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

live
في الفيسبوك وموقع المعهد



على مائدة الصراع: المطبخ الفلسطينيّ والمطبخ الإسرائيليّ على خشبة التقطيع

سلسلة لقاءات حول الطعام والسياسة

أيّام الثلاثاء، الساعة ١٩:٠٠

طبّاخون، صُنّاع نبيذ وباحثون عرب ويهود يتحدّثون عن الأكل والسياسة في المطبخ.

لم يجر حتّى الآن نقاش مفتوح وناقد في القضايا السياسيّة التي في صميم مجال الطهي في البلاد.

تفترض سلسلة اللقاءات أنّ المطبخ المحلّيّ يتأثّر بالضرورة بالصراع على تحديد الهويّة القوميّة،

على الإستيلاء الثقافيّ والتمثيل الجندريّ.

انضمّوا إلينا إلى طاولة مستديرة تجمع بين الأكل والفكر وبين النظرية والفعل.

طاقم التوجيه: أ.د دانيال مونترسكو، عمر علوان، يائير يوسفي، بسمة فاهوم، غال بن موشيه.

١٦.٦.٢٠٢٠ اللقاء الأول: كل واحد وذوقه - إستيلاء ثقافيّ أم مصدر إلهام؟

يمرّ بين المفتول و«البتيتيم» حقل ألغام. هل هناك مطبخ إسرائيليّ أم أنّه بدعة؟ ما هو الحد بين اعتراف الإسرائيليين بالمطبخين الفلسطينيّ والشرقيّ وبين إستحواذهم عليه في مجال الطهي؟ كيف يتمّ تعريف المطبخ المحلّيّ بين المادّة الخام والتقنيّة؟ سيعالج اللقاء الأوّل في سلسلة اللقاءات نقاط الخلاف ويرسم خطوط حوار ممكنة بين المطبخَين.

بمشاركة **رونيت فيرد** | صحفيّة «زاوية الأكل»، صحيفة هآرتس
عمر علوان | مستشار في مجال الطهي
المحامي هشام شبايطة | عيادة حقوق الإنسان، جامعة تل أبيب
يائير يوسفي | شيف صاحب مطعم وبار النبيذ «بروط» تل أبيب

يدير الجلسة: **أ.د دانيال مونترسكو** | جامعة أوروبّا الوسطى، بودابست

٣٠.٦.٢٠٢٠ اللقاء الثاني: القدْر المهاجر- المطبخان الإسرائيليّ والفلسطينيّ خارج البلاد [بالإنجليزيّة]

في السنوات الأخيرة يشهد المطبخ الشرق أوسطيّ، الفلسطينيّ والإسرائيليّ ازدهارًا في لندن، نيويورك، باريس وبرلين. ما هو سرّ نجاحه، وكيف يمكن وصف هذه الظاهرة؟ كيف يندمج المطبخ «المهاجر» في ثقافة الطهي المحلّيّة، وماذا يحدث لسياسة الطعام الشامي في الغربة؟

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

In the last few years Middle Eastern, Palestinian and Israeli cuisines 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?

يدير الجلسة: **أ.د دانيال مونترسكو**

١٤.٧.٢٠٢٠ اللقاء الثالث: مذاق محلّيّ مدينيّ؟ يافا، تل أبيب، الناصرة وحيفا

يتطرّق مصطلح مذاق المكان بشكل تقليديّ للمناطق القرويّة التي تعرّف الخطاب الغذائيّ على المستوى الاقليمي (مطبخ متوسّطيّ، شاميّ، جليليّ). ما الذي يحدث "للأصالة" و"المحلّيّة" عند انتقالهما من القرية إلى المدينة؟ هل يوفّر الحيّز المدينيّ التعدّديّ تعاونًا لا يتوفّر في أماكن أخرى؟ هل يمر المذاق أيضًا بعمليّة استطباق.

يدير الجلسة: **أ.د دانيال مونترسكو، يائير يوسفي**

٢١.٧.٢٠٢٠ اللقاء الرابع: أكل الرجال على قد افعالها؟ – الكتابة عن الأكل بن الجندر والقومية

لا يزال الطبخ في إسرائيل في القرن الواحد والعشرين حيّزًا ذكوريًّا ويهوديًّا إلى حدٍ كبير. التحدث والكتابة عن الأكل لا يعيدان صياغة الوصفات فحسب، بل علاقات القوّة أيضًا. كيف تغيّر العلاقة بين الطعام المنزلي والطهي المهني الخطاب المتعلّق بالأكل؟ عمّا تعبّر كتب الطهي بين كونها نصبًا تذكاريًّا لمطابخ اندثرت وموقع حنين للطعام، وبين كونها حَدٍّ لعلاقات القوّة الجندريّة والقوميّة في المطبخ؟ كيف تعاد صياغة دور المرأة التقليدي في الثقافة الأبوية ضمن إطار يقدّس العادات؟

تدير الجلسة: **نوعا برغر**

٤.٨.٢٠٢٠ اللقاء الخامس: العودة إلى الجذور؟ التلقيط، أصناف الإرث، والطعام العضويّ

العودة إلى الغذاء الطبيعيّ أو العضويّ أو «البلديّ» هي توجّه عالميّ يتعلّق بقضايا الهويّة الأصلانيّة، بالاستدامة ومقاومة الصناعات الغذائيّة المسبّبة للتلوُّث. في بلاد البرتقال الحزين «العودة إلى الطبيعة» متجذّرة في قضايا ثقافيّة وسياسيّة، بما في ذلك أسئلة متعلّقة بالحدود والمطالبة بالحق في الملكيّة. ما هو سبب الاهتمام بالتلقيط ما بين حماية الطبيعة وحفظ الموروث؟ كيف تتعامل الصناعات الغذائيّة، والمطاعم والزراعة مع المسائل الأخلاقيّة والقانونيّة المتعلّقة ببذور الإرث والغذاء المستدام؟

يدير الجلسة: **أ.د دانيال مونترسكو، يائير يوسفي**

١٨.٨.٢٠٢٠ اللقاء السادس: بدك العنب ولا تقاتل الناطور- نبيذ، أكل وحدود

يتلاشى في السنوات الأخيرة الفصل بين صناعات الأكل والنبيذ على جانبي الخطّ الأخضر. كيف يعكس الأكل التوتّر الكامن بين مذاق المكان كحيّز ذي جودة وبين الأرض كحيّز سياسيّ؟ كيف تؤثّر حركة المقاطعة على صناعة النبيذ؟ حول مذاق المكان بين سياسة الطعام ودبلوماسيّة الحدود.

يدير الجلسة: **أ.د دانيال مونترسكو**



#מחשבה_בשידור_ישיר

يرافق البثّ المباشر كتابة للحوار على الشاشة، ولاحقًا ستصدر ترجمة إلى العربيّة

lottedesign.co.il • לוטה