



POP-UP RESTAURANT AT DÓTTIR Rirkrit Tiravanija × Dalad Kambhu

เมื่อทีมเชฟมือพระกาฬแห่งร้าน Dóttir เบอร์ลินก้าวออกจากครัวและมุ่งหน้าสู่เอเชีย เพื่อโปรเจกต์ร้านอาหาร pop-up ของพวกเขาในฮ่องกง ศิลปิน ฤกษ์ฤทธิ์ ตีระวนิช และ เชฟดาลัด กำภู ณ อยุธยา จากนิวยอร์ก ก็ได้รับเลือกให้มาทำหน้าที่แทน ทั้งสองคัดสรรเมนูอาหารไทยดั้งเดิมมาไว้ในร้านอาหาร pop-up สุดพิเศษแห่งนี้ ที่ที่อาหารทุกจานได้รับการตีความใหม่ผ่านการนำเอาวัตถุดิบท้องถิ่นมาปรับใช้

เมนูคลาสสิกตลอดกาลอย่างส้มตำใช้ผักท้องถิ่นที่กินกันแพร่หลาย อย่าง kohlrabi เป็นกำลังเสริม ในขณะที่แกงเนื้อกวาง ยำวันเส้น คือส่วนหนึ่งของรายการอาหารราว 12 เมนู ทั้งหมดถูกรังสรรค์ขึ้นผ่านการนำเอารสชาติและรสนิยมนของอาหารท้องถิ่นมาใช้ และก็อย่างที่ใครหลายคนคงทราบดีว่างานศิลปะที่ได้แรงบันดาลใจมาจากอาหารของฤกษ์ฤทธิ์ นั้นไม่ได้มีจุดมุ่งหมายอยู่ที่รสชาติ วัตถุดิบ หรือวิธีการกินสักเท่าไร หากแต่เป็นเรื่องของกระบวนการทำ พื้นที่ และประสบการณ์การกินกับผู้คนที่มากกว่า ดังที่ศิลปินเองก็มองว่าอาหารเป็นตัวเร่งปฏิกิริยาที่ช่วยสร้างปฏิสัมพันธ์และการร่วมสร้างสรรค์อะไรบางอย่างระหว่างผู้คนอยู่แล้ว

ไม่ว่าคุณจะเชื่อในแนวคิดที่ว่าการทำและบริโภคอาหาร เป็นเรื่องเกี่ยวกับการตอบสนอง ความหิวอันเป็นธรรมชาติที่ทุกสิ่งมีชีวิตมีร่วมกันมากกว่าจะเป็นเรื่องการเติมเต็มความพอใจของปัจเจกบุคคลหรือไม่ก็ตาม สิ่งหนึ่งที่ไม่เป็นที่สงสัยเลยก็คือการแบ่งปันมื้ออาหารนั้น เป็นข้ออ้างของการที่คนเราจะได้นั่งลงพร้อมหน้าพร้อมตากัน คิดทบทวนและพูดคุยแลกเปลี่ยนสิ่งต่างๆ ในขณะที่โปรเจกต์ร้านอาหาร pop-up ของฤกษ์ฤทธิ์และดาลัดจะเข้าไปแทนที่พื้นที่และเมนูของ Dóttir เป็นระยะเวลาแค่เพียงสองสัปดาห์ แต่เราได้ยินมาว่าทั้งสองอาจกำลังจะมีโปรเจกต์อะไรร่วมกันที่ยืนยาวกว่านั้นในอนาคต

As Dóttir restaurant in Berlin's team of culinary champs step out of the kitchen and head to Asia for a pop-up restaurant project based in Hong Kong, Artist Rirkrit Tiravanija and New York-based chef Dalad Kambhu na Ayudhya are popping in to take their place, serving up a selection of authentic Thai dishes reinterpreted to incorporate local ingredients via a pop-up restaurant of their own.

Items such as the always-popular Thai papaya salad will call upon the likes of local veggie staple kohlrabi to support its pok-pok punch while venison curry and glass noodle salad round out the list of a dozen or so dishes, all of which similarly incorporate some local flavor and flair within their making. But, as is often the case with Tiravanija's food-inspired art endeavors, the goal of these culinary creations isn't really focused upon taste, ingredients or what you eat anyway - but rather how, where and with whom, as the artist calls upon food as a catalyst for facilitating interaction and collaboration amongst participants.

Whether you buy into the notion that the making and consuming of food can be about satisfying a hunger of a collective nature rather than individual fulfillment or not, a shared meal is undoubtedly as good an excuse as any to sit down together, think things over and discuss and, while Tiravanija and Kambhu's pop-up project will, as of now, take over Dóttir's space and menu for two week's time only, rumor has it that behind those kitchen doors, something of a more permanent nature could be in the works...

dottirberlin.com