

המיזם הקולינרי ערבי-יהודי שנולד כתגובה לחוק הלאום מקבל סוף סוף הכרה

אחרי לא פחות מתשע דחיות, מיזם הדו קיום הקולינרי שנולד כתגובה לחוק הלאום, קיבל פרס מהנשיא ריבלין. בריאיון עמן מסבירות דפנה קרמר ומוזנא בשארה למה דווקא מהאוכל יכולה לצמוח הבנה הדדית, ומה נדרש כדי לקיים פה דו קיום אמיתי

לעיתים קרובות, אולי מדי, החיים במדינה הזו דומים לאותו "שיר מטורף על הארץ" שמנסה לתהות איך הגענו למצב בו "אנרכיסטים הולכים בדרכים, לעורם רק כותונת ובושרת אש בראשם ששורפת הכל"? הלוא רק לפני שבועיים בערך רעדה הארץ ממעשי לינץ' הדדיים שלרגע נראו כמו שומטים את הקרקע מתחת לרגליים, וכעת - כשהד הפיצוצים הוא זיכרון עמום בלבד - עולות שתי נשים, שתי חברות, שתי בשלניות, אחת יהודייה ואחת ערבייה, לבית הנשיא כדי לקבל פרס מיוחד על פועלן למען הדו-קיום. אותו מושג שהפך לחלול כל כך בימים הנוראיים ההם באמצע מאי. בין שני הקטבים המטורפים הללו, בין הלינץ' לבין הפרס, נמצא השיר המטורף ההוא של הארץ. שיר ששתי הזמרות הנוכחיות שלו הן דפנה קרמר ומוזנא בשארה.

גם קרמר מבינה את החשיבות הנרטיבית של המפגש הזה. "הארוחה המשותפת נולדה כדי לחדד דווקא את המקום שרוצה להכיר את האנשים שחיים איתנו כאן. מתוך רצון להכיר ולהעמיק, כי זו הדרך היחידה לחיות כאן ביחד. אנחנו מלאים בכל כך הרבה שנאה מימין ומשמאל. התחושה הזו של השנאה והניכור רק מתעצמת שיש כאן עולם שלם שאנחנו פשוט לא מכירות. שתינו מדברות בשפת האוכל אז זה היה טבעי שנתחבר דרכו".

ד"ר מוזנא בשארה היא רופאת שיניים מצליחה ביום (ובוגרת מאסטר שף, כמובן), אבל בלילה מחשבותיה הנוודות שלה הובילו אותה לתואר בחקר ההיסטוריה של התזונה. גם קרמר – האישה מאחורי קייטרינג "דפקא טעים" - יצאה למסע שורשים קולינרי, במסגרתו התחקתה אחרי מסורות בישול יהודיות נוספות והגיעה עד לשורשי אילן היחסין שלה שהתרכזו בקצב בעל איטליז מוכר ומצליח במזרח אירופה. מהמסורת הזו למדה קרמר על שיטות יישון ועישון בשר, מסורות בישול וכלי בישול מסורתיים.

