

ממזנון פועלים למטבח ישראלי עדכני

7 ביוני 2018 תערוכה



תפריטים המוצגים בתערוכה



תערוכה חדשה, **התפריט**, נפתחה בשבוע שעבר במסגרת פרויקט "נימוסי שולחן" בגלריה האוניברסיטאית בתל אביב. בפתיחה הוגשו קוקטיילים מבית אימפריאל בהשראת העיר תל אביב.

ארוחה במסעדה היא סוג של מופע, שבו התפריט מספק לסועדים-צופים את פרטי ההצגה לפני תחילתה. תפריטים המתארים את סוגי המאכלים המוגשים בסעודה חגיגית, כתובים על לוח או מוקראים על ידי מארחים וכרוזים, היו נפוצים כבר במשתאות של העת העתיקה. אולם בסעודות אלו ובפונדקים ובטברנות של העידן הטרומ-המודרני, לא הוצעה לסועדים אפשרות בחירה אישית. תפריטי מסעדות, כפי שאנחנו מכירים אותם כיום, נולדו בצרפת כבר במאה ה-18. הם החלו להתהוות במקביל לצמיחתו של מוסד המסעדה ולשקף אופן חשיבה מודרני. רשימת המנות הזמינות בתפריטים מציגה את מבחר האפשרויות העומדות בפני הסועדים, אך משמשת גם פרסומת למסעדה. התפריט מתעד את הארוחה לפני אכילתה,

אך נותר גם לאחר שהמזון מתכלה וכך משפיע גם על האופן שבו הוא נצרב בזיכרון.

ישראל היא מדינה צעירה, נטולת מסורת קולינרית מובהקת, היושבת בחבל ארץ עתיק יומין ועשיר בהיסטוריה ובמורשת. תפריטי המסעדות שפעלו ופועלות בארץ ישראל בין שנות ה-20 של המאה העשרים ועד תחילתה של המאה הנוכחית, מעידים על התרבות שהתקיימה במרחב הגיאוגרפי לפני הקמת מדינת ישראל, על הניסיונות לעצב זהות לאומית חדשה לאחר ייסודה, ועל צמיחתו של מטבח ישראלי הנתון למגוון השפעות. התערוכה "התפריט" אינה מתיימרת להקיף את סיפורן של מאה שנות מסעדות בארץ. אולם תפריטי בתי האוכל המוצגים בה – ממזנון, דרך מסעדות אתניות ושיפודיות ועד למסעדות של מטבח עילי ובחזרה למזנון – מספקים מבט מיוחד במינו על ההווה הישראלית. הם מציעים קווים ראשונים לעיסוק מעמיק בהשלכות התרבותיות, החזותיות והקולינריות של התפריט כסמל מקומי-ישראלי.

אוצרת: **רונית ורד**. תחקירנית: **לי רוטברט**. התערוכה היא חלק מפרויקט נימוסי שולחן בגלריה האוניברסיטאית, המשלב אמנות, תיאטרון וקולינריה, ועוסק בנושא האוכל ומקומו בתרבות ובחברה. פרויקט נימוסי שולחן התאפשר הודות לתמיכת **יוליוס בר**, שוויץ.

הגלריה האוניברסיטאית

כיכר אנטין, רחוב חיים לבנון פינת איינשטיין רמת אביב, תל אביב

שעות פתיחה: א'-ה', 11:00-19:00, יום ו', 11:00-14:00