

הרבה מלה על הפנים – עריין יש לי צלקת מהפציעה הזיא. לחם ומלה גושאים איתם משמעויות תרבותיות רבות. ברומניה בפגישות רשמיות בין גורמים ממשלתיים למשל מקבלים את האורחים עם לחם ומלה. אבל לא רק ברומניה, יש להם סימבוליות כמעט בכל מקום בעולם, הם קיימים בכל המדינות. בגלל שהעבודה המקורית הוציאה בצרפת הלחם שבחורתי לעבוד איתו היה הבנט, והוא זה שהשתרש בעבודה עד עכשיו.

לכצוץ או לחתוך?

העבודה שמוצגת בימים אלה היא הרבה יותר גדולה ומרשימה – 49 לחמים בהם נעוצים הסכינים. המספר הוא על שום הכפולה של שבע כפול שבע – מספר בו חוזר ועוסק קנטור בעבודתו שלו במהלך השנים.

העבודה קשורה גם למצב הפוליטי מה?

"רוב העבודות שלי עושות סובלימ" ציה למצב הפוליטי. אני לא מאמין בהי תייחסות ישירה למצב במקום ספציפי, אלא בוויית אוניברסלית יותר. עולה ממנה ללא ספק הנושא של אלימות, לא רק כזו שאנחנו שומעים עליה במדיה אלא גם כזו של חיתוך לחם. גם חיתוך לחם זו אלימות, משהו שאתה ממש יכול להרגיש על העור שלך. וכל אחד לוקח את זה למקום האישי שלו".

עוד עניין שייחורי לעבודה היא הקשר המיוחד שיצר קנטור עם אורי שפט (55), הנודע בשנים האחרונות בעיקר הודות להצלחתו בניו יורק ולספר האפייה שלו שהפך לרב מכר "Breaking Breads". ההכרות בין השניים נעשתה באמצעות רונית ורד, איצרת הקוליריה של הת ערוכה, הקליק היה מיידי.

"מיד התאהבתי ברעיון", מספר שפט, בן להורים שהגיעו לישראל מרו סודת משפחתית ארוכת שנים. "אצלנו סודת היה חוק הפוך בדיוק לזה שהיה אצל מירצה ברומניה – את הלחם היה מותר לחתוך רק באמצעות סכין. אבא שלי תמיד הסביר לי שצריך לפרוס אותו בהירות, ושלכצוץ אותו עם הידיים זה לא מוכר. אבל כן מצאתי הרבה נקודות משותפות בהיסטוריה שלנו – כמשה חות של שנינו היו אופים בימי שישי, העובדה שעל הלחם שמים מלח ובכלל, כל המשמעויות שיש ללחם כמעט בכל תרבות. מבחינתי זה כבוד לקחת חלק בפרייקט כזה".

קנטור מצידו לא פחות נלהב משיתוף הפעולה: "ביקרתי בטאפייה וזו היתה פעם ראשונה עבורי במקום כזה, למרות שגדלתי במשפחה בה אפי בבית. וגם הופתעתי מאד שביקשתי לטובת הפ רויקט 50 לחמים וקיבלתי כמעט 100. את אחד מאלו שנתת לקחתי איתי ועכשיו הוא נמצא פה, על השולחן בסי טוריו שלי בפריז. זו מבחינתי מוכרת והוכחה לכמה אני מעריך את העבודה, בדרך כלל אני לא נוהג לעשות דברים כאלה" הוא צוחק.



מיצב הבגטים ומאחוריו קנטור (מימין) ושפט. קנטור: "סבתא שלי היתה אומרת שלחם אסור לחתוך עם סכין" צילומים: נירית גולדמן, עמית שול

לחם לחם תרדוף

סכינים, מלח ובגטים של אורי שפט ("לחמים") מככבים במיצב חדש בתל אביב של האומן הרומני הידוע מירצה קנטור, שמבקש באמצעות האוכל לדבר גם על פוליטיקה: "גם חיתוך לחם זו אלימות", הוא אומר בריאיון

שפט: זו היתה בשבילי חוויה כי בעצם חזרתי אחורה, אני כבר לא כל כך אופה בעצמי, בעיקר מלמד אחרים איך לאפות. אבל במקרה הזה הקפדתי שאת כל הלחמים אאפה באופן אישי"



רי, או השתמש בשלושה לחמים בלבד. "הרעיון בעצם הגיע מזכרונות ילדות שלי", הוא מספר. "סבתא שלי היתה אופה לחם. היה לה תנור מיוחד בבית ובכל חופש היינו במקרים אצלה ורואים איך היא אופה את הלחם – תמיד ביום שישי לכל השבוע שאי צרים דתיים מאד חריו. הם היו נרי ואולי משם הגיע העניין של לא לחתוך את הלחם, העובדה שדימו אותו לבשרו של ישו. אחי ואני, כמו כל ילדים אחרים, היינו רבים הרבה ולא פעם גם נפצעים. בכל פעם שמישהו מאיתנו היה מרדמם היא היתה לר קחת מלה ושמה אותו על המקום כדי לעצור את הדימום. יש לי זכרונות חזקים מאד מהמקרים האלה, במיוחד ממקרה אחד בו נפצעתי בפי נים והיא שמה לי

התערוכה הראשונה בה מעורבים אנשי אקדמיה מהפקולטה לאמנויות, וגם הס סרטינים עצמם. אצרי התערוכה הראשית הם ד"ר ספי הנדלר וראשת החוג לאמנות התיאטרון ד"ר שרון אהרונסון לרוב, שיה עם איצרת האמנות נירית נלסון ואיצרת האירועים הקוליריים רונית ורד יצרו תערוכה מקיפה שבמסגרתה מתקיימות גם הצגות תיאטרון בנושא ואירועים העוס קים בקשר בין אוכל ותרבות ועד ה'31.7. לצד עבודתי של קנטור אפשר למצוא בה עבודות של אמנים בינלאומיים נוספים כמו סינדי שרמן ופול מקארתי ואמנים מקומיים מובילים כמו ורד גוטסמן, דורון רבינא והילה עמרם.

מלח על הפצעים

את הגרסה המוקדמת לעבודה "ורים" הציג קנטור כבר ב'2007 בפ' "

רעות ברנע

ת פני המבקרים בגלריה האוניברסיטאית בתל אביב מקבל שולחן ארוך ורחב, עליו מוצבים 49 בגטים בהם נעוצים סכינים הדרים. מהחוך שהם יוצרים "מתפ רצים" זרמים של מלח גס. כבר מובט ראשון יש משהו מהפנט בעבודה: הנודל שלה, הסדר המופתי בה סדורים הלחמים על השולחן הלבן, הסכין הנעוץ עמוק בבשרו של הלחם.

מרוכב בעבודה בשם "ורים" של האמן הרומני הידוע מירצה קנטור (Mircea Cantor), שהיא חלק מהתערוכה החדשה "נימוסי שולחן" שמוצגת בימים אלה בגלריה. מי שהכין עבור קנטור את הלחמים הוא אורי שפט, אולי האופה המצ ליח ביותר בישראל, בעל רשת מאפיות "לחמים". הבגטים אמורים להחזיק מעמד כחמישה חודשים – אורך תצוגת התע ורכה. "זה אותו המתכון לפיו אני עובר בדרך כלל, רק שהשתמשתי ביותר קמח כדי שהבצק יהיה פחות רטוב ויחייב יותר מזה, כך יוכל להחזיק לאורך זמן מבלי לאבד את הצורה", מסביר שפט (55). עיצבתי את הבגטים אחד אחד כמו ירד, את החתכים, את האוניים. זו היתה בשבילי חוויה כי בעצם חזרתי אחורה, אני כבר לא כל כך אופה בעצמי, בעיקר מלמד אחרים איך לאפות. אבל במקרה הזה הקפדתי שאת כל הלחמים אני אאפה באופן אישי".

קנטור (40) הוא בין האמנים הפעילים ביותר באמנות העכשווית הבינלאומית. הוא נולד ברומניה והי ועובד במקומות שונים בעולם. הוא עובד בסוגי מדיה רבים, החל מפיסול וכלה בירדאו ומיצב, בעולם, מה'MoMA בניו יורק ועד מרכז פומפידו בפריז. גם בישראל הציג כבר לא פעם, בעיקר בגלריה רביר שמייצגת אותו, אבל גם במוזיאון ישראל ובתע ורכות נוספות. "סבתא שלי תמיד היתה אומרת שלחם צריך רק לבצוץ, אסור לחתוך אותו עם סכין", אומר קנטור ל"כלכליסט". "הסכין, כך היא הסבירה, היא כמו גוף זר בבשר הלחם".

הקשר בין תרבות לאוכל

התערוכה עצמה היא מיוס יוצא דופן בגלריה האוניברסיטאית, שהדפקדה כזכר למשך מספר שנים בידיו של האספן יגאל ארובי לשם הצגת תערוכות מהאוסף שלו. מאז שארובי "השיב" אותה לאוניברסיטה כבר הוצגו בה מספר תערוכות, אבל זוהי