חדר האוכל – בית הקיבוץ

תופעה תרבותית וכלכלית של המאה העשרים



חדר האוכל בגבעת חיים מאוחד צילום: מיכאל יעקובסון

אבני מורשת
עריכה ועיצוב
זאב הררי

מוטו:
"המדרכות בקיבוץ עדיין מובילות בולן לחדר האוכל; הדשא המרכזי עדיין שומר על תכונותיו, הוא אולי פחות ירוק, אבל רחב, וגם אם נרצה – לא נוכל להתעלם מנוכחות של מבנה זה בעולמנו ובתוכנו."

מתוך ריאיון ביד מרדכי,
סוף שנות ה-2000

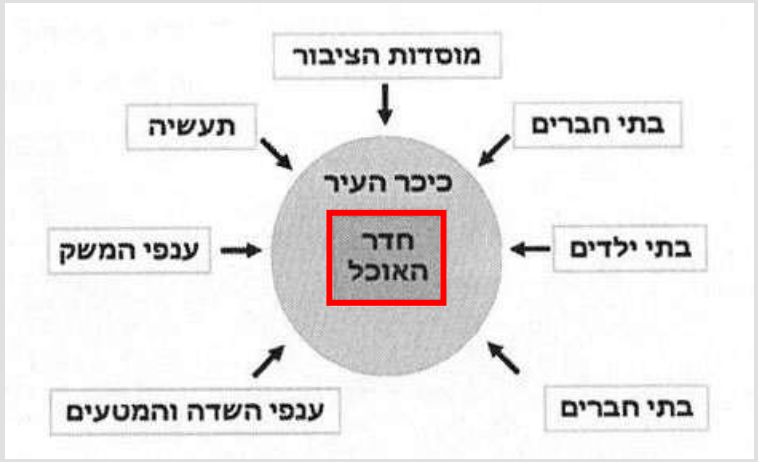
חדר האוכל זוכה לתשומת לב רבה בקרב המבקרים בקיבוצים הרבים על פני הארץ, משום מרכזיותו במכלול התפקודים שהוא מילא במרכז המרחב הקיבוצי. הצורות האדריכליות ביטאו את חיי השיתוף והשוויון ומִיצבו אותו כמבנה המקבל את מירב תשומת הלב. חדר האוכל, הקרוי בעגה המקוצרת "חדרוכל", סומן כליבו הפועם של הקיבוץ.

ייחודו מבטא, בנוסף לעקרונות האידאולוגיים של מקומו במרחב היישוב ותפקידו בהוויה הקיבוצית על מכלול רכיביה, את הייצור העצמי ואחדות הקהילה, לפיהם תקציב הכלכלה מכוסה על ידי קופת הקיבוץ ורמת התזונה שווה לכולם.

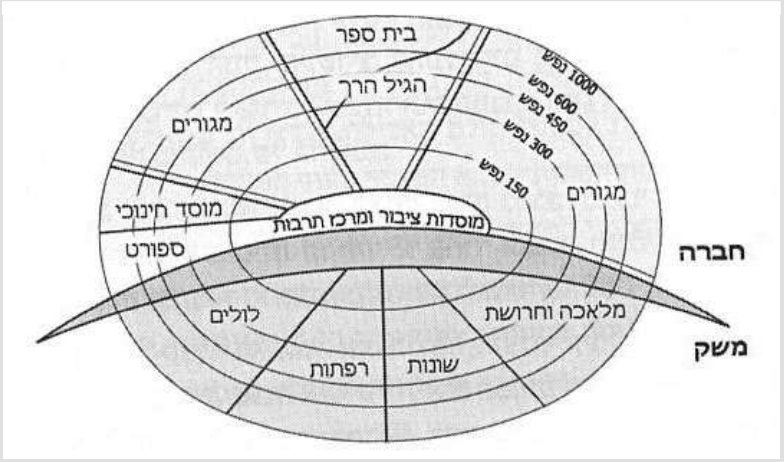
בחלקה הראשון של המצגת מובא רקע היסטורי והסבר המייצג את מגוון המאפיינים המשותפים לשימושים הרבים של חדרי האוכל בקיבוצים.
בחלק השני מתואר תהליך המעבר מחדר האוכל הראשון אל השני וממנו אל השלישי בקיבוץ ותיק בעמק יזרעאל.
בחלק השלישי, עם שינוי אורחות החיים בקיבוצים, משיתופיים לפרטיים, מבני חדר האוכל והמטבח הצמוד אליהם, משנים את ייעודם בקיבוצים רבים, או שעדיין ניצבים כפנתאונים מיותמים למזכרת.

חלק ראשון: רקע היסטורי מייצג של חדר האוכל הקיבוצי

ליבת הקיבוץ – החצר, המרחב שהוא לא רק גיאוגרפי, אלא גם חברתי, נפשי, אידיאולוגי – מבטאת את ערכי השיתוף בקשר שבין פנים לחוץ, בין פרטי לציבורי. המרחב הפיזי של הקיבוץ תוכנן בהתאמה לקהילה שהאידאולוגיה והתפיסה החברתית הייתה חלק בלתי נפרד מחיי היומיום שלה, כאשר עיקר שטח הקיבוץ נפרש במעגלים מתרחבים של מרחב ציבורי, שבמרכזם חדר האוכל.



כל הדרכים מובילות אל בית הקיבוץ
מקור: "עולם חדש נקימה", הוצאת יד יערי



סכמה רעיונית לפריסה פיזית של הקיבוץ, מתארת את מרכזיות חדר האוכל במתאר הקיבוץ
אדריכל שמואל מסטצ'קין
שרטוט: אדריכל מאיר ארד
מקור: "עולם חדש נקימה", הוצאת יד יערי

פרדי כהנא, אדריכל, איש קיבוץ בית העמק, עוסק בספרו "לא עיר לא כפר", בייחודיות המרחבית של הקיבוץ כחלופה לעיר הקפיטליסטית; אופי המרחבים השונים בקיבוץ, המוצרים הארכיטקטוניים המיוחדים לתנועה הקיבוצית ובמתכננים שיצרו אותם. מבני הציבור מגלמים את הניסיון לשלב אידיאולוגיה חברתית במבנה אדריכלי, כשחדר האוכל זוכה לדגש מיוחד.

אין כמו היישובים הכפריים

ריכרד קאופמן, דמות בולטת בין מתכנני הקיבוץ בפרט והיישוב היהודי בארץ בכלל, טען ב-1940 שמחמת הסטרוקטורה המשקית והסוציולוגית של התיישבות זו, היא נפרדת לשני חלקים עיקריים: החלק של דירה וחלק של חצר המשק. עקרון פריסת המבנים בדגם החדש הוא במעט היפוכו של רעיון החצר הקיבוצית הסגורה, שהתאפיינה בעירוב של שימושי קרקע ושימושי מבנים.

הבית הקיבוצי החדש שינה אפוא את פניו בצורה מהפכנית. מכאן ואילך נקבעה הבחנה ברורה בין שני מוקדים: "אזור חברתי", הכולל את מבני המגורים, ובהם גם בתי הילדים ומבני החינוך, ו"חצר המשק", שבה מבני המלאכה ומשק חי. בין שני האזורים מפרידה חגורה ירוקה של עצים ושיחים. מבני הציבור כגון **חדר האוכל**, בית התרבות והמזכירות, ממוקמים כך שיובלו לקשר בין חלקי "הבית הקיבוצי, או בקיצור "הבית", או "החצר". העיקרון המנחה הוא הפרדה פיזית ברורה בין שימושים שונים של הקרקע ונגישות נוחה לכל גזרות היישוב.

"החצר הראשונה" בכפר גלעדי היא אבן דרך בתכנון היישוב השיתופי בארץ ישראל. תוכננה על ידי אדריכלים צרפתיים שעבדו בשדות הברון, בסגנון שהיה נהוג בכפרים באירופה. הבית המרכזי, "בית ראשונים" בשמו הנוכחי, שנבנה בשנת 1918, הוא בית האבן מבזלת שחורה הראשון ביישוב. שימש למגורים ולחדר אוכל, והיה מרכז החיים של היישוב.



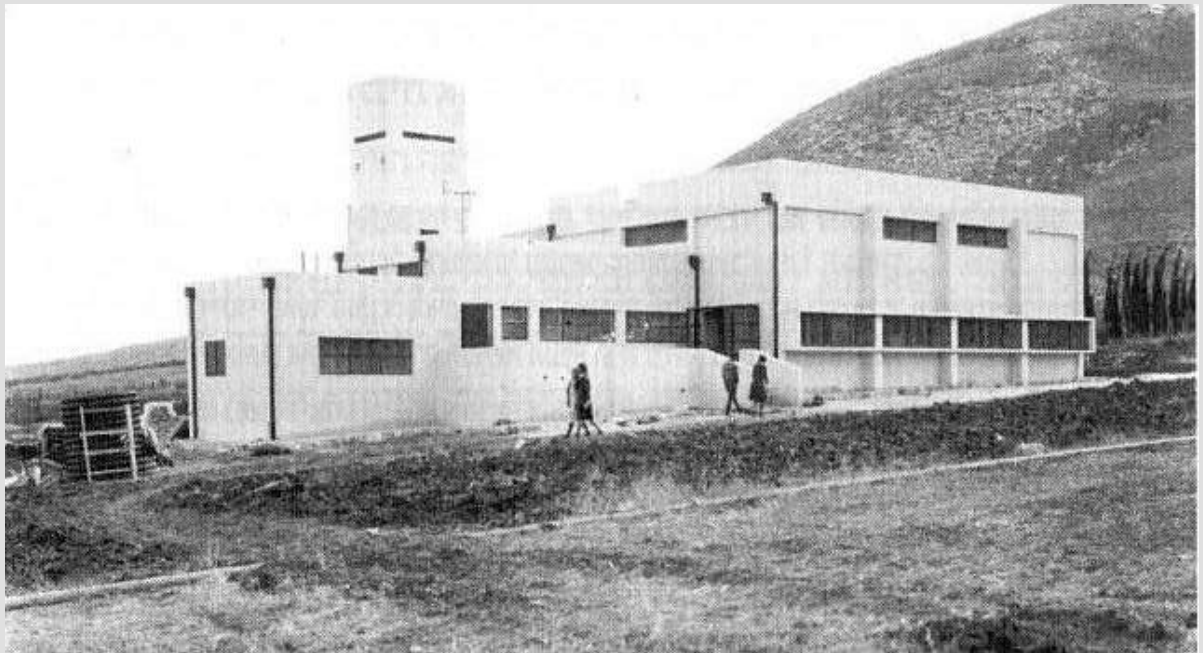
"החצר הראשונה" בכפר גלעדי

מקור: שלט הסבר בחצר



בית הראשונים

שני מתכננים, **ריכרד קאופמן** בעין חרוד ו**ליאופולד קרקואר** בבית אלפא ובתל יוסף, הם למעשה האבות המייסדים של חדר האוכל הקיבוצי כאייקון אדריכלי וכדגם ייחודי. בחסותו של חדר האוכל, ומתוך תפקידו המרכזי בקיבוץ, נגזרה גם השפעתם הגדולה של המודרניזם והסגנון הבינלאומי על הקו המנחה של התכנון הקיבוצי כולו. גם כיום, לאחר שרבים מחדרי האוכל הקיבוציים כבר אינם ממלאים את תפקידם המקורי, מוחזקים כמה מהם כאייקונים ארכיטקטוניים הראויים לשימור. תופעה זאת הינה לא רק בשל הזהות הקודמת שלהם כרכיב מרכזי במכלול שמחבר בין תפיסת עולם קיבוצית-קוֹמוּנלית לבין עקרונות תכנוניים, אלא בגין סגולותיהם האסתטיות ויעילותם הפונקציונלית. כך הפך חדר האוכל הקיבוצי לאחת התופעות התרבותיות והכלכליות המרתקות של המאה העשרים וכ"בונוס": הסגנון הבינלאומי, שהוא רכיב יסודי בהבנת המודרניזם.



בית אלפא, 1930
תכנון:
ליאופולד קרקואר
מקור: מיכאל יעקובסון

בבית אלפא גדל חדר האוכל בשלבים: מאוהל, לצריף וב-1930 נבנה בית הבטון.
צמודים לו היו המטבח והמאפייה.
אגף חדש נבנה בשנת 1960.

חדר האוכל הוא "מבנה-על" שמשקף עדיין את סדר היום החברתי ומשמש מרכז כובד תרבותי, רעיוני ותפקודי של הקיבוץ. המבנה המונומנטלי של חדר האוכל במרכז היישוב מדגיש את מרכזיותו הפיזית והרעיונית בחיי הקיבוץ ה"קלאסי"; הוא היה כה דומיננטי במכלול הבנייה הקיבוצית עד שהוא ניצב כיום בלב הדיון המקצועי והציבורי במורשת האדריכלות הקיבוצית. חדר האוכל הגדול והרב-תפקודי הוא ה"פרזנטור" המובהק של האידיאולוגיה הקיבוצית כלפי פנים וכלפי חוץ. מעבר לייעודו המקורי כאולם אוכל, היה חדר האוכל שותף מרכזי בהגשמת הדוקטרינה שהפקיעה מחזקת המשפחה חלק משמעותי מתפקידי הליבה שלה והעבירה אותם למרחב הציבורי. בכך נעשה חדר האוכל מעטפת פיזית לאורח חיים ולדפוסי התנהגות שבידלו את החברה הקיבוצית מחברות אחרות ועשו אותה שונה ומיוחדת כל כך.

קיים היבט אוטופי בתופעה הנקראת קיבוץ, שחדר האוכל הוא המייצג הנאמן שלו. חדר האוכל הקיבוצי הוא תוצר קולקטיבי, פרי של הכרה ביתרון הכלכלי של יחידת ייצור מזון גדולה ומרוכזת, כמיהה ל"יחד" מחזק ומנחם בתנאים הקשים של התקופה, וחתירה לייעל את חלוקת העבודה ואת ניצול הזמן של חבר הקיבוץ. מאלה נגזרת גם ההתפתחות האורגנית של חדר האוכל מאוהל האכילה של פלוגות העבודה, דרך הצריף ועד למבנה הבטון המונומנטלי שהפך למרכז החיים בקיבוץ ולסמל המסחרי שלו.



תל יוסף, 2006
מקור: מיכאל יעקובסון

במהלך התפתחותו ספג לתוכו חדר האוכל את חלק הארי של פעילויות הליבה הקיבוציות, ומילא פונקציות רבות שלא היו קשורות כל עיקר בבישול ובאכילה: מרכז דואר, מזכירות, חדר שומרים, פינה לניקוי מגפיים, תליית בגדי עבודה וכו'. חדר האוכל שימש גם אולם קולנוע, אולם קונצרטים, חדר לאסיפות הקיבוץ, למסיבות, לסדר פסח, לחתונות ועוד. מרכזיותו של חדר האוכל העמיקה והתקבעה בתודעת החברים עד כדי כך שגם כיום המושגים "רחוק" או "קרוב" בקיבוץ מתייחסים למרחק ההליכה מחדר האוכל.

בהנחיות העבר של המחלקה הטכנית של תנועת הקיבוץ הארצי לתכנון הפיזי, נכתב: המרחק בין בית המגורים הרחוק ביותר לבין מוסדות הציבור **ובית הקיבוץ (הוא חדר האוכל)** בראשם, אינו צריך לעלות על 350 מטר. המרחק בין בית המגורים הקרוב ביותר **לבית הקיבוץ** יהיה לפחות 50 מטר.
החל בשנות ה-1930 תוכננו **חדרי האוכל** הקיבוציים על פי תפיסות היסוד של הסגנון הבין-לאומי [השפעת הבאוהאוס], ומשנות החמישים הם התבססו על הסגנון הברוטליסטי [בטון חשוף] שהוא, במידה רבה, התפתחות מאוחרת של הסגנון הבין-לאומי. בהשוואה למבני ציבור אחרים בקיבוץ דוגמת בתי הילדים או בתי המגורים, **בחדר האוכל** – גבעת חיים מאוחד, אדריכל **אהוד שחורי**, שהוא מבנה מורכב ורב-תפקידים – ניתנה למתכנן אפשרות לבטא את מלוא יכולתו המקצועית.



גבעת חיים מאוחד
מקור: מיכאל יעקובסון

כשעמדו להקים חדר אוכל חדש, התעוררו מצבים שהשפיעו על קביעת הפרוגרמה לתכנון. סדר הפסח, שנחגג בסועדים רבים, הכתיב את גודל האולם ואת הגיאומטריה שלו. שיטת ההגשה היומיומית בחדר האוכל קבעה את מידות שולחן האכילה. מספר הסועדים אל השולחן, רוחב המעברים בין השולחנות, ופרמטרים נוספים שהכתיבו לאדריכל את פרטי התכנון. באותם ימים התנגשו שתי אסכולות זו בזו.

האחת דגלה במבנה מרכזי המשמש את כל הפונקציות החברתיות-שיתופיות, ואילו השנייה האמינה בהפרדת הפונקציות ובתכנון כל מבנה בהתאמה לייעודיו. לפעמים נדרש האדריכל להציע מבנה של שתים עד שלוש קומות בהתחשב בתנאי השטח, בטופוגרפיה, בנוף ובאקלים הסובבים.

אולם ההסעדה היה אמור לשמש שלוש ארוחות ביום, שבעה ימים בשבוע. בנוסף, התקיימו בו מופעים, חגים, הקרנות סרטים, הרצאות ואסיפות. אז עוד הגישו את הארוחות בקיבוצים לשולחן באמצעות עגלות. השולחנות היו מלבניים המתאימים לארבעה עד שישה סועדים, כשהם מסודרים ברווחים נוחים למעבר העגלות.



מערך אלכסוני של שולחנות מלבניים לתנועת עגלות הגשה, חדר האוכל השני, מרחביה, 1941-1968

צילום: טוביה ריבנר, מקור: ארכיון מרחביה

זהו טיפוס חדש של בניין שהקיבוץ הביא אל המערכת האדריכלית של הזמן החדש. חדר האוכל היווה גם מרכז מידע ותקשורת: באמצעות לוחות מודעות מעודכנת האוכלוסייה בהודעות חיוניות לניהול חיי היומיום, אך גם מאפיין זה משתנה ופוחת עם הופעתן של אפליקציות לתקשורת פנימית.

מבני הציבור ובראשם חדר האוכל היו מוקד לאינטראקציה חברתית, ותכנון המבנים הפונקציונליים הקיבוציים הושפע, לבד מהאידיאל שליווה את פיתוחם, מאסכולות האדריכלות השונות שהביאו איתם האדריכלים בוגרי בתי הספר לאדריכלות באירופה ומדרישות הקהילה והמוסדות המיישבים.

כמבנה מרכזי, החברים התכנסו בו לשיחת הקיבוץ, או בשמה האחר, האסיפה, שהתקיימה במוצאי שבת, לאחר שההורים התפנו מהשפבה בבתי הילדים.
האסיפה נחשבת עד היום לסמכות עליונה, המבטאת את הדמוקרטיה הישירה. דנו בה והחליטו בענייני המשק, החברה וגם בנושאים אישיים מיוחדים.



הצבעה בדיון פוליטי,
שער העמקים,
1983
מקור: ביתמונה

משנות ה-1950 ועד מחצית שנות ה-1960 נקבעו עקרונות חדשים, בבחינת פריצת דרך לתכנון חדרי האוכל בתנועה הקיבוצית. לאור עקרונות אלו תכנן האדריכל **שמואל מסטצ'קין**, בהשראתו של מנהל המחלקה הטכנית, **ישראל פיינמסר**, את המודל הראשון בקיבוץ מזרע. התוכנית הייתה צנועה והתגמירים פשוטים, ללא קישוטים אדריכליים, אך נתפסה כ"מפוארת ויקרה". הרעיון המרכזי של המתכננים בא לתת מענה פונקציונאלי ורב-תכליתי, והוא הפך לאב טיפוס לתכנון חדרי האוכל בתנועה.



מכונה לשטיפת כלים בעברון, 1980

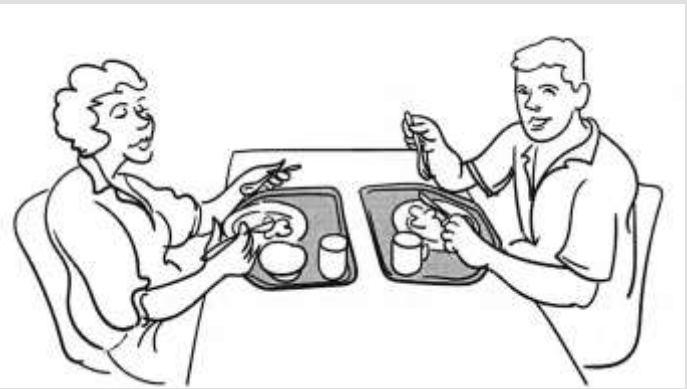
בהמשך תוכננו פרוגרמות נוספות שהטמיעו שכלולים והתאמות לאופיים של הקיבוצים החדשים וצורכיהם הייחודיים. בין אלה מעבר מהגשה לשולחן להגשה עצמית, וטכנולוגיה מתקדמת להדחת כלים.



הגשה עצמית במזרע
צילום: מיכאל יעקובסון

משנות ה-1970 עד מחצית שנות ה-1980, הוקם במחלקה הטכנית של הקיבוץ הארצי צוות בין-מקצועי שבו היו שותפים מומחים בתחומי אדריכלות, הנדסה, כלכלה, סוציולוגיה, אנשי מדעי הרוח והחברה. הצוות התבקש לענות על הדילמות שהוצגו, לחזות פני העתיד, לבחון את הדרישות ולהעריך את ההשפעה הצפויה מהשינוי באופן ההסעדה על אורחות חיי הקיבוץ. התברר שבעיני חברי הקיבוץ הנושא נתפס כמהותי. במהלך התכנון בקיבוצים, הושקעה מחשבה רבה בחוויית האכילה בחדר האוכל, בכלל זה בעיצוב השולחן והכיסא. אפילו מגש האוכל קיבל תשומת לב רבה. נבדקה התנהגות החברים הסועדים – כיצד הם מניחים את המרפקים על שולחן האוכל – ובהתאם לכך עוצב המגש, כך שפינותיו הפונות אל הסועד הן קטומות, פתרון המאפשר את הנחת המרפקים או אמות הידיים על השולחן בעת הסעודה בנוחות רבה.

מסתבר שלא כולם הבינו את כוונת מעצב המגש, כפי שממחיש התצלום שמימין.



מגשים קיבוציים
עם המרפקים על השולחן

מתוך הספר "עולם חדש נקימה"
הוצאת יד יערי, 2021



ה"פרלמנט" בארוחת בוקר צילום:
ארכיון עברון

אחת השאלות שעימה התמודדו החברים והמתכננים הייתה תחושת החברים בתוך חלל גדול המכיל מאות סועדים; האם ניתן לשמור על אינטימיות; האם לא יהפוך חדר האוכל ל"תחנת רכבת" שבה הפרט הולך לאיבוד; חלל שבו הרעש והמהומה שולטים ולא מתקיימת בו אווירה נעימה וחברית, לעומת פינת האוכל המשפחתית המסורתית.



ארוחת בוקר בגבעת עוז צילום:
מיכאל יעקובסון



שולחנות מלבניים לארבעה, ומשושים לשישה סועדים, בארי
צילום: מיכאל יעקובסון

עם בוא השינויים באורחות החיים, בקיבוץ עין כרמל שסמוך לעתלית, בחרו לשפץ באופן יסודי את מבנה חדר האוכל, למחוק את כל העיצוב המקורי ולהסב את אולם ההסעדה להתכנסויות ולאירועים, ואת המטבח – למשרדי הקיבוץ.

חדר האוכל המקורי תוכנן בידי האדריכלית **נעמי יודקובסקי** (1920-1996), חברת קיבוץ לוחמי הגטאות. בעין כרמל, מטעמי תקציב קיבלה המתכננת הנחיה לתכנן מבנה צנוע. בשונה מהאופי הכפרי של הבינוי בקיבוץ, ליודקובסקי הייתה גישה תכנונית חזרתית בתכנון חדרי אוכל – מבנים תיבתיים נוקשים, שדפנותיהם הוקפו בפתחי חלונות רחבים במטרה להאיר באור טבעי את אולם האוכל ככל הניתן ולאפשר קשר-עין בין פנים ובין חוץ, ובין השוהים בתוכו. שלד הבניין מבטון חשוף הודגש בחזיתות והמילואה טויחה בטיח לבן.

בצמוד לו נבנה במקביל מטבח חדש אותו תכנן האדריכל **לאון שרמן** (1920-2007), שהתמחה בין השאר בתכנון מטבחים. חדר האוכל נחנך ב-1966, בחג הקיבוץ שעלה 16 שנים קודם לכן על הקרקע.

גג הבניין תוכנן באופן שבו ניתן יהיה לקיים אירועים. לכן, תוכננו והוקמו מדרגות בולטות ופתוחות בצמוד לכניסה הראשית לבניין.



צילום: מיכאל יעקובסון

חדר האוכל בעין כרמל

במפגש הבין-דורי התנגשו דעות ורעיונות. הוותיקים נטו לשמרנות וראו בכל חידוש, שינוי או התאמה קריאת תיגר על עצם קיומו של הרעיון הקיבוצי-שיתופי. החל תהליך של דעיכת חדר האוכל. הצורך בהתייעלות כלכלית בעקבות משבר הקיבוצים הביא לבטל את ארוחת הערב, ובחלק מהקיבוצים אף את ארוחת הבוקר. למהלך נלוותה הפרטת המזון, שמשמעותה תשלום עבור הארוחות בחדר האוכל אל מול קופות רושמות, והחברים חויבו בתקציבם עבור המזון, בתעריף מוזל. בעשור השני של המאה ה-21 כמחצית מחברי הקיבוץ יצאו לעבודות חוץ, בעוד עובדי החוץ סעדו בחדר האוכל, או במקום עבודתם, וכך הצטמצמה עוד יותר אוכלוסיית הסועדים. עם הזמן החברים הדירו את רגליהם מחדר האוכל, והוא נסגר בקיבוצים המתחדשים. הבית שגאוות הקיבוץ הייתה נתונה לו הפך למיותר.

אולמות חדרי האוכל היו כר מתאים לשילוב עבודות אומנות על הקירות החיצוניים וקישוטי חג מתחלפים, פרי יצירתם של אומנים מקומיים.
חדר האוכל, בהיותו מרחב ציבורי, שימש פלטפורמה ראויה לכך.



מקור: ארכיון אשדות יעקב איחוד

ליל הסדר,
חדר האוכל השישי
בנוי מעץ שיובא
מגרמניה,
אשדות יעקב איחוד

המועדון לחבר, משתלב במבנה חדר האוכל. הוא משמש למגוון מפגשים חברתיים, בכללם הרצאות, דיונים, ימי הולדת, אזכרות והופעות.



שער העמקים,
פסיפס, שיצר חבר הקיבוץ אברהם עמרי,
בו תיאר את שבעת המינים,
1960,
צילום: נטע הררי שמואלי, 2025



מועדון לחבר
בשער העמקים
כמוקד חברתי מרכזי,
2023
אדריכלות פנים:
כרמלה כרמי
1991
צילום: מיכאל יעקובסון

המטבח וחדר האוכל, היו מקור בלתי נדלה לסיפורי מקום, על התנהלות בני אדם. המבנה הציבורי הזה תפקד גם במקור עסיסי לכתיבת פרקי ההיסטוריה של הקיבוץ – בשלוש ארוחות ביממה, ובהפסקות הקפה שביניהן.
המתכונים היו כתבלינים למערכת משומנת של חיים תוססים.
נוצרה שפה קיבוצית, כפי שמשתקף במילון המונחים המקומי.

דפים בספר "מטעמי שמיר"
עיצוב: זאב הררי, "זה עיצוב"



המטבח של 1946 בשמיר-ברגיאת

בשנת הדור הרביעי
1975
צילום: יהודית שבתאי

לא קל היה לתמרן בין הסירים ולהוציא אל הפועל את הארוחות.
קודם כל **ארוחת בוקר**: תה וביצים קשות - כל ביצה הייתה המגישה חוצה ומגישה לכל חבר חצי ביצה. לפעמים גם דייסה וחצי עגבנייה.
למגישה היה גם ספל שמן, ממנו היתה מחלקת כפית לכל חבר.
אחר כך היינו מבשלות **ארוחת צהריים**. במשך הזמן נוספו לנו כיריים ובהם תא חימום קטן.
קשה להאמין, אך בתנאים אלה, ועם מצרכי הצנע של אז, האוכל בושל וטוגן בזמן וטעמו היה סביר ואפילו מעולה - כפי שהעידו חברים, אורחים ועוברי אורח מזדמנים. בעיקר נודע שמן של הקציצות. הטעימות (גם אם מחצית הקציצה היה לחם).

המאפייה - זכורה לטוב, (פעלה בין השנים 1948-1960 לערך). היא עמדה במקום שבו תחנת "אגד" היום. האופים המעולים היו: פישל ז"ל ואחר כך משה מאיר. הם היו אופים לחם וחלות ומחלקים לילדים פיתות. ואנחנו היינו אופות שם פשעידות.

דברי חלב - דיר הצאן והרפת סיפקו לנו חלב ואנו הכנו ממנו גבינות, לבן ושמנת (ראה ערכים שמנת, לבן במילון מקומי למזון). רפת החלב והדיר הוקמו ברמת-יוחנן.
הדיר - ב-1938, והרפת - ב-1942. ב-1945 הועברו ענפים אלו לשמיר.
הרפת פעלה בשמיר עד 1960, והדיר - עד 1964.

מילון מקומי למזון

הַפְסָקַת הַקָּפֶה שֶׁל דִּידִל (יִשְׂרָאֵל כהנא, פיליפ) - בשעה עשר היו מתכנסים מיטב הגברים במחסן רכז הקניות לשתיית קפה שחור, ולמנת רכילות. מוסד זה התקיים עד שדידל יצא לפנסיה (בגיל 80).

הַחֲנוּר הַלָּבָן - מעין ארון חימום גדול שעמד במקום מרכזי במטבח, בו היו שמים את כל האוכל שלא נגמע לעגלות החנשה. שם היו גם מנות מיוחדות לצמחונים ועוד אוצרות. האוכל היה עומד שם ומעמו חלף ומשתבח עם כל שעה שעוברת...



יהודית טל, 1962

חֲצִי בֵּיצָה - בשנים הראשונות הנישו מנה לארוחת חבוקר: חצי ביצה קשה, וזה לא היה מסיבות בריאותיות.

טִיפּוּל חוֹלִים - תפקיד רב חשיבות בתקופה שלא הייתה אפשרות לחחזיק אוכל בבית. סידור עבודה היה מסדר מישהו להביא אוכל לחולים. הוא היה מקבל רשימת חולים מהמרפאה ועלה עם "נישאי-אוכלי". מהמטבח היה לוקח אוכל מוכן, ויוצא לסיבוב בין החולים.

יוֹם שְׁלִישִׁי (אוֹ רְבִיעִי) יוֹם מָרָט - איך יודעים שהערב מוצג מרטו פשוט מאוד: בארוחת הערב יש - חמוס, נקניק ופיתות - מטיל הגיבה למקושישים (ראה ערך לקושש). אחרי הארוחה ממהרים יילתפוס כמא" למרט, ואידו שמים מפית עם חשם, קישרים סינר, חופכים את הכיסא והשכלול הכי מתקדם - שמים תווית עם חשם.
אם חם וחלילה התבלבלו במטבח ונתנו את הארוחה הגיל ביום אחר, אפשר היה לראות כאות מסומנים למרט...



קבוצת יצוברי
מסעדת עזרית בקן 1974
צילום: יהודה שבתאי

לֶחֶם מְטֻגָּן - המאכל של שבת בבוקר בבתי הילדים. כל משובץ, או משובצת, יודעים גם בלי מרשם - לטבול חלח בביצה טריפה עם חלב ולמגן במעט שמן. מעניין, אם מסורת זו נשמרת גם בלינה המשפחתיתו

לְצוֹן - קרוב משפחה של הסקרוב. קדם ממנגים ירקות עליהם שופכים את הביצה המקושקשת.

מַבְחוֹרֵי-בּוֹץ - תערובת מתוקה של קקאו, מרגרינה ועוגיות מריסקות שמגלגלים בידיים לבדורים ומובלים בקוקוס, או בסוכריות צבעוניות. ממתק זה הרבו לחבין בבתי חילדים, והילדים נראו לאחר המבצע כבדורי בוץ.

לָבָן - חלבן של אותם חשים הרחוקים לא חיה מגיע באותו של "תנובה", אלא מוכן בבית. בתוך ספלים בבדים היו שמים מעט לבן מיום קודם, שופכים חלב עד השפה ומשאירים עד שחיה מחמיץ. הלבן הזה היה בחחלט טעים - אם היה די מקום במקרר בדי לצננו.

לְגְמוֹר הַכֹּל מֵהַצַּלָּחַת - שיטת חינוך אופיינית ליחים הרחוקים החם. רבים מאתנו זוכרים בחלחלה רגעים קשים ליד השולחן. היו שמצאו דרכים למלט עצמם מהסבנה: אם, למשל, קמו כולם מהשולחן ועל הרצפה התגלה לפתע חלמון מיותם של ביצה קשה, מי יכול לדעת של מי הוא? או אם קציצה עקשנית מצאה מקום בבים של מישהו, מה אפשר לעשות, מובדחים לחיפצר ממנה איכשהו, לאו ומיטב בשהמטפלת לא רואה...

חלק שני: התפתחות חדר האוכל בקיבוץ מרחביה

בחצר הקואופרציה במרחביה ("החצר הגדולה") שהוקמה במחצית הראשונה של שנות ה-1910, כישוב העברי הראשון בעמק יזרעאל, נבנה חדר האוכל הראשון ששירת את המתיישבים במשך שני עשורים. בשנות ה-1930 סעדו בו מייסדי הקיבוץ של השומר הצעיר שהחליטו להתיישב במקום. התוכנית הראשונית של חדר האוכל השני, שייבנה מחוץ לחצר ההיסטורית, הוצעה לחברי הקיבוץ על ידי המוסדות המיישבים ותוכננה על ידי **יעקב מטריקין**, סגנו של **ריכארד קאופמן**. החברים דחו את תוכניתו בטענה כי היא סטנדרטית מדי ודרשו שהמתכנן יהיה ידיד הקיבוץ **יעקב (קובה) פינקרפלד (1896-1956)**.



בחדר האוכל הראשון ("הקטן")
1930
ארכיון מרחביה

הוא הציע תוכנית נאמנה לסגנונו המודרניסטי – בניין בקווים אופקיים עם גג שטוח ופרגולה היקפית. החברים, שביניהם הייתה קבוצה שדגלה ברעיונותיו של **פרנץ אופנהיימר**, שהגה את הקואופרציה, ובסגנונו של האדריכל **אלכסנדר ברוולד**, שתכנן את חצר הקואופרציה, ביקשו לשלב גגות רעפים, חלונות עגולים קטנים וקשתות.



חדר האוכל הראשון
בחצר הקואופרציה
ארכיון מרחביה



האדריכל
אלכסנדר ברוולד
ויקיפדיה



האדריכל
יעקב פינקרפלד
מתוך חוברת זיכרון,
ספריית פועלים,
ארכיון מרחביה

פינקרפלד עדכן את התוכנית והתפשר על גג הרעפים, אך לא היה מוכן לשלב קשתות וחלונות עגולים, ושמר על הפרגולה ההיקפית. הבנייה בוצעה כשחברי הקיבוץ עצמם נחלצים למשימה לפי עיקרון העבודה העצמית. את ליל הסדר 1941 חגגו כבר החברים בחדר האוכל החדש – השני.

חדר האוכל השני ("הגדול") במרחביה, עבודת חקר של סטודנטים לאדריכלות, המרכז האקדמי ויצ"ו, חיפה



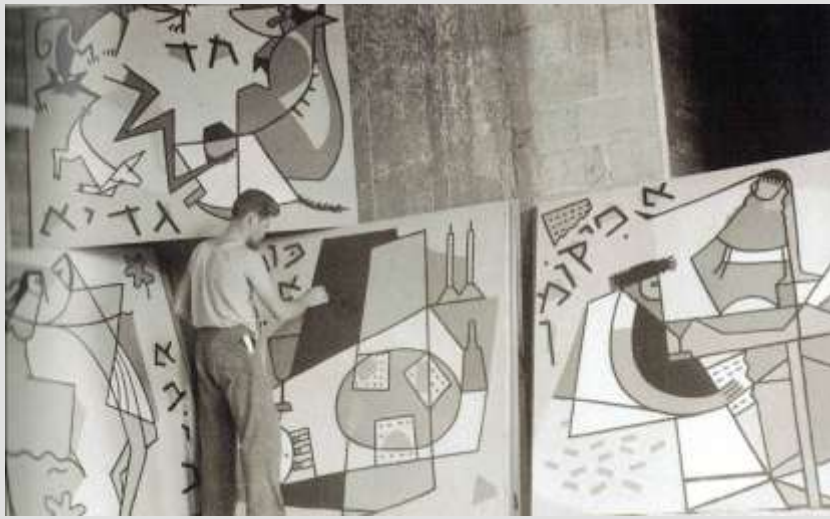
צילום: זאב הררי

להתרשמותם של הסטודנטים,
"המבנה דומה לאסם פרוסי בעל גג קורות בנוסח המאה ה-18 ומזכיר מקדש יווני. גג הרעפים מעיד על הגישה היחסית פתוחה של המודרניסטים היהודים"



חדר האוכל השני שתבנן פינקרפלד
צילום: יחזקאל שטוייר, 1948
מקור: ביתמונה

ההכנות לליל הסדר היו הפקה לתפארת. ערב חג הפסח התקבצו בחדר האוכל המוני אורחים ישובים בצפיפות במקומות מסומנים, לאורך שולחנות ארוכים.



הכנת קישוט לחג, מרחביה, שנות ה-1960
הצייר: גיורא נובק, צילום: סטפן רוטנברג, ביתמונה





קישוט לפסח,
חדר האוכל השני
מרחביה, 1948
מגזרות נייר: אריה סרטני,
צילום: סטפן רוטנברג, ביתמונה

קישוט לפסח, 1946,
חדר האוכל השני, מרחביה
מגזרות נייר: אריה סרטני
מקור: ארכיון מרחביה

אין כמו היישובים הכפריים



סידור עבודה בפינת חדר האוכל השני, מרחביה, שנות ה-1940
צילום: טוביה ריבנר, מקור: ביתמונה



שיחת קיבוץ במרחביה, חדר האוכל השני שנות ה-1960
צילום: דוד שקלובסקי, ארכיון מרחביה



צפייה בטלוויזיה, מרחביה, שנות ה-1970



צילום: טוביה ריבנר, ביתמונה

עגלת הגשה יוצאת מהמטבח לאולם ההסעדה, על ידי תורן, מרחביה



הגשה לשולחנות בארוחת הצוהריים, חדר האוכל השני, מרחביה, שנות ה-1970

צילום: טוביה ריבנר, ביתמונה



ארוחה בחדר האוכל השני

צילום: ארכיון מרחביה

המטבח היה משוכלל, ולבישול הוכנסו לשימוש הקיטור והחשמל. בהמשך הותקנה גם מכונה לשטיפת כלים. תחילה הייתה רווחה בחלל המבנה, אולם עם גידול האוכלוסייה נעשה צפוף, בעיקר בחגים. אל חדר האוכל, המוגבה מהקרקע, נכנסו משני כיוונים דרך מרפסת עוקפת באמצעות מדרגות. אחרי שני עשורים נסגר המבנה ההיסטורי. בהיעדר אכסניה מתאימה למילוי כל צורכי התרבות והחברה, דנו ברעיונות לשינוי ייעודו והוא הוסב לבית קולנוע עם במה, ובו נערכו גם טקסים ואירועים שונים, עד שעלה צורך לשפצו, וגם הוא נסגר.

ב-2025 הותאם מבנה חדר האוכל השני (בית הקולנוע), הנטוש, לבית אומנים אזורי, שבו מתקיימים חוגים לתלמידים מצטיינים.



מרפסת חדר האוכל השני, לאחר שיפוץ קל, כבית אומנים אזורי, 2025
צילום: זאב הררי



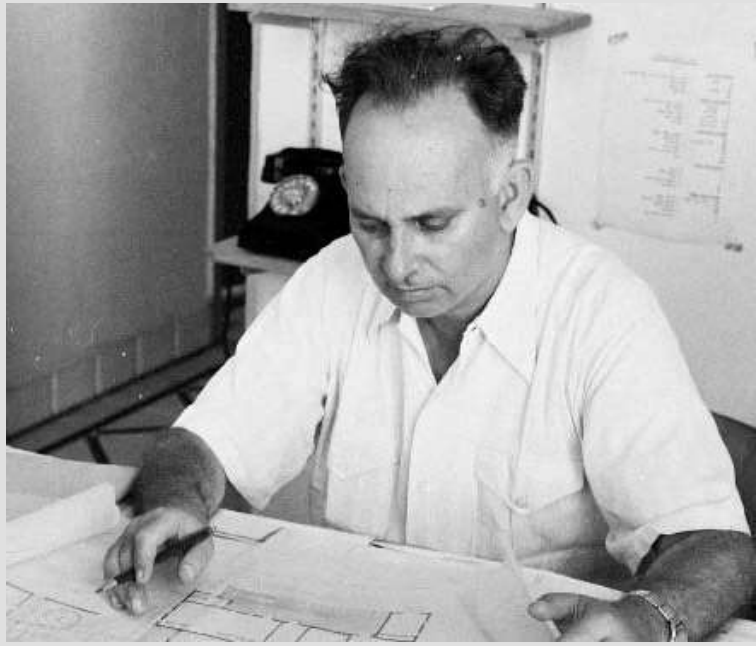
צילום: רותם איידלין, 2025

חדר האוכל השני הופך בשנת 2025 למרכז אומנויות בחסות המועצה האזורית עמק יזרעאל ובתמיכת המועצה לשימור אתרי מורשת. מימין שתי הכיתות שנבנו מחומרים קלים בתוך חלל המבנה.



פרסום צבעוני בבינה מלאכותית לבית האומנים החדש, שתפס את מקומו של חדר האוכל ההיסטורי

אין כמו היישובים הכפריים



מקור: עמית נמליך אדריכלים

**האדריכל שמואל מסטצ'קין,
חדרי אוכל בקיבוצים
ומבנים ציבוריים נוספים שתכנן**



להבנת המורשת האדריכלית שהשאיר **שמואל מסטצ'קין**, האדריכל הראשי במחלקה הטכנית של הקיבוץ הארצי, להלן כמה מהגיגיו:

"מבני הציבור בקיבוץ אינם אקרופוליס אלא מבנים פונקציונליים; אין להם חזית קדמית ואחורית, אלא ארבע חזיתות; אדם העומד בשולי הכיכר יוכל לזהות את חברו הניצב בקצהו השני של הדשא המרכזי."

"יש צורך לגשת לתכנון באופן המבוסס במיוחד על מציאת היחס הנכון בין הפרט והחברה".

בשנת 1968, נפתח חדר האוכל השלישי, הגדול במידותיו הפיזיות ובנוכחותו בסביבה המקומית, שעוצב כפלטה עבה וארוכה מבטון חשוף, הניצב על שמונה עמודים בעלי נפח.
המבנה האייקוני, שתכנן **שמואל מסטצ'קין**, כלל מטבח משוכלל, מבואה ומשרדים. את האולם ניתן היה לחלק לשלושה אגפים באמצעות מסכים, אך בשנותיו האחרונות של חדר האוכל נוצל לארוחות רק אולם אחד.



הגשה עצמית בחדר האוכל השלישי
צילום: טוביה ריבנר, ביתמונה

בתחילת המאה ה-21, עם שינוי אורחות החיים בקיבוצים, משיתופיים לפרטיים, מבני חדר האוכל והמטבח הצמוד אליהם, שינו את ייעודם בקיבוצים רבים. באחרים היקף הפעילות צומצם.

בתחילת שנות ה-2000, נסגר במרחביה חדר האוכל השלישי.



מרחבים ירוקים מעטרים את המבנה

צילום: זאב הררי, 2025



בקומת הסטיו נערכות התכנסויות ופעילות של משחקי ילדים, 2025

צילום: זאב הררי



מבנה חדר האוכל המיותם,
פעיל רק בקומת המסד, עם מועדון, דואר ומשרדי הוועד המקומי.
המדשאה משמשת לפעילות תרבותית וחברתית, 2025

ארכיון מרחביה

חלק שלישי: מחדר אוכל למרכז קהילתי בקיבוץ מרחביה

בתחילת שנות ה-2020 החל הקיבוץ לקדם תוכנית להפיכת חדר האוכל השלישי למרכז קהילתי רב-תכליתי, על בסיס המבנה האדריכלי הקיים.

בשנת 2025 הוקמה ועדת היגוי, מונה מנהל פרויקט והתקיים מפגש עם חברי הקיבוץ להבהרת התהליך. בהמשך השנה נערכה תצוגת תוכניות של שלושה משרדי תכנון, תוך התאמת העיצוב הפנימי לצרכים החדשים. החברים הוזמנו לבחור בתוכנית המועדפת עליהם, כשערך הצבעתם שווה ל-30 אחוזים, לעומת 70 אחוזים לוועדת ההיגוי מטעם ההנהלה.



זיהוי אלמנטים לשימור ושילובם בתכנון
אדריכלות: B+R

הדמיות מעוררות השראה ממחישות את שדרוג אולם חדר האוכל להגשת ארוחות למעוניינים, ולאירועים, בשיטת קפיטריה – ארוחות מסופקות מגורם חיצוני. המפגש האנושי חוזר לתפקד ברמה גבוהה. חלק מהאולם יכול לשמש כמועדון לבילוי תרבותי. גמישות בגודל האולמות תאפשר לערוך מגוון בילויים ואירועים.



אפשרות להרחבת הקפיטריה מ-200 איש ל-300 איש
אדריכלות: B+R



מועדון לחבר
הסדנא אדריכלים

המחשות לחללי מפגש, התכנסות, המתנה, חוגים, תצוגות, וזרימת המשתמשים במרחב – בנתיבים החוצים את הקומה הפעילה.



הדמיה של חלל רב-תכליתי עם אופציה להרחבה
הסדנא אדריכלים



הדמיה של מפגש חללים
עמית נמליך אדריכלים

מקורות

- מיכאל חיוטין, **אדריכלות החברה האוטופית – קיבוץ ומושב**, מאגנס, 2010
- עמנואל טל, **על ראשית תכנון חדר האוכל הקיבוצי – עיצובם האדריכלי של חדרי האוכל הראשונים: 1926–1946**, 1984
- ד"ר עידית שבנאי-רן, **הנה ימים באים, מרחב ואדריכלות בקיבוץ רגע לפני המשבר**, הוצאת הקיבוץ המאוחד, 2023
- פרופ' עירית עמית-כהן, **חצר הקיבוץ: ערכים ונכסים**, יד טבנקין, 2014
- ישראל פיינמסר, **הקיבוץ בתכנונו**, ספריית פועלים, 1984
- איל עמיר, **ארכיטקטורה ואוטופיה בקיבוץ**, תיאוריה וביקורת 43, 2014
- פרדי כהנא, **לא עיר לא כפר: האדריכלות של הקיבוץ 1910–1990**, יד טבנקין, 2011
- **לבנות ולהִבנות בה – ספר שמואל מסטצ'קין**, אדריכלות הקיבוץ בישראל, עורכים מוקי צור, יובל דניאלי, הקיבוץ המאוחד-ספריית פועלים, 2008
- בנימין (בנג'ילה) יסעור, **עולם חדש נקימה, סיפור המחלקה הטכנית של הקיבוץ הארצי**, הוצאת יד יערי, 2021
- מלכה קנפ, **חדר אוכל – עבר, הווה, עתיד**, אתר קיבוץ יסעור, קהילה נט, יולי, 2010

אנו מכבדים את זכויותיהם של בעלי זכויות יוצרים ומשקיעים מאמצים באיתור בעלי זכויות יוצרים לצורך שימוש בחומרים המופיעים באתר. השימוש נעשה על פי סעיף 27א לחוק זכויות יוצרים תשס"ח-2007, ואם לדעתכם נפגעה זכותכם כבעלים של זכויות יוצרים בחומר המופיע באתר זה, הנכם רשאים לפנות באמצעות דואר אלקטרוני לכתובת: info@hamoreshet.org.il בבקשה לחדול מעשיית השימוש ביצירה, וציינו שם מלא ומספר טלפון, וצרפו צילום מסך וקישור לדף הרלוונטי באתר.

הפקה: מתנדבי קבוצת אבני מורשת – תקשורת לנכסי מורשת מוחשית [01/2026]

כתיבה, עריכה ועיצוב: זאב הררי

אבני מורשת