ليوان استيوهات ومختبرات التصميم

Liwan Design Studios and Labs

مختبـــــرات تجريـــــبيـــــة

EXPERIMENTAL LABS

مســـــــارات وجـــــــذور

ROUTES AND ROOTS

ROUTES AND ROOTS

A LIVING ARCHIVE OF GULF FOODWAYS (DEC. 2025)

by Ayesha Erkin

Introduction:
The *Sufra* as a Framework. What does it mean to build an archive at the scale of a shared meal? This question guided my ten-day residency at Liwan Design Studios and Labs in Doha, where I explored Gulf foodways, not as nostalgic artefacts but as a living design system. The *sufra*, the traditional shared ground cloth central to communal dining, became both a research subject and methodological framework, revealing sophisticated spatial technologies encoded in everyday eating practices. This research was not only about food; it was research through food, using the body as the primary instrument, the meal as laboratory, and gatherings as generative practices.



The Social Architecture of Eating panel at the Routes and Roots Supper Club on December 23, 2025

First Day:
Material Encounters. Before diving into preservation and eating practices, I needed to understand the food-making infrastructure. On my first day in Doha, I visited Virginia Commonwealth University School of the Arts (VCUarts), where Yasmine Suleiman, Head of the Materials Lab, walked me through their digital fabrication capabilities and material libraries. Then Professor Astrid Kensinger, director of the (IN)>Tangible Lab, shared their research on desert truffles, spice systems, and how design research can engage with foodways without commodifying them.

Their work, particularly The **Edible Lab**: Food, Culture and Design, exploring ingredients and spices available in Qatar, showed me that the design community here was already asking these questions: How can we research food through making, and make material culture legible without reducing it to aesthetics?

This first-day encounter set the tone: I wasn't bringing outside knowledge to impose on local practice. I was entering an existing conversation, learning the dialect, searching for ways in which my questions might contribute.

مسارات وجذور

أرشيف حيّ للممارسات الغذائية في الخليج (ديسمبر 2025)

عائشة إركين

المقدمة:

السُّفرة إطاراً. ما معنى بناء أرشيف على مقاس وجبة مشتركة؟ رافقني هذا السؤال خلال إقامتي التي استمرّت عشرة أيام في ليوان، استديوهات ومختبرات التصميم في الدوحة، حيث استكشفت الممارسات الغذائية في الخليج، لا كقطع أثرية تعبق بالحنين، بل كنظام تصميم حيّ باتت السُّفرة، أي القماش التقليدي المفروش على الأرض في الموائد الجماعية، موضوعاً بحثياً وإطاراً منهجياً في آنٍ معاً، لتكشف عن تقنيات مكانية متطورة متجذرة في ممارسات الأكل اليومية. لم يكن هذا البحث مجرّد دراسة عن الطعام، بل كان بحثاً من خلال الطعام، يتخذ الجسد كأداة أساسية، والأكل كمختبر، والتجمعات كمُمارسات خلّاقة.



جلسة «العمارة الاجتماعية لتناول الطعام» ضمن نادي العشاء «مسارات وجذور»، 23 ديسمبر 2025

اليوم الأوّل:

التعرف على الموارد. قبل الانغماس في ممارسات الحفظ والأكل، كان عليّ فهم البنية التحتية لصناعة الطعام. في يومي الأول في الدوحة، زرت جامعة فرجينيا كومنولث، كلية فنون التصميم في قطر (VCUarts)، حيث اصطحبتني ياسمين سليمان، رئيسة مختبر الموارد، في جولة لاستشكاف قدرات المختبر في التصنيع الرقمي ومكتبات الموارد. ثم شاركتني الأستاذة أستريد كينسنجر، مديرة مختبر TangibleLab<(IN)، أبحاثها حول الكمأ الصحراوي (الفقع) وأنظمة التوابل، وكيف يمكن لأبحاث التصميم أن تتفاعل مع الممارسات الغذائية دون تحويلها إلى سلع.

أظهر عملهم، لا سيما مشروع The **Edible Lab:** Food, Culture and Design الذي يستكشف المكوّنات والتوابل المتوفّرة في قطر، أنّ مجتمع التصميم المحلي كان يطرح هذه الأسئلة أصلاً: كيف يمكننا البحث في الطعام من خلال الصُّنع؟ وكيف نجعل ثقافة الموارد مفهومةً دون اختزالها في الجماليات؟

حدّد لقاء اليوم الأول توجّهي خلال الإقامة: لم آتِ بمعرفة خارجية لأفرضها على الممارسات المحلية، بل كنتُ أنضمّ إلى حوار قائم، وأتعلّم لهجته، وأبحث عن طرق تُسهم بها أسئلتي فيه.



Site visit to Heenat Salma Farm to learn about local regenerative farming

زيارة ميدانية إلى مزرعة حينة سالمة للتعرّف على ممارسات الزراعة التجديدية في قطر

مزرعة حينة سالمة

Heenat Salma Farm

PART ONE

ROUTES—TRACING SYSTEMS OF PRESERVATION AND EXCHANGE

The Infrastructure of Taste. My first encounter in Doha was with preservation, not the museum kind, but the edible kind. At IDAM restaurant, Chef Fabrice Rosso showed me what remained of his fermentation experiments. Qatar's Ministry of Public Health (MOPH) has strict regulations under Law No. 8 of 1990 governing food safety in restaurants, which limits certain fermentation practices in commercial kitchens. What he could show me was revelatory enough: preserved shallots with their translucent amber layers, camel fat rendered and stored for traditional cooking techniques—forming a preservation practice that bridges French techniques and Qatari ingredients.

"I'm trying to focus more on ingredients than technique, because techniques are limited, while ingredients are abundant", he explained. "It's about how I can take local ingredients, and add them to my kitchen." His narrative centres on preservation not as nostalgia but as necessity: "We have to import everything, which makes things hard to get. So why spoil food? This is why I created a preservation technique by dry ageing the fish. Instead of keeping a fish in a fridge and discarding it in three days, I devised a technique in which I clean the fish, drain its blood, and dry it. This allows me to keep it for two weeks." This reframing stayed with me.

Traditional preservation techniques—salt curing, sun drying, fermentation—aren't charming crafts, but sophisticated food security systems. They have shaped trade routes, determined settlement patterns, and created economic bonds. For instance, dried lime (*lomi*) travelled from Oman to Kuwait because it could withstand the journey, while dates, packed with natural sugars, became currency as they wouldn't spoil.

At Heenat Salma Farm, my first stop on 11 December, I witnessed this legacy of preservation systems continuing through regenerative practice. The farm operates on cyclical, zero-waste principles, where each output feeds the next. They've developed local cultivars adapted specifically to Qatar's extreme climate, where vegetables and fruits thrive in conditions in which imported varieties would perish.

The farm's head chef walked me through his fermentation pantry, which contained eggplants fermenting in brine with olive-scented radishes and sun-dried tomatoes developing concentrated sweetness in climate-controlled drying racks. Farm-to-table wasn't a marketing concept here, but a literal necessity, so the restaurant menu shifted daily based on harvest. The farm's connection to the International Network for Traditional Building, Architecture and Urbanism (INTBAU)

and Caravane Earth revealed the deeper truth, that food systems and spatial systems are inseparable. Both require deep material knowledge, climatic attunement, and regenerative thinking. One cannot design sustainable eating without understanding sustainable building, and vice versa.

Eating Across the City. I ate my way through Doha's stratified food landscape. Yemeni food at Souq Al Wakrah, where the architecture of gathering felt different, with the tables and communal service; sourdough pizza at Italia Mia Ristorante, where flavours of Italy were brought to Doha; *karak* at Poori and in Al Muntazah, both iconic local spots (*karak* everywhere, and every day). Traditional *majboos* at Fenyal restaurant, served on low tables where families reclined on cushions.

Each meal encoded different stories of migration, class, and cultural negotiation. At Torba Farmers Market, I watched how traditional ingredients, such as fresh dates, camel milk, and local honey, were repackaged for a wellness-conscious audience. At Raseef *Regag*, chef Noof Al Marri had transformed *regag*, a crispy Qatari crepe once sold only by elderly women in the souq, into a café concept with Instagram-worthy plating.

Al Muntazah became a revelation. This neighbourhood houses much of Doha's immigrant food infrastructure, which includes spots like Three Peppers restaurant and Lahore Fish, where South Asian and Filipino workers gather. The signage here was recently standardised, replacing hand-painted originals with uniform municipal signs, a bureaucratic tidying that erased vernacular character. I documented the typing centres nestled between these restaurants, small shops

Chami and local dates as a welcome snack

التمور الشامية والمحلية — ضيافة ترحيبية



where migrant workers pay to send typed letters home, often while eating packed lunches from shared containers. Tucked into commercial gaps, these improvised eating spaces revealed how foodways persist even in expatriation.

The Tiravanija Encounter. At *Untitled 2025: No Bread No Ashes*, Rirkrit Tiravanija's public art installation at MIA Park, I encountered the artist's signature practice that consists of cooking and serving food in a performance, which unfolds over time, and the act of cooking and sharing becomes part of the artwork, where the meal is a social sculpture. But what made this practice particularly resonant was the integration of local bakeries.

Chef Imad, a Doha-based sourdough baker, was invited to do a pop-up within the installation, featuring his slow-fermented loaves, which became part of the artwork's daily rhythm. "We use flour that is protected by French law", he explained, describing the 1993 decree that defines traditional sourdough bread. "You can never call it sourdough or traditional bread in France unless it meets strict standards that make bread free from improvers, emulsifiers, and preservatives. Although such standards are difficult to implement, when it comes to our bread, you just have to talk to your dough: Are you okay right now? Every little move makes a big difference in the outcome."

His approach to introducing sourdough to Doha was strategic: "I did this in baby steps. Based on what I observed on Instagram, the initiative was primarily about raising awareness, and it showed potential for further engagement. But marketing-wise, we didn't go all out about it to everyone. You want to appeal to a well-informed community rather than the wider public. So look at you guys, you're informed, you know, and you're interested."

As I watched visitors become participants, and eating become collaboration, the question emerged: When does a meal become art? When does a gathering become infrastructure? Chef Imad's sourdough process—the patient fermentation, the protected flour, the time-intensive care—spoke to the preservation techniques I had been studying. Both are about controlled decomposition, microbial collaboration, and time made edible. This question would resonate throughout the residency.



Visiting Chef Imad's sourdough pop-up at *No Bread No Ashes* by Rirkrit Tiravanija



زيارة ركن الشيف عماد لخبز الساوردو ضمن العمل التركيبي «لا خبز... لا رماد» للفنان ريكريت تيرافانيجا

جولة في مطاعم المدينة ونكهاتها. تذوّقتُ مشهد الطعام المتعدّد الطبقات في الدوحة: المأكولات اليمنية في سوق الوكرة، حيث بدت عمارة التجمّع مختلفة بموائدها وخدمتها الجماعية؛ وبيتزا الساوردو في مطعم «إيطاليا ميا» (Italia Mia Ristorante)، حيث انتقلت نكهات إيطاليا إلى الدوحة؛ وشاي الكرك في Poori وفي المنتزه، وكلاهما من الأماكن المحلية الشهيرة (الكرك كنت اشربه في كل مكان، وكل يوم)؛ والمجبوس التقليدي في مطعم Fenyal، الذي يُقدَّم على طاولات منخفضة تجلس حولها العائلات متّكئةً على الوسائد.

اختزنت كلّ وجبة قصصاً مختلفة عن الهجرة، والطبقات الاجتماعية، والتفاوض الثقافي. في «سوق تربة للمزارعين»، لاحظتُ كيف يُعاد تقديم المكوّنات التقليدية، كالتمر الطازج وحليب الإبل والعسل المحلي، لتلائم جمهوراً مهتماً بالصحة. أما في «رصيف رقاق»، فقد حوّلت الشيف نوف المرّي الرقاق، أي الخبز القطري الرقيق المقرمش الذي لم يكن يُباع إلا على يد نساء مسنّات في السوق، إلى أطباق تليق بعدسة إنستغرام.

كان فريج المنتزه اكتشافاً بالنسبة لي. يضمّ هذا الفريج جزءاً كبيراً من البنية التحتية لغذاء المهاجرين في الدوحة، ومنها أماكن مثل مطعم Three Peppers وLahore Fish، حيث يجتمع العمّال من جنوب آسيا والفلبين. جرى مؤخراً توحيد اللافتات هنا، فحلّت لافتات بلدية موحّدة محلّ اللوحات الأصلية المرسومة يدوياً، في ترتيب بيروقراطي محا الطابع المحلي. وثّقتُ مكاتب الطباعة المنتشرة بين هذه المطاعم، وهي دكاكين صغيرة يدفع فيها العمّال المهاجرون مقابل طباعة رسائل يبعثونها إلى ديارهم، وغالباً ما يتناولون في أثناء ذلك وجباتهم المحضّرة في أوعية مشتركة. تكشف هذه المساحات المرتجلة لتناول الطعام، المندسّة في الفراغات بين المحالّ التجارية، كيف تستمرّ الممارسات الغذائية حتى في ظروف الاغتراب.

اللقاء مع تيرافانيجا. في «بلا عنوان 2025: لا خبز... لا رماد»، التجهيز الفنّي للفنان ريكريت تيرافانيجا في حديقة متحف الفن الإسلامي، شاهدتُ الممارسة التي عُرف بها الفنان: الطهو وتقديم الطعام في أداء يتكشّف مع الوقت، حيث يصبح الطهو والمشاركة جزءاً من العمل الفني، والوجبة منحوتةً اجتماعية. لكنّ ما جعل هذه الممارسة مؤثّرة بشكل خاص هو مشاركة المخابز المحلية.

دُعي الشيف عماد، الخبّاز المقيم في الدوحة والمتخصّص في خبز الساوردو، لإقامة ركن مؤقت ضمن التجهيز الفني، يعرض أرغفته المخمّرة ببطء، التي أصبحت جزءاً من الإيقاع اليومي للعمل. «نستخدم طحيناً محمياً بموجب القانون الفرنسي»، شرح الشيف، في إشارة إلى مرسوم عام ١٩٩٣ الذي يعرّف الخبز التقليدي المخمّر. «لا يمكنك في فرنسا تسمية الخبز ساوردو أو خبزاً تقليدياً إلا إذا استوفى معايير صارمة تجعله خالياً من المحسّنات والمستحلبات والمواد الحافظة. ورغم صعوبة تطبيق هذه المعايير، يكفي مع خبزنا أن تحادث عجينك: هل أنت بخير الآن؟ فكلّ حركة صغيرة تُحدث فرقاً كبيراً في النتيجة».

كانت طريقة الشيف عماد في تقديم الساوردو للدوحة استراتيجية: «تقدّمتُ بخطوات صغيرة. بناءً على ما لاحظته على إنستغرام، كانت المبادرة تهدف في المجال الأول إلى نشر الوعي، وأظهرت إمكانية لتفاعل أكبر. لكن من الناحية التسويقية، لم نتوجّه بها إلى الجميع. فالهدف هو الوصول إلى مجتمع مطّلع لا إلى الجمهور العريض. انظروا إليكم: أنتم مطّلعون، وتعرفون، ومهتمّون».

أثناء مشاهدتي الزوّار وهم يتحوّلون إلى مشاركين، والأكل وهو يصبح تعاوناً، برزت الاسئلة: متى تتحوّل الوجبة إلى عمل فني؟ ومتى يصبح التجمّع بنيةً تحتية للحياة الاجتماعية؟ ذكّرتني طريقة الشيف عماد في إعداد الساوردو — بتخميره المتأنّي، وطحينه المحمي، والعناية التي تتطلّب وقتاً طويلاً — بتقنيات الحفظ التي كنتُ أدرسها. كلاهما يتعلّق بالتحلّل المضبوط، والتعاون الميكروبي، والزمن الذي يتحوّل إلى طعام. رافقتني هذا التساؤلات طوال الإقامة.



اللفت المُخلل في مزرعة حينة سالمة

Pickled turnips at Heenat Salma Farm

الجزء الأول

المسارات — تتبُّع أنظمة الحفظ والتبادل

البنية التحتية للذوق. كانت لقاءاتي الأولى في الدوحة مع الحفظ، لا الحفظ الذي تمارسه المتاحف، بل ذاك القابل للأكل. في مطعم إدام (IDAM)، أطلعني الشيف فابريس روسو على ما تبقّى من تجاربه في التخمير لدى وزارة الصحة العامة في قطر قوانين صارمة، بموجب القانون رقم 8 لسنة 1990، تنظّم سلامة الطعام في المطاعم، ما يقيّد بعض ممارسات التخمير في المطابخ التجارية. إلا أنّ ما أراني إيّاه كان كاشفاً بما يكفي: بصل الشالوت المحفوظ بطبقاته العنبرية شبه الشفافة، وشحم الإبل المُذاب والمخزَّن لتقنيات الطهو التقليدية، ليشكّلا ممارسةً في الحفظ تجمع بين التقنيات الفرنسية والمكوّنات القطرية.

« أحاول التركيز على المكوّنات أكثر من التقنية، لأن التقنيات محدودة، بينما المكونات وفيرة»، شرح الشيف. «المسألة هي كيف آخذ المكوّنات المحلية وأُدخلها إلى مطبخي». تتمحور سرديّته حول الحفظ، لا بوصفه حنيناً، بل ضرورة: «علينا استيراد كل شيء، ما يجعل الحصول على الأشياء صعباً. فلماذا نُفسد الطعام؟ لهذا ابتكرتُ تقنية حفظ عبر تعتيق السمك بالتجفيف. بدلاً من وضع السمكة في الثلاجة ورميها بعد ثلاثة أيام، ابتكرتُ طريقة أنظّف فيها السمكة وأصرّف دمها وأجفّفها، ما يسمح لي بالاحتفاظ بها لمدة أسبوعين».

ظلّت هذه المقاربة عالقة في ذهني. فتقنيات الحفظ التقليدية، أي التمليح والتجفيف الشمسي والتخمير، ليست مجرد حِرف جذّابة، بل أنظمة متطوّرة للأمن الغذائي. ساهمت في رسم طرق التجارة، وحدّدت أنماط الاستيطان، وأنشأت روابط اقتصادية. على سبيل المثال، انتقل الليمون المجفّف (اللومي) من عُمان إلى الكويت لقدرته على تحمّل الرحلة، فيما أصبحت التمور، الغنيّة بالسكريات الطبيعية، عملة للتبادل لأنها لا تفسد.

في مزرعة «حينة سالمة»، أولى زياراتي الميدانية بتاريخ 11 ديسمبر، شهدتُ استمرار هذا الإرث من أنظمة الحفظ من خلال الممارسات الزراعية التجديدية. تعمل المزرعة وفق مبادئ دورية قائمة على انعدام الهدر، حيث يغذّي كلّ ناتجٍ ما يليه. وقد طوّر القائمون عليها أصنافاً محلية متكيّفة تحديداً مع مناخ قطر القاسي، تزدهر فيها الخضروات والفواكه في ظروف لا تصمد فيها الأصناف المستوردة.

رافقني شيف المزرعة إلى مخزن التخمير الذي يضمّ باذنجان يتخمّر في محلول ملحي إلى جانب فجل بنكهة الزيتون، وطماطم مجفّفة تحت الشمس تتكثّف حلاوتها على رفوف تجفيف مضبوطة مناخياً. لم يكن مفهوم «من المزرعة إلى المائدة» مجرّد شعار تسويقي هنا، بل ضرورة فعلية، لذلك كانت قائمة الطعام في المطعم تتغيّر يومياً وفق المحصول.

كشفت علاقة المزرعة بـ«الشبكة الدولية للبناء التقليدي والعمارة والعمران» (INTBAU) Caravane Earth حقيقةً أعمق: أنّه لا فصل بين أنظمة الغذاء والأنظمة المكانية. فكلاهما يتطلّب معرفة عميقة بالموارد، وتناغماً مع المناخ، وتفكيراً تجديدياً. لا يمكن تصميم غذاء مستدام دون فهم البناء المستدام، والعكس صحيح.



التمور الشامية والمحلية — ضيافة ترحيبية

Chami and local dates as a welcome snack

PART TWO

THE (S)EAT WORKSHOP

Bodies as Research Tools. The four-day workshop "(S)EAT: *Sufra* Studies" began not in the lab but at a restaurant. On 14 December, I welcomed ten participants at Jiwan Restaurant at the Museum of Islamic Art to observe our own bodies eating.

I distributed observation worksheets: How is seating designed? How high is the table from the floor? What is the initial body position? The participants – a mix of designers, architects, and curious community members – became anthropologists of their own dinner, tracking each position change, noting when they had to lean forward, and when their backs ached, or when they couldn't reach a dish without asking. "I shifted positions seven times in one hour", one participant reported. "On a chair, I would have stayed still."

Embodied research was the method. Before prototyping anything, we needed to understand how furniture shapes behaviour, height creates hierarchy, and distance determines intimacy.

Prototyping the Archive. Sessions 2 and 3 unfolded in Liwan's Prototype Lab, with Norman Dipo Baskoro operating the laser cutter, 3D printer, and vacuum former, while participants designed modular seating components. The design brief was clear: create systems that accommodate graduated heights (floor to cushion to stool to chair), collapse for storage, connect modularly, and reference Gulf traditions without reducing them to ornament. The lab became a space of material negotiation, and play. Participants weren't making final products, rather they were prototyping spatial possibilities.

Participant Omar Hamid and each of the other participants focused on a specific aspect of the design. Each prototype was created to address a particular challenge observed during the Jiwan meal, such as providing back support for floor seating, making food accessible across different heights, or allowing clear sightlines for everyone around the table. These practical insights ensured that the prototypes were directly informed by real-world communal dining behaviour, rather than abstract design concepts.

Meanwhile, VCUarts Qatar graphic design students worked in parallel on contemporary *sufra* textile patterns. Led by Professor Astrid Kensinger from the (IN)>Tangible Lab, two students researched Sadu weaving traditions and mycelial growth patterns, translating them into designs that could be laser-cut onto vinyl, printed on parchment paper, or projected onto surfaces. This parallel process set up the final integration, where spatial systems meet surface design.

The Voices in the Room. Workshop participants asked: Can we create that same "boundary without barrier" in contemporary contexts? Could modularity replicate the *sufra's* ability to expand infinitely, by adding another cloth to welcome another person? These questions would be answered not in the lab, but at the supper club, where the prototypes would meet real use.



A guest serving *kharouf* on the *sufra* at the Routes and Roots Supper Club

أحد الضيوف يقدّم لحم الخروف على السُفرة خلال نادي العشاء «مسارات وجذور»

Fabrice Rosso, Executive Chef at IDAM, one of the panelists for *The Social Architecture of Eating*

فابريس روسو، الشيف التنفيذي في مطعم إدام، وأحد المتحدّثين في جلسة العمارة الاجتماعية لتناول الطعام





A traditional gulf meal, *kharouf* (lamb with rice) placed at the centre of the *sufra*

يتوسط السفرة طبق الخروف الخليجي التقليدي (لحم الضأن مع الأرز)

الجزء الثاني

الجذور: ورشة عمل (S)EAT

الجسد كأداة بحث. بدأت ورشة العمل «(S)EAT: دراسات السُّفرة»، التي استمرّت أربعة أيام، لا في المختبر، بل في مطعم. في 14 ديسمبر، استقبلتْ عشرة مشاركين في مطعم «جيوان» في متحف الفن الإسلامي لمراقبة أجسادنا وهي تأكل.

وزّعتْ استمارات الملاحظة: كيف صُمّمت أماكن الجلوس؟ ما ارتفاع الطاولة عن الأرض؟ ما الوضعية الأولى للجسم؟ صار المشاركون، وهم مزيج من المصمّمين والمعماريين وأفراد من المجتمع، علماءَ أنثروبولوجيا يدرسون عشاءهم، فيتتبّعون كلّ تغيير في وضعياتهم، ويلاحظون متى اضطرّوا للانحناء إلى الأمام، ومتى آلمتهم ظهورهم، ومتى عجزوا عن الوصول إلى طبق دون أن يطلبوه. قال أحد المشاركين: «غيّرتُ وضعيتي سبع مرات في ساعة واحدة. لو كنتُ جالساً على كرسي، لبقيتُ ساكناً».

كان البحث المتجسّد هو المنهج. قبل صنع أي نموذج أولي، كان علينا أن نفهم كيف يؤثّر الأثاث في السلوك، وكيف يصنع الارتفاع تراتبية، وكيف تحدّد المسافة درجة الألفة.

نمذجة الأرشيف. انعقدت الجلستان الثانية والثالثة في «مختبر النماذج الأولية» في ليوان، حيث شغّل نورمان ديبو باسكورو آلة القطع بالليزر والطابعة ثلاثية الأبعاد وآلة التشكيل بالتفريغ، بينما صمّم المشاركون وحدات جلوس معيارية. كانت إرشادات التصميم واضحة: ابتكار أنظمة تستوعب ارتفاعات متدرّجة (من الأرض إلى الوسادة إلى المقعد المنخفض إلى الكرسي)، وتُطوى للتخزين، وتتّصل ببعضها بشكل معياري، وتستلهم التقاليد الخليجية دون اختزالها في الزخرفة.

أصبح المختبر مساحةً للتلاعب بالموارد والمواد. لم يكن المشاركون يصنعون منتجات نهائية، بل كانوا يصنعون نماذج احتمالات مكانية.

ركّز عمر حميد وكلّ من المشاركين الآخرين على جانب محدّد من التصميم. صُمّم كلّ نموذج أولي لمعالجة تحدٍّ بعينه لوحظ خلال وجبة «جيوان»، كتوفير سند للظهر عند الجلوس على الأرض، أو تسهيل الوصول إلى الطعام من ارتفاعات مختلفة، أو إتاحة رؤية واضحة للجميع حول المائدة. ضمنت هذه الملاحظات العملية أن تستند النماذج الأولية مباشرةً إلى سلوك الأكل الجماعي الفعلي، لا إلى مفاهيم تصميمية مجرّدة.

بموازاة ذلك، عمل طلاب التصميم الجرافيكي في VCU على أنماط معاصرة لأقمشة السُّفرة. بإشراف الأستاذة أستريد كينسنجر من مختبر Tangible<(IN)، درس طالبان تقاليد نسج السدو وأنماط نموّ الغزل الفطري (الميسيليوم)، وحوّلاها إلى تصاميم يمكن قطعها بالليزر على الفينيل، أو طباعتها على ورق "البرشمان" (ورق الزبدة)، أو إسقاطها ضوئياً على الأسطح. مهّد هذا العمل الموازي للدمج النهائي، حيث تلتقي الأنظمة المكانية بالتصميم السطحي.

أصوات من القاعة. تساءل المشاركون في الورشة: هل يمكننا إيجاد «الحدود بلا حواجز» نفسها في سياقات معاصرة؟ وهل يمكن للتصميم المعياري أن يحاكي قدرة السُّفرة على التوسّع بلا نهاية، بإضافة قطعة قماش أخرى للترحيب بشخص آخر؟ لم تكن الإجابة عن هذه الأسئلة في المختبر، بل في نادي العشاء، حيث تلتقي النماذج الأولية بالاستخدام الفعلي.

PART THREE

THE SOCIAL ARCHITECTURE OF EATING

Pull Up A Chair
The Community Supper Club. On 23 December, approximately 50 people gathered in Liwan's courtyard for "Pull Up a Chair", the culminating supper club. The spatial design activated everything the workshop had prototyped, including modular floor seating, low surfaces, and flexible configurations that encouraged circulation rather than fixed assignments. The food came from multiple sources, each carrying cultural memory.

Bayt Al Waldah. Tabakh Al Waldah was the first restaurant opened by Qatari Chef Hessa Al Sulaiti, followed by Bayt Al Waldah. The restaurants represented an evolution from a home-based cooking initiative into a physical space providing the anchor dishes such as *kharoof* (lamb) platters for communal sharing, *madhrooba* and *harees* (Qatari porridge) in individual servings, *rangina* and *shatha* (traditional sweets), ending with Arabic coffee and *karak* tea.

Shay Al Shomous, led by Khalto Shams Al Qassabi, a culinary pioneer and the first Qatari woman to own a restaurant in Souq Waqif. She didn't just offer food, she also started a live *regag* station. Guests watched her skilled hands work the thin batter across the *saj* griddle, with the satisfying sizzle and bubble, and the precise moment when the crepe became crispy enough to fold.

Her story is preservation in action. As a young woman, she was always entrepreneurial, "wanting to sell things", starting with handmade paper flowers. When she began making *regag* to sell to neighbours, she kept it a secret from her family at first. Running a business as a woman "wasn't okay, not an honourable thing to do". So she told her family that she was only giving food to friends, not selling it. But she went on selling, quietly building her business until she could no longer hide it. She innovated the *regag* by devising a distinctive folding technique that has become her signature. Today, and despite her age, "she's in the restaurant every day". Khalto Shams loves what she does and she's very inventive at it. At the supper club, she served, *blaleet* (sweet vermicelli), crispy *regag* in both sugar and *za'atar* varieties, made fresh throughout the evening, alongside tea served from traditional *dallahs*.

Chef Nouf Al Marri from Raseef *Regag* contributed additional contemporary interpretations of traditional flavours, boxed beautifully from her restaurant, Desert Rose Café.

MJay Al Thani, whose passion for Qatari culinary history is legendary—and whose caviar burgers from MJay's Food have caused a fun stir—designed the lighting and plating arrangements, transforming the functional into the ceremonial.

A Community Gathers. What made the supper club truly remarkable wasn't the prototypes or the food. Rather, it was who showed up and how they moved through the space. Guests spanning multiple generations gathered: children running between cushions, grandparents settling onto floor seating with supporting backrests, and young professionals from around the world who had never experienced Qatari hospitality traditions.

Several attendees told me they came because they had never experienced a traditional Qatari home cooked meal. They wanted to understand the culture through its most fundamental ritual: communal eating. The modular seating allowed them to find their comfort level, with some sitting on the floor, while others sat on cushions or pulled up chairs. Flexibility wasn't just spatial, it was also social. Watching Khalto Shams at her *regag* station became a gathering

point. People huddled around her, asking questions, watching her hands work, and accepting the warm crepes fresh off the griddle. The station became an impromptu teaching moment, a place where curiosity met generosity.

What keeps Doha distinct, I realised, is its capacity for intergenerational, intercultural gatherings, when spatial conditions allow for it. The *sufra*-inspired setup didn't just enforce authenticity, it enabled access, as people found their own way to participate.

The Panel: Decoding Spatial Values
Before the meal, two speakers explored "The Social Architecture of Eating":

◊ The ceramicist and artist **Shua'a Ali** discussed her research on Qatari vessel markings, the geometric symbols families use to identify their belongings in communal settings. This "unspoken but known tradition" reveals how objects carry cultural memory. Her exhibitions explore how traditional marking systems can inform contemporary design while honouring heritage without reducing it to ornament.

◊ **Chef Fabrice Rosso** (IDAM Restaurant) spoke beyond fermentation techniques, addressing how fine dining can honour cultural roots while innovating. His work at the Museum of Islamic Art demonstrates how the presence of chefs shapes the ways in which diners relate to food and each other, as cooking, literally inside a cultural institution, requires constant negotiation between tradition and modernity.

Audience Perspectives:

◊ Qataris expressed confidence that traditions are not being lost, but evolving. The key is active transmission through practice, not museum preservation.

◊ New residents voiced curiosity about traditional rituals they had not yet experienced. Many expressed their willingness to participate, although they were unsure how to access these cultural practices.
◊ Multiple participants noted that as they age, they are more inclined to host and express themselves through food, a hosting impulse that becomes a way of encoding identity and creating continuity across generations.

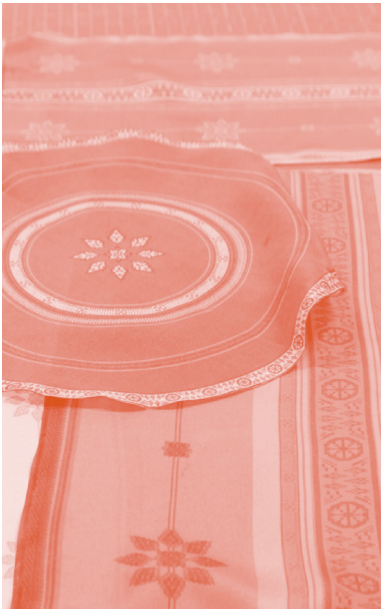
Design Implications. These insights shaped the Fourth Place Kitchen's core philosophy:

✶ **Accessibility over authenticity,** by creating entry points for newcomers while honouring traditional forms.

✶ **Active over passive preservation,** by building systems that encourage doing, rather than just observing.

✶ **Intergenerational by design,** by accommodating multiple heights, abilities, and comfort levels in the same circle.

✶ **Memory through making,** by including personalization systems so communities can encode their own meanings.



A prototype *sufra* design as presented by one of the participants at the (S)EAT workshop

نموذج أولي لتصميم السفرة، قدّمه أحد المشاركين في ورشة (S)EAT

نماذج كراسٍ مطبوعة بتقنية ثلاثية الأبعاد في مختبر ليوان - للتصنيع

3D printed chairs models at the Liwan Prototyping Lab



الندوة: فكّ رموز القيم المكانية
قبل العشاء، ناقش متحدّثان «العمارة الاجتماعية لتناول الطعام»:

◊ تحدثت فنانة الخزف **شعاع علي** عن بحثها في علامات الأواني القطرية، أي الرموز الهندسية التي تستخدمها العائلات لتمييز ممتلكاتها في التجمّعات. يكشف هذا التقليد «غير المُعلَن لكن المعروف» كيف تحمل الأشياء الذاكرة الثقافية. وتستكشف معارضها كيف يمكن لأنظمة النقوش التقليدية أن تُثري التصميم المعاصر مع احترام التراث ودون اختزاله في الزخرفة.

◊ تجاوز **الشيف فابريس روسو** (مطعم إدام) الحديث عن تقنيات التخمير، ليتناول كيف يمكن للمطبخ الراقي أن يكرّم الجذور الثقافية وهو يبتكر. ويُظهر عمله في متحف الفن الإسلامي كيف يؤثّر حضور الطهاة في علاقة الضيوف بالطعام وببعضهم بعضاً، إذ يتطلّب الطهو داخل مؤسسة ثقافية، بالمعنى الحرفي، تفاوضاً مستمراً بين التقليد والحداثة.

آراء الجمهور:

◊ عبّر القطريون عن ثقتهم بأنّ التقاليد لا تندثر، بل تتطوّر، وأنّ المفتاح هو نقلها عبر الممارسة الحيّة، لا حفظها في المتاحف.

◊ عبّر الجدد عن فضولهم تجاه طقوس تقليدية لم يختبروها بعد، وأبدى كثيرون منهم رغبتهم في المشاركة، رغم أنهم لا يعرفون كيف يصلون إلى هذه الممارسات الثقافية.

◊ لاحظ عدد من المشاركين أنهم، مع تقدّمهم في العمر، صاروا أميل إلى الاستضافة والتعبير عن أنفسهم من خلال الطعام، وهي نزعة تصبح وسيلة لترميز الهوية وخلق استمرارية عبر الأجيال.

انعكاسات على التصميم.
شكّلت هذه الملاحظات الفلسفة الأساسية لـ«مطبخ المكان الرابع»:

* **الإتاحة قبل الأصالة،** عبر إيجاد مداخل للوافدين الجدد مع احترام الأشكال التقليدية.

* **الحفظ النشط لا السلبي،** عبر بناء أنظمة تشجّع على الممارسة بدلاً من الاكتفاء بالمشاهدة.

* **تصميم يجمع الأجيال،** عبر استيعاب ارتفاعات وقدرات ومستويات راحة متعدّدة ضمن الدائرة نفسها.

* **الذاكرة عبر الصُّنع،** عبر أنظمة تخصيص تتيح للمجتمعات ترميز معانيها الخاصة.

الجزء الثالث

العمارة الاجتماعية لتناول الطعام

«تفضّل بالجلوس» (Pull Up a Chair) نادي العشاء المجتمعي. في 14 ديسمبر، اجتمع نحو خمسين شخصاً في فناء ليوان لحضور «تفضّل بالجلوس»، نادي العشاء الختامي. فعّل تصميم المكان كلّ ما نمذجته الورشة، بما في ذلك وحدات الجلوس الأرضية المعيارية، والأسطح المنخفضة، والترتيبات المرنة التي تشجّع على التنقّل بدلاً من الأماكن المحدّدة سلفاً. جاء الطعام من مصادر متعدّدة، يحمل كلٌّ منها ذاكرة ثقافية:

«بيت الوالدة» كانت «طباخ الوالدة» أولى مبادرات الشيف القطرية حصة السليطي، تلاها مطعم «بيت الوالدة»، في انتقال من مبادرة طهو منزلية إلى مطعم قائم. قدّمت الأطباق الأساسية، كصواني الخروف للمشاركة الجماعية، والمضروبة والهريس (عصيدة قطرية) في حصص فردية، والرنجينة والشذا (حلويات تقليدية)، ختاماً بالقهوة العربية وشاي الكرك.

«شاي الشموس»، بإدارة خالتو شمس القصابي، الرائدة في الطهو وأول امرأة قطرية تمتلك مطعماً في سوق واقف. لم تكتفِ بتقديم الطعام، بل أقامت أيضاً ركناً حيّاً لإعداد الرقاق. شاهد الضيوف يديها الماهرتين تفردان العجينة الرقيقة على الصاج، مع صوت الأزيز والفقاعات، واللحظة الدقيقة التي يصبح فيها الرقاق مقرمشاً بما يكفي لطيّه.

تجسّد قصتها الحفظ عبر الممارسة. في شبابها، كانت ذات روح ريادية، «ترغب في بيع الأشياء»، بدءاً بالورود الورقية المصنوعة يدوياً. وعندما بدأت صنع الرقاق لبيعه للجيران، أخفت الأمر عن عائلتها في البداية، لأنّ عمل المرأة في التجارة «لم يكن مقبولاً ولا لائقاً». فأخبرت عائلتها أنها لا تبيع الطعام، بل تقدّمه للأصدقاء فقط. لكنها واصلت البيع، وبنت تجارتها بهدوء حتى لم يعد بإمكانها إخفاؤها. طوّرت الرقاق بابتكار طريقة طيٍ مميّزة أصبحت علامتها الخاصة. واليوم، ورغم تقدّمها في السن، «تتواجد في المطعم كل يوم». تحبّ خالتو شمس عملها وتبدع فيه كثيراً. في نادي العشاء، قدّمت البلاليط (الشعيرية المحلّاة)، والرقاق المقرمش بالسكر وبالزعتر، المُعدّ طازجاً طوال الأمسية، إلى جانب الشاي المقدَّم من الدلال التقليدية.

الشيف نوف المرّي من «رصيف رقاق» قدّمت تفسيرات معاصرة إضافية للنكهات التقليدية، في علب أنيقة، من مطعمها «مقهى وردة الصحراء».

مها جاسم أحمد آل ثاني (MJay Al Thani)، المعروفة بشغفها الكبير بتاريخ المطبخ القطري، والتي أثار برغر الكافيار الذي تقدّمه MJay's Food ضجّة طريفة، صمّمت الإضاءة وترتيبات تقديم الأطباق، فحوّلت الأداء الوظيفي إلى اداء احتفالي.

مجتمع يلتقي. لم تكن النماذج الأولية ولا الطعام ما جعل نادي العشاء استثنائياً حقاً، بل مَن حضر وكيف تنقّلوا في المكان. اجتمع ضيوف من أجيال متعدّدة: أطفال يركضون بين الوسائد، وأجداد يستقرّون على مقاعد أرضية بمساند للظهر، وشباب مهنيّون من أنحاء العالم لم يسبق لهم أن عاشوا تقاليد الضيافة القطرية.

أخبرني عدد من الحضور أنهم جاؤوا لأنهم يعيشون في الدوحة منذ سنوات، لكن لم يسبق لهم أن تذوّقوا وجبة قطرية تقليدية مطهوّة في البيت. أرادوا فهم الثقافة من خلال أكثر طقوسها أساسية: الأكل الجماعي. أتاحت وحدات الجلوس المعيارية لكلّ شخص أن يجد مستوى الراحة الذي يناسبه، فجلس بعضهم على الأرض، وآخرون على الوسائد أو على كراسٍ جلبوها. لم تكن المرونة مكانية فحسب، بل اجتماعية أيضاً. صار ركن خالتو شمس لإعداد الرقاق نقطة تجمّع؛ تحلّق الناس حولها، يطرحون الأسئلة، ويتأمّلون يديها وهما تعملان، ويتناولون الرقاق الدافئ مباشرة من الصاج. تحوّل الركن إلى لحظة تعليمية ارتجالية، ومساحة يلتقي فيها الفضول بالكرم.

أدركتُ أنّ ما يميّز الدوحة هو قدرتها على جمع الأجيال والثقافات حين تسمح الظروف المكانية بذلك. لم يقتصر دور التصميم المستوحى من السُّفرة على صون الأصالة، بل أتاح المشاركة للجميع، كلٌّ بطريقته.

PART FOUR

DESIGN PRINCIPLES FROM THE FOURTH PLACE KITCHEN

Extracting the Grammar. The residency's accompanying deliverable is an open-source construction manual for what we called the "Fourth Place Kitchen", modular pop-up food spaces where physical Third Place and digital community converge. This builds on my work with Global Girls Food Club, where digital coordination enables physical gatherings among diaspora communities. The design principles extracted from the workshop and supper club are as follows:

◊ **Graduated heights:** Design for the 0–45cm range. The same gathering should comfortably accommodate someone on the floor, on a cushion, or on a chair. Accessibility isn't an add-on, but embedded in modularity.

◊ **Boundary without barriers:** The *sufra* defines eating space through textile and food arrangement, not walls. Its contemporary applications include lightweight screens, projected patterns, and surface treatments that signal "this is where we gather", without blocking movement or sightlines.

◊ **Center as service, perimeter as seating:** Food in the middle, people around the edge. Everyone has clear sightlines to what they're sharing. Hierarchical plating, usually comprising individual plates and assigned portions, is replaced by communal access.

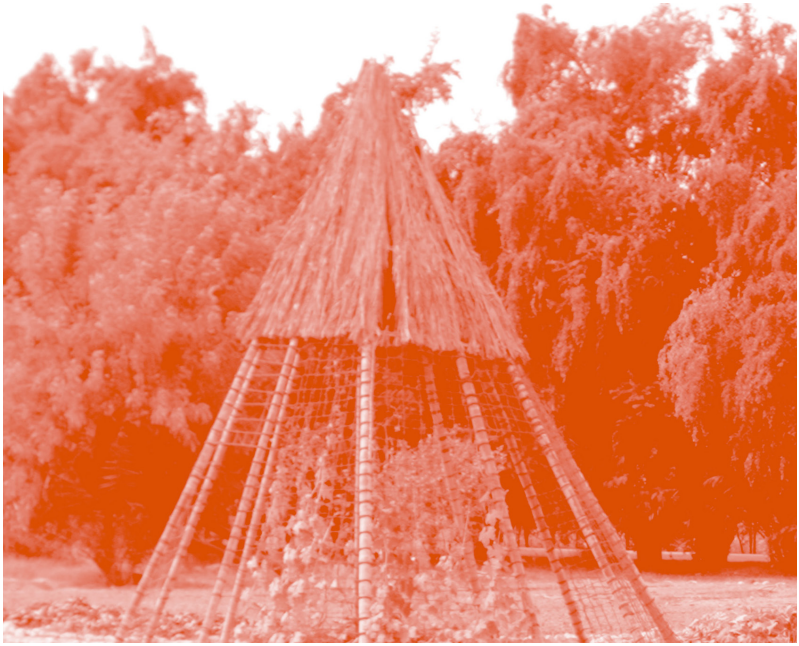
◊ **Modular expansion:** The system should scale from four people to 40 people without redesign. Add another component and welcome another person, with no maximum capacity.

◊ **Disappearing infrastructure:** When the meal ends, the space transforms. Everything collapses, stacks, or rolls away. There are no permanent furniture footprints, which is critical for activation in public spaces or borrowed venues.

◊ **Cultural legibility through material:** Pattern, colour, and textile choice signal occasion and identity. The design should read as Gulf/MENA while remaining usable by anyone. This is about vocabulary, not ornament.

◊ **Climate appropriateness:** Qatar means extreme heat, but also opportunities for winter outdoor dining. Designed for shade, airflow, and ground temperature, material choice matters, particularly when it comes to fabric weight, surface heat absorption, and ventilation strategies.

◊ **Washable surfaces:** Food spaces get dirty and spills are inevitable, hence the design of removable and washable covers with non-porous surfaces where food crumbs can be wiped quickly.



A pergola for shade and vegetation at Heenat Salma Farm

عريشة للظلّ ولدعم نموّ النباتات في مزرعة حينة سالمة

Applications Beyond the Residency
The Fourth Place Kitchen concept has immediate applications in:

- **Ramadan markets** needing flexible iftar setups.
- **Library courtyards** hosting community dinners.
- **Café collaborations** requiring temporary expansions.
- **Block party-style activations** around cultural institutions.
- **Design Doha 2026,** where Liwan may activate the system publicly.

The manual, currently in development, will be freely available on Liwan's website, positioned as a design grammar rather than a fixed vocabulary.



Site visit at Heenat Salma Farm

زيارة ميدانية إلى مزرعة حينة سالمة

الجزء الرابع:

مبادئ التصميم المستخلصة من FOURTH PLACE KITCHEN

استخلاص القواعد

المُخرَج المصاحب للإقامة هو دليل بناء مفتوح المصدر لما أطلقنا عليه «مطبخ المكان الرابع» (Fourth Place Kitchen) مساحات طعام مؤقتة معيارية يلتقي فيها «المكان الثالث» الواقعي بالمجتمع الرقمي. ويشكّل ذلك امتداداً لعملي مع Global Girls Food Club، حيث يتيح التنسيق الرقمي تجمّعات حضورية بين الجاليات والمغتربين. مبادئ التصميم المستخلصة من الورشة ونادي العشاء في الآتي:

◊ **ارتفاعات متدرّجة:** التصميم لنطاق يتراوح بين 0 و45 سم. ينبغي أن يستوعب التجمّع نفسه بارتياح من يجلس على الأرض أو على وسادة أو على كرسي. فإمكانية الوصول ليست إضافة، بل جزء أصيل من الطابع المعياري.:

◊ **حدود بلا حواجز:** تحدّد السُّفرة مساحة الأكل من خلال القماش وترتيب الطعام، لا من خلال الجدران. وتشمل تطبيقاتها المعاصرة شاشات خفيفة، وأنماطاً مُسقّطة ضوئياً، ومعالجات للأسطح تشير إلى «هنا نجتمع» دون إعاقة الحركة أو الرؤية..

◊ **المركز للتقديم والمحيط للجلوس:** الطعام في الوسط، والناس على الأطراف. يرى الجميع بوضوح ما يتشاركونه. ويحلّ الوصول الجماعي محلّ التقديم الهرمي القائم على الأطباق الفردية والحصص المحدّدة.

◊ **التوسّع المعياري:** ينبغي أن يتّسع النظام من أربعة أشخاص إلى أربعين شخصاً دون إعادة تصميم. أضف وحدة أخرى، ورحّب بشخص آخر، بلا حدّ أقصى للسعة.

◊ **بنية قابلة للاختفاء:** حين تنتهي الوجبة، تتحوّل المساحة. كلّ شيء يُطوى أو يُكدَّس أو يُلفّ بعيداً، لا أثر دائماً للأثاث، وهذا أمر حاسم لتفعيل المساحات العامة أو الأماكن المُستعارة.

◊ **الوضوح الثقافي عبر المادة:** يدلّ اختيار النقش واللون والقماش على طبيعة المناسبة والهوية. ينبغي أن يُقرأ التصميم بوصفه خليجياً/عربياً، مع بقائه متاحاً للجميع. فالمسألة مسألة تواصل التصميم، لا الزخرفة.

◊ **ملاءمة المناخ:** قطر تعني حرارة شديدة، لكنها تتيح أيضاً فرصاً للأكل في الهواء الطلق شتاءً. عند التصميم للظلّ وتدفّق الهواء وحرارة الأرض، يكتسب اختيار المواد أهمية كبرى، لا سيما وزن القماش، وامتصاص الأسطح للحرارة، واستراتيجيات التهوية.

◊ **أسطح قابلة للغسل:** تتّسخ مساحات الطعام، والانسكاب أمر لا مفرّ منه؛ لذا يعتمد التصميم أغطية قابلة للنزع والغسل، وأسطحاً غير مسامية يسهل مسح الفتات عنها بسرعة.

تطبيقات تتجاوز الإقامة

لمفهوم «مطبخ المكان الرابع» تطبيقات فورية في:

* **أسواق رمضان** التي تحتاج إلى ترتيبات إفطار مرنة.
* **ساحات المكتبات** التي تستضيف وجبات مجتمعية.
* **الشراكات مع المقاهي** التي تتطلّب توسّعاً مؤقتاً.
* **فعاليات الأحياء المفتوحة** حول المؤسسات الثقافية.
* **«دوحة التصميم 2026»**، حيث قد يفعّل ليوان هذا التصميم للعامة.

سيكون الدليل، الجاري تطويره حالياً، متاحاً مجاناً على موقع ليوان، بوصفه لغة للتصميم، لا كمعجم ثابت.

PART FIVE

REFLECTIONS ON METHOD AND MEANING

What Food Reveals. This residency confirmed what I've long suspected: food is never just food. Rather, it is a spatial practice, an economic system, a cultural technology, and a political statement. When we change how we sit to eat, we change power relations; when we shift from individual plates to shared platters, we redistribute control; when we design for flexibility rather than fixed assignments, we create space for unexpected belonging.

The *sufra* confirmed that traditional systems aren't primitive, but sophisticated. The cloth's portability wasn't a limitation, but an asset. The shared platter wasn't inefficient, but strategic, building social bonds through coordinated eating. The floor seating wasn't backward, but democratic, accommodating bodies of different heights and abilities within the same circle.

Contemporary design often relates to tradition as an aesthetic reference, where patterns are merely borrowed and their underlying logic is missed. This residency aimed at the opposite, at deducing the logic and reimagining the application.

The Fourth Place as Resistance. I'm increasingly convinced that the Fourth Place, what I call the hybrid digital-physical community model, is valuable for diaspora populations and minority communities navigating cultural displacement. Digital coordination over WhatsApp groups and Instagram announcements enables physical gatherings in the form of pop-up dinners and skill-sharing that create both social resilience and economic possibility.

Global Girls Food Club operates on this model: women globally connect online, then activate local chapters through shared meals. The digital doesn't replace the physical but enables it, so that a meal isn't merely content but a container.

The Routes and Roots residency tested whether this model could work in reverse, starting with physical making through the workshop, building toward physical gathering through the supper club, then distributing acquired knowledge digitally through the open-source manual. Early signs suggest that it was indeed possible.

On Collaboration and Complexity. This work required many hands. Norman Dipo Baskoro's technical expertise made the workshop prototypes possible. Without his patient machine operation and troubleshooting, we'd still be figuring out how to 3D print. VCU students brought fresh eyes to textile tradition, seeing mycelial networks in Sadu patterns, proposing projection mapping instead of printed cloth. MJay Al Thani's encyclopedic knowledge of Qatari culinary history grounded every conversation. She could trace the evolution of a dish across decades, explain why certain spices appeared in certain contexts, and identify the family lineages behind recipes. Chef Fabrice opened his fermentation lab without hesitation, treating me as a peer researcher rather than a curious visitor. Khalto Shams welcomed us into her kitchen's rhythms, showing us how she scales traditional recipes for café service while maintaining flavour integrity. Shua'a Ali connected material culture to lived practice, refusing to let tradition become a static museum artefact.

The Liwan team, Arshee Ansari, Febrariska Anwar and Džena Berbić, coordinated the impossible: connecting me to resources I didn't know existed, facilitating conversations I couldn't have arranged alone, and sharing many delicious meals with me. Each collaboration revealed how much I don't know. But isn't that the point? Research isn't about certainty, but about better articulated questions.



Guests gathered around the *sufra* in the Liwan courtyard to share a meal post *Social Architecture of Eating* panel



ضيوف يجتمعون حول السُّفرة في فناء ليوان، لتقاسم وجبة بعد جلسة العمارة الاجتماعية لتناول الطعام

اختبرت إقامة «مسارات وجذور» ما إذا كان هذا النموذج ينجح بالاتجاه المعاكس: بدءاً بالصُّنع الفعلي في الورشة، مروراً بالتجمّع الحضوري في نادي العشاء، وصولاً إلى نشر المعرفة المكتسبة رقمياً عبر الدليل مفتوح المصدر. وتشير البوادر الأولى إلى أنّ ذلك ممكن فعلاً.

عن التعاون والتعقيد. تطلّب هذا العمل أيادي كثيرة. جعلت خبرة نورمان ديبو باسكورو التقنية النماذجَ الأولية للورشة ممكنة؛ ولولا صبره في تشغيل الآلات وحلّ المشكلات، لكنّا ما زلنا نحاول فهم الطباعة ثلاثية الأبعاد. وأضاف طلاب VCU نظرة جديدة على تقاليد النسيج، فرأوا الشبكات الفطرية في أنماط السدو، واقترحوا الإسقاط الضوئي بدلاً من القماش المطبوع. وأرست معرفة مها جاسم أحمد آل ثاني الموسوعية بتاريخ المطبخ القطري أساس كلّ نقاش؛ فقد كانت قادرة على تتبّع تطوّر طبق عبر عقود، وشرح سبب ظهور توابل معيّنة في سياقات محدّدة، وتحديد العائلات التي تقف وراء الوصفات. وفتح الشيف فابريس مختبر التخمير الخاص به دون تردّد، وعاملني كباحثة نظيرة لا كزائرة فضولية. ورحّبت بنا خالتو شمس في إيقاع مطبخها، وأرتنا كيف توسّع الوصفات التقليدية لخدمة المقهى مع الحفاظ على أصالة النكهة. ووصلت شعاع علي الثقافة المادية بالممارسة الحيّة، رافضةً أن يتحوّل التراث إلى قطعة متحفيه راكدة.

أما فريق ليوان، آرشي أنصاري وفبراريسكا أنور وجينا بيربيتش وخالد البيه، فقد نسّقوا ما بدا مستحيلاً: أوصلوني إلى موارد لم أكن أعلم بوجودها، ويسّروا حوارات لم أكن لأرتّبها وحدي، وتقاسموا معي وجبات شهيّة كثيرة. كشف لي كلّ تعاون كم هو كثير ما لا أعرفه. ولكن أليس هذا هو المغزى؟ فالبحث لا يقوم على اليقين، بل على طرح أسئلة أفضل صياغة.



Locals gathering at *No Bread No Ashes* in MIA Park

الجزء الخامس

تأمّلاتٌ حول الطريقة والمعنى

ما يكشفه الطعام. أكّدت هذه الإقامة ما كنتُ أحدس به منذ زمن: الطعام ليس مجرّد طعام، بل هو ممارسة مكانية، ونظام اقتصادي، وتقنية ثقافية، وموقف سياسي. حين نغيّر طريقة جلوسنا لتناول الطعام، نعيد تشكيل علاقات القوة؛ وحين ننتقل من الأطباق الفردية إلى الأطباق المشتركة، نعيد توزيع السيطرة؛ وحين نصمّم للمرونة بدلاً من الأماكن المحدّدة، نفسح المجال لانتماءٍ غير متوقّع.

أكّدت «السُّفرة» أنّ الأنظمة التقليدية ليست بدائية، بل متطوّرة. فلم تكن قابلية القماش للحمل عائقاً، بل ميزة. ولم يكن الطبق المشترك غير فعّال، بل كان استراتيجياً. يبني الروابط الاجتماعية عبر أكلٍ منسّق. ولم يكن الجلوس على الأرض رجعية، بل كان ديمقراطياً، يجمع أجساداً مختلفة الأطوال والقدرات في الدائرة نفسها.

غالباً ما يتعامل التصميم المعاصر مع التقاليد بوصفها مرجعاً جمالياً، فتُستعار الأنماط ويغيب منطقها الكامن. سعت هذه الإقامة إلى العكس: استخلاص المنطق وإعادة تخيّل تطبيقه.

المكان الرابع بوصفه مقاومة. بتُّ أكثر اقتناعاً بأنّ «المكان الرابع»، أي ما أسمّيه نموذج الدمج بين الرقمي والواقعي، ذو قيمة كبيرة للمجتمعات المغتربة والأقليات التي تواجه الاغتراب الثقافي. فالتنسيق الرقمي عبر مجموعات واتساب وإعلانات إنستغرام يتيح تجمّعات حضورية، كموائد العشاء المؤقتة وتبادل المهارات، تخلق صموداً اجتماعياً وفرصاً اقتصادية معاً.

يعمل Global Girls Food Club وفق هذا النموذج: تتواصل النساء حول العالم عبر الإنترنت، ثم يُطلقن فروعاً محلية من خلال الوجبات المشتركة. لا يحلّ الرقمي محلّ الحضوري، بل يمكّنه، فلا تكون الوجبة مجرّد محتوى، بل وعاءً.



سكّان محليون يتجمّعون عند عمل «لا خبز... لا رماد» في حديقة متحف الفن الإسلامي

WHAT PERSISTS

Standing in Liwan's courtyard during the supper club, watching fifty people navigate the modular seating, I saw them solving problems in real-time: Someone needed back support, so they grabbed a cushion, and propped it against a wall. When someone couldn't reach a particular dish, a neighbour passed it without being asked. Someone arrived late, so they found space in the circle and were immediately included. Children wove between adults while grandparents leaned back comfortably. The design didn't determine behaviour, but it opened up possibilities. Flexibility was the point.

One participant captured it perfectly afterward: "I felt like I was at my relatives', but also somewhere completely new." That's the *sufra's* gift, one that creates familiarity through function, not nostalgia. You don't need to have eaten on a traditional *sufra* to understand how to navigate one. The logic is legible, and the welcome is embedded in the spatial arrangement itself.



CONCLUSION

ARCHIVES THAT LIVE

Traditional archiving preserves objects behind glass, fixes meaning in text, and treats culture as completed past tense. This residency attempted something different, an archive built through making, activated through gathering, transmitted through open-source distribution.

The prototypes matter less than the method. The supper club was documentation and not the final product. The construction manual is an invitation and not an instruction.

What persists isn't the physical artefacts but the questions they generate: How do we sit together? Who decides? What spatial arrangements encode which values? How might traditional systems inform contemporary community-building? But these questions aren't resolved, they circulate.

The *sufra* offers one answer: Spread the cloth, place the food in the centre, sit wherever you can reach, eat until you're satisfied, and roll it up when you're done. The space will always revert to possibility.

ماذا يبقى؟

وقفتُ في فناء ليوان خلال نادي العشاء أشاهد خمسين شخصاً يتنقّلون بين وحدات الجلوس المعيارية، فرأيتهم يحلّون المشكلات في اللحظة نفسها: احتاج أحدهم إلى سند لظهره، فأخذ وسادة وأسندها إلى الحائط؛ وحين عجز أحدهم عن الوصول إلى طبق، ناوله جاره إيّاه دون أن يُطلب منه ذلك؛ ووصل آخر متأخراً، فوجد مكاناً في الدائرة وانضمّ فوراً. كان الأطفال يتنقّلون بين الكبار بينما استرخى الأجداد بارتياح. لم يحدّد التصميم السلوك، بل فتح المجال أمام الاحتمالات. المرونة كانت الغاية.

لخّص أحد المشاركين التجربة بدقّة بعد انتهائها: «شعرتُ وكأنّي في بيت أقاربي، وفي مكان جديد تماماً في الوقت عينه». هذه هبة السُّفرة: أُلفة تنبع من الوظيفة لا من الحنين. لا تحتاج إلى أن تكون قد أكلت على سُفرة تقليدية لتفهم قواعدها؛ فمنطقها واضح، والترحيب منسوج في الترتيب المكاني نفسه.



الخاتمة

أرشيفات حيّة

يحفظ الأرشيف التقليدي القطع خلف الزجاج، ويثبّت المعنى في النص، ويتعامل مع الثقافة بوصفها ماضياً منتهياً. سعت هذه الإقامة إلى شيء مختلف: أرشيف يُبنى بالصُّنع، ويُفعَّل بالتجمّع، ويُنقل عبر النشر المفتوح المصدر.

النماذج الأولية أقلّ أهمية من المنهج. كان نادي العشاء توثيقاً لا منتجاً نهائياً، ودليل البناء دعوة مفتوحة، لا تعليمات.

ما يبقى ليس القطع نفسها، بل الأسئلة التي تطرحها: كيف نجلس معاً؟ بيد من القرار؟ أيّ الترتيبات المكانية ترمّز أيّ القيم؟ كيف يمكن للأنظمة التقليدية أن تُثري بناء المجتمع المعاصر؟ لكنّ هذه الأسئلة لا تُحسم، بل تتداول وتنتشر.

تقدّم السُّفرة إجابة واحدة: افرد القماش، ضع الطعام في الوسط، اجلس حيث تطال يدك، كُل حتى تشبع، ثم لفّه حين تنتهي. ستعود المساحة دائماً إلى الاحتمال.

ACKNOWLEDGEMENTS

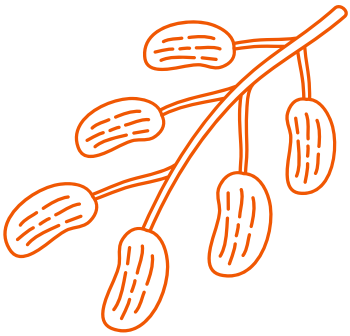
This residency was made possible through the vision and support of Liwan Design Studios and Labs and Qatar Museums. My deepest gratitude to Norman Dipo Baskoro, MJay Al Thani, Chef Fabrice Rosso, Shua'a Ali Muftah, Khalto Shams Al Qassabi (Shay Al Shamoos), Chef Nouf Al Marri, Professor Astrid Kensinger and the VCUarts Qatar (IN)>Tangible Lab students, the team at Heenat Salma Farm, the workshop participants who brought curiosity and commitment, the supper club attendees who trusted the experiment, and the Liwan team, Arshee Ansari, Febrariska Anwar, Džena Berbić and Khalid Albaih, whose tireless coordination made every connection possible. To everyone who shared meals, stories, and spatial knowledge.

Photography by Sunny Dave.



شكرٌ وتقدير

تمّت هذه الإقامة بفضل رؤية ودعم ليوان، استوديوهات ومختبرات التصميم، ومتاحف قطر:
امتناني ،العميق لنورمان ديبو باسكورو، ومها جاسم أحمد آل ثاني، والشيف فابريس روسو، وشعاع علي، وخالتو شمس القصابي (شاي الشموس)، والشيف نوف المرّي، والأستاذة أستريد كينسنجر وطلاب مختبر Tangible<(IN) في جامعة فرجينيا كومنولث في قطر، وفريق مزرعة «حينة سالمة»، والمشاركين في الورشة الذين حملوا إليها الفضول والالتزام، وحضور نادي العشاء الذين وثقوا بالتجربة، وفريق ليوان: آرشي أنصاري، وفبراريسكا أنور، وجينا بيربيتش، وخالد البيه، على تنسيقهم الدؤوب الذي جعل كلّ لقاء ممكناً. ولكلّ من شاركني وجبة، وقصة ومعرفته بالمكان.



تصوين: سني ديف.

CREDITS

Experimental Labs by Liwan
Liwan's Experimental Labs are collaborative, practice-led programmes that bring together designers, makers, researchers and creative practitioners to investigate ideas through hands-on experimentation.

Rooted in local contexts and open to diverse disciplines, each Lab transforms questions and constraints into tested approaches, new knowledge and tangible outcomes that can inform future design practice and programmes.

Curator
Ayesha Erkin is an architect, culinary storyteller and founder of People, Places and Spaces, a design studio creating sensory experiences at the intersection of architecture, food and culture.

She authored *Date of the Day* (2023) and leads DATE LAB, exploring culinary tradition and innovation. Erkin is mixed Turkic and Arab, and grew up across Pakistan, Saudi Arabia, Germany and Texas, which directly influences her work.

Director, Liwan, Design Studios and Labs
Aisha Nasser Al Sowaidi

Editorial
Ayesha Erkin

Programming
Arshee Ansari
Džena Berbić
Febrariska Anwar
Khalid Albaih
Zainab Al Akraf
Norman Dipo

Design
Pornprapha Phatanateacha
Hala Hamad

English Editing
Džena Berbić
Tracy Goulding

Arabic Translation
Menna Sheha
Asmaa Bashir Eisa Mohammed

Published, edited, and designed by Liwan Design Studios and Labs.

Printed in Doha, Qatar
@2026 Qatar Museums.
All rights reserved.

Learn more about our Experimental Labs

Made in Qatar.

شكرٌ وتقدير

المختبرات التجريبية من ليوان
تُعد مختبرات ليوان التجريبية برامج تعاونية قائمة على الممارسة العملية، تجمع المصممين والصنّاع والباحثين والممارسين في المجالات الإبداعية لاستكشاف الأفكار من خلال التجريب العملي.

ينطلق كل مختبر من السياقات المحلية، وينفتح على تخصصات ومجالات متنوعة، ليحوّل الأسئلة والتحديات إلى منهجيات مجرّبة، ومعارف جديدة، ومخرجات ملموسة يمكن أن تساهم في تطوير ممارسات التصميم والبرامج المستقبلية.

القيّم
عائشة إركين مهندسة معمارية وراوية قصص في مجال الطهي، ومؤسّسة People, Places and Spaces (الناس والأماكن والمساحات)، وهو استوديو تصميم يبتكر تجارب حسّية عند تقاطع العمارة والطعام والثقافة.

ألفت كتاب Date of the Day (2023)، وتقود DATE LAB، مستكشفةً التقاليد والابتكار في فنون الطهي. تأتي إركين من أصول تركية وعربية مختلطة، ونشأت بين باكستان والمملكة العربية السعودية وألمانيا وتكساس، وهو ما ينعكس مباشرةً على عملها.

مدير ليوان، استديوهات ومختبرات التصميم
عائشة ناصر السويدي

التحرير
عائشة إركين

البرمجة
آرشي أنصاري
جينا بيربيتش
فبراريسكا أنور
خالد البيه
زينب الأكرف
نورمان ديبو

التصميم
بورنبرابا فاتاناتيتشا
هالة حمد

التحرير اللغوي للانجليزية
جينا بيربتش
ترايسي جولدينج

الترجمة للعربية
منة الله شيحة
أسماء بشير عيسى محمد

تمّ النشر والتحرير والتصميم بواسطة ليوان، استوديوهات ومختبرات التصميم.

طبع في الدوحة، قطر
2026@ متاحف قطر.
جميع الحقوق محفوظة.

اعرفوا المزيد عن مختبراتنا التجريبية

صنع في قطر.

ليوان
Liwan
Design Studios استديوهات
and Labs ومختبرات التصميم
Madrasat مدرسة
Um Almo'mneen أم المؤمنين

Located in a historic midcentury building in downtown Msheireb, Liwan Design Studios and Labs offers a unique space committed to supporting and connecting Qatar's burgeoning creative community.

Liwan provides creatives with a multifunctional co-working space and learning environment to experiment, collaborate and network while supporting the creation and dissemination of design-related content from the region and beyond.

يقع ليوان استديوهات ومختبرات التصميم، في مبنى تاريخي يعود لمنتصف القرن الماضي في مشيرب قلب الدوحة، ويوفر مساحة فريدة ملتزمة بدعم وربط المجتمع الإبداعي المتنامي في قطر.

يقدم ليوان استديوهات ومختبرات التصميم مساحة عمل مشتركة متعددة الوظائف للمبدعين، وبيئة تعليمية تُحفز التجارب، والتعاون، ونسج شبكات للتواصل، وتدعم إنشاء ونشر محتوى مرتبط بالتصميم من منطقة الشرق الأوسط وما حولها.

Follow Liwan Design Studios and Labs

تابعوا أخبار ليوان استديوهات ومختبرات التصميم

متاحف قطر
QATAR MUSEUMS

Qatar Museums is the nation's preeminent institution for art and culture, providing authentic and inspiring cultural experiences through a growing network of museums, heritage sites, festivals, public art installations and programmes.

Qatar Museums preserves, restores and expands the nation's cultural offerings and historical sites, sharing art and culture from Qatar and the Middle East, North Africa and South Asia region with the world and enriching the lives of citizens, residents and visitors.

تُقدّم متاحف قطر، المؤسسة الأبرز للفنون والثقافة في الدولة، تجارب ثقافية أصيلة وملهمة من خلال شبكة متنامية من المتاحف، والمواقع الأثرية، والفعاليات، وأعمال الفن العام التركيبية، والبرامج الفنية.

تصون متاحف قطر ممتلكات دولة قطر الثقافية ومواقعها التراثية وترممها وتوسع نطاقها، وذلك عبر عرض فنون وثقافة كل من قطر، والشرق الأوسط، وشمال أفريقيا، ومنطقة جنوب آسيا والعالم، وأيضاً بإثرائها لحياة المواطنين، والمقيمين، والزوار.

ليـــوان
Liwan

Design Studios استديوهـــات
and Labs ومختبرات التصميـــم

Madrasat مدرســـــــة
Um Almo'mneen أم المؤمنين