





إرثي



إرثي

Sofra Collection Drop Irthi Contemporary Crafts Council x Studiopepe Emirati Safeefah x Al Sadu

Irthi Contemporary Crafts Council (ICCC), Mr. Lawrence studio, and Casalinghe di Tokyo set out an in-depth gastronomy research, guided by the UAE's vast heritage and complex culture, reconnecting the food culture to sustainability whilst raising a new awareness on food preservation and table settings.

Food is like alchemy: from the research and selection of ingredients to the preparation of a recipe, right up to the transformative power it has on our bodies. These very processes of transformation and conservation are, in a way, connected to alchemic transformation.

As part of the research ICCC in collaboration with the Italian design studio, Studiopepe, took inspiration from the collection of instruments of the Institute for the History of Arabic and Islamic Sciences used by alchemists from the region in the past. Having studied these instruments for food conservation at the Sharjah Museum of Islamic Civilization, their archetypal forms resembled tiny works of architecture, minarets, towers and silos. This collection served as a starting point to the design of the collection, made for a region characterised by high temperatures, in which the matter of food conservation and production has always been a subject of vital importance.

In the UAE, fruit and vegetables are preserved at different times of year, so is cool water, fish and meat. These preservation methods, have to a large extent been resolved by technology, but paradoxically in times of energy crisis, have become a huge concern, especially in relation to food waste.

With this collection, Studiopepe looked at returning to the Emirati original methods of food preservation and reviving ancient techniques that are still of relevance.

The collection experiments the use of black clay, shaped by hand and fired at high temperatures, wrapped with handwoven palm frond weaves by the skilled hands of craftswomen using the Al Safafah and Al Zaffanah techniques and gestures for thousands of years.

The result is a collection of contemporary tableware items, used for preserving and fermenting food. The sculptural items may be used as cooling jars, sprout towers, food driers, and food fermenters, like small domestic architectures that serve to restore ancient gestures, bringing into the contemporary world responses to needs that are the basis for human evolution.

مجموعة السفرة مجلس إرثي للحرف المعاصرة * استوديو بي بي السفيفة الإماراتية * الزفانة * الفخار

أجرى مجلس إرثي للحرف المعاصرة بالتعاون مع شركاؤه من إيطاليا "مستر لورانس"، و"كاسالينج دي طوكيو" بحثاً متعمقاً في فنون الطهي، مسترشداً بتراث دولة الإمارات العربية المتحدة وثقافتها الثرية بهدف ربط ثقافة الطعام بالاستدامة وزيادة الوعي بطرق حفظ الطعام وإعدادات المائدة.

غالباً ما يُقارن الطعام بالكيمياء إذ تبدأ عملية التحضير من مرحلة البحث واختيار المكونات وتنتهي بإعداد الوصفة وصولاً لخصائصه التحولية على أجسامنا، وترتبط عمليات التحول والحفظ هذه بطريقة أو بأخرى، بالتحويلات الكيميائية.

استوحى مجلس إرثي للحرف المعاصرة كجزء من البحث بالتعاون مع استوديو التصميم الإيطالي "استوديو بي بي"، من مجموعة أدوات معهد تاريخ العلوم العربية والإسلامية التي استخدمها كيميائيون المنطقة قديماً وبعد دراسة هذه الأدوات لحفظ الأغذية في متحف الشارقة للحضارة الإسلامية، اتضح أن أشكالها النموذجية تشبه نماذج مصغرة للأعمال المعمارية والمآذن والأبراج والصوامع. وكانت هذه الأدوات هي نقطة انطلاق لابتكار مجموعة مصقمة خصيصاً لمنطقة تتميز بدرجات حرارة عالية حيث كانت مسألة الحفاظ على الغذاء وإنتاجه دائماً موضوعاً له أهميته الحيوية.

ففي دولة الإمارات العربية المتحدة، يتم حفظ الفاكهة والخضروات في أوقات مختلفة من العام، وكذلك الماء البارد والسّمك واللحوم، وتعتمد طرق الحفظ بدرجة كبيرة على التكنولوجيا، إلا أنه في حال تعطل الطاقة، لأي سبب من الأسباب، تصبح تلك الأساليب مصدر قلق كبير، لا سيما فيما يتعلق بهدر الطعام.

ومن خلال هذه المجموعة، يهدف استوديو بي بي في العودة إلى استخدام طرق حفظ الطعام التقليدية التي كانت تستخدم في الإمارات قديماً والتي لا تزال تثبت فعاليتها حتى اليوم.

تختبر المجموعة أيضاً استخدام الطين الأسود، الذي يتم تشكيله يدوياً ويتم حرقه في درجات حرارة عالية، بعد لفه بنسيج سعف النخيل المنسوج يدوياً بأيدي الحرفيات الماهرات باستخدام تقنيات السفافة والزفانة التي تُستخدم منذ آلاف السنين.

وكانت النتيجة هي مجموعة من أدوات المائدة العصرية، التي تُستخدم لحفظ الطعام وتخمينه. ويمكن استخدامها كحرة للتبريد، وأبراج براعم، ومجففات طعام، ومخمرات طعام، مثل البنى المعمارية المحلية الضخمة التي تُستخدم لاستعادة الطرائق اليدوية القديمة، ما ينشأ عنه استجابات العالم المعاصر للاحتياجات التي هي أساس التطور البشري.