צרפת הרחיבו את הדעת ואת התיאבון, העשירו את החיך והפכו את הגסטרונומיה, לצד אמנות התיאטרון האהובה, לתשוקה הראשונה במעלה בחייו.

בפריז של שנת 1790, כאשר סערו הרוחות ודם זרם ברחובות, גרימו הכתים את אצבעותיו בעסיס תותי עץ שזלל בחצר ביתה של דודתו בבזייה שבלנגדוק. וכך הוא כתב לחבר: "כל שאינו נוגע לבזייה נעלם כליל ממחשבותי". התשוקה שלי לחיים הטובים הייתה ידועה מאז ומעולם, אבל כאן לא מוותרים על מאום בדרך להשבעת מאוויי⁴. במכתבים אחרים הוא הפליג בשבחם של האוצרות המקומיים: דגי טורבו, צדפות בגודל אגני טבילה, פסיונים אדומים שיש לאכול תוך קידה של הודיה, בשר ארנבות הניזונות מעשבי תבלין, ענבי מוסקט של גן עדן וגבינות רוקפור הראויות למלך שלא הושלך מכיסאו.

4 ראו לעיל הערה 1.

מדריך המסעדות הראשון בהיסטוריה

רק בשנת 1894, בשיא תקופת הטרור וחודש לאחר מות אביו, שב גרימו לפריז. לפני שהסתלק מהעולם, הצליח אביו מולידו לאבד את ההון האדיר שצברו אבותיו בשורת עסקאות כושלות. רק הבית בשדרות שאנז אליזה, היום מקום משכנה של השגרירות האמריקנית, נותר בידי המשפחה. גרימו היה אדיש למוראות המהפכה ולמאסרה של אמו, אך היה מזועזע מהשינויים שהתחוללו בפריז – ובעיקר מהשווקים הריקים מחומרי גלם ראויים למאכל. בהתייחסו לאחד הימים הרצחניים והסוערים ביותר בתולדות העיר, הוא ציין ביובש לקוני את מעצרו של רובספייר, אך הרחיב בעגמומיות על אודות המסע הכושל לחיפוש גלידה וקונן על כך שהמהפכה הבריחה מהעיר דגים משובחים. כדי להתקיים הוא מכר את אוסף האמנות המשפחתי, השכיר אגפים מהבית הממושכן וחזר, כמו בצעירותו, לכתוב ביקורות תיאטרון וספרות.

"בנעוריו השתייך גרימו לצד השמאלי של המפה הפוליטית", כתבה היסטוריונית האמנות קרוליין יאנג, "אבל בשנים האלו הוא הופך לשמרן ולריאקציונר. הוא מתעב את המהפכה ותוצאותיה, בעיקר את ה'וולגריות' של ההמון, והוא מסתבך עם הרשויות כשהוא כותב ביקורת חברתית ומדינית במסווה של ביקורת תיאטרון עוקצנית. אחת הסיבות שבגללן הוא פנה לכתיבת מדריך אוכל, וכך המציא בעצם ז'אנר ספרותי חדש,

הייתה שצנזורים וגורמים רשמיים הפעילו עליו לחץ להפסיק לכתוב.⁵ יאנג מציינת כי תחום האוכל נחשב לבטוח, לכאורה לטריטוריה לא מאיימת, אבל גרימו הפך גם תחום זה לפוליטי. כאשר הוא כתב על בשר ציד, לדוגמה, הוא התייחס לנושא כאל אחד הקורבנות הגדולים ביותר של המהפכה. עד אז היו היערות והזכות לצוד בבעלות מעטים – המלך והאריסטוקרטיה. משמעות ביטול זכויות המעטים הייתה בדיעבד פתח להכחדת בעלי החיים והיער.

הרעיון לכתיבת מדריך לאיני הטעם הופיע במוחו של גרימו בשעה שסעד עם המו"ל שלו והתלונן באוזניו על חוסר היכולת של הספרות בתזמנו לתרגם למילים את החושניות המטריאליסטית של העולם המודרני. המהדורה הראשונה, שראתה אור בשנת 1803, נכתבה תוך שלושה שבועות וזכתה להצלחה חסרת תקדים. הספר התאפיין בגישה דידיקטית, מבלי להסתיר את היומרה לחנך את ההמון הנבער בתפיסות אסתטיות ופילוסופיות שהיו קודם לכן נחלתן של מעטים, ובכתיבה שימושית, הנותנת מקום מרכזי להמלצות על מסעדות ויצרני מזון בעיר. מאפיינים אלו הבדילו ספר זה מחיבורים קודמים בתחום.⁶

בין השנים 1803-1813 התפרסמו עשר מהדורות מעודכנות של האלמנך. כל אחת מן המהדורות כללה – נוסף על מאמרים בדבר טבעו של אנין החיך והרהורים על מיני מזונות וגינוני שולחן – גם מדריך שימושי למסעדות ולחנניות האוכל הטובות ביותר של בירת צרפת. הרסטורנט הראשון, בית אוכל צנוע שהגיש מרקים מבריאם ושבר את המונופול של הגילדות המקצועיות, נפתח בעיר עוד לפני המהפכה, אבל השינויים החברתיים והכלכליים שהתחוללו בעקבותיה הובילו לפתיחה של עשרות מסעדות חדשות. שינויים אלו התחוללו בין היתר משום שטבחים רבים איבדו את מטה לחמם בבתי האצולה הישנה והופיע מעמד חדש של מתעשרים, שביקש להוכיח את עליונותו דווקא דרך גינונים של עולם קודם. מדריך המסעדות של גרימו שגשג במקביל לפריחה בתחום. חלק מדפוסי העבודה והאתיקה שייסד החלוץ שרדו עד ימינו: חומרי הגלם והמנות נטעמו בטעימה עיוורת על ידי צוות טועמים אגדי שזהות חבריו נשמרה בסוד. מי שזכה להופיע במדריך קיבל תעודה חתומה שנתלתה במקום בולט בבית העסק.

הארוחה השחורה השנייה התקיימה ב־7 ביולי 1813. יום קודם לכן הודיעה אלמנתו של גרימו, שחקנית תיאטרון שנשא לאישה לאחר שחיו יחד במשך 24 שנים, על הטרגדיה שפקדה אותה עם מות בעלה לאחר חודש של מאבק במחלה קשה. חבריו האבלים הגיעו לבית כדי לחלוק לו כבוד אחרון. כאשר נכנסו לחדר שהיה מחופה בבדים שחורים ובו הוצב ארון קבורה גדול, נפתחו דלתותיו של אולם חשוך נוסף, מואר באלפי נרות, רק כדי לגלות את גרימו יושב בראש השולחן ומזרז אותם למהר פן יתקרר האוכל. תכריט הארוחה לא נשמר, אבל הארוחה שתיאר ז'ורז' קרל הויסמנס ברומן *להפך* – מרק צבים, לחמניות שיפון רוסיות שחורות, קוויאר, נקניקי דם ושוקולד, על רקע גן שעוצב בשבילי פחם ומזרקה מפכפכת דיו שחור – נוצרה בהשראת הארוחות השחורות

5 בשיחה שהתקיימה עם קרוליין יאנג ביוני 2014 ופורסמה בחלקה: רוניט ורד, "חייו ומוחו של מבקר המסעדות הראשון בהיסטוריה", *מוסף הארץ*, 20 ביוני 2014. להרחבה ראו עוד: Carolin C. Young, *Apples of Gold in Settings of Silver: Stories of Dinner as a Work of Art*, New York: Simon & Schuster, 2002.

6 ראו לעיל הערה 1.

7 ז'וריס-קרל הויסמנס, להפך, מרגס מצרפתית בני ציפר, תל אביב: כרמל, 1998, עמ' 33.

של גרימו.⁷ השמועות שהפיץ הוא עצמו על מותו היו כרגיל מוגזמות, אבל סעודת האבל המבויתת סימנה את פרידתו המתוכננת מראש מחיי העיר ואת פרישתו לחווה כפרית קטנה, שבה שהה עד יום מותו.

הארוחות השחורות של נימוסי שולחן

שתי הארוחות השחורות שהתקיימו במסגרת פרויקט "נימוסי שולחן" נערכו כמחווה לגרימו דה לה רנייר – האיש שהפך את חייו לחיזיון אמנותי-איטלקי והיה אחד מאבות הגסטרונומיה הצרפתית והעולמית – ובהשראת סצנת הסיום של המחזה המתכון מאת ז'אנין וורמס. בסיום המחזה יושבות הגיבורות ז'אן ולואיז ליד שולחן המטבח החרוך, בחדר שחור מאפר, וסועדות את ליבן – מעשה קניבליזם נקרופילי – בצלי בשר עשוי מבשרו של אחד מבעליהן. שתי הארוחות, שבושלו על ידי השפים ארז קומורובסקי וחנו עזרן ("קייטרינג ארז וחנו"), נערכו בחלל שהוקדש לביקורת חברתית ופוליטית – בין רישומי הגרפיט הכלולים בסדרה תשוקה של האמן הטורקי טונג'ה (שגם אייר את תכריט הארוחה השחורה בהשראת התחריטים שהופיעו באלמנך המקורי) לבין חיילי-חללי השוקולד של מיכה לורי, בעבודתו אל תהיה חייל של שוקולד.

מזון שחור, כמו הצבע השחור, עמד תמיד במוקדן של אידיאות מנוגדות: טוב ורע, מוות וחיים, יוקרה ועממיות. בעולם העתיק ייחסו משמעות מופלגת לצבע המאכלים שהונחו על שולחן הסעודה – לא משיקולים אסתטיים גרידא, אלא בשל התפיסה כי התכונות הסמליות של הצבע הועברו באמצעותו למזון וממנו לגוף האדם. עלי זהב וזעפרן שימשו לצביעת מאכלים בזהב – צבעם של האלים והאלכימאים, שרימז על האפשרות לזכות בחיי נצח. שריון של חרקים וקונכיות שימש להפקת הצבע האדום האצילי. מבין הצבעים כולם זכה השחור מאז ומתמיד למעמד של כבוד ויראה.

ראשי פרים שחורים הונחו על שולחן הסעודה כדי להזהיר את האורחים מפני מוות מתקרב. עדשים שחורות הונחו בקברי המתים כדי לספק להם צידה בדרכם לשאול וכדי לסמל את ההבטחה לתחיית המתים וללידה מחדש. שוקולד וקפה, כלים זדוניים בידינו של נסיך האופל וצבא שדיו, התקבלו בחשדנות, אך הכניעו את העולם בקסמיהם האפלים. ענבים שחורים ופירות יער הונצחו בציורי טבע דומם כפאר הבריאה, אבל מעל ראשם ריחפה הילת הריקבון. קוויאר וכמהין הפכו לסמלי סטטוס יוקרתיים לא רק בשל נדירותם אלא גם בגלל צבעם – או כפי שמסביר השף בסרט הטבח, הגנב אשתו והמאהב (פיטר גרינאווי, 1989) בהתייחסותו לסוד תמחור המנות במסעדה: "על חומרי גלם שחורים גובים יותר, משום שאלה מנחמים את הסועדים באשליה שהם יכולים למוות".



ארוחה שחורה, שף ארז קומורבסקי, 7 במרץ 2018. צילום: דור קדמי

קרקס הכיס של ז'אנין וורמס

יהודה מורלי

ז'אנין וורמס נולדה ב־1923 בבואנוס איירס למשפחה יהודית אשכנזית מלורן שבצרפת, ובנעוריה עברה עם משפחתה להתגורר בפריז. כך, למעשה, וורמס הייתה שייכת בו-זמנית לתרבות הארגנטינאית שלתוכה נולדה ולתרבות הצרפתית שאליה נחשפה במהלך לימודיה בתיכון. היא חזרה לארגנטינה ב־1941 לאחר שברחה מהכיבוש הנאצי.

בארגנטינה פגשה וורמס את הפילוסוף רוז'ה קאיווה, שהשפיע רבות על יצירותיה. היא התחתנה ושבה לפריז ב־1951. בעלה ז'ראר היה אחיה של מי שהייתה אז אחת הדמויות הבולטות בפריז, פרנסין וסוולר, שנהגה לארח באחוזתה את האמנים הבולטים ואת אנשי החברה הגבוהה בשנים שאחרי מלחמת העולם השנייה – תקופה שבה הפריזאים היו צמאים ליצירה ולשעשועים.

וורמס ובן־זוגה ייסדו בית הוצאה לאור ושמו "Éditions du Rocher". הם התגוררו עד יום מותם בדירה מול ארמון האליזה ונהגו לארח בה אנשים משפיעים מתחומים שונים, ובהם שחקנים, מפיקים, במאי קולנוע, ציירים וסופרים, אך גם בנקאים ופוליטיקאים. בין אורחיהם הרבים ניתן לציין את נשיא צרפת לעתיד לבוא ז'ורז' פומפידו, את הסופר, המחזאי והאמן ז'אן קוקטו, את במאי הקולנוע אלברטו קוולקנטי, וכן את המפיק פרננד לומברוזו, שהיה אחד המפיקים החשובים באותה תקופה.

חייה של וורמס התרכזו סביב יצירתה. היא הייתה מכורה לעבודתה ונהגה לשבת ליד שולחן העבודה שלה משעות הבוקר הארוחות, שאותן ארגנה עם מחשבה רבה, היו תמיד ארוחות עסקים סביב פרויקט שהיה צריך לקדם. כל ערב היא נהגה ללכת לתיאטרון – הרגל שדרש משמעת עצמית גבוהה. היא לא החמיצה אפילו הצגה אחת של מחזותיה שהועלו בתיאטרון. בכל ערב וורמס קיבלה באופן אישי את כל העיתונאים והאורחים החשובים שהגיעו להצגה, ולמחרת שבה מלאת אנרגיה לעבוד על יצירה חדשה. במתכונת זו היא המשיכה עד יום מותה בגיל 83, בשנת 2006.

הפנים הרבות של ז'אנין וורמס

לז'אנין וורמס היו צדדים שונים רבים – עובדה ההופכת את הניסיון לתאר את דמותה למלאכה לא קלה. קודם כול היא הייתה פילוסופית ומומחית במטאפיזיקה, כתלמידתו של קאיווה שהיה קרוב אליה כל חייו. היא אף כתבה עליו ספר מרתק (*Entretiens avec Roger Caillois*), המתעד את השיחות ביניהם.

וורמס הייתה חברתו הקרובה של פילוסוף נוסף ושמו אמיל סיון, שעסק בהגותו בייאוש והשפיע רבות על כתיבתה. כתביה הראשונים והאחרונים היו כתבים פילוסופיים. ב-1958 היא פרסמה את החיבור *אפולוגטיקה של השקר (Apologie du Mensonge)* וב-1963 פרסמה את המסה על הקללה (*D'une Malédiction*), הדן באהבה כרוע האבסולוטי שצריך להימנע ממנו לחלוטין. וורמס בחרה לסיים את המסה בשתי שורות שהורסות את כל מה שכתבה לפני כן: "מקולל יהיה הלב הדל שעייף מן האכזבות וויתר על האהבה".

בעשרים השנים האחרונות של חייה חזרה וורמס ליעודה כפילוסופית מטאפיזיקאית ופרסמה ספרים של אוספי אפוריזמים – משפטים קצרים המביעים אמת כללית. במשפטים אלו, שעל ניסוחם היא עבדה כאילו היו שירה, וורמס מבטאת בצעקה את שנאתה למוות ואת כעסה כנגד הסבל העמוק שהיא מרגישה כאדם. בין הספרים: *מדריך קטן של הנפיחות העצמית (Petit traité de la dilatation du moi)*, הבלתי נסבל (*L'Impardonnable*) והחיים של המוות (*Vies de la mort*).

וורמס הייתה גם סופרת. התמזל מזלה לפרסם בגיל צעיר מאוד את ספריה אצל מו"לים ידועים כמו "פסקל" (*Fasquelle*) או "גלימר" (*Gallimard*). היא פרסמה רומנים רבים, ובהם *מגנוליה (Un magnolia)*, אף פעם אל תאמר אף פעם (*Il ne faut jamais dire (fontaine)*, אלה ואחרים (*Les uns et les Autres*) ועוד.

וורמס כתבה גם ספרים המביאים את עדותה על תקופתה. היא ניחנה בכישרון תיאור אדיר והייתה מסוגלת להפנט את כל שומעיה ולהפוך כל נושא שעליו דיברה למרתק. ספרה *אלבום משם (Album de là-bas)* מתאר את חייה בשנות המלחמה בדרום אמריקה ואת המוות הטראומטי של אביה, שהיה אחד מאנשי העסקים החשובים בברזיל ושאליו הייתה קשורה באופן עמוק ביותר.

בגיל שמונים חזרה וורמס לכתיבה ברוח זו, בטקסט *זיכרונות של שכחנית (Souvenirs d'une étourdie)*, שבו היא מספרת על קשרי הידידות שניהלה עם כל הפילוסופים והאמנים שפגשה בחייה, ובהם קאיווה וסיון שצוינו לעיל, וכן המחזאי אז'ן יונסקו, הצייר ברנרד בוכה ורבים אחרים. הטקסט אומנם טרם פורסם, אך הוא בעל חשיבות גדולה, כיוון שהוא מספק עדות נדירה על פריז בשנות החמישים, שהייתה בו-זמנית כפר שבו כולם הכירו את כולם ועיר הבירה של עולם התרבות.

וורמס שימשה כמתרגמת של הסופר הספרדי רמון דל ולֵה־אינקלן ותרגמה את יצירתו *דיבורים קדושים* (*Divines paroles*) עבור התיאטרון הלאומי העממי (Théâtre national populaire, TNP). בהמשך, בשלב מאוחר יותר ביצירתה, היא עצמה החלה לעסוק בתיאטרון כמחזאית וכתבה כשלושים מחזות, שלהם העניקה שמות פיוטיים כגון *אכשיפלור* (*Archiflore*), *מרטה בתוך הלילה* (*Martha dans la nuit*), *אם או בלי עצים* (*Avec ou sans arbres*), ועוד. רבים מהמחזות הללו נכתבו במיוחד לשחקנים מהשורה הראשונה, ובהם אימנואל ריֵבֶה, רולון בֶּרְטִין ומרט מֶרְקֵדִיה. מחזותיה המפורסמים ביותר הם בעלי מערכה אחת בלבד וממשיכים להיות מוצגים בעולם כולו יותר מחמישים שנה לאחר כתיבתם. ניתן לצפות בהם ברוסית, בצרפתית, ביפנית, בעברית ועוד. בין מחזותיה הידועים ניתן לציין את *סליחה אדוני* (*Pardon Monsieur*), *פוצ'י מוצ'י* (*Mougnou Mougnou*), *קפה ועוגה* (*Le goûter*) והמתכון (*La recette*). וורמס כתבה גם עשרות "קומדיות בדקה", מחזות קצרים מאוד שאורכם דקה. בדומה לשאר מחזותיה, הם לא איבדו את הכוח הקומי שלהם עד היום.

וורמס הייתה גם מו"לית ואשת תרבות. היא ניחנה בחוש טבעי לקשר אנושי והצליחה לקרוא אנשים לעומק, באופן אינטואיטיבי, ולהתחבר ליצירתם. בדומה לקאיווה, המורה שלה, הטווח התרבותי של הנושאים שבהם גילתה עניין היה נרחב מאוד: כך, למשל, וורמס הייתה מחוברת מאוד לקלאסיקה של המאה השבע־עשרה, קראה את הרפובליקה של אפלטון בשפת המקור, וכן התעניינה בטקסטים של מיסטיקנים הודים ופילוסופים סינים, שאותם אף ציטטה באופן חופשי בכתיבה האחרונים.

הקשר שלי עם וורמס החל דרך פעילותה כמו"לית. היא הייתה צריכה לבחור מחזאי חדש לסדרת תיאטרון מסוימת. כיוון שאהבה מאוד את המחזה שלי *המתאבקות* (*Les catcheuses*), שהיה דומה במובנים מסוימים למחזה הראשון שלה, *האכשיפלור*, היא ביקשה שאביא לה טקסט חדש עבור סדרה זו. הגעתי אליה לקרוא בפניה את המחזה, וזו הייתה ראשיתו של קשר שנמשך משך עשרות שנים, מ־1974 ועד שנת מותה ב־2006. כתבנו יחד סדרה לטלוויזיה שעסקה במלחמה בין שתי שדכניות. אני חושב שמעולם לא צחקתי כל כך הרבה כמו שצחקתי תוך כדי הכתיבה יחד איתה.

וורמס הייתה גם משוררת, שפרסמה שני ספרי שירה, אם כי אפשר לומר שלכל יצירותיה היו מאפיינים של שירה. מסותיה הראשונות היו כתובות בשפה של המאה השבע־עשרה, וכתבתן דרשה עבודה רבה של שכתוב ועריכה עד שהמשפטים קיבלו את אופיים המדויק מבחינה מוזיקלית.

בדו־שיח המתוחכם במחזותיה היא יצרה מילים חדשות ונהגה להשתמש במשחקי מילים שקשה מאוד לתרגם. ביצירותיה האחרונות, ובייחוד בספרי האפוריזם שכתבה, היא התנסחה באופן יצירתי ומפתיע מאוד, שתרגם רבות ליופיון ולערכן של יצירות אלו.

ז'אנין וורמס כמחזאית

התיאטרון של וורמס הוא תיאטרון של נשים. כתיבתה בתחום זה התבססה על ההבנה כי יש חוסר ניכר בתפקידים לנשים במחזות הקלאסיים, ובייחוד כי חסרים תפקידים קומיים לנשים. באופן פרגמטי מאוד היא כתבה סדרה של מחזות לנשים בלבד. לצד יונסקו, בקט ואחרים, נראה כי ראוי היה שמרטין אָסלין יוסיף אותה לקבוצת המחזאים שכלל בספרו המכונן *תיאטרון האבסורד*.

כמה ממחזותיה של וורמס מתאפיינים במהלך דומה שבו שתי נשים – החכמה והטיפשה – משוחחות ביניהן. המצב הבנאלי הזה מתפתח ומשתנה אט־אט עד שבסוף המחזה מגיע למצב של תוהו ובוהו מוחלט. כך, למשל, בפוצ' מוצ' שתי אימהות מחליפות דברי חולין בזמן שהן מנדנדות את תינוקיהן, אולם בהדרגה הדיאלוג ביניהן הופך למפלצתי עד שהתינוקות אוכלים זה את זה. האימהות זורקות את הגופות שלהם כמו זבל, ולאחר מכן הבטן שלהן מתנפחת באופן שמצביע על כך שהן שוב בהיריון. בתגובה לכך הן צועקות יחד: "אין כמו לב של אימא". במחזה המתכונן שתי שוערות של בתים מחליפות ביניהן סודות מטבח כדי למצוא חן בעיני בעליהן. לבסוף, לאחר שפורצת שריפה, הן אוכלות אחד מהם, וזאת לאחר שהתאמצו להכין להם מאכלים כה נפלאים. בקפה ועוגה שתי נשים אוכלות עוגות תוך כדי שהן מרכלות על חברה משותפת. לרכילות, שנראית בנאלית, וורמס מוסיפה כל הזמן פרטים שמבטלים לגמרי את מה שחשבנו שהבנו לפני כן. למעשה, עד סוף המחזה לצופה אין שום דרך להבין על מה שתי הנשים מדברות בפה מלא עוגה.

המחזות של וורמס הם כאמור "תיאטרון אבסורד" מובהק, בעלי מאפיינים של מופעי קרקס. בהקשר הזה אפשר לציין את דמויותיה המפלצתיות, הנדמות לליצנים המפלצתיים בקרקס. החלוקה המקובלת בין הליצן הלבן ובין הליצן האדום, זה שיודע הכול וזה שלומד ונכשל בכול, מאפיינת במידה רבה את מחזותיה. מופיעות בהם שתי נשים – האחת שיודעת והשנייה שמתלמדת. גם ההומור השחור והאבסורד, הטיפוסי למופעי ליצנות, מאפייני את המחזות שכתבה. לבסוף, מופעי ליצנות מתאפיינים לעיתים קרובות בתוהו ובוהו, כאשר בסיומם הזירה מתלכלכת והאביזרים מתפרקים – אפקט חוזר ונשנה כמעט בכל סיומי המחזות שלה.

השימוש באוכל הוא נושא מרכזי נוסף במחזותיה של וורמס. אפשר בטעות לחשוב לפי העיסוק החוזר ונשנה בנושא זה שהיא אהבה מאוד לאכול, אך ההיפך הוא הנכון. למעשה היא כמעט לא אכלה ושמרה בקפדנות רבה על המשקל שלה, שכן הרזון היה אופנתי מאוד בשנות החמישים – אפילו יותר מהיום. וורמס התגאתה מאוד בכך שהייתה מסוגלת ללבוש את שמלותיהן של דוגמניות של מעצבי אופנה כמו דיווה בלנסיאגה וסן לורן. במחזותיה, שבהם הגיבורים אינם מפסיקים לבשל ולאכול, אפילו זה את זה, היא כנראה פיצתה את עצמה על האוכל שלא אכלה במציאות.

הפרדוקסים של ז'אנין וורמס

חייה ויצירותיה של ז'אנין וורמס רוויים בפרדוקסים. ואלו הם:

הפריזאית והזרה התמידית: וורמס הייתה הסופרת הכי פריזאית שיש, אך במקביל תמיד הרגישה זרה. היא נהגה לארגן ארוחות שבהן הפגישה את עולם האמנות של התיאטרון, הציור והמחזאות יחד עם העולם העסקי של המו"לים, הבנקאים והפוליטיקה. היא עצמה שחתה בכל העולמות הללו בטבעיות ובחן. וורמס החזיקה פנקס כתובות נוצץ ומפואר ונהגה לפתוח אותו, עם הרבה נדיבות, כדי לעזור לחבריה. הם תמיד יצאו מהתייעצות איתה עם כמה מספרי טלפון ועם המלצות שפתחו דלתות רבות. אבל באופן פרדוקסלי, כמו שכתבה בספרה *אלבום משם*, היא הרגישה כאילו הייתה "זרה תמידית" וחברה אמיתית רק של אנשים בודדים או של זרים שכמוה יצרו בצרפת ובצרפתית אך לא הרגישו בבית בשום מקום – כמו יונסקו וסירן, שהגיעו מרומניה, או כמו הצייר אנחל אלונסו, שהיה ספרדי.

אשת העסקים השאפתנית והפילוסופית של הפאסיביות המוחלטת: בכל הקשור ליצירתה האמנותית וורמס הייתה אשת עסקים בעלת אנרגיה בלתי נגמרת ויזמה כל הזמן פגישות סביב הפרויקטים שלה. לעומת זאת, באופן נסתר, כל תחומי הקריאה שלה היו רוחניים. בהקשר זה היא כתבה מטה שבו ביטאה את תפיסתה, שלפיה כל פעולה וכל רצון לחיות ולהשיג רכוש הוא חסר טעם ואף מגעיל ודוחה. היא כתבה ספר בשם *מדריך קטן של הנפיחות העצמית*, שלמעשה תוקף את כל מה שהיא עצמה הייתה וכל מה שהיא פעלה עבורו.

המרקיזה וההרגע: אף על פי שוורמס הייתה בעלת שליטה עצמית גבוהה מאוד, כמו שהיא מקובל בחברה הצרפתית, היו בה להט ותשוקה. ברומן הראשון שלה, *אף פעם אל תאמר אף פעם*, היא מתארת אישה בורגנית מפריז שבוגדת בבעלה ומנהלת מערכת יחסים עם מאהב רק מתוך שעמום וכדי להיות כמו כולם – מעין חובה חברתית בתקופה זו. במהלך העלילה המאהב עוזב אותה, וכתאום היא מגלה שהעזיבה שלו שוברת אותה ושהיא באמת הייתה מאוהבת בו בלהט מטורף. בלעדיו היא רוצה למות. אלו הם בדיוק שני הצדדים המנוגדים אצל וורמס: הצד [הצרפתי] המאופק והצד [הספרדי] המתלהב והנרגש.

ההומור והייאוש: וורמס הייתה אישה מלאת שמחת חיים שאהבה לצחוק, אך במקביל כתבה את הטקסטים הקודרים והנואשים ביותר שניתן לדמיין. רובר אביךשד כתב שהתיאטרון שלה "רוקד על שפת התהום". אפשר לייחס את הייאוש הזה לצילו של המוות שהתקרב אליה ושאותו היא לא הייתה מסוגלת לקבל. אבל נראה שבהקשר

הזה אפשר להציע תיאוריה אחרת. קיימת אגדה סינית על קיסר שמזמין מצייר דיוקן של דרקון. השנים עוברות, אך הצייר אינו מביא שום דיוקן לקיסר. לאחר שהקיסר שולח אליו שליח, מתברר כי הוא מעולם לא הפסיק לעבוד על דיוקן הדרקון. השליח רואה בסטודיו של הצייר כיצד הסקיצות הרבות השתנו במהלך הזמן: בתחילה הן היו מדויקות וריאליות, אך בהמשך הפכו להיות מופשטות יותר ויותר, עד שהדרקון הפך לענן ולבסוף לקו אחד. כך מסתיימת האגדה. נשאלת השאלה: מדוע הצייר לא הביא את הציור הזה לקיסר? אולי כי הוא הרגיש שאפילו הקו הזה מיותר ושהדיוקן האמיתי של הדרקון הוא הדף הלבן. האמנות שואפת לאין.

ייתכן שכך הרגישה וורמס. בתחילה היא כתבה רומנים רבים ומחזות עם שלוש מערכות, שהפכו לאחר מכן למחזות בעלי מערכה אחת, לקומדיות של דקה ולטרגדיות של שנייה. בדומה לכך, המסות הפילוסופיות של תחילת דרכה הפכו לאפוריזם. היא הרגישה שאפילו המשפטים הקצרים והמחזות הקצרצרים מיותרים. נראה כי וורמס – עם הנוקשות והקיצוניות שאפיינו אותה – שאפה לדף הלבן, לשתיקה מוחלטת. הדבר אולי יכול להסביר את הכעס הנוראי שמתבטא ביצירותיה האחרונות, כאשר היצירות הפכה להיות זעקה של כעס ושנאה נגד היקום. וורמס, שהקדישה את כל חייה ומרצה לכתובה בכל צורותיה, הרגישה כי היצירה האולטימטיבית היא הריקנות והשקט. אותו ריק הוא מה שהפחיד אותה.

בתיאטרון ובאמנות בדרך כלל השופט הגדול הוא הזמן. אם ממשיכים להפיק את יצירותיו של מחזאי לאחר מותו, זהו סימן לכך שהוא עשוי להישאר בקבוצה הקטנה מאוד של מחזאים קלאסיים. כפי שכבר ציינו קודם, עד היום מחזותיה של וורמס מוצגים בשפות שונות. מחזותיה המטורפים ובעלי ההומור המקאברי, שפוערים פתח של תהום חסר משמעות, ממשיכים למצוא חן בעיני הקהל גם היום.

דמויותיה של וורמס – רבות מהן מרקוזות קניבליות שהן עירוב של נשיות מצועצעת ושל גבריות ברוטלית – ממשיכות להצחיק גם בהצגות מינימליסטיות ביותר. המחזות שלה מכילים ביקורת על החברה הסובלת מצריכת יתר, על חוסר התקשורת במערכות יחסים ועל המלחמה השותתת דם בין המינים. נראה כי הקרקס שלה, שבו פועלות נשים המתקיימות על שפת התהום, עשוי היטב למאה העשרים ואחת. ההפקות המדהימות של המתכון וקפה ועוגה, שהוצגו במסגרת התערוכה "נימוסי השולחן" בבימויו של לירון לובל, הן ההוכחה לכך שהתיאטרון שלה עוד חי ונראה כאילו נכתב אתמול.

יצירותיה של ז'אנין וורמס

רומנים

Il ne faut jamais dire fontaine (Fasquelle-Grasset, 1956)

Les Uns et les autres (Fasquelle-Grasset, 1957)

Un magnolia (Gallimard, 1960)

ספרי זכרונות

Album de là-bas (Table Ronde, 1974)

Souvenirs d'une étourdie (טרם יצא לאור)

מחזות

Pardon Monsieur (L'Avant-Scène Théâtre, 1967)

Duetto (La Différence, 1983)

Avec ou sans arbres (Papiers, 1985)

Archiflore (Papiers, 1988)

Liens (Papiers, 1989)

Un chat est un chat (Librairie Théâtrale, 1989)

Pièces de femmes (Librairie Théâtrale, 1989)

La Boutique (Librairie Théâtrale, 1971, 1990)

Les Cercles suivi de *Un air pur* (Librairie Théâtrale, 1990)

La Bobine (Librairie Théâtrale, 1990)

Calcul suivi de *Vingt comédies-minute* (L'Avant-Scène

Théâtre, Collection des Quatre-Vents, 1996)

Pièces pendulaires (réunissant *Le Téléphone* et *Tout à l'Heure*,

L'Avant-Scène Théâtre, Collection des Quatre-Vents, 2003)

Pièces Culinaires (réunissant *La Recette* et *Un Gros Gâteau*,

L'Avant-Scène Théâtre, Collection des Quatre-Vents, 2003)

שירה

Dans Le Rien (gravé par Piza, Éditions Laure Matarasso, épuisé, 1999)

Poèmes à G. (gravé par Piza, Éditions A. B.)

מסות פילוסופיות

- Apologie du mensonge* (Fasquelle-Grasset, 1958)
D'une malédiction (Gallimard, 1963)
L'Impardonnable (La Différence, 1987)
Petit Traité de la dilatation du Moi (La Différence, 1988)
Entretiens avec Roger Caillois (La Différence, 1991)
Vies de la Mort (La Différence, recueil, 1992)
Les Ratés de L'éternité (Ed. Faustroll, 2005)

“מטבח צרפתי חדש, אקזוטי”: הדרמה הקולינרית של ז'אנין וורמס

ויקטוריה מנשרוב

¹ Lucien Goldmann, *The Hidden God: A Study of Tragic Vision in the Pensées of Pascal and the Tragedies of Racine*, Translated from French by Philip Thody, London: Routledge & Kegan Paul, 1964.

וורמס מציינת את גולדמן, אשר כתב שהגיבורות של ראסין מחפשות אחר אלוהים המוסתר. למשל, במחזה פדרה מאת ראסין, הדיאלוגים של פדרה עם השמש הם ללא מענה, והשמש הוא האלוהים החבוי או הנסתר. וורמס מוסיפה כי ניתן לראות עיקרון דומה אצל בקט, לדוגמה במחזה *מחכים לגודו*, שגם בו אלוהים אינו מופיע ומסתיר את עצמו.

ז'אנין מַצַּגַר וורמס (1923-2006), מחזאית צרפתייה יהודייה ילידת ארגנטינה, היא יוצרת נבדלת וייחודית שאינה משתייכת לשום ז'אנר פופולרי. היא ראתה את עצמה כמי שמשתייכת למסורת שהחלה מאות שנים לפנייה – מהמחזאי ז'אן ראסין, בן המאה השבע־עשרה, ודרך הנרי מונייה בן המאה התשע־עשרה. ראסין, שהיה יאנסניסט, בייחוד בטרגדיות שלו, הפנה את כתיבתו פנימה – לתוך נפש האדם, שנמצא בעולם שבו אלהים מסתיר את עצמו ואינו מעניק לו עזרה חיצונית (תיאטרון מטאפיזי).¹ לעומת זאת, מונייה יצר תיאטרון המבוסס על סיטואציות פשוטות ועל דמויות ודיאלוגים בעלי אופי יומיומי. העיקרון הדרמטורגי המאפיין את כתיבתו של מונייה נמצא בבסיס האסתטיקה של וורמס. היא האמינה כי אמצעי ההעברה המרכזי בתיאטרון הוא המילה, ולכן שמה דגש רב על הדיאלוגים. וורמס תמיד הרגישה צרפתייה ואהבה מאוד את השפה הצרפתית, שלדעתה התאימה מאוד לתיאטרון. על פי תפיסתה, במיוחד בתיאטרון השפה נשמעת חיה ומעניקה אשליה של שיחה אמיתית, המספקת התבוננות עמוקה על נפש האדם. לעיתים נדמה שדמויותיה מפטפטות דברי סרק, אך מאחורי כל רפליקה יש משמעות הנשזרת בקפידה לכדי אריג שתמונתו הסופית מתבהרת רק בסוף המחזה, כאשר כל החוטים

מתחברים יחדיו. לתיאטרון שלה וורמס קראה "תיאטרון אינדיבידואליסטי-מטאפיזי"², כזה ששם דגש על האדם ועל פנימיותו, או "תיאטרון של טקסט"³.
בראינוניה הרבים לרדיו ניסו המראיינים והמבקרים שוב ושוב לשייך את מחזותיה לז'אנרים קיימים: האבסורד או האוונגרד. וורמס התנגדה לכך בתוקף והדגישה שיש לה יותר מן המשותף עם התרבות הצרפתית בראי ההיסטוריה מאשר עם כותבים בני־זמנה. לדבריה, גם המחזאים הצרפתיים הנמנים עם כותבי האוונגרד או האבסורד הושפעו מראסין. היא התנערה מן המונח "אבסורד", שנטבע על ידי המבקר מרטין אָסְלוֹן, שכן לדבריה מונח זה משבש ומסתיר את המהות של המחזות המסוגלים תחת כותרת זו ונעשה בו שימוש רב מדי או אף שימוש לרעה. באשר למחזות האוונגרד, וורמס החשיבה את המילה למיליטריסטית מדי.⁴ היא לא שאפה ליצור תיאטרון מגויס וגם לא תיאטרון דידיקטי.

שני המחזות הכלולים בפרויקט "נימוסי שולחן" הם המתכון (*La recette*, 1983), ששייך לאסופה המחזות הקולינאריים (*Pièces culinaires*, 2002), וקפה ועוגה (*Le goûter*, 1971), או במובנו המילולי "ארוחת ארבע", השייך לאסופה מחזות נשים (*Pièces de femmes*, 1989). המחזות הקולינאריים של וורמס מתמקדים בעיקר בשאלות של זהות לאומית־צרפתית דרך שימוש ברמזים למיתוסים ולמלחמות ידועים היטב לצרפתים. לעומת זאת, אסופת מחזות הנשים מתמקדת בעיקר בשאלות של נשיות, נשים עובדות, נשים כעקרות בית ועוד.

במחזה קפה ועוגה שתי נשים בורגניות יושבות בבית קפה וזוללות עוגות ללא הרף, ובתוך כך מקפידות על כל נימוסי השולחן והשיחה. ארוחת ארבע בצרפת היא מעין ארוחת ביניים קטנה שבה שותים קפה או מיץ בליווי עוגה או עוגייה. במחזה הן אוכלות עוגה אחר עוגה, כאילו קיבולתן הן בורות ללא תחתית, בעודן מדברות ומרכלות על אהבות, על בגידות ועל חתונות שעלולות לאחד או לפרק את העסקים של בעליהן. אכילה זו משקפת יצרים קפיטליסטיים ותשוקות חבויות לטרון את העולם באופן פיזי, כפי שבעליהן עושים באופן מטאפורי כאשר הם טורפים את העסקים הקטנים ומאגדים אותם לכדי חברות גדולות. היצרים הללו מתבטאים גם דרך המילים וגם בהפסקות בין המילים, כאשר השתיים עוצרות את השיחה הכמעט דמיונית ובו־זמן הגורלית שלהן כדי לאכול בלהט פחזנית או עוגה:

אישה א': בשביל מה זה טוב, להיות רזות!...

הנה, אני לוקחת עוד פחזנית.

אישה ב': ואני טארט.

אישה א': ואולי, אחרי הכול, גם אני אקח לי טארט.

אישה ב': ואני פחזנית.

² Pierre Aimé Touchard, Yvonne Farvel & René Wilmet, "Le Manteau D'Arlequin", Interview, part I, Producteur, Paris: Office national de radiodiffusion télévision française, 22.5.1972; Pierre Aimé Touchard, Yvonne Farvel, René Wilmet, "Le Manteau D'Arlequin", Interview, part II, Paris: Office national de radiodiffusion télévision française, 29.5.1972.

³ Jeannine Worms, "Théâtre épique théâtre métaphysique", *La Boutique*, Paris: Stock, 1971, pp. 129-135.

⁴ François Régis Bastide & Georges Godebert, "Salle de rédaction", Interview, Paris: Office national de radiodiffusion télévision française, 22.5.1972.

”מטבח צרפתי חדש, אקזוטי“: הדרמה הקולינרית של ז'אנין וורמס

בתקופת מלחמת העולם השנייה, בהיותה נערה, וורמס (אז מצגרת) ומשפחתה נאלצו לברוח מצרפת לארגנטינה. באירופה שרר רעב גדול, והיא וקרוביה כבר הספיקו לשכוח טעם בשר מהו, כיוון שניתן היה להשיגו רק בשוק השחור במחיר מופקע. לעומת זאת, בארגנטינה הבשר היה מאכל לאומי שהמקומיים צרכו באופן יומיומי. בארגנטינה וורמס נחשפה למראה של פרות שחוטות שנערמו בפתח של מסעדה, דבר שלא היה נפוץ כלל באירופה, ודאי לא באותן שנים. בהמשך נראה מסדרון ארוך ובו מקררים גדולים עמוסים בנתחי בשר מסוגים שונים, בזרי פטרוזיליה, בשרשראות קלועות של מעיים ובאשכי שור חתוכים יפה יפה. מנת הדגל של המקום הייתה מנת סטייק אישית בשם ”בייבי-ביף“ (baby-beef). וורמס חשבה כי המנה הזו, שהייתה כה גדולה, יכלה להאכיל משפחה שלמה במשך יותר משבוע. הארגנטינאים אכלו ושתו לשובע, עד שנאלצו לשחרר את החגורות שלהם בסוף הארוחה.⁵ הדיסוננס בין השפעה המופנן בארגנטינה לבין הרעב הקשה באירופה, שהיה הדבר האחרון שאותו חוותה טרם הגעתה לדרום אמריקה, הטביע את חותמו על וורמס ועל הסתכלותה על החיים. נראה כי מן החוויות והמאורעות הללו היא שאבה השראה מרובה ליצירותיה.

⁵ Jeannine Worms, *Album de là-bas*, Paris: *la Table Ronde*, 1974.

וורמס מעניקה לאוכל קונוטציות שליליות ומערבבת אותו עם נושאים חברתיים ופוליטיים המופיעים במחזותיה. ניתן לראות זאת גם בספר ההגות האחרון שלה הכישלונות של הנצח (*Les Ratés de l'éternité*, 2005), בפרק המכונה ”ספר המטבח“, שבו מופיעות 29 מימרות במתכונת של ”מתכונים פילוסופיים“. לדוגמה:

רוטב:

מרידות, מהפכות, מלחמות שחרור,

מתים שרועים על האדמה, אלמנות, יתומים בוכים, קטועי גפיים, בעלי רגל אחת רצים ברחובות, דם מטפטף לאורך זמן ובמשורה:

פריקטה⁶

⁶ התרגום שלי. המקור:

Sauce:
Émeutes, révolutions,
guerres de libération
morts étendus sur le
carreau, veuves, orphelins
éplorés, manchots,
unijambistes courant dans
les rues, sang dégoulinant
en rigoles:
Fricassée.

הטקסט מכיל רכיבים של מלחמות וקורבנות אדם, ההופכים למנה שנועדה למאכל. למלחמות ולמנת האוכל יש מתכון מעשי ידיים אנושיות. ניתן אפוא לומר שוורמס, באמצעות המתכונים הפילוסופיים הללו, מאכילה את הקוראים במזון מורכב למחשבה ויוצרת הלימה בין אוכל וחברה, כאשר האחד תלוי באחר. את האזכור של מנת הפריקטה, הכוללת בשר ברוטב, ניתן לפרש כרמז לבשר אדם, המבושל באופן מטפורי ברוטב של דמו באמצעות מלחמות ומרידות. הנשים במחזה המתכון עושות דבר דומה בשם התרבות והציוויליזציה. המחזה המתכון מציג שתי שוערות בית, המתגוררות בשכונת בפריז. לז'אן יש מתכון לתבשיל מיוחד וחגיגי, ולואיזט רוצה ללמוד להכין אותו. במהלך המחזה הן מכינות את התבשיל, מפטטות ומרכלות על שכניהן, על קניבלים ועל זרים שמגיעים לצרפת

והורסים את המתכונים שלהם. לאחר מכן הן פותחות בקבוק קלבדוס. דבר מוביל לדבר, והצלי שבתנור נשרף ועולה באש. לואיזט מגיבה לשריפה בפרץ יצירתי ומנתבת את הלהבות לחדר בבניין סמוך, שבו ישן בעלה. לבסוף הן שורפות חצי רובע, אך מתנחמות באכילת הבעל שנצלה ברוטב בדיוק במידה הנכונה, לפי המתכון המסורתי של ז'אן. הנשים מדברות על מחוזות שונים בצרפת ועל המומחיות הקולינרית שלהם. דברים אלו רומזים על מטבח הטרואר (Cuisine du terroir), הרואה כל אזור או מחוז כמיוחד בדרכו שלו, בחומרי הגלם ובמתכונים הייחודיים לו. מה שמאחד את כולם הוא ההיסטוריה והמורשת של צרפת, שאותם הם חולקים במשותף. האזורים השונים יוצרים חיבור קולינרי כלל-צרפתי, וכל אחד מהם תורם מן המומחיות שלו. כך, למשל, השתיים משתמשות במתכון שמקורו במחוז פריגור-השחור, שותות קלבדוס מחבל הנורמנדי ומוסיפות עמילן מאלזס; בעלה הצלוי של לואיזט מגיע מחבל האיל דה פראנס, שבו פריז ממוקמת; לכך מתווספים רכיבים מהקולוניות של צרפת, כגון פלפל קאיין על שם בירת גינאה הצרפתית, ועוד.

במהלך עלילת המחזה ז'אן מנסה להסביר ללואיזט שהמתכון טוב כמו שהוא בצורתו הקלאסית. לדבריה, הניסיון לשנותו עתיד להוביל לפגיעה בציוויליזציה, כיוון שאותו מתכון, העובר מדור לדור, הוא נכס לאומי. אולם בכל זאת השתיים בוחרות לשנות אותו ולא לתר. ז'אן קוראת לזה "מטבח צרפתי חדש, אקזוטי". המילים "מטבח חדש" נקשרות לזרם הקולינארי של ה"נובל קוויזין" (Nouvelle cuisine), אך ז'אן מוסיפה לכך גם את המילה "אקזוטי". שני המושגים האלו טעונים במשמעות. הזרם של ה"נובל קוויזין" הופיע בצרפת בשנות השישים וחולל מהפכה במטבח העילי. המילה "אקזוטי" נקשרת לנושא של הקניבלים והאנשים הזרים ששתי הנשים מדברות עליהם במשך המחזה. הדבר מעלה על הדעת את האופן שבו במאות התשע-עשרה והעשרים נהגו להשתמש במילה "אקזוטיזם" באמנות הפלסטית ובמוזיקה, כאשר היוצרים התייחסו לאזור מרוחק או לדמות בעלת צבע עור שונה. בעצם נוצר במחזה מעין "מטבח פיוזין", כיוון ששתי הדמויות מערבבות מתכון צרפתי מסורתי עם מטבח "ברברי" של קניבלים.

המתכון עצמו הוא משל לחברה הצרפתית שמציגה עצמה כמאוחדת, אך בפועל היא מפורקת. שתי הנשים מוסיפות לתערובת ריאות – בשר רך המשמש מעין מרכיב סודי שמאחד את הכול. תערובת זו יכולה להיות משולה גם היא לעם הצרפתי, שחש גאווה לאומית כלל-צרפתית לנוכח תוצר קולינרי משובח שמגיע מאזור מסוים. כך נפרצים גבולותיו, מעבר להיותו מקום קטן ונבדל. בדומה לבישול האיטי, חיברה ההיסטוריה ארוכת השנים את תושביו של אותו אזור קטן לחברה הצרפתית – למעין משפחה בעלת תרבות משותפת. בסופו של דבר האזורים אינם מנותקים לגמרי זה מזה ומשתפים ביניהם פעולה בכך שהם נוהגים להשתמש בחומרים ממקומות שונים. כמו כן, שתי הנשים מדברות על ז'אן ד'ארק שנשרפה על המוקד כמיתוס מאחד של צרפת. הצלי שלהן נשרף ואיתו כל הערכים השמרניים שלהן. כשם שז'אן

”מטבח צרפתי חדש, אקזוטי“: הדרמה הקולינרית של ז'אנין וורמס

ד'ארק נשרפה, כך הן גם שורפות את הבעל ויוצרות מטבח חדש כמעט אידיאליסטי, המבטא חוש המצאה שהוא אחד מעשרת הדברות של ה"נובל קוויזין".

ד'אן: ...זה בשר הריאות אשר מאחד את הכול.
לואיזט: (מתענגת) ממממ... שמנוני! בני פריגור או בני ברי.
ד'אן (מסיימת את המחשבה של חברתה): ...רק צרפתים יודעים לעשות את זה.

7 Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française: histoire et géographie d'une passion*, Paris: Payard, 1991.

במחזה מתקיימים כל שלושת עקרונות הגסטרונומיה.⁷ העיקרון הראשון הוא שהאוכל צריך להעיר את כל החושים. כל החומרים שהשתיים מוסיפות מלהיבים את חושיהן, ובייחוד הן שמות דגש על חוש הריח:

לואיזט: ...בכל פעם שאת מבשלת את זה, הנחיריים של בעלי רועדות!

העיקרון השני הוא שהאוכל צריך להפתיע. שבירת המסורת ואכילת הבעל הם בהחלט גורם מפתיע. לבסוף, על פי העיקרון השלישי האוכל צריך להיות קשור לסביבה הגיאוגרפית, ואכן שתי הנשים מוסיפות חומרים מצרפת כולה. כדי שהארוחה תהיה מושלמת באמת צריך לאכול אותה בחברה טובה, הכוללת לפחות שני אנשים. מן המחזה עולה כי אוכל איכותי, כמו חברה איכותית, צריכים להיעשות מחומרים טובים ומגוונים ולהתבשל בבישול איטי עד שיהפכו למשהו ייחודי.

למרות הערכתה של וורמס לבישול האיטי, היא הייתה מודעת מאוד לתרבות הצריכה והאוכל המהיר, שבו בין רגע אבקה יכולה להפוך לארוחה. וורמס כתבה עשרות מחזות שאותם כינתה "מחזות בדקה" (*Comédies-minute*). בתקופת תור הזהב בספרד, במאות השש־עשרה והשבע־עשרה, התקיים ז'אנר נפוץ ושומו *Entremés* – מחזה קצר או מערכון שהוצג בדרך כלל בין מערכות של מחזות ארוכים יותר.⁸ זהו הבסיס להתפתחותו של ז'אנר ה־*Sainete* – מחזה קומי שאורכו עד מערכה אחת, המשלב דידקטיות ומוסר מצד אחד והומור מצד אחר. שני הז'אנרים, הקומיים בדרך כלל, השתייכו ל־*Género chico* (שם כללי למחזות קטנים במערכה אחת).⁹ שני המושגים הללו מגיעים מעולם המושגים של האוכל: המושג "Entremés" מציין תוספת למנה העיקרית או נשנוש קטן שמגישים בין הארוחות. המושג "Sainete", לפני שהגיע לתיאטרון, פירושו היה "טעים" (*deleitoso*). בתחילה וורמס קראה למחזה הקצר הראשון באופן מסורתי "Sainete", אך לאחר מכן קראה להם "מחזות - בדקה". וורמס המשיכה את המסורת וטבעה למחזותיה שלה מונח שנלקח אף הוא מתחום האוכל וממונחים מודרניים, כגון "bouillon-minute" (ציר־בדקה) ואחרים. במחזות אלו וורמס מציעה לצופה חוויה קולינרית קצרה של מתאבן תיאטרוני, המקביל לצורת ההגשה של מתאבני חך אלגנטיים.

8 Peter E. Thompson, *The Triumphant Juan Rana: A Gay Actor of the Spanish Golden Age*, Toronto: University of Toronto Press, 2006, p. 11.

9 Maureen Ihrie & Salvador Oropesa (eds.), *World Literature in Spanish: An Encyclopedia* [3 volumes]: Vol. 3, 2011, p. 951.

וורמס הגדילה לעשות ואף כתבה מחזה בן חמש שורות, שאותו כינתה "טרגדיה"

בשנייה¹⁰, ושמו השתיקה (Le Silence, 1988).¹⁰ ואלו שורותיו:

היא: (מסיימת לפנות את השולחן) מה אתה אומר?

הוא: (יושב על כורסה, קורא בעיתון) לא אמרתי כלום.

היא: (נאנחת) זה אכן מה שהיה נראה לי.

הוא: אם כן, מדוע את שואלת?

היא: קיוויתי.

חושך¹¹

המחזה השתיקה מדגים היטב את יכולתה הווירטואוזית של וורמס להביע סיטואציה מורכבת בתמצות ובמילים מועטות. במחזה מתקיים קשר עקיף לאמנות הבישול, כיוון שהסיטואציה מכילה רגשות שכמו מתבשלים בתוך סיר על אש קטנה ומאיימים לעלות על גדותיו. במחזה קצרצר זה רצונה העז של האישה לתקשורת וניסיונה ליצור קשר עם בעלה נענים בשתיקה רועמת מצדו, בעודו מתעלם ממנה וממשיך לקרוא בעיתון. חוסר היכולת של הבעל להבין את הרגשות שהתבשלו במשך שנים ומסתתרים מאחורי המילים של אשתו, בד בבד עם מודעותה למצב שבו הם חיים, הופכים את המחזה ואת הנישואים של השניים לטרגדיה יומיומית. בכל יצירותיה וורמס בוחרת בקפידה בכל מילה, כאשר הטקסט הוא רק הקליפה החיצונית שעוטפת קשת רחבה של רגשות, רצונות ודחפים. כל אלו חבויים בין המילים הבוקעות מפי דמויותיה, בשקט שמפריד ביניהן.

המטבח ואמנות הבישול הם כמעט הדגל של צרפת. וורמס, באמנות בישול איטית, יצרה תיאטרון שמצליח לדון במרכיבים של התרבות והחברה הצרפתית לנוכח הקדמה. היא ראתה בתרבות האוכל בצרפת הזדמנות לנתח את התהליכים שהחברה מתעמתת איתם. באמצעות דמויות של אנשים פשוטים וכעמים רבות של נשים, ובדיאלוגים רוויים ברגשות נסתרים, יצירותיה מצליחות לסחוף אותנו לעולם של דמיון ומעבירות, בשקט ובאיפוק, אמת מכוכחת בהומור משובח ומעודן.

¹⁰ מחזה זה הוא תמצית של טרגדיה-בדקה שאורכו כחמש דקות, בעל אותו שם, העומד בפני עצמו. הטרגדיה-בשנייה כוללת למעשה את חמש השורות הראשונות של הטרגדיה-בדקה.

¹¹ Elle: (Finissant de lever la table) Qu'est-ce que tu dis?
Lui: (Dans le fauteuil, lisant le journal) Je n'ai rien dit.
Elle: (sourir) C'est bien ce qu'il me semblait.
Lui: Alors, pourquoi est-ce que tu demandes?
Elle: J'espérais.
Noir

התפריט: ממזנון פועלים למטבח ישראלי חדש

רונית ורד

ארוחה במסעדה היא סוג של מופע, שבו התפריט מספק לסועדים צופים את פרטי ההצגה לפני תחילתה. תפריטים המתארים את סוגי המאכלים המוגשים בסעודה חגיגית, כתובים על לוח או מוקראים על ידי מארחים וכרוזים היו נפוצים כבר במשתאות של העת העתיקה. אולם בסעודות אלו ובפונדקים ובטברנות של העידן הטרום-המודרני לא הוצעה לסועדים אפשרות בחירה אישית.

תפריטי מסעדות, כפי שאנחנו מכירים אותם כיום, נולדו בצרפת במאה השמונה-עשרה ובמאה התשע-עשרה. הם החלו להתהוות במקביל לצמיחתו של מוסד המסעדה ולשקף אופן חשיבה מודרני. רשימת המנות הזמינות בתפריטים מציגה את מבחר האפשרויות העומדות בפני הסועדים ומשמשת גם פרסומת למסעדה. היא מוסיפה רובד נוסף לחוויה החושית ומעידה על הלך הרוח של אלו שחיברו אותה ושל הצרכנים. התפריט מתעד את הארוחה לפני אכילתה, אך נותר לאחר שהמזון מתכלה, וכך משפיע גם על האופן שבו הוא נצרב בזיכרון.

ישראל היא מדינה צעירה, נטולת מסורת קולינרית מובהקת, היושבת בחבל ארץ עתיק יומין ועשיר בהיסטוריה ובמורשת. תפריטי המסעדות שפעלו ופועלות בארץ ישראל משנות העשרים של המאה הקודמת ועד ימינו מעידים על התרבות שהתקיימה במרחב הגיאוגרפי לפני הקמת מדינת ישראל, על הניסיונות לעצב זהות לאומית חדשה לאחר ייסודה ועל התהוותו של מטבח ישראלי הנתון למגוון רחב של השפעות.

התערוכה "התפריט", שהוצגה במסגרת הפרויקט "נימוסי שולחן", לא התיימרה להקיף את סיפורן של מאה שנות מסעדות בארץ. אולם תפריטי בתי האוכל שהוצגו בה – ממזנון, דרך מסעדות אתניות ושיפודיות ועד למסעדות של מטבח עילי ובחזרה למזנון –

מספקים מבט מיוחד במינו על ההווה הישראלית. הם מציעים קווים ראשוניים לעיסוק מעמיק בהשלכות התרבותיות, החזותיות והקולניריות של התפריט כסמל מקומי-ישראלי. איסוף התפריטים לתערוכה הצנועה לא היה קל. הוא התאפשר, בסופו של דבר, בעיקר הודות לעזרתם הנדיבה של שני אספנים פרטיים (אוסף נעמי טרוסטלר ואוסף גיל פנטו, מוזיאון פרטי לנוסטלגיה ישראלית ביפו). לימודי מזון (Food studies) הפכו לחלק מהמחקר האקדמי העולמי רק בעשורים האחרונים. בישראל, שבה כתוצאה מנסיבות פוליטיות וכלכליות היה הדיבור על אוכל בגדר טאבו במשך שנים רבות, נמצא המחקר עדיין בראשיתו. תפריטי מסעדות – המציעים מידע מעודכן לנקודת זמן נתונה – נחשבו משך שנים רבות, כמו עיתוני יום האתמול, למידע ברחלוף שלא ראוי לשמור ולהנציח לטווח ארוך. מעטים מבין המסעדרים או השפים שהובילו מסעדות חשובות בדברי ימי המסעדרות המקומית טרחו לשמור את התפריטים של אותם מוסדות לאורך שנים. בחרנו לפתוח את התערוכה עם שני תפריטים כתובים בכתב יד: האחד משנות העשרים והשלושים ממסעדה לא ידועה בתל אביב (הפניה לצילום); והשני הוא תפריט עכשווי (ממאי 2018) של מסעדת "הבסטה" בשוק הכרמל בתל אביב. בתחילת המאה העשרים הציגו תפריטי מסעדות מקומיות מרק, שניצל ולפתן. בתחילת המאה העשרים ואחת הן מציעות אויסטרים, ששימי קוקי סאן ז'אק, סלט זעתר ומסבחה שורשים. מגוון חומרי הגלם ומקורות ההשראה התרחבו והשתנו, וכמותם השתנתה גם רמת המחירים. אולם דווקא בעידן המודרני רבים מבכרים לחזור לאופן הצגה מינימליסטי של הסיפור התפריטי. ראשית שהיא גם אחרית, ולו לפי שעה.

שנות העשרים עד שנות הארבעים

ממטבח פועלים ערבי ויהודי לבר קוקטיילים

מסעדת אל־פרח (האושר) היפואית, בניהולו של הטבח עראפת מוחמד אל־תורק (טורק), שכנה בכיכר אל־סראיא ליד מגדל השעון. התפריט היומי המתחלף הציג בין השאר כפתה (סינייה), דג מטוגן, לשון כבש, יונים ממולאות, מלוח'יה, מנזלה (תבשיל חצילים עם גרגירי חמוס), מרק יוגורט חם, במיה וממולאים. המחירים העממיים – המנה היקרה ביותר בתפריט עלתה ארבעה גרוש – מצביעים על הפנייה למעמד הפועלים. השימוש בשתי השפות, ערבית ועברית, מעיד על פנייה לקהל ערבי ויהודי. מבחר המנות המקומיות הטיפוסיות המוצג בתפריט עשיר ומגוון יותר ממה שעתיד להתקבע בתודעה בהמשך, עם קום מדינת ישראל, כתפריט של מסעדה "מזרחית" או "ערבית".

החלוצים היהודים הצעירים שהגיעו לארץ ישראל התגוררו על פי רוב בחדרים נטולי מטבח. המסעדות הקואופרטיביות, שנפתחו בשנות העשרים והשלושים, התפתחו ממטבחי הפועלים והציעו מזון איכותי יותר ותחושת הזדהות והשתייכות קהילתית. המנות הצנועות

התפריט: ממזנון פועלים למטבח ישראלי חדש

שהוגשו בהן על פי צו השעה – כמו חלב, לבן וחביתה – נועדו להזין את גופו של החלוץ בבניין הארץ והפכו לחלק מהאתוס המכונן של הישראליות ושל המטבח הישראלי. המסעדות הקואופרטיביות, שבשיאן הגישו אלפי ארוחות ביום, נעלמו ברובן מן הנוף בסוף שנות השישים.

מסעדות בבעלות משפחתית הציעו למהגרים הצעירים, רובם לקוחות קבועים, אוכל מבית אימא ואווירה ביתית. מסעדת "כהן", שהקימה רבקה כהן בשנת 1936 וצאצאיה מנהלים אותה עד עצם היום הזה, נותרה שריד כמעט בודד לדומיננטיות של המסעדות היהודיות המזרח-אירופיות בשנים שלפני קום המדינה. משפחת אס, שעלתה מווילנה, הביאה עמה את מסורת השרקוטר האשכנזי הכשר. מסעדת "קרלטון", שפתח מוניה כהן בשנת 1936 כמסעדה משפחתית זעירה, הפכה לקפה-מסעדה אלגנטי בנוסח מערב-אירופי שהיה חביב במיוחד על אנשי הצבא הבריטי. התפריט של מסעדת "קליפשיין עתיד" מעניין במיוחד בזכות שילוב נדיר לאותם ימים בין מנות מזרח-תיכוניות לבין מנות מערביות.

לצד המזנונים העממיים והמסעדות הביתיות התקיימה בעיר העברית הראשונה סצנה ערה של חיי לילה ותרבות. התפריטים שהשתמרו מאותן שנים מעידים על יבוא סדיר של משקאות ומותגי אלכוהול – גם הודות לדכוסה הצריכה של אנשי המנגנון הבריטי. תפריטי הקוקטיילים הקלאסיים נוצרו בהשפעת מוסדות דומים מעבר לים. רודי פלד, ארט דירקטור ומעצב גרפי ממוצא יהודי-גרמני, נאלץ להגר לפלשתינה עם עליית המפלגה הנאצית לשלטון. ב"הלו", הבר שהקים באלנבי 13, הוגש לצד קוקטייל "מנהטן" גם קוקטייל "תל אביב" ונערכו ערבי אמנות ותיאטרון ניסיוני. ב-1937 נסע פלד לארצות הברית, בעקבות אחיו השחקן פריץ פלד, ושם השתלב בתעשיית הקולנוע ההוליוודית ועיצב כרזות לסרטים.

שנות החמישים עד שנות השמונים

בין צנע וציונות לגלובליזציה

תפריטי ספינות הנוסעים של "צים", שגרירות צפות של המדינה הצעירה, ותפריט מלון נמל התעופה הבינלאומי, שער הכניסה והיציאה, מעידים על הרצון לייצר זהות חדשה. הדימויים המופיעים על תפריטי הספינות – שזכו לשמות סמליים כמו "ציון", "ירושלים" או "נגב" – מציירים באורח רומנטי מוטיבים תנ"כיים ונופים של ההתיישבות העובדת. הדימויים החזותיים לקוחים מהתרבות הגיאוגרפית המקומית החדשה, אך המנות המוצעות בתפריטים – "בשר בקר בורגונדי", "פינכת בשרים מצומטים" או "זיתים ספרדים" – שאולות מהז'רגון של מטבחים אחרים. ציר המתח הזה שבין המקומי לבין הגלובלי עתיד ללוות מהלכים קולינריים אחרים בחייה של המדינה החדשה ונטולת המסורת, אך קיבל ביטוי מיוחד בתפריטי המסעדות הצפות שהפליגו לישראל וממנה.

המטבח של יהודי תימן, שעלו לארץ ישראל בשלהי המאה התשע־עשרה ובתחילת המאה העשרים, שימש מתווך נוח בין מזרח למערב. הדרך להכנסת מאכלים מזרח־תיכוניים מקומיים – כמו חומוס, פלאפל, טחינה ושיפודי בשר על גריל פחמים – לקאנון של המטבח הישראלי הלאומי עברה בין השאר בסמטאות שכונת כרם התימנים התל אביבית ובקרב מי שנחשבו ל"יהודים מזרחים". בשנות השלושים החלו להופיע מסעדות ביתיות זעירות, שבהן בישלו נשות המשפחה מרקים ומאפי בצק מסורתיים. בהמשך, משנות החמישים עד שנות השבעים, הן הפכו למוסדות פופולריים שהגישו קבב, שישליק, פלאפל וחומוס לצד לחוח וסחוג. במשך שנים רבות היו מאכלים מקומיים כמו פלאפל מזוהים בטעות עם בני העדה התימנית. חזית התפריט של מסעדת ציון, המשמשת פרסומת למסעדה, מזמינה את הסועדים ליהנות ממאכלים "מזרחיים ותימניים".

במחצית הראשונה של המאה העשרים נהגו להגיש תפריטים שעוצבו בפשטות בשני צבעים והודפסו על גבי נייר פשוט. בהמשך, משנות השישים עד שנות השמונים, הם הוחלפו בתפריטים סגנוניים, עתירי תצלומים וכרוכים בעטיפה מבהיקה וקשיחה. עם השיפור במצב הביטחוני והכלכלי והתפתחות תרבות הפנאי החלו להיפתח בישראל מסעדות סיניות, אמריקניות (המבורגר וכיזה) וצרפתיות. מסעדות עממיות שפתחו מהגרים יהודים שאימצו את המטבח של ארצות מוצאם, כמו מסעדות בלקניות או צפון־אפריקניות, השפיעו גם הן על רשימת המנות העתידות להיכנס לקאנון של המטבח הלאומי. בשר צלוי על גריל פחמים – בין אם שיפודים של קבב וחלקי פנים או "סטייק לבן" (בשר חזיר) בהשראת מסעדות רומניות־יהודיות – הוכנס לפיתה, הלחם השטוח של המזרח התיכון, יחד עם חומוס, טחינה, סלט ירקות, מלפפון חמוץ וצ'יפס.

שנות השמונים עד ימינו

ממטבחי כור ההיתוך למהפכה הקולינירית הישראלית

בעשורים הראשונים לקיומה של מדינת ישראל כללו תפריטי מסעדות ערביות בעיקר שיפודי בשר על האש ומבחר סלטים לפתיחת הארוחה. מאכלים מורכבים יותר – ממולאים, תבשילים מסורתיים ומנות שמקורן בליקוט עשבים וצמחי בר – נשמרו בין כותלי הבית ונתרו נחלתן של נשים שלא עבדו במטבחים מקצועיים. רק בשנות השמונים החל הציבור היהודי להתוודע למגוון ולעושר של המטבח הערבי המקומי, גם בזכות מסעדות כמו "דיאנה הנצרית" (שנפתחה כבר בשנת 1965 כדוכן שיפודי רחוב), "אל בבור" באום אל־פחם ו"ג'סקלה" בג'יש (גוש חלב). המטבח הערבי הפך לאחד ממקורות ההשראה החשובים ביותר של המטבח הישראלי החדש, אך בתפריטי המסעדות מאותן שנים הוא עדיין תואר כמטבח "מזרחי", "כפרי" או "גלילי".

התפריטים הראשונים של מסעדת "קרן", בבעלות המסעדנית אירית שנקר והשף חיים כהן, הציגו באמצע שנות השמונים "פטריות ממולאות", "שרימפס בשמנת" ו"פטוצ'יני אלפרדו". בתחילת שנות התשעים המסעדה העתיקה את מקומה למשכן גדול ומהודר יותר במושב האמריקני, על גבול יפֿתל אביב, והגישה תפריט בהשראת מסעדות המטבח העילי הצרפתי. רק באמצע שנות התשעים השף חיים כהן החל לפתח שפה מקורית של מטבח עילי מקומי ולשלב בין מתכונים ביתיים מסורתיים שלמד בבית אמו לבין חומרי גלם מארץ ישראל וטכניקות קולינריות מערביות. אחת המנות הראשונות שהוכנסו לתפריט הייתה קובה נייה, בהשראת המטבח האורפלי של משפחתו.

מסעדת "התרוד הורוד", של השף צחי בוקששתר, נמנתה עם הגל הראשון של מסעדות ישראליות חלוציות שהחלו להגדיר את שפתו של המטבח הישראלי. בשולחנותיה הספורים של המסעדה הקטנה הוגש תפריט יומימי מתחלף, ששילב בין מנות וטכניקות ממטבחים קלאסיים לבין חומרי גלם מקומיים וגובש בהתאם לדמיונו היצירתי והיאתרלי של השף (במנות כמו "כליות עגל בבנות וריחן" או "אי חוואייג' צף בשלושה רטבים").

התפריטים הראשונים של "התרוד הורוד" נכתבו בכתב יד על גבי נייר ורוד. המעצב תמיר להבֿרדלמסר ומשרד הפרסום "אדמרק" יצרו עבור המסעדה, בתחילת שנות התשעים, שורה של תפריטים איקוניים, בשיתוף פעולה עם אמנים ישראליים בכירים. כל אחד מהאמנים צייר דימוי בהשראת אחת ממנות המסעדה. התפריטים מלאי ההומור הוגשו לשולחנות הסועדים ונשלחו בדיוור ישיר לבתי הלקוחות. העיצוב המחודש של התפריטים נועד, בין היתר, להתמודד עם התדמית היוקרתית שיצאה למסעדה. הצבע הורוד, בהשראת שם הנונסנס שנבחר למסעדה, מזכיר את העיצוב של ספר התענוגות של עמוס קינן, שראה אור בתחילת שנות השבעים ודיבר לראשונה בישראל בשבחי הנהנתנות והאוכל הטוב.

הבחירה להציג חלק ניכר מתפריטי "התרוד הורוד" הייתה מחווה לכרייקט הרבֿתחומי "נימוסי שולחן", שבמסגרתו הוצגה התערוכה "התפריט", ולשילוב המסקרן בין תהליך הבישול לבין מעשה היצירה האמנותי.

לשאול אברון, שפתח בסוף שנות השבעים את מסעדת "הקיוסק" ובאמצע שנות התשעים את "ועזר בר יין", הייתה השפעה מכרעת על עולם המסעדות הישראלי. הביקור בבר היין, שהגיש תפריטי אוכל ויין יוקרתיים בהשפעה צרפתית קלאסית, נותר נחלתם של מעטים. ואולם, טורי האוכל שכתב העיתונאי חובב התענוגות והידע הקולינרי שצבר במסעותיו בארץ ובעולם משכו אנשי מקצוע רבים למקומות שנוצרו בצלמו ובדמותו. הנהנתנות הלא מתנצלת וההקפדה חסרת הפשרות על איכות חומרי הגלם הן רק חלק מהמורשת שהותיר אחריו אברון.

תל אביב היא אולי בירת המסעדות של ישראל, אבל בירושלים – עיר עתיקת יומין, בעלת אוכלוסייה מגוונת ועשירה במקורות השראה – נוסחה שפתו של המטבח הישראלי החדש. מסעדות שף חדשות נפתחו בירושלים בתחילת שנות התשעים, כמו "אוקיינוס" של השף אייל שני, "ארקדיה" של השפים תמר בליי ועזרא קדם ו"לה רג'נס" בתקופתו של רפי כהן. בתפריטים של מסעדות אלו מודגשים חומרי גלם – כגון גבינות, ירקות, עשבים, בשר ודגים – שמקורם בבית הגידול הסובב את ירושלים. חומרי הגלם, שלוקטו בקפידה משוקי העיר ומיצרנים זעירים המזכרים בשמם, הכתיבו את דמותו של התפריט העונתי המתחלף. אליהם התווספו השפעות של המטבח הערבי והמטבח הצפון אפריקני, בעקבות עבודה משותפת במטבחי מסעדות בעיר המעורבת או בעקבות זיכרונות מבית ההורים. התפריטים שיצר אייל שני מדגישים בכתיבתם, באופן פיוטי ורומנטי, את מקורם של חומרי הגלם ומנסים להכתיב את השפעתם על בלוטות הטעם ועל תאי הזיכרון. כתיבה זו, שזכתה לחיקויים רבים, המשיכה לאפיין גם את התפריטים של "מזנון" – הגרסה העממית יותר של "אוקיינוס".

באקלים פוליטי וכלכלי לא יציב התקשו מסעדות המטבח העילי להמשיך לפעול בתחילת המאה העשרים ואחת. את מקומן, הלכה למעשה ובתודעה הציבורית, החלו לתפוס מזנוני אוכל רחוב ובתי אוכל נגישים יותר לקהל הרחב. מקומות אלה ממשיכים לנסות להגדיר את גבולותיו של המטבח המקומי במדינה צעירה השוכנת בחבל ארץ עתיק יומין ועתיר קונפליקטים. השילוב בין גבוה לנמוך – המתבטא בתמחור ובבחירת חומרי הגלם, אך גם בעיצוב התפריטים ובניסוח המנות – תואם מגמות דומות ברחבי העולם. הבחירה בדף נייר פשוט ובכתיבה בכתב יד היא נגזרת של תפריט עונתי, המתחלף לעיתים תכופות. בדומה לתפריטים שנכתבו בכתב יד בשנות העשרים והשלושים של המאה העשרים, מגמה זו מבטאת גם את הניסיון לשווק טריות ואיכות, לצד קונספטים מופשטים יותר של עממיות והשתייכות קהילתית ולאומית. כמעט מאה שנים אחרי שתהליך הניסוח של "התפריט" הישראלי יצא אל הדרך, יש באופן ההצגה הזה גם משום סגירת מעגל, ולו חלקית וזמנית.

לקריאה נוספת:

Margaret Visser, *The Rituals of Dinner*, New York: Penguin books, 1991.
 Rebecca L. spang, *The Invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture*, Cambridge: Harvard University Press, 2001.
 נחן דונביץ', *מקיוסק גזוז עד מסעדת שף*, תל אביב: אחוזת בית ספרים, 2012.



תפריט ערב, "נימוסי שולחן" 8.3.18

פתיח

אור צח מהמרפסת של יאניס
אזו, כוכבי אניס והל

מנה ראשונה

טיול ביער השומרים אחרי הגשם
פטרויות יער ומחטי אורן

מנת עיקרית

אהבה תחת עץ הזית
גבינת פרמזן מעושנת, אגוז מוסקט אפריקאי ועלי זית

מנה אחרונה

נשרפתי בשעה השמחה
קרטיב אננס נמס

דג'סטיף

ליד האח בקומרנו
קליפות תפוז וקוניאק



מתוך פרפורמנס של שחר אפק בערב הפתיחה, 8 במרץ 2018.
צילומים: אסף ברנר

מירצ'ה קנטור, *Stranieri*, 2018/2007, 49 בגטים, 49 סכינים, מלח ושולחן עץ,
520x360x80 ס"מ, באדיבות האמן וגלריה דביר, תל אביב

Mircea Cantor, *Stranieri*, 2007/2018, 49 baguettes, 49 knives, salt,
520x360x80 cm, wooden table, Courtesy of the artist and Dvir Gallery, Tel Aviv





מירצ'ה קנטור | Mircea Cantor

יליד רומניה, 1977, חי ועובד בפריז. זוכה פרס מרסל דושאן לשנת 2011. עבודותיו כלולות באוספים בינלאומיים, בין היתר של המוזיאון לאמנות מודרנית ניו יורק, המוזיאון הלאומי לאמנות מודרנית מרכז פומפידו, פריז, ומוזיאון ישראל בירושלים. קנטור עוסק בעבודותיו בסממנים הנוצריים שהפכו לחלק מהתרבות העולמית ובמאפייני הטקסים החברתיים שנוצרים סביב אלמנטים דתיים.

השולחן, ועליו 49 כיכרות לחם ו-49 סכינים, הוקם על ידי האמן בחלל הגלריה האוניברסיטאית לרגל התערוכה "נימוסי שולחן". קנטור מתייחס לתולדות האמנות המערבית ומייצר מונומנט סימבולי לסעודה האחרונה של ישו – בזיקה לתפיסה הנוצרית, המבוטאת בסקרמנט המיסה, שממשילה את גופו של ישו ללחם הקודש ואת היין לדמו. היצירה מציגה עשרות כיכרות לחם, שסכיני נעוץ במרכזה של כל אחת מהן, ומדמה פציעה גופנית שמתוכה נשפך מלח כדם. אופן הצבה זו של היצירה על השולחן, כמו גם ממדי השולחן, סוטים מן הדימוי הנפוץ של סעודה. קנה המידה מרחיב את רעיון המפגש בסעודה לכדי מארג חברתי שיתופי וקולקטיבי של הזרים, ה־Stranieri, כשם העבודה.

הגעתו של מירצ'ה קנטור להקמת היצירה התאפשרה הודות לחמיכתו של המכון הצרפתי לתרבות, חל אביב



אבי סבח, ארובות. רישום מטוגן, 2017-2018, שמן וחום על נייר, 42x30 ס"מ, באדיבות האמן
Avi Sabah, Sockets. Fried Drawing, 2017-2018, Oil and heat on paper, 42x30 cm, Courtesy of the artist

אבי סבח | Avi Sabah

יליד ישראל, 1977. בוגר האקדמיה בצלאל, ומשנת 2006 מכהן בה כמרצה במחלקה לאמנות. בשנת 2005 נמנה עם מקימי גלריה "ברבור" בירושלים - גלריה חברתית לאמנות עכשווית - והיה אחד ממנהליה עד שנת 2015. עבודותיו כלולות באוספים רבים. הציג בתערוכות יחיד ובתערוכות קבוצתיות רבות בארץ ובעולם - בלונדון, טוקיו, ניו יורק, המבורג ועוד.

את "הרישומים המטוגנים" החל סבח ליצור ב־2014 והוא ממשיך בכך עד היום בעקביות. עבודות אלו נוצרו בעקבות תערוכה שכללה גוף תאורה חזק שהביא לשינוי הצבע ביצירתו של סבח, שהייתה תלויה במקום. בעקבות השינוי האקראי שיצר הספוט, עבר סבח לשימוש בשמן וטיגון כחלק מתהליך היצירה. סבח מעיד על כך שהשמן מוכר לו מבדיחות על בישול מרוקאי שמתחילות בשורה "קודם כול לשפוך בקבוק שמן", כמו גם משמן מכונות שנתקל בו בצבא בתור תותחן.

מתוך המצע המטוגן סבח שולה אסוציאציות ומתחיל לרשום. הדימויים הראשונים הם אבני אקווריום ולצדם סולם ועצים למדורה, ובראש הרישום מופיע וילון בצבע אדום־דם. הדימוי המרכזי והדומיננטי ביותר הוא דיוקן - תמיד דיוקן עצמי, לדברי האמן - שבו מורגש כיצד הרישום הופך לפרויקט יותר ומדמה צבעוניות של אקלים חם.

מיכאל בורמנס | Michael Borremans

יליד בלגיה, 1963, חי ועובד בגנט. למד במכללה לאמנויות ומדעים צילום והחל לעסוק בציור במהלך התואר השני באמנות. טכניקת הציור שלו מתבססת על אמנות מהמאה השמונה־עשרה, כמו גם על עבודותיהם של אדוארד מאנה, אדגר דגה ודייגו ולאסקו. בשנים האחרונות החל להשתמש בחצולמים כבסיס לציוריו וכמקור השראה - הן שהוא עצמו צילם והן חצולמים ישנים של אנשים ונופים. עבודותיו מוצגות באוספים ציבוריים ברחבי העולם, ובהם המכון לאמנות של שיקגו; מוזיאון לאמנות דאלאס; המוזיאון הגבוה לאמנות, אטלנטה, ג'ורג'יה; מוזיאון ישראל, ירושלים; מוזיאון לאמנות מודרנית של העיר פריז; המוזיאון לאמנות עכשווית, לוס אנג'לס; מוזיאון לאמנויות יפות, בוסטון; המוזיאון לאמנות מודרנית, ניו יורק; הגלריה הלאומית של קנדה, אוטווה; מוזיאון סן פרנסיסקו לאמנות מודרנית; מרכז האמנות ווקר, מיניאפוליס, מינסוטה; Stedelijk Museum for Actuele Kunst, G.A.K., גנט.

בורמנס נוהג בדרך כלל לעבוד במשך זמן רב על קבוצת רישומים בוזמנית. רבים מרישומיו שמורים במגירות הסטודיו שלו ומוצגים רק כאשר הוא מרגיש כי סיים את תהליך העבודה. לדבריו, זהו תהליך של השתעשעות ושל אפשרות להציג מצבים שהם מעבר לאפשרי וליכולת מימוש. רישומים רבים מתאפיינים באווירה מלנכולית ורצינית, בתוספת אבסורד והומור.

ברישום המוצג בתערוכה זו הדמות מתוארת במחווה פשוטה כביכול: הבאת היד לפה במחווה של אכילה. בעזרת הקצנה של הכנסת היד מעט יותר מדי לתוך הפה, ובתוספת של צבע מים אדמדם בסמוך לכף היד, הדמות נראית כאילו היא אוכלת את עצמה. נראה כי דמות הנערה מצוירת פעמיים, וכך מעוררת מחשבה על תנועה רפטטיבית שלה, של האמן או של שניהם גם יחד.



מיכאל בורמנס, ילדה אוכלת, 2014, תחריט וצבע מים, 18x24 ס"מ, אוסף דורון סבג, חברת או.אר.אס בע"מ, תל אביב
Michael Borremans, *Girl Eating*, 2014, Etching and watercolor, 18x24 cm, Doron Sebbag Art Collection,
ORS Ltd., Tel Aviv



מיה בלור, טורפות, 2008, עיפרון על נייר, 30.5x33 ס"מ, באדיבות האמנית
 Maya Bloch, *Predators*, 2008, Pencil on paper, 30.5x33 cm, Courtesy of the artist

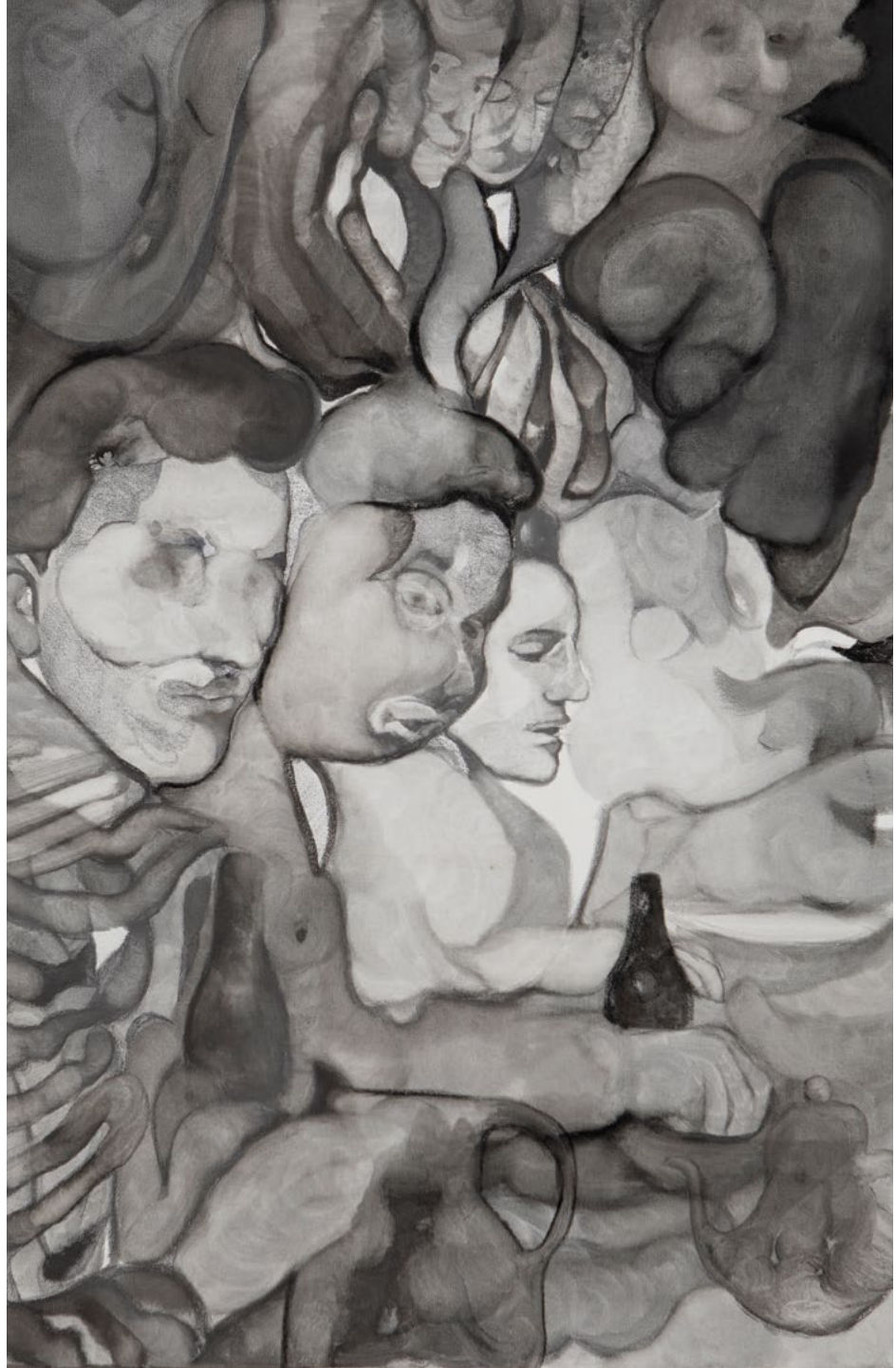
מיה בלור, ללא כותרת (מסעדת שלושת הירקות), 2016, עיפרון ועטי לנד על נייר, באדיבות האמנית
 Maya Bloch, *Untitled (The Three Greens Restaurant)*, 2016, Pencil and felt pen on paper, 21x28.5 cm, Courtesy of the artist

מיה בלור | Maya Bloch

נולדה ב-1978 בבאר שבע, ציירה אוטודידקטית, חיה ועובדת בחל אביב. בוגרת לימודי תואר ראשון ותואר שני בתולדות האמנות, אוניברסיטת תל אביב. הציגה תערוכות יחיד ותערוכות קבוצתיות בארה"ב, אירופה ובישראל. תערוכותיה זכו לסיקור בכתיבי עת נחשבים כגון: ניו יורק טיימס, frieze art in america, artforum ועוד.

ריבוי הדמויות הוא מוטיב חוזר בציוריה של בלור, וחלקן הופכות למעין רוחות רפאים המרחפות במרחבי הדף או הקנבס. מתוך עיסוקה בקשר שבין חברה ואוכל, הסצנות בציוריה נבנות לעתים קרובות סביב שולחן, כמו גם דרך ייצוג של אוכל או כלי אוכל. כך, למשל, העבודה ללא כותרת (הבר של שבורי הלב) מתאפיינת באווירה של מתח בין ניכור וקשר, כאשר בקבוק השתייה הוא נקודת האחיזה במציאות.

הזוג המתנשק על השולחן בציור ללא כותרת (מסעדת שלושת הירקות) הוא אינו בהכרח דימוי פיגורטיבי מבחינתה של האמנית, אלא עוד אובייקט הניצב על השולחן. לדברי בלור, "בציור רואים אמנם את הנרטיב שמעורר את הרגש, אבל השאיפה האמיתית שלי היא לצייר את הרגש עצמו".



מיה בלוך, ללא כותרת (הבר של שבורי הלב), 2016, עפרונות צבעוניים וגרפיט על בד,
122x76 ס"מ, באדיבות האמנית
Maya Bloch, *Untitled (Bar of the Broken Hearts)*, 2016, Colored pencils and
graphite on canvas, 122x76 cm, Courtesy of the artist



זוהר גוטסמן, *Cheesy Sculpture*, 2018/2013, גבינת גרנה פדנו, 40x40x23 ס"מ כל אחד, באדיבות האמן
 Zohar Gottesman, *Cheesy Sculpture*, 2013/2018, Grana Padano cheese, 40x40x23 cm each, Courtesy
 of the artist

זוהר גוטסמן | Zohar Gotesman

יליד ישראל, 1979. בוגר תואר ראשון במחלקה לאמנות בבצלאל וארכיאולוגיה ותולדות האמנות באוניברסיטת בן גוריון. למד פיסול בשיש בשיטות מסורתיות בקארה שבאיטליה. בעבודותיו ניכר הידע שלו בתולדות הפיסול, היסטוריה מונומנטלית ומסורות חרבותיות. הציג במערכות רבות, ובהן: "סינדרוס קארה", תערוכת יחיד בגלריה רוזנפלד, תל אביב (2014); "המערה" בגלריה האוניברסיטאית, אוניברסיטת חיפה (2013); "Düxer's Rhinoceros" בגלריה לירוי ניימן באוניברסיטת קולומביה, ניו יורק (2010).

גוטסמן מתכתב עם מסורת הפיסול האקדמית ומגלף את שלוש הגרציות שהפכו לסמל ליופי. למרות כישוריו כפסל בשיש, הוא בוחר ליצור את הדימוי בעל האסתטיקה הקלאסית והעל־זמנית בחומר אורגני ברי־חלוף: גושים גדולים של גבינת גראן פדאנה (מהמשפחה של גבינת הפרמזן). בפתירת התערוכה מוזמנים המבקרים לטעום מהגבינה כחלק מאקט פרפורמטיבי. המבקר עומד בפני דילמה: הכניעה לתאוות האוכל בהכרח כרוכה בפגיעה בנשים המפוסלות, ומכאן גם ביופי.

דורון רבינא, ללא כותרת (שיכור 1), 2007, הדפס דיגיטלי, 80x90 ס"מ, באדיבות האמן
Doron Rabina, *Untitled (Drunk 1)*, 2007, Digital print, 80x90 cm, Courtesy of the artist

דורון רבינא | Doron Rabina

יליד ישראל, 1973. אמן, אוצר וכותב. החל מ-2017 משמש אוצר ראשי של מוזיאון תל אביב לאמנות. זוכה בפרס קיפר לאמן צעיר ובפרס שרת התרבות בתחום האמנויות לשנת 2008. בין השנים 2001-2009 שימש אוצר ראשי של גלריית המדרשה לאמנות בתל אביב. בשנת 2004 ייצג את ישראל בביאנלה ה-26 בסאו פאולו. בשנת 2013 הקים את "הירקון 19", מרכז לאמנות, תרבות וחינוך בתל אביב. בין השנים 2009-2014 עמד בראש המדרשה לאמנות בבית ברל.

רבינא מתערב בז'אנר ידוע בתולדות האמנות – תיאור טבע דומם – ומהתל בו במכוון. במקור ציורי הוואניטס, שבמרכזם תיאורי טבע דומם, נועדו להעביר מסר דתי המעיד על זמניות הפירות בניגוד לנצחיות המאפיינת את החיים בעולם הבא. רבינא מתחקה בתצלומיו אחר משחק חברתי בסיומן של מסיבות רוויות אלכוהול, אשר בו מניחים על שיכור שנרדם דברי מאכל ואובייקטים שונים. הדמות הופכת לחלק מטבע דומם, אך רק לזמן קצוב, ולאחריו חוזרת לחיים. השינה משולה למוות רגעי, וכך הדמות מנוכסת ומוקפאת לתיאור טבע דומם, הניצב לעיני הצופים והאמן.



גיניפר בר לב, דיוקן של אבא, 1995, אקריליק על בד, באדיבות האמנית
 Jenifer Bar Lev, Portrait of Daddy, 1995, Acrylic on canvas, Courtesy of the artist

גיניפר בר לב | Jenifer Bar Lev

נולדה ב־1948 בווינגטון, ארה"ב. מאז 1975 חיה ועובדת בתל אביב. בוגרת החוג לבלשנות באוניברסיטת ג'ורג'טאון, וושינגטון וב־1974 סיימה את אוניברסיטת פרסונס לאמנות ולעיצוב, ניו יורק. בארץ למדה במכון אבני ב־1976. מ־1982 הציגה תערוכות יחיד ובקבוצתיות רבות בארץ ובחול"ל. בשנת 1992 הציגה תערוכת יחיד במוזיאון תל אביב לאמנות. לימדה באקדמיה בצלאל ובמכללת שנקר. עבודות של בר לב נמצאות באוספים של מוזיאון ישראל, מוזיאון תל אביב לאמנות, במוזיאון היהודי, ניו יורק, ובאוספים פרטיים בארץ ובעולם.

הייצוג הוויזואלי בציוריה של בר לב מצטמצם ליחידות גיאומטריות, לפיגורות ולשפה הכתובה. הטקסטים באנגלית מתארים סיפורים קטנים ויומיומיים – חלקם מבוססים על חלומות או על הביוגרפיה האישית של האמנית. בציור דיוקן של אבא מתואר סיפור חלומי שבו מופיע אביה של האמנית, ששירת בסיירת סקי בצבא האמריקאי בימי מלחמת העולם השנייה. למי שגויס ליחידה זו נאמר כי יישלח למשימה שממנה ככל כנראה לא יחזור. מטרתם של חברי היחידה, שהתאמנו בטריאסטה באיטליה, הייתה לחסל את אדולף היטלר. הדיוקן התייעודי והעובדות הביוגרפיות וההיסטוריות מונחות כבמעשה קולאז' במרכז טקסט, שמקורו בחלום שחלמה בר לב.

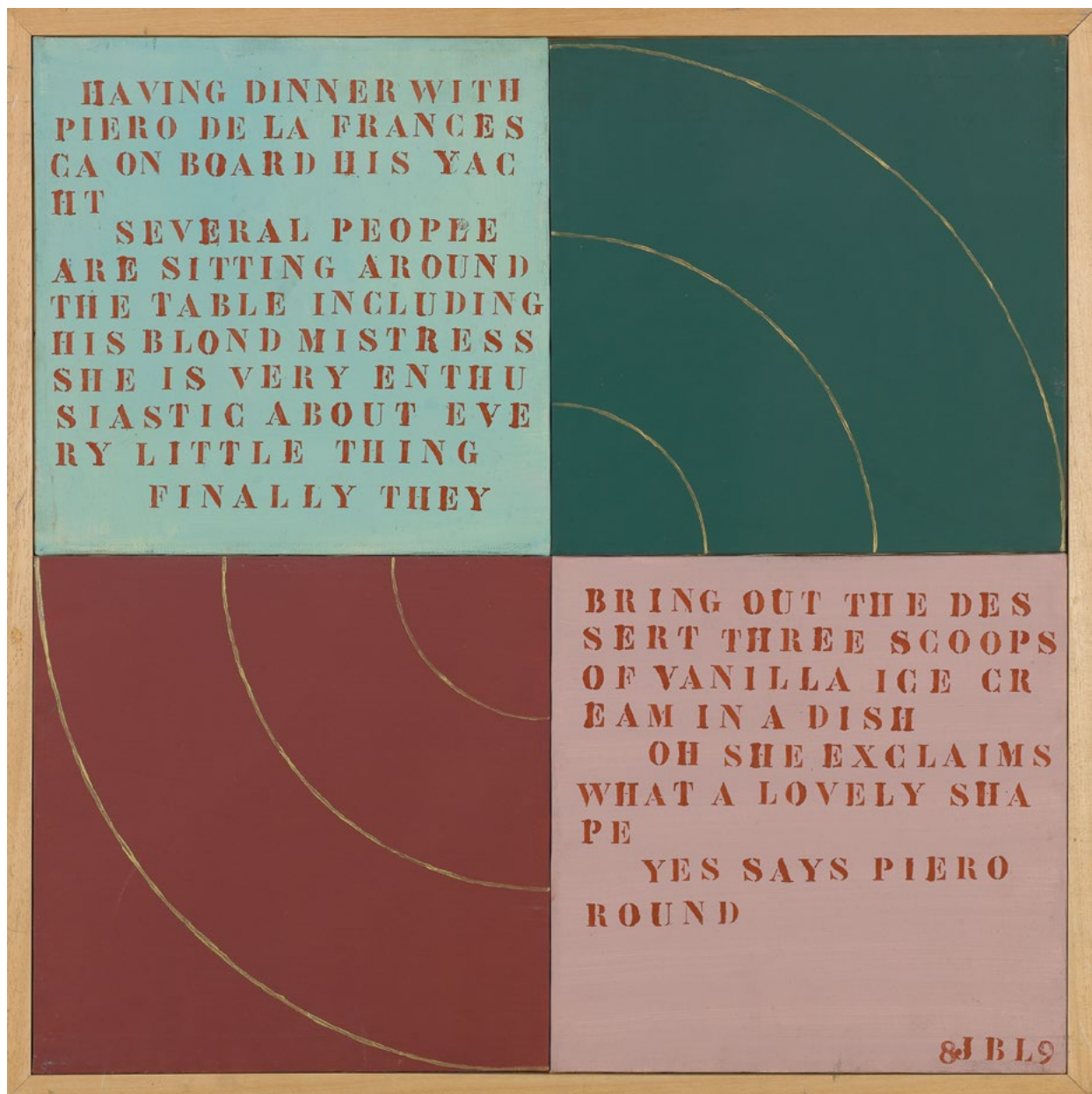
ביצירה פיירו דלה פרנצ'סקה השיחה נסובה על אסתטיקה. האמן מגחך על בלונדינית שמתפעלת מצורת הגלידה המוגשת במפגש חברתי על יאכטה, שהרי ודאי שהצורה יפה: מדובר בעיגול.

כל אחת מיצירותיה של בר לב מתארת מצב פנטסטי, אך גם אירוני, הנקשר למציאות במבע ביקורתי. האוכל מניע את העלילה או נקשר לפואנטה שלה.

AT A LARGE GATHERING OF FRIENDS I INSULT A POLICEMAN HE TAKES ME TO JAIL I DON'T CARE I'LL JUST GATHER UP ALL MY EQUIPMENT AND STUFF AND KEEP ON WORKING THEY PUT ME IN CHARGE OF CLEANING THE YARD WITH A RUBBER HOSE I CLEAN IT SO MUCH THAT IT BECOMES A POND WITH DUCKS AND ALLIGATORS IN IT I IMAGINE THE ALLIGATORS ARE GOOD PROTECTION BUT N O DOUBT THEY WILL EAT UP THE DUCKS SUD DENLY I GET A VERY CLEVER IDEA WHY NOT THROW THEM ONE DUCK RIGHT NOW AS A SNACK BUT A NEAPOLITAN MAN STOP S ME HE SAYS THE MAFIA WILL NOT PERMIT SUCH A WASTE OF GOOD DUCKFLESH THEREFORE I MUST DIE I START TO SING A REGGAE LAMENT I AM TOO YOUNG TO DIE I HAVE NOT YET RIDDEN MY HORSE AT SUNSET WITH MY TRUE LOVE BY MY SIDE



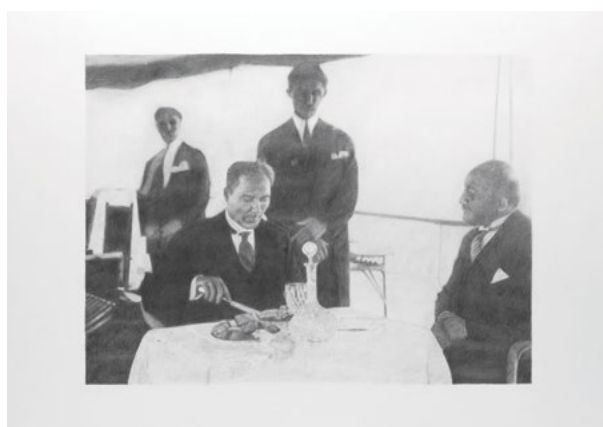
J.B.L.



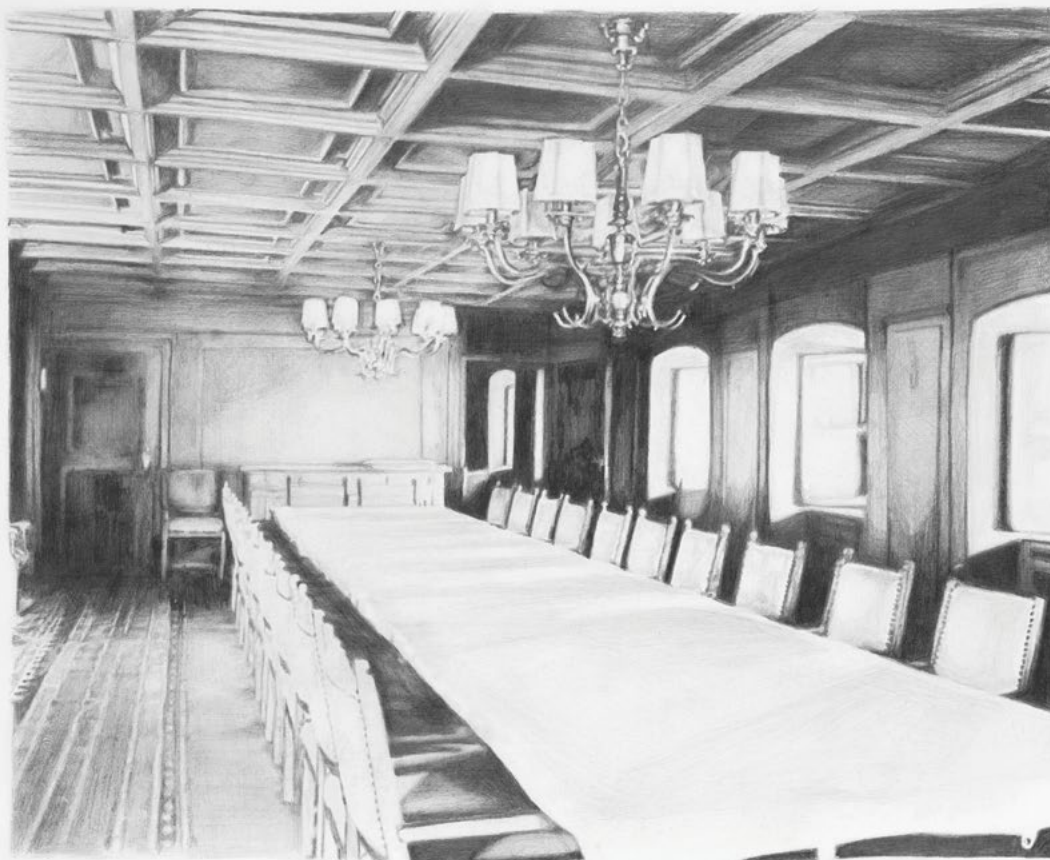
גיניפר בר לב, פיירו דלה פרנצ'סקה, 1989, אקריליק על בד, באדיבות האמנית
Jennifer Bar Lev, *Piero della Francesca*, 1989, Acrylic on canvas, Courtesy of the artist



ג'ניפר בר לב, חופרים, 1988, אקריליק על עץ לבוד, 132x134 ס"מ, באדיבות האמנית
Jennifer Bar Lev, *Digging*, 1988, Acrylic on plywood, 132x134 cm, Courtesy of the artist



טונג'יה, ללא כותרת, מתוך הפרויקט Desire, 2014, גרפיט על נייר נטול חומצה, 70x100 ס"מ, באדיבות האמן וגלריה גלריסט, איסטנבול
Tunca, *Untitled*, from the Desire project, 2014, Graphite on acid-free paper, 70x100 cm, Courtesy of the artist and Galerist Gallery, Istanbul

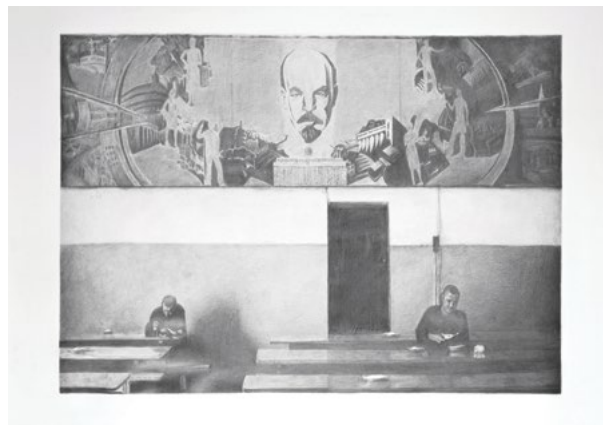


טונג'ה | TUNCA

יליד איזמיר, טורקיה, 1982. למד במחלקה לגרפיקה בפקולטה לאמנויות יפות באוניברסיטת דולוז אילול (Doluz Eylül) והמשיך את לימודיו במחלקה לציור בפקולטה לאמנויות יפות באוניברסיטת מינאר סינאן (Mimar Sinan) באיסטנבול. בשנת 2006 הציג את תערוכת היחיד הראשונה בגלריה Artist באיסטנבול, ובאותה שנה זכה בפרס ראשון בתחרות ציור לאמנים צעירים, בגלריה Mac בטורקיה. מאז נערכה לו שורה של תערוכות יחיד, במקביל להשחתפות בתערוכות קבוצתיות רבות באיסטנבול, טורקיה; פריז, צרפת; אמסטרדם, הולנד; וסנט לואיס, ארצות הברית. כחלק מן הדור הצעיר של האמנים בטורקיה, עבודותיו מבטאות יצר פוליטי והתייחסות להקשרים היסטוריים, מתוך עיסוקו בסוגיות של זהות תרבותית ובתופעות חברתיות בארצו.

הפרויקט "Desire" הוא סדרת ציורים המבוססים על המזון האהוב על פוליטיקאים חשובים במאה העשרים. טונג'ה מצייר רישומים בגרפיט המבוססים על תצלומים מהעיתונות, המתעדים ארוחות חשובות שבהן משתתף מדינאי נבחר. האמן החליט להתחקות אחר ההיסטוריה של האוכל דרך פריזמה של פוליטיקאים מובילים, אך להתייחס אליהם כנקודת מוצא למחקרו הקולינרי. טונג'ה מוסיף למחקר החזותי וההיסטורי שערך במשך שנתיים גם התנסות מעשית, שכללה לימוד כיצד לבשל את הארוחות בעצמו. באופן זה הוא מנכיח בדימוי לא רק את האדם האוכל אלא גם את האמן באקט פרפורמטיבי הרוקח את התשוקה של אחרים.

טונג'ה בישל שניים מהמתכונים בפתיחת התערוכה בגלריה האוניברסיטאית: הבורשט של חרושצ'וב ובויוס - מאפה בצק אופייני ליהודי איזמיר, עיר הולדתו. הודות לשיתוף פעולה עם "החוג הצפוני", הבר הממוקם בסמוך לגלריה בכיכר אנטיון, ועם השפית־קונדיטורית דילק בהג'י, שפית טורקיה המתמחה באפיות בורקסים בארץ.



טונג'יה, ללא כותרת, מתוך הפרויקט *Desire*, 2014, גרפיט על נייר נטול חומצה, 70x100 ס"מ, באדיבות האמן וגלריה גלריסט, איסטנבול
Tunca, *Untitled*, from the *Desire* project, 2014, Graphite on acid-free paper, 70x100 cm, Courtesy of the artist and Galerist Gallery, Istanbul



חיעוד מהפרפורמנס של טונגיה בערב הפתיחה, 8 במרץ 2018
צילום: אסף ברנר

**ציושי אוזאווה |
Tsuyoshi Ozawa**

יליד יפן, 1965. למד ציור שמן באוניברסיטה לאמנויות ומוזיקה בטוקיו. בסוף שנות השמונים החל לתעד את מסעותיו ברחבי העולם, כאלגוריה לתהליכים גיאורפוליטיים ותוך מחן דגש ליחס בין אמנות למציאות. עבודותיו מוצגות באוספים ציבוריים חשובים, בין היתר במוזיאון הירושימה לאמנות עכשווית, יפן; הקרן לאמנות Kadist, פריז, צרפת, וסן פרנסיסקו, ארה"ב; מוזיאון לאמנות עכשווית בטוקיו, יפן; אוסף UBS לאמנות, ציריך, שווייץ. עבודותיו של אוזאווה ניחנות באמירה סאטירית, תוך חידוש הרעיון של יצירתיות וקהילה.



אוזאווה החל ליצור את הסדרה "נשק ירקות" בשנת 2001, ומאז היא התהוותה ברחבי אסיה, אמריקה, אירופה ואפריקה. אוזאווה יוצר דיוקנאות של נשים המחזיקות כלי נשק, המיוצרים מרכיבים המאפיינים את המדינה ואת האזור שבו הן מתגוררות. הוא מבקש מנשים לקנות את המצרכים הדרושים להכנת מרק חם, ולאחר מכן מרכיב מאותם ירקות ומצרכים אחרים "נשק", שעמו הן מצטלמות. לאחר הצילום הוא "פורק" את כלי הנשק והמשתתפים מכינים את הסיר החם ושותים ארוחה יחדיו. פעולה זו יוצרת פארודיה על סצנת המלחמה, שמשתנה במהרה לסצנת חולין של ארוחה. תהליך זה מעודד תקשורת עם אנשים ברחבי העולם, אשר ההבדלים ביניהם משולים לתרבויות מזון שונות. לדעת האמן, "פירוק הנשק" נותר אמנם מחוץ לתצלום, אך מרמז על הקרבה האפשרית של השלום ומעודד את הקהל לחשוב על מקור העוינות הבין־אישית.

מתכון:

מרק קציצות דג מקרל / טוקיו

רכיבים:

דג קרל (אסייתי), כרוב סיני, ברדוק, גזר, פטריות שיטאקי, פטריות שימג'י, צ'יקווה (גליל צינורי של הדגים מבושלים), בצל ירוק, דייקון (צננון לבן יפני)
א: 2 כפית רוטב סויה כהה, 2 כפית סאקה, 2 כפית יין אורז, 1 כף מיסו לבן, 1/2 ביצה, מלח, כרישה קצוצה, זנגביל
ב: 4 כוסות מרק דאשי, 1 כף, 4 כפות רוטב סויה כהה, 3 כפות מירין

תהליך:

1. קוצצים וטוחנים את הדגים ומוסיפים את החומרים מקבוצה א'.
2. חותכים ירקות בגודל של נגיסות.
3. מרתיחים בסיר את החומרים מקבוצה ב' ומניחים את הדגים הטחונים בתוך הנוזל המתקבל. בתוך כך מגלגלים את עיסת הדגים לכדור.
4. מוציאים את הקצף שנוצר בשלב הקודם ומוסיפים את שאר הירקות. מגישים עם בצל ירוק לאחר שכל החומרים כבר מבושלים כראוי.



צ'יושי אוזאונה, נשק ירקות: מרק קציצות דג מקרל / טוקיו, 2001, הדפסה מסוג C, 113x156 ס"מ, אוסף המוזיאון הלאומי לאמנות, אוסקה, עותק לתערוכה בהשאלה מהמוזיאון לאמנות מחוז פוקושימה והאמן, באדיבות גלריה MISA SHIN
Tsuyoshi Ozawa, *Vegetable Weapon: Saury fish ball hot pot* / Tokyo, 2001, Type C print, 113x156 cm, Collection of The National Museum of Art, Osaka, Exhibition copy on loan from Fukushima Prefectural

מימין:

צ'יושי אוזאונה, נשק ירקות: קאטוגו (ירקות מאודים עם בננה) 1 / הוימה, אוגנדה, 2008, הדפס צבע, אוסף האמן, עותק בהשאלת המוזיאון לאמנות של מחוז פוקושימה והאמן, באדיבות גלריה מיסה שין, טוקיו
Tsuyoshi Ozawa, *Vegetable Weapon: Katogo (Simmered Vegetables with Banana) 1* / Hoima, Uganda, 2008, Color print, Collection of the artist, Exhibition copy on loan from Fukushima Prefectural Museum of Art and the artist, Courtesy of Misa Shin Gallery, Tokyo, Museum of Art and the artist, Courtesy of
MISA SHIN GALLERY





מיכה לורי, אל תהיה חייל של שוקולד, 1994/1969, יציקת שוקולד מריר, באדיבות מוזיאון ישראל, ירושלים, רכישה באדיבות קרן עודד הלחמי לאמנויות, ניו יורק

Micha Lauri, *Don't be a Chocolate Soldier*, 1969/1994, Dark chocolate casting, Courtesy of the Israel Museum, Jerusalem, Purchased through the Oded Halahmy Foundation for the Arts, New York

מיכה לורי | Micha Lauri

יליד ישראל, 1946. בשנת 1967 החל בפעילות אמנותית כאוטודידקט, ובשנת 1974 עבר לחיות ולפעול בפריז, צרפת. עבודותיו המוקדמות התאפיינו בדימויים אנטי-מלחמתיים ובדימויים גופניים-פיגורטיביים. בחלקם הוא עשה שימוש בשיבוש של ריהוט ביתי או בפריסת מרכיביו. משנות השבעים החל ליצור עבודות המתאפיינות בשפה פוסט-מינימליסטית ועוסקות בבחינה ביקורתית של האובייקט האמנותי ברישום או במיצב.

העבודה נעשתה לראשונה בשנת 1969, כמבט ביקורתי על מלחמת ששת הימים, דרך פסלונים חיילים יצוקים משוקולד. ביצירה של לורי הביטוי "חייל של שוקולד" מקבל ממשות, ובו מוצגת פלוגת חיילים שלמה מורכבת מחיילים עשויי שוקולד. בשנת 1994 הזמין מוזיאון ישראל את המיצב פעם נוספת. באירוע הפתיחה של התערוכה הזמן הקהל לאכול מהשוקולד בצורת החיילים. לאחר כשעה קלה נפגעו כל החיילים עד שלא נותר חייל עומד. ב"נימוסי שולחן" מוצגים חיילי השוקולד שנותרו מן התערוכה שהוצגה בשנת 1994 – חיילים ערופים וקטועי גפיים בתוך תיבה שקופה. דמויות אלו מייצגות את רגעי האימים של הקרב וגם משקפות את האקט הממשי של האכילה על ידי הצופים במוזיאון באותו אירוע פתיחה. היצירה, העשויה מחומר פיסול לא שגרתי, אורגני, דורשת תחזוק מתמשך, אך גם מקבלת "פאטינה" עם השנים, עד כדי הדהוד של חומר אחר – טרה קוטה – ואיתו גם אסוציאציה לקבוצת חיילים אחרת.

עבודת הווידאו נעשתה בשיתוף פעולה עם ביה"ס לשוטרים בבוליביה, במטרה לייצר אי־סדר בעיר עם אותו גוף האחראי על שמירת הסדר. השוטרים הבוליביאנים צועדים בשורה וחוסמים את הכביש הראשי של הבירה לה פז רק כדי לאכול באופן טקסי זית בודד הנעוץ בקיסם. אלוורדו משלבת ביצירתה בין מעורבות פוליטית לבין אסתטיקה דאדאיסטית חסרת פשר.

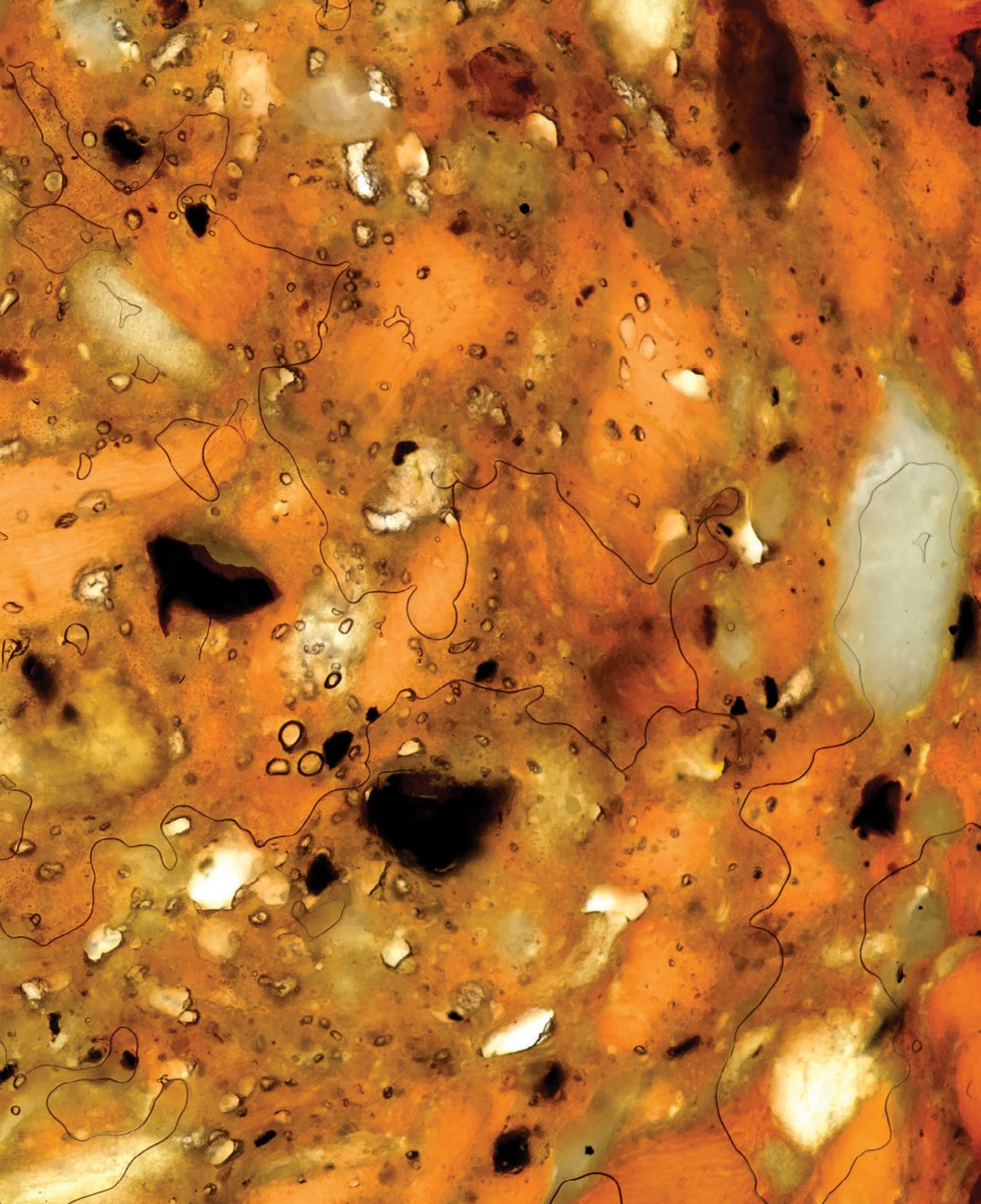
נרדה אלוורדו | Narda Alvarado

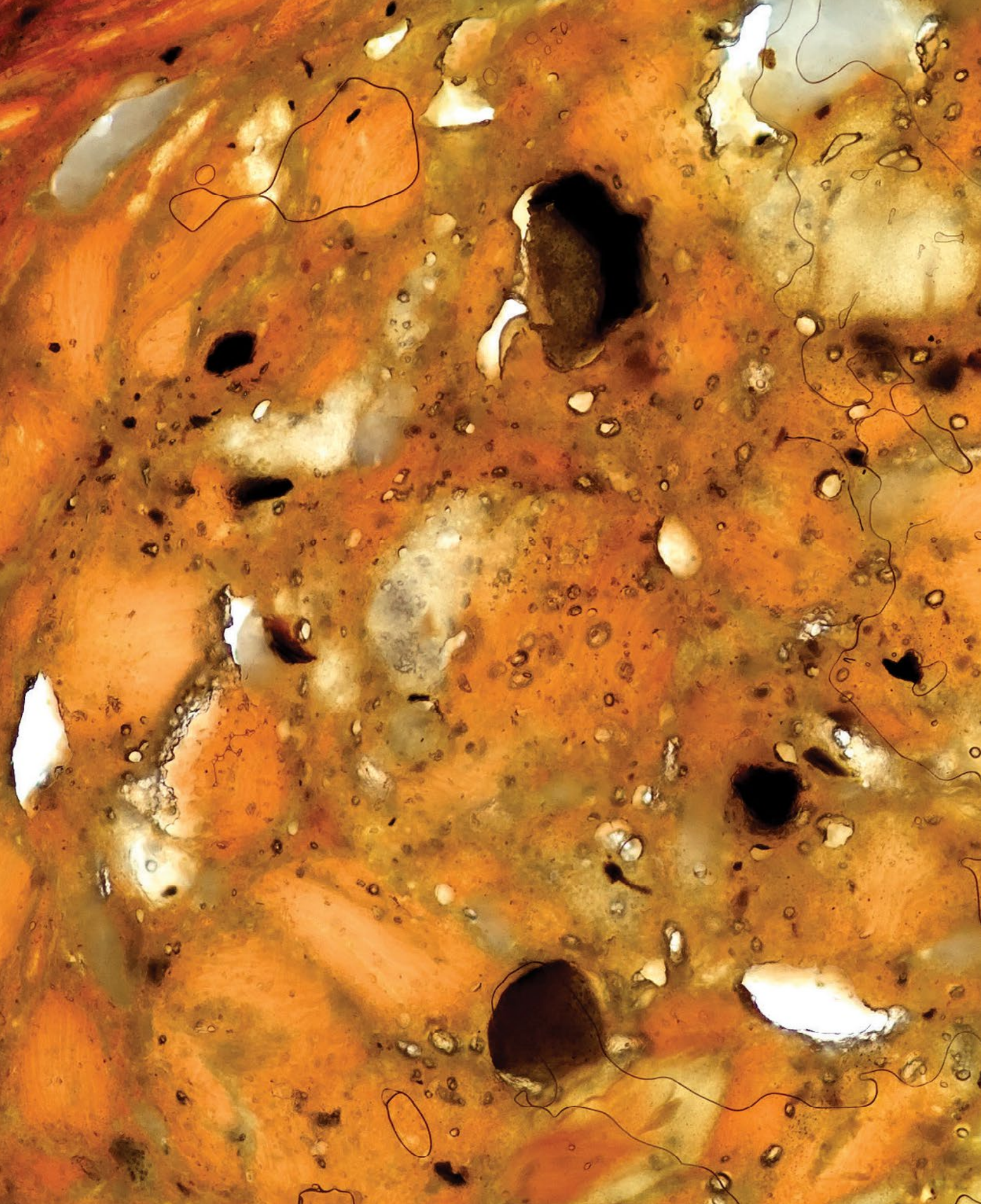
ילידת בוליביה, 1975. למדה ארכיטקטורה ופילוסופיה באוניברסיטת Nuestra Senora בלה־פז ותואר שני באקדמיה לאמנות באמסטרדם (Rijksakademie). השתתפה במספר ביאנלות לאמנות - בוונציה, בואנוס איירס, מוסקבה, סאו פאולו ולינץ. השתתפה גם בתערוכות קבוצתיות ברחבי העולם, ובהן בארגנטינה, ברזיל, ישראל, ספרד, ארצות הברית, צרפת, איטליה, גרמניה, אקוודור, יוון, איסלנד, צ'ילה, מצרים, טורקיה, אנגליה, שוויץ, אירלנד ועוד. פרסמה טקסטים על אמנות עכשווית באנגליה ובספרדית.



נרדה אלורדו, *Olive Green*, 2003, מיצג וידיאו בשיתוף עם בית הספר של משטרת התנועה, לה פאס, בוליביה, 4:30 דק',
באדיבות האמנית

Narda Alvarado, *Olive Green*, 2003, Video performance in collaboration with the Bolivian School of Traffic Police, La Paz, Bolivia, 4:30 min, Courtesy of the artist





בן הגרי, הסלמה, 2018, מקרן שקופיות, 80 פרוסות סלמי בתוך מקרן שקופיות, באדיבות האמן

Ben Hagari, *Escalation (Ha-slama)*, 2018, Slide projector, 80 salami slices in slide mounts, Courtesy of the artist

בן הגרי | Ben Hagari

יליד ישראל, 1981. למד אמנות בתיכון לאמנויות תלמה ילין בגבעתיים, שם החל ליצור עבודות וידיאו בהשראת מוריו, גיא בן־נר ובוועז ארד. בוגר לימודי תואר ראשון במדרשה לאמנות בבית ברל, ושנה לאחר שסיים את לימודיו החל לעבוד שם כמרכז תחום הווידיאו. למד לתואר שני באוניברסיטת קולומביה, ניו יורק, שם הוא מתגורר עם משפחתו עד היום. הגרי זכה בפרסים רבים, ובהם פרס הצטיינות ע"ש רפי לביא, המדרשה לאמנות, מכללת בית ברל; פרס האמן הצעיר, משרד המדע, התרבות והספורט; פרס חמי פרוכטר לאמן וידיאו ישראלי בתחילת דרכו לשנת 2015, במסגרתו הציג במקביל תערוכות במוזיאון תל אביב לאמנות ובמוזיאון רוז בבוסטון.

עבודה זו נעשתה במיוחד עבור "נימוסי שולחן". שיטת הסלמי היא כינוי לשיטה שסטלין השתמש בה כדי לכפות את דרכי הקומוניזם והסובייטיות על ארצות במזרח אירופה לאחר מלחמת העשנייה וכך ליצור את ה"גוש המזרחי". השיטה מכונה כך כיוון שהיא יוצרת שינוי אידיאולוגי מהותי בצעדים שכמעט ואינם מורגשים כמו פריסת הפרוסות הדקות של הסלמי.

בעבודה "הסלמה" שקופיות 35 מ"מ מכילות פרוסות דקות ביותר של נקניקים אשר "קמות לתחייה" באמצעות הקרנת אור. במהלך הזמן הנורה מחממת את פרוסת הנקניק במקרן השקופיות, השומן נמס וצורתו משתנה.



חמזה חאלובי, טבע דומס, 2013, 11:24 דק', באדיבות האמן
Hamza Halloubi, *Nature Morte*, 2013, 11:24 min, Courtesy of the artist

חמזה חאלובי | Hamza Halloubi

יליד טנג'יר, מרוקו, 1982. בשנת 2004 הגיע לבלגיה ללימודי אמנות, תחילה באקדמיה לאמנות HISK בגנט ולאחר מכן בבית הספר לאמנות La Cambre בבריסל, שם הוא מחגורר גם היום. חאלובי עוסק במגוון רחב של סוגי מדיום, כולל וידיאו, צילום, פיסול ומיצב, בעודו בוחן מציאות אישית בהקשרים היסטוריים ופוליטיים רחבים יותר. חאלובי הציג בתערוכת יחיד רבות, ובהן "ציפיות צנועות" באנטוורפן, בלגיה (2011); "טבע דומס" בבוזאר בבריסל, בלגיה (2013); ו"מעבר" במוזיאון דה־פונט, הולנד. השתתף בתערוכות קבוצתיות במרכזי אמנות גדולים, ובהם המוזיאון הלאומי לאמנות מודרנית מרכז פומפידו, פריז (2011); פסטיבל הווידאו הרביעי בקהיר, מצרים (2010); והביאנלה הבינלאומית הראשונה לנדודי טהראן באיסטנבול, טורקיה (2008).

חאלובי משתמש בקטלוג מקיף של עבודות הצייר האיטלקי ג'ורג'ו מורנדי, שצייר טבע דומס בסטודיו שלו במשך כל חייו. בין דפי הספר הוא משלב אירועים חברתיים ופוליטיים שהתרחשו באותה תקופה. באופן זה העבודה מעמתת שני נרטיבים מקבילים, תוך שמירה על רצף הזמן ושביירת רצף המקום. העבודה משקפת את אחד הרגעים המפחידים בהיסטוריה, תקופה של מלחמות עולם ומהפכות, בעוד שהאמן ממשיך בשלו ודבק בציורי טבע דומס אנונימיים.



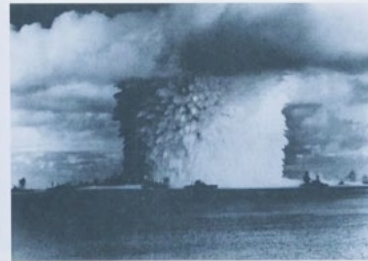
In the same year, the Italian painter Giorgio Morandi



In 1957, The Battle of Algiers begins.



Picasso took a stand and painted





MALEN
ON

סינדי שרמן, ללא כותרת 182, 1987, הצלום צבע, 227.5x151 ס"מ, אוסף דורון סבג, חברת או.אר.אס בע"מ, תל אביב
Cindy Sherman, *Untitled 182*, 1987, Color photograph, 227.5x151 cm, Doron Sebbag Art Collection,
ORS Ltd., Tel Aviv

סינדי שרמן | Cindy Sherman

ילידת ארצות הברית, 1954. אמנית בינלאומית פעילה, שפרצה כצלמת מובילה בשנות השבעים. התפרסמה כשנה אחרי סיום לימודי האמנות, בסדרת הצלומי שחור-לבן, "תמונות מסרט ללא כותרת", המציגה דיוקנאות פיקטיביים בהשראת סרטים ומגזינים לצעירות. בי-1982 יצירתה כבר הייתה במוקד חערוכה שהוצגה במוזיאון העירוני באמסטרדם. השתתפה ב"דוקומנטה 7" בקאסל שבגרמניה ובביאנלה בוונציה. בתחילת שנות התשעים הוצגה רטרוספקטיבה נודדת מיצירותיה, בין השאר במוזיאון ויטני לאמנות אמריקאית בניו יורק, וב-1995 הוענק לה פרס מקארתור.

בניגוד לרוב יצירותיה של שרמן, בתצלום זה לא מוצגת דמות. היצירה היא חלק מהסדרה "אסונות", שלדברי האמנית עוסקת ב"היפר-מכוער". היא מנסה לחקור מצבים לא מפתים או לא מושכים, שבעיניה חושפים יופי מעניין. ביצירה מתואר פרט מתוך סצנת אוכל העולה על גדותיה, עד כדי יצירת דימוי כמעט אבסטרקטי.

שרמן, המותחת ביקורת תרבותית וחברתית בעבודותיה, משתמשת כאן בצבעוניות לא טבעית ורוויה כדי להצביע על החברה התעשייתית האמריקאית ומרמזת על התהליך המבוים.

פול מקארתי, הדילמה של פינוקיו אף-צינור, 1994, מיצב וידיאו, 43 דק', אוסף דורון סבג, חברת או.א.אס בע"מ, תל אביב

Paul McCarthy, *Pinocchio Pipenose Household Dilemma*, 1994, Video installation, 43 min, Doron Sebbag Art Collection, ORS Ltd., Tel Aviv

פול מקארתי | Paul McCarthy

יליד ארצות הברית, 1945. נקודות ההתייחסות של מקארתי מושרשות במציאות האמריקאית, כמו סרטי וולט דיסני, הוליווד ותעשיית הסרטים האמריקאית, אופרות סבון וקומיקס. התבוננותו על התרבות שאליה הוא משתייך מאפשרת לו ליצור עבודות ביקורתיות וגרוטסקיות המתייחסות לחברה האמריקאית - כחברה צרכנית שבה תקשורת ההמונים ממלאת תפקיד מרכזי. עבודותיו של מקארתי הוצגו בתערוכות גדולות במוזיאונים מרכזיים ברחבי העולם, ובהם מוזיאון וויטני לאמנות אמריקאית, ניו יורק; מוזיאון הסטידליק, אמסטרדם; מוזיאון לאמנות מודרנית, שטוקהולם, ועוד. מקארתי השתתף באירועי אמנות בינלאומיים רבים, ובהם הביאנלה בוונציה והביאנלה בברלין.

בשנות התשעים מקארתי בחר לבחון כמה סיפורי ילדים (לעיתים עם חברו האמן מייק קלי) מזווית אחרת ולחשוף את הרבדים התחתיים שייטכן כי התקיימו מאחורי הקלעים של הסיפור. במקרה זה הוא בחן את הסיפור של פינוקיו. לצד עבודת הווידיאו, מוצגות מסיכות וחליפות זהות לאלו שעוטות הדמויות המככבות בסרט. העבודה מזמינה את הצופה להיכנס לנעליו של פינוקיו ולחוות עמו את הדילמות בנוגע לתחזוקת הבית שבתוכו הוא מופיע. הדמויות בסרט משתמשות במאפיין הפיזי העיקרי שלהן, האף-צינור הגדול, כדי להיכנס לתוך צנצנות אוכל שונות ולבטא פורקן של יצרים. באופן זה נוצרת פרשנות לדילמה העיקרית של הדמות המקורית לגבי היותו כלי משחק או ילד "אמיתי".





הילה עמרם, מטבוליזם, 2018, טכניקה מעורבת, באדיבות האמנית
Hila Amram, *Metabolism*, 2018, Mixed media, Courtesy of the artist



הילה עמרם | Hila Amram

ילידת ישראל, 1976, למדה לתואר ראשון במדרשה לאמנות, מכללת בית ברל, ותואר שני באקדמיה לאמנות ועיצוב בצלאל. עבודותיה מייצרות סימביוזה בין חפצים לבין חומר אורגני, כתצורה חזותית של מערכת היחסים בין האדם ובין הטבע. כמחקר מתמשך עמרם יוצרת "מעבדה אמנותית", המשמשת מרחב יצירתי שבו משתלבים תהליכים מחומי הביולוגיה, הכימיה, האמנות והארכיאולוגיה.

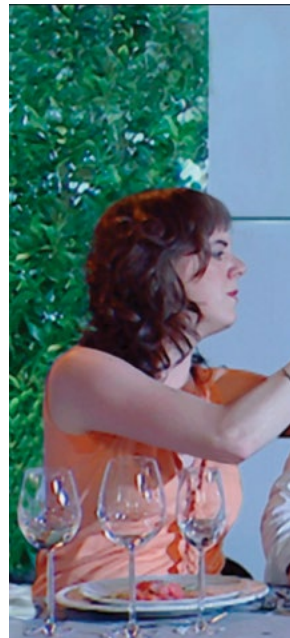
עמרם הציגה במספר תערוכות יחיד בישראל ובתערוכות קבוצתיות רבות ברחבי העולם. היא זכתה בפרסים רבים, ובהם פרס עידוד לאמנים של משרד התרבות והספורט; מענק לפרויקט מיוחד באמנויות של קרן יהושע רבינוביץ; מענק לפרויקט לאמנות חזותית של המועצה התרבותית של מפעל הפיס; מלגת קרן שרת של קרן התרבות אמריקה-ישראל; פרס למצינונות של האקדמיה לאמנות ועיצוב בצלאל.

עבור "נימוסי שולחן" עמרם יצרה מיצב ייעודי לחלל הגלריה, ובו היא הציבה בתוך מקרר עוגות תעשייתיות חומרים טבעיים אורגניים לצד חומרים מלאכותיים דוממים. עמרם מתמקדת בעיצוב וביצירת טבע חדש, משובש, מבוקר או מעוצב, המציג היברידיות ומסמל את החברה העכשווית. עבודתה מדמה "מטבוליזם" תרבותי, שבו חילוף החומרים נע מן הטבעי לתעשייתי, וכן מן הצומח לדומם. אותו "מטבוליזם" משבש את התעשייתיות ופוגם בפונקציונליות.



הנס אופ דה־בק, כולם ביחד עכשיו... , 2005, וידיאו שהומר מפורמט בטאקאם לבלור־יי, 6:20 דקי, לופ, באדיבות אוסף גץ, מינכן; אוסף FNAC , פריז; ואוספים פרטיים

Hans Op de Beeck, *All Together Now...*, 2005, BETACAM video transferred to Blu-Ray, 6:20 min, loop, Courtesy of Goetz Collection, Munich, Fonds national d'art, contemporain, Paris, and private collections



Hans Op de Beeck | הנס אופ דה בק

יליד בלגיה, 1969. חי ועובד בבריסל. עבודתו כוללת פסלים, מיצבים, עבודות וידאו, תצלומים, סרטי אנימציה, רישומים, ציורים וטקסטים. עובד במגוון רחב של צורות אסתטיות - החל משפה חזותית מינימליסטית ועד לעיצובים מוגזמים. עבודותיו הוצגו בביאנלה לאמנות בוונציה, בביאנלה בשנחאי, בטריאנלה של איצי ביפן ובאירועי אמנות בינלאומיים רבים אחרים. השתתף בתערוכות קבוצתיות רבות במוסדות מרכזיים, ובהם ריינה סופיה, מדריד, ספרד; מוזיאון סקוטסדייל לאמנות עכשווית, אריזונה, ארצות הברית; הגלריה לאמנות וייטצ'אפל, לונדון; PS1, ניו יורק, ארצות הברית; המוזיאון הלאומי לאמנות מודרנית, מרכז פומפידו, פריז; מוזיאון לאמנות שנחאי, סין.

עבודת וידיאו זו היא דיוקן טרגיקומי של שלוש קבוצות של אנשים המשתתפים במפגשים חברתיים שונים. המצלמה נעה באיטיות לאורך שלושה שולחנות שונים, כאשר כל אחד מהם מתאר אירוע נפרד: הקבוצה הראשונה מורכבת מאנשים בשנות השבעים לחייהם הנאספים לאחר הלוויה ליד שולחן ערוך ועליו קפה ועוגות. הקבוצה השנייה משתתפת במסיבת חתונה מפוארת וכוללת את הכלה, החתן ובני משפחותיהם המתקבצים סביב שולחן. הקבוצה השלישית חוגגת מסיבת יום הולדת מעוצבת של הבורגנות המבוססת. בעבודה, המלחימה את שלוש הארוחות לאירוע אחד, האמן מייצר סוג של בדיה חזותית. בעיות הזמן הוא מעורר את החושים ומאפשר לצופה להשתהות על הרגעים והדמויות הבורגניות הלבושות היטב ומצוידות בכללי הנימוס הנאותים, בניגוד לקולות המעוותים הנשמעים כנהמת חיות, וכך לתהות על טיב האירועים.

יעל פרנק, *Double Trouble*, 2017, פלסטלינה, קלקר, מחכת, מכלי פלסטיק ומים, 115x16x30 ס"מ, באדיבות האמנית
Yael Frank, *Double Trouble*, 2017, Plasticine, styrofoam, metal, plastic containers, water, 115x16x30 cm,
Courtesy of the artist

יעל פרנק | Yael Frank

ילידת ישראל, 1982. בוגרת BFA מטעם Cooper Union School of Art בניו יורק, ובעלת תואר שני, MFA, מטעם אקדמיה לאמנות ועיצוב בצלאל. עבודותיה יוצרות סביבות המשחפות את המבקרים במצבי "אלבית" (פרויד), המאופיינים בשיבושים בקיטועים ובעיוותים בלתי פתורים, תוך שימוש במגוון סוגי מדיום. פרנק הציגה בתערוכות יחיד ובתערוכות קבוצתיות בארץ ובח"ל, בין השאר תערוכת יחיד בגלריה חזי כהן ("היו לה מוסר של שואב אבק ונשמה של מכונת הימורים", 2013), ותערוכת יחיד בגלריה לבירנט בפולין, לובלין ("Party Poopers", 2012). זוכת פרס עידוד היצירה, בצלאל (2012), פרס למצינות בפיסול, "The Eliot Lash Memorial Prize", קופר יוניון

באסתטיקה שנעה בין ריאליזם לבין פרודיה, העבודה יוצרת העתק מוגדל של עוגיות סנדוויץ' "חיוכים" שוקו, הנמכרות על ידי "עלית", כביקורת על השילוב בין דימויים רגשיים לבין אובייקטים מסחריים. המוצר בצורת העוגייה מופיע ביצירה כחלק מסצנה חברתית – הן מעצם השילוב של העוגיות כצמד שבו נוצר דיאלוג פנימי בין הפרצופים המחייכים, והן בשל ההקשר החברתי של החטיף המוצע בהתכנסות חברתית. פרנק מזמינה את הקהל להתיז מים על העבודה. טיפות המים מאנישות את העוגייה ומדמות מצבי רוח שונים – כאילו מדובר באגלי זיעה או בדמעות של בכי.



מיצב קרמי המייצר מטמורפוזה לכלי אוכל, פירוק של הכלי השימושי לאוסף פרגמנטים אבסטרקטיים. מתוך מחויבות עקרונית לחומר, פעולת הקרמיקה ומעשה היצירה, מוצ'בסקי-פרנס חושפת בעבודתה את האובייקט, אך משתמשת בטכניקה מסורתית למתוח את הצורה לנגד עיני הצופה ולהרחיקה מהכלי המוכר. האובייקטים הדומים הולכים ומשתנים ביחס קבוע ובאופן זורם וזולג, כאשר לכל אובייקט יש צורה וצבעוניות משלו. השינוי בכלי, במרקם ובצורה הברורה הופך מ"פגם בייצור" למבע אמנותי, כשיבוש של בית המלאכה המסורתי.



מיה מוצ'בסקי פרנס, שושנים, 2000, אבנייה בעיבוד ידני, 30 יח', מידות משתנות, באדיבות מוזיאון ישראל, ירושלים

Maya Muchawsky Parnas, *Roses*, 2000, Hand-crafted stoneware, 30 units, various dimensions, Courtesy of The Israel Museum, Jerusalem

מיה מוצ'בסקי־פרנס

ילידת ישראל, 1972. למדה עיצוב קרמי בבצלאל והמשיכה לחוואר שני בלימודי קרמיקה וזכוכית, בקולג' המלכותי לאמנות, לונדון, אנגליה. עיקר יצירתה נעשית בתחומי הפיסול והמיצב. עבודותיה משתקות דימויים מן המציאות, תוך שימוש במניפולציות הנובעות מטהליך העבודה הפיסולית. מוצ'בסקי־פרנס היא מרצה במחלקה לעיצוב קרמי וזכוכית באקדמיה בצלאל. זכתה בפרסים רבים, ובהם: פרס חברת רוזנטל לעיצוב יודאיקה, בצלאל, מלגת קרן קלור ללימודי חוואר שני בלונדון, פרס ליוצרים בתחומי העיצוב מטעם משרד המדע, התרבות והספורט, פרס אנדי, וכן פרס אנדראה ברונפמן לאמנויות עכשוויות.



Maya Muchawsky Parnas, *Roses*, 2000,
Hand-crafted stoneware, 30 units,
various dimensions, Courtesy of The
Israel Museum, Jerusalem



מיה מוצ'בסקי פרנס, שושנים,
2000, אבנית בעיבוד ידני, 30 יח',
מידות משתנות, באדיבות מוזיאון
ישראל, ירושלים

התפריט

..... • قائمة الطَّعام ♦ The Menu •

**From the Workers' Canteen
to the New Israeli Kitchen**

من وجبات المقاصف الإسرائيلية
وحتى طاولة المطبخ العصرية

**ממזנון פועלים
למטבח ישראלי חדש**

יום שלישי רחוק שנה חרשה
יש היום אולם סגור. אב יאסי...

אינסימיה רבי יחזיה 19
ג'ני כוסארי בנג, ביני מליון או קלוא סמינה 39
דפד קבוי אגס למ ילויס בנס 45
דפדו אינסימ (טול) 59
שייבס שלמי על הפנקה 69
וי גמ קלמי על הפנקה 34
דרימסא מדיה גלס סיה; אודי, קלמי ופלייב סיה 37
סויון כוואמקט מו מזנז חת 27

ג'ה
ויסלו סוקס 39
הוסל 44
פונס סה סוזה 49
ס'ט'ה חק; ש'ס'ל קדול מ'ט'מ'ה שלמי ה'מ'ס'ט'ה 34
ויסל'ה ל'מ'ס'ט'ה ל'מ' 26
אוסוקו ר'ה 22

די ימיוני
32
מ'ר ס'מ'ה 34
אוסוקו ל'מ' 34
ד'מ'ס'ט'ה דימיוני ב'ל'מ'ה; ה'מ'ל'ה א'מ'ה ל'מ'ה 29
צ'מ'ה א'מ'ה ח'ר'פ'ה ו'מ'ר'פ'ה ס'מ'ה 55
צ'מ'ה ח'מ'ה י'מ'ה 6

ס'מ'ל'ה ס'מ'ל'ה ח'
מ'מ'ה מ'מ'ס'ט'ה מ'מ'ל'ה 32
מ'מ'ל'ה מ'מ'ס'ט'ה מ'מ'ל'ה מ'מ'ס'ט'ה

הבסטה

2007 ועד ימינו,
תל אביב
אוסף גיל פנטו, מוזיאון פרטי
לנוסטלגיה ישראלית ביפו
ובאדיבות מסעדת הבסטה

HaBasta

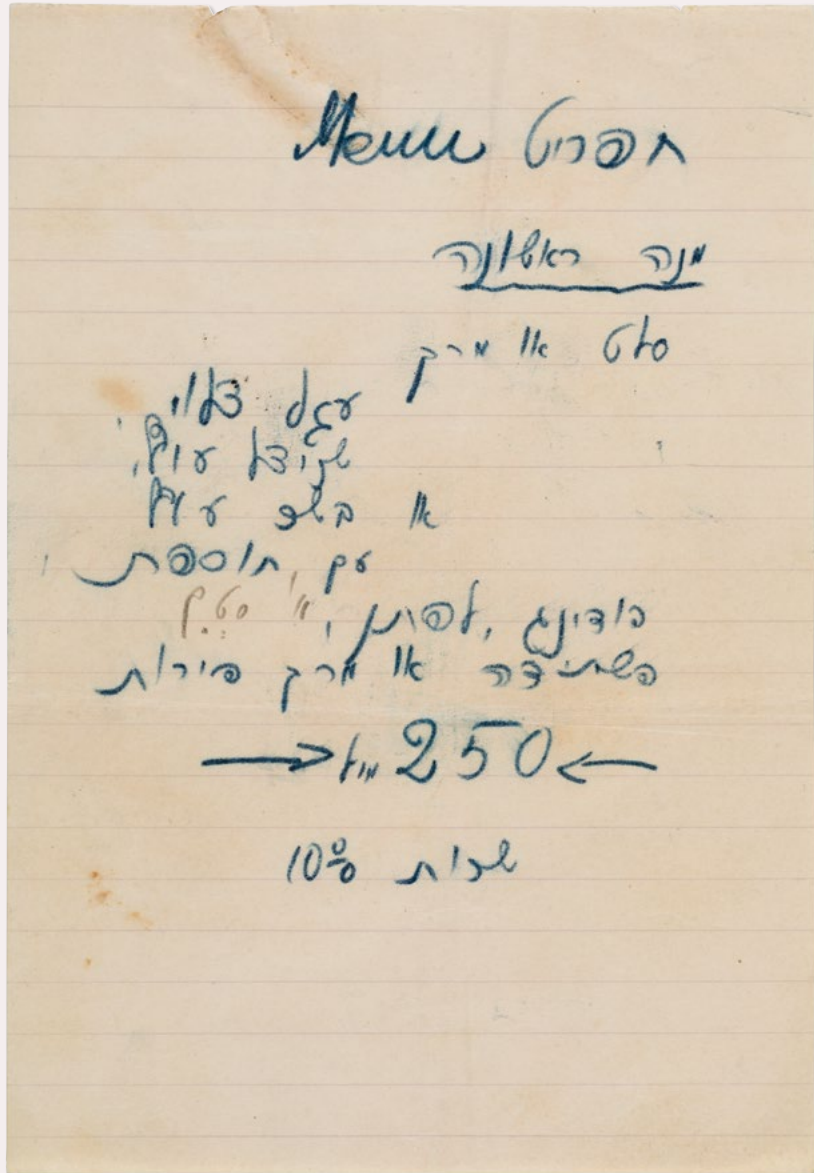
2007-present, Tel Aviv
Gil Fanto Collection,
Israeli Nostalgia
Private Museum, Jaffa
and courtesy of HaBasta
Restaurant

פריט

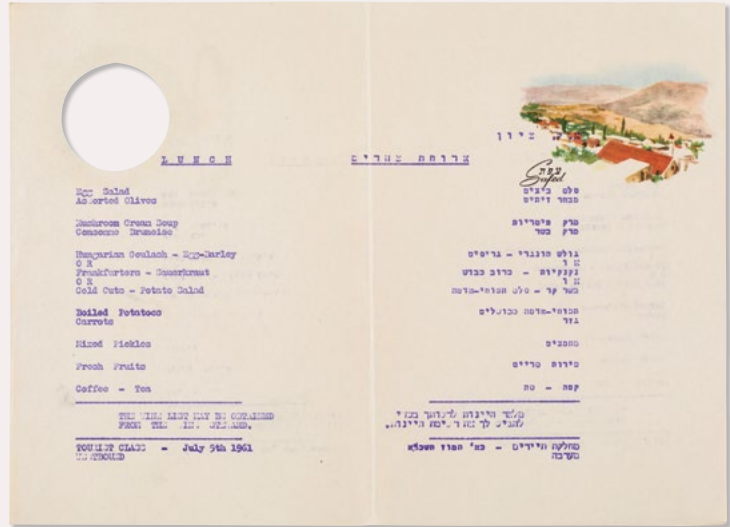
סביב השנים 1920-1930

Menu

ca. 1920s-30s



נימוסי שולחן ♦ אדאב הטעאם ♦ TABLE MANNERS



א.ק. ציון - צפה
 ארוחת צהרים מחלקת חיירים
 1961
 חפריטי צים חברת השיט הישראלית
 אוסף נעמי טרוסטלר

מלון שדה תעופה לוד
 בית קפה
 אוסף נעמי טרוסטלר

S.S. Zion - Safed
 Lunch Tourist Class
 1961
 Zim Israel Navigation Company Menus
 Naomi Trostler Collection

Airport Hotel Lod
 Coffee Shop
 Naomi Trostler Collection





מזנון מיקי
סביבות שנות ה-70
אוסף גיל פנטו, מוזיאון פרטי
לנוסטלגיה ישראלית ביפו

Miki's Canteen
ca. 1970s
Gil Fanto Collection,
Israeli Nostalgia Private
Museum, Jaffa

נימוסי שולחן ♦ אדאב الطعام ♦ TABLE MANNERS

English	Hebrew	Price
SALADS	בשר על האש	
Humous	שישית כבש	120
Techina	קבאב	120
Turkey	כבד	100
Greek	לב חודד	100
Eggplant in Sauce	בשר אדום	120
Spinach Pancake	סטיקים	120
Shukhouka	מוח כבש	200
Mushroom Salad	גורל מעורב	170
Green Salad	כבש נתון	160
Felafel	צלעות כבש	150
	ביצי שור	160
Kubeh	דגים שונים לפי גודל	12
Cigarette (Pastry)		
COOKED PORTIONS	מנות אחרונות	
Cows Lungs	ברורה	25
Cows Tail	מוס וסוקולד	65
Pigeons Spleen	פחוריו עץ נתון	20
	אפסים נתון	18
	ליפתן אגנס	40
	קפה	
	דוג	
SOUPS	מקשות חריפים	
Been Soup	ינות	30-60
Meat Soup		150
STUFFED PORTIONS	מקשות קלים	
Mouska	בירה גולדסטר	18
Eggplant	בירה סוכי	30
Squash	בירה שוורה	30
Onions	בירה-חור	15
Tomatoe		
Potatoo		
Wine Leaves		
	מינות וחמרים לזוג	20
Pitot & Pickles for Couple		



פנינת הכרם
שנות ה-60 עד שנות ה-90
חל אביב
אוסף נעמי טרוסטלר

Pnina Hakerem
1960s-1990s, Tel Aviv
Naomi Trostler Collection

פריניצה
שנות ה-70, חל אביב
אוסף נעמי טרוסטלר

Perinița
1970s, Tel Aviv
Naomi Trostler's
Collection



English	Hebrew	Price
Beef Stew	בשר חמור	120
Chicken Stew	בשר טיר	100
Lamb Stew	בשר אדום	120
Veal Stew	בשר לבן	100
Pork Stew	בשר חזיר	100
Beef Roast	בשר חמור	120
Chicken Roast	בשר טיר	100
Lamb Roast	בשר אדום	120
Veal Roast	בשר לבן	100
Pork Roast	בשר חזיר	100
Beef Tenderloin	בשר חמור	120
Chicken Tenderloin	בשר טיר	100
Lamb Tenderloin	בשר אדום	120
Veal Tenderloin	בשר לבן	100
Pork Tenderloin	בשר חזיר	100
Beef Filet	בשר חמור	120
Chicken Filet	בשר טיר	100
Lamb Filet	בשר אדום	120
Veal Filet	בשר לבן	100
Pork Filet	בשר חזיר	100
Beef Brisket	בשר חמור	120
Chicken Brisket	בשר טיר	100
Lamb Brisket	בשר אדום	120
Veal Brisket	בשר לבן	100
Pork Brisket	בשר חזיר	100
Beef Ribs	בשר חמור	120
Chicken Ribs	בשר טיר	100
Lamb Ribs	בשר אדום	120
Veal Ribs	בשר לבן	100
Pork Ribs	בשר חזיר	100
Beef Neck	בשר חמור	120
Chicken Neck	בשר טיר	100
Lamb Neck	בשר אדום	120
Veal Neck	בשר לבן	100
Pork Neck	בשר חזיר	100
Beef Head	בשר חמור	120
Chicken Head	בשר טיר	100
Lamb Head	בשר אדום	120
Veal Head	בשר לבן	100
Pork Head	בשר חזיר	100
Beef Tail	בשר חמור	120
Chicken Tail	בשר טיר	100
Lamb Tail	בשר אדום	120
Veal Tail	בשר לבן	100
Pork Tail	בשר חזיר	100
Beef Bone	בשר חמור	120
Chicken Bone	בשר טיר	100
Lamb Bone	בשר אדום	120
Veal Bone	בשר לבן	100
Pork Bone	בשר חזיר	100

OTHER DESSERTS

ICE CREAMS

PIE CAKES

SOUPS

MEATS

PASTAS

SALADS

EGGS AND OMELETS

BEVERAGES AND COFFEES

APPETIZERS

SOUPS

SALADS

EGGS AND OMELETS

Little Old Tel Aviv
300 Hayatzon St. Tel Aviv

SERVICE NOT INCLUDED

חל אביב הקטנה
1977-1994, חל אביב
אוסף נעמי טרוסטלר

Little Tel Aviv
1977-1994, Tel Aviv
Naomi Trostler Collection



קרו (אבן ג'וריו)
1985-1989, תל אביב
באדיבות אירית שנקר

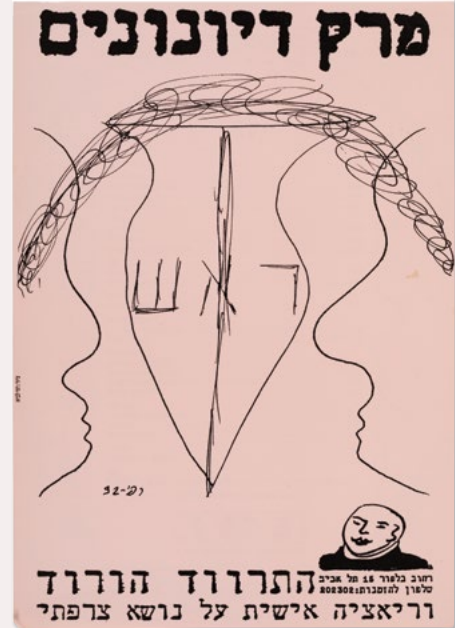
Keren (Ibn Gvirol)
1985-1989, Tel Aviv
Courtesy of Irit Shenkar

אוקיאנוס
1989-1999, ירושלים
באדיבות יאיר היידו

Ocean
1989-1999, Jerusalem
Courtesy Yair Haidu



התפריט ♦ قائمة الطعام ♦ The Menu



התרווד הורוד
1984-1993, תל אביב
באדיבות צחי בוקשטער

HaTarvad HaVarod (Pink Ladel)
1984-1993, Tel Aviv
Courtesy of Zachi Bukshester



התרווד הורוד
רוכב כלור 18 מל אביב
טלרון להזמנות: 2023028
וריאציה אישית על נושא צרפתי



צילום: חן גלילי



היש ברצונך לסעוד את לבך
מחוץ לעיר הרועשת והסואנת
במעדנים מורחיים שונים. כגון:
 • קפץ
 • ששליק
 • תחינה וחמוס
 • פלפל וכו'

10 הסבה לחשבון בעד הערות
כל העצת ישמיה במקרהם
השמלים אוממים של קלוגיה.
 ד"ר הרשטיק הלפטי
 לח' פלפל וכו' איך פלפל וכו' איך

החלוצים הראשונים שהגיעו לארץ ישראל היו יהודים, אך לא כל היהודים באו לארץ ישראל. חלק מהיהודים באו לארץ ישראל כדי להקים מדינה, חלקם באו כדי להקים קהילות, וחלקם באו כדי להקים בתי דין. היהודים הראשונים שהגיעו לארץ ישראל היו יהודים חסידיים, אך לא כל החסידים באו לארץ ישראל. חלק מהחסידים באו לארץ ישראל כדי להקים מדינה, חלקם באו כדי להקים קהילות, וחלקם באו כדי להקים בתי דין.

החלוצים הראשונים שהגיעו לארץ ישראל היו יהודים, אך לא כל היהודים באו לארץ ישראל. חלק מהיהודים באו לארץ ישראל כדי להקים מדינה, חלקם באו כדי להקים קהילות, וחלקם באו כדי להקים בתי דין. היהודים הראשונים שהגיעו לארץ ישראל היו יהודים חסידיים, אך לא כל החסידים באו לארץ ישראל. חלק מהחסידים באו לארץ ישראל כדי להקים מדינה, חלקם באו כדי להקים קהילות, וחלקם באו כדי להקים בתי דין.











The artist creates a production line of images that echo pictures in an animation film, yet here, each and every image was created by hand, made out of clay and in three dimensions. Parnas creates an arrangement that faces the viewer – a metamorphosis from a closed, unidentified object that slowly opens and becomes a cup, then a non-functional, flat utensil whose center is elevated above its edges, an ashtray-like shape, and a saucer. The artist, dedicated to the traditional technique of clay work, manages to stretch the shape before the viewer's eyes, denying it the stability of a familiar utensil. The similar objects gradually begin to change in a steady rhythm and a smooth flow. The change in the utensil, its texture, and its clear shape is transformed from a "manufacturing defect" to an artistic expression, a disruption in the work of a traditional workshop.

In conclusion, one of the events at the exhibition opening was a work by artist Shahar Afek. In Afek's performance actors were moving among the visitors so that only a part of the audience experienced the work. The artist, who is also a chef, planned a meal with five poetically described courses. He distilled each dish to its odor, capturing each odor in a transparent bag. Actors who seemed like part of the crowd passed among the guests, approached them, and declared the contents of each bag: the opening course – "Fresh Air from Yannis's Porch," concocted from ouzo, anise stars, and cardamom; the main course, called "Love beneath the Olive Tree", whose odors combined smoked Parmigiano cheese, African nutmeg, and olive leaves; and the digestif, "At the Fireside in Cormano," made of orange peel and cognac. Through holes pierced in the bags the "dishes" could be deeply inhaled. After inhaling the smell, nothing was left. Some visitors kept the bag for many days, yet the odor evaporated – only its memory remained imprinted in their minds.

25 Ibid., p. 7.

the most basic elements, the most banal tastes.²⁵

In *Double Trouble* (2017), Yael Frank creates an enlarged copy of the Israeli version of Oreo cookies, called "Smiles". Using an aesthetic approach that shifts between realism and ironic resemblance, the work takes a critical stance regarding the combination of industrial food products and emotional imagery. As part of the work, spray bottles are placed beneath the pair of smiling cookies, which are joined together. Frank invites the audience to spray the work with water. The water drops humanize the cookie, turning it from object to subject with changing moods – as if they were tears or droplets of sweat.

In his work *All Together Now...* (2005), artist Hans Op de Beeck creates a tragi-comic portrait of three groups of people taking part in various social encounters. The camera moves slowly along one side of three adjacent tables. Seated at the table are people who have gathered for an event: the first group is attending a lavish wedding party with the bride, the groom, and their family members; the second group is celebrating the 70th birthday of one of the men in the scene; the third group consists mostly of elderly people gathering after a funeral at a table set with coffee and cakes. All the scenes convey a sense of "exaggerated effort" that strays beyond the limits of good taste and supposedly documents the prosperous bourgeoisie.

In the staged work, the artist combines the three meals into one event, creating a visual story. The scenes progress in slow motion, distorting the work's duration and sound, which seems like the incomprehensible growls of animals. The distortion of time allows the viewer to pause and observe the scene's transient moments and the well-dressed, bourgeois figures, noticing aberrations: alongside those behaving properly, there are characters who choose to break the flow. In all three events the characters are involved in social interactions, yet there are a few who are absorbed in thought. In each scene there is a figure serving a drink, as well as a figure staring at the camera, attempting to communicate with the viewer; this figure is voiceless or speaks in gibberish, as if trying to create a dialogue and to disrupt the filming process, which moves from left to right and along the linear progress of life.

Maya Muchawsky Parnas presents the installation *Roses* (2000), made using the traditional, labor-intensive technique of creating ceramic utensils.

sensation of peeping into the character's extreme instinctual world. The resulting effect suggests psychological processes such as regression to an infantile state, self-destruction, and obsessive behavior, indicated through the use of popular spreads in different colors.

In her work *Untitled 182* (1987), Cindy Sherman depicts the practical appearance of a dining table following an eruption that has overflowed its confines to the point of breaking the tableware and turning the food on the table into an unidentifiable, simmering mess. The work is part of the *Disasters* series from the 1980s, regarding which Sherman said that a degree of hyper-ugliness has always fascinated her. Her attention was particularly drawn to things that were considered unattractive or undesirable, and she found beauty in them.²³ In her works Sherman expresses socio-cultural criticism. Here, she uses unnatural, saturated coloring to indicate the American industrial society, hinting that the image we see is the outcome of a staged process. Using food, she depicts a scene of excessive desire resulting in chaos.

Hila Amram's *Metabolism* (2018), made especially for this exhibition, seems to echo Cindy Sherman's work, even in its title. Amram placed natural organic materials in an industrial cake refrigerator, alongside artificial, inanimate materials. The work focuses on the design and creation of a new type of controlled, yet distorted nature, hybrid in character and symbolizing contemporary society. Inside the freezing silence of the elegant refrigerator Amram evokes stressful and emergency situations with the help of objects such as an emergency water bag or an inflation bulb from a blood pressure monitor. Her work simulates "cultural metabolism", in which "digested" natural matter becomes industrial, and living objects become still. This kind of metabolism disrupts logic and interferes with normal functioning.

In a text titled "Food in the Metabolic Era. The Death of the Experiment," theoretician and curator Chus Martinez analyzes a poem by Scottish artist and filmmaker Luke Fowler, which emphasizes the need for a transformation occurring beyond action – one that first induces change within us and lives within us before it comes to exist in the outside world.²⁴ The use of the metabolic process – both in Sherman's dramatic eruption and in Amram's suggestive piece – recalls Martinez's argument, according to which a historical and social need has suddenly emerged, a need to translate and re-translate

²³ Uta Grosenic (ed.), *Women Artists in the 20th and 21st Century*, Köln: Tascen, 2001, p. 490.

²⁴ Chus Martinez, "Food in the Metabolic Era. The Death of the Experiment," Het Nieuwe Instituut, Rotterdam – Reading Room, January 12, 2016, p. 4.

and political upheavals alongside paintings by the Italian artist created during the same years. In this way the work juxtaposes two parallel narratives, while retaining the temporal sequence and breaking the monotony of the still-life paintings. It reflects dramatic, painful moments in history, a period of world wars and revolutions, with Morandi continuing to paint still-lives in pastel colors. According to Halloubi, creating art in a period of turbulent political events is itself a political act – expressing the position that art shall live under any circumstances and never give in to reality.

Excess

The third part of the exhibition focuses on excess, which is associated, among other things, with affluence. Canadian-American economist John Kenneth Galbraith coined the term “affluent society”, which was also the title of his 1958 book. In the book, Galbraith criticized the American capitalist system from a non-conformist point of view that represented a novel economic approach. He noticed that in the mid-twentieth century, economic emphasis shifted from the production of staple goods to the production of luxury items and services.

In Galbraith's utopian vision, the state would invest in the public sector in order to reduce economic inequality between social classes.²² Though the affluent society relies on the establishment of knowledge sources, as Galbraith suggested, it increases inequality and creates a large surplus in the upper classes.

Paul McCarthy responds to this exaggerated affluence using food items such as mayonnaise, ketchup, peanut butter, and chocolate spread. In the 1990s McCarthy focused on children's stories, sometimes collaborating with his artist friend Mike Kelley, exploring the stories from different angles so as to uncover concealed layers. In *Pinocchio Pipenose Household Dilemma* (1994), displayed alongside a video work are masks and costumes identical to those worn by the characters in the video. The work invites the viewer to step into Pinocchio's shoes and experience, together with him, the dilemmas surrounding the maintenance of the house in which he finds himself. The characters in the film use their most prominent physical attribute – their large “pipenose” – thrusting it into various jars of food in order to satisfy their instinctual drives. The use of muffled sound contributes to the voyeuristic

22 www.encyclopedia.com/arts/culture-magazines/affluent-society

then initiated protests that grew violent and even fatal. Alvarado wishes to encourage the population to protest in a lawful and quiet, yet original manner. In this work the artist combines political involvement with absurd Dadaist aesthetics. The simple choreography creates a surprising scene, suggesting a humorous means of "improving the efficiency" of street protests and riots, which are part of everyday life in Bolivia.

In his work *Escalation (Ha-slama)* (2018), created especially for the "Table Manners" exhibition, Ben Hagari explores the theme of repression by means of the gradual dismantling of political opposition, using so-called "salami tactics". The aggressor is able to change public opinion while breaking down the opposition step by step, without disclosing his true intentions, just as the salami sausage is sliced thinly and gradually, so that the change is barely noticed. Hagari's work uses sausage to create the image – very thin slices of salami placed into slide frames and projected onto the wall using a slide projector. Hagari's method is similar to that used in avant-garde films, for example in *Mothlight* (1963) by Stan Brakhage, produced without a camera but rather using a totally original technique of gluing moth wings, flowers, and grass directly onto 16mm film. The direct use of the material itself allows it to change under the physical conditions to which the image is subjected.

With time, the light bulb in the slide projector heats the sausage slices, causing the fat to melt and change the shape of the slice. The large image projected onto the wall invites quiet, detailed contemplation of its lines and shapes, akin to the contemplation of a Chinese dream stone that allows the viewer to detach himself from his surroundings. This work relates to Tunca's *Desire* series, which includes, among others, the figure of Stalin. The expression "salami tactics" was coined with regard to Stalin's policies, to describe the Soviet Union's occupation of territories by quiet means and with the consent of the region's inhabitants.

The artist Hamza Halloubi explores personal reality in broader historical and political contexts. In the video work *Still Life* (2013), Halloubi employs a comprehensive catalogue of works by the Italian painter Giorgio Morandi, active during the twentieth century. This artist was known for exclusively painting still-lives that depicted utensils and receptacles for storing food and drink. In his work, Halloubi leafs through Morandi's book, placing photographs of social

18 www.gutenberg.org/files/3618/3618-h/3618-h.htm

19 www.hanochlevin.com/text/p49/

20 The work was displayed at the Israel Museum in 1994 as part of the exhibition "Windows onto Israeli Art," curated by Yigal Zalmona.

21 This image refers to the Bolivian nickname for the police - "olive green."

and published in 1898.¹⁸ The play presents a dichotomy between the heroic soldier and the slacker, who hides chocolate in his ammunition pouches and is nicknamed by his lover a "chocolate cream soldier". Israeli playwright Hanoch Levin used this expression in his poignant poem "Come Here, Chocolate Soldier", written in 1965 as a variation on a children's song by Fania Bergstein. Later he integrated the poem in the play *Queen of Bathtub*, which severely criticized the sense of elation that suffused Israeli society after the country's triumph in the Six-Day War.¹⁹

In Laury's work, the expression "chocolate soldier" is concretized: the work consists of an entire company of soldiers made of chocolate. The soldier models were already prepared in 1969, in response to the Six-Day War, but the soldiers themselves were first cast in 1994, using 70% cocoa dark chocolate, following a commission to exhibit the work at the Israel Museum.²⁰ At the exhibition's opening, the public was invited to taste the chocolate soldiers. The museum's staff thought the visitors would not dare bite into the pieces, due to the strong connotations of the soldier image in Israeli culture. Yet after a short while all the soldiers had been tasted, until not a single one remained standing. The "Table Manners" exhibition presents the chocolate soldiers created for the 1994 exhibition – soldiers with their heads and extremities cut off, inside a transparent case, as described in Hanoch Levin's poem: "And those who did not march at ease now lie in blood." The work, made of unusual, organic sculptural material, requires ongoing maintenance, but also develops a patina over the years, recalling a different material – terra cotta – and with it the famous terracotta army of Qin Shi Huang.

In her work *Olive Green* (2003), Narda Alvarado stages an absurd play with pupils from the Bolivian Police Academy, who cooperated fully with the artist's plan. In Bolivia, policemen belong to a low social class and are mostly from the country's largest ethnic group. In this work, the group of policemen blocks the main road of the capital La Paz, only in order to eat an olive skewered onto a toothpick lying on a plate.²¹ After the Dadaistic ceremony, as the artist puts it, the police evacuate the area in a calm and orderly manner. The work was made in response and opposition to the social protests in Bolivia in 2003. In that year, following changes in taxation by the government, the economic conditions of policemen worsened. The protectors of law and order

out portions to the visitors. Khrushchev, who severely criticized the cult of personality surrounding Joseph Stalin (himself the source of inspiration for the series due to his great interest in food and recipes), chose a very plebeian meal. Yet the borscht is a Ukrainian dish, so that in choosing it the Russian leader nationalized and expropriated it from its origins. In serving the dish Tunca sought to restore it to the public. However, the knowledge of the dish's political affiliation seemed to influence its manner of digestion.

In her work *Digging* (1988) Jenifer Bar Lev intertwines dream and reality. Her training as a linguist contributed to the work's core component – the text. In this work the text is based on the artist's dream. The modernist appearance of colorful geometric shapes conceals a story in black and white, anchored in the memories of a girl growing up in Philadelphia in the 1960s. Bar Lev writes about a group in the first person plural, thereby including herself in the act. The group digs into the ground, searching for black mushrooms – probably truffles – or for a treasure, on a neglected farm belonging to two dark-skinned brothers. Eventually the group finds white, round potatoes, with which its children are fed. The colorful-seductive appearance of the words incorporated in the shapes reveals an allegorical use of food to criticize the writing of history from a Eurocentric perspective.

Tsuyoshi Ozawa began to create the series *Vegetable Weapon* in 2001, visiting women in various places throughout the world and asking them to cook a simple family meal characteristic of their geographic region. He accompanied them to the market to purchase the materials necessary to prepare the dish, and upon returning to their homes, created weapons from the groceries. He photographed the women holding the “weapon”, then dismantled it, cooked the dish with the raw materials, and ate it together with the family. The artist's circular route began with an innocent request, shifted to a “heroic”, warlike display, and ended with a pleasant communal act related to peaceful discussion and communication.

Micha Laury, in his work *Don't Be a Chocolate Soldier* (1969/1994), engages with images of war, yet concentrates on soldiers rather than civilians. The nickname “chocolate soldier” indicates the opposite of the soldierly ethos. The expression originates in the play *Arms and the Man* by famous Irish playwright George Bernard Shaw, first presented on the stage in 1894

This drawing depicts two figures performing a presumably simple act: bringing their hand to their mouth in an eating gesture. By slightly exaggerating the hand's movement towards the mouth, and adding reddish watercolor near it, the figure seems as if it is eating itself. Taking a closer look, and in light of the work's title, we realize that what we are seeing are two drawings of the same girl – an image that provokes thought about repetitive motion that may develop into an obsessive gesture.

Society, Politics, Food

The exhibition's second part explores critical perspectives on the individual and society through the artistic use of food-related motifs. As background for the discussion we should note the words of social scientist Claude Fischler, a scholar of food and culture. Fischler writes that although humankind has a great variety of foods to choose from, people tend to be meticulous and even petty in their culinary choices. The choice of which food to eat is driven not only by psychological needs and perceptual-cognitive systems; it is also based on socio-cultural representations that, besides dictating what should and should not be eaten, can determine what one likes or does not like.¹⁷

In the series *"Desire"* (2014), Turkish artist Tunca investigated a group of major leaders of the twentieth century, including Mao Zedong, Fidel Castro, and Winston Churchill – a population highly discerning in its gastronomical choices. He discovered that each had a fetish for a specific dish. The obsession was such that these leaders demanded that their favorite dish be prepared even in places where the raw materials were scarce. Although the dishes ranged from rare and expensive to simple and popular, none were "regular" meals. They were an expression of the pleasures and the personal, specific, and symbolic desires of the leader. In some cases they served the national values that the political leader sought to instill in the public consciousness.

In addition to his two-year-long visual and historical research project, Tunca wished to gain practical experience: he learned to professionally cook the meals in question. In cooking the chosen dish he not only represents the leader in an image, but also shows the artist in a performative act that stirs the desire of others (hence the name of the series). At the exhibition's opening Tunca cooked Nikita Khrushchev's favorite soup, borscht, and handed

¹⁷ Claude Fischler, "Food Habits, Social Change and the Nature/Culture Dilemma," *Anthropology of Food*, 19: 6 (December 1, 1980), p. 941.

proceeded to eat the statues without even a thought to leaving them as they were, admiring the sculptor's work, and enjoying their visual beauty.

In the pair of works *Drunk1* and *Drunk2* (2007) Rabina connects between the tradition of still-life paintings conveying Christian motifs, and wild nighttime partying that leads to a drunken stupor and deep sleep. The Flemish painting tradition depicted fruit that is ripe and tempting, at a high point soon to be followed by the next stage: disintegration. These works address the dividing line between life and death. In the photograph Rabina intervenes in the still-life image positioning a sleeping human figure in the center of the fruit arrangement. Sleep is analogous to a momentary death at night's end, at parties where – jokingly – a sleeping drunk would be made part of a display that included refreshments, as if he were another “inanimate” element. The image combines contemporary preoccupations with an arrangement suggestive of a historical artistic tradition. The work strongly conveys the idea of transience, since the drunk will at some point awaken, turning the seductive image¹⁴ into a pile of waste.

Maya Bloch's *Predators* (2008) is emotionally charged, expressing an instinctual mechanism. The women's act of voracious eating lends the painted scene a savage dimension. Bloch's creative process involves repeated rounds of drawing and erasing, creating ghost-like figures. The airy silhouettes that eat like animals signify the tension between spirit and instinct. It is interesting to note in this context the discussions in the writings of Friedrich Hegel and Martin Heidegger regarding the difference between man and animal in the act of eating and digestion. Hegel writes of the animal's negative attitude towards its food, causing it to devour its prey. Heidegger draws attention to man's hands, which, freed from the ground, can perform various actions, including eating – and this is the gap wherein culture emerges.¹⁵ In a similar vein, Bloch's drawing emphasizes the primitive, instinctual and savage dimension, which undermines the cultural expression of the act of eating.

Heidegger's idea regarding the significance of the hands in eating is echoed in Michaël Borremans's drawing *Girl Eating* (2014). Borremans tends to work on several drawings simultaneously. The decision regarding when a drawing is completed takes time – until the moment when the painting seems to him like a “knife in the eye”.¹⁶

¹⁴ The image in Rabina's work also recalls Francisco de Goya's *The Sleep of Reason Produces Monsters* (1797-1799). In this context it is interesting to think of drunkenness, on the contrary, as a state that breeds insight.

¹⁵ Daniel Birnbaum and Anders Olsson, "An Interview with Jacques Derrida on the Limits of Digestion," *e-flux Journal* 2 (2009), in: www.e-flux.com/journal/02/68495/an-interview-with-jacques-derrida-on-the-limits-of-digestion/

¹⁶ Michaël Borremans, *A Knife in the Eye*, (2009), Director: Guido de Bruyn, in: www.ahomina.com/art-hoard/michael-borremans-a-knife-in-the-eye/175/

incorporating the individuals in the community.

The visual image of the Last Supper is etched in the collective memory with Jesus and the disciples seated along one side of a long and narrow table. Cantor omits the figures, expands the table to the size of a room – as in a large gathering or a church – and attributes corporeal values to the food items. The work consists of a table laid with 49 loaves of bread, with a knife plunged into each loaf. Streams of salt spurt out of the incisions made by the knives. Cantor presents a plurality, also conveyed by the work's title – *Strangers* – yet unifies the elements to the point of monotony through the repeated ensemble of bread-knife-salt. This image evokes a cut in the body – like Doubting Thomas's demand to verify the identity of the resurrected Jesus by thrusting his finger into the wounds beneath his ribs.

In this work Cantor explores myths and symbols, while transforming the common perception of familiar images and juxtaposing them with other cultural values. In this case he also indicates forms of hospitality customary in his native Romania. These cultural memories and imprints are integrated in the work.

Zohar Gotesman and Doron Rabina also challenge a familiar image appearing in widespread myths. Gotesman addresses a Greek myth that is also associated with the Christian tradition. In his work *Cheesy Sculpture* (2013/2018) he chooses to sculpt the three graces – a universal symbol of beauty – in transient material. This time, the symbol of flesh – real bread distributed to the faithful – becomes Grana Padano cheese that is used as the sole sculpting material. At the exhibition opening the visitors were offered pieces of the cheese, thereby taking part in the wounding and defacement of the figure's body. The three graces remain injured. They signify the opposition, marked by the dilemma between the preservation of beauty and the craving to eat; as well as the conflict between the consumption of visual pleasure and the seduction of smell and taste.

Leonardo da Vinci experienced a similar situation, after creating marzipan sculptures for the duke of Milan. Da Vinci wrote: "I have observed with pain that my Lord Ludovico and his court gobble up all the statues I give them, right to the last morsel".¹³ Despite his own use of food as sculpting material, da Vinci was unprepared for the encounter with the guests, who

¹³ Jim Dobronick, "Recipes for the Cube: Aromatic and Edible Practices in Art", in Barbara Fischer (ed.), *Foodculture*, Toronto: YYZ Books, 1999, p. 71.

expressions; the exploration of food as a means of social and political criticism; and preoccupation with the idea of redundancy.

Food and the Body

The first part of the exhibition includes works that address the act of eating itself; the body's interaction with food; and food as an allegory of the body. The exhibition's two opening pieces – Avi Sabah's intimate work, alongside Mircea Cantor's monumental one – illuminate food's physical context, each in its own way.

The creation process of the work *Sockets. Fried Drawing (2017-2018)* by Avi Sabah directly illustrates the use of food to create art. Sabah soaked the papers on which the drawings were made in linen oil and cooking oil, then fried them on a copper hot plate. The resulting hue, which became the basis of the drawing, is described by the artist as similar to "leather, French fries, parchment". According to Sabah, fried food always contains an element of simultaneous attraction and repulsion.

The surface of the drawing displays first and foremost a portrait, which, Sabah says, is always a self-portrait. It is a depiction of a bearded figure with burnt eyes – these are the "eye sockets" (in Hebrew, literally the "eye chimneys"). The sockets blur the distinction between viewer and viewed, eliciting thoughts about gazing, eating, and digestion. The synthesis of a self-portrait with a theater curtain expresses the interplay of different disciplines in the *Table Manners* project. This fusion reflects the distinction between theatricality that indicates exaggeration, hyperbole, and artificiality on the one hand, and, in Sabah's words, the "theater of life" on the other hand.

Mircea Cantor's work *Stranieri (Strangers) (2007/2018)* refers to the sacrament of Mass – the most important sacrament in Catholicism. Mass symbolizes Jesus' Last Supper, at which he said to his disciples: "Take [this bread], eat; this is my body. [...] Drink of [this wine] [...] for this is my blood of the covenant, which is poured out for many for the forgiveness of sins" (Matthew, 26: 26). Jesus' performative act embodies a transformation of the concrete, physical dimension of wine and bread into a symbolic dimension. In Mass, this act is transmuted in a ceremony that evokes the Last Supper through food, in which Jesus symbolically confers his grace on the faithful, thereby

his performance.

In the annals of modern art, artists have chosen many acts to convey the conceptual transformation of the artistic object into food and drink. An early example is Yves Klein's exhibition at the Iris Clert Gallery in Paris in 1958. In the exhibition, the artist vacated the gallery completely, painted it white, and placed a uniformed guard at the entrance who distributed blue cocktails in the hue identified with Klein's work.¹¹ Art was thereby metamorphosed into a drink, yet seemingly left an internal impression in the symbolic act of absorption into the body.

John Cage, on the threshold of death in 1992, created a visual work addressing the theme of the life-art-food circle. Cage chose to erase the boundary between food and its artistic representation by literally turning food into the raw material of his work. In the series "Edible Drawings" he created paper sheets made of various food items that he had gathered and from Chinese medical herbs, which he used to treat the pain caused by his illness. Michael Silver, who was the head chef at the Gardner Museum café, purchased one of the works and hung it in the café next to the menu. Years later, when Silver celebrated his departure from the restaurant, he cooked the drawing and served it as soup to his friends at the café. Art thus became food, completing the conceptual circle envisioned by Cage.¹²

The theme of food has many aspects in contemporary art. This exhibition is based on the premise that the over-consumption of food, alongside the extreme avoidance of it, are two deviations from the middle road that meet in the space traversed by the limits of good taste. Exaggerated fullness is a lack of emptiness, while utter emptiness represents an excess of lack. The works in the exhibition reveal the connection between meagerness and a limitation the artist has taken upon himself. As the artist ventures beyond the accepted boundaries, he encounters excess, manifested in the consistency of his act and in its visual outcome – its coloration, composition, and choice of materials. The artists in the exhibition express aspects of physicality, social and political criticism, and displays of surplus through the use of edible materials such as bread, cheese, olives, sausage, and cookies, as well as through research, writing, and rituals focused on food, leftovers, or cutlery. The exhibition features three sub-themes: the relation between food and corporeal

¹¹ Jason Beale, *Making Something out of Nothing: Yves Klein's Le Vide* (2006), in: www.academia.edu/2392813/Making_something_out_of_nothing_Yves_Kleins_Le_Vide

¹² Bernie Toale, "The Edible Drawings of John Cage," *Hand Papermaking 7* (Winter 1992), in: www.arts.ucsb.edu/faculty/reese/classes/papermaking/edible%20drawings.pdf

has kept man from starvation, we must distill from that which is called culture ideas whose compelling force is identical with that of hunger. Among other things Auster analyzes the novel *Hunger* (1890) by Norwegian author Knut Hamsun. This work addresses the dilemma of a writer who refuses to eat, yet recognizes that in order to write he must eat. Thereby the author becomes both the subject and object of his own experiment. As in Kafka's *A Hunger Artist*, eating or fasting is closely associated with creativity.

Kafka's story ends with the removal of the dead artist's body from the cage. A new tenant takes his place – a black panther, dynamic, energetic, and full of vitality, with strong white teeth that represent his freedom. This ending concludes the linear narrative, which centers on the theme of food, with one protagonist replacing the other. Kafka emphasizes the artist's failure to attract attention with his lengthy and unchanging ascetic choice of fasting – an action that is in fact inaction.

With regard to *A Hunger Artist*, we may mention the 1971 performance *Public Lunch* by Bonnie Ora Shrek at the San Francisco Zoo. Shrek appeared in a cage, dressed in a little black dress and wearing high-heeled shoes, and ate an impeccable, elegant meal, while in the adjacent cage a tiger devoured raw meat. Shrek placed herself and the animal within the same field of vision, so that the categories of human vs. beast, both in the act of eating their "lunch", shared common characteristics for a specific, orchestrated period of time.

The comparison the artist draws emphasizes the common denominator of the act of eating, yet also the differences between wild nature and the civilized social world.⁸ Philosophers discuss eating as one of the acts that indicate the difference between nature and culture. Claude Levi-Strauss, in his 1964 work *The Raw and the Cooked*,⁹ writes about the nature-culture opposition. According to him, culture differs from nature in that it creates laws and rules that shape the social order by distinguishing between permissible and forbidden behaviors. Levi-Strauss sees myth as mediating between nature and culture. He argues that cooked food is the cultural transformation of raw food.¹⁰ Conceptually, man has a need to detach himself from his food and to abstract it in order to be able to eat it. In Kafka's *A Hunger Artist*, the protagonist is disgusted by the fresh meat that is dragged into the lion's cage, yet realizes that this is the price he must pay in order to remain where he is and maintain

⁸ Stephanie Smith (ed.), *Feast - Radical Hospitality in Contemporary Art*, SMART Museum of Art, Chicago: The University of Chicago Press, 2014, pp. 126-133.

⁹ Ouzi Elyada, "The Raw and the Cooked - Claude Levi-Strauss and the Hidden Structures of Myth," in: www.art-gallery.haifa.ac.il/raw-cooked/pdf/elyada-h.pdf

¹⁰ Notably, Levi-Strauss contends that raw food is more prestigious, since it is closer to nature and does not undergo a transformation by means of cooking, which brings it closer to the pole where culture resides. In this context we may mention that in Jeannine Worms's *The Recipe*, one of the caretakers notes that intellectuals eat raw food.

³ Daniel Birnbaum and Anders Olsson, "An Interview with Jacques Derrida on the Limits of Digestion," *e-flux Journal* 2 (2009), in: www.e-flux.com/journal/02/68495/an-interview-with-jacques-derrida-on-the-limits-of-digestion

⁴ The play's French title is *le Goûter*.

⁵ Franz Kafka, "A Hunger Artist," in *The Metamorphosis and Other Stories*, trans. Donna Freed, New York: Barnes & Noble, 1996.

⁶ Kafka asked that most of his works be destroyed after his death, yet noted that the story "A Hunger Artist" should be preserved. Kafka's own fate was similar to that of the story's protagonist: after his tuberculosis worsened he suffered from severe pain in his throat, until finally decided to stop eating, leading to his death from starvation.

⁷ Paul Auster, *The Art of Hunger*, London: The Menard Press, 1982, pp. 5-15.

to Heidegger, stating that self-understanding or self-definition requires an incorporation of the other – a process which can be likened to eating. In yet another conversation Derrida writes, "To love without wanting to devour must surely be anorexic".³ According to him, the self must "feed on" and incorporate the other in order to live.

This type of expression, which deviates from the rules of decorum, also appears in *Worms' Coffee and Cake*.⁴ The play's plot depicts two bourgeois women meeting at a café. Together they map out the social contexts surrounding them. As their gossip intensifies and their emotions flare, so does their need for more desserts, which, upon arriving at the table, are gobbled in an uncontrolled binge.

In this situation, excess leads to the flattening of taste and its utter disappearance, since there is no enjoyment of each unique dish, but rather an abundance that abolishes the ability to distinguish taste. The polar opposite of excess is austerity. According to a Chinese saying that poetically expresses the principle of yin and yang, greed and austerity are positioned back to back in the "rind of the tangerine." The rind's orange side can ignite a fire, while its inner, white side can extinguish it. The rind is a fine line separating between overabundance and utter lack, between a blazing fire and its suffocation.

The reckless binge of the protagonists of *Coffee and Cake* can be contrasted with the asceticism described in Kafka's *A Hunger Artist* (1922),⁵ a source of inspiration for the concept of this exhibition. The story's protagonist fasts for forty days in front of an audience, until the viewers tire of the spectacle. The artist continues to fast in a cage laid only with straw, in a hallway leading to the main attraction: the lion.

One day an inspector finds the artist on the verge of death beneath the straw, and asks why he did not eat. The artist replies that if he had found food that was to his liking, he would have eaten and avoided making a spectacle of himself. Then he dies.⁶

The theme of hunger and starvation is a central idea in *The Art of Hunger*, a collection of essays published by Paul Auster.⁷ In it, Auster discusses major artists who link hunger and art in an existential system deemed necessary for artistic creativity. The book opens with a quote from the avant-garde theatre artist Antonin Artaud, who argues that, rather than defending a culture that

Tasting the Limits

Nirith Nelson

In her novel *A Room of One's Own*, Virginia Woolf writes: "One cannot think well, love well, sleep well, if one has not dined well".¹ This statement conveys the insight that food is not just a vital condition of human survival; it is the basis of conscious existence, of human society, and of interpersonal communication. Food is charged with religious, social, and political meanings, and as such it appears in artworks as metaphor and allegory, yet also as raw material for the artist.

The art exhibition that is part of the interdisciplinary project "Table Manners" takes as its point of departure the works of French-Jewish playwright Jeannine Worms. The plays themselves present a physical exploration of food and the act of eating, entailing a discussion of social classes, moral codes, feminism, interpersonal relations, and more. Their plots are characterized by exaggeration, radical excess, and deviation from the norm.

In the play *The Recipe*, two women working as the caretakers of two adjacent buildings complain of the tenants and of their own conditions while conversing about social conventions regarding food, even going so far as to discuss cannibalism. At the end of the play, the theoretical discussion of cannibalism becomes a real act in which the two women take an equal part. The moral boundaries have entirely collapsed, yet the act of eating progresses in accordance with the required social code. The horrendous deed is performed with perfect table manners.

In the conversation conducted between philosophers Jean-Luc Nancy and Jacques Derrida, published in 1991 and titled "Eating Well",² Derrida refers

¹ Virginia Woolf, *A Room of One's Own*, Wilmington: Mariner Books, 1989 (first published 1929).

² Jacques Derrida, "'Eating well', or the Calculation of the Subject: An Interview with Jacques Derrida," in Eduardo Cadava, Peter Connor & Jean-Luc Nancy (eds.), *Who Comes after the Subject?* London: Routledge, 1991, pp. 96-119.



Black meal
Chef: Erez Komarovsky
March 7, 2018
Photo: Dor Kedmi

"That's Civilization": About Table Manners

as a hybrid space enabled a strong synergy between the arts. Thus, the theatre became an organic part of the art exhibition, and while the plays, featuring women of different social ranks cooking and eating, mirrored each other, they also reflected and were reflected in the paintings, drawings, video-art works, and installations of the art exhibition. The dialogue between the works was further demonstrated in the way that Tunca's drawings of the favorite dishes of politicians and leaders were hung just across from three large photographs of "vegetable weapons" by Japanese artist Tsuyoshi Ozawa, in which women "perform" weapons they create out of vegetables in order to disarm those weapons and cook dinner (see pages 71-75)

The menu exhibition, curated by Ronit Vered, was yet another example of how the project interrogated disciplinary boundaries. This exhibition offered a fresh perspective on menus as historical and cultural objects and texts that verbally and visually reflect a culinary culture at a given time and place. A menu, like a recipe or a play, is written before the performance takes place (the show, the dish, the meal). And yet, it is also the only material object that remains after the real and theatrical event is over. Just like Jeannine Worms' plays, the menus were displayed on the walls of the gallery, side by side with the works of art. Visitors were able to examine the menus as witnesses of social, cultural, and, political moments in Israeli history. Up to now, we have lacked a comprehensive analysis of the menus of Israeli restaurants over the past century – a fact that turned this exhibition into a performative moment in the history of writing local culinary culture. We hope this endeavor will have a productive future.

The centrality of food as a motif, a human social practice, and a metaphor cannot be overstated and has served as a fruitful opportunity to think out of the box and across scholarly borders. Table Manners invited us, as well as the thousands of visitors who came to see the exhibition, the plays, and the accompanying events, to open up to new fields of knowledge in addition to theatre and visual arts, including biology, cultural studies, law, anthropology, literature, history, and more. Thanks to the tables we laid out during the project, the university gallery became a hub of food and culture in a broad and vibrant context. This catalogue shares with our readers the richness of our dish and the delight we had in cooking it.

In the art exhibition, a number of works also dealt with the theme of "eating the body." Inspired by the plays, Nelson chose for the exhibition works such as Zohar Gottesman's *Cheesy Sculpture* -- a sculpture of three beautiful women, "the three graces," all made of Grana-Padano cheese (see page 63). This work challenged the "table manners" of the visitors, who could choose to destroy the work of art by shaving the cheese and eating the human body (many of them did!). Similarly, Micha Lori's work *Don't be a Chocolate Soldier* (see page 77) confronted spectators with this question from a political perspective, since the idea of eating a soldier's body in the Israeli historical and political context is charged and subversive. Yael Frank's *Double Trouble* (see page 95) called attention to the meanings of eating "smiley" cookies. The works that composed the project thus displayed many ways in which culture, civilization, and "table manners" are in fact a veil or a sublimation of human behavior that we tend not to associate with ourselves.

Alongside the metaphorical and ideological aspects of the project, the works of art also dealt with the materiality of food. In art history, the lines between the physical presence of food and its artistic representation are often blurred. It has been said that Baroque sculptor Gian Lorenzo Bernini's virtuosity was such that he was able to turn marble into dough. Other artists, such as the Florentine Jacopo Carucci Pontormo, are famous for meticulously documenting what they ate. These and many other examples raise the question of the relation between the artists' own eating habits and the final work of art. Similarly, the theatre works necessitated that the performers rise to the challenge of cooking and eating on stage. In the play *Coffee and Cake*, two bourgeois women meet at a patisserie in the afternoon for a chat over coffee and cake, a casual ritual that becomes an uncontrollable performance of gluttony. Whereas in Worms' play these excessive actions remain literary descriptions and are comic, turning them into an actual theatre performance is complex, and deconstructs the stable division between a theatrical image of food and real food, and between the actor and the character she plays.

Table Manners manifested the unique ways art deals with food, by emphasizing emotional, intellectual, conceptual, ethical, and political aspects of this basic cultural practice, and responded to the ways food and cooking are dealt with in popular culture. The capacity of the university gallery to function



Right:

The Recipe,
by Jeannine Worms

Directed by Liron Lubel
Set and Costume Design
by Maya Babila
L-R: Noa Yarkoni
and Shiri Lotan
Photo: Mika Kushlevitz
TAU Theatre 2017

Coffee and Cake,
by Jeannine Worms.

Directed by Liron Lubel
Set and Costume Design
by Maya Babila
L-R: Yarden Endevelt
and Eden Shoshani
Photo: Mika Kushlevitz
TAU Theatre 2017

food which had been created at the TAU Tisch School of Film and Television.

All these "ingredients" appeared on real and metaphorical tables, tables which featured in the title of the project, on the theatre stage, and in many of the works of art that were exhibited. Perhaps most salient in this respect was the work *Stranieri* (Strangers) by Romanian artist Mircea Cantor, which welcomed visitors at the gallery entrance: a huge table on which were forty-nine loaves of bread, each split down the middle by a large knife and spilling-out salt (see page 55). These tables invited visitors and spectators to ponder the cultural, political, and social meanings of human behavior in relation to food: preparing, cooking, eating, and consumption, on the one hand; and a range of rituals connected to these practices, on the other.

The title of the project, "Table Manners," suggests the ironic stance of the works. In these pieces of art, food is not only a theme or a visual image, but also a metonym for human relationships and for cultural structures of gender and class power relations. As such, the works unveil the ways people behave with and around food and expose how manners, etiquette, and decorum are subverted. Our project examined the tensions among instinctual, primary, physical, and bodily behaviors concerning food, on the one hand, and behaviors reflected by cultural forms of refinement and anesthetization via food, on the other. In between these two poles, human drives, desires, enjoyment, *jouissance*, frustration, and violence are revealed.

Many of the works dealt with the theme of "eating the body." In Worms' comic play *The Recipe*, Jean and Louissette, two concierges of the lower rank, enter the kitchen in order to cook a recipe. They become so engrossed in gossiping that they forget their stew in the oven and it catches fire. In the final, grotesque scene of the play, the city of Paris burns to the ground and the two women end up eating Louissette's roasted husband. As they indulge in the dish, Louissette remarks poignantly: "And I tell you, this is civilization." In this final scene in the performance, the women literally "perform" table manners: they sit with white napkins at the table on which two plates with the cooked husband are laid before them, ritualistically holding up their forks and knives before eating. This scene serves as the climax of their running discussion of real and metaphoric cases of "people eating people" – cannibals, those who live in impossible times of war, and landlords who extort their tenants and thus "eat them alive."

"That's Civilization": About Table Manners

Sefy Hendler and Sharon Aronson-Lehavi

The dining room is a theatre in which the kitchen is the backstage and the table is the stage. This theatre has to be designed well. The stage has to have proper scenery and the kitchen – a good plot.¹

Chatillon-Plessis (Maurice Dancourt)

Table Manners introduced an innovative and interdisciplinary collaboration between the Tel Aviv University Art History and Theatre Arts departments. Over a period of eight months, the TAU Art Gallery featured a contemporary art exhibition about food and culture, curated by Nirith Nelson, together with theatre performances of two culinary plays by Jeannine Worms – *La recette* (The Recipe, 1983) and *Le goûter* (Coffee and Cake, 1971). These performances, mounted and produced by students in the Department of Theatre Arts, were Israeli premiers of the plays and were performed in a theatre specially built in the gallery for the project. Table Manners also included an exhibition of Israeli menus that portrayed the history of restaurant dining in Israel, curated by Ronit Vered; a lecture series titled "The Feast," which featured lectures by experts on food and culture; a "black dinner" created by Chef Erez Komarovsky within the gallery halls; an opening culinary performance event by Turkish artist TUNCA, whose drawings were part of the art exhibition; a special gathering with Danielle Bouvier Worms, Jeannine Worms' daughter, who came especially from Paris for the closing night of the performance; and student films about

¹ "La salle à manger est un théâtre dont la cuisine est la coulisse et la table la scène. À ce théâtre il faut un aménagement; à cette scène, il faut des décors; à cette cuisine, il faut une machination ." Chatillon-Plessis (Maurice Dancourt), *La vie à table à la fin du XIXe siècle: théorie, pratique et historique de gastronomie moderne*, Paris: Firmin-Didot, 1894, p. 19.

Bank Julius Baer plays an active role worldwide in promoting art and culture.

We are thrilled to collaborate with Tel Aviv University on this unique culinary exhibition – Table Manners.

The Bank vigorously seeks to engage in projects that present high levels of innovation, and we are particularly enthusiastic to have the opportunity to team up with Tel Aviv University and sponsor this multi-disciplinary project in Israel.

The exhibition explores food and its place in culture, and we were happy to host, prior to the official première, our Israeli clients at an opening dinner attended by the leading Israeli chef, Erez Komarovsky.

Given the growing place of culinary culture in Tel Aviv's multifaceted identity, it is especially apt that the city is hosting this fascinating exhibition about food and culture, for which Julius Baer is a natural partner.

Our local team at the Tel Aviv Representative Office and at the bank's headquarters in Switzerland are here to serve you in the best "Table-Mannered" Swiss tradition.
Yours truly,

Stephen Kamp

Deputy Head Region Europe, Bank Julius Baer

Food is not only fundamental to all living creatures; it is also central to social interactions. The experience provided by food often sparks a discussion at the table. The project "Table Manners" adopted precisely that aim: to spur an artistic and academic conversation about food, eating, and eaters. Thoughts on art, culinary arts, society, and culture have filled the rooms of the Genia Schreiber University Art Gallery and Michel Kikoine Memorial for many months – in the galleries where an exhibit of contemporary art has been displayed, in the "Menu" exhibit, and in the wonderful theater built here by Theater Arts students, in which the University Theater put on plays of Jeannine Worms.

Food is currently a fashionable topic of discussion. But only at Tel Aviv University, the largest research university in Israel, has this conversation been enriched by challenging concepts from all academic fields, from psychology and law to the humanities and the arts. Only at Tel Aviv University, which houses one of the most beautiful galleries in Israel, was it possible to create such an interdisciplinary event, in which art, theater, culinary arts, and science found a shared home.

Thanks to Julius Baer Bank and its Israeli branch for your support of this project and for the friendship you have shown to the University and the Faculty of the Arts in particular. Thanks to Prof. Zvika Serper, Dean of the Faculty of the Arts, who pushed to turn the gallery into a multi-purpose space, rich and enriching, and to Ms. Eti Leneman, administrative director of the Faculty. Thanks to the project's primary conceivers and curators, Dr. Sefi Hendler and Dr. Sharon Aronson-Lehavi, from the Departments of Art History and of Theater Arts, and to the participating curators Nirith Nelson and Ronit Vered. Thanks to the wonderful artists who participated in the project, among them Mircea Cantor from Paris and TUNCA from Istanbul, who came to Israel for the event. Thanks to the French Institute and to the Artport Fund, both of which helped bring them here. Thanks to assistant curator Yifat Pearl and all the other university staff who labored on the project, which has been but a foretaste along the Gallery's new and promising path.

Prof. Joseph Klafter

Tel Aviv University President

Table of Contents

Foreword	142
"That's Civilization": About Table Manners	
Sefy Hendler and Sharon Aronson-Lehavi	138
Tasting the Limits	
Nirith Nelson	132
Table Manners: Photo Album	117
The Menu: From the Workers' Canteen to the New Israeli Kitchen, Catalogue of Works	
Ronit Vered	111
Table Manners: Catalogue of Works (Hebrew)	
Nirith Nelson	54-98
Articles in Hebrew	9

Table Manners: The Genia Schrieber University Art Gallery and Michel Kikoïne Foundation, Tel Aviv
March 8, 2018-July 31, 2018

The Recipe / Coffe and Cake
by Jeannine Worms

Director: Liron Lubel

Set and Costume Design: Maya Babila

Translation and Stage Version: Yossi Gold

Performers: Yarden Endevelt; Neta Levit; Shiri Lotan; Eden Shoshani; Noa Yarkoni

Dramaturgy: Victoria Menasherov

Coffee and Cake translation and editing: Victoria Menasherov and Mordechai Katan

Academic mentoring - directing: Prof. Ofira Henig

Academic mentoring - set and costume design: Prof. Miriam Guretzki-Bilu

Head of the Honors Acting Program: Ms. Yael Cramsky

Supervision of set construction: Dror Hernson

Lighting: Guy Alon

Production Consulting: Bambi Friedman

Supervision of program-writing: Dr. Ira Avneri

Assistant director: Ori Golad

Assistant designer: Sapir Ashkenazi

Producer: Maayan Michal Hemo

Stage Managers: Ori Golad, Maayan Micahl Hemo, Tamar Kertes

Production team: Liron Sapir, Yotam Rodin, Or Shmueli, Lin Wolback Rozin, David Amsalem

Program team: Bar Adadi, Tamar Kertes, Yarin Peri, Yadid Yunovich

TAU THEATRE

Academic Director: Sharon Aronson-Lehavi

Production Manager: Guy Godorov

Producer: Guy Alon

Technical Manager: Alex Valsky

Carpenter: Peter Gurnow

Dressmaker: Galina Ilan



TABLE MANNERS ♦ אֲדָאָב הַטַּעַם ♦ **נימוסי שולחן**

Curators: Dr. Sefy Hendler & Dr. Sharon Aronson-Lehavi

The Yolanda and David Katz Faculty of the Arts
The Genia Schreiber University Art Gallery
and Michel Kikoïne Foundation

Assistant curator: Yifat Pearl

Art curator: Nirith Nelson

Assistant curator: Smadar Tzook

Culinary curator: Ronit Vered

Catalogue:

Editors: Dr. Sefy Hendler and Dr. Sharon Aronson-Lehavi

Catalogue production management: Yifat Pearl

Hebrew copy-editing: Yaron David

English copy-editing: Sara Tropper

Design: Ayelet Gazit

Photography: Elad Sarig

Printing: A.R. Printing Ltd.

Gallery staff: Calia Inbar Adiri | Bracha Mantiev

Cover image: Mircea Cantor, Stranieri, 2018

The catalog is published with the generous support of:

The Varda Horn Foundation

The Nili Aharoni Memorial Fund for Publication of Catalogues at
The Genia Schreiber University Art Gallery and Michel Kikoïne Foundation
Tel Aviv

Table Manners was sponsored by

Julius Bär



The Yolanda and David Katz Faculty of the Arts
The Genia Schreiber University Art Gallery
Michel Kikoïne Foundation

TABLE MANNERS

נימוסי שולחן | آداب الطعام



Art ♦ Theatre ♦ Food
אמנות ♦ תיאטרון ♦ קולינריה
פֶּןִּן ♦ מִסְרַח ♦ طَعَام

Edited by Sefy Hendler and Sharon Aronson-Lehavi



The Yolanda and David Katz Faculty of the Arts
The Genia Schreiber University Art Gallery
Michel Kikoine Foundation

