2nd Edition

الطعام ثقافة

Food is Culture

الطعام ثقافة
Food is Culture

22-26 January 2017

22-26 يناير 2017

BAHRAIN NATIONAL MUSEUM

BAHRAIN 2017
OUR
YEAR
OF
ARCHAEOLOGY

هيئة البحرين للثقافة و الآثار
Bahrain Authority for Culture & Antiquities

محتويات
Contents

08

هلا بنت محمد آل خليفة
مديرة الثقافة والفنون

Hala bint Mohammed Al Khalifa
Director of Arts & Culture

10

هيا أحمد السادة
رئيس الشئون الثقافية

Haya Ahmed Al-Sada
Head of Cultural Affairs

14

شوق العلوي
أمينة المعرض

Shouq Al-Alawi
Curator

18

الشيف بسام العلوي - مقهى دارسين
Chef Bassam Al Alawi - Darseen Café

لولوة آل خليفة - فنانة
Lulwa Al Khalifa - Artist

52

الشيف ليلى آل شريف - سكر ودانتيل
Chef Layla Al Sharif - Sugar & Lace

جوزي ماجي - فنانة
Giuse Maggi - Artist

90

الشيف تالة بشمي - فندق الخليج
Chef Tala Bashmi - Gulf Hotel

مي المعتز - فنانة
Mai AlMoataz - Artist

الطعام ثقافة Food is Culture

164

الشيف برايان بيتشر + الشيف بيير شامبون
فندق فورسيزنز – خليج البحرين

Chef Brian Becher + Chef Pierre Chambon
Four Seasons Hotel - Bahrain Bay

سمية عبدالغني - فنانة
Somaya Abdulghani - Artist

126

الشيف نادر قناطي - مطبخ نادر قناطي
Chef Nader Qannati - NQ Cookery

نادر العبّاسي - فنان
Nader AlAbbasi - Artist

216

بلقيس فخرو
تاريخ وثقافة الطعام عبر العصور

Balqees Fakhroo
The History and Culture of Food through the Ages

210

د. دلال الشروقي
الطعام، بين الفنّ والفلسفة

Dr. Dalal Al-Sherouqi
Food between Art and Philosophy

224

بنان يعقوبي
صناعة الهوية البصرية في مجال الأغذية

Banan Yaquby
Branding in the Food Industry

الطهاة
Chefs

بسام العلوي
مقهى دارسين

Bassam Al Alawi
Darseen Café

ليلى آل شريف
سكر ودانتيل

Layla Al Sharif
Sugar & Lace

تالة بشمي
فندق الخليج

Tala Bashmi
Gulf Hotel

الطعام ثقافة
Food is Culture

نادر قناطي
مطبخ نادر قناطي

Nader Qannati
NQ Cookery

برايان بيتشر
فندق فورسيزنز
خليج البحرين

Brian Becher
Four Seasons Hotel
Bahrain Bay

بيير شامبون
فندق فورسيزنز
خليج البحرين

Pierre Chambon
Four Seasons Hotel
Bahrain Bay

الفنانين
Artists

لولوة آل خليفة

Lulwa Al Khalifa

جوزي ماجي

Giuse Maggi

مي المعتز

Mai AlMoataz

الطعام ثقافة
Food is Culture

نادر العبّاسي

Nader AlAbbasi

سمية عبدالغني

Somaya Abdulghani

هـلا بنـت محمد آل خليفة
مديـرة الثقافة والفنون

Hala bint Mohammed Al Khalifa
Director of Arts & Culture

الطعـام ثقافة 2

يتجدد اللقاء لفعالية الطعام ثقافة في نسختها الثانية.

يجتمع كل من الطاهي والفنان، للحوار والتأمل والعمل على مجموعة من الفنون لتبهر الحواس الخمس.. فن التشكيل وفن الطبخ هما نجما هذه المبادرة المتجددة والتي ننتظر بشوق اكتشاف محاورها.

للإبداع لغات مختلفة، وللمبدعين حرية اختيار مسار تجاربهم.. ومفاجأتنا بنتاج عملهم. هدفنا في هيئة البحرين للثقافة والآثار تقديم هذه التجربة لخلق حوار مميز يجمع ما بين مهارتين مختلفين لينطلق فكر كل من المشاركين – ولتدوّن تجاربهم المتنوعة.

يُعد التجديد في أي عمل إبداعي من أهم عوامل النجاح، وهنا في «الطعام ثقافة» تتجدد الفنون المشاركة والأطباق المقدمة لتحمل في طياتها معانٍ مرادفة ونكهاتٍ تتخلل اللوحة والطبق المعد، تنتقل رموز مشتركة اختارها الفنان والطاهي بدقة لسرد حكايةٍ ما أو فكرةٍ مشتركة التقى فيها الاثنان.

Food is Culture II

We are delighted to be showcasing "Food is Culture" in its second addition. This exciting experiment once again opens a collaboration between local chefs and artists to explore together new themes and connections between fine arts and fine foods, initiating a distinctive dialogue between two different skills.

This initiative engages our five senses, in a journey to explore different ideas and approaches selected by the chef and artist. At the Bahrain Authority for Culture & Antiquities, we aim to bring together different forms of art, and introduce new programs to highlight diverse talents and artistic approaches.

We look forward to hosting new editions of this collaboration, welcoming new members, and introducing original ideas to our audiences.

هيا أحمد السادة
رئيس الشئون الثقافية

Haya Ahmed Al-Sada
Head of Cultural Affairs

نظام الطعام الجديد

لقد بات الاهتمام المتزايد بالطعام وتجربة تناوله، والأشخاص الذين يحضّرونه جانباً مهماً من الثقافة المعاصرة. فعلى مدى العقود القليلة الماضية، أصبحت الحركات القائمة على الطعام مرتبطةً إرتباطاً وثيقاً بروح العصر الحالي، بما في ذلك سرّ الانجذاب إلى الأطعمة وأسلوب تقديمها وإعدادها، وكذلك عالم المطاعم بخياراتها المتنوعة ومتابعة الطهاة المميزين، وهي عناصر أصبحت كلها جزءاً لا يتجزّأ من عالمنا الذي هو في تطور مستمر.

شهدت ثمانينيات القرن العشرين زيادةً مطّردةً في عدد القنوات التلفزيونية التي تقدّم محتوىً ذو صلةٍ بالطعام، مثل برامج الطبخ التي يقدّمها ألمع الطهاة المحترفين، والبرامج التي تتحدث عن الطعام والسفر، وتلك التي تنشر الوعي حول قواعد التغذية السليمة والغذاء الصحي، يُضاف إليها ما يُبثّ من إعلاناتٍ لأحدث أدوات المطبخ المبتكرة التي تُحيل الطبّاخ المنزلي طاهياً محترفا. وقد حوّلت التغطية الإعلاميّة المتزايدة في شتى وسائل الإعلام مفهوم الطعام إلى «ظاهرة»، فنجد أغلب الصحف قد أفردت قسماً خاصًا يُعنى بتجربة تناول الطعام الراقي وتقييم المطاعم، بالإضافة إلى المقالات التي تركّز على موضوع الطهي، وهو ما أسهم في تأسيس مجلاتٍ مكرّسة فقط للطعام وإصدار عددٍ كبيرٍ من كتب وموسوعات الطبخ. وتستمر هذه الظاهرة لتأخذ أشكالًا مختلفةً من الطرح على شكل مسابقات الطهي وبرامج تلفزيون الواقع وأفلام السينما التي تتمحور حول الطعام. ومع ظهور وسائل الإعلام الرقمية وبرامج التواصل الاجتماعي في الآونة الأخيرة، أصبح «الطعام والطبخ والأكل، ومشاهدة الآخرين يطبخون ويأكلون أمراً منتشراً في جميع المنصات ووسائل الإعلام والشاشات والأذواق»[1].

ومع نمو ورسوخ الاقتصاد المُعولَم، تطوّرت اقتصاديات الطعام وما تبعها من حركات الطعام وعَظُمت مكانتها[2]. ففي الآونة الأخيرة، لم تعد كمية الطعام أكثر وفرة فحسب، بل ساهم تعدّد وتنوع وسائل الإعلام في نشر المعرفة وتغيّر الأذواق وخلق ثقافةٍ كاملةٍ جوهرها الطعام. ولعل تطوير برامج دراسية أكاديمية تُعنى بالطعام وفنون الطهي في الجامعات دليلٌ واضحٌ على أهمية وانتشار هذه الظاهرة، والتي تسهم بدورها في توعية الجمهور بالدور المتشعّب الذي يلعبه الطعام في تشكيل الثقافة والمجتمع. وبالتوازي مع ذلك، نرى إقبالاً كبيراً من قبل الطلاب على الالتحاق بمدارس وأكاديميات الطهي في جميع أنحاء العالم، وذلك أملاً منهم في أن يصبحوا يوماً ما من الحاصلين على نجمة ميشلان الصعبة المنال والتي ترسّخ اسم حاملها في أعلى مراتب عالم الطهي، ناهيك عن رغبتهم في التعمّق في دراسة «الطعام» كتخصصٍ علميٍ قائمٍ بذاته.

أدت كل تلك العوامل إلى ظهور شخصيات «عاشقي الطعام» (foodies) أولئك الذين يُغرقون الانترنت بالوسوم والصور لتوثيق وجهة نظرهم حول ثقافة الطعام، والتي جذبت انتباه المواطن العادي وأثارت فضوله نحو اكتشاف عالم فنون الطهي الغامض.

The New Food Order

The reinvigorated interest in food, the dining experience and those who prepare it have all become an important facet of contemporary culture. In the last few decades, food based movements have become tied to the current zeitgeist; the fascination with food, its visual representation, its preparation, the restaurant scene & the chef, becoming an integral part of our being in an increasingly modern world.

Beginning in the `80s, there was an upsurge of television networks offering food related content, from cooking shows with gourmet chefs, to food and travel programming, promotion of good nutrition and healthy diets, with advertising of new and innovative kitchen appliances that turned the household cook into an instant gourmand. This phenomenon was further bolstered by an increased interest in print media, where newspapers regularly included a section on gourmet dining, restaurant reviews; and a growing repertoire of culinary articles, which sparked the growth of dedicated food magazines and vibrant cookbooks. This trend continues today with a growing number of chef competitions, reality television shows, and cinema all utilizing food as a main narrative. More recently, with the advent of digital & social media, the role "of food, of cooking and eating, of watching other people cooking and eating, has become omnipresent across all platforms, all media, all screens and all palates"[1].

With the strengthening of the globalized economy, the economies of food and as a result gastronomic movements have evolved and assumed greater prominence[2]. Not only is food more plentiful in recent times, but the proliferation of media outlets has contributed to the provision of knowledge, changing tastes and creating an entire food culture. A testament to this phenomenon is the introduction & development of academic food studies programs across universities, which contribute to the public awareness of food's complex contribution to culture and society. In tandem, we also see a great influx of students attending culinary schools around the world, delving deeper into the study of "Food" as a legitimate academic program, all in the hopes of reaching for that elusive Michelin star that cements ones place in the higher echelons of the culinary world.

With this, came the manifestation of the "foodie" individual; bringing his/her stream of hashtags cyber documenting cuisine culture, which cultivated the layman's interest in the mysterious world of the culinary arts. From Nouvelle & Haute Cuisine to minimalist Molecular Gastronomy, the theme of resulting experimentation has crossed the divide of theory into practice. The food anthropologist, Joahnna Finkelstein observes, "The elevation of food as a sign of human sophistication does not rest

مـن أسـلوب المطبـخ الجديـد المعاصـر وفـنّ الطهـي الراقـي، وصـولاً إلـى علـم الطهـي الجزيئـي، انتقلـت تلـك التجـارب والأسـاليب بمفهـوم الطعـام مـن النظريـة إلـى الممارسـة. وقـد أشـارت عالمـة انثروبولوجيـا الطعـام جوهانـا فنكلسـتين إلـى أن «ارتقـاء الطعـام كدليـلٍ علـى التطـور البشـري لا يُعـزى إلـى أسـلوب طهـي واحـد، فعمليـة إعـداد الطعـام متنوعـة اليـوم بمـا يكفـي لتصبـح قيمتهـا تُقـدّر وفـق درجـة التزامهـا تجـاه التجريـب [3].» كمـا أسـهم التبـادل الثقافـي للتقاليـد المختلفـة والمتوارثـة القائمـة علـى الطعـام فـي تغييـر الأذواق العامـة للشـعوب، ومنحتهـم دافعًـا أكبـر لتـذوّق وتقاسـم تقنيـات الطهـي المختلفـة وتجربـة مختلـف النكهـات والأسـاليب.

باعتبارهـا عمليـة قائمـة علـى المشـاركة، لـم تؤثـر إمكانيـة الوصـول إلـى الطعـام المتاحـة للجميـع، وشـعبيّة منصـات وسـائل الإعـلام الاجتماعـي علـى مـا نأكلـه فحسـب، وإنمـا غيّـرت أيضـاً نمـط وطريقـة أكلنـا وحياتنـا. فبالنسـبة للبعـض، لـم يَعُـد الطعـام مجـرد وسـيلة لمواصلـة الحيـاة، بـل غـدا تعبيـراً اجتماعيـاً وثقافيـاً وفنيـاً بالـغ التفصيـل والتعقيـد. ولعلـه مـن الدقّـة أن نعتبـر الطعـام نوعًـا جديـدًا مـن الفنـون، لا سـيما بعـد أن أصبحـت مكانـة الطهـاة الذيـن كانـوا يعملـون سـابقاً فـي الخفـاء وخلـف الكواليـس تضاهـي مكانـة الفنانيـن المشـهورين الذيـن يُحتفـى بهـم فـي كل محفـل.

ومـع وضـع هـذا فـي عيـن الاعتبـار، بـدأ فريـق مشـروع «الطعـام ثقافـة» رحلتـه لاستكشـاف مفهـوم الطعـام ككيـانٍ ثقافـي مهـمٍ ومسـتمر، وكأداةٍ فنيـةٍ بحـد ذاتهـا. وقـد اخترنـا، نحـن فريـق هئيـة البحريـن للثقافـة والآثـار، هـذه الفكـرة وهـي خلـق حـوار ثنائـي اللغـة بيـن النكهـات والألـوان، بيـن الطبـق واللوحـة، انطلاقـا مـن التزامنـا بخلـق جسـور بيـن مختلـف التخصصـات الثقافيـة، وإيصـال هـذا النـوع مـن التعـاون ومـا ينتـج عنـه مـن أعمـال إلـى وعـي المجتمـع البحرينـي. لقـد بـدا إقـران الفنانيـن مـن عالمـيّ فنـون الطهـي والفنـون البصريـة تطـوّراً غريبـاً وطبيعيـاً فـي آن واحـد لإبـراز التقـارب بيـن أداتيـن قـد تبـدوان مختلفتـان فـي الظاهـر. وقـد وثّقنـا تلـك التعاونـات فـي هـذا الكتـاب الـذي يحتـوي علـى آراء الفنانيـن والطهـاة المشـاركين عـن تلـك الشـراكات التـي كانـوا طرفـاً فيهـا، وعمليـة ابتكارهـم لمفاهيـم مشـتركة وإدماجهـا فـي معـارض مباشـرة مـع الجمهـور بمتحـف البحريـن الوطنـي، كمـا يسـتعرض هـذا الكتـاب رؤى موضوعيـة لشـخصياتٍ بـارزة فـي السـاحة الثقافيـة، قدمـوا فيهـا أفكارهـم حـول الطعـام وأبـدوا وجهـات نظرهـم فيمـا يتعلـق بتعاطيهـم مـع ثقافـة الطعـام مـن المنظـور التاريخـي والتراثـي والتصميـم الفنـي.

يتيـح هـذا الكتـاب للقـارئ استكشـاف ظاهـرة الطعـام بمختلـف أبعادهـا مـن «الداخـل» و«الخـارج»، كمشـاهدٍ ومشـارك معـا، والتعمّـق فـي مشـاريع التعـاون بيـن الطهـاة والفنانيـن الذيـن عملـوا معـاً لكسـر الحـدود وإعـادة صياغـة أسـاليبهم مـن جديـد.

with a single culinary style. Food preparation is so diverse that it is valued now more readily for its commitment to experimentation."[3] Cross-cultural sharing of different food-based traditions has also transformed peoples' overall tastes, and has stimulated a greater curiosity for sampling and sharing different culinary techniques, and experimenting with various flavors and methods.

The democratisation of food accessibility, as well as the popularity of social media platforms, has transformed not only what we eat but also the very nature of how we eat, and how we live. For some, food has transitioned from a means of sustenance to a more elaborate social, cultural and artistic expression. It may be accurate to think of food as the center of a new artistic genre, with the transformation of the status of the behind the scenes chef into a celebrated and visible artiste.

With this in mind, the Food is Culture team embarked on exploring the notion of food as a significant and persistent cultural entity, and as an artistic tool in itself. We at BACA chose this topic out of a commitment to creating a dialogue between varying disciplines, bringing this type of collaboration and its possibilities to the forefront of Bahraini society. It felt like an unusual yet natural progression to pair artists from the culinary and visual arts fields in order to demonstrate the convergence of two seemingly different mediums.

To document this edition of Food is Culture, the artists and chefs have shared, in their own words, their take on their partnership and the process of creating their joint thematic concepts that coalesced into a series of exhibitions that took place at the Bahrain National Museum. In addition, several Bahraini cultural players from varying disciplines have contributed to this publication by offering their insights on food as culture from an artistic, historic and design perspective. The culmination of this book allows the reader to explore the above phenomenon as one "in" it and "outside" of it, as a viewer and a participant; to ride the wave of exploration & collaboration between chefs and artists as they work together to break boundaries and redefine their genres...

[1] Rosenbaum, Ron (2014, July). Anthony Bourdain's Theory on the Foodie Revolution.
Retrieved from http://www.smithsonianmag.com/arts-culture/anthony-bourdains-theory-foodie-revolution180951848-/

[2] Finkelstein, J. (2014) Fashioning Appetite: Restaurants and the Making of Modern Identity. New York, NY: Columbia University Press.
[3] Ibid

شوق العلوي
أمينة المعرض

Shouq Al-Alawi
Curator

عندما يتّحد الفن والطعام

«يُمكن للأفكار وحدها أن تكون عملاً فنياً، فهي تمر عبر سلسلة من التطورات قد تتبلور في النهاية لتأخذ شكلاً ما ومن غير الضروري أن تتجسد جميع الأفكار بصورة مادية» سول لويت.

إن أفكاراً مثل اكتشاف مواطن الفن في الطعام أو العكس لا تطرأ كل يوم وأن نحظى هذا العام بنسخة ثانية من فعالية الطعام ثقافة يدل أننا حققنا شيئاً مميزاً في النسخة الأولى. لقد شهدنا ما يمكن أن تصنعه العقول المبدعة وكيف تعامل أصحابها مع هذا التحدي. وجدنا أن بعض الفنانين اتجهوا لأساليب مغايرة في التعاطي مع اللوحة، كما أن عدد من الطهاة باتوا ينظرون إلى بعض مكونات الطعام والتي لا تحظى بشعبية على أنها أساس لأطباقهم. لقد ألهمت فكرة التعاون بين اثنين من التخصصات الإبداعية بعض المشاركين، بينما استمتع البعض الآخر لمجرد كونهم جزءًا من النسخة التجريبية.

رؤية الفنانين والطهاة يعملون في العام الماضي، كشفت لنا مدى تشابه العملية الابداعية ومدى اختلاف طريقة التعبير عنها. وفي هذا العام تم التركيز على مفهوم «الابتكار» أي جمع المواد وتحويلها، ما يعد نشاطاً إبداعياً بحد ذاته. سواء كانت تلك المواد ألواناً، طيناً، نوتات موسيقية أو مكونات قابلة للأكل.

في كتابه « الطعام ثقافة» يبدأ «ماسيمو مونتاري» بمفهوم الابتكار في عالم الطهي، وما يفتحه من مجالات تسمح للإنسان أن يحول مكونات وعناصر طبيعية قابلة للأكل إلى أطباق. لقد قاد الطهي إلى تكوين « المطبخ»، إلى تطويع المواد الخام لتصبح أدوات مائدة، وظهور إرشادات مكتوبة ومقروءة لتكون بمثابة مرجع معتمد لأساليب وتقنيات الطهي كالتحميص، الشواء، والقلي.

وبالمقابل فإن مفهوم الابتكار في عالم الفنون البصرية، يكمن في تحويل المواد الطبيعية إلى شكل من أشكال الفن وقد أدى تطور حركة الفن إلى ظهور تقنيات وأساليب جديدة ساهمت فيما بعد في إيجاد مدارس الفن المختلفة وإقامة المعارض وإنشاء المتاحف الفنية.

لم تعد عملية إعداد المائدة مقتصرة على تناول الطعام، بل أصبحت تجربة شاملة تستحضر عناصر جمالية متعددة. كما لا يمكننا اليوم اعتبار الطهي وتحضير الموائد أمراً اعتيادي نقوم به في حياتنا اليومية. إنما باتت النظرة لعملية إعداد واستهلاك الطعام على انها فن. كما أن مجرد التعبير عن فكرة فنية بات كافياً لاعتبارها عملاً فنياً!

Between the Plate and the Palette

"Ideas alone can be works of art; they are in a chain of development that may eventually find some form. All ideas need not be made physical." Sol Lewitt

Ideas like exploring the food in art and the art in food don't happen every day. To have a second edition of Food is Culture, means we must have done something right in the first one. We saw what creative minds are capable of doing and how they dealt with this challenge. Some artists changed the way they approached their canvases, some chefs now see unpopular ingredients as potential dishes, some were inspired to take the idea of two creative disciplines collaborating and experiment with it and some simply enjoyed being part of the pilot edition.

We witnessed how the artists and chefs worked last year, how similar the creative process was and how different the form of expression. This year, the focus was more on the process of "invention". To invent is to simply combine and to transform materials; which is fundamentally a creative activity, whether the materials are paints, clays, musical notes or edible ingredients.

In his book, Food is Culture; Massimo Montanari begins with the "invention" of cooking which allowed humans to transform natural, edible objects into cuisine. Cooking led to the creation of the kitchen, the adaptation of raw materials into utensils, and the birth of written and oral guidelines to formalize cooking techniques like roasting, broiling and frying.

In comparison, the "invention" of drawing and painting also allowed humans to transform natural, colourful materials into art. The progression of art then led to the development of techniques and to the creation of museums, galleries, art schools and art enthusiasts.

Looking at it closely, dining is no longer about eating, but about elaborate displays. Cooking and dining cannot be considered as a normal or central part of the everyday anymore, the preparation and consumption of food is now being seen as art. The articulation of an artistic idea suffices as a work of art - implied that concerns such as aesthetics, expression, skill and marketability were all irrelevant standards by which art was usually judged, although marketability of an artwork as a factor of success is now debatable.

توجـد الآن معاييـر جديـدة يتـم مـن خلالهـا الحكـم علـى عمـلٍ فنـي تختلـف عـن معاييـر الجمـال، الحرفيـة، قابليـة التسـويق، والتـي كانـت أسـاس تقييـم الأعمـال الفنيـة سـابقاً إلا أن قابليـة المنتـج أو العمـل الفنـي للتسـويق لازالـت موضـع نقـاش حتـى اليـوم.

فـي هـذه النسـخة اسـتطاعت فعاليـة الطعـام الثقافـة إبـراز خمسـة مشـاريع جمعـت الفنانيـن بالطهـاة علـى اختـلاف ثقافتهـم وخبراتهـم الفنيـة. إن مـا جمـع هـؤلاء الفنانيـن والطهـاة هـو الشـغف والإبـداع، وإيمانهـم بـدور الابتـكار فـي ايصـال رسـائل تعبـر عمـا بداخلهـم وتقربهـم أكثـر للنـاس مـن خـلال لوحـة، أو عمـل تركيبـي، أو ربما مرقـة طعـام أو حتـى قطـع سـكر مشـغولة بطريقـة فنيـة. لقـد قـدم المشـاركون نتاجـات تعاونهـم لإثبـات أن امتـلاك المهـارة للابتـكار شـيء،وأن امتـلاك الشـغف الـلازم للابتـكار هـو شـيء آخـر تمامًـا.

In its second edition, Food is Culture brought together five pairs of artists and chefs of different backgrounds. What united them was their passion towards what they were doing and their faith that their form of "invention" is one that better sends out the message they want to communicate. From paintings to video installations, from the old broth to sugar work, and everything in between, the five pairs presented the results of their collaborations to prove that having the skills to invent is one thing and having passion to invent is something else.

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