הארץ

המיזם הקולינרי ערבי-יהודי שנולד כתגובה לחוק הלאום מקבל סוף סוף הכרה

אחרי לא פחות מתשע דחיות, מיזם הדו קיום הקולינרי שנולד כתגובה לחוק הלאום, קיבל פרס מהנשיא ריבלין. בריאיון עמן מסבירות דפנה קרמר ומוזנא בשארה למה דווקא מהאוכל יכולה לצמוח הבנה הדדית, ומה נדרש כדי לקיים פה דו קיום אמיתי

איתן לשם
פורסם ב-15:35

דפנה קרמר (מימין) ומוזנא בשארה צילום: נמרוד כהן

+ תקציר הכתבה ב-41 מילים

לעיתים קרובות, אולי מדי, החיים במדינה הזו דומים לאותו "שיר מטורף על הארץ" שמנסה לתהות איך הגענו למצב בו "אנרכיסטים הולכים בדרכים, לעורם רק כותונת ובוערת אש בראשם ששורפת הכל"? הלוא רק לפני שבועיים בערך רעדה הארץ ממעשי לינץ' הדדיים שלרגע נראו כמו שומטים את הקרקע מתחת לרגליים, וכעת – כשהד הפיצוצים הוא זיכרון עמום בלבד – עולות שתי נשים, שתי חברות, שתי בשלניות, אחת יהודייה ואחת ערבייה, לבית הנשיא כדי לקבל פרס מיוחד על פועלן למען הדו-קיום. אותו מושג שהפך לחלול כל כך בימים הנוראיים ההם באמצע מאי. בין שני הקטבים המטורפים הללו, בין הלינץ' לבין הפרס, נמצא השיר המטורף ההוא של הארץ. שיר ששתי הזמרות הנוכחיות שלו הן דפנה קרמר ומוזנא בשארה.

שתי הנשים עומדות מאחורי מיזם "סיר לסלאם", במסגרתו הן מארחות מפגשי אוכל יהודיים-פלסטיניים. השתיים פשוט מציגות את נקודות החיבור בין שני עולמות של העמים המסוכסכים ביניהם דרך האוכל. קרמר ובשארה הכירו בזמן עבודתן המשותפת כמדריכות קולינריות של "משק יעקבס" כשפרץ לחייהן וחיינו חוק הלאום, שנתן לתחושתן סנוקרת למאמצים להרחבת הדו-קיום. השתיים חברו יחד לארוחה אחת, חד פעמית, בה הן תכננו להציג את מיטב המאכלים מכאן (פלסטין) ומשם (מזרח אירופה) כדי לנסות לבסס גשר קולינרי בין העמים.

הכרטיסים לארוחה ההיא נמכרו תוך שעות ספורות, והשתיים החלו לקבל בקשות להזמנות שעשויות ליצור גם רשימות המתנה לארוחות הבאות שלהן. באותו הרגע ובשארה וקרמר הבינו שיש להן להיט בידיים. מעבר לארוחה טעימה עם ערך מוסף של הבנה עמוקה יותר של מסורות בישול יהודיות ופלסטיניות, השתיים מציגות חיבור אפשרי בין המזונות הללו ומקוות שדרך האוכל תגיע הבנה רחבה יותר שכל כך נדרשת עבור חיים משותפים והוגנים יותר.

"הפרויקט נולד כדי להכיר את הצד השני דרך האוכל, אבל בעיקר כדי שהישראלים יכירו את התרבות הערבית. רוב הערבים בארץ מכירים יותר את היהודים מאשר ההפך", מספרת בשארה את הזווית שלה לארוחה הזו. "דרך חקר היסטוריה וחקר חומרי גלם מקומיים אנחנו מנסות להשליך ממה שהיה פעם, כשיהודים וערבים חיו בלי איזשהו קונפליקט על אדמה, לימינו כי זה הזמן להכיר. אם לא מכירים, לא מבינים וחוסר הכרה יוצר פחד ופחד יוצר פילוג ובסופו של דבר אין לנו דרך לא לחיות ביחד. אנחנו צריכים להסתדר ביחד איכשהו, ואני מעדיפה להסתדר בדרך שוויונית ולא בדרך שהלכו בה בכמה שנים האחרונות", בשארה

סיר לסלאם צילום: שירן כהן שי

גם קרמר מבינה את החשיבות הנרטיבית של המפגש הזה. "הארוחה המשותפת נולדה כדי לחדד דווקא את המקום שרוצה להכיר את האנשים שחיים איתנו כאן. מתוך רצון להכיר ולהעמיק, כי זו הדרך היחידה לחיות כאן ביחד. אנחנו מלאים בכל כך הרבה שנאה מימין ומשמאל. התחושה הזו של השנאה והניכור רק מתעצמת שיש כאן עולם שלם שאנחנו פשוט לא מכירות. שתינו מדברות בשפת האוכל אז זה היה טבעי שנתחבר דרכו".

ד"ר מוזנא בשארה היא רופאת שיניים מצליחה ביום (ובוגרת מאסטר שף, כמובן), אבל בלילה מחשבותיה הנודדות שלה הובילו אותה לתואר בחקר ההיסטוריה של התזונה. גם קרמר – האישה מאחורי קייטרינג "דפקא טעים" - יצאה למסע שורשים קולינרי, במסגרתו התחקתה אחרי מסורות בישול יהודיות נושנות והגיעה עד לשורשי אילן היחסין שלה שהתרכזו בקצב בעל איטליז מוכר ומצליח במזרח אירופה. מהמסורת הזו למדה קרמר על שיטות יישון ועישון בשר, מסורות בישול וכלי בישול מסורתיים.

סיר לסלאם צילום: שירן כהן שי

ההבנה של שתיהן את המסורת הקולינרית, כל אישה את עברה, אפשרה מפגש קולינרי עמוס בידע, שהתחיל כמו במקרים רבים דווקא ברמב"ם. "באחת השיחות הבוסריות שלנו מוזנא שאלה אם אני יודעת מי זה איבן סינא (הרופא שנחשב עד היום למדען המפורסם ביותר של האסלאם, א"ל)", מספרת קרמר בקול המסתיר צחוק מתגלגל תמידי. "ברור שלא ידעתי מי הוא, ולמדתי דרכה שהוא היה מורה הנבוכים של הרמב"ם ומי שהקים את ליגת הרופאים הערביים, שהרמב"ם היה חלק ממנה", מספרת קרמר ומבהירה שזו הייתה רק נקודת מפגש אחת מיני רבות בנרטיבים שלהן.

"התחלנו לחקור את המטבח אחת של השנייה, כדי לשלב מנות בצורה הרמונית, דיברנו על העמקה בתרבות אחת של השנייה דרך הקולינריה. כי קולינריה היא תוצאה של אמונה, והאוכל הוא מוצר סופי שמורכב מהמון אלמנטים תרבותיים" השתיים מספרות תור כדי צחקוקים הדדיים. המנות ההרמוניות שהשתיים יצרו, לא פחות ממרתקות. למשל מרק יוגורט בו שישברק עם קרעפלך. או קובה-קיגל; ריזוטו פריקי; מנות של בשר בבישול ארוך מאוד עם דובדבנים וגרגירי חומוס על מפתול; בלינצ'ס במילוי ג'יבנה ומי פריחת הדרים עם פיסטוקים ומי סוכר. נשמע טוב יותר מחלק לא מבוטל של המסעדות הלוהטות כרגע. לא? **הנה המתכון לבלינצ'ס עם ג'יבנה**

סיר לסלאם צילום: שירן כהן שי

המפגשים בין השתיים הפכו להצלחה מסחררת, לא רק מבחינת הזמנות לחודשים קדימה אלא גם בשל ההשפעה של המיזם על התודעה, לפחות של השתיים. "נפתח לנו עולם שלם של ידע, והבנו יותר אחת את ההיסטוריה של השנייה וככה הבנו טוב יותר את הנרטיב אחת של השנייה והתחלנו להכיר בו. משהו שלא קורה היום בארץ", מספרת בשארה. ניחוחות ארוחת כור ההיתוך 2.0 הזו פרשו כנפיים והגיעו עד לבית הנשיא. "ביום שמשי אחד אני מקבלת שיחה מבית הנשיא שמספרים לי בה שאנחנו מעומדות לקבל פרס בפרויקט השבטים של רובי ונחמה ריבלין. בעיקר תהיתי מי עובד עלי, כי לא הגשנו שום מועמדות והיינו ממש חדשות בעניין", נזכרת קרמר.

המתכון לבורקס פריקי וקורקבנים של מוזנא בשארה ודפנה קרמר

בלינצ'ס ג'יבנה של "סיר לסלאם" צילום: שירן כהן שי

שיחת הטלפון המפתיעה ההיא הייתה רק קדימון למסע ארוך שכלל ארוחות עם האימאם והרב הראשי במתכונות חלאל-כשר, הזמנות רשמיות לארוחות בסינגפור, וושינגטון, צ'כיה, גרמניה ויפן (רשימה חלקית), טיול קולינרי משותף בטורקיה ושלטי חוצות המעוטרים בפניהן של בשארה וקרמר בפריז. "בסוף פברואר חברים מפריז שולחים לי שלטי חוצות עם תמונות שלי ושל מוזנא – שאנחנו הכוכבות ותחתינו אסף גרניט", צוחקת קרמר. ואז, כמו בטרגדיה שאת סופה חוו כולם, הגיעה הקורונה, ואחריה ההסלמה ועמן חוסר הוודאות. "הטקס בו אנחנו צריכות לקבל את הפרס נדחה שוב ושוב, עם כל סגר, עם כל וריאנט, ואז אסון מירון ואז המרצע רעזה ואז עולה השאלה – אנחנו בכלל רוצות לקבל את הפרס הזה מהאדם הזה? היו לו התבטאויות קשות מול ערביי ישראל", קרמר מכניסה אותנו לטלטלות הרגשיות שהשתיים עברו.

לבסוף, אחרי תשע דחיות, הגיעה שעתן לעלות לבית הנשיא. ואכן, השבוע הן פגשו את הנשיא היוצא וקיבלו את הפרס, בזמן פסימי מאוד וכהוקרה על מיזם אופטימי מאין כמוהו. "בהתחלה מאוד שמחתי על העניין הזה", בשארה משתפת בתחושותיה. "הדילמה הייתה במהלך השבועיים האחרונים. כי זה נשמע כאילו מנותק מהמציאות. אנחנו חיים בתקופה של הסתה וכל השטח רותח ולהראות כאילו הכל אידיליה? אבל זה גם מסר חשוב שאני כן רוצה להעביר, שלמרות הכל אפשר למצוא את נקודות החיבור ואת המשותף ולפעול למען דו קיום. ההסתכלות שלי על המושג הזה, דו קיום, השתנתה בשנה האחרונה. גילינו בעקבות כל מה שקרה שדו קיום הוא מושג שצריך עבוד עליו יותר, כי הוא צריך לנבוע משוויון, כבוד הדדי ובעיקר – שוויון אזרחי, וזה לא משהו שיש לנו כרגע", היא מוסיפה בצער. "צריך לעבוד על הדו קיום, כמו על כל זוגיות", מוסיפה קרמר.

בורקס פריקי וקורקבנים של "סיר לסלאם" צילום: אמיר מנחם

אחרי קבלת הפרס ופתיחת נתב"ג לפעילות מלאה – שם מוצבת תמונת השתיים באולם

הנוסעים הגדול – השתיים מתכוונות להמשיך לעשות את שלהן. הן מציעות ארוחה ישראלית כפי שמעטים חלמו כי ניתן להגשימה, סיורי אוכל משותפים וסדנאות בישול המתבססות על המסורות היהודיות-פלסטיניות. כמובן, אי אפשר לדבר על אוכל ערבי בישראל מבלי לגעת גם במטען הסמלי שלו. הרי "חומוס, צ'יפס, סלט" הפך לסמל של הדיכוי הפלסטיני, שיהודים רבים עדיין רואים בו פתרון לדחוף חומוס ותו לא.

"ערבים זה לא רק חומוס צ'יפס סלט, קודם כל כי צ'יפס זה לא ערבי – מישהו צריך להגיד את זה כבר", בשארה יוצאת להגנה על מטבחה. "האוכל שלנו הוא חלק מההגדרה העצמית שלנו, חלק מהזהות שלנו, אז אנחנו מנסים לשמר את זה כמה שיותר. הארוחה שלנו מציעה שולחן ישראלי שמורכב משתי מסורות אוכל שונות, כי מטבח ישראלי הוא שילוב של כל מי שחי פה. כולם".