

נורית ירדן ארוחה משפחתית



נורית ירדן ארוחה משפחתית

נורית ירדן נולדה בישראל, 1959. גדלה בפאריז ובתל-אביב. בוגרת המחלקה לצילום בבצלאל בירושלים. מנחה ומרצה לצילום. הציגה בתערוכות יחיד רבות והשתתפה בתערוכות קבוצתיות בישראל, באירופה ובארצות-הברית. חיה ועובדת בתל-אביב.



חרגול הוצאה לאור
הוצאת עם עובד

הספר רואה אור בתמיכתו הנדיבה של מר שיר רויכמן
הוצאת הספר התאפשרה גם בתמיכתה של קרן יהושע
רבינוביץ לאמנויות, תל-אביב



עיצוב הספר והעטיפה: סטודיו זה
תרגום לאנגלית: עינת עדי

אין לצלם, להעתיק, להקליט, לשכפל או להפיץ בכל
דרך שהיא ובשום אמצעי, אלקטרוני, אופטי או מכאני,
קטעים כלשהם מספר זה, וכן אין לעשות שימוש
מסחרי מכל סוג שהוא בתוכן הספר ללא רשות
מפורשת בכתב מהמוציא לאור.

מהדורה ראשונה, נובמבר 2007

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

© 2007 כל הזכויות שמורות לנורית ירדן
Yarden59@netvision.net.il

© כל הזכויות שמורות
להוצאת עם עובד בע"מ, תל-אביב
ולחרגול הוצאה לאור בע"מ
ת.ד. 11036, תל-אביב 61116
info@xargol.co.il
www.xargol.co.il

סריקות: אופק צילומי אוויר בע"מ
לוחות והדפסה: דפוס קל

נדפס בישראל תשס"ז 2007
ISBN 978-965-7120-87-3

אני מבקשת להודות לכל מי שלקח חלק בהוצאתו לאור של ספר זה:

לחברותי הנהדרות מסדרת ה"פמיניסטיות": נועה בן-נון מלמד, גליה לבבי, טלי כהן גרבוז, עופרה עופר ורונית שי, ששיתפו פעולה, היו לי לעוגן ועזרו לאורך כל הדרך.
למעין לבבי האהובה על חלקה בספר, על ההשראה והתמיכה.
לשיר רויכמן על החברות ועל העזרה העצומה שאפשרה להוציא את הספר.
לנועה פיישר על חלקה המשמעותי.
לאריה אורן על העזרה.
לצביה זליגמן שהייתה איתי בתהליך ולקחה בו חלק משמעותי.
לשי אדם על הצילום "בלונדינית" בעמוד 50.
לטלי תמיר ולשוקה גלוטמן על הטקסטים המלווים את הספר. זו הייתה חוויה מרתקת לעבוד איתם.
לנירה יצחקי מגלריה שלוש על התמיכה והליווי.
להוצאות הספרים חרגול ועם עובד, ליהונתן נדב ולפראנס לבה-נדב על ההזדמנות.
לסטודיו זה על עיצוב הספר והעטיפה.
לעינת עדי על התרגום לאנגלית והעריכה.
לבשמת מרדור על העזרה בתרגום המתכונים לאנגלית.
לאבנר נחמני ויאיר וידנפלד מאופק צילומי אוויר על הידידות ועל העבודה המקצועית הנהדרת.
לקרן יהושוע רבינוביץ לאמנויות.

שש ארוחות גורמה מתוך קופסת המתכונים שירשתי מאמי



מיגרנה migraine

קיתו ל-4 אנשים
קיתו בלוגניון - צרה צה קיתו (איורה)
לחתך את הבקר לחתיכות להשמיש
בשמן זהוביא. להטחיה ב בקלים חמום
בן להוסף של קמח ואצורה להשמיש.
להוסף ב כוסות יון אפואם (אחי כוב
שגביטה לטוחן) וכוס מיים חמים ודוקי
אחי. לקחת פרוסה לאר פיג" בדין 200-300
להייתה אחת או שלטן בהתיבות קטנה
וההוסף לכהיה לטום פאלס ואלה ולחמום
את הבשר. לבשל בדין 2/2 שעה
זל אט קטנה אם יש קוץ להוסף
קלה יון. לטוב בחומו אם צרב גיה



מנה עיקרית main course


תפוחי אפונה
ל-6 איש. 6 תפוחי אפונה
ארוגון חמוץ ולימון פפיקס
מפגופה וטעם זה הטובה
היאנשהם פפיקס טעם זה
כילא ופפיקה. לזמן סליון
יבטוח וטעם זה רצתהו
חמוץ. טעם טובה של הפפיקה
ישנה טובה תפוחי אפונה ושוק
33 3. טעם זה או 4 טעם
תפוחי אפונה. טעם טעם 2
כחומר חיים וקוביה 1 טעם
ואת זה לטעם זה הטעם
קטנה.



תוספת side dish



משקפי הקריאה הראשונים שלי my first reading glasses

06:53	Ynet		חדשות
מבצע משולב ברצועת עזה			הארץ
"תוריד את הבן זונה מהאנטנה"		Start המשולב	Ynet
תמונת האימה מהטבח ברוסיה	Lycos	ואלה	גלי צה"ל
שלום עכשיו פינה מאחז לקריה	Hotbot	Google IL	NRG מעריב
	MSN	MSN.co.il	מחלקה ראשונה
		2Find.co.il	רוסאקס
			מומלצים עוד...
08.09, 06:50	מעריב NRG	חופשה חלמית בקראטיה וסלובניה	
"נקמה אינה פתרון"		בדיקת דואר	
וילנאי נגד הקאמבק של ברק	סיסמא	שם	
זכות השיבה כאן	YahooMail	HotMail.co.il	
חצים לזכור	InterMail	Walla Mail	


home page

כרסה

פירוש

לפניך 1 שמנת מתוקה. לרוב
 במיקסר 3 דקות עם קצי כוס
 סוכר וכף נס קפה.

את 3 הלמנים לפניך עם כף
 סוכר לשם התבנית והכנים
 לפינוץ' זה
 זה 100 גרם שוקולד עם קצת מים
 עקמו הקרה. ולהוסיף 3 דקות
 וחצי חביתה קצת והקצי הכל
 וחצי. להקצי את הלמנים
 עם 2 כפות סוכר ולערבב
 הכל יחד. בין שתי הסבבות
 לפזר אגוזים.



קינוח dessert



Cinderella sheet סדין סינדרלה



רשימה
נורית ירון

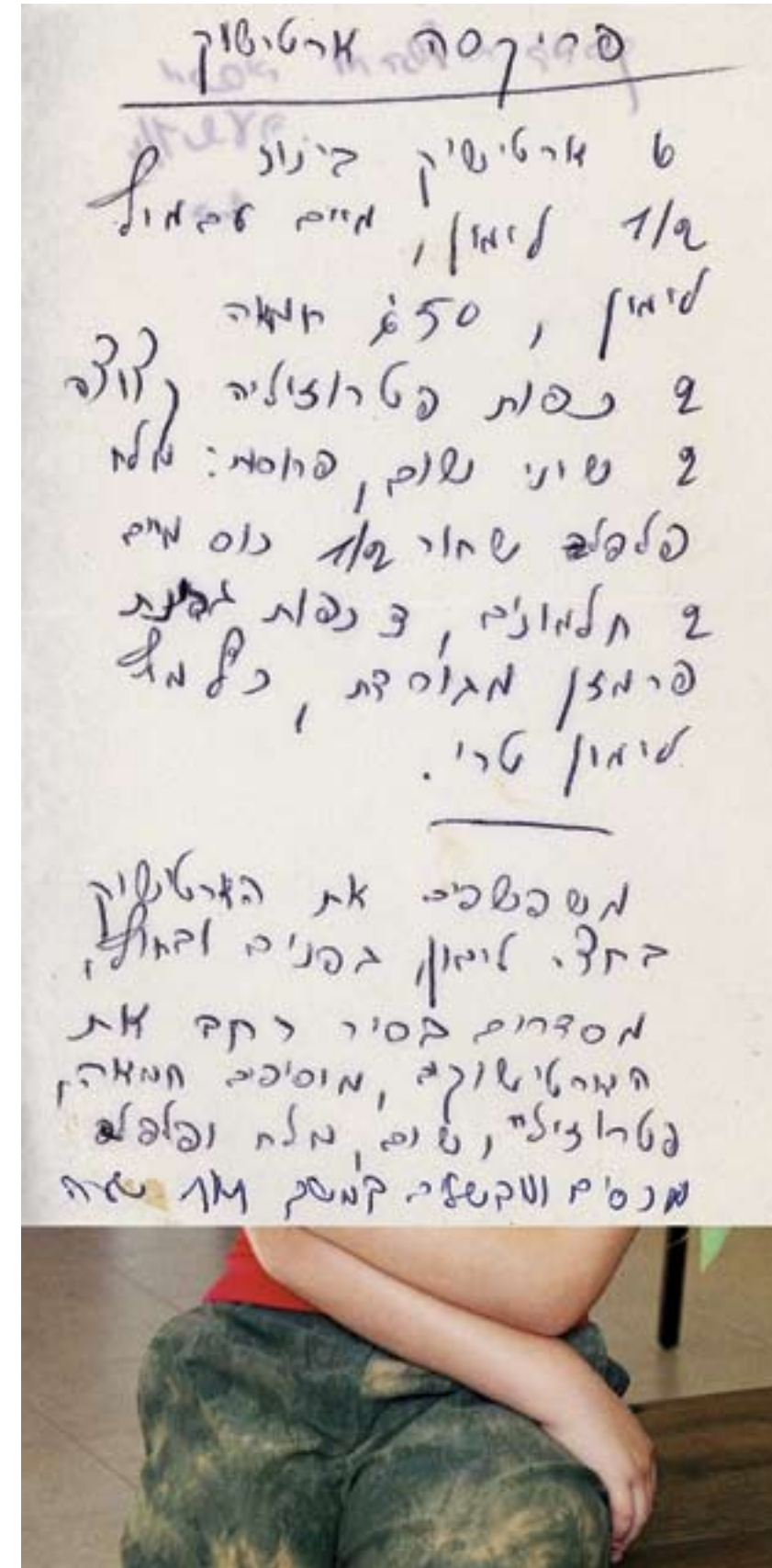
חוץ פנים
מר מתוק
נעים מטריד
ילדה אישה
צדק אי

חם קר
הווה עבר
שלם סדוק
גלוי נסתר
עיוורת נקודה

באתי לשחק I came to play



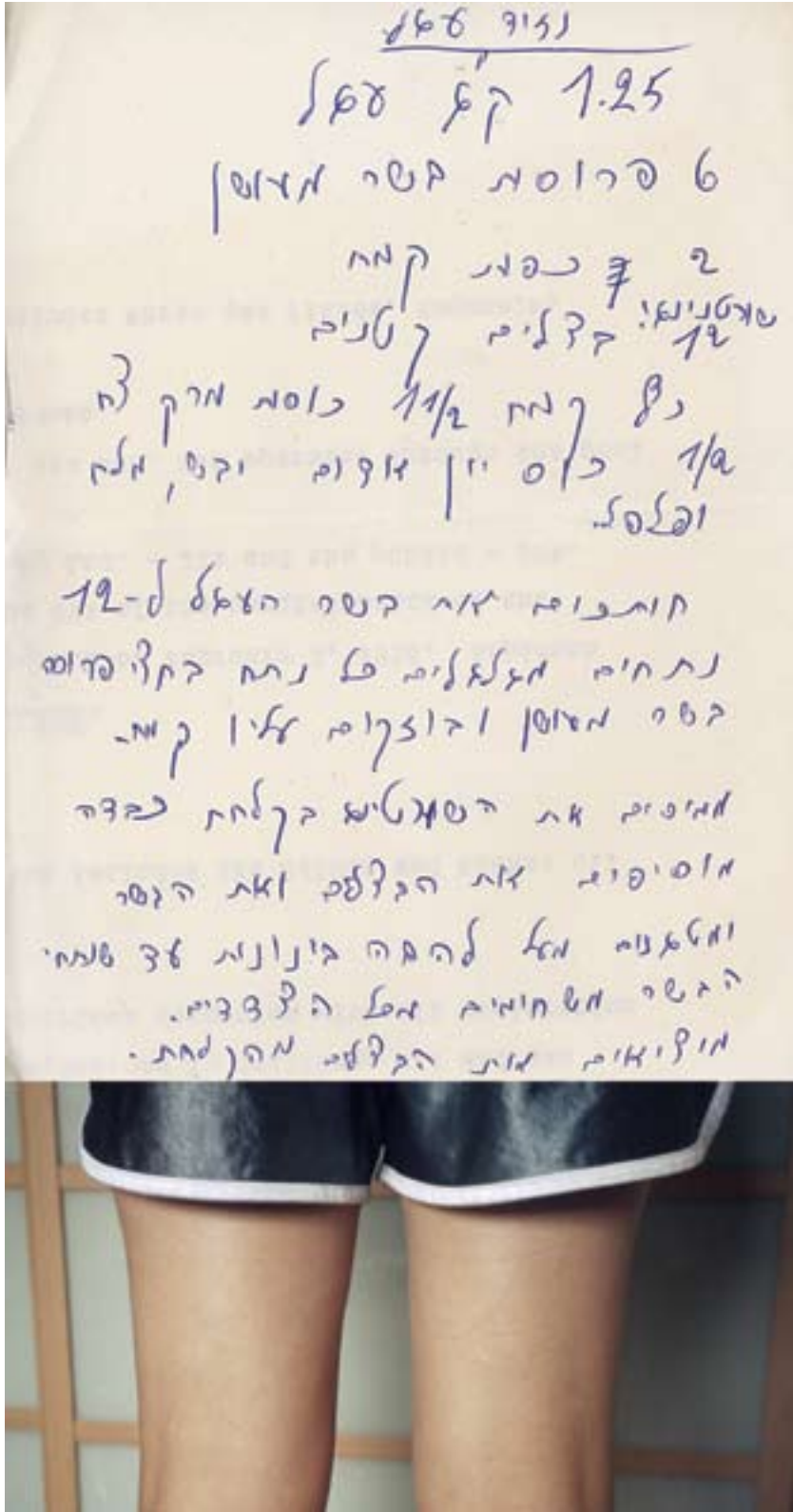
במיניסטית a feminist



תנה ראשונה first course

15.09, 07:22	Ynet		חדשות
"נבכה עם המתנחלים, ונפנה אותם"			מנצח במובייל
			הארץ Ynet גלי צה"ל NRG מעריב מחלקה ראשונה רוסאק מומלצים עוד...
אח ירה בשוגג באחיו והרגו		Start המשולב	
שכם: 6 פלסטינים נהרגו בפעולה	Lycos	וואלה	תפוז
איחר לטיסה... והודיע על פצצה	Hotbot	Google IL	נענע
	MSN	MSN.co.il	2Find.co.il
			חופשה חלומית בקראטיה וסלובניה
15.09, 07:20	מעריב NRG		
המשטרה נערכת לראש השנה			בדיקת דואר
"אסכים לעשות פולסא דנורא"		סימא	שם
הנבחרים מברכים	YahooMail		HotMail.co.il
	InterMail		Walla Mail
			

home page



מנה עיקרית main course



צמות braids



אשתו של ד"ר ירדן Dr. Yarden's wife



watermelon אבטיח

גוף
טלי כהן גרבוז

היה שם עץ
היו הרבה
עצים
ירוקי-עד
היה עלה
היו עלים רבים
כל אחד דק
ולעצמו

חמוץ את האגוז (הצורה) (2 כוסות)
 למסוח את הסיר עם ספה למח
 לשים את האגוז הירוק לתוך
 הסגן הטמ לעולם עם למינים
 (ל-3 כוסות - 4 כוסות מים
 עם 2 כוסות מים צהובים
 ומה עם הפס. מסור טמ
 צמח עסאוי עם 5 דקות של
 אם מרקם לתוך את האם של
 6 ולהשאיר גזיין זיב סלקות
 להסמיך את האיסוף הפירות
 להוציא גרמת עסיים את האגוז
 ולשים על שיהיה רחב למפוח
 את האיסוף והמים לפי הסגן



תוספת side dish



פדיקור pedicure

מתנות לחג החל מ - 99

16.09, 10:03 [Ynet](#)

סוכל פיגוע כפול בתל אביב

"נבכה עם המתנחלים, ונפנה אותם"

"איוואן" החל להכות בחופי ארה"ב

בגדד: נחטפו שלושה בריטים

16.09, 10:00 [מעריב NRG](#)

ראש השנה בצל התרעות

"הפלישה לעיראק - לא חוקית"

מפגין נחישות

הנבחרים מברכים

Start המשולב

Lycos	וואלה	תפוז
Hotbot	Google IL	נענע
MSN	MSN.co.il	2Find.co.il

חופשה חלומית בקראטיה וסלובניה

בדיקת דואר

סימא	שם
<input type="checkbox"/> YahooMail	<input type="checkbox"/> HotMail.co.il
<input type="checkbox"/> InterMail	<input type="checkbox"/> Walla Mail

חדשות

הארץ

Ynet


גלי צה"ל

NRG מעריב

מחלקה ראשונה

רוסואו

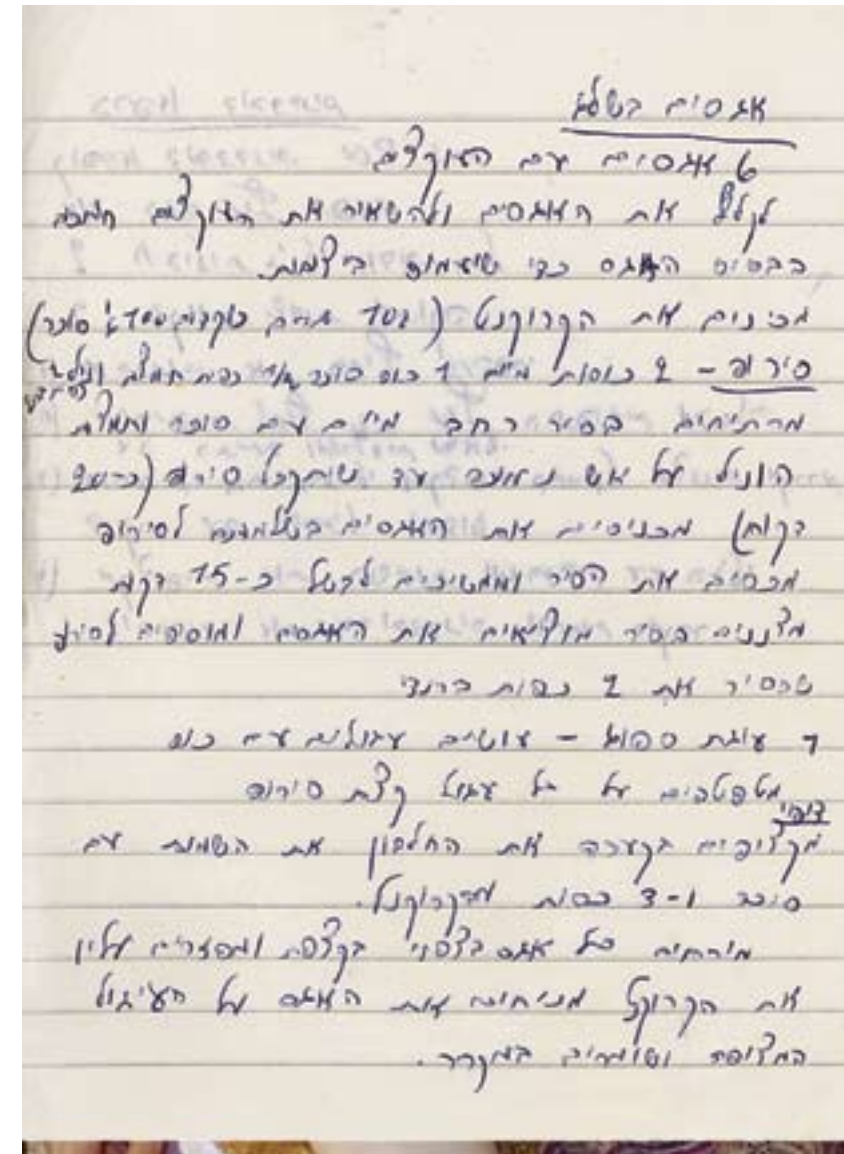
מומלצים עוד...



home page



מפיות napkins



קינוח dessert



מלאכת יד handicraft



אגרוף fist



נשים מהמדף שלי women of my shelf



innocence, incest, no sense

מוסקה

למען חקלאים כפחוסות דעמין
זמ ויהיבה טען להוליא ולמית
למען לקאת מתחזקים.
לקחת אקד קוילו דטה לטחון
למען אל אש קלטה זמ היכה
דקיל גליה וכלבל.
לטיה בקיחוס טכיה
אמת של חקלאים ואל זה טכיה
אמת דטה ד טכיה של חקלאים
וטלי טכיה של אש

אבלות קים דטמיל!
להמים כל מרגינה וכל קתח
למען אל האש אחויב אחאש ולמיל
לאט לטפון למבן טמית פורה
זמ אים להרכב לחוסיל קלה זמ
לכלבל ולטפון אל חקלאים ולמיל
דטמיל.



מנה ראשונה first course




חגורת שפנפנה bunny belt



נשים מהמדף שלי women of my shelf



פמיניסטית a feminist

08.10, 08:02	Ynet		חדשות
38 ישראלים נעדרים בפיגועי סיני			הארץ
העדויות: פצועים הוסעו במשאיות		Start המשולב	Ynet
ישראלים בסיני: איך נצא מכאן?		Lycos וואלה תפוז	גלי צה"ל
טאבה: המצרים נשכבו על הילדים		Hotbot Google IL נענע	NRG מעריב
08.10, 08:00	מעריב NRG	MSN MSN.co.il 2Find.co.il	מחלקה ראשונה
"15 גופות חולצו מההריסות"		חופשה חלומית בקרואטיה וסלובניה	רוסואו
"ישראל אשמה בפיגועי סיני"		בדיקת דואר	מומלצים עוד...
'ברחתי עם הנכדה'		סימא שם	
היסטוריה של טורר		YahooMail HotMail.co.il	
		InterMail Walla Mail	

home page

תפוחי אפוח קופינואס
E' MINCER
אקמת תפוחי וזבחה חתוכים
צבולונים עפים בסירקס אטוח
במחאה עשה מחנה, פלפל
וגוזסניא. לבפוק 2 בוקים
(גינה ט-ט-ט) עם 1/4 קופי
חלב רק אטמן אל תפוח
אל קיך נחמל עכסוח אוחס
לשים בתנאי חם אטל ה
צבונה ארוטקת. בדין
30-40 יגצ-יגצ



תוספת side dish



בלונדינית a blond



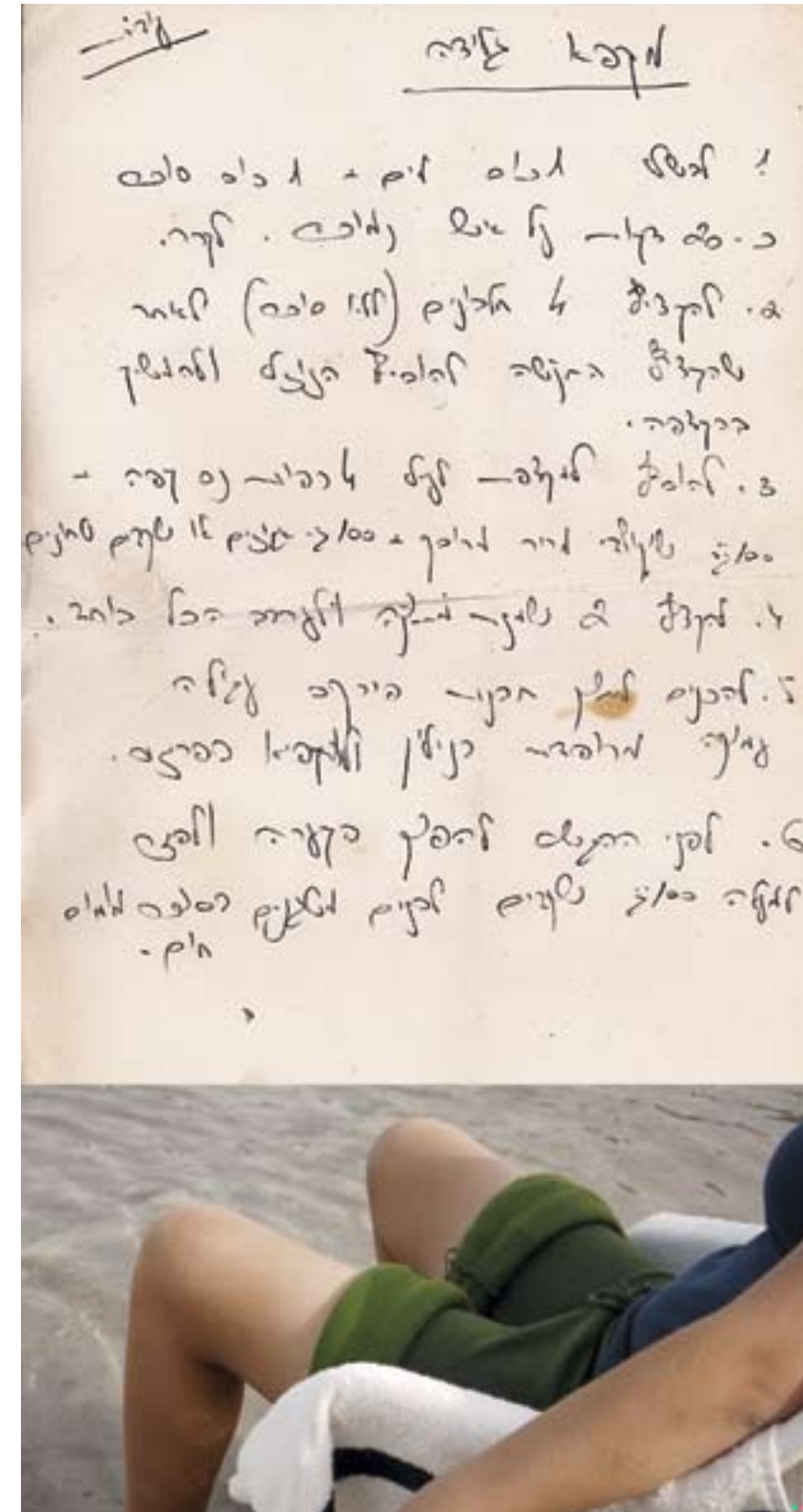
נשים מהמדף שלי women of my shelf



פמיניסטית a feminist



מראה view



קינוח dessert



לימונענע lemon mint

ממת קישואים ופטריות דממה ושלם
 250 גרם פטריות
 קישואים ומלח
 1/2 סל קמח
 3 יאשי שוג מוסקד
 3 פטר פריס קרול
 לחתוך את הקישואים בצלפים
 ולקטל טיפה במים ומלח. ליבש
 לסדר את הפטריות והקישואים בתבנית
 להגיש את הממחה עם השלם.
 לשפוך את הממחה עם השלם למעלה
 הקישואים והפטריות ולקטל בקר
 75 קרול. לשפוך את הפסטיד
 ולתווך. לתווך שלוש 5 קרול.
 לשפוך את שארית הממחה והשלם.



מנה ראשונה first course



מרפסת porch



מלאכת יד handicraft



נשים מהמדף שלי women of my shelf



האנטי אייג'ינג שלי my anti-aging



מיץ גזר carrot juice

צמח דקלפים

2 קצץ
 5 סגוריא
 3 צגי קורי חרדום למנוח
 שמן עטיון
 4 כפוח טמון
 70 טיני טופ
 1/3 כוס דקלים כבושים אפורים
 1/4 כפוח טמון
 1/3 כפוח טמון
 1/3 כוס מים
 1/4 יין לבן יבש
 1/4 כפוח טמון

דאקלים את העגורים ופוחסים
 כפוח טמון עם את הדקלים קאלפים
 את העגורים
 (מלגים את העגורים בטמון עם
 טיפוסים)

3. כפוח טמון עם מים מים
 כפוח טמון ומלגים את העגורים
 הגדלים והטמון. מוססים את העגורים
 המים, הטרקום המים היין והכנאים
 העגורים והטמון.

4. מכוניסום את העגורים לכוניסום
 מכוניסום ומלגים. מלגים עם.

מנה עיקרית main course



you are pretty as you are



יומן הפגישות שלי my appointment book



לא ילדה not a child



נועה בן-גון מלמד

אני יכולה לנחש
לפי רחש המכוניות
לחישת המועקות
והמרירות על הלשון
אם הפציע אור ראשון

מלוחייה malokia



מלאכת יד handicraft

הנה אחילנה את המבנה (נסחה)

קצת: 60 ס"מ אחילנה
 1/4 גווס סוכר
 גינה 1
 סוכר וניל 1
 חסי גווס קנה לופת.

לביב קנהה את החימונה את
 סוכר לחוסיל את הניל סוכר וניל
 ואת קנה.

מלוי: 4 תפוחי אדמה גסוניה
 4 כמות סוכר
 כמות מים חמומה
 קנה לויאן אחילנה
 וקנה קנהיל.

לביב 4 סוכרה אנה 4 תפוחי אדמה
 + קנה לויאן אחילנה + סוכר + נייל
 חמומה וניל. את זה לביב את
 סוכר וניל ואת קנה לביב אחילנה
 אחילנה קנה ואת קנה לביב את
 אחילנה חמומה וניל את קנה לביב
 חמומה

קינוח dessert



ווילון curtain

EGGS JACQUELINE 6 אמת

3 ביצים קטות לחתוך לאורך
 2 כפות חמאה רכה
 2/3 כפף שרימפס

פפריקה, חתיכות אספוגוס
 1/4 כוס גבינת פסטיזן או גרנה
 (להוסיף ירוקות)

כוס בטמל!
 1/4 כפף חמאה, 2 כפות רוח, 1/4
 כפף חלב (אם יורקים אכילס ולשים
 בחמל חתיכות גדול)

להוסיף את הירוקים ולשים בכלי
 יצי-ים עם החמאה ו-2 כפות
 של שרימפס חתוכים לזריבים עם
 הפפריקה. להלאו בזה את הטגנים
 לשים בתוך טלי שהוא לנגור
 נוצים את חתיכות האספוגוס
 ותל זה את הביצים ואת
 שאית השרימפס. לשים
 את הטמל: אהמים את
 החמאה עם ולטפוף לפנים
 את הקומה לכפל בדרך רחב
 להוסיף את החלב ולכפל ולשים
 חתוכים לפי הטעם (כמה פלפל)
 לטפוף על הגולמים ולהוסיף את
 הגבינה ולשים בתנור עד ששטל
 מום.

מנה ראשונה first course



ארוחת בוקר breakfast



מלאכת יד handcraft

6 גנות כתר על כהט $LB = 150$
 $\frac{150}{2} = 75$
 3 1/2 LB כתר קטור
 2 יאמי סוף קול
 1 1/2 LB תפוחי אדמה פפוסור
 1 כפר תחמה
 1 ROSEMARY, גלה ופילפ
 6 כפוח תחמה
 אהפניס אה השעם אהור
 הקטר. לספר בתפוחי אדמה
 אה תפוחי האדמה אהור ואלום
 אהור אה כתר הכהט.
 ולשפוק אה הש אה תחמה
 אכסור אהניס כהט ואלכנס
 לתנור חום אהור אהור אהור
 אהור אהור אהור אהור אהור
 אהור אהור אהור אהור אהור



מנה עיקרית main course



פמיניסטית a feminist



קרבאצ'ו carpaccio



נערה young girl

מש שוקולד

30 ג' שוקולד אצלתי' צ'ה

200 ג' שוקולד מכ עולה

6 ביצים

3-4 כמות שאחיה סוכר

100 ג' חמאה

3 כפיות רום של שוקי.

1-2 כמות קונטיק

ממיסה השוקולד עם 4 כמות

מים על האש, מיניצים מהיש ואוספים

* ארוז ארוז את החמרים ובלוש

קמיסי'י נמלה.

לקניץ את הלחנים זה הסוכר

לצובה הכל יוצר זאל לאס

למסוף את היים והקונטיק לאס

יום קופס.



קינוח dessert



מחוץ לעיר out of town



שישים ושש שבור broken sixty-six



פינה corner

סנוואן (אספטיגוס הקט סוואן)

2	ספלים	2
1/4	ספלי	1/4
1/2	LARD	1/2
6	סז	6
4	ביק	4
2	ספלים	2

לעשות בקק להנחת
 וההרחה וטיפה מלי
 וטשקהוסף מלי מלי קרתי
 (במקרה בקרן - 30 סקתי)
 לעשות ~~ה~~ קול
 גרוב או אינפויקואטי

לעשות את האספטיגוס
 ולסוף בתחילת הגרנות.
 לתוך בק מלי הסוואן קול
 ולסוף מלי האספטיגוס. ולקול
 את הביקום עם השנת
 והגרנות ולסוף מלי הסוואן
 לעשות גרתי כ-15-20
 בקול לתוך מלי האס
 ולסוף מלי האספטיגוס
 עם שנת.

תנה ראשונה first course

כוּסְבֵיץ עִם מַלְחָה -
 שָׁרָה אַחֲרֵי אֶפְרַיִם הַהַכְנֵסָה אֶתְרֵי
 אֶלֶיָּהּ חוֹבֵל אֶל הַדּוֹסְבֵיץ מֵאֵל לְצַבֵּי.
 יָצַב הַיּוֹד לְנִיחַ אֶתְרֵי אֶפְרַיִם
 הַבָּלִי.
 הַמַּחְמִיץ הַיּוֹד אֶלֶיָּהּ מֵאֵל לְצַבֵּי
 שְׂאֵרֵי אֵל אֵיךְ אֵל עִם הַיּוֹד.
 אֶתְרֵי הַכּוֹס הַבָּלִי אֵיךְ אֶפְרַיִם
 אֵל עִם הַיּוֹד הַמַּלְחָה לְצַבֵּי
 מֵאֵל לְצַבֵּי הַכּוֹס אֶתְרֵי מֵאֵל
 צִקָּה אֶתְרֵי לְצַבֵּי אֶתְרֵי
 אֵל הַבָּלִי כְּאֶתְרֵי כְּאֶתְרֵי
 3/4 שָׁרָה...



מנה עיקרית main course



מלאכת יד handicraft



פמיניסטית a feminist



נשים מהמדף שלי women of my shelf

09.11, 23:03 [Ynet](#)

הפלטטינים: ערפאת מת בפארז

התוכנית: ערפאת ייקבר במוקטעה

יאסר ערפאת: 2004 - 1929

ערפאת מת, הימין הקיצוני חוגג

09.11, 23:00 [מעריב NRG](#)

"יעלון עשה לזכאי רצח אופי"

ההדלפות לא יחקרו בפוליגרף

קול העם

חדשות

הארץ
Ynet
גלי צה"ל
NRG מעריב
מחלקה ראשונה
רוסאקו
מומלצים עוד...


Start המשולב

Lycos	וואלה	תפוז
Hotbot	Google IL	נענע
MSN	MSN.co.il	2Find.co.il

חופשה חלומית בקרואטיה וסלובניה

בדיקת דואר

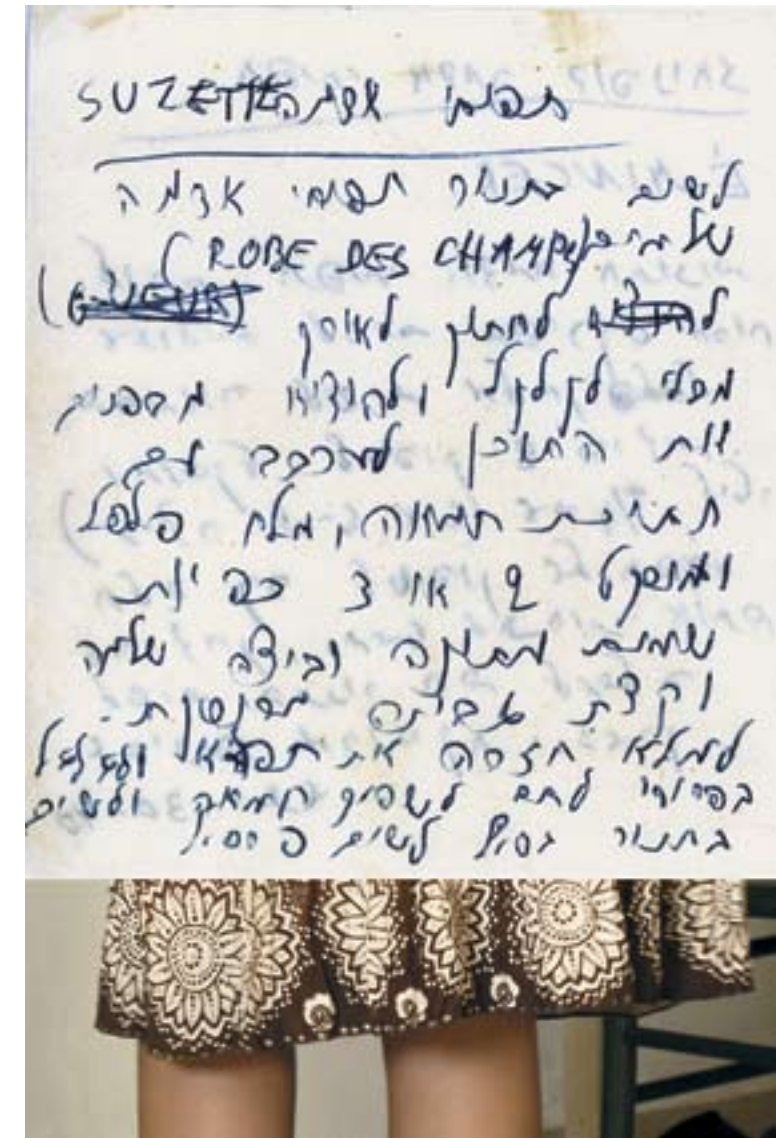
סיסמא	שם
<input type="checkbox"/> YahooMail <input type="checkbox"/> InterMail	<input type="checkbox"/> HotMail.co.il <input type="checkbox"/> Walla Mail



home page



אשתו של ד"ר ירדן Dr. Yarden's wife



תוספת side dish



חצאית חדשה New skirt

שכלול חגוגים
 אמנות חתולים
 ד קולו חוג
 2 נפוח לוקר
 2 גשמי הקרם כסוסיוק
 2 כוסות ל-8 אש
 2/1 ל-1.5 חלב 3 כוסות
 100 גרם סוכר
 50 " קאה
 2 קמח לבן 4 קוקה סלד
 1 כף אוקר
 סאול חוג
 250 גרם חלב
 350 " סוגר
 להקדמת אה הקהובים צד
 הסוכר צד שום לחוסיל אה
 קאה לחוסיל אה הקצה סלד
 ולחמילין להקדמת
 להיגיה אה חלב
 לחוסיל לתצוקה אה חלב
 לטוב אה חלב לתצוקה ולקבל
 להוויב חמאש ולחוסיל אה חלב
 ואה חתולים חמאש

קינוח Dessert

מנה ראשונה / מנה עיקרית / תוספת / קינוח

טלי תמיר

לשמן / לרפד / לערבב / לקלף / למעוך / לדפוק / להוסיף / לקצוץ / לחתוך / להוציא / להשחים / לקחת / להרתיח / לטגן / להחזיר / לשים / לשפוך / לדפוק / להקציף / לפזר / לגרד / לשפשף / לסדר / לכסות / לחתוך דק / לקלקל / לגלגל / לבזוק / להמיס / להוציא / לרחוץ / למרוח / לשים / לחמם / לבחוש / לרסק / להרתיח / להקטין / להשאיר / לייבש / לעקוץ / לעמוד / לצנן / למרוח / להניח / לשמור / לטחון / לשפוך / להקפיץ / להדליק / לבשל / לקרר / להקפיא / להפוך / להגיש / לרסק / לקצוץ / לחתוך / לסדר / לסנן / לפרוס / לתבל / להכניס

נורית ירדן מעניקה בנדיבות מתנה אינטימית: "שש ארוחות גורמה מתוך קופסת המתכונים שירשתי מאמי". אמה, שאותה היא מכנה "אשתו של ד"ר ירדן", הייתה טבחית מעולה, אמנית המטבח, שארוחותיה היו שם דבר בקרב מכריה וידידיה, ובעזרתן טוותה סביב שולחן האוכל המשפחתי קורים של התמכרות לעינוג הקולינרי ולנחמה שהוא מביא עמו. לאחר מותה ירשה הבת את ספר המתכונים של האם, אך במקום להיכנס למטבח, לקשור סינר לגופה ולהמשיך במסורת המפוארת, בחרה להעתיק את מתכונת הידע הנשי והטעם הטוב לתוך תבנית של ספרי-אמן, והניחה בכל עמוד – ממש כמו שכבות הפריקסה בתנור – שכבות של טקסט, דימוי ומילה. בתחתית ה"סיר" היא הניחה מילה – כותרת – המתפקדת כמו העדשה מתחת לערימת המזרונים שעליה ישנה הנסיכה: "עוקצת", מטרידה ומדירת שינה, כמו הייתה גרגר פלפל חריף בתוך לפתן מתוק.

המתכונת הקולינרית של ארוחות הגורמה ממטבחה של "אשתו של ד"ר ירדן" הכתיבה את מבנה הספר, כאילו הייתה נוסחה אוניברסלית: מנה ראשונה מופיעה בליקוק אצבעות (פריקסה ארטישוק, או מוסקה); אחריה תבוא המנה העיקרית, הבשרית (נזיד עגל, קָף בורגיניון או דג בצלפים), ועימה התוספות – מהבילות ומפיצות ריחות נפלאים (תפוחי אדמה סוּטָט או ד'אֹפִינֶז), ולבסוף – קציפתית ומתוקה – תגיע המנה האחרונה (אגסים בשלג, פארפה לימון או

מקפא גלידה). כך, מחזור של שש ארוחות מלאות ברצף, מעוררות תיאבון, מגוללות נרטיב של ביתיות מפנקת, המשתקפת גם בצילומים הפזורים ביניהן: כדי השמנת והלימונענע, כלי האוכל והמפות, ורקמות הצלבים מלאכת-יד האומרות: Home is where the heart is.

כמו הפרדה בין קול לבין דיבור יצרה נורית ירדן נתק בין מלאכת הבישול לבין עונג האכילה וסירבה לקבל על עצמה, בפועל, את פרקטיקת המטבח היומיומית; כביכול עטתה על עצמה טקטיקה "גברית" המתירה התענגות ללא מאמץ מקדים... לעומת זאת, היא מערבלת את חומריה הוויזואליים בדיוקנות ובמיומנות ורוקחת מהם "פארפה" קטלני משלה: כמו בסרט המוקרן בקצב איטי, תמונה אחר תמונה, מחלחל שילוב סמוי בין משפחה ומיניות, בין חינוך מושלם לניצול ובין אמון וביטחון לשבר וחשד. המתכונים הללו, הנושאים עימם את ידע הבישול, הפכו תחת ידיה למסמך מאשים, גם אם מדיף ניהוחות מטבח משובחים.

עיון בשלל הפעלים המופיעים באוסף דפי המתכונים מגלה שפה פעילה ואלימה: עקרת הבית נדרשת "לדפוק ביצים", "לרסק גזר", "לחתוך", "לקצוץ", "להרתיח" ו"להקפיא". פה ושם היא גם "משפשת", "מועכת", "מגלגלת"... היא "מכניסה" ו"מוציאה", "שופכת" ו"טוחנת". השפה הקולינרית הקשורה למטבח נשמעת לפתע כמו הד עמום לפעולות הנעשות בחדרים אחרים של הבית, וכתבתן התמה, החירשת ואטומה לכל מובן אחר, מעוררת תחושת אי-נוחות. אך מייד באות ומחפות על אותה אי-נוחות המידות הטובות: סדר וניקיון, טעם טוב, צניעות וחוש מידה. הצילומים של נורית ירדן לעולם לא ייתנו לחלב לגלוש, הם סמל לאיפוק ואי-הגזמה. תחת הכותרת "אבטיח", למשל, היא מראה צלחת ריקה, מונחת על שולחן מכוסה במפה, ומולג מונח עליה לרוחבה. פלח האבטיח כבר נאכל, ועל הצלחת נראים הפירורים והשרידים: כמה גרעינים, ושני קרעים קטנים, אדומים, מברשו של הפרי האכול. טיפות ורדרדות, נימי בשר פריך של הפרי, כמו דם חיזור, שריות בתחתית הצלחת, ללא צעקה וללא מחאה.

הבף בורגיניון והשרלוט בתותים, החיתוך וההקצפה, מהווים רחש רקע לחיידן של הנשים המצולמות בספר: קבוצה מחברותיה של הצלמת, המסומנות במילת הכותרת כ"פמיניסטיות" והן עסוקות - איך לא? - בבישול, קיפול כביסה, התעמלות לחיזוק שרירי הבטן ומריחת קרם אנטי-אייג'ינג... לכודות בין ההצהרות הפמיניסטיות לבין תפקידיהן המסורתיים כנשים, נראה שסוד החיים הכפולים לא פתור לגביהן במלואו והוא מכיל בתוכו פרדוקס מובנה. ממשיות אותן באופן מטאפורי קבוצת "נשים מהמדף שלי": צילומים של ערימת ספרים שכולם נכתבו בידי נשים או על נשים: סינדי שרמן דונה טארט, אלזה מוראנטה, יהודית הנדל, לאה איני... האם מקרי שירדן בחרה לצלם את הספרות הנשית על-גבי מצע תכלכל ומתוח היטב, כשהכרכים מונחים שכובים זה על זה, כשכבות של אטריות לזניה בתבנית אפייה, ולא בתנוחה האנכית האופיינית של ספרים ניצבים על מדף?

כשהיא מגייסת את חברותיה ואת האמנויות והספרות - בעלות בריתה למרחב הנשי - ירדן הופכת את שש ארוחות הגורמה לסכימה כוללת המציגה שישה מבטים מורכבים על הבית פנימה ועל היחסים בתוך מוסד המשפחה. במקביל היא מחדירה פנימה הבהוב של דפים מתוך אתרי חדשות באינטרנט, הממקמים את ההתרחשות בזמן ובמקום: "מבצע משולב בעזה"; "סוכל פיגוע כפול בתל אביב"; "6 פלסטינים נהרגו"; "הפלישה לעיראק" - וכתובת רצה בערוץ מקביל: "חופשה נפלאה בקרואטיה ובסלובניה". בפנית "דף הבית" (home page) מופיעים צילומים מתוך האלבום המשפחתי שצולמו בחופשות משפחתיות: אמא בסוודר אדום על רקע יערות ירוקים; אמא בחולצת משי מהודרת; אבא ונורית יושבים בבית-קפה על מורדות הר שוויצרי, מקטרת תקועה לו בפיו וידו חובקת את מותני בתו הקטנה...

ספר המתכונים של נורית ירדן מסרב להסתגר בין הכיריים למזווה והוא סופח אליו את המציאות המורכבת, על ערוציה המקבילים. התשוקות מחלחלות לתוך מערכי הטבע-דומם השלווים, והמלחמה בעיראק נספגת בנוזל העגל בתנור. נורית מושיבה את כולם מסביב לכלים היפים ולמתכונים המשובחים ומערבלת את הנורא והאלים עם היפה והטעים. שם, מסביב לשולחן האוכל, לא ברור מהיכן מגיח המבט, נחיריו של מי מתרחבים אל הטרף, וידו של מי נשלחת - אך זהות הדוברת ברורה.

בתיאבון!

בעקבות ארוחה משפחתית:

שיחה בין נורית ירון ושוקה גלוטמן

העולם החברתי-התרבותי שאדם נולד לתוכו הוא מרקם של קורים, והאדם מפנים אותם בדרכו הייחודית. אפשר למצוא במרקם זה רשת קואורדינטות צילומיות המשותפות לכולם (לפחות בעולם המתועש). לכל אחד יש צילום ראשון שבו הוא מצולם. יש צילום שליווה אותו במשך פרק חיים, ושימש כמונומנט זיכרון לנוכחות נעדרת. קיים גם הצילום הראשון שצילם בעצמו, ובכך נהפך ממצולם לצלם בפוטנציה. אלבום המשפחה על גלגוליו המגוונים נשען על היסודות האלה.

נסי לחשוב על הצילום הראשון שצילמו אותך, האם את יכולה לנסות לתאר אותו?

הצילום הראשון שאני זוכרת הוא אחד מצילומי הילדות המופיעים בספר. אבא שלי צילם אותו באחד מהפיקניקים המשפחתיים שלנו, כשהיינו בשליחות בפאריז. רואים את אמא שלי ברקע מאחור, מוציאה משהו מתא המטען של מכונית פז'ו ירוקה, ואותי עומדת בבגדי שבת יפים, עם משקפיים וסרט אדום בשיער, מגישה פרח לצלם. אפשר לראות שאני מרגישה בנוח מול המצלמה ושנעים לי להיות מצולמת. זה אחד מהצילומים היותר משמעותיים עבורי, כי הוא חושף רגע של אינטימיות וקרבה עם אבא שלי, לפני שהדברים השתבשו. באותה תקופה אבי התחיל לצלם באופן יותר אינטנסיבי, לאחר שקנה מצלמת רפלקס טובה מסוג פנטקס ונעשה חובב צילום. עם מצלמת הפנטקס שלו צילמתי בשנתיים הראשונות בבצלאל.

את מספרת שהגיעה מצלמה הביתה, ואבא התחיל לצלם באינטנסיביות. האם הוא נתן לך פעם את המצלמה כדי שתצלמי?

בסופי-השבוע הייתי יוצאת איתו לצילומים, מדובר בתקופה שבין גיל שש לתשע. התפקיד שלי היה להיות עוזרת-צלם. אני סחבתי את העדשות ואת מגן השמש, אבל הוא לא הציע לי לצלם ואני אפילו לא זוכרת אותו נותן לי להביט בעינית. הייתה לי בעיקר תחושת קדושה – שהוא משתף אותי ברגעים המיוחדים האלה שלו עם עצמו ומאפשר לי להכיר קצת את עולמו הפנימי. היינו

קמים בשש בבוקר בימי שבת או ראשון, ויוצאים מהבית כשאחי ואמי עדיין ישנים. התחלנו את הבוקר בבית-קפה, עם קרואסון ושוקו חם והמשכנו אותו בשיטוטים בפאריז, שבסוף השבוע היא ריקה ושקטה. הפתיע אותי שאף על פי שיש בעיר גנים רבים, ומקומות מיוחדים, הוא בחר לצלם בעיקר את הרחובות הריקים במבט כללי. חיכיתי לימי הצילום האלה כל השבוע. פעם בכמה זמן היינו עושים ערבי שקופיות בבית, ומקרינים את הצילומים על מסך בסלון.

אם כך היית מתבוננת גם בצילומים שהיית עדה לצילום שלהם?
כן, אבל בדרך-כלל הוא הראה את הצילומים שבהם כל המשפחה הופיעה, ופחות את אלה של פאריז הריקה. רק אחרי שהוא עזב את הארץ, בסוף הלימודים שלי בבצלאל, ארכיון השקופיות הזה עבר אלי, ואז יכולתי לראות ולהיזכר בימי הצילום המשותפים שלנו. מצאתי עשרות צילומים מאוד יפים של פאריז. צילומים בלי אנשים, גם בלעדי, רק העיר הריקה.

כשחזרתם ארצה הוא המשיך לצלם?
הרבה פחות. בתקופה הזו הוא עבר לצלם בעיקר את המשפחה בטלילים בחו"ל. אלה צילומי אלבום משפחה קלאסיים, שבהם נראינו משפחה מאושרת. בכל הצילומים אנחנו עומדים או יושבים, מוקפים בנופים מאתרי נופש איכותיים ברחבי אירופה. כמה מהצילומים האלה מופיעים בספר, למשל אלה השזורים בסדרה Home Page.

מעניין אותי הרגע שבו את מקבלת את אוסף השקופיות של אביך ומתבוננת בו. מה את חושבת או מרגישה?

התרגשתי מאוד, ומאז אני עובדת הרבה עם החומר הזה. זו הייתה דרך לגלות משהו, לנסות לפצח את החידה. הרי כל אלבומי המשפחה נראים פחות או יותר דומים. הכול נראה בסדר. אלבום המשפחה שלנו יכול היה לעורר קנאה. רציתי לבדוק אותו, לפרק אותו ולבחון אם יש בו משהו שיעיד על מה שהתרחש בבית. אחד הדברים שהפתיעו אותי היה הפער בין מה שראיתי בצילומים לבין מה שידעתי. סגנון הצילום של אלבום המשפחה מתעסק רק במראית העין, ולכן החקירה של החומרים האלו הביאה אותי להתעניין בתהליכים של גילוי והסתרה בצילום. זה התחבר גם לסרט Blow Up (יצרים, מיכלאנג'לו אנטוניוני 1966), שראיתי הרבה פעמים באותה תקופה, ואף הוא נוגע בשאלות של חשיפה והסתרה.

במשך השנים ניסית לחשוב על הקשר בין פעילות הצילום של אביך לעובדה שאת עוסקת בצילום?

ודאי. זה קשור ישירות. ההתבוננות בו מצלם, וההתבוננות בצילומים שלו אחר-כך, השפיעו עלי מאוד. המבט המאופק שיש בצילומים שלי קשור לאופן שבו ראיתי אותו מצלם, אף פעם לא הייתה סערה גלויה בצילומים שלו. היות וימי הצילום המשותפים שלנו היו עבורי רגעי קסם, היה לי כנראה צורך לשחזר את החוויה הזו. הוא היה חובב שצילם בעיקר בסופי שבוע ובחופשות, ולכן הצילום התחבר אצלי גם עם תחושה של חופש. יחד עם זאת, הצפייה בו

מצלם יצרה הרגשה שאפשר להסתתר מאחורי המצלמה, כך ששני המרכיבים האלה של חופש והסתתרות השפיעו אף הם ללא ספק על הבחירה שלי.

אני זוכר היטב את פרויקט הגמר שלך בבצלאל (1986), ואני חושב על הקשר בין העבודות שהצגת אז, ל"ארוחה משפחתית". בשני המקרים השקעת תשומת לב ומאמץ בתפיסה התמאטית, בעריכה.

כן. העריכה תמיד הייתה חלק מהותי מהיצירה שלי. אני חושבת שזה אפשר לי לבדוק מחדש את המציאות. אם אפשר לקרוא מחדש את המציאות, אז יש גם תקווה להבין, ואולי גם לתקן. על העריכה והמבנה הפנימי של הספר עבדתי הרבה זמן. רציתי לשלב בו חומרים מסוגים שונים וליצור דיבור ברור. עניין אותי לבנות מקצב צפייה היוצר מתח ומפרק אותו. מקצב החוזר ומרכיב סיפור לא-נרטיבי העובר מהפרטי לחברתי ויוצר חוויה מצטברת, ויזואלית ורגשית.

אותי מאוד מעניין נושא "הנקודה העיוורת" המופיע בטקסט שכתבת בספר, בהקשר של אלבום המשפחה. כשאת חושבת על איך מנגנון ההרחקה עובד, על ה"כיסים המנטליים" האלה, כשאנחנו רואים ולא מבחינים, רואים ולא רוצים להבין. כי לכאורה מה שאנחנו מצלמים זאת עדות למה שקיים. בעצם, הרבה ממה שיש בספר קוראים רבים יכולים לפספס.

אני חושבת שזה חלק מהבדיקה שלי. כמה לחשוף וכמה להסתיר. מה המינימום שממנו בטוח יראו. אני מופתעת הרבה פעמים, כי גם כשאני ממש מראה, לא כולם רואים. מעניין אותי מנגנון הגילוי וההסתרה והמינון שלהם. יש מצב של גילוי-יותר שנעשה צהוב ומרחיק ולא מאפשר דיון, וכשזה בא במינון מעודן יותר, מתאפשרת התמודדות. מכיוון שאני מביאה את המורכבות שהייתה בבית שלי ואת הפגיעה של אבא שלי בי, כחלק מתוך מרקם חיים שלם שיש בו גם עיסוק נרחב בהווה, זה מקל על המגע של הצופה עם החומרים האלה. יחד עם זאת, באופן שאני מראה את הדברים, אני משאירה לצופה את אפשרות הבחירה אם לראות או לא. אם להיות עד או לא.

הזכרת את הסרט Blow UP, שבו הצלם, גיבור הסרט, היה עד לרצח ואפילו תיעד אותו. ההוכחה המוצלמת הועלמה, ועכשיו הוא נותר לבדו עם הידיעה המכרסמת.

אני חושבת שמרכיב התייעוד בצילום העסיק אותי מאוד כשחקרתי את ארכיון השקופיות המשפחתי. עניינה אותי הבדיקה של המציאות הנראית וההשוואה שלה לתמונת הזיכרון שלי. חשוב היה לי גם הקשר בין תיעוד לעדות. בסרט Blow Up הצלם מתעד בלי לדעת שהוא עד ומגלה את הרצח רק בדיעבד, מהתבוננות בצילום, אבל ההוכחה במציאות למה שהוא מגלה, נעלמת. אולי זה במידה מסוימת מה שאני עושה בספר. הופכת את הצופה לעד בלי שהוא יודע על כך, ורק אם הוא יתבונן בצילומים בתשומת לב, הוא יגלה את החלקים שפספס. גם לגילוי הזה אין הוכחות, מלבד מה שחרוט בזיכרון, כי למה שמתרחש בתוך הבית בדרך-כלל אין עדים.

אני חושב על שפת הרמזים שלך מול הקורא. זה מזכיר לי את אידה פינק,

שספר שלה נמצא באחד מצילומי ערימות הספרים שלך. יש לה יכולת לדבר על דברים מזעזעים בצורה מאוד מינימליסטית ומרמזת. היא לא מספרת לנו הכול, לכן זה מזעזע יותר.

זו דרך שאני מרגישה איתה יותר בנוח. שפת הרמזים מאפשרת לבנות מתח באופן הדרגתי, כך שהדברים מחלחלים לאט לתודעה, ותמונת המציאות היציבה מתערערת בהדרגה. זו גם דרך לשזור את הקושי בתוך מירקם חיים שלם שיש בו רבדים. כך מתאפשרת הבנה טובה יותר של הנסיבות, וגדלים הסיכויים שהצופים יהיו מוכנים להתמודד עם מה שהם מגלים. כשחושפים תכנים קשים באופן ישיר, קשה יותר להכיל אותם. כשהם מובאים כחלק מסיפור חיים שלם, הם נאמנים יותר למציאות, כי אדם שעובר משהו קשה אינו הופך להיות הקושי עצמו. אישה שחולה בסרטן השד, היא לא סרטן השד. יש לה חיים מלאים לצד ההתמודדות עם המחלה.

אני שומע את המילה הכלה. את בעצם מדברת על משהו שאם הוא מושלך אלינו בצורה גולמית, פולשת וחסרת גבולות, אז באמת יש הרגשה שזה הדבר. כשאת מתארת את זה בשפה שלך, את אומרת שיש פה עידון של הדבר עצמו, שליטה ועיבוד.

כן. כשהדברים מושלכים אלינו בצורה גולמית, אנחנו לא מרגישים את האדם, את הכוחות שלו ואת דרך ההתמודדות שלו. העיבוד, ההרחקה והיכולת לשזור את הדברים בתוך מרקם חיים שלם יותר, מאפשרים להביט בסיפור הפרטי, להכיל אותו ולראות אותו גם כחלק מתופעה חברתית רחבה יותר. בעיני יש קשר הדוק בין הפרטי לבין החברתי. כשדברים מזעזעים מתרחשים אצל הפרט, זה בדרך-כלל נובע מסדר חברתי מעוות המאפשר אותם. ככל שנהיה מודעים אליו יותר, יש סיכוי שנוכל לשנות אותו.

יש עוד היבטים הקשורים לעבודה שהם מעניינים. הפמיניזם בשנות השבעים, כפי שהייתי עד לו, דיבר הרבה על הקשר בין ייצוג הנשיות בצילום, לבין הממד הנצלני שבמדיום הצילום ויכולתו להפוך גוף לאובייקט. יש בספר דימויים שעושים את זה. אני מתכוון לדימויים המקוטעים של הגוף.

זה מכוון לגמרי. זה ניסיון שלי לשקף בדיוק את המבט שאתה מדבר עליו. מבט מסוים של חלק מהגברים, שיוצר אובייקטיביזציה, אותה חוות נשים רבות ביומיום. זה היה ניסיון שלי להיכנס לנעליים לא שלי, ולהביא את הצופה להרגיש את סוג המבט שאני חוויתי כילדה, כנערה וכאישה, ולא רק אני. זה אותו מבט שגורם להרגיש לא בנוח. מבט מקטין, מצמצם, מאיץ ומנכס. אני הרגשתי לעיתים קרובות בסכנה מול המבט הזה.

כשאני מסתכל על המתכונים ומה הם אמורים לייצג בתוך הספר, אני חושב איך אלבום המשפחה מבקש לשרר הרמוניה. כך גם המתכונים כאן, הם מעין המשך של האלבום.

נכון, ברמה של סוג האוכל זה בהחלט כך. אלה מתכונים לארוחות גורמה משובחות במיוחד. הם מייצגים את הצד היצירתי של אמי. המתכונים האלה לא נבחרו באופן מקרי. הם היו חלק מאירועים חברתיים דומיננטיים מאוד בבית שלנו. הבישול של אמא שלי היה ידוע בין כל מכריה וכולם רצו להשתתף

באירועים האלה. בארוחות שלה באמת הוצגה מראית עין מושלמת ונפלאה, כמו באלבום המשפחה.

אני רוצה לקחת את זה צעד נוסף, את יכולה לדברי על הקשר שאת עושה בין חלקי הגוף למתכונים. החיבור שאת עושה הוא חיבור מאוד מסוים. פן אחד קשור לדימוי הגוף, לקשר בין גוף ואוכל. אבל הדבר הדומיננטי בבחירה שלי להציב כך את הדברים קשור באופן שבו הכותרת מתייחסת לדימוי. מתחת לכל מתכון עם צילום גוף כתוב איזה סוג מנה זו: מנה ראשונה, מנה עיקרית... רציתי שתתעורר השאלה מה המנה, הנערה או המתכון? זה בא להדגיש את התחושה הנוצרת מול המבט המטריד שדיברתי עליו קודם, המבט שהופך את הגוף לאובייקט. חלקי הגוף האלה נבחרו גם כי הם חלקים פגיעים, כמו הצד האחורי של הברכיים או הכתף.

כשאת כותבת "אשתו של ד"ר ירדן" את מתכוונת לאמא שלך? כן. ככה היא הציגה את עצמה. זה מסמן מבחינתי דור שלם. כשחזרנו ארצה גרנו בנווה אביבים, והרבה נשים בבניין שלנו הציגו את עצמן כ"נשים של".

הנוכחות של הכותרות בספר חיונית. הכותרות מוסיפות עוד רובד או רבדים לעבודה. לכותרת "אשתו של ד"ר ירדן" יש משמעות חזקה, של כעס. יכול להיות. זה נראה לי יותר אירוני. זה נועד להציג תפיסת עולם, אבל אולי קיים גם כעס על דרך המחשבה של אמי, שהאמינה שנשים לא צריכות לעמוד בזכות עצמן. היא חיה באמונה שאישה היא בעלת ערך רק אם היא נשואה טוב, ושתפקידו של הבעל לדאוג לה ולטפל בה. התלות הזו שיחררה אותה מנטילת אחריות כאישה וכאם וענתה על הצורך שלה להישאר ילדה, והיא נלחמה על המקום הזה בבית. מהעמדה הזו היא האמינה שהתפקיד שלי הוא להגן עליה ולא להפך. בסופו של דבר הכינוי "אשתו של ד"ר ירדן" היה תפאורה בלבד. מקום להסתתר בו מפני המציאות. יש כעס בעבודה הזו, אבל הוא לא רק כעס אישי. לא רק הקול שלי נמצא בספר. מבחינתי יש כאן קול רחב יותר שאני נותנת לו הד.

הספר מונע ממקום מאוד אישי, והניסיון הוא ליצור משהו שיהיה גם קולות אחרים. בואי נדבר על ה"פמיניסטיות". המבט על הפמיניסטיות הוא בעצם מבט כפול ויותר. הוא מעורר תהייה מי הן הפמיניסטיות, מה מניע אישה להיות מוגדרת כפמיניסטית.

הנשים המצולמות בספר הן חברות שלי. כולן בעלות מודעות פמיניסטית, אבל הן לא פעילות פוליטית בתחום. לא הייתי רוצה להגדיר כאן מה עושה אותן פמיניסטיות, אלא לדבר על הקונפליקט שהן חיות בו, דווקא ברמה האישית. לכולן יש משפחה, בית וקריירה. רציתי לטפל בסדרה הזו בדרך אירונית מחויבת, במחיר שנשים משלמות על הרצון להיות שלמות. אני מתכוונת לעיפות, לעומס, לתפקידים המסורתיים של הבית שנותרו בעינים: הכביסה, הקיפול, בישול ארוחות לילדים, ולכל אלה נוספו העבודה וכל מה שנועד להעשיר את החיים. לכן הנשים מצולמות במצבים מאוד לא פמיניסטיים. הן

נמצאות במאבק מול קצוות המושכים בכיוונים הפוכים. קיים גם לחץ המגיע מבחוץ ולא רק מבפנים, להיות רזות, יפות, עם מראה צעיר, וגם זה דורש השקעה ומאמץ.

אני חושב על הקשר בין הדימויים האלו של הפמיניסטיות לבין הדימוי של "אשתו של ד"ר ירדן". היא נראית לכאורה יותר שלמה עם עצמה. זה נראה כך כי אמא שלי חיה עבור הפסאדה. האופן שבו הדברים הוצגו כלפי חוץ היה הרבה יותר חשוב לה מהמציאות. האמת היא שמאחורי הדמות השלמה והנינוחה הנשקפת מהצילומים הסתתרה אישה שהייתה בדיכאון חלק גדול מחייה. אולי זה נבע דווקא מהצורך ומהמאמץ לשמר תדמית מושלמת כלפי חוץ לאורך שנים. התדמית הזאת שימשה כסיפור-כיסוי למה שהיה באמת, ולא אפשרה לה להודות שיש בעיות שצריך לטפל בהן. לעומתה, חברותי אינן מציגות פסאדה, אלא מתייצבות מול המצלמה כפי שהן באמת, עם הקונפליקטים. הן אותנטיות לגמרי וזה הכוח שלהן. ההצבה שלה בספר יחד עם סדרת הפמיניסטיות ממשיכה את הדיבור על גילוי מול הסתרה.

הספר מאוד נקי, נקי בתפיסה העיצובית שבו, ונקי גם בתפיסה הצורנית של הדימויים שצילמת. מה עומד מאחורי זה? זה משהו אינטואיטיבי, זה המבט שלי, אבל זו גם פעולה מודעת. מה שאני חושפת בספר הזה הוא קשה, והיה צורך להרגיע, לעדן ולתת את הפן ההפוך. בעוד שבחלק מהעבודות יש קול מטריד ומערער, הצילומים מהדיומיום נועדו לשקף הנאה שהיא מחוץ לדרמה. הצילומים האלה נועדו לאזן את הכאוס ולהוריד מהלך. הסדר והשקט במבנה של הספר ובדימויים נועדו לאפשר לנשום ואפילו ליהנות ולצחוק, לבשל ולטעום. החיבור שלהם עם התכנים המערערים מאפשר לי להעביר את התחושה שכל סיטואציה יכולה להפוך מחוויה נפלאה לחוויה מזעזעת. הספר נע על הגבול הדק והלא יציב בין מצבים תמימים של החיים לבין מצבים מטלטלים. המעבר ביניהם יכול להיות פתאומי ובלתי צפוי.

את מתארת את זה בטקסט שכתבת בתוך הספר. הטקסט הזה מדבר על כפילות. אני חושב שבתוך סוג הפגיעה שחווית קיים אותו מצב של כפילות. כן, כפילות של נעים ומחיר. זו החוויה שגדלתי איתה. היו המון הנאות, בילויים וחופשות בחוץ לארץ, אוכל טוב, כסף, תרבות, השכלה, ויחד עם זה, במקביל, מתחת למעטה הדק של ההרמוניה המשפחתית הזאת, התרחשו דברים אחרים, הפוכים, כאלה שלא מדברים עליהם.

אלבום המשפחה הוא ניסיון ליצור מורשת לתא המשפחתי. התכונות מושכלת באלבום עשויה לזהות את הפערים המסתתרים בו. אמן יכול בדרכו המשחקית לקרוא באלבום המשפחה באופן ביקורתי, וליצור מורשת משפחתית חלופית: מתוקנת ומעודכנת על-פי צרכיו. ב"ארוחה המשפחתית" שלפנינו חומרי העבר מתערבבים עם חומרי היומיום העכשוויים, המזדמנים, כמו ביומן. עירוב זה הופך את ההיסטוריה האישית שבעל-פה לסיפור-חיים חי, שהמשכו פתוח ועשוי להיות בלתי צפוי.

השיחה התקיימה ב-21 באפריל 2007 בתל-אביב, ונערכה במשותף.

.....
List

Nurit Yarden

In Out

Bitter Sweet

Pleasant Disturbing

Girl Woman

Justice in

Hot Cold

Present Past

Whole Cracked

Revealed Concealed

Spot blind

.....
Landscape

Taly Cohen Garbuz

There was a tree there

There were many trees

Evergreen

There was a leaf

There were many leaves

Every one of them thin

And on its own

.....
Noa Ben-Nun Melamed

I can guess

By the humming of cars

The whispers of distress

The bitterness on my tongue

If morning has come

at them is a double or triple gaze, making us ask who these feminists are, and what drives a woman to define herself as one.

The women photographed in the book are my friends. All of them have feminist awareness, but none are politically active in this field. I wouldn't like to define what makes them feminists; I'd rather talk about the conflict they live in, on the personal level. All of them have a family, a home, a career. In this series I wanted to deal – in an amused, ironic manner – with the price women pay for their wish to be whole. I am talking about the exhaustion, the overload; the fact that all the traditional roles at home remain as they were – doing the laundry, folding, cooking for the children – while in addition there is a job, and all the activities that are intended to enrich life. That's why the women are photographed in very unfeminist situations. They are struggling with polar extremes that pull them in opposite directions. There is also pressure from without, as well as from within, to be thin, pretty, youthful looking – which also demands effort and energy.

Thinking about the relation between these images and that of *Dr. Yarden's wife*, she seems to be more at peace with herself.

That's what it looks like, because my mother lived for the façade. She cared much more for the way things appeared outwardly than for reality. The truth is that behind the image of the whole, calm person seen in the photos hid a woman who had been depressed for most of her life. This may have stemmed precisely from her need and effort to keep up perfect appearances for years. That image was a cover story for what was really there, and did not allow her to admit that there were problems that needed to be addressed. In contrast, my friends do not present a façade, but rather show themselves to the camera as they really are, including their conflicts. They are utterly authentic, and this is their strength. Presenting my mother in the book along with the Feminists series continues the discourse about exposure versus concealment.

The book is very “neat” – both in its design concept and the formal concept of the photographed images. What was the idea behind this?

It is an intuitive thing; it's the way I look. But it is also a conscious act. Since I expose difficult matters in the book, I felt the need to calm and refine, to produce an opposite quality. While there is a disturbing, undermining voice in some of the works, the photographs of daily life are meant to convey a sense of enjoyment outside the bounds of the drama. These photos intend to balance the chaos, take the intensity down a notch. The calm and order of both the book structure and the

images are meant to enable the viewers to take a breath, even have fun and enjoy themselves, to cook and taste. Presenting these images in conjunction with undermining contents enables me to convey the feeling that any situation can turn from wonderful to horrifying. The book thus exists on the thin, unstable boundary between innocent situations and distressing ones, and the transition between them can be sudden and unexpected.

Your own text in the book also speaks about duality. I believe such duality is part of the hurt you've experienced.

Yes, the duality of something both pleasant and horrifying. That was my experience when growing up. There were many pleasures, good times and vacations abroad, fine food, money, culture, education – and at the same time, under the thin veil of that domestic harmony, other things happened that were quite the opposite; the type you don't talk about.

The family album is an attempt to create a heritage to the family cell, but a deep look can reveal the gaps in it. An artist may, in his or her playful way, read that family album critically and create an alternative family heritage, modified and updated to fit his or her own needs. In the Family Meal before us, materials of the past are mixed with current everyday materials, like a diary. This mixture turns an oral personal history into a vivid life-story, which is open ended and may continue in unexpected ways.

they are also more true to reality, because a person who experiences hardship does not become that hardship. A woman who has breast cancer does not turn into breast cancer; she has a whole life other than dealing with that illness.

I hear you speak of containment. What you're actually saying is that when any issue is thrown at us in its raw form, invasive and unbounded, we can't see anything else. By describing it in your language, you are saying that refinement, processing, and control are needed.

Yes, when hardship is hurled at us in the raw, we cannot feel the person, his or her strength and manner of dealing with that event. Processing, distancing and interweaving things into a broader fabric of life enable people to regard the personal story and contain it, while also seeing it as part of a wider social phenomenon. To my mind, there is a close connection between the personal and the social spheres. When shocking things happen to an individual, they usually stem from a twisted social order that enables them. The more we become aware of it, the bigger is the possibility of changing it.

There are other interesting aspects to the book. Feminism in the 1970s, as I had witnessed it, was very concerned with the relation between representations of femininity in photography and the exploitative aspect of photography with its inclination to objectify the body. Some photographs in the book do exactly that. I'm talking about the fragmented body images.

It is a deliberate attempt on my part to reflect the very gaze you are referring to: a particular male way of looking that objectifies women, and that many women experience daily. This was an attempt to put myself in someone else's shoes, and make the viewer experience the type of gaze I have experienced as a child, a girl, and a woman – and not just me. It is a way of looking that makes you feel uncomfortable; a diminishing, reducing, nullifying, appropriating gaze. I have often felt in danger when facing it.

The recipes in the book make me think about the family photo album, which is designed to convey a sense of harmony. That is also the function of the recipes here. They are an expansion of the photo album.

That's right. That is exactly the case from the point of view of the sort of food they stand for; these are recipes for particularly fine gourmet meals. They represent my mother's creative side. These recipes were not

chosen randomly. They formed part of major social events in our home. My mother's cooking was famed among her acquaintances, and they all wanted to take part in these events. Indeed, her meals presented a perfect, wonderful appearance, just like the family photo album.

I would like to take this idea one step further. Could you talk about the association you create between body parts and the recipes? It is a very particular association.

One aspect is related to body image, to the relation between food and body. But the dominant reason for choosing this manner of presentation is to be found in the relation between the titles and the images. Under each recipe-cum-body part, there is a title designating a type of dish: first course, main course, etc. I wanted to raise the question: which is the served dish, the girl or the recipe? The intent was to emphasize the feeling created by the disturbing gaze I referred to before, the objectifying gaze. The body parts were also chosen for their vulnerability, such as the back side of the knees or a shoulder.

When you write *Dr. Yarden's wife*, are you referring to your mother?

Yes. That's how she used to present herself. To me, it's typical of a whole generation. When we came back to Israel, we lived in the: well-to-do Neve Avivim neighborhood, and many women in our apartment building presented themselves as their husbands' wives.

The titles are an essential part of the book, adding other dimensions to the works. The title *Dr. Yarden's Wife* is powerful, expressing anger.

Perhaps. It seems more ironic to me. It is meant to convey a worldview, but maybe there is also anger at my mother's way of thinking, at her belief that women needn't stand in their own right. She believed that a woman is only significant if she has married well, and that the husband's role is to care for and look after her. This dependency freed her from taking responsibility as a wife and mother, and answered her need to remain a child – a position in the family which she insisted on. From that stance, she believed that it was my role to protect her and not the other way around. Ultimately, the title "Dr. Yarden's wife" was nothing but a stage set; a place in which to hide from reality. There is indeed anger in this work, but it isn't personal; it is not only my voice in the book, but a broader range of voices that I echo.

The book stems from a very personal place, while trying to reverberate with other voices too. Let's talk about the *Feminists*. The way you look

photography. This also had to do with Antonioni's film *Blow Up* (1966), which I watched a lot at the time, and also addresses these issues.

Have you ever tried to figure out the relation between your father's photographic activity and the fact that you are a photographer yourself?

Of course, the relation is quite straightforward. Watching him take photos, as well as looking at them afterwards, have affected me deeply. The restrained gaze in my photographs is linked directly to his way of photography; there was never any overt emotion in his photos. Since our shared days of photography were magical moments for me, I must have felt the need to reconstruct the experience. He was an amateur, mostly taking pictures on weekends and holidays, so for me photography is associated with a sense of freedom. At the same time, watching him take pictures made me feel that one can hide behind the camera. These two elements – freedom and hiding – have definitely had an impact on my choice.

Remembering your final project in Bezalet (1986), I wonder about the connection between the works you showed then and *Family meal*. In both cases, you put a lot of attention and effort into thematic perception, into editing.

Yes, editing has always been an essential part of my work. I think it has enabled me to reexamine reality. If it is possible to reread reality, then there is hope of understanding, perhaps even repairing it. I have worked a lot on the editing of this book and its internal structure. I wanted to integrate different materials in it while speaking clearly. My interest was in structuring a rhythm of observation that creates, charges and discharges tension; a rhythm which generates a non-narrative story that shifts from the personal to the social, while creating a cumulative visual and emotional experience.

I am very interested in the “blind spot” mentioned in your own text, within the context of the family album; in your thinking about how the repression mechanism works, about these “mental pockets” in which we see without noticing, or without wanting to understand. Because apparently what we photograph is a testimony to what is actually there. In fact, many people may miss much of what the book contains.

I think that is part of my investigation, how much to reveal and how much to conceal. What is the minimum exposure needed for people to see. I am often surprised, because even when I really show, not everyone sees. I am interested in the mechanism of exposure and concealment,

and their relative measures. When there is over-exposure the work turns yellowish, causing estrangement and preventing discussion; when the exposure is more subtle, it is easier to deal with. Presenting the complexity in my family home and the hurt my father caused me as part of a whole texture of life, which also includes extensive preoccupation with the present, makes it easier for the viewers to deal with these materials. But at the same time my way of presenting these issues leaves the viewer free to choose whether to see or not to see, whether or not to be a witness.

You mentioned *Blow Up*, where the photographer, the movie's protagonist, witnessed a murder and even documented it. The photographed proof disappears, and he is left alone with that gnawing knowledge.

I think that the element of documentation in photography preoccupied me greatly when I was going through the family slide archive. I was interested in examining the reality presented in them as compared with the image in my memory. The connection between documentation and testimony was also important to me. In *Blow Up*, the photographer documents without being aware that he is a witness, only discovering that a murder had occurred in retrospect, when he looks at the photograph he had taken; but the actual evidence of that discovery disappears. To a certain extent, this may be what I am doing in this book: I turn the viewers into unknowing witnesses, who can only detect the pieces they have missed by examining the photographs carefully; but there is no evidence of this discovery either, other than what is engraved on the mind, since there are usually no witnesses to what happens at home.

When I think of the language of hints and clues you employ, it reminds me of Ida Fink, whose book is in one of the book stacks you photographed. She can write about shocking things in a very minimalist fashion, allusively. She doesn't tell us everything, which makes what is told even more shocking.

That is the mode I feel most comfortable with. This language enables me to build up tension gradually, as things slowly seep into consciousness and the stable image of reality is gradually undermined. It is also a way of interweaving the hardship into a whole, layered, texture of reality. This leads to a better understanding of the circumstances, increasing the chance of viewers being disposed to confronting what they discover. When hard contents are revealed directly, it is harder to take them in and contain them. When they are depicted as part of a whole life story,

Following Family Meal

Nurit Yarden in Conversation with Shuka Glotman

The socio-cultural world into which a person is born is a fabric made of different threads, internalized by each person in his or her own unique way. This fabric includes – at least in the industrial world – a net of common photographic coordinates: each of us has a first photograph of ourselves; a photograph that accompanied us at a particular period of time, as a memorial to an absent presence; a first photograph we took ourselves, thereby turning from photographed subjects into potential photographers. The family album, in its varied manifestations, leans on these foundations.

Try to think of the first photo taken of you. Could you describe it?

The first photo I remember is one of the childhood photos appearing in the book. My Dad took it in one of our family picnics, when we were living in Paris. You can see my mother in the background, taking something out of the trunk of a green Peugeot, and me standing in lovely Shabbat clothes, with glasses on and a red ribbon in my hair, offering a flower to the photographer. I seem to be comfortable in front of the camera, and appear to like being photographed. This is one of the most significant photographs for me, because it shows a moment of intimacy and closeness with my father, before things went wrong. That was the time when my father started taking pictures more intensively and became an amateur photographer after he had bought a good Pentax reflex camera. I used that Pentax camera during my first two years in the Bezalel Academy of Art and Design.

As you say, there was a camera at home, and your father started taking photographs intensively. Did he ever let you take pictures yourself?

I used to go on photography ventures with him on weekends, from age

six to nine. My role was that of assistant photographer. I carried the lenses, but he never suggested that I take a picture. I don't even recall him letting me look through the viewfinder. I mainly had a sense of holiness– that he was sharing these special solitary moments with me, and letting me know something of his inner world. We would get up at six o'clock in the morning on Saturdays or Sundays, and leave the house when my mother and brother were still asleep. We'd start the morning in a café, with a croissant and a hot chocolate, and then wander through Paris, which is empty and quiet on weekends. It used to surprise me that although there are many gardens and special spots in the city, he would mainly choose to photograph general views of empty streets. I used to wait for these photography days all week. Every once in a while we would have a slide-projection evening at home, during which we'd project the photographs on a screen in our living room.

So you'd also look at the photographs whose taking you witnessed?

Yes, although he usually showed the photos featuring the entire family, not the empty Paris ones. His slide archive came into my possession only when he left Israel, at the end of my studies in Bezalel, and then I could look through it and remember our photography days together. I found dozens of very nice photos of Paris. Photographs without people, without me, either; only the empty city.

Did he go on taking photographs when you returned to Israel?

A lot less. During this period he mostly photographed the family on trips abroad. These were classic family-album snaps, in which we looked like a happy family. All of these snaps show us standing up or sitting down, surrounded by views of quality resorts in Europe; some of them appear in the book, like the images interwoven into my Home Page series.

I am interested in the particular moment when you got your father's slide collection and looked through it. What did you think or feel?

I was very moved, and since then I have been working a lot with these materials. That was my way of attempting to find out something, to solve the enigma. All family photo albums look more or less the same. Everything seems to be fine in them. Our own family album would have made people envious. I wanted to study it, to take it apart and examine whether anything in it attested to what was actually happening at home. One of the things that surprised me the most was the gap between what I saw in the photos and what I knew. The photographic style of family albums only deals with appearances, and that's why studying these materials led me to an interest in processes of revealing and concealing in

sweetly whipped, the dessert (pears in snow, lemon parfait, or sorbet). Thus a cycle of six appetizing meals relate a narrative of pampering domesticity, which is also reflected in the photos scattered among them: pitchers of cream and mint lemonade, tableware and tablecloths, and handmade cross-stitch embroideries that say: Home is where the heart is.

As if separating speech from voice, Nurit Yarden has severed cooking from the pleasure of eating and has refused, in effect, to take on that daily practice; adopting, as it were, a “masculine” tactic, allowing herself to take pleasure without any preceding effort... And yet she blends her visual materials meticulously and skillfully into her own lethal parfait: like a film screened in slow motion, frame by frame, it is permeated with the covert interweaving of family with sexuality, perfect education with abuse, dependability and security with calamity and suspicion. These recipes, bearing the knowledge of fine cuisine, have turned in her hands into an accusatory document even while emitting the lovely smells of the kitchen.

Scrutiny of the numerous verbs in the recipes reveals an active, violent language: the housewife is required to “beat eggs,” “grate carrots,” “cut,” “dice,” “boil,” and “freeze.” Every once and again she also “rubs,” “squeezes,” and “rolls”... She “inserts” and “pulls out,” “squirts” and “grinds.” The culinary language of the kitchen suddenly sounds like a faint echo of activities carried out in other rooms, and their immaculate writing, deaf and impervious to any other meaning, provokes a sense of unease. But that discomfort is soon covered up by good virtues: order and cleanliness, good taste, modesty and restraint. Nurit Yarden’s photographs would never allow the milk to overflow, they stand for self-possession and moderation. Under the title *Watermelon*, for instance, she shows an empty plate on a tablecloth-covered table, with a fork lying across it. The watermelon slice has already been eaten, and only scraps remain on the plate: some seeds, and two small red shreds of the eaten fruit’s flesh; pinkish droplets, threads of the fruit’s crisp flesh, like pale blood, lie in the bottom of the plate, neither crying out nor protesting. The Boeuf Bourguignon and the Strawberry Charlotte, the dicing and the whipping, are the background noise to the lives of the photographed women in the book: a group of the photographer’s friends, which a title designates as *Feminists*, occupied by – what else? – cooking, laundry folding, abdominal exercises, and the application of an anti-aging cream... Trapped between feminist declarations and their traditional female roles, it seems that they haven’t quite resolved the secret of their double life, which is inherently paradoxical. The theme is metaphorically continued in the series *Women from my Shelf*: photographs of stacks of

books, all written by or about women: Cindy Sherman, Donna Tartt, Elsa Morante, Yehudit Hendel, Lea Aini... Is it by chance that Yarden chose to photograph this feminine literature on a well-stretched light-blue fabric, with the volumes laid out on top of each other like lasagna layers in a baking pan, rather than in the customary upright arrangement of books on shelves?

Enlisting her friends as well as women artists and writers – her allies in the feminine space – Yarden turns these six gourmet meals into a general scheme, comprising six complex views of the home interior and of relationships in the family institution. She also inserts the flicker of pages from news websites, identifying the place and time of occurrences: “a combined operation in the Gaza Strip”; “Double terrorist act thwarted in Tel Aviv”; “Six Palestinians killed”; “The invasion of Iraq” – all accompanied by a banner: “A great vacation in Croatia and Slovenia.” In each *Home Page* corner there are photos from her own family album, taken on family vacations: her mother in a red sweater against a backdrop of green forests; her father in a stylish silk blouse; father and Nurit sitting in a coffee shop on a Swiss mountain slope, a pipe stuck in his mouth and his arm around his little girl’s waist...

Refusing to shut itself in between the stove and the pantry, Nurit Yarden’s recipe book appends to itself that complex, multi-channeled reality. Desires seep into calm still-life formations, and the war in Iraq is absorbed into the veal stew in the oven. Nurit Yarden seats all of these around the lovely dishes and fine recipes, blending the horrendous and violent with the beautiful and tasty. There, around the table, it is unclear where the gaze is unleashed from, whose nostrils widen in anticipation of the kill, and who is about to lay his hand upon whom – but the identity of the cherry is unmistakable.

Bon Appétit!

First Course / Main Course / Side Dish / Dessert

Tali Tamir

Oil / spread / mix / peel / press / beat / add / chop / mince /
remove / brown / take / boil / fry / return / add / pour / beat /
spread / scrape / rub / arrange / cover / shred / spoil / roll /
sprinkle / dissolve / remove / wash / daub / place / warm / stir /
mash / boil / lower / leave / dry / stab / set down / chill / spread /
arrange / store / grind / pour / sauté / flame / cook / cool /
freeze / turn / serve / mince / chop / assemble / sift / cut / spice /
insert

Nurit Yarden offers a generous, intimate gift: *Six gourmet meals from the recipe box inherited from my mother*. Her mother, whom she calls *Dr. Yarden's wife*, was an excellent cook, an artist of the kitchen whose meals were esteemed among acquaintances and friends, weaving around the family table webs of addiction to culinary pleasures and their comforts. When she died, her daughter inherited her recipes, but rather than going into the kitchen, tying an apron around her waist and continuing the glorious tradition, she chose to put these recipes of female knowledge and good taste into an artist-book mold, spreading out in each page – just like fricassée layers in the oven – layers of texts, images and words. At the bottom of the “pot” she placed a word – a title – whose function resembles that of the pea under the mattresses on which the princess slept: “pricking,” upsetting, and keeping you awake, like a grain of hot pepper in sweet compote.

The culinary format of the gourmet meals from the kitchen of *Dr. Yarden's wife* dictated the book's structure, as if it were a universal formula: a finger-licking first course to start with (artichoke fricassée, or moussaka); then comes the main course, a meat dish (veal stew, Boeuf Bourguignon, or fish with capers), along with side dishes – steaming hot and great smelling (suzette or Dauphinoise potatoes); and finally,

This book has been made possible by the generous support of a private donator etc.
The publication of this book was also generously sponsored by Israel National Center of Public Libraries



Book and cover design: Studio ZE
English Translations: Einat Adi

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted, in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying or otherwise, without the prior written permission by the publishers.

First Edition, December 2007

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Copyright © 2006 by Nurit Yarden

Copyright © 2007 by
Am Oved Publishers Ltd., Tel Aviv
And Xargol Books Ltd.
P.o.Box 11036, Tel Aviv 61116
info@xargol.co.il
www@xargol.com

Scanning: Ofek Ltd.
Plates and Printing: Kal

Printed in Israel, 2007

ISBN 978-965-7120-87-3

Nurit Yarden was born in Israel, 1959. She grew up in Paris and Tel Aviv. She is a graduate of the Department of Photography, Bezalel Academy of Art and Design, Jerusalem, and is an instructor and teacher of photography. Yarden has had numerous one-person shows, and participated in group exhibitions in Israel, Europe and the United States. She lives and works in Tel Aviv.

Nurit Yarden Family Meal



Xargol Books
Am Oved Publishers

Nurit Yarden Family Meal

