



نشرة توهو الصّوتية: محادثة مع رافرام حداد

دافيد دوفشاني يجري محادثة مع رافرام حداد، قنّان وباحث في تقاليد الطبخ في منطقة حوض البحر المتوسط، والذي يعيش في تونس في هذه الأيام. يتحدّث الاثنان عن الفن والأكل، الترحال، التقاليد وحفظها، الأعمال الفنيّة التي أنشأها حداد في الأعوام الأخيرة، وعن المشهد الفنيّ الرّاهن في تونس.

حوار كتبها دافيد دوفشاني أبريل 7، 2020

رافرام حداد فنان وباحث في تقاليد الطهي للجاليات اليهودية من حوض البحر الأبيض المتوسط. عمله الفني عبارة عن حوار متواصل مع تاريخ الطهي والتاريخ السياسي للبحر الأبيض المتوسط من خلال النحت والفيديو والكتب والأعمال التي تنطوي على المشاركة والتعاون. يتعامل حداد مع الروايات التاريخية بطريقة تتحدى الحدود المعاصرة للدول والأمم، مع التركيز على الطعام والطهي كمرغبات أساسية لخلق الهوية الثقافية.

بالإضافة إلى عمله الفني، يعرّف حداد نفسه بأنه حافظ للتقاليد. يوثق الوصفات ويشاطر أبحاثه حول الطعام اليهودي من خلال المحاضرات والكتب والمقالات. في الفن والكتابة، يدرس بشكل نقدي مجموعة واسعة من المواضيع: محو تاريخ الطهي لدى -يهوديّة شمال أفريقيا وأوروبا الشرقية في إسرائيل، الاستحواذ على المطبخ الفلسطيني المحلي كأداة تفسيرية إسرائيلية قومية، بالإضافة إلى معالجة العمليات المتعمقة التي تمرّ بها صناعة المواد الغذائية ومكانة الشيف في المجتمع المعاصر.

ولد رافرام حداد في جزيرة جربة (1976)، ونشأ في القدس بعد أن هاجرت عائلته إلى هناك في طفولته. في عام 2010، أثناء حملة لتوثيق المعابد اليهودية في ليبيا، تم اعتقاله وأمضى خمسة أشهر في السجن الليبي. بعد سنوات قليلة من الترحال، عاد إلى تونس في عام 2015 حيث يقيم اليوم هناك.

2fishsuitcase2.jpg



[1] مَهْرَبُ الْأَسْمَاكِ، 2018، 2030X سم، سلسلة من خمس طبقات على فيلم، متحف Mucem مارسيليا

[2] [fish1.jpg](#)



[3] 2011-2020، مختلفا موقعا 120 حوالي، حجر على جدارية، سم 2080X تقريبا، Fish In fish Out

[4] [bab4.jpg](#)



[5] باب محروق، 2015، 69122X سم، صندوق خشبي فيه 11000 عود ثقاب أزرق، مصحوب بعمل فيديو KIT، ديسلدورف



[6] [1blackcouscous.jpg](#)



[7] كسكسي أسود، 2013، حفل شعير قطره 25 م، معرض، تركيب، 2013

<http://tohumagazine.com/ar/article/%D9%86%D8%B4%D8%B1%D8%A9-%D8%AA%D9%88%D9%87%D9%88-%D8%A7%D9%84%D8%B5%D9%91%D9%88%D8%AA%D9%8A%D9%91%D8%A9-%D9%85%D8%AD%D8%A7%D8%AF%D8%AB%D8%A9-%D9%85%D8%B9-%D8%B1%D8%A7%D9%81%D8%B1%D8%A7%D9%85-%D8%AD%D8%AF%D8%A7%D8%AF>**Source URL:**

Links

- [1] <https://tohumagazine.com/sites/default/files/2fishsuitcase2.jpg>
- [2] <http://tohumagazine.com/ar/file/fish1.jpg>
- [3] <https://tohumagazine.com/sites/default/files/fish1.jpg>
- [4] <http://tohumagazine.com/ar/file/bab4.jpg>
- [5] <https://tohumagazine.com/sites/default/files/bab4.jpg>
- [6] <http://tohumagazine.com/ar/file/1blackcouscous.jpg>
- [7] <https://tohumagazine.com/sites/default/files/1blackcouscous.jpg>