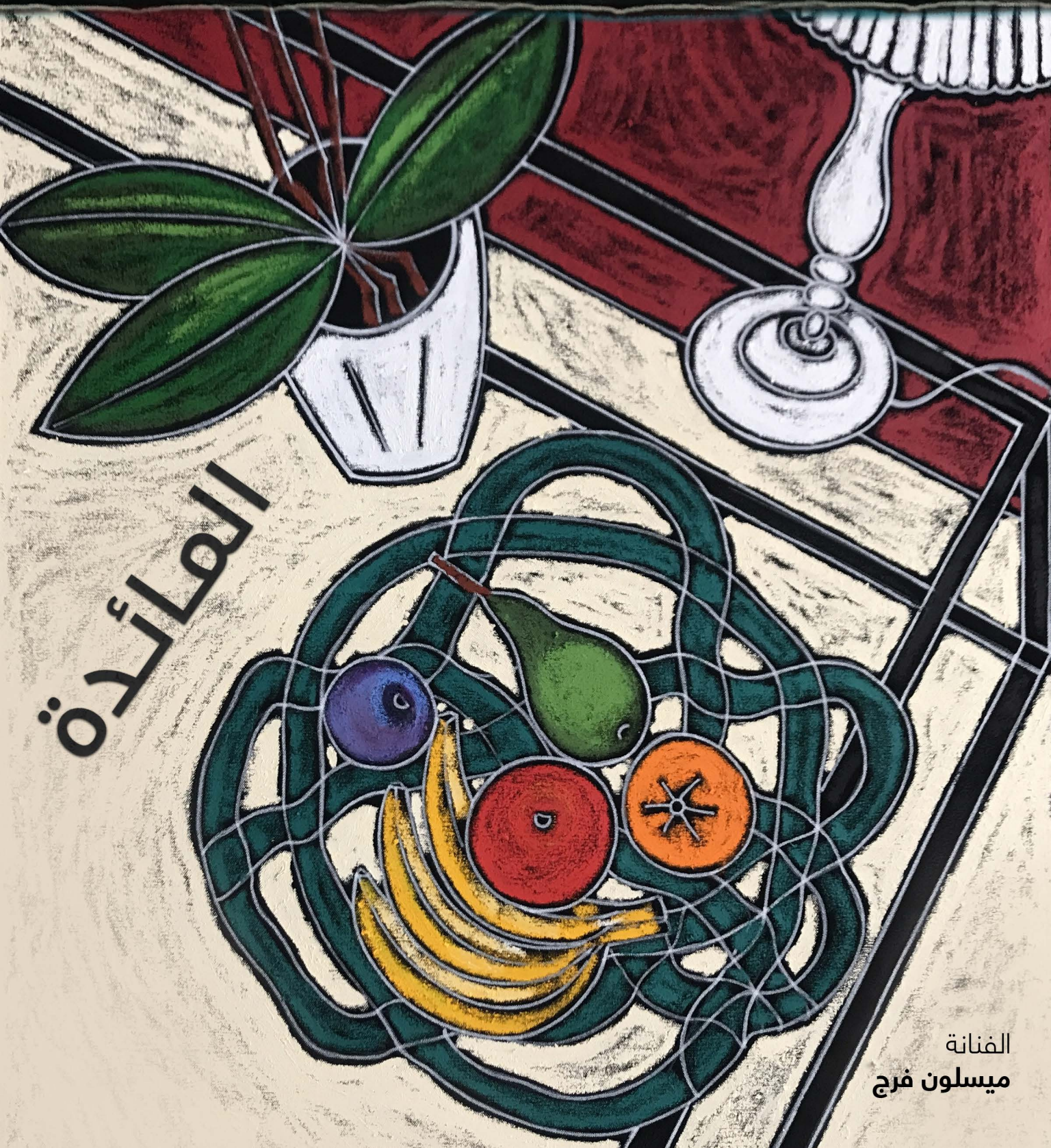
إثراء
مبادرة أرامكو

الإصدار 021

مجلة إثرائيات

صيف 2023



الفنانة
ميسلون فرج

مجلة **إثرائيات** الثقافية، تصدر عن مركز الملك عبد العزيز الثقافي العالمي (إثراء)؛ لتلهم القلوب وتثري العقول. حيث تُعد منصةً مستوحاةً من عبق المملكة العربية السعودية ذات الصبغة العالمية واسعة النطاق؛ لتجسّد المشهد الفنّي وثقافة الفنّ من خلال قصص جُمعت من المملكة العربية وجميع أنحاء العالم.

الفهرس:

كلمة المُحررِّ:

فنُّ الطّعام، بقلم ريم الغزال. 05

فنَّ الغلاف:

البيت في عيون الفنانة ميسلون فرج، حاورتها منار المطيري. 08

زاوية فنِّية:

استلهام الفنّ في عالمنا الطبيعي، لقاء مع الفنّانة ألونسا غيفارا. 10

وليمة الألوان، لقاء مع الفنّانة أمل البلوشي. 12

الثَّقافة من خلال الفنّ الرَّقمي، لقاء مع الفنّان أحمد الرفاعي. 13

إسقاطات فنِّية:

مأدبة الحياة الفنِّية، لقاء مع الفنَّانة ليلى مال الله، حاورتها فاطمة ذياب. 14

حياة وفن:

لوحات براقة، لقاء مع الفنَّانة سارة شاكيل، حاورتها نورة آل طه. 15

واحة فنِّية:

محورية المائدة، لقاء مع الفنَّان عبدالله عزيز، حاورته نورة الداعج. 16

عزلة فنِّية:

لوحة من التُّوست، لقاء مع الفنَّانة ساسامانا. 17

وصفة الفن السيريالي، لقاء مع الفنانة فارونا سريدهار. 18

قطعةٌ حلوةٌ من الكَعك البلُّوري الشفّاف، لقاء مع الفنانة تومي. 20

عوالم النَّسيج المُبَهَّرة، لقاء مع الفنانة باولا أنزيكه. 21

ضيف العدد:

عوالم من السَّعادة في مذاق الأومامي، بقلم حسين الموسوي - فنان وراوي ورئيس تحرير مجلة ناشيونال جيوغرافيك العربية بالإنابة. 22

جسور:

حوار بين الثَّقافات: حادثة تصيب قاطف التَّمر، بقلم د. أولريك الخميس. 23

حوارات خاصة:

التجربة الفنِّية الخاصة، لقاء مع يوسف الحربي، مدير جمعية الفنون والثقافة بالدمام، حاورته ريم الغزال. 25

البيك وثقافة الطعام، لقاء مع رامي أبو غزالة، الرئيس التنفيذي لمطاعم البيك، حاورته نورة الداعج. 27

مركز تشكيل.. بيئةٌ حاضنة للفنِّ والإبداع. 28

موائد الماضي، لقاء مع الفنانة سلمى سيري، حاورتها منار المطيري. 29

نشرة خاصة:

مذاق التاريخ، لقاء مع دانيال نيومان، حاورته سارة شكارة. 31

أفكارنا ومزاجنا ووجباتنا، لقاء مع رؤوم السحيباني، حاورتها نورة آل طه. 34

فنُّ البطاطس، بقلم ريم الغزال. 35

العين تأكل أولاً، لقاء مع الطاهية بري بيكر. 37

كيف غيّر المتبّل حياة البروفيسور، لقاء مع البروفيسور بيتر هاينه، حاورته نورة آل طه. 39

كنوز عربية:

حديث الرُّوح على مسرح الجوع، بقلم فاطمة ذياب وحسن الباذر. 40

من الخزنة:

فنُّ الأكل، بقلم ريم الغزال. 42

قُمرة:

تخليد الأشياء التي نحبها، لقاء مع عبد الله الشيخ. 44

من الأرشيف:

كعكة الحياة، بقلم ريم الغزال. 45

كعكة أرامكو، كنز الحياة، بقلم عبير النمري. 47

نداء الرُّمان، عمل الفنَّانة ألونسا غيفارا، بإذن من تشكيل.
نحن بحاجة إلى تقديم الحماية والشكر لهذه المخلوقات؛ كالنحل، فهي التي تمدُّنا بالحياة وتحافظ على كوكبنا مزدهرًا.

كلمة **المحرر:**
فنُّ الطَّعام

تقديم ريم الغزال

«التَّمر مسامير الرُّكب»

— مثل عربي قديم.

الطَّعام هو الحياة، والحياة في الطَّعام. المثل العربي القديم، الذي يذكِّرنا بفوائد التَّمر للرُّكب، ما هو إلا واحد من الأمثال التي نسمعها عن تأثير الأطعمة المختلفة والمتنوِّعة على حياتنا. فالطَّعام هو فلسفة بحدِّ ذاته، وهو طريق الحياة وطاقتها.

عندما يسألكم أحد ما: ما هو طبقكم المفضل؟ ستحتاجون إلى تفكير عميق للإجابة عن هذا السُّؤال، من ذاكرة الحنين التي تخصُّ عددًا من الأطباق، إلى التَّواصل الثَّقافي للنَّكهات الشَّهية التي تترك بصمتها في النِّهاية.

ونظرًا لأهميَّته العالمية وتنوعه الثَّقافي، فإنّنا نحتفي بموضوع الطَّعام في نسختنا الحادية والعشرين، والتي تحمل عنوان «المائدة». إنَّها رؤية فنِّية وثقافيَّة وفلسفيَّة لمفهوم الطَّعام والنَّكهات.

يتجمَّع النَّاس حول المائدة، سواء كان ذلك على الطَّاولة أو على الأرض؛ لأجل تناول الطَّعام، والشَّراب، والدَّراسة، والقراءة، والرَّسم، وتبادل الأحاديث، والتَّصاميم، وإظهار الطَّابع الشَّخصي، وتعزيز أواصر الصِّلة، وسرد الذِّكريات. هناك دراسات عديدة توضِّح كيف أنَّ الطَّعام الممتزج بالحبِّ والمعدُّ في المنزل يساعد الجسم على التَّوازن. وكذلك مجرَّد الجلوس على الطَّاولة وشمِّ رائحته لبضع دقائق يساعد الجهاز الهضمي على العمل بشكل صحيح.

نادرًا ما يأكل معظمنا طعامًا يطهوه بنفسه، وخاصَّة ممَّن لهم وظائف صعبة، والقليل منّا يتناول طعامه على المائدة، إلا ما ندر في مناسبات خاصَّة. فأثناء العمل نطلب الطَّعام حتى يصلنا إلى مكاتبنا، وعندما نعود إلى المنزل، نأكل جميعنا أمام التلفاز بدلاً من الجلوس ملتفين حول مائدة أرضيَّة مستمتعين بوجبة صحيَّة مليئة بالأحاديث، آخذين كلَّ الوقت لتذوُّق كلِّ لقمة منها.

تُظهر العديد من الدِّراسات أنَّ الأطفال الذين اعتادوا تناول الطَّعام مع عائلاتهم يتمتَّعون بمهارات اجتماعية أفضل واضطرابات سلوكيَّة أقل، وأنَّ الأسر المتفاعلة مع بعضها بشكل عام، تتمتَّع بصحَّة أوفر، لأنَّ العديد من المشكلات يتمُّ حلُّها حول مائدة الطّعام. ليس هناك ما يقلِّل من أهميَّة التَّجارب الغذائية في حياتنا وإبداعنا ورفاهيتنا.

في هذا الإصدار الخاص، نلتقي بفنَّانين ومبدعين في مراحل مختلفة من حياتهم، يستكشفون جوانب الطَّعام من خلال إبداعهم وفنِّهم.

كما نُبرزُ الأعمال الفنِّية المركّبة للمتألِّقة **(ميسلون فرج)** على غلاف العدد، وهي قطعةٌ تجسِّد دفء البيت وطابعِه. في وقت ما، كان يملك كلّ واحدٍ منا طبقًا من الفاكهة، وغالبًا ما يتم إعادة ملئه من قبل أحد أفراد الأسرة في المنزل.

سواء أردتم اكتشاف فنَّ «التوست» أو فنِّ «الكريستالات البرَّاقة»، أو قصائد مكتوبة عن الجوع، أو ربَّما بين أساطير الطَّعام وخرافاتها، إضافة إلى الطُّرق العديدة التي حافظت على الأطباق القديمة لتبقى معنا، مثل بعض المواد الغذائية، كالبطاطس التي تحتلُّ مكانة خاصَّة في ذاكرة النَّاس وقلوبهم. أيًّا كان اهتمامكم، فستجدون حتمًا ضالتكم في هذا العدد.

كذلك، علينا الوقوف وتقديم العرفان ليس فقط لأصغر الكائنات، بل لأهمها، فهي التي تبقينا جميعًا أحياء وبطوننا مكتفية. لعدَّة قرون كان النَّحل مصدر فائدة للنَّاس، والنَّباتات، والكوكب. وذلك من خلال نقل حبوب اللّقاح من زهرة إلى أخرى، فإن النَّحل، والفراشات، والطُّيور، والخفافيش، وغيرها من الملّقحات الحيوانيَّة، تجعل إنتاج الغذاء ممكنًا، مما يساهم في الأمن الغذائي العالمي. وعلى فرض أنَّ ذلك لم يكن كافيًا، فإنَّ التَّلقيح له أيضًا تأثير إيجابي على البيئة من خلال المساعدة في الحفاظ على التَّنوع البيولوجي، والنُّظم البيئيَّة النَّابضة بالحياة التي تعتمد عليها جميع الكائنات الحيَّة.

وجاء في مخطوطة بعنوان (تلخيص عمدة الصَّفوة في حلِّ القهوة) للعلامة مدين بن عبد الرحمن القوصوني عام ١٢١٣، كلمات جميلة كتبت عن القهوة:

«أنا المعشوقة السّمراء
أجلى في الفناجين
وعود الهند لي عطر
وذكري شاع في الصين»..

لذا، استرخوا مع كوب من القهوة أو الشَّاي، واستمتعوا بهذا العدد المميز. مهما كانت ذائقتكم في الطَّعام، سواء كانت في الأطعمة الجاهزة، أو الأطعمة الفارهة، أو تتَّبعون حمية خاصَّة أو أسلوب حياة نباتيَّة؛ تذكَّروا أنَّ حياتنا تدور حول عناصر الطَّعام والشَّراب من كلِّ الأنواع.

في هذه النَّسخة الفريدة يلقى القرَّاء مبتغاهم، مع أطعمة مختلفة تحاكي قصصهم، وتشاركهم من خلال الفنّ والإبداع.

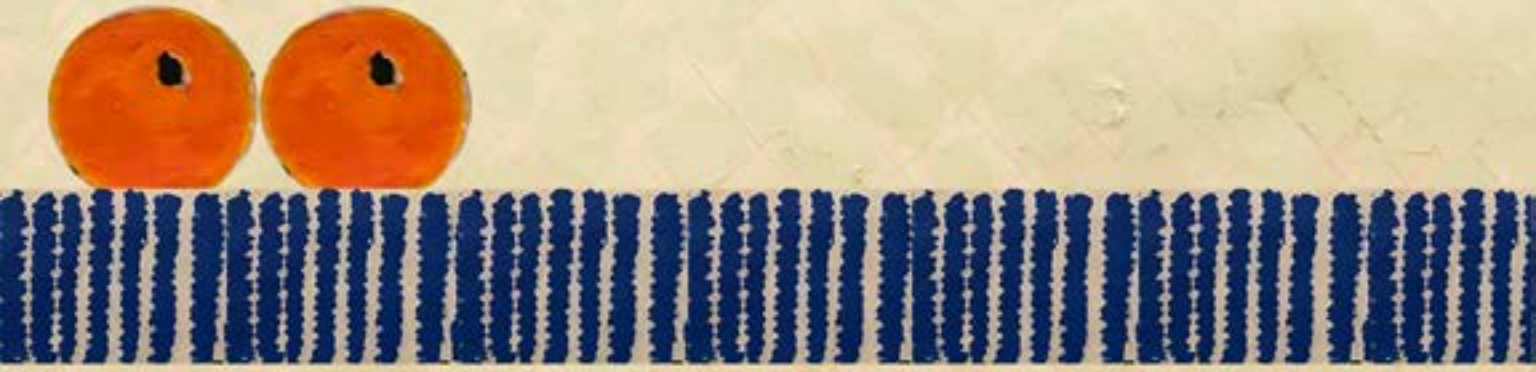
إثرائيات تتمنى لكم قراءة ماتعة لقصص فريدة وغنيَّة في هذا العدد.

مع خالص التقدير،

فنُّ الغلاف:

البيت في عيون الفنَّانة ميسلون فرج

حاورتها منار المطيري



«اللون هو السبب الذي يدفعني للرَّسم، على الرَّغم من أنَّني لا أرسم باللون، إنَّما بإنسانيتي وروحي!»

— ميسلون فرج

البيت 34، أكريليك على ورق 25 × 18.5 سم، 29 أبريل 2020، بإذن من **الفنَّانة.**

من نهر دجلة إلى التايمز بلندن، ابتكرت **ميسلون فرج** فنًّا لا يعرف الحدود. بل يروي القصص التي تلهم التَّفكير وتشكل روابط تتجاوز الاختلافات.

الفنَّانة المقيمة في لندن، والتي وُلدت في الولايات المتحدة لأبوين عراقيين وتخرجت بدرجة البكالوريوس في الهندسة المعمارية من جامعة بغداد، ثم انتقلت إلى لندن لإنشاء بعض الأعمال الأكثر استثنائية في العقود الأخيرة. تلقت إشادة من النُّقاد على نطاق واسع في عالم الفن، مع أكثر من 35 معرضًا في أكثر من 10 دول. يعد فنُّها أيضًا جزءًا من العديد من المجموعات العامة لدى بعضًا من أشهر المتاحف في العالم، مثل المتحف البريطاني الشهير، والمتحف الوطني للنساء في الفنّ، ومتحف ويرلد.

لقراءة المزيد
إضغط هنا

زاوية فنِّية:

استلهامُ الفنِّ في عالمِنا الطَّبيعي

يقدِّمها فريق تحرير إثرائيات

«لو تأمَّلتم تطورنا كبشر، لوجدتم مدى ارتباطنا بالفاكهة والأشجار منذ مئات الآلاف السنين. إنَّها جزءٌ لا يتجزَّأ من ارتقائنا»

— الفنَّانة ألونسا غيفارا

لا يخفى على النَّاظر إلى إبداعات الفنَّانة التشيلية **ألونسا غيفارا**؛ روعة الحياة النَّابضة في لوحاتها، والحيويَّة الوارفة في ألوانها. هناك خيط رفيع يتناغم في لوحاتها، يعكس لنا مدى اهتمامها باستكشاف العلاقة الفنِّية بين الانسان والطَّبيعة. إذ يمنحنا فنُّها نكهة مميزة، نتذوَّقها من خلال تجاربنا الخاصَّة مع الطَّبيعة والفاكهة والحشرات، وحتَّى مع الحياة ذاتها.

تستمدُّ ألونسا إلهامها الأساسي من تجارب العيش في ثلاثة بلدان مختلفة، وتتأثر بشكل خاص بالذِّكريات التكوينيَّة لطفولتها التي قضتها مع عائلتها في الغابات الماطرة في الإكوادور.

لقراءة المزيد
إضغط هنا

11 طيورُ العِنب، لوحة ألونسا غيفارا، بإذن من تشكيل.

الوجبة، بريشة الفنَّانة **أمل البلوشي**، بإذن من الفنَّانة.

زاوية فنِّية:
وليمةُ الألوان

بقلم فريق تحرير اثرائيات

أمل البلوشي فنَّانة بحرينية طموحة، تشتهر بفنونها الجداريَّة الملونة، والتي تنشرها على منصات التَّواصل الاجتماعي الخاصَّة بها. بالنِّسبة لأمل، الفنُّ أكثر من مجرَّد هواية، إنَّه جزء من هُويَّتها وطريقة لاستكشاف الأجزاء المجهولة من ذاتها، والتَّعبير عنها.

«كان الفنُّ وسيظل دائمًا طريقتي للتَّواصل مع نفسي، فهو يسمح لمشاعري أن تبتكر، ويداي أن تترجم».

— الفنَّانة أمل البلوشي

تعتبر الفنَّانة البالغة من العمر 28 عامًا، واحدة من أكثر الفنَّانين النَّاشئين تميزًا في المنطقة. درست التَّصميم الدَّاخلي وعملت في التَّصميم الجرافيكي والإدارة، كما أنَّ لديها شغف بتصميم الأثاث. تقوم بإنشاء جداريات في كلٍّ من الأماكن العامَّة والخاصَّة، وتحويل الجدران البيضاء إلى مساحات من جمال وإبداع.

لقراءة المزيد
إضغط هنا

وليمة 2020، بإذن من **الفنّان أحمد الرفاعي.**

زاوية فنِّية:
الثَّقافة من خلال الفنِّ الرَّقمي

بقلم فريق تحرير إثرائيات

«أنا حكواتي، أستمتع بما أفعله، ولن أستعجل القيام بعملي، لأن كل الأشياء الجيِّدة تتطلّب الصَّبر»

— الفنَّان أحمد الرفاعي

يُعرف أحمد الرفاعي باسمه المستعار (اويكيو OwaikeO)، وهو رسّام ومصمّم جرافيك من الكويت، يملك لمسته الفنِّية الخاصة التي تُعرِّف الثَّقافة العربيَّة والكويتيَّة بأسلوب نابض بالحياة بشكل حديث. بدأ شغفه بالفنون منذ سنوات الطُّفولة الأولى، عندما استوحى رسم شخصياته من أبطال أفلام الرُّسوم الكرتونية المفضَّلة التي تعرض على التلفزيون. نمت هوايته منذ ذلك الحين، وتطورت على مرِّ السِّنين إلى عمل مزدهر منها ابتكار التَّصاميم للعلامات التِّجارية المحليَّة والدوليِّة، بما في ذلك شركة غوغل.

الفنّان العصامي الذي علَّم نفسه كيف يستخدم رسوماته كشكل من أشكال التَّعبير، يُعلِّق من خلالها على القضايا اليوميَّة في الخليج والمجتمع العربي، ويتضمن فنُّه أيضًا بعضًا من ذكرياته المفضَّلة من طفولته التي تمَّ تصويرها بأسلوب (فنّ البكسل) لتحقيق إحساس قديم بالثمانينيَّات.

لقراءة المزيد
إضغط هنا

انكفاء، بإذن من الفنانّة **ليلى مال الله.**

إسقاطات **فنِّية:**

ليلى مال الله

مأدُبة الحياة الفنِّية

حاورتها فاطمة ذياب

«الحياة هي مأدُبة، حيث ينتظر الضّيوف المقبّلات بفارغ الصّبر، بينما الشّواء قد تم تقديمه بصمت..»

— كافكا

في كل زمان وعصر، يتساءل المرء عن أسرار الحياة، وكأنه مبحرٌ في بحثٍ لا نهائي عن مغزى الوجود. يرشده فضوله إلى وجبةٍ تثير الدهشة وتريح الروح. إلى مأدبة تمتزج فيها ألوانُ المعاني والنغمات الموسيقية وروحانيات الفلسفة، وكل جزءٍ فيها يحتضن بهجته الخاصة. لكل فكرة طعمٌ مميز يثير الحماسة، ولكل لحن حلاوةٌ تنساب عبر الأوتار إلى أعماق الروح، ولكل فلسفة مفاتيحُ الحكمة والتَّأمل التي تهدي الإنسان لصقل هويته والاعتماد عليها؛ كعَصاهِ الفكرية في رحلة بين العلم والابداع.

إنَّ الفنان وحده قادر على توجيه جمهوره نحو وليمة روحية حقيقية، والفلسفة وراء فنِّه هي التي تدعم المشاهدين بعكازه المجازي. يشربُ الفنان من بحيرة تجاربه الإنسانية التي لا تنضب، فيجدها مسكنًا لأسئلته الدائمة، تلك التي تهز روحه وتنير قلبه وعقله، حتى ينتج عملاً فنيًا خالصًا يعكس واقعه ويتجاوزه قليلاً.

لقراءة المزيد
إضغط هنا

العشاء العظيم، بإذن من الفنَّانة **سارة شاكيل** وغاليري الآن.

حياة **وفن:**
لوحات براقة

بقلم: نورة آل طه

«نأكل لنُشبع روحنا...»
— الفنَّانة سارة شاكيل

ربَّما يكون المحتوى في مواقع التَّواصل الاجتماعي مربكًا جدًا. على الرَّغم من ذلك، ستجدون في الانستغرام منشورات لا نهاية لها عن الحياة العصريَّة، والذِّكريات، والطّعام. بينما برزت فنَّانة بشكل كبير، بل «تألَّقت» بأعمالها الفنِّية الفريدة.

سارة شاكيل، واحدة من الفنَّانات الرَّائدات عالميًا في فنِّ «الكريستال» أو البلورات البرّاقة. تستخدم بلورات براقة دقيقة ومتوهجة في صناعة أشكال ماديَّة ورقميَّة على حدٍّ سواء، وذلك بإعداد قطع فنِّية رائعة تعالجها بواسطة برنامج الفوتوشوب.

مع امتلاكها لأكثر من مليون متابع على مواقع التواصل الاجتماعي، فإنَّ أعمالها الكولاجيَّة الصَّارخة تخلف صدىً كبيرًا عند رؤيتها. وخاصَّة تلك الأعمال التي لها علاقة بالطّعام، فإنَّ لها «متعة» استثنائية، إذ تحوّل الأطباق الرَّئيسية، مثل آنية من الفاكهة إلى فنٍّ ساحر.

بدأت شاكيل نشر عملها الفنِّي لأول مرَّة على موقع الإنستغرام في عام 2016، وتتذكر عندما تلقت 23 إعجابًا، كانت تؤمن حينها بأنها «فعلتها!»، ولم تكن تعلم أن هذه الخطوة ستكون بداية لفصل جديد في حياتها.

لقراءة المزيد
إضغط هنا

واحة **فنِّية:**

محوريَّة المائدة..
تُبيِّن منظور عبدالله العزاز من داخل العاصمة الرياض

حاورته نورة الداعج

يُحوِّل الفنَّان **عبدالله العزاز** الكتل المعمارية من قشرة المظهر إلى عُمق المبنى، بمنحوتات مُنوَّرة تجعل من فنِّه «أسلوب حياة»، يمكن قراءته في أدقِّ تفاصيل أعماله.

خلال عصر اتَّسم بوْفرة المعرفة وسهولة نهلها، وبعد البحث في الأبعاد الرُّوحانية والثَّقافية لتاريخ المائدة وأثرها على حياة البشر، ومن ثم الحديث مع دردشة الذكاء الاصطناعي «ChatGPT» بشأن خباياها؛ أيقنت بأنَّ دوري هنا ليس في مشاركتكم تعريفات أو سرد تاريخي لها! بقدر الحاجة إلى البحث في فكر مختصِّي المجال لمشاركتنا منظورهم الإنساني، حيث نشكِّل معًا امتدادًا حيًّا لتاريخ المائدة.

لقراءة المزيد
إضغط هنا

مائدة العصر الحجري، من تصميم عبدالله العزاز. بإذن من الفنّان.

مجموعة فنّية من أعمال فنّ التُّوست، للفّنانة ساسامانا، بإذن من الفّنانة.

عزلة **فنِّية:**

بقلم فريق تحرير إثرائيات

«أنتم فنَّانون أيضًا...»

— الفنّانة اليابانية **ساسامانا**

اشتهرت الفنَّانة اليابانية ساسامانا بسلسلة من أعمالها الفنِّية على التُّوست (Art on Toast)، والتي وصلت إلى تقدير عالمي إثر تقديمها لتلك الأعمال الفنِّية الدَّقيقة على شريحة الخبز، والتي تعدُّ وجبة أساسيَّة مشتركة في معظم أنحاء العالم. تشير إلى الطعام بقولها أنه «مخلوقات هادئة»، وتعبّر عن قُدرته للتَّعايش بهدوء معنا ومن أجلنا.

ظهر الإبداع مع العزلة التي واجهت العالم عند بداية الوباء، بنفس الطَّريقة التي ولدت فيها إثرائيات، أثناء العزلة. واستمرَّت بعدها في النُّمو كمجلَّة دولية تُعنى بالفنون والثَّقافة.

تشاركنا ساسامانا تجربتها عندما وجدت الرَّاحة والإبداع خلال فترة الجائحة، تخبرنا قائلة: «شعرت كما لو أنَّني تُركت وحدي في السُّوق حيث أجد فيه نزهتي الوحيدة، كان يغمرني السلام أثناء المشي بين رفوف الخضار المعروضة والفاكهة».

لقراءة المزيد
إضغط هنا

عزلـة **فنِّية:**
وصفة الفن السريالي

بقلم فريق تحرير إثرائيات

«الطَّعام هو المشاعر»
— الفنَّانة فارونا سريدهار

في جنوب الهند، ترسم فنَّانة عرفت بموهبتها الكبيرة لوحات لأطباق لذيذة، تقدم من خلالها عملاً يمزج بين الطَّعام وبين الفنّ بشكل فريد. الفنَّانة الشَّابة فارونا سريدهار، اشتهرت على تويتر بدقة رسمها الواقعي، فقد رسمت قهوة مصَّفاة بتفاصيل رائعة، لدرجة أنَّ الناس ظنّوا أنَّها صورة فوتوغرافية لواقعيتها.

في هذا الحوار مع إثرائيات، تشاركنا الفنّانة أعمالها وكذلك أحلامها.

في أثناء حديثها معنا، تعرفنّا على الفنّانة **سريدهار**؛ وهي ابنة لفنان تشكيلي، وحاصلة على عدَّة جوائز في سنٍّ مبكِّرة مع بداياتها الأولى في مهنة الفن. وفي عمر الثامنة، تم اعتمادها كأصغر مصمِّمة كوريل في منطقة آسيا والمحيط الهادئ، وما زالت تحمل هذا اللَّقب حتى يومنا هذا. تقول سريدهار: «كنت محاطة بالفنّ منذ نعومة أظافري، وحصلت على فرشاة الرَّسم وأنا في الثَّانية من عمري، ممَّا منحني خبرة تزيد على 19 عامًا في صناعة الفن. وحين صرت في عمر الثالثة عشر، أقمت معارض عدة بما يقارب 13 معرضًا أو أكثر».

لقراءة المزيد
إضغط هنا

حساء سامبار، بإذن من القَّنانة

عزلة **فنِّية:**

قطعةٌ حلوةٌ من الكَعك البلّوري الشفّاف

بقلم فريق تحرير إثرائيات

«في الوجبة الجاهزة، تأتي الحلوى أخيرًا. ولكن في الحياة، الحلوى تأتي أولاً...»

— الفنَّانة تومي

الفنّانة اليابانية **تومي**، صانعة حلويَّات بلُّوريَّة شفّافة، بلمسات مرهفة وإحساس رقيق. تداعب حلوياتها الفاخرة العقل، وتدغدغ براعم التَّذوق. تُعرِّف عن نفسها قائلة: «اسمي تومي، ولقبي (محبّة الشَّفافية). تستطيعون مناداتي بأيِّ اسم تفضِّلونه. تشير (الشَّفافية) إلى المظهر، وتجسِّد فكرة وجود عقل صافٍ مع حياة عيش بسيطة، كما يتبع أسلوبي في الطَّعام ذات المبدأ».

حصلت تومي على درجة علمية في السينوغرافيا والعرض وتصميم الأزياء، من جامعة موساشينو للفنون، وقد زيَّنت وسائل التواصل الاجتماعي بمشاهد كعكاتها الرَّائعة. تطفو السُّحب والبتلات بنعومة في فنِّها الهلامي، وقد بدأت رحلتها بسؤال بسيط من صديقة: «هل فكَّرتِ يومًا في مشاركة ما تُحبِّين مع العالم؟»

لقراءة المزيد إضغط هنا

كعكة بلو سكاي شفّافة، بإذن من الفنَّانة.

عزلة **فنِّية:**
عوالم النَّسيج المُبَهَّرة

بقلم فريق تحرير إثرائيات

من مجموعة «قضية متشابكة»، بإذن من الفنَّانة وتشكيل.

«أردت من خلال دمج التَّوابل والملح في نسيج (لورو بيانا)، أن أشيد بالعلاقات القديمة وطرق التِّجارة التي طالما تقاسَمتها الإمارات العربية المتحدة مع البلدان المجاورة لها...»

— الفنَّانة باولا أنزيكه

بالنسبة **لباولا أنزيكه** الفنُّ عالم من الخبرات الملموسة والغنيَّة ثقافيًّا. عادةً ما تتدلَّى أعمالها الفنِّية من السَّقف وتكون نتاج مواد طبيعيَّة، تعمل أعمالها الفنِّية على جذب عقول ووجدان وحواس المشاهدين، فهي تحثُّهم على التَّفاعل والانضمام إلى أعمالها الفنِّية، تجمع الفنَّانة الإيطالية المعاصرة بين البحث في تقنيات الحياكة مع تقاليد الحرف اليدويِّة والنَّسيج، لإنشاء مشغولات ناعمة ومستدامة بيئيًّا.

لقراءة المزيد
إضغط هنا

منقوشة قشقوان، بإذن من **حسين الموسوي**.

ضيف العدد:

عوالم من السَّعادة في مذاق الأومامي

بقلم **حسين الموسوي**

«يجب أن يكون لك مطعمك الخاص»، هذا ما يقوله بعض الذين يتذوقون طهوي لأول مرَّة. إلا أني لا آخذ هذا الإطراء على محمل الجد، لمعرفتي أنَّ إدارة المطابخ التجارية تختلف عن الطهو المنزلي. عادةً أرد قائلاً إنَّ امتلاك مطعم سيكون لائقًا كمشروع تقاعد، إذ أتخيله بهيئة «تراتوريا»، وهو المطعم الشّعبي في إيطاليا. ستكون الحاجة لإطعام الناس ملحة دائمًا. فلا أرى داعي للتسرُّع، لطالما أني لا أستهوي اتباع صيحة ما، وما دام المردود التجاري ليس هو دافعي الأول.

لا يمكن لصورة «انستغرامية» أن تختزن المعاني التي أتذوقها في الطعام، فغالبًا ما أرى نفسي منجذبًا نحو معرفة تاريخ الوصفة أكثر من مظهر الطبق. مع مرور الوقت، أدركت أنَّ استمتاعي بالطَّعام قد تأثَّر بشكل كبير بالسّرد القصصي. أصبحت لا أرى في الطَّبق النِّهائي إلا عنوان يجذبني نحو التعمق في نصه، بينما يكتفي الكثير بتصفح العناوين.

قد يبدو الأمر شاعريًا لو كان حبِّي للطَّعام نابعًا من مشاهدتي لجدَّتي وهي تطهو، إلا أن الأمر ليس كذلك. أكاد أغبط أولئك الذين لديهم قصصًا عائلية تخص الطعام، ينقلون بها ثروة معرفية لأجيال عبر موائدهم. لو كانت عائلتي مصدر إلهامي في الطَّبخ، لأخذت تجربتي منحىً آخر لربما كان أقل تشويقًا.

لقراءة المزيد
إضغط هنا

جسور:
حوار بين الثقافات
حادثة تصيب قاطف التَّمر

بقلم د. أولريك الخميس

من منّا لا يعشقُ الطّعام؟ هو ليس ضرورة أساسية للحفاظ على طاقة أجسامنا فحسب، إنما يمكنه مدّنا بلذة لا حدود لها. قد يكون أيضًا بمثابة علاج، خاصة عندما نتقاسمه مع من نحب.

الكثير منا في الغالب يستمتع بطعامه بشكل كبير، متغافلاً عن العواقب السلبية التي ستقع على أجسامنا وصحتنا، بل وربما على أرضنا. تصوروا أن هذه اللوحة المرهفة لها قصة أخلاقية، تحذرنا من أخطار الهوس بتناوُل الطعام.

اللوحة مستقاة من كتاب (البستان) لمؤلفه السعدي، وهيَ تضم عبارات شهيرة مأخوذة من أعماله الشعرية المجمعة كاملاً. تتألّف هذه الأبيات من حكايات متنوعة تثير الفكر، وغرضها تذكير المسلمين بالحاجة إلى العدالة والتسامح والتواضع والقناعة.

لقراءة المزيد
إضغط هنا

حادثة تصيب قاطف التمر
ورقة من مخطوطة الكليَّات (الأعمال المجمعة) للسعدي (حوالي 1200 - 1292) الهند، أغرا، كاليفورنيا.
1604 ألوان مائية غير شفافة وحبر وذهبي على ورق 41.8 × 26.2 سم، متحف آغا خان، AKM284.11

حوارات **خاصة:**

يوسف الحربي
التجربة الفنِّية الرَّائدة..

بقلم ريم الغزال

«الفنُّ هو صورتنا التي بها نُقدِّم واقِعنا، ونُحاكي به ماضِينا، ونَستشْرِف به مُستقبَلنا».

— يوسف الحربي

مدير جمعية الفنون والثقافة بالدمام

نصف قرن من التجربة الفنّية التي أغنت الحياة الثقافية في المملكة العربية السعودية، ورسّخت الأسس الفنِّية لتجربة لها هُويَّتها وخصوصيتها، ورعت أجيالاً من المبدعين، وهيَّأت لهم مناخات الإبداع والاكتشاف. جهود عظيمة ورائدة بذلها أصحاب القرار في دعم التَّطلعات الطَّموحة، نرى مخرجاتها اليوم حضورًا عالميًّا يستقطب اهتمام الفنَّانين والعاملين في المجالات الفنِّية، وخطوات نوعية هائلة، تحثُّ الأجيال الجديدة على مزيد من الإبداع، وفي اللِّقاء التالي نستكشف هذه الآفاق مع الأستاذ يوسف الحربي مدير جمعية الثقافة والفنون بالدمام و الفنّان والمربِّي الذي أسهم ويسهم باقتدار في النَّهضة المستمرّة للفنِّ السعودي.

لقراءة المزيد
إضغط هنا

بسم الله الرحمن الرحيم

المملكة العربية السعودية
الجمعية العربية السعودية
للثقافة والفنون
فرع الدمام

شهادة

تشهد جمعية الثقافة والفنون بأن _____
قد أتم الدورة التمهيدية في _____
بنجاح خلال الفترة من _____
لذا منح هذه الشهادة _____

رقم الشهادة _____
تاريخها _____

بالتوفيق في حياتهم .

ـ تلا ذلك كلمة خريجي دورة المسرح القاها بالنيابة عنهم الدارس عبد الله الشريد ، شكر فيها الفرع على اتاحة الفرصة امام الشباب لصقل مواهبهم وتعريف الجمهور بهم من خلال اشراكهم في الأعمال المسرحية القادمة .

ـ اما خريجو دورة الموسيقى بالفرع فقد القى الدارس صالح محمد ملاوي كلمة نيابة عن زملائه الدارسين شكر فيها الجمعية على هذه البادرة في تنظيم مثل هذه الدورات التي بلا شك عادت عليهم بالنفع وكسب مزيد من الثقافة الموسيقية الى جانب هوايتهم .

ـ تلا ذلك مقطوعة موسيقية من اغنية السيدة ام كلثوم بعنوان «انساك» للفرقة الموسيقية بالجمعية بقيادة الفنان عبد الكريم سالم .

ـ بعدها شدا الدارس بالدورة الموسيقية مطر القرني اغنية من الفلكلور الينبعاوي القديم «يا بحر النيل» .

ـ ثم قدم الدارس علي سعيد الشبير من طلبة الدورة الموسيقية وصلتين غنائيتين الأولى على آلة السمسمية واخرى على آلة «العود» .

ـ بعدها قدم الممثل راشد الورثان احد خريجي الدورة المسرحية مسرحية ملودرامية

من أرشيف جمعية الثقافة والفنون.

حوارات **خاصة:**
جُود «البيك» وثقافة الطّعام

بقلم نورة الداعج وحسن الباذر

«كل طبق له قصة، ويجب أن توضع قيمَنا أمام كل ما نطوره ونقدمه».

— رامي شكور أبو غزالة
الرئيس التنفيذي لمطاعم البيك

في كل مرةٍ نتناول إحدى وجباتهم ونستشعر الحب الذي غمرها، نتساءل عن السر المكنون الذي جعل (رسالة البيك) في متناول الجميع وأوصل أصداءه إلى كل الأرجاء. من هنا، نقتطف بعض الخبايا عن واحدة من المشاريع التي سلبت ألباب الناس بمختلف مشاربهم وانعكس عطاؤها على المجتمع بأسره. لنتعرف على قصتها، ونكشف عن رسالتها وما تسعى إليه من لسان أحد المؤسسين.

في حوارنا مع الأستاذ رامي أبو غزالة، يكشف لقرَّاء إثرائيات عن قصةٍ قاربت الخمسين عامًا، ويوضح فيها القِيم والمنعطفات التي قادت أسرة «البيك» إلى التألق حتى وضعتهم في مكانة مرموقة في قلوب الناس والمجتمع، ويبين في حواره أهمية فريق العمل لنجاح أي مشروع.

لقراءة المزيد
إضغط هنا

حوارات **خاصة:**

مركز تشكيل
بيئةٌ حاضنة للفنِّ والإبداع

يقدمها فريق تحرير إثرائيات

«إحدى العبارات الرئيسية الراسخة في روح تشكيل هي: (لـمَ لا؟)، نحن نهدف في المركز إلى تهيئة الظروف والمناخ المناسبين للفنانين والمصممين، ليمضوا بأنفسهم قدمًا إلى ما وراء حدود التقاليد، وتجربة الوسائط والمواد. المعالجة هي الكل، إنها المسار الذي نستكشف من خلاله، ونكتشف ونتعلم ...»

— **ليسا باليتشغار**، نائب مدير «تشكيل»

أسّست لطيفة بنت مكتوم مركز «تشكيل» بدبي في العام ٢٠٠٨ وهو يوفر بيئةً حاضنة لتطوّر الفن المعاصر والممارسة التصميمية المتأصلين في الإمارات العربية المتحدة. هذا ويفسح المركز المجال أمام الممارسة الإبداعية والتجريبية والحوار بين الممارسين والمجتمع على نطاقٍ واسع إذ يوفر الاستوديوهات متعددة التخصصات، ومساحات العمل والمعارض في ند الشبا وحي الفهيدي.

هنا نلتقي بإحدى الشخصيات الرئيسية وراء نجاحها وتطورها، ليسا باليتشغار، نائب مدير تشكيل، والتي تشارك مع إثرائيات بعض الجوانب المهمة التي تجعل من المركز أحد المراكز الفنية المؤثرة في الإمارات العربية المتحدة.

لقراءة المزيد
إضغط هنا

مركز تشكيل للفنون والتصميم الرائد في دبي

حوارات خاصة:

موائدُ الماضي

حاورتها منار المطيري

«آمل أن أكون قادرة على تنمية المزيد والمزيد من الفضول حول الصلات اللانهائية التي يربطنا بها الطّعام، وكيف أنَّه في الآن نفسه يحكي قصصنا الفريدة والمتنوعة»

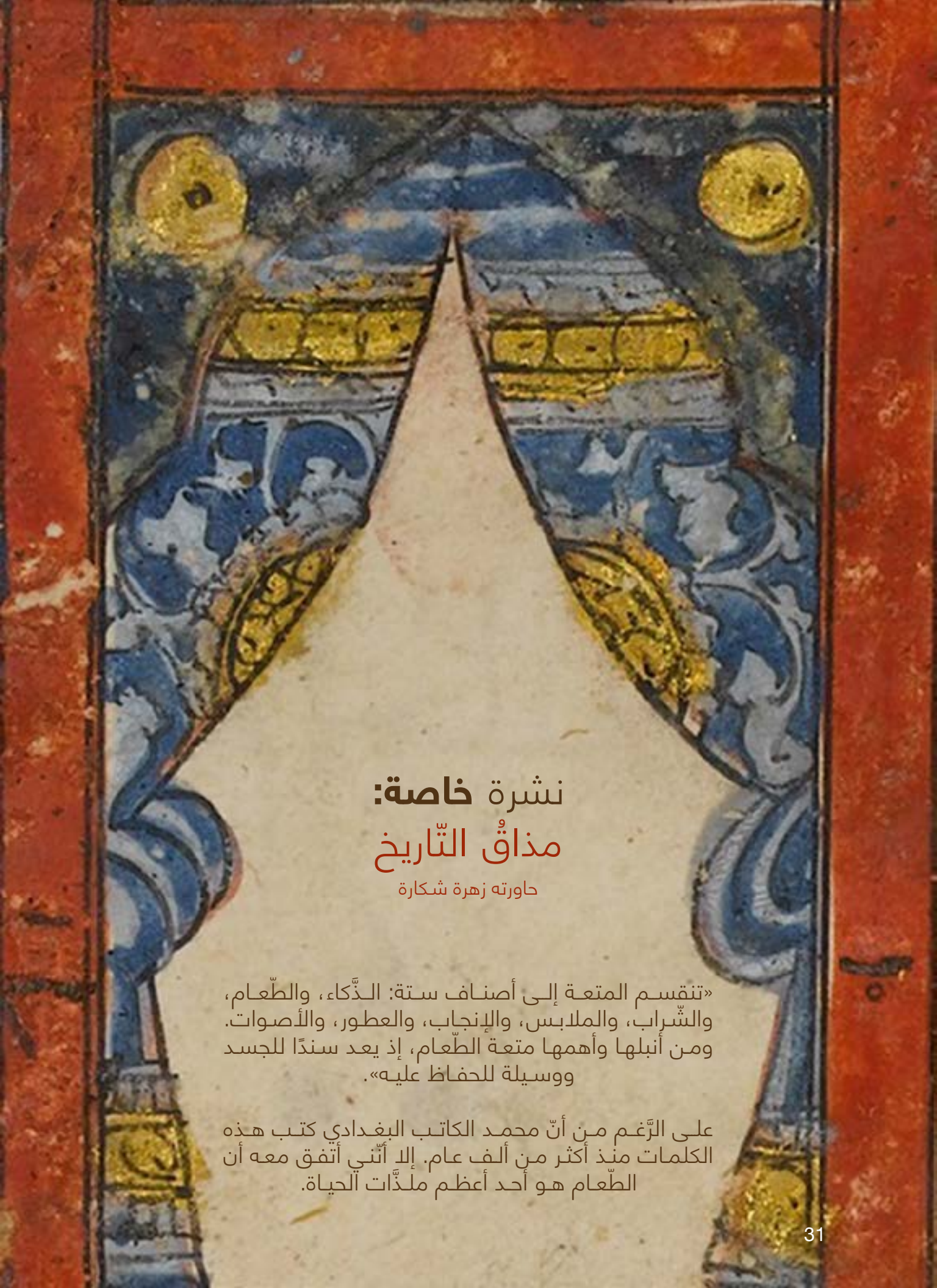
— سلمى سيري

يعد الطَّعام إحدى أهم الممارسات المؤثرة والمعبرة عن الثَّقافة. يمكن للشعوب أن تروي من خلاله قصصها، ونستطيع فهم تاريخها وتقاليدها وتطورها الاقتصادي والاجتماعي بشكل أفضل.

سلمى سيري، الباحثة المصرية في تاريخ الطعام، وصانعة الأفلام، عملت على توثيق مئة عام من تراث الطهو المتروك في جنوب غرب آسيا وشمال إفريقيا. شغفها بالطَّعام نشأ منذ طفولتها، واحتفظت بأجمل الذكريات صحبة جدتها في المطبخ وهي تحضّر أطباقًا شهية مستوحاة من كتيّبات الطَّبخ الستينيات.

لقراءة المزيد
إضغط هنا

30 وثائق أرشيفيَّة من مشروع بحثيٍّ عن تاريخ الطَّعام المصري في القرن العشرين، بإذن من سلمى سيري.



نشرة **خاصة:**

مذاقُ التّاريخ

حاورته زهرة شكارة

«تنقسم المتعة إلى أصناف ستة: الذَّكاء، والطّعام، والشّراب، والملابس، والإنجاب، والعطور، والأصوات. ومن أنبلها وأهمها متعة الطّعام، إذ يعد سندًا للجسد ووسيلة للحفاظ عليه».

على الرَّغم من أنّ محمد الكاتب البغدادي كتب هذه الكلمات منذ أكثر من ألف عام. إلا أنّني أتفق معه أن الطّعام هو أحد أعظم ملذَّات الحياة.

الطّعام ضروريٌ لجميع الثّقافات البشرية، غير أن تدوين الوصفات ظهر لأول مرَّة في بلاد ما بين النَّهرين حوالي عام 1700 قبل الميلاد. تحتوي مجموعة الألواح المسمارية على خمس وثلاثين وصفة، تتراوح بين وصفات اليخنة البسيطة إلى فطائر الطّيور المنوعة. كُتبت هذه الألواح باللغة الأكادية في منتصف العصر البابلي القديم، وهي تعدُّ أقدم كتب طبخ في التّاريخ.

لقراءة المزيد
إضغط هنا

«تحضير الدواء من العسل»، من مخطوطة متناثرة للترجمة العربية لكتاب «ماتيريا ميديكا» لديوسكوريدس، من تأليف الخطاط عبد الله بن الفضل بتاريخ 1224/621 هـ، من متحف المتروبوليتان للفنون.

قشدة نباتية، بالإذن من رؤوم السحيباني.

نشرة **خاصة:**

أفكارنا، ومزاجنا، ووجباتنا

حاورتها نورة آل طه

«في الماضي، كانت الأوقات صعبة، وكان تناول اللحوم شكلاً من أشكال التّرف. لذا، فإن الكثير من أطعمتنا التقليدية لا تحتوي على لحوم أو دجاج إلا في مناسبات خاصة. ولا تحتوي الأطعمة الشّعبية مثل الجريش والسّليق على اللّحوم، كما أنه من السّهل استبدال حليب البقر بالحليب النّباتي، ويمكن طهو الكبسة بالعدس والخضار»

— رؤوم السحيباني من سكري لايف

الفواكه المنعشة، والخضار اللذيذة، والأوراق الخضراء الغنيّة، والبقوليات البروتينيّة، تشكل جزءًا من نظام غذائي متوازن. عندما نتحدث عن الطعام، سيجد بعض الناس صعوبةً في تناول وجبة بدون قطعة من اللحم الطّري. أما بالنسبة لآخرين، فإن الاستغناء عن اللحوم في جميع وجبات اليوم هو أسلوب حياة.

رؤوم السحيباني صانعة محتوى رقمي، لديها أكثر من 100 ألف متابع على حسابها **«سكري لايف»**، تشارك وجباتها النباتية عبر الإنترنت، تسكبُ العسل الذهبي على أطباق الإفطار، وتحضر وجبات غنية بالبروتين والألياف مع الطّحينة وكميات وفيرة من المكسرات، ولا تتوانى عن استخدام المطبخ السعودي عند كل فرصة.

لقراءة المزيد
إضغط هنا

نشرة خاصة:
في البطاطس
بقلم ريم الغزال

آكلو البطاطس، لوحة فينسينت فان جوخ (1853 - 1890**)، نوينين، أبريل** 1885**.**
طباعة حجرية على ورق، 31.2 سم × 39.6 سم

شكر وتقدير: لمتحف فان جوخ أمستردام **(مؤسسة فينسينت فان جوخ)**

«أجمل ثلاثة مشاهد: حديقة بطاطس نضرة، وسفينة مبحرة، وامرأة بعد وضع مولود ...»

— مثل إيرلندي.

ما الذي يجعل البطاطس ملهمة للحدس الفنّي ومؤثرة في المقالات البحثية والفلسفية؟ شكّلت هذه الثّمرة المتواضعة إلهامًا للعديد من الفنانين المبدعين فانعكست صورتها على أعمالهم الفنّية، وأكثرهم شهرة لوحة «آكلو البطاطس» للفنّان فينسنت فان جوخ.

كتب فان جوخ في خطاب إلى أخيه ثيو، بتاريخ 30 أبريل 1885: «رسمُ حياة الفلاحين هو أمر مهم، ولو لم أحاول صنع لوحات تثير تفكير الناس الذين يتأملون الفن والحياة بجدية، لكان ذلك تقصيرًا مني».

لقراءة المزيد
إضغط هنا

نشرة خاصة:

العين تأكلُ أولاً

بقلم: نورة آل طه

«الطّعام تجربة ثقافيّة ...»

— الطاهية بري بيكر

ماذا لو كانت لوحتك الفنّية عبارة عن طبق من الطّعام؟ أظهرت الطّاهية بري بيكر للعالم كيف يمكن أن يكون تقديم الطّعام مبتكرًا وممتعًا بنفس الوقت. لقد أتقنت مهاراتها في التّقديم من خلال المشاركة في برنامج «ماستر شيف» وما زالتّ تواصل مشاركة لوحاتها الفنّية على أطباق الطّعام.

في مسابقة الطّهو المشوقة، ظهرت الطاهية **«بري بيكر»** في الموسمين 10 و12؛ اشتهرت بلقبها المتألق «ملكة الأطباق»؛ وذلك عن أطباقها المقدمة بشكل راق وجميل. تجعل بيكر أي طعام عادي يبدو رائعًا، سواء بلمسة من كريمة النعناع الخضراء، أو بعض من اللون الأرجواني النابض بالحياة، أو بضع من قطرات التّتبيلة الناعمة والكريمية، حيث تعتبر منشوراتها على وسائل التّواصل الاجتماعي وليمة شهيّة للعيون.

بصفتها طاهية خاصة، وصانعة محتوى، تحدثت بيكر إلى مجلة إثرائيات عن رحلتها. وجادت بنصائحها الخبيرة حول فن تزويق الأطباق. عندما ظهرت بيكر في الموسم العاشر، أعجب الحكام: جوردون رامزي/ وآرون سانشيز/ وجو باستيانيتش، ليس فقط بموهبتها الرائعة في الطّهو، ولكن أيضًا ببصمتها المميزة في التّقديم.

لقراءة المزيد
إضغط هنا

فطائر الكركند الصغيرة مع بيض السلمون

لوحة زيتية: زهور وفواكه، سيفيرين روزين، 1850-55، ألوان زيتية على قماش، بإذن من متحف ميتروبوليتان العام.

نشرة **خاصة:**
كيف غيَّر طبق المتبل حياة البروفسور..

حاورته نورة آل طه

«يعدُّ الطّهي أمرًا مهمًّا بالنِّسبة للهُويَّة الوطنية لبعض البلدان. بداية ظهور أول كُتب الطّبخ الحديثة، كانت مخصصة للشَّابات اللواتي لم يتعلمن كيفيَّة الطّهي من قبل أمهاتهن ...»

— البروفيسور والمؤلف بيتر هاينه..

في الستينيات، كان البروفيسور بيتر هاينه يبلغ من العمر 18 عامًا حين زار أفغانستان لأول مرة. يقول: «لقد كانت رحلة مهمة». منذ دخوله الشّرق الأوسط لأول مرة، لم يبتعد عنها قط. كرَّس حياته لتعلم المزيد عن الإسلام والثّقافة العربية والطّعام الشّرقي.

كان البروفيسور هاينه قد بدأ بالفعل تعلّم اللغة العربية في الوقت الذي قام فيه برحلة إلى بغداد، علمه مدرسه للغة العربية كلمة كانت بوابة لتجارب جديدة، وخاصة النكهات، تلك الكلمة كانت «باذنجان».

قام بسؤال معلمه الذي نصحه بالذهاب إلى مطعم محلي وتجربة الطّبق: «ماذا تعني؟»، ويوضح بقوله: «كانت تعني الكلمة بالألمانية (أوباجينا)، وأنا أبدًا لم أرَ من قبل هذا النوع من الخضار».

لقراءة المزيد
إضغط هنا

كنوز عربية:

حديث الرُّوح على مسرح الجوع

بقلم: فاطمة ذياب وحسن الباذر

نَسِيرُ إِلَى بَلَدٍ لَيْسَ مِنْ لَحْمِنَا، لَيْسَ مِنْ عَظْمِنَا شَجَرُ الكسْتَنَا
وَلَيْسَتْ حِجَارَتُهُ مَاعِزاً فِي نَشِيدِ الجِبَالِ. وَلَيْسَتْ عُيُونُ الحَصَى سَوْسَنَا
نَسِيرُ إِلَى بَلَدٍ لاَ يُعلّقُ شَمْساً خُصُوصِيَّةً فَوْقَنَا
تُصَفِّقُ مِنْ أَجْلنَا سَيِّدَاتُ الأَسَاطِيرِ: بَحْرٌ عَلَيْنا وَبَحْرٌ لَنَا
إِذَا انْقَطَعَ القَمْحُ وَالمَاءُ عَنْكُم، كُلُوا حُبَّنَا واشْرَبُوا دَمْعَنَا
مَنَادِيلُ سَوْدَاءُ لِلشُّعَرَاءِ، وَصَفُّ تماثِيلَ مِنْ مَرْمَرٍ سَوْفَ تَرْفَعُ أَصْواتنَا

تركن الأمثال إلى أضدادها. الأكل النَّقي، صفاءُ العيش، ذاك الغذاء الذي خُلق المرء كي يتذوَّقه، وجدَ في الجوع غايتهُ واقتاتَ على لهواتها. يبدأ **محمود درويش** – شاعر الجُرح الفلسطيني وأحد روَّاد الشِّعر العربي المعاصر – قصيدته بالرَّحيل، ومن ثمّ يُلبِسهُ مِعطف الجوع ، فيقول: «إِذَا انْقَطَعَ القَمْحُ وَالمَاءُ عَنْكُم، كُلُوا حُبَّنَا واشْرَبُوا دَمْعَنَا».

لقراءة المزيد
إضغط هنا

قصيدة محمود درويش، نسير إلى بلد، بقلم الخطاط **حسين سعيد الروشدي.**

من **الخزنة:**

فنُّ الأكل

بقلم ريم الغزال

في عالمنا الحاضر المتسارع، نادرًا ما نجلس حول المائدة معًا ونجري محادثات عميقة. وغالبًا يكون الهاتف المحمول الضيف الأكثر سيطرة على أي مائدة، حيث الرنّات تلفت الانتباه أكثر من الحوار الحميم والصَّادق والحر.

يضيع فنُّ أكل الطَّعام، مع رتابة تذوُّق الأطباق والمشروبات، وهيمنة المحادثات المقتضبة، والمشتتات الرَّقمية والانترنت، وحساب السعرات الحرارية من قبل بعض الحضور.

ببساطة، ليس هناك ما يكفي من الوقت للاستمتاع بوجبة ما، وتذوق رائحتها، والشعور بملمسها، والتَّفكير في مكوِّناتها وطريقة تحضيرها. نحن نأكل ونشرب بعجالة، أو نتحدث ونستمع باقتضاب.

تساعدنا الأعمال الفنية المقدمة من **مؤسسة بارجيل للفنون**، على تقدير مشاعر المشاركة في مقهى أو مطعم، بالإضافة إلى الحبِّ والعمل الجاد وراء الكواليس في المطابخ.

نلتقي بالعديد من الفنَّانين المهمّين، بما في ذلك الشَّهير فيصل لعيبي ساهي، الذي غالبًا ما تصوِّر أعماله في المقهى مجموعة متنوعة من الشَّخصيات المؤثِّرة في الثَّقافة والمجتمع العراقي، ومن بينهم مدلولات سياسية.

لقراءة المزيد
إضغط هنا

فيصل لعيبي ساهي، المقهى 2، 2014، أكريليك على قماش، 124 × 315 سم.
الصورة مقدمة من **مؤسسة بارجيل للفنون**، الشارقة

صرام التمور، الأحساء،2022. بعدسة عبدالله الشيخ

قُمرة

تخليدُ الأشياء التي نُحبّها..

تقديم فريق تحرير إثرائيات

«إن قلت أنَّ كلَّ شيءٍ في الأحساء جميل فأنا لا أبالغ! فلا يلام المرء حينما يصف محبوبته، والأحساء وواحتها محبوبتي»

— عبدالله الشيخ

تأمّل وفكّر في الأماكن المفضّلة لديك، والأشخاص والذكريات الأحبّ إلى قلبك؛ وتمعّن في سحر وجودهم والأحاسيس والمشاعر التي يستحضرونها عندك. ماذا لو كانت هناك طريقة لتخليد هذه الأشياء؟

هذا ما يقدمه لنا فنّ التَّصوير الفوتوغرافي، فمِن خلاله نستطيع صَوْن الأشياء والمواقف التي تعني لنا الكثير، وإيقاف الزمن لنلتقط صورًا لها بكل بهائها. هذا الفنّ لا يمنحنا فرصة تخليد هذه الأشياء العزيزة علينا فحسب، بل يتيح لنا أن نراها من منظور جديد وجميل.

لقراءة المزيد
إضغط هنا

شخصان يقطعان كعكة التخرج، خلال عشاء بوفيه أقامه مجلس الفتيات للكشافة في الظهران، **يوليو 1954م**.
بإذن من أرشيف أرامكو.

من الأرشيف:

كعكةُ الحياة

بقلم ريم الغزال

«ما طبقك المفضل؟»

يغمرنا الحنين إلى ذكريات تتعلق ببعض الأطباق والمشروبات؛ كرائحتها، وملمسها، وطعمها، وقوامها، ولحظاتها المميزة. وغالبًا ما تجهّز هذه الأطباق بمحبة من قبل آبائنا وأجدادنا، أو تلك العمة العزيزة؛ سواء أكلناها داخل منازلنا أو في المطاعم المفضلة أو المقاهي، تاركة أثرها فينا.

كل من له صلة بأرامكو سيخبرك عن طبق واحد شَبَّ عليه، وله مكانة خاصة في قلبه، إنّها **كعكة أرامكو الشهيرة.**

في مناسبة شخصية أو رسمية، سواء في أعياد الميلاد أو غيرها، كانت تُقدم كعكة أرامكو اللذيذة بشكل دائم بنكهاتها المختلفة: الشوكولاتة أو الفانيليا أو الفراولة، وكانت تُخبز بنفس الطريقة باستخدام (الدقيق الأمريكي).

(ملاحظة: في هذا العدد، نقدم لكم مقالة حول كيفية صنع هذه الكعكة).

لقراءة المزيد
إضغط هنا

من الأرشيف:

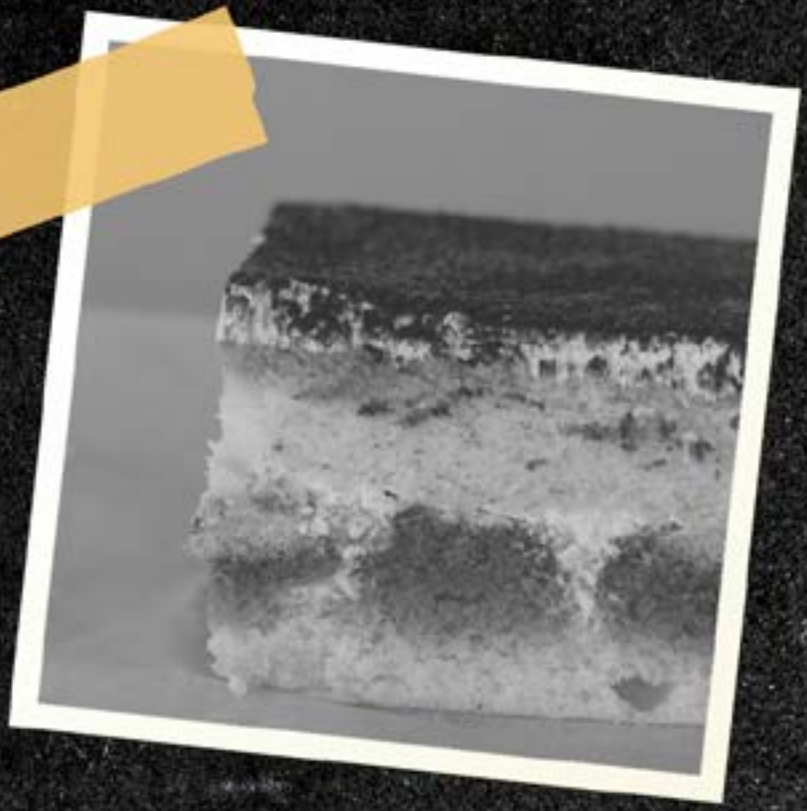
كعكة أرامكو – كنزٌ تذكاري

بقلم عبير النمري

عند الكثير ممَّن عاش في المنطقة الشَّرقية من المملكة العربية السُّعودية قبل عقود عدة، تمثل كعكة أرامكو ذكرى محبَّبة لديهم. كعكة بسيطة ومفضلة، زادت شعبيتها في وقتٍ لم تكن تتوفَّر فيه أنواع كثيرة من الحلويات كما تتوفَّر اليوم. وسرُّ هذه الكعكة أنَّها سهلة الإعداد، مادّتها الرَّئيسة خليط من الدَّقيق المستورد من الولايات المتحدة الأمريكية، تُسمى «خليط الكعكة البيضاء»، ويُطلق عليها باللهجة العامية بخلطة دقيق أرامكو.

أحببناها، ليس لأنّها فاخرة أو فريدة من نوعها، بل لأنّها كعكة عادية قادرة على نشر البهجة وتحلية التجمعات، وربَّما طعمها السائغ جدًا جعلها مميزة بشكل لا يصدق.

تحدّثنا مع هنية نشأت، هاوية للطبخ من سكان مدينة الخبر، لنتعرف أكثر على تفاصيل كعكة أرامكو وطريقة تحضيرها.



المقادير:

- 7 أكواب من خليط الكعكة البيضاء أو «خليط كعكة أرامكو»، باستطاعتكم شراءها من مطاحن البركة والجنوب في مدينة الخبر.
- كوبين وربع من الماء.

الطريقة:

- تخلط المقادير مع بعضها في وعاء.
- تسكب الخلطة الناتجة في صينية وتخبز في الفرن على 180 درجة مئوية لمدة 25-30 دقيقة.

هذه هي الطريقة الأولى، وبإمكانكم تجربة طريقتها الأخرى والتي بدلاً من أن تخلط الماء والخليط فقط، تقوم هنية بإضافة كوبين وربع من الحليب، وبيضتين، وملعقة صغيرة من بودرة الفانيلا، ونصف كوب من الزيت، أو ربع كوب من الزبدة المذوبة. تقوم بخلط جميع المقادير لمدة دقيقة كاملة، ومن ثم تخبز الخليط الناتج على 180 درجة مئوية لمدة 35-40 دقيقة.

نتمنى أن تستمتعوا بتناول كعكة أرامكو وتذوقها.

لقراءة المزيد
إضغط هنا

فريق التحرير :

مدير التواصل والتسويق:
يوسف المطيري

رئيس قسم التواصل والعلاقات العامة:
هديل العيسى

مخرج إبداعي ورئيسة تحرير:
ريم الغزال

مسؤول التحرير:
منى حسن وأحمد ضياء الدين

الترجمة، والتحرير، والتدقيق اللغوي:
دار الصباح للترجمة والتدقيق اللغوي

مصممة الجرافكس:
مدار ستوديو (فاطمة مجدي - إبراهيم مجدي)

كتاب العدد المبدعين:
المديرة والرئيسة التنفيذية لمتحف الآغا خان د. أولريك الخميس، رئيس تحرير مجلة ناشونال جيوجرافيك العربية حسين الموسوي، زهرة شكارة، نورة آل طه، نورة الداعج، منار المطيري، فاطمة ذياب، حسن الباذر، عبير النمري.

الفنان المشارك:
حسين الروشدي من عمان.

شكر خاص لكل من ساهم في المشاركة بمجلة «إثرائيات»:

AGA KHAN MUSEUM

tashkeel تشكيل

بارجيل
مؤسسة للفنون
BARJEEL
ART FOUNDATION

بدعم من:

رواء
rawnaa

عن إثراء

يعد مركز الملك عبدالعزيز الثقافي العالمي (إثراء) أحد أهم مبادرات أرامكو السعودية الموجهة للارتقاء بنمط الحياة وخلق مساحة فريدة لرعاية الإبداع ونشر المعرفة وتعزيز التواصل الثقافي والحضاري، وذلك من خلال البرامج الثقافية الإبداعية التي يقدمها طوال العام. ويعتبر "إثراء" المعلم الحضاري الأبرز في المنطقة الشرقية، حيث تم إدراجه من قبل مجلة التايم ضمن أفضل 100 موقع في العالم ينصح بزيارتها، كما صممت أقسام المركز ومبادراته لتمكن جميع فئات المجتمع من المشاركة في نشر المعرفة وإشراك الأفراد والمؤسسات في فضاءات الفنّون والثقافة على المستويين المحلي والعالمي إلى جانب دوره في تعزيز روافد الفكر المتنوّعة.

ويضم "إثراء" عشرة مرافق أساسية هي: المكتبة، برج المعرفة، مختبر الأفكار، المسرح، السينما، القاعة الكبرى، المتحف، متحف الطفل، ومعرض الطاقة. وللمزيد من المعلومات، يرجى زيارة الموقع الإلكتروني التالي: **www.ithra.com**
ولمتابعتنا عبر مواقع التواصل الاجتماعي

Follow Ithra on social media: