

مدرسة بينالي الشارقة 13 تواصل برنامجها التعليمي في أربعة مواقع



ضمن إطار المشاريع المصاحبة لبينالي الشارقة 13 "تماوج" أطلقت مؤسسة الشارقة للفنون في أكتوبر الماضي برنامجاً تعليمياً مكثفاً بعنوان "مدرسة بينالي الشارقة 13" والذي يستمر على مدار عام كامل يسعى من خلاله إلى دعم البنى التحتية المحلية في المناطق الوسطى والمركزية والشرقية في إمارة الشارقة وتعزيز مجتمعاتها المحلية المختلفة. وتعدّ مدرسة البينالي عنصراً هاماً في سياق بينالي الشارقة 13 الذي تشرف عليه القيمة كريستين طعمة. يتمحور برنامج المدرسة حول الحرف اليدوية وفنون الطهي والفنون الرقمية والزراعة والموسيقى، مع التركيز بشكل خاص على التطبيق العملي والمشاركة الفعالة. تشكل المدرسة امتداداً لبرامج مؤسسة الشارقة للفنون التعليمية، والتي تسعى إلى تشجيع المشاركة العامة من خلال زراعة الإبداع وإثراء الخبرات الثقافية للمجتمع المحلي.

تقام دورات المدرسة في أربعة مواقع: مركز المدام للفنون، ومركز الحميرية للفنون، ومركز كلباء للفنون، ومنطقة الفنون في الشارقة. وتستكشف جميع أرجاء إمارة الشارقة، معتمدة على الميزات الطبوغرافية الفريدة للساحلين فضلاً عن المناطق الزراعية والصحراوية فيما بينها، مستهدفة الجمهور من مختلف الفئات العمرية. كما تركز المدرسة من خلال العمل مع الفنانين والممارسين المحليين، والمؤسسات والشركات المحلية على الثيمات الأربع لبينالي الشارقة 13 وهي الماء، الأرض، المحاصيل والطهي.

برامج مراكز الفنون

استوحى البرنامج التعليمي لمركز المدام للفنون من ثيمتي "الأرض" و"المحاصيل"، حيث تركز دوراته على زراعة الأراضي لدعم البنية التحتية التي ستؤدي إلى الاكتفاء الذاتي، واستكشاف الآثار التاريخية القائمة، والمُكتشفات الأثرية في المنطقة. وتتضمن الدورات صناعة الخزف والحرف اليدوية المحلية الأخرى لعمل الأواني الفخارية المستوحاة من المُكتشفات الأثرية. كما تركز سلسلة من ورش عمل الطهي على استخدام المنتجات المحلية لابتكار الأطباق المستوحاة من أساليب الطبخ المحلية والإقليمية استناداً إلى تاريخها، يتعرف المشاركون خلالها على المطبخ الإماراتي والعوامل المؤثرة لتقاليد الطهي النابعة من الهند، وإيران، وأفغانستان وزنجبار والعالم العربي. كما سيتضمن البرنامج طرق صنع منتجات الألبان المحلية والتعرف على أنواع الأعشاب والتوابل.

في مدينة كلباء، التي تقع على الساحل الشرقي من إمارة الشارقة، تناول البرنامج التعليمي الكلمة المفتاحية "الأرض"، وقدم مركز كلباء للفنون في ضوئها دورات عن الصيد والمحميات الطبيعية. وقد صُمِّمَ هذا البرنامج للعمل مع الأرض والمعادن مثل الحجر والطين والنحاس. كما يتضمن البرنامج دورات عن فنون الحرف اليدوية، وصناعة الخزف والعمل مع المعادن لإنتاج الأواني الفخارية والأدوات المنزلية. بالإضافة إلى مجموعة من الدورات التي تركز على الحرف التراثية القديمة مثل طريقة إعداد المالح والسمك المجفف، وصناعة الورق من سعف النخيل، ومقدمة في الأعشاب الطبية والتوابل، والخياطة اليدوية. كما ستقام ورش عمل الطهي أيضاً في مطعم فن بمدينة كلباء، وستركز على تحديد مصادر المأكولات البحرية الطازجة العضوية والعمل مع الصيادين المحليين.

أما مركز الحمرية للفنون فيقدم دورات تستكشف عنصر الماء، إلى جانب ورش العمل التقليدية المتصلة بالصيد. كما يركز البرنامج أيضاً على تحلية مياه البحر، وتهيئة الأرض للبيستنة، الطهي والوعي البيئي. إضافة إلى ذلك، تشمل الدورات العمل مع المواد المعاد تدويرها، التدمين والبيستنة. ومن ضمن الورش التي يقدمها المركز: صناعة أدوات الصيد، كيفية صيد سمك السردين، حياكة السلال البدوية، وصناعة السماد العضوي. كما تقدم منطقة الفنون في الشارقة عدة دورات منها: صناعة الورق، فتح المحار، عمل المدبس، ما وراء كواليس حوض السمك، صناعة الأفلام الوثائقية للأطفال، صنع الحرف باستخدام شجرة النخيل. وسوف تقام في منطقة الفنون في الشارقة العديد من ورش العمل والدورات، إلى جانب عروض الأداء، الموسيقى، الرسوم المتحركة، بالإضافة إلى ورش العمل في الواقع الافتراضي.