מכון ון ליר בירושלים
THE VAN LEER JERUSALEM INSTITUTE
معهد فان لير في القدس

live
בפייסבוק
ובאתר המכון



שמים הכול על השולחן:
המטבח הפלסטיני והישראלי על קרש החיתוך

סדרת מפגשים
על אוכל ופוליטיקה

בימי שלישי, בשעה 19:00

שפים, יינים, חוקרות וחוקרים ערבים ויהודים מדברים על אוכל ופוליטיקה במטבח.

עד כה לא התקיים דיון פתוח וביקורתי בסוגיות הפוליטיות העומדות בבסיס השדה הקולינרי בארץ.

סדרת המפגשים יוצאת מנקודת הנחה שהמטבח המקומי מושפע בהכרח מהמאבק על הגדרת זהות לאומית, על ניכוס תרבותי ועל ייצוג מגדרי.

הצטרפו אלינו לשולחן עגול המפגיש בין אוכל למחשבה, הלכה למעשה.

צוות ההיגוי: פרופ׳ דניאל מונטרסקו, עומר עילואן, יאיר יוספי, נועה ברגר, בסמה פאהום, גל בן משה

16.6.2020 | מפגש ראשון: גבולות הטעם הטוב - ניכוס תרבותי או מקור להשראה?

בין מפתול לפתיתים עובר שדה מוקשים. האם קיים מטבח ישראלי או שהוא בגדר גֶּבֶת דעת? היכן הגבול בין ההכרה במטבח הפלסטיני והמזרחי לבין ניכוסו הקולינרי? איך מוגדר המטבח המקומי בין חומר הגלם לטכניקה? המפגש הראשון בסדרה יעמוד על נקודות המחלוקת ויתווה קווים לשיח אפשרי בין המטבחים.

בהשתתפות
רונית ורד | עיתונאית מדור "פינת האוכל", עיתון הארץ
עומר עילואן | יועץ קולינרי
עו"ד הישאם שבאיטה | הקליניקה לזכויות אדם, אוניברסיטת תל אביב
יאיר יוספי | שף בעלים של ביסטרו היין 'ברוט', תל אביב

מנחה **פרופ׳ דניאל מונטרסקו** | האוניברסיטה המרכז אירופית, בודפשט

30.6.2020 | מפגש שני: על סיר הבשר - מטבח ישראלי ופלסטיני בחו"ל [באנגלית]

בשנים האחרונות המטבח המזרח-תיכוני, הפלסטיני והישראלי זוכים לפריחה בלונדון, בניו יורק, בפריז ובברלין. מה סוד ההצלחה שלהם וכיצד אפשר לאפיין את התופעה? כיצד משתלב המטבח ה"מהגר" בתרבות הקולינרית המקומית, ומה קורה לפוליטיקה של האוכל הלבנטיני בארצות נֵכר?

The Migrating Food Pot: Palestinian and Israeli Cuisine in Europe and the US

In the last few years, Middle Eastern, Palestinian and Israeli cuisine have experienced a global boom, from London to New York, Paris to Berlin. What is the secret of this success, and how can the phenomenon be understood? How does "migrant" cuisine integrate into local culinary culture, and what happens to the culinary politics of the Levant as it travels overseas?

14.7.2020 | מפגש שלישי: טרואר עירוני? יפו, תל אביב, נצרת וחיפה

מושג הטֶרוּאר, או "טעם המקום", מתייחס באופן מסורתי לאזורים כפריים, המשתלבים בשיח הקולינרי על אזוריות (מטבח ים-תיכוני, שאמי, גלילי). מה קורה ל"אותנטיות" ול"מקומיות" של האוכל במעבר מהכפר אל העיר המנוכרת? האם המרחב העירוני הפלורליסטי מזמן שיתוף פעולה שאינו מתאפשר במקומות אחרים? האם גם הטעם עובר ג'נטריפיקציה?

21.7.2020 | מפגש רביעי: בבית פנימה - כתיבת אוכל בין מגדר ללאומיות

בישראל של המאה העשרים ואחת הבישול העילי הוא עדיין טריטוריה גברית ויהודית במידה רבה. דיבור וכתיבה על אוכל משכתבים לא רק מתכונים, אלא גם יחסי כוח. כיצד משפיעה הגורמטיזציה של המטבח הביתי על שיח האוכל? היכן עומדים ספרי הבישול בין היותם גלעד למטבחים נעלמים ואתר של נוסטלגיה קולינרית, ובין היותם קריאת תיגר על יחסי הכוח המגדריים והלאומיים במטבח? כיצד תפקידה הקלאסי של האישה בתרבות הפטריארכלית נכתב מחדש במסגרת פורמט המקדש את המסורת?

4.8.2020 | מפגש חמישי: בחזרה לשורשים? לקטות, זני מורשת ואוכל אורגני

החזרה אל האוכל הטבעי, האורגני או ה"בלדי" היא מגמה גלובלית הקשורה בסוגיות של מקומיות, קיימות והתנגדות לתעשיות מזון מזהמות. בארץ המריבה, "החזרה אל הטבע" מושרשת בשאלות תרבותיות ופוליטיות, בהן שאלות הקשורות לגבולות טריטוריאליים ולתביעת בעלות על המקום. היכן ממוקם העניין בלקטות בטווח שבין ההגנה על הטבע ובין שימור המסורת? כיצד תחום האוכל, תעשיית המסעדנות וענף החקלאות מתמודדים עם שאלות אתיות וחוקיות הנוגעות לזרעי מורשת ולמזון בר קיימא?

18.8.2020 | מפגש שישי: בין טרואר לטריטוריה - יין, אוכל וגבולות

בשנים האחרונות הולכת ומיטשטשת ההפרדה בין תעשיות האוכל והיין משני צידי הקו הירוק. כיצד מבטא האוכל את המתח בין הטרואר כמרחב איכות לבין הטריטוריה כמרחב פוליטי? כיצד משפיעה תנועת החרם על תעשיית היין? על הטרואר בין גסטרו-פוליטיקה לגסטרו-דיפלומטיה.

lottedesign.co.il • לוטה

מחשבה בשידור ישיר

#מחשבה_בשידור_ישיר

השידור החי
ילווה בכתוביות בעברית