Green Gold | Suma Kaedan

It was for us and within us/ In the beginning/ In it, I grew atop the roots of the fig and the olive/ and I flowed within the vines' pulse/ in the greening of chicory and Za'tar/ in the fragrance of the Faijan/ in the breath of the avhar/ and I streamed in the Calicotome/ in the Sumac/ plants' sap// I and the seasons//I am the seasons/ I and the soil/I am the soil: Adam and crust/I am the fertilizer/and the seeds and fruit/ But I was meant to be nothing but the fertilizer/ to be nothing but/ Not to be!!

Hanna Abu Hanna[1]

Suma Kaedan remembers from her childhood days how the aromatic hyssop bush drew a border through the heart of Baka al-Gharbiyya, the city where she grew up and where she lives to this day. This plant, also known as Syrian oregano, is an herb that dominates Palestinian cuisine. Many special powers are attributed to the hyssop. The beverage, brewed from its leaves, is claimed to sharpen one's memory and thought .With this in mind, the artist's mother sent her off to school with bread smeared with a mixture of doka, produced from dried and ground hyssop leaves, sesame, and sourish sumac.

According to Amina, Suma's grandmother, many plants and animals disappeared after the Nakba and remained only as memories. In her rich language, Amina recalls the plants that she grew and the farm animals that she tended, until a Zionist female-figure arrived and, with her very presence and admiration of the abundant farm, seemed to ruin and demolish it.

Over the years, a curbstone replaced the hyssop bush in Baka al-Gharbiyya. And In the countryside around the town, the plant is banned from Palestinian daily life and culture by policy. Since 1977, the hyssop has been a protected species; picking it is a violation of Israeli law that is strictly enforced. Court records show that nearly all violators are Arab.[2] A new border has been drawn—a line separating an agrarian society from the soil that nourishes it, between past memory and existing present.

In her solo exhibition, Green Gold, Suma Kaedan crosses this border. In an act of resistance, she picked various kinds of hyssop and studied them via practices that are characteristic of their uses in Palestinian domestic life: cooking and growing. She produced aromatic extracts from the leaves, germinated the plants and let them sink roots in various substances from which the installations in the hall of the Umm el-Fahm Art Gallery were built, and made soap as well. She even presents quasi-scientific drawings of the various subspecies of hyssop. The conceit of the scientific rationale sanctions and justifies the law that forbids picking hyssop and marks those who pick the herb as destroyers of nature. By means of her works, Suma Kaedan reclaims the right to use the spice that accompanied her childhood landscape, her ancestors' legacy, and the awareness of local flora as witnesses to the history of her people and family.

Curator: Tali Kayam

[1] English translation of the poem courtesy of the poet's family.

[2] Rabea Eghbariah, "A Struggle Sprinkled with Hyssop: on Edible Herbs in Palestinian Cuisine and Plant Protection Laws in Israel," in Studies in Food Law, ed. Yofi Tirosh and Aeyal Gross (Tel Aviv: Tel Aviv University, 2019, in Hebrew).

מפעל הפיס

זהב ירוק | סומא קעדאן

הייתה לנו ובתוכנו // בראשית // בה צמחתי על שורשי התאנה ועצי הזית // וזרמתי בדופק הגפן // בירקרקות העילט והזעתר // בניחוח הפייג'ן // ובנשימת העבהר. ורצתי דרך קידה שעירה / בסומאק/ מוהל/ אני ועונות השנה/ אני העונות/ אני והאדמה/ אני האדמה:/ אדם והמת/ אני הדשן/ הזרע והפרי/ זה נועד בשבילי להיות רק הדשן/ / לא להיות אלא... / לא להיות!!

(חנא אבו חנא)[1]

סומא קעדאן זוכרת כיצד בילדותה סימן שיח זעתר ריחני גבול בלב באקה אל-גרביה, העיר שבה גדלה ובה היא מתגוררת עד היום. צמח זה, המוכר גם כאזוב מצוי, הוא עשב תיבול דומיננטי במטבח הפלסטיני ומשויכות לו סגולות רבות. בין השאר, נטען כי בכוחו של המשקה הנרקח מן העלים לגרום לחידוד הזיכרון ולשיפור החשיבה. לכן נהגה אמה של האמנית לשלוח אותה לבית הספר כשבתיקה לחם מרוח בתערובת דוקה (دُقّة), שהופקה מעלי זעתר מיובשים וטחונים, שומשום וסומאק חמצמץ.

לדבריה של אמינה, סבתה של סומא, לאחר הנכבה נעלמו צמחים ובעלי חיים רבים ונשארו כזיכרון בלבד. בשפה עשירה היא מספרת על הצמחים שהייתה שותלת ומגדלת ועל חיות המשק שטיפחה, עד הגעתה של דמות נשית ציונית, שבעצם נוכחותה והתפעלותה מן המשק השופע כמו מוטטה וחירבה אותו.

ברבות השנים, החליפה שפת מדרכה את מקומו של שיח הזעתר בבאקה אל-גרביה. מחוץ ליישוב, מונהגת מדיניות המדירה את הצמח מחיי היום-יום ומן התרבות הפלסטינית: מאז שנת 1977 הוכרז הזעתר כצמח מוגן, קטיפתו נאסרה על פי החוק בישראל ואכיפה חמורה ננקטת נגד הקוטפות והקוטפים אותו. מרשומות בתי המשפט עולה כי רובם ככולם ערבים.[2] גבול חדש סומן – קו המפריד בין חברה חקלאית ובין האדמה המזינה אותה; בין זיכרון העבר להווה הקיים.

בתערוכת היחידה זהב ירוק חוצה סומא קעדאן גבול זה. כאקט של התנגדות, ליקטה סומא סוגים שונים של זעתר ולמדה אותם דרך הפרקטיקות המאפיינות את השימוש הביתי הפלסטיני: בישול וגידול. היא הפיקה מן העלים תמציות ריחניות, הנביטה והשרישה את הצמח על חומרים שונים שמהם נבנו מיצבים בחלל הגלריה באום אל-פחם וגם יצרה סבון. לצד כל אלו היא מציגה רישומים כמו-מדעיים של סוגי הזעתר השונים. "גלימה מדעית" היא שהכשירה והצדיקה את החוק האוסר על קטיפת הזעתר וסימנה את הקוטפים כמזיקים לטבע. באמצעות היצירות, סומא קעדאן תובעת מחדש את הזכות לשימוש בתבלין המלווה את נוף ילדותה ומורשת אבותיה ואת ההכרה בצמחי המקום כנושאים עימם עדות להיסטוריה של בני עמה ומשפחתה.

אוצרת: טלי קיים

1 חנא אבו חנא, יצירות פיוטיות, עמ' 305, ארגון אל מוואקב - מגזין "מאואקיף", נצרת 2008.

2 רביע אגבריה, "מאבק עכוב מזעתר: על צמחי המאכל מהמטבח הפלסטיני וחוקי הגנת הצומח בדין הישראלי", בתוך: לחם חוק: עיונים במשפט ואוכל (עורכים: יופי תירוש ואייל גרוס), תל אביב: אוניברסיטת תל אביב, 2019.

ذهب أخضر | سُما قعدان

كانت لنا وبنا/ في البدءِ/ فيها نَبَتُّ على جذورِ التين والزيتون/ وسريتُ في نبضِ الدواليَ/ في اخضرار العلت والزعتر/ في نفحة الفيجن/ في تنفّسِ العبْهَر/ وجريتُ في القَندول/ في السمّاقَ والعنبرْ/ نُسُغًا/ أنا والفصول/ أنا الفصولُ/ أنا والتراب/ أنا التراب:/ آدم والأديم/ أنا السمادُ/ والبذارُ والثمرْ/ ويراد لي أن لا أكون سوى السماد/ أن لا أكون سوى../ أن لا أكون!!

(حنّا أبو حنّا)[1]

تتذكّر سُما قعدان كيف كان نبات الزعتر العطِر في طفولتها يشير إلى الحدود في قلب باقة الغربيّة، حيث وُلدت وتعيش حتى يومنا هذا. عشبة الزعتر هي من أعشاب التوابل المهيمنة في المطبخ الفلسطينيّ ولها العديد من الخصائل، حيث يسود الاعتقاد أن تناول الزعتر يشحذ الذاكرة ويُنمّي الفكر. لذلك اعتادت والدتها تزويدها بالخبز والدقة عند ذهابها إلى المدرسة، الدقة المصنوعة من ورق الزعتر الجاف المطحون، السمسم والسمّاق.

أمينة، جدّة سما، تقول أنّه بعد النكبة اختفت النباتات والعديد من الحيوانات وبقيت الذاكرة فقط، وبلغة غنيّة تحكي عن النباتات التي كانت تزرعها وعن الحيوانات الأليفة التي تربّيها، حتى قدوم شخصيّة نسائيّة صهيونيّة، كان مجرد حضورها وانفعالها من وفرة النبات والحيوان البيتيّة قد تسبّب بانهيار وخراب كلّ ذلك.

مع الوقت استبدلت حجارة الرصيف مكانة الزعتر في باقة الغربيّة، فخارج البلدة تم فرض سياسة إقصاء الأعشاب البريّة من الحياة اليوميّة ومن الثقافة الفلسطينيّة. وفي العام 1977 تم الإعلان عن الزعتر كنبتة محميّة، وتم حظر قطفها وفق القانون الإسرائيلي مع إنفاذ صارم ضد كل من تقطفها ويقطفها. تشير سجلات المحكمة إلى أنّه في تلك الحالات جميعها كان المتّهمون والمتّهمات من العرب.[2] هكذا تم ترسيم حدود جديدة، خطّ فصل بين المجتمع الزراعيّ وبين الأرض التي تعيله؛ بين ذاكرة الماضي والحاضر القائم.

في معرضها الفرديّة (مقصودة بهدف تأنيث الخطاب [المُترجم]) ذهب أخضر، تتخطى سُما قعدان تلك الحدود، فتقوم بعمل تقويضيّ، تقطف أنواعًا مختلفة من الزعتر وتتعلمها عبر ممارسات تُميّز استخدامات البيت الفلسطينيّ: الطبخ والتربية. تستخلص من أوراق الزعتر مستحضرات عطِرة، إنبات وتجذير على مواد مختلفة صنعت منها أعمالًا تركيبيّة في فضاء جاليري الفنون في أم الفحم، وصنعت منها الصابون. علاوة على ذلك، تعرض رسومات شبه علميّة حول أنواع الزعتر المختلفة.

"العباءة العلميّة" هي التي تؤهّل وتسوّغ قانون حظر قطف الزعتر وتوصم قاطفيه بأنّهم مضرّون بالطبيعة. بواسطة العمل الفنّيّ تُطالب سُما قعدان باستعادة حق استخدام الزعتر الذي رافق طفولتها وتراث آبائها، والاعتراف بالنباتات المحليّة كحاملة شهادة لتاريخ أبناء شعبها وعائلتها.

القيّمة: تالي كيام

[1] حنّا أبو حنّا، الأعمال الشعريّة، ص 305، مؤسّسة المواكب- مجلّة "مواقف"، الناصرة 2008.

[2] ربيع إغبارية، "الصراع على الزعتر والعكوب: حول نباتات الطعام في المطبخ الفلسطينيّ وقانون حماية النباتات في القانون الإسرائيلي"، في: "خبز القناون: دراسات في القانون والطعام (محررون: يوفي تيروش وإيال غروس)، تل أبيب: جامعة تل أبيب، 2019. (بالعبريّة)