

שלוש דרכים להיבדל*

האופוזיציה המרכזית בין הטעם שבמותרות לבין הטעם שמקורו בפורח באה לידי ביטוי בניגודים רבים, שמספרם כמספר הדרכים השונות שבהן אפשר להיבדל ממעמד הפועלים ומצרכיו הראשוניים, במלים אחרות, כמספר היכולות המאפשרות לתפוס מרחק מהפורח. לפיכך אפשר להבחין בקרב המעמד השליט באופן מפושט בשלושה דפוסי צריכה בתחומי המזון, התרבות, וההופעה החיצונית (לבוש, טיפוח יופי, מצרכי טיפוח, החזקת משרתים). ממש כשם שמבנה ההון שברשותם של המורים והמרצים* הפוך מזה של התעשיינים והסוחרים,** כך לובשים גם דפוסי הצריכה שלהם צורה הפוכה לחלוטין. בעוד שההוצאות על אוכל גבוהות בצורה יוצאת-דופן אצל המעסיקים הגדולים בענפי המסחר והתעשייה (הם מוציאים על אוכל יותר מ-37% מתקציבם), הוצאותיהם התרבותיות מעטות מאוד, והוצאותיהם על טיפוח ההופעה והתדמית ממוצעות. לעומת זאת, המרצים, שסך הוצאותיהם נמוך יותר, מוציאים מעט על מזון (יחסית לכלל הוצאותיהם – פחות מאשר הפועלים), הוצאה בינונית על ההופעה החיצונית (אף שהוצאותיהם על בריאות הן מן הגבוהות ביותר), והוצאות גבוהות יחסית על תרבות (ספרים, עיתונים, מופעים, ספורט, צעצועים, מוסיקה, רדיו ופטיפון). בניגוד לשתי קבוצות אלה, אנשי המקצועות החופשיים מקדישים למזון אותו חלק מתקציבם כמו המרצים (24.4%), אבל מתוך סך הוצאות כולל גבוה בהרבה (57,122 פראנק לעומת 40,488), והוצאותיהם על ההופעה והתדמית עולות בהרבה על אלה של כל המגזרים האחרים, בייחוד אם מכלילים בהן את ההוצאות על החזקת משרתים. לעומת זאת, הוצאותיהם של אנשי המקצועות החופשיים על תרבות נמוכות מאלה של המרצים (ואפילו נמוכות יותר מאלה של המהנדסים ושל המנהלים הבכירים, הממוקמים בין המרצים לבין בעלי המקצועות החופשיים, אם כי קרוב יותר לאחרונים, כמעט בכל המרכיבים).

אפשר להבהיר את מערכת ההבדלים, אם נבדוק מקרוב את דפוסי ההוצאות על מזון בקרב המעמדות השונים: התעשיינים והסוחרים שונים מאוד מבעלי המקצועות החופשיים – ועל אחת כמה וכמה מן המרצים – מבחינת החשיבות הגדולה שהם מייחסים למוצרים על בסיס דגנים (בייחוד עוגות ומיני-מאפה), ליינות, לבשרים מעושנים (כבד אווז וכדומה) ולבשר ציד, והחלק הקטן יחסית שהם מקציבים לבשר ולפירות וירקות טריים. המרצים, שמבנה הוצאותיהם על מזון זהה כמעט לזה של הפקידים, מקציבים יותר מכל

* מתוך: Pierre Bourdieu, *La distinction* (Paris: Minuit, 1979), pp. 204–215. מצרפתית: ז'יזל ספירו וגדי אלגזי.

* מורי התיכון והמרצים נכללים, בצרפתית, תחת שם אחד, professeurs, שכן ההכשרה המסורתית להוראה בתיכון היא בעלת יוקרה רבה (לימוד בבתי-הספר הגבוהים המיוחדים ועמידה בבחינות תחרותיות), ורבים המרצים שהחלו את הקריירה שלהם כמורים בתיכון. המורים והמרצים מובחנים ממורי בית-הספר היסודי (instituteurs), המשוויכים מעמדיית לבורגנות הזעירה. בתרגום נכנה אותם בשם הכולל 'מרצים', שכן זוהי קטגוריה קרובה יותר לזו של המרצים בישראל [ז'יזל ספירו].

** [כלומר, כפי שטוען בורדייה בחלקי הספר האחרים, יש להם הרבה הון תרבותי ומעט הון כלכלי, בעוד שאצל הבורגנות המבוססת, הרכב ההון הוא הפוך.]

המגזרים האחרים ללחם, מוצרי חלב, סוכר, מזון משומר ומשקאות לא-חריפים, פחות ליינות ולמשקאות חריפים, ומוציאים הרבה פחות מבעלי המקצועות החופשיים על מוצרים יקרים כמו מיני הבשר השונים – בייחוד סוגי הבשר היקרים כמו בשר או טלה, או על פירות וירקות טריים. בעלי המקצועות החופשיים נבדלים מהאחרים בייחוד בכך שחלק גדול מהוצאותיהם מוקצב למוצרים יקרים ובייחוד לבשר (18.3% מתקציב המזון) ובמיוחד למיני הבשר היקרים (עגל, טלה, כבש), לירקות ולפירות טריים, לדגים ולפירות-ים, לגבינות ולאפריטיף.¹

לפיכך, כשעוברים מן הפועלים למעסיקים במסחר ובתעשייה, דרך מנהלי העבודה, בעלי-המלאכה והסוחרים הקטנים, ניתן להבחין בהתרה הדרגתית של הרסן הכלכלי ללא שינוי עקרוני בתבנית הצריכה: הניגוד בין שני הקטבים מבוסס על הניגוד בין העניים לבין העשירים (או המתעשרים החדשים), בין ה"זלילה" לבין ה"זלילה הגדולה" (la grande bouffe). המאכלים נעשים "דשנים" יותר (כלומר יקרים ועשירים יותר בקלוריות) וכבדים יותר (בשר-ציד, כבד אווז). לעומת זאת, טעמם של בעלי המקצועות החופשיים או של המנהלים הבכירים מגדיר על דרך השלילה את הטעם העממי כהעדפה לכבד, לשמן ולגס, בכך שהוא עצמו נוטה לעבר הקל, העדין והמעודן: היעלמות המגבלות הכלכליות מלווה בחיזוק הצנזורה החברתית, האוסרת גסות ושומן ומחייבת רזון וייחוד. הנטייה למאכלים נדירים ואריסטוקרטיים כרוכה בהעדפה של המטבח המסורתי, עתיר מוצרים יקרים או נדירים (ירקות טריים, בשר, וכד'). לבסוף, המרצים, העשירים יותר בהון תרבותי מאשר בהון כלכלי, נוטים לפיכך לדפוסי צריכה סגפניים בכל התחומים. הם חותרים למקוריות במחיר הכלכלי הנמוך ביותר האפשרי ולכן נוטים לטעם האקזוטי (מטבח איטלקי, סיני, וכו') ולפופולריות קולינרית (מאכלים כפריים). בכך הם מציבים עצמם כמעט במודע בניגוד לעשירים (או למתעשרים החדשים) ולמאכליהם העשירים, לצרכני ה"זלילה הגדולה", ל"חתולים השמנים", בעלי הגוף וגסי הרוח, שאמצעיהם הכלכליים מאפשרים להם – בהתרברבות הנתפסת כ"וולגריה" – להציג לראווה סגנון-חיים, שמבחינת תבנית הצריכה הכלכלית והתרבותית נשאר קרוב מאוד לזה של המעמדות העממיים.²

מובן שאין להתייחס להרגלי האכילה, במיוחד כשבוחנים אותם רק באמצעות המוצרים הנצרכים, בנפרד ממכלול סגנון החיים. זאת בראש ובראשונה משום שהטעם בתחום המאכלים (שסל הקניות הסטטיסטי יכול לתת לנו רק מושג מעורפל מאוד אודותיו) קשור באמצעות אופן ההכנה והבישול שלהם לתפיסה שלמה של משק הבית ושל חלוקת העבודה בין המינים. העדפה של מאכלים כגון pot-au-feu, (daube, blanquette, feu),** התובעים השקעה גדולה של זמן ותשומת לב, קשורה בתפיסה מסורתית של תפקיד הנשים. מבחינה זו קיים ניגוד בולט בין המעמדות העממיים לבין המגזרים הנשלטים של המעמד השליט,*** שבהם הנשים, שלעבודתן ערך כלכלי גבוה (ואשר, אולי כתוצאה מכך, מודעות יותר לערכן),

¹ בקרב מעמדות הביניים, הניגודים ברורים הרבה פחות, אך ניתן למצוא הבדלים אנלוגיים בין מורי בית-הספר היסודי והפקידים מצד אחד, לבין הסוחרים הקטנים מצד שני.

² הנטייה להעדיף מסעדות זרות – איטלקיות, סיניות, יפניות (ובדרגה פחותה – רוסיות) גוברת, ככל שעולים במידרג החברתי (יוצאות-הדופן היחידות הן המסעדות הספרדיות, הקשורות כנראה בתיירות עממית יותר, שאותן מעדיפים ככל שיוורדים במידרג החברתית, והמסעדות הצפון-אפריקאיות, שאותן נוטים יותר לבחור אנשי הסגל הניהולי הבינוני).

** pot-au-feu – תבשיל בקר עם תפוחי-אדמה, גזר ושעועית; blanquette – ראגו מבשר עגל; daube – בשר מאוּדה. מכינים אותם במחבת כבד (casserole) באמצעות בישול איטי.

*** בורדיה מבחין בקרב המעמד השליט ב'מגזרים' או 'סיעות' (fractions); המרצים (והאינטלקטואלים בכלל) נחשבים במסגרת זו למגזר נשלט בקרב המעמד השליט, בניגוד לסוחרים ולתעשיינים העשירים.

נוטות להקדיש את זמנן החופשי לטיפול בילדים ולהעברת ההון התרבותי ולערעור חלוקת העבודה המסורתית בין המינים. החתירה לחיסכון בזמן ובעבודה בהכנת האוכל חוברת במקרה זה להעדפת מזונות קלים ודלי-קלוריות ומצביעה לכיוון בשרים ודגים בגריל, ירקות טריים, מזון קפוא, יוגורט ומוצרי חלב. כל אלה הן העדפות המנוגדות לחלוטין למאכלים העממיים, שהטיפוסי ביותר ביניהם הוא ה-pot-au-feu, העשוי מבשר זול שעובר בישול איטי – בניגוד לטיגון או לצלייה; הכנתו דורשת בעיקר זמן. אין זה מקרה, שאופן בישול כזה מסמל מצב מסוים של מעמד האשה ושל חלוקת העבודה בין המינים (אשה המקדישה את עצמה לחלוטין לעבודות הבית מכונה pot-au-feu), ממש כשם שנעלי-הבית שנועלים הגברים לפני ארוחת-הערב מסמלות את התפקיד המשלים המוקצה לגבר במסגרת דפוס זה של חלוקת עבודה.³

פועלים מקדישים את הזמן ותשומת-הלב הרבים ביותר למטבח: 69% מן המרואיינים אומרים, שהם אוהבים לבשל מאכלים "רציניים", לעומת 59% בקרב המנהלים הזוטרים, 52% בקרב הסוחרים הקטנים ו-51% בקרב המנהלים הבכירים, בעלי המקצועות החופשיים והתעשיינים. (רמז עקיף נוסף להבדלים בתחום חלוקת העבודה בין המינים: בעוד שנראה כי המרצים והמנהלים הבכירים נותנים עדיפות לרכישת מדיח-כלים ומכונת כביסה, אצל בעלי המקצועות החופשיים והמעסיקים הגדולים בתעשייה ובמסחר ניתנת עדיפות לרכישת טלוויזיה ומכונית).

כשנתבקשו לבחור מתוך רשימה של שבעה מאכלים את שני המאכלים שהם מעדיפים, הפועלים החקלאיים והפועלים (אשר בדומה לכל הקטגוריות האחרות מעדיפים יותר מכל שוק כבש צלויה), הם שנטו יותר מכל האחרים (45%-ו-43% בהתאמה לעומת 28% מהפקידים, 20% מן המנהלים הבכירים ו-19% מבעלי העסק הקטנים) לציין את הפוט-או-פה [pot-au-feu] כמאכל המועדף (העובדים החקלאיים היו כמעט היחידים שבחרו בנקניקיה מקיבת חזיר [andouillette]: 14% לעומת 4% מן הפועלים, הפקידים והמנהלים הזוטרים, 3% מן המנהלים הבכירים ו-0% מבין בעלי העסק הקטנים). הפועלים ובעלי העסק הקטנים בוחרים גם ב-coq au vin [תרנגול ביין] (50%-ו-48% בהתאמה) – מאכל טיפוסי למסעדות קטנות שמנסות להיראות in, ושאותו נוטים כנראה לקשר עם הדימוי של "לצאת לאכול בחוץ" (וזאת לעומת 24% מהפקידים, 39% מאנשי הסגל המנהלי הבכיר ו-37% מן הפועלים החקלאיים).

המנהלים, בעלי המקצועות החופשיים והמעסיקים הגדולים נבדלים באופן ברור יחסית רק בבחירה – מבחינתם מתוך רשימה מצומצמת מאוד – במאכל שהוא גם "קל" יחסית, וגם מסומן סמלית כמנוגד לשיגרת המטבח הזעיר-בורגני: הבויאבס [bouillabaisse, מרק-הדגים הפרובנסלי] (31% מהם בחרו בו לעומת 22% מבין הפקידים, 17% מבין בעלי העסק הקטנים, 10% מבין הפועלים ו-7% מבין החקלאים). בבחירה זו בולט במיוחד הניגוד בין דג לבשר (ובייחוד בשר החזיר שבשוקרוט [choucroute, כרוב חמוץ] או בקאסולטה [cassoulet], המחוזק על-ידי הצביון התיירותי או הייחודי של הבויאבס בתור ספציאליטה של פרובנס. ברור שכיוון שסיווג המאכלים במשאל אינו מדויק מספיק, אי-אפשר לתפוס כאן את האפקטים של הניגודים המשניים בין המגזרים השונים. אפשר היה להבחין ביתר בבירור בנטיות שאיתרנו, אילו ניתן היה למשל לבודד את המרצים ואילו רשימת המאכלים שהוצעה היתה מגוונת יותר מבחינת ההיבטים הרלבנטיים לניתוח סוציולוגי.

העדפות בענייני אוכל תלויות גם בדימוי הרווח בכל מעמד ביחס לגוף וביחס לאפקטים של האוכל על הגוף – כלומר על כוחו, בריאותו ויופיו, ובקטגוריות שבהן משתמשים בכל מעמד חברתי כדי להעריך את האפקטים האלה: חלקן יכול להיות משמעותי עבור מעמד אחד בעוד שבמעמד אחר מתעלמים מהן,

³ סוחרים ותעשיינים קטנים, המגלמים את דמות "בעל-הבית", שאותו נוהגים האנשים לשים ללעג, הם אלה שאומרים במשאלים בתכיפות הגבוהה ביותר (60%), כי הם נוהגים לנעול את נעלי-הבית שלהם כל יום לפני ארוחת-הערב, בעוד שבעלי המקצועות החופשיים והמנהלים הבכירים נוטים יותר מכל האחרים לדחות סמל זעיר-בורגני זה (35% טוענים שלעולם אינם עושים זאת). הצריכה הגבוהה במיוחד של נעלי-בית בקרב פועלות ואיכרות משקפת כנראה את היחס לגוף ולהצגת העצמי הנובע מהגבלתן לבית ולמשק הבית (נשי בעלי-מלאכה, סוחרים ופועלים נוטות יותר מכל לומר שבבחירת לבושן הן מונחות על-ידי הרצון למצוא חן בעיני בעליהן).

והמעמדות השונים יכולים לייחס להם גם חשיבות שונה. וכך, בעוד שהמעמדות העממיים, המחשיבים יותר את כוחו של גוף הגבר מאשר את צורתו, נוטים לחפש מוצרים שהם גם זולים וגם מזינים, בעלי המקצועות החופשיים יעדיפו מוצרים מעודנים, בריאים, קלים ולא-משמינים. הטעם – תרבות מעמדית שהפכה לטבע, לבשה בשר והוטמעה בגוף – תורם לעיצובו של הגוף המעמדי: הוא עיקרון סיווג מוטמע, ששולט בכל צורות ההטמעה והעיכול; הוא בורר ומשנה את כל מה שהגוף בולע, מעכל ומטמיע בתוכו מבחינה פיזיולוגית ופסיכולוגית. מכאן נובע, שהגוף הוא ההגשמה החומרית המובהקת ביותר של הטעם המעמדי, שאותו הוא מבטא בכמה אופנים. ראשית, הוא עושה זאת בעזרת תכונותיו הטבעיות ביותר, כלומר באמצעות ממדיו (נפח, גובה, משקל, וכד') וצורתו (עגול או רבוע, נוקשה או גמיש, זקוף או כפוף), שבהם מתבטא באין-ספור דרכים כל היחס לגוף, כלומר הדרך שבה נוהגים בו, מטפחים ומזינים אותו, מתחזקים אותו – יחס החושף את הנטיות העמוקות ביותר של ההפיטוס; אופן התפלגות התכונות הגופניות בין המעמדות השונים נקבע הן באמצעות העדפותיהם בתחום צריכת המזון, שיכולות להתמיד מעבר לתנאי הייצור החברתיים שלהן (כמו בתחומים אחרים – מבטא, הילוך, וכד'),⁴ והן כמובן באמצעות אופני השימוש בגוף בעבודה ובשעות הפנאי.

הדימוי הכמעט-מודע של צורתו הנאותה של הגוף כפי שהוא נתפס (ובייחוד אם הוא נחשב שמן או רזה), אינו המשתנה המתווך היחיד, שבאמצעותו נקבעת ההגדרה החברתית של המאכלים הנאותים. ברמה עמוקה יותר כל תבנית הגוף – ובייחוד דפוס הפעלת הגוף בשעת האכילה – מעצבת את בחירת המאכלים. בקרב המעמדות העממיים, למשל, נחשבים דגים למאכל לא-ראוי עבור גברים, לא רק משום שמדובר במאכל קל, שלא "ממלא כמו שצריך", ושאותו מכינים רק מסיבות בריאותיות, כלומר עבור חולים וילדים; אלא גם משום שבדומה לפירות (פרט לבננות), דגים נמנים עם הדברים ה"עדינים", שידי גבר אינן מסוגלות להתמודד איתם, ולכן הגבר ניצב בפניהם כילד (האשה, הממלאת כמו במקרים דומים תפקיד אימהי, היא זו שלוקחת על עצמה להכין לו את הדג בצלחת או לקלף את האגס); בנוסף לכך – וזה אולי החשוב מכל – הדג מצריך צורת אכילה, המנוגדת לחלוטין לדפוס האכילה הגברי, כלומר באיפוק, בנגיסות קטנות, תוך לעיסה קלה, עם קידמת הפה ועל קצות השיניים (בגלל העצמות). כל הזהות הגברית – מה שמכונה הגבריות – מעורבת בשני דפוסי האכילה האלה: בשפתיים קפוצות ובחתיכות קטנות, כמו הנשים, שלהן מתאים "לכרסם משהו" – לעומת האכילה עם כל הלב ובמלוא הפה, במלוא השיניים ובנגיסות גדולות, כיאה לגברים. בדומה לכך, הזהות מינית כרוכה בשני אופני דיבור מנוגדים: דיבור עם קידמת הפה לעומת דיבור בכל פה, ובייחוד עם חלקו האחורי והגרונ (בהתאם לניגוד שעליו כבר עמדנו במקום אחר בין הפה (la bouche) ובין הלוע (la gueule),⁵ בין השפתיים (מתק-שפתיים, שפתיים קפוצות, שפתיים יישקו) – לבין הלוע, הג'ורה, "הפה הגדול", הפה המלא של מי שיודע "לפתוח את הפה" כשצריך ולאכול בכל פה.

הנגדה זו אפשר למצוא בכל שימושי הגוף, ובייחוד באלו שנראים חסרי-משמעות לכאורה; דווקא משום כך הם מתאימים במיוחד לשמש כמתגי זכרון, שבהם משוקעים ערכיה העמוקים ביותר של הקבוצה, "אמונותיה" הבסיסיות ביותר. קל יהיה להראות, למשל, כי היחס בין ממחטת-הנייר, שמחייבת להחזיק את האף בעדינות בלי ללחוץ יותר מדי ולקנח בסדרת מחיטות קלות בקצה האף, לבין ממחטת-הבד הגדולה,

⁴ מסיבה זו מעיד הגוף לא רק על עמדתו הנוכחית של סוכן אלא גם על המסלול החברתי שעבר.

⁵ על הניגוד שבין ה-bouche, הפה, שביטויים רבים כורכים אותו בעידון, בשליטה עצמית ובנשיות לבין ה-gueule, הלוע, המזוהה עם פה פעור או עם הגרון, עם דיבור קולני ואכילה גסה, ראו: Pierre Bourdieu, "The Economics of Linguistics Exchange," *Social Science Information* 26 (1977), pp. 645–688.

שבה מקנחים בבת-אחת, בעוצמה רבה וברעש, בעיניים עצומות מרוב מאמץ וכשהאף אחוז בחוזקה – מקביל ליחס בין הצחוק המאופק מבחינה חזותית ואקוסטית לבין הצחוק הקולני של מי ש"מתפקע מצחוק", **עם כל הגוף**, באף מקומט, בפה פעור לרווחה ותוך נשימות עמוקות ("נשפך מצחוק"), כאילו כדי להעצים ככל האפשר חוויה שאינה סובלת איפוק ולכן יש לשתף בה את האחרים, כלומר לבטא אותה בבידור בשבילם.

הפילוסופיה הפרקטית של הגוף הזכרי כמעין **עוצמה** גדולה וחזקה, בעלת צרכים עצומים, תקיפים ופראיים, המתבטאת בכל הדרך הגברית להחזיק את הגוף, בייחוד בשעת האכילה, עומדת גם ביסוד חלוקת המאכלים בין המינים – חלוקה ששני המינים מכירים בה – הן בהתנהגות והן בדיבור. מתפקידם של הגברים לשתות ולאכול יותר ולצרוך מאכלים חזקים יותר, העשויים בדמותם. הגברים יקבלו פעמיים אפריטיף (ותוספת ביום חג), בכמויות גדולות ובכוסות גדולות (הצלחת הריקאר [Ricard] או הפרנו [Pernod] נובעת בלי ספק בחלקה מכך שזהו משקה **חזק**, המוגש בשפע, לא ב"אצבעון"), ואת החטיפים (קרקרים, בוטנים, וכד') הם ישאירו לילדים ולנשים, ששותות כוסית (מעט מדי מכדי "לתפוס ראש") של אפריטיף תוצרת-בית (את המתכון הן מחליפות ביניהן). בדומה לכך, במסגרת המנות הראשונות, מיני הנקניק מיועדים יותר לגברים, כמו גם הגבינה אחר כך, ועל אחת כמה וכמה ככל שהיא **חריפה** יותר, בעוד שהירקות הטריים מיועדים יותר עבור הנשים, כמו החסה שמוגשת עם הגבינה: דפוסים אלה מודגשים עוד יותר כאשר בודקים מי לוקח לעצמו תוספת, ואיך מתחלקים גברים ונשים בשאריות. הבשר, הנחשב למאכל המזין המובהק, מאכל חזק ומחזק, המעניק חיות, **דם**, בריאות – הוא מאכל הגברים, שמתכבדים פעמיים, בעוד שהנשים מתכבדות במנה קטנה: זה לא אומר שהן מונעות אוכל מפיהן; באמת אין להן חשק לדברים שחסרים כל-כך לאחרים, וקודם כל לגברים, טורפי בשר מטבע ברייתם, והן מפיקות סוג של סמכות מהימנעות שאותה אינן חוות כוויתור. חוץ מזה, הן לא אוהבות מאכלי גברים, שידוע שהם מזיקים כשצורכים אותם בכמויות גדולות מדי (למשל, אכילת בשר יתר על המידה "מרעילה את הדם", גורמת להתרגשות-יתר, עושה פצעונים, וכד'), ויכולים לכן אפילו לעורר בהן סוג של סלידה.

הבדלים ביולוגיים במבנה הגופני מודגשים ומקודדים קידוד סמלי נוסף באמצעות הבדלי ה**יציבה**, הבדלים בדרך שבה עומדים, מחזיקים את הגוף ומתנהגים, שבהם מתבטא כל יחסו של אדם לעולם החברתי. לכך נוספים כל התיקונים היזומים בחזות הגוף, בייחוד באמצעות מערכות הסימנים של הקוסמטיקה (תסרוקת, איפור, זקן, שפם, פאות, וכד') ושל הלבוש. כיוון שהאפשרות לממש את ההבדלים האלה תלויה באמצעים הכלכליים והתרבותיים שאפשר להשקיע בהם, הם מתפקדים כסימני-היכר חברתיים, המקבלים את משמעותם ואת **ערכם** מן העמדה שהם תופסים במערכת הסימנים המבדילים, שאותה הם מרכיבים – מערכת שהיא בעצמה הומולוגית למערכת העמדות החברתיות. הגוף הנושא-סימנים הוא גם יצרן-של-סימנים, הנושאים חותם מובהק של יחסם לגוף: באופן כזה החשבת הגבריות, המבטאת באופן החזקת הפה תוך כדי דיבור או בגובה הקול, יכולה להגדיר את אופן ההגייה הטיפוסי למעמדות העממיים. הגוף, תוצר חברתי שהוא גילומה המוחשי היחיד של ה"אישיות", נתפס כרגיל כביטוי הטבעי ביותר של טבעו העמוק ביותר של האדם. אין סימנים "פיזיים" טהורים של הפנים: צבע האודם ועוביו או צורתה של העוויה, בדומה למבנה הפנים או הפה, נקראים מיד כאינדיקציות של ה"פיזיונומיה המוסרית" המאופיינת חברתית של אדם, כלומר כעדות לאופיו ה"מוני" או "רם-המעלה", לכך שהוא הוא "טבעי" מטבעו או "תרבותי" מטבעו. הסימנים המכוננים את הגוף כפי שאנשים תופסים אותו הם תוצרים תרבותיים, המבחינים בין קבוצות מבחינת דרגת התרבות שלהן, כלומר מבחינת מידת ריחוקן מהטבע – ונראים בעצמם כאילו הם מעוגנים בטבע. **ההופעה ההולמת** – הדרך הלגיטימית להחזיק את הגוף ולהציגו – נתפסת באופן ספונטני

כאינדיקציה להתנהגות מוסרית, כך שההפך שלה – החזקת הגוף באופן "טבעי" – נתפסת כאינדיקציה להזנחה, לכך שאדם "לא מחזיק את עצמו" ו"לא מחזיק מעצמו".

באופן זה ניתן להתחיל למפות מרחב של גופים מעמדיים, אשר (אם נניח לרגע למקריות הביולוגית), נוטה לשעתק באמצעות ההגיון הספציפי שלו את מבנה המרחב החברתי. אין זה מקרה, שהתכונות הגופניות נתפסות באמצעות מערכות סיווג חברתיות, הקשורות מצידן באופן שבו תכונות אלה מחולקות בקרב המעמדות החברתיים השונים: שיטות הסיווג השליטות נוטות להנגיד ולדרג את התכונות הנפוצות ביותר אצל השולטים (כלומר, הנדירות ביותר) לעומת אלה הנפוצות ביותר בקרב הנשלטים.⁶ מראשית דרכו בעולם חייב כל אחד להתחשב בדימוי החברתי של גופו כדי לעצב לעצמו דימוי סובייקטיבי של גופו ואת האופן שבו הוא מחזיק אותו. **** עיצוב זה מתקבל כתוצאה מישומה של מערכת סיווג חברתית, המבוססת על אותו עיקרון, שעליו מבוססים גם המוצרים החברתיים שעליהם היא מיושמת. קיימים לפיכך כל הסיכויים, שגופם של אנשים יקבל ערך התואם באופן הדוק את עמדתם במסגרת החלוקה של תכונות היסוד האחרות – לולי העובדה, שהגיון התורשה הביולוגית, שאינו תלוי בתורשה החברתית, מעניק לפעמים לאלה שהם מקופחים ביותר מכל בחינה אחרת את התכונות הגופניות הנדירות ביותר, למשל יופי (שעליו אומרים לפעמים שהוא גורם ל"משיכה גורלית", כיוון שהוא מאיים על ההיררכיות האחרות), או לחילופין, מונע לעתים דווקא מ"הגדולים ורמי-המעלה" את המאפיינים הגופניים של עמדתם, למשל להיות רמי-קומה ויפים.

חסר יומרה או בלי צורה?

ברור שאי-אפשר לנתח העדפות בענייני מזון תוך התעלמות מממדים אחרים של היחס לעולם, לאנשים אחרים ולגוף, שבאמצעותם מוצאת הפילוסופיה הפרקטית של כל מעמד חברתי את ביטויה. כדי להדגים ת זה צריך היה לבצע השוואה שיטתית של הדרך שבה מטפלים במזון, מגישים, עורכים ומציעים אותו בבורגנות ובמעמד-הפועלים; הדפוסים האלה משמעותיים עוד יותר מאשר אופי המוצרים עצמם (במיוחד משום שרוב הסקרים העוסקים בדפוס צריכה מתעלמים מהבדלים באיכות המוצרים). הניתוח הוא מסובך במיוחד, כיוון שלאמיתו של דבר יש לבנות כל סגנון-חיים ביחס לאחרים, שלהם הוא מנוגד מבחינה אובייקטיבית וסובייקטיבית, כך שמשמעותו של מרכיב התנהגות כלשהו מתהפכת לחלוטין בהתאם לנקודת-המבט שממנה מתבוננים בו ובהתאם לשאלה, אם המונחים הרווחים, שבהם משתמשים כדי לתאר אותו (למשל "נימוסים והליכות"), טעונים בקונטציות עממיות או בורגניות.

התעלמות מהמנגנון הזה יכולה לגרום אי-הבנות של ממש בסקרים המבוססים על שאלונים וראיונות, שהם סוג של חילופי-דברים בין הנשאלים למראיינים. הבלבול מחריף עוד יותר, כשהסוקר מנסה לחלץ מן המראיינים את דעותיהם על מלים או את תגובותיהם למלים מסוימות (כמו ב"סקר האתי", שבו מציגים למראיינים רשימה של שמות-תואר, שבהם היו משתמשים כדי לתאר את החבר, פריט-הלבוש או ריהוט-הפנים האידיאליים בעיניהם). התשובות שמעלה המראיין על הכתב מוגדרות לאמיתו של דבר ביחס לגירויים שהוא מייצר, אשר למרות שהם נראים זהים מבחינה נומינלית (הוא פונה באותן מלים למראיינים שונים), ממשותם הנתפסת היא

⁶ כלומר, שיטות הסיווג המיושמות על הגוף (שמן\רזה, חזק\חלש, גבוה\נמוך, וכו') הן, כמו תמיד, גם שרירותיות (תפיסת היופי הנשי יכולה להיות קשורה, בהקשרים כלכליים וחברתיים שונים, לשומן או לרזון) וגם הכרחיות, כלומר מעוגנות בהגיון הספציפי של סדר חברתי מוגדר.

**** במקור נעשה שימוש במונח הלטיני hexis, המציין דרך אופיינית 'להחזיק את הגוף', ללכת כפוף או זקוף, להישיר מבט או להשפיל אותו, וכיו"ב.

שונה מאוד והאפקטיביות הפרקטית שלהם משתנה בהתאם לאותם עקרונות וריאציה (בראש ובראשונה, המעמד החברתי של המרואיינים), שאת האפקטים שלהם ביקש למדוד (התוצאה יכולה להיות למשל תגובות זהות לכאורה בקרב מעמדות מנוגדים). הקבוצות משקעות את עצמן – על כל מה שמנגיד אותן לקבוצות אחרות – לחלוטין במלים היומיומיות המבטאות את זהותן החברתית, כלומר את מה שמבדיל אותן מקבוצות אחרות. למרות הניטרליות לכאורה של שמות-תואר רגילים לגמרי כמו "פרקטי", "צנוע", "נקי", "פונקציונלי", "משעשע", "מעודן", "חמים ונוח", "ייחודי", הם נחלקים על עצמם, שכן המעמדות השונים נותנים להם משמעויות שונות או נותנים להן אותה משמעות – אבל מייחסים ערך מנוגד למה שהם מציינים. כמה דוגמאות: שם-התואר *soigné* ("מוקפד, קפדני, מטופח, מעוצב") נחשב לנחלתם של אלה שמשתמשים בו כדי לבטא את העדפתם למלאכה עשויה היטב, לגימור קפדני, לתשומת הלב המדוקדקת שהם מקדישים להופעתם החיצונית – עד כדי כך שבקרב אלה השוללים אותו, מעורר אותו שם-תואר עצמו אסוציאציות של אותה קפדנות קטנונית ו"מכופתרת" שאותה הם מתעבים בסגנון הזעיר-בורגני. לשם-התואר *drôle* ("משעשע, מצחיק") יש קונוטציות חברתיות (הקשורות בדרך המיוחדת שבה מבטאים את המלה) בורגניות או מתנשאות. אלה מנוגדות למה ששם-התואר אמור להביע, ובכך מרתיעות אנשים אחרים להגיב לשם-התואר הזה, למרות שהיו מגיבים מייד למקבילה עממית של אותו שם-תואר, כגון "מצחיק", "משגע" או "מטריף". דוגמא אחרת: הביטוי *sobre* ("מפוכח, צנוע, נטול קישוט, ענייני") כאשר מייחסים אותו לפריט לבוש או לעיצוב פנים הבית, יכול לבטא דברים שונים בתכלית: את האסטרטגיות הזהירות, ההגנתיות של בעל-המלאכה הזעיר, את הסיגוף האסתטי של המרצה, או את מסורת הצנע-לכת של מי שיכול להרשות לעצמו מותרות, מסורת האופיינית לבורגנות המבוססת מהדור הישן.

אפשר להיווכח, שכל נסיון לנסח מערך-כללים אתי התקף לכל המעמדות נדון לכשלון מלכתחילה, אלא אם כן – בדומה לכל דת או מוסר "אוניברסליים" – הוא יתבסס על העובדה, שהלשון אמנם משותפת לכל המעמדות – אבל מסוגלת בעת ובעונה אחת לקבל משמעויות שונות ואפילו מנוגדות בשימושים המיוחדים והמנוגדים לעתים שעושים בה.

לדבר פשוט, לאכול פשוט: ארוחת מעמד-הפועלים עומדת בסימן השפע (מה שאינו אומר שאין מגבלות וגבולות) ומעל לכל – בסימן החופש. מכינים מנות "גמישות" ש"ממלאות את הצלחת" – מרקים ורטבים, פסטה או תפוחי-אדמה (שכמעט מיד מערבבים אותם עם הירקות) – ומחלקים אותם במצקת או בכף גדולה כדי להימנע מחישובים ומדידות – וזאת בניגוד לכל המאכלים שחייבים לחתוך ולחלק, כמו נתחי הבשר הצלוי. רושם השפע הוא הנורמה באירועים מיוחדים, והוא תמיד חל במידת האפשר על הגברים – שאת הצלחות שלהם ממלאים פעמיים (זכות-יתר המסמנת את הפיכתו של נער לגבר). על השפע הזה מפצים בהזדמנויות רגילות על-ידי מגבלות, שחלות עקרונית על הנשים: שתיים מהן מתחלקות לעתים במנה אחת או שהן אוכלות את השאריות מהיום הקודם; הפיכתה של נערה לאשה מסומנת בהסתפקות במועט. לאכול, לאכול היטב (וגם לשתות כהוגן) הוא רכיב במעמדם של הגברים; אצלם גם עומדים במיוחד על כך שהם צריכים לאכול, כי "אסור להשאיר" ויש משהו מפוקפק בסירוב לאכול. בימי ראשון, בעוד שהנשים נמצאות על הרגליים – מגישות, מנקות את השולחן, רוחצות כלים – הגברים נשארים ישובים וממשיכים לאכול ולשתות.

הבדלים בולטים אלה בסטטוס חברתי (הקשורים במין ובגיל) אינם מלווים בבידול פרקטי (למשל בהבדלה הבורגנית בין חדר-האוכל לבין המטבח, שבו אוכלים המשרתים ולעתים גם הילדים); נוטים גם להתעלם מן הכללים שקובעים את סדר הגשת המנות השונות: אפשר לשים הכל על השולחן פחות או יותר בבת אחת (זה חוסך גם הליכה למטבח), כך שלעתים הנשים יכולות להגיע לקינוח, והילדים יקחו את צלחותיהם למטבח ויתחילו לצפות בטלוויזיה, בשעה שהגברים עדיין אוכלים את המנה העיקרית, וה"בחור", שהגיע מאוחר, עדיין לוגם מן המרק שלו.

חופש זה, שיכול להיתפס כביטוי של אי-סדר או הזנחה, מותאם היטב לפונקציה שלו. ראשית, הוא חוסך עבודה, דבר הנתפס כיתרון. כיוון שהגברים אינם משתתפים בעבודות הבית, בין היתר משום שהנשים לא היו מרשות להם, שכן כבודן היה נפגע אילו הגברים היו חורגים מתפקידם – כל חיסכון במאמץ הוא דבר שיש לברך עליו. כך למשל, כאשר מגישים קפה, מעבירים בין המסובים לשולחן כפית אחת כדי לערבב אותו. אבל קיצורי דרך כאלה מותרים אך ורק משום שמרגישים ורוצים להרגיש "בבית", בקרב המשפחה, ופירוש הדבר שהקפדה על כל מיני גינונים היתה נחשבת להתהדרות והעמדת פנים. כדי לחסוך ברחיצת-כלים, למשל, אפשר להגיש את הקינוח על צלחות מאולתרות, שחותכים מקופסת הקרטון של העוגה (תוך כדי התבדחות שמסמנת, שמדובר בעצם על הפרת כללים שאדם יכול "להרשות לעצמו"), וגם השכן שהוזמן להצטרף לארוחה מקבל חתיכת קרטון (אם היו נותנים לו צלחת, היו מוציאים אותו בכך מן הכלל) כסימן של **פמיליאריות**. בדומה לכך, לא מחליפים צלחות בין המנות. אפשר להשתמש בצלחת המרק שנוגבה בפרוסת לחם במשך כל הארוחה. המארחת ודאי לא תשכח להציע להחליף את הצלחות, וכבר תזיז ביד אחת את הכיסא שלה לאחור וביד השנייה תתחיל לאסוף את הצלחת שלידה – אבל כולם ימחו בקול ("במילא בסוף הכל מתערבב בפנים!"). אם היא תתעקש, זה ייראה כאילו היא מנסה להשוויץ בסרוויסים שלה (דבר שמותר לה לעשות אם מדובר במתנה חדשה), או כאילו היא מתייחסת לאורחיה כאל אנשים זרים, כמו שלפעמים עושים בכוונה לאורחים לא-רצויים או "אוכלי חנם", שאף פעם לא מזמינים אחרים להתארח אצלם. אפשר לסמן ריחוק מאורחים כאלה על-ידי כך שמחליפים להם את הצלחות למרות מחאותיהם, או שלא צוחקים לבדיחות שהם מספרים, או שגוערים בילדים על התנהגותם כלפיהם ("לא, לא; לנו לא אכפת", אומרים האורחים האלה; "הגיע הזמן שיידעו להתנהג", עונים ההורים). ביסוד כל ה"חריגות" הללו עומדת בלי ספק התחושה, שאנשים לא צריכים להטיל על עצמם פיקוח, מגבלות, איסורים – במיוחד לא בשעת האוכל, צורך בסיסי ופיצוי – וודאי לא בבית, תחום החופש היחיד, כאשר בכל מקום אחר ובכל זמן אחר שולט הפורח.

בניגוד לארוחת מעמד-הפועלים המשוחררת, הבורגנות עסוקה באכילה בצורה הנאותה. צורה נאותה היא קודם-כל עניין של קצב – של המתנה, של הפסקות ושל התאפקות; לחכות עד שהאדם האחרון שהגישו לו יתחיל לאכול, להעלות קומץ על המזלג, לא להיראות להוט מדי; סדר קפדני שולט בהגשת המנות ונמנעים מכל עירוב של מנות, שהסדר הטוב מחייב להפריד אותן זו מזו – בשר ודגים, גבינות וקינוח; לפני שמגישים קינוח, מסלקים מהשולחן הכל, אפילו את המלחיה, ומגבים את הפירורים. ההקפדה על הכללים בחיי היום-יום (הגבר הבורגני מתגלח ומתלבש דבר ראשון בבוקר, ולא רק "כדי לצאת") והסירוב להבדיל בין הבית לבין מחוצה לו, בין היוםמימי לבין המיוחד, אינם נובעים רק מנוכחותם של זרים – משרתים ואורחים – בעולמה הביתי של המשפחה: זהו ביטוי להפיטוס של סדר ושליטה עצמית, שאין להשיל אותו. היחס לאוכל – הצורך והתענוג הבסיסי ביותר – הוא רק ממד אחד של היחס הבורגני לעולם החברתי. הניגוד בין המידי והדחוי, הקל והקשה, המהות (או הפונקציה) והצורה, שבא לידי ביטוי מובהק במיוחד בדפוסי האכילה של הבורגנות, הוא הבסיס כל האסתטיזציה של הפרקטיקה ושל כל אסתטיקה. באמצעות מכלול הצורות והכללים, שלהם מכפיפים את התיאבון המידי, מה שנדרש מאנשים ומוטבע בהם אינו רק הנטייה למשמע את צריכת המזון באמצעות מתן צורה – שהוא הן סוג של צנזורה מעודנת, עקיפה וסמויה מן העין (השונה מאוד מן הכפייה הברוטלית של המחסור), והן מרכיב של דרך חיים שלמה (אכילה יאותה, למשל, היא דרך לכפד את המארחים ואת גבירת הבית, מחווה לתשומת-לבה ולמאמציה). מדובר ביחס שלם לטבע החייתי, לצרכים הבסיסיים ולאנשים ההמוניים המתמכרים לסיפוקם ללא כל רסן; זוהי דרך להכחיש את משמעותו ותפקידו הבסיסי של סיפוק הצרכים, שהוא במהותו המוני, באמצעות הפיכת הארוחה לטקס חברתי, ביטוי

להתנהגות אתית ולעידון אסתטי. עריכת המזון וצריכתו, ארגון הארוחה וסידור כלי האוכל, המותאם בקפידה לסדר המנות וערוך יפה למראה; סידור המנות לא רק בהתאם לתוכנן התזונתי אלא בהתאם למראן וצבען (כמו יצירות אמנות); ההליכות השולטות בתנוחות הגוף ותנועותיו, בדרך היאותה לקחת מנה או להגיש לאחרים; השימוש הנכון בכלי האוכל; סדר הישיבה (היררכי באופן קפדני ועם זאת דיסקרטי); הצנזור של כל ביטוי גופני להנאה שבאקט האכילה (מצמוץ שפתיים או אכילה בחיפזון), ועידונם של המאכלים, שאיכותם חשובה יותר מכמותם – כל המחויבות הזו לסגנון האכילה נוטים להסיט את הדגש ממהותה והפונקציה שלה לעבר הצורה והאופן כדי להכחיש את המציאות החומרית של אקט האכילה ושל הדברים הנאכלים, או במלים אחרות, להכחיש את ההמוניות החומרית, הנמוכה, של אלה שמתמסרים לסיפוקים המיידיים – לאכול ולשתות.⁷

⁷ לתת צורה זוהי גם דרך להכחיש את אמיתות העולם החברתי והיחסים החברתיים. ממש כשם שדוחים את התפיסה ה'פונקציונלית' העממית בענייני תזונה, כך דוחים גם את התפיסה הריאליסטית, הגורמת למעמדות העממיים לקבל את התנ-וקח החברתי כמות שהוא (על מי שהפגין רצון טוב או עשה טובה אומרים: "הוא הרי יודע שאני אחזיר לו") – וזאת בלי לבטל בכך את ההתחייבות או להסיר את קסמו של המעשה). לעומת זאת, בקרב הבורגנות, אין מודים בחישוב שמלווה את היחסים החברתיים ורוצים לראות במתנות שמקבלים או שנותנים אותות ידידות, כבוד או חיבה 'טהורים', וביטוי 'טהור' לא פחות של המעלות הטובות.