

## ‘אוכל, כבוד ואהבה’ – התמורות שחלו בתרבות האוכל של יוצאי אתיופיה בעקבות עלייתם לישראל

מאיה קוילר

מזון הוא אחד המרכיבים אשר גופנו נזקק לו בצורך קיומי, אך בעצם האכילה האוכל שאנו אוכלים נהפך לחלק מאתנו. כך משמש האוכל 'מטפורה דומיננטית בעלת משקל תרבותי ולעיתים אף משקל דתי כבד'.<sup>1</sup> אנינות הטעם מתפתחת מרכישת הרגלים וחינוך, ומוצרי המזון ואופן ההגשה משקפים את מעמדו של האדם, ומבטאים כוח כלכלי ותפיסת עולם צרכנית. תרבות המזון היא מדד חשוב של השתייכות, ויש בה כדי להבדיל בין חברי קבוצות שונות. 'אנו רוצים לחוש נכון, לנהוג נכון ובעיקר להיראות נכון'.<sup>2</sup> תרבות המזון מהווה פריזמה להצגת ההיסטוריה. חלוקת התפקידים סביב הבישול, אופן האכילה ומקורות המזון משלבים קודים חברתיים גלויים וסמויים, ויכולים להעיד על מרקם החיים המשפחתיים והקהילתיים ועל 'מערכות יחסים של שליטה, ניצול, כבוד או על היעדר כבוד כלפי תרבותו של האחר'.<sup>3</sup>

באתיופיה חיו 'ביתא ישראל' כקבוצת מיעוט אתנית ודתית בעלת ייחודיות בקרב שכנים בני קבוצות אחרות. כיום יהודי אתיופיה הם 'קבוצה המעוררת עניין עצום ביהדות העולם ובישראל', ולספרות העוסקת בנושא חשיבות בשל

\* המאמר מבוסס על עבודה סמינריונית, אשר נכתבה לקורס 'עולים, מהגרים ופליטים ובנייתה של החברה הישראלית', במסלול ללימודי מדינת ישראל, בהנחייתה של פרופ' אסתר מאיר-גליצנשטיין. על התמיכה והעידוד בכתביכת עבודה זו אני מודה לה מקרב לב.

1 אביעד קליינברג, 'מן האוכל יצא האוכל', בתוך: אביעד קליינברג (עורך), **בטן מלאה: מבט אחר על אוכל וחברה**, כתר, ירושלים 2005, עמ' 8 (להלן: קליינברג).

2 שם, עמ' 12.

3 ליאורה גביעון, 'חומס-קוסקוס-סושי: אוכל ואתניות בחברה הישראלית', בתוך: אביעד קליינברג (עורך), **בטן מלאה: מבט אחר על אוכל וחברה**, כתר, ירושלים 2005 (להלן: גביעון).

התוכנות התרבותיות שעולות ממנה בנוגע לחיי הקבוצה באתיופיה ולקונטקסט התרבותי החדש בישראל.<sup>4</sup> במאמר הזה אבקש לבחון את התמורות שחלו בתרבות האוכל של יוצאי אתיופיה בעקבות עלייתם לישראל. אתיחס למאפיינים העיקריים של תרבות האכילה של 'ביתא ישראל' בארץ מוצאם, ואנסה לבחון כיצד הבנו 'ביתא ישראל' את זהותם באמצעות פרקטיקות אכילה שונות. כמו כן, אבקש לבחון כיצד תרבות המזון שיקפה את תפיסותיהם של אנשי 'ביתא ישראל' בנוגע לעמודי התווך החברתיים והקהילתיים ולהקשרים המגדריים הסובבים את תרבות הבישול והאכילה. לבסוף אדון בסוגיה כיצד הושפע מזונם של יוצאי אתיופיה מהמעבר לישראל, ומהם ההשלכות החברתיות, התרבותיות והמגדריות הנובעות מתמורות אלו.

מאמר זה מתבסס על תיעוד בעל פה ועל ניתוח של תשעה ראיונות עומק יזומים עם נשים אשר הגיעו לארץ מאזור גונדר, בעיקר בתקופת מבצעי העלייה הגדולים. אזור זה נודע בחשיבותו הרבה לקהילות 'ביתא ישראל' השונות, ואף לדברי הרפז, אלמוג ופז, יותר מ-80% מכלל 'ביתא ישראל' התגוררו במחוז זה,<sup>5</sup> אשר כלל כפרים גדולים, שנחשבו מרכזים יהודיים בעלי השפעה אזורית רבה.<sup>6</sup> מרבית המרואיינות היו בשנות הארבעים לחייהן. לנשים אלו זיכרונות מאתיופיה, ורובן נישאו, נהפכו אמהות לראשונה באזור מוצאן, והשתתפו במגוון התפקידים השונים הקשורים לארגון המטבח והבישול. הבחירה בטווח גילאים זה אפשרה לי לנהל את הראיונות בשפה העברית, ובמהלך הראיונות התקיים דיאלוג פתוח. ערכתי עוד שני ראיונות עם נשים מבוגרות יותר, אשר היו בסביבות שנות השישים לחייהן. במהלך ראיונות אלו הסתייעתי במתורגמנית, מכיוון שלא התאפשר לערוך אותם בשפה העברית. ערכתי גם ראיון עומק עם גבר צעיר ומשכיל כבן שלושים, ונפגשתי עם שני עובדים סוציאליים אשר פועלים בקרב אוכלוסיית יוצאי אתיופיה יותר מעשור בעיר באר שבע. המרואיינים התגוררו במקומות שונים בארץ.<sup>7</sup>

4 הגר סלמון, 'הקדמה', בתוך: הגר סלמון (עורכת), אתיופיה, משרד החינוך, ירושלים 2007 (להלן: סלמון, הקדמה).

5 לאה הרפז, עוז אלמוג, דוד פז, 'תרבות האוכל בקרב יוצאי אתיופיה', 20.05.2008: <http://www.peopleil.org/details.aspx?itemID=7394> (אחזור ב-10.10.2012). להלן: הרפז, אלמוג, פז, תרבות האוכל בקרב יוצאי אתיופיה.

6 מנחם ולדמן, יהודי אתיופיה: עדת 'ביתא ישראל', ג'וינט ישראל, ירושלים 1985, עמ' 12 (להלן: ולדמן).

7 כדי לשמור על פרטיותם של המרואיינים אבקש לשמור על שמותיהם חסויים, ואשתמש בשמות בדויים.

יש ספרות ענפה העוסקת במערך החיים של 'ביתא ישראל' באתיופיה ומחקרים רבים הבוחנים היבטים שונים של דרכי קליטתם לאחר הגעתם ארצה. עם זאת, ספרות מעטה עוסקת במטבח היהודי האתיופוי ובתמורות שחלו בו לאחר הגעתם של יוצאי אתיופיה ארצה. חיבור זה מבקש להציג נקודת מבט אחרת, המשלבת בין ההיבט ההיסטורי לבין ההיבט האנתרופולוגי של נושא זה. תוכנות המחקר יהיו חשובות עקב החשש ההולך וגובר בקרב דור העולים שמסורת האוכל של 'ביתא ישראל' והעולם התרבותי המתלווה אליה הולכים ונעלמים.

### פרק מבוא: קהילת 'ביתא ישראל' בראי הזמן

היהודים הגיעו לאתיופיה טרם הגעת הנצרות, אך הנסיבות ההיסטוריות שהובילו לכך לוטות בערפל, וחוקרים שונים מעלים לכך השערות שונות.<sup>8</sup> עדויות שהשתמרו מהמאה ה-14 מלמדות אותנו על הכינוי שניתן לקהילה היהודית, 'פלאשים'.<sup>9</sup> המילה 'פלש' נעוצה בשורש 'פּלַס', שהוראתו בגעז העתיקה היא 'עבר, גלה', ולדברי ולדמן, שם זה נתפס שם גנאי, והורה על הקבוצה כקבוצה גולה וזרה.<sup>10</sup> לדברי סלמון, הכינוי 'יהודים' לא היה כינוי היסטורי לקבוצה זו באתיופיה, אך הוא שגור כפיהם בשל האופן שבו ראו בעצמם קבוצה רתית נפרדת אל מול סביבתם, בעיקר הנוצרית. כמו כן, יוצאי אתיופיה נוהגים כיום לכנות עצמם 'ביתא ישראל', ודרך כינוי זה מבקשים לראות עצמם כצאצאים הישרים של עם ישראל הקדמון שהיה מוערך על ידי האתוס הנוצרי ומאוחר יותר גם לקשור עצמם עם מדינת ישראל.<sup>11</sup>

יהודי אתיופיה חיו באזורים הרריים או בגבעות בקרבת מקורות מים זורמים בצפון אתיופיה ובצפון מערבה ביותר מחמש מאות כפרים קטנים. לדברי סלמון, מעטים חיו בתוך הערים כמו גונדר ואדיס אבבה. היהודים היו בעלי

8 דוגמאות לכך אפשר למצוא אצל חגי ארליך, 'הארץ ויהודיה', בתוך: הגר סלמון (עורכת), אתיופיה, משרד החינוך, ירושלים 2007, עמ' 9 (להלן: ארליך) וכן אצל חיים רוזן, 'על השם ביתא ישראל', בתוך: בלפור חקק (עורך), הסיגוד: חג חידוש הברית והכיסופים לציון, משרד החינוך, ירושלים 1995, עמ' 7 (להלן: רוזן).

9 רוזן, עמ' 7.

10 ולדמן, עמ' 21.

11 הגר סלמון, "ביתא ישראל" ושכניהם הנוצרים באתיופיה: תפיסות מרכזיות ברמות שונות של גילום תרבותי, עבודת דוקטור, האוניברסיטה העברית, ירושלים 1993 (להלן: סלמון 1993).

הופעה דומה לשכניהם, ודיברו את שפת המקום, אך היו במידה רבה 'קבוצת מיעוט מקצועית ודתית',<sup>12</sup> אשר התאפיינה במבנים ובמוסדות הייחודיים לה.<sup>13</sup> לרברי קליינברג, 'אנרגיה רבה מושקעת על ידי יהודים מאמינים במהלך תהליך האכילה'.<sup>14</sup> בשל המשא והמתן המתמיד של בני הקבוצה על הגדרות קיומם עוגנו פרקטיקות רבות הקשורות לאורח החיים היום-יומי סביב רכיבים בעלי אופי דתי. באופן זה, תרבות האוכל הבנתה את זהותם היהודית על ידי הניסיון לשמור על ייחודם החברתי והתרבותי. אנשי 'ביתא ישראל' הקפידו לאכול מאכלים המותרים על פי התורה. מושגי 'הטרפות' היו ידועים, אך בלא הפרטים המוכרים לנו ממסורת חז"ל. קביעת מועדי החגים והצומות היתה אחד הרכיבים המרכזיים בקשרים שבין הקהילות היהודיות באזורים השונים באתיופיה.<sup>15</sup> ההתארגנות לחגים נעשתה הן ברמה המשפחתית הן ברמה הקהילתית הן ברמה הבין-קהילתית, ותפסה מקום של ממש במרקם חייהם.

קהילות 'ביתא ישראל' הן קהילות עתיקות, ומהלך קיומן שזור עם המציאות האינטגרלית, ההיסטורית, התרבותית, הכלכלית והפוליטית באתיופיה<sup>16</sup> בצד ניסיון מתמשך לשמור על ייחודם החברתי והתרבותי במסגרת הקהילתית ההדוקה של הכפר. יהודים רבים עסקו במלאכות שעברו מדור לדור, כמו נפחות, קדרות, טוויה ו'אריסות חקלאית', וכך השלימו את כלכלת שכניהם שנמנעו מעיסוקים אלו הנחשבים לבזויים.<sup>17</sup> הקשר בין בעלי הקרקע לבין האריסים שעבדו בחקלאות היה אישי-משפחתי ארוך שנים, והתבסס על הסכמים הדדיים, שכללו בדרך כלל נתינת אחוז שנתי מהיבול תמורת החכירה בשל האיסור להחזיק בקרקע. כמו כן, היה נהוג לגדל מקנה ולטפל בבהמות.<sup>18</sup> כך נוצרה מעין תלות הדדית בין קהילות יהודי אתיופיה לבין שכניהם.<sup>19</sup> האוכלוסייה הלא יהודית נחשבה טמאה, ויהודי אתיופיה השתדלו להימנע ממגע אתם, ולא הזמינו אותם לתוך בתיהם.<sup>20</sup> לשם כך נקטו פרקטיקות שונות שאפשרו שיתוף פעולה ואף

12 הגר סלמון, 'היהודים בסביבתם: קיום יום יומי', בתוך: הגר סלמון (עורכת), אתיופיה, משרד החינוך, ירושלים 2007, עמ' 7 (להלן: סלמון, היהודים בסביבתם: קיום יום יומי).

13 שם, עמ' 25.

14 קליינברג, עמ' 9.

15 ולדמן, עמ' 36-43.

16 ארליך, עמ' 9-24.

17 שם, עמ' 19.

18 סלמון, היהודים בסביבתם: קיום יום יומי, עמ' 31.

19 ארליך, עמ' 18.

20 סלמון, היהודים בסביבתם: קיום יום יומי, עמ' 30.

יחסי קרבה עם שכנים נוצרים על אף חוקי ההפרדה וההימנעות ממגע פיזי.<sup>21</sup> לדברי סלמון, בשנים האחרונות לחייהם באתיופיה ובעיקר באזורים סביב גונדר חלה התרופפות מסוימת בהקפדה על כללי הטומאה.<sup>22</sup> קהילת 'זרע ביתא ישראל' או לפי הכינוי שדבק בהם – 'פלשמורה', אשר פירושו 'פלשים מומרים' – רואה בעצמה בעלת קשר דם ל'קהילות ביתא ישראל' ובעלת זיקה ליהודי אתיופיה.<sup>23</sup> הספרות קושרת את התפתחותן של קהילות אלו לשינויים שהתרחשו במהלך המאה התשע עשרה. במהלך מחציתה השנייה התחוללו תהפוכות רבות בעלות השלכות דרמטיות על קהילות 'ביתא ישראל' באתיופיה – פלישות מסודן, הרס כפרים, בצורת ממושכת וגלי מגפות.<sup>24</sup> בעקבות כמה אסונות טבע התחולל בשנים 1888-1892 'הרעב הגדול', ותקופה זו זכורה בתולדות העדה 'כימים הרעים'. עדויות היסטוריות מעריכות כי מחצית מבני קהילות 'ביתא ישראל' נספו בשנים אלו.<sup>25</sup> מפאת המצב הכלכלי הקשה של יהודי 'ביתא ישראל', פעילותו של המיסיון הפרוטסטנטי לנצר את בני הקהילה, האיסור שחל עליהם בבעלות על קרקעות, רדיפות על רקע דתי והתקווה להתקדם בסולם החברתי המירו קהילות שלמות את דתן. עוד עדויות מוסרות על גלי המרת דת שנמשכו גם במאה העשרים. עם זאת, 'היהודים המומרים', 'זרע ביתא ישראל', נותרו במידה רבה במצב לימינלי מתמיד, שכן מצד אחד החברה הנוצרית ראתה בהם קבוצה נבדלת, ומצד שני הנהגת 'ביתא ישראל' ביקשה לשמור על הפרדה מסוימת מהמומרים מתוך הקפדה על אורחות החיים והמסורות הייחודיים לקהילה.<sup>26</sup>

- 21 דוגמאות לכך אפשר למצוא אצל סלמון, 2003, עמ' 19.
- 22 סלמון, היהודים בסביבתם: קיום יום יומי, עמ' 34.
- 23 שוב חשוב להדגיש שבמאמר הזה אני מתמקרת בקבוצת 'ביתא ישראל'.
- 24 אורי קונפורטי, ציונות הפוך על הפוך, סיפור הבאתם של בני הפלאשמורה לישראל, הספרייה הציונית, ירושלים 2009, עמ' 20-26 (להלן: קונפורטי).
- 25 הערכה אחת היא כי בעקבות השנים הקשות קטנה אוכלוסיית 'ביתא ישראל' בראשית המאה העשרים לכ-50,000-60,000 איש. ראו: David Kessler, *The Falashas: A Short History of the Ethiopian Jews* (3rd ed), Frank Cass & CO., London 1996. לדברי ארליך, בראשית פעולת המיסיונרים, סביב שנת 1860 לערך, 'נאמד מספר ביתא ישראל ככהמישים אלף לכל הפחות... ואל ראשית המאה העשרים נכנסו ומניינם פחות מעשרים אלף'. ראו: חגי ארליך, אתיופיה והמזרח התיכון, תרבות מצור ואלפיים שנות, משרד הביטחון, תל אביב 2008, עמ' 45.
- 26 קונפורטי, עמ' 23-24; מלכה שבתאי, יהודי אתיופיה מזרע ביתא ישראל, מסעם מ'ביתא ישראל' לבני 'הפאלסמורה' וליהודי אתיופיה, לשון צחה, מעלה אדומים 2006, עמ' 19-24 (להלן: מלכה שבתאי, 2006).

## מגמות בעלייה לישראל

יהודי אתיופיה הוכרו מטעם הממסד הרבני רק בשנת 1973, בעקבות פסיקתו של הרב עובדיה יוסף,<sup>27</sup> ובהמשך בעקבות כינוסה של ועידה, אשר הכירה בשנת 1975 בהחלת חוק השבות על קבוצה זו.<sup>28</sup> בשנים 1977-1991 היגרו מרבית בני קהילות 'ביתא ישראל' לארץ.<sup>29</sup> לדברי וייל, קבוצות קטנות של יהודים מאתיופיה החלו לעלות בדרכים שונות, וב-1978 הופסקה העלייה החשאית בשל פליטת פה של שר החוץ משה דיין בדבר הקשרים המתרחשים בין שתי המדינות. העלייה חודשה בשנים 1980-1984, וכ-7,000 יהודים עלו בדרכים מרובות תלאות. מפאת הרעב הקשה שפרץ באתיופיה ב-1983 נהרו יהודים רבים למחנות פליטים בסודן, רבים סבלו ממחלות, ומתו ברעב בתחנות המעבר או במהלך המסע. במבצע משה ובמבצע שבא בשנים 1984-1985 הגיעו לישראל כ-7,700 עולים, רובם במצב פיזי ונפשי קשה. לאחר מבצע זה פסקה העלייה כמעט לחלוטין, ונותקו רשמית הקשרים בין אתיופיה לישראל.<sup>30</sup> בשנת 1989 חודשו הקשרים בין המדינות על רקע בקשה של אתיופיה לקבל סיוע מישראל נגד המורדים. וייל מוסרת כי באותן שנים סוזן פולק, נציגת האגודה האמריקנית למען יהודי אתיופיה, עודדה כ-22,000 יהודים מאזור גונדר ומשאר חבלי אתיופיה להגיע לאדיס אבבה. יהודים רבים נותרו בעיר יותר משנה בתנאים קשים, והדבר תרם לדחיפות הבאתם ארצה. ב-1991, במהלך מבצע אווירי, הועלו 14,310 יהודי אתיופיה במבצע שלמה.<sup>31</sup>

בעקבות הלחץ הפוליטי והציבורי לאחר מבצע שלמה הוקמו ועדות שונות, והן עסקו בזכות בני הפלשמורה, אשר היו בעלי קרבה משפחתית לעולי אתיופיה שהיו בארץ, לעלות ארצה. מתוך דו"ח שנערך בשנת 1999, בעקבות

27 בהסתמך על פסיקה מוקדמת של הרב"ז. ראו: סלמון הגר, 'גורלו של בשר: דרמה בשלוש מערכות בין אתיופיה וישראל', עיונים בתקומת ישראל, 22 (2012), עמ' 204-224 (להלן: סלמון, 2012).

28 על אף קביעה זו המעמד הפרטי של כל אחד מבני הקבוצה נותר בעיני הרבנות הראשית לא ברור, ובשנות השבעים וראשית שנות השמונים דרשה הרבנות מעולי אתיופיה לעבור גיור מתומצת. בשל ההתנגדות לגיור שהחלה סביב מבצע משה חדלה הרבנות מלאכוף דרישות אלו בפועל. ראו הרחבה אצל סלמון, 2012.

29 הרחבה על מגמות העלייה המרכזיות אפשר לקרוא אצל שלוה וייל, 'ציונות ועלייה', בתוך: הגר סלמון (עורכת), אתיופיה, משרד החינוך, ירושלים 2007, עמ' 187-200 (להלן: וייל) וכן אצל ארליך, עמ' 24.

30 וייל, עמ' 187-200.

31 שם, עמ' 193.

מפקד שארית יהודי אתיופיה, לכ־66% מהממתינים באדיס אבבה ובגונדר היו קרובי משפחה מדרגה ראשונה בישראל.<sup>32</sup> רבים מבני 'זרע ביתא ישראל' עלו ארצה, אך המאבק על הבאתם עודנו נושא טעון, המעורר שאלות ודיון ציבורי.<sup>33</sup> כיום קהילת יוצאי אתיופיה בישראל מונה כ־125,000 אלף נפש, מתוכם יותר משליש ילידי הארץ.<sup>34</sup> מחקרים רבים עוסקים בקשיי הקליטה שעמם התמודדו ומתמודדים עולי אתיופיה בישראל, ולדברי קימברלינג וסמוחה,<sup>35</sup> בשל היחס לצבע עורם השונה של העולים והטלת הספק ביהדותם נדחקו במידה רבה למקום נמוך בריבוד החברתי ולשולי 'ההיררכיה התרבותית'.<sup>36</sup>

### 'טרי בריא ומזין' – על מזונם של יהודי אתיופיה

יהודי אתיופיה חיו בבקתות עגולות עשויות מעץ, מקש ומבוץ ששמן 'טוקול'. מראה המטבח יכול להעיד על מצבה הכלכלי של המשפחה ועל מעמדה החברתי.<sup>37</sup> מזונם של 'ביתא ישראל' ואופן הכנתו היו קשורים באורח חייהם כחקלאים כפריים<sup>38</sup> – ירקות שנקטפו בערוגה הסמוכה לבקתת המשפחה או בשר משחיטה שבושל ונאכל בו ביום.<sup>39</sup> במהלך הראיונות הביעו הנשים שעמן שוחחתי געגועים לטעמים החזקים ולהנאה מטריות המזון. מוצרי המזון

- 32 קונפורטי, עמ' 138.
- 33 בני הפלשמורה נדרשים כיום, לדברי סלמון, לעבור 'תהליך של השבה ליהדות'. ראו: סלמון, 2012, עמ' 206. על היחס של הרשויות בישראל והדיון הציבורי בנושא הבאתם ארצה ראו: קונפורטי, עמ' 26-32.
- 34 הלשכה המרכזית לסטטיסטיקה, 'קהילת יוצאי אתיופיה בישראל לרגל חג הסיגד, הודעה לעיתונות', 12.11.2012, [http://www.cbs.gov.il/reader/newhodaot/hodaa\\_template.html?hodaa=201211307](http://www.cbs.gov.il/reader/newhodaot/hodaa_template.html?hodaa=201211307)
- 35 ברוך קימברלינג, 'הישראלים החדשים: ריבוי תרבויות ללא רב־תרבותיות', אלפיים, 16 (1998), עמ' 264-308 (להלן: קימברלינג); סמי סמוחה, 'רב־תרבותיות בחברה הישראלית', בתוך: ירמיהו יובל, יאיר צבן ודוד שחם (עורכים), זמן יהודי חדש, 4, כתר, ירושלים, 2007, עמ' 221-228.
- 36 קימברלינג, עמ' 306.
- 37 אורה שוורץ־בארי, 'הבית', בתוך: הגר סלמון (עורכת), אתיופיה, משרד החינוך, ירושלים, 2007, עמ' 161 (להלן: הבית).
- 38 הנ"ל, 'המטבח ומזונותיו', בתוך: הגר סלמון (עורכת), אתיופיה, משרד החינוך, ירושלים, 2007, עמ' 165-172, (להלן, שוורץ־בארי, המטבח ומזונותיו).
- 39 צעירי טספצ'ין, המטבח האתיופי, הכרות עם מאכלים אתיופים, איך להכין ואיך לאכול, עמותת טספצ'ין, יבנה, 2012, עמ' 17 (להלן: צעירי טספצ'ין).

גודלו באופן טבעי, בלא חומרי הדברה ובלא שינויים גנטיים.<sup>40</sup> זמינות המזון השפיעה על התנהלות מערכות החיים. הצלחת היכולים היתה חשובה, ובעונות תבואה תקופתיים התגייסו חברי הקהילה בתורנות לעזור זה לזה מתוך מחויבות קהילתית וערבות הדדית.<sup>41</sup> מאכלים היו כרוכים בהכנה ממושכת ובבישול אטי, ועל המבשלת האתיופית היה להתאזר בסבלות, 'להימנע מקיצורי דרך'.<sup>42</sup> רכיבי המזון נחשבו בעלי סגולות רפואיות רבות, ומומחיות האישה כללה פעמים רבות הכנת 'תרופות סבתא' לטיפול במכאובים ולשיפור הבריאות.<sup>43</sup>

התפריט כלל דגנים וקטניות.<sup>44</sup> השלמות מעטות נקנו בשוק, ועדות לכך אפשר למצוא בדבריה של טלנש, אשר עלתה לארץ בשנת 1984 מכפר באזור גונדר: 'לשוק הלכו גם אישה וגם גבר, אבל לרוב האישה בבית. האנשים עובדים בחקלאות. אפונה, עדשים, חומס, חילבה, גם חלב היה בבית. רק תבלינים קונים מדי פעם. למשל אמא שלי הלכה לקנות וזה היה נדיר. אנשים השתדרו לא לקנות הרבה'. גם נשים וגם גברים הלכו לשוק, מכיוון שהיה זה מאורע נדיר ביותר. עם זאת, לצורך קניית בקר או לקנייה כלשהי גדולה יותר נסעו אך ורק הגברים. השוק באתיופיה היה מקום מפגש כללי וחברתי חשוב, אשר במסגרתו התאפשר חליפין של מידע. באזורים הכפריים נערך השוק פעם בשבוע, לרוב בשבת. לדברי סלמון, 'ביתא ישראל' נמנעו מלסחור בשבת, ולכן קיימו שוק משלהם בימי רביעי. בשוק זה הציעו גם סחורות שהובאו, ובעיקר תוצרת עצמאית.

הלחם, ה'אינג'רה', היה רכיב עיקרי בתפריט של יהודי אתיופיה. לחם זה, הנראה ספוגי, עגול ושטוח, ומרקמו 'רך ושופע בועות', הוכן על גבי מחבת ממתכת. באתיופיה עשויה היתה ה'אינג'רה' בדרך כלל מחיטת ה'טף', דגן מזין הייחודי לאקלים האתיופי.<sup>45</sup> במהלך הבישול השתמשו בשני סוגים של 'טף': אחד כהה ועשיר בברזל, וממנו הכינו 'אינג'רה' כהה, ואחד בהיר, שהכיל פחות ברזל, אך גם היה אהוב. נהוג היה לערבב בין שני הסוגים. 'מרגע הקציר עד ההגשה, כל החומרים היו טבעיים... הכול עבודת ידיים. אנשים אכלו בריא והתנהלו בריא. אוכל בריא יחד עם פעילות גופנית זה תהליך שמרגיע את הנפש', סיפרה ייטייש, אישה בשנות הארבעים לחייה, אשר התגוררה בכפר

40 ש.ם.

41 שוורץ-בארי, המטבח ומוזונותיו, עמ' 165.

42 הרפז, אלמוג, פז, תרבות האוכל בקרב יוצאי אתיופיה.

43 צעירי טספצ'ין, עמ' 67.

44 הרפז, אלמוג, פז, מאכלים מסורתיים בתרבות יהודי אתיופיה.

45 שוורץ-בארי, המטבח ומוזונותיו, עמ' 165-166.



באזור גונדר. 'ברגע שאין "טף" אז יש גם שעורה, גם חיטה, גם תירס. אבל לנו מאוד חשוב שיהיה "טף". זה בריא, זה מזין, זה מלא בכרזל וקל לאכילה, יוצא רך', הדגישה. 'האינג'רה' מקמח חיטה נחשבה מזון עני ונחות יחסית ל'אינג'רה' העשויה מ'טף', משום שהיא פחות טעימה ופחות רכה.<sup>46</sup>

את ה'אינג'רה' נהגו לאכול עם 'ווט', כינוי לסוגי רטבים שונים. נהגו לטבול את ה'אינג'רה' בנזידים שונים העשויים מירקות, או מבשר, מתובלים בנדיבות. 'באתיפויה לא אכלנו הרבה סלט. לפחות בכפר, אבל המון קטניות היו לנו... את הכול האישה מכינה בבית. אם זה לשטוף את הגרעין, לייבש אותו בשמש. לטחון אותו ואחר כך לבשל', הוסיפה לספר טלנש. התבלינים העניקו לתבשיל המרכזי בארוחה, ה'ווט', את טעמו המיוחד.<sup>47</sup> 'החריף הוא חלק מרכזי מהאוכל האתיופי, היה חייב להיות חריף בארוחה! את הפלפל החריף קונים אותו בשוק, מייבשים אותו, מנקים אותו, טוחנים אותו. ככה עם כל התבלינים, כדי שלא יתקלקלו', סיפרה לי אישה אחרת, שעלתה לישראל מהכפר אמבובר. תבשילים חריפים לא אכלו עם ארוז או עם קוסקוס, אלא עם 'אינג'רה' מעט חמצמצה בטעמה ולחה, ועל כן מפחיתה את החריפות.<sup>48</sup> 'לרוטב הלא חריף קוראים "אלצ'ה", זה לא מתקלקל בגלל שקלוי ויכול שלושה-ארבעה חודשים להישאר, זה טוב מאוד. לא חריף זה לילדים שרק אחר כך מתרגלים לחריף... לרוטב החריף קוראים "צ'או", נהוג להגיש על ה"אינג'רה" גם חריף, גם לא חריף ולערבב יחד', הוסיפה טלנש.

ייתיש סיפרה על סדר היום. לדבריה, הבוקר התחיל עם קפה, מאפה כלשהו, דגנים המבושלים לדייסה או 'אינג'רה' עם עדשים ובליווי חריף. בהמשך היום כל אחד הולך לדרכו: הגבר לשדה, והאם עבדה בבית או הביאה מים. אישה בת 65 מהכפר גורגורה באזור גונדר סיפרה כי נהגה להביא אוכל לשדה הקרוב שבו עבדו בעלה ובניה, ולעתים נשארה לעזור. אם לא התאפשר לאכול יחדיו, היתה משאירה את המזון וחוזרת לביתה. ארוחת הצהריים היתה מורכבת בדרך כלל מ'אינג'רה' ו'ווט'. מי שהחמיץ את ארוחת הצהריים אכל בארוחת הערב. בערב התקיימה ארוחה משותפת לבני המשפחה, והיא כללה 'אינג'רה' וסוגים שונים של 'ווט'.

אנשי 'ביתא ישראל' נהגו לאכול בשר לעתים נדירות, בשבתות ובעיקר בחגים או בשמחות. הגבר הוא שבדרך כלל הכין את הבשר, לאחר שקיבל

46 שם, עמ' 166.

47 שם.

48 צעירי סספצ'ין, עמ' 23.

אותו מהקצב לאחר שחיטה. לרוב התארגנו לכך כמה משפחות יחדיו.<sup>49</sup> מכיוון שבאזורים כפריים לא היו מקררים, היה צורך לנסות לשמר את הבשר. 'הבשר היה נפרס לפרוסות דקות, ממולח, מפולפל ונתלה לייבוש במקום קריר למשך שבועיים'.<sup>50</sup> דבש היה רכיב יקר, ובעצם שימש הרכיב המתוק העיקרי בכפרים. אדם בעל כוורות נחשב אדם אמיד.<sup>51</sup> 'גם לדבש היו תקופות. לסבא שלי היתה כוורת שהכין על העץ. הביא את המלכה והיינו שומרים את הדבש כל השנה. אני זוכרת שבאירועים היינו מכניסים כפית דבש לתוך הדאבו (לחם מיוחד למועדים) וזה היה טעים, היינו מחכים לזה', העידה אחת הנשים שעמה שוחחתי. היין היה נדיר, מאחר שכמעט לא גידלו גפנים. עם זאת, כמה משקאות שכר היו מקובלים. שמה של הבירה האתיופית הפופולארית הוא 'טלה', אשר היתה בעלת ריכוז מועט של אלכוהול ובלא גזים, 'צבעה צהבהב וטעמה דומה לבירה מרה'.<sup>52</sup> ה'טלה' היתה עשויה מגרעיני דגנים מותססים אשר היתה האישה מכינה בביתה. משקה זה נהגו להגיש בשעות הערב לגברים עם הארוחה, והיה זה כבוד מיוחד להגיש את ה'טלה' לאורחים המגיעים לבית.<sup>53</sup> משקה פופולארי אחר היה 'טז' – שנחשב 'יין דבש אתיופי', מרוכז יותר ממשקה ה'טלה', אך גם היה נדיר יותר, ושתו אותו בעיקר בבתים האמידים של בעלי כוורות הדבורים. הוא הוגש בעיקר באירועים חגיגיים.<sup>54</sup>

באתיופיה נהוג היה לחנך בעזרת משלים וסיפורים. בעת הארוחות היה מקובל להקשיב לסיפורי המבוגרים, ובאמצעותם ללמוד 'דרך ארץ' ונורמות חברתיות.<sup>55</sup> מעניין לגלות כי פתגמים רבים עסקו במזון ובתהליך הבישול והאכילה. נראה כי אוכל אינו רק חשוב לקיום הפיזי, אלא הוא גם בעל משמעות רבה לנפש. האמרה 'האוכל הכי טעים כשמוצאים אותו רעבים' מסמלת כי אדם שחי בתנאי שפע עלול לזלזל במה שיש לו. אמרה אחרת היא 'אדם החי במחסור

49 שם, שם.

50 שוורץ-בארי, המטבח ואורחותיו, עמ' 167.

51 שם, שם.

52 צעירי טספצ'ין, עמ' 167.

53 דני בודובסקי, דוד יוסף וערן יחיאל, 'שתיית אלכוהול – דילמות בהסברה לעולי אתיופיה', 1995, אתר האגודה הישראלית למען יהודי אתיופיה: <http://www.iaei.co.il/newsite/content.asp?pageid=511> (אוחזר ב-10.10.2012). להלן: בודובסקי, יוסף ויחיאל, שתיית אלכוהול – דילמות בהסברה לעולי אתיופיה.

54 שם.

55 דניאל בלטה, עשן ואמיץ: אמרות ופתגמים מתרבות יהודי אתיופיה, חמו"ל, ישראל 2012 (להלן: בלטה).

יכול ליהנות גם מדברים פשוטים.<sup>56</sup> על תענוגות האכילה להיות מאוגדים בכללים ובנורמות חברתיות, שיאפשרו לאדם לחוש סיפוק מארוחותיו ולהעניק להן משמעות. יהודי אתיופיה היו משבחים את טריות המזון, את טעמו המתובל והחריף ואת הערכים התזונתיים הגבוהים שמזונם מספק. במובן הזה היה האוכל תענוג בעל משמעות רבה לא רק לחיזוק הגוף, אלא באמצעותו היה אפשר לרומם גם את הנפש.

‘אדם אשר אינו מתנהג כראוי לפי הכללים מזכיר אוכל ללא מלח’ – פרקטיקות אכילה והתפקידים החברתיים הקשורים למזון בקרב ‘ביתא ישראל’ התא החברתי העיקרי של ‘ביתא ישראל’ כלל את המשפחה המורחבת ואת הקהילה המקומית. בקרב יהודי אתיופיה נחשבה משפחה גדולה ליתרון, מכיוון שיכלה ביתר קלות להגן על אנשיה ולתמוך בהם.<sup>57</sup> קרובי משפחה שהתגוררו בסמיכות היו מחויבים לעזרה הדדית: בקניות בשוק, בעבודת האדמה, בגידול הילדים, בבישול לאירועים ובתחזוקת המבנים.<sup>58</sup>

הכבוד היה עמוד הטווח בחינוך האתיופי, ונהוג היה לבטאו בפרקטיקות רבות מחיי היום יום.<sup>59</sup> למשל, הפתגם ‘תלקו דאבו ליט הונה’, שפירושו ‘החלה נהפכה לבצק’, עוסק באדם הנחשב מכובד ‘ומתגלה במערומיו’. כאן אנו למדים כי על האדם להקפיד על התנהגות ראויה בעקביות כדי לשמור על שמו הטוב.<sup>60</sup> הפתגם ‘תימהרתי זיבלון, הזבן צ’ו זיבלו מגבן הדה איו’, שפירושו ‘אדם אשר אינו מתנהג כראוי לפי הכללים מזכיר אוכל ללא מלח’, מעודד צעירים ללמוד כיצד להתנהג בחברה, ולא יהיו תפלים ללא טעם. ‘הכבוד’ לא פסח על פרקטיקות האכילה, וסביב ההתנהלות בעת האכילה והבישול נלמדו מסרים רבים, גלויים וסמויים. ההתנהלות בעת האכילה המשותפת היתה מאוגדת סביב דפוסים ונורמות התנהגות אשר שיקפו ערכים כמו נימוס, סבלנות, צניעות, קיום הבטחות, שמירת סודות, התמדה, התחשבות וריסון. לדוגמה, הפתגם ‘לקלל מיסתר מנגר בקדרה טף מקאטר מלט נאו’, שפירושו ‘לספר סודות לזרים כמו לסחוב חיטה בשק מלא חורים’, מבטא תפיסה תרבותית, לפיה ‘את הדברים החשובים אין לספר לאנשים רבים, יש לדבר מעט ולשמור על הזהירות’.<sup>61</sup> נראה

56 שם, עמ' 100.

57 הגר סלמון, ‘מחזור השנה’, בתוך: הגר סלמון (עורכת), אתיופיה, משרד החינוך, ירושלים 2007, עמ' 122 (להלן: סלמון, מחזורי השנה).

58 שוורץ-בארי, הבית, עמ' 163.

59 אריה ליברמן, ‘כך חגגנו את חג הסיגד באתיופיה’, בתוך: בלפור חקק (עורך), הסיגד: חג חידוש הברית והכיסופים לציון, משרד החינוך, ירושלים 1995, עמ' 27-31.

60 בלטה, עמ' 10.

61 שם, שם.

כי ביטוי זה משקף חברה סגורה, אשר הפרטיות בה היא ערך חשוב. את הבעיות יש לפתור בבית, ואין להרבות בדיבורים מחוץ למשפחה או לקהילה. שולחן 'המוסב' נחשב מרכז הבית. שולחן זה היה מכוסה במכסה בעל ידיה לשמירת המזון,<sup>62</sup> וסביבו התנהלה ההתרחשות המשפחתית החשובה ביותר. במהלך התייעוד בעל פה למדתי כי משפחות אשר הגיעו חסרות כול לישראל ניסו במאמץ רב להביא עמן את ה'מוסב'. באמצעות הישיבה סביבו אפשר ללמוד רבות על הרצון ליצור בשעת הארוחה אינטימיות וקרבה. המסובים נהגו לשבת צמודים זה לזה כמעגל, לבצוע ביד ימין מה'אינג'רה', לטבול ב'ווט' או להכין מעין 'כריך גורשה'. לסדר האכילה חשיבות רבה. המבוגר או המכובד היושב מסביב לשולחן היה הראשון להכין 'גורשה'. הוא בירך את הנמצאים ועל הלחם. לאחר שטעם ראשון, אכלו כל השאר. הילדים אכלו בצד. כאשר הוגש המזון, התכופפו לקחת אותו בשתי ידיים, והדבר היה בגדר ביטוי כבוד למבוגרים. שבתאי מוסיפה שהעונש לילד שאכל לפני המבוגרים על דעת עצמו היה קבלת מכות או שאיפת אדי פלפל סודני מחומם, אשר נחשב עונש קשה במיוחד.<sup>63</sup>

האכלה היתה ביטוי לאהבה. לדברי ייתישי, סועד אשר 'מקרב' מזון מהצד שלו במגש ומאכיל את היושב בסמוך לו עושה זאת 'כמחווה של כבוד, הערכה ואהבה ומעיד על נדיבותו'. לטענת הרפז, אלמוג ופז, התרבות האתיופית מקדשת ערכים כגון 'חמימות, משפחתיות, מסירות ואהבה שאינה תלויה בדבר לקרובים ולחברים', ומנהג ההאכלה נקשר עם הפתגם 'אלה שאוכלים מאותה צלחת, לעולם לא יבגדו איש ברעהו'.<sup>64</sup> לאכילה כללי נימוס רבים. אוכלים ביד ימין, לא מלקקים אצבעות, ומשתדלים שלא לגעת בפנים. ה'אינג'רה' היתה גדולה מאוד, וחמישה-שישה אנשים יכלו לאכול ממנה, והיה מקום לאורחים מזדמנים. 'כולם אוכלים יחד. אתה מסתכל ורואה מי אכל מעט, אולי אני אוכל פחות. זה מלמד אותך התחשבות, אתה לא גרגרן... זה דברים שלא נאמרים, אך יש להם מסר סמוי של אכילה משותפת. זה ללמוד איך לשתף, מספרת טלנז. לדבריה, האכילה המשותפת לימדה את בני הבית הקשבה והתבוננות. יש לשמור אוכל למי שאוכל לאט, יש להתחשב במי שחולה'.

שתיית משקאות כמו קפה ובירת ה'טלה' היתה מוקד חשוב במפגש החברתי. לא היה מקובל לשתות לבד, אלא תמיד בחברה, והשיחה המתלווה לשתיה

62 שוורץ-בארי, הבית, עמ' 163.

63 מלכה שבתאי, 2006, עמ' 35.

64 הרפז, אלמוג ופז, תרבות האוכל בקרב יוצאי אתיופיה.

יצרה קרבה בין המסובים. חלק מרכזי מתרבות הכבוד היה היכולת לשליטה עצמית, כמו היכולת לסרב לעוד כוסית של משקה. כבודו של אדם היה נפגע אם השתכר. בשל האופי המשפחתי והקהילתי של המגורים באתיופיה היו עיני הקהילה נשואות להתנהגותו של הפרט, והמשפחה ריסנה את התנהגותו על פי הנורמות המקובלות. חבר טוב היה מי שבשקט עוצר את חברו מלשתות עוד שֵׁכר אם הגזים, והשליטה העצמית ביטאה סימן 'לגדולה רוחנית'<sup>65</sup>.

'הבונה', טקס שתיית הקפה, היתה מוקד חברתי חשוב ומלכד. תהליך ההכנה החל בשטיפת פולי הקפה הטריים ובקלייתם עד שהשחימו כדי שלא יהיה הקפה מריר. את הפולים העבירה בעלת הבית בין כל הנוכחים כדי שיתענגו מהניחוח.<sup>66</sup> 'לבונה' שלושה שלבים: הראשון, 'מנג'אמראת' – הקפה החזק והמרוכז; השני, 'טונה' – שלב ביניים; והשלישי, 'ברכה' – הקפה החלש. לדברי טלנש, הראשון נחשב לטעים ביותר. 'כשאת באה ל"בונה", את חייבת להישאר לשלושתם. אסור ללכת באמצע, יש כל מיני אמונות'. 'הבונה' היתה מלווה ברכות 'על הקפה, על מי שהכינה את הקפה, על שלום הקהילה, בריאות ושנגיע לישראל'. הגשת הקפה נעשתה לפי סדר היררכי. ראשונים שתו הזקנים והגברים ולאחר מכן הנשים והילדים. לצד הקפה היה נהוג להגיש 'בונה קורס' או 'קולו', פיצוחים של גרעיני חיטה או חומס קלויים. בימי ראשון ושני אף הגישו פרוסה מהלחם הביתי 'דאבו', אשר נשאר מיום שבת או חג. בטקס שתיית 'הבונה' השתתפו בני הבית, והצטרפו אליהם קרובים וילדים, שפעמים רבות ישבו והקשיבו לדברי המבוגרים. שתיית הקפה היתה חלק חשוב ממנהגי הכנסת האורחים. האמינו כי שתיית הקפה בצוותא עוזרת ליצירת אווירה אינטימית וידידות בין אנשי הכפר או המשפחה המורחבת. ביטוי לכך אפשר למצוא בדבריה שלטלנש:

בכל מקום 'הבונה' היתה מיוחדת. אנחנו היינו גרים בשכונת הרבה, אז מיום ראשון ועד חמישי היתה תורנות בקפה. ביום שישי לא שותים כי עסוקים... בבוקר, כשהגברים הולכים לעבודה, הנשים מתחילות להכין את הקפה. את מזמינה את החברה שלך, באים אוכלים, יש את ה'קלו'. טווים מהכותנה, או עושים את הקליעה, יושבות ומדברות. יכול להיות רכילות, יכול להיות על הבריאות. אני עשיתי 'אינג'רה' ולא יצא לי טוב; איך את עושה את התפר על הרקמה שלך?... לקראת שהבעל בא, הולכות לבשל מהר, מהר כל אחת מתפזרת לבית שלה.

65 ברובסקי, יוסף ויחיאל, שתיית אלכוהול, דילמות בהסברה לעולי אתיופיה.

66 שוורץ-בארי, המטבח ומזונותיו, עמ' 168.

מתוך דבריה שלטלנש אפשר לראות כי שעת 'הבונה' בבוקר יצרה בין הנשים תחושת סולידריות ושותפות, ואפשרה להן להחליף מידע ולייעץ זו לזו. היא הוסיפה וסיפרה:

בערב הילדים משחקים בחוץ. זה הזיכרון שלנו. שהמבוגרים יושבים וזה הזמן שלנו להיות לבד. יושבים צוחקים. הבת בבית עם האמא שלה לומדת יום יום מה היא עושה. עכשיו שהאמא עסוקה, אז היא הולכת לשחק עם החברה שלה. הילד בן חמש הולך לרעות צאן עם אבא שלו, הולך אתו לחקלאות וכעת הוא יושב עם חבר שלו... הגברים ישבו בצד ושוחחו והנשים ישבו בצד אחר ושוחחו.

הכנסת אורחים היא ערך מרכזי בעבור יהודי אתיופיה.<sup>67</sup> מארי, אישה שעלתה לארץ מהכפר אמבובר מספרת: 'יעדיפו לא לתת לילדים לאכול ולתת לאורח... לפעמים לא מזמינים, אלא אורחים באים וצריך לתכנן מראש. בשביל שאם משהו יבוא, יהיה מספיק כיבוד. יום שישי מכינים יותר אוכל, כי פתאום באים אליך ואם אין זה ממש בושה'. עוד דוגמה להכנות הרבות הקשורות למצוות הכנסת אורחים אפשר למצוא בתיאורים להכנות לקראת חג הסיגד, אשר זימן אליו אנשים שחיו בריחוק זה מזה. החג היה ייחודי ליהודי אתיופיה, וקיבל משמעות שלא היתה פחותה מחגי התורה.<sup>68</sup> טלנש מספרת על זיכרונותיה מחג הסיגד באתיופיה:

חג הסיגד היה חג אהוב על כולם. היינו חושבים שלושה-ארבעה חודשים לפני החג, איך יגיעו, איך לעשות? את מכינה אוכל לכל העולם שיכול להגיע... היינו מכינים המון 'טלה', המון 'אינג'רה', כאילו את מחתנת ילדים... בחג באמבובר, היו באים מכל אתיופיה לחגוג את החג הזה. היו באים בבוקר ועולים עם ספר התורה, אנשים וילדים... היו שוחטים כמה כבשים ועזים והיו נותנים לכל האנשים שהיו בבית הכנסת. בערב צריכים לארח אותם בביתם. אז באים אליך מיליון אנשים בבית, על המיטה שלך. את לא יכולה לישון. את עסוקה בלתת אוכל, שתייה, המון אנשים. זה היה מאוד קשה. למחרת מתחילים הביקורים.

גם מאורעות שמחה כחתונה וטהרת היולדת ליכרו את בני הקהילה בסעודות ובתפילות מיוחדות בהנהגת הכוהן או ה'דברתא'. טקסים אלו היו מעוגנים

67 שוורץ-בארי, הבית, עמ' 162.

68 שושנה בן-דרור, 'סיגד', בתוך: הגר סלמון (עורכת), אתיופיה, משרד החינוך, ירושלים 2007, עמ' 135.

בפרקטיקה דתית, וזומנו אליהם אורחים רבים. לכן נועד להם תפקיד חשוב בשימור מערכות הקשרים בין בני העדה המתגוררים באזורים מרוחקים. אירוע מצער יותר כמו פטירתו של אדם מדגים את הקשר בין פרקטיקות המזון לבין הלכידות החברתית. במשך כל ימי האבלות דאגו השכנים והקרובים להכין תבשילים לניחום המשפחה.<sup>69</sup>

חובת העזרה ההדדית חלה על ארבעה דורות לפחות בקרב המשפחה, וכללה גם עזרה הדדית על בסיס אזורי: ביקור חולים, ביקור מבוגרים, שאליהם נהגו להביא אוכל ושתייה, סיוע בשדות ועוד.<sup>70</sup> 'לאנשים ממעמד נמוך, לא עוזבים אותם (לגורלם). למשל, דואגים לאישה חד-הורית, אבל אין הרבה אצלנו. היתה בכל הכפר אישה גרושה אחת. הרי אישה גרושה צעירה, גרה עם ההורים שלה. אלמנה מבוגרת, חיה אצל הילדים שלה ואישה ידעה להסתדר, לקלוע, לעשות כדים, למכור דברים. אז אצלנו לא היו המון נזקקים', מספרת טלנש על חובת העזרה הדדית בכפר.

לסיכום, פרקטיקות הבישול והאכילה המשותפת שיקפו את ערכי התרבות העליונים בקרב יהודי אתיופיה, וכללו פן טקסי ונורמות התנהגות על פי קודים חברתיים מקובלים. באמצעות תרבות המזון התאפשר חליפין של מידע וחיזוק יחסי הגומלין הפנים-קהילתיים והחוץ-קהילתיים.

## מגדר, נשיות ומזון

באתיופיה היתה חלוקת תפקידים מגדרית מסורתית, הנהוגה בין גברים לנשים. מבנה המשפחה היה פטריארכלי. הבעל או האב היו אחראים לכלכל את בני ביתם, להגן עליהם ולשמור על כבודם. תחומי אחריותה של האישה היו דאגה לבית, לילדים ולסביבה הקרובה.<sup>71</sup> 'המטבח היה ממלכתה של האישה', מספרים הרפז, אלמוג ופז. הבישול נעשה מעל אש גלויה במרכז המטבח או בחוץ, לרוב בחברת נשים אחרות.<sup>72</sup> מגיל צעיר למדו הילדות מאמהותיהן לגדל ירקות, פרות ותבלינים בערוגות קטנות בסמוך לבקתת המגורים ולקושש צמחים למאכל בשדה. משגדלו השתלבו במלאכות הדורשות מיומנות וכוח פיזי, כמו גריסת

69 ולרמן, עמ' 23, 45.

70 סלמון, מחזור השנה, עמ' 122.

71 הרפז, אלמוג ופז, תרבות האוכל בקרב יוצאי אתיופיה.

72 שם.

גרגרי ה'טף' או התירס לקמח.<sup>73</sup> נשים גידלו תרנגולת, פרות, עזים או כבשים, השגיוחו על אספקת הביצים והחלב, והכינו מוצרים תוצרת בית. 'הגבר זה שקוצר. תפקיד של נשים זה לשמור עד שנה הבאה. לשים בצד. אישה שלא עושה את זה יכולה לחטוף, כי למשפחה לא יהיה מה לאכול', סיפרה ייטייש. נראה כי נשים קיבלו לאחירותן את טיפוח משק הבית, ניהלו את מאגרי המזון, ותכננו את הקצבתו להמשך השנה. המלאכות הנשיות נעשו בתחומי הבית, להוציא מטלה שבעבורה היתה יוצאת האישה וחוזרת. מתוך התייעוד בעל פה עולה כי היו 'נשים חזקות', אשר עזרו לבעל בזריעה בשדה, אך התפיסה היתה כי מקומה של האישה בבית. נשים היו חשופות לפגיעה מצד גברים, ולכן מיעטו לצאת לבדן.<sup>74</sup>

אישה שעלתה לארץ מהכפר אמכובר סיפרה על העול המוטל על האישה, אשר נדרשה להכין בכל יום אוכל טרי. 'האישה עושה הכול לבד. הכול טרי וזה מאוד בריא, האוכל הזה מצעיר את הפנים, אבל העבודה מאוד קשה'. לדבריה, נשים נודעו בשל כישורי הבישול שלהן, 'היו נשים שהיו בשלניות גדולות, וכולם דיברו על השם שלהם. היו גם שלא ידעו לעשות כלום ובגלל זה מתגרשים. מי שלא יודעת לבשל, אז הבעל לא רוצה אותה'. מארי נגעה בחלוקת התפקידים המגדרית ובמערך הציפיות שנדרש מ'רעייה טובה'. היא סיפרה:

המטבח היה מקום של האישה. זה שלה. אוי ואבוי אם היא לא תדע לבשל, אבד לה. היא חייבת לדאוג לבעלה, לתת לו אוכל כשהוא בא, אפילו לשטוף לו את הרגליים. היא צריכה לדאוג לילדים שלה עד שהם הולכים למרעה או הבת שלה מתחתנת. היא אחראית לתוך הבית, הוא לא נכנס למטבח. הוא חייב להביא לה אוכל מבחוץ, את החצר הוא צריך להשלים לה, הוא יכול להביא לה אורחים והיא צריכה לדאוג להם, להגיש להם ולסדר והוא בבית מלך.

בעניין הזה, לעתים העניקה האחיות הבלעדית על ניהול המטבח למקצת הנשים תחושת מסוגלות, והיא העצימה אותן. פעמים אחרות היה המטבח מקום מפלט. אישה סיפרה לי שאם חששה שבעלה כועס ועלול להכות אותה, היתה נשארת באזור המטבח בידיעה שהוא לא ייכנס לשם. בתוך המטבח הרגישה בטוחה. אישה אחרת סיפרה כי לאישה היתה שליטה על אופן הכנת הבירה 'טלה', אשר הכינה בביתה. אם ידעה כי בעלה 'תופס ראש מהר', יכלה להחליש

73 שם.

74 מלכה שבתאי, 2006, עמ' 32.



את הריכוז באופן שתצא הבירה חלשה יותר. השליטה על תוצרי המטבח אפשרה לה להעניק את מגע ידה לאורחות החיים בבית.

נשים למדו כיצד לנהל הבית עוד מגיל צעיר: 'הייעוד של הילדה זה ללמוד מה האימא עושה'. מידת המומחיות של הבנות השתפרה עם השנים. את המלאכות הפשוטות הן למדו בגיל צעיר, וככל שבגרו, קיבלו מטלות בבית הדורשות מידת מומחיות גדולה יותר. אישה שעלתה מהכפר דרג'אג' שבאזור גונדר, ונישאה בגיל שבע מספרת על הזיכרונות שהיו לה מאמה: 'מגיל קטן אמי היתה משאירה קצת בצק, החתיכה האחרונה כדי שלא אקלקל ושאי אלמד'. הבנות נישאו בגיל צעיר מאוד ועברו לבית הבעל, ושם חמותן לימדה אותן כיצד לבשל באופן שיתאים לַחך הבעל. לבית שיהיה באחריותן ובו יתגוררו הבעל והאישה עברו רק לאחר שקיבלה הנערה וסת ראשונה. היתה היררכיה במטבח, והנשים הצעירות כיבדו את הנשים המבוגרות ושירתו אותן. טלנש מוסיפה: 'לנשים מבוגרות יש כבוד. אם היא סבתא, אפילו יש לה זכות לשבת עם המבוגרים הגברים ולהתעסק בענייני החברה או לתת עצות לנשים'.

כשביקשה האישה לסמן לבעלה כי ברצונה לקיים יחסי אישות, נהגה להכין רוטב שאהוב עליו, ובעת ההגשה הקפידה על המראה. מיד עם הגיעו של אב הבית מהעבודה הכינה לו רעיה טובה קפה והגישה לו מזון. גם הגבר יכול לנהוג במחנות כבוד כלפי אשתו, למשל לשלב את ידו בידה בעת הארוחה ולתת לה לאכול ראשונה או למנוע ממנה לעבוד בחוץ ואף לטחון בעבודה קמה. עוד ביטוי לכבוד ולהערכה הוא כאשר הגבר משבח את אשתו על האוכל הטעים שהכינה בנוכחות אורחים וחברים, ולא מעיר לה על טעויות לפני זרים.<sup>75</sup> למעשה, הטקסיות והגינונים שהתלוו להתנהלות היום-יומית סביב האוכל יכלו להאיר על מערכת היחסים בין בני הזוג.

עוד מקום שבו למדה אישה צעירה מחברת נשים אחרות היה 'בית הנידה'. נשים ונערות בעת נידה יצאו לסוכה מיוחדת שהיה שמה 'מרגס גוג'ו' או 'ידם גוג'ו'.<sup>76</sup> סוכה זו הוקמה בשולי הכפר. מארי מספרת על תוכנותיה באשר לסוכת הנידה בכפר אמבוכור: 'בבית הדם למדנו על החיים. היו שם עוד נשים ואת לומדת, על החיים, על הלידה ואיך מניקים. כצעירה את מסדרת שם, מכינה קפה, מקשיבה למבוגרות, זה כאילו שמלמדים אותך להיות אישה'. לדבריה,

75 מלכה שבתאי וורד אייל-עשאהל, 'זוגיות בעלייה': תכנית הדרכה למנחים בנושא 'זוגיות בחברה משתנה' למניעה והתמודדות עם אי הבנות, סכסוכים ואלומות במשפחה, הסוכנות היהודית, לשון צחה, אילת 2011.

76 ולרמן, עמ' 45.

באמבוכר, אשר היה כפר גדול יחסית ונחשב מרכז בעבור הכפרים שמסביבו, היה בית הנידה מקום גדול. הגיעו אליו נשים רבות, צעירות ומבוגרות. בית הנידה היה בעבורן זמן למנוחה ולהעצמה נשית. על השהות בבית הנידה סיפרה לי אישה אחרת אשר הגיעה לישראל מהכפר אמבוכר:

כל הבנות היו מגיעות לשם. במשך שמונה ימים (אישה) לא היתה עושה כלום. יושבת חוגגת לה שם וכולם מרחמים עליה. כל אחד נותן לה אוכל, קפה, שתייה. חמותה או אימא שלה מכינות לה וגם כל השכנים עוזרים. בערב היא שוטפת כל הבגדים שלה, ואם היא נקייה היא חוזרת הביתה, ואם לא, היא צריכה להישאר, תשעה, עשרה ימים. אז מתחילים לרכל עליה, איזה מסכנה, בטח עצוב לה. שלוש, ארבע פעמים יושבת בנידה וכל הזמן נכנסת להריון, הרי אין אמצעי מניעה.

בית הנידה היה מקום מנוחה בעבור האישה מכל מטלות הבית. נהגו לבקר את הנשים ולספק להן אוכל. בעבור טלנש היה זה פינוק מיוחד:

אחרי שילדה בן ארבעים יום יושבת בחוץ. היא מלכה, נותנים לה אוכל ושתייה. אם יש לה בת, שלושה חודשים יושבת. הבעיה שיש לה עוד ילדים. אז בהתחלה היא הולכת לבית של אימא שלה ואז חוזרת הביתה, זה כשיש לה ילד או שניים. כשיש לה שלושה ארבעה ילדים, אז חמותה מבשלת לילדים, לה ולבעלה והשכנים גם עוזרים. הילדים נשארים בבית עם החמה והיא (האישה) יכולה לקחת את התינוק. כיף לה. אצלנו (באמבוכר) היה בית גדול, המון נשים, קמות מאוחר, בבוקר קמה מכינה את הקפה, שותות, יוצאות אל הנהר, מתרחצות וכשחוזרות יש אוכל. אחר כך לקראת הערב יושבות מחוץ לבקתה ובאים לבקר אותנו, גם הגברים מבקרים. יש סימנים שאוסרים כניסה אבל הם מחכים בחוץ ושואלים מה שלומך, 'הכול בסדר?' מביאים פרות, תירס, או קרשים לקפה ומפנקים אותנו. אני ממש אהבתי ללכת לשם. הגבר מסכן, אבל אימא שלו מטפלת בו.

מתוך דבריהן של המרואיינות הופתעתי לגלות שהיו נשים שבעבורן השהות 'בסוכת הדם' היתה מעין 'חופשה'. המקום היה כדי לאגור כוחות לקראת החזרה המחודשת למשפחה. הנשים שהיו רגילות לתפקידן 'כמאכילות', 'מבשלות' זוכות הפעם להיות אלו 'המקבלות', שאותן 'מאכילים'. מעניין לבדוק אם בכפרים קטנים יותר, שבהם פרשו מעט נשים ל'סוכת הדם' היו תחושות דומות.

## תרבות המטבח האתיופִי בישראל – 'משא ומתן קולינרי'

תופעת ההגירה כרוכה בשכר נפשי חברתי ותרבותי, ויוצרת אי־ודאות, תחושת זרות, חוסר התמצאות ותקשורת בעייתית עם הסביבה החדשה והלא מוכרת.<sup>77</sup> מלמוד עוסקת בשלב הלימינלי שבו נמצאים מהגרים, ומאפיינת אותו בתחושת פסיביות בחברה, המכתיבה למהגר שפה חדשה ואורחות חיים חדשים.<sup>78</sup> לדברי גביעון, 'אוכל אתני' הוא סוג של מאגר ידע, 'המופעל ברמה הביתית ומבטיח תחושת מוכרות ומפלט מחיי היומיום'.

תהליך ההגירה והמפגש עם החברה הקולטת מצריך 'פְּרָדָה הדרגתית מן המטבח המקורי' והתאמתו לתנאי הארץ החדשה'. לדברי גביעון, הדור הראשון להגירה נוטה לנסות לשחזר את מאכליו ולשמר הרגלי אכילה מוכרים. נשים מהגרות בהיותן סוכנות הידע העיקריות בנוגע לפרקטיקות הבישול בארץ המוצא נהפכות בארץ הקולטת ל'סוכנות שימור של האוכל', ו'מנציחות אותו כתחום ידע ייחודי לקבוצתן'.<sup>79</sup> בשל ההבדלים בנגישות למוצרי יסוד בארצות השונות נאלצים המהגרים לחפש תחליפים או לייבא מוצרים שונים. סיפרה לי על כך טלנש:

בהתחלה ב־1984 לא היה 'טף' (בישראל), אז במקום 'טף' התחלנו לבשל חיטה. זה לא כמו 'טף', זה לא בריא כמוהו וגם לא אהבנו את זה. חמש שנים אכלנו ככה וניסינו להשיג 'טף'. אחר כך התחילו להביא 'טף'. עלו המחירים שלו, אבל אנשים לא יפסיקו לקנות את זה. אם אין 'אינג'רה', זה כאילו המטבח ריק. בשבילנו זה משיע, ורך ואוהבים את זה וחושבים שזה מזין. בבתים של צעירים, שלמדו והתרגלו לאוכל אחר, אז לא אכפת להם. אבל, למשל, בבית של אמא שלי, בלי קפה, בלי 'אינג'רה' ובלוי 'צ'או' (חריף), אין בית!

הקושי להסתגל למחסור בקמח ה'טף' עלה כמעט בכל הראיונות שערכתי. במרבית הבתים שבהם ביקרתי יצרו המשפחות קשר עם סוחרים אשר עוסקים בייבוא דגן ה'טף' מאתיופיה. הם מאחסנים שקים גדולים, שאמורים להספיק לחודשים מספר, ומדי פעם בפעם שולחים לטחינה כדי שלא יתקלקל הקמח.

77 גילה מלמוד, 'תפקידו ותיפקדו של הגוף בתהליכי הגירה וחברות', עבודת מאסטר, אוניברסיטת בן־גוריון בנגב, באר שבע 2010 (להלן: מלמוד).

78 מלמוד, עמ' 11.

79 גביעון, עמ' 36.

המשפחות תלויות בייבוא ה'טף', ומדי פעם בפעם חל 'משבר טף', הגורר עליית מחירים.

לדברי גביעון, השלטון הישראלי התעלם מצרכים תזונתיים בסיסיים של יוצאי אתיופיה.<sup>80</sup> הדיאטה באתיופיה התבססה בעיקר על ה'אינג'רה' ועל קמח ה'טף' העשיר בברזל, ואפשרה תזונה מאוזנת. היעדרו של קמח ה'טף' בישראל דילל את מזונם של יוצאי אתיופיה מברזל, ולאנשים מבוגרים היה מחסור בוויטמינים. כמו כן, הכנת ה'אינג'רה' מקמח חיטה נחשב באתיופיה אוכל 'עני', שאינו מעורר תיאבון. טלנש מספרת על הניסיון להסתגל לאופי התזונה בארץ: בשנים הראשונות ניסינו לשמר את מה שהיה באתיופיה במרכז קליטה... במרכז קליטה היה קשה להכין [אינג'רה], וזה עבר ל"אינג'רה" קטנה בגודל שיספיק לאדם. בהתחלה ניסינו לפחות לאכול ביחד. עם הזמן, הבן כבר לומד, הילדה חוזרת בשלוש ואני בעבודה. כל אחד אוכל לבד. בארץ גם גילינו שאם מוסיפים שמרים ל"אינג'רה", אז זה מכפיל את הכמות. זה יותר חסכוני. האיכות האמתית של הברזל וכל הוויטמינים לא נעלמו אבל ירדו. הוספת השמרים ל'אינג'רה' העלתה את רמת הסוכרים, והורידה את האיכויות התזונתיות של המזון.

לדברי הרפז, אלמוג ופז, 'תרבות האוכל אוצרת בתוכה את המתח בין מסורת לשינוי, בין זהות אתיופית לזהות ישראלית ובין דור המבוגרים לדור הצעירים'.<sup>81</sup> המהגרים נדרשים להגדיר מחדש את מזונם על פי אמות המידה של הקבוצה הקולטת. המגורים בדירות קטנות יחסית הקשו על הכנת ה'אינג'רה' הגדולה, והדבר הכתיב מעבר ל'אינג'רה אישית'. האכילה המשותפת הנהוגה באתיופיה היתה בעלת ממד טקסי. השינוי באורח החיים השפיע על היחסים בין ההורים לילדיהם, וגינוני הכבוד הנהוגים באתיופיה כלפי ההורים החלו להתערער בישראל. ביטוי לשינוי שחל במבנה המשפחה בעקבות הרגלי האכילה החדשים אפשר למצוא בדבריה של טלנש: 'אצלנו אומרים "אוכלים ביחד ואוכל זה מלכד"'. אבל פה בארץ, אפילו ה"אינג'רה", כל אחד בצלחת שלו. אומרים היום שיש המון גירושים בין הבעל לאשה, כי הם לא אוכלים ביחד, לא מדברים כי אין זמן'.

מוטיב שחזר על עצמו במהלך התיעוד בעל פה הוא הקושי להסתגל לממד הזמן המערבי. השקפת העולם המונחת בבסיס המטבח האתיופי היא נינוחות ואורך רוח. הרפז, אלמוג ופז מדגישים כי הבישול האתיופי לא היה סובלני

80 שם, עמ' 51.

81 הרפז, אלמוג ופז, תרבות האוכל בקרב יוצאי אתיופיה.

לקיצורי דרך.<sup>82</sup> הדיוק הרב וההשקעה בתהליך הבישול ניכרו בדבריהן של הנשים שעמן שוחחתי, בשעה שנזכרו במטבח באתיופיה. בתיאוריהן לעתים היה נדמה שהפיתו חיים בכל גרגר וגרגר. היה שוני באופן שבו תיארו את תהליך הבישול בישראל. כאן סדר היום העמוס והלחוץ מכתוב יחס אחר לתהליך הבישול. סיפרה אחת הנשים שעמה שוחחתי:

הילדים שלי, למשל, אם אני לא עושה, אז הם לא יעשו. אני באמת אוהבת, אז אני עושה 'אינג'רה' פעם ביום. באתיופיה היינו אוכלים את ה'אינג'רה' עם רטבים, שלוש פעמים ביום. הילדים שלנו לא יודעים לעשות וגם לא תהיה להם סבלנות. זו עבודה קשה, את צריכה לנפות את הקמח, ללוש אותו. להשרות אותו שלושה ימים, אחר כך לדלל אותו במים רותחים, להכניס למקרר, להוציא ולהכניס אבקת אפיה. בשביל לעשות את ה'אינג'רה' את צריכה סבלנות. כשאני עבדתי לא היה יוצא לי טוב. כי לא היתה לי סבלנות לעשות את כל התהליכים ולטפל בו בדיוק בזמנים. לבת שלי בקושי יש לה זמן למרוח לחם ולאכול, אז זאת בעיה. בעוד כמה שנים האוכל ייעלם.

בעקבות המעבר מחיים כפריים קהילתיים למגורים בעיר בני משפחה אינם מתגוררים תמיד בקרבה זה לזה. הדרישות היום-יומיות המתנהלות על פי סדר היום המערבי הקשו על שמירת המנהגים שהיו בעלי תפקיד מרכזי לליכוד המשפחה המורחבת והקהילה. 'באתיופיה הזמן היה אחר. ההתנהלות היתה יותר משוחררת. היום בגלל העבודה ולוח הזמנים, פחות ופחות אנשים עושים "בונה", סיפר דוד, צעיר משכיל כבן שלושים, אשר עלה מכפר באזור גונדר במבצע שלמה. 'הבונה' נותרה טקס שעליו משתדלים להקפיד המבוגרים. לדברי טלנש: 'בארץ אני לא עושה "בונה", אבל ההורים שלי עדיין עושים, בצהריים ובערב. כשאמא שלי באה, יש לי את הכלים אז אני עושה לה. כי אם אני לא עושה, היא עצובה. הבת שלי כבר לא אתיופית', היא אומרת. 'זה עבודה קשה, זה משחיר לנו את המטבח ואת צריכה לשתוף. אבל, אימא שלי רוצה לעשות את זה כל יום'. נראה כי הזמן "המשפחתי", שייצג האוכל באתיופיה, כבר אינו אפשרי לאור לוח הזמנים החדש המוכתב למשפחה. 'עם הקפה היה זמן לזיכרון, ללמוד לקחים וסיפורים. היו מבוגרים שמביאים מוסר השכל ומשלים וכל זה נעלם. אין סבלנות לילדים להקשיב לך. זה היה זמן לזוגיות, את מביאה את האוכל ויושבת ואוכלת אתו', הוסיפה טלנש.

היחס של בני הזוג באשר לחלוקת התפקידים המסורתית שהיתה נהוגה באתיופיה השתנה עם המעבר לישראל. בישראל נפתחו לפני האישה אפשרויות

ודרישות חדשות הנוגעות לתפקידן כנשים, רעיות ואימהות. טלנש מספרת על המתחים שנוצרו או התעצמו בין בני הזוג בארץ:

בארץ יש בעיה קשה, הנשים נהיו עצמאיות. האישה יוצאת מהבית, היא הולכת לקופת חולים, לוקחת את הילדים לגן, היא נקשרת עם אנשים... לאלו שבאו מהכפרים האישה פה בארץ עובדת יותר קשה. גם עובדת בחוץ, גם מנהלת את הבית. הכול על הגב שלה, זה ממש בעיה. היא גם לא מבינה את בעלה. גם לבעל יש מהפך, בבת אחת הכול השתנה לו והוא לא משתנה. לכן לפעמים צריך לייעץ לו, להכניס אותו לעניינים לאט לאט. צריך להוריד את הגובה שלך, להגיד אני לא יודעת, אתה יודע, בוא תעשה לי. אבל רוב הנשים פה לא עושות את זה. אומרים יאללה ודי, מספיק לי מה שעשיתי באתיופיה.

טלנש מתארת תהליך של שינוי. בישראל מקצת הנשים כבר אינן מקפידות על הקודים החברתיים שהיו נהוגים באתיופיה, והדבר עלול ליצור מתיחות בין בני הזוג. נשים רבות כבר אינן נזהרות כלשונן בפנייה לבעל, ורואות בבישול עול הנוסף על שאר המטלות שעליהן למלא. לדבריה, הן יוצאות לעבודה, ומרגישות, כמו שעלה מתוך אחד הראיונות, 'שבסוף היום אין זה תפקידן לשרת את הבעל'. מארי סיפרה כי יש הבדלים בין־דוריים גם בהשקפת הגברים את חלוקת התפקידים בין הגבר לאישה.

'הגברים המבוגרים לא נכנסים למטבח ולא יודעים לתפעל אותו, אפילו לא להדליק את הגז. בארץ הם יכולים להיכנס למטבח, אבל לחמם ולהכין זה קשה להם. אבי ז"ל היה גם כזה. לא אהב שאמא שלי יצאה. הייתי מתקשרת, שואלת, אבא מה אתה עושה? היה אומר אמא שלך יצאה למכולת ואין לי לשתות מים. הוא לא היה מביא מים מהברז'.

עם זאת, נראה כי הדיכוטומיה הברורה המדירה את הגבר מהמטבח נמצאת בתהליך של שינוי. יותר גברים נכנסים לחלל המטבח או מנסים לעזור במקצת מטלות הבית. מן התיעוד בעל פה עולה כי יש יותר גברים צעירים שמבשלים, אך המטבח עדיין נשאר טריטוריה נשית במרבית הכתים. כחתונות וכאירועים הגברים עדיין אלו שמכינים את הבשר לאירוע, והנשים – את התבשילים, את ה'אינג'רה' ואת המאפים.

בשל תהליכי האמריקניזציה המתרחשים בעשורים האחרונים בישראל אומצו דפוסי צריכה המושפעים מתרבות השפע של המערב.<sup>83</sup> לדברי דוד:

82 שם.

83 קליינברג, עמ' 14.

יוצא מצב שאימא אומרת: 'דוד אתה אוכל פיתה? תאכל 'אינג'רה'. אני מאמין שבכל עלייה מה שהיה אז משתנה ונכנסים לאט, לאט לתזונה אחרת. רק שהתזונה האחרת לא בריאה. יש הרבה מתוק ואז אתה רוצה לטרוף. שותה נס קפה עם שלוש, ארבע סוכר. האוכל המסורתי לא מתוק, הוא מתובל וטעים אבל כמעט לא הכירו סוכר. זה היה פריבילגיה. אני זוכר שסבא שלי היה נוסע פעם בשנה לעיר, אדיס אבבה או גונדר וחוזר עם כמה סוכריות עטופות בכד. כשהיה נותן לי זה היה משהו מאוד מיוחד. השיניים שלך היו בריאות, אתה אוכל רק בריא. כאן ילדים שנולדים בארץ סובלים מהמון בעיות בשיניים. אתה עובר שינוי בתוך המדינה, אתה לומד תרבות חדשה וגם מזון. אתה רוצה להיות כמו כולם.

בעבור האוכלוסייה הכפרית אשר נחשפה לתרבות אכילה שונה ולרכיבי מזון שלא היו זמינים בחיי הכפר הובילו הרגלי האכילה החדשים לצריכה בלתי מאוזנת. כמות הבשר והסוכר הנצרכת עלתה עלייה ניכרת. עובדת סוציאלית בכאר שבע הסבירה כי מפאת אורח החיים בישראל נגרמו מחלות כמו סוכרת, השמנה ולחץ דם גבוה, אשר לא היו מוכרות באתיופיה. כיום מועדוני תרבות שונים המכוונים בעיקר לאוכלוסייה המבוגרת מהעדה האתיופית מציעים הרצאות וסדנאות על תזונה בריאה ועל אורח חיים בריא.

בבתים מסוימים ממשיכים בנוהג הכנת ה'טלה', בעיקר לקראת אירועים חגיגיים. מתוך התיעוד בעל פה עולה כי בשל הסרבול, הלכלוך ומשך זמן ההכנה הממושך ויתרו נשים רבות על הכנת המשקה. לדברי בודובסקי, יוסף ויחיאל, בארץ נחשפו העולים יוצאי אתיופיה לבירה אשר החלה להחליף בבתים רבים את ה'טלה'. הגברים המשיכו במנהג של שתייה חברתית, אך שלא כ'טלה', שהיו אחוזי האלכוהול בה קטנים, הבירה בישראל הביאה ליותר תופעות של שכרות. הדבר נכון לעולים החדשים יותר, אשר שהו פרקי זמן ארוכים באדיס אבבה עד לעלייתם. בקרבם ממשיך יותר דפוס השתייה החברתית. באתיופיה נחשפו לבתי מרזח מקומיים. אך הם מוסיפים שעם עליית הקרובים ארצה פחתה השתייה החברתית, ובבתי ותיקים בירה מוגשת רק לעיתים רחוקות. התפוררות הקהילה בעקבות המעבר ערערה את מנגנוני הפיקוח הקהילתי שהיו קיימים. עם זאת, לדבריהם, שיעור הטיפולים והתערבות המשטרה בבעיות הקשורות לשכרות מצומצמים יחסית. הם מדגישים כי המצב מדאיג יותר דווקא בקרב אוכלוסיית הצעירים שנולדו בארץ ובקרב בוגרי פנימיות.<sup>84</sup>

84 בודובסקי, יוסף ויחיאל, שתיית אלכוהול, דילמות בהסברה לעולי אתיופיה.

מקצת הנשים שעמן שוחחתי, בעיקר המבוגרות, הביעו געגועים לניחוחות העזים, לחריפות ולטעמים המיוחדים שהיו סימני ההיכר לאוכל שעמו גדלו. אישה בת 65 מהכפר גורגורה שבאזור גונדר סיפרה כי 'בישראל יש הכול, אך הטעמים אינם כמו באתיופיה. הבשר שמנוני, התבלינים אחרים והטעמים אינם טריים'. דבריה מבטאים את תחושת הקרע שהותירה הפרדה מהמטבח המוכר. מארי, בסוף שנות הארבעים לחייה, דווקא מסתדרת עם התבלינים הישראליים, ומספרת על המאכלים החדשים שהתרגלה להכין: 'בארץ אני עדיין עושה את ה"אינג'רה" ואת ה"צ'או", אבל אני יכולה לעשות אוכל ישראלי כמו אורז, שניצללים, קציצות, חריף ולא חריף, כל מיני אוכל של ילדים. המטבח כאילו התרחב, יש יותר מגוון'. נראה כי קיים ניסיון, בעיקר בקרב הדור הצעיר ודור הביניים, לשמר אלמנטים תרבותיים חשובים תוך כדי אימוץ רכיבים מתרבות המזון הנראית דומיננטית בחברה הקולטת.<sup>85</sup>

נראה כי מעטים מהדור הצעיר יודעים לבשל את המתכונים המסורתיים. נשים שעמן שוחחתי הביעו צער שהילדים אינם מעוניינים ללמוד את הלכות המטבח, והביעו חשש שמא מסורת האוכל הולכת ונעלמת. טלנש סיפרה כי היא נוהגת להכין את הבלילה לבנותיה הנשואות כדי שיוכלו להכין את האוכל במהירות רבה יותר, שתואמת את לוח הזמנים שלהן. משיחות מזדמנות עם נשים בשנות השלושים לחייהן עולה שהאימהות עוררה אצלן את הרצון לחזור למטבח מימי ילדותן. לדבריה של גביעון, בני הדור השלישי והרביעי הם המרגישים בטוחים דיים לחזור לשורשים ולמסורת מבית.<sup>86</sup> דוד, הנמצא בשנות השלושים בחייו, מקווה שהמסורות שספג מבית לא ייעלמו לחלוטין: 'אני כן חושב שבאיזה שלב תהיה חזרה לאוכל, האנשים יראו את היתרונות של האוכל המסורתי האתיופי ויחזרו אליו. ירצו ללמוד ויהיו ספרים. זה כמו מוזיקה, היום אני רואה יותר ויותר חבר'ה צעירים שחוזרים לשמוע מוזיקה באמהרית, ככה אני מקווה שיהיה עם האוכל'. הקהילה האתיופית בישראל עודנה צעירה, ולכן מוקדם לדעת אילו מסורות אשר הביאו מארץ מוצאם ישתרשו בחברה הישראלית בכללותה.<sup>87</sup> לדברי גביעון, מסעדות, תכניות בישול וספרי בישול הם 'טקסטים חברתיים, המשמשים סוכני ניכוס של ידע אתני והפיכתו לידע קולינרי הנגיש לכול'. תרבות

85 קליינברג, עמ' 19.

86 גביעון, עמ' 36.

87 לאה הרפז, עוז אלמוג ודוד פז, 'מסעדות אתיופיות בישראל', 05.05.2008, אתר 'אנשים ישראל': <http://www.peopleil.org/details.aspx?itemID=7396&sear> chMode=0&index=1 (אוחר ב-10.10.2012). להלן: הרפז, אלמוג ופז, מסעדות אתיופיות בישראל.



המזון מעידה על הפתיחות כלפי תרבותן של קבוצות אתניות ועל התמורות החלות ביחסים בין קבוצות שונות. העלאת מתכונים על הכתב מעניקה להן ממד של 'קביעות', והופכת אותן למאגר ידע תרבותי, זמין לכל קורא.<sup>88</sup> בשנת 2007 יצא לאור ספר בישול יחיד מסוגו, שמצהיר כי מטרתו לסלול את דרכו של האוכל האתיופי למטבח הישראלי.<sup>89</sup> עם זאת, הרפז, אלמוג ופז קובעים כי האוכל האתיופי עדיין רחוק 'מלב הקונצנזוס הקולניארי הישראלי'.<sup>90</sup> לדבריו של גביעון, ישראל 'נמצאת מאחור' אחרי מדינות אחרות בעולם שבהן נהפכו מסעדות אתיופיות לפופולריות. אפשר להוסיף כי לא את כל מערכות הידע מאמץ הקולקטיב. יש מטבחים של קבוצות חברתיות שאינן נהפכות לאתניות, 'מפני שהן נתפסות רחוקות מדי תרבותית מן הקבוצה הקולטת'.<sup>91</sup>

כדי שיזכה מזונה של קבוצה אתנית להכרה חברתית, עליו להיחפך לחלק אינטגרלי מן המטבח הלאומי של מדינת הלאום,<sup>92</sup> ומידת השייכות של קבוצות מהגרים אל הקולקטיב הישראלי מושפעת ממידת יכולתן להיכלל במאגר התרבותי שלה ולעצב אותו.<sup>93</sup> בחיפוש אחר מסעדות המציעות תפריט המאפיין את המטבח האתיופי גיליתי כי יש מסעדות ספורות בישראל, ורבות מהן נסגרו בשל חוסר ביקוש. פרסום ספרי בישול, תכניות בישול ומסעדות הזוכות להצלחה מסחרית, יש בהם להעיד על הכרה בתרבות המזון של יהודי אתיופיה ובייחודה. הצלחה זו תלויה במידה רבה גם בהפנמת העולם העשיר התרבותי אשר משקף סטים של ערכים ונורמות. 'מזון לעולם אינו רק החומרים הנדרשים לתחזוקת הגוף, אמור לי מה אתה אוכל, ואומר לך מי אתה!'<sup>94</sup>

## סיכום

קהילות 'ביתא ישראל' הן קהילות עתיקות, שהיה מהלך קיומן שזור במציאות האינטגרלית ההיסטורית, התרבותית, הכלכלית והפוליטית באתיופיה.<sup>95</sup>

88 גביעון, עמ' 34-35.

89 צעירי טספצ'ין, עמ' 7.

90 הרפז, אלמוג ופז, מסעדות אתיופיות בישראל.

91 גביעון, עמ' 65.

92 שם, עמ' 72.

93 שם, עמ' 33.

94 קליינברג, עמ' 9.

95 ארליך, עמ' 9-24.

התמורות שחלו בתרבות האוכל של יוצאי אתיופיה בעקבות עלייתם לישראל משקפות היבטים שונים של מרקם החיים המשפחתי והקהילתי של יהודי אתיופיה במשך ציר הזמן ההיסטורי. המשא והמתן המתמיד של בני הקבוצה על הגדרות קיומן הובילו לכך שפרקטיקות רבות הקשורות לאורח החיים היוס-יומי עוגנו סביב רכיבים בעלי אופי דתי, ותרבות האוכל הבנתה את זהותם על ידי הניסיון לשמור על ייחודם החברתי והתרבותי.

פרקטיקות הבישול והאכילה המשותפות שיקפו את ערכי התרבות העליונים בקרב יהודי אתיופיה. החברה האתיופית היתה פטריארכלית, והמבוגרים הוצבו במעמד מכובד בהיותם עמוד התווך הקהילתי והמשפחתי. הילדים למדו מגיל צעיר את נורמות ההתנהגות ואת חלוקת התפקידים החברתית באמצעות צפייה במבוגרים וחקיקום. המטבח היה טריטוריה נשית, מומחיות הבישול נקנתה בשלבים, והידע הנשי הועבר במסגרת תהליך הסוציאליזציה שעברו בנות המשפחה. הציפייה היתה כי המומחיות ויכולת השליטה על הצדדים השונים בתפקידיה של האישה יגיעו לדרגת בשלות עם בשלותה המינית. 'בית הנידה', בהיותו מקום אשר סבב את מעגל החיים של נשים יהודיות, היה מעין 'תחנה נוספת' בהכשרתן לזוגיות ולאימהות. זה היה מרחב לסולידריות נשית, והשהות בו אפשרה התבוננות, הקשבה ולמידה מחברת הנשים האחרות. בשונה מתפקידן המסורתי בתור 'מאכילות', או 'מבשלות', זכו בעת השהות ב'בית הנידה' להיות אלו 'המקבלות', שאותן 'מאכילים'. שהות זו אפשרה ונטילציה, ויסות רגשי ופיזי, אשר לאחריו יחזרו הנשים לתפקידים החברתיים המסורתיים שבאחריותן כבנות, רעיות ואימהות. פרקטיקות האכילה סביב הארוחה המשותפת העידו על יחסי קרבה בין בני המשפחה, ובאמצעותן התאפשרה תקשורת בלתי מילולית, הכוללת גילויי כבוד, חיבה, התחשבות וקרבה. נוספו על כך מנגנוני פיקוח על התנהגות הפרט, המעוגנים בקודים חברתיים ואיסורים, שגררה הפרתם סנקציות וענישה.

עם הגעתם לישראל נדרשו יהודי אתיופיה להגדיר מחדש את מזונם על פי אמות המידה של הקבוצה הקולטת ולסגל לעצמם הרגלי אכילה חדשים. הדור הראשון להגירה מבקש להיצמד למאכלים ולפרקטיקות הבישול המוכרים מתוך רצון להקל את התחושות של זרות, קשיי הסתגלות, קשיי קליטה ואף הטראומה הכרוכה במעבר מאתיופיה לישראל. 'המשא ומתן הקולנירי' המתרחש בקרב ציבור יוצאי אתיופיה בין הרצון לשמר ערכים ודפוסים חברתיים מארץ המוצא לבין אימוץ נורמות וערכים חדשים בחברה הישראלית והסתגלות להם הוא סוגיה בעלת השלכות חברתיות, תרבותיות ומגדריות.

ה'אינג'רה', ה'קפה' וה'צ'או' סימלו את הבית האתיופי. המעבר ל'אינג'רה אישית' הוא מטפורה טובה להתערערת הלכידות המשפחתית ולתהליכי

השינוי באופי מערכות היחסים הבין-דוריות והזוגיות. דפוסי הצריכה של יוצאי אתיופיה השתנו, בעיקר בקרב הצעירים שראו ב'תרבות השפע' מדד להידמותם לחברה הישראלית המודרנית. ערעור הקודים החברתיים ותפיסת העולם התרבותית שהיו מקובלים באתיופיה הביאו לידי כרסום בסמכות המבוגרים. מתוך הראיונות עולה כי הנשים מסגלות לעצמן דפוסי התנהגות והרגלים חדשים, ומרחיבות את מעורבותן בדפוסי חיים שהיו לפנים נחלתם של גברים בלבד. מתוך הראיונות ניכרת מגמת שינוי בחלוקת התפקידים המשפחתית על אף כי יש לציין שהמרחב הביתי עודנו נתפס טריטוריה נשית. קיום טקס 'הבונה' הולך ופוחת, דימוי לאופן שבו 'הקהילה' איבדה ממשמעותה ככוח מניע ומלכד, המעצב את מרקם החיים. הניסיון לרבוך ב'צ'או' החריף המסורתי הוא ביטוי לרצון לשמור על ייחודיות ועל חיבור לשורשים.

אנשי 'ביתא ישראל' חיו באתיופיה מתוך הצבת גבולות בינם לבין החברה הסובבת, והמאמץ לשמור על הייחודיות התרבותית והדתית גם בתנאים קשים נראה בשיח העולה מתוך הראיונות מקור לאיתנות, לעמידות ולגאווה. הצניעות והזהירות היו ערכים מרכזיים המבטאים תפיסה תרבותית, ואשר הציבו את השמירה על הפרטיות והאיפוק כערכים חשובים. באמצעות הדיון סביב 'תרבות המזון' מתאפשרת התבוננות על האופן שבו מפרשים ומפענחים היבטים שונים הקשורים לאורחות חייהם, לזיכרונות העבר ולמורכבות של תהליך קליטתם בארץ. נוסף על כך, נשמע קול נשי דומיננטי בהיותן של הנשים סוכנות הידע המרכזיות.

רובה ככולה של קהילת 'ביתא ישראל' מתגוררת כיום בארץ.<sup>96</sup> בשל תהליכי המודרניזציה וההשתלבות בחברה הישראלית מנהגים ומסורות ייחודיים אשר עברו בעל פה מדור לדור הולכים ונאבדים, ועל כן יש חשיבות לתיעוד ולהיכרות מעמיקה עם התהליכים ההיסטוריים ועם התרבות העשירה של קהילה זו. אך הדיון בנוגע לתרבות המזון חולש מחוץ לארוחה המוגשת על הצלחת. מזון הוא פרקטיקה יום-יומית, אשר מסמלת את המוכר, ומקלה את תחושת הזרות בעבור המהגר אשר מתמודד עם שינויים, עם קשיים ועם דרישות החברה הקולטת. יתרה מכך, נשאלת השאלה מדוע תרבות האוכל של יהודי אתיופיה עודנה מובחנת מתרבות האוכל הלאומי הישראלי. הדבר מעיד גם על מיצובם של העולים בחברה הישראלית וגם על האתגרים העומדים גם כיום לפני הדור השני ואף השלישי לעלייה. יהודי אתיופיה מתמודדים כיום, לאחר המעבר לישראל, עם הצורך להשמיע את קולם ולהבנות את זהותם כקהילה גאה, בעלת משאבים ניכרים, היונקת מתוך מורשת ומסורת עשירה.

מתוך הראיונות עולה כי רבים מבני הקהילה רואים באוכל המסורתי מבית משאב לבריאות בשל טריותו ובשל הערכים התזונתיים הגבוהים אשר הוא מכיל. בזמן הארוחה היה נהוג להקשיב לסיפורי המבוגרים, ובאמצעותם ללמוד 'דרך ארץ' ונורמות חברתיות. ההתרפקות על האגדות, על הסיפורים ועל המשלים היתה ביטוי להוויה תרבותית אחרת, למרחב המעוגן במוסר השכל, בכבוד ובאהבה. הכרה חברתית בתרבות המזון האתיופי, פרסום ספרי בישול, פתיחת מסעדות פופולאריות והעלאת המודעות בנוגע למאפייני התרבות והחברה של קבוצה זו יכולים לתרום ליצירת חברה עשירה ומגוונת. הפרקטיקות הקשורות לתרבות המזון של יוצאי אתיופיה בישראל מבטאות סטים של ערכים אשר רחוקים במהותם מהתפיסה העומדת מאחורי מזון מהיר ואינסטנט, והן מנוגדות לסטנדרטיזציה המאפיינות את תהליכי 'הגלובליזציה של המזון', שהשפעתם הולכת ומתרחבת אל כלל מערכות היחסים החברתיים. נראה שהדיון על המשכיות מסורות האוכל האתיופי ועל פרקטיקות האכילה שהיו נהוגות בקרב קהילות 'ביתא ישראל' מתנהל גם סביב השאלה אילו מאפיינים ועולמות תרבותיים ייחשבו במציאות החברתית בישראל 'הון תרבותי',<sup>97</sup> משאבים המועברים מדור לדור, ואלו רכיבים יוותרו בשוליים, שיבקש הדור הצעיר לזנוח.

'אומרים שאוכלים ביחד, ואוכל הוא מלכד'.<sup>98</sup> במובנים רבים הדיון סביב תרבות המזון של יוצאי אתיופיה בישראל משקף שיח מתגבר, אשר מבקש הכרה חברתית בלגיטימיות של קבוצות לשמר את זהותן הייחודית והפרטיקולרית, תוך כדי שיתוף ביצירה של מורשת תרבותית משותפת לכלל החברה הישראלית. וקעת אל לנו לטמון את ידינו בצלחת.

97 מוטי רגב, 'הון תרבותי', בתוך: ניצה ברקוביץ' ואורי רם (עורכים), אי שוויון, אוניברסיטת בן-גוריון, באר שבע 2006, עמ' 133-139.

98 אמרה הלקוחה מתוך ריאיון עם אישה אשר עלתה לישראל מהכפר אמבובר במהלך מבצע משה.