

תוכן העניינים

ז	פתח דבר
1	בואו לאכול איתנו: במקום מבוא / דנה קפלן ויאיר פורסטנברג
	שער א: אוכל של אחרים
23	יעל נועמה-קרמר ויאיר פורסטנברג לאכול עם שדים: אכילה עם זרים בנצרות הקדומה
43	עדי נמיה-כהן סמוך על שולחנו: סעודות, פוליטיקה ויצירת קבוצות בקרב יהודי ארצות האסלאם בימי הביניים
62	עזרי עמרם לעכל את הטבח: סיורי אוכל כפלטפורמה להעברת מסרים חברתיים-פוליטיים
83	נדיה ביידר האם שמירת כשרות אכן מפרידה בין בני אדם? איסורי אכילה דתיים והשפעתם על ההרכב הדתי של רשתות חברתיות
	שער ב: אכילה לראווה
107	סטפניה ארמידורו 'הארוחה הוגשה': תקשורת מילולית ולא-מילולית אצל שולחנו של מלך אשור
120	זאב וייס לסעוד על שולחנם של עשירים: טרימלכיו, ר' יהודה הנשיא ובתי האמידים במרחב הארץ-ישראלי
144	לימור יונגמן אין משיחין בשעת הסעודה? נימוסי השולחן על פי הספרות הערבית בימי הביניים

מיכאל שדה
168 סעודות ממילים: על עיצוב האוכל ב'דורות ראשונים' לחיים הזז

שער ג: אכילה מעמדית, אכילה אתנית

שולמית מילר
189 אוכלים בבית, אוכלים בחוץ: מקומות אכילה בשלהי העת העתיקה

הדס שמבדל
216 מהורו לשולחנם של חכמים: צריכת פלפל בארץ ישראל הרומית

דפנה הירש וסמדר שרון
236 'ולנו יש פלאפל': אוכל רחוב בתל אביב המנדטורית כזירה של מגעים ומתחים

דנה קפלן
255 מה חברתי בחתונות חברתיות? אכילת צוותא חגיגית וחתונות מעמד הביניים בישראל

שער ד: התפרקות ה־Commensality

נתן וסרמן
281 מאלים רעבים לאל אנוקרטי: הצום הדתי ומשמעותו התיאולוגית במזרח הקדום ובדתות המונותאיסטיות

שלומי צמח
306 'נשבע לך לא אוכל': עיון בנדרי אכילה בין בני זוג במסכתות כתובות ונדרים

רפי גרוסגליק ודן קוטליאר
327 יחסי אכילה: על קשרים, מעברים וגבולות בין האנושי והמיקרוביאלי

קרישנדרו ריי
346 מי שאוכל לבד: תשתיות כושלות לאכילה משותפת

רשימת מחברים
368

מפתח
371

פתח דבר

הספר המונח בזה לפני הקורא הוא פרי עבודת המחקר המשותפת של קבוצת 'שולחנות ערוכים: אכילה, גבולות ומעברים בין-תרבותיים', שחבריה הם: נדיה ביידר, זאב וייס, נתן וסרמן, עדי נמיה-כהן, יאיר פורסטנברג, שלומי צמח, דנה קפלן והדס שמבדל. הקבוצה פעלה במרכז מנדל סכוליון, מרכז למחקר רב-תחומי במדעי הרוח והיהדות, בבית ספר ג'ק, ג'וזף ומורטון מנדל באוניברסיטה העברית בירושלים, בשנים תש"פ-תשפ"ב. בסופה של התקופה קיימה קבוצת המחקר כנס מסכם באוניברסיטה העברית בירושלים (8-10 במרס 2022), שהשתתפו בו חוקרים נוספים מהארץ ומחוצה לה והציגו מפירות מחקריהם. אנו חבים את תודתנו העמוקה למי שהיה ראש בית ספר ג'ק, ג'וזף ומורטון מנדל ללימודים מתקדמים במדעי הרוח, פרופ' דניאל שוורץ, לפרופ' אלישבע באומגרטן ראשת בית הספר הנוכחית, שהייתה הראשה האקדמית של מרכז מנדל סכוליון בשנות פעילות הקבוצה, וכן למנהלת האדמיניסטרטיבית הגב' מורן זיני גרדשטיין, לעוזרת המחקר של הקבוצה הגב' דפנה ישראל ולכל צוות המרכז על התמיכה המסורה והמתמשכת בפעילות הקבוצה.

תחום האכילה המשותפת שבה עסקה קבוצת המחקר הוא רב-תחומי במהותו, אך הדרכים הנאותות לצרף את נקודות המבט השונות, שהביאו איתם חוקרי הקבוצה, העסיקה אותנו לאורך כל שנות עבודתנו המשותפת. יחד התלבטנו מהן הדרכים לגשר בין אסכולות מחקריות שונות, ובמיוחד בין הממצא החומרי והטקסטואלי הפרטיקולרי לבין מבט תיאורטי המבקש לכודר את האכילה המשותפת כזירה בעלת מאפיינים ייחודיים, המצדיקה יצירת תחום מחקרי נפרד. מה בעצם יש לנו, כל אחד ואחת בפנינתה היא, לתרום להבנת התמונה התיאורטית הגדולה? במהלך לימודנו המשותף גילינו שהנושא עצמו של אכילה משותפת מספק מודל למחקר רב-תחומי שאינו מתבסס בהכרח על שותפות מחקרית הרוקה ולכידות קונספטואלית, אלא על תנועתה החופשית של הרוח, שמשגיחה את מלוא חירותה דווקא בעת האכילה עם חברות וחברים קרובים. למודל זה של למידה רב-תחומית אפשר לקרוא מודל 'סעודת החכמים', כפי שמוכר מחיבורו של אתנאיוס מראשית המאה השלישית לסה"נ. בחיבור זה מתוארת התכנסות של גדולי המלומדים לארוחה ארוכה, שברור באילו מנות היא מתחילה אבל לא ידוע לאן היא תתגלגל; ארוחה המציירת חוויית לימוד עשירה ומגוונת בדיוק כמו המנות המוגשות בה.

השיחה כדרכה מתחילה מן המנות המוגשות וכלי האכילה, ומתגלגלת משם לספרות והיסטוריה. בדומה לליל הסדר, שעוצב בתבנית 'סעודת החכמים', שמות המאכלים מעוררים טקסטים ואירועים. הקישורים הם לעיתים בלתי צפויים, אבל אסוציאציות של מלומדים ומלומדות עשויות להיות יקרות ערך יותר מדיון שיטתי של מדען נוקדני.

כד בכד בספר זה על ארבעת שעריו אנו מבקשים להציע לקוראות וקוראי העברית תמונה סדורה של תחום האכילה המשותפת, ולשרטט את ההיבטים המרכזיים הכרוכים בו. מפת דרכים של התחום, השאלות המרכזיות המנחות את מחקר האכילה המשותפת וסקירת שערי הספר ותוכן המאמרים מוצעים במבוא. אנו מקווים שכך זה, המביא מפירות מחקר הקבוצה והכנס שאורגן לקראת תום תקופת פעילותה, מעיד לא רק על הגיוון מעורר התיאבון של העיסוק באכילה משותפת בהקשרים דיסציפלינריים מגוונים, אלא תורם גם לראייה מקיפה של תחום האכילה המשותפת כזירה המכוננת התרחשות חברתית ויצירה תרבותית.

ירושלים, ערב ראש השנה תשפ"ד
זאב וייס, נתן וסרמן, יאיר פורסטנברג ודנה קפלן

בואו לאכול איתנו

במקום מבוא

דנה קפלן ויאיר פורסטנברג

לצד נשימה, אכילה היא אולי הפעילות האנושית החיונית ביותר, וחלק ניכר מהחיים החברתיים שזור בה.¹

אסופת המאמרים בכרך זה מוקדשת לפרקטיקות של אכילה משותפת בחברת אחרים, מכרים או זרים, במקרים רבים בנסיבות שחורגות מן מהשגרה, ובמגוון רחב של הקשרים חברתיים.² המונח קומנסאליות (commensality), שמשמעו 'שולחן משותף', מציינ את הפעילות הזאת, המוכרת אך המורכבת, והוא מגלם את החברתיות (sociability) המובנית הכרוכה במעשה האכילה. במסגרת זו אנו מתבוננים לא (רק) על המזון כשלעצמו, אלא גם ובעיקר על הפעולה האנושית של אכילתו ביחד; אנו בוחנים לא (רק) את ייצור האוכל אלא את צריכתו,³ ולאוו דווקא העדפות מזון אלא העדפות עם מי לאכול (ועם מי לא).⁴ אכילה משותפת עם אחרים באותו

- 1 מינץ ודו בואה 2002: 102. ראו גם: לוז 2022; הירש 2018. מסיבה זו מגדיר האנתרופולוג ארג'ון אפדוראי את האוכל כ'עובדה חברתית רחוקה במיוחד'. ראו: אפדוראי 1981: 494.
- 2 יונסון ואחרים 2021; היידן 2014; ון דן איינדה 2018: 5. על ההבחנה בין אכילה לשתייה משותפת ראו ון דן איינדה 2018: 15-17. מחקר רב הוקדש לשתייה משותפת, בעיקר של יין או משקאות חריפים אחרים (conviviality), אולם הסקירה הזו מתמקדת בעיקר באכילה המלווה, כמובן, לא פעם גם בשתייה.
- 3 עם זאת, קלוד פישלר טוען בהמשך לזימל, שמכיוון שקומנסאליות מערערת על הגבולות בין הפרטי לציבורי (ראו להלן), אזי לא נכון לקרוא לאקט של הכנסת המזון לגוף 'צריכה', משום שההשתמעויות של המילה הזאת הן של הפרטה ואינדיבידואליזציה'. ראו: פישלר 2011: 532.
- 4 גודי 1982: 37; גריניון 2001; הירש 2018: 519; ווארד ואח' 2020: 4; יונסון 2021; סובאל 2000; סקאנדר ואח' 2021; פולוק 2015; פילי-הרניק 1981; פילצ'ר 2023; פישלר 2011; טאן 2015. על הקשר בין אכילה משותפת לבחירות מזון ראו: קאמינגז 2023. נשים לב שבניגוד לכתיבה אנתרופולוגית על אכילה משותפת, שנוטה לראות בה פרקטיקה רחבה הכוללת גם גידול, בישול, הכנה ופינוי של האוכל, למשל אצל

מרחב פיזי, לעיתים תוך כדי אכילה מאתה המנה ממש (consubstantiation)⁵, היא פעולה חברתית אוניברסלית בעלת תפקיד חיוני בחיזוק הקשרים החברתיים הפנים-קבוצתיים, בקידום הלכידות הקהילתית ובטיפוח תחושות של שייכות. לדברי קלוד פישלר: 'אנשים נוטים לאכול ביחד, או ליתר דיוק, אנשים אוכלים בקבוצות', ולפיכך: 'אכילה משותפת מייצרת קשר [bonding]⁶'.

כד בבר, פרקטיקה חברתית אוניברסלית זו, המסמנת את גבולות הקבוצה, מכוננת יחסי קירבה וריחוק, מבטיחה שיתוף פעולה ולכידות קבוצתית או מעוררת יריבות לובשת צורה ופושטת צורה בהקשרים תרבותיים שונים.⁷ בהתאם לכך, מחקרים רבים ממגוון רחב של דיסציפלינות – ארכאולוגיה, היסטוריה, אנתרופולוגיה וסוציולוגיה, ועליהם נוספו (כפי שניכר בכרך זה) ספרות, משפט ומדע הדתות – יוחדו לתיאור ארוחות משותפות במגוון של מרחבים גיאוגרפיים, חברתיים ופיזיים. ניכרת כיום התעניינות גוברת בנושא, שכן הוא מסייע בידי חוקרות וחוקרים לאבחן את המצב החברתי, לצד תהליכי גיבוש והתפוררות, נוכח התעוררותן המחודשת של דאגות ישנות: לגורל המשפחה, הקהילה, העיר והמדינה.⁸

המאמרים בכרך זה מקיפים היבטים מרכזיים של תופעת האכילה המשותפת, ומספקים לקוראות ולקוראי העברית הזדמנות לעמוד על היקפה, משמעויותיה ומגבלותיה של התופעה כפי שהיא נבחנת מנקודות מבט דיסציפלינריות מגוונות. המאמרים מתארים מצבים של אכילה (ואי-אכילה) משותפת ממגוון רחב של הקשרים היסטוריים וחברתיים, אך צירופם יחד מאפשר לנו לצעוד אל מעבר לתיאור (עשיר ומגוון ככל שיהיה) של מופעים שונים של תופעת יסוד זו, ולבחון באופן ביקורתי כמה ממרכיביה המרכזיים. נפתח בהצגה של כמה מן היסודות של תחום מחקר זה, שסביבם כפי שנראה בהמשך מרוכזים השערים השונים של הכרך.

הבחנות יסוד בחקר האכילה המשותפת

לדברי הסוציולוג גיאורג זימל, כל בני האדם חייבים לאכול (ולשתות), אך עובדה ביולוגית יסודית הופכת את האכילה לפעולה האינדיבידואלית ביותר האפשרית:

-
- גודי 1982 או בעקיפין אצל פישלר 2011, עבודות היסטוריות וסוציולוגיות נוטות לבודד את אקט האכילה המשותפת לעצמו.
- 5 כך למשל נורברט אליאס מתאר את הנהוג לאכול מתוך אותה קדירה בפונדקים אירופאיים בימי הביניים המאוחרים, ראו: אליאס 2000: 61.
- 6 פישלר 2011: 529, 533.
- 7 אביאלי 2017: 117-119; גריניון 2001; היידן 2014; פישלר 2011; טאן 2015. בהקשר המקראי, אכילה בצוותא יוצרת ברית בין קרובים, מכרים, נביאים ומלכים. ראו: פילי-הרניק 1981: 86. ראו גם: סמית' 2003: 10.
- 8 טוטן 2019; יונסון ואח' 2021.

באופן מפתיע למדי, צורך זה הוא דווקא הדבר האנוכי ביותר, המוגבל ליחיד באופן בלעדי ומוחלט: על מה שאני חושב יכולים אחרים לדעת, את מה שאני רואה יכולים גם אחרים לראות, ואת מה שאני אומר יכולים מאות אחרים לשמוע – אבל את מה שאני אוכל בשום אופן אין אחרים יכולים לאכול. [...] דווקא בשל היותה משותפת לכל בני האדם נהפכה העובדה הפיזיולוגית הפרימיטיבית של האכילה⁹ לתוכן של פעילויות משותפות. כך נוצר המבנה החברתי של הארוחה, המחבר את האנוכיות הבלעדית של האכילה עם השכיחות של 'היות-יחד' ועם ההרגל להתאסף ולהתאחד, מבנה שרק לעתים רחוקות מושג כתוצאה מפעילות ברמה גבוהה ורוחנית יותר. אנשים שאין להם אינטרסים משותפים יכולים להתחבר בארוחה משותפת – ואכן האפשרות הזאת [...] היא המעניקה לארוחה משמעות סוציולוגית שאין לה שיעור.¹⁰

לטענתו של הסוציולוג והאנתרופולוג קלוד פישלר, פעילות האכילה מפגישה בהכרח שני ממדים. הממד הראשון נפרס 'בין הביולוגי לתרבותי, בין הפונקציה התזונתית והפונקציה הסימבולית' ואילו הממד השני 'מקשר בין הפרט לקולקטיב, בין הפסיכולוגי לחברתי'.¹¹ ריבוי ממדים זה עומד ביסוד כוחה של האכילה המשותפת לגלם מנעד רחב ועשיר של משמעויות המוצפנות בה. אך כיצד נוכל לחלץ את המשמעות החברתית הגלומה באכילה המשותפת מתוך שפע מקרי המבחן ההיסטוריים והעכשוויים?

הנחה מקובלת היא, שצביונה של האכילה המשותפת – מנימוסי השולחן וטקסי אוכל קונבנציונליים, דרך אופני הגשת המזון או סדר הישיבה, ועד זהות המשתתפים, עיתוי הסעודה והפעילויות שמתרחשות במהלכה – משקפת בהכרח את מאפייניה החברתיים של הקבוצה האוכלת, ואף מכוננת אותם.¹² בין אלה אפשר למנות את ההבחנות וההיררכיות הפנימיות שמארגנות את האינטראקציות

9 כוונתו של זימל היא למיידיות הפיזיולוגית של פעולת האכילה, השייכת לסדר נמוך יותר של הוויה, מתענג וחושי. חברות שונות מפקחות ומתגברות על ה'פרימיטיביות' הזו של האכילה בדרכים שונות. זימל מתאר כמובן את הארוחה הבורגנית. יש עוד דגמים רבים של ארוחות משותפות. לדוגמה, האנתרופולוג קליפורד גירץ הראה שהבאלינזים נרתעים 'מפני כל צורת התנהגות שנחשבת לחייתית', כגון אכילה. ראו: גירץ 1990: 279.

10 זימל 2012: 204.

11 פישלר 2021: 12. לטיעון דומה ראו: אפרוראי 1981: 494.

12 בהקשר זה ראוייה לציון עבודתו הנודעת של נורברט אליאס על תהליך התירבות, ובכלל זה עידונם של נימוסי השולחן באירופה המערבית מימי הביניים והאופן שבו הם הופכים לחלק ממערכת מקובלת של נורמות וכללים מחייבים כיצד יש לנהוג סביב השולחן. ראו: אליאס 2000. קלוד פישלר מציין את החשיבות של סדרי ישיבה סביב שולחנות כביטוי של מערכות יחסים. ראו: פישלר 2011: 535. מכיוון אחר, על פי פריטו פריאסטו 2021, בארוחות יום שישי משפחתיות בקרב יהודים בישראל נהוג להגיש אוכל מעט שונה לילדים ולבוגרים, או בטמפרטורות שונות.

החברתיות בקבוצה (לאור קווי מגדר, מעמד חברתי, גיל, גזע, דת וכיוצא באלה), סוגי הארגונים, ההתאגדויות והפעילויות השונות שנפוצות בה, וכמובן – המבנה הפוליטי שלה.¹³ במובן זה, טוען גריניון, חקר האכילה המשותפת מזמן אפשרויות פורות במיוחד לעמוד על המורפולוגיה של חברות נתונות, ממש במובנה הפרקטיים והקונקרטיים ביותר.¹⁴

ספרות המחקר נוטה להבחין, לעיתים במפורש ולעיתים באופן מובלע, בין אכילת צוותא פורמלית, חגיגית וקהילתית מצד אחד, לבין אכילה שגרתית, יומיומית ומשפחתית הממוקמת במרחב הפרטי מצד אחר. לאכילה הקהילתית יש השתמעויות פוליטיות ודתיות, ולרוב יש לה ממדים פולחניים, ריטואליים ופומביים. בהתאם לכך, כללי ההתנהגות שמסדירים אותה, או מה שנורברט אליאס כינה 'הקוד החברתי שלה',¹⁵ נוטים להיות טקסיים, כלומר הם פורמליים ומפורשים למדי. לעומת זאת, באכילת הצוותא היומיומית והמשפחתית הממד הכוחני הפוליטי כמו נעלם, ומוסכמות ההתנהגות שמסדירות אותה נדמות מובנות מאליהן.¹⁶ משתאות ופוטלאצ'ים נחשבים לטיפוס האידיאלי של הסוג הראשון של אכילת הצוותא, וארוחות ביתיות – במיוחד ארוחת הערב המשפחתית – משמשות לא פעם כדגם המובהק ביותר של אכילה שגרתית.

ועם זאת, יש לציין שחוקרים וחוקרות שעוסקים באכילה משותפת מזהים מנעד רחב של דפוסי אכילה משותפת – בין יתר פורמליות, חגיגיות וכמות משתתפים רבה יחסית, לבין אי-פורמליות, יומיומיות והיקף משתתפים מצומצם. כך, בתווך שבין שני טיפוסי הארוחות המשותפות אפשר למקם, למשל, את המשתה הרומאי,

13 היידן 2014; ון דן איינדה 2018; פולוק 2015.

14 גריניון 2001: 25. גריניון מציע טקסונומיה של האכילה המשותפת שמבחינה בין: אכילה ביתית לעומת אכילה ארגונית; אכילה יומיומית לעומת אכילה חגיגית ואכילה מדירה (segregative) לעומת אכילה חוצת גבולות (transgressive). היידן מציע טיפולוגיה אחרת של אכילה חגיגית: משתאות שנועדו ליצור ולתחזק קשרים חברתיים; משתאות לשם רווח כלכלי ומשתאות לשם הנכחתם של הברדלי סטטוס. טיפולוגיה זו מתבססת על המניעים והפונקציות החברתיות של החגיגה עבור הקבוצה המארחת. מובן כי במציאות עשויה להיווצר סינרגיה בין המניעים השונים. לתרשים מפורט של סוגי ותתי-סוגי ה־feast ראו: היידן 2014: 10. לטיפולוגיות נוספות ראו יונסון 2021; טאן 2015.

15 אליאס 2000: 61.

16 ראו למשל הניתוח שערכה איריס קלקה לקונבנציות אירוח בקרב מעמד הביניים בישראל: קלקה 1991. לדיון תיאורטי מועיל בהבחנה בין משתאות ריטואליים וארוחות יומיומיות ובאופן שבו שני הממדים משלימים זה את זה, במחקר הארכאולוגי במיוחד, ראו: דיטלר 1999; ון דן איינדה 2018: 5. מנגד, לטענתו של סמית', בעולם היווני-רומי, הן הארוחה היומיומית והן ארוחות פורמליות, דתיות או חגיגיות מושתתות על דגם אחד – זה של המשתה. לדבריו, ההבחנה החדה המקובלת בין ארוחות מקודשות וארוחות חולין אינה מבוססת בהקשר זה. ראו: סמית' 2003: 2-6.

שהיה אירוע חברתי שהתרחש בבית המארח, ארוחות חג משפחתיות וחגיגיות, כגון חג ההודיה האמריקאי,¹⁷ מסיבות ימי הולדת או ארוחות ליל שבת וחג.¹⁸ יש אפוא להכיר בכך שהגבולות בין שני דגמים עקרוניים אלה של אכילה בצוותא הם מטושטשים, והם עשויים ליצור פערי ציפיות ומתחים.¹⁹

אכילה משותפת מן הסוג הראשון היא פרקטיקה חברתית מורכבת, המשלבת תנאים סביבתיים, כלכלה פוליטית, יכולות טכנולוגיות, מבנה משטרי וחברתי, וכן אתיקה, מנהגים וקודים של התנהגות. בהתחשב במארג הזה, היסטוריונים ואנתרופולוגים רבים מסכימים שהתפתחויות בפרקטיקות של אכילה משותפת מסמנות תמורות חברתיות רחבות יותר.²⁰ החגיגה הפרהיסטורית (feast) הייתה סוג חדש של פעילות אנושית, שצץ כנראה בתקופה הפליאוליתית העליונה בכמה מקומות, והפכה לנפוצה רק בתקופות מאוחרות יותר.²¹ לדברי היידן, מאפיין מטריאלי חשוב של החגיגה הקהילתית הפרהיסטורית הוא, שלראשונה היה אפשר להמיר עודפי מזון לכלל יתרונות סמליים יותר, כמו הפגנת סטטוס ותחזוקה, היבט חשוב של האכילה המשותפת שבו נדון מיד.

מחקרים רבים העוסקים בכירור תופעת האכילה המשותפת הקדומה או השבטית מטעימים את תפקידה הפוליטי.²² בהיעדרם הכמעט מוחלט של מוסדות פוליטיים רשמיים, האכילה המשותפת שימשה כמסד הארגוני של פוליס יווניות רבות, וקשרה בין התחום החברתי והתחום הפוליטי. לפי תפיסתם, 'אם האדם הוא יצור פוליטי, אזי הוא כזה כי הוא משתתף בתרבות המשתה'.²³

בהקשר זה, האכילה המשותפת עשויה להתבאר כמונחים של חליפין מתנתי. מרסל מוס זיהה את המבנה הבסיסי של המתנה בקרב עמים ושבטים ילידיים

17 לניתוח סעודת חג ההודיה ראו: לוז 2022: 172-177.

18 פריטו פריאסטו 2021.

19 שהרי בחברות שונות קווי הגבול בין 'פרטי' ו'ציבורי' שונים, והם אף משתנים היסטורית. מסיבת התה האנגלית מדגימה זאת היטב. כפרקטיקה של אכילה ושתייה משותפת, מסיבת התה התפתחה במאה השמונה-עשרה כפרקטיקה של אירוח ביתי שבו נטוו קשרים משפחתיים, חבריים ועסקיים בניצוחה של בעלת הבית. אך במהלך המאה התשע-עשרה, ועם הופעתם של בתי תה ברחבי העיר וברכבות, נוצרו הזדמנויות חדשות לנשים לצאת למרחבים ציבוריים. ראו: גריי 2009: 54. גם הסלונים הספרותיים שהתפתחו באירופה בתקופה המודרנית מצביעים על הקושי להבחין לעיתים בין אירועי אכילה פרטיים וציבוריים. ראו: סקוט סורנסון 1998. בתי קפה הם דוגמה מובהקת נוספת לכך. על הגבולות הגמישים שבין להיות לבד או ביחד עם אחרים בבית קפה ישראלי ראו: שפירא ונבון 1991.

20 גודי 1982; דיטלר והיידן 2010; היידן 2014; פולוק 2015.

21 ראו: היידן 2014: 4; לוז 2022: 167-171.

22 טירני ואונקיי-טירני 2012; סמית' 2003. מאייר מושה בין ארוחות משותפות במזרח הקדום ובפפואה גינאה החדשה. ראו: מאייר 2015.

23 ון דן איינדה 2018: 2.

כזוה המבוסס על שלשלאות מתגלגלות של חובות – החובה לתת מתנות, החובה לקבלן והחובה להשיב למעניק כגמולו, לא פעם תוך העלאת הערך לעומת המתנה המקורית. מוס העניק תשומת לב גם לתפקידו של המזון במסגרת מערכת החליפין המתנתית.²⁴ הוא מציין בני שבט אחד אשר 'פיתחו מערכת שלמה של חוק ומוסר סביב חובתו של אדם שלא להחמיץ התחלקות בארוחה שבה הוא נוכח או שראה את תהליך הכנתה'.²⁵ לדבריו, כאשר אני אוכלת אוכל שמישהו אחר מעניק לי אני גם נענית ומקבלת לתוכי משהו מהמהות של המעניק, דבר המייצר חובה מוסרית להשיב. במונח זה, העובדה שהמתנה אוצרת בתוכה מאישיותו או מרוחו של המעניק (ושל הקבוצה ככלל) היא זו המעודדת את התמדת היחסים בין בני האדם בחברה השבטית.

בין השאר ייחד מוס תשומת לב רבה לאירועי החלפת מתנות בפומבי, ה'פוטלאץ'.²⁶ אירועים אלה נערכים כמעין אספה כללית או משתה פומבי, שבו מזון נאכל, נצרך ומועבר בתמורה למוצרי יוקרה. אירועי הפוטלאץ, בדומה למשתה המלך במזרח הקדום, ביססו קשרים פוליטיים בין שבטים וקלנים יריבים ושכנים, שכן הסחורה החומרית והמזון שחולק בהם היו מדד של העוצמה הכלכלית (אדמות, גידולים) ושל הלגיטימציה הפוליטית של הציפים המתחרים.²⁷ ואולם אין מדובר כאן רק במפגני סטטוס או בחליפין של עוצמה גרידא; האכילה המשותפת בפוטלאץ' או במשתה היא אכן אירוע שיש בו יחסי כוח בלתי סימטריים והפגנת עוצמה, אבל מוגנת בו גם קהילתיות, סולידריות, נדיבות והכנסת אורחים.

לאכילה המשותפת בחברות קדם-מודרניות נודעו אפוא תפקידים קהילתיים רבים. היא אפשרה לטפח קשרי ידידות, ערבות הדדית ושיתוף פעולה מתמשכים בין המשתתפים. לעיתים אף היה לה אופי מעין-משפטי שאפשר להסדיר את חיי הקהילה, למשל קיום בוררות בין צדדים מסוכסכים או הטלת סנקציות על חברי

- 24 מוס 2005, 147, הערה 55, 149, הערה 61; לואו 2021. על המהות המתכלה של האוכל ראו: אפדוראי 1981: 494. לדוגמה מודרנית ראו: קלקה 1991.
- 25 מוס 2005: 49. לדוגמה של הכנסת אורחים מהעולם היהודי ראו המימונה שנחגגה במרוקו עם תום חג הפסח. היה מקובל שהשכנים המוסלמים מביאים איתם לאירוע מאכלי חמץ לצד פריטי מזון אחרים, כמתנה. ראו: לוי 2021. לדוגמאות מערב אפריקאיות של הכנסת אורחים ראו: גודי 1982.
- 26 שמשעותו היא 'להזין' או 'לצרוך' בשפת השבטים הילידים של החוף הצפוני-מערבי בצפון אמריקה, כפי שמסביר מוס. מרוין האריס מגדיר את הפוטלאץ' כ'משתה תחרותי' שבו מופגנת היכולת לתת או להשמיד באופן הפגנתי יותר מאשר הציף היריב, עושר חומרי – מזון, אבל גם בגדים, חפצי מתכת או שמיכות. על הפוטלאץ' בכתיבה האנתרופולוגית בכלל ראו: הארקין 2015; האריס 1974.
- 27 הארקין 2015: 717.

קהילה סוררים. ולבסוף, הסעודה חיברה בין האדם לאלים או לאבות המשפחה²⁸ – והיבט זה יעמוד במוקד השער הראשון של הספר. לצד תפקידן 'בהצגת פירות עמלה והישגיה של הקבוצה', הארוחות המשותפות 'יכולות גם לתפקד כמפגני עושרו של המארח, כמעצמות סטטוס, כתביעה לתשומת לב ואפילו כתעמולה פוליטית של ממש'²⁹ ואכן, תשומת לב מיוחדת ניתנה לממדים ההפגנתיים של האכילה המשותפת, ואלה יידונו בשער השני. כאן האכילה המשותפת תוסבר לא פעם כביצוע (performance) דחוס של תנאים סוציו-פוליטיים, של יחסי כוח חברתיים ושל האידיאולוגיות שתומכות בהם.³⁰ דיטלר מכנה את הפעילות הזאת commensal hospitality – הכנסת אורחים ריטואלית שבמרכזה סעודה המציגה לראווה יחסי כוח פוליטיים וכלכליים, ומשמשת אמצעי להשגת שליטה חברתית, כלכלית ופוליטית או לשמירתה.³¹ ביטוי מרכזי אחד לכך הוא צמיחתו של ענף המחקר העוסק בדיפלומטיה גסטרופוליטית ובשימושים הפוליטיים האפשריים באכילה משותפת של דמויות פוליטיות.³²

עדויות ארכאולוגיות ואנתרופולוגיות ממגוון חברות קדם-מדינתיות ברחבי העולם שבות ומראות כיצד תצוגה של יכולת אירוח מעין זו חיונית לשליטים לצורך ניהול פוליטיקה של יוקרה.³³ הפגנת העוצמה תסומן לרוב באופן מוחשי, אם באמצעות הפאר של המקום שבו אוכלים או שפע האוכל שמוגש,³⁴ ואם באמצעות

- 28 ון דן איינדה 2018: 6-7; פישלר 2011: 535-536.
- 29 ויסר 1991: 27. ראו גם: ון דן איינדה 2018. פילי-הרניק מדגימה את הפונקציה הפוליטית של משתה המלך בניתוחה את מגילת אסתר ואת איגרת אריסטיאס. ראו: פילי-הרניק 1981: 98-100.
- 30 ראו את ביקורתו של גודי 1982 על הסברים סמליים, בעיקר בעמ' 30-31; דיטלר 1996; דיטלר והיידן 2010; ון דן איינדה 2018: 8-10.
- 31 דיטלר 1996. ראו גם: אקר 2013; היידן 2014: 4, 18; הריס 1974. חתונות הן ביטוי מוכר אחד של הכנסת אורחים קומנסאלית מעין זו. על חתונות בישראל ראו: קפלן 2013.
- 32 לואו 2021.
- 33 פורד ראסל 2003: 81. פורד ראסל מבחינה בין שני טיפוסים של עוצמה פוליטית האופיינית לחברות קדם-מודרניות: 'איש גדול', אדם בעל אישיות מרשימה שעוסק בענייני ציבור בעטיה של שאפתנות והישגים אישיים מוכחים, לעומת 'צ'יף' שעוצמתו המלכותית ותכונות המנהיגות שלו אינן תלויות כלל בכישוריו וביכולותיו כמו איש גדול, אלא הן מוקנות לו מלידה ועוברות מאב לבן. לטענתה, העוצמה הפוליטית של איש גדול שברירית במיוחד; כפונקציה של יכולתו לאזן בין חלוקת הטובים הכלכליים בין נאמניו ויריביו, היא תלויה במסיבה המוצלחת האחרונה שערך. מסיבות, משתאות ופסטיבלים, מזכירה מוגרט ויסר, הם דרך לחלק מחדש את העושר. גם היידן מסביר שבחברות קדם-תעשייתיות עיקר העניין במשתאות הוא למשוך אנשים ולחברם זה לזה באמצעות אספקת אוכל 'בחינם'. ראו: פורד ראסל 2003; סהלינס 1980: 158, 160, 161; ויסר 1991: 29; היידן 2014: 12.
- 34 היידן 2014; הריס 1974; ויסר 1991: 28-29; ון דן איינדה 2018: 5; בהקשר זה, אפשר

נוהגי הסבה או סדרי אכילה התואמים את ההיררכיות החברתיות המקובלות.³⁵ כאן נדיבות ואירוח כיד המלך הם אמצעי שליטה והפגנת כוח, ונראה דוגמאות מפורטות לכך בשער השני. בד בבד, אכילה משותפת עשויה לסמן יחסי עוצמה גם בדרכים מוחשיות פחות. למשל, בעולם היווני והרומי זימן המשתה לגברים אפשרויות לדיון פילוסופי ולהפגנת נכסים תרבותיים ואתיים.³⁶

בקטגוריה הרחבה השנייה של אכילה משותפת נתפסות הארוחות כנטולות שגב בדרך כלל. אלה נושאות לרוב אופי יומיומי, שגרת, מצומצם ומכני יותר בהשוואה לחגיגות שנדונו לעיל, אך דווקא משום כך הן עלולות להפוך לזירה של מתח ומאבק על אופיין ומשמעותן – כפי שנוסיף ונראה בשער השלישי. ארוחות משותפות בהקשרים ארגוניים, כמו מקום העבודה, המחנה הצבאי או גן הילדים, נוטות להיות רבות משתתפים (באופן יחסי) ולנוע בין זרות לאינטימיות.³⁷ אולי בגלל האינטימיות הכפויה שאכילה משותפת עשויה לייצר, הציעה מרי דאגלס כי בעוד את הארוחות המשותפות נחלוק עם בני משפחה קרובים ואורחים, עם עמיתים לעבודה נצא לשתות.³⁸ אכילה בהקשר ארגוני, כפי שטענו מנל ושותפותיו, מובחנת גם מאופן האכילה האינטימי עם בני המשפחה בבית, וגם מהציבוריות והמסחריות המובהקות של 'לצאת לאכול' במסעדה, אף שזו עשויה לשמש לעיתים מעין תחליף לזירה הביתית.³⁹ היעדר היכולת לייצר אינטימיות עם זרים בתנאי הגירה קיצוניים עשויה

לחשוב על משמעותו של המשתה המפואר לא רק דרך ניגודו לארוחה היומיומית או הביתית, אלא גם באמצעות ההבדל בין האכילה הרבה שאופיינית לו לבין מומנטים של שליטה שמתבטאים בקיצוב אכילה, הפחתת אכילה או אי-אכילה של ממש. במילים אחרות, משתאות וצומות הם יחסיים זה לזה. ראו: לוז 2022: 84-90.

35 ראו למשל במאמרו של וייס, להלן בשער השני.
 36 סמית' 2003: 10. שיחה אינטלקטואלית, תוך כדי אכילה משותפת של פריטי מזון מעורנים, שימשה סממן מעמדי גם בסלונים הספרותיים שנפוצו באירופה במאה השמונה-עשרה ובעיקר במאה התשע-עשרה. ראו: סקוט סורנסון 1998; פרנדרגסט 2015.

37 דאגלס 1972; פישלר 2011. באתר של צה"ל אפשר למצוא פוסט שכותרתו: 'איך להתנהג בחדר אוכל צבאי?'. מתברר מהפוסט שהצבא מצפה מחייליו להפסיק לערבב בין הסלטים שבדלפק ההגשה, לשטוף ידיים לפני ארוחה, לא לדחוף בתור, למלא בצורה מסודרת את מקומות הישיבה סביב השולחן ולפנות את המגש בתום הארוחה. על המשמעות התרבותית של מדריכי התנהגות ונימוסי שולחן ראו: אליאס 2000.

38 דאגלס 1972.
 39 מנל ואח' 1992: 112. מחקר צריכה שנעשו בבריטניה מראים כי אף שעדיין מקובל לתפוס ארוחה במסעדה כציאה חגיגית מהשגרה, אכילה בחוץ הפכה במשך הזמן לפעולה יומיומית ומקובלת יותר (ווארד 2016). מעט מאוד ידוע על נוהגי האכילה של ישראלים במסעדות או מחוץ לבית, והנתונים שבידינו הם בעיקר כמותיים. ראו: ארלן ואח' 2020; כ"ץ ואח' 2000: 247-248; כ"ץ-גרור ולמל 2015.

להסביר מדוע העולים שהגיעו למחנה שער העלייה לאחר הקמת מדינת ישראל לא ישבו לאכול ביחד אלא בחרו לאכול באולמות השינה, אף על פי שעמד לרשותם חדר אוכל משותף. בספרו המשפיע 'על מאפייני המוסדות הטוטליים', אלה שמפרידים את השוהים בהם מכלל החברה (כמו מחנות עולים, מוסדות פסיכיאטריים, בתי חולים, מחנות צבא או פנימיות), היטיב ארווינג גופמן להדגים כיצד ארוחות חג חגיגות מייצרות תחושת חמימות ופמיליאריות רגעית. ביומיום אין לשוהים במוסד הטוטלי האוכלים בחדר אוכל משותף כל שליטה על מה שהם אוכלים ואיך, מתי הם אוכלים וכמה הם אוכלים. אבל לארוחת החג יש כללים משלה, המקרבים לרגע קט בין הסגלים בדרגים השונים של המוסד. בדומה הראו מחקרים כיצד חדרי אוכל קיבוציים משקפים את ההיבט הדכאני של אכילה משותפת, זו שיש בה משום פיקוח הדדי, שליטה על מה, איך ועם מי אוכלים, היעדר פרטיות וחשיפה מתמדת למבטם ולשיפוטם של אחרים.⁴⁰

לבסוף, יש מצבים שבהם זירת האכילה המשותפת על מורכבותה וסתירותיה מתפרקת. כך למשל, לדברי וילק: 'בארוחה המשפחתית כללי ההגשה והשיתוף של האוכל נוטים להיות מורכבים וסותרים ולפעול בדרכים דכאניות, ולהעניק כוח מבני לחלק מבני המשפחה באופן שלאנשים מבחוץ קשה לעיתים לפענח או להבין'.⁴¹ ועם זאת, הוא ממשיך וטוען, כי מוסד משפחתי זה הולך ונעלם. כך נפער פער עמוק בין הדימוי המסורתי של ארוחה משפחתית שמחה, לבין המציאות. למעשה, דווקא בשעה שתעשיות המזון המהיר, מכונות הפרסום התאגידיות ואי-הביטחון התעסוקתי חותרים תחת עצם האפשרות של אנשים להיפגש לארוחת ערב משפחתית, הדימוי הנורמטיבי הזה מופץ ללא הרף בערוצים השונים של התרבות. במציאות יש יותר ויותר אכילה בלבדית (solitary) ומהירה, ובמילותיו הקולעות של וילק: auto-mobile snacking, liquid nourishment, or grazing. ביטויים נוספים של התפרקות הקומנסאליות יידונו בשער האחרון של הספר. נעבור אפוא לתאר את מבנה הכרך שלפנינו.

מבנה הכרך ותוכן המאמרים

הכרך מחולק לארבעה שערים. כל שער מצרף מחקרים מדיסציפלינות שונות המסודרים על פי סדר כרונולוגי, אך יחדיו הם מאירים היבטים מרכזיים של חקר האכילה בצוותא. המאמרים בשער הראשון צועדים מעבר לתובנה הבסיסית שלפיה

40 אביאלי 2017: פרק 4; רן־שכנאי 2019.

41 וילק 2010: 429. על פערים בין מודל הארוחה המשפחתית התקינה לבין הגשמתה בקרב אוכלוסיות מעמד הביניים הגבוה בישראל ראו: עינב־ארוני והירש 2023.

האכילה המשותפת מסמנת את גבולות הקהילה וחיבורים חברתיים, ומבקשים לבחון באיזו מידה המשתתפים עצמם תופסים את האכילה המשותפת כמסגרת ייעודית ומובחנת לקביעת שייכות חברתית ומנצלים את המרחב הזה. על רקע המערך הסבוך של מחויבויות חברתיות והמכלול המורכב של זיקות דתיות, כלכליות ופוליטיות בתוך מרחב חברתי היברידי, האכילה המשותפת מאפשרת סימון ובידול של קבוצות שייכות מובחנות. בד בבד, המחקרים בחלק זה גם מצביעים על מגבלותיה של פרקטיקה זו.

תפקידה של האכילה המשותפת בסימון גבולותיה של הזהות הקבוצתית מעוגנת היטב במקרא וביהדות הקדומה, אך היא מתגלה בכל עוצמתה במסורת הנוצרית הקדומה. כפי שמראים יאיר פורסטנברג ויעל נועמה-קרמר במאמרם 'לאכול עם שדים: אכילה עם זרים בנצרות הקדומה', אף על פי שהנצרות בראשיתה פעלה לבטל את איסורי האכילה המסורתיים, חזרו קבוצות מסוימות ואימצו אותם מתוך הכרה בתפקידם החברתי המכונן. המאמר עוקב אחר הניסיונות השונים של אבות הכנסייה, ובמקורות נוצריים אחרים, להגדיר מחדש עם מי אסור לאכול. לשם כך יצרו מקורות נוצריים אחרים תפיסות חדשות המצדיקות את תפקיד האכילה בצוותא כתחום בלעדי של הפרדה בין מאמינים ובין מי שעדיין לא נטבלו, אך מכל בחינה אחרת פועלים בתוך מרחב חברתי משותף. באמצעות תורה דמונולוגית משוכללת הם תיארו את פעולת האכילה כזירה מאיימת של השתלטות אפשרית של כוחות דמוניים. וכך, בטווח שבין הסמלי והממשי תחמו הסכנות שבאכילה את גבולותיה של קהילת המאמינים.

מקרה אחר שבו האכילה המשותפת שימשה במכוון זירה מוצהרת לסימון שייכות חברתית וביסוסה, בתוך רשתות מורכבות של קשרים חברתיים, נדון במאמרה של עדי נמיה-כהן, 'סמוך על שולחנו: סעודות ופוליטיקה בקרב יהודי ארצות האסלאם בימי הביניים'. המאמר מתאר את תפקידן של הסעודות בביסוס הקשרים הפוליטיים והמסחריים לאורך צירי התנועה של הסוחרים היהודים על פני רשת הקהילות בארצות האסלאם. החובה לארח ולהתארח והקודים ההתנהגותיים הנלווים לכך סימנו את הארוחה המשותפת כזירה מרכזית ליצירת שותפות מסחרית מקומית ולקביעת נאמנות פוליטית בזירה הכלל-יהודית. ביטוי מפורש מצד המשתתפים לתפקיד זה של הסעודה משתקף בקבוצת המקורות הנדונים במאמר. האשמות הדדיות בדבר בחירת שותפים לסעודה ניצבו במוקד הפולמוס בין סוחרים להנהגה המקומית בעדן על רקע שאלת הנאמנות לגאון הארץ-ישראלי.

הקשרים שבהם האכילה המשותפת מכוננת שותפות מוכרים ומוסכמים על הכול; בהקשרים אחרים אירוע זה יכול להיות מעוצב להעברת מסרים של סולידריות, גם אם באופן סמוי. ברוח זו מציע עזרי עמרם במאמרו, 'לעכל את הטבח: סיורי אוכל כפלטפורמה להעברת מסרים חברתיים פוליטיים', להסביר את דרכי הפעולה של מארגני סיורי האוכל בכפר קאסם, המבקשים להעביר מסרים מורכבים שאינם נוחים ואינם מוכרים למבקרים היהודים באמצעות סיור בשווקים ואירוח ביתי.

עמרם מציע כי מעבר לרבי-חושיות של חוויית האכילה, האירוח אצל משפחות פלסטיניות וההפנמה של האוכל המקומי מאתגרים את יחסי הכוחות הרגילים בין יהודים לערבים בישראל, ומעוררים ספיגה גלויה וסמויה של נקודת המבט של התושבים. בד בבד המאמר מעורר את השאלה, באיזו מידה ביכולתו של האירוע הממוסגר בתחום של האכילה המשותפת לערער יחסי כוחות חברתיים, ולאמץ את הנרטיב המתחרה, מעבר ליצירת הזדמנות לחוויה חיובית של מפגש ולמידה.

גם מאמרה של נדיה ביידר, 'האם שמירת כשרות אכן מפרידה בין בני אדם? איסורי אכילה דתיים והשפעתם על ההרכב הדתי של רשתות חברתיות', החותם את השער הראשון, חושף באמצעות ניתוח כמותני את מגבלותיה של האכילה המשותפת ביצירת לכידות קבוצתית וקשרים חברתיים. ביידר בוחנת את ההנחה המקובלת כי איסורי האכילה הדתיים נועדו במידה רבה כדי לכדל את המאמינים מאחריהם, באמצעות ניתוח של הנתונים מסקרי פיו (Pew) על יהודים, מוסלמים וחברי כנסיית ישוע המשיח של קדושי אחרית הימים (מורמונים). כפי שהיא מראה, ההקפדה על איסורי אכילה דתיים אכן משפיעה במידה מסוימת על ביסוס קשרי חברות פנים-קהילתיים, אבל מבט על מכלול הגורמים מגלה שאין זה מרכיב דומיננטי, ולמאפיינים סוציו-דמוגרפיים אחרים יש השפעה חזקה יותר על קביעת הרשת החברתית של בני הקבוצה. יתרה מכך, מעבר לעצם קיומו של מתאם בין איסורי אכילה דתיים לבין קשרים חברתיים, ביידר מאתגרת את ההנחה בדבר קיומו של קשר סיבתי-חד-כיווני ביניהם ומצביעה על מקרים שבהם קונפליקטים בין קבוצות הובילו להתגברות המרכיב הדתי, ובעקבות זאת להקפדה יתרה על איסורי אכילה.

מעבר לקביעת גבולות חברתיים וביסוסם, גם העיצוב המדוקדק של הסעודה וכללי ההתנהגות בה מסמנים ערכים וסדרים חברתיים. לצד הנחיות מפורשות כיצד לנהוג בסעודה (כגון בספרי הליכות ונימוסין), גם ביטויים חזותיים, אדריכליים וספרותיים של סעודות מעצבים קודים התנהגותיים אלו. המאמרים בשער השני מספקים פענוח של מסרים אלו כפי שהם מקודדים בהקשרים היסטוריים ותרבותיים שונים. בד בבד הם גם בוחנים את גבולותיה ומגבלותיה של הפרשנות הסימבולית למחוות אלו. לשון אחר, באיזו מידה תיאורי אכילה, אם במלל ואם בציור, מבקשים למסור מסר במרחב החברתי או דווקא מסייעים להעמיק ולשכלל את החוויה החושית? בדרך לפענוח משמעותם של תיאורי אכילה, בוחנים המאמרים בחלק זה את כפל הפנים של האכילה בין המטריאלי-חושני ובין הסימבולי-ערכי.

במאמר הפותח חלק זה, 'הארוחה הוגשה': תקשורת מילולית ולא מילולית אצל שולחנו של מלך אשור, סטפניה ארמידורו מפענחת את תיאורי הסעודות המופיעים בכתובות ובתבליטים כאמצעי הבעה רבי-עוצמה, שבאמצעותם ביקשו מלכי אשור לרומם את עצמם ואת תפקידם בתוך המדרג החברתי. תיאורי סעודה כתובים במקורות הניאו-אשוריים משמרים רק מעט ביטויים מילוליים, אך משתקף

מהם טקס פורמלי שבידל את השליטי מן האורחים, ומנע מהם אף לשוחח איתו. הכותבת מפרטת את מגוון המבעים הלא-מילוליים שבאמצעותם שידר המלך את עליונותו, החל בכלים ובבגדים המפוארים שסיפק לאורחיו, דרך הגשת היין, וכלה בארגון המרחבי של הסעודה ומחוות האורחים. השדר הכולל הוא, שקשרי האחוה הנרקמים על ידי סדרי הסעודה מבטיחים את השגשוג המגולם בסעודה הנדיבה. גם במרחב היווני-רומי סיפקו מנהגי הסעודה הזדמנות מרוכזת להפגנת עוצמה תרבותית וערכים אריסטוקרטיים. כפי שמראה זאב וייס במאמרו, 'לסעוד על שולחנם של עשירים: טרימלכיו, ר' יהודה הנשיא ובתי האמידים במרחב הארץ-ישראלי', המסרים המופרזים שביקש מארח חסר עידון כמו טרימלכיו, גיבור ספרו של פטרוניוס, להעביר לאורחיו באמצעות המאכלים, השיחות והמופעים בסעודתו המפוארת, מצאו את מקומם באופן מתון יותר גם בעיצוב החלל האדריכלי של הטרקלינים בארץ ישראל הרומית, בפסיפסים שעוטרו אותם ובפעילות שהתקיימה בהם. המאמר מתמקד בתיאור הטרקלינים בציפורי, המייצגים את תרבות הקונכיביזם (אכילה ושתייה משותפת) במרחב הרומי. צורת הישיבה בטרקלין נקבעה בהתאם למעמד המשתתפים ואפשרה להם לקחת חלק בהתבוננות ובשיחה סביב המופע או בתיאורים המיתיים שעוטרו את הפסיפסים בטרקלין. עיטורים אלו עצמם הציגו לראווה תיאורים אידיליים או ריאליים של תענוגות הסעודה וההתרחשות הראויה בה, ובכלל זה שתייה, מופעים ומשחקים. בכך הייצוגים האמנותיים חושפים בפנינו את המנהגים כמו גם הפנמה של ערכים רומיים, שחלקם מקבלים ביטוי בספרות הארץ-ישראלית מאותה התקופה.

במאמרה 'אין משיחין בשעת הסעודה? נימוסי השולחן על פי הספרות הערבית בימי הביניים', מציגה לימור יונגמן את תמונת העולם הפילוסופית והחברתית העומדת ברקע ספרות ההדרכה (אדב) לנימוסי שולחן, תוך כדי השוואתה לייצוגים ספרותיים ואיקונוגרפיים של הסעודה. ברמה אחת, רגולציה קפדנית של מחוות גוף וקטלוג מפורט שלהן הטמיעו בקרב המשתתפים את ההבדל בין הפראי והחיתתי מזה לבין בן התרבות שניתן לאכול עימו מאותה קערה מזה. מעבר לכך, האזהרות מפני התנהגויות אנוכיות בסעודה הדריכו את הסועדים על פי ערכי הנדיבות והאירוח של החברה הערבית. רובד נוסף של איסורים כוון ליושבים בחברת השליט. ועם זאת, יונגמן מעמידה על כך שכללי הנימוס בחברה הערבית של ימי הביניים לא נועדו רק לסמן ערכים ולשרטט היררכיות, אלא גם לשכלל את ההנאה שבסעודה ולמזג את כלל החושים לכדי חוויה חושנית אחת, שהיא תכונתו הייחודית של בן האנוש איש המעלה.

המתח האינהרנטי בין תפקידם הסמלי של תיאורי האכילה כראי לערכים חברתיים לבין התנסות מילולית בחוויה החושנית כשלעצמה עומד במוקד מאמרו של מיכאל שדה, 'סעודה ממילים: על עיצוב האוכל ב"דורות ראשונים" לחיים הזו'. המחבר מציג חלופה למסורת הפרשנית הדומיננטית, שהסירה מן הסעודה כל טעם וכל ריח, והיא מתמקדת בזיהוי הסמלים והמטאפורות הגלומים במאכלים. בעוד תיאורי

האכילה המופרזת בספרות העברית נקראים באופן כללי כביקורת על ערכי החברה היהודית הגלותית, שדה מציע להעמיד במרכז את ממשותה החומרית-החושית של סעודתו של ר' זונדלה הגביר, המתוארת בגודש יוצא דופן. הגירוי החושי מעורר זיכרונות וגעגוע לאותו עולם, שהרי איזו דרך טובה יותר לבטא ולחוש נוסטלגיה מאשר באמצעות אוכל? העודפות של התיאורים יוצרת סעודה של מילים, טקסט הבורא תחושה דשנה של שובע, שכבר אינו בהכרח בר עיכול.

בשער השלישי האכילה יוצאת מן הארמונות והטרקלינים, ומהתחומים והקודים הנורמטיביים המוקפדים הנלווים להם, אל מרחבים ציבוריים שבהם מתקיימת אי-בהירות מובנית בנוגע לטיב האכילה, ומתוך כך גם בנוגע למעמדם ולדימוים העצמי של המשתתפים. מצב זה עשוי להיות מלווה במאבק ובתחרות על עיצוב מרחב זה לצד חרדה בדבר המסרים שהאכילה הציבורית מוסרת בכל הנוגע למעמדם של המשתתפים.

במאמרה 'אוכלים בבית, אוכלים בחוץ: מקומות אכילה בשלהי העת העתיקה' מראה שולמית מילר שההבחנה בין אכילה בבית לאכילה בחוץ בעולם הרומי הייתה תלויה מעמד. בניגוד לאפשרויות הבישול וההסעדה בבתי האמידים, נאלצו בני המעמדות הנמוכים לבלות בחוץ, לאכול בטברנות או לקנות שם אוכל מוכן. על פי המאפיינים האדריכליים של הטברנות המוכרות מפומפיי ומהרקולנום, מילר מזהה עדויות למוסד זה גם בלבנט, ועל פי ציורי הקיר בערים הרומיות מתקבלת תמונה מלאה של מגוון הפעילויות שהתרכזו במקום זה. מלבד אכילה ושתיית יין עסקו המשתתפים גם במשחקי קובייה, ובכמה מקורות הטברנה אף מזוהה עם הימורים וזנות. מצירוף תיאורים אלו מצטייר מרחב מתעתע, שאומנם סיפק צורך יומיומי לקבוצות אוכלוסייה רחבות, אך סביבו התקיימה פעילות מפוקפקת. על ניסיונות למשטר ולהגדיר מרחבי אכילה מעין אלו אנו למדים במאמרים האחרונים בשער זה.

ביטוי סמלי למשא ומתן מעמדי סביב אכילה נדון במאמרה של הדס שמברל, 'מהודו לשולחנם של חכמים: צריכת פלפל בארץ ישראל הרומית'. המאמר עוקב אחר תולדות ייבוא הפלפל לאימפריה הרומית וראשית הופעתו בארץ ישראל. בהיותו מוצר מותרות היו מחברים רומים שגינו את מחירו המופרז, ולצידם אחרים שזלזלו במי שרכשו רק כמויות קטנות. בהתאם לכך הממצא החומרי מצביע על המנהג להציג כלי כסף מלאים בפלפל, ששימש בהקשר זה סמל סטטוס. גם מקורות תלמודיים מעידים על ראוותנות באמצעות פלפל, אם בכלים ואם על המאכלים. עצם השימוש בפלפל היה אפוא נפוץ, אך שימוש מוגבר בו, ואולי אף הצבתם של כלים מיוחדים שנוצרו עבורו (ריחיים של פלפל), בידלו את האליטה הרומית והיהודית מן האחרים שאיתם סעדו.

מאבק ל'טהר' את המרחב הציבורי מאוכל רחוב ומן הדימויים האתניים, המעמדיים והתרבותיים הנלווים אליו מתואר במאמרו של דפנה הירש וסמדר שרון, 'ולנו יש פלאפל: אוכל רחוב בתל אביב המנדטורית כזירה של מגעים ומתחים'.

המאמר עוקב אחר תולדות המאבק המוניציפלי בפעילותם של הרוכלים בתל אביב המנדטורית, ובייחוד במאבק במוכרי הפלאפל, שהוכרזה עליהם מלחמה מנימוקים תברואתיים-היגייניים. למרות רצונם של המוכרים לעמוד תחת פיקוח סניטרי, ההתנגדות כלפיהם המשיכה מתוך דחייה עמוקה למאכל ה'אוריינטלי' עצמו. מן ההתבטאויות של רבים מתושבי תל אביב עולה, כי מכירה של אוכל מזרחי, בייחוד על ידי רוכלים ערבים, נחשבה בעיניהם לא מתאימה לעיר העברית, ונלוו לכך תלונות על מפגעי רעש ולכלוך. המאבק על מכירת הפלאפל מסמל אפוא את הניסיון למנוע את השתלטותה של תרבות 'אוריינטלית' על הפרהסיה העירונית, ואת כישלונו.

חתונות גם הן מרחב של סעודה ציבורית שסדריה וארגונה מגלמים חרדה, במקרה זה לשימור שייכות מעמדית. במאמרה 'מה חברתי בחתונות חברתיות? אכילת צוותא חגיגית וחתונות מעמד הביניים בישראל' עוקבת דנה קפלן אחר שינויים בדפוסי האכילה המשותפת בחתונות מעמד הביניים בעשרים השנים האחרונות, מן ה'חתונה הפשוטה' אל ה'חתונה החברתית'. היא מנתחת את הלכי הרוח הקולקטיביים ('מבני רגש') המשתקפים מדפוסים אלה, על רקע חוסר היציבות וחוסר הוודאות האופייניים למעמד כלכלי-חברתי זה שמשרה הקפיטליזם הניאו-ליברלי. אחת מתכונות היסוד של מעמד הביניים היא הפגנת האופטימיות בנוגע למימוש החיים הטובים ולהשגת הביטחון הנכסף, ואין כמו חתונה להביע זאת. עם זאת, על רקע הנסיגה במצב מעמד הביניים, מאמץ זה נחוזה במגוון דרכים ונוצרו דפוסים שונים של אכילה. בעבר ביטאה החתונה הפשוטה סלידה מראוותנות, ואפשרה לדחוק הצידה את המפגן של הון כלכלי לטובת שדר של 'טעם טוב' ועוצמה תרבותית. מנגד, הדגם החדש של החתונות החברתיות, שבו המוזמנים עצמם מעורבים בהכנת האוכל, חותר באופן חזיתי ומוצהר תחת תנאי השוק ותרבות הצריכה. ההון החברתי חותר תחת הצורך בהון תרבותי כאמצעי הכרחי לשמר את תקוות מעמד הביניים.

השער החותם את הספר בוחן את ההיערכות המחודשת של הקומנסאליות במצבי משבר. הצורך הבסיסי בתזונה כרוך בציפייה ליציבות וביטחון בתוך מסגרות תומכות של אכילה משותפת. בהתאם לכך, אוברדן של מסגרות אלו מעיד על סדקים מערכתיים, וכישלונם של האחראים לדאוג למסגרת קיומית זו – יהיה זה בן המשפחה, המדינה או האל – מניע ארגון מחדש של יחסי הכוחות, כדי לייצב מחדש את הדאגה למרחב האכילה המשותפת.

במאמר 'מאלים רעבים לאל אנורקטי': הצום הדתי ומשמעותו התיאולוגית במזרח הקדום ובדתות המונותאיסטיות, נתן וסרמן מציע תיאור מחדש של התפתחות התודעה הדתית בעת העתיקה סביב המושג קומנסאליות. המאמר מצביע על ההתארגנות המחודשת של יחסי אל-אדם בהתאם לאפשרות לאכילה משותפת ותחושת השותפות הנלווית לה. עד האלף הראשון לפסה"נ פעלו האדם והאלים באותה מערכת קיומית, ובהתאם לכך הם דאגו להאכיל זה את זה. האלים קיבלו

את ארוחותיהם למקדש, והם מצידם סיפקו לבני האנוש את מזונם בעיתו. מנגד, עלייתה של דת ישראל באלף הראשון לפסה"נ מסמנת את היפרדותו של האל מן העולם ואת סופה של השותפות באכילה: האל אינו אוכל עוד מן הקורבנות המועלים לו. לדברי וסרמן, תמונת עולם חדשה זו יצרה תודעה משברית, שהרי כיצד אפשר לבטוח באל שאינו חפץ לאכול איתך, ועל כן אינו בוטח בך? הפתרון שניתן לכך היה יצירת סוג חדש של שותפות עם אל שחדל להיות שותף לקיום האנושי, וזאת באמצעות הצום. מעתה האדם מבקש להשפיע על האל באמצעות חיקוי שלו.

מרחב האכילה המשותפת מתפקד אפוא כסיסמוגרף למשברים, לעיתים תת-קרקעיים, ביחסים האינטימיים, ומסמן את התנועה לקראת היערכות מחודשת של הקשרים. כך גם בתחום הבין-אישי, כפי שמציע שלומי צמח במאמרו "נשבע לך לא אוכל": עיון בנדרים אכילה בין בני זוג במסכתות כתובות ונדרים. בעולמם של יהודי העת העתיקה, נדרים שבהם האדם אוסר דבר מה על עצמו או על חברו משמשים לא למטרות דתיות אלא כאמצעי לחץ חברתי. והנה דוגמאות רבות במשנה בתחום זה מתמקדות ביחסים בין בני זוג. במצבי משבר אחד מבני הזוג מפעיל סנקציה ומכריז שאין הוא מוכן לספק מצרכים או מזון, או ליהנות מן האוכל, וכך הם נמנעים מלספק את חובותיהם ההדדיות. צמח מציע לראות בעיסוק נרחב זה של החכמים דווקא בהקשר הזוגי לא רק הזדמנות לדיון תיאורטי בדיני נדרים, אלא שיקוף רגיש של השלבים המוקדמים בסכסוך הזוגי שבהם החובות היומיומיות בתחום האכילה הופכות בעת זעם לכלים זמינים להפעלת כוח או להתנגדות מצד שני בני הזוג. כך מבעים ספונטניים אלו, הנוגעים למרחב האכילה המשותפת, מערערים ולו לרגע את היחסים ההיררכיים ואת הנורמות המגדריות.

מאמרם של רפי גרוסגליק ודן קוטליאר, 'יחסי אכילה: על קשרים, מעברים וגבולות בין האנושי, והמיקרוביאלי', מציע קו שבר נוסף של הקומנסאליות סביב המגמה הרפואית העכשווית לתזונה מותאמת אישית על בסיס המצאי המיקרוביאלי הייחודי לכל אחד. כפי שהכותבים מראים, מגמה פופולרית זו של 'ביו-אינדיבידואליות' מגלמת פרדוקס בלתי פתור. האמצעים הטכנולוגיים והחידושים המדעיים המאפשרים פרסונליזציה מעצימים את העצמי הניאו-ליברלי ומטילים עליו אחריות אישית לדאגה לבריאותו. ואולם זו נשענת על תמונת עולם פוסט-אנושית המבטלת את קיומו הנבדל של האינדיבידואל, שהרי תפקודו, בריאותו ואף תודעתו הם תוצר של תרבות רכיבים גנטיים ומיקרוביאליים השזורים זה בזה. התוצאה של המגמה ההיפר-אינדיבידואלית הזאת היא שהאכילה והדאגה לעצמי אינן נתמכות על ידי הקשר חברתי-תרבותי, וכדי לדאוג לרווחתו האקסקלוסיבית נאלץ האדם להסתמך על טכנולוגיה מנוכרת של נתוני עתק, הקובעים בעבורו כיצד עליו לאכול.

מאמרו של קרישנדרו ריי, 'מי שאוכל לבד: תשתיות כושלות לאכילה משותפת',

החותם את הכרך, עוסק במישרין בכישלונה של המדינה המודרנית לספק את הצורך הקיומי הבסיסי לאכילה בצוותא. במאמר מתואר ניסיונם הכושל של מהגרי עבודה בהודו לשוב לביתם בעקבות הסגר שהוטל עם פרוץ מגפת הקורונה. תשתיות תחבורה, בריאות וסעד כושלות מנעו מעשרות מיליוני עובדים הודים להגיע לביתם, או לקבל שוברי מזון בעודם הרחק מביתם. הזכות לניידות הן מחוץ למדינה והן בתוכה אף היא תלויה מעמד, ומהעניים נמנעת זכות זו בשעת משבר. באופן שאינו ברור דיו, על אף הדיגיטציה המסיבית והנגישות לטכנולוגיה, נמנעים מן הנוודים בעל כורחם המסמכים שיספקו להם זכאות למערכת החלוקה הציבורית. למרות הכלים הטכנולוגיים הנתונים בידיה, הביורוקרטיה העצומה של המדינה חוסמת את דרכם של העניים מלהגיע אל סביבתם התזונתית. וכך מתגלה, כי מערכות-על – דתיות, טכנולוגיות ופוליטיות – שולטות על קיומו של האדם, אך לא מספקות לו תחליף לצורת הקיום היסודית של האכילה בצוותא.

ביבליוגרפיה

- אביאלי 2017, N. Avieli, *Food and Power: A Culinary Ethnography of Israel*, = Oakland 2017
- אליאס 2000, N. Elias, *The Civilizing Process*, Oxford 2000 (revised edition) = 2000
- אלרן ואחרים 2020, R. Elran-Barak, M. Bromberg, T. Shimony, R. Dichtiar, = 2020
- אפרוראי 1981, N. Mery, L. Nitsan & L. Keinan-Boker, 'Disordered Eating among Arab and Jewish Youth in Israel: The Role of Eating Dinner with the Family,' *Israel Journal of Health Policy Research* 9.1 (2020), pp.1–11
- אפרוראי 1981, A. Appadurai, 'Gastro-politics in Hindu South Asia,' *American Ethnologist* 8.3 (1981), pp. 494–511
- אקר 2013 = א' אקר, 'לסעוד על שולחן המלך', בתוך: ס' רוזנברג וד' מבורך (עורכים), **הורדוס: מסעו האחרון של מלך יהודה**, ירושלים 2013, עמ' 66–79.
- גופמן 2006 = א' גופמן, **על מאפייני המוסדות הטוטליים**, תל אביב 2006.
- גירץ 1990 = ק' גירץ, **פרשנות של תרבויות**, ירושלים 1990.
- גריי 2009, A. Gray, "'A Moveable Feast": Negotiating Gender at the Middle-Class Tea-Table in Eighteenth and Nineteenth-Century England,' *Food and Drink in Archaeology* 2 (2009), pp. 46-56
- גריניון 2001, C. Grignon, 'Commensality and Social Morphology: An Essay of Typology,' in: P. Scholliers (ed.), *Food, Drink and Identity: Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages*, Oxford 2001, pp. 23–33