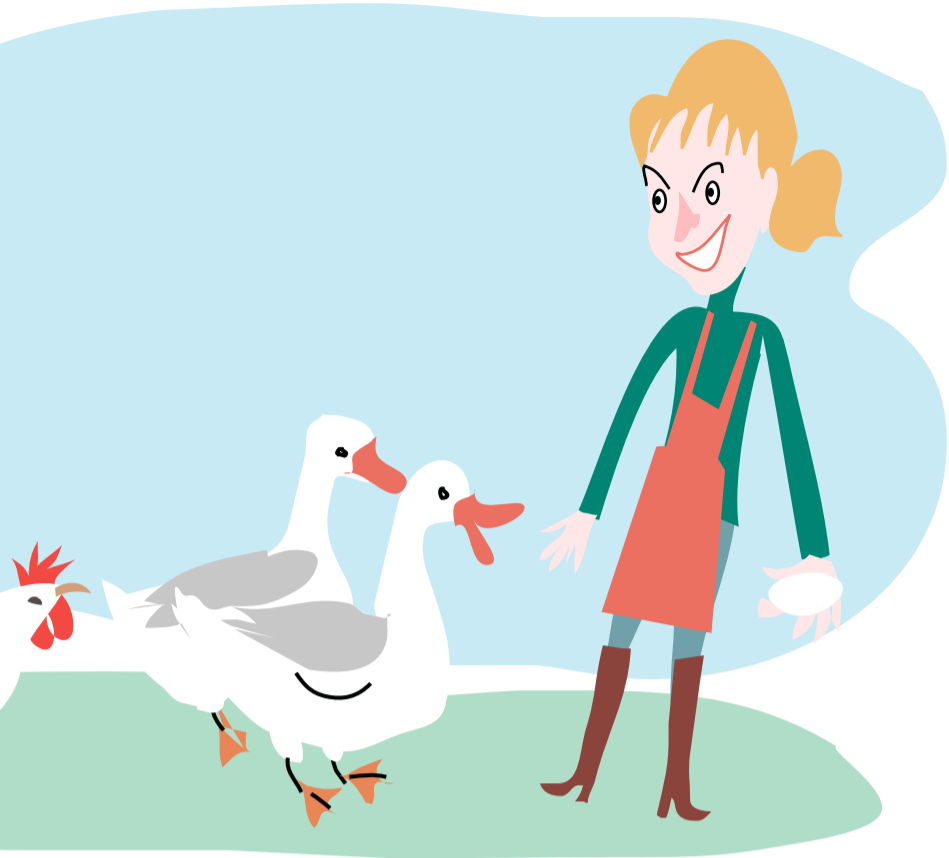


משל כבד האווז

השף הניו־יורקי הנודע דן ברבר כמעט מצליח לשכנע, בשתי הרצאות מבריקות ב"טד", שאם מגדלים אווזים באהבה, אז בזמן שהכבד הטעים במיוחד שלהם יחליק בגרונוכם תשכחו ששחטו אותם



רחל טלשיר

השאלה האם ניתן לגדל בע"י חיים למאכל באופן אקולוגי והומני היא נושא להרבה דיונים, מאמרים וסרטים. רובם משעממים. יוצאות מן הכלל הן שתי הרצאות "טד" של השף הניו יורקי הנודע ועטור הפרסים דן ברבר, בנות כ-20 דקות כל אחת. אלה הרצאות שמי שרואה אותן רוצה לשתף, וכך גם אני. הנה כתובתיהן:

<http://tinyurl.com/pvmj2rb>
<http://tinyurl.com/o8lh7l7>

כמה מהשאלות שברבר מעלה עומדות במרכז הטור הפעם, והן עוסקות בחקלאות בת־קיימא וב־גידול מתחשב של בעלי חיים למאכל. ברבר, זוכה פרס השף הטוב באמריקה לשנת 2009 מק־רן ג'יימס בירד, שנבחר באותה שנה ב"טיים מגזין" לאחד ממאה האנשים המשפיעים ביותר, מד־ווח בהרצאות על ביקוריו בשתי חוות בספרד: האחת לגידול דגים והאחרת לגידול אווזים. הראשו־נה, לפי עדותו, מייצרת את הד־גים הכי טעימים שאכל אי פעם ואילו האחרת את כבד האווז הט־עים ביותר. שתי החוות יפהפיות, בשתיהן התלהב ברבר מהאנשים שפגש ומהדרך שבה בחרו לגדל את בעלי החיים. שתי ההרצאות ממחישות עד כמה מסובך לייצר מזון שהוא גם מוסרי, גם אקולוגי וגם טעים.

הנה שש סיבות טובות לצ־פות בהן:

בין תאוונה למוסה שתי ההר־צאות, ובעיקר זו על האווזים, ער־סקות במאבק האיתנים שמתחור־לל בין תאוונה למוסה. כאמור, בר־בר נסע לספרד ואכל שם את כבד האווז הטוב ביותר שטעם מימיו. בכסיס הביקור הזה עומדת

ההנחה, ברבר לא מתווכח איתה, שברובד המוסרי אין מאכל מוש־מץ יותר מכבד אווז.

בהרצאה שראויה לכותרת "משל כבד האווז" וזכתה כבר ליותר ממיליון וחצי צפיות, מציג ברבר את האני־מאמין שלו על האפשרות להפיק כבד אווז שהוא גם טעים וגם מוסרי. זאת באמצ־עות סיפוריה של החווה הקטנה שמצאה לדעתו דרך הומנית

"מדהים", מסכם

ברבר את יחסי

החוואי הספרדי

אדוארדו סוזה עם

האווזים שלו, "הוא

פשוט מאוהב"

לייצר כבד אווז. ברבר מודה שהוא מאוהב בחוואי אדוארדו סוזה שמגדל את אווזיו בסביבה טבעית, מעניק לכבד שלהם צבע זהוב ורחני באמצעות צמח מסוים שהם אוכלים, שיח הלופן. כל זאת כדי להמחיש את דרך ייצור המזון שברבר מאמין בה, המניבה את האוכל הטעים ביותר תוך התחשבות מירבית בבעלי החיים. עד שהם מגיעים לצלחת.

המאבק שמתעד ברבר במשל כבד האווז — עם הרבה כישרון רטורי וקסם אישי — אינו מאבק הוליוודי בין טוב לרע. ברבר מו־דה שהוא אפילו די מסכים עם הנימוק המרכזי של המתנגדים לכבד אווז: האכלה בכפייה. אבל הבעיה מבחינתו כשף היא שאין דרך ליצור תפריט טעים בלי כבד אווז. בעיניו, ליצור תפריט טעים

בלי כבד אווז זה כמו לעשות את הטור דה פראנס בלי סטרואידיים. הוא אומר לקול צחוק המרוצה של הקהל, "הרבה אנ־שים שעושים את זה. ויש לכך סיבה טובה."



ברבר. יותר ממיליון וחצי צפיות בהרצאה צילום: אי־פי

בכל שלב של ההרצאה עולה השאלה מה מוכן אדם לעשות, לא כל שכן שף, כדי להצדיק חו־סר מוסריות. במקרה של ברבר זה די ברור: הוא מנתק את תה־ליך הגידול של האווזים מסופם, ומבחינתו כל זמן שהאווזים היו מאושרים בחייהם, הסוף פחות משנה.

מה זאת אהבה? ההרצאות מתעדות את האהבה חסרת המע־צורים שבני אדם חשים כלפי מזו־נב. בעיני ברבר אין בעולם משהו יותר טעים מכבד אווז מפני שהוא שמן, חלק, מתוק ומשיי. המסע אל החווה בספרד בוחן בפירוט את הפשרות שאדם מוכן לעשות כדי להצדיק את הבחירות שלו. האהבה למזון שמונצחת כאן מש־רטטת תמונה לא מחמיאה של מי שאוהב כל כך מאכל מסוים — מי לא — עד שישתמש בכל כישוריו ומשאביו כדי להשיגו.

לברבר, חשוב לציין, יש זכויות רבות: הוא כתב ספר על חקלאות בת־קיימא, הוא בעלים של מסעדות מצליחות וגם של כמה תארים אקדמיים ונחשב למחנך, למומחה ואפילו למשורר של טעם. אנשים שבאים למסע־דות שלו מבקשים להצטלם אתו.

ההרצאה על האווזים מתעדת את מאמציו, בלי חירוק שיניים ובלי ייסורים, להיות צדיק בסדום של תאוות בשרים.

מתוך כך הוא קורא למאכל האהוב עליו "כבד אווז טבעי". "מה טבעי בכבד אווז?" הוא שואל, ומסביר: "כדי לנצל את ירידת הטמפרטורות בסתיו, אווזים ובר־ווזים מאביסים את עצמם כמזון כהכנה לתנאים הקשים של החור־ף, בעוד בשאר השנה הם חופ־שיים לשוטט בשטחים של אדוארדו ולאכול מה שהם רוצים. אין האכלה בכפייה, אין תנאי מפעל, אין אכזריות."

"בשר שמח" ו"כיצד חופש" הם כמה מהשמות שהומצאו כדי שנוכל לאכול מן החי עם פחות אשמה. עוד לא שמעתי על "חסה שמחה" או "שעועית חופש", כי כאן אין שום סבל שצריך לטייח.

האם תנאי הגידול הם הב־עיה היחידה באכילת בעלי חיים? ההרצאות של ברבר ממחישות כמה קל לשכנע את מי שרוצים להשתכנע. הוא פוטוגני, גם רוזה להפליא, והחווה עוד יותר פוטוגנית, גם האווזים. המ־גדל שלהם, אדוארדו סוזה, הוא סמל של פשטות טבעית.

פרס השחקן הטוב ביותר פסטיבל קאן 2015

★★★★★ "לנדון מצויין... חבט צלול של אמפתיה אנושית" מאיר שניצר, מעריב

★★★★★ "לנדון מצויי השחקנים של צרפת... סרט יפה, חרגש... נוגע ללב ולנשמה" אורי קליין, הארץ

★★★★★ (טוב מאוד) אבנר שביט, וואלה!

★★★★★ (טוב מאוד) גידי אורשר, גליצ

ונסן לנדון

ערכו של אדם

la loi du marché

סרטו של סטפן בריזה

עכשיו בקולנוע



מתוך התערוכה: הפגנה בלונדון ב-2007 למען האסירים במתקן המעצר במפרץ גואנטנמו צילום: טוסט

כיכר העיר הומה

התערוכה "הכוריאוגרפיה של המחאה", שתיפתח היום ביפו, עוקבת אחר זירות שונות של מחאה בעולם ומנסה לפצח את הקשר בין השתלבות ההמון במרחב לאדריכלות שסובבת אותו

השמאל. יש גם עניין של קנה מידה. בכל העולם יש קושי גדול היום להוציא אנשים לרחוב, ולכן הבחירה היא במקומות שקנה המידה של ההמון והיקף המש"ת תפסים הוא לא אימפקט".

האם הכוריאוגרפיה משתנה?

"ההתארגנות השתנתה בעקבות המדיה החברתית. המדיה יודעת להוציא מהר אנשים מהבית, אבל יש לה חיסרון כי לא תמיד מתפתחים יחסי אמון בין האנשים והמחאה לא תמיד עוברת תהליך גיבוש קבוצתי. אין ספק שהמרחב הווירטואלי מאפיין שרשכפול בהרבה מאוד מקומות בעולם, כפי שראינו בשנים האחרונות, רק שהוא לא תמיד מספיק אם אינו נשען על דברים נוספים".

כיצד אופי המחאה משפיע על האסתטיקה שלה?

"היום, דווקא בגלל המדיה החברתית, הדימוי הופך לחשוב מאוד ומרכזי ויש תחושה שהמחאות נבנות בשביל הדימוי. בניגוד לכל המחאות של שנות ה-60. בגלל שהדימוי נהפך לכה מרכזי, המארגנים לעתים מתכוונו נמים לצורך לייצר דימוי שיסחוף אחריו קהל, יותר מאשר לתוכן".

רביץ והתאריך שמוחס לה הוא 4.11.1995. יום הירצחו של יצחק רביץ לאחר הפגנת השלום שנערך כה בה.

חתוקה מסבירה ש"בחירת הזירות שמוצגות בתערוכה, לא נעשתה על בסיס המרחב הפיזי, אלא על בסיס חשיבות האירועים, שחלקם הסתיימו בטבח או רצח". המחקר בודק את ההשתנות בדימוי מיקה של מחאה, איך מתכננים אותה ומה קורה כאשר תהליך התכנון של המחאה יוצא משליטה של המארגנים, כשאין מכה משרת פיזי ברור שמחבר ביניהם.

האם בחירת המקומות למחאה משתנה עם השנים?

"יש כל מיני סיבות למה מחאות ליטיים לשנות את הזירה. אחת הסיבות היא כשמקום מוזהה מדי עם רעיונות מסוימים. כמו כיכר רביץ שמוזהה עם הרצח ועם

שידות מהן נשלפות מגירות, כשבכל אחת מהן מונחת מידע על המרחב בו אירעה המחאה. את התערוכה מלווים צילומים מרהיבים וצבעוניים ומייצב ודיאו שמשיע את קולות המוחים.

כרוכ הזירות שמוצגות בתערוכה, שתיועל ב-22 בינואר, אירעו הפגנות ואירועים רבים, אך חתר קה בוחרת לציין תאריך מרכזי אחד לצד כל זירה ולהבליטו. בין הזירות שמוצגות אפשר לזהות את כיכר טיאן-אן-מן בבייג'ינג, שבה התקיימה סדרה של אירועים ב-1989. כיכר מאי בבואנוס איירס, שבה התאספה קבוצת "האימהות של כיכר מאי" החל ב-1977 ועד 2006, או ערכו את צעדנת האחרונה. כיכר טאקסים באיסטנבול, שם נרצחו 34 בני אדם בהפגנה עקובה מדם במאי 1977. את ישראל מייצגת כיכר

נעמה ריבה

התערוכה "הכוריאוגרפיה של המחאה", שתיפתח היום בבית האדריכל ביפו, בוחנת את הקשר בין תכנון עירוני למחאות החברתיות שהתרחשו בערים האחרונות ברחבי העולם. התערוכה, שהוצגה גם ב-MIT בבוסטון, היא חלק ממחקר שעורכת אוצרת את התערוכה האדריכלית ד"ר טלי חתוקה, ובקרוב יפורסם גם ספר.

השימוש במלה כוריאוגרפיה מתאר את התפשטות של ההמון במרחב העירוני הבנוי בו הוא מתכנס, צועד, מפגין ונאסף לצורך המחאה. בתערוכה, שחריגה בתקציבה ביחס לתערוכות אחרות שמוצגות בגלריה הצנועה, מפוזרים מודלים של זירות מחאה שונות. המודלים מונחים על

שמקשיב להרצאה הזאת עלול להשתכנע שכל מה שצריך כדי להכשיר אכילת מוצרים מהחי זה לתת לבעלי החיים תנאים מיטביים ופסטורליים. לפנק, לפנק, לפנק ואחר כך לשחוט. הלהטוט של ברכר הוא בעצם השימוש בכבד אווה דווקא – ולא בצלעות חזיר או חזה עוף – המופק בדרך כלל בהאכלה בכפייה שנחשבת לשיא האכזריות. מרגע שברכר מוריד מהפרק הזנה כזאת ומספר באיוו פיסת גן עדן חיים האוווים, בשילוב הבדיחות שלו, מתחיל להיווצר הרושם שתנאי הגידול הם כל הבעיה כאכילת בעלי חיים, ושהפרקטיקה לגידול נכון פשוטה מאין כמוה.

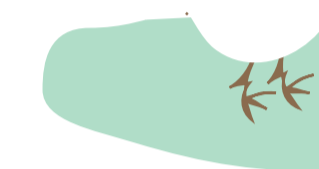
ובכן, האם הרצאה מלוטשת עוזרת לכבד האווו להחליק יותר טוב בגרון? צפייה בברכר מלמדת שכן. קל לשכוח שבדרכם אל הג'רון האוווים נשחטו.

האם חקלאות בת קיימא תספיק לכל כדור הארץ? שתי הרצאות הן שיעור ממצה ואפקטיבי בנבכייה של חקלאות בת קיימא, על שאלותיה המוסריות והאקולוגיות. בין השאר נדונה השאלה האם חקלאות כזאת יכיר לה להאכיל את כל תושבי כדור הארץ או שהיא נועדה רק כדי למרק את מצפונם של העשירים. ברבר משתדל לספק תשובה חלקית.

צער אוכלי חיים. צפייה בסרטון על הדגים עשויה לגמול מייד ולגמרי גם אכלני דגים מרשבעים, פשוט מתוך התיאור של מה שהם אוכלים. צריך לצפות בהרצאה כדי להאמין באיוו גור על מדוכה. ברבר עצמו מעיד כי לאחר שהבין מה אוכל הדג הכל כך טעים שנהג להגיש במסעדות היוקרה שלו, הוא מעדיף לא לאכול אותו. לא מרחמים. מרוב גועל.

מי באמת קובע את הטעם? מעל שתי הרצאות מרחפת שא"ל מה מעניינת, בעיקר אם אתה שף נודע: מי באמת אחראי על טעם המזון שאנחנו אוכלים? בעניין הזה אין לברבר אין אשליות: לדעתו המגדל ולא השף הוא שקובע איזה טעם יהיה לאוכל שלנו. וכך הוא מנסח את התובנה: "אני רוצה להיות כן וישרה המגדלים הם שפים טובים בהרבה ממה שאני אי פעם אהיה".

איר: עמוס בירמן



מי באמת אחראי על טעם המזון שאנחנו אוכלים? לברבר אין אשליות: לדעתו המגדל ולא השף הוא שקובע

"המשימה של חיי" אמר סווה לברבר לפחות 50 פעמים ביומיים שהם שהו יחד, "היא לתת לאוווים את מה שהם רוצים".

גם ברבר נותן לקהל שלו בדיוק מה שהוא רוצה וכשהוא מספר איך החוואי שכב בחברת האוווים עם הטלפון הסלולרי שלו וצילם אותם על הדשא "כאילו היו הילדים שלו", כולם פורצים בצחוק שמח ומשוחרה "מדמהים", מסכם ברבר את יחסי האב-החוואי עם אוויו, "הוא באמת פשוט מאוהב".

ההרצאה של ברבר מבריקה כי באמצעות לוליינות מילולית ורעיונית הוא מקדם אנג'נדה של חקלאות בת-קיימא תוך כדי דיבור אוהד על המאכל המושמץ ביותר כיום – כבד אוו. מי

חמישי-שישי
ראשון-שני
3-4-6-7.12
11³⁰-15³⁰
או עד הפונציקי
האחרון

pączki

by Dominka Krzemińska (Warsaw)

המכון הפולני
POLISH INSTITUTE

ארבעה ימים של חגיגת סופגניות פולניות ב-DOK דוק אבן גבירול 8 תל אביב