

"מהמטבח באהבה": תרבות פופולרית ומו"לות בישראל הגלובלית

מיה מזור טרגרמן

תקציר

מחקר תעשיות התרבות בגישה היסטורית סוציו-תרבותית עוסק במקומן בהבניית תהליכים היסטוריים. המחקר המוצג כאן בוחן את מקום תעשיית המו"לות הישראלית בשינוי הגלובלי בארץ באמצעות ניתוח תלת-ממדי של ספר הבישול **מהמטבח באהבה**. הספר היה, מאז יצא לאור באמצע שנות השבעים של המאה העשרים, אחת מההצלחות הגדולות בתולדות המו"לות הישראלית והודות לכך הפכה הסוגה לפופולרית מאוד בתרבות הישראלית. ניתוח מבני כמותי של שדה המו"לות ושל השיח הביקורתי של ההפקה והטקסט של הספר בשילוב ניתוח השיח הביקורתי של תהליכי ההפקה ושל הספר כטקסט מסבירים את השינוי מתפיסת תפקיד אידיאולוגית של הסוגה לתפיסת תפקיד מסחרית שבה משולבות גם שאיפות חברתיות-תרבותיות. גם שילוב של סוגות טקסטואליות בספר מאפשר לשעתק ולאתגר תפיסות דומיננטיות וכך לקחת חלק בהבנייתן של זהויות תרבותיות חדשות. הקיום ההיברידי בין הלוקלי והאידיאולוגי לגלובלי הקפיטליסטי במבנה, בהפקה ובטקסט גם יחד, מסביר את תפקידה של הספר והסוגה בכינון זהויות תרבותיות מגוונות על רקע השינוי הפוסטמודרני הגלובלי בישראל.

מילות מפתח: הוצאה לאור, תרבות פופולרית, שדה וסוכנות (סוציולוגיה), הפרטה, גלובליזציה

מבוא

מהמטבח באהבה (סירקיס, 1975), ספר הבישול הראשון בעברית של רות סירקיס, הוא אחת ההצלחות הגדולות בשדה המו"לות הישראלי וסוכן משמעותי בתהליכי הגלובליזציה התרבותית בישראל. במחקר אני מדגימה את מקום התוצר, היצירה והייצור התרבותי בתהליכי שינוי ואתגור גבולות תרבותיים. הטענה המרכזית במאמר היא כי הספר הוא תוצר מובהק של רוח גלובלית קפיטליסטית שהחלה לנשוב בזמן צאתו לאור במו"לות הספרים הישראלית בכלל, וספציפית בספרי הבישול. הספר הניח בסיס לאתגור אידיאולוגיות דומיננטיות ולפעילות מו"לית לאורם של ערכים אלטרנטיביים. בכך תרמו הספר ותעשיית מו"לות הספרים לתהליכים היסטוריים של שינוי תרבותי משמעותי.

הגישה ההיסטורית-תרבותית לחקר הספר, המשלבת בין גישת אסכולת ה"אנאל" (שרטייה, 1986; Darnton, 1989; Chartier, 1988) לתפיסת ה"שדות" של בורדייה (בורדייה, 1984 [2005; Bourdieu, 1993]), משמשת את המחקר המוצג כאן משלושה היבטים. ראשית, הספר נידון כתוצר של תעשיות התרבות באמצעות סקירה מבנית של פריצה גדולה בייצור שהתרחשה בעת הוצאתו לאור. שנית, נבחנות המטרות והאסטרטגיות של מפיקי הספר, ובמיוחד של המהבית. שלישית, ניתוח הספר כטקסט מראה כי שילובים בין חדש לישן ובין דומיננטי לאלטרנטיבי אפשרו לספר לתרום ליצירת זהות ישראלית גלובלית במרחב משחקי מדומיין שבו אפשר להתנסות ברכיבי זהות חדשים. שלוש התפתחויות מקבילות היו במו"לות הספרות הפופולרית בישראל בתקופה שבה יצא הספר לאור, באמצע שנות השבעים, והודות להן הייתה לסוכנת מרכזית של שינוי תרבותי. ראשית, חלה נסיגה בדומיננטיות של המדינה כמו"לית ואת מקומה תפסה אידיאולוגיית הרווח. שנית, ניכרו מוטיבציות מקצועיות, כלכליות וחברתיות בפעולת היוצרים. שלישית, התחוויר מקומן של תפיסות העולם הקפיטליסטיות שלאורן פעלה מו"לות ספרות הבישול, ששימשו כמנוע ולא כמכשלה להתפתחותן של אידיאולוגיות אלטרנטיביות בזמן הגלובלי בישראל.

תשתית מושגית

הספר הינו שחקן חברתי אקטיבי בתהליכים של שינוי תרבותי. גם המהפכה הדיגיטלית והתפשטותם של ספרים בפורמטים דיגיטליים אינן מאיימות באופן משמעותי על חשיבותו התרבותית החברתית של הספר, משני טעמים. האחד קשור למהותו של הספר כסוגה טקסטואלית – טקסט בהיקף רחב, כתוב ו/או מצויר – שאיננה משתנה בהכרח במעבר מהמדיום המודפס לזה הדיגיטלי. השני עולה מן האופן שבו מתפתח עולם הספרים הדיגיטליים: מחקרים מראים כי לצד עלייה במכירות של ספרים דיגיטליים, ממשיך הספר המודפס להימכר בכמויות גדולות הרבה יותר.

לאור זאת מחקר של עולם הספר צריך להרחיב אל מעבר ללימוד היצירה עצמה. המחקר המוצג כאן משלב בין חקר ההיסטוריה של עולם הספר ברוח אסכולת ה"אנאל", ללימוד השדה התרבותי בגישתו של הסוציולוג פייר בורדייה. ראייה רחבה זו מאפשרת להבין תהליכים היסטוריים באמצעות לימוד היצירה הספרותית על שלל היבטיה. הבנה זו מבוססת על ניתוח ההקשרים הכלכליים, התרבותיים והחברתיים של פעולתו של השדה הספרותי, אשר בהם נוצרה היצירה, הופצה ונקראה (אלידע, 1999; בורדייה, 1984/2005; ניגור, 2017; שרטייה, 1986; Werner, 2001; Darnton, 1989; Chartier, 1988).

האפשרות להבין לעומקם תהליכים של שינוי תרבותי רחב עולה משילוב שלושה היבטים לפחות של מחקר הספר: הספר כמוצר, כלומר כחפץ פיזי המתוכנן להימכר ומיוצר בשדה הייצור; הספר כיצירה בודדת, ייחודית, המשקפת את המחשבות, המוטיבציות והאסטרטגיות של יוצרה, הסוכן; והספר כטקסט תקשורתי, המקבל את משמעויותיו

רק במפגש עם הקורא ובמסגרת טווח המשמעויות שמאפשרת החברה שבה נוצר ונצרך (Darnton, 1989).

בחינת הספר כמוצר משמעה לימוד היסטורי, דיאכרוני וסינכרוני, של מבנה שדה הייצור שלו: מי הם המשתתפים בכך? מהו חלקו של כל אחד מהם בפעילות הכוללת? ואילו דפוסים ניכרים מדרך הפעולה הייחודית לכל מו"ל ולכולם גם יחד? נוסף על כך יש לבחון את הקשרים שבין הפעילות המו"לית לשדות הפוליטיים, הכלכליים, התרבותיים והחברתיים הסמוכים. ניתוח זה נעשה באמצעות ניתוח סטטיסטי של דפוסים ההוצאה לאור במקום ובזמן מסוימים, כמו מספרי כותרים חדשים, נתוני המכירות ועוד של מו"לים שונים (אלידע, 1999; Werner, 2001).

במקביל ומשום שהספר הוא בעת ובעונה אחת מוצר תעשייתי וטקסט תרבותי המפיץ ומשקף רעיונות ותמונות עולם, יש לקרוא אותו גם כביטוי ייחודי של הסוכנים שיצרו אותו. מארג הציפיות, המוטיבציות והקשרים שבאים לידי ביטוי ייחודי ביצירתו של אדם ספציפי, מאפשר ללמוד על הסביבה החברתית, האידיאולוגית והתרבותית שבה נכתב (Chartier, 1988).

לבסוף, חשוב לזכור שהפרשנויות של בני אדם למציאות משתנות בין תקופה אחת לאחרת ובין אזורים שונים. לכן יש לראות את היצירה התרבותית כמארג של מושגים סמיוטיים – מערכות של סמלים משותפים המבנים את המחשבה ואת הפעולה – ולהתחקות אחר המשמעויות המשוקעות בטקסטים באמצעות ניתוח טקסטואלי פרשני (Chartier, 1988; Darnton, 1989; Kellner, no date).

ראייה מורכבת זו של הספר מחייבת לפרש אותו ואת ההתפתחות התרבותית באמצעות בהרחבת הדיון מספרות גבוהה גם לספרות פופולרית, "הספרים הרגילים ביותר" והנקראים ביותר (Darnton, 1989, p. 29). ספרי הבישול, הנפוצים כמעט בכל בית בישראל משנות השמונים ואילך (בלושטיין, 2003, עמ' 56; יחיאלי, 20.2.2014; סריג, 4.5.2011), עומדים בלב המחקר הנוכחי.

ראשיתה של סוגת ספרות הבישול באירופה ובמזרח התיכון במאה השש־עשרה (גביעון, 2006). מן המאה השמונה־עשרה הייתה לסוגה זו השפעה נרחבת על החברה האמריקנית (Tobias, 1998), ומזה כמה עשורים היא נחשבת לסוגה פופולרית גם ביתר העולם המערבי. למרות זאת מחקר ספרי הבישול היה, ועודנו, מצומצם למדי (Jones & Taylor, 2001; Tobias, 1998).

בשני העשורים האחרונים התרחב בשיעור משמעותי המחקר של ספרי הבישול משתי נקודות מבט משלימות. מן האחת ספרי הבישול נתפסים כטקסטים תרבותיים מרכזיים שמהם אפשר ללמוד על אופני המחשבה והפעולה שהבנו את חיי היומיום בתקופות שונות בחברות שבהן הם נוצרו ונצרכו (Driver, 2009). מחקרים שעסקו בספרי בישול נקטו גישות מחקריות מתחומים מגוונים כמו היסטוריה, ביבליוגרפיה, רטוריקה, תרבות, תקשורת ועוד ובחנו ספרים מסוגים שונים, כגון ספרים שראו אור במסגרות קהילתיות

(Givens, 2023) או שכתבו ידוענים (Mitchell, 2010). ממצאי המחקרים הצביעו לא אחת על תרומתם המשמעותית של ספרי בישול לתהליכים תרבותיים רחבים, כמו הבניית זהות לאומית (Appadurai, 1988), ניכוסן של זהויות אתניות (Gvion, 2009), ושעתוקם של תפקידי מגדר ושינויים (Hollows, 2003).

מנקודת המבט השנייה ספרי הבישול נתפסים כמקורות מחקרניים ראשוניים, בלעדיים במידה מסוימת ללימודי ההיסטוריה של האוכל. תחום זה פותח דרכים חדשות לחקר תקופות היסטוריות באזורים שונים באמצעות בחינת הנסיבות הפוליטיות, החברתיות והתרבותיות המעצבות את דרכי ייצור המזון ואת נסיבות ודרכי צריכתו. למרות מרכזיותו של המזון בחייהם של בני האדם, מתמודד המחקר בתחום זה עם מיעוט מקורות מחקרניים ללימוד דרכי האוכל בתקופות היסטוריות שונות. בראייה זו ספרי הבישול הם מקורות היסטוריים מרכזיים המתעדים את מה שהיה ואיננו עוד: ניחותיו וטעמיו שהתכלו זה מכבר של הזמן ההיסטורי (Buch & Shah, 2021; Matheny, 2020).

ספרי הבישול נחשבים בישראל לסוגה פופולרית מאוד ולעתים קרובות עמדו בראש רשימות הספרים רבי המכר. דו"ח הספרים השנתי של הספרייה הלאומית של ישראל, הבוחן את נתוני ההוצאה לאור של ספרים, מצא כי בשנת 2022 תשעה אחוזים מספרי ההדרכה שראו אור בישראל השתייכו לספרות בישול (נתוני הוצאת הספרים לשנת 2022 [אין תאריך]). שיעור זה מסמן ירידה בשיעורם היחסי של ספרי הבישול בין ספרי ההדרכה בהשוואה לעשור הקודם, שבו מנו ספרי הבישול כעשרים אחוז מכלל ספרי ההדרכה (נתוני הוצאת הספרים לשנת 2021 [אין תאריך]). עם זאת נראה שלמרות המהפכה הדיגיטלית ספרי הדרכה, ובהם גם ספרי בישול, אינם מאבדים מכוחם ושיעורם היחסי בין הספרים שיצאו לאור בשנת 2022 עלה ביחס לשנה הקודמת,¹ ועמד על 11 אחוז מכלל הספרים שראו אור בשנה זו (נתוני הוצאת הספרים לשנת 2022 [אין תאריך]). עד שנות השישים יצאו בישראל ספרי בישול מעטים, אשר שימשו אמצעי ודגם להאחדה תרבותית ברוחה של האידיאולוגיה הלאומית הציונית. ברקע כתיבתם עמדו ניסיונותיהן של הקבוצות הדומיננטיות להציב סדר יום תרבותי אחיד לקולקטיב הלאומי הישראלי. בין השאר הדרכה בספרי הבישול לכינונו של "הבית הישראלי הראוי", הוא הבית המנוהל על פי עקרונות מערביים ואשכנזיים והצבת אופציות תרבותיות אחרות כשוליות וכבלתי לגיטימיות (טנא, 2002, 2005).

באמצע שנות השבעים הסתמנה ראשיתה של תקופה חדשה בספרות הבישול הישראלית (טנא, 2002), שהתאפיינה בשינוי תפיסת הידע הקולינרי מאמצעי לעיצוב הקולקטיב לתפיסתו כסחורה המופנית לצרכנים אינדיווידואליים. הרטוריקה האידיאולוגית של "כור ההיתוך" הציוני, ששלטה בספרי הבישול בשנותיה הראשונות של המדינה, התחלפה בשנות השמונים ברטוריקה הקוראת להכרה ברב-תרבותיות (טנא, 2002, 2005). באותן שנים החלה גם התרחבות מואצת של התעשייה המקומית בהשוואה למדינות אחרות (אלמוג, 1998; בלושטיין, 2003). להתרחבות זו התלוותה התבססות של מעמד צרכני

בחברה הישראלית, שפנה להתנסויות קולינריות הן כצורת בילוי מועדפת הן כאמצעי להבניית זהויות תרבותיות בסביבה תרבותית המעודדת התנסויות, גיוון ושינוי (טנא, 2002).

מהמטבח באהבה, שראה אור ב־1975, נתפס כ"קו פרשת המים" של ספרות הבישול הישראלית והיה לסמן הפריצה הגדולה של הסוגה בשנות השמונים (קליינברג, 2005). המחקר המוצג כאן מסביר את הפריצה הזאת בהשתנות מבנה תת השדה, מפענח את המוטיבציות והאסטרטגיות שהנחו את יוצרת הספר בהפקתו ובפעילותה כמו"לית משנות השמונים ואילך, ועומד על הערכים הדומיננטיים המשועתקים בספר, כמו גם על המרחב הפרשני לקריאות מתנגדות ולשינוי חברתי שהוא מאפשר.

על המחקר

במחקר התבססתי על גישה היסטורית-תרבותית בין-תחומית ונשענתי על טריאנגולציה מתודולוגית: ניתוח סטטיסטי של השדה, ריאיון עומק עם היוצרת וניתוח טקסטואלי פרשני של הספר. ראשית בחנתי את התקופה ההיסטורית שבה יצא הספר לאור באמצעות ניתוח מבני הבעלות בתת השדה באותן שנים ובהסתמך על דפוסי ההוצאה לאור של כותרים חדשים בין השנים 1927 ל־2007. הנתונים לניתוח זה נאספו בהליך משולב, ממוחשב וידני, מקטלוג בית הספרים הלאומי והאוניברסיטאי וסוננו באמצעות שמות הכותרים.² קטלוג הכותרים אשר עליו מבוסס הניתוח כולל 759 כותרים שראו אור בישראל ובעברית ב־196 הוצאות. הבחירה לפענח מבנית את תת השדה באמצעות מספר הכותרים החדשים ולא למשל באמצעות נתוני מכירות ספרים, רווחי ההוצאות השונות וכן הלאה, נולדה כאילוץ משום גודלו של תת השדה, שאינו מחייב את החברות המרכזיות לפרסם את היקף עסקיהן.³

לימוד הספר כיצירה נעשה באמצעות פרשנות לריאיון עומק מובנה למחצה שנערך עם רות סירקיס לצורך המחקר ב־13 בנובמבר 2008. הריאיון נוהל ופוענח כריאיון של סיפור חיים, על מנת לאפשר למרואיינת להעניק משמעות מאחדת לאירועים, פעולות ודמויות ולהעריך באופן רפלקסיבי את פועלה (Linde, 1993).

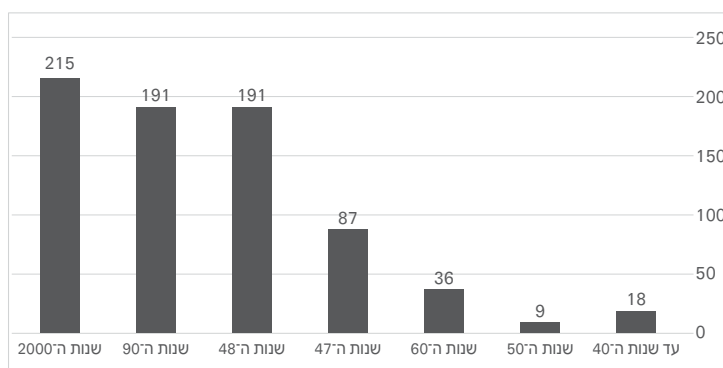
לבסוף, על מנת לעמוד על מבני הכוח האידאולוגיים המשועתקים ב**מהמטבח באהבה**, נותח הטקסט בכלי חקר השיח הביקורתי (Fairclough, 2003; Hoey, 2001). גישה זו מאפשרת להתחקות אחר תהליכים של שינוי חברתי, האפשרויות והמגבלות שמעמידים מבני כוח דומיננטיים בפני תהליכים אלה באמצעות דיון בתכונות וברכיבים טקסטואליים של תוצרים תרבותיים שנוצרו בזמן הקפיטליזם המאוחר (Fairclough, 2003).

המבנה, הסוכנת והחברה הטובה: ממצאים

ניתוח מבני של התפתחות הסוגה

מהמטבח באהבה ציין את לידתו בישראל של שדה ייצור פרטי מסחרי בשדה המו"לות בכלל ובתת-שדה המו"לות, ספרות הבישול, בפרט. ב-1927 יצא לאור ספר הבישול הישראלי והעברי הראשון,⁴ חוקי האכילה והתקנת המאכלים (נורמן, 1927) והיה אחד מעשרות מעטות של ספרי בישול שראו אור לפני שנות החמישים.

תרשים 1: מספר כותרי הבישול שראו אור בכל הוצאות הספרים בישראל בין 1927 ל-2007



עד שנות הארבעים פעלו בארץ כארבעים הוצאות ספרים (שביט, 1993, עמ' 248); 13 מהן הוציאו לאור כותרי בישול, על פי רוב כותר אחד או שניים בלבד, אך הן הפסיקו לפעול בשנות החמישים. הצלחתן של סוגות קרובות, כמו ספרי עזרה ויעץ (שביט, 1993), לא עוררה את הפעילות הדלה. דפוס זה מצביע על כך שההיסטוריה החומרית של הספר מעוצבת ברוח התקופה ואף מבנה אותה (אלידע, 1999). בחברת מהגרים מעוטי יכולת כלכלית שלא קראו עברית, במדינה שזה עתה קמה כישות לאומית וכבר נלחמה נגד שכנותיה, ובתרבות של משטר צנע שהתבטא בקיצוב במזון, לא היה כנראה מקום לספרות בישול מקורית.

עם זאת, וכנגד המציאות המורכבת, מו"לים אשר פעלו משיקולים פוליטיים בחרו להוציא ספרי בישול לקהל קוראי העברית בישראל. ברמה הראשונה נועדו ספרים אלה לסייע לקוראים להתמודד עם הקשיים שמעורר מחסור במזון. הספרים יצאו לאור בהתבסס על ההנחה שתוצרי דפוס, ובכללם גם ספרי בישול, הם אמצעי להקניית צביון לאומי יהודי-ישראלי לחייהם של אזרחי המדינה (טנא, 2002, 2005). בשדה הייצור בלטו, לצד הוצאות לאור פרטיות-מסחריות כמו אמנות, מסדה ועולם האשה, הוצאות לאור פוליטיות, כמו ההוצאה לאור המפלגתית של השומר הצעיר ואחרות, כמו ויצ"ו,

ההסתדרות המדיצינית הדסה והוצאת קורנפלד בבעלותה של מחברת ספרי הבישול ליליאן קורנפלד, שמשום זיהויה עם מוסדות היישוב ואחר כך המדינה (טנא, 2002, עמ' 53), זוהתה פוליטית עם מוסדות השלטון. בשנות הארבעים הוציאו לאור כל ההוצאות האלה יחד 18 כותרי בישול.

באותן שנים החלה להוציא לאור כותרי בישול גם ההוצאה הממשלתית. הממשלה, שראשון כותריה יצא ב-1943, היא השנייה בתת השדה במספר הכותרים שהוציאה לאור 47 ספרי בישול, שהם כ-6.2 אחוזים מהכותרים החדשים בסוגה שהתפרסמו בישראל עד 2007. בשנות השבעים, בשיא פעילותה, הוציאה הממשלה לאור 25 כותרים חדשים – קרוב לשליש מכלל הכותרים שיצאו לאור באותו עשור.

תרשים 2: כותרים בסוגת ספרות הבישול שראו אור בהוצאות הספרים המובילות בישראל בשנים 1927–2007

שנות ה-2000	שנות ה-90	שנות ה-80	שנות ה-70	שנות ה-60	עד שנות ה-50	
כנרת, זמורה- ביתן-דביר	מודן	ר' סירקיס	משרדי ממשלה	משרדי ממשלה	משרדי ממשלה	הוצאות הספרים המובילות במספר כותרים חדשים
36	45	26	25	6	5	כותרים חדשים
17%	24%	14%	29%	17%	18%	אחוז מכלל כותרי הבישול שראו אור בעשור
מודן	כתר	מודן	לדורי מסדה	מסדה	ג' את ל' קורנפלד	הוצאות הספרים במקום השני במספר כותרים חדשים
26	26	21	7, 7	5	3	כותרים חדשים
12%	14%	11%	18%, 18%	14%	11%	אחוז מכלל כותרי הבישול שראו אור בעשור
קרפד	ר' סירקיס	תמר דביר כצמן	ספרי עידן	ג' את ל' קורנפלד	נר	הוצאות הספרים במקום השלישי במספר כותרים חדשים
10	13	9, 9	5	3	3	כותרים חדשים
5%	7%	5%, 5%	6%	8%	11%	אחוז מכלל כותרי הבישול שראו אור בעשור

אפשר לייחס את שליטתו של המו"ל הממשלתי בסוגה עד שנות השבעים לתפיסות התפקיד השונות של המו"לים הפעילים בתקופה. מצד אחד התפיסה האידיאולוגית של המו"ל הממשלתי (ושל מו"לים פוליטיים אחרים) אפשרה לו לפעול מבלי להתחשב בשאלות של רווח כספי. מצד שני תפיסת התפקיד הספרותית-איכותית של מו"לים אחרים, שראו בספרי הבישול ז'נר "בלתי-איכותי" (נייגר, 2017), ותפיסת התפקיד המסחרית, שראתה אותו כ"בלתי-רווחי", השאירו לממשלה את הזירה פנויה מתחרות.

בשנות השבעים, בדומה למתרחש באותן שנים בשדה המו"לות, עבר תת השדה, במידות משתנות, להוצאות בבעלות פרטית-מסחרית, שהונעו משיקולי רווח (רם, 2005). בעשור זה ובעשור העוקב חדרו לתת השדה הוצאות פרטיות-מסחריות כלדורי, עידן, בית וגן ועוד. לפחות שלוש מהן – ספריית מעריב, הוצאת אור עם והשותפות בהוצאת זמורה-ביתן-מודן – נמנו עם 15 ההוצאות הבולטות במספר הכותרים החדשים הרב שפרסמו לאורך השנים. במקביל, מאמצע שנות השבעים הלך וקטן בהדרגה נתח השוק של המו"ל הממשלתי, עד שתפס רק כ-3.7 אחוזים בשנות השמונים. אולם מעניין לראות שלמרות זאת תת השדה לא האט את פעילותו. אדרבה, מספר הכותרים החדשים יותר מהוכפל בשנות השמונים, מ-87 כותרים בשנות השבעים ל-191 כותרים.

צמצום הפעילות הממשלתית וצמיחתו של שוק מו"לות פרטי-מסחרי היו כנראה חלק מהגבלת המעורבות הממשלתית במשק בשנות השמונים, והמעבר לשליטה כלכלית עסקית-פרטית (בן-בסט, 2001). תפנית זו, שהתגלמה במושג "הפרטה", חרגה ממכירתן של חברות ממשלתיות לידיים פרטיות גם לתחומי החיים החברתיים והתרבותיים, ומהווה מאז את "קוד הפעולה החדש" של החברה הישראלית (רם, 2005). צמצום הפעילות המו"לית הממשלתית מסמן במונח זה את סוף התקופה הראשונה גם בתת השדה.

התקופה השנייה בתולדות תת השדה התאפיינה, אם כן, בהתגוונותם של המבנים והתפיסות המו"ליות. באותן שנים התעצב שדה התקשורת לאורם של תהליכי הפרטה וביזור אשר משמעותם היא, בין השאר, גידול במספר ערוצי התקשורת הפעילים (כספי ולימור, 1992; לימור, 2003). תהליכים אלה התאפשרו על רקע העלייה ברמת החיים בישראל ושינויים דמוגרפיים, כמו כניסת הדור השני של עולי המדינה לזירה החברתית והפוליטית והתגוונות האוכלוסייה (כספי ולימור, 1992; לימור, 1997).

ההתרחבות הזאת עוררה בשנות השמונים גם את סוגת ספרות הבישול, שבה התרחש מעבר בין-דורי בהוצאות הפרטיות המסחריות. מצד אחד, הוצאות לאור ותיקות כמו מסדה, למשל, הפסיקו את פעילותן בתחום. מצד שני, שש מתוך 15 ההוצאות הפעילות ביותר בסוגה לאורך השנים⁵ נכנסו לתת השדה במהלך שנות השמונים. שלוש מהוצאות "הדור החדש" היו מעורבות בהוצאת מהמטבח באהבה ובקורותיו.

"ללמד בני יהודה קשת": מוטיבציות אסתטיות, עסקיות, תרבותיות וחברתיות בפעילות המו"לית

בעיני [אני] כמו ג'וליה צ'יילד [...] היא עשתה שינוי בתפיסה האמריקנית של בישול, של אוכל, של סגנון חיים, של פתיחות לאוכל של העולם. אני, בצניעותי, אני מקווה שגם אני עשיתי משהו כזה, של לפתוח גם למחברים אחרים, גם למסעדרים. כשיצא הספר הסיני, כבר נפתחו אחר כך מסעדות סיניות [...] התחילו [...] למכור נבטים [...] אנשים היו נוסעים עם הרשימות ללונדון, וקונים בצ'ינה טאון את הדברים הכי אלמנטריים, את הסויה, ואת הג'ינג'ר [...] אני נתתי שם מילון, אני הסברתי כל דבר [...] אני המלמדת, אני המורה, אני מרחיבת האופקים (ריאיון עם סירקיס, 13.11.2008).

מהמטבח באהבה הוא הספר היחיד של סירקיס בעברית שבו הייתה יוצרת בלבד ולא גם מו"לית. זמן קצר אחרי צאתו לאור, הייתה סירקיס למו"לית פעילה בתת השדה. לימים תספר בראיונות כי לאורך השנים פעלה כמו"לית מתוך מוטיבציה לקדם מקצועית את ספרות הבישול הישראלית, מצד אחד, ולמטרות חברתיות ותרבותיות שונות, מצד שני; כמו למשל קידום מעמד האישה או מיגור הפער הערתי. גישה זו, ברוח תפיסת האחריות החברתית של התקשורת, מתארת את פרדיגמת הפיקוח על פעילותה של התקשורת במדינות דמוקרטיות וקובעת כי התקשורת מחויבת לספק לציבור מידע אמין ורלוונטי תוך כדי התמודדות עם אחריותה כמפיצת הרעיונות החדשים והישנים של החברה כולה (כספי ולימור, 1992; Cuilenburg & McQuail, 2003). התפיסה של סירקיס קושרת בין שדה התקשורת הכללי לתת-שדה המו"לות ומצביעה על אחריותה החברתית רבת הרבדים לספרות הבישול, למו"לות ולתרבות הישראלית גם יחד. ראייה זו של הספרים כמבנים את פני החברה, ממש בדומה לטקסטים נחשבים יותר, כמו חדשות ואקטואליה, ספרות איכותית וכן הלאה, משקפת התבוננות חדשנית לזמנה; נראה שסירקיס "ייבאה", בין השאר, את הקישור בין ספר הבישול לתהליכים חברתיים רחבים, ובמיוחד למהפכה הפמיניסטית של שנות השבעים.

מהמטבח באהבה היה ספרה השלישי של סירקיס אחרי שני ספרי בישול שראו אור בארצות הברית. ב-1964 הופיעה ג'וליה צ'יילד לראשונה בטלוויזיה הציבורית האמריקנית בתוכניתה *The French Chef*. בין הצופות הייתה גם סירקיס, עובדת סוציאלית במקצועה, שהגיעה לארצות הברית בעקבות עבודתו של בן-זוגה. כשנה קודם לכן ראה אור ספרה של בטי פרידן, *The Feminine Mystique* ("המסתורין הנשי") (Frieden, 1963). הספר הציג את קשיי חייהן של נשים בנות זמנה של פרידן, חיים שתוחמו בדרך כלל בין מטלות הבית לגידול הילדים, ושינה את תפיסת הקשרים שבין המגדר לבית (Shapiro, 2004). צ'יילד לימדה את הצופות האמריקניות, שהחלו להיחשף אז לספקות הפמיניסטיים שעוררה עבודת המטבח, את הידע שרכשה במטבח הביתי. היא ניסחה את המתכונים כעבודה מדעית, שלב אחרי שלב (Shapiro, 2004). סירקיס, אשר ראתה בספר, לראשונה, לדבריה, ספר בישול שדיבר "לנשים כמוני" (סירקיס, מצוטטת אצל קליינברג, 2005,

עמ' 132) הכינה את המתכונים ובטרים שבה לארץ הייתה לכותבת ספרי בישול בארצות הברית ולבעלת טור בעיתון את ובעיתונות האמריקנית היהודית. אולם ניסיונה האמריקני לא הועיל לה במפגש הראשון עם תת השדה הישראלי, כאשר ב־1967 דחתה ספריית מעריב את הספר. "הם הסתכלו על החומר ואמרו לנו: תשמעו, אתם נראים מלאי מרץ ואופטימיות, אבל המצב בארץ הוא נורא, ולאנשים לא יהיה עניין בספר כזה" (סירקיס, מצוטטת אצל קליינברג, 2005, עמ' 137). נושא הספר – אוכל חגיגי – לא הועיל למאמצי שיווקו בתקופה של משבר כלכלי (קלו, 2005).

תשע שנים מאוחר יותר, בחלוף המשבר הכלכלי, יצא לאור **מהמטבח באהבה**, בהוצאת זמורה-ביתן-מודן. מייד לאחר צאת הספר לאור, ב־1976, הפכה סירקיס למו"לית בעצמה. למרות העבודה עם הוצאה מכובדת כמונחים ישראלים חשה סירקיס, לדבריה, כמי "שהגיעה מהעתיד". המו"לים שעמם עבדה בשנותיה בארצות הברית "הם לא [היו] בגדר 'מתחילים' בתחום כל הזמן", ומהם אימצה סטנדרטים גבוהים של הפקה: צילומים מעוצבים, גרפיקה מוקפדת, הוראות מדוקדקות ועוד. סטנדרטים אלה נדרשים לדבריה לא רק מטעמים אסתטיים או פונקציונליים, אלא גם כחלק ממה שצריך כדי להגשים מטרה אחרת של הספר: הרווח הכלכלי. במובן זה נראה שסירקיס ביקשה להדגים בשדה הישראלי, אך ברוח השוק האמריקני, את החיבור שבין סטנדרט הפקה גבוה לרווח כלכלי. ואמנם הוצאת בית וגן, הוצאת הבת של זמורה-ביתן-מודן אשר לצורך הקמתה ב־1976 חברה סירקיס לעודד מודן, הוציאה עד 1982 שמונה כותרים והייתה להוצאה החמישית בגודלה בסוגת ספרי הבישול בעשור זה. באותה שנה התברר גם היקף הצלחתו של **מהמטבח באהבה**, שמכירותיו עברו את 200,000 העותקים, ותרמו להפיכת זמורה-ביתן-מודן לגב יציב לבית וגן, "אחת ההוצאות המובילות בארץ" (ניגר, 2017, עמ' 204). אולם חילוקי דעות בזמורה-ביתן-מודן על איזון בין ההצלחה הכלכלית לתרומה התרבותית הביאו בשנת 1982 לפרישתו של מודן, שנטל עם עזיבתו את מרב הזכויות על ספרי הבישול, לפירוקה של בית וגן, הוצאת הבת, ולפרישתה של סירקיס מהשותפות. סירקיס יצאה לדרך כמו"לית עצמאית כאשר כעבור שנתיים הקימה הוצאה עצמאית, ר' סירקיס, שהייתה ייעודית לספרי בישול והמובילה במספרי הכותרים החדשים בשנות השמונים. בראיונות עמה תיארה סירקיס ריבוי של מוטיבציות גם בדרכה המו"לית העצמאית. ראשית, באמצעות פנייה ליוצרים הגשימה את שאיפתה להרחיב את מדף ספרי הבישול הישראלי מבלי לוותר על מוצר ראוי: "ברמת המחקר והכתיבה שאני מצפה להם, לא אוכל לכתוב עוד הרבה ספרים בעצמי", אמרה לאביעד קליינברג (2005, עמ' 147). שנית, משום תפיסתה שהפעילות המו"לית משליכה על התפתחות דרכי המחשבה והפעולה בתרבות ובחברה, היא העריכה שפעילותה משמעותית להתפתחות מאזן הכוחות המגדרי, להתמודדות עם השסע העדתי ולחיות הלשון העברית שהיו, לדידה, עמודי תווך במעבר לחברה פתוחה ואוניברסלית. תפקידה כמו"לית, במובן זה, היה להורות את הדרך בכליה: ספרי בישול.

לפי גישות פמיניסטיות המפתח לשוויון בין המינים מצוי בשילובם השווה של נשים וגברים במערכת הקיימת (Janus, 1996). אולם, למרות הטענה לפמיניזציה בעולם התקשורת הישראלי משנות השבעים ואילך (לביא ולימור, 2003), נראה שבעולם המו"לות התמודדו נשים באותן שנים עם מנגנון פטריארכלי בעיקרו. כך פירשה סירקיס את נסיבות כניסתה לשדה הייצור בפגישה הראשונה עם המו"לים, שהתקיימה ביוזמתם: "מי שפנה אלי היה [...] אשר ביתן, והוא הציג אותי בפני החברים שלו, שהם היו איזה מו"לות בהתנהוות, כשהמו"ל האמיתי היה אהד זמורה [...] באותה תקופה, ולא בטוח שעכשיו זה בדיוק השתנה, היחס של גברים לנשים. אז יושבים שלושה מו"לים גברים, וספר של אישה. נו, מה כבר יכול להיות?" (ריאיון עם סירקיס, 13.11.2008).

סירקיס מודעת לכך שלא הייתה האישה היוצרת והמו"לית הראשונה, אך קושרת את פעילותה לרוח השינוי התרבותי שייבאה מבוסטון: "תקופה של התחלת הפמיניזם, הספרים של בטי פרידן [...] כשאני הייתי בבוסטון, נעשיתי מודעת [...] אני מקווה שהדוגמה שלי כאישה, שכביכול עוסקת בדבר הכי נשי שאפשר, בבישול ובמטבח, הדגם שלי שאני גם מחברת והספרים שלי מצליחים, וגם נכנסתי למו"לות, שזה תחום מאוד מאוד גברי, [הראתה ש]כן, למה לא? אם אני יכולה?" (שם). לכן גם פעלה, לדבריה, לקידומן של נשים כותבות כמו פיליס גלזר, שהייתה אז "עולה חדשה וצעירה מארצות הברית" והציגה תפיסה קולנירית 'חדשה' וקצת 'מוזרה' ובתיווכה הפכה ליוצרת מוכרת ומוערכת בתחום; ופיי לוי, שהחלה את דרכה כמזכירתה של סירקיס, והיום "כותבת" ספרי בישול בין-לאומיים בשלוש לשונות" (שם).

הקשר חברתי נוסף שבו פעלה סירקיס, לתפיסתה, היה בהתמודדות עם השסע העדתי. תחילה הוציאה את **מטעמי המזרח** של קלודיה רודן (1979). היה זה אחד הספרים הראשונים בעברית שעסקו באוכל אתני, ומשום העיסוק הפונקציונלי שלו בפרקטיקות יומיומיות של בישול העלה לדיון את השייכות האתנית-לוקלית בהווה הישראלי. בהמשך הוציאה סירקיס לאור את ספרה של פסקל פרץ-רובין, **מטעמי צפון אפריקה** (פרץ-רובין, 1983), ספר אשר עסק במוצהר ובכמיהה נוסטלגית לשימור מסורות הבישול של יהודי צפון אפריקה בהווה הישראלי.

התפתחות השפה העברית הייתה מוקד נוסף שבו ביקשה סירקיס לתרום בפעילותה. לאורך השנים, היא מספרת, ביקשה לפעול לשימוש ראוי בלשון העברית התקנית בספרים ולקידומה. שימוש זה, לדבריה, הוא בעל משמעויות מקצועיות ותרבותיות גם יחד. מצד אחד השימוש בציון המידה "קורט מלח", למשל, לא רק מייחד אותה מכותבים אחרים ומעניק פירוש אישי, "סירקיס", למתכון; הוא גם ביטוי ל"סטנדרטים הגבוהים של עריכה ושל כתיבה" שאותם היא ביקשה להגשים כיוצרת וכמו"לית. סירקיס כתבה כך כי לתפיסתה, ועל רקע שנותיה בארצות הברית, "ככה זה צריך להיות": ההקפדה היתרה על "הכתיבה והעברית", ההנחיות הבהירות והכמויות המדויקות הן חלק מהקפדה כוללת על סטנדרטים גבוהים של הפקה. "בעברית זה הרבה יותר קשה", מספרת סירקיס

על הקושי לתרגם את אוצר המילים הגדול באנגלית לתיאור תהליכי הבישול והאפייה, ל"מילים המדויקות" בעברית (סירקיס, מצוטטת אצל קליינברג, 2005, עמ' 136).

מצד שני, השימוש בתחדישים לשוניים – סירקיס היא המובילה בין היוצרים ספרי הבישול במספר התחדישים בספרים (בלושטיין, 2003) – הוא ביטוי לתפיסת "האחריות המו"לית" שלה. לעתים קרובות, קובלת סירקיס, מפרשים את יצירתה רק בהקשר של ספריה, ואילו לתפיסתה היא בחרה "את זמנה, מרצה, כוחה וכספה" להשקיע בתרומה לשדה המו"לות בכללו. השימוש בביטוי "קורט מלח" וההקפדה על עברית נכונה, הם, במובן זה, ביטוי לרגישותה החברתית לתפיסתה ולסוגיות הקשורות בזהות הישראלית. "חבל על העברית", מוחה סירקיס על מה שהיא מכנה "חפיפניקיות" (ריאיון עם סירקיס, 13.11.2008). לתפיסתה ערכי הפקה ירודים מבטאים גם אחריות חברתית מוגבלת להשפעותיה של היצירה התרבותית.

התפיסה המרחיבה של סירקיס בשאלת אחריותו החברתית של המו"ל היא במידה מסוימת יוצאת דופן ביחס למי שעוסק בתחום בלתי נחשב מבחינת איכותו היצירתית – ספרותית. אבל היא, לדבריה, "אדם של ספרות, של מילה, של ספר", ולכן ביקשה להקים בישראל מוסד מו"לי שיעניק לספרות הבישול יחס שלו זוכים כותרים של ספרות יפה. המדרג לאיכות פעילותו של מו"ל, היא טוענת, הוא גם היחס שהוא מעניק לספרים מסוגות שונות והיא ביקשה להקים הוצאה שתראה בספרי הבישול והיעץ את מוקד פעילותה. הוצאה כזו, מבחינה סירקיס, היא גם "הדגמה של אופציה" מו"לית עסקית עבור השדה בכללו: דרכי התנהלות, נורמות הפקה ואפשרויות כלכליות (שם).

יתר על כן, ספר הבישול מאפשר לענות על הצרכים המתפתחים של הקוראים נוכח ה"תרבות (ה)חדשה, (ה)שפה (ה)חדשה" התובעת את מקומה גם בישראל בעשורים האחרונים. סירקיס טוענת כי "ספרי הבישול הם פחות מדריכים מעשיים ויותר כלי לקבלת מידע על אפשרויות [...] מאוד חשוב לאנשים לדעת. מזון הוא חלק מהתרבות, וכולם רוצים להיות חלק מזה [...] מבינים שיש תרבות חדשה, שפה חדשה [...] והם רוצים לדעת ולהתעדכן" (סירקיס אצל קליינברג, 2005, עמ' 149).

סירקיס מציגה אפוא תפיסה מורכבת ומרחיבה של תפקידי הספר. לפי תפיסה זו ספרי הבישול הם גם אמצעי חינוכי-תרבותי משמעותי, שכן הם מספקים תשובות לשאלות החורגות מן התחום הקולינרי אל התרבות בכללה, ועונים על הצורך הכללי של אנשים לדעת. ואמנם, כמקור השראה לפעילותה המו"לית מציינת סירקיס את ברכה פלאי, מייסדת הוצאת מסדה בשנת 1925, ויוזמת האנציקלופדיה העברית (פלאי, 1984). כלומר, סירקיס תובעת את מקומה בהיסטוריה של המו"לות הישראלית על בסיס תפיסה שאיננה מבחינה בין סוגות מו"ליות נחשבות יותר ופחות וממשיגה את פעילותה בתחום ה"לא חשוב" של ספרות הבישול כחשובה, משמעותית וחדשנית בתולדות הסוגה, אך גם בתולדות השדה והתרבות הישראלית בכללה.

עם זאת מעניין לראות שאת מהות פועלה כמחברת ספרי בישול וכמו"לית בחרה סירקיס לסכם בציטוט שמהדהד שיח ישראלי באופיו – השיח הביטחוני – ומזכיר את רוח דבקותן במשימה הלאומית של קודמותיה, יוצרות ספרות הבישול של התקופה הראשונה. בריאיון עמה ציטטה סירקיס מן התנ"ך ואמרה כי תפקידה "לְלַמֵּד בְּנֵי יִהוּדָה קֶשֶׁת" (שמואל ב א, 18). פסוק זה הוא חלק מקינת המלך דוד על נפילת יהונתן בקרב, שבו הניח דוד את יסודות חזונו, ללמד את עם ישראל כיצד להגן על עצמו. הפסוק מתכתב עם האתוס הלאומי המיליטריסטי הציוני הקלאסי (זרובבל, 2004; קימרלינג, 1993).⁶ סירקיס מפרשת, במובן זה, את חזון הענקת היכולת להגנה עצמית לישראלים בני זמנה כ"ללמד על אמנות המטבח, על אמנות החיים, על העולם הרחב והפתוח" (ריאיון עם סירקיס, 13.11.2008).

נראה, אם כן, שהתפיסה הדואלית שמציגה סירקיס – מצד אחד יבואנית של רוח גלובלית ומצד שני נטועה בשורשי השיח הישראלי-ציוני – מהדהדת את התפתחות התנועה הגלובלית בישראל. בעשורים האחרונים מתאפיינת החברה הישראלית בהיחלשות מדינת הלאום כמוקד זהות המתרחש במעבר מציר המודרניזציה – בניין האומה הציונית בעשורים הראשונים לקיום המדינה – לציר הגלובליזציה, שבו מתגבשים מוקדים חדשים לזהות חברתית נוכח היחלשות זו. אולם, "גם אחרי שקיעת הקונספט של מדינת לאום הומוגנית [...] המדינה איננה נעלמת, הלאומיות איננה נעלמת" (רם, 2005, עמ' 201). במובן זה מעניין לראות שגם כאשר דנים במרחב הפרטי ובסוגיות אורחיות, על הדלת מתדפקת הלאומיות הישראלית הציונית ההגמונית.

"ספר הלימוד" של "החברה הטובה"

מתוך ניסיוני האישי הגעתי למסקנה שלא די בהוראות שהן בחזקת עשה ואל-תעשה, אלא שיש גם להסביר מה הן הסיבות להצלחות או לאי-הצלחות תבשיל או עוגה. לכן חילקתי את המתכונים לקבוצות והקדמתי מבוא המבהיר את המיוחד בכל קבוצה. מה הם מרכיבי היסוד של המאכלים, כיצד מכינים אותם, היכן נקודות התורפה, מתי הם מצליחים ולמה הם, לפעמים, נכשלים. מבואות אלה מספקים בסיס עיוני להוראות שבמתכונים (סירקיס, 1975, עמ' 7).

מהמטבח באהבה הפך בשנים שחלפו מאז צאתו לסמן לחדשנות והצלחה כלכלית בעולם המו"לות. עם זאת, לעתים קרובות מושמעת הטענה כי הספר הוא שמרני בסגנון הכתיבה ובתפיסות התפקיד המגדריות שהוא מבטא. עפרה טנא, למשל, מונה את הספר כשייך לתקופה הראשונה של ספרי הבישול וטוענת כי בדומה לקודמיו הספר פונה לקהל קוראות הנשים בנימה שמרנית ודידקטית (טנא, 2002, עמ' 72–74). גם סירקיס עצמה מספרת (אצל קליינברג, 2005, עמ' 144), כי מייד אחרי יציאתו של הספר לאור הבינה ש"יש משהו לא נכון" בפנייה אל הקורא בלשון נקבה בלבד (כמו למשל באמצעות הפעלים לאורך המתכונים: "הרתיחי [...] רככי [...] בשלי", סירקיס, 1975, עמ' 57), ולכן את

ספרה הבא, **ילדים מבשלים** (סירקיס, 1975/1985), שראה אור פחות משנה לאחר מכן, כתבה בלשון רבים בלתי מזוהה מגדרית ונקייה "מסטריאוטיפים מגדריים" (סירקיס, אצל קליינברג, 2005, עמ' 146).

אולם ראוי להבחין גם בדברים הבאים שאומרת סירקיס על כתיבתה: "מהמטבח באהבה כתוב בלשון נקבה, כי בהשפעת הספרים האמריקאים מאוד מצא חן בעיני שמדברים בגוף שני, לא אומרים 'עושים' או 'לעשות', אומרים 'עשי', כאילו אני מדברת עם הקוראת. רציתי להכניס משהו אישי יותר" (קליינברג, 2005, עמ' 146). ניתוח טקסטואלי של הספר מראה, בעקבות דבריה, כי הספר אמנם משמר תפיסות פטריארכליות בהתכתבותו עם ספרי התקופה הראשונה ועם סוגת ספר הלימוד; מצד שני, סגנון "החברה הטובה" שלו מאפשר לדון במשמעויות מגדריות.

הסוגה הטקסטואלית היא העיקרון הסגנוני המבחין בין טקסטים מבחינת מטרותיהם ופעולותיהם, ההנחות שהם מניחים על העולם, היחסים החברתיים שהם יוצרים עם הקורא והאופנים שבהם מתוארים שמות ופעולות (Fairclough, 2003). סוגות שונות מורכבות מייצוגים המבטאים נקודות מבט שונות על העולם באמצעות הבחירות הטקסטואליות של התרחשויות חברתיות, דמויות, זמן ומקום ההתרחשות, חפצים, האמצעים הטכנולוגיים המתקיימים בהן ואוצר המילים המשמש לתיאורן. ייצוגים שונים אלה מושרשים בסגנונות שהם הביטויים הטקסטואליים של זהויות תרבותיות: כיצד יוצרים מזדהים טקסטואלית, מהו ה"אני מאמין" שלהם הרצוי והבלתי רצוי, מה מידת המחויבות והמעורבות שהם מפגינים נוכח תפיסות אלה ובאיזו מידה הם מפגינים פתיחות דיאלוגית בהכללת קולות של דוברים אחרים בטקסט.

סוגת ספר הלימוד כוללת ספרים לתלמידים ולסטודנטים בנושאים משתנים (Swales, 1995). לעתים קרובות נתפסים הספרים כאוספים של דוגמאות קונקרטיות לתפיסות המעצבות את העיסוק המדעי בזמן נתון, ולפיכך כמנגנון לקיבוע תרבותי של הפרדיגמות השולטות (Myers, 1992). ואמנם, ספר הלימוד מתאפיין בטבע חוזי של התקשרות בין המחבר לקורא, ובמגמה של צמצום טקסטואלי, המושגת בין השאר באמצעות חלוקת התכנים לקבוצות.

מה אבשל (קורנפלד, 1953) מ-1953 הוא דוגמה לספר מן התקופה הראשונה שעונה למאפייני ספר הלימוד. בספר, שיצא ארבע שנים לאחר תחילת הצנע,⁷ מציגה ליליאן קורנפלד את מטרתו: "מרשמי ספר זה מבוססים על חומרי המזון המצויים בשוק ועל הניסיון הרב שרכשנו בשימושם היעיל במשך השנים האחרונות [...] עליך להשכיל לדעת כיצד להפיק את כל התועלת מהמנות שלך ומכל המצוי בשוק, ועם הצלחתך נצליח כולנו להוריד את יוקר מחייתנו" (קורנפלד, 1953, עמ' 1). כך, בנימה סמכותית, קובעת קורנפלד את המיומנות הכלכלית הנרכשת שאותה מבקש הספר להנחיל באמצעות השכלתה של הקוראת בכישול.

מעניין לראות שמהמטבח באהבה (סירקיס, 1975), האלכסון המפואר והחדשני לזמנו, היה מפורש יותר מהספר הוותיק באשר להשתייכותו לסוגה הוותיקה (והבלתי-זוהרת) של ספר לימוד. "בית-ספר לבישול מעולה", מכנה הספר את עצמו בכריכה האחורית, ומבטיח כי באמצעות הסברים "בשפה ברורה ומדויקת, שלב אחרי שלב", תצליח גם מי "שאינן לה ניסיון בבישול" ברכישת "יסודות הבישול וסודות האירוח". השיטתיות שבאמצעותה הופך הספר ל"בית-ספר לבישול מעולה" מתחילה, לפי הכריכה, בחלוקת התכנים לקבוצות לפי קריטריונים ברורים של רכיבים ודרכי ההכנה, וממשיכה במתן "יסוד עיוני" לפעולות, המראה את "טבעם" של התהליכים עצמם, "מדוע הם נכשלים ומדוע הם מצליחים".

גם בספר של קורנפלד קיימת חלוקה דומה ובסיס ידע "עיוני". כלולים בו פרקים עם שמות כמו "בשר – קנייתו והטיפול בו" (קורנפלד, 1953, עמ' 43), או "מאכלי ירקות – הוראות כלליות למניעת בזבז" (עמ' 69). אף נראה ששתי הכתובות מניחות ששמורה להן הזכות החברתית לקבוע מהו אותו "טבע" התהליך שיש להיענות לו, הנחה הניכרת מן השימוש הלשוני בקביעות, ולא למשל בהצעות (Fairclough, 2003): "חטיפים מוגשים במסיבות", קובעת למשל סירקיס (1975, עמ' 7), וקורנפלד מצווה, בדומה, כי "אסור לך לבזבז אף קורטוב ממה שניתן לך" (קורנפלד, 1953, עמ' 11).

נראה, אם כן, כי למרות השנים הרבות שחלפו בין פרסום שני הספרים, תפקידם דומה: הם משמשים כמורה לניהול מדעי של הבית והמטבח. תפיסת "הניהול המדעי" של המטבח הופיעה בספרי הבישול האמריקניים במאה התשע-עשרה, ותיארה את הפעילות היומיומית בו במונחים של ארגון, יעילות ותפוקה, באמצעות עקרונות ניהוליים של כלכלת בית (Heller, 1999). ייצוגים של כלכלת בית רווחו בספרות הבישול הישראלית עד שנות השמונים, ועל עקרת הבית הציונית הוטל לסייע באמצעותם בתהליך יצירת הקולקטיב הישראלי בניהול רציונלי של הבית (טנא, 2005). נראה, אם כן, שהספרים, כל אחד בתקופתו, לוקחים חלק אקטיבי בכינונו של הבית הישראלי הראוי.

אולם במקביל לשמרנות של הטקסט, המתבטאת בהתכתבותו עם ספרי התקופה הראשונה ועם סוגת ספר הלימוד, סגנונו החדשני מכניס לדיון קולות שלא היו בו בעשורים הראשונים, ומהדהדים את רוחות השינוי הגלובלי הפוסטמודרני. היבט מרכזי של פתיחות זו אפשר למצוא בקול השני שבו בוחרת סירקיס לדבר בספר, קולה של "חברה טובה" שאימצה לאור ניסיונה בכתיבה לעיתונות נשים.

עיתונות נשים כוללת עיתונים, מוספים ומדורים המגדירים במוצהר את הנשים כקהל קוראיהן העיקרי. התפיסה הקלאסית של מחקר עיתונות הנשים רואה בה מנגנון אידיאולוגי פטריארכלי, המנתב נשים לעולם הביתי ועוסק בעולמות תוכן המזוהים תרבותית כ"נשיים" והבחנתם מעולמות תוכן "גבריים". יש הטוענים, לעומת זאת, כי עיתוני הנשים הם בה בעת אתר לאתגורן של תפיסות מגדריות דומיננטיות באמצעות פעילות הקריאה, המספקת תחושה של חברות ומעניקה בידור, מידע ועצות (הרצוג, 2000).

מהמטבח באהבה מתאפיין, אם כן, כדומה בתכונותיו לסוגת עיתונות הנשים לא רק מפני שהוא פונה במוצהר לקהל יעד נשי, אלא גם משום סגנונו. סירקיס היא "מורה", אך גם "חברה טובה" המלמדת על סמך ניסיונה האישי שאותו היא מוכנה לחלוק עם הקוראת בבהירות ובכנות לא רק מדוע מצליחים, אלא גם מדוע נכשלים. בהשוואה למשל לחוזה של קורנפלד (1953, עמ' 11), "הנני תקווה כי תתני בי את אמונך להמשיך להדריךך בבעיות המשותפות לך ולי", החולקת מ"ניסיונו" הקולקטיבי בנימה "דידקטית" (טנא, 2002, עמ' 77), סירקיס מייצגת את עצמה, את ביתה ומטבחיה, ואת מה ש"כולנו" מכירות: "אם את נמצאת בחבורה היוצאת לכילוי משותף – את יכולה לחסוך לכולכם את ההתלבטות לאן ללכת אחרי ההצגה. על ידי תכנון מראש והכנה מוקדמת תוכלי למלא את המשאלה ל'משהו' בתום הבילוי. אם יש לך עוגיות בקופסה [...] אין כל סיבה מדוע לא תציעי בשלווה עילאית: אולי תעלו אלינו (או אלי) לטעום משהו [...] וזאת לאחר שנהנית יחד עם כולם בהצגה ולא במטבחך" (סירקיס, 1975, עמ' 41).

ברוגמה הזאת ניכר לא רק השימוש בסגנון החברי, אלא במידה רבה גם הסיבה לו: השתנות העולם שבו רואה הספר אור. במקום עולם של צנע ומחסור בעשורים הראשונים לאחר קום המדינה, בספרה של סירקיס קורם עור עולם הבילויים, המסיבות והאירוח המתכונן בישראל (בחוגים מסוימים) מאמצע שנות השבעים (אלמוג, 1998). בעולם זה תפקידי המגדר נתונים לכל הפחות לדיון. אינך מחויבת רק לעמול במטבח אלא את יכולה, בעזרת תכנון מתאים, גם לבלות, לחגוג ולארח בהנאה. סירקיס אומרת שאפילו העבודה במטבח רצוי שתהיה בגדר "הנאה יצירתית" "והנאה חברתית של שיתוף בני המשפחה והידידים" (סירקיס, 1975, עמ' 7). נראה, אם כן, שמטרת הספר השתנתה בהשוואה לתקופה הראשונה: לא עוד רק ללמד באמצעות קביעות וציויים, אלא גם להיות, ולו במידה מוגבלת, "חברה טובה" המציעה כיצד להתמודד עם קשיי המעבר לעולם האחר עבור נשים. כך למשל מעניקה סירקיס ביטוי אישי להיכרותה עם קשיי הכניסה לעולם העבודה ומספרת כי "בין נסיעות שבועיות בקו חיפה-ירושלים, בין בחינות ועבודות סמינריות, בין התחייבויות והתרוצצויות [...] אף פעם לא היה לי פנאי, סבלנות ותקציב למתכונים בלתי מוצלחים" (שם, עמ' 6). מסתבר אפוא כי במקביל להצבת דגם "ראוי" ברוח הגמונית לבית הישראלי, סירקיס נותנת ביטוי גם לדמותו של בית זה שהולכת ומשתנה.

טוד גיטלין טוען כי אחד ממאפייניה של התרבות הפופולרית כמערכת של שליטה אידיאולוגית הגמונית, הוא "ערכונן" התדיר של תכונות הטקסטים, כך שיוכלו להכיל ולביית בהתאם לערכים הדומיננטיים סוגיות חברתיות שנויות במחלוקת (גיטלין, 1995). "ערכונן" התכונות של ספר הבישול באמצעות סגנון החברה הטובה מאפשר להכיל את הקולות הפמיניסטיים החדשים שסירקיס אימצה בארצות הברית, ובה בעת גם לכייל אותם בהתאם לתפיסות ההגמוניות של תפקידי נשים במרחב הפרטי והציבורי כאחד.

כך למשל אפשר להבחין כי "העולם" שאותו מתארת סירקיס בספרה אינו בהכרח העולם האמפירי שבו נפגשות קוראותיה בחיי היומיום שלהן. גישות תיאורטיות שונות בוחנות את הקשרים המורכבים הנוצרים בשעת הקריאה בין טקסטים וקוראים (Williams, 2008). תפיסת האסתטיקה של הקריאה (איזר, 2006), למשל, עומדת על האופנים המפורשים או המרומזים שבהם הטקסט מצביע על הקורא המדומיין שלו. קורא זה מגלם את כלל הזיקות ומערכי התפיסה שמרכיבים את עולם הטקסט, והקורא הממשי מפרש אותם בדרכים מורכבות המתכתבות עם ניסיונותיו בעולם החוץ-טקסטואלי (איזר, 2006; Williams, 2008). העולם שמתארת סירקיס (1975) מבנה במובן זה "קוראת מדומיינת" ממעמד חברתי מסוים, הניכר למשל בשמות פרקי הספר.

בתקופה הפוסטמודרנית נקשרת התפיסה האינסטרומנטלית-פונקציונלית של הספר עם התפתחותם של פורמטים שמטרתם לשפר אותה, כמו למשל ארגון הטקסט כ"כוורת", כלומר כחלקים נפרדים העומדים לעצמם ומאפשרים לקורא לבחור מן הטקסט את הדרוש לו כמו, למשל, מילון או אנציקלופדיה (Hoey, 2003). אחד הביטויים המרכזיים לתכונת הכוורת המודגשת שמציג הספר **מהמטבח באהבה** נקשר לסוגת ספר הלימוד וכולל חלוקה של תכניו לקבוצות, המוצגת בתוכן העניינים המפורט בראשיתו, ברשימות תוכן עניינים מפורטות של המתכונים בראש כל פרק ובשילובן עם אינדקס מפורט בסופו של הספר. במידה מסוימת אלה אמצעים טקסטואליים המאפשרים דליה מהירה של מידע ואינם בגדר חידוש. מה שמשתנה הוא השאלה לאילו קבוצות מחולק העולם ואיזו תמונת עולם מיוצרת באמצעות חלוקה זו.

אחת מתכונותיו הבולטות של הטקסט ה"כוורתי" היא ההכרח להבינו דרך ההקשר שלו, הנתון על פי רוב בכותרות שנבחרו להופיע בו (שם). **מה אבשל** (קורנפלד, 1953), למשל, ספר שמטרתו ללמד כיצד להתמודד עם הצנע, כולל פרקים כמו "תחליפי מזון – מרשמים ורעיונות חדשים", ומציע חלוקה מפורטת לפי הרכיב המרכזי במתכונים, הכוללת מגוון רחב של נושאים כמו "סלטים", "גריסים", "שימורים וריבות" ו"מאכלים לשבת וקבלת שבת". לעומת זאת, כעבור כ-22 שנים, מחלק **מהמטבח באהבה** את המתכונים לקבוצות כמו "חטיפים ומעוררי תיאבון", "שמחות ומסיבות", "מסיבות מתוקות" ו"ארוחות חגיגות".

קיבוע המשמעויות שאפשר להפיק מספר הבישול כטקסט באמצעות ריבוי כותרות, כותרות משנה והקדמות, עולה בקנה אחד עם תפקידם האידיאולוגי ביצירת מרחב תרבותי שנענה לערכים דומיננטיים (טנא 2002, 2005). במובן זה נראה שהכותרות הן כלי רב עוצמה: "שקיפותן" כמערכות מיון, הנובעת הן מן ה"ניטרליות" היחסית שבה הן מנוסחות הן מהממד הפונקציונלי שלהן (Fairclough, 2003), מִטְבֵּעֶנָת את מערכות הציוויים שהן מפעילות ומזהה אותן עם השכל הישר (גיטלין, 1995; הול, [1980] 2003). דוגמה מרכזית לשקיפות זו היא חלוקת ספרי בישול בהתאם לסדר הארוחה המערבי. "מרקים", למשל, כמנות ראשונות, ומנות מתוקות כקינוח, סדר שהוא תוצר של הבניה

תרבותית ואיננו מובן מאליו. הסינים, למשל, אוכלים את המנות המתוקות במהלך הארוחה, ומקנחים לעתים דווקא במרק (אהרוני, 1986, עמ' 14). כותרות פרקי הספר פועלות, אם כן, לקיבוע מסיבות הקוקטייל, מסיבות הריקודים, ועקרת הבית שהפכה ל"מארחת" מאמצע שנות השבעים (סירקיס, 1975). אולם ראוי לראות כי משום סגנונה המאפשר של סירקיס, החברה הטובה מעיתון הנשים, ולנוכח הסתירות הבלתי פתורות שבין עולם הטקסט לעולם הממשי של הקוראות, מעלה מהמטבח באהבה, כפי שמעלים גם ספרי בישול אחרים בני זמנו, את האפשרות לדון בגבולות ולאתגרם (פיסק, [1986] 1995). כזו היא למשל הפנייה הדיאלוגית היחסית: "אין כל סיבה מדוע לא תציעי בשלווה עילאית: אולי תעלו אלינו (או אלי) לטעום משהו...?" הפנייה הבלתי אמצעית אל הקוראת ופניות דומות לה, יכולות לעורר בלב הקוראת שאלות על מה שבין חייה לחיי "המארחת" מספרה של סירקיס, ולהעלות נושאים ישנים, כמו חלוקת הנטל בבית, היציאה לעבודה וקשייה וכן הלאה, לדיון מחודש.

מסקנות וסיכום

ההתרחבות בשדה ייצור ספרי הבישול ועליית הפופולריות שלהם עם ראשית השינוי הגלובלי הפוסטמודרני בישראל, היא רגע משמעותי, אולי ייחודי, לבחינת היחסים המורכבים שבין שינוי תרבותי לשינויים בשדות אחרים. בבסיס המחקר עמדה הטענה שהחל מאמצע שנות השבעים הסתמנה תקופה חדשה בתת-השדה (טנא, 2002), ובמסגרתה הפכו ספרי הבישול ממכשיר אידיאולוגי מודרניסטי, לאומי-ציוני, של "כור ההיתוך", למכשיר לשענתוקה של רטוריקה גלובלית קפיטליסטית הקוראת לרב-תרבותיות, על רקע התבססותו של מעמד צרכני בחברה הישראלית (גביעון, 2005; טנא, 2002). המחקר הראה שאת סממני הקיום הדואלי של תת-השדה בין ציר המודרניזציה לציר הגלובליזציה אפשר לראות בהיברידיות שמאפיינת את המוסדות, האנשים והתוצרים שלו. מהמטבח באהבה הוא מקרה בוחן לאופן שבו מתמזגים בעת ובעונה אחת תהליכים ותפיסות עולם אופייניים לזמן מעברי זה מן התקופה המודרנית לתקופה הפוסטמודרנית, ובהם ירידת מעמדו ובה בעת שרידותו של רעיון הלאומיות, ההאחדה התרבותית הגלובלית המתרחשת תחת אידיאולוגיות קפיטליסטיות וההתבחנות הבר-זמנית של זהויות מקומיות (רם, 2005). מהמטבח באהבה מוסיף ומראה, במובן זה, שהקיום המקביל בשני קצוות הרצף בין המודרני לפוסטמודרני ובין הלוקלי לגלובלי, מייצר נתיבים רבים וייחודיים לא רק לחצייה של גבולות תרבותיים אלא גם לאתגורם, ולפיכך מאפשר שינוי שאינו מבטא ניתוק מן התקופה ומן התפיסות המודרניסטיות, אלא גם המשכיות בה בעת. ברמה הבוחנת את שדה הייצור כפעיל בתהליכי האחדה גלובליים, נראה שהמעבר משדה ייצור אידיאולוגי-פוליטי מודרניסטי בעיקרו לשדה פרטי מכון אידיאולוגיית רווח קפיטליסטית וגלובלית איננו אחיד וחד-צדדי, אלא מכיל את מגמותיהן של שתי התקופות והתפיסות גם יחד. בעוד התרחבות שדה הייצור התאפשרה באמצעות הצטרפות

של הוצאות פרטיות-מסחריות, שפעלו לאורה של אידיאולוגיית הרווח הקפיטליסטית הפוסטמודרנית, דווקא האירוע החד-פעמי שסימן את תחילת השינוי הזה – ההוצאה לאור של **מהמטבח באהבה** – הוא סמן להיברידיות שאפיינה את תת השדה מאז ובמידה רבה עד עתה. אירוע מו"לי זה התרחש לא במקרה במסגרת הוצאה אשר איזנה, או ניסתה לאזן, בין מו"לות איכותית-ספרותית כמיטב המסורת של ההוצאות הישראליות הוותיקות, ובין מו"לות "צעירה" יותר, מוכוונת רווח, המנוהלת ברוח גלובלית בידי אנשי עסקים לאורן של שורות תחתונות.

הרוח הדואלית עולה גם מן הפרשנות למוטיבציות העומדות בבסיס פעילותה של סירקיס בשדה. לצידן של מוטיבציות מקצועיות ועסקיות שאותן ביטאה סירקיס במפורש כרכיב בפעילותה, היא מצביעה על תפקידה החברתי האקטיבי של יצירתה. כך, למשל, היא מתארת את עבודתה כהליך ואף כחזון חינוכי בעל היבטים מגדריים (היותה אישה שהיא מו"לית מצליחה, למשל) ולאומיים (התעקשותה על העברית, למשל), שאותן ביטאה באמצעות הפסוק "לְלַמֵּד בְּנֵי יְהוּדָה קֶשֶׁת". במובן זה חשוב להצביע על האופן שבו מגמות גלובליות קפיטליסטיות שייבאה סירקיס מארצות הברית מתכתבות בסיפורה עם מגמות לוקליות יהודיות-ישראליות. סירקיס מציינת את הצורך להעניק "איכות מודרניסטית" של יעילות ודיוק לספרים, וקושרת בינם ובין הפוטנציאל לרווח כלכלי של הספרים. במקביל היא שואפת "להרחיב אופקים" ו"לפתוח עולמות" לקהל קוראים ישראלי ובעברית נכונה (ריאיון, 13.11.2008). השזירה של שאיפות כלכליות עם שאיפות תרבותיות רחבות יותר מצביעה על תפקידים הייחודי של סוכנים במערכת הייצור הקפיטליסטית של תוצרי התרבות הפופולרית. נראה שבמסגרתם של "כללי המשחק" העסקי הקפיטליסטי המוכר, אפשר גם לצקת גוון אישי לשינוי חברתי באמצעות פעולתם של יחידים (Johnson, 1993).

אותו סוג של היברידיות ניכר גם בספר המדגים את התפתחותה של ספרות הבישול בתקופה השנייה לאור הגלובליזציה בישראל, תוך תנועה מתמדת ואתגור הגבולות שבין העולמי למקומי. שילובה של סוגת עיתונות הנשים עם סוגת ספר הלימוד מבטא, מצד אחד, היענות לכללי סוגה שרווחה גם בתקופה הראשונה ומתאפיינת כמשעתקת את המרחב הביתי הממוגדר. מנגד, ובמקביל, שילוב סוגת עיתונות הנשים מאפשר גם לרוח הגלובלית, הקוראת לשינוי מעמיק במשמעות ההבחנות המגדריות להשתלב בתבניות המוכרות של ספר הבישול הישראלי.

היברידיות מצויה בלב הרעיון הקפיטליסטי והתהליך הגלובלי, ומהווה מוקד חשוב למחקר תרבות פופולרית (Nurse, 1999). ספרות הבישול הישראלית התבססה כסוגה מו"לית פופולרית של ייצור המוני, הפועלת במערכת המו"לות הכללית (מזור טרגרמן, 2008). מערכת זו הפכה בעשורים האחרונים ממה שבורדייה מכנה "מערכת ייצור תרבותי מוגבל", הסגורה יחסית להשפעות של שדות סמוכים כמו השדה הכלכלי והשדה התרבותי, למערכת ייצור המוני של תרבות פופולרית, המתאפיינת בפתיחות יחסית

להשפעות כאלה (Johnson, 1993). פתיחות זו באה לידי ביטוי בכניסתה המרשימה של אידיאולוגיית הרווח הקפיטליסטית אל השדה לצד השתיירותן של תפיסות "האחריות החברתית" הרחבות של המו"לות, בטקסט שאיננו עוד "רק מתכונים" אלא שואב גם מסוגות טקסטואליות שונות, ובוהויות היוצרים, בדומה לסירקיס, בכמה שדות תרבותיים במקביל. מערכת מורכבת זו של קשרים בין השדות הכלכליים והתרבותיים ברמה הגלובלית והמקומית, ובין תת השדה לשדות תרבותיים (מקומיים) אחרים, הבנתה את מהמטבח באהבה כמרחב מאתגר לדיון על תפיסות אידיאולוגיות דומיננטיות. זאת משום שבחיבור הקצוות השונים המבנים את אופיו ההיברידי של ספר הבישול כשחקן חברתי אקטיבי, נוצר מרחב לימינלי שמאפשר מפגש מאתגר בין תפיסות לפרקטיקות תרבותיות. מרחב זה המתאפיין, בהשאלה ממושג הלימינליות הטקסטית של ויקטור טרנר (1969 [2004]), כמנגנון לשליטה חברתית נורמטיבית ולהעצמת הסולידריות לקולקטיב, מאפשר גם את פירוק ההיגיון הפשוט של הבנייתם את חיי היומיום בדרכים חדשות – ממש כמו להפוך חטיף פשוט של אחר הצהריים לאפריטיף מתוחכם בקוקטייל. פירוק זה של ההיגיון היומיומי יוצר "ארגזי כלים" מגוונים, שבאמצעותם מתמודדים בני אדם עם תהליכים רחבים של שינוי (סווידלר, [1986] 2004).

לסיכום הדיון בסוגה המו"לית הספציפית בנקודת הזמן המסוימת, ראוי לתת את הדעת באופן רחב יותר על מקומן של התרבות הפופולרית ושל התקשורת בכלל בתהליכים של שינוי תרבותי וחברתי בזמנים משתנים. השנים שחלפו מאז שנכתבו עיקרי הגישה של אסכולת ה"אנאל" לא עמעמו את חשיבותם ואת צלילות מבטם. אדרבה, נראה שבעשורים האחרונים, ובמיוחד מאז התפשטות המרשתת והרשתות החברתיות, עומדות תעשיות התרבות הפופולרית במוקד דיונים סוערים בתקשורת, במחקר ואף בפוליטיקה. נראה, אפוא, שהגם שהמחקר הנוכחי משתמש בתיאוריה ובכלים המתודולוגיים הנגזרים ממנה לניתוח עולם הספר במאה הקודמת, יכולים אותם תפיסות וכלים לשמש למחקר של תעשיות תרבות בעידן הדיגיטלי, כמו למשל של תעשיית המו"לות הדיגיטלית או של תעשיות תרבות פופולרית קרובות לה, כמו תעשיית סרטוני הרשת ועוד. במובן זה, מן המחקר שהוצג כאן עולה קריאה לאימוץ הגישה וכליה לצורך מחקר תעשיות התרבות גם במאה הזאת, בראשית שנות האלפיים, ונוכח התהפוכות וההמשכיות שמזמנות התפתחויות העידן הדיגיטלי.

הערות

- 1 לפי דו"ח של הספרייה הלאומית על נתוני הוצאת הספרים לשנת 2021 (אין תאריך), חמישה אחוזים מכלל הספרים שראו אור בישראל בשנה זו היו ספרי הדרכה. ראו דו"ח הנתונים על הוצאת הספרים לשנת 2021, אוחד בתאריך 3.5.2024 מן האתר <https://www.nli.org.il/he/at-your-service/who-we-are/depositing/statistics/2021-book-week-report>
- 2 בית הספרים הלאומי והאוניברסיטאי פועל משנת 1925 כספרייה הלאומית של מדינת ישראל והעם היהודי. הספרייה מקבלת ושומרת, על פי חוק, את כל הספרים, העיתונים, התקליטים והקלטות הנרפסים

- 3 בארץ, ללא הברל שפה או דת. לעיון בנוסח החוק המלא משנת התשס"א-2000, ראו: <http://web.nli.org.il/sites/NLI/Hebrew/library/aboutus/past/law/Documents/NLI-law-books-2000-2005.pdf> בשונה, למשל, מניתוחים של שדה המו"לות שנעשים בשווקים גדולים יותר, כמו מחקר של אלברט גרקו (Greco, 2013) ומחקרם של סידהרתא שארמה, רהול טלנג ואלחנדרו זנטנר (Sharma, 2019), (Telang & Zentner), הנסמכים על מאגרי מידע פתוחים לציבור, כמו למשל NPD BookScan, ועוסקים במכירות ספרים וברווחיהן של הוצאות הספרים. הבחירה להשתמש בנתוני ההוצאות לאור על הכותרים החדשים מניחה, עם זאת, כי נתונים אלה, במיוחד בשוק שמונע משיקולי רווח וכאשר הם מפוענחים לאורך תקופות ארוכות ובקבוצות רחבות, כמו במקרה הנוכחי, מציגים תמונה מעניינת, גם אם לא שלמה, באשר לכותרים הפופולריים בעת הנבחנת. נוסף על כך הם מהימנים ויציבים באיכותם לאורך השנים הנבחנות בהשוואה לנתוני מכירות, למשל, אשר אפשר למצוא בעיתונים ובשאר המקורות אך מלוקטים בשיטות משתנות לאורך תקופות שונות ומטעמים שונים. ראוי, עם זאת, להכיר בכך שתוקפם החיצוני של הנתונים איננו מושלם משני טעמים. ראשית, אפשר בהחלט למצוא כותרים אשר נשמטו מן הקטלוג בשל מגבלות האוסף של בית הספרים הלאומי או של תהליך איסוף הנתונים. שנית, קשה להשוות את נתוני ההוצאה לאור של ספרי ביטול חדשים לגידול בהוצאתם של ספרים מסוגות אחרות. אולם, מאחר שהניתוח מפענח כשבעים שנות פעילות, 759 כותרים ו-196 הוצאות, ואינו עורך השוואה בין הסוגה הזאת לסוגות אחרות, אלא מנתח את הפעילות הפנימית בסוגה עצמה, אפשר לשער שמגבלות אלה של תוקף חיצוני הן פחות משמעותיות לקבלת תמונה מעניינת, גם אם לא שלמה, על הפעילות המו"לית של השדה לאורך השנים.
- 4 נתון זה לקוח מתוך רשומות בית הספרים הלאומי. אירית בלושטיין (2003, עמ' 54) מציינת ספר אחר כראשית תולדותיה של ספרות הביטול הישראלית. הספר, שנערך מרשומות בית הספרים הלאומי, נכתב בידי בירכר בננר ורבקה בת אליה (בננר ובת אליה, 1930) ושמו **מה נאכל**.
- 5 היו שמונים שנות ספרות ביטול ישראלית שפעלו בהן 196 הוצאות לאור בקירוב. 15 מהן היו הוצאות גדולות באופן יחסי, היינו הוציאו לאור עשרה כותרי ביטול ויותר לאורך השנים, 11 הוצאות סוגו כבינוניות, היינו מעל חמישה כותרים, וכ-150 הנתרות היו הוצאות שפעילותן בתחום הייתה מצומצמת, היינו הוציאו לאור פחות מחמישה ספרי ביטול.
- 6 כך, למשל, באתר ההתיישבות בגליל מיסודם של משרד הפנים ומשרד השיכון והרשות לפיתוח הגליל מוסבר שם הקיבוץ בית קשת כך: "שמו של היישוב סמלי על פי הפסוק 'לִלְמֹד בְּנֵי יְהוּדָה קֶשֶׁת' (שמואל ב א, 18). כלי הנשק קשת מסמל את יכולתם של מקימי הקיבוץ לעמוד מול האויבים שלהם". ראו: <http://www.romgalil.org.il/cds/396/>
- 7 מדיניות הצנע הייתה מדיניות קיצוב המזונות ומוצרי הצריכה שהונהגה על ידי ממשלת ישראל כאמצעי חירום כלכלי לאחר בוא העליות הגדולות עם קום המדינה, ובטלה בשנת 1954 (רוזין, 2005).

מקורות

- אהרונ, י' (1986). **הביטול הסיני של אהרונ, תל אביב: מודן**.
- איזר, ו' (2006). **מעשה הקריאה: תיאוריה של תגובה אסתטית**, ירושלים: מאגנס.
- אלידע, ע' (1999). "אסכולת האנל ותרבות הספר", בתוך: ר' כהן וי' מאלי (עורכים), **ספרות והיסטוריה, ירושלים: מרכז זלמן שזר לתולדות ישראל**, עמ' 299-323.
- אלמוג, ע' (1998). "מסלט ירקות ולבניה להמבורגר וסושי: הקוקה-קולוניזציה של ישראל", **מקום למחשבה בשער**, 2, עמ' 7-19.
- בורדייה, פ' (1984 [2005]). **שאלות בסוציולוגיה**, תל אביב: רסלינג.
- בלושטיין, א' (2003). "בדיקת השתגרותם של מונחים רשמיים בתחום המטבח אצל הגורם המתווך: ספרות הביטול הישראלית ומילונים לעברית בת זמננו בשבעת העשורים האחרונים", **עבודת מוסמך, אוניברסיטת חיפה**.

- בן-בסט, א' (2001). "מבוא", בתוך: הנ"ל (עורך), **ממעורבות ממשלתית לכלכלת שוק, המשק הישראלי 1985-1998**, תל אביב: עם עובד, עמ' 1-48.
- בננר, ב' ור' בת אליה (1930). **מה נאכל? תל אביב: מוריה**.
- גביעון, ל' (2005). "חומס-קוסקוס-סושי: אוכל ואתניות בחברה הישראלית", בתוך: א' קליינברג (עורך), **בטן מלאה: מבט אחר על אוכל וחברה**, ירושלים: כתר הוצאה לאור ואוניברסיטת תל-אביב, עמ' 32-78.
- גביעון, ל' (2006). **בגובה הבטן: ההיבטים החברתיים והפוליטיים של המטבח הערבי בישראל**, חיפה: כרמל.
- גיטלין, ט' (1995). "התהליך ההגמוני בבידור המשודר בטלוויזיה", בתוך: ד' כספי (עורך), **תקשורת המונים: זרמים ואסכולות מחקר: מקראה**, תל אביב: האוניברסיטה הפתוחה, עמ' 144-164.
- דרומי, א' (5.6.2007). "מייסד האנציקלופדיה העברית", **הארץ**, <https://www.haaretz.co.il/hasite/pages/ShArt.jhtml?more=1&itemNo=867450&contrassID=2&subContrassID=2&sbSubContrassID=0>
- הול, ס' (1980 [2003]). "הצפנה, פיענוח", בתוך: ת' ליבס ומ' טלמון (עורכות), **מבוא לתקשורת כתובות: מקראה**, רעננה: האוניברסיטה הפתוחה, כרך א, עמ' 390-401.
- הרצוג, ח' (2000). "עיתונות נשים – מרחב משעתק או מרחב לקריאת תיגר?", **קשר**, 28, עמ' 43-52.
- זרובל, י' (2004). "קרב, הקרבה, קורבן: תמורות באידיאולוגיה ההקרה הפטריוטית בישראל", בתוך: א' בן-עמוס וד' בר טל (עורכים), **פטריויזם: אוהבים אותך מולדת**, ירושלים: דיונון, עמ' 61-99.
- טנא, ע' (2002). "כך תבשלנה! קריאה בספרי בישול ישראליים", **עבודת מוסמך**, אוניברסיטת תל אביב.
- טנא, ע' (2005). "כך נבשל" בית בישראל: קריאה בספרי בישול משנות השלושים עד שנות השמונים", בתוך: א' קליינברג (עורך), **בטן מלאה: מבט אחר על אוכל וחברה**, ירושלים ותל אביב: כתר והוצאה לאור אוניברסיטת תל-אביב, עמ' 92-130.
- טרנר, ר' (1969 [2004]). **התהליך הטקסי: מבנה ואנטי-מבנה**, תל אביב: רסלינג.
- יחיאלי, נ' (20.2.2014). "בטעם של פעם", **Mako** מגזין סוף שבוע, אוחזר מן הכתובת. <http://www.mako.co.il/food-weekend/Article-953513f147f4441006.htm>
- כספי, ד' וי' לימור (1992). **המתווכים: אמצעי התקשורת בישראל 1948-1992**, תל אביב: עם עובד.
- לביא, ע' וי' לימור (2003). "מדיום בשלבי מיסוד: מספר שאלות מגדריות ותפקודיות על העיתונות המקוונת", **פתוח**, 5, עמ' 142-172.
- לימור, י' (1997). "ההנסיך הקטן ו'האח הגדול': או: תעשיות התקשורת בישראל בעידן של תמורות", בתוך: ד' כספי (עורך), **תקשורת ודמוקרטיה בישראל**, ירושלים: מכון ון ליר והוצאת הקיבוץ המאוחד, עמ' 29-46.
- לימור, י' (2003). "תקשורת המונים בישראל", בתוך: א' יעד וז' שביט (עורכים), **מגמות בחברה הישראלית**, רעננה: האוניברסיטה הפתוחה, כרך ב', עמ' 1017-1101.
- מזור טרגרמן, מ' (2008). "גבולות הטעם הטוב: ספרות בישול, תרבות פופולארית ומו"לות בישראל הגלובלית", **עבודת מוסמך**, אוניברסיטת חיפה.
- נורמן, י' (1927). **ספר הבישול: חוקי האכילה והתקנת המאכלים**, תל אביב: דפוס אחדות.
- נייגר, מ' (2017). **מוציאים לאור כמתווכי תרבות: היסטוריה תרבותית של מאה שנות הוצאה לאור בעברית בישראל (1910-2010)**, ירושלים: מן.
- נתוני הוצאת הספרים לשנת 2021 (אין תאריך). אוחזר בתאריך 3.5.2024 מן האתר <https://www.nli.org.il/he/at-your-service/who-we-are/depositing/statistics/2021-book-week-report>
- נתוני הוצאת הספרים לשנת 2022 (אין תאריך). אוחזר בתאריך 3.5.2024 מן האתר <https://www.nli.org.il/he/at-your-service/who-we-are/depositing/statistics/2022-book-week-report>
- סווידלר, א' (1986 [2004]). "תרבות בפעולה: סמלים ואסטרטגיות", בתוך: ת' ליבס ומ' טלמון (עורכות), **מבוא לתקשורת כתובות: מקראה**, רעננה: האוניברסיטה הפתוחה, כרך א, עמ' 77-102.
- סירקיס, ר' (1975). **מהמטבח באהבה**, תל אביב: זמורה, ביתן, מודן.
- סירקיס, ר' (1975/1985). **ילדים מבשלים: ספר הבישול המצויר של "סיר הפלא"**, רמת גן: ר' סירקיס.

סריג, מ' (4.5.2011). "תרשמו מתכון: ספרי הבישול עדיין חיים ובוועטים", **גלובס פנאי**. אוחר מן האתר: <http://www.globes.co.il/news/article.aspx?did=1000640941>

פיסק, ג' (1986) [1995]. "טלוויזיה: פוליסימיות ופופולאריות", בתוך: ד' כספי (עורך), **תקשורת המונים: מקראה**, תל אביב: האוניברסיטה הפתוחה, כרך א, עמ' 173-190.

פלאי, ב' (1984). **חיים של ברכה**, רמת גן: מסדה.

קורנפלד, ל' (1953). **מה אבשל**, תל אביב: הוצאה עצמית.

קימרינג, ב' (1993). "מיליטריזם בחברה הישראלית", **תיאוריה וביקורת**, 4, עמ' 123-140.

קלו, ע' (2005). "השתנות טעמים באוכל הישראלי: המקרה של 'המטבח האיטלקי' 1980-2000", עבודת מוסמך, אוניברסיטת תל אביב.

קליינברג, א' (2005). **בטן מלאה: מבט אחר על אוכל וחברה**, ירושלים ותל אביב: כתר הוצאה לאור ואוניברסיטת תל אביב.

קלנר, ד' (1995). "חקר תרבות, רב תרבותיות ותרבות התקשורת", בתוך: ת' ליבס ומ' טלמון (עורכות), **מבוא לתקשורת כתרבות: מקראה**, תל אביב: האוניברסיטה הפתוחה, כרך א, עמ' 27-40.

רודן, ק' (1968/1980), **מטעמי המזרח**, תל אביב: בית וגן.

רוזין, א' (2005). "לבן או לבניה: על מזון, נשיות ובניין אומה בימי הצנע", בתוך: א' קליינברג (עורך), **בטן מלאה: מבט אחר על אוכל וחברה**, ירושלים ותל אביב: כתר הוצאה לאור ואוניברסיטת תל אביב, עמ' 92-130.

רם, א' (2005). **הגלובליזציה של ישראל: מק'וורלד בתל-אביב וג'האד בירושלים**, תל אביב: רסלינג.

שביט, ז' (1993). "התפתחות המו"לות העברית בארץ ישראל", בתוך: מ' ליסק וג' כהן (עורכים), **תולדות היישוב היהודי בארץ ישראל מאז העלייה הראשונה**, ירושלים: האקדמיה הלאומית הישראלית למדעים, עמ' 199-249.

שרטייה, ר' (1986). "היסטוריה אינטלקטואלית, היסטוריה סוציו-תרבותית", **זמנים**, 21, עמ' 82-95.

- Appadurai, A. (1988). "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India", *Comparative Studies in Society and History*, 30, pp. 3-24.
- Bourdieu, P. (1993). *The Field of Cultural Production*, Cambridge: Polity Press.
- Buch, D. & M.M.P. Shah (2021). "Cookbooks: A Resource to Study Food History", *Journal of Scientific Research*, 65, 8, pp. 87-91.
- Chartier, R. (1988). *Cultural History: Between Practices and Representations*, Ithaca, NY: Polity Press.
- Cuilenburg, J.V. & D. McQuail, (2003). "Media Policy Paradigm Shifts: Towards a New Communications Policy Paradigm", *European Journal of Communication*, 18, 2, pp. 181-207.
- Darnton, R. (1989). "What is the History of Books?", in: C.N. Davidson (ed). *Reading in America: Literature and Social History*, Baltimore, MD: The Johns Hopkins University Press, pp. 27-52.
- Driver, E. (2009). "Cookbooks as Primary Sources for Writing History: A Bibliographer's View", *Food, Culture & Society*, 12, 3, pp. 257-274, retrieved from <https://doi.org/10.2752/175174409X431987>
- Fairclough, N. (2003). *Analyzing Discourse: Textual Analysis for Social Research*, New York: Routledge.
- Frieden, B. (1963). *The Feminine Mystique*, London: Gollancz.
- Givens, C. (2023). "Creating Community, One Byte at a Time: Digital Community Cookbooks during the COVID-19 Pandemic", *Food and Foodways*, 31, 3, pp. 200-218. DOI: 10.1080/07409710.2023.2228035
- Greco, A.N. (2013). *The Book Publishing Industry*, London: Routledge.

- Gvion, L. (2009). "What's Cooking in America? Cookbooks Narrate Ethnicity: 1850–1990", *Food, Culture & Society*, 12, 1, pp. 53-76, retrieved from <https://doi.org/10.2752/155280109X368660>.
- Heller, A. (1999). *A Theory of Modernity*, Malden: Blackwell Publishers.
- Hoey, M. (2001). *Textual Interaction: An Introduction to Written Discourse Analysis*, London: Routledge.
- Hollows, J. (2003). "Feeling Like a Domestic Goddess Postfeminism and Cooking", *European Journal of Cultural Studies*, 6, 2, pp. 179-202.
- Janus, N.Z. (1996). "Research of Sex Roles in the Mass Media: Toward a Critical Approach", in: H. Baehr and A. Gray (eds.). *Turning It On: A Reader in Women & Media*, London: Arnold, pp. 5-10.
- Johnson, R. (1993). "Editor's Introduction: Pierre Bourdieu on Art, Literature and Culture", in: P. Bourdieu, *The Field of Cultural Production*, Ithaca, NY: Polity Press.
- Jones, S. and B. Taylor (2001). "Food Writing and Food Cultures: The Case of Elizabeth David and Jane Grigson", *European Journal of Cultural Studies*, 4, 2, pp. 171-188.
- Kellner, D. (no date). "The Frankfurt School and British Cultural Studies: The Missed Articulation", retrieved from <http://www.gseis.ucla.edu/faculty/kellner/essays/frankfurtschoolbritishculturalstudies.pdf>
- Linde, C. (1993). *Life Stories: The Creation of Coherence*, Oxford: Oxford University Press.
- Matheny, K.G. (2020). "No Mere culinary Curiosities: Using Historical Cookbooks in the Library Classroom", *RBM: A Journal of Rare Books, Manuscripts, and Cultural Heritage*, 21, 2, pp. 79-97.
- Mitchell, C.M. (2010). "The Rhetoric of Celebrity Cookbooks", *Journal of Popular Culture*, 43, 3, pp. 524-539. DOI:10.1111/j.1540-5931.2010.00756.x.
- Myers, G.A. (1992). "Textbooks and the Sociology of Scientific Knowledge", *English for Specific Purposes*, 11, pp. 3-17.
- Nurse, K. (1999). "Globalization and Trinidad carnival: Diaspora, Hybridity and Identity in Global Culture", *Cultural Studies*, 13, 4, pp. 661-690.
- Shapiro, L. (2004). *Something from the Oven: Reinventing Dinner in 1950's America*, London: Viking.
- Sharma, S., R. Telang & A. Zentner (2019). *The Impact of Digitization on Print Book Sales: Analysis Using Genre Exposure Heterogeneity*. Available at https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=3579521
- Swales, J.M. (1995). "The Role of the Textbook in EAP Writing Research", *English for Specific Purposes*, 14, 1, pp. 3-18.
- Tobias, S.M. (1998). "Early American Cookbooks as Cultural Artifacts", *Papers on Language & Literature*, 34, 1, pp. 3-18.
- Werner, M.G. (2001). "Book History as the History of Literature", *The Germanic Review*, 76, 4, pp. 283-289.
- Williams, S.J. (2008). "'It's All Coming Together': An Encounter between Implied Reader and Actual Reader in the Australian Rainforest", *Literacy*, 42, 3, pp. 156-161.