



תאכל חרב? על אוכל וקונפליקט בתרבות החזותית

מקורה של המילה companion (בעברית - בן לוויה, חבר או ידיד) הוא מצימוד המילים הלטיני com+pan ובעברית - האדם שאיתו אני חולק את לחמי. נגזרת מאוחרת של צימוד זה היא המילה company, המופיעה לראשונה בשפה הצרפתית העתיקה, ומשמעותה - גדוד חיילים. גם הדמיון בין המילים - 'מלחמה' ו'לחם', 'ציד' ו'צידה' 'מזון' ו'מזוין' בשפה העברית, מעורר מחשבה אודות קשר בין הקושי הכרוך בהשגת המזון (מלחמה על טריטוריה ומשאבים) ובין הנחמה והביטחון שמעניקים צריכתו. כאשר אנו צורכים מזון המוכר וטבעי לנו, מתקיימת תחושת שייכות, בטחון ונחמה. חסרונו של מזון עלול לעורר מצוקה וחרדה ולהעמיד בסיכון את זהותנו.

בתרבות הצריכה העכשווית קיבל האוכל משמעות שונה. בעבר תפקידו של האוכל היה לספק צרכים פונקציונאליים. כיום תפקידו של האוכל הוא לשמר תרבות ולנהל אותה. האוכל כיום מייצג זהות של מעמד, מגדר ולאום. בחסות תוכניות טלוויזיה רבות, המסעדות והשפים הפכו להיות גיבורי תרבות ואף יצרני תרבות, לצד סופרים, אמנים ואנשי רוח אחרים. עם זאת, במדינות רבות בעולם אוכל הוא עדיין מצרך נדיר ובכל יום אנו חשופים לדיווחים על עוני ואי-ביטחון תזונתי. התרבות הקפיטליסטית שהעלתה את האוכל כגיבור תרבות תרמה לביטחון התזונתי של אזרחים רבים בעידן שלנו אך לא מיגרה את הרעב והמחסור. רעב ומחסור אלו אינם תוצאה של העדר מזון אלא של מדיניות כלכלית וגיאו-פוליטית מכוונת המביאה למצבים שבהם ידם של האנשים אינה משגת את מחירו המופקע של המזון בארצם. גם בימים אלו, ביטחון תזונתי נותר אתגר עולמי ביחסי האומות. האוכל משמש פה שוב מנגנון המאפשר שליטה וייצור של זהות וביטחון לצד תחושת מצוקה. הסתירות הכלכליות, החברתיות והפוליטיות והמניעים השונים והנסתרים של כוחות אלו מציגות שפע ועודפות לצד מחסור, לאומיות לצד הגירה ותלישות, גלובליזציה לצד מקומיות. לכל אלו השפעה ישירה על מהות האוכל המונח על שולחנו ועל כמותו. גורמים אלו משפיעים גם על ההתייחסות שלנו לאוכל, ולשאלות כמו כיצד מעצבים אוכל וכיצד הוא מעצב את חיינו.

הכנס **תאכל חרב?** יעסוק באופן ניהול משאבי המזון, בטקסי מזון ובמתכונים המשמרים נרטיבים תרבותיים והיסטוריים. הכנס יעסוק גם במקומו של האוכל בכלכלה, בפוליטיקה ובפסיכולוגיה של הפרט. בכנס נתבונן בכוחות הפועלים על תרבות המזון שלנו דרך ייצוגם באמנות, בצילום, בקולנוע ובפרקטיקות העיצוב השונות. בעזרת אלו נבקש לשרטט קווי מתאר לשינויים עכשוויים בתרבות המזון המקומית והשלכותיהם העתידיים על הסביבה שאנו חיים בה.

אנו מזמינים הרצאות בנושאים הבאים, תוך התייחסות לעולמות התרבות, העיצוב, האמנות והיצירה:

- אוכל ואמנות - שימוש וייצוג מזון באמנות
- אוכל ועיצוב - מעיצוב האוכל לעיצוב כלי האוכל, עיצוב ספרי אוכל, תפריטים ומסעדות
- סביבת גידול - סביבת צריכה (השפעת תהליכי העיור על האופן שבו אנו מגדלים מזון, משנעים אותו וצורכים אותו)
- מזון וזהות לאומית - תרבות מזון גלובלית מול מקומית, אוכל וסכסוך פוליטי, הגירה ותרבות מזון
- מזון, טקסים ומבנים חברתיים - מורשת קולינרית של קבוצות בחברה הישראלית וייצוגה בעיצוב ובאמנות
- התפתחות בתרבות המזון המקומית אל מול תמורות ושינויים
- כלכליים, טכנולוגיים וחברתיים
- מזון במקרה קיצון (כגון שעת חרום, מנות קרב, אוכל בחלל, ארוחה אחרונה של נידונים למוות ועוד)
- מזון ומגדר
- מזון ואתיקה
- אוכל וטאבו
- הפרעות אכילה
- אוכל רחוב / אוכל שדה
- לקטים וציידיים מודרניים

חוקרים ויוצרים המעוניינים לשאת דברים בכנס מזמנים להציע נושאים להרצאות בהיקף של כעשרים דקות. את ההצעות, הכוללות כותרת ותקציר בהיקף של עד 300 מילה, יש לשלוח לדוא"ל conference@bezalel.ac.il לא יאוחר מיום שני 15 בספטמבר 2016. במהלך חודש אוקטובר יישלחו הודעות על השתתפות בכנס.

הכנס יתקיים ביום ראשון י' בטבת תשע"ז, 8 בינואר 2017, בצלאל אקדמיה לאמנות ועיצוב ירושלים.

מיכל איתן,

התואר השני לעיצוב תעשייתי,
בצלאל אקדמיה לאמנות ועיצוב ירושלים
mi.eitan@gmail.com

ליאורה רוזין,

התואר הראשון והשני במחלקה לעיצוב תעשייתי,
בצלאל אקדמיה לאמנות ועיצוב ירושלים
liorarosin@gmail.com

ד"ר אורי ברטל,

המחלקה להיסטוריה ותיאוריה,
בצלאל אקדמיה לאמנות ועיצוב ירושלים
orybartal@bezalel.ac.il

ד"ר ראובן זהבי,

המחלקה להיסטוריה ותיאוריה,
בצלאל אקדמיה לאמנות ועיצוב ירושלים
reuven.zahavi@gmail.com

לפרטים נוספים ניתן לפנות אל מארגני הכנס: