

את השפעתו הסמויה לרוב מן העין של המשפט על חיי היום-יום תיאר מני מאוטנר, העורך הראשי היוצא של סדרת משפט, חברה ותרבות, כך:

בשעה הראשונה של היום, עוד בטרם עזבתי את ביתי, עוטף אותי המשפט מכל עבר... הוא מאפשר לי לרכוש חלב ודגנים לארוחת הבוקר. הוא מחייב את יצרן החלב לקיים רמה מסוימת של היגיינה בייצור החלב ובשיווקו. הוא מחייב את יצרן הדגנים למסור לי מידע מסוים אודות הרכבם התזונתי ומחירם.<sup>1</sup>

אכן, כאשר אנו יושבים לאכול את ארוחת הבוקר, המשפט מעצב בדרכים רבות את מה שנמצא על הצלחת שלנו. אפילו רשימת הדרכים שעליהן עמד מאוטנר לא ממצה את הקשר שבין המשפט לבין מה שנמצא בקערה עם דגני הבוקר והחלב. כללי המשפט וחוזי הצרכנות מספקים רשת נורמטיבית שמאפשרת שיווק ורכישה של החלב והדגנים, כמו גם את המידע שיימסר על אודות ההרכב התזונתי שלהם ועל מחירם; כללי בטיחות המזון מבטיחים את ההיגיינה של מזונות אלה,<sup>2</sup> בצד כללי פיקוח ותקנים שעשויים להסדיר את עצם ההרכב התזונתי והמחיר.<sup>3</sup> אפשר לחשוב על כללים נוספים, סמויים ועקיפים יותר, המשפיעים על השאלה "מה תכיל קערת ארוחת הבוקר". כאלה יהיו, למשל, כללים המסדירים את מכסות הייצור של החלב ואת עיבוד הקרקע המאפשרת לגדל את הדגנים; כללים הקובעים את היחס בין ייצור חלב בישראל לבין יבוא שלו;<sup>4</sup> כללים המסדירים את היחס לבעלי החיים הנדרשים לתעשיית החלב;<sup>5</sup> כללים הנוגעים לסימון הכשרות (או היעדר הכשרות) של רכיבי הארוחה;<sup>6</sup> כללים הנוגעים לתנאי העבודה של העובדים בתעשיית המזון; כללים (ולפחות אמות-מידה מומלצות) הנוגעים לכמות הסוכר שמותר לשים בדגני הבוקר;<sup>7</sup> כללים הנוגעים להגנת הקניין

1 מנחם מאוטנר "המשפט הסמוי מן העין" אלפיים 16, 45, 45 (1998).

2 ראו, לדוגמה, את הנחיות ראש שירותי בריאות הציבור "תנאי תברואה נאותים למרכולים" (10.6.2012), וכן את חוזר ראש שירותי בריאות הציבור 5/13 "הנחיות לייצור מזון בשיווק במסגרת רישיון למכירה במקום בלבד" (17.1.2013).

3 ראו חוק פיקוח על מחירי מצרכים ושירותים, התשנ"ו-1996. תקנות בריאות הציבור (מזון) (סימון תזונתי), התשנ"ג-1993, מטילות חובה לסמן את ערכם התזונתי של מוצרים, ובתורה עשויה חובה זו לקדם ייצור של מוצרים בריאים יותר ותמחורם בצורה ההולמת את איכותם.

4 חוק תכנון משק החלב, התשע"א-2011. ראו גם מאמרו של יותם שלמה "מספוא למחשבה: חשיבה מחודשת על מדיניות סחר בינלאומי במוצרים מהחי לקידום בטיחות תזונתי" בכרך זה.

5 תקנות לפיקוח על ייצוא של בעלי חיים ושל תוצרת מן החי (דגים, יענים, דבש וחלב ומוצריהם ומוצרי ביצים), התשנ"ח-1998.

6 צו הגנת הצרכן (סימון ואריזה של מוצרי מזון), התשנ"ט-1998.

7 לפי המלצות של משרד הבריאות "תזונת ילדים ובני נוער בבית ובבית הספר: המלצות ועצות שימושיות" (6.2.2007) [www.health.gov.il/PublicationsFiles/foodSchool.pdf](http://www.health.gov.il/PublicationsFiles/foodSchool.pdf), מומלץ לאכול לארוחת הבוקר דגנים ללא סוכר עם חלב.

הרוחני על המתכון לדגני הבוקר ועל זהות הזרעים שמהם גודלו הדגנים; וכללים הנוגעים לחופש הביטוי אם יוצה הסועד לפרסם ביקורת על המוצרים שאכל.<sup>8</sup> כל אלו דוגמאות לכללים ממשפט המדינה, אך תפיסה פלורליסטית של משפט מכירה בכך שמשפט המדינה מספק תמונה חלקית של הכללים המסדירים את תחומי חיינו ובהם אוכל ואכילה. אנשים מאמצים מרצונם כללי כשרות המשפיעים על תוכן הצלחת שלהם (למשל יהודים דתיים הצורכים רק "חלב ישראל").<sup>9</sup> כללים אחרים מאומצים מטעמים אתיים (למשל טבעונים, האוכלים את דגני הבוקר רק עם חלב שאינו מופק מן החי, כמו חלב סויה, חלב אורז, חלב שיבולת שועל ועוד).<sup>10</sup> כללים אחרים של משטר תזונתי נעוצים בטעמי בריאות (מזון נטול גלוטן או נטול חומרים משמרים) או בשיקולי מידות גוף של הסועדים (המבקשים לרדת או לעלות במשקל,<sup>11</sup> ולכן יאכלו את דגני הבוקר רק עם חלב דל שומן או שיימנעו מדגנים המכילים סוכר). יש עוד ועוד דוגמאות.

אחד מפסקי הדין המכוננים והידועים לשמצה של בית המשפט העליון האמריקני עסק בתנאי העבודה של עובדים בתעשיית המזון. בפסק דין *Lochner*<sup>12</sup> פסק בית המשפט העליון האמריקני שחוק שהגביל את שעות העבודה של אופים לעשר שעות ביום ולשישים שעות בשבוע אינו חוקתי משום שהוא פוגע בחירות החושים שהבטיחה החוקה האמריקנית. לימים נזנחה התפיסה ה"לוכנרית", אך פסק הדין נשאר כתמרור אזהרה מפני אקטיביזם שיפוטי המגן על זכויות המעסיקים ופוגע בחקיקת הרווחה ובזכויות העובדים.<sup>13</sup> למעשה, גם פסק דין מפורסם זה שייך לתחום המשפט ואוכל, שכן הוא עסק בסכנות הייחודית של העובדים בתעשיית המזון. במקרה זה, בתיבה "משפט ואוכל" לא המשפט הוא הסמוי מן העין אלא העובדה שאוכל ותנאי ייצורו הובילו לעיצוב הלכה משפטית שאמנם עסקה בחוק ייחודי שנגע למאפיות, אך השפעתה הייתה דרמטית ורחבה בהרבה.

הדוגמאות ממחישות את תפקיד המשפט בשאלה מה נמצא בצלחת שלנו – החל בארוחת הבוקר ועד הביס האחרון, או כוס המשקה האחרון, של הלילה. הכרך עוסק בתפקיד זה של המשפט, בתקווה שתפקיד זה והאופן שבו הוא פועל יהיו סמויים פחות מן העין.

8 בעניין הגנה על סודות מסחריים ראו ס' 5-10 לחוק עוולות מסחריות, התשנ"ט-1999. בעניין הבעת דברי ביקורת ראו הגנת אמת הפרסום והגנת תום לב (בהתאמה, ס' 14 ו-15 לחוק איסור לשון הרע, תשכ"ה-1965) וכן ת"א (שלום ת"א) 15911/95 **כפות תמרים בע"מ נ' אפרתי** (פורסם בנבו, 26.3.1998), שבו נדחתה תביעת מסעדה נגד עיתונאי שכתב ביקורת חריפה בעניינה.

9 חוקי הכשרות קובעים שיש להשתמש במוצרי חלב מחלב ישראל ("חלב של יהודי" לעומת "חלב נוכרי"), כלומר: שיהודי שומר תורה ומצוות נכח בהליך ייצורם כדי לוודא שהשתמשו במהלכו אך ורק בחיות כשרות. מקור האיסור בדברי חז"ל: "חלב שחלכו נוכרי ואין ישראל רואהו" (משנה, עבודה זרה ב, 1).

10 ראו גם מאמרו של יוסי וולפסון "סיר הבשר הציבורי" בכרך זה.

11 ראו יופי תירוש "משקל: קטגוריה חדשה במשפט הישראלי" **משפט ועסקים** י"ט 861 (2016).

12 *Lochner v. New York*, 198 U.S. 45 (1905).

13 אייל גרוס "זכות הקניין כזכות חוקתית וחוקי-סוד: כבוד האדם וחירותו" **עיוני משפט** כא 405 (1998). לעניין זה ראו בג"ץ 4406/16 **איגוד הבנקים בישראל (ע"ר) נ' כנסת ישראל**, פסקה 2 לפסק דינו של השופט מלצר (פורסם באר"ש, 29.9.2016).



אם מצומצמים יותר;<sup>21</sup> לעומת זאת, בישראל התחום צומח על קרקע בתולה. ביילין לינקין ואמילי ברוד ליב עומדים על כך שבמשך עשרות שנים רוב הקורסים בארצות-הברית שעסקו במשפט ומזון אכן התמקדו רק בחקיקה שעסקה ב־Federal Food, Drug, and Cosmetic Act<sup>22</sup> ובפעילות של Food and Drug Administration, ובשנות התשעים הצטרף לכך תחום דיני החקלאות.<sup>23</sup> ככל הידוע לנו, בארץ כלל לא התקיימו קורסים בנושאים אלו. על אף חקיקה רבה המסדירה את משק החקלאות, ועל אף חקיקה המסדירה את הרגולציה של מזון, לא התפתח בהקשר הישראלי מחקר אקדמי שבחן את ההיבטים המשפטיים של הנושא בהקשר של משפט ואוכל, והמשפט אכן נשאר סמוי מן העין. הסבר אפשרי לכך הוא שבשונה מארצות-הברית, שבה יש מאז 1938 חוק מזון מרכזי ויש רשות מזון מרכזית, אלו נעדרים בישראל, והמשפט בנושא אכן סמוי מן העין ומסתתר בין דפים מעלי אבק של חקיקה, רגולציה ופרקטיקות של פיקוח ואכיפה. בארצות-הברית תואר תחום ה"משפט ומדיניות אוכל" כתחום חדש שמתפתח מעבר למוקד הצר הקודם, מסתכל על מערכת המזון כמכלול, ובוחר את החקיקה והרגולציה שמסדירות גידול בעלי חיים, גידולים חקלאיים, מזון ומשקאות שאנו מייצרים, מובילים, קונים, מוכרים, מפיצים, חולקים, מבשלים, אוכלים ושותים.<sup>24</sup> התחום תואר ככזה שהתחיל להתפתח רק באמצע העשור הראשון של המאה העשרים ואחת,<sup>25</sup> והוא מתכתב עם תחומים אינטר-דיסציפלינריים של לימודי מזון.<sup>26</sup> ההתעניינות הציבורית במדיניות המזון (גם בעקבות כתיבה עיתונאית בנושא)<sup>27</sup> הובילה להתגבשות התחום שאנו מכנים "משפט ואוכל". בישראל העיסוק בנושא ככזה הוא חדש. ספר זה, וכנס על משפט ואוכל שקדם לו (התקיים באוניברסיטת תל אביב בשנת 2011 ביוזמת יופי תירוש, שגם מלמדת את הסמינר הראשון ועד כה היחיד בתחום זה באקדמיה הישראלית), מהווים קפיצת דרך שבאה להשלים פער – לא רק של התפתחות תחום המשפט ומדיניות אוכל בשנים האחרונות, אלא פער גדול בהרבה – בהתייחסות לאסדרה של חקלאות ופיקוח על מזון.

העיסוק בממשק שבין משפט לבין אוכל הוא מתבקש, משום שאוכל הוא רכיב מרכזי בחוויה האנושית. מדובר בעיסוק מורכב בשל ריבוי הממדים, המשמעויות והתפקידים של מזון בחיינו, ובשל ריבוי המשתנים הכרוכים בייצורו, בשיווקו ובהכנתו טרם הגעתו לצלחתנו. האוכל חיוני להישרדות אך הוא גם נשא של תרבות, זהות וזיכרון, וגם מכונן של קהילה, משפחה, מעמד, לאום, עדה ומגדר. משמעות דואלית זו של האוכל – פונקציונלי ומטריאלי מחד גיסא, ופעולה סימבולית לשם הנאה וכינון משמעות מאידך גיסא – מאתגרת כל הסדרה משפטית של מזון.

21 Linnekin & Broad Leib, לעיל ה"ש 17. ראו גם Linnekin et al., לעיל ה"ש 14.  
 22 21 U.S.C. ch. 9 (2015).  
 23 Linnekin & Broad Leib, לעיל ה"ש 17, בעמ' 559.  
 24 Linnekin et al., לעיל ה"ש 14, בסימפוזיון שהתקיים באוניברסיטת ייל, תיארו התפתחות של תכניות וקליניקות למשפט ומזון באוניברסיטאות מובילות בארצות-הברית. ראו ה"ש 15 לעיל.  
 25 Linnekin & Broad Leib, לעיל ה"ש 17, בעמ' 561. בין ההתפתחויות שמעידות על כך אפשר לציין את ייסוד כתב העת Journal of Food Law & Policy בשנת 2005.  
 26 Linnekin & Broad Leib, לעיל ה"ש 17, בעמ' 586.  
 27 שם, בעמ' 595.

בהתוויית תחומי המחקר והדיון בספר זה ביקשנו להניח תשתית לתחום המשפט והאוכל בישראל, וגם ליטול חלק במהלך רפלקסיבי על השאלות המארגנות את התחום על תכניו ועל גבולותיו. בחינה של נושאי המאמרים והמסות בכרך זה במבט משווה תעלה כי לתפיסתנו ראוי להרחיב את התחום מעבר לדגש המסורתי שניתן בו לדיונים רגולטיביים, העוסקים בסוגיות כמו בטיחות בייצור או סימון מזון. המאמרים שבכרך מציבים את הדיונים הרגולטיביים הקיימים במחקרים בעולם בתוך הקשרים תאורטיים רחבים יותר, המכירים בפונקציות הרב-ממדיות של אוכל ושל אכילה.

כפי שעלה מהניתוח המשפטי הקצר של ארוחת הבוקר שערכנו בעקבות מאוטר, הדרכים שבהן עוסק המשפט באוכל הן מגוונות: הן כוללות תחומים רגולטיביים של בטיחות מזון, זכויות חברתיות (כגון הזכות למזון ולביטחון תזונתי), זכויות יוצרים וקניין רוחני (בשאלות כגון ציון מקור גאוגרפי, קניין על ידע ילידי או זכויות יוצרים של כותבי מתכונים), וגם תחומים חוקתיים קלאסיים כמו חופש הביטוי (למשל: חופש הביטוי בביקורת מסעדות שנדון בפסיקה בישראל), שוויון, חופש דת ושאלות נזיקות יסודיות (כגון אחריות להרעלות מזון או האחריות של רשתות מזון מהיר לנזקים בריאותיים של לקוחותיהן). גם כאן נוכל להצביע על נוכחותו של המזון כמעט בכל תחום משפטי, אפילו זה הבלתי-צפוי. כך, למשל, במסגרת דיני המלחמה של המשפט הבינלאומי עולה השאלה אם מותר להגביל כניסת מזון לאזור אויב כחלק מאסטרטגיית הלחימה; במסגרת דיני המשפחה עולה השאלה מה הזיקה בין ההורה המאכיל את הילדים לבין הזכות למשמורת הורית; ובמסגרת דיני העבודה עולה השאלה אם מעסיק יכול לשלם לעובדיו חלק משכרם בעין, באמצעות ארוחות.

מטבע הדברים, הכרך לא יכול היה לעסוק בכל השאלות הללו. אלו שנדונות בו ממוקמות בענפי משפט שונים והדיון בהן מאפשר להבין את תפקיד המשפט בשאלה "מה עולה על צלחתנו?". המשפט מגדיר מה מותר לאכול וכמה מותר לאכול באמצעות נושאים כמו רגולציה על קלוריות או הגבלה של גודל המנות והמשקאות הממותקים. המשפט גם קובע איך מותר לקרוא למה שנמצא בצלחת (באמצעות דיני הסחר, הקניין הרוחני, הרגולציה של טענות לסגולות בריאות של מזון ועוד). שאלה מקדמית אף יותר, שנחזור אליה בהמשך, היא השאלה למה בכלל מותר לקרוא אוכל ולמה לא (בישראל, למשל, פסק בית המשפט העליון בשאלה אם מותר למכור בישראל "תחתוני דרג'ילינג" בהתחשב בעובדה שדרג'ילינג הוא שם של תה – והגיע למסקנה שמותר, <sup>28</sup> ובית משפט מחוזי פסק בשאלה <sup>29</sup> אם מותר לקרוא למי ערן "השמפניה של הטבע" – והגיע למסקנה שלא); ובהקשר אחר לגמרי – עד כמה מותר לפעילות צבאית להגביל את אספקת האוכל כגון במקרה של הסגר והמצור הימי על עזה, שאלה שבה עסקה ועדת טירקל. <sup>30</sup>

28 ע"א 10959/05 Delta Lingerie S.A. of Cachan 'n Tea Board, India (פורסם בנבו, 7.12.2006). ראו גם אייל גרוס "ההבדל התהומי שבין תה לבין הלכשה תחתונה" המשתה .aeyalgross.com/blog/?p=26237 (8.12.2006).

29 ת"א (מחוזי ת"א) 22286-03-11 Comite Interprofessionnel du Vin de Champagne (פורסם בנבו, 19.5.2015). (CIVC) 'n מעיינות ערן בע"מ

30 Aeyal Gross & Tamar Feldman, "We Didn't Want to Hear the Word 'Calories'": Rethinking Food Security, Food Power, and Food Sovereignty – Lessons from the Gaza .Closure, 33 BERKELEY J. INT'L L. 379 (2015).

המשפט הישראלי עסק בשאלות נוספות, חלקן מתחום דיני העבודה (לעתים תוך השקפה לענפים אחרים כמו דיני הגירה ומיסוי): האם שפים זרים (בעיקר מאסיה) הם בעלי מומחיות מיוחדת שמצדיקה היתרי עבודה?<sup>31</sup> יתרה מזו: האם שף המתמחה במטבח הצרפתי ומסרב לעבור לעבוד במסעדה אסייתית זכאי לפיצויי פיטורים כאילו פוטר?<sup>32</sup> האם טיפים שמלצרים מקבלים הם שכר חייב במס?<sup>33</sup> עוד עסק המשפט הישראלי, וביתר הרחבה, בתנאי העבודה בעולם המסעדות, במפעלי המזון ובחקלאות.<sup>34</sup> מגוון השאלות שהגיעו לפתחי בתי המשפט גדול – החל בדרך שבה המדינה מסדירה סימון מזון ככשר או לא<sup>35</sup> ועד לרוכלות מזון.<sup>36</sup> חלק ניכר מהעיסוק במשפט ואוכל בישראל עוסק בשאלת הביטחון התזונתי. דוח של המוסד לביטוח לאומי משנת 2012 העיד על שיעורים גבוהים של היעדר ביטחון תזונתי בישראל, בעיקר בקרב אוכלוסיות המקבלות הבטחת הכנסה.<sup>37</sup> מאז הקיצוץ בקצבאות (קיצוץ שאושר בבג"ץ, בפסק דין שנחשב בדרך כלל כעוסק בביטחון סוציאלי אך למעשה עוסק גם במשפט ואוכל<sup>38</sup>). בעקבות הדוח של המוסד לביטוח לאומי מתח מבקר המדינה – בדוח רחב היקף שפורסם לאחרונה<sup>39</sup> – ביקורת קשה על כך שהמדינה לא ממלאת את חובותיה בתחום הזכות למזון, הנובעות ממשפט זכויות האדם הבינלאומי והישראלי. עתירה לבג"ץ של עמותות מזון, ובראשן עמותת "לתת",<sup>40</sup> הניעה תהליך שבעקבותיו נחקק חוק המועצה הארצית לביטחון תזונתי, התשע"א-2011, ובכך סימן המחוקק הישראלי את השמירה על הביטחון התזונתי כחובה של המדינה. כך, למעשה, בדרכים שהן לעתים "סמויות מן העין", המשפט משפיע רבות על השאלה מה עולה על הצלחת ובאיזה אופן. כל הנושאים שנמנו לעיל מעלים שאלות יסוד על טיבה של בחירה, על גבולות הפטרנליזם, על הממשקים שבין משפט לתרבות, על תפקידה של המדינה בכינון זהות, משפחה וקהילה ועל היקף ההגנה על זכויות אדם בסיסיות.

- 31 עת"ם (מינהליים י"ם) מסערת פוארמה בע"מ נ' מנהל יחידת הסמך עובדים זרים – משרד התמ"ת (פורסם בנבו, 16.4.2007).
- 32 ס"ע (אזורי ב"ש) 18292-05-10 גלבוע נ' מסערת פאגו פאגו (1998) בע"מ (פורסם בנבו, 27.11.2011).
- 33 דנג"ץ 5967/10 המוסד לביטוח לאומי נ' כהן (פורסם בנבו, 14.4.2013).
- 34 ע"ב (אזורי נצ') Nguyen Duc Quynh 1599/03 נ' וואנג (פורסם בנבו, 18.4.2006).
- 35 בג"ץ 6494/14 גיני נ' הרבנות הראשית (פורסם באר"ש, 6.6.2016).
- 36 עת"ם (מינהליים ת"א) 38893-08-14 נגד הזרם בע"מ נ' מנהל אגף רישוי עסקים עיריית תל אביב-יפו (פורסם בנבו, 16.11.2015).
- 37 המוסד לביטוח לאומי, מינהל המחקר והתכנון "ביטחון תזונתי – תוצאות מסקר הביטוח הלאומי לשנת 2011" [https://www.btl.gov.il/Publications/more\\_publications/Documents/2011](https://www.btl.gov.il/Publications/more_publications/Documents/2011). BitahonTzunati.pdf.
- 38 בג"ץ 366/03 עמותת מחויבות לשלום וצדק חברתי נ' שר האוצר, פ"ד ס (3) 464 (2005). ראו מאמרם של אייל גרוס וחלי בוזחיש ששון "ממחאת הקוטג' עד חוק המזון: ביטחון תזונתי והזכות למזון בישראל" בכרך זה.
- 39 מבקר המדינה דוח ביקורת: פעולות הממשלה לקידום הביטחון התזונתי (2014).
- 40 בג"ץ 1925/07 ארגון לתת – סיוע הומניטרי ישראלי נ' ראש ממשלת ישראל (פורסם באר"ש, 22.7.2008).

יש שאלות יסודיות וחשובות הנוגעות למשפט ואוכל שלא נדונו בכרך זה וראוי לתת להן תשומת לב מחקרית, בישראל ובעולם. שאלה אחת כזו היא מה צריך להיחשב מזון – כלומר: מה המאפיינים שהופכים דבר מה למזון וכופפים אותו להסדרים המשפטיים הקשורים במזון. כך, למשל, בשיטות משפט מסוימות מבחינים בין food law ל־feed law – תחום העוסק ברגולציה של מזון לתינוקות ומזון לבעלי חיים (חיות מחמד וחיות משק). הבחנה זו נובעת מכך שבמקרה השני, צרכן המזון חסר יכולת בחירה במזונו וגם אין לו הרבה אפשרויות להביע את דעתו כאשר לטעם המזון ולאסתטיקה שלו, ולכן מטילה ההבחנה חובות ספציפיות על יצרני המזון ומגישיו. בענייניו, feed law הוא חלק מהתחום הכולל של משפט ואוכל. דוגמה נוספת: יש בארצות־הברית תלי־תילים של סכסוכים משפטיים הנסבים על השאלה אם מוצר מסוים הוא תוסף מזון או אוכל. האם משקה יוגורט פרוכיוטי הוא תוסף מזון או מוצר מזון? ומה על מים מינרליים עם תוספי ויטמינים? ההכרעה באשר לסיווג הרגולטורי משליכה דרמטית על מידת הפיקוח על המוצר ועל טיב הפיקוח – אך גם על דפוסי הצריכה של המוצר ועל מקומו על שולחננו. אין דומה נטילת יוגורט פרוכיוטי לאכילת יוגורט פרוכיוטי. אם כן, חשוב להבחין ביחסים הדיאלקטיים המתקיימים בין האופן שבו המשפט מגדיר את המוצר לבין האופן שבו צרכניו תופסים אותו.

שאלה מרכזית נוספת היא שאלת העקרונות המארגנים את התחום מעבר לעובדה שהוא דן בנורמות משפטיות העוסקות באוכל. לא ננסה כאן תשובה מלאה לשאלה זו, אבל ברצוננו לסמן דרך אחת להשיב עליה – באמצעות ההבחנה בין הפונקציה הביולוגית־הישרדותית של מזון, המאפשרת לאורגניזמים להמשיך לחיות, לבין הפונקציה התרבותית שלו. בענייניו, הפונקציה התרבותית היא שהופכת את המזון לאוכל. "אוכל" הוא תוצר תרבותי שאמנם אי־אפשר לנתקו מתפקידו המזין, אבל מרכז הכובד שלו טמון במשמעויות שיש לו עבור בני אדם – קהילתיות, תרבותיות, דתיות, זהותיות, רגשיות, משפחתיות, טקסיות, אתיות, אסתטיות ועוד. בענייניו, ההסדרה המשפטית של מה שעולה על צלחתנו צריכה לעסוק לא רק במזון אלא גם באוכל; במילים אחרות: חשוב שמתחם השיקולים המעסיק את המשפט לא יוגבל להשפעת הנורמות המשפטיות על בטיחות מזון, סימון תזונתי או מחירו של המזון, אלא יקיף גם את השפעת המשפט על המשמעויות והתפקידים המגוונים של האוכל בחיים של פרטים ושל קהילות.

הכרך כולל מאמרים אקדמיים ומסות. הפתיחות הסגנונית והמתודולוגית של סוגת המסה מאפשרת עיסוק אחר – לעתים פואטי, לעתים אישי, לעתים נוקב, לעתים טנטטיבי – בשאלות שבהן הכרך עוסק. הכתיבה האקדמית בכרך היא בין־תחומית. המאמרים והמסות שהתקבצו בכרך משקפים את הרב־ממדיות של התופעה האנושית המורכבת שהיא אוכל. הטיפולים במפגשים שבין אוכל למשפט נטועים בדיסציפלינות ובמתודולוגיות מגוונות – סוציולוגיה וכלכלה, גאוגרפיה ופילוסופיה, היסטוריה ולימודי תרבות.

בחרנו לפתוח את הכרך בשיחה עם קלודיה רודן, אשה שמפעל חייה – תיעוד חלוצי, משפיע ורחב היקף של תרבויות אוכל במזרח התיכון, באגן הים התיכון ובקרב קהילות יהודיות – מייצג בעינינו את הרב־ממדיות ואת המורכבות המעשירה שבעיסוק באוכל. במחקרה, שהגיבו ספרי בישול קנוניים, רודן מסרבת (ואולי אפילו לא מזהה אפשרות) לעסוק בטכניקות בישול ובמתכונים בלי למקם אותם בהקשר שבו התפתחו, הוכנו והוגשו.



כאשה, רודן הייתה צריכה להתמודד הן עם התנגדות לעצם העובדה שעבדה לפרנסתה והן עם יחס מזלזל כלפי כתיבה על אוכל, במיוחד כזה שנחשב עממי ולכן לא ראוי לתייעוד ולהכרה. מאחר שהביוגרפיה שלה זימנה לה דיאלוג תמידי עם שלל שפות, היסטוריות, כוחות פוליטיים ומערכים אסתטיים, זיהתה רודן את החשיבות שבחקירה ותייעוד של פרקטיקות אוכל כציר מארגן של זהות, משפחה, הגירה, קהילה וגעגוע.

ארבעה שערים מארגנים את הטקסטים בכרך. השער הראשון, "ביטחון תזונתי והזכות למזון", עוסק בפונקציה הבסיסית ביותר של אוכל – רכיב חיוני להישרדות האורגניזם האנושי – ובתפקיד המשפט בהבטחת נגישות למזון. מאמרם של אייל גרוס וחלי בוזחיש ששון, "ממחאת הקוטג' עד חוק המזון: ביטחון תזונתי והזכות למזון בישראל", פורש את התשתית הרעיונית של הזכות לביטחון תזונתי והזכות למזון. תחת המסגרת המושגית של זכויות אלה נבחנו במשפט הבינלאומי והמדינתי סוגיות מגוונות, מתמיכה ממשלתית בייצור חקלאי ועד כללים בדבר חלוקת מזון לנזקקים. גרוס ובוזחיש ששון סוקרים את ההתפתחות של זכויות אלה בדין הבינלאומי ואת צעדיהן המקרטעים במשפט הישראלי מאז העתירה של ארגון "לתת" בשנת 2007, דרך המחאה החברתית של קיץ 2011, ועד היום. הכותבים מציעים דרכים להעריך מודלים שונים של אחריות המדינה לביטחון תזונתי וטכניקות רגולטיביות להבטחת זכויות אלה, תוך שהם מבקרים את ההתרכזות של קובעי המדיניות בהיצע המזון ואת זניחת צד הביקוש לו. הכותבים טוענים כי אי-אפשר לחשוב על ביטחון תזונתי רק כפריזמה צרה של גישה לקלוריות – פריזמה שהמסגרת הנאו-ליברלית המנחה את קובעי המדיניות בישראל מעודדת. ממצאי ראיונות עם אנשים החיים במצב של חוסר ביטחון תזונתי מדגישים כי ביטחון תזונתי משמעותו גם גישה לאוכל ולא רק למזון, כך שנדרשת חשיבה על ערכו הבריאותי, על מעמדו התרבותי ועל דרכי השגתו וצריכתו של המזון. תובנה זו מודגמת במחקרם ההשוואתי של צילי פז-וולק ואמיר פז-פוקס, "יש ארוחות חנים? היבטים ערכיים, תזונתיים ומשפטיים של מיזם ההזנה בכתיב ספר". המאמר העמיד זו בצד זו את המדיניות לאספקת ארוחות לתלמידי בתי הספר בישראל ובאנגליה. ההשוואה העלתה כי בישראל פורש מפעל ההזנה באופן צר ומינימליסטי ואילו בכריטיניה אומצה תפיסה רחבה, המביאה לידי ביטוי גם את ההיבטים הסביבתיים, הקהילתיים, התעסוקתיים והבריאותיים של מזון. במקרה הישראלי מילאה טובת הילדים תפקיד משני בעיצוב מפעל ההזנה לעומת מטרות כמו יצירת תנאים שיאפשרו לילדים יום לימודים ארוך והקלה על עולם של הורים מוחלשים כלכלית. אידאולוגיה נאו-ליברלית, שהפריטה לא רק את שירותי אספקת המזון אלא גם את התפיסה שמקבליו הם פרטים ולא חלק מקהילה או חברה, תרמה לתפיסה הרדוקטיבית של אוכל. זו מתבטאת באופן שבו עוצב מפעל ההזנה – בלי לתת את הדעת לתנאי ההעסקה של העובדים המייצרים את המזון, לגישה בלתי-אמצעית של הילדים לדרכי הכנתו ולהרכבו, להשפעותיו הסביבתיות ועוד.

שלושת המאמרים המשלימים את השער הראשון מבקשים להפנות זרקור ביקורתי לתחומים כלכליים בעלי תפקיד מרכזי בשאלה איזה מזון עולה על צלחתנו: תאוריה תאגידית, מדיניות מיסוי ומדיניות סחר. באמצעות ביקורת פנימית, הבוחנת מדיניות מזון מתוך התכליות והכללים של תחומים אלה, ובאמצעות ביקורת חיצונית המערערת על הפרדיגמות שלהם, המאמרים מבקשים לחשוף כשלים מטרידים בהסדרה הכלכלית של מזון ושל אוכל ובהבנת תפקידיה. רונית דוניץ-קידר קוראת תיגר על הנחות היסוד של



התאוריה התאגידית, הרואה בתאגיד גוף פרטי שעיקר עניינו במקסום רווחים תוך תפיסתו כאישיות משפטית מובחנת מבעליו. במאמרה "על אחריותם החברתית של תאגידי מזון" ממפה דוניץ-קידר את כוחם העצום של תאגידי המזון בקביעה של הרכב המזון, מחיר, תרמיתו, סימונו, אופני צריכתו ואף עצם ההגדרה מהו מזון והמחקר המדעי בתחום המזון. מודלים קיימים המכרסמים בחופש הקנייני והחוזי של התאגיד – כמו דואליות נורמטיבית או אחריות חברתית של תאגידיים – אינם מספקים מענה משביע רצון בעיני הכותבת. מאמרה מציע מבחנים חדשים להטלת אחריות משפטית מוגברת על תאגידיים כמו תאגידי מזון, שהשפעתם עצומה ורבת זרועות והקשרים. בעיניה, האחריות של תאגידי המזון נגזרת לא רק ממרכזיותו של המזון כמשאב חיוני, אלא גם מההשפעות שיש לכל הכרעה בדבר ייצור ושיווק מזון על תחומים אחרים – התחממות גלובלית, תעשיית התרופות, צער בעלי חיים ועוד. המחברת קוראת להשית על תאגידי המזון אחריות הכופרת בחלוקה הבינארית בין משפט פרטי למשפט ציבורי וממקמת את פעילות התאגיד על רצף של סוגי אחריות.

מאמרו של חגי קלעי, "אל תשחקו באוכל: הסדרת שוק המזון בישראל בין ליברליזציה לקיימות" מעביר את הדיון משחקנים הנחשבים גופים פרטיים, כמו תאגידי מזון, אל המדינה ואל תפקידה כרגולטור שעליו להבטיח מזון זמין ואיכותי במחיר אופטימלי. ברוחם של מאמרים אחרים בשער זה, קלעי דוחה את הגישה הנאו-ליברלית הרואה במזון מוצר ככל המוצרים שיש לכפוף לכללי סחר כלליים; בה בעת הוא מסתייג מהגישה שלפיה מזון הוא מוצר ייחודי שראוי להפרידו ממדיניות הסחר הכללית. תוך התרכזות בחשיבות האסדרה של סחר במזון, קלעי מבחין כי האסדרה בישראל התפתחה טלאים-טלאים ואיננה עקבית או אחידה ביחסה לשני המודלים הקוטביים – ליברליזציה וביזור של שוק המזון דרך סחר בינלאומי ממועט חסמים מצד אחד, ושמירה על ריכוזיות ומשק סגור יחסית מהצד האחר. קלעי מציע מודל שלישי: הגבלת הסחר בנגזרות לסחורה מהשוק המקומי בלבד כתנאי לקבלת סובסידיות ממשלתיות. מודל זה מתקן את כשלי המודלים הקיימים ונותן ביטוי לפרדיגמות חדשות בהבנת מזון ובראשן פרדיגמת הקיימות. לבסוף, באופן המחבר בין תמות מרכזיות במאמרים של השער הראשון, הדיון של יותם שלמה, "מספוא למחשבה: חשיבה מחודשת על מדיניות סחר בינלאומי במוצרים מהחי לקידום ביטחון תזונתי", קושר בין הזכות לביטחון תזונתי, מדיניות סחר במזון וייצור ואכילה של מזון מן החי. שלמה מתאר בהרחבה את הזיקות בין הנזקים הסביבתיים של ייצור מזון מן החי לבין האיום על הביטחון התזונתי, זיקות שהולכות ומתרבות עקב העלייה העולמית הדרמטית בביקוש, בייצור ובצריכה של בשר. הוא מראה כיצד הגבלת הייצור והצריכה של מזון מן החי תמנע נזקים סביבתיים דרמטיים וכך תבטיח את הביטחון התזונתי של תושבי כדור הארץ. האסטרטגיה של הפחתת הנזקים הסביבתיים של משקי החי נבחנת אל מול אסטרטגיה של הורדת הביקוש והייצור למזון כזה, והמחבר מסיק כי האחרונה עדיפה. המאמר עומד גם על הנזקים הסביבתיים שנוצרים עקב מדיניות הסחר העולמית במזון, ובמיוחד עקב מדיניות הסובסידיות לחקלאים המייצרים מזון מן החי. לבסוף, יש למאמר היבט ישראלי חשוב, הבוחן את המדיניות הישראלית במשולש שבין סחר, סביבה וביטחון תזונתי על פי שתי סוגיות מרכזיות: גידול בשר והרפורמות בייבוא בשר.

הטקסטים בשער השני, שכותרתו "אתיקה של אכילה והאכלה, תזונה והזנה", עוסקים בהיבטים אתיים של מזון ואכילה ושואלים שאלות על סבל, אחריות, כוח ואמת. במסה "סיר הבשר הציבורי" ממפה יוסי וולפסון את האתגרים הרעיוניים שעומדים בדרכו של עולם שבו

אסור לגדל ולהמית בעלי חיים לצורכי מאכל. ההחפצה של בעלי החיים, המותירה אותם בספרה הפרטית ואת סבלם אילם, וההיררכיה התרבותית הבלתי-מעוררת בין אדם לחיה – היררכיה שמעניקה קדימות לצורכי האדם ולמאווייו על אלה של בעלי החיים – מסכלים הכרה משפטית מלאה במעמדם של בעלי החיים כנשאי זכויות. לפי וולפסון, זרעיה של הכרה כזו כבר נמצאים בחוקים המגנים על בעלי חיים מפני התעללות ומעניקים להם קול בהליך המשפטי דרך נציגים; אך הקפיצה התודעתית המיוחלת תתרחש, לדבריו, עקב שילוב של שיקולים אינסטרומנטליים כמו התגברות הנזק הסביבתי והעול הכלכלי שבצריכת בשר ושל התרחבות בפרקטיקות ההימנעות מבשר. בהקשר קרוב, נטע אחיטוב סוקרת במסה "מדוע מוצרים מן החי הם עדיין חוקיים?" את הנזקים הסביבתיים הדרמטיים הנובעים מצריכת בשר – אך הצגה חופשית ומלאה של מידע מעין זה נתקלת בחומות בצורות. אינטרסים כלכליים של יצרני מזון מן החי פועלים בעולם ובישראל באופן אפקטיבי כדי להשפיע על ההמלצות התזונתיות של מומחי בריאות הציבור, על מדיניות הממשלה בנושאים כמו מכסות ייצור, מיסוי ומדיניות ייבוא של בשר וגבינות.

אינטרסים כלכליים הם סיבה חשובה להתנגדויות הנחרצות להפצת עובדות על תנאי ייצורו של בשר ועל השפעותיו על הסביבה ועל הבריאות, אך כפי שאסף הרדוף מראה, הם אינם הסיבה היחידה. ההסתרה העיקשת של תנאי גידול הבשר מצרכני הבשר, הנחשפת במאמר "איורים שמחים, מציאות מדממת: תפקידם של דיני הגנת הצרכן בשיווק אמת של תעשיית המזון מהחי", ממחישה כי הפער בין מה שאנחנו אוכלים לבין מה שאנחנו יודעים על מזוננו נעוץ במנגנונים מורכבים, שרגש, דת, תרבות, מגדר, פוליטיקה וכוחות כלכליים כרוכים בהם בערבוביה. בעוד שוולפסון ואחיטוב עוסקים בעולם ללא אכילת בשר, הרדוף מוכן (רק לצורך הדיון) להישאר בגדרו של העולם הנוכחי, שבו נצרך בשר. לטענתו, מתוך הגיונו של עולם זה – עולם שמקדש אוטונומיה צרכנית וזרימת מידע – ראוי שדיני הגנת הצרכן יאסרו על הצגת "איורים שמחים" שאין דבר בינם לבין "המציאות המדממת", דהיינו תנאי הגידול וההמתה הממשיים של בעלי החיים. כמו כן ראוי שדיני הגנת הצרכן יחייבו הצגת מידע בדבר רווחתן של החיות ששימשו לייצור המוצר, ויעודדו סימון מוצרי מזון נטולי רכיבים מן החי. כפי שהדיון באכילת בעלי חיים איננו יכול להישאר בגדר האתיקה וגולש אל הפסיכולוגיה, הכלכלה והתרבות, כך גם הדיון בשאלת ההזנה בכוח. כפי שמדגים מחקרו של יואב קני, גם שאלה זו מערבת ממדים פוליטיים ורפואיים ששזורים בהם יחסי כוח מקצועיים ומחלוקות אידאולוגיות. במאמר "הזנה וכוח: מזון וביו-פוליטיקה בפולמוס סביב הזנתם בכוח של כלואים שובתי רעב" בוחן קני את הסדרי החקיקה החדשים בדבר הזנה בכפייה ואת השיח הפרשני סביבם, ומדגים כיצד המשפט משרת את העלמת השיקולים הסמויים ואת הממדים החוץ-אתיים של הדילמות המורכבות שעל הפרק. תוך שהוא עורך גנאלוגיה מפורטת של השימוש במונחים המרכזיים בשיח המשפטי על הזנה בכוח, קני מראה כיצד מונחים אלה משמשים את שני צדי המתרס הפוליטי בדיון שמתנהל לכאורה במישור הביוראטי. למעשה, על פי קני, הפרדיגמה הביו-פוליטית הפוקיאנית מתאימה יותר להבנת הכוחות הפועלים בזירת העיצוב של הנורמות הנוגעות להזנה בכוח.

רפי גרוסגליק מציע להבין את צמיחת החקלאות האורגנית בישראל כמקרה מרתק במסגרת מגמת העלייה בביקוש לאוכל העומד בסטנדרטים אתיים. המאמר "תוצרת אורגנית לייצוא שאינה מביישת את ישראל": החוק להסדרת תוצרת אורגנית והגלובליזציה של האוכל האורגני

בישראל" ממפה את השתרגותם זה בזה של אינטרסים כלכליים, אידאולוגיה לאומית, רטוריקה בריאותנית ותכליתיות אינסטרומנטליות נוספות. כל אלה הרחיקו את ההסדרה החקיקתית של תוצרת אורגנית מהפוטנציאל של מזון אורגני להוות חלופה למערכת הקונבנציונלית של ייצור מזון. גרוסגליק מראה כי מערך המשמעויות המוסריות, האסתטיות והחברתיות המיוחסות למונח "אורגני" דולל ונחלש דווקא בעקבות הגידול בהיקף הגידולים האורגניים בישראל ולאור אילוצי הכלכלה הגלובלית. המקרה של החקלאות האורגנית מעלה שאלות נוקבות על האפשרות למסד שיטות חקלאיות אלטרנטיביות בלי שיעברו קואופטיציה על ידי החקלאות הממוסדת. כמו מוצרים אורגניים, גם חלב הוא מזון שאי־אפשר לנתק ממשמעויות אתיות, אסתטיות, תרבותיות ורגשיות. במאמרם "איזה גועל: מבט אחר על פרשת תנובה נ' ראבי" חוזרים יאיר אלדן ויופי תירוש לפרשת הסיליקון בחלב של תנובה ושואלים מדוע הוכר הגועל כראש נזק בתובענה הייצוגית נגד תנובה. לטענתם, התשובה נעוצה בניגוד החריף שבין מעשה התרמית הצרכנית לבין מעמדו של החלב כמזון המסמל ראשוניות, טוהר ותום, ובעוצמת ההפרה של תנובה את הציפיות ממנה כמחלבה טובה ומטיבה שגורלה שזור בתולדות האומה. הגועל שבו הכיר בית המשפט העליון חרג מתפיסת הגועל במובנו הצר, האוניברסלי, הפיזי ונטול הערכים: במקום זאת בחן בית המשפט רגש זה דרך ממדיו המוסריים והתרבותיים. השיח המשפטי התייחס למוצר שבמחלוקת לא כאל מזון בלבד, דרך הרכבו הכימי־ביולוגי, אלא מתוך מודעות להילה האתית, החברתית והתרבותית של המוצר – ובמילים אחרות: מתוך מודעות להיותו אוכל. אלדן ותירוש מסיקים מהפרשה כי אין מקום לחשוש מהכרה בגועל בדוקטרינה הנזיקית משום שמדובר ברגש חשוב המאפשר ללבן ערכי יסוד חברתיים באמצעות המשפט.

כל המאמרים בכרך עוסקים בצורה כזו או אחרת בממדים הזהותיים והתרבותיים של אוכל, אך בשער השלישי "אוכל, זהות ותרבות" קיבצנו את הטקסטים המטפלים בשאלות אלה באופן הישיר והמקיף ביותר. את השער פותח מאמרה של דפנה ברק־ארז "איסורי החזיר כמקרה של רגולציית מזון: בין עולם הרוח והעולם הכלכלי". מאמר זה מתחקה אחר האופן שבו עוצבו והשתנו ההסדרים המשפטיים הנוגעים לייצור, למכירה ולייבוא של בשר חזיר מאז העשורים הראשונים של המדינה ועד ימינו. מוטיבציות תרבותיות, רגשיות וזהותיות ביקשו לתת ביטוי חקיקתי למקומו הטעון של בשר החזיר ולהדירו מן הספירה הציבורית־ממלכתית המתהווה במדינה הצעירה, שהגדירה עצמה כביתו הלאומי של העם היהודי. מנגד, שיקולים מעשיים ואילוצים כלכליים (כמו מחירו הזול של בשר החזיר) העמידו אותו כחלופה אטרקטיבית בתקופות של מחסור במזון. ברק־ארז מראה כי אין לנתק בין שיקולים כלכליים ופרגמטיים לבין שיקולי מסורת, אידאולוגיה ותרבות בהכנת הזירה של הסדרת בשר החזיר. עובדה זו הולידה גם השלכות לא מכוונות: כך, חוק שנועד לאסור על גידול חזירים נהפך בפועל לחוק המסדיר את גידולם. אפילו בימינו, כשהפרטה וכללי שוק חופשי מושלים בכיפה, הדיון הרגולטורי בבשר החזיר מצטמצם אך לתחום שנתפס כבלתי־מאיים על הסטטוס־קו בענייני דת ומדינה.

מאמרו של תומר ברודי, "על המשפוט של תרבות האוכל הגלובלית: היש למשפט הבינלאומי תפקיד בשימור מסורות קולינריות ובקידומן?", נוגע בתוצאות לא מכוונות אחרות של הסדרת אוכל משיקולים הנעוצים בתרבות. המאמר בוחן את צמיחתה של רשת נורמטיבית ענפה של אמנות, מוסדות והסדרים בינלאומיים העוסקים בהגנה ובקידום של

מסורות קולינריות, ייחוד סימון של אזורי גידול ועוד. כל אלה נוצרו באמצעות מונחים ומנגנונים ותיקים וחדשים בשיח הבינלאומי, מקניין רוחני והסכמי סחר ועד הגנה על ידע מסורתי ושימור מורשת תרבות בלתי-מוחשית. ברודי מבקר את התוצאות הבלתי-מכוונות של הגנות חדשות אלה ובהן המתח הלא פתור שבין שימור והגנה על הקיים לבין תמיכה בשינוי, מתח שהוא נחלת חלקה של כל תרבות שאיננה רוצה להישאר מאובנת ולהיות לא רלוונטית. מתח חשוב נוסף שעליו ברודי מצביע הוא ההישענות של מנגנוני ההגנה המשפטיים על מוסדות שוקיים הממשיגים תוצרים תרבותיים דרך קומודיפיקציה המתרכזת בערכם הכלכלי ובכך מחלישים מבלי דעת את ההקשר התרבותי החוץ-כלכלי שבו הם נטועים. בכך מאמרו של ברודי מוסיף נדבך לתמה שאפשר לאתר בטקסטים רבים בכרך זה – כמו אלה של פז-וולק ופז-פוקס, של אחיטוב, של גרוסגליק ושל ברק-ארז: כולם עוסקים במתח שבין כוחות כלכליים לכוחות תרבותיים-אתיים-חברתיים, וחושפים את האופן שבו המפגש בין שתי הפרדיגמות מוביל לעתים קרובות להיבלעות של מערך המשמעויות החוץ-כלכליות של מזון אל תוך השפה הכלכלית והאילוצים הכלכליים.

בעוד ברודי עוסק בבעייתיות שבשימוש במשפט לשימור מסורות וטכניקות אוכל מושרשות, עמרי רחום-טוויג שואל אם על המשפט להגן על חדשנות קולינרית בכישול העילי. המאמר "משפט, מטבח עילי ותרבות: המקרה (המוזר) של הגנת זכות יוצרים על מנות גורמה" מבקר את דיני הקניין הרוחני וזכויות היוצרים, שארגז הכלים שלהם מאפשר הכרה מוטה בחדשנות קולינריות. מנה של מזון רחוב זול ונפוץ, הזוכה להכרת הלקוחות כגרסה ייחודית ומשובחת של אוכל עממי דוגמת "הסביח של עובד", תתקשה לזכות בהגנה של מערכת דינים זו משום שהיא חסרה את המאפיינים המוכרים כראויים להגנה. לעומת זאת, מנות גורמה של שפים בצמרת המסעדות העולמית עומדות ביתר קלות ביסודות היצירות הראויות להגנה. כך, דיני הקניין הרוחני תורמים, גם אם בבלי דעת, לשעתוק ההבחנה בין תרבות גבוהה לתרבות נמוכה. רחום-טוויג טוען כי יש להסתפק בהסדרה הוולונטרית הרווחת, המבוססת על קונוונציות של הגינות בין שפים, היוצרת שוק יעיל אף על פי – ואולי דווקא בגלל – שהוא פתוח להעתקות. אם ברק-ארז, ברודי וטוויג מטפלים בהיבטים של שימור תרבויות קולינריות ויצירות קולינריות, רביע אגבריה מספר סיפור שמגמתו הפוכה – סיפור של מחיקת פרקטיקות קולינריות באמצעות המשפט, שנהפכת למחיקה כפולה בשל ההתכחשות לעצם התרחשותה. במאמר "מאבק עכוב מזעזע: צמחי המאכל מהמטבח הפלסטיני וחוקי הגנת הצומח בדין הישראלי" מראה אגבריה כיצד חוקי הגנת הצומח גויסו להגנת צמחים שהשיח הבוטני מסווגם כצמחי בר, תוך התעלמות מהיותם אבני יסוד של המטבח הפלסטיני, כמו גם מתפקידן החשוב של פרקטיקות הליקוט והקטיף של צמחים אלה בזהות הפלסטינית ובזיקה לאדמה. ההפלה של קטיף העכוב והזעתר שזורה בפרויקט ההבניה של הזהות הציונית ביחס לאדמת ארץ ישראל. אידאולוגיה לאומית ומסגור מדעי סיפקו הצדקות לביסוס האיסור הפלילי, ודרכו פורש המאמר מקרה מבחן נוקב לשימוש בטבע ובפרקטיקות מזון ואכילה כזירה להבניית תודעה פוליטית ולעיצוב מרחב גאוגרפי. העובדה שמכל האיסורים הפליליים על קטיפת צמחים מוגנים, הוגשו כתבי אישום ונגזרו עונשים רק בגין קטיף של עכוב וזעתר, והעובדה שכל הנאשמים בעברות אלה היו ערבים – מוסיפה משנה-תוקף לזרקור הביקורתי שאגבריה מפנה לנושא זה, המטופל בפעם הראשונה במחקר אקדמי.

רוחמה ויסי עוסקת בזירה אחרת של שימור יחסי כוח באמצעות אוכל – זירת היחסים המגדריים. במאמרה "הלכות כשרות בספרות התלמוד: מקומה של ההלכה הגברית בממלכה הנשית" ויסי בוחנת את יחסי הגומלין שבין חכמי התלמוד הבבלי לבין הנשים בשאלות כגון מי מעצב את כללי הכשרות, מי מכריע במקרים שבהם עולה ספק פרשני הלכתי, למי נתונה חירות לנקוט גישה הלכתית מחמירה או מקלה ואפילו מי רשאי להשתתף בטקסי אכילה. נקודת המוצא של ויסי היא שכל הכרעה בשאלה של כשרות חורגת מהמישור ההלכתי הטהור ומשפיעה דרמטית על מרחב התמרון וכובד העול המוטל על נשים. דוגמאות לכך הן שאלות כמו איזה אוכל ייכנס למטבח ויעלה על שולחן הסעודה, כמה זמן ייקח (לנשים) להכשיר את המזון ואת הכלים, או מה לעשות במקרים של "תאונת" כשרות. עם זאת, ויסי מסרבת להבנה חד-כיוונית והיררכית של יחסי הכוח בין חכמי התלמוד לנשים, ומציעה ניתוח החושף יחסים דיאלקטיים של תלות הדדית ביניהם.

מאמרה של ליאורה גביעון "מערכי הייתי מצפה ש...": 'מאסטר־שף', הגמוניה והדרה" מציע טיפול מרתק במלכוד הוותיק שבין האפקט המעצים של הכרה בזהות (בענייננו: זהות קולינרית) לבין שימוש מרדד ומשתק בהכרה הזו. תוך תנועה בין צירים של הגירה, אתניות ולאומיות גביעון בוחנת אם אפשר להיות ערבייה בתכנית ריאליטי בישול בלי להיות אך ורק ערבייה, ואם אפשר להתרפק על מאכלים מבית אמא ממוצא מזרחי אך גם לתבוע סמכות וידע בבישול "מערכי" ו"עדכני". הניתוח של תכנית ריאליטי בישול מצליחה מעלה שאלות טורדות מנוחה על הנרטיבים שיוצרי התכנית מנפקים – נרטיבים מקבעים ומקובעים, שנפחכים אבסורדיים במיוחד עקב העובדה שהתוכנית חוגגת לכאורה יצירתיות וגמישות קולינרית. מובליות מעמדית או דינמיות זהותית אינם אפשריים למתמודדים בתוכנית, המעומתים שוב ושוב עם למושג הלא מוגדר – אך הנוכח מאוד – של ישראליות. באופן שמהדהד את תובנותיהם הביקורתיות של ברודי ושל רחום־טוויג, מאמרה של גביעון מצייף גם הוא את הפיתוי הרווח לקבע מסורות אוכל תוך דחייה של אופיין הדינמי והמשתנה תמיד, ושל היותן מושפעות – בהגדרה – מתרבויות אוכל אחרות. המסה החותמת את השער השלישי, "מהחומס ועד לקצף החוביזה", נכתבה על ידי זוכת העונה הרביעית של מאסטר־שף נוף עתאמנה אסמעיל. בטקסט שאפשר להבין כמהלך של התנגדות למסגור המקבע של זהותה בתכנית הריאליטי – שהציג אותה כערבייה שזיקתה ההדוקה והבלעדית היא למטבח המסורתי – עתאמנה אסמעיל עומדת על תהליך ההשתנות הנוכחי והאימננטי של המטבח הערבי בישראל. אם גביעון מבחינה שיוצרי מאסטר־שף התקשו להסכין עם יכולתה של עתאמנה אסמעיל לנכס לעצמה ידע מודרני ומדעי, הרי בתיאורה את התמורות במטבח הערבי הכותבת ממקמת את עצמה מחדש אל מול הקטבים המדומיינים של מסורת מול חידוש. הכותבת מציעה, בשמה ובשם המטבח הערבי, לעבור תהליך של היפתחות למודרני תוך שמירה על זיקה לעבר. משתנים כמו אזור גאוגרפי, עירוניות לעומת כפריות ועושר לעומת עוני משפיעים כמובן על גווניו השונים של המטבח הערבי. אורח החיים המודרני, העלייה בתעסוקת נשים שמשמעותה פחות זמן לבישול מורכב ותובעני, ירידה בזמינות של צמחים כמו זעתר וחוביזה (כמתואר במאמרו של אגבריה), והזמינות הגבוהה של מוצרים כמו בשר עוף, שמייתר ומסרבל את השימוש בבשר ארנבות או יונים, ושל מוצרי מזון מעובדים הנפוצים במשקי בית יהודיים בישראל – כל אלה משפיעים על התמורות בתרבות האוכל הערבית.

השער הרביעי והאחרון של הכרך, הקרוי "אוכל וגבולות", עוסק בזיקות ההדדיות שבין אוכל לבין תחומות מרחביות – גאוגרפיות, פוליטיות ותרבותיות. מובן כי לגבולות מדינתיים יש השפעה דרמטית על תחומים כמו נגישות למזון, תרבויות קולינריות ותנאי העסקה של עובדים בתחום המזון, אך לא רק גבולות לאומיים מעסיקים את כותבי הטקסטים בשער זה: הם עוסקים בגבולות אזוריים תת-מדינתיים ועל-מדינתיים, בגבולות בין דיסציפלינות של ידע אקדמי, ובגבולות שהם בעת ובעונה אחת מוכחשים וקיימים, נזילים וציביים – כמו גבולותיה של ישראל מאז הקמתה. את השער פותח מאמרו של **טלי קריצמן-אמיר ואנדה ברק-בינאקו** "אוכל כאמצעי שליטה: על מקומו של האוכל במדיניות המקלט הישראלית". המאמר מתמקד ביחסים שבין מבקשי מקלט בישראל לבין החוק, מתוך התמקדות בתפקידי האוכל בחייהם, בחירותם להכין אוכל ולאכול אותו לפי אורחותיהם, ובתפקידם בתעשיית המסעדות בישראל. כמועסקים חיוניים במקומות לממכר אוכל בישראל, מבקשי המקלט נותרים מאחורי הקלעים באופן שנשמר בקפדנות, ובכך משומרים הן שוליותם הסימבולית והן ניצולם התעסוקתי. לעומת זאת, בתי אוכל בבעלות של מבקשי מקלט מהווים מקומות חשובים לבניית הקהילה ולקבלת תמיכה חברתית ונפשית, אך הם נתקלים הן במכשולים בירוקרטיים והן ביחס עויין של רשויות הפיקוח התברואתי והעירוני. האוכל המוסדי במתקן הכליאה בחולות, השולל ממבקשי המקלט יכולת לבשל או לשלוט במזונם, והצרת צעדיהם של השוהים במתקן לבשל בסמוך לו, בשעות שבהן הם רשאים לשהות מחוץ למקלט, מספקים רובד נוסף להבנת מרכזיותו של האוכל – כמשמר זהות וקהילה ומקנה משמעות ונחמה פסיכולוגית מחד גיסא, וכאמצעי שליטה, פיקוח והדרה מאידך גיסא.

במסה "גספאצ'ו עם גבולות" רוקחים **דניאל פרננדס פסקואל** ו**אלון שוובה** גנאלוגיה של מרק הגספאצ'ו, מנה שנהפכה סמל גלובלי פופולרי לחבל אנדלוסיה. בנייתו שנון ויסודי המחברים מצביעים על הכוחות המניעים את התמורות ברכיבו, טעמיו ומקורותיו של המרק, תמורות שבבסיסן מונח הרצון למקסם רווח. המדע, המפתח זנים חדשים בהתאם לשיקולי עמידות וביקוש צרכני לטעמים מסוימים, והמשפט, המגן על פיתוחים אלה כקניין רוחני, חוברים לאינטרסים נדל"ניים הגורמים לשינוי ביעודי קרקע מקרקע חקלאית לקרקע לצורכי מגורים, תיירות, עסקים או ייצור חשמל בטכנולוגיות רוח. אף אחד מרכיבי הגספאצ'ו – עגבניות, מלפפונים, שמן זית, שום, מים ומלח – לא הצליח להיחלץ מהשפעתם של כוחות ציניים של שליטים המונעים מתאוות כוח ומשחיתות, ושל תאגידים ויזמים ספקולטיביים צמאי רווחים מהירים. כפי שפרננדס פסקואל ושוובה מראים, כוחות אלה מטשטשים את הגבולות הטריטוריאליים ומגדירים מחדש את ערכה של הקרקע ושל הגידולים והמאכלים שנהגו לייחס לה.

**פרם** חדר מאתגר במסה שלו, "אוכל חסר טרואר", את הדחף לדבר על אוכל ועל חומרי גלם במונחים של אותנטיות ושייכות איתנה לאזור גאוגרפי ולקהילות תרבותיות. חדר מבקש להדגיש את ערכן של תכונות שנחקות לשוליים כמו טנטטיביות, השתנות תמידית, פריפריאליות והיברידיות. תחת שיעודך את שגשוגה של תרבות אוכל, השיום המבוסס על טרואר ועל מונחים משיקים הוא בעל אפקט מאבן ומקבע. לטענת חדר, אי-אפשר להבין אוכל אלא כתנועה מתמדת של עירוב, שוליות וחציית גבולות שמולידה השפעות הדדיות. תזונות אוכלוסין על פני הגלובוס מייצרות מפגשים וצירופים חדשים של חומרים, טכניקות וטעמים. תגליות מקריות עקב תאונות בישול או אלתורים שנולדו מכורח הן – ולא התכנון

המדוקדק וההישענות על מסורת אזורית רבת־שנים – הפרדיגמות שדרכן צריך להבין אוכל ולספר את סיפורו. המסה של חרד משקפת את הרוח המנשבת מכתיבתה של רודן על אוכל, ומספקת דוגמאות רבות לחיזוק ביקורות כמו אלה של ברודי ושל רחום־טוויג על הסכנה שבקבוע מאכלים בתרבות ובמשפט. דומה שהמסה של יהלומה לוי "לבאן אל עספור: חלב הציפורים לין العصفور" מוסיפה ממד אישי ופואטי לקריאה של חרד. הטקסט של לוי יוצא מזיכרון של אוכל שמעולם לא אכלה, הכינה או קנתה – "תחנות הטעם" של אמה בילדותה באלכסנדריה. דרך תמונות ורסיסים של זיכרון הקשור באוכל כמו מנגו שטעמו גנוב, טעם סיני חמוץ־מתוק ועוף אמריקאי, לוי עוצרת בתחנות ביוגרפיות שכל אחת מהן הייתה כרוכה בפריצת גבולות – גאוגרפיים, זהותיים, מקצועיים, משפחתיים – עד לרגע המשמעותי האחרון שעליו היא מתעכבת. היה זה הרגע שבו עזבה קריירה תקשורתית משגשגת כדי לבשל בביסטרו משלה, ביסטרו שהלבנטיניות שלו לוכדת במרויק את תחנות חייה ואת זיכרונות הטעמים שהיא אוצרת.

מסתו של עידן בר אולפן, "יצא יין נשאר סוד", מחזירה את הדיון דווקא לחשיבותם של גבולות, של הסדרתם ושל ההכרה המשפטית בהם בהקשר של סימון יין. בר אולפן עוסק במורכבות של המשקה עתיק היומין ובאתגרים שהמורכבות הזו מציבה למשפט בכלל ולמשפט הישראלי בפרט. בעידן של שגשוג במספר היקבים בארץ ובאיכותו של היין, איכות שזכתה להכרה בינלאומית, נשרך המשפט הישראלי מאחור ואיננו מספק את המסגרת הנורמטיבית הנחוצה כדי להגן על היצרנים ועל הצרכנים. כידוע, טעמו ואיכותו של יין מושפעים ממשתנים רבים ובהם טיב הענבים, אזור גידולם, עיתוי בצירתם, איכות החבית, עיתוי הפקבוק, לחות, טמפרטורה ועוד. בר אולפן מבקר את הכשלים בהסדרה ובפיקוח על יין בישראל ומתמקד בסוגיה של אזורי היין. לטענתו, הסדרה של אזורי יין נחוצה מטעמים שיווקיים ותיירותיים – אך מפת אזורי היין בישראל איננה מעודכנת ולפיכך מחבלת באפשרות לפתח זהות של אזור יין והזדהות של שוחרי היין אתו. הניתוח של שי יהושע לביא עוסק בהשפעה של כללי כשרות על גבולות חברתיים. ב"יחסים לא כשרים: אוכל ודת בגבולות ומגבלות התבונה הסוציולוגית" לביא עוסק בהשפעה של חוקי השחיטה הכשרה על יחסי היהודים עם סביבתם הנוצרית והמוסלמית. בערערו על ההנחה הרווחת שחוקי הכשרות נועדו לשמר גבולות חברתיים ולהפריד בין יהודים לשאינם יהודים, לביא מציע קריאה חלופית, שלפיה חוקי הכשרות פעלו דווקא באופן שקירב בין יהודים לבני הדתות האחרות. חלקי בשר אסורים באכילה נמכרו, למשל, לנוצרים, והאיסור בחוק הגרמני על שחיטה לפי כללי האסלאם יצר קרבה מפתיעה בין מוסלמים ליהודים. הדיון של לביא מציע כי מערכות היחסים "האנכיות" שבין אדם לאלוהיו ובין אדם לחיה הן מרכזיות להבנת היחסים "האופקיים" בין אדם לחברו או בין קהילות. בכך הוא מאתגר את הקונבנציה הסוציולוגית הרואה ביחסים האנכיים פונקציה של היחסים האופקיים, וחושף את האנתרופומורפיזם הרווח בשיח הסוציולוגי.

הטקסט החותם את הספר עוסק בטשטוש הגבול בין ישראל לבין השטחים הכבושים, והוא עצמו מטשטש גבולות בין ז'אנרים. ב"מטבח אל יהוד" ארנה בן־נפתלי ורפי רזניק נעים בין סוגת המאמר האקדמי לסוגת המסה, בין ספר בישול למדריך משפטי, בין לחם למלחמה ובין טקסט לסאבטקסט. את המתכון שהם מעלים על הכתב הם מכנים מתכון לסלט ערבי – סלט משפטי ואידאולוגי המורכב ממערכת מסועפת של דינים, אמנות, פרקטיקות,



הגדרות, החלטות, פקודות, צווים וקונוונציות אחרות – כולם קצוצים דק ומעורבבים עד שקשה להבחין ביניהם. הסלט הערבי הוא למעשה אוסף הרכיבים והטכניקות המאפשרים את יחסם של המשפט הישראלי והחברה הישראלית אל הפלסטינים בשטחים הכבושים. רכיבי הסלט הם הנורמות המשפטיות והמערכים הרטוריים העשירים המספקים הצדקה וכלים לכיבוש. בסיום הקריאה בטקסט – שהוא עצמו סלט חתוך דק ועשיר ברפרנסים תרבותיים, מטבעות לשון שחוקים, תבלינים מפתים אך גם נגיסות שטעמן כפה טורדני – הקוראים נותרים ללא תחושה ברורה של שובע או של רעב.

טקסט חותם זה מדגים, כמו כל הטקסטים בכרך, את הפוטנציאל של מחשבה דרך אוכל.<sup>41</sup> אנו מקווים שהארוחה שנרקחה בכרך תספק משהו ממה שארוחות מוצלחות יכולות להעניק: שבירת רעב, עונג אסתטי, אפשרות לשיחה ו"טעם של עוד".

ברצוננו לחתום את המבוא בהכרת תודה לאנשים ולנשים שאלמלא תרומתם כרך זה לא היה מתאפשר. ראשית תודה לפרופסור מני מאוטנר, העורך היוצא של סדרת "משפט, חברה ותרבות", שאימץ את הרעיון שלנו לספר שיעסוק במשפט ואוכל, מתוך אמון ואמונה שאף שמדובר בתחום בתולי הרי הוא מצדיק כרך בסדרה. תודה למחליפו של פרופסור מאוטנר, פרופסור אסף לחובסקי, על תמיכתו הנמרצת ועידודו הנחוש בשלבי העבודה על הספר והפקתו. תודה לפרופסור רון חריס, הדקאן היוצא של הפקולטה למשפטים באוניברסיטת תל אביב, על תמיכתו בהוצאת הכרך.

תודה לרכוזת המערכת של "משפט, חברה ותרבות" – הרכוזת הקודמת מיכל לוקר-אשד והרכוזת הנוכחית נירית פוטרמן, שניהלו אותנו ביד רמה ואילולא הן הספר היה נשאר בגדר רעיון לא ממומש.

תודה למערכת הסטודנטים שעמלו רבות על הכרך, ובראשם עורכי המשנה שלנו רביע אגבריה, מיכל דניאלי ודנה צוק, על עבודה מסורה ורבה במשך תקופה ארוכה, לרבות כל תקופת ההתמחות התובענית שלהם. מתן גולדבלט הצטרף למסע בשלבים מתקדמים של הכרך. יסודיותו, קפדנותו ותבונתו מילאו תפקיד חיוני בהבאתו לכדי סיום. תודה לקוראים החיצוניים על נדיבותם בהקדשת זמנם ומומחיותם למתן משוב על המאמרים. תודה לעידן סגר על עבודת המחקר למבוא זה.

תודה לעורכת הלשון מיכאלה קלי ולמעצבות יעל ביבר ומיכל סמו-קובץ על עבודתן המקצועית והמסורה.

תודה לשותפים שלנו בפרויקט הזה: מרכז אדמונד י' ספרא לאתיקה באוניברסיטת תל אביב והעומדים בראשו, פרופסור שי יהושע לביא, ראש המרכז וד"ר חגי בועז, מנהל תכנית הפעילות בו; מרכז מן לביטחון ולאבטחת המזון באוניברסיטת תל אביב, והעומדים בראשו, פרופסור ניר אוהד, ראש המרכז, פרופסור דניאל חיימוביץ קודמו בתפקיד ומקים המרכז, ומאיה אורן, מנהלת התכנית לביטחון המזון. כולם היטיבו לזהות את הזיקות הרבת-תחומיות בין משפט ואוכל לבין אתיקה, חברה ומדע, ותמכו בימי העיון שהתקיימו לקראת הכרך, במחקר ובהפקה.

41 על חשיבה "דרך אוכל" ראו (2013) MICHAEL CAROLAN, RECLAIMING FOOD SECURITY 4

תודה לאמן רון עמיר, שעבודתו "המטבח של חמיס" מוצגת בגב הספר. שרידי המדורות שבקירבת מתקן "חולות" שבנגב תובעים מאתנו להשלים בדמיונו מה בושל על האש הזו, באילו כלים וחומרי גלם, ועד כמה גדול המרחק בין הארוחות בסמוך לחולות לבין אלו שבסודן או באריתריאה, מעבר לאופק שהנגב פורש באופן פיוטי – אולי פיוטי מדי.

תודה לפרופסור ארנה בן-נפתלי, שאפשר לכנותה "ידידת הכרך", על התבונה והיצירתיות ברגעים לאורך הדרך שבהם נדרש שאר-רוח כשלה, ולד"ר טל כוכבי שחלקה מניסיונה בנדיבות. העבודה על הכרך הייתה מעשירה והסבה לנו נחת רוח. השעות הרבות שהשקענו בעריכה הפכו גם את בני זוגנו לשותפים משמעותיים לספר. יופי תירוש מודה לזהר כוכבי על התמיכה והקשב ועל עצותיו המקצועיות כעורך בהתלבטויות הרבות בענייני תוכן וסגנון; אייל גרוס מודה לעופר גז על הסבלנות, על האהבה ועל האוכל.

ולסיום – תודה לכותבים ולכותבות הרבים שנענו לקול הקורא שלנו ותורמים לפיתוח התחום הזה, גם לאלו שבספר וגם לרבים שמחקריהם אינם כלולים בו בשל מגבלות מקום. אנו רואים בספר רק התחלה של ביסוס התחום של משפט ואוכל בישראל. אנו מקווים שהוא יהווה נקודת ציון משמעותית בהמשך הפיתוח של ידע תאורטי ואמפירי בתחום ושהוא יישמע בזירות מגוונות של שיח, לרבות אלו של מחקר ועיצוב מדיניות.

