



# שרון מועלים

איוה ניר גוכן  
דברים שרופאים לא מספרים

# איך הפרעה הורסת חיים

את החולה ששוכחת שמות ד"ר מועלים יזכור לנצח

כבית החולים שבו אני עובד יוצא לי לפגוש מדי יום עשרות חולים. מעטים מהם משאירים בנפש חותם בלתי נמחה, כזה שאני ממשך לשאת איתי גם שנים אחר כך. קלרה היתה אחת מאותם חולים.



כשהיא כבולה למיטת בית החולים וליבושה סרביל כתום, קלרה לא נראתה בת 24. נותרה לה שן אחת בלבד, גופה, הסובל מהתמכרויות ומגורמים ברחוב, היה מכוסה עקקועים. זו לא היתה בחורה שנהנתה מדרך החיים האמריקאית.

בראש הגיליון הרפואי שלה סומן בהב" לטה שהיא סובלת מהפרעת אישיות גבוי, לית, אבחנה שמברחה צוותים רפואיים. לא בשל דעות קדומות או חשש מסכנה, אלא כיוון שעבודה עם חולי נפש היא חוויה שאינה נשכחת במהרה.

אנשים שסובלים מהפרעת אישיות גבולית נוטים להתנגד לרוב סוגי הטיי פוליס, בין אם מרוב בתרופות או כשי חות, ולכן לרוב אינם נהנים מהפרוגנוזה הטובה ביותר. הם גם מתקשים לשמור על מערכות יחסים עם הקרובים להם ונוטים לתפוס את העולם בצבעי שחור ולבן. כמה מחקרים הצביעו על קשר חזק בין התעלות מינית בילדות לבין התפתחות הפי

רעת אישיות גבולית. הדעה הרווחת כיום היא שסכיבה משפחתית מנוחה במיוחד והורים בעלי מוגבלות רגשית הם מגורמי הסיכון המרכזיים להתפתחות ההפרעה.

קלרה הועברה אלינו ממחלקת הגינקולוגיה - לא כיוון שסרטן צוואר הרחם שלה התפשט מעבר לטווח טיפול, אלא כי הצוות שם לא הצליח להתמודד איתה. היא תמיד היתה חמה מדי או קרה ובשני התנצלה בדמעות. עוד בעיה איתה היתה שהאבה לראות את דמה זורם. היא כל הזמן טענה שהעירוי נפל מעצמו.

כמו כן, היא נטתה לטרב לעתים קרובות לקבל טיפול, בין אם דובר בכימותר פיה או בהקנות, ומצאנו עצמנו מעבירים שעות בניסיון להסביר לה כמה הטיפולים האלה חשובים להצלת חייה.

אחד הרופאים בצוות שטיפל בקלרה היה במקור מהדור, והוא תקשר איתה בדרך שונה מכולנו, דרך שנראתה מעט הסרת היגיון, אבל נראה שעבדה. הוא היה קשוח איתה, ופעמים רבות הגיב אליה באותה אימפולסיביות ותוקפנות שבהם היא דיברה אלינו. רוב הזמן קלרה דרשה להתייעץ רק עם "ד"ר הורו".

בבתי חולים עירוניים עומסים לפעמים כמה אנשי צוות מטפלים באותו החולה, כפי שרצינו.

**"התפצלות" היא דפוס מחשבה שבו מחלקים את העולם לשחור ולבן - נוטים לגלות אמון בכמה אנשים וחשדנות באחרים. השיטות של "ד"ר הודו" גרמו לקלרה להאמין בו כל הזמן**

ד"ר מועלים הוא מומחה לביולוגיה אבולוציונית ומחבר רב המכר "זווקא החלשים שורדים" ואתר לשון מועלים: asksharon@calcallist.co.il



# שיזף רפאלי

מתבונן בעולם החדש

# למה רבים על אוכל?

טעם וריח הם נושא סכסוך עתיק ובלתי ניתן לגישור

חדשות חשובות! רשת סאבוויי נכנעה ללחץ הציבורי וגיאותה לשנות את מדיניות הנחת פרר סות הגבינה בכריכים המאבק העממי נמשך שלוש שנים, התחולל בכלוגים, בפייסבוק ובטוויטר, וזה לכיסי תקשורת נרחב והסי תיים באחרונה בהרמת דגל לכן של סאבוויי, ובקבלתה את תכתיבי המונים.

**האם יצירות ספרות קרובות בוויקיפדיה על הערך "חומוס", סקרים על שיטות לאכילת קרמבו ומאבקים ציבוריים על הגבינה הצהובה בסאבוויי הם תוצאה של שינויים, או שיש עיסוק בנושא שהוא מהרגישים והמשפיעים בחיינו?**

דובר הנהלת הרשת הודיע החודש שהפרוסות המשולשות של הגבינה יסרו דרו מעתה בתוך כריכי הרשת זו לצד זו בפספס, ולא יונחו כשהחלקים בפרוסות חופפים זה לזה. המונח המקצועי למה שהציבור תבע (וקיבל) הוא Tessellation - ובעברית, ריצוף באבנים משולבות, "ריצוף אקרשטיין" של גבינה צהובה. השינוי יכנס לתוקף בשבוע הבא, 1 ביולי, 30 אלף סניפי הרשת בעולם, והשבועון "טיים" מצא אותו חשוב דיו כדי לפרסם עליו ידיעה בשבוע שעבר. העם עם המי שולש המרוצף!

כשקראתי לראשונה על הקמפיין הציבורי לריצוף הגבינה חשבתי שצוחקים עליי. בדקתי אם הידיעה הראשונה נכונה שא פורסמה בתאריך 1 באפריל. אבל היא לא, ואחריה הפיעו עוד ועוד אישושים

וריונים. אנשים, התברר לי, לוקחים את האוכל שלהם הרבה יותר ברצינות מכפי שצפיתי, הרבה מעבר למה שאני חושב שראוי. נוכחתי בסקר "איך אתם אוכלים את הקרמבו שלכם?" שערך 2 פרסם בשנה שעברה. הסקר בירר אם אנשים אוכלים קודם את הביסקוויט, את מעטה השוקולד או את הקציפה. ופתאום נפל לי האסימון. זה באמת עסק רציני.

נוכחתי גם שאצלנו במשפחה גישת מלחמת 30 שנה סביב השאלה אין להגיש ספגטי בלוגו: האם לערבב את הספגטי ברוטב לפני ההגשה, ליצוק את הרוטב מעל הספגטי או להביא את השניים אל השולחן ככלים נפרדים. לא ברור כמה הסוגיה עמוקה, אבל היא מעיבה עלינו, והצדדים הנצים מחופרים בעמדותיהם כבר שנים רבות.

ואולי, אחרי הכל, דין ודברים בעינינו אינם כל כך טריוויאלי. האם אני היחיד שנרתע מרגלי הצפרדעים של המטבח הצרפתי ומארוחות בוקר בריטיות תפלות, המלאות עגבניות שהוציאו נשמך תן באריו ושועיות יוחה במיץ עגבניות פושר המתובלת בחלקי חזיר לא מוזהים? ומי אוכל בשר בארוחת בוקר? ומה עם מי שהרג המתוק גפילטע פיש הוא עבורם לא פחות ממשע לא נתפס נגד החיך? פתאום מאבק על סידור הגבינה הצהובה בסנרביץ לא שמוע כמו בדיחה כל כך פרועה.

מלחמות על אוכל ממלאות גם את ספרות העולם. המלחמה בין ליליפוט וכי לפוסקו, ממלכת הגמדים ב"מסעות גו ליבר", עסקה בשאלה באיזה צד שוברים

את קליפת הביצה בתחילת הקילוף. ואיך אפשר לשכוח את "המלחמה האיומה על החמאה", ספרו האנטי-מלחמתי של דוק טור סוס שבו שני עמים נקלעים למירוץ חימוש מבהיל, שמתחיל מסכסוך סביב סוגיית הצד הנכון למריחת חמאה על פרוסת לחם. ספר קודם של דוקטור סוס, Green Eggs and Ham, מסוה דיון עמוק ואובססיבי בעמדות נוקשות כלפי אוכל, והקונפליקט הגיע לשיא דרוקא כשהספר תורגם לעברית, ומטעמי כשרות ואני נות תרבותית שונה שמו ל"לא רעב ולא אוהב", בלי להזכיר את "הדבר האחר".

מתברר שהלחץ האינטרנטי שהביא את סאבוויי לשנות את נוהלי הגבינה הצהובה שלהם לא היה ייחודי לרשת הסנרביצים. מרתק לקרוא את חילופי היעיות ואלי העריכות ועריכות הנגד בערך "חומוס" בוויקיפדיה, ואת האלמנטים הגסטרונומית שחוגגת כפי הטיחה של הערך באחר. מריבות הענק עוסקות בשאלות כגון מאי כלו הלאומי של מי הוא החומוס, ומה הסגן נון ה"מקורי" להכנתו (מאשושה, עם פול, עם בשר, עם פטרוזיליה, עם טחינה)?

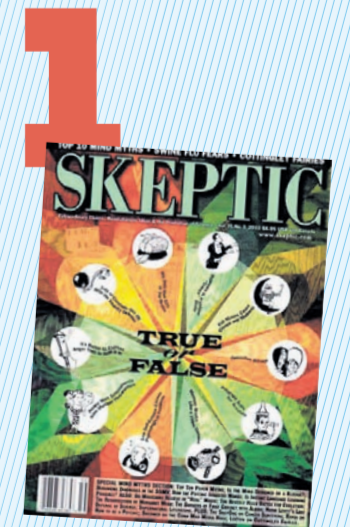
האם מלחמות ביצים, חמאה וכולר נז, קרבות חומוס אנצילופדיים ועצמות גבינה צהובה הם רק עוד דרך שבה אנשים יכולים להוציא תוקפנות ולהפיג שיעמום? ייתכן, אבל גם ייתכן שיש פה נגיעה באמת עמוקה, אמת שלימדו אותנו כשהיינו ילדים ושכנראה לא הפנמנו את כל ברדיה, והיא: אוכל זה לא משחק.

חופי רפאלי הוא ראש מרכז שגיא ובית הספר לניהול באוניברסיטת חיפה sheizaf@aeil.net

# מה הלאה



אחרי ד  
עדכונים מהשטח



# 1 הרצאה: מדוע אנחנו מאמינים

ההרצאות של TED ממשיכות לנפק רגעים מרתקים. הפעם זהו מייקל שרמר, מויל המגזן "סקפטטיק" שמוקדש למאבק באמונות על-טבעיות. שרמר מסביר שספקנות אינה טבעית, כיוון שיש לנו במוח רכיב שדוחף אותנו להאמין בדברים מוצאים. לטענתו, האבולוציה הפכה אותנו לכאלה כיוון שמחיר הספקנות תמיד היה גבוה יותר. הדוגמה שלו מגיעה מלפני 3 מיליון שנה: קול שרשף שמגיע מהשדה יכול להיות טורף מסוכן או משב רוח. המסכנים שהחליטו שזאת רק הרוח כשבעצם התחבא שם אריה הוסרו ממאגר הגנים, וגרמו לכך שכולנו שומעים היים שרופים בכך שרשף של הרוח.

<http://bit.ly/aMhFqu>



# 2 אמנות: איפה אנשים משחקים כדורגל

קל לשכוח את זה תוך קדחת המונידיאל, אבל כדורגל הוא משחק רומנטי. קסמו נובע מדרישותיו הנמוכות: כדור, ארבע חולצות וקצת מרחב. הצלם ההולנדי האנס ואן דר מיר תיעד את הלוקיינים המזורים, היפים ולפעמים עוצרי הגשמה שבהם אנשים משחקים כדורגל.

[hansvandermeer.nl](http://hansvandermeer.nl)

# 3 גאדג'ט: הקינדל של ספרי הלימוד

בדיקו כשחשבתם שקטגוריית הטאבלטים נסתמה מגיח KNO, מתחזה חדש שפונה לסטודנטים. הוא מורכב משני מסכי מגע המחוברים בכריכות ספר, ותוכניהו מתמחות בהדגשת טקסט ורישום הערות. גרסת הביטא שלו חסמער בסתיו על תלמידי קולגים נבחרים בארצות הברית.

<http://kno.com>



# 4 טכנולוגיה: האם זהו מקרר העתידי?

מאז הוחלפו קופסאות הקרח במקררים חשמליים לא התרחש שינוי מהותי בתחום קירור המזון. המעצב הרוסי יורי דמיטרייב מציע קונספט עתידי למקרר, המבוסס על נוזל צמיגי שבולע את פריטי המזון ומקררם לטמפרטורה הרצויה. הקונספט מלהיב, אבל בעייתי: הורים לא יוכלו יותר להגיד לילדיהם שמקרר זה לא משחק.

<http://bit.ly/dcnQUa>



# 5 מתכון: הצייפס של מקדונלדס

הכנת צייפס מושלם היא מהאתגרים הגדולים ביותר של הטבח החובב. אתגר גדול עוד יותר הוא הצייפס של מקדונלדס. מה גורם לו לצאת כך? בלוגר אובססיבי ערך עשרות ניסויים וחזר עם הוראות מדויקות. המרכיב הסודי הוא הקפאת הצייפס בין הטיגון הראשון לשני. לפרטים נוספים, כגון טמפרטורה, עובי הזמן, תיאלצו לקרוא קצת יותר לעומק.

<http://bit.ly/aSqf93>



# עיצוב: כיסא לייבוש כביסה

לפעמים כל מה שצריך כדי ליצור דבר יפה נמצא כבר בהישג יד - צריך רק להציב אותו אחרת. זה בדיקו המקרה של "DRY", כיסא בעיצובו של ז'אן-פיליפ וייטרן הגרמני, שחיב את קיומו למתקן ייבוש כביסה ביתי. מעבר לגמיש, זה גם לגמרי שימושי, שהרי ממילא רוב הכיסאות בבית הם על תקן מתלים לנגדים.

<http://bit.ly/cLBoCj>



# 7 טלוויזיה: מי מנהל את העולם

רשת AMC, האחראית לנחיש "מאד מן", הקרינה בשבוע שעבר את פרק הפיילוט של "רוביקון" - סדרת קונספירציה מדוברת שעוסקת באודה סודית שמנהלת את העולם מאחורי הקלעים. את הפיילוט בים אן קולטר, שביים גם לא מעט פרקים בסופרנוס. הסדרה תכה במסכים באוגוסט.

<http://bit.ly/a0GPqC>

