

ריבת תות בטעם תפוחים הרהורים על פלאפל

ראשית, הפלאפל הקלסי. חנוך לוי, מי אם לא הוא, מנסח אותו ניסוח מדויק. לא כישות קולינרית אלא כהוויה.

תל אביב, אוגוסט, מוצאי שבת. אישיל, "רווק דלוח ובלוי", יוצא לפגישה עיוורת עם רומנצקה, שקולה בטלפון נעים ומחוספס כל כך עד שמהו פעוט מנתר במכנסיו. אך קול לחוד ורומנצקה לחוד, ובפינת ארלוזורוב-דיזנגוף הוא מגלה "המון שערות שחורות-שמנוניות [...] פנים תפוחות, מחוטות מעל גוף קצר, מלבני, ושתי עיניים קטנות ורעות משתוקקות לחטוף מה שאפשר". זהו הרקע. אחרי דין ודברים פתלתל מזמין אישיל (אחרי הכל, "בילוי ערב יש לסיים כנהוג וכמקובל בחברתנו") את רומנצקה לפלאפל בשוק בצלאל.

הנה התיאור: "עומדים אישיל ורומנצקה בפאתי שדה הקרב, פיתה מלאה כדורוני פלאפל צורב וסלט תפל וטחינה דלילה ביד כל אחד מהם, והם נוגסים ולועסים ובולעים, גופם שחוח מעט קדימה כבהמות אל האבוס לבל יכתימו טפטופי הטחינה את בגדיהם [...] רומנצקה ניגשה תוך אכילה אל הדוכן לקחת פלפלון חריף נוסף, ותוך כדי כך ניבעה חור בתחתית הפיתה שלה, מי הטחינה החלו לזלוג והכתימו את שימלתה [...] אישיל, הפיתה שלו עדיין בידי, נדחק אל חיל הצרים על הפלאפל, ותוך כדי כך זלגו גם לו שתי דמעות טחינה לבנבנות-צהובות על מכנסיו, ועד שחזר אל רומנצקה ובידו הבקבוק, כבר נשתלשלו מתוך הלוע התחתון בפיתה שלו גם כמה קרעי עגבניה, וצנחו אף הם על מכנסיו" כו' וכו'.

סופם של אישיל ורומנצקה, ששעה קלה אחרי שהם נפרדים בשאט נפש זה מזה הם שבים ונפגשים במקרה במסעדה באבן גבירול, מפגש שראשיתו סלידה עמוקה וסופו מבט מלא תקווה הנישא בצוותא אל האופק.

הפלאפל של חנוך לוי הוא גילומה של הישראליות הגלותית, הקרתנית, שחלומותיה גדולים לפעמים והמציאות שלה תמיד קטנה מאוד, אשר מעסיקה אותו בכל יצירתו; העיירה שלא יצאה מתל-אביב. לוי המשיך להצביע עליה הרבה אחרי שבשוק בצלאל החליפו דוכני בגדים את הפלאפל ותל-אביב למדה לאכול סושי.

זה – גם זה – הוא הרקע להופעתן של "מלכות הפלאפל". לפני כשלוש שנים הן פתחו את הדוכן שלהן ברחוב יהודה הלוי 81 בתל-אביב, גוררות אחריהן שובל טרנדי של מקומות של פלאפל. מלכות הפלאפל מציעות ארבעה סוגי מנות, בהתאם למרכיבי הכדור: ירוקה, אדומה, כתומה ורגילה. לשם ההמחשה נתמקד בסוג אחד, מנת הפלאפל האדומה. כך זה נראה:

המנה: פיתה בינונית בגודלה, בהירה, בשרנית, מתוקה יחסית, עבודת יד; ארבעה כדורים צהבהבים עשויים חומס כתוש, בצל, פלפלים אדומים, ממרח פלפלים חריפים ותבלינים; רוטב יוגורט במקום טחינה.

המחיר: 16 שקלים.

משקה נלווה: ערק-אשכוליות.

העיצוב: שולחנות פורמאיקה, כסאות עם רגלי אלומיניום בריפוד פלסטיק חום, אור ניאונים, קירות עירומים, אריחי שומשום בהירים, דלפק מעוגל גדול, שלט בכתב יד, ספסלים בחוץ. סמל בחזית: אשה בנוסח זו שעל אריזת חומר הניקוי הישן "אמה", עם הפיגורה והפזזה האסרטיבית, כאן לבושה שמלה בדוגמת כדורי פלאפל, בידה מנה עולה על גדותיה של פלאפל ועל ראשה כתר מעוטר כדורים צהבהבים. הקהל: שנקין.

מה עומד מאחורי זה? כמה וכמה עניינים.

ראשית, יאפיות. אימוץ בקריצה של העממי, על כל הסממנים שלו – הפלאפל עצמו, הריהוט הפשוט, הקירות העירומים, השם של המקום, הערק-אשכוליות.

זה חלק מעולם תרבותי שלם שבו הגבוה מאמץ לו את הנמוך, את הפשוט, העממי. כך מאמץ האורבני את הכפרי, ודרכו את הטבע האבוד, בדמות הגייפים האזרחיים המבהיקים – על הג'אנטים מניקל נוצץ, הסי.די, ה-ג'י.פי.אס ויתר האבזרים, ועם יתרון גובה של חצי מטר על פני האחרים – שמהדסים לאטם ברחובות העיר, בין כיכר המדינה לרמת אביב ג' ; כך מאמץ האזרחי את הצבאי בדמות מכנסי דגמ"ח, חולצות בצבעי הסוואה, נעלים גבוהות, תרמילים, ויתר החאקי; כך מאמץ המשרדי-הפסיבי את הגופני-העמל באופנת הספורט למיניה, מחדרי כושר ואופני הרים ועד לנעלי ריצה של ניו-בלאנס; וכך גם מתגלה בכל פעם מחדש הפלאפל (הקובה, הסביח, המרק זנב, אך רק לעתים נדירות הגפילטע פיש) הכי אותנטי בעיר.

ולמרות שניתן למצוא את התופעה בכל מקום שערכיו ותרבותו מערביים, הרי התרבות הישראלית – למודת החבר'מניות מצד אחד וחדורת אובססיית העדכניות מן הצד האחר – מצטיינת במיוחד באימוץ הזה.

אלא שהאימוץ, יש לזכור, מתרחש כל כולו ברמת הדימוי, הוא אשליה. וככל מעשה מן הסוג הזה – תכליתו אידיאולוגית. אין לטעות ולחשוד בו שהוא פוסטמודרני, במובן הפורה כל כך שזה הנחיל לנו, של מחיקה אימננטית של גבולות הגבוה והנמוך. כאן נעשית פעולה של ניכוס, שתכליתה לחזק את הגבולות הקיימים, את המפריד, ולא לטשטש גבולות בחתירה לרב-קיום. אחרי הכל, המרחק בין הגייפ הצבאי לגייפ האזרחי בכחול מטלי גדול ברוב המובנים מהמרחק בינו ובין איזו סובארו מרוטה. זה צאצא ישיר של המודרניזם, שידע לאמץ בעניין ובחום את הנמוך על ידי ציטוטו, ולא הסיר את המרכאות. חשבו על ג'ויס והלשון שלו, חשבו על הקולאזיים הקוביסטיים, חשבו על המקום של המוזיקה העממית אצל דבוז'ק.

על רקע כל זה ברור מדוע משלמים על המנה האדומה כמעט פי-שניים מאשר על פלאפל שוק בצלאל. ושנית, יש כאן אקט פמיניסטי. הוא בא לביטוי מובהק בשם של המקום, "מלכות הפלאפל", שהוא בין היתר התרסה כנגד נורמה מזרח-תיכונית חזקה. במזרח-התיכון רק למלכים יש באסטות; מלכות, אם יש כאלה, נשארות בבית ולכל היותר מסייעות בצד. אפשר לראות את זה גם באירוניה של הסמל – עקרת הבית האולטימטיבית של פעם בלבוש חדש, ובעיקר בהקשר חדש. זה חלק מפעולה נמשכת של הבעלות, המקפידות להעסיק בבית הקפה המפורסם שלהן ברחוב שנקין אך ורק בחורים שנראים טוב מאוד.

שלישית, יש כאן חלוציות קולינארית. "מלכות הפלאפל" משביחות השבחה בעלת אופי ים-תיכוני מאכל ערבי. זהו נסיון לייצר משהו חדש, עדכני, ובכל זאת לשמור על הקיים, לחזור אל המקורות אפילו. הבחירה להחליף את היוגורט בטחינה אינה מקרית, יש לה רמיזה בהיסטוריה של הפלאפל עצמו, שלא לדבר על השילוב של יוגורט בתבשילים, השכיח במטבח הים-תיכוני. הגרגיר במקום חסה בפלאפל הירוק, פלפלים חריפים בתערובת הפלאפל עצמו ולא רק כתוספת, הערק-אשכוליות – אלה מרכיבים חדשים או שילובים חדשים בהקשרים ישנים, אך הם אינם זרים לסביבתם, כולם מכאן.

רביעית, יש כאן ייחוד של המטבח הערבי. מלכות הפלאפל ודאי מודעות לזה; הן הולכות בדרך שנסללה מזמן. הפלאפל הוא מאכל עתיק ממש. מקורו במצרים, ייתכן אפילו שבתקופה הפרעונית – על קברים פרעוניים התגלו ציורים, שמשערים כי הם מתארים הכנת הפלאפל. הגירסה המצרית, טעמייה, עשויה בדרך כלל מפול, אבל גם במצרים יש את גרסת החומוס, שאמנם נקראת פלאפל. מהמצרים הוא התגלגל הלאה עד לתחנה הבאה המשמעותית לגניאולוגיה שלנו, אל הפלסטינים. אחר כך ניכסו להם אותו יהודי פלסטין. ראשונים היו התימנים, שמכרו אותו בגרסת החומוס וחריף יותר, אחריהם באו הרומנים (ומכאן אפשר להפליג הרחק לסוגיה של מאכלים ועדות), ואחר כך כולם.

אפשר להגדיר את זה השפעה תרבותית לגיטימית – ביטוי תרבותי שנודד, כפי שקורה לעתים קרובות כל כך, בין עמים ותרבויות, ומשנה תוך כדי כך את צורתו, לעתים עד לבלי הכר; ובכל זאת, אין להתעלם מההיבט הקולוניאליסטי של השאיבה התרבותית המסוימת הזו: זהו מעשה של כיבוש ושל ניכוס. הפלאפל, וכמוהו התפוזים והצבר, פלסטיניים בעליל, לא רק שהוסבו ונעשו לסימנים של התרבות הישראלית אלא גם לסמליה המובהקים.

בשולי הדברים האלה חובה להעיר כי הציונות, שהפעילה בראשיתה את המחיקה התרבותית ביחס לערבים, ואחר כך, עם התבססותה כאליטה, ביחס ליהודים המזרחים, הפעילה אותה עוד קודם לכן ביחס לעצמה בשלילת הגלות ובמחיקה של אלפיים שנות קיום יהודי תרבותי עשיר ומגוון בטריטוריות אחרות.

*

בסוף שנות השבעים היו מניחים על שולחנות האוכל במחנות צה"ל, בוקר ערב וצהריים, צנצנות שעליהן נכתב "ריבת תפוחים בטעם תות – סתמי". "מלכות הפלאפל" מייצרות אולי ריבת תות בטעם תפוחים סתמי-כביכול, אבל אין הבדל עקרוני ביניהן לקופסאות של חומוס "צבר". העקרון אחד:

תמיד נוכח כאן ה"כמו". כמו ים-תיכוני, כמו מנהטן, כמו במרוקו, כמו הפילהרמונית של ברלין, כמו על גדת הוולגה, כמו דמוקרטיה, כמו היהודים.

במקום שנוצר בו כביכול יש מאין, שמחקו בו בטיפקס את מה שהיה וכמעט תמיד עשו את ההפוך לו בשם העתיד שיבוא ויהיה הרבה יותר טוב – במקום של מעשה מודרניסטי מובהק – נחשף ריק גדול. סתמי. וכך התחילו לצטט. הפעם בגלוי, במופגן, בלהיטות עצומה. ש"ס, די.גיי צ'ופי, קניון השלום, שנקין, עופר לוי. מבחינה זו אפשר להכריז על ישראל דווקא כעל המקום הכי פוסטמודרני בעולם.

אולי זה לא כל כך רע. אולי עם ההתרחקות מן ה'מקור' הישראלי, מהתובענות הרצחנית שלו, מהצורך להגן עליו גם במחיר החיים, יסתלק ה-א/או ויסתלק ה-ו/ו ותיווצר אופציית ההצלה היחידה: גם וגם...גם...

[פורסם בתרגום לגרמנית ב- *Judischer Almanach, Vom Essen*. Judischer Verlag im Suhrkamp

[Verlag 2002