

• Marwa Al Khalifa مروة ال خليفة • Narise Kamber ناريس كمبر
 • Zuhair AlSaeed زهير السعيد • Bassam Alalawi بسام العلوي
 • Noor Murad نور مراد • Rasha Yousif رشا يوسف • Aisha Al Araifi
 • Aysha Al Araifi آيशा آل عريفي • Ramah AlHusseini راما الحسيني
 • Michael Sang Kyu Lee ميخائيل سانج كي ولي • Adel AlAbbasi عادل العباسي
 • Susy Masseti سوزي ميسيتي • Mayasa AlSowaidi مياسة السويدي



الطعام ثقافة Food is Culture

YOUR
DESTINATION
BAHRAIN
2016



Hala bint Mohammed Al Khalifa
Director of Arts & Culture Department



هلا بنت محمد آل خليفة
مديرة إدارة الثقافة والفنون

Food Is Culture

I was thrilled to see this exciting collaboration between local chefs and artists take place under the umbrella of Bahrain Authority for Culture & Antiquities. This is the first initiative of its kind highlighting two very different yet similar types of talents. The first meeting between both parties included a brainstorming session on how to achieve this unique blend of ingredients and present its outcome to the public. This first session alone was quite overwhelming, evocative and exciting and more were to follow. Ideas were shared and explored and a strong bond between two creative minds was formed in order to achieve the best end result possible. Once a theme was settled on and the collaboration was started, the level of creativity was exhilarating.

For six consecutive nights the museum atrium was packed with an eager audience waiting to see and taste what the chef and artist had come up with. Every night we were invited to listen to a different topic which presented the basis for their particular collaboration.

From cultural connections to our heritage and the sea, to trace memories and smoke, to women's identity and ideas about consumption and waste, these were some of the themes that created the dialogue resulting in exquisite dishes that challenged our taste buds while providing a verity of art works promoting thought and debate.

All senses were fully on board this journey and, in some cases, the art work had a distinctive scent which allowed the audience to explore the work on a whole different level. The rich diversity of ingredients used both in the artwork and in the dishes mapped the cultural essence of our homeland. Connections to the sea, trade, and spices that are part of our cultural heritage, and continue to be so, were all present and celebrated.

Innovation in food presentation by the chefs and exploration of new mediums employed by the artists in their art work crossed all boundaries. This was a true exploration of how food and art can be used to highlight our contemporary cultural scene. It is an exciting way to communicate new ideas using a diversity of tools. After the success of this first edition, I hope to see future versions of this initiative come to light which will allow new themes to be explored connecting food and art as an important element in contemporary culture.

الطعام ثقافة

لا تحدّنا الجغرافيا ولا يخيفنا الوقت، لأنّهُ في العمل الإبداعي لا مكان ولا زمان، هو وليدُ الفكرة المميّزة! فكيف إذا كانت تتعلّق بحواسنا الخمس؟

تجربة مهرجان «الطعام ثقافة» هي الأولى من نوعها في مملكة البحرين، فهي همّ طهائنا وفنّانونا يجتمعون كي يكون نتاجهم فريداً، يعكس حواراً فنياً ثقافياً، بين طاهٍ يصنع من الألوان طبقاً، وفنّان يحوّل المذاق إلى لوحة. الطبقُ نشاهدُ جَماليّاته، واللوحةُ نشمّ رائحتها، هكذا انقلبت المقاييس في «الطعام ثقافة» حيث استمتع الجميع بما قدّمته أيادي من شاركنا المهرجان من مُبدعين.

وإذا أردنا تلخيص ما شاهدناه في المهرجان، نكتب: مكوّنات ومذاقاتها متنوعة بألوانها ورائحتها انتقلت من الأطباق إلى الأعمال الفنيّة تاركةً أثراً جميلاً على المُنتج، دخل الشاي بدرجاته وألوانه، والزعفران بحمرته وعبقه، والهيل برائحته المميّزة التي هي جزء من تراثنا غير الملموس، فأصبحنا نتذوّق الأعمال بكل حواسنا، كما استمتعنا بمشاهدة أطباقٍ تجسّد لوحاتٍ جميلةً نخافُ تذوّقها كي لا تُفسد جمالها...

بالصورة، وبالخيال الذي ينقل الرائحة كاملةً، إليكم في هذا الكتاب نتاج هذه المداخلة التي ستكرر سنوياً لنفتح آفاقاً جديدة ولإدراج الطعام كجزء من ثقافة الأوطان والشعوب.

“Everything you see I owe
to spaghetti.”

Sophia Loren - Italian movie star

“يعود الفضل في كل شيء ترونه للسباجيتي التي أدين لها الكثير.”

صوفيا لورين - نجمة أفلام إيطالية

Thomas Lund



توماس لند

The Connection Between Art, Food and Culture

Food is an integral part of every culture. What we eat, why we prefer to gather with family or friends rather than eat alone, and where we choose to eat all contribute to our cultural relationship with food. In recent years our food and how we eat it has become an increasingly important topic of conversation.

When we talk about food, we describe our dining experiences using adjectives like seasoning. We discuss tastes, menus, smells, new restaurants and, of course, recipes. It has also become a social marker among the highly educated and those living a more global life through travels and experiences. For some, it isn't so much what you have eaten but where you were when you ate it.

Today we can even see that some talk about food as a sort of religion, or Foodism, as many call it. Preparing food and making a production of eating it has become a billion dollar industry that seeks to produce beautiful detailed cookbooks and live TV programs dedicated to cooking that not only entertain us but turn us into avid devoted fans of particular chefs.

Furthermore, there are many different awards associated with cooking and food. There are Maestros, Super Chefs and Michelin stars, among others. These awards have become a source of national pride, like a Nobel Prize, where you can follow the award ceremony live on TV and root for your favourite.

Food and cooking has not only created a field where social status can be earned, it has also created an interesting combination of art and culture. We can see this more noticeably in the contemporary art field. Food is not only connected directly to some specific artist but it is also connected to the contemporary art society in general.

الترايط بين الفن والطعام والثقافة

الطعام جزء لا يتجزأ من كل ثقافة. ماذا نأكل، ولماذا نفضل الاجتماع على مائدة الطعام مع العائلة والأصدقاء بدل أن نأكل وحدنا، ولماذا نختار هذا المكان بالذات لنأكل فيه؟ كل ذلك يعود إلى علاقتنا الثقافية بالطعام. في السنوات الأخيرة أصبح طعامنا وطريقتنا في تناوله من المواضيع المهمة المطروحة في أحاديثنا وحواراتنا اليومية.

حين نتحدث عن الطعام نصف خبراتنا في تناوله، ونستخدم كلمات مثل التظيب والتتبيل، ونناقش المذاق وقوائم الطعام والروائح والمطاعم الجديدة، وطبعاً الوصفات. لقد أصبح الطعام معياراً اجتماعياً مميّزاً للنخبة المثقفة، وللأشخاص المنطلقين، مدبّي السفر وخوض المغامرات وتجربة كل ما هو جديد. بالنسبة للبعض ليس المهم ما تأكل بل المكان الذي تأكل فيه.

اليوم أصبحنا نرى بعض الناس يتكلمون عن الطعام بنوع من الشغف، يُطلق عليه اسم «ولع الطعام» (Foodism). أصبح تحضير الطعام وإنتاج المواد الغذائية صناعة رابحة تدرّ مليارات الدولارات. غالباً ما تترافق هذه الصناعة بإصدار كتب الطهي الغنية بالتفاصيل الجميلة والبرامج التلفزيونية التي لا تكتفي بتسليتنا، بل تحوّلنا إلى معجبين أوفياء لهذا الطاهي أو ذاك.

وليس هذا فحسب، بل ظهرت أيضاً جوائز للطهي والطعام، فهناك مثلاً جائزة مايسترو، وسوبر شيف، ونجوم ميشلن وغيرها التي أصبحت مصدر فخر وطني، مثلها مثل جائزة نوبل. وفيها يتم عرض حفل توزيع الجوائز مباشرة على التلفاز، ويستطيع كل مشاهد أن يهتّل لمرشحه المفضل.

لم يكتف عالم الطعام والطهي بخلق مجال عمل يمنح صاحبه المكانة الاجتماعية المميّزة، بل أوجد توليفة رائعة جمعت الفن بالثقافة. يمكن أن نرى هذا الشيء بوضوح في مجالات الفن المعاصر، فالطعام لا يرتبط بفنانين محدّدين، بل هو مرتبط بمجتمع الفن المعاصر بشكل عام.

نلمس هذا الرابط في كل مكان يتواجد فيه فنانون أو مؤسسات فنية أو قاعات عرض أو أصحاب مجموعات خاصة أو أي حشد فني، أو مكان يجتمع فيه أشخاص يحترفون الفن ويبرعون فيه. فهؤلاء الأشخاص يعشقون الكلام عن الطعام والمطاعم الجديدة. حين يتم افتتاح مطاعم جديدة في منطقة ما، سرعان ما ترى الصالات الفنية وغيرها من المؤسسات الثقافية تبادر إلى افتتاح مقار لها في نفس البقعة ليتوافق المساران. من الواضح أن علاقة متينة تربط هذين المجالين.



Anywhere artists, institutions, galleries, collectors, the "art crowd" or any place that art-world professionals gather, you will find this connection. These people just love to talk about food and new restaurants. The trend goes hand in hand; everywhere new restaurants open you will likely see galleries and other cultural institutions growing alongside. It is clear that these two fields are closely connected.

Another interesting example is from Expo Milano 2015. There you could experience Bahrain's own amazing and popular pavilion where even the food was in focus under a special project called Arts & Foods. Showing in 15 different locations throughout the Expo were various exhibitions focused on different objects and environmental representations between food, art and culture from London 1851, the year of the first Expo, until today.

Maybe some will express the opinion that it has always been like this-this connection between art and food. Probably so. 400 years ago Dutch painters depicted food and drink in their creations. When Pablo Picasso went to Paris he was a poor young artist and sometimes he would trade his art pieces for a meal in the restaurants in Montmartre. However, nowadays there has definitely been a developing trend towards a more comprehensive and natural connection between art, food and eating.

The book you are holding in your hands is a part of a project entitled "Food is Culture" and it was initiated by H.E Shaikha Mai bint Mohammed Al Khalifa and the Authority for Culture & Antiquities. Bahrain has recently seen a growing number of new restaurants and cultural venues which has presented art and culture enthusiasts with numerous opportunities to enjoy their passion. This book presents you with a wonderful example of the collaboration between food, art and culture. We have brought some of Bahrain's most prominent contemporary artists and chef's together, two different genres of creative people, in a creative and exciting process. A presentation of the results of their collaboration will be open to the public at the National Museum.

من الأمثلة المثيرة الأخرى ما شهدناه في اكسبو ميلانو ٢٠١٥، حيث امتد جناح البحرين الرائع الذي لاقت معروضاته ومأكولاته الكثير من الإقبال، من خلال مشروع خاص حمل اسم فنون وأطعمة. ركزت المعارض العديدة التي توزعت على ١٥ موقع مختلف من الاكسبو، على الأعمال الفنية المتنوعة والتمثيلات البيئية التي غطت مواضيع الطعام والفن والثقافة، ابتداءً من الاكسبو الأول الذي أقيم في لندن عام ١٨٥١ وصولاً إلى اليوم.

ربما يقول البعض إن الحال كان دائماً هكذا، وإن هذا الرابط بين الفن والطعام موجود منذ الأزل. ربما يكون هذا الكلام صحيحاً فمنذ ٤٠٠ سنة صوّر الرسامون الهولنديون الطعام والشراب في لوحاتهم. وحين ذهب بابلو بيكاسو إلى باريس، فناناً شاباً فقيراً، كان يقايض أعماله الفنية بوجبة طعام في أحد مطاعم مونمارتر. لكن لا شك أن هناك نزعة قوية حالياً لإيجاد رابط أكثر شمولاً بين الفن والطعام.

الكتاب الذي بين يديك هو جزء من مشروع اسمه «الطعام ثقافة» أطلقته معالي الشيخة مي بنت محمد آل خليفة، وهيئة البحرين للثقافة والآثار. لقد شهدت البحرين في الآونة الأخيرة افتتاح الكثير من المطاعم والمواقع الثقافية الجديدة، وقررت لعشاق الثقافة فرصاً عديدة لإرضاء ذائقتهم الفنية وشغفهم. يقدم هذا الكتاب مثالا رائعا للنسج الذي يربط الطعام بالفنون والثقافة. في هذا المشروع دعونا عدداً من أبرز فنانين البحرين المعاصرين، وعدداً من أهم الطهاة المعروفين للعمل معاً. شريحتان مبدعتان مختلفتان في عملية إبداعية مثيرة. أما نتائج هذا التعاون فسوف يراها الجمهور بأعين في متحف البحرين الوطني.

الكتاب هو نتاج هذا التعاون، كتاب زاخر بالصور والملاحظات ووصفات الطعام والرسوم التخطيطية، ناهيك عن المقابلات والأسئلة التي طُرحت على المشاركين. هل نجح هذا التعاون؟ وهل ارتقت النتيجة إلى مستوى التوقعات؟ ما أوجه التشابه والاختلاف بين الفنان والطاهي؟ وماذا يمكن أن يتعلم الواحد من الآخر؟

أهم ما في الأمر هو أننا قمنا بزيارة هؤلاء المبدعين في أماكن عملهم، أي في المطاعم والمطابخ والاستديوهات، وملأنا كتابنا هذا بما رأيناه وسمعناه.



This book is a result of their collaboration and it is full of pictures, notes, food recipes, sketches and, of course, interviews and questions with the participants. How has the cooperation worked out? Was the result as they expected? What are the similarities and differences between artist and a chef? What can we learn from each other?

Furthermore, we visited their daily environment: restaurants, kitchens and artist studios, and filled this book with what we found.

I hope this book will give you encouragement, knowledge, new recipes, and also new acquaintances among Bahrain's amazing artists and chefs, and of course I hope it brings you pleasure and inspiration.

Finally, besides the connection between art, culture and food, we should never forget the joy of eating and spending time together. Like art, food is also a genuine passion that people love to share with their friends and family. It is a universal language understood and enjoyed by all. Enjoy the book and most of all, enjoy good food and experience the fine arts with friends, family or even alone.

أتمنى أن يقدّم لكم الكتاب التشجيع والمعرفة والوصفات اللذيذة، وأن يعرّفكم على أشخاص جدد من فناني البحرين وطهاها الرائعين، وأخيراً وليس آخراً أأمل أن يكون الكتاب مصدراً للسرور والإلهام.

خلاصة الكلام أقول، إلى جانب هذا الرابط بين الفن والثقافة والطعام علينا ألا ننسى متعة الأكل والوقت الجميل الذي نمضيه في تناوله معاً. فالطعام، مثله مثل الفن، شغف أصيل يحلو بالمشاركة. إنه لغة عالمية مفهومة ومحبوبة من الجميع. استمتعوا بقراءة الكتاب، والأهم استمتعوا بالطعام اللذيذ والفنون الراقية مع العائلة والأصدقاء أو حتى بدونهم.

Shouq Al-Alawi
Curator



شوق العلوي
أمانة المعرض

When Art and Food Unite

There is a little (big) corner on my bookshelf for art books; books that sit nicely next to the cookbooks I've been collecting over the years. On paper, the recipes come with beautiful pictures, interesting descriptions and exciting names, and on paper these recipes are a combination of food photography, literature and creative writing; not very different from art books. In reality, when the recipes are converted into dishes, one then realizes the importance of harmony (or sometimes contrasts) in textures, flavors and aromas. To achieve the same look of the picture in the cookbook one has to realize the importance of mass, perspective and color palettes.

So how different is a chef from an artist and how different is the plate from the palette.

The more I read into the subject the more I am convinced that a great artist is almost always a creative cook and a talented chef almost always paints. Both artists and chefs share the same creative thinking process and apply the same methods in their work.

When the idea of the "Food is Culture" project was proposed my main concern was the collaborations of the artists and chefs. The process of this collaboration was as important as the final manifestation. It was no longer just about colors and ingredients, like many assumed it would be, as the teams moved beyond that to philosophy, inspiration and impact. What inspires some of them to paint and others to cook? What ideas do they want to leave behind and what ideas do they want to improve upon? During the course of 8 weeks I was in very close proximity to the creative process and it was very interesting and exciting to see ideas formulate, although I sometimes had to be the voice of reason and tone ideas down. Finding a relation between food, art and the space they are share was our key goal.

Art, be it paintings, sculptures, installations, music or photography, creates a sensory experience; something for the audience to see, feel or hear. Perhaps, more than any other discipline, food has the ability to appeal to all of our senses - a combination of colours, textures, shapes, smells and tastes goes into the making of a dish and the selection and transformation of those elements into a final piece is the very definition of creative. When a creative product has the capacity to express philosophies, inspire multiple interpretations, conjure narratives and/or suggests complex meanings, it is art, no matter whether the medium used is paint, piano or polenta.

عندما يتّحد الفن والطعام

هناك ركن صغير (كبير) في مكتبتني مخصّص لكتب الفن، كتب تتربّع بأناقة إلى جانب كتب الطهي التي أقتنيها. على الصفحات تتناثر وصفات الطعام مرفقة بالصور الجميلة والأوصاف اللذيذة والأسماء الجذابة. وعلى هذه الصفحات أيضاً نرى الوصفات تمزج صور الطعام بالأدب والكتابة الإبداعية، وهي في هذا لا تختلف كثيراً عن كتب الفنون. في حقيقة الأمر عندما تتحوّل الوصفات المكتوبة إلى أطباق، عندها يدرك المرء أهمية التناغم (أو ربما التعارض) في قوام المكونات ونكهاتها وعبيرها العطري. ولكي تعكس صورة الطبق في الكتاب هذا التناغم يجب على المصمّم أن يدرك أهمية الكتلة والمنظور واتساق الألوان.

إذاً ما الفرق بين الطاهي المحترف (الشيف) والفنان؟ وكيف يختلف الطبق عن لوحة ألوان الرسّام؟

كلّما تعمّقتُ في الموضوع أكثر زاد اقتناعي بأن الفنان الجيّد هو في معظم الأوقات طاهٍ جيّد. وكل طاهٍ جيّد هو في معظم الأحيان يمارس الرسم. فالفنانون والطهاة شركاء في عملية التفكير الإبداعي، ويتبعون نفس النهج في العمل.

عندما طُرحت فكرة مشروع «الطعام ثقافة» أكثر ما أرقّني كان آلية التعاون بين الفنانين والطهاة، فالرحلة التي تمر بها العملية مهمّة تماماً كالعرض النهائي. لم يعد الأمر مقتصرًا على الألوان والمكونات كما ظن الجميع، بل تعدّى ذلك ليصل إلى فلسفة كل فريق وإلهامه وتقييمه للتجربة وأثرها على مسيرته. ما الذي يدفع هؤلاء للرسم ولتلك للطهي، ماذا يريد واحد منهم أن يترك وراءه، وما الأفكار التي يريدون إثباتها؟ على مدى ثمانية أسابيع كنت أراقب هذه العملية الإبداعية عن كثب، وكان من المثير رؤية الأفكار وهي تتبلور، لكن ما لم يكن مثيراً هو دوري في أن أكون صوت المنطق، وتدخّلي للجم الأفكار المنطلقة. إن إيجاد الرابط بين الطعام والفن وما يحيط بالثنيين كان هو الهدف الذي نصبو إليه.

تولّد الأعمال الفنية، سواء كانت لوحات أو منحوتات أو تراكيب إنشائية أو صوراً فوتوغرافية تجربة حسية للمتلقي- يستخدم فيها حواس النظر أو اللمس أو السمع. وربما يكون الطعام أكثر المنتجات قدرة على اجتذاب الحواس كلها معاً- فهو مزيج من ألوان وقوامات وأشكال وروائح ومذاقات تتآلف جميعها لتصنع طبقاً واحداً. إن اختيار هذه العناصر وتحويلها هو عملية إبداعية بامتياز. عندما يمتلك المنتج الإبداعي القدرة على التعبير عن الفلسفة والإلهام وتقديم التأويلات المتعددة، وحين يستطيع أن يستحضر القصص و/أو يوحى بالمعاني المتشابهة، عندها أقل ما يمكن أن يُقال فيه إنه فن، سواء كانت الوسيلة المستخدمة ألواناً أو بيانو أو عصيدة بولنتا.



The Exhibition



المعرض

Running alongside our 42nd Annual Art Exhibition at the Bahrain National Museum is the inaugural Food is Culture festival. This event is a creative experiment, intended to merge the local artists and the local chefs and have them create something together in their own respective line of work. For a week, the chefs and artists presented the result of their collaboration inspired by each other's style and distinct philosophy. This exhibition presents the result of the collaboration between each pair.

في تجربة فريدة من نوعها، جمعت عالمين من عوالم الثقافة في مكان واحد، نظمت هيئة البحرين للثقافة والآثار مهرجان «الطعام ثقافة»، بتزامن مع معرض البحرين السنوي للفنون التشكيلية ٤٢، في متحف البحرين الوطني.

هذا اللقاء الثقافي الغني جمع مجموعة من الفنانين المحليين وعددا من أشهر الطهاة في البحرين ليقدّموا على مدى ٦ أيام أجمل ما لديهم من إبداع يمزج ما بين الفن والطعام، ويثبت أنهما وجهان لشيء واحد، هو الثقافة الرائعة لمملكة البحرين.

وقام الطهاة المتمرسون والفنانون المبدعون بعرض نتائج تعاونهم على الجمهور العام الذي متّع حاسة التذوق لديه بأشهى الأطباق وحاسة البصر عنده بأجمل الأعمال الفنية. يقدم هذا المعرض نتائج هذا التعاون الذي انصهرت فيه مهارات متعددة وطرق مختلفة في مجالين مختلفين لا يجمعهما سوى الإبداع والذوق الرفيع.

**لشراء نسختكم من الكتاب،
يمكنكم زيارة متجر الهدايا بمتحف البحرين الوطني**

**To purchase your copy of the book,
Please visit the Bahrain National Museum Gift Shop**