

*Mirna Bamieh. Sour Things: The Door*

Text by Anne Davidian

Sour is perhaps the oldest taste, or rather, before becoming a flavor, it emerged in ancient fish as a sensing of acidity in water. An attention signal, a means of orientation, tracing a way through thresholds. The human body, too, knows this, converting acid into alkaline, the harsh into the ground of survival.

*Sour Things* is Mirna Bamieh's practice of sensing, working what has turned, metabolizing it into form. Since leaving Palestine in 2023, the Jerusalem-born artist has been living in Portugal, awaiting a residency permit, a suspension at once legal and existential. In it, bureaucratic time folds into the time of war. The series builds itself as a habitat, beginning with *The Kitchen* and fermentation as a mode of preservation, and continuing as partial constructions, each a fragment of a home in dispersal. The pantry belongs to a demolished house; the bed will not allow rest; the washroom becomes a place of grieving together. An unlivable habitat.

*The Door* is the latest addition to this incomplete architecture, hanging in the middle of the space, where passage is conditional. Recalling bead curtains, each strand is composed of raw white ceramic stones, strung on metal cords. The weight is real; the visitor may push, lean into them, find the force required as the mass redistributes slowly, the body caught in an act of negotiation.

The stones carry a history as the body moves through them. Debris of a Kaaba fallen from heaven white, darkened by centuries of human contact; the limestone of Jerusalem, *hajar al-Quds*, mandated on every façade by the British in their biblical obsession, enlisted by the new Jewish state as the surface of identity – the stone of the Wall, in a city where Palestinians are refused permits to build; *Intifada al-hijara*, 1987, the hand grasping the earth itself when all else has been taken, broken off, thrown back. Bamieh fabricates her stones in porcelain, fired at extreme temperatures, harder than the clay they began as, yet fragile in their monumental assemblage.

In Arabic, حجر (hajar) binds stone to blockage, to denial of access, to prohibition itself – the earliest doors were stones rolled across openings, the obstacle already a judgment. Close in sound, distinct in root: هجر (hajara), to migrate, to abandon. Both trace the same rupture: separation. The stone that halts the body is the one that sets it in motion, the obstacle borne forward within the act of leaving.

One of the artist's childhood memories is her Lebanese grandmother, arriving from Beirut to Jerusalem, going straight to the kitchen to make *maamoul*, and the house filling with smells. Food has been Bamieh's privileged mode of inquiry, returning to grandmothers' kitchens as sites of knowledge that history and books have failed to keep, she says. With the Palestine Hosting Society, founded in 2017, she began cooking in people's homes, tracing recipes, gestures, and ingredients at risk of disappearance under a colonial regime that fragments land, hindering movement and transmission.

At the entrance, a screen shows the artist's mother speaking from Palestine — of what her own mother would send to her, what she wishes to send to her daughter abroad, and cannot. Foodways break here. Bamieh calls this disappearance : not the destruction of a thing but of the paths by which it is sustained. غُصَّة (ghuṣṣa) is what lodges in the throat, a stone within the body, at once physical and affective. *Too tender to speak, and too heavy to swallow.*

The artist's ancestors were merchants who lost their name to the trade, crossing the Levant and North Africa with cargoes of okra – *bamieh* – along routes that once carried murri, tamarind, and sour oranges between worlds. Placed on the ground the visitor must measure, porcelain okras – each larger than life, glazed, colored, inscribed. One reads: a viscous memory. Some hold their form; others have given way, their cores split open, collapsed, exposing seeds and rosy mucilaginous filaments, as if the plant's body had absorbed a pressure it can no longer contain, a suspension beginning to touch the structure from within. The viscosity resists, threads stretch and yield without breaking.

They have appeared in Bamieh's work before and will again – each time in new shapes, unruly across installations, recurring between works and worlds. Okra is traditionally dried to survive the journey; the pod contains, in its cellular structure, a knowledge of return. Yet, this knowledge offers no blueprint for restoration: dissection alters the plant, preservation inseparable from transformation. What returns is a reconfigured material, marked by loss, intensification, emergence. For a Palestinian, return is not metaphorical, and these transformations cannot be mistaken for acceptance of dispossession. To persist, in this sense, is to endure dislocation without renouncing the claim to continuity, bearing the scars of its passage.

These ancient routes persist. They run alongside, skirt, traverse contemporary enclosures. In the video projections, immigrants speak of what they bring back from their journeys home. The Maghreb, the Levant, Iran — through checkpoints, transits, airport controls, food moves, carried with care, sometimes smuggled. Alongside spices and preserves, utensils travel too. *Haradha*, the Yemeni mineral pot, imparts its volcanic taste and calls for a shared table, all eating from the same plate. *You don't pour from it; you pour yourself into it*. Here, stone becomes a communal container, the most ancient obstruction also a form of gathering. Food is offered, sustaining a community that extends through guests. A family recipe, a ratio of spice, the sourness of a thing made in a particular place, the memory of a grandmother who kept olives in the oil of their own tree – refusing abstraction from source, the generic, the interchangeable. Homeland is a sensory composition of such irreducibles, held in the body before any political claim. What is packed, the films suggest, is the place itself, in a form that can cross.

The drawings on the walls bear ink and stains, the color of organic matter — browns, reds, ochres that could be spice, earth, something burst and bled into the paper. Words in Arabic calligraphy press across fields of dispersed matter – *zaatar*, sumac, saffron, dill seeds, dates, pomegranate – in echo of *tilsam*, the talismanic tradition in which the written word summons the named thing. The work is bifurcated by language: the script operates as address and withholding, diverting legibility from power, preserving knowledge in forms that evade confiscation. The nails piercing the paper insist – a will to retain against forced scattering and erasure.

The spiral turns inward. Or perhaps it began there. Heard in the space is the artist's voice, naming what surrounds her, a grounding exercise, a way of remaining present to what is there. The gesture is almost apotropaic, warding against dissolution. These recordings were made in Lisbon; the voice begins in English, from a place not yet home, and shifts to Arabic, toward the substrate of belonging, folding the split into its most intimate register. Perhaps, this is the oldest sensing – the body reading its environment, threading a way through.

*Mirna Bamieh. Sour Things: The Door*

Texte par Anne Davidian

L'aigre est peut-être le goût le plus ancien – ou plutôt, avant de devenir saveur, il a émergé chez les poissons primitifs comme perception de l'acidité de l'eau. Un signal d'attention, un moyen d'orientation pour tracer un chemin à travers les seuils. Le corps humain le sait aussi: il convertit l'acide en alcalin, l'âpre en terrain de survie.

C'est cette pratique-là qui est au cœur de *Sour Things\** de Mirna Bamieh: travailler ce qui a tourné, le métaboliser en forme. Depuis qu'elle a quitté la Palestine en 2023, l'artiste née à Jérusalem vit au Portugal, dans l'attente d'un permis de séjour – suspension à la fois juridique et existentielle. Le temps bureaucratique s'y plie au temps de la guerre. La série se construit comme un habitat: elle commence avec *The Kitchen* (La Cuisine) et la fermentation comme mode de préservation, et se poursuit sous forme de constructions partielles, chacune fragment d'un foyer en dispersion. Le garde-manger est celui d'une maison démolie; le lit n'autorise pas le repos; la salle d'eau devient un lieu de deuil collectif. Un habitat invivable.

*The Door* (La Porte) est le dernier ajout à cette architecture inachevée, tendue au milieu de l'espace, instaurant un passage conditionnel. Comme les rideaux de perles, elle est composée de pierres en céramique brute et blanche, enfilées sur des câbles métalliques. Leur poids est réel. Le visiteur peut les pousser, s'y engager, trouver la force nécessaire. La masse se redistribue lentement, le corps pris dans un acte de négociation.

Les pierres portent une histoire à mesure que le corps les traverse. Débris d'une Kaaba blanche tombée du ciel, noircie par des siècles de contact humain; le calcaire de Jérusalem, *hajar al-Quds*, mandaté sur chaque façade par les Britanniques dans leur obsession pour la Terre Sainte, puis enrôlé par le nouvel État juif comme surface d'identité – la pierre du Mur, dans une ville où les Palestiniens se voient refuser des permis de construire; *Intifada al-hijara*, 1987, la main saisissant la terre elle-même quand tout le reste a été pris, arrachée et renvoyée. Bamieh fabrique ses pierres en porcelaine, cuites à des températures extrêmes, plus dures que l'argile dont elles proviennent, et fragiles dans leur assemblage monumental.

En arabe, حجر (hajar) noue la pierre à l'obstruction, au refus d'accès, à l'interdiction elle-même – les premières portes étaient des pierres roulées devant les ouvertures, l'obstacle déjà un jugement. Proche dans le son, distinct par la racine: هجر (hajara), migrer, abandonner. Les deux tracent une même rupture: la séparation. La pierre qui arrête le corps est aussi celle qui le met en mouvement, en emportant l'obstacle dans l'acte du départ.

L'un des souvenirs d'enfance de l'artiste est celui de sa grand-mère libanaise, arrivant de Beyrouth à Jérusalem, qui allait directement en cuisine préparer des *maamoul*, et la maison s'emplissait d'odeurs. La nourriture a été le mode d'investigation privilégié de Bamieh, retournant vers les cuisines des grand-mères comme lieux d'un savoir que l'histoire et les livres n'ont pas su conserver, dit-elle. Avec la Palestine Hosting Society, fondée en 2017, elle a commencé à cuisiner chez des particuliers, retraçant des recettes, des gestes et des ingrédients menacés de disparition sous un régime colonial qui fragmente les terres, entravant circulation et transmission.

À l'entrée, un écran montre la mère de l'artiste parlant depuis la Palestine – de ce que sa propre mère lui envoyait, de ce qu'elle voudrait envoyer à sa fille à l'étranger, et ne peut pas. Les voies de la nourriture se rompent ici. Bamieh nomme cela la disparition: non la destruction d'une chose, mais des chemins par lesquels elle se maintient. غُصَّة (ghuṣṣa), c'est ce qui se loge dans la gorge, une pierre à l'intérieur du corps, à la fois physique et affective. *Trop tendre pour parler, trop lourd pour avaler.*

Les ancêtres de l'artiste étaient des marchands qui ont perdu leur nom dans le sillage du commerce, traversant le Levant et l'Afrique du Nord avec des cargaisons de gombo – *bamiehb* – le long de routes qui acheminaient autrefois le *murri*, le tamarin et les oranges amères entre les mondes. Posés au sol, que le visiteur doit mesurer, des gombos en porcelaine – plus grands que nature, émaillés, colorés, inscrits. L'un porte : une mémoire visqueuse. Certains tiennent leur forme ; d'autres ont lâché, leurs cœurs fendus, effondrés, laissant voir graines et filaments mucilagineux, comme si le corps de la plante avait absorbé une pression qu'il ne peut plus contenir, une suspension commençant à toucher la structure de l'intérieur. La viscosité résiste, les brins s'étirent, cèdent sans se briser.

Ils sont déjà apparus dans le travail de Bamieh: chaque fois sous formes nouvelles, récurrentes et indociles d'une installation à l'autre. Le gombo est traditionnellement séché pour survivre au voyage ; la gousse contient, dans sa structure cellulaire, un savoir du retour. Pourtant, ce savoir n'offre aucun plan de restauration : la dissection altère la plante, la préservation inséparable de la transformation. Ce qui revient est une matière reconfigurée, marquée par la perte, l'intensification, l'émergence. Pour les Palestiniens, le retour n'est pas métaphorique, et ces transformations ne sauraient être prises pour une acceptation de la dépossession. Persister, en ce sens, c'est endurer la dislocation sans renoncer à la continuité, et en porter les cicatrices comme trace du passage.

Ces anciennes routes persistent. Elles longent, contournent, traversent les enclos contemporains. Dans les projections vidéo des immigrés parlent de ce qu'ils rapportent de leurs voyages au pays. Le Maghreb, le Levant, l'Iran – à travers checkpoints, transits, contrôles aéroportuaires, la nourriture circulent, emballée avec soin, parfois dissimulée. Aux côtés des épices et des conserves, des ustensiles voyagent aussi. La *haradha*, le pot minéral yéménite, transmet son goût volcanique et appelle à la table commune. *On ne verse pas de la marmite ; on se verse en elle*. Ici, la pierre devient un récipient, l'obstruction la plus ancienne se renverse en forme d'un rassemblement. La nourriture est offerte, maintenant une communauté qui s'étend à travers les convives. Une recette de famille, un dosage d'épices, ce goût aigre propre à un lieu, le souvenir d'une grand-mère qui gardait les olives dans l'huile de leur propre arbre, refusant l'abstraction de la source, le générique, l'interchangeable. La terre natale est une composition sensorielle de tels irréductibles, portée dans le corps avant toute revendication politique. Ce qui est transporté, suggèrent les films, c'est le lieu lui-même, sous une forme qui peut franchir les frontières.

Les dessins aux murs portent encres et taches, couleurs de matières organiques — bruns, rouges, ocres qui pourraient être épices, terre, quelque chose qui a éclaté et saigné dans le papier. Des mots en calligraphie arabe traversent la matière dispersée – *zaatar*, sumac, safran, graines d'aneth, dattes, grenade – portant un écho du *tilsam*, la tradition talismanique dans laquelle le mot écrit convoque la chose nommée. L'œuvre est bifurquée par la langue : l'écriture opère comme adresse et rétention, détournant la lisibilité du pouvoir, préservant le savoir sous des formes qui échappent à la confiscation. Les clous perçant le papier insistent, une volonté de retenir face à la dispersion forcée et à l'effacement.

La spirale se tourne vers l'intérieur. Ou peut-être a-t-elle commencé là. Dans l'espace la voix de l'artiste nomme ce qui l'entoure – un exercice d'ancrage, une manière de rester présente à ce qui est là. Le geste est presque apotropaïque, écartant la dissolution. Ces enregistrements ont été réalisés à Lisbonne ; la voix commence en anglais, depuis un lieu qui n'est pas encore maison, puis glisse vers l'arabe, vers la strate profonde de l'appartenance, repliant la scission dans son registre le plus intime. Peut-être est-ce là la plus ancienne perception – le corps lisant son environnement, traçant un chemin.

\**Sour Things* que l'on traduira imparfaitement par *choses aigres* ou *après*, l'anglais tenant ensemble la saveur fermentée et l'amertume de ce qui a mal tourné.