



مسافة الموت
من يدي
إلى فمي

شيما حمد



THE DISTANCE OF DEATH FROM MY HAND TO MY MOUTH

Shaima Hamad

**THE DISTANCE OF DEATH
FROM MY HAND
TO MY MOUTH**

- Shaima Hamad -

Supported by Dar Yusuf Nasri Jacir for Art and Research through the project 'Revolutionary Letter #7', curated by Emily Jacir, for Common Ground: An International Festival on the Politics of Land and Food by the Fisher Center at Bard in association with the OSUN Center for Human Rights & the Arts at Bard. Assistant Curator: Lama Altkruri.

Book design: Michael Jabareen

This book is an art work, inspired by the abstract of artistic research that I went through during my stay at Dar Yusuf Nasri Jacir for Art and Research in Bethlehem, amongst theoretical research represented in death ritual food recipes and practical research that was manifested in the performance work (The Hole).

Thus it begins death by digging the hole, then becomes a constant incognito in the practice of kneading.

The image seems to be blurred, and then the repetition gives it a certain status.

It's about hands and about getting rid of feelings from the inside out.

Introduction

The hole is a primitive human act, and it is the beginning of the event of death.

In the death ritual, the talk about food, "Alwanisa Alnaqisa Azemath," starts during the moment of placing the body in the hole.

They are expressions related to the event of death. It is worth noting that these foods are not about eating and enjoying food, but have different meanings. Rather, it was a way to show support and how the community works together to move through grief, and we can see this through the word that they used to explain that food: (Alnaqisa, Alwnisa, and Azemath) - these are the names of the actions of producing food. They are not food itself, but rather an intimate way to describe the act of cooking for someone who is grieving as an act of support.

Like the word "AlNaqisa," it means missing someone or without someone, by doing the act of cooking and using this word, it is a way to cover the missing.

Alwnisa: It is about staying with the bereaved family to stand in support with them. To become companions to the family grieving. This becomes an act of community building. Azemath: In the moment when the deceased body is being placed within the burial hole, another family from the community stands up to declare that they will provide the Azema," or gathering, for the deceased. The emphasis on the word is in dedication towards the deceased, and this scene visually depicts the transformation of the bodies of those who died into the bodies of the community. They don't exist to share the gathering, so in dedicating a communal event for them, it in essence means that the deceased person is present within the community's celebration of their life. The deceased person is actively a part of the funeral ritual rather than a passive presence within these spaces.

I did not realize at first that when I dig, I repeat what women do with food in times of death, but I do it in the land. The land was my ingredient for this residency (which was designed in that way), and owning a terrace was something new for me, which put me in front of my constant anxiety about the ideas of ownership, existence, and identity, something I was not aware of before, but it has always been at the heart of my artwork, and it's what moves the idea of law in my art project (FOOD IN LAW).

The practice of digging constituted for me the practice of cooking in times of grief among women, and this is what I noticed in the list of foods that I collected about death ritual food: all plates are based on kneading, which I visually assimilated to the same act of digging (the movement of the hands), which is also similar to the act of planting: when plowing we plant, when digging we bury.

For women, the processes of kneading are associated with days and times of death rituals, such as "the egg Thursday, Arbaeen, and "Rahma," as a way to ask about the condition of the deceased; therefor, when they serve these foods, they ask those who eat to wish mercy for the deceased.

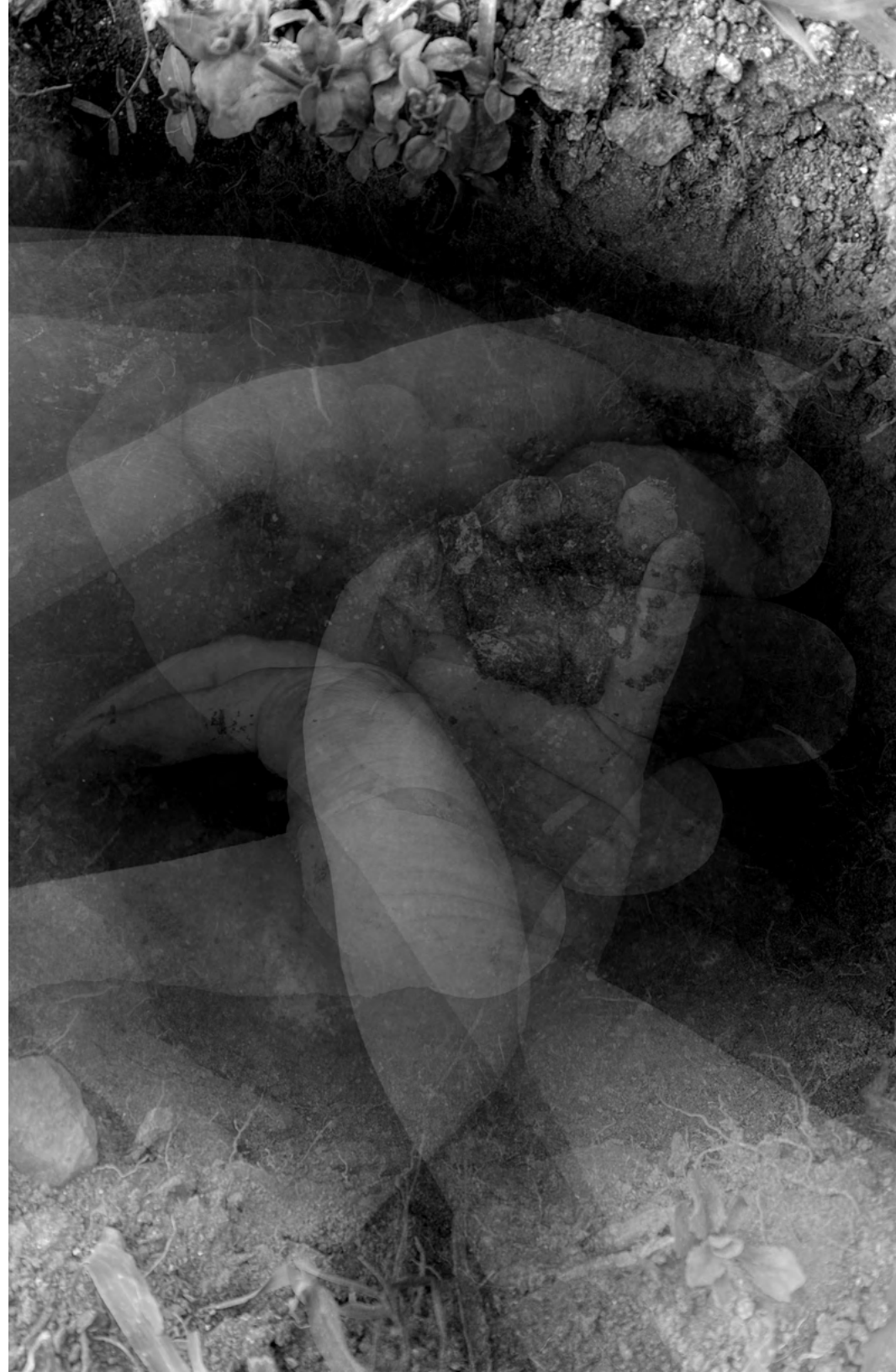
So their persistence every year in repeating and continuing this habit, cooking and distributing food for his or her soul, is an act that they continue to do because of the need for answers, to be reassured about a question for which they do not find answers, and then the repetition of the question is represented by the repetition of serving food, which becomes a spiritual habit that hides sadness in foods and shows love as if these foods embody the departed soul.

The act of digging made me start asking questions about the fear of loss. I was thinking in an inner voice about the loss and about the daily, continuous death of Palestine—the constant consolation. I continue to dig deeply despite what I found on the surface (gas bombs, pottery, earthworms, and other remnants) and what I also found in the depth.

I know, by law, in the military order, that the occupation prohibits us from digging without permission, in anticipation of the presence of groundwater, so permission must be granted, and we are not allowed to dig more than 140 meters deep. I dug one foot.

Digging the hole turned into a daily habit. I took out the soil from it, which represents the loss, and left a void, which is the question that became the hole.

Repetition for women and in my act is a way to continue the search for answers about the loss; repetition in the act of kneading, perhaps, will find an answer for grief, and I continued digging even though I knew that there was no answer, so repetition becomes the answer, whether in the act of kneading or digging, and these actions become solutions to this pain.



Recipes



Sweet Fenugreek

Time of death: On every anniversary.

On every anniversary of my grandfather's death, my mother chooses the fenugreek.

Our city smells like my mother's kitchen. Nobody likes the smell of it, not even my mother herself, but my grandfather loved it, and my mother loved my grandfather.

I think of the smell of the fenugreek and the memory of us, the living, who survive our lives in the face of those who died. The smell of fenugreek hangs in your body for about three days. You go to the bathroom or sweat.

The fenugreek will appear in the smell of your body fluids, it will be strong at first then it will gradually diminish over time. The smell will penetrate you from the inside out, just like the memory of death.

Ingredients:

Two cups of fine semolina; half a cup of white flour; and a quarter cup of corn oil; a tablespoon of instant yeast; a teaspoon of fine white sugar; a teaspoon of table salt; three tablespoons of roasted fenugreek; a glass of water.

Ingredients for the syrup: three cups of soft white sugar; two glasses of water; one tablespoon of lemon juice.

Ingredients for decoration: a quarter cup of peeled and cut almonds in half.

Prepare the syrup by dissolving the sugar in the water and putting it in a saucepan over the fire and letting it boil for about eight minutes and adding lemon juice to it and letting it boil a little, then removing it from the heat and leaving it aside to cool down.

The Dough:

First, roast the fenugreek seeds a little in a frying pan, when the aroma is strong, add a cup of water to it and leave it until it boils. Then remove it from the heat and separate the fenugreek water from the grains while keeping it.

Kneading:

With your hands, mix the dry ingredients in a deep bowl and gradually add the oil and half the amount of fenugreek seeds, knead it and rub it with your hands, then the fenugreek water is gradually added, and the kneading continues to obtain a soft, cohesive dough.

Spread the dough on a tray greased with tahini and level the surface with the palm of your hand, it can be cut into triangles or squares and decorate the face with almond grains.

Leave the dough to rest for about thirty minutes, then we heat the oven at a medium temperature and insert the tray into it for about forty-five minutes, until it turns fully cooked brown", then we remove it from the oven and pour the cold syrup on it.

Mama, 04/04/2018:

"Eat and pray for his soul; he used to love it."



Salty Fenugreek Nettle

Time of death: While walking at the funeral.

Ingredients:

Five cups of sifted flour and three tablespoons of dry milk; two tablespoons of sugar; one tablespoon of yeast; and half a cup of warm water; a small spoonful of salt; half a cup of olive oil; one and three-quarters of a cup of warm water for kneading, according to the flour's absorption of liquids.

The Filling:

A cup of fenugreek soaked for two days while continuing to change the water from the fenugreek twice until the bitterness is gone, then filter it; a quarter of a cup of olive oil; three onions, finely chopped.

Kneading:

Yeast: We put half a cup of warm water with the yeast and half the amount of sugar, mix them, and leave them for 10 minutes until the yeast reacts.

Dough: After the yeast has reacted, put the dry ingredients (milk, sugar, salt, and a small spoonful of turmeric) on the flour, add the flour to the yeast, and knead with a cup and three-quarters of a cup of water, and half a cup of olive oil alternately until a cohesive dough is formed, that sticks a little to the hand. Then cover it and let it brew for about an hour.

To prepare the filling, add a quarter of a cup of olive oil and onions to the stove until the onion wilts, then put the fenugreek and stir it for three minutes, and put a teaspoon of salt on it with half a teaspoon of black pepper.

After an hour has passed, we cut the dough into three equal pieces, and brush it with olive oil. We take the first piece that we roll out with olive oil in the shape of a circle with a thickness of half a centimeter, and brush it with olive oil and a light sprinkle of flour, then put an appropriate amount of the ring to cover the face of the dough, bend and extend with hands one of the sides to almost the middle and brush it with olive oil, a light sprinkle of flour, and an appropriate amount of fenugreek, then we bend and stretch the opposite side with our hands to cover the previous side so that the dough becomes rectangular.

Grease the face of the rectangle with olive oil and sprinkle it with flour and an appropriate amount of fenugreek, then bend and extend with our hands the left side to about the middle, and brush it.

with olive oil and a sprinkle of flour, bend and extend the right side to cover the left side so that the dough becomes square in shape, and leave the dough to rest for about fifteen minutes, then we spread it out and stretch it. On the baking tray to become half a cm thick, you need to spread it until it becomes half a centimeter thick. The pie is baked in a preheated oven at 230 degrees on the lower shelf, then it is browned, after it comes out of the oven, it is painted with a light layer of olive oil, then it is dispersed.

Samah Al-Kayed, Sebastia 11/30/2020:

"Usually, we used to gather together around the dough and hand it over hand, and make salty fenugreek nettles in large quantities, then each of us would distribute it to the souls of her loved ones and for everyone to smell the scent and desire it."



Maftoul

Time of death: is Al-Wanisah or Al-Naqisa Al-Azimit, which is the first three days of mourning.

It takes its name from the rapid, circular rotation movement of the hands when kneading it, and Maftoul, which etymologically means being twirled, refers to the process of twisting and wrapping until it becomes small grains of brown color like sand.

Ingredients:

Wheat flour; bulgur; water.

Kneading:

To start, prepare two cups of wheat flour and a cup of fine bulgur (crushed wheat) after soaking them in water for a while, each in a special container, while the "wicking" process begins, which is mixing the bulgur and flour together, sprinkling them with lukewarm water, and starting to stir the flour with The bulgur is in a quick, harmonious circular motion, with which the flour and bulgur become lumps of small, spherical "dough" that resemble dirt grains, and in a consistent manners.

Steam the maftool, Al-Tahbil," in the dialect of the Palestinian rural areas. by placing it on an iron strainer (a perforated pot) that is attached by means of the dough over the cooking pot that is filled with water, it produces steam in which the maftool is cooked, stirred over the steam until it becomes ready, and then sprinkled with salt, spices, and olive oil.

To prepare the soup:

It is made from chicken stock or other meat, this soup is decorated with boiled chickpeas and onions, canned tomato juice may be added to it, or freshly squeezed according to taste with salt and black pepper.

Zahra, Ramallah 02/02/2023:
"The blessing is in the hands."



Zalabia Bread

Time of death: in the forties and fifties—the Thursday of the dead.

Ingredients:

Three cups of flour; one tablespoon of black seeds; one tablespoon of sesame; one tablespoon of instant yeast; one small spoon of sugar; five table-spoons of oil and warm water that matches with the nature of the dough.

Kneading:

Mix the ingredients evenly, then knead the dough with warm water so that the dough becomes soft and cohesive, and leave it to ferment in a warm place for half an hour. Green onions can be added with the dough.

When cutting, it is flattened and extended with hands in olive oil to become a cm thick, then fried with abundant frying oil, then turned until the bread swells and takes on a golden color.

Um Rami, Bethlehem 20/02/2023:
“Dumplings were placed for everyone on the streets and in the windows, and those who had forgotten were upset.”



Tahlilah

Time of death: the last day of mourning.

Ingredients:

Three cups of white flour; two cups of whole grain flour; a small spoonful of salt; water as needed for consistency with the texture and nature of the dough.

Dough:

Mix white flour, wheat flour, and salt together, then add water gradually with continuous kneading for about half an hour until you get a smooth and soft dough, then cover the bowl and leave it aside for 4 hours.

Once again, cut the dough into balls and leave it covered for 10 minutes.

Heat the baking sheet or any fried surface. Roll the dough very thinly and bake it until it changes color. Break the thin bread while it is hot and knead it again with some olive oil and sugar, then serve it in the form of bites.

Hanan, Bethlehem 06/02/2023:
"Mourning food brings many people together; this gathering reaches him as a mercy."



Your dough

Time of death: whenever you need to forget.

This space is for you to write your own recipe.

عجينتك

زمن الموت: كلما احتجت أن تنسى.

هذه المساحة لك لتكتب وصفتك الخاصة.

التهليلة - فكة حنك

زمن الموت: آخر يوم العزاء.

المكونات:

ثلاثة أكواب طحين أبيض - كوبان طحين قمح - ملح
ملعقة صغيرة - ماء حسب الحاجة بالتناسق مع ملمس
وطبيعة العجين.

العجين:

علينا أن نخلط الدقيق الأبيض ودقيق القمح والملح معاً ثم
نضيف الماء تدريجياً مع العجن المستمر لحوالي نصف
ساعة حتى تحصل على عجينة ملساء وطرية، ثم نغطي
الوعاء ونتركه جانباً لـ4 ساعات.

مرة أخرى نقطع العجين إلى كرات ونتركها مغطاة لعشرة
دقائق، نحَمّي الصاج أو أي سطح مقلي، نمَدّ العجينة
الرقيقة جداً و نخبزها حتى يتغير لونها.

نقوم بتفتيت الخبز الرقيق وهو ساخن ونعجنه مجدداً
ببعض من زيت الزيتون والسكر ثم تقدم على شكل
لقيمات.

حنان، بيت لحم 2023/02/06:

"طعام العزاء بجمع الكثير من الناس سوا، اللمة تصله
كرحمه."

خبز الزلابية

زمن الموت: في الأربعاء والخمسان - خميس
الأموات.

المكونات:

ثلاثة أكواب طحين - ملعقة كبيرة حبة البركة - ملعقة
كبيرة سمسم - ملعقة وسط خميرة فورية - ملعقة صغيرة
سكر - خمس ملاعق كبيرة من الزيت - ماء دافئ
يتناسب مع طبيعة العجينة.

العجن:

نخلط المكونات سوياً ثم نعجن العجين بالماء الدافئ
لتصبح العجينة طرية و متماسكة نتركها تتخمر في مكان
دافئ لمدة نصف ساعة، يمكن إضافة البصل الأخضر مع
العجينة.

عند التقطيع نفردها و نمدّها باليدين بزيت الزيتون
لتصبح سمكها 1 سم ثم تقلى بزيت القلي الغزير، و
نقلب الخبز إلى أن ينتفخ ويأخذ اللون الذهبي.

أم رامي، بيت لحم 2023/02/20:
"كانت تنحط الزلابية للجميع في الطرقات وعلى
الشبابيك، واللي بتنسي بزعل".

المفتول

زمن الموت؛ الونيسة - نقيصة الميت، وهي أول ثلاثة أيام الغزاء.

جاء اسم المفتول من حركة اليدين الدائرية السريعة عند عجنه، والمفتول لغة من فُتِل يُفْتَل فهو مُفْتول، وهو بَرْم الشيء ولفّه حتى يصبح حبات صغيرة بنية اللون كالتراب.

المكوّنات:

دقيق القمح - البرغل - ماء.

العجن:

حضر في بادئ الأمر كوبان من دقيق القمح وكوب من البرغل الناعم (قمح مجروش) بعد نقعه في الماء لحين من الوقت، كل في إناء خاص، بينما تبدأ عملية "الفتل"، وهي خلط البرغل والدقيق معاً، ورشها بالماء الفاتر، وتبدأ بتحريك الطحين مع البرغل في حركة دائرية سريعة متناغمة يصبح معها الدقيق والبرغل كتل من "عجين" كروية صغيرة تشبه التراب ومتناسقة، ترفع حبات المفتول الجاهزة جانباً ثم تعاود الحركة الدائرية السريعة عدة مرات.

ضع المفتول على البخار "التهبيل" بلهجة الفلاحين الفلسطينيين، يوضع في مضافة حديدية (إناء مخرم) تلصق بواسطة العجين فوق طنجرة الطبخ التي تكون مملوءة بالماء، فتنتج بخاراً يطبخ فيه المفتول، ويحرك على البخار إلى أن يصبح جاهزاً ومن ثم يرش بالملح والبهارات ويرش عليه زيت الزيتون.

لإعداد الحساء (الشورية): تتم من مرق الدجاج أو اللحوم الأخرى وتزين تلك الشورية بحبات الحمص المسلوق والبصل، وقد يضاف لها عصير البندورة معلباً أو يتم عصره ملازجاً بحسب الرغبة مع الملح والفلفل الأسود.

أقراص الحلبة المالحة

زمن الموت: أثناء المشي في الجنابة.

المكونات:

مكونات العجين: خمسة أكواب طحين منخول - ثلاثة معالق كبار حليب ناشف - ملعقتين كبار سكر - ملعقة كبيرة خميرة - نصف كوب ماء دافئ - ملعقة صغيرة ملح - نصف كوب زيت زيتون - كوب وثلاثة أرباع الكوب ماء دافئ للعجن حسب امتصاص الطحين للسوائل.

الحشوة:

كوب حلبة منقوع لمدة يومين مع استمرار تغيير الماء عن الحلبة مرتين حتى نتخلص من المرار ثم تصفى - ربع كوب زيت زيتون - ثلاثة حبات بصل مفروم (ناعم).

العجن:

الخميرة: ضع نصف كوب ماء دافئ مع الخميرة ونصف مقدار السكر واخلطهم ثم اتركها لمدة عشر دقائق حتى تتفاعل الخميرة.

العجين: بعد أن تتفاعل الخميرة نضع المقادير الجافة (الحليب، السكر، الملح، ملعقة صغيرة كركم) على الطحين ونضيف الطحين على الخميرة ونعجن كوب وثلاثة أرباع الكوب من الماء ونصف كوب زيت الزيتون بالتناوب، حتى تتكون عجينة متماسكة تلتصق قليلاً باليد (عجين عويص) ثم نغطيها ونتركها تختمر لمدة ساعة تقريباً.

لتحضير الحشوة: نضيف زيت الزيتون والبصل على النار حتى تذبل البصلة ثم نضع الحلبة ونقلبها لمدة ثلاثة دقائق ونضع عليها ملعقة صغيرة ملح مع نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود. بعد مرور ساعة نقطع العجين إلى ثلاث قطع متساوية وندهنها بزيت الزيتون نأخذ أول قطعة نفردها بزيت الزيتون على شكل دائرة سمكها نصف سم وندهنها بزيت الزيتون ورشة خفيفة من الطحين ثم نضع مقدار مناسب من الحلبة ليغطي وجه العجين، نشني ونمد بأيدينا أحد الأطراف إلى المنتصف تقريباً وندهنه بزيت الزيتون ورشة خفيفة من الطحين وكمية مناسبة من الحلبة ثم نشني ونمد بأيدينا الطرف المقابل ليغطي الطرف السابق ليصبح شكل العجين مثل المستطيل، ونكرر نفس الفعل في الطرف الأيسر إلى المنتصف تقريباً وندهنه بزيت الزيتون ورشة الطحين ثم نشني ونمد الطرف الأيمن ليغطي الطرف الأيسر لتصبح العجينة على شكل مربع، نترك العجينة لترتاح لخمس عشرة دقيقة، ثم نفردها ونمد بأيدينا في صينية الخبز لتصبح بسمك نصف سم (رفيعة) نخبز الفطائر في فرن محمى مسبقاً على درجة حرارة 230 على الرف السفلي ثم تحمر، تدهن بعد خروجها من الفرن بطبقة خفيفة من زيت الزيتون ثم يتم تفرقتها.

سماح الكايد، سيسطية 2020/11/30:

"بالعادة دايما كنا نتجمع سوأ حولين العجين، ايد فوق ايد و نعمل أقراص الحلبة المالحة بكميات كبيرة بعدين كل وحدة فينا توزعه عن روح حبايبها و لكل حدا بشم الريحة ومشتهيها".

الحلبة الحلوة

زمن الموت؛ في كل ذكرى سنوية.
في كل ذكرى سنوية لوفاة جدي، تختار أُمي الحلبة، تفوح رائحة
مدينتنا من مطبخ أُمي، لا أحد يحب رائحتها، حتى أُمي نفسها،
لكن جدي أحبها، وأُمي تحب جدي.
أفكر في رائحة الحلبة وفي ذاكرتنا نحن الأحياء الباقية لمواجهة
ذكرى من ماتوا لنا.
تبقى رائحة الحلبة عالقة في جسدنا لما يقارب الثلاثة أيام،
وتظهر رائحتها مع سوائل جسدك، ستكون قوية في البداية
ستخف بالتدرج عبر الأيام، ستعبر من داخلك الى خارجك،
تماماً كذكرى الوفاة.

المكونات:

كأسان من السميد الناعم - نصف كأس من الطحين الأبيض
- ربع كأس من زيت الذرة - ملعقة كبيرة من الخميرة الفورية -
ملعقة صغيرة من السكر الأبيض الناعم - ملعقة صغيرة من ملح
الطعام - ثلاث ملاعق كبيرة من الحلبة المحمصة - كأس من
الماء.

مكونات القطر: ثلاثة أكواب من السكر الأبيض الناعم -
كأسان من الماء - ملعقة كبيرة من عصير الليمون الحامض.

مكونات للتزين: ربع كأس من اللوز المقشر والمقطع إلى أنصاف.

يحضّر القطر من خلال إذابة السكر في الماء ويوضع في قدر على
النار وتركه يغلي لما يقارب الثماني دقائق وإضافة عصير الليمون
إليه وتركه يغلي قليلاً ثم رفعه عن النار وتركه جانباً ليبرد
تماماً.

العجين:

حمص حبات الحلبة قليلاً في مقلاة على النار، عندما تفوح
الرائحة أضف كأساً من الماء إليها، واتركها حتى تغلي ثم ارفعها
عن النار، وأفضل ماء الحلبة عن الحبوب واحتفظ بالماء جانباً.

العجن: بيديك، أخلط المكونات الجافة في وعاء عميق وأضف
الزيت بالتدرج، ونصف كمية حبوب الحلبة وعجنها وادعكها
بيدك، ثم أضف ماء الحلبة بشكل تدريجي واستمر بالعجن
حتى تحصل على عجينة متماسكة طرية.

تفرد العجينة في صينية مدهونة بالطحينة وساويها براحة اليد،
يمكن تقطيعها إلى مثلثات أو مربعات وتزيين الوجه بحبات
اللوز.

أترك العجينة لترتاح لما يقارب الثلاثين دقيقة، حينها قم
بتسخين الفرن على درجة حرارة متوسطة وأدخل الصينية إليه
لما يقارب الخمس وأربعين دقيقة حتى تتحمر وتنضج ثم
أخرجها من الفرن واسكب القطر البارد عليها.

ماما، 2018/04/04

"كلوا وترحموا، هو كان يحبها!"



الوصفات

للنساء تمثل عمليات العجن المرتبطة بشعائر الموت مثل (خميس البيض، أول خميس بعد أسبوع من الوفاة، الأربعينية، الرحمة، النقيصة) الوئيسة/ العزيمة) طريقة للسؤال عن حال الفقيد فعند عمل العجين وتقديم هذه الأطعمة يطلب من المتناولين لهذا الطعام أن يتمنوا من الله الرحمة له، أن استمرارهن كل سنة بتكرار هذه العادة (العجن) وحتى استمرارهن بتفريق الطعام عن روحه هو فعل فيه استمرار لحاجتهن للأجوبة للاطمئنان عن تساؤل لا يجدن أجوبة له وحينها تنحول النمطية في تكرار السؤال بواسطة تقديم الطعام وممارسة العجين إلى عادة روحية تخفي الحزن داخل الأطعمة وتظهر الحب وكأن هذه الأطعمة تتجسد فيها روحه.

كذلك شكل فعل الحفر لي، في بداية الأمر كان عن قلق الخسارة، أفكر بصوت داخلي عن الفقد والخسارات الكثيرة وعن الموت اليومي المستمر لفلسطين، أنه عزاء مُستمر، على الرغم معرفتي بذلك لكنني ذهبت في العمق في الحفر واستمررت بالرغم أنني وجدت في العمق ما كنت أجمع من على السطح (قنابل غاز، فخار ديدان الأرض وبقايا أخرى)، ثم كررت الفعل كأداة للسؤال، وكررت السؤال لكن لا أجوبة.

ولأنني أعلم بموجب الأمر العسكري أن الاحتلال يمنعنا من الحفر دون إذن، تحسباً لوجود المياه الجوفية، ولا يسمح لنا بالحفر على عمق أكثر من 140 متراً، فلقد حفرنا مقياس قدماً واحدة فقط.

أن حركة يدي في عجن الأرض داخل الحفرة تحولت لعادة يومية، أخرج من الحفرة التراب كالخسارة التي تركت فراغاً، فتحولت الحفرة إلى السؤال.

والتكرار لدى النساء وفي فعلي (فعل الحفر)، هو طريقة للاستمرار لإيجاد الإجابة عن الفقدان، التكرار في فعل العجين لربما تجد جواباً يشفي الحزن وأنا واصلت الحفر بالرغم أنني أعلم أنه ليس هناك جواب، لذلك يصح التكرار هو الإجابة سواء في فعل العجن أو الحفر وتصيح هذه الأفعال حلول لهذا الألم.

الآن، هذا الكتاب يحتوي بعض وصفات شعائر ثقافة طعام العزاء في فلسطين وفيها دعوة لك لتحريك يديك داخل مسافة الموت من اليدين إلى الفم.

وهي دعوة لتحريك ذكري أو شعور، ثم يمكنك أن تشارك الطعام مع من حولك من أجل تلك الذكرى لتتمنوا سويًا من أجل خساراتكم أو موتاكم أن يكونوا وتكونوا بخير.

هذا الكتاب هو عمل فني، مستوحى من الخلاصة البحثية الفنية التي خضتها خلال الإقامة في دار جاسر- بيت لحم ما بين البحث النظري المتمثل في وصفات طعام شعائر الموت والبحث العملي الذي تجلّى في العمل الأدائي (الحفرة).

مقدمة:

الحفرة فعل إنساني بدائي، وهي بداية حادثة الموت، في شعائر الموت يبدأ الحديث عن طعام "الونيسة، النقيصة والعزيمة"، لحظة وضع الجثة في الحفرة، إنه تعبير متعلق بحدث الطعام المتمثل في الموت.

أن هذه الألعمة بحد ذاتها ليست لدواعي الأكل والاستمتاع بالطعام فحسب بل هي طريقة لإظهار الدعم وكيف يعمل المجتمع معاً للتغلب على الحزن، ويمكن رؤية ذلك بالكلمة التي يتم استخدامها لشرح هذا الطعام: (النقيصة \ العزيمة \ الونيسة) - هذه لغة حميمة لوصف فعل الطهي وهي تعبير عن حالة من التضامن.

مثلاً كلمة النقيصة: تعني نقص الشخص، يعتبر فعل الطهي واستخدام هذه الكلمة هو إحياء وتكريم لإكمال مكان المفقودين. أما الونيسة: فالأمر يتعلق بالبقاء مع الأسرة الشكلي، والوقوف بجانبهم ليصبح هذا الحدث عملاً من أعمال بناء المجتمع. أما عزيمة: تقال هذه الكلمة في اللحظة التي يتم فيها وضع جثة المتوفى داخل حفرة الدفن، عندما تقف عائلة أخرى في الحي لتعلن أنها ستقدم "العزيمة" أو التجمع للمتوفى.

إن التركيز على الكلمة فيه تفاني تجاه المتوفى وهذا المشهد يصور بصرياً تحول جسد أولئك الذين ماتوا في جسد الجماعة، إي إنهم غير موجودين للمشاركة في التجمع، لذلك عند تكريس حدث جماعي لهم، فهذا يعني في جوهره أن الشخص المتوفى حاضر في احتفال المجتمع بحياته ويصير الشخص المتوفى جزءاً نشطاً من شعائر الجنائز بدلاً من كونه حاضراً سلبياً داخل هذه الأماكن.

لم أدرك في البداية أنني عندما أحفر، أكرر ما تفعله النساء بالطعام في أوقات الموت، لكنني أفعله في الأرض. كانت الأرض هي المكونات في هذه الإقامة (التي صممت بهذه الطريقة)، وكان امتلاك قطعة أرض صغيرة شيئاً جديداً أختبره، مما وضعني أمام قلقي المستمر بشأن أفكار الملكية والوجود والهوية، وهو شيء لم أختبره من قبل، لكنها كانت دائماً في صميم أعمالني الفنية، وهذا ما يحرك فكرة القانون في مشروعني الفني (FOOD IN LAW).

شكلت ممارسة الحفر ما شكلت ممارسة الطهي التمثلية بالعجن في أوقات الحزن لدى النساء وهذا ما لاحظته في قائمة الطعام الذي جمعتها عن طعام العزاء، كلها قائمة على حدث العجن الذي بصرياً يحاكي فعل الحفر (حركة البدين)، وهو أيضاً مشابه لفعل الزراعة؛ عند الحرث نزرع عند الحفر ندفن.

أنه يبدأ موتاً في حفر الحفرة، ثم يصير سؤالاً مستمراً في ممارسة العجين. تبدو الصورة متماهية ثم يجعلها التكرار مؤكدة وقائمة. أنه عن الأيدي وعن التخلص من المشاعر من الداخل الى الخارج.

مسافة الموت من يدي إلى قفمي

- شيماء حمد -

بدعم من دار يُوسُف نصري جاسر للفن والبحث ضمن مشروع "الرسالة الثورية رَقْم # 7, بواسطة القيمة: إيميلي جاسر وبالشراكة مع المهرجان الدُولي حول سياسات الأرض والغذاء الذي ينظمه مركز فيشر في بارد بالاشتراك مع مركز OSUN لحقوق الإنسان والفنون في بارد. القيمة المساعدة: لما التكروري.

تصميم الكتاب: ميشيل جبارين