

בשוק הזה יש בלאגן ואוכל רחוב שקשה למצוא במקומות אחרים. פוליטיקה אין

9-12 minutes

בבוקר שבת 14 בדצמבר נורה למוות ג'והר אבו ג'אבר, תושב כפר קאסם, סמוך לאחת ממאפיות העיר. החדשות על הרצח — כך נדמה בביקור שם, שעתיים לאחר מכן — לא השפיעו על הנהירה ההמונית לשוק הנערך מדי שבת באזור התעשייה המערבי בשולי העיר, אבל הפכו לשיחת היום בפרלמנטים הקבועים שנוצרו בו עם השנים. "לפני שהמשטרה הגיעה לקחו צינור ושטפו את הזירה", אמר אחד מיושבי הפרלמנטים לרעהו. "איך, איך אתם רוצים לפתור את בעיית האלימות בחברה הערבית אם ככה אתם עושים?" אלמלא השימוש בכינוי הגוף המפריד, "אתם" מול "אנחנו", קשה היה להבחין מיהו יהודי ומיהו ערבי בקבוצה המעורבת. הנוכחים, כולם גברים, מתכנסים באותו מקום מדי שבוע ורובם דוברים את שתי השפות.

"אני מעריך שחמישים אחוז ממבקרי השוק הם ערבים וחמישים אחוז יהודים", אומר האנתרופולוג והעיתונאי לשעבר עזרי עמרם, החוקר את השוק בשנים האחרונות. "רבים מבאי המקום, יהודים ופלסטינים, תופסים את המקום כמרחב תרבותי משותף לכאורה נטול פוליטיקה. או לפחות זו הלאומית המפרידה בין פלסטינים ליהודים. אני אומר 'לכאורה', כי אנחנו יודעים שאין דבר כזה מקום שהוא באמת לא פוליטי, אבל ברוב המרחבים בישראל מדגישים את הגבולות הקשיחים בין יהודים לפלסטינים, ובשוק של כפר קאסם הגבולות מיטשטשים. התפיסה המקובלת בפרלמנטים, למשל, היא שבשוק לא מדברים פוליטיקה. אפשר להתמרמר יחד נגד הממסד, או להתייחס לרשויות כאויב משותף, אבל לא מדברים פוליטיקה מפלגת".



צילום: דן פרץ

בארבע השנים האחרונות בילה עמרם כל שבת שנייה במחקר שדה בשוק של כפר קאסם. השוק, יוצא דופן בחברה הישראלית שיש בה הפרדה ברורה בין ערבים ליהודים, הוא אחד ממושאי המחקר של עבודת הדוקטורט שלו בחוג לסוציולוגיה ולאנתרופולוגיה באוניברסיטת בן-גוריון. "במסגרת המחקר גם שכרתי דירה בעיר במשך חצי שנה, כדי להבין טוב יותר את הקולות, את הריחות ואת הטעמים. אני חוקר מרחבים ציבוריים בכפר קאסם שבהם לאוכל יש תפקיד מרכזי, כמו השוק, מסעדות, בתי קפה וספורים קולינריים שנערכים בשנים האחרונות בזמן הרמדאן. דרך אוכל אפשר לנסות להבין מי אנחנו, במה אנחנו מאמינים וכיצד אנחנו בוחרים לחיות את חיינו, ודווקא מכיוון שזה תחום תמים לכאורה, אנשים ניבחים יותר ופתוחים לשתף פעולה".

דברי ימי השוק

השוק הפופולרי, שמושך אליו מדי שבת עשרות אלפי מבקרים, נפתח ב-1999 כיוזמה פרטית של איש העסקים ובעל האדמות בילאל בדיר. "השוק שרד את אירועי אוקטובר 2000 ואת השנים הקשות שבהן רוב היהודים נמנעו מכניסה לערים ערביות", אומר עמרם. "במאה ה-20 תפסו סופרמרקטים ומרכזי קניות את מקומם של שווקים. אבל בעשורים האחרונים – כחלק מהמגמה של חזרה לשורשים וחיפוש אחר מקומיות – יש פריחה מחדשת של שווקים וניסיון ליצור באופן מלאכותי שוקי סחורה חקלאית. בשוק מצליח יש מאפיינים חמקמקים, שרבים מנסים לשים עליהם את האצבע ולא תמיד מצליחים לחקות. חלק מכוח המשיכה בשוק כפר קאסם הוא העובדה שהסחורה זולה, אבל ההיבט הכלכלי לבדו מתקשה להסביר חלק ניכר מהמתרחש בשוק".

- [כל מרפסת צריכה מעשנת](#)
- ["הסועדים הישראלים רוצים הרבה - ובזול. האיכות פחות חשובה"](#)

הדבר הבולט ביותר לעיני מי שבא לראשונה לשוק כפר קאסם הוא תחושת הכאוס והבלגן: הירידה מהכביש הראשי לדרך המובילה לשוק כמעט ואינה מוסדרת; הרחובות המובילים לשוק – כמו בערים ערביות אחרות שצמחו ללא תוכנית מתאר – נטולי תשתיות, מוזנחים וצרים מלהכיל את כל המכוניות; דוכנים מאולתרים פועלים בשולי השוק ובמגרשי החנייה; וגם מקבצי הדוכנים ההומים שבמתחם השוק המגודר והמאובטח (המאבטחים הם ערבים) פשוטים למראה, ואינם מצייתים לכללי האסתטיקה הרומנטית שהשתרשו בתפיסה המודרנית של השווקים; מקורה של רוב הסחורה, בניגוד לשוקי איכרים המציעים תוצרת ארטיזנלית יקרה, הוא בחקלאות אינטנסיבית, ביבוא או בפסי ייצור תעשייתיים.

"אני חושב שזה חלק מהקסם", אומר עמרם. "יש בשוק של כפר קאסם משהו שמאפשר למגוון רחב של אוכלוסיות להרגיש בו בנוח, והוא קשור למידה מסוימת של העדר פיקוח וחוסר שיפוטיות. לא שאין כאן פיקוח רגולטיבי של הרשויות – במידה מסוימת, ומכיוון שהשוק עלה לכותרות בזמנו בגלל דברים כמו מתחם החיות למכירה – יש עליו היום אפילו יותר פיקוח מאשר במקומות אחרים. אבל בשוק הזה, שצמח באופן טבעי ולא מתוכנן, נותרו מאפיינים ברורים של חוסר רשמיות ואיסדר שנתפסים כאותנטיים. מידה בריאה של חוסר פיקוח ומשטור היא משהו הכרחי ליכולת של חברה לתפקד ובאי השוק – מוכרים וקונים – לא רואים את אי-הסדר כבעיה. להפך, הם רואים בחוסר הרשמיות ובעצימת העיניים של הממסד משהו חיובי שגורם להם להרגיש משוחררים יותר. זה נכון, כמובן, לשווקים ומקומות אחרים בארץ, אבל דווקא המיקום של השוק הפלסטיני בישראל, בשולי החברה, מאפשר לזה לקרות ביתר שאת".



המסקנות שאליהן הגיע עמרם מבוססות בחלקן על ראיונות ושיחות שנערכו בחלוף השנים עם המבקרים הקבועים והמזדמנים. חלק מהצלחת השוק, לטענתו, טמון ביכולת לענות על צרכיהן התרבותיים של חלק מהקבוצות המודרות בישראל. "ערבים ישראלים מרגישים בו נוח יותר מאשר במקומות ציבוריים אחרים בישראל. יהודים יוצאי מדינות ערב, בעיקר מבוגרים, מעידים שבשוק הם יכולים לבטא את ה'ערביות' שלהם, שדוכאה על ידי הדומיננטיות האשכנזית. מציאת המכנה המשותף בין אנשים, במקום ההתמקדות בשוני, מאפשרת גם לקבוצות אחרות – ביניהם פלסטינים מהגדה המערבית, עובדי בניין טורקים שחיים בעיר ועובדי בניין סינים מערים סמוכות – להרגיש כאן נוח".

חומס, שוקולד והפיצה של מאמא

אחד האזורים המעניינים ביותר לצפייה בשוק – שנמכרים בו זה לצד זה דברי מזון, כלים, בגדים וחיות בית – הוא מתחם אוכל הרחוב. "פיתה דרוזית, לבנה, שמן זית, זעתר, שוקולד וחומס" מכריז בעברית שלט גדול בחזית אחד הדוכנים. הבסטות הוורסטיליות מציעות שילוב של מנות מקומיות וגלובליות שהפכו לנחלתם העכשווית של רוב תושבי האזור – יהודים וערבים, צעירים ומבוגרים, עשירים ועניים. המנות שנכנסו לקאנון (גם אם לא נכנסים לסוגית הגדרתן מעוררת המחלוקת) הן בין היתר שווארמה פרגיות; פלאפל; בורקס בנוסח הטורקי; ובעיקר מיני מאפים שטוחים, הנעים על הספקטרום שבין מנקיש ופטייר לפיצה.

אחד הדוכנים הפופולריים ביותר הוא "הפיצה של מאמא", הידוע גם בשם "הטאבון של מונא". מונא ואחותיה מכינות בו מאפי בצק שטוחים בטאבון עצים, ועל משטח העבודה מונחים זה לצד עלי זעתר טריים; לבנה; שמן זית; קטשופ; אריסה; גבינה צהובה; זיתי חרוזית; שוקולד השחר וממרח נוטלה. "זעתר הוא אולי חומר הגלם המזוהה ביותר עם כפר קאסם", אומר עמרם. "התזונה של האזור מגוונת פחות מזו של אזור הגליל. במקור מכרו ברוב הדוכנים כאן מאפי בצק עם זעתר, אבל בדוכן הזה אפשר לראות איך המאפה הזה משתנה ומתעצב עם הזמן על פי דרישות הקהל היהודי והערבי".



צילום: דן פרץ

מאכל נוסף שהפך למזוזה עם הכפר שהפך לעיר הוא המוסחן, עוף צלוי המוגש על פיתה ספוגה בשמן זית, בצל וסומאק (בצפון נקרא המאכל מוחמר). "זה הפך למאכל שמזוזה עם יום ציון הטבח בכפר קאסם", אומר עמרם. "אין כמעט משפחה שאחד מבניה או בנותיה לא נהרגו בטבח, זו עדיין טראומה נוכחת ומדוברת. אחרי התהלוכה לציון הטבח פורשים לבתים ואוכלים מוסחן. במטבח הפלסטיני זו מנה שמזוזה עם עונת המסיק ועצירת שמן הזית החדש, והתאריך ההיסטורי הוא 29 באוקטובר, אבל היו גם אנשים שאמרו לי שהמוסחן הפך למנת אבל כי בהכנתה צריך לקצוץ שפע בצל, שמעודד דמעות ובכי".

עשן, שומן ורוטב ברביקיו

תרבות הברביקיו האמריקאית – צלייה ועישון אטי בחום נמוך של נתחי בשר גדולים – נולדה בדרום ארה"ב ומשגשגת בכפר קאסם. בשנה האחרונה הופך מדי שבת השטח ליד "אטליז הגליל העליון" שבכפר קאסם לזירת ברביקיו מרשימה שקשה למצוא לה מקבילות בישראל במונחים של קנה מידה, כמויות בשר ומופע דרמטי-תיאטרלי. במתחם המעשנות הרבוע שליד האטליז פועלות מדי שבת למעלה מעשרים מעשנות ברזל גבוהות קומה – מפגן עוצמה מרשים של דלתות ברזל כבדות, תמרות עשן וניחוחות שומן – ואליהן מצטרפים עוד מיני מתקני גריל ותנורים ועשרות כדי חרס שבהם נצלים ומעושנים מיני בשרים, דגים וירקות. בכפר קאסם, בניגוד לחגורת הברביקיו של ארה"ב, לא מעשנים בשר חזיר (הבשר המזוזה ביותר עם מסורות הברביקיו של הדרום), אבל מגשי המעשנות הכבירות מלאים נתחי בשר בקר, טלה, תרנגולות וברווזים; ויש מדי פעם גם מחבתות כבדות של שרימפס ומיני פירות ים אחרים. את מקום סלט הקולסלאו וסלט תפוחי האדמה, התוספות האמריקאיות המסורתיות, ממלא במזרח התיכון בר סלטים בנוסח המקומי: חומוס, טחינה, סלט כרוב, חמוצים עם עמבה וזיתים דפוקים מרירים.

משלמים מחיר קבוע לנפש, וצוות המאסטרים של העישון מעמיס על מגש עץ צלעות טלה, או קצוות צלעות בקר, מזוגות רוטב ברביקיו חמוץ-מתוק; אשכולות של נקניקיות מעושנות; ונתחים נוספים הנחתכים על בוצ'רים גדולים ברגע שבו הם יוצאים מהמעשנות. אם השוק של כפר קאסם

— הנמצא במרחק קילומטרים ספורים — הוא זירת התרחשות מרתקת לאנתרופולוג, קרניבל הבשרים הזה מעניין לא פחות. קשה שלא לחשוב שלא היה יכול להתקיים במקום אחר, ולו רק מבחינה רגולטורית, ואולי נוח יותר, מטעמים של פוליטיקלי קורקט, שיתקיים גם הוא בשולי החברה הישראלית.



גינוני המעשנים — כולם לבושים שחור וחובשים מגבעות עגולות ומסכות עשן — נוצרו בהשראת תרבות ההיפ־הופ האמריקאית השחורה. הלקוחות — ערבים ויהודים כאחד ורובם חבורות גברים מאוחדים בתאוה לבשר — מסבים לשולחנות ארוכים, משותפים ונטולי עריכה. להערכת הבעלים, מדי שבת מגיעים למקום כ-300–400 סועדים.

ronit.vered@gmail.com

אטליז הגליל העליון, כפר קאסם, 050-3303380