

## מרחב זמן והאוכל שעל השולחן....

מרחב זמן הם לא רק הקטגוריות של עמנואל קנט, הם האוכל שעל השולחן. מדובר בכרוב כבוש ומלפפונים חמוצים, גבינה קשה ונקניק, דג מלוח ובשר מעושן, דבלים צימוקים ויין ישן. היום כאשר רובנו משיגים את המזון במרכול וחלקנו בטוחים ששם המקור, מעטים יודעים על השפעת המרחב והזמן על מגוון ואופי המאכלים שעל השולחן, ועוד פחות מכירים את ההשפעה שיש לאלה על ההיסטוריה שהביאתנו עד לכאן.

**עריצות הזמן:** בארצות בהן האקלים ים תיכוני, הגשם יורד בחורף והקיץ יבש. באביב ותחילת הקיץ התבואה מבשילה, הכבשים ממליטות טלאים ומניבות חלבן; בכדי לאכול צריך לשמור את מה שגדל בחורף ובאביב, במשך הקיץ השחון ועד לאביב או לקיץ הבא. בארצות הקרות רוב בעלי-החיים והצמחים עוצרים את גידולם בחורף הקפוא וחוזרים לגדול ולשאת פירות בקיץ הבא אחריו. כדי שיהיה להם מה לאכול בחורף הארוך והקר, האנשים צריכים לשמר מזונם מכל משמר. זו העונתיות.

בנוסף לעונתיות קיימת גם מחזוריות, אשר מתבטאת בתחומים רבים ובהם כתמי השמש, הכלכלה ומזג האוויר. ועל כך מסופר בסיפור "יוסף במצרים", שבו שבע הפרות הרזות אוכלות את השמנות כל שבע שנים.

**טכנולוגיות שימור:** במהלך ההיסטוריה התפתחו טכנולוגיות שימור אשר מאפשרות להעביר מוצרי מזון מזמן לזמן. בעזרתן מעבירים מזון מאביב לאביב ומשנה לשנה ברוכה. כך יכול היה יוסף (ראה שיר מצורף) להשתמש בטכנולוגית האחסון בכדי להתגבר על מחזוריות הנילוס במצרים. אחסון גרעינים בממגורות זה לא דבר פשוט ובמצרים הצליחו לאחסן זמן כה ארוך, בגלל היובש האופייני לארץ המדברית הזאת, אבל ישנן עוד דרכים לאחסן גרעינים לזמן ארוך, למשל להתסיסם לבירה או להתסיסם ולזקקם לאלכוהול. חלב יש הרבה באביב, מעט בקיץ ובסתיו. איך אפשר להעביר מעונה לעונה חלב? עושים ממנו גבינה. לא רכה לבנה שמחזיקה שבוע אלא צהובה קשה שמחזיקה שנה או שתיים. ואפשר לעשות חמאה ששורדת שנה שנתיים. הטלאים המניבים בשר שבתנאי מצרים שורד יום או יומיים, איך מעבירים בשר עונה או שתיים? אפשר ליבש, להמליח, לעשן או לטחון ולתבל ולמלא בקטע של מעיים לעשן ולקבל נקניק תאוה לעיניים; ולכל אלה דרושים מלבד מלח, גם תבלינים מכל המינים, שאותם יש להביא ממרחקים. ודגים? "זכרנו את הדגה אשר נאכל במצרים". אלה היו הדגים אשר במי נילוס.

בים הצפוני בעונה יש דגים המון, ושם ההולנדים דגים את ההרינג, ממליחים ושומרים אותו בתוך חביות עץ. דג מלוח יכול להשתמר שנה או שנתיים ולהישלח למרחקים בספינה על מי אפסיים.

ואפשר לשמר גם את הזיתים למשך שנים אם אוצרים מהם שמן, או מתבלים וכובשים; ואת הענבים לשמור כאשר דורכים אותם למיץ ומתסיסים אותו ליין. וכבר מלחיו של מגלן למדו על בשרם שבלי ויטמינים אפשר לחלות בצפדינה שהיא מחלה קשה שהמיתה את רובם. בכדי לשמר ויטמינים מעונה לעונה מחמיצים את הכרוב בחביות עץ וכובשים את המלפפונים.

**עריצות המרחק:** המרחק משפיע על הכול, לא רק על מזון. בפעם הראשונה שנסעתי לאוסטרליה, זה היה בתפקיד של מומחה לכלכלה חקלאית. באתי לייעץ לטריטוריה הצפונית, האחרונה בין הטריטוריות המהוות את אוסטרליה, שהייתה אז רגע לפני קבלת מעמד של מדינה בפדרציה (state). טריטוריה, ששטחה כשטח ערב הסעודית, וגרים בה כמאה אלף תושבים, רובם ככולם בעיר הנמל דרווין.

מדרוין נסענו ברכב ארבע על ארבע במשך יום שלם עד לחוות מטרנקה. הגענו בערב, אכלנו והלכנו לישון. קמתי מוקדם בבוקר ועמדתי להשתין בצד הדרך, מולי ממוסמר לעץ אקליפטוס ראיתי שלט, לוח עץ גולמי ובו חרוט "מטרנקה נוסדה בשנת 1927, מספר התושבים 37. המרחק לדרוין: 200 מיל, לבריסיבין 3000 מיל, לאדלאיד 3000 מיל, לסידיני 3000 מיל ולסינגפור 3000 מיל". ציירתי את השלט הזה על גלוייה ובהזדמנות הראשונה שהגעתי למקום אשר יש בו דואר שלחתי אותה הביתה.

לפני הנסיעה צייד אותי יואש ועדיה, שהיה אז ראש מכון וולקני והמדען הראשי של משרד החקלאות, בספר שנקרא "אוסטרליה – עריצות המרחק". שיעור מעשי ראשון בעריצות המרחק קיבלתי כשקמנו לארוחת הבוקר בחוות מטרנקה. נשאלנו "מה אתם רוצים לאכול?" "חביתה וסלט" השבנו בצניעות ולא ידענו כמה הגדלנו לשאול. לו היינו מבקשים סטייק עשוי כך או כך, או בשר נמלח, היו מוגשים מיד, אבל עגבניות לסלט יש רק במרחק. מרחק של 3000 מיל.

בתחילת המאה ה-19 כאשר התחילה ההתיישבות באוסטרליה, היה צורך גדול בהשקעות שם, שהרי היה צריך לבנות הכול מלא כלום (כך חשבו הלבנים, האבוריגינים ידעו שיש שם מכל טוב רק תפוס ואכול), ואכן במשך דור אחד או שניים זרמו סחורות, כולל מזון, מבריטניה דרום אפריקה והודו לאוסטרליה. דא עקא, שלא היה לאוסטרלים סחורות שכדאי לשלוח תמורתן בחזרה. שלחו פרוות כלבי ים ועצמות לווייתנים, שמהן עשו באותה תקופה קרינולינות, השמלות הרחבות שהיינו רואים בסרטים, אבל משמלות לא בונים מדינה. ישועה פורתה באה מן הצאן שהחלו לגדל שם ובכמויות. את הצמר, גזזו ושלחו, את הבשר זרקו בשדה מאין דורש וישועה ממש באה כאשר מצאו במערב את הזהב.

אין זה אומר שלא היו באוסטרליה סחורות בעלות ערך רב. היו שם עצי קאורי ענקיים, וגידלו שם בקר, אבל עצים לא היה כדאי להוביל למרחקים, ובשר היה מגיע ליעד מקולקל. נדמה לי שבכל המקומות בהם היתה התישבות במרחקים בעת החדשה, מלבד ישראל, היתה הבהלה לזהב המנוף לפיתוח נרחב.

## הדרך לשם

משחר ההיסטוריה הובילו בני אדם סחורות למרחקים. משי, חרסיה, בשמים ותבלינים הגיעו לרומא העתיקה בשיירות גמלים או באוניות מסין, מהודו ומאינדונזיה. אך כדי שיהיה כדאי להוביל סחורות בין ארצות רחוקות כמו סין ורומא, הן היו צריכות להיות סחורות מיוחדות.

במה מיוחדות? הן היו צריכות להשתמר במסע הארוך ולהיות בעלות ערך גבוה ליחידת משקל. רק מוצרים כאלה אפשר וכדאי לספן או לגמל להעביר מרחק רב. סחורות שעומדות בתנאים האלה הן בדרך כלל מותרות המשמשות את הצרכים האמיתיים או המדומים של שועים ומלכים. בנוסף על כך, כדי שפיסת משי תעבור מסין לאירופה, צריכה דרך המשי להיות פנויה למעבר.

ובכן: לא תמיד הייתה הדרך פנויה!

אימפריות נלחמו זו בזו על הדרך. מדינות קמו על הדרך כדי לעצור סוחרים ולגבות מהם מס. ערים פרחו, ותרבויות התפתחו על אם הדרך. הנבטים הקימו ממלכה, שבירתה פטרה, על דרך המשי במדבר. בבוכרה וסמרקנד, שם הדרך עוברת במדבר, יסד האמיר מעצמה על מקורות המים. בנה בהן מסגדי ענק מצופי חרסיה ואפילו הקים מצפה כוכבים כדי לחקור את השמים. במשך מאות שנים נלחמו הרומאים בפרתים על שליטה במדינות המעבר שעל דרך המשי בים או במדבר. הערבים שישבו על דרך המשי זה מכבר גבו מס עבור זכות המעבר. אי אפשר לספר את ההיסטוריה האנושית בלי להבין שערים וממלכות רבו על זכות המעבר. הסיפור "מקום קטן בים" יוכל להמחיש במה מדובר.

גרתי בקיבוץ שובל עבדתי במטע התפוחים יום אחד בעוד אני עומד מול מוחמד, שמעבר למכונת המיון, ופולה רקובים שמענו ברקע קטע משיחת היום. אחד הקיבוצאים סיפר שקרא ב"על המשמר" שבברית המועצות בנו שוברת קרח כה גדולה וחזקה שיכולה לפרוץ תעלה בין הים הבלטי לים יפן ולעבור סמוך לחוג הקוטב בדרך לשם. מיד רחב לב כולם. כאלה וכאלה נפלאות הקומוניזם! וכבר היו החברים מחשבים את התועלת שתצמח מן התעלה לעולם הכלכלה. ורק מוחמד הרים את ראשו מן התפוחים ושאל: "אבל איפה יהיה מקום קטן בים שבו יגבו את הכסף?" והמשפט הזה היה נר לרגלי בכל ימי עבודתי מאז.

## התגליות: הרכבת ואוניות הקיטור

בסוף ימי הביניים ישבו התורכים וערי המדינה האיטלקיות על הדרך בים וגבו מס. המרד במצרים עצר את המעבר בקטע של הדרך העובר בים התיכון. מדינות אירופה שעל האטלנטי התחילו לנפח שרירים ולחפש מוצא אחר. בסוף המאה ה-15 ובתחילת המאה ה-16 יצאו קולומבוס, מטעם מלכי ספרד, ומגלן, מטעם פורטוגל, לחפש את מזלם בקצה העולם. מה חיפש מגלן שהפליג להודו בכון דרום מזרח? מה חיפש קולומבוס כשיצא להודו בכון מערב? לא יבשות ריקות וגם לא את הזהב. את התבלינים הם ביקשו במזרח או במערב. ביד ספרד, שרק קמה ממלחמותיה עם המוסלמים, היה הפטיש מורם ללא סדן תחתיו קולומבוס שידע לגלות ארצות היה מוכן להכות וכך הגיע לאמריקה בטעות בשלוש אוניות. תבלינים הוא לא מצא שם, רק מלא חופניים זהב, מגלן הגיע לאן שרצה את התבלינים מצא גם מצא וכל זה במחיר מותם של מרבית מלחיו.

בתחילת המאה ה-19 ניבא מלתוס מחסור במזון וכתוצאה מכך רעב מחלות ומלחמות. עד 1870 היה המערב התיכון מסומן במפות כערבה או כמדבר. צמחו שם עשבים, שמהם ניזונו מיליוני ביזונים. היום המערב התיכון הוא אסם התבואה של העולם. האזור נחשב כמדבר כי עלות ההובלה של גרעינים מן המקור (המערב התיכון) אל היעד (אירופה) הייתה כה גבוהה שלא השאירה לחקלאי שמגדל תבואה מספיק כדי שיהיה לו כדאי לזרוע ולקצור. איך נפתרה בעיית המחסור שעליו דיבר מלתוס? הרכבת ואוניות הקיטור הוזילו את ההובלה עד כדי כך שהיה כדאי לגדל גרעינים במערב התיכון, ולהובילם לאירופה. והמערב התיכון ביחד עם אוסטרליה, ברזיל וארגנטינה, שבכולן שטחים גדולים במקומות רחוקים, הסירו את האיום ברעב למאות שנים.

**מצות היו שם:** בתחילת המאה ה-19 היו נוסעים לאוסטרליה במשך 150 יום באוניות מפרשים. מה יכלו האסירים המוגלים לאכול במשך זמן כה רב מבלי שיהיה מקולקל? במקום לחם אכלו מצות. מצות כמו אלה שאכלנו אנו במצרים ואף על פי שהנימוק הזה לא נזכר בתנ"ך, קרוב לוודאי שגם אבותינו אז אפו מצות, בכדי שיהיה להם מה לאכול בדרך הארוכה במדבר.

## האוכל שעל השולחן

עד כאן הראינו כיצד התגברו אנשים על עריצות המרחק והזמן ובכך איפשרו את זמינות האוכל על השולחן, על השולחן להבדיל מבמחסן. במחסן חשוב הזמן, על השולחן חשובים הטעם, הריח, המראה והמגוון. וראה זה פלא הקושי והצורך לא רק שהביאו את האוכל

למקום ובזמן, הם שיבחו את טעמו והרחיבו את המגוון. לולא הצורך לשרות עם המרחב והזמן, לא היינו זוכים לדג מלוח, כותל חזיר ותבלינים לכל סיר, גבינה צהובה, כחולה, או מצחינה, בשר מיובש מומלח או מעושן, שמן זית כתית, בירה מן החבית ויין ישן, חומץ בן יין כרוב כבוש ומלפפון חמוץ, וגם תמרים צימוקים דבלים ופירות יבשים תוצרת חוץ.

"מתוך שלא לשמה בא לשמה" אמר לי בבית כנסת זקן אחד, סרנדיפיטי אמר לי יואש וועדיה בלילה לבן אחד "הצורך הוא אבי ההמצאה" אבא אמר שם בכפר, וחברים אומרים לא הכוונה עיקר, אלא התוצר.

-----

יוסף במצרים

ישי ספרים

יוסף, איך עשית את זה?

הנילוס הרי היה שם מקדמת דנא,  
ומאז ומקדם היו לנילוס שנים טובות ורעות.  
שבע או קצת יותר או קצת פחות  
גם המצרים היו שם אלפי שנים לפחות  
ובמשך אלפיים שנה, לפני יוסף, עלו וירדו שם ממלכות  
אז איך זה שאתה, ילד חוץ, זר שאינו מכיר ואינו מוכר  
מצאת שם חברים, שר ועוד שר וגם אשת פוטיפר  
אתה הנוכרי אשר בא מארץ נטולת נהרות,  
בה הגשם מביא את הפירות  
איבחנת את הבעיה של המצרים,  
מצאת לה פתרון,  
והבאת לישומו הנכון

ובחברותא עם רמי

החרטומים אמרו: ככה זה העולם, צריך לקבל ולהתפלל  
יוסף הקים מחסן ואיפשר לאדם להסתגל  
הקומוניסטים הקימו את סכר אסואן כי רצו את העולם לתקן  
במה אתה בוחר?