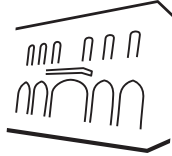


הגלריה החברתית
2.9-15.11.2021



What's Cooking?

על אש קטנה

على نار هادئة

משתתפים.ות

טל אדלר

יורם בוזגלו

אורי ברקת

נעמי טנהאוזר

איילה מרציאנו־סבאג

איתי נדב

עינת עריף־גלנטי

תצלומי הספר אוכל במוסררה

תומר אזולאי

ליווי תערוכה

איילת השחר כהן



Marion and Guy
Naggar, London



קרן אהרון גוטוירט
Aaron Gutwirth Fund

KIRSH
FOUNDATION

Bein Schwartz
THE BEIN SCHWARTZ
FAMILY FOUNDATION



הקרן לירושלים
קרן לירושלים



אוצר ראשי: אבי סבג / ניהול גלריות: איילת השחר כהן / עיצוב גרפי: טל שטרן / עריכה לשונית: דריה קסובסקי

MUSRARA.CO.IL/GALLERIES



לאורך השנים מציגה הגלריה החברתית במוסררה תערוכות, המקיימות דיאלוג עם אוסף מוסררה – ארכיון און־ליין, שיצר בית הספר על אודות השכונה, ובו חומרים היסטוריים מאז שנות ה־70 של המאה הקודמת ועד ימינו אנו: ריאיונות עם תושבים, קטעי עיתונות, מסמכים ותצלומים מאלבומי משפחה. בשנת 1999, במסגרת פסטיבל "מון אמור", ראה אור הספר אוכל במוסררה, עבודת אמנות של הצלם והפעיל החברתי, טל אדלר, בשיתוף עם בית הספר מוסררה ובהפקתו. בספר הוצגו דיוקנאות של תושבי השכונה שצילם אדלר, לצד ריאיונות ומתכונים, שאסף מן המטבחים הפרטיים שלהם. רגע לפני ראש השנה תשפ"ב מבקשת התערוכה "על אש קטנה" לחדש את נוכחותו של הספר במרחב הדמוגרפי המשתנה של שכונת מוסררה, קו תפר חברתי וקולינרי, שידע גם ימים של מחסור ורעב.

על הרבה ועל מעט

22 שנים עברו מאז יצא לאור הספר אוכל במוסררה. דפדוף בו מגלה, שכמה מהמצולמים עזבו את השכונה זה מכבר. אחרים עברו מן העולם, אך המתכונים שהותירו אחריהם ממשיכים לחיות. כוחו של האוכל ואיכותו העל־זמנית אצורים גם בסיפורים ששמעתי מפי משתתפי התערוכה. אלו נעו בין הכלה, חום וגעגוע לבין מחסור וטראומה. המזונות שצרכו היוצרים לאורך ילדותם ובגרותם הפכו לחלק מזהותם כבני אדם וכאמנים. הדיבור על אוכל פתח שיח על שורשים ותרבות, על הגירה, על הפרעות אכילה, על ניחוחות שקשה לשכוח ועל אמהות וסבתות. שמעתי סיפורים על פיקניקים שיצאו משכונת מוסררה להרי ירושלים, על סנדביצ'ים שנחטפו בשכונה, על חברותא סביב שולחן האוכל ועל סחר חליפין. וגם שמעתי על רעב במוסררה, על גניבת מזון ועל אימהות יצירתיות שרקחו אוכל מכלום.

בין האמנים המציגים בתערוכה אין קשר סגנוני, אך כולם קשורים למוסררה באופנים שונים, ועבודותיהם נקשרות זו בזו דרך הזכרונות הביוגרפיים. **טל אדלר**, הגיע למצולמים בספר דרך שיטוט ברחוב ודרך המלצות. הוא צילם אותם בדרך כלל במרחב הפרטי שלהם והם סיפרו לו על החיים במוסררה והעניקו לו בנדיבות מתכון ממטבחם. בתערוכה מוצגים ארבעה דפים מתוך הספר וצילום הכריכה המיוחדת שלו.

יורם בוזגלו נולד במוסררה הענייה. המחסור התקיים מחוץ לבית, שכן אמו דאגה לתת לו את התחושה שמאומה לא חסר. בזיכרונו הכל סבב סביב אוכל והיה מלווה בהרבה לחם. והלחם היה מכוסה ברקמה שקישטה אותו, כמו שהשטיח קישט את הקיר ומפת הקטיפה את השולחן. "אימא תמיד אָלתרה שלא נרגיש שחסר והשתמשה בחומרי יסוד זולים. וכשלא היה לחם, היתה מכינה מופלטה מקמח, משמן ומסוכר, ולא הרגשנו שחסר. בראשית עונה הייתה ממהרת לשוק ורוכשת כמה פירות, כדי שנהיה הילדים הראשונים בשכונה שטועמים את פרי העונה". זכורים לו סוכריית התרנגול האדום מהמכולת שמתחת לבית סבו וקטיף חבושים, שטעמם הותיר את פיו יבש ומריר. לאחר שנים ביקשה ממנו אמו שיתעד אותה מקלפת פרי במצלמת הפוקט שרכש עבורה. שנים מאוחר יותר יציב בוזגלו טבע דומם על גבי שולחן, ובו מככבים חבושים, תפוז, מגדל שזיפים, כוס זכוכית וכיכר לחם. כשהוא מצלם את שולחן האוכל בביתו, מתגלות פשטות וצניעות: השולחן הפינתי עטוף במפה לבנה, עליו סלסלת פירות וספרי קודש ולצדו כיסא בודד. במהלך התחקותו אחר הסיפור המשפחתי מצא בוזגלו תצלום שחור-לבן של סבתו, סועדת את לבה בביתה שבמוסררה בלוויית אישה נוספת.

אורי ברקת מצלם הצבה של צלחות ריקות, המונחות על גבי המרצפות משני עברי סמטת חולדה הנביאה בשכונת מוסררה. מיצב הצלחות הריקות, שנאספו ממשפחתו ומתושבי מוסררה, מצביע על אפשרות לשפע גדול ולהשתלבות במרחב, על אקט של נדיבות ועל הזמנה לסעודה המונית, אך בד בבד עשוי לסמן פעולת השתלטות או לתאר מרחב, המבקש להתמלא. "גרתי בדירת מרתף בחולדה הנביאה, וחוויתי את השכונה מהחלון הנמוך. ראיתי את רגליהם של העוברים ושבים, את עגלות הקניות היוצאות ממוסררה אל השוק, את החיכוכים ברחוב בין אנשים. לא הרגשתי שייך לשכונה, הייתי החילוני שמציצים עליו, וגם אני הצצתי עליהם בדרכי". לצד תצלום הצלחות מוצגות שתי עבודות וידיאו, שצילם ברקת כשהיה סטודנט במוסררה. באחת מהן מתוארת עגבנייה, הנחתכת שוב ושוב ומדמה חיטוט בבשר החי. בעבודה האחרת מתועדת סמטת חולדה הנביאה מבעד לחלון ביתו. המבט מתוך הבית אל הסמטה וצילום הצלחות בסמטה כמה שנים לאחר מכן שזורים זה בזה וסוגרים מעגל.

אייתי נדב מצלם תפנימים של מקררי סטודנטים בשכונת מוסררה. תצלומיו מדגימים את הסדר והכאוס בתזונת אנשים צעירים, החיים בשכירות וחולקים מקרר ישן. במקררים האלו, המוכרים לכולם, מקררים שלכאורה אין בהם יופי הראוי לצילום, פוגש הבנלי את הפואטי: קופסאות של אוכל מבית אימא, ממוקמות ליד מוצרי בסיס, ומזונות שקפאו להם יחד ניצבים במין היררכיה מוזרה מעל שאריות מזון במצבי צבירה שונים. חלק מהמזונות אינם ראויים עוד למאכל, אך מוסיפים לשרוד בתוך המקרר.

נדב זוכר שבימים קשים היתה אמו שומרת את שאריות הסנדוויץ' שהחזיר מבית הספר, ומשתמשת בהן לארוחת הערב. וכשלא היה מזון בבית יצאו לפיקניק ויצרו אצל הילדים חוויה נעימה עם מעט מזון. סבא שלו, שבא מעוני מחפיר ועזב בגיל צעיר את בית הוריו בירושלים מתוך התחשבות, היה מארח אתיתי לארוחות צהריים כשבבית הוריו שרר מחסור. הוא זוכר אצל סבא וסבתא תבשילים טעימים שחייבים לסיים מהצלחת, כי לא משאירים אוכל ולא זורקים אוכל. "המקרר הוא מרחב שהוא אישי ולא אישי בו זמנית. כשאתה פותח את המקרר ומראה מה יש לך ומה אין לך, זו רשימת מלאי, אבל אוכל חושף את הנשמה שלך. המפגש עם המקרר של הסטודנטים במוסררה הזכיר לי את תרבות התזונה שלי כסטודנט".

נעמי טנהאוזר גדלה בחיפה, בת לאם שוויצרית ולאב ממוצא גרמני. היא זוכרת את טעם הפלאפל בעיר התחתית של חיפה שהפתיע אותה. אמה הכימאית בישלה אוכל לפי מידות וכמויות ולפי תפריט שבועי קבוע. פעם בשנה, ביום הולדתה, הותר לה לבחור את ארוחתה. היא שמעה שיש אוכל אחר, שונה מזה שאכלה בבית, שהיה בו מרכיב חסר. כשעברה לירושלים הרגישה את החום, את היצירתיות ואת הנתינה, המתקיימות באמצעות אוכל בתרבות המזרחית. בטילוליה להודו הכירה מרכיבים נוספים באוכל המזרחי, וכיום היא מוסיפה אותם הן למתכונים שלה והן לציורים שלה: בישול אטי, נדיבות, פשטות, אינטואיציה ואהבה.

בתערוכה היא מציגה שלוש מיניאטורות – מעין מודל תמציתי של הדימוי – הקשורות לתרבות אוכל מפוארת ולצמתים משמעותיים בחייה: החומוס של ירושלים, עוגיות הריבה האירופאיות והצ'אי ההודי – פיוז'ן הממזג את

המקור הביוגרפי, עם המזרח הרחוק, וירושלים בדמות מוסררה – שכונה רבגונית ובלתי הומוגנית. את עבודותיה היא יוצרת מתוך התבוננות בתצלומים שצילמה ובאמצעות עבודה עמלנית עם פלסטלינה – חומר א־אורגני וצבעוני שניתן לערבב אותו באמצעות חימום באצבעות הידיים וכך לייצר פלטה של גוונים ושל מרקמים.

עינת עריף־גלנטי גדלה בקרית יובל בירושלים. הנרטיב של השכונה, שעברה שינוי מאז שנות ה־50 של המאה ה־20 ועד היום, דומה מבחינתה לנרטיב של מוסררה ושל שכונות ותיקות נוספות בירושלים, כמו קריית מנחם ונחלאות, שכונות שקלטו לתוכן מהגרים ופליטים ומצוקה, ונוצר בהן עירוב קהילות.

לאורך שנים היא מקיימת דיאלוג עם מסורות של ציור טבע דומם ומפיחה בו חיים באמצעות וידיאו כמדיום של משך. משטח השולחן הוא זירת ההתרחשות המשמשת בסיס לתצלומיה. חלק מן המזונות המצולמים עוברים טרנספורמציה והופכים לאירוע תרבותי, חברתי וטקסי. בעבודות הצילום הישיר המוצגות בתערוכה היא משחזרת סיפורים ומראות מן האסתטיקה של סבתותיה. היא מניחה בתוך אגרטל את הלחם הערבי, החובזה, ופורסת מלון לצד אבטיח, ששומרו בתוך ניילון, כמו בבית סבתה. שפע פירות הקיץ בישראל יצר חוויה מתקנת עבור הסבתא, שנהגה ללקט בתקופת השואה שאריות מזון. סיפורי החוסר מן העבר היו כה עמוקים במסורת המשפחה וחלחלו גם אל תוך תצלום הפירורים על המפה, המכילים גם את האין (אוכל) וגם את היש (שאריות).

בשתי עבודות וידיאו מתוארים קינוחים מתוקים. באחת – פיסת עוגת שכבות אישית שעליה נרות בוערים, הדועכים אל תוך העוגה ונבראים ממנה שוב ושוב. באחרת (התרפקות, 2012) – מודל מוקטן של פסל הבטון שיצר יצחק דנציגר, עקלתון (1975) עשוי מגלידה. המבנה הרך קורס ונמס לאטו, גולש מתוך הצלחת החגיגית אל משטח השולחן, וממנו והלאה. עבודה זו, המחברת בין האסתטיקה של שתי הסבתות של עינת, האשכנזייה והפרסייה, לבין פסלו הכנעני של דנציגר, יוצרת תנועה מן החומר הגברי, הישראלי והיציב אל המקום הרך, המתמוסס והמתגעגע; אל נשים שבאו מחוסר, אך ידעו לתת, להאכיל ולהכיל.

איילת השחר כהן