

בלדי שיק: ביוגרפיה פוליטית וגבולות טעם המקום בישראל/פלסטין

רפי גרוסגליק, אריאל הנדל ודניאל מונטרסקו

בעיתות אלו של מלחמה והרעבה נגד קרובינו ברצועת עזה והקרב על הגדה המערבית, אנו זקוקים לאסטרטגיה של צומוד משפחתי על מנת שנוכל לעמוד בפני מערכה מרובת פנים שלא פסקה ולו ליום אחד מאז השתלטה התנועה הציונית על פלסטין ההיסטורית. [...] בימים אלו אנו זורעים פֶּעַל: קישוא בלדי, פקוס ובמיה, לוביה, חומס, אבטיח ושומשום. [...] זה הזמן שבו אנו משתמשים בידע ובניסיון שצברו אבותינו כדי לקצור, לזרוע ולשמור במזווה את מה שנחוצ לנו על מנת לעמוד בפני ההווה הקשה שכנראה יימשך ותגבר אכזריותו (דאע'ר 2024).

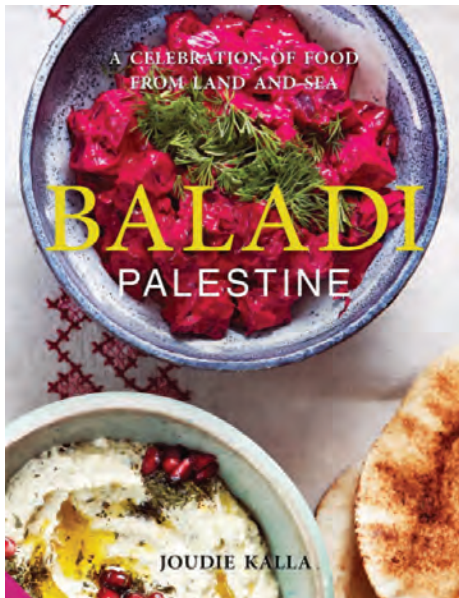
עכשיו כשכל השפים הגדולים מעדיפים להתמקד בטלוויזיה, הקמת רשתות או חדרי אוכל להיי־טק, אני מרגיש צורך לחזור לשורשים. לאדמה. לאסלי. לבלאדי (פוסט בקבוצת הפייסבוק "אוכלים את הראש")¹.

* אנו מבקשים להודות למשתתפות ולמשתתפים במחקר שחלקו איתנו את סיפוריהם וחזונם. תודה ליורסא ריאן, סמארה שבאט ורואא אבו טועמה על עבודתן כעוזרות מחקר. תודה מיוחדת ללימור יונגמן, לעומר עאסי ולמוזנא בשארה על התובנות ועל השיתוף בממצאי מחקריהם. תודה גם לדפנה הירש, לירון שני, נמרוד לוז, אדריאנה קמפ וסנאית גיסס על הערותיהם לגרסאות קודמות של המאמר. לבסוף, תודה לקוראות האנונימיות על הערותיהן ולשאול סתר על קריאה מעמיקה והערות מאירות עיניים.

1 קבוצת הפייסבוק "אוכלים את הראש" היא קבוצה של קוראי וקוראות מדור האוכל של עיתון הארץ, והציטוט הוא מתוך פוסט שפורסם בה בשנת 2022.

מבוא

בכפר בתיר הסמוך לבית לחם, הבלדי הוא סמל לאומי פלסטיני שמציין זהות והתנגדות. החציל הבלדי הקרוי "בתיירי" עומד בבסיס אתר מורשת עולמית של אונסק"ו המשמר את חקלאות הטרסות המסורתית. חצילים שמונחים בסלסלה בדוכן המזכרות שבפתח האתר מקדמים את פני התיירים. בין ציורי אמנות רחוב הכוללים חצילים מעוטרים, קטעי שירה של מחמוד דרוויש המהללים את אדמת פלסטין ואת תוצרתה וספרי מתכונים שנמכרים בדוכן, הבלדי הוא שחקן כלכלי ממש כשם שהוא שחקן גסטרו-פוליטי (Appadurai 1981). בתיר אינה יוצאת דופן. בבית סאחור הסמוכה, חקלאות הבלדי מזוהה עם פקוס (המכונה גם מלפפון ארמני); בכפר ארטאס שממערב לבית לחם מתקיים פסטיבל חסה מקומי; דרום הר חברון מזוהה עם אבן יוגורט (לכן ג'מיד) מחלב עיזים בלדיות; כפר ראעי שבנפת ג'נין ידוע בשזיפים הירוקים הבלדיים הגדלים בו; ובבית ג'אלא מתקיים "שוק בלדי" חודשי המהלל את שמן הזית המקומי, שנחשב איכותי במיוחד. כך, כל כפר וכל אזור מתהדרים בטעם הבלדי המקומי, המגולם בתוצרים ייחודיים ומובחנים לכדי מורשת לאומית (איור 1). החיבור בין מקום, טעם מובחן ואותנטיות קהילתית-זהותית בא לידי ביטוי מובהק אצל השפית הבריטית-פלסטינית ג'ודי קאלה, מחברת ספר הבישול *Baladi Palestine*: המילה בלדי, היא כותבת, מציינת את "הבית שלי, האדמה שלי, הארץ שלי". היא פוסקת כי "עבורי פלסטין היא כל הדברים הללו, לא רק במובן הגיאוגרפי, אלא גם במשמעות של החיים שלי ושל משפחתי. הבלדי מגלם עבורי את כל מה שאני ואת כל מה שגדלתי להיות" (Kalla 2018, 7).



תצלום 1. חצילי בלדי בביתיר (צילום: דניאל מונטרסקו) והספר *Baladi Palestine* של ג'ודי קאלה



איור 1. מפת ח'יראת בלאדי פלסטין ("גידולי ארצי פלסטין") של הארגון החינוכי הפלסטיני סרנדיב. באדיבות עומר עאסי

שישים קילומטר מבתי, מסעדות שף בתל אביב מציגות תפריטים מתוחכמים ובהם מנות כמו "תרד בלדי עם חלמון מאודה וריג'לה", "טרטר אינטיאס על כרוב בלדי שרוף" או "משמש בלדי מיסטיקאווי עם ג'יבנה חלוטה". במגדל עזריאלי, ארז קומרובסקי – מהטבחים המזוהים ביותר עם שיח "המטבח הישראלי החדש" (Gur 2008) – מסעדה בשם "באלאדי שיק". תפריט המסעדה (שנסגרה בסוף 2024) כלל סלטים עם פקוס בלדי או בעג'יר (שידוע גם כ"מלפפון חרוש" ונחשב זן מורשת עתיק) ו"המבורגר בלדי מקומי" בלחמנייה בריוש עם איולי זעתר. באתר הבית של המסעדה, בתיאור שנראה כלקוח מספרה של לאה גולדברג "דירה להשכיר", שואל קומרובסקי "מהו בעצם אותו בלדי?", ומשיב:

אני נזכר בימי כילד במרכז תל אביב. איך דילגתי בין הדלתות הפתוחות לרווחה בבניין מגוריי – ובכל קומה, ריח וצליל אחר. בקומה הראשונה התגוררה מצרייה, ורקחה במיומנות מלוח'יה ובמיה בשעה שהערבית מתגלגלת על לשונה. בקומה השנייה,

התערבב ריחם של הגפילטע פיש והכבד הקצוץ בפולנית מדוברת. בשלישית נישא ריח בוריקטס וממולאים, תוצרתה המפוארת של שכנתי הטורקיה. ובביתי, חיכה לי סלט ירקות אותו קצץ באיטיות סבי האוקראיני. ואותו בניין שהיה לבית ילדותי, הפך להיות המטבח הארצישראלי בעיניי. גבולותיו משתנים מדי יום, נמחקים ונכתבים מחדש על ידי בני העדות השונות, השואכים השראה זה מזו וביחד יוצרים משהו השמור רק לנו – את אותו באלאדי, שכל כולו אותנטיות, רגש וטעם עז. במטבח המסעדה ומבעד לויטרינה הצבעונית, אנחנו מוסיפים את השיק אל הבאלאדי.

מדבריהם של קאלה ושל קומרובסקי (ושל שחקנים רבים נוספים שנפגוש בהמשך) עולה כי יש הסכמה עקרונית בין דוברים פלסטינים וישראלים על כך שהבלדי מבוסס על שילוב ייחודי בין אותנטיות, רגש, טעם וזהות מקומית. אם כן, אין זה מפתיע שבישראל/פלסטיין סוגיות אלו חושפות את הבלדי כמושג מרובה משמעויות ושנוי במחלוקת, כזה שמניח על השולחן את אדמת המריבה עצמה, על טעמיה, על ייצוגיה ועל תביעות הבעלות השונות עליה.

קריאה ביקורתית בבלדי תצביע על הניכוס התרבותי, העושה שימוש במילה ערבית על מנת לייצג חיבור אותנטי לכאורה של היהודים לאדמת המקום. לפי קריאה זו, לעומת הצד הפלסטיני – הטוען לאותנטיות עובדתית, אונטולוגית ומהותנית – דבריו של קומרובסקי משקפים "אותנטיות מדומה" (סנוף-פילפול ואחרים 2022) ומכוננים מהלכים סוציו-תרבותיים של מסחור ופולקלוריזציה של המושג. אולם מחקר זה מבקש ללכת אל מעבר להפרדה שבין אותנטיות "אמיתית" לאותנטיות "מדומה". הקריאה הביקורתית מסדר שני שאנו מציעים תראה כי המעתק בין הבלדי הערבי לעברי אינו רק מעבר מאותנטיות לניכוס, אלא משחק עדין של ידע בתנועה, של חיקוי הדדי ושל תלות, שבמסגרתו מושג הבלדי עצמו משתנה כתוצאה מקו המגע בין שתי האוכלוסיות. בלי לגזור גזרה שווה בין השימוש הפלסטיני במושג ובין זה הישראלי, אנו מצביעים על ריבוי המשמעויות העקרוני הגלום בו, ועל הגרעין הבלתי יציב שלו כשחקן המצוי בתוך פקעת של שדות חברתיים: סמן של מקומיות, מורשת, ריבונות ולאומיות, אך גם שחקן בעולמות הקולינריה ותעשיית המזון, במדע ובשוק הסחורות הגלובלי. המעגל ההרמנויטי של הבלדי כורך יחדיו שני סוגים של תביעות לאותנטיות: הייחודיות הזהותית, המוצגת כפרויקט של ילדיות קמאית, והסינגולריות הכלכלית, המתבטאת בערך שוק (Karpik 2010). שני הסוגים הללו ארוגים האחד בשני ומעצימים זה את זה.

במישור האטימולוגי, המושג בלדי נגזר מהמילה הערבית "בלד" (بلد). "בלד" הוא מסמן מרחבי רב-משמעי המציין מקום, אך גם את היחס העמום והאמביוולנטי המופנה לעיתים כלפי המקום. המושג נושא רבדים טקסטואליים שמגיעים עד לקוראן (סורת

אלבלד),² וכיום הוא מציין אותנטיות ושייכות למקור "אסלי" (أصلي). בבסיסו ניצב החיבור האינטימי עם האדמה ועם הקהילה, אך בה בעת הוא גם מצביע על פריפריאליות גיאוגרפית ועל שוליות חברתית.³

כשם תואר קולינרי הפציע הבלדי במרחב דובר הערבית בימי הביניים בצורת מושג "בלתי מסומן", כזה המיוחס לאובייקטים "מובנים מאלהם" (Brekhus 1998; Scott) (2018). תחילה ציינה המקומיות של הבלדי מוצר נחות ופרובינציאלי, כזה שצורכים אותו רק מי שידם אינה משגת לרכוש את המוצר האיכותי המגיע מבחוץ (אם מחוץ לכפר, אם מחוץ לעיר ואם מחוץ לארץ). עם עלייתו ההדרגתית של הסחר הבינלאומי, ובעקבות התפשטות החקלאות המודרנית באימפריה העות'מאנית במהלך המאה התשע-עשרה, החל המושג לבטא לא רק הברדל גיאוגרפי בין המקומי לחיצוני אלא גם דיפרנציאציה בין זנים שונים (למשל הפרה הביירונית מול מקבילתה הבלדית, או התפוז השמוטי מול הבלדי; (Birnhack 2024).

בהקשר המקומי הפך הבלדי למושג פוליטי בראשית המאה העשרים, עם עליית הקולוניאליזם האירופי וההתפשטות הציונית. במהלך הזה הותמרה נחיתותו הנתפסת של הבלדי ביחס לזנים או לשיטות חקלאות "תוצרת חוץ" לכדי ערך חיובי המבטא את "טעם המקום" (Trubek 2008; Monterescu 2017). כך הפך הבלדי לסמן של מקומיות לאומית, של זהות אותנטית ושל טעם מובחן הניצב מול "אחרים" חיצוניים.

ברוח מחקרים הרואים בקולוניאליזם ההתיישבותי מרחב של מגע הדדי (Pratt 1991; Comaroff and Comaroff 1997), נבקש להצביע על האופן שבו השינויים בסימונו ובערכו של הבלדי נעשו באופן יחסותי ודיאלקטי בין ילידים למתיישבים. ראשיתו של הבלדי כמושג פוליטי בישראל/פלסטין היא בהתנגדות כלכלית למסחור ובהתנגדות לקולוניאליזם. אחר כך נוכס השימוש במושג על ידי אותם הגורמים שלעומתם הוא נוצר, בעיקר יצרני מזון תעשייתי יהודים-ישראלים, אם כמהלך מיתוגי בעולם גלובלי ואם כייצור של זהות במסגרת השאיפה הקולוניאלית-ההתיישבותית "להיעשות ילד" (Veracini 2015). לבסוף נתבע הבלדי מחדש בידי הפלסטינים, תוך שימוש בשפה המיתוגית והזהותית שנוצרה קודם לכן בידי הצד היהודי-ישראלי. כך, אם בגלגולו הראשון תבע הבלדי את ההכרה במקומי והיה מאוים על ידי מוצרים ממותגים "מחוץ למקום", בגלגולו השני הוא הפך בעצמו למותג הנתון במחלוקת.

הביוגרפיה הפוליטית של מושג הבלדי לוקחת אותנו למסע שנע בין הקולינרי והאתי לפוליטי; בין הזהותי לכלכלי; מהמרחב החקלאי בפלשתינה-א"י בשלהי המאה התשע-עשרה

2 בקוראן העיר מכה מכונה "אלבלד אל-אמין" או קריה נאמנה, עיר שבה הלחימה אסורה והמסחר מתאפשר. זוהי גם העיר שממנה נעשתה היציאה (ההיג'רה) אל העיר מדינה, שסימנה את התפשטות האסלאם.

3 כך למשל, שם התואר "בלדי" (بلدي) מתאר כפריות עממית ואף תכונות כמו עצלות, נרפות וכבודות תנועה.

אל מוקדי המטבח העילי התל-אביבי העכשווי, דרך הזירה הקולנירית הגלובלית, ומשם בחזרה אל המרחב הפלסטיני הכפרי והעירוני גם יחד. הבלדי מגלם ויוצר זיקות שונות בין התשוקה למקום ובין החיפוש אחר אותנטיות קולנירית וידע חקלאי מקומי, ומעלה שאלות פוליטיות של שייכות ובעלות. הניתוח שלהלן מציג את הפעולה הפרפורמטיבית של תביעת הילידיות, הנעה בין קומודיפיקציה וניכוס מחד גיסא להתנגדות וריקליימינג מאידך גיסא.

בלב החקירה שלנו עומדת ההנחה שלמושגים יש היסטוריה גם כשנדמה כי הם א-היסטוריים, טבעיים ועובדתיים. אנו בוחנים את ההיסטוריה של הבלדי ומראים כי משמעויות המושג משתנות ומתפתחות באופנים שחושפים את המצב הקולוניאלי-התיישבותי כאזור מגע, שבו ההיות-יחד – גם כאשר הוא כפוי ואינו שוויוני – משפיע על הזהויות המרחביות בדרכים מורכבות שאינן צפויות מראש. במקרה של ישראל/פלסטין, שלילת האחר – או הגדרת העצמי על ידי שלילת האחר – חושפות את הפרפורמטיביות המצויה בלב התשוקה לילידיות (Veracini 2013) ואת יחסי הכוח, היחסיות (relationality) וההדריות שבין המתיישב ליליד (Mamdani 2020). הדיבור על הבלדי והעיסוק בו במישורי החקלאות, הקולנירית והצרונות הם ביטויים לאופן שבו תרבות חומרית מכוננת סוגים שונים של ילידיות ושל טענות לילידיות, וחושפת את השבריות של מושגי הילידיות והאותנטיות עצמם.

המחקר נסמך על עבודת שדה שנערכה בין אוגוסט 2021 לנובמבר 2024. עבודת השדה כללה ביקורים ותצפיות באתרי ייצור חקלאיים משני עברי הקו הירוק (בתיר, וולג'ה, בית ג'אלא, בית לחם, ג'למה, ג'נין, חיפה ותל אביב-יפו), במסעדות פלסטיניות ובשווקים (בעין רפא, בוואדי ניסנאס ובבתיר). נוסף על כך נערכו ראיונות עומק חצי-מובנים עם חוקרי חקלאות וסביבה, עם אקטיביסטים ועם יזמים פלסטינים הפועלים בתחומי האוכל והחקלאות, ועם שפים ישראלים-יהודים ופלסטינים. סדרה נוספת של ראיונות חצי-מובנים נערכה עם נציגי שלושה דורות של פלסטינים אזרחי ישראל במטרה להבין תפיסות שונות לגבי המשמעויות הגלומות בבלדי והשתנותן לאורך זמן. לבסוף, נערך גם עיון שיטתי בכתבות שפורסמו בעיתונות עברית וערבית מאז סוף המאה התשע-עשרה וניתוח תוכן שלהן.

מושג גבול בלתי ניתן לתרגום

בסיור שערכנו בשוק ואדי ניסנאס בחיפה שאלנו את אחד הרוכלים אם יש באמתחתו פקוס. הרוכל השיב: "פקוס יגיע רק בהמשך השבוע, אבל יש מלפפון בלדי ומלפפון רגיל". כששאלנו מה ההבדל בין זה הרגיל ובין הבלדי, השיב הרוכל: "מלפפון בלדי זה מהשטחים.

טועמים, זה בטעם". כשהקשינו, השיב הרוכל רגע לפני שאיבד את סבלנותו: "מה זה בכלל אומר בלדי? זה אורגני. אתם יודעים מה זה אורגני? זה אורגני, נקי, עם טעם".

הקושי להסביר מהו בלדי לא היה רק של אותו רוכל בשוק. אורפה סנוף-פילפול ועמיתיה התייחסו לקושי לכתוב על בלד בעברית, ראשית משום שקשה להמשיגו גם בשפתו המקורית הערבית, ושנית בשל "המורכבות הטמונה בניסיון לתרגמו" (סנוף-פילפול ואחרים 2022, 25). המושג "בלדי" מציג אתגרים דומים, ובמידה מסוימת אולי אף מורכבים יותר. האנתרופולוגית קתרינה גראף (Graf 2015) טוענת כי הבלדי מבוסס על שלושה נדבכים: מקור גיאוגרפי-אזורי, טעם מובחן ואופן ייצור. הגדרה קולעת זו מתעלמת מהיבט נוסף: כל אחד מהנדבכים האלה מוגדר בפועל על דרך השלילה. הבלדי הוא זה שאינו זה; זה שאינו חסר טעם; זה שלא גודל באופן מתועש או בחממות ולא נשמר בקירור. בכל הפירושים הללו המיוחסים למושג אין הגדרה פוזיטיבית או תיאור של מקום או טעם מובחנים, אלא רק שלילה של מה שנמצא מחוץ לאותם גבולות בלתי ניתנים להגדרה: "אפרנג'י", "רומי", "יהודי", או פשוט "מיש בלדי" (לא בלדי) (שם; Labuthie 2019).

בהקשר הגיאוגרפי-אזורי, אמנם, המקום לעולם "אינו קיים מתוכו, אינו מובן-מאליו, הוא תמיד מוגדר מחוץ לעצמו" (גורביץ' 2007, 30); אך הדוברים המשתמשים במונח "בלד" יסכימו על המקום שבו מדובר (כשם שישראלים ידברו על "הארץ" וידעו כי מדובר במדינת ישראל גם בלי לנקוב בשמה). לעומת זאת, שם התואר "בלדי" הופך למסמן שמנותק מה"בלד" הספציפי. כלומר, אפשר לומר על מוצר שהוא "בלדי" גם בלי לקשור אותו למקום מסוים (ולכן הבלדי בשוק בוואדי ניסנאס יכול להיות משכם). במובן זה, הצורה גודשת (supersedes) את התוכן. תוצרת המקום – הבלדי – בנויה על שלילה כפולה, שבה הבלדי הוא מה שאינו-לא-מקומי או מה שאינו-נטול-טעם.

ה"בלדי" מציג את המיצוי המובהק והאותנטי של הקטגוריה עצמה, ובכך הוא שונה עקרונית ממושג הטרואר. טרואר מובן כ"טעם המקום" (Paxson 2010; Monterescu 2017), מושג המסמל ריבוי. כך למשל, הקטגוריה "יין" יכולה לייצג תצורות טעם שונות שנגזרות מיחידות גיאוגרפיות (טרוארים) שונות (Monterescu and Handel 2020). כלומר, גם אם מייצרים יין מזן שרדונה באלפי מקומות שונים, כל בקבוק מתיימר לגלם את המאפיינים הספציפיים של מקום גידולו. לעומת זאת, הבלדי תמיד מציין את הדבר עצמו ולא את הווריאציות שלו, משום שרק במקום האמיתי (הבלד) הטעם הוא אמיתי (בלדי). למלפפון בלדי יש טעם של מלפפון כפי שמלפפון "צריך להיות".

כפי שנראה בהמשך, השילוב בין ההגדרה על דרך השלילה הכפולה ובין טענת האותנטיות הייחודית הגלומה במושג מעניק לו תכונות יוצאת דופן של גמישות וכוח. בלדי הוא מושג המבוסס על הניגוד הבינרי בין "כאן" ל"שם" ועל ההבחנה בין נעלה לנחות. האנתרופולוגית פרחת ע'נאם, בעבודתה במצרים, מתארת את הבלדי כמושג של

עבודת גבול המבוסס על סימון הון סימבולי ביחס לאותנטיות ולמקוריות (Ghannam 2002, 77). בהמשך לכך, אנו מבקשים לחשוב את הבלדי כמושג גבול (borderline concept)⁴.

כמו "מושג-שכנגד" (Koselleck 1985), גם מושג גבול מבוסס על ניגוד והפרדה, קרי על עבודת גבול; אולם הוא מציע תפיסה שונה של מהות הגבול. הפסיכואנליטיקאי והחוקר אנדרה גרין (Green 1996) בוחן את מטפורת הגבול בטקסט העוסק במושג האישיות הגבולית (borderline). גרין מציע לחשוב על שלושה סוגי גבולות: (1) גבול שמוגדר מתוך העצם שאותו הוא תוחם (למשל, קו העור כגבולו של הגוף האנושי); (2) גבול המוגדר כנגד ישות שקולה מבחינה אונטולוגית אך שונה מהבחינה הערכית (כמו הגבול שבין היווני והברברי, או כמו גבולות מדיניים מודרניים שכוללים הכרה בישות הפוליטית הנמצאת מעבר לקו); (3) גבול עמום, כזה המוגדר על דרך השלילה הכפולה, כאשר שום צד אינו מעניק לו עוגן יציב לתיחום קו גבול ברור. זהו "גבול גבולי" (כמו במובן של "מקרה גבולי") – כזה שיש בו עמימות, שלא זו בלבד שהיא מציבה קושי במיון אלא היא גם מגלמת מצב הנוגד את עצם הפנטזיה של המיון המוחלט. לדבריו של גרין, לא בנקל ניתן לדמיין מצב של "להיות גבול". במטפורת הגבול של גרין, המטרה היא לא להגדיר את הגבול כעצם מובחן (כלומר לתחום את עוביו, את מיקומו, את האופנים שבהם ניתן לחצותו וכולי), אלא להשתמש בגבוליות כמושג שמערער על עצם היכולת להגדיר טריטוריות, או במקרה הזה – על היכולת לספק הגדרה מוחלטת (שם, 62–63).

הבלדי, כאמור, מוגדר על דרך השלילה, כאינדקס ממוצב (situated index). הוא אינו מציג קווי תיחום ברורים כמו בסוג הראשון של הגבול (כיצד אפשר לתחום את הגבול של ה"מקומי", של "כאן"?), אך הוא גם אינו מוגדר באמצעות תיחום חיצוני ברור (כיצד אפשר לקבוע מהם הגבולות של ה"לא מקומי", של החיצוני, של "שם"?). לבלדי גם אין מושג-שכנגד אחד (כמו בניגודים יוני/ברברי או יהודי/גוי), אלא הרבה מושגים שכנגד, שכל אחד מהם בנוי על דרך של שלילה (מה שאין לו טעם, מה שאינו מכאן, המתועש, הגלובלי, הלא טבעי, וכולי). לכן אנו מבקשים לראות בבלדי דוגמה מובהקת למושג גבול: כל מהותו מבוססת על עבודת הגבול (הפרדה בין כאן לשם, בין אני לאחר, בין שייך ללא שייך), אך גם על הכישלון לתחום טריטוריה בעלת גבולות במובנה הריבוני המודרני.

4 המונח שאנו מציעים מובחן מהמונח boundary concept (Bargheer 2024) הנהוג בסוציולוגיה של המדע, המציין מושג שמאופיין בפרשנות נזילה שמתפתחת בין קהילת המדענים לקהל הרחב. ברגיר מנתח את המושג "מגוון ביולוגי" (biodiversity) כדוגמה לגמישות פרשנית כזאת. המשגה זו מתעלמת מן הפוליטיקה של הגבול, שאותה אנו מבקשים להדגיש.

כמושג גבול, הבלדי מאופיין בשילוב בין חיבור עמוק למקום ובין חוסר האפשרות להגדיר את אותו מקום. בניגוד לטרואר הממוסד, את הבלדי אי-אפשר לסמן על מפה באמצעות קווי תיחום ברורים, כי בלדי אינו רק זן שנטוע בחלקה מזוהה, אלא גם שיטת גידול העטופה בעמימות של אותנטיות בלתי ניתנת להפרכה או לאישוש. סנוף-פילפול ועמיתיה (2022) מציינים כי הבלד עשוי להתייחס לכפר (القرية), לעיר (المدينة) ואף לחבל ארץ (الأرض), אך לא למדינה בצורתה המודרנית (الدولة). באופן דומה, שרה פוזי ושרה אלסייד מבחינות בהקשר המצרי בין אוכל "לאומי" (وطني, וטני) ובין הבלדי, המאפיין את "המקומי" או "הילידי" (Pozzi and El Sayed 2017). זהו אפיון שמנוגד להגדרות מודרניסטיות של גבולות ושל ריבונות, והוא מושתת על השתייכות מקומית שגבולותיה הגיאוגרפיים עמומים יותר. במובן זה, הבלדי הוא לא-מדינתי בשני אופנים משלימים: ראשית משום שהוא האזורי המתייזב מול המדינתי, ושנית משום שהוא פועל נגד הגיון הגבול עצמו, המבוסס על חלוקה בין מדינות ריבוניות.

במקורו, הבלדי מציג סוכנות נטולת ריבונות (במובנה המודרני), המגלמת את הפרקטיקה של ההתמקמות האינטימית בבלד. הבלדי – כלומר, תוצריו המובחנים והאכילים של המקום – הופך את הבלד מציון גיאוגרפי מופשט לאובייקט המאפשר תהליכי היקשרות חושניים ואפקטיביים למקום. ג'מאל נבולסי (Nabulsi 2023) מציע לחשוב על ריבונות ילידית כעל ריבונות המנוגדת במהותה לזו המדינתית המודרנית, המאפיינת בין השאר את הפרויקט הקולוניאלי ההתיישבותי. בניגוד לריבונות המודרנית, הנתפסת כ"סמכות המוחלטת בטריטוריה" (Philpott 2020) והנשענת על הפעלת אלימות, על גבולות מובחנים ועל הבחנה בין אוכלוסיות, הריבונות הילידית שואפת להתבסס על הקשרים האינטימיים שבין קהילה, תרבות ומקום. תפיסה זו של ילידיות ניכרת הן בכוחה הן בחולשתה, בעיקר לנוכח ההגדרות המודרניות. מצד אחד יש בה חולשה אפיסטמולוגית מובנית של מי שאינו מדבר בשפת האסטרטגיה, במונחיו של דה סרטו (1980| 2012), ומצד שני יש בה שייכות ביתית ואינטימית המתנגדת עקרונית לאפשרות של גבולות. לכן, לא רק את הבלדי אלא גם את הילידיות עצמה אפשר להבין כמושג גבול. לפי דה סרטו (שם), הגבוליות היא מצב של טקטיקה מתמדת: תפיסת מקום שאינה נצברת ואינה מסמנת טריטוריה או גבולות "מובהקים".

הגבוליות מערערת על פנטזיית הריבונות המוחלטת (Stonebridge 2015). מעצם מהותה, היא מעניקה ורסטיליות ויכולת להתחבר לשדות שונים ולשחק בהם תפקיד משמעותי. זהו הרקע שלאורו נחקר את השימוש בבלדי כמושג פוליטי של התנגדות אנטי-קולוניאלית וגם כמושג קולוניאלי-התיישבותי, שבו המתיישב מבקש לחקות את היליד כדי לתפוס את מקומו ("ילידיות נרכשת"; הנדל ומונטרסקו 2019); כמושג אנטי-מסחרי המבכר את המקומי על פני המוצר החיצוני, המתועש והממותג, אך גם כמושג מסחרי שהופך את הבלדי למותג בפני עצמו.

המטפורה של הגבוליות מאפשרת לנו להבין את הקושי לתרגם את הבלדי בין שפות ומקומות שונים. לפי הפילוסופית ברכה קאסן, מושגים בלתי ניתנים לתרגום (untranslatable) אינם ניתנים לדרוקציה לכדי מערכת סימנים שתהיה סגורה ונהירה לכול: אלה הם מושגים שלשם הבנתם "נדרשת הבנה רחבה של כלל המערכת החברתית הפועלת להבניית המשמעויות הגלומות בהם" (Cassin 2014, iv). מדובר במושגים שתרגומם מחייב לא רק פעולה לשונית או פרקטיקה פשוטה של המרת משמעויות, אלא המרה של הגיונות חברתיים ואף של מערכת חברתית שלמה המכוננת אותם. מושגים בלתי ניתנים לתרגום הם כאלה שהניסיון להעבירם דרך צירי הזמן והמרחב, או בין זירות, שדות וממדים חברתיים, יעורר בהכרח התנגדות או מחלוקת, או יציף הבדלים בין-לשוניים ובין-תרבותיים ופרשנויות מרובות.

אם תרגום הוא העברה של מילה כלשהי "אל מעבר לגבול" – כלומר, מטריטוריה לשונית אחת לטריטוריה לשונית אחרת – כיצד אפשר לתרגם את מה שהוא בעצמו גבולי? הנגרנו קודם בין הטוראר ובין הבלדי על בסיס העובדה שהראשון ניתן למיפוי ולסימון ואילו השני חומק מכל הגדרה טריטוריאלית ריבונית. באותו האופן אפשר להראות שבזמן שהטוראר היגר מצרפת לטריטוריות קולוניאליות בכל רחבי העולם, הבלדי נשאר סרבן מיפוי, סרבן הגירה וסרבן הגדרה ותרגום. כלומר, אפשר לדבר על טוראר ייחודי של חלקה בקליפורניה או בהרי יהודה, אבל כאשר ג'ודי קאלה מבשלת בלדי בלונדון, מה שהיא מבשלת הוא את פלסטין.

חוסר האפשרות העקרוני להגדיר ולתרגם את הבלדי מאיר נקודה משמעותית ועקרונית ביחס לשימוש בו בעברית. האימוץ של הבלדי בשפה העברית-ישראלית הוא יותר מאשר ניכוס תרבותי של אובייקט מקומי (דוגמת הפלאפל, החומוס או הצבר),⁵ משום שמה שמנוכס אינו רק המוצר אלא גם היחס למקום עצמו. סיפור האימוץ של הבלדי בעברית הוא סיפור מורכב של קנאה באובייקט שכלל אינו קיים בשפתו של המקנא, אובייקט שאינו קיים לא רק בשפה העברית כי אם בשפה המודרנית בכלל, המעדיפה גבולות ברורים על פני גבוליות ועמימות (Bauman 1991).

לידתו של מושג חקלאי-קולינרי

בראשית הכול היה בלדי. רק עם כניסתם של מוצרים נוספים, מתועשים ומיובאים, נולד הצורך להבחין בין המקומי ובין הזר. בהקשריו המרחביים-קולינריים, המושג מופיע כבר בטקסטים גסטרונומיים שנכתבו בתקופת ימי הביניים במזרח התיכון. כך למשל בכיתאב

אלטביח' (ספר בישול סורי מהמאה השלוש-עשרה) מופיע מתכון לממרח דגים מדומה ונטול דגים בשם "בלדייה" (במובן מקומי או כפרי), ובספר בישול מהמאה הארבע-עשרה במצרים מצוינים מוצרים שנחשבים "בלדי", למשל מי ורדים בלדי ומתכון לגרנולה מקומית שנקראת "קאוט בלדי". בירושלים העות'מאנית, במאה השש-עשרה, נוצרה הבחנה איכותית בין דרגות שונות של בשר צאן: הבשר האיכותי יובא מאנטוליה או מסוריה והוגדר "טורקמני", ואילו הבשר הנחות זוהה כ"בלדי". ההבדל במחיר בין מיני הבשרים הללו הגיע עד עשרים אחוזים (Cohen 1989, 37). במילון הערבי-צרפתי (Dozy [1881] 2015), ההגדרה של בלדי נקשרת לצמחים מקומיים (ילדיים או טבעיים) בניגוד לצמחים "אקזוטיים" – למשל זנגביל (ג'ינג'ר) בלדי, שצומח באופן טבעי בארץ מסוימת, כותנה בלדית שמגיעה מהלבנט, או זני חיות מקומיים כמו עיזים ופרות (שם, 109).

בשיח הרווח כיום בעולם הערבי מסמן הבלדי פשטות, עממיות ופריפריאליות, שעומדות בניגוד לאוניות העירונית אבל גם מבטאות גאווה מקומית. כך למשל, במצרים "עיש בלדי" (לחם בלדי) הוא פיתה כפרית מקמח מלא, לעומת "עיש שאמי" (סורי) או "אפרנגי" (זר) – פיתה עירונית-תעשייתית מקמח לבן (Barnes and Taher 2019). במרוקו, התבלין כמון בלדי (beldi) והעוף הבלדי נבדלים מן הכמון והעוף ה"רומי", המיובאים (Graf 2015). בירדן נמכרים בשווקים מוצרי מזון כגון סמנה (חמאה מזוקקת) וג'בנה (גבינה) בלדיה. בביירות אפשר למצוא משקה מסוג עראק בלדי, בתוניס – אגוז "בונדוק בלדי", ובמצרים ביצי חופש מוצעות למכירה כ"ביצי בלדי טריות, היישר מאחורי התרנגולת לצרכן" (من طزر الفرخة للمستهلك). ההגדרה העמומה של הבלדי – בניגוד למושגים שעברו הסדרה ומיסוד, כגון "אורגני", או לתוויות PDO המציינות מקור גיאוגרפי – מכוננת בפועל אתיקה צרכנית-מקומית ויחסי אמון בין היצרן ללקוח.

מעבר להתייחסותו של הבלדי למוצרי מזון או לפרקטיקות חקלאיות, הוא גם מסמן קטגוריות והיררכיות חברתיות. בקהיר, בתי קפה המכונים "בלדיים" ידועים כמקומות בילוי עממיים ופשוטים. התואר בלדי מיוחס לאנשים שהיגרו מהכפר אל העיר והם בולטים בלבושם השונה. נשות הבלדי מתוארות כפיקחות וכבעלות תושייה, מי שיכולות, כמאמר הפתגם, "לשחק עם ביצה ואבן בלי לשבור את הביצה" (Early 1993, 51–84). האנתרופולוגית והבלשנית נילופר הארי (Haeri 1997, 812) מראה כי המושג בלדי מזוהה עם שפת המעמדות הנמוכים ועם הערבית הקלוקלת-לכאורה שבפיהם, שפה המתוארת כ"בלדי אווי" (بلدي قوي, מאוד בלדי) או "בלדי בלדי", להדגשה.

הגמישות של הבלדי מאפשרת לו להכיל סתירות פנימיות בכל הקשור לעבודת הגבול שבין פנימי לחיצוני, בין נמוך לגבוה. המונח "אבן אלכלד" (בן הארץ) שימש במאה השמונה-עשרה והתשע-עשרה כדי להבדיל בין מצרים ילידיים ובין האליטה הזרה (הטורקו-צ'רקסית) וקבוצות לא מצריות (סודנים וסורים). המושג קיבל משמעות שלילית תחת השלטון הקולוניאלי הבריטי בסוף המאה התשע-עשרה, אז החל לתאר את מעמד

הפועלים והאיכרים. בתקופה זו, האליטה המצרית (שהזדהה קודם לכן כ"אולאד אלבלד") התקרבה לסגנון החיים המערבי והרחיקה עצמה מבני המקום. בסוף השלטון הבריטי, לאחר ההפיכה השלטונית במצרים ב-1952, החל הבלדי לגלם אותנטיות ומסורתיות אל מול מגמות ה"התמערבות" האפרנג'יות. כיום, המונח בלדי בשיח המצרי נותר עמום. מחד גיסא, "אבן אלבלד" מבטא אותנטיות, נדיבות ואומץ לב. מאידך גיסא, קבוצות האליטה החברתית מזהות את אנשי הבלדי עם "בורות, אנלפבתיות וזוהמה" (El-Messiri 1978, 54).

במרחב המקומי אפשר למצוא עדויות לשימוש במילה בלדי מאז המאה התשע-עשרה. בתקופה זו הברדילו בפלשתניה-א"י בין שני סוגי תפוזים: הפרנסאווי (הצרפתי) והבלדי. תפוזי יפו מזן השמוטי המפורסם התפתחו מזן הבלדי המקומי בסביבות 1844 (Kabha and Karlinsky 2021; Birnhack 2024). הבחנה דומה נעשתה בין "פרה ביירותית" ובין "פרה בלדית" (שבשרה זול יותר). המילה בלדי נקלטה באותו זמן לתוך העברית ואף לתוך היידיש, כפי שמראה החוקר יוני מנדל (Mendel 2014), המצביע על ביטויים עממיים "כמו איר העט א בלדי" ("האם הוא בלדי", כלומר האם אדם הוא בן הקהילה האשכנזית שנולד באחת מארבע ערי הקודש). אזכורים של המילה בלדי אפשר למצוא בעיתונות העברית כבר בסוף המאה התשע-עשרה. תחילה היא שימשה לסימון זנים של גידולים חקלאיים המתוארים לרוב כנחותים בערכם. בעיתון הצבי נכתב בשנת 1912 כי "ועד העיר [ירושלים] פרסם מודעות בהן קצוב מחיר בשר הבקר: שמונה עשיריות האונסה עבור בקר [מבירות ושבע עבור בשר של בקר מקומי, 'בלדי'"] (הצבי 1912). במאמר שהתפרסם בהפועל הצעיר על יוקר הקמח ביפו צוין כי לפי דעת המחבר (שחתם בשם "אופה"), "סיבת היוקר היא בזה שהקמח המקומי (טחין בלדי) הוא ביוקר נורא. הנשמע כזאת בערי רוסיה שהקמח המקומי [הנחות בערכו] יעלה על הקמח המובא מרחוק?" (אופה 1913).

בעיתון דאר היום נכתב: "על פי דעת הסופר פופנוי, בספרו החשוב 'גידול תמרים בעולם הישן והחדש' אין תמרי א"י נמנים בין המשובחים וחוזן מהזן 'חיאני' המצוי בסביבת עזה הוא מונה את יתר הזנים בין המינים הפשוטים המכונים בפי המצרים בשם בלדי" (דאר היום 1922). ובעיתון דבר נמסר כי "הפלחים אינם מסתפקים בפירות בלדי (גידולי הארץ) הקטנים ופחותי הערך. בנדון זה למדו מהחקלאים שלנו" (דבר 1932). בכתבות אלו, ובאחרות הדומות להן, אין במושג בלדי עדות לניכוס, להיקסמות מהאוריינטלי (Said 1978) או לתהליכי רכישתה של ילידיות; ההתייחסות אל הבלדי היא כאל נחות ערך, כזה שצורכים בלית ברירה. כפי שנראה להלן, רק עם התגבשות המאבק הלאומי בשנות השלושים של המאה העשרים הפך הבלדי למושג שמגדיר את המקומי כאותנטי, ולביטוי מובהק של התנגדות אנטי-קולוניאלית (Meneley 2014).

הבלדיזציה של פלסטיין: לידת הבלדי כמושג פוליטי

מכיוון שהמושג בלדי נולד לנוכח תחרות או איום חיצוני, אי-אפשר לנתק את תפוצתו במרחב הישראלי-פלסטיני בעת המודרנית מהתמורות הפוליטיות, הכלכליות והטכנולוגיות שהתחוללו באזור מאז סוף המאה התשע-עשרה. במהלך המאה העשרים הפך הבלדי למרכיב מרכזי בהתנגדות למודרניזציה, לקולוניאליזם ולגלובליזציה. במסגרת תהליכי מודרניזציה, וכשם שאירע באזורים אחרים במזרח התיכון ובמקומות רבים בעולם, עברה החקלאות בפלשתינה-א"י תיעוש מהיר שהביא לצמיחה בתפוקה ובמסחר הבינלאומי. בד בבד דעכה החקלאות הזעירה, בעיקר על רקע סוגיות של שליטה באמצעי הייצור החקלאיים, בקרקע ובמים, אך גם כתוצאה משינויים של מדיניות תעסוקה ומדיניות חקלאית וממפגשים טעונים פוליטית בין האוכלוסייה הערבית-פלסטינית לממשל העותמאני ואחריו הבריטי, ואחר כך עם החקלאים היהודים והמוסדות הציוניים (Gutkowski 2024).

בשלהי המאה התשע-עשרה, חלק הארי של הקרקעות המעובדות בפלשתינה-א"י היה "אדמות מושאע" (مشاع, "שותפות"), דהיינו קרקעות שהיו בחזקתן המשותפת של הקהילות הכפריות.⁶ בעיני שלטונות המנדט הבריטי (1917-1948), שיטת העיבוד הזאת הייתה שיטה בלתי יעילה המעכבת תהליכי פיתוח חקלאי (דהיינו תיעוש, מיכון וסטנדרטיזציה של החקלאות). שיעור הקרקעות שהיו בעבר בבעלות משותפת פחת מאוד והן חולקו בין חקלאים פרטיים, שנאלצו להתמודד עצמאית עם משימות עיבוד הקרקע וכן עם תשלומי מיסי הקרקעות. מהלך זה הוביל לגידול בהיצע הקרקעות למכירה, זירז את רכישת הקרקעות על ידי גופים ציוניים וצמצם את היקף הקרקעות שנותרו בבעלותם של פלסטינים ויועדו לפעילות חקלאית (Nadan 2003; Sayigh 2008). דחיקתה של החקלאות המסורתית הפלסטינית מיצבה את מעמדם של האיכרים הפלסטינים כסמל לאומי המתנגד הן לקולוניאליזם עצמו הן לשינויים הכלכליים הנלווים לו (Abufarha 2008). בדמיון הקולקטיבי הפלסטיני החלו הפלאחים להיתפס כגיבורים לאומיים הנאחזים בקרקע (צומוד) בעיקשות איתנה בצמתים היסטוריים (Swedenburg 1990). בשיחה שערכנו עם מאזן קומסייה, מנהל המכון הפלסטיני למגוון ביולוגי וקיימות הפועל באוניברסיטת בית לחם, טען קומסייה כי הקישור בין הבלדי ובין השיח הלאומי הפלסטיני התגבש בעקבות המרד הגדול של 1936 ובעקבות חרם פלסטיני על תוצרת יהודית בשליטת חברת תנובה ומאמצי הפרדה הדדיים בין הסקטור החקלאי הפלסטיני לזה היהודי. עליית ערך הבלדי הייתה אפוא חלק משיח של ריבונות חקלאית, שיש לו היבטים והקשרים לאומיים. שיח זה נמשך עד היום תחת הסיסמה "אשתרי מן בלדכ", שאפשר לתרגמה כ"קנה מקומי", "קנה מארצך" או "קנה מכפרך".

6 בשיטת בעלות זו, מעבדי הקרקעות החליפו ביניהם חלקות אחת לפרק זמן מסוים. להרחבה ראו Nadan 2003.

תהליכי הנישול והמודרניזציה מצד אחד, וההתנגדות והצומוד מצד שני, הואצו מאוד לאחר הנכבה והקמת מדינת ישראל. המדיניות הישראלית הייתה לגורם המרכזי המעכב את תהליכי התיעוש והמודרניזציה של החקלאות הפלסטינית, והיא יצרה פער גדול בין החקלאות היהודית-ציונית לזו הפלסטינית (תחילה בתוך גבולות הקו הירוק, ולאחר 1967 גם מעבר לו).⁷ מחקרים רבים דנו בתהליכים שהובילו לכך שקהילות פלסטיניות איבדו קרקעות וגישה לחקלאות, הפכו גולות, נעקרו מביתן ונאלצו להמשיך ולקיים את עצמן – בין היתר באמצעות עיסוק בחקלאות – תחת משטר צבאי.⁸

תהליכי התיעוש והמודרניזציה – לרבות שימוש בחומרי הדברה ודישון סינתטיים, במיכון ובמערכות השקיה מתוחכמות, עיבוד קרקעות בקנה מידה גדול ואף אימוץ פרקטיקות אריזה ושינוק בקנה מידה מסחרי – חלחלו לאורך השנים למערכות החקלאות והאוכל הפלסטיניות. תמורות אלו תוארו כמעבר של האיכרים הפלסטינים מפלאחים (فلاحين) לחקלאים (גבתי 1981; Khalidi 2008). עם זאת, לצד המעבר לחקלאות מודרנית ורחבת היקף בחברה הפלסטינית נשתמרו גם פרקטיקות חקלאיות "בלדי" בגני ירק ביתיים (חאכורה, חאכורה), שסיפקו ירקות ופירות בתקופות של מיסוי גבוה או של חוסר ביטחון תזונתי בעיתות מלחמה (Mazzawi and Sa'ar 2018). כך, במהלך האינתיפאדה הראשונה, פלסטינים בגדה המערבית ובעזה פעלו להחרמת התוצרת הישראלית על מנת לתמוך בתוצרת הפלסטינית המקומית. כמו "גינות הניצחון" (victory gardens) שקמו בבריטניה ובארצות הברית בתקופת מלחמת העולם השנייה (Bentley 1998), כך הוקמו גינות ירק בחצרות הבתים בגדה המערבית, תחת מה שהיה קרוי "התאחדות ועדות העבודה החקלאית" (اتحاد لجان العمل الزراعي, UAWC) שבהן גידולי הבלדי סימלו את המאבק על עצמאות חקלאית (Dana 2014, 5).

בשנות השבעים של המאה הקודמת קיבל המושג בלד חיזוק פוליטי על רקע התגבשות המאבק הלאומי-פלסטיני משני צידי הקו הירוק, למשל עם הקמתה של תנועת בני הכפר (אבנא אלבלד) שזכתה להכרה בעקבות אירועי יום האדמה ב-1976. בכתבה מ-1982 שכתרתה "אנחנו הילידים" אומר אחד המרואיינים שהשם "בני הכפר" איננו מבטא במדויק את הרעיון. "אנחנו נייטיבס (ילידים)", הוא אומר, "נשלטים על-ידי קולוניאליסטים. השם הרשמי שלנו, בערבית הוא אבנא אל-בלד; וזה מטעה לעתים. בלד פירושו: כפר, ארץ וגם מולדת. אנחנו לא רק בני הכפר, אנחנו גם בני הארץ הזאת, בני המולדת" (חלבי 1982, 22).

7 Khalidi 1997; Qumsiyeh 2011; Gutkowski 2024

8 Abu Hussein and McKay 2003; Ben-Zeev 2004; Abu-Sada 2009; Hanafi 2013

9 יוסטמן 2001; קמחי 2008; צבן 2012; Shani 2024b

הישראליות של הבלדי

לטענת הונידה ע'אנם (Ghanim 2010), ההווה הפלסטינית תחת הכיבוש והקולוניאליזם ההתיישבותי היא גבולית במהותה. זהו מצב אקזיסטנציאלי של זמניות, עמימות, גבוליות והיעדר הכרעה. בהקשר זה, הבלדי שימש לא רק כאמצעי מחיה אלא גם כפרקטיקה של עבודת גבול בהיעדרם של גבולות – כלומר כפרקטיקה ליצירת הברדל, זהות מובחנת ואף התנגדות של ממש בתוך מצב כפוי של טשטוש גבולות כתוצאה מכיבוש צבאי או מהחלתה של ריבונות ישראלית באופן חד-צדדי. קולוניאליזם ההתיישבותי הוא מצב מורכב של עבודת גבול (כלומר ייצור של הברדלים בין מתיישב ליליד), אך כזאת שבה הגבול אינו קו ברור אלא מרחב עמום שבו נפגשים הגיונות מרחביים ותרבותיים שונים, המשפיעים זה על זה בדרכים בלתי צפויות. אם כך, אין זה מפתיע שהבלדי לא הפך לסמל של מקומיות אותנטית בצד הפלסטיני בלבד. אימוצו של הבלדי בידי יהודים-ישראלים התמיר את הגדרתו המבוססת על התנגדות ועל שלילת החדירה מבחוץ להגדרה הכוללת ערך פוזיטיבי של מקומיות אותנטית, המזמינה בתורה חיקוי וניכוס. כך החל הבלדי לתפקד כחלק ממערכי המיזיס הקולוניאליים ולשמש בייצוגים של "האחר" הנשלט.¹⁰

לטענת חוקר הקולוניאליזם ההתיישבותי לורנצו ורציני, שאיפתו העמוקה ביותר של המתיישב היא להפוך ליליד וכך לנרמל את נוכחותו בטריטוריה (Veracini 2015: 270). לדבריו, המתיישבים נתונים במסע מתמיד של "היעשות יליד", והשאלה המרכזית היא איך להפוך ליליד בצורה מלאה. באופן דומה, אפרים יער וזאב שביט (2001, 210) הצביעו על הפרדוקס של המצב הישראלי, המאופיין בכך שתרבותו לא נוצרה על ידי ילידי הארץ, ולפיכך הילידיות הישראלית היא מעצם טבעה "ילידיות נרכשת" שמטרתה להתגבר על הפער "בין עומסיתר בזיקה הסמלית אל המקום, לבין החוסר במרכיב הפרימורדיאלי של הזיקה אל המקום" (גורביץ' וארן 1991). מהלך זה כולל ייצור מכוון של "ילידיות תרבותית" העושה שימוש במערכת של סמלים ודימויים "אותנטיים" על מנת לכוון קשר תרבותי-אורגני עם הארץ ועם אדמתה.

הפלרטוט של החברה היהודית-ישראלית עם השפה הערבית ועם תרבות האוכל הפלסטינית הוא חלק מתהליך של ילידיות נרכשת, המשלב חיקוי עם התבדלות והמצאה מחדש (Monterescu and Handel 2020; Ranta and Monterescu 2022). איתמר אבן-זהר (Even-Zohar 1990) מציג עדויות רבות לאימוץ מאפיינים תרבותיים מקומיים בניסיון לגבש תרבות עברית מקומית כבר מראשית ההתיישבות הציונית, במטרה ליצור

"דימוי חי של 'בן הארץ' האמיתי' בהשראת האוכלוסייה המקומית" (ראו גם Zerubavel 2008). "השתגענו להיות כמוהם", כותבת לוחמת הפלמ"ח נתיבה בן-יהודה: רק זה העסיק אותנו: לדבר כמוהם, ללכת כמוהם, להתנהג כמוהם, בשמש, ברוח, בשדה, בלילה, להתלבש כמוהם... הכאפיות, השפמים, הפינג'אן, הצ'יובט. הכל לקחנו מהם. הם היו בעינינו המורל של בני הארץ, ואנחנו – אולי לא היינו שום דבר דומה למשהו מוגדר, אבל בפירוש היינו לא-יהודים-גלותיים (בן-יהודה 1981, 175).

בהתאם לכך, מושג הבלדי, שבשנות השלושים החל לייצג אותנטיות לאומית פלסטינית עיקשת, אומץ לתוך השיח הצברי. סנוף-פילפול ועמיתיה טוענים כי "יותר מכל מילה אחרת שאומצה באותה עת, 'בלדי' מדגישה את הפיצול הזהותי שחשו אז דוברי העברית – המתח בין הרצון להיות 'בלדי' לבין המקור הגלוי שלהם, בין הרצון להידמות לערבים בני המקום לבין ההתבדלות והרתיעה מהם" (סנוף-פילפול ואחרים 2022, 39). אולם ההיסטוריה של השימוש במושג בלדי בעברית אינה ליניארית. לאחר האימוץ הנלהב של המושג מתוך התשוקה לילידיות בשנים שקדמו לקום המדינה, התמעט השימוש בו בשיח הישראלי, כפי שמראה בחינה של אוזכרו בעיתונות העברית בעשורים שלאחר קום המדינה. ואולם בשנות התשעים התעורר מחדש העניין בבלדי. בכתבה שפורסמה בעיתון חדשות בשנת 1992 תחת הכותרת "בלדי אמיתי", הסביר השף ועיתונאי האוכל צחי בוקששתר כי "בלדי בעברית הוא ארצי, שורשי, מכאן". זאת ועוד, הוא הוסיף: אפשר להגיד את זה על עגבנייה ומלפפון, גם על בן אדם. כשאומרים בלדי על גבר רואים בדמיון טיפוס שזוף וחרוש קמטים, רצוי משופם. אחד שנולד בארץ, לפעמים יונה גמורה ולפעמים כזה שמצהיר שהוא לא מת על ערבים. זה וזה יודעים את שפתם ומתארחים אצלם (בוקששתר 1992).

חזרתו של הבלדי התרחשה על רקע תהליכים מואצים של ליברליזציה כלכלית, גלובליזציה תרבותית וצמיחה של תרבות הצריכה, שהחלו באמצע שנות השמונים ונמשכו בשנות התשעים על רקע הסכמי אוסלו (Ram 2013). באותו עשור עברה החברה הישראלית תהליכים של אמריקניזציה נרחבת, שהתגלמה בהתפשטות של רשתות המזון המהיר (רם 2003). שיח הבלדי שהתעורר במרחב הישראלי, כפי שעולה מכתבתו של בוקששתר ומכתבות דומות,¹¹ נבע מפנטזיה אוריינטליסטית על מזרח תיכון חדש לצד מגמה גלובלית של חיפוש אחר אותנטיות בעולם המקדש מהירות, יעילות והאחדה. הבלדי נטען במשמעויות של טעם ייחודי ומובחן, והתחבר לדור חדש של שפיות ושפים

ישראלים שראו במקומיות אתגר קולינרי. דומה כי הקסם של הבלדי בעיני הקהל הישראלי לא נבע אך ורק מהיותו האוכל של היליד, אלא מכך שאכילתו תהפוך את הסועד (היהודי-ישראלי) לאותו יליד מדומיין. כך, הבלדי של בוקששתר עבר תהליכי ישראליזציה: הוא יכול להיות יונה או נץ, אך כגבר ש"יודע את שפת המקום" הוא מגלם את דמותו של בן המקום (בן הבלד), האותנטי והבטוח במקומו בעולם.

כך הלך והפך הבלדי מאז שנות התשעים לתווית נפוצה בתעשיית המזון בישראל, שנעשה בה שימוש רחב בתיאור מאכלים ומוצרי מזון רבים כגון תערובות תבלינים (למשל "זעתר בלדי"), שמני זית בלדי וסלטים תעשייתיים כמו "לימון כבוש בלדי". מלפפונים חמוצים בקופסת שימורים תוארו כ"מלפפונים באלדי עם פלפל חריף ושום" (תצלום 2), חברה לייצור משקאות קלים שיווקה "משקה קל לימונדה בלאדי", רשת חנויות המשווקות תוצרת של מוצרי מזון תעשייתיים מכנה עצמה "שוק בלדי", ויש אפילו שקיות מזון קפוא של "אדממה בלדי מקולף" (תצלום 3; וראו גם לויט 2021). באופן כמעט מגוחך, תעשיית המזון הישראלית ששיווקה את מוצריה כ"בלדיים" וכ"אותנטיים" עשתה זאת בכתוב משובש שנראה לכאורה "ערבי יותר מהמקור": "בלאדי", "באלדי", "באלאדי" – צורות כתיב המנותקות מהשורש המקורי בל"ד (תצלומים 2 ו-4).



תצלום 2. "באלאדי שיק"; "מלפפונים באלדי עם פלפל חריף ושום"



תצלום 3. "אדממה בלדי"



תצלום 4. מסעדת בלאדי, לונדון (במקרה זה גם הכתיב בערבית שגוי, באופן שנראה כאילו תועתק מהעברית המשובשת: בלדי במקום בלדי) (ציילום: דניאל מונטרסקו)

אולם הגלובליזציה של שנות התשעים סימנה לא רק את האמריקניזציה, אלא גם את העלייה בהיקפי הצריכה הפרטית בישראל, את התעצמות השיח הצרכני ואת התבססותו של הקפיטליזם הפוסט-פורדיסטי. בתוך כך התפתחה סצנה קולנירית אנינת טעם, והתיירות הקולנירית של אליטות חברתיות מקומיות וגלובליות התרחבה. מגמות אלו כללו נהייה אחר מאכלים הנחשבים "אותנטיים", "אתניים", "ייחודיים", "איכותיים", "מקומיים", ואף כאלה המיוצרים בשיטות הוגנות וסביבתיות.¹² בשנים אלו, שפים וקובעי טעם ישראלים נחשפו למגוון מטבחים מרחבי העולם ולשינויים שחלו בשדה הקולנירית העולמי, שהחל לבכר טעמים מקומיים, אורגניים ומובחנים (Johnston and Baumann 2014). מתוך כך צמח שלב חדש שאפשר לכנותו "השיק של הבלדי": המושג החל להתנתק משורשיו הערביים, והבלדי הפך בהדרגה למאפיין של מקומיות א-פוליטית ונטולת זהות מובהקת. הוא עבר דה-טריטוריאליזציה, ומשחקן של זהויות מתחרות הוא הפך לשחקן "מקומי" – כזה שלכאורה אינו ישראלי וגם לא פלסטיני – בתוך שוק גלובלי של "טעמי מקום" ושל חיפוש אחר אותנטיות.

תהליכים אלו מבטאים ניתוק רב-ממדי: הבלדי התנתק מהקשר לאדמה וחדל לסמן "ירקות לא יפים, עקומים, מוכי שמש, אך טעימים ואותנטיים", כפי שטען בוקששתר (1992). זאת ועוד, הבלדי חדל להיות המוצר שאפשר למצוא אך ורק בשווקים ערביים, והפך למותג שאפשר לקנות בסופרמרקט. והיו מי שהתייחסו באופן ביקורתי לקומודיפיקציה הנרחבת הזאת של הבלדי; מחברת ספרי הבישול מיכל וקסמן אמרה בשיחה עימנו כי "הבלדי הפך לקלישאה של עצמו, אומרים בלדי-בלדי ולא יודעים למה מתכוונים. זה עניין מאוד מכירת – אף אחד לא יודע מה זה בלדי למעט מי שגדל עם זה". כלומר, הגבולות והעמימות הטבועה במושג מתועלות לשימוש המסחרי הרווח בו. יאיר יוספי, שף ובעלים של מסעדת טרואר המתמקדת באוכל מקומי, אמר כי הוא חש אי-נוחות באשר לשימוש במונח "בלדי" במסעדתו:

בלדי ישראלי זה תרתי דסתרי. אני מפחד מאוד להשתמש במילה בלדי. בגלל ניכוס. [...] לא לי להחזיר את הבלדי לכפר הפלסטיני. זה לא הפרויקט שלי. אם חקלאי פלסטיני ימכור לי כרוב בלדי, אני אקרא לו מלפוף, כי זה לא שלי, זה לא בלדי שלי. זה המרחק שלי מכל ה"לבנה בלדי" של שטראוס ו"ביסלי זעתר בלדי" של אוסם. זה מושג שהוא קריטי. כי הוא חלק מאותו תהליך של יצירה של איזה מטבח פסאודו-ישראלי. ובלדי זה הציור, נקודת ההתחלה והסוף של כל דיון כזה. [...] זאת המילה הכי טעונה שיש. המילה הכי מסוכנת שיש.

הבלדיזציה של השיק: התנגדות, כלכלה, סגנון חיים

האימוץ הישראלי של הבלדי אינו סיפור פשוט של ניכוס תרבותי אלא תהליך של השתנות, תרגום ועבודות גבול בתוך מערך קולוניאלי התיישבותי, המתפקד בתורו בתוך מערך גלובלי שיש לו היבטים כלכליים, תרבותיים ופוליטיים. באופן דומה, גם את המהלך שנתאר להלן נבקש לחשוב לא רק כפעולה של ריקליימינג, תביעה מחדש; קווי המגע, אזורי הספר והגלישה ההדרית בין שתי האוכלוסיות גורמים לבלדי עצמו לעבור אבולוציה, שבמסגרתה כל הופעה שלו ממשיכה את זו שקדמה לה אך גם שונה ממנה משמעותית.

בניסוח קונקרטי יותר, כפי שעלייתו של הבלדי כמושג לאומי בשנות השלושים גלשה לצד הישראלי-יהודי במסגרת תהליכי התמקמות, היעשות-יליד ודה-פוליטיזציה של שאלת המקום וההשתייכות אליו, כך גלשה לצד הפלסטיני פריחתו בשדה הקולוניאלי הישראלי והפיכתו ל"שיקי", מסחרי וא-פוליטי, והפציעה מחדש בתהליך עכשווי של עבודת גבול ואימוץ שיח גלובלי על ילדיות ויזמות אתנית. אין מדובר פשוט בחזרה לשימוש במושג הקיים, וגם לא בניכוס-שכנגד של מושג שנלקח אל מעבר לגבול וכעת שב לביתו; המושג בלדי התגבש מחדש בתהליך דיאלקטי, שהנדידה אל מעבר לגבולות והתרגום הלוח-ושוב הם חלק ממהותו ומפעולתו.

העלייה הדרמטית בהיקף השימוש במושג בלדי משנות התשעים ואילך ניכרה אפוא לא רק בצד הישראלי אלא גם בעיתונות הפלסטינית: משבעה אזכורים בשנים 1980-1989 ל-1073 אזכורים בשנים 1990-1999. עומר עאסי, אקטיביסט סביבתי, הסביר לנו: יש הבדל משמעותי בין השימוש במונח כפי שבא לידי ביטוי בארכיון עיתונאי ובין השימוש המילולי במושג באופן הנרטיבי שהוא עובר מדור לדור. בלדי היא מילה עממית שלא נהוג להשתמש בה בספרות או בעיתונות שמשתמשת בשפה גבוהה. זה שלא מצאתם "בלדי" בעיתונות [לפני שנות התשעים] זה לא אומר שלא השתמשו בה. הרי מה זה בלדי? זה סלנג.

ואולם גם אם המילה הייתה שגורה בדיבור לאורך השנים, יש משמעות לכך שברגע מסוים היא הפכה שגורה גם בשיח הציבורי ולא רק בזה המדובר בזירה המקומית. החשש מפני ניכוס הבלדי על ידי מגמות אופנתיות יהודיות-ישראליות המריץ צעירות וצעירים פלסטינים לגלות עניין בירקות שגידלו סביהם ובמתכונים המסורתיים. עבור הצד הישראלי-יהודי, שנות התשעים היו רגע השיק של הבלדי: התקווה שהתגלמה בהסכמי אוסלו, הליברליזציה הכלכלית והגלובליזציה התרבותית יצרו הזדמנות לישראליות של הבלדי ואף להפיכתו לסחורה אופנתית. עבור הצד הפלסטיני, לעומת זאת, השנים שלאחר האינתיפאדה השנייה – שבהן כישלון תהליך השלום והפרגמנטציה של המרחב הפלסטיני חברו למגמות גלובליות של מקומיות וסביבתיות אנטי-קפיטליסטיות ואלטר-גלובליסטיות (דהיינו מגמות המבקשות להציע חלופות לגלובליזציה) – יצרו הזדמנות לבלדיזציה של

השיק. כלומר, הזיקה למגמות הגלובליות של "אוכל מקומי" עיגנה את שיח הבלדי במהלך פוליטי וזהותי של הנכחת הילידיות הפלסטינית.

סטפני ז'אט עבדאללה (Abdallah 2022) טוענת כי שנות האינתיפאדה השנייה (2000-2006) שימשו מצע לצמיחת צורות חדשות של התנגדות מקומית, ובמיוחד מה שהיא מכנה "כלכלת ההתנגדות" (اقتصاد المقاومة). פרקטיקות מסוג זה, המכונות "אינתיפאדה ירוקה" ומשמשות חקלאים, יזמים ואינטלקטואלים, יוצרות שינוי עקרוני בפרדיגמת המחאה: הן מתאפיינות בממד פעיל ואינטנסיבי יותר מזה של הצומד הקלאסי, שהתמקד בהישארות במקום ובחיי היומיום. הן אינן מדגישות את הרמה הפוליטית הלאומית אלא את המקומיות ואת הממד הילידי-תרבותי, ופועלות במסגרת כלכלת הדימויים העכשווית (Meneley 2014). השחקנים הפלסטינים שעזימו שוחחנו הציגו קשת רחבה של שימושים בבלדי והנכחו את קיומו כמושג גבול פוליסמי. הפלסטיניות שלו מוצגת באופן מובהק, אך לעיתים היא נקשרת לסוגיות רחבות יותר כגון מורשת תרבותית, מגוון ביולוגי וחקלאי או אזרחות-צרכנות (סחר הוגן, צריכה אתית וכדומה; Groszlik 2017), וכן לממדים גופניים וחושניים הכרוכים בהתנגדות ל"כיבוש בלוטות הטעם", כדבריו של השף עזי אדין בוכארי מהעיר העתיקה בירושלים (Mondoweiss [n.d.]). הבלדי מפגיש חקלאים קשישים, היפסטרים בעלי בתי קפה, אמנים, שפים מקצועיים, משווקים גלובליים וחוקרי בוטניקה ואקולוגיה. הגמישות של הבלדי מאפשרת מצד אחד את ניכוסו, ומן הצד השני היא מאפשרת לו לפעול בכל אחד מהשדות הללו כמרכיב מהותי, שגם אם אין יודעים להגדירו במפורש הוא עדיין שחקן רב משמעות וכוח. כפי שנראה להלן, השחקניות והשחקנים שעזימו שוחחנו משתמשים בגמישות הזאת כדי לקשור בדרכו בין ההיבטים הפוליטיים, הכלכליים, הקולניריים והמדעיים של הבלדי, ולהשתמש בעמימות שלו לצורכי התנגדות והתמקמות ילדית.

צומד משפחתי: בלדי כסגנון חיים חקלאי

יאסר ח'ליפה מהכפר וולג'ה באזור C הוא חקלאי זעיר שמגדל מוצרי בלדי ואף מוכר את תוצרתו החקלאית לשווקים מקומיים ולמסעדות נבחרות בישראל. בתחילת מפגשנו הוא מצהיר: "אני פרופסור לבלדי, אף אחד לא יכול לעבוד עליי עם זעתר מהול ולהגיד לי זה זעתר טהור". כאשר ביקרנו בכפר, יאסר פרש בפנינו את מרכולתו: זעתר, חרובים, חצילים, עגבניות, תאנים, סבס, סומאק. הוא ביקש לציין שיש להבחין בין החציל ה"ממזר" (בנדוק בערבית), זה שמרקמו חלק וצורתו מוארכת, ובין החציל הבלדי העקום והקוצני (הבתירי). ח'ליפה חי במרחב תרבותי שבו כל יישוב מתמחה בתחום אחר של חקלאות הבלדי: "לכל כפר יש את הצבע שלו – חסה מארטאס, שמן זית מבית ג'אלא, שקדים ותאנים מוולג'ה, אבטיח מג'נין, פקוס מבית סאחור וענבים מחברון". ההגדרה שהוא מציע למושג הבלדי נשענת על רציפות היסטורית ואותנטיות אבולוציונית: "בלדי זה מה שנמצא ארבע מאות שנה באותו מקום. בנדוק [נמצא במקום] עד מאה שנה. אפרנג' – זה החדש. עוד

ארבע מאות שנה לא יהיה בלדי". הבלדי מובחן גם ביכולו המוגבל: "על חלקה שמניבה חמישה קילו של עגבניות בלדי, אפשר להפיק מזון בנרוק עשרה קילו והאפרנגי יניב חמישים קילו", הסביר. הוא הוליד אותנו אל גינת הבלדי שלו בטרסות שבנה סבו, חלקה שהולכת ומצטמצמת בגלל מחסומים צבאיים ארעיים שהוקמו באזור ובגלל היעדר הגישה למקורות מים. בדרך הוא מונה את שמות הוואדיות בערבית: ואדי אלדס, ואדי אלע'רבה, ואדי אלחג'אר, ואדי אלצראר. בחלקת האלוהים הקטנה שלו הוא מגדל מיני תבלינים, פירות וירקות (זעתר, שסק, עגבניות, שעועית, יקטין – דלעת לבנה). את חלקם הוא משווק למסעדות וחלקם מיועד לשימוש עצמי. הגישה אל החלקה היא בדרך לא דרך: עצרנו בשולי כביש 3755 ודילגנו איתו מעל מעקה. "חונקים אותנו לאט לאט", הוא אומר ומצביע על המחסום הצבאי לאורך קו שביתת הנשק 1949. ח'ליפה כבר נעצר ונכלא בעבר בשל מאבק שניהל על כביש הגישה לחלקה ואף על רקע התנגדות אלימה: "משמר הגבול הרס לי את הקברים של הסבא והסבתא למעלה. 25 דונם. ישבתי ארבע שנים כי הרבצתי לשני שוטרי מג"ב". עבור ח'ליפה, הבלדי הוא סיפור של סגנון חיים ושל הישרדות חקלאית. ההתעקשות לקיים צומוד חקלאי ולשמר את הידע הילידי מחברת בין מאבק על אדמה ובין היכרות אינטימית עם עשרות סוגי הקישואים הגדלים בחלקתו.¹³



תצלום 5. יאסר ח'ליפה בחלקת הבלדי הנסתרת בוולג'ה (צילום: דניאל מונטרסקו)

13 לשיח על "צומוד משפחתי" ואתגר החקלאות בתקופת מלחמת חרבות ברזל ראו דאע'ר 2024.

הממד המדעי-אקטיביסטי: בלדי כמגוון ביולוגי

בזירה המדעית, חקלאות הבלדי הפלסטינית מקודמת על ידי חוקרים כמו מאזן קומסייה, הקושר את מה שהוא מכנה "נכבה סביבתית" (Qumsiyeh and Abusarhan 2020) עם פרויקט של שימור זרעים מקומיים וקידום המגוון הביולוגי, וכן על ידי אקטיביסטים של שימור חקלאי כגון ויויאן סנסור, שהקימה בנק זרעים מקומיים בבית ג'אלא, וחקלאים עצמאיים הפועלים לשימור זני מורשת בלדי.

קומסייה ידוע בזכות עבודתו כמדען, כפעיל זכויות אדם וכמי שעומד בראש מוזיאון הטבע הפלסטיני. הוא מפרסם ומרצה בפלטפורמות אקדמיות וציבוריות שונות ברחבי העולם על מגוון ביולוגי, צדק סביבתי וזכויות אדם בפלסטין. המכון הפלסטיני למגוון ביולוגי וקיימות בבית לחם, שאותו הוא מנהל כאמור, כולל מעבדות מחקר, כיתות לימוד, מוזיאון טבע וגינות המשמשות לניסויים במדעי הצמח ובטכניקות גינון שונות, לרבות גינון אורגני ופרמקלצ'ר, קומפוסטציה, אקוואפוניקה, חקלאות בעל, יצירת אנרגיית ביו-גז וחקלאות המבוססת על אנרגיה סולארית.

בשיחה שערכנו עימו בגינת המכון הסביר קומסייה כי קימום הבלדי הוא ביטוי מקומי למשבר המגוון הביולוגי העולמי. אולם בניגוד להתייחסות המקובלת למושג הזה בשרה המדעי האקולוגי (Bargheer 2024), קומסייה טוען אותו גם במשמעויות פוליטיות וקושר אותו לאובדן הריבוי הביולוגי שאפיין את החקלאות הפלסטינית המסורתית. לטענתו, אובדן זה נבע מתהליך היסטורי שבו חקלאים פלסטינים זנחו את השימוש בזנים מקומיים כשהחלו לעבוד בקיבוצים, במושבים ובמרחבים חקלאיים ישראלים המאופיינים בחקלאות מונוקולטורה (Tsedell 2015; Hassouna 2024).

במהלך סיור שערך לנו באזור בית לחם ובתיר, שטח בפנינו קומסייה תזה מפורטת על הקשר שבין קולוניאליזם התיישבותי לצמצום המגוון הביולוגי. "הבלדי לא נפרד מהעניין הפוליטי, מההקשר הרחב יותר", הסביר; "הכול קשור. החקלאים הישראלים עושים green-washing לכיבוש ומקדמים את הרעיון שישראל הפריחה את השממה. זאת המיתולוגיה שהם גדלו עליה. וזה פשוט לא נכון. חקלאות זה פוליטי, והבלדי הוא גם אקולוגי וגם פוליטי". קומסייה מסביר כי התיעוד של שחיקת המגוון הביולוגי וההגנה על מערכות אקולוגיות רגישות כמו החקלאות הפלסטינית הם פרקטיקות הכרחיות להבטחת שרידותן של קהילות אנושיות ולא אנושיות לנוכח השתלטות קולוניאלית ושינויי אקלים. לכן השימוש בבלדי, לרבות הניסיון לייצר מגוון ביולוגי ולחזור לזנים ילידיים, הוא לדבריו "ניסיון לערעור ולשינוי החקלאות הפלסטינית בכללותה, חקלאות שעוצבה בצל אפיסטמולוגיות קולוניאליות ובבסיס ההיגיון של שליטה של מדינת לאום".

כמי שמוביל שיח אקטיביסטי שרואה את "המאבק נגד מונוקולטורה כמאבק נגד כוחות האתנו-לאומיות, הכורכת יחדיו אתניות, דת וטריטוריה תחת מדינת הלאום" (Hassouna 2024), קומסייה עומד על זכותו הילידית לקדם פרויקט של התחדשות. הוא אומר:

מגיעים אלינו אירופים ואמריקאים עם כל מיני יוזמות ואומרים לנו – אתם הרי כבר ממילא מגדלים בלדי, אז בוא נלמד אתכם מה זה אורגני ומה זה פרמקלצ'ר, ואני משתגע מזה. אתם תלמדו אותנו? אנחנו נלמד אתכם! מאות שנים אנחנו עושים את זה ושנים רבות אנחנו עוסקים בהתחדשות של הטבע. [...] תמיד היינו בלדיים. החברה הפלסטינית תמיד הייתה מחוברת לטבע. אתה תראה גם היום, אפילו במחנות פליטים – אין להם קרקעות, אבל גם במצבי קיצון הם מקימים כל מיני מיזמים חקלאיים, משחקים קצת עם אדמה, מגדלים משהו. אני עובר עם חקלאים מבית ג'אלא ובתיר. אין לי מה ללמד אותם. אני לפעמים רק מזכיר להם מה שהם קצת שכחו, אני רק מעורר את הזיכרונות של הסבים והסבתות שלהם.

הממד הכלכלי-קהילתי: בלדי כסחר הוגן ואתנו־יזמות

את תהליך הגילוי מחדש של הבלדי במרחב הפלסטיני בשנות האלפיים יש לייחס לא רק למוטיבציות מדעיות ופוליטיות, אלא גם לטרנדיות של הבלדי ולערכו הכלכלי. פעילים פלסטינים יוצרים הכלאה בין מרכיבי שיח גלובליים קולינריים וחקלאיים אלטרנטיביים¹⁴ ובין הממד הפוליטי־זהותי של הבלדי. צעירים פלסטינים רואים בבלדי מסמן של תשוקה מקומית, של טעם אותנטי ושל כפריות, אך מוצאים בו גם ערך קולינרי סימבולי ייחודי. הארגון שראכה (شراكة), השייך לתנועת הסלואו פוד (Slow Food) העולמית ופועל תחת הכותרת "האוכל שלי בלדי" (أكلي بلدي, אֶפְלִי בלדי), מקדם צרכנות אתית ומארגן "אירועי אוכל חתרניים המציעים אוכל בלדי עונתי" (Isma'il and Dajani 2021). "הם לא יכבשו לנו את הקיבה והצלחת", אמר חקלאי פלסטיני שהציג את מרכולתו באחד האירועים שהפיק הארגון ברמאללה. בתוך כך, ה"צומוד החקלאי" – זיהוי טעמים הייחודי של גידולי הבלדי עם פלסטיניות – הפך לפרויקט לאומי רחב המקודם בחסות הרשות הפלסטינית ובמימון האיחוד האירופי. אלה השיקו למשל את הקמפיין "הישאר בלדי" (خليك بلدي, ח'ליכ בלדי) ותמכו בארגונים ובפרויקטים תרבותיים שמפיקות תנועות דוגמת Baladi-

¹⁵. Rooted Resistance

המיתוג מחדש של הבלדי הפלסטיני, המשלב טעם, אופנות קולינריות וזהות פוליטית עם מחזור הסחורות הקפיטליסטי, מאפיין את מה שהאנתרופולוגים ג'ון קומרוף וג'ון קומרוף כינו "אתנו־יזמות" (ethno-preneurialism; Comaroff and Comaroff 1997),

14 Goodman et al. 2012; Sbicca 2015; Groszlik 2021

15 בפורקאסט הצרפתי "מוצרי הטוראר" מתאר חקלאי מחוות ח'דרא פלסטין כיצד החווה מגייסת מתנדבים זרים: "כאן תוכלו לאכול אוכל פלסטיני ובלדי, והוא גם אורגני. [...] זה בלדי כי זה מזכיר לי את סבתא שלי" (Boukheleifa 2023). בדברים דומים אמרה גם סטפני לאט עבראללה במרץ 2024, בהרצאה שנשאה במכון תרבויות האסלאם בפריז תחת הכותרת "בלדי כאקולוגיה אקו־סנציאלית בפלסטין".

כלומר יזמות הממירה מסורת תרבותית למשאב כלכלי. כך למשל, במסעדת ג'אלא ג'ונגל (שנהגה לארח את שוק האכירים "שוק אלמח'רור") בבית ג'אלא התגאה בעל המקום בכך שהמסעדה מציעה מוצרים שגדלים בגינתה. "זה לא רק מסעדה, זו גם חווה אורגנית. אנחנו farm to table; תמיד היינו בלדיים", אמר, בהיגר שמשלב בין הבלדי למגמות אופנתיות של אוכל אורגני ורעיונות טרנדיים גלובליים של איכות חקלאית וקולינרית; "אנחנו מפעילים גם שוק איכרים בלדי וסיורי ליקוט בוואדי אלמח'רור".



תצלום 6. שוק אלמח'רור בג'אלא ג'ונגל: "הכול בלדי" (צילום: דניאל מונטרסקו)

מסעדת רשטא בעין רפא, עשרה קילומטרים ממערב לירושלים, מתרגמת את המגמה הקולינרית הגלובלית של "מהחווה אל השולחן" לשפת הבלדי המקומית. ראנס ברהום, שף המסעדה, מעדיף להצניע את הממד הפוליטי ולהתרכז בטעם, באותנטיות ובקהילתיות. "רבים רואים בגישת 'מהאדמה לצלחת' גישה חדשנית", הוא מסביר, "אבל אנחנו רואים בה חזרה למקורות, חזרה לשורשים". ברהום הרצה בוועידת האקלים והסביבה של ישראל בשנת 2021 על התוכנית העסקית של פיתוח חקלאות מקומית בת קיימא בכפר, ובאחת השקופיות כתב: "אני פלאח ורועה צאן, צבע העור שלי הוא כצבע האדמה המזינה אותי". באוגוסט 2021 התקיים במסעדתו אירוע של תנועת Slow Food וארגון "ברית השפים", ולכבודו הוא בישל ארוחה מפוארת "מירקות אורגניים שנאספו מכפרי ההר", כדבריו. במהלך האירוע ערך ברהום למשתתפים סיור בבוסתן החדש של המסעדה, באופן שהמחיש את עיגון הבלדי במיזמים ממותגים של תירות קולינרית עילית ומסוגננת. העיסוק שלו במה שהוא מגדיר "מטבח מסורתי, מקומי, עונתי וטרי" קשור בטבורו בפרויקט ההתחדשות של חקלאות הבלדי בכפר כולו. הצלחת המיזם משכה רבים מבני

הדור הצעיר בכפר, והם מבקשים לקחת בתהליך ששם את עין רפא – באמצעות הבלדי – על מפת הקולוניאליזם של ישראל. מאז 2010 הצליח ברהום להביא למהפך כלכלי, קהילתי ותיירותי בכפר ולעניין גובר בחקלאות בת קיימא. את המסעדה פתח ב־2017, והיא זוכה עד היום לפופולריות רבה בקרב סועדים ישראלים-יהודים ופלסטינים כאחד. ברהום שואף להקים בוסתן פירות, לשקם את רשת ההשקיה העתיקה בכפר, להקים מחסן כלים שיתופי ולפתוח חנות לשיווק תוצרת מקומית, וטוען כי כל אלה "ישלימו את המהפך ויקדמו את החזרה אל השורשים בכפר".

ככל שהבלדי מתרחק מהשיח המקומי הפנימי כך הוא דורש תרגום קונספטואלי לשדות קרובים, המאפשרים לתווך את משמעותו ואת ערכיו לקהילות לא מקומיות. כך, כפי שקומסייה משייך את הבלדי לקטגוריה רחבה של מגוון ביולוגי וידע ילידי, בשדה הכלכלי-חקלאי מהווה הבלדי באמצעות מושגים מעולם החקלאות בת הקיימא ומהשיח הסביבתי של אוכל אורגני וסחר הוגן. כאשר הוא מיוצא אל מחוץ לגבולות פלסטין ההיסטורית, הוא הופך חלק ממארג גסטרו-לאומי המכוון לקהל גלובלי. הבלדי מסמן אופק כלכלי מבטיח שמחבר בין הסינגולריות של המקום הקטן לשוק הגלובלי. דוגמה לכך היא פרויקט כנען-פלסטין (Canaan Palestine), שכונה בעבר "כנען סחר הוגן". הפרויקט הוקם בשנת 2004 על ידי נאסר אבו פרחא, אנתרופולוג ואיש עסקים פלסטיני-אמריקאי שחזר לכפר הולדתו ג'למה בנפת ג'נין, במטרה לארגן את חקלאי האזור לקואופרטיב מסחרי. כנען-פלסטין הוא החברה הגדולה ביותר בפלסטין לייצור ולשיווק מזון בשיטת סחר הוגן. החברה עוסקת באריזה, במיתוג ובשיווק תוצרת אורגנית פלסטינית בעולם, ומשתמשת לעיתים קרובות במיתוג מוצריה כ"בלדי" וכ"אסלי". ב־2006 היא קיבלה תעודת פיקוח אורגני, וכיום היא מאגדת תחתיה 1,150 חקלאים.

בקיץ 2020 ביקרנו במפעל החברה בג'נין. המפעל מעבד זיתים, שקדים, סומאק, פריקה (חיטה ירוקה מעושנת), זעתר ושומשום של חקלאים מן האזור, ויש בו גם מרכז מבקרים המציג את המורשת המקומית במעין מוזיאון בזעיר אנפין; "אנו מזמינים אנשים מרחבי העולם להכיר את העולם האקולוגי שלנו שנמצא תחת מתקפה מתמדת", אמר אבו פרחא, והסביר כי חקלאות הבעל היא מוקד "האקוסיסטם המקומי" והיא מחברת בין המזונות השונים. לדבריו, בלדי הוא "המבטא המושלם", שכן הוא משקף את שפת היליד ואת תבנית נוף מולדתו. עבורו הבלדי הוא סמל לאומי, לא רק בשל המוצרים עצמם אלא גם בשל גידולם הקהילתי והמוניטין שלהם בשוק הסחורות העולמי:

לגרמנים יש ב.מ.וו, לנו יש שמן זית בלדי. עבורנו בלדי, אורגני וסחר הוגן היו ביחד קרש הצלה! לכן אנחנו לא מסתכלים על איך אפשר להפיק רווח מקסימלי, אלא איך אפשר לייצר ערך מקסימלי עבור הצרכן וליצור קשר בין הצרכן לחקלאים. סחר הוגן ומוצר אורגני הם חלק ממגמה רחבה, והפלסטינים הם חלק מתנועה גלובלית.

הגיאוגרפית גבי קירק מציגה את חברת כנען-פלסטין כסוכנת של "מסחור ילדיות" הפועלת בהקשר של קפיטליזם מוגזע (Kirk 2023). הן בחברה הן בקרב החקלאים השותפים למיזם, הילידיות והמאבק הפוליטי והחברתי משמשים ככלי שיווקי (שם, 258). הבלדי הופך לסחורה ולפטיש של ילדיות, נטמע במחזור הכלכלי ומאבד מהסינגולריות המקומית שלו. כך הוא מציג פרדוקס כפול: סמל מסחרי המתנגד למסחור קפיטליסטי (בעיקר מתוקף מיתוגו כ"סחר הוגן"), ומסורת מקומית-ילידית שהופכת לסמל של לאומיות מדינית מודרנית.

אבו פרח מתייחס לכך שהתוויות "אורגני" ו"סחר הוגן" מאפשרות גישה לשוק הגלובלי, אף שהמטרה העיקרית היא שמירת הקשר לאדמה והתמודדות עם קשיי הכיבוש ותנודתיות השוק. התרגום של הבלדי למושגים האלה חלק ופשוט (כי לדבריו שיטות הגידול הפלסטיניות הן אורגניות ממילא), אבל הוא גם נעשה מתוך מודעות לכך שהם אינם ממצים את המשמעות של הבלדי הפלסטיני. כלומר, לידם של השחקנים, הבלדי פירושו גם אורגני וגם סחר הוגן, גם טעים וטבעי יותר וגם שימור המגוון הביולוגי המקומי ואיכות האדמה החקלאית; אבל כל מי ששוחחנו עימו הבהיר שהבלדי הוא גם הרבה יותר מהתוויות הללו, ואי-אפשר לתרגמו למושגים אחרים או לשפות אחרות.



תצלום 7. פרסומת של "כנען-פלסטין"

סוף דבר: בלדי ללא עם לעם ללא בלדי

במחקרה על ארגון שראכה שהוזכר לעיל, טוענת האנתרופולוגית אן מנלי כי גידולי הבלדי והשאיפה ליצור מחדש את "טעם המקום" (Trubek 2008) נועדו למטרות פוליטיות ואתיות כאחד (Meneley 2014). מנלי מאמצת את תפיסת האותנטיות, ההמשכיות והרציפות בטעמי המקום ובמסורותיו; הצד הישראלי מגולם בכיבוש הישיר ובהשפעותיו המרחביות והתשתיות – גזל האדמות, צמצום כמות המים, חסימת דרכי גישה לחלקות, מניעת תנועה של תוצרת חקלאית. לדבריה, בבלדי יש מן ה"התנגדות הפורייה" (resistance is fertile). במחקר זה ביקשנו להרחיב את היריעה, לראות את הקולוניאליזם ההתיישבותי כקו מגע בין האוכלוסיות ולהתחקות אחר ההשפעה הדיאלקטית הנוצרת מתוך הגבול.

המסקנה התיאורטית הנגזרת מעבודת השדה האתנוגרפית ומהתבוננות ביקורתית על מבני השיח הקשורים בייצור החקלאי והקולינרי של הבלדי מאתגרת את תפיסת הילידיות הפרימורדיאלית. מושג הבלדי נולד מתוך יחסי כוח מובהקים בין יליד למתיישב, אך הוא גם מתעצב ומשתנה כתוצאה מאזורי המגע בין שתי האוכלוסיות. מתוך כך הוא ממחיש תהליכי כינון של ילידיות פרפורמטיבית, החורגים אל מעבר לכינריות המאפיינת חלקים מהפרדיגמה הקולוניאלית ההתיישבותית (Tuck and Yang 2012; Wolfe 2013).

סיפורו של הבלדי חושף את עבודת השורשים הדיפרנציאלית בקרב כל תושבי המקום. הבלדי, כמו המקום השסוע, הוא נקודת מפגש בין אנשים, חקלאות ואדמה, אבל גם בין אפיסטמולוגיות שונות של השתייכות למקום ושל תחושת בית. הבלדי, שנולד מתוך מערך של הגדרות שליליות – זה שאינו זר, זה שאינו נטול טעם – עבר סדרה של גלגולים מכוננים: מסמן של מוצרי מזון נחותים ופריפריאליים הוא הפך לסמל לאומי, ואז למותג של שיק ילידי שמתחבר לטרנדים עדכניים של קיימות אקולוגית, חקלאות אורגנית וטעמי מקום ייחודיים. בתוך כך הוא גם עבר סדרה של אימוצים ותרגומים הדרדיים: משימוש יומיומי, דרך ניכוס וחיקוי קולוניאלי בימי טרום המדינה, ועד לדה-פוליטיזציה ולטשטוש גבולות המקומיות באמצעות הפיכתו למותג ולמרכיב ייחודי בסבב הסחורות העולמי.

היהודים הציונים שהגיעו למרחב המקומי מאז סוף המאה התשע-עשרה ביקשו להמציא את עצמם מחדש כילידים אותנטיים של המקום (אוחנה 2008; Feige 2011); הם ביקשו להידמות ליליד, אבל גם להתבחן ממנו כדי לשמור על זהותם. הפלרטוט עם השפה הערבית ועם המזון הפלסטיני הוא חלק מתהליך של ילידיות נרכשת, שחלקו חיקוי וחלקו התברלות והמצאה מחדש. ברבות השנים התברר כי כל חיקוי מועד לכישלון, שכן מיהו הישראלי בעיני עצמו אם כל שאיפותיו הן לדבר כמו היליד ולאכול כמו היליד? בסופו של דבר, מטרתו של המתיישב – פרדוקסלית ככל שתהיה – היא להיות יותר יליד מהיליד, או להחליף את היליד וכך לנחול את ילידותו. במילים אחרות, הדרך להתברל

אגב שמירה על ילדיות היא לכונן את הבלדי כמסמן של אותנטיות מחודשת, כ"בלדי שיק", כחיקוי שנחלץ ממקורו.

התשוקה לבלדי מגדירה דפוס של ניכוס תרבותי ששונה באופיו מאימוץ מאכלים ספציפיים כמו הפלאפל והחומוס (Raviv 2003; Hirsch 2011). כשם תואר כללי המציין התכוונות רעיונית וממשית אל המקום, הבלדי פותח מרחב של פרשנויות ואפשרויות פעולה. המיתולוגיה של הבלדי, התמימה לכאורה, הציגה חיבור בלתי מעורער בין אדם לאדמתו; העידן הפוסט-מודרני, לעומת זאת, מחבר את הבלדי לעולמות חדשים של כלכלה ודימויים. בהשפעת ההיגיון השיווקי ושיח הזהויות העכשווי, המדגישים מקומיות ואותנטיות, הבלדי יכול להיות מוצר נחשק וכלי גסטרופוליטי בעת ובעונה אחת. הפלסטינים מבקשים לעגן אותו כמסמן של מסומן טריטוריאלי קונקרטי, ואילו הישראלים-היהודים מבקשים להמציא מחדש את היחס למקום. בעולם פוסט-שורשי, השורשים עצמם הופכים לשם תואר ריק מתוכן, שמזמין יצירה של משמעויות ופרקטיקות חדשות.

ברברה קאסן ציינה כי המושגים הבלתי ניתנים לתרגום מצביעים על גבולות אפשרות התרגום.¹⁶ הבלדי מגלם פרדוקס: המונח עצמו אינו מתורגם – הוא משתמר בעת נדודיו משני צידי הגבול – אולם משמעויות מתורגמת כל העת, ולכן היא משתנה במעבר הלך ושוב בין השדות. כפי שהראינו, הבלדי בערבית עובר בעצמו טרנספורמציה פרשנית מתוך אזור המגע הקולוניאלי, הלאומיות הפלסטינית והקפיטליזם הגלובלי. אפשר לאפיין את השלב הנוכחי של הבלדי הפלסטיני כהעתקה של העתקה – ראייה שמשרטטת את מופעי הבלדי העכשוויים כחיקוי זול של מה שעשו הדורות הפלסטיניים הקודמים, לפני 1948. אולם אפשר גם לחשוב עליו כעל התפתחות טבעית פוטנציאלית שהייתה עשויה להתרחש אלמלא הנכבה והכיבוש. כותבים פלסטינים אחדים מתייחסים לבעייתיות הפוליטית וההיסטורית הכרוכה בשימור של ריקוד ההפקה ומסיק הזיתים כפרקטיקות תרבותיות של צומד (Taraki 2008; Karkabi 2018), שכן הפולקלוריציה של התרבות מקבעת את הפלסטינים כ"פלאחים" בלבד, בלי להתייחס לתרבות העירונית, לצמיחה הכלכלית ולהתפתחויות שיכלו להתרחש בחברה הפלסטינית אלמלא השליטה הישראלית (Swedenburg 1990).¹⁷ בגלגולו הפלסטיני העכשווי, הבלדי דווקא מממש את פוטנציאל האפשרויות החברתיות שיכולות היו להזדמן בנסיבות היסטוריות ופוליטיות אחרות.

בניסיון לחשוב מחדש על הקשר בין אדם ומקום בעולם שמתאפיין בהגירה ובגלובליזציה, הפילוסוף מארק שוילנבורג מציע כי "הזכות לטרואר" עשויה לאפשר

¹⁶ "The untranslatable is rather what one keeps on (not) translating" (Cassin 2014, iv)

¹⁷ האדריכלית סועד עאמירי (2003) כותבת ששתיית קפוצ'ינו איכותי ברמאללה תחת המצור היא פעולת התנגדות משמעותית לא פחות מאשר שימור תרבות הפולקלור של טרנס הנכבה.

את צמיחתה של סובייקטיביות חדשה שנגזרת מפרקטיקות של קשרי ייחוס בין שחקנים ומרחבים, והקשר שלה לסביבתה עמוק אך לא מהותני ולא אקסקלוסיבי (Schuilenburg 2011). באופן דומה, אפשר לחשוב על "הזכות לבלדי" כעל נתיב להתמקמות ילידית לא ריבונית. תפיסה כזאת אינה שוללת את הזכות לריבונות מדינית פלסטינית, אלא מתקיימת ברמה אחרת של שפת מקומיות: שפה שאינה עוסקת בגבולות ובטריטוריות מובחנות, אלא במרחב עמום וגבולי המבוסס על פרקטיקות של אמון, קהילתיות ו"תחושת מקום" שנבנית לאורך דורות ושומרת על הזכות להתחדש ולהתעדכן. נדמה אפוא שזהו בדיוק הדבר המעורר את קנאתו של המתיישב: תחושת המקום המובנת מאלוה. ואולם יש לראות גם כאן את הקנאה ההדדית, שבה כל צד חושב כי ביתו של האחר יציב יותר. המתיישב מקנא בליד על מה שהוא מדמיין כהשתייכותו האותנטית והעל-היסטורית למקום (מה שמכונה בספרות "הזמן הארוך הילידי", Clifford 2001; indigenous longue durée). היליד, מצידו, מקנא במתיישב על מה שהוא מדמיין כיציבות המגולמת בתפיסת השטח והשליטה בו באמצעים מודרניים של חוק וכוח מדינתי (הנדל ורם 2024). כאשר כל צד מדמיין שהצד השני בטוח יותר במקומו, קנאת הבלדי מתחזקת לא כהתקנאות גרידא של מי שאין לו (היהודי) במי שיש לו (הפלסטיני) – בלדי ללא עם לעם ללא בלדי – אלא כחדר מראות של פנטזיות שבהן כל צד מדמיין שלשני יש משהו שלו עצמו אין. הגמישות והגבוליות של הבלדי מאפשרות לשני הצדדים – ולמגוון שחקנים שבכל שדה – למשמע את הבלדי לפי רצונם ולהשתמש בו כבמעין קושאן, או כבמטבע העובר לסוחר.

הקושי העקרוני לתחום את הגיאוגרפיה של הבלדי ואת מאפייניו משקף גם את היעדרה של חותמת הסמכות בהגדרת הבלדי. בניגוד למושגים כמו "אורגני", הבלדי לא עבר תהליכי מיסוד, הסדרה וחקיקה (Groszlik 2021). ב-150 השנים האחרונות הוא הפך ממושג לא מסומן למושג בעל משמעויות רבות שלובשות ופושטות צורה. הבלדי בפלסטין/ישראל הוא אותנטי, מקומי, קהילתי, כפרי, פשוט ופוליטי, אבל גם בריא, טעים, מיוחד ונחשק, והוא נבדל ממוצרי מזון מודרניים, מתועשים וגלובליים. לא רק שהבלדי הופך לשיק תל-אביבי, הוא גם משווק בחזרה אל הצרכנים הערבים בידי לא אחרת מאשר חברת המזון המתועש שטראוס, היהודית-ישראלית, שבמודעה בעיתון אלתחאד לכבוד חודש הרמדאן בשנת 2001 הציעה לקוראי הערבית מתכון ל"תבשיל מַנְזֵלָה" עם חציל בלדי ברוטב יוגורט דנונה".



לקافة أفراد العائلة أشهى وأفضل المنتجات من عائلة شتراوس الطبية

متوجات شتراוס المفضلة تعيدكم الى عולם المأكولات الأصلية والطعم اللذيذ، وتجعل وجباتكم اطيب بفضل غناها بالقيم الغذائية والفيتامينات الضرورية، لجميع أفراد العائلة.

تشكيلة متوجات شتراוס: في كافة المأكولات والوجبات على موائدكم وفي المدرسة والعمل والرحلات ولضيوفكم. متوجات شتراוס الشهية في المناسبات والأعياد وعلى مدار أيام العام.

المقادير: 100 كغوس لبن "دائنة" شتراוס • 100 كاس ماء • 100 ملعقة دقيق كبيرة • 100 كغ باذنجان بلدي (صغير الحجم) • 200 رأس بصلي متوسط الحجم • 700 غم لحم خروف مفروم خشن • 100 غم صنوبر محمص • رشة بقدونس

الطريقة: 1. لبن "دائنة" شتراוס تخلط مع الماء مع كاس ماء جيداً ثم تصاف الى لبن "دائنة" شتراוס. يوضع اللبن على نار هادئة مع التحريك باستمرار حتى يصبح الخليط متجانساً.

2. الحشوة: يخلط البصل المفروم مع اللحم والصنوبر وتضاف اليه رشة البقدونس والملح.

3. الباذنجان: يقشر الباذنجان ويغسل، يقلى بزيوت قليل حتى يحمص، ثم تقلى كل حبة باذنجان من جهة واحدة وتعاد بالخشوة.

4. يترش الباذنجان الحشوة في صينية فرن، ويسكب عليه اللبن ويترك في الفرن بدرجة حرارة متوسطة لمدة 7 دقائق.

منزلة باذنجان باللبن






תצלום 8. מודעה של חברת שטראוס ובה מתכון חציל בלדי לכבוד חודש הרמדאן

ובהיפוך לקביעתו המפורסמת של מרקס (Marx 1954 [1852]), הפארסה הזאת הקדימה טרגדיה: מאחז קיצוני ואלים ביותר שהקים "נוער הגבעות" בשנת 2012 נקרא "מאחז הבלאדים", בניסיון להתפאר בהיותו המאחז "הכי אותנטי שאפשר". בחירתם זו של המתנחלים לאמץ את המושג בלדי ממחישה כיצד גם כיום אין מילה בעברית לאותנטיות מקומית. בסוף כל משפט שאומרים בעברית יושב ערבי עם פקוס.

המחלקה לסוציולוגיה ואנתרופולוגיה, אוניברסיטת בן-גוריון בנגב התוכנית לתואר שני במדיניות ותיאוריה של האמנויות, התוכנית לתואר שני בעיצוב אורבני והמחלקה לתרבות חזותית וחומרית, בצלאל אקדמיה לאמנות ועיצוב ירושלים מכון יפו למחקר ופיתוח, המכללה האקדמית תל אביב-יפו	רפי גרוסגליק אריאל הנדל דניאל מונטרסקו
---	---

ביבליוגרפיה

- אוחנה, דוד, 2008. לא כנענים, לא צלבנים: מקורות המיתולוגיה הישראלית, ירושלים: מכון שלום הרטמן.
- אופה, 2013. "שונות", הפועל הצעיר, 18.7.1913, עמ' 14.
- אלקלעי, ליאון, וחני פרבר, 1993. "בלאדי: עזה תחילה", חדשות אוכל, 26.8.1993, עמ' 3.
- בוקשטר, צחי, 1992. "בלדי אמיתי", חדשות, 4.9.1992, עמ' 86-87.
- בן-יהודה, נתיבה, 1981. 1948 – בין הספירות: רומן על התחלת המלחמה, ירושלים: כתר.
- גבתי, חיים, 1981. 100 שנות התיישבות: תולדות ההתיישבות בארץ ישראל, תל אביב: הקיבוץ המאוחד.
- גורביץ', זלי, 2007. על המקום, תל אביב: עם עובד.
- גורביץ', זלי, וגדעון ארן, 1991. "על המקום (אנתרופולוגיה ישראלית)", אלפיים 4, עמ' 44-49.
- דאע'ר, סעד, 2024. "في الظروف الاستثنائية نحتاج مبادرات للصمود" [בנסיבות חריגות אלו אנו זקוקים ליוזמות של צומוד], אفاق البيئة والتنمية [אופקי סביבה ופיתוח], 1.4.2024.
- דאר היום, 1922. "מהודעות ההנהלה הציונית בא": לגידול התמרים בארצנו", דאר היום, 12.7.1922, עמ' 4.
- דבר, 1932. "הפלחים נוטעים עצי פרי שונים", דבר, 11.8.1932, עמ' 4.
- דה סרטו, מישל, 2012 [1980]. המצאת היוםיום: אמנויות העשייה, בתרגום אבנר להב, תל אביב: רסלינג.
- הנדל, אריאל, ודניאל מונטרסקו, 2019. "בעקבות הגביע הקדוש: יינות ילידיים, מדע והפוליטיקה הקולוניאלית של הזהות המקומית", סוציולוגיה ישראלית כ(2), עמ' 107-135.
- הנדל, אריאל, ומורי רם, 2024. "מה בא אחרי הקולוניאליזם ההתיישבותי? דה-קולוניזציה כשאלה עיונית ומעשית", תיאוריה וביקורת 60, עמ' 105-127. <https://doi.org/10.70959/tac.60.2024.105127>
- הצבי, 1912. "ירושלם יום-יום: ועד העיר והבשר", הצבי, 29.2.1912, עמ' 3.
- חלבי, רפיק, 1982. "אנחנו הילידים", כותרת ראשית, 15.12.1982, עמ' 22.
- יוסטמן, משה, 2001. "תמורות במבנה הענפי של המשק", אבי בן בסט (עורך), ממעורבות ממשלתית לכלכלת שוק: המשק הישראלי 1985-1998, תל אביב: עם עובד, עמ' 558-601.
- יער, אפרים, וזאב שביט (עורכים), 2001. מגמות בחברה הישראלית, תל אביב: האוניברסיטה הפתוחה.
- לויט, מיכל, 2021. "לחם ערבי-עברי: סיפורה של החוביזה, כיצד נתפס אוכל בר מקומי בישראל", אורי ברטל, רוגית ורד ומיכל איתן (עורכים), מחשבות על אוכל, ירושלים: בצלאל ורסלינג, עמ' 320-347.
- סנוף-פילפול, אורפה, ג'אד קעדאן, ורד שמשי ועידו פוקס, 2022. "בלד", מפתח 17, עמ' 25-49.
- עאמירי, סועד, 2003. קפוצ'ינו ברמאללה (רשימות מן הסגר), בתרגום רוני מאירשטיין, תל אביב: בבל.

צבן, חיים (עורך), 2012. **ספר הזהב לחקלאות ולהתיישבות: מעבודת אדמה לחקלאות חכמה – 150 שנות חקלאות והתיישבות בארץ ישראל**, תל אביב: מעריב.
 קמחי, איל, 2008. "שישים שנות חקלאות בישראל: הישגים, קשיים ומבט לעתיד", ניר ותלם: ירחון לנושאי גידולי שדה, מיכון והנדסה בחקלאות 7, עמ' 8–12.
 רם, אורי, 2003. "ה-M הגדולה: מקדונלד'ס והאמריקניזציה של המולדת", תיאוריה וביקורת 23, עמ' 179–212.

- Abdallah, Stéphanie Latte, 2022. *A History of Confinement in Palestine: The Prison Web*, trans. Melissa Thackway, Cham: Palgrave Macmillan. <https://doi.org/10.1007/978-3-031-08709-7>
- Abu Hussein, Hussein, and Fiona McKay, 2003. *Access Denied: Palestinian Access to Land in Israel*, London and New York: Zed Books.
- Abufarha, Nasser, 2008. "Land of Symbols: Cactus, Poppies, Orange and Olive Trees in Palestine," *Identities: Global Studies in Culture and Power* 15(3), pp. 343–368. <https://doi.org/10.1080/10702890802073274>
- Abu-Sada, Caroline, 2009. "Cultivating Dependence: Palestinian Agriculture under the Israeli Occupation," in Adi Ophir, Michal Givoni, and Sari Hanafi (eds.), *The Power of Inclusive Exclusion: Anatomy of Israeli Rule in the Occupied Palestinian Territories*, New York: Zone Books, pp. 15–30.
- Ahmed, Sara, 1999. "'She'll Wake Up One of These Days and Find She's Turned into a Nigger': Passing through Hybridity," *Theory, Culture & Society* 16(2), pp. 87–106. <https://doi.org/10.1177/02632769922050566>
- Amram, Azri, 2019. "Digesting the Massacre: Food Tours in Palestinian Towns in Israel," *Gastronomica* 19(4), pp. 60–73. <https://doi.org/10.1525/gfc.2019.19.4.60>
- Appadurai, Arjun, 1981. "Gastro-Politics in Hindu South Asia," *American Ethnologist* 8(3), pp. 494–511.
- Bargheer, Stefan, 2024. "Biodiversity as a Conceptual Tool for Science Communication: On the Life Cycle of a Boundary Object," *Global Perspectives* 5(1), article 122313. <https://doi.org/10.1525/gp.2024.122313>
- Barnes, Jessica, and Mariam Taher, 2019. "Care and Conveyance: Buying Baladi Bread in Cairo," *Cultural Anthropology* 34(3), pp. 417–443. <https://dx.doi.org/10.14506/ca34.3.05>
- Bauman, Zygmunt, 1991. *Modernity and Ambivalence*, Oxford: Polity Press.
- Ben-Zeev, Efrat, 2004. "The Politics of Taste and Smell: Palestinian Rites of Return," in Marianne E. Lien and Brigitte Nerlich (eds.), *The Politics of Food*, Oxford and New York: Berg Publishers, pp. 141–160. <https://doi.org/10.5040/9781350044906.ch-008>

- Bentley, Amy, 1998. *Eating for Victory: Food Rationing and the Politics of Domesticity*, Urbana: University of Illinois Press.
- Bhabha, Homi K., 1984. "Of Mimicry and Man: The Ambivalence of Colonial Discourse," *Discipleship: A Special Issue on Psychoanalysis* 28, pp. 125–133.
- Birnhack, Michael, 2024. "Emergence of a Brand: A Case of Jaffa Oranges from Mandate Palestine," in Lionel Bently and Robert G. Bone (eds.), *Research Handbook on the History of Trademark Law*, Cheltenham: Edward Elgar Publishing, pp. 353–379. <https://doi.org/10.4337/9781788973106.00020>
- Boukhelifa, Sami, 2023. "Palestine: le label Baladi, 'Mon pays', s'affirme" [podcast episode], *Les produits des terroirs*, RFI.
- Brekhus, Wayne, 1998. "A Sociology of the Unmarked: Redirecting Our Focus," *Sociological Theory* 16(1), pp. 34–51.
- Brumberg-Kraus, Jonathan, 2024. "Vegetarian and Vegan-Friendly Palestinian Cuisine in Contemporary Gastro-Tourism in Israel/Palestine," in Dimiter Daphinoff and Franziska Metzger (eds.), *Appropriation as Practice of Memory: Inventions, Uses, and Transformations of Religious Memory*, Göttingen: Bohlau & Cie, pp. 133–156. <https://doi.org/10.7788/9783412531447.133>
- Cassin, Barbara (ed.), 2014. *Dictionary of Untranslatables: A Philosophical Lexicon*, trans. Steven Rendall, Christian Hubert, Jeffrey Mehlman, Nathanael Stein, and Michael Syrotinsky, Princeton: Princeton University Press.
- Clifford, James, 2001. "Indigenous Articulations," *The Contemporary Pacific* 13(2), pp. 468–490.
- Cohen, Amon, 1989. *Economic Life in Ottoman Jerusalem*, Cambridge: Cambridge University Press. <https://doi.org/10.1017/CBO9780511523960>
- Comaroff, John, and Jean Comaroff, 1997. *Of Revelation and Revolution: The Dialectics of Modernity on a South African Frontier*, Chicago: University of Chicago Press. <https://doi.org/10.7208/chicago/9780226114675.001.0001>
- Dana, Tariq, 2014. "A Resistance Economy: What is it and Can it Provide an Alternative?" *PAL Papers*, Rosa Luxemburg Stiftung.
- Dozy, Reinhart, 2015 [1881]. *Supplément aux dictionnaires arabes*. n.d.: Brill.
- Early, Evelyn, 1993. *Baladi Women of Cairo: Playing with an Egg and a Stone*, Boulder: Lynne Rienner. <https://doi.org/10.1515/9781685859312>
- El-Messiri, Sawsan, 1978. *Ibn al-Balad: A Concept of Egyptian Identity*, Leiden: Brill. <https://doi.org/10.1163/9789004491502>
- Even-Zohar, Itamar, 1990. "The Emergence of a Native Hebrew Culture in Palestine: 1882–1948," *Poetics Today* 11(1), pp. 175–191. <https://doi.org/10.2307/1772679>

- Feige, Michael, 2011. "Passion and Territory in Israeli Historiography," *Israel Studies* 16(1), pp. 179–197.
- Ghanim, Honaida, 2010. "Being a Border," in Rhoda Ann Kanaaneh and Isis Nusair (eds.), *Displaced at Home: Ethnicity and Gender among Palestinians in Israel*, Albany: SUNY Press, pp. 109–118.
- Ghannam, Farha, 2002. *Remaking the Modern: Space, Relocation, and the Politics of Identity in A Global Cairo*, Berkeley: University of California Press. <https://doi.org/10.1525/9780520936010>
- Goodman, David, Melanie DuPuis, and Michael K. Goodman, 2012. *Alternative Food Networks: Knowledge, Practice, and Politics*, New York: Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780203804520>
- Graf, Katharina, 2015. "Beldi Matters: Negotiating Proper Food in Urban Moroccan Food Consumption and Preparation," in Florence Bergeaud-Blackler, Johan Fischer, and John Lever (eds.), *Halal Matters: Islam, Politics and Markets in Global Perspective*, London: Routledge, pp. 72–90. <https://doi.org/10.4324/9781315746128-5>
- Green, André, 1996. *On Private Madness*, London: Rebus Press.
- Groszlik, Rafi, 2017. "Citizen-Consumer Revisited: The Cultural Meanings of Organic Food Consumption in Israel," *Journal of Consumer Culture* 17(3), pp. 732–751. <https://doi.org/10.1177/1469540515623609>
- , 2021. *Globalizing Organic: Nationalism, Neoliberalism, and Alternative Food in Israel*, Albany: SUNY Press. <https://doi.org/10.1515/9781438481579>
- Groszlik, Rafi, and Uri Ram, 2013. "Authentic, Speedy, and Hybrid: Representations of Chinese Food and Cultural Globalization in Israel," *Food, Culture & Society* 16(2), pp. 223–243. <https://doi.org/10.2752/175174413X13589681351296>
- Gur, Janna, 2008. *The Book of New Israeli Food: A Culinary Journey*, New York: Schocken.
- Gutkowski, Natalia, 2024. *Struggling for Time: Environmental Governance and Agrarian Resistance in Israel/Palestine*, Stanford: Stanford University Press. <https://doi.org/10.1515/9781503637733>
- Haeri, Niloofar, 1997. "The Reproduction of Symbolic Capital: Language, State, and Class in Egypt," *Current Anthropology* 38(5), pp. 795–816. <https://doi.org/10.1086/204668>
- Hanafi, Sari, 2013. "Explaining Spacio-Cide in the Palestinian Territory: Colonization, Separation, and State of Exception," *Current Sociology* 61(2), pp. 190–205. <https://doi.org/10.1177/0011392112456505>

- Hassouna, Silvia, 2024. "Cultivating Biodiverse Futures at the (Postcolonial) Botanical Garden," *Transactions of the Institute of British Geographers* 49(2), article e12639. <https://doi.org/10.1111/tran.12639>
- Hirsch, Dafna, 2011. "'Hummus Is Best When It Is Fresh and Made by Arabs': The Gourmetization of Hummus in Israel and the Return of the Repressed Arab," *American Ethnologist* 38(4), pp. 617–630. <http://dx.doi.org/10.1111/j.1548-1425.2011.01326.x>
- Isma'il, Lina, and Muna Dajani, 2021. "Sharaka in Palestine," *Heinrich Böll Stiftung: Palestine and Jordan*, June 5.
- Johnston, Josée, and Shyon Baumann, 2014. *Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape*, New York: Routledge.
- Kabha, Mustafa, and Nahum Karlinsky, 2021. *The Lost Orchard: The Palestinian-Arab Citrus Industry, 1850–1950*, Syracuse: Syracuse University Press. <https://doi.org/10.2307/j.ctv16x2bj1>
- Kalla, Joudie, 2018. *Baladi: Palestine, a Celebration of Food from Land and Sea*, London: White Lion Publishing.
- Karkabi, Nadeem, 2018. "Electro-Dabke: Performing Cosmopolitan Nationalism and Borderless Humanity," *Public Culture* 30(1), pp. 173–196. <http://dx.doi.org/10.1215/08992363-4189215>
- Karpik, Lucien, 2010. *Valuing the Unique: The Economics of Singularities*, trans. Nora Scott, Princeton: Princeton University Press. <https://doi.org/10.2307/j.ctv1zm2v2n>
- Khalidi, Raja, 2008. "Sixty Years after the UN Partition Resolution: What Future for the Arab Economy in Israel?" *Journal of Palestine Studies* 37(2), pp. 6–22. <https://doi.org/10.1525/jps.2008.37.2.6>
- Khalidi, Rashid, 1997. *Palestinian Identity: The Construction of Modern National Consciousness*, New York: Columbia University Press. <https://doi.org/10.7312/khal92238>
- Kirk, Gabi, 2023. "Commodifying Indigeneity? Settler Colonialism and Racial Capitalism in Fair Trade Farming in Palestine," *Historical Materialism* 31(2), pp. 236–268. <http://dx.doi.org/10.1163/1569206x-bja10013>
- Koselleck, Reinhart, 1985. *Futures Past: On the Semantics of Historical Time*, trans. Keith Tribe, Cambridge: MIT.
- Labuthie, Cannelle, 2019. "Contours d'une figure palestinienne: Les semences 'baladi'," *Exorigins*, November 26. <https://doi.org/10.58079/ontc>

- Mamdani, Mahmoud, 2020. *Neither Settler nor Native: The Making and Unmaking of Permanent Minorities*, Cambridge: Harvard University Press.
- Marx, Karl, 1954 [1852]. *The Eighteenth Brumaire of Louis Bonaparte*, Moscow: Progress.
- Mazzawi, Nisreen, and Amalia Sa'ar, 2018. "The Ḥawākīr of Nazareth: The History and Contemporary Face of a Cultural Ecological Institution," *International Journal of Middle East Studies* 50(3), pp. 537–556. <https://doi.org/10.1017/S0020743818000764>
- Mendel, Yonatan, 2014. *The Creation of Israeli Arabic: Security and Politics in Arabic Studies in Israel*, New York: Palgrave Macmillan.
- Meneley, Anne, 2014. "Resistance Is Fertile!" *Gastronomica* 14(4), pp. 69–78. <https://doi.org/10.1525/gfc.2014.14.4.69>
- Mondoweiss, n.d. "Cooking under Occupation" [video].
- Monterescu, Daniel, 2017. "Border Wines: Terroir Across Contested Territory," *Gastronomica* 17(4), pp. 127–140. <https://doi.org/10.1525/gfc.2017.17.4.127>
- Monterescu, Daniel, and Ariel Handel, 2020. "Terroir and Territory on the Colonial Frontier: Making New-Old World Wine in the Holy Land," *Comparative Studies in Society and History* 62(2), pp. 222–261. <https://doi.org/10.1017/S0010417520000043>
- Nabulsi, Jamal, 2023. "Reclaiming Palestinian Indigenous Sovereignty," *Journal of Palestine Studies* 52(2), pp. 24–42. <https://doi.org/10.1080/0377919X.2023.2203830>
- Nadan, Amos, 2003. "Colonial Misunderstanding of an Efficient Peasant Institution: Land Settlement and Mushā Tenure in Mandate Palestine, 1921–47," *Journal of the Economic and Social History of the Orient* 46(3), pp. 320–354. <https://doi.org/10.1163/156852003322316661>
- Paxson, Heather, 2010. "Locating Value in Artisan Cheese: Reverse Engineering Terroir for New-World Landscapes," *American Anthropologist* 112(3), pp. 444–457. <https://doi.org/10.1111/j.1548-1433.2010.01251.x>
- Philpott, Daniel, 2020. "Sovereignty," *The Stanford Encyclopedia of Philosophy*.
- Pozzi, Sara, and Sara El Sayed, 2017. "Where Is Our Baladi Food?" *The Food Question in the Middle East: Cairo Papers in Social Science* 34(4), pp. 45–60.
- Pratt, Mary Louise, 1991. "Arts of the Contact Zone," *Profession*, pp. 33–40.
- Qumsiyeh, Mazin, 2011. *Popular Resistance in Palestine: A History of Hope and Empowerment*, New York: Pluto Press.

- Qumsiyeh, Mazin B., and Mohammed Abusarhan, 2020. "An Environmental Nakba: The Palestinian Environment under Israeli Colonization," *Science for the People* 23(1).
- Ram, Uri, 2013. *The Globalization of Israel: McWorld in Tel Aviv, Jihad in Jerusalem*, New York: Routledge.
- Ranta, Ranta, and Daniel Monterescu, 2022. "Decolonising Israeli Food? Between Culinary Appropriation and Recognition in Israel/Palestine," in Ronald Ranta, Alejandro Colas, and Daniel Monterescu (eds.), *'Going Native?' Settler Colonialism and Food*, Cham: Palgrave Macmillan, pp. 147–171. https://doi.org/10.1007/978-3-030-96268-5_8
- Raviv, Yael, 2003. "Falafel: A National Icon," *Gastronomica* 3(3), pp. 20–25. <https://doi.org/10.1525/gfc.2003.3.3.20>
- Said, Edward W., 1978. *Orientalism*, New York: Pantheon Books.
- Sayigh, Rosemary, 2008. *The Palestinians: from Peasants to Revolutionaries*, London: Zed Books.
- Sbicca, Joshua, 2015. "Food Labor, Economic Inequality, and the Imperfect Politics of Process in the Alternative Food Movement," *Agriculture and Human Values* 32(4), pp. 675–687. <http://dx.doi.org/10.1007/s10460-015-9582-2>
- Scott, Susie, 2018. "A Sociology of Nothing: Understanding the Unmarked," *Sociology* 52(1), pp. 3–19. <https://doi.org/10.1177/0038038517690681>
- Schuilenburg, Marc, 2011. "The Right to Terroir: Place and Identity in Times of Immigration and Globalization," *Open* 21, pp. 20–28.
- Shani, Liron, 2024a. "Invasive Species or Legal Alien? Confrontation and Controversy in Protecting Sabras in Israel," *American Anthropologist* 126(4), pp. 608–621. <https://doi.org/10.1111/aman.13994>
- , 2024b. "Make the Desert Bloom: Imaginaries, Infrastructure, and Water-Land Entanglement in Desert Agriculture in Israel," *Agriculture and Human Values* 42(1), pp. 303–317. <http://dx.doi.org/10.1007/s10460-024-10607-x>
- Stonebridge, Lyndsey, 2015. "Statelessness and the Poetry of the Borderline: André Green, W. H. Auden, and Yousif M. Qasmiyeh," *Textual Practice* 29(7), pp. 1331–1354. <https://doi.org/10.1080/0950236X.2015.1095454>
- Swedenburg, Ted, 1990. "The Palestinian Peasant as National Signifier," *Anthropological Quarterly* 63(1), pp. 18–30. <https://doi.org/10.2307/3317957>
- Taraki, Lisa, 2008. "Enclave Micropolis: The Paradoxical Case of Ramallah/al-Bireh," *Journal of Palestine Studies* 37(4), pp. 6–20. <https://doi.org/10.1525/jps.2008.37.4.6>

- Taussig, Michael, 1993. *Mimesis and Alterity: A Particular History of the Senses*, New York: Routledge.
- Tesdell, Omar I., 2015. "Territoriality and the Technics of Drylands Science in Palestine and North America," *International Journal of Middle East Studies* 47(3), pp. 570–573. <https://doi.org/10.1017/S0020743815000586>
- Trubek, Amy B., 2008. *The Taste of Place: A Cultural Journey into Terroir*, Berkeley: University of California Press.
- Tuck, Eve, and Yang, K. Wayne, 2012. "Decolonization Is Not a Metaphor," *Decolonization: Indigeneity, Education & Society* 1(1), pp. 1–40.
- Veracini, Lorenzo, 2013. "The Other Shift: Settler Colonialism, Israel, and the Occupation," *Journal of Palestine Studies* 42(2), pp. 26–42. <https://doi.org/10.1525/jps.2013.42.2.26>
- , 2015. "What Can Settler Colonial Studies Offer to an Interpretation of the Conflict in Israel-Palestine?" *Settler Colonial Studies* 5(3), pp. 268–271. <https://doi.org/10.1080/2201473X.2015.1036391>
- Wolfe, Patrick, 2013. "Recuperating Binarism: A Heretical Introduction," *Settler Colonial Studies* 3(3–4), pp. 257–279. <https://doi.org/10.1080/2201473X.2013.830587>
- Zerubavel, Yael, 2008. "Memory, the Rebirth of the Native, and the 'Hebrew Bedouin' Identity," *Social Research* 75(1), pp. 315–352. <https://doi.org/10.1353/sor.2008.0054>