*Oded Halahmy is an artist whose abstract sculptures, the bulk of his work, incorporate themes and the aesthetics of the Iraq he knew. Born in Baghdad in 1938, he moved to Israel in 1951 and now splits his time between his home in New York’s SoHo district and the artist colony in the old city of Jaffa. His artwork is infused with the beauty of the Iraqi landscape which he recalls vividly here. In that landscape, too, are the tastes and the smells of Iraq: His passion for Iraqi Jewish food has made him an expert in the cuisine. He describes here the foods he delights in most and recalls from his childhood. His sculptures are in the Guggenheim Museum in New York, the Hirshhorn Museum in Washington DC, the Israel Museum in Jerusalem, and many other public and private collections.*

*عوديد حلاهمي هو فنان نحت تجريدي، كان الجزء الأكبر من عمله إدراج المواضيع و النواحي الجمالية للعراق التي كان يعرفها. ولد في بغداد عام 1938، و انتقل إلى إسرائيل عام 1951 و الآن يقسم زمنه ما بين منزله في حي سوهو بمدينة نيويورك و بين مستعمرة الفنان في مدينة يافا القديمة. تندمج أعماله الفنية مع جمال المناظر الطبيعية العراقية و التي يتذكرها هنا بشكل واضح. يوجد في تلك المناظر أيضا طعم و روائح العراق، و عشقه للطعام اليهودي العراقي جعل منه خبيرا في المطبخ. يصف هنا الأطعمة التي غالبا ما يفضلها و يتذكرها من طفولته. تتواجد منحوتاته في متحف غوغنهايم بمدينة نيويورك و في متحف هيرشهورن بواشنطن العاصمة و في متحف إسرائيل في القدس، و العديد من المجموعات الأخرى العامة و الخاصة.*

In my memories, everything about Baghdad is beautiful and colorful: the people, food, the city and its museums and parks, its rivers and landscapes. I remember eating by the River Tigris and watching the beautiful palm trees sway in the wind. I felt like they were dancing and performing for me. Even now I can see the narrow alleyways, the beautiful houses built with ancient stones and beautiful doors sculpted by carpenters, exquisitely colored glass in circular windows in reds, and blues, greens and yellows. To me, Iraq was the most beautiful place on earth – a paradise. Its landscape is in my mind every day. When I left Iraq, I felt that I was leaving behind the Garden of Eden. Still today I feel that way.

يقول: في ذاكرتي، كل شئ عن بغداد جميل و متنوع، الناس، الطعام، المدينة، المتاحف، الحدائق، أنهارها و مناظرها الطبيعية. أتذكر نفسي و أنا أتناول الطعام بجوار نهر دجلة و أتفرج على أشجار النخيل الجميلة و هي تتمايل مع الريح، شعرت بأنها كانت تؤدي و ترقص لي. حتى الآن أستطيع أن أرى الأزقة، البيوت الجميلة المبنية من الحجارة العتيقة و الأبواب الجميلة المنحوتة من قبل النجارين، الزجاج الملون بشكل رائع على نوافذ دائرية باللون الأحمر و الأزرق و الأخضر و الأصفر. بالنسبة لي كانت العراق أجمل مكان على وجه الأرض، كانت جنة، مناظرها الطبيعية لا تفارق مخيلتي. عندما تركت بغداد، شعرت بأنني تركت جنة عدن ورائي. ما زلت أشعر بهذا حتى اليوم.

My family lived near the el-Shorjah, a fruit and vegetable market near the coffeehouse my father co-owned with a Muslim partner on Gazy Street. Sometimes he took me with him in the evenings to sit with friends and drink tea or coffee, watch them play *shesh besh* [backgammon], and participate in the conversation of the day. He brought watermelon seeds and a pocket flask filled with *arak* [an alcoholic drink popular in the Arab world] to share with his friends around the table. I enjoyed listening to the men – it was always men - talk about politics or the events of the day, and I loved to watch people walking by in the street.

عاشت عائلتي بالقرب من الشرجة، سوق فواكه و خضروات بالقرب من المقهي الذي كان والدي يتشارك ملكيته مع شريك مسلم في شارع غازي. أحيانا كان يأخذني معه في المساء لنجالس الأصدقاء و نتناول الشاي أو القهوة، نتفرج عليهم و هم يلعبون شيش بيش، و نشارك في المحادثات عن مجريات اليوم. كان يجلب معه اللب و قارورة جيب مليئة بالعرقي –مشروب كحولي مشهور في العالم العربي- ليشارك أصدقائه على الطاولة معه. استمتعت بالإستماع للرجال –دائما ما كانوا رجال- و هم يتحدثون عن السياسة أو أحداث اليوم، و أحببت مراقبة الناس و هم يمشون في الشارع.

My mother, Salimah, studied in the Alliance school, eventually teaching there for about a year until my older brother Heskel was born. Almost every year she gave birth to a new child, until there were eight of us. I went to the Rachel Shahmoon School until 1951, the year we left Iraq. I especially loved calligraphy, drawing, painting and crafts, as well as reading, writing and math.

أمي، سليمة، درست في مدرسة التحالف، و عملت كمعلمة هناك لحوالي عام واحد حتى ولد أخي هيسكيل. كانت تنجب تقريبا طفلا جديدا كل عام، حتى أصبح عددنا ثمانية. لقد درست في مدرسة راشيل شامون حتى عام 1951، العام الذي غادرنا فيه العراق. لقد أحببت الخط العربي و الرسم و التلوين و الحرف اليدوية على وجه الخصوص ، بالإضافة إلى القراءة و الكتابة الرياضيات.

My father, Salech Haskel Chebbazah, was a goldsmith who owned his own workshop. During the 30’s, he had a machine shop where he made bracelets and necklaces. He took gold, put it on a plate and hammered it until it became thin wire. His job became easier and more efficient when he became one of the first goldsmiths to introduce metalworking machines into Iraq, in 1932, which he and his partner had brought from Germany. Goldsmiths all over the country knew him and brought their gold bars to his workshop for processing. People nicknamed him ‘Saleh Abu Makaien,’ because *makaien* means machine. The people who knew him well also called him Saleh Abu Heskel [Saleh father of Heskel], because fathers were given the name of their oldest son. He made a lot of money. In the summer, when I had no school, I liked to go see my father working in his shop and sometimes I brought him a lunchbox, *safartas,* from home.*.* He preferred eating my mother’s cooking rather than taking a chance on a restaurant or food stand. When I brought him the food, I would sit in the shop and I’d watch him do his work and listen while he talked to his customers. He loved his craft. And he loved his family.

كان والدي (صالح هاسكل تشابازا) صائغ ذهب يمتلك ورشته الخاصة. خلال الثلاثينات، كان يمتلك متجرا صنع فيه الأساور و القلادات. كان يأخذ الذهب و يضعه في صحن و يطرقه حتى يصبح خيطا رفيعا. أصبح عمله أسهل و أكثر كفاءة عندما أصبح أحد أوائل الصاغة الذين يدخلون آلات تشغيل المعادن في العراق عام 1932، و التي كان قد أحضرها من ألمانيا هو و شريكه. عرفه الصاغة من جميع أنحاء البلاد و أحضروا سبائكهم الذهبية إلى ورشته للمعالجة. لقبه الناس بـ (صالح أبو مكاين) نسبة للماكينات. الناس الذين عرفوه جيدا كانوا ينادونه أيضا بـ (صالح أبو هسكل) حيث أن هسكل هو ابنه البكر، كسب كثيرا من المال. في الصيف عندما لم يكن لدي دراسة كنت أحب أن أذهب لأشاهد أبي و هو يعمل في ورشته و كنت أحضر له صندوق غداء، سفرطاس، من المنزل. كان يفضل طبخ والدتي على أكل المطاعم و أكشاك الطعام. عندما كنت أحضر له الطعام كنت أجلس في الورشة و أشاهده يقوم بعمله و أستمع إلى حديثه مع الزبائن، لقد أحب مهنته و أحب عائلته.

I grew up in a home in which three generations were living together, and it was a wonderful, loving, big family. We lived in a large, beautiful three-storey house with a large courtyard. It was big enough for us to play volleyball or have a live orchestra play. As a child, I made all of my own toys and crafts, and I invited my school friends to come and play in the courtyard. We often played *belbel wahach* [stickball], using pieces of

wood that I crafted, marbles or ping-pong. Because the house was so large, we frequently had private parties for the weddings of close relatives, or to celebrate the birth of a baby. For those events we invited the Chalghy Baghdad, the Iraqi orchestra made up largely of Jews to play for our guests. The orchestra was in demand among Muslims and Christians as well as Jews for the biggest, fanciest parties. At these events, many guests stayed with us overnight or for several days.

ترعرعت في منزل تعيش فيه ثلاثة أجيال، و كانت عائلة كبيرة محبة و رائعة. عشنا في منزل جميل و كبير ذو ثلاثة طوابق و به فناء كبير. كان كبيرا بما يكفي لنلعب فيه كرة الطائرة أو لعمل مسرحية أوركسترا حية. صنعت جميع ألعابي و مشغولاتي لوحدي و أنا طفل، و كنت أدعوا أصدقائي من المدرسة ليأتوا و يلعبوا معي في الفناء. كنا غالبا نلعب *belbel wahach* –نوع من البيسبول- مستخدمين قطعة من الخشب صنعتها لوحدي و كرات الرخام أو كرات البينغ بونغ. لأن المنزل كان كبيرا جدا، كنا نقيم من حين لآخر احتفالات زواج خاصة لأقربائنا أو لنحتفل بميلاد طفل ما. من أجل هذه المناسبات كنا ندعوا (تشولي بغداد) ليعزفوا لضيوفنا، كان اليهود يكونون جزءا كبيرا من الأوركسترا العراقية. كانت الأوركسترا مرغوبة الطلب لأكبر و أرقى الحفلات من قبل المسلمين و المسيحيين و كذلك اليهود. كان يقضي العديد من الضيوف معنا الليلة أو عدة أيام في هذه المناسبات.

On the ground floor we had an indoor kitchen and an outdoor kitchen, and my mother baked breads in the outdoor oven. The outdoor kitchen was used in nice weather, for large parties and it is where the *tannour* [clay bread oven] was. Outside, we made food for the holy days: for Hanukah, Purim, Sukkot, and Passover. On hot days, we had a ground-floor parlor room that had a shaft to the roof. When we put the lead icebox in the shaft and turned on the ceiling fan, it became a cool oasis from the heat. We had several benches and couches there, and it was a wonderful place to relax with guests. Also on the ground floor was a big-open portico called a *tarar* and in it was a large wood-framed bed that would swing back and forth called a *jelalah*. Mothers would gently swing with their babies on it, and children loved to lay on it and swing, surrounded by the adults gathered on the cushioned benches.

في الطابق الأرضي كان لدينا مطبخ داخلي و مطبخ خارجي، و كانت أمي تصنع الخبز في الفرن الخارجي. كان يستخدم المطبخ الخارجي في الطقس اللطيف للحفلات الكبيرة، وهو حيث كان يوجد التنور –فرن طين للخبز-. كنا نصنع الطعام في الخارج للأعياد المقدسة، هانوكا و بوريم و عيد العرش و وعيد الفصح. كان يوجد لدينا غرفة في الطابق الأرضي مخصصة كصالة استقبال بها فتحة في السقف، في الأيام الحارة كنا نضع صندوق ثلج في الفتحة و ندير مروحة السقف، فكانت تصبح واحة باردة تقينا من الحر، كان لدينا العديد من المقاعد و الأرائك هناك، و كانت مكانا رائعا لللإسترخاء مع الضيوف. أيضا في الطابق الأرضي كان يوجد رواق كبير مفتوح يسمى (ترار)، و كان يوجد فيها سرير كبير مؤطر بالخشب يتأرجح جيئة و ذهابا يسمى (جلالة)، كانت الأمهات يأرجحن أطفالهن فيه بلطف، و كان الأطفال يحبون أن يوضعوا و يأرجحوا فيه، يحيط بهم الكبار جالسين على مقاعد مبطنة.

There were bedrooms on the first and second floors, a large guest room, a room for the maid, and a large playroom where my friends and siblings and cousins played ballgames. On the third floor we had more rooms for family and guests. In the attic I made arts and crafts. On the roof, I had a room to myself where I kept my pet pigeons. I used to go up to the roof in the evening, let them fly out and then call them back. In the summer we ate our light dinners of watermelon, feta cheese and jam with bread on the roof. We kept a clay water cooler called a *hib* there to chill our drinking water, and on hot nights we slept on beds draped with mosquito nets and watched the stars. It was beautiful.

كان يوجد العديد من غرف النوم في الطابقين الأول و الثاني بالإضافة الى غرفة كبيرة للضيوف و غرفة للخادمة و غرفة لعب كبيرة، حيث كان أصدقائي و أخوتي و أقربائي يلعبون ألعاب صالات. في الطابق الثالث كان لدينا المزيد من الغرف للعائلة و الضيوف. كنت أصنع أعمالا فنية و مشغولات في العلية. كان لدي في السطح غرفة خاصة بي احتفظت فيها بحماماتي الأليفة. اعتدت أن أصعد إلى السطح في المساء، و أن أطلقهم ليطيروا بعيدا و من ثم استدعيهم. في الصيف كنا نأكل على السطح وجبات عشائنا الخفيفة المكونة من البطيخ و جبن الفيتا و المربى مع الخبز. احتفظنا هناك بحافظة ماء بارد طينية تسمى (هِب) لنشرب منها، و في الليالي الحارة كنا ننام على أسرة مغطاة بالناموسيات و نتأمل النجوم. كان ذلك جميلا.

**Delicious memories**

**ذكريات لذيذة**

Many of my fondest memories of Iraq are of our wonderful family meals. My mother cooked with help from her maid. They were marvelous cooks and when I think about the meals they made, I can still taste them in my mouth. Sometimes during my lunch break from school, I bought food from street vendors: in the hot months I enjoyed handmade ice cream which we called *dondermah*, and flavored ices. And in the winter I ate boiled *foul* [fava beans] and sweet turnips and beets in a paper cone. My favorite treat was the classic pickled mango-and-tomato sandwich. The pickled mango is called *ambah* and tomato is called *tamata*. Sometimes I added shish kebab to it, and then it was called *laffa*. In the summer, the entire family would hire a horse and carriage to go to the river, where we had fishermen catch fish for us and prepare it over a wood fire for us. This was called *mezgouf*, and was delicious

العديد من أعز الذكريات إلى نفسي في العراق هي عن وجباتنا العائلية الرائعة. كانت أمي تطبخ بمساعدة خادمتها، وقد كانتا طاهيتين رائعتين، ولا أزال أستطيع تذوق الوجبات التي كانتا تعدانها في فمي بمجرد التفكير بها. كنت في بعض الأحيان أشتري طعاما من الباعة المتجولين في أوقات استراحة الغداء في المدرسة .استمتعت في الأشهر الحارة بتناول الآيسكريم المصنوع يدويا و الذي كنا نسميه (دندرمة) والثلج ذو النكهات، و في الشتاء كنت أتناول الفول المغلي و اللفت الحلو و البنجر في ورق مخروطي الشكل. وجبتي المفضلة كانت شطيرة المانجو المخلل و الطماطم التقليدية. المانجو المخللة تدعى (*أمبه*) و الطماطم يدعى (طماطا). كنت أضيف الشيش كباب إليه أحيانا، و عند ذلك تسمى (لفّة). في الصيف، كانت العائلة بأكملها تؤجر عربة و حصانا للذهاب إلى النهر، حيث كنا نجعل الصيادين يصطادون الأسماك و يحضّرونها لنا على الحطب، كانت هذه الوجبة تسمى (مسقوف)، وقد كانت لذيذة.

My mother used to make *bamya* [okra], which was virtually a staple of the Iraqi diet and is prepared many different ways. Because the ends of the *bamya* were very gluey, we would cut off the ends and then let them dry in the sun. Then, with a *hawan*, a mortar and pestle, we crushed them finely, then mixed it with water and made a gluey paste. We used that mixture for mango sauce and other sauces as a thickener. I also used this as glue for my kites in the summer as a child.

إعتادت أمي أن تعد (البامية)، و التي كانت بالفعل وجبة رئيسية في النظام الغذائي العراقي، و يمكن إعدادها بعدة طرق مختلفة. كنا نقص أطراف البامية لأنها لزجة للغاية ثم نجففها تحت أشعة الشمس، و من ثم بإستخدام (*الهوُن*) –مدقة- كنا نسحقها لتصبح ناعمة، و من ثم نمزجها مع الماء لتكوين عجينة لزجة. كنا نستخدم ذلك المزيج كمثخن لصلصة المانجو و لصلصات أخرى. لقد استخدمته أيضا كغراء لطائراتي الورقية في الصيف عندما كنت طفلا.

I loved to watch my mother baking or cooking and sometimes we children would put a reed mat on the floor and help with the cooking. For instance, my mother gave one of the children the *hawan* when we made *medgugah* – which is the process of pounding dates and nuts into a thick paste with the *hawan*, but it is also the end product. The women in the family – my mothers and aunts – would sit and gossip while they cooked, chattering and laughing about which woman is pregnant, who is marrying whom, and which of them makes the best rice. We had a big kitchen for our family of eight children – five brothers and three sisters – and my grandparents lived with us. Every day my mother and the maid cooked for at least for 15 people. When we had guests, it would often be 30 people.

كنت أحب مراقبة أمي و هي تخبز أو تطهو، و كنا أحيانا نحن الأطفال نفرش حصيرة على الأرض و نساعد في الطهو. فعلى سبيل المثال، أعطت أمي الهوُن لأحد الأطفال عندما كنا نعد (المدقوقة) و التي هي عملية سحن التمر و الجوز وتحويلهما إلى عجينة سميكة باستخدام الهُون، ولكنها أيضا تمثل المنتج النهائي. نساء العائلة – أمي و عماتي و خالاتي- كن يجلسن و يتبادلن النميمة أثناء طهيهن، يتجاذبن أطراف الحديث و يضحكن على التي أصبحت حاملا، و من ستتزوج بمن، و من منهن تعد أفضل أرز. كان لدينا مطبخ كبير لعائلتنا المكونة من ثمانية أطفال –خمسة إخوة و ثلاث أخوات- و كان جدي وجدتي يعيشان معنا. كانت أمي و الخادمة تطهوان لخمسة عشر شخصا على الأقل يوميا، و غالبا ما يصل العدد إلى ثلاثين شخصا عندما يكون لدينا ضيوف.

In the summer we had an abundance of produce, and my father liked to pickle with spices, salt and vinegar. We stored the pickled produce in big glazed ceramic vases for the winter. We stored feta cheese, pickled mango, pickled cucumbers, tomato paste, tehina [sesame paste] and jams made from apricots, prunes, peaches, lady apples, quince and other fruits. In the morning I liked to eat *geymar*, heavy cream with *silan debes*, date honey. Every day my mother cooked a different dish., and I learned to cook all of these dishes by myself. I am very creative with my cooking much as I am with my artwork, experimenting with new ingredients while maintaining the flavors I love, and in some cases creating new dishes.

في الصيف كان لدينا وفرة من المحصول، و كان والدي يحب صنع المخلل من التوابل و الملح و الخل. كنا نخزن المحصول المخلل في أوعية سيراميك زجاجية كبيرة لفصل الشتاء. كنا نخزن جبنة الفيتا و مخلل المانجو و مخلل الخيار و معجون الطماطم و الطحنية و المربى المصنوعة من المشمش و الخوخ و الدراق و التفاح و السفرجل و فواكه أخرى. في الصباح كنت أحب أكل (قيمر)، كريمة سميكة مع دبس سيلان، عسل التمر. كل يوم كانت والدتي تطهو طبقا مختلفا، وقد تعلمت أن أطهو جميع هذه الأطباق لوحدي. أنا مبدع جدا في طهوي كما هو الحال في أعمالي الفنية، أقوم بتجريب مكونات جديدة بينما أحافظ على النكهات التي أحبها، و في بعض الحالات أبتكر أصنافا جديدة.

Sometimes I accompanied my mother to the market because women didn’t go shopping alone in those days – they usually took a male with them. At the market we would hire a *hemal,* or porter, to carry the food back home because we bought large quantities for our big family.

كنت أرافق والدتي أحيانا إلى السوق لأن النساء لم يكن يتسوقن لوحدهن في تلك الأيام –عادة ما كنَّ يرافقن أحد الذكور-. كنا نستأجر في السوق حمالا، ليحمل الطعام في طريق العودة إلى المنزل لأننا كنا نشتري كميات كبيرة لعائلتنا الكبيرة.

Today, I cook the same way as my grandmother and my mother cooked. Because we didn’t use kitchen appliances, we had *hawan [remind reader of definition]* in different sizes for various foods, as I do now. For instance, to make potato *kubbeh* [the classic Iraqi dumpling], one would boil the potatoes and mash them with a large *hawan*. Until today, I refuse to have electric appliances in my kitchen. I like to create meals with my hands, the same way I make my art. I enjoy the process. I like to make *medgugah*, a sticky mix of nuts and dates which I form into balls using the *hawan*. They also used a *tachtah*, a chopping board with short legs on both sides so as to enable the cook to chop, place a bowl beneath the board, and then easily gather the food into the bowl. I use a *tafta* now too. Simple technology, but it works well. For some reason today you only see flat chopping boards! As we did in old Baghdad, I still only use a *tachtah*, rolling pin [*shoback*], *hawan*, and gas stove [*lampah*].

أنا حاليا أطبخ بنفس أسلوب طهي جدتي و والدتي. لأننا لم نكن نستخدم أدوات المطبخ فقد كان لدينا هوُن بأحجام كثيرة لمختلف الأطعمة، كما أمتلك الآن. على سبيل المثال، لصنع كبة البطاطس –الزلابية العراقية التقليدية-، على المرء أن يغلي البطاطس و من ثم يسحقها بهوُن كبير. حتى هذا اليوم أرفض أن يكون لدي أجهزة كهربائية في مطبخي. أحب صنع الوجبات بيدي، بنفس الطريقة التي أصنع بها فني، أنا أستمتع بالعملية. أحب صنع المدقوقة، وهي خليط لزج من الجوز و التمر أقوم بتكوينها على شكل كرات باستخدام الهوُن. كانوا يستخدمون أيضا (تختة)، لوح تقطيع بأرجل قصيرة في الجهتين لتمكن الطاهي من التقطيع و وضع قدح أسفل اللوح، و من ثم تجميع الطعام في القدح بسهولة. أستخدم تختة الآن أيضا، تكنولوجيا بسيطة و لكنها تعمل بشكل جيد. لسبب ما كل ما تراه اليوم ما تراه هو ألواح التقطيع المسطحة فقط! ما زلت أستخدم التختة فقط كما كنا نفعل في بغداد فقط و الشوبك و الهوُن و موقد الغاز (لمبه).

We began cooking on Thursday evening for Shabbat, as this was the biggest meal of the week. You could tell if you were in a Jewish neighborhood on a Friday because the whole neighborhood was full of the aroma of hot sesame oil. We would use beautiful ceramic and gold-leafed dishes on our white embroidered tablecloths, and our finest silverware. My mother would light the seven wicks of the *quarayee*, an Iraqi-style Shabbat lamp. We would pray for Shabbat to welcome it, bless the wine, and my father sang *Eshet Hail* [“The Woman of Worth”]. The children would enthusiastically join in, singing her praises, and enjoying the wonderful dinner.

كنا نبدأ الطبخ في مساء الخميس استعدادا ليوم السبت، حيث أنها كانت أكبر وجبة في الأسبوع. يمكنك أن تعرف أنك موجود في حي يهودي يوم الجمعة لأن الحي بأكمله كانت تفوح منه رائحة زيت السمسم الساخن. كنا نستخدم صحونا سيراميكية جميلة مورَّقة بالذهب على مفارش مائدتنا البيضاء المطرزة و أفضل أواني المائدة الفضية لدينا. كانت أمي تشعل الفتائل السبعة من  *quarayee*، وهو مصباح عراقي على غرار مصباح السبت. كنا ندعوا بأن يتم تقبل السبت، وأن يبارك النبيذ، و كان والدي يغني *Eshet Hail* (المرأة التي تستحق ). كان الأطفال ينضمون بحماس، يغنون بمجدها، و يستمتعون بالعشاء الرائع.

In my home in New York, I have a *quarayee* that was brought by my family from Iraq to Israel. The *quarayee* consists of three parts: a wick-holder called a *belbolah* shaped like a Star of David, which was made of silver and holds seven wicks, a glass bowl in which to place the *belbolah*, and the chains that hold the bowl and allow it to be hung from the ceiling. We would fuel our Shabbat and Hanukkah lamps with sesame oil, which was abundant in Iraq. We added equal parts of oil and water to the lamp, because the water would keep the glass from overheating, and the lamp would naturally go out when all of the oil was burned off. For the wicks, we would wrap small slivers of palm branches in cotton and place them in the wick-holders of the *belbolah*. European Jews typically light two candles for Shabbat, but we always lit the seven wicks of the *quarayee.*

لدي في منزلي في نيويورك *quarayee* تم جلبه بواسطة عائلتي من العراق إلى إسرائيل. يتكون *quarayee* من ثلاث أجزاء: حامل فتيل يسمى (بلبلة) على شكل نجمة داؤود، و هو مصنوع من الفضة و يحمل سبع فتائل، و وعاء زجاجي لتوضع فيه البلبلة، و السلاسل التي تثبت الوعاء و تمكن من تعليقه من السقف. كنا نستخدم زيت السمسم كوقود لمصابيح السبت و الهانوكا، و الذي كان وفيرا في العراق. كنا نضيف مقدار متساويا من الماء و الزيت للمصباح، لأن الماء كان يحمي الزجاج من ارتفاع درجة حرارته، و بطبيعة الحال فإن المصباح ينطفئ عندما يحترق الزيت بأكمله. بالنسبة للفتائل، كنا نلف القطن على شكل فتائل صغيرة من سعف النخيل و نضعها في حامل الفتيل للبلبلة. عادة ما يضئ يهود أوروبا شمعتين للسبت، و لكننا دائما ما كنا نضئ الفتائل السبعة ل *quarayee*.

In our large courtyard that was open to the sky, we built the *sukkah* with my father. Weeks before the holiday, my father prepared all of the necessary materials needed to build it, and immediately after Yom Kippur ended, we began to work. My father planned the *sukkah* with great care and thought before putting it together. I would lie in my bed at night, trying to anticipate its construction plan and how I would assist my father. We built it out of large, round bamboo beams. After assembling the structure, we hung strings of lights to brighten up the nights and covered the roof with palm branches. At the entrance, we attached three tall palm branches on either side and bent the ends towards each other, then tied them in the middle to create a beautiful organic archway – the entrance. My mother made the other three walls out of white sheets stretched around the posts.

قمنا ببناء (سوكا) مع والدي في فناء المنزل المكشوف. قبل الأعياد بأسابيع، كان والدي يجهز جميع المواد الضرورية التي نحتاجها لبنائها، و كنا نبدأ العمل مباشرة بعد انتهاء يوم الغفران. كان والدي يخطط للسوكا بتفكير *و* حذر كبيرين قبل تجميعها. كنت أستلقي على سريري ليلا، محاولا استباق خطة لبنائها و مفكرا في الطريقة التي يمكنني أن أساعد بها والدي. بنيناها من أبيام الخيزران المستديرة الكبيرة. بعد تجميع الهيكل، كنا نعلق خيوطا ضوئية لجعل الليالي ساطعة و كنا نغطي السقف بأغصان النخيل. كنا نربط في المدخل ثلاث أغصان نخيل طويلة في كل جهة، و من ثم نلوي النهايات باتجاه بعضها البعض، ثم نربطها في الوسط لصنع قوسا طبيعيا، المدخل. صنعت أمي باقي الحوائط الثلاث من ملايات بيضاء مشدودة حول القوائم.

My next job was to help decorate the inside of the *sukkah* with pomegranates, oranges and other citrus fruits. I liked to paint the front of the structurewith gold leaf pigment that my father brought from his shop. On the floor we placed a large fine mat made from dried reeds. We brought in wooden benches that were covered with fine cushions of beautiful red velvet and a wooden chair for Elijah the prophet.

مهمتي التالية كانت المساعدة في تزيين الجزء الداخلي للسوكا باستخدام الرمان و البرتقال و فواكه ملحية أخرى. كنت أحب دهن المدخل بصبغة أوراق الذهب التي كان يحضرها والدي من المتجر. كنا نضع في الأرض حصيرة كبيرة جيدة مصنوعة من القصب المجفف، و كنا نحضر مقاعد خشبية مغطاة بمساند مخملية حمراء جميلة و كرسي خشبي للنبي إيليا.

Once the festival started, our guests and relatives gathered around the long table inside, bringing the *sukka*h to life. My aunts, uncles, and cousins stayed with us for the entire holiday week, so we always made the *sukkah* especially large. In the evenings, we sat in the *sukkah* and ate dinner, prayed, and listened to many stories, sometimes until sunrise. We lit yellow beeswax candles that burned for hours. I loved to collect the soft, gentle wax and sculpt birds and pigeons with my hands.

بمجرد أن يبدأ الإحتفال، يتجمع الأقارب و الضيوف في الداخل حول الطاولة الطويلة، باعثين الحياة في السوكا. كان عماتي و أعمامي و أبنائهم يبقون معنا طيلة أسبوع العيد، لذلك دائما ما كنا نبني السوكا بحيث تكون كبيرة بشكل خاص. في المساء، كنا نجلس في السوكا و نتناول العشاء و نصلي و نستمع إلى كثير من القصص، أحيانا حتى طلوع الشمس. كنا نشعل شمعات مصنوعة من شمع النحل تحترق لساعات. كنت أحب جمع الشمع الناعم و الطري و أصنع منه طيورا و حماما.

The night of Hoshana Raba, which the Babylonian Jews call ‘Araba Night’, was the most fun and joyous of all nights. As my father was a God-fearing man, he would talk about the living and also the people that were no longer with us. During the day we children would play games, and my mother, with the help of her maid and my aunts, were busy making marvelous foods. They made *she’iriah* [noodles], cooked with rice and decorated with fried onions, almonds, and raisins, and served with lamb and vegetables. Our *sukkah* was a feast for the eyes – an artwork. I will not forget its beauty, especially in 1950, the last year we were in Baghdad.

ليلة (هوشانا رابا)، و التي سماها اليهود البابليون (ليلة أرابا)، كانت الليلة الأكثر فرحا و مرحا من بين جميع الليالي. بما أن والدي كان رجلا يخاف ربه، كان يتحدث عن الأحياء و أيضا عن الناس الذين كانوا قد فارقوا الحياة. خلال اليوم كنا نحن الأطفال نلعب الألعاب، و كانت والدتي بمساعدة خادمتها و خالاتي ينشغلن بتحضير الأطعمة الرائعة. كن يحضرن الشعيرية، مطبوخة مع الأرز و مزينة بالبصل المقلي و اللوز و الزبيب، و تقدم مع لحم الغنم و الخضروات. كانت السوكا الخاصة بنا مأدبة للعين، عمل فني. لن أنسى جمالها، خصوصا في العام 1950، آخر عام كنا فيه في بغداد.

**A Farewell**

**وداع**

In Iraq, we had wonderful relationships with my father’s Muslim friends who were partners in his shop. We were always treated with great respect by our Muslim and Christian neighbors, and no one from our family had ever been insulted or experienced anti-Jewish acts. People often ask me: ‘You recall Iraq with such love, so why did you leave?’ My answer is simple: When we saw relatives leave - two of my uncles left for Israel before 1951– and then how tens of thousands of people were registering to go, including our friends and neighbors, we just felt we should not stay behind. It was a chain reaction in some way.

كانت لنا علاقات ممتازة مع أصدقاء والدي المسلمين الذين شاركوه في متجره في العراق. كنا دوما نعامل باحترم كبير من قبل جيراننا المسلمين و المسيحيين، و لم يواجه أي من أفراد عائلتنا أي إهانة أو أي عمل معادي لليهود أبدا. كثيرا ما يسألني الناس: "إن كنت تتذكر العراق بكل هذا الحب، فلماذا رحلت إذا؟"،إن إجابتي بسيطة: عندما رأينا أقربائنا يرحلون –غادر اثنان من أعمامي إلى إسرائيل قبل عام 1951- و من ثم رأينا كيف أنه كان عشرات الآلاف من الناس يسجلون للذهاب، من ضمنهم أصدقائنا و جيراننا، شعرنا فقط أنه لا يتعين علينا البقاء خلفهم . كانت بشكل ما سلسلة من ردود الأفعال.

We left Iraq for Israel when I was 12. Like most Jews who left then, my parents were not allowed to sell their property and my father’s business. We were only allowed to take one suitcase with us. We left Iraq, our homeland, with deep sadness.

غادرنا العراق إلى إسرائيل عندما كان عمري 12 عاما. كمعظم اليهود الذين غادروا حينها، لم يكن مسموح لوالداي بيع ممتلكاتهم ولا بيع مشروع والدي التجاري. لقد كان مسموحا لنا أن نأخذ معنا حقيبة واحدة فقط. لقد غادرنا العراق، وطننا، بحزن عميق.

I remember the flight was crowded and we dressed in our most beautiful clothes and the women wore all of their jewelry. When we landed at *Lod* Airport the Israelis sprayed us with DDT out of sheer ignorance, fearing that we’d brought parasites from an Arab land they didn’t know anything about. They put us on flat-bed trucks and brought us directly to the transition camp. It was winter. It was raining. We were given two tents, one for the men, one for the women. The bathroom was far away. Harsh winds blew the tents away, and it was very hard work to keep them secured and maintained. The winter was very cold living in tents with no heat, and we had no running water. We missed our beautiful house in Baghdad, but we did not sit and cry. We were disappointed, but we focused and worked hard on building our new lives in our new country from scratch. We were in the *ma’abara* [transition camp] for almost a year. We were the lucky ones. I had relatives who stayed there for six or eight years.

أتذكر أن الطائرة كانت مزدحمة و كنا نلبس أجمل ملابسنا و ارتدت النساء جميع مجوهراتهن. عندما هبطنا في مطار لد قام الإسرائيليون بكل جهل برشنا بمادة DDT، خائفين من أن نكون قد أحضرنا معنا طفيليات من بلد عربي لم يعرفوا أي شئ عنه. وضعونا على ظهر شاحنات مسطحة و أحضرونا مباشرة إلى معسكر الإنتقال، كان الجو شتاءً و ممطرا. أعطينا خيمتين، واحدة للرجال و الثانية للنساء. كان الحمام بعيدا. كانت الرياح القاسية تقتلع معها الخيم بعيدا، و كانت المحافظة عليها و إبقاؤها مؤمنة عملا شاقا. كان الشتاء باردا جدا لأننا عشنا في خيم من غير تدفئة، و لم تكن لدينا مياه جارية. افتقدنا منزلنا الجميل في بغداد، و لكننا لم نجلس و نبكي. كنا محبطين، و لكننا ركزنا و عملنا جاهدين على بناء حياتنا الجديدة من الصفر في دولتنا الجديدة. بقينا في *معبرة* –معسكر انتقال- لمدة سنة تقريبا، و كنا من المحظوظين، كان لدي أقارب بقوا هناك ستة أو ثمانية أعوام.

Israel had so little housing at that time, and what it did have was given to the Ashkenazim. The government built ‘development towns’ for the *mizrachi* [eastern] immigrants in the Negev and the suburbs of Tel-Aviv. The country was also being built in great part by way of *kibbutzim* [communes] and *moshavim* [co-operatives], but the Iraqi Jews were city people, not farmers, for the most part, and did not share the Ashkenazi ideology of ‘settling the land by working the land’. We were discriminated against by those who called us *schwartze* [black, in German]. Everything was a shock for us because we had grown up being told that Israel was the Garden of Eden. Still today, I feel that the ‘land of milk and honey’ is Iraq.

كانت إسرائيل في ذلك الوقت بها القليل جدا من المساكن، و ما امتلكته أعطي لليهود الأشكناز. قامت الحكومة ببناء "مدن تنمية" لمهاجري مزراحي في النقب و في ضواحي تل أبيب. كانت البلد كذلك تبنى بشكل كبير بطريقة الكيبوتسات –المجتمعات- و الموشافيم –التعاونيات-، ولكن يهود العراق كانوا معظمهم أهل مدن و ليسوا مزارعين، و لم يشاركوا أيديولوجية الأشكنازي القائلة : "تسوية الأرض بالعمل على الأرض". مورس ضدنا التمييز العنصري من قبل أولئك الذين دعونا *schwartze* –وتعني أسود باللغة الألمانية-. كان كل شئ صدمة بالنسبة لنا لأنهم كانوا يقولون لنا و نحن نكبر أن إسرائيل هي جنة عدن. حتى اليوم ما زلت أشعر أن "أرض اللبن و العسل" هي العراق.

The Iraqi Jews created their own community in Israel, because they had an instinct to stick together. *Schunat Ha’tikva* [a neighborhood in Tel Aviv] was filled with Iraqi bakers, restaurants, spice markets, fruit and vegetable markets, goldsmiths, carpenters, shoemakers, *kubbeh* makers, the classic Iraqi style street food vendors, musicians, café and tea houses, and all of my father’s friends and many acquaintances from Baghdad. Doctors and lawyers from Iraq mixed more with the Westerners in the wealthier parts of Israel.

كوّن العراقيون اليهود مجتمعهم الخاص بهم في إسرائيل، حيث كانت لديهم غريزة البقاء متحدين*. شنات حتكفا* –أحد الأحياء في تل أبيب- كان مليئا بالخبازين العراقيين و المطاعم وأسواق التوابل و أسواق الخضر و الفواكه العراقية، و صائغي الذهب و النجارين و صانعي الأحذية و صانعي الكبه العراقيين، و بائعي المأكولات العراقية التقليدية المتجولين و الموسيقيين و مقاهي القهوة والشاي و جميع أصدقاء والدي و العديد من المعارف من بغداد.اختلط الأطباء و المحاميون العراقيون أكثر بالغربيين في المناطق الأكثر ثراءا من إسرائيل.

My father could not practice his profession in Israel because he didn’t have the network of suppliers and customers, nor the money to buy a shop and the necessary materials. So he performed manual labor on the roads. My older brother, Heskel, earned more than my father by painting lamp posts in the street. I took care of my little brothers and sisters, attended school, and worked by painting houses, planting lawns, and gardening in the new houses of the wealthy in north Tel Aviv.

لم يستطع والدي أن يزاول مهنته في إسرائيل لأنه لم يكن لديه شبكة الموردين و العملاء التي كانت لديه، و لا رأس المال لشراء متجر و المواد الضرورية. لذلك كان يقوم بالأعمال اليدوية في الطرقات. أخي الأكبر (هكسل) كان يكسب أكثر من والدي عن طريق طلاء أعمدة الإضاءة في الشوارع. اهتممت بإخوتي و أخواتي الأصغر مني، و داومت الدراسة، و عملت في طلاء المنازل و زراعة المروج و البستنة في منازل الأغنياء الجديدة في شمال تل أبيب.

We became dedicated to our new country, which we loved. My family bought a little house in Jaffa where our neighbors were Muslims and Christians. We felt comfortable in those surroundings, free to be ourselves and not feel the burden of having to hide our roots. We could finally listen freely to Arabic music: when we listened to it in other parts of Israel we were told we couldn’t listen in public because Arab countries were Israel’s enemies, so until then we had listened in secret in our own homes. Overall, our Arabic culture was looked down upon. Eventually we went to listen to Iraqi music played by the Iraqi immigrant musicians Saleh and Dahoud Elkuwaity [see personal account of Shlomo Elkuwaity, son of Salah].

كرسنا جهودنا لوطننا الجديد، الذي أحببناه. اشترت عائلتي منزلا صغيرا في يافا حيث كان جيراننا مسلمين و مسيحيين. شعرنا بالراحة في هذا المحيط، أحرارا لنكون على سجيتنا من غير عبء الشعور بضرورة إخفاء أصولنا. أخيرا استطعنا الإستماع إلى الموسيقى العربية بحرية، عندما كنا نستمع إليها في النواحي الأخرى من إسرائيل كانوا يخبروننا أننا لا نستطيع الإستماع إليها علانية لأن الدول العربية عدوة لإسرائيل، لذلك حتى ذلك الحين كنا نستمع إليها سرا في منازلنا. بشكل عام كان ينظر إلى ثقافتنا العربية بازدراء. في نهاية المطاف ذهبنا للإستماع إلى الموسيقى العراقية التي كان يعزفها المهاجرين العراقيين، الموسيقار صالح و داؤود الكويتي –انظر مقابلة شلومو الكويتي، ابن صالح-.

I felt at home in Jaffa then as I do today, where I keep a home and studio. I like to shop in Jaffa in the same shops with Muslims and Christians and to see signs in Arabic, though this isn’t as frequent as it once was. It makes me feel good to be there as I do in other Arab cities, because I feel a strong connection to the culture.

شعرت في يافا أنني في وطني كما أشعر اليوم، حيث احتفظ هناك بمنزل و ستوديو. أحب أن أتسوق في يافا في نفس الأسواق التي يتسوق فيها المسلمون و المسيحيون و أن أرى اللافتات المكتوبة باللغة العربية، مع أن هذا لم يعد سائدا كما كان في السابق. وجودي هناك كما وجودي في مدن عربية أخرى يشعرني بالراحة، لأنني أشعر برابطة قوية مع الثقافة.

After my schooling, I entered the army. After my service, I came back to the city and started working, teaching, and refining my drawing, painting and sculpting skills. My passion for art was leading me in the direction of a career as a sculptor. I opened a studio in Tel Aviv. I looked for different materials that would allow me to express my feelings in the most creative and spontaneous way. Wood is my first love, and I still make all my original pieces in wood. Then the works are cast in bronze or other lasting materials. One of my first commissions was a monument for the city of Bat Yam to the Jewish refugees who came to Israel illegally during British Mandate Palestine. *Daring* (1963), which measures four meters in length, depicts a boat in mahogany relief with its passengers huddled behind a sail and straining their oars against a wild sea.

انضممت إلى الجيش بعد دراستي. و بعد انتهاء خدمتي، عدت إلى المدينة و بدأت أعمل و أدرس و أصقل مهارتي في الرسم و النحت و التلوين. كان شغفي للفن يقودني إلى أن أمتهن النحت. افتتحت استوديو في تل أبيب، و كنت أبحث عن مواد مختلفة تمكنني من التعبير عن مشاعري بأكثر الطرق عفوية و إبداعا. الخشب هو حبي الأول، و ما زلت أصنع جميع قطعي الأصلية من الخشب، من ثم أصب العمل بالبرونز أو بأي مادة دائمة أخرى. كانت أحد أول أعمالي التي عرضت هي تمثال في مدينة (بات يام) عن اللاجئين اليهود الذين قدموا إلى إسرائيل بشكل غير قانوني خلال الإنتداب البريطاني على فلسطين. منحوتة *ديرينج* (1963)، و التي يبلغ طولها أربعة أمتار، تصور قارب إغاثة مصنوع من خشب المهوقني مع ركابها متجمعين خلف الشراع يقاومون البحر الهائج بمجاديفهم.

In 1966 I moved to England, where I studied at St. Martin’s School of Art, and then returned to Israel to look for a teaching job. But one really needed to be inside the right circle in order to get a teaching position, and I was outside that circle. So in the late 60’s I closed my Tel Aviv studio and went to Canada to teach at the Ontario College of Art for two years, and then on to New York in 1971. When I arrived in New York I had no connections whatsoever. I just came on my own, with no family – just a sleeping bag and a suitcase. I opened a studio in SoHo, which at the time was filled with old, empty factory buildings and warehouses.I was virtually penniless and collected materials for my artwork from dumpsters. But in New York, I felt free to explore my art, and I have succeeded here.

انتقلت إلى إنجلترا في عام 1966، حيث درست في مدرسة سانت مارتن للفنون، و من ثم عدت إلى إسرائيل باحثا من وظيفة في التدريس. ولكن كان المرء كان يحتاج حقا لأن يكون داخل دائرة المقربين ليحصل على وظيفة في التدريس، و كنت خارج تلك الدائرة. لذلك في نهاية الستينات قمت بإغلاق أستوديو تل أبيب و ذهبت إلى كندا للتدريس في كلية أونتاريو للفنون لمدة عامين، و من ثم غادرت إلى نيويورك في عام 1971. عندما وصلت إلى نيويورك لم يكن لدي أي صلات من أي نوع، قدمت لوحدي، بلا عائلة، فقط بكيس نوم و حقيبة. افتتحت أستوديو في سوهو، و التي كانت في ذلك الوقت مليئة بمباني المصانع و المخازن الفارغة. كنت مفلسا تقريبا و قمت بتجميع المواد اللازمة لأعمالي الفنية من مقالب النفايات. و لكن في نيويورك شعرت أنني حر في التعبير عن فني، و قد نجحت هنا.

The irony is that my art is far more appreciated in the West than it is in Israel, and my collectors are mostly Americans even though my art is infused with images of the Middle East. Part of the reason for that is that Israel has only a few museums but also that the Israeli mindset still pushes the Iraqi Jewish experience to the fringes of its consciousness. The European Jewish narrative still dominates, even in artistic circles where one would expect a broader outlook. The Ashkenazim are not the majority in Israel, but they are the majority in the positions of influence in society. Only in America have I found that people appreciate my Iraqi Jewish roots.

المفارقة هي أن فني كان مقدرا في الغرب بشكل أكبر بكثير مما كان عليه في إسرائيل، و جامعوا أعمالي في معظمهم أمريكيون، على الرغم من أن فني ممزوج بصور من الشرق الأوسط. أحد أسباب ذلك هو أن لدى إسرائيل القليل من المتاحف، ولكن العقلية الإسرائيلية أيضا ما زالت تدفع بتجارب اليهود العراقيين إلى هوامش وعيها. ما زالت مقاربة اليهود الأوروبيون هي المسيطرة، حتى في وسط الدوائر الفنية حيث يمكن للمرء أن يتوقع نظرة أشمل. اليهود الأشكناز ليسوا غالبية في إسرائيل، و لكنهم الأغلبية في المناصب المؤثرة في المجتمع. فقط في أمريكا وجدت أن الناس يقدرون جذوري العراقية اليهودية.

I describe my art as what I call ‘Arabesque lyrical abstraction sculptures.’ My sculptures are made up of pieces of wood, but instead of carving inside a block of wood, or into a big piece of marble, the sculptures are constructed with pieces of wood which are juxtaposed until I am satisfied, then it is cast in bronze. I create as I go. Also, the place in which I live and work determines the size of my pieces. When I lived in Israel and had a small studio in Tel Aviv, I made small pieces. When I came to America, I did not plan on making bigger sculptures - it just happened because I live in a large loft, where I do a lot of my work, so my sculptures became bigger in New York.

أصف فني بما أسميه (المنحوتات التجريدية الغنائية الأرابيسك). منحوتاتي مصنوعة من قطع الخشب، ولكن بدلا عن النحت على كتلة من الخشب، أو على قطعة كبيرة من الرخام، تُبنى المنحوتات من قطع الخشب التي أقوم برصها حتى أشعر بالرضا، و من ثم يتم صبها بالبرونز. ابتكر كلما تقدمت. و أيضا مكان سكني و عملي يحدد حجم قطعي. عندما كنت أعيش في إسرائيل و كنت امتلك أستوديو صغير كنت أصنع قطعا صغيرة، وعندما قدمت إلى أمريكا لم أخطط لصنع منحوتات أكبر، فقط فعلت لأنني كنت أعيش في طابق علوي كبير، حيث أقوم بمعظم أعمالي، لذلك أصبحت منحوتاتي أكبر حجما في نيويورك.

When I work on a sculpture, I improvise as I go along, like dancing without choreography. I talk to my work and my work talks back to me. I cut shapes and forms and put them together. I leave the piece for a while to see if it grows on me. I’ll break it and change it and play with it until it is right. My concern is always to create a kind of harmony and dialogue between the forms, like a harmony between people. Of course it is easier to create harmony with material than with people!

أرتجل كلما تقدمت أثناء عملي على منحوتة، تماما كالرقص بدون تصميم للرقصة. أنا أتحدث إلى عملي و هو يرد علي. أقوم بقطع الأشكال و النماذج و أجمعها سويا، أترك القطعة برهة من الزمن و أرى ما إذا كنت سأميل إليها أكثر. أكسرها و أغيرها و أتلاعب بها حتى تصبح مناسبة. همي دوما هو خلق نوع من التناغم و الحوار في النماذج، كالتناغم بين البشر. بالطبع خلق تناغم بين المواد أسهل من خلقها بين البشر!

In 1975, I made a breakthrough in my work. I was making a *sukkah* [outdoor Jewish ritual structure] for myself inside my loft because it reminded me of constructing the *sukkah* with my father in our courtyard. I decorated it with palm braches and hanging pomegranates. In Iraq, we often painted the *sukkah* with watercolors or gold leaf, so I experimented with that too. And I began to get inspired by the pomegranate. One day I was relaxing in the *sukkah*, and I looked at the pomegranate, and the pomegranate looked back at me, and we started a dialogue. I felt that the pomegranate wanted to be integrated into a sculpture I was working on, so I got up and took a pomegranate from my kitchen and added it to the sculpture. I fell in love with the sensuous shape of the fruit: round and full. Soon, there were pomegranates in nearly everything I made!

حققت تقدما مفاجئا في عملي في العام 1975. كنت أبني سوكا –هيكل طقوس يهودية في الهواء الطلق- لنفسي داخل مسكني لأنها كانت تذكرني ببناء السوكا مع والدي في فناء دارنا. زينتها بأغصان النخيل و الرمان المتدلي. في العراق، كثيرا ما كنا ندهن السوكا بالألوان المائية و بأوراق الذهب، لذلك كنت أجري التجارب بذلك أيضا، و بدأ الرمان يلهمني. كنت أسترخي في أحد الأيام في السوكا، و نظرت إلى الرمان، و نظر إليّ بدوره، و بدأنا حوارا. شعرت بأن الرمان يريد أن يندمج مع منحوتة كنت أعمل عليها، لذا نهضت و أخذت رمانةً من مطبخي وأضفتها الى المنحوتة. وقعت في الحب مع الشكل الحسي للفاكهة، دائرية و ممتلئة. بعد ذلك بقليل أصبح هنالك رمان في كل شئ أصنعه تقريبا.

Symbols of the Middle East are in all my art, in one way or another. The shapes and forms are inspired by the Middle Eastern landscape and my memories of Iraq. I always use colors that remind me of the Iraqi foods I like. But my biggest obsession is the pomegranate. The pomegranate is found everywhere in Iraq. It is sweet and its color is a beautiful deep red. It is an ancient and universal symbol of beauty, love and marriage, fertility, prosperity, hope, life and rebirth. Its seeds, rich and abundant, promise a generous future. They are one of the seven fruits named in the Bible, and the Bible mentions them frequently for various symbolic purposes. We eat pomegranates on Rosh Hashana, [the Jewish New Year] drink sweetened pomegranate juice upon breaking the fast on Yom Kippur, and also hang them whole from the *sukkah* on Sukkot. I surround myself with pomegranates: they are in my kitchen, my studio, in every room of my home. Some are fresh, some dried, some cast in plaster, bronze, aluminum, silver or gold, and they are central in almost all my artwork today. I named both the galleries I opened in New York City and Israel ‘Pomegranate Gallery’.

توجد رموز الشرق الأوسط في جميع أعمالي الفنية بشكل أو بآخر. جميع النماذج و الأشكال مستوحاة من المناظر الطبيعية في الشرق الأوسط و من ذكرياتي في العراق. دائما ما استخدم ألوانا تذكرني بالأطعمة العراقية التي أحب، و لكن هوسي الأكبر هو الرمان. يوجد الرمان في جميع أنحاء العراق، إنها حلوة و لونها أحمر غامق جميل، وهي رمز قديم و عالمي للجمال، للحب و الزواج و الخصوبة، للإزدهارو للأمل، للحياة و الإنبعاث. بذورها غنية و وفيرة، و تعد بمستقبل سخي. إنها أحد الفواكه السبعة المذكورة في الكتاب المقدس، و تم ذكرها في الكتاب المقدس عدة مرات لأغراض رمزية مختلفة. نحن نأكل الرمان في روش هاشانا –رأس السنة اليهودي-، ونشرب عصير الرمان المحلى لكسر الصيام في يوم الغفران، و أيضا ندليها من السوكا في عيد العرش. أنا أحيط نفسي بالرمان، إنها في مطبخي و في الأستديو و في جميع غرف منزلي. بعضها طازج و بعضها مجفف و بعضها مصبوب بالجص أو البرونز، أو الألمنيوم أو الفضة أو الذهب، و هي رئيسية تقريبا في جميع أعمالي الفنية اليوم. قمت بتسمية المعرضين اللذين افتتحتهما في مدينة نيويورك و في إسرائيل بـ (معرض الرمانة).

In 2001 I created the Oded Halahmy Foundation for the Arts to promote the work of Iraqi artists. I want Westerners to be aware that besides the oil in Iraq, we have a beautiful culture with wonderful art, poetry, music and food. Iraqi poets, writers and musicians – Jewish and non-Jewish – have come to my studio to read and perform. Through the foundation, I am able to support Iraqi artists and promote Iraqi books that are written in Arabic and translated to English for the American public. In 2006, I hosted at the Pomegranate Gallery a group of eight Iraqi artists, who have spent their lives creating beauty within a state of chaos.

في عام 2001 قم بإنشاء (مؤسسة عوديد حلاهمي للفنون) لدعم عمل الفنانين العراقيين. أريد للغربين بأن يعوا أنه إلى جانب النفط في العراق، يوجد لدينا ثقافة جميلة غنية بالفن الرائع والشعر والموسيقى و الطعام. جاء الشعراء العراقيون و الكتاب و الموسيقيون –يهود و غير يهود- إلى الأستديو الخاص بي ليقرأوا و يؤدوا عروضهم. بإمكاني أن أدعم الفنانين العراقيين عبر الموسسة و أن أروج للكتب العراقية المكتوبة باللغة العربية و المترجمة للإنجليزية للجمهور الأمريكي. في عام 2006، استضفت في معرض الرمان مجموعة مكونة من ثمانية فنانين عراقيين، و الذين أمضوا حياتهم في خلق الجمال وسط حالة من الفوضى.

I’m also working with the newest generation of Iraqi musicians to create concerts which we will bring to America and England and, *ein sh’allah* [Arabic expression for ‘God willing’] one day we will play in Baghdad when there is peace. I am also involved in a project to preserve and restore the Jewish holy sites in Iraq, which the Iraqi government would like to open for Jewish tourism in the future – a heritage tour of sorts. The hope is that these places will be open to the public by 2010, depending on the security situation. For that project, my foundation is compiling a book and film about these holy sites.

أعمل أيضا مع أحدث جيل من الموسيقيين العراقيين لعمل حفلات موسيقية في أمريكا و إنجلترا، و إن شاء الله سنعزف في بغداد بسلام يوما ما. أنا منخرط أيضا في مشروع لحفظ و ترميم المواقع اليهودية المقدسة في العراق، و التي تود الحكومة العراقية أن تفتتحها للسياح اليهود في المستقبل، جولة تراثية من نوع ما. الأمل هو أن تفتح هذه الأماكن للعامة بحلول عام 2010، حسب الوضع الأمني. تقوم مؤسستي بصنع فيلما و كتابا لذلك المشروع عن تلك المواقع المقدسة.

On my visit to Iraq in April, 2004, to document the holy sites, I started photographing the landscape the minute I landed, and my camera was shooting non-stop, even through the window of my car. Although Baghdad it is not as clean as it used to be because of the war, it still felt like the Garden of Eden to me. I visited the museums, my father’s old goldsmithing market, the el-Shorjah market where I used to shop with my mother, and my old neighborhood. However, I didn’t go back to my childhood home because it wouldn’t have been safe. I got to taste once more the wonderful fatty river fish cooked over the fire, and some of my other favorite foods. My dream to visit Iraq was realized, but it was sad to witness the war and destruction of the country I love so dearly. My Iraqi childhood and my love of the Middle East are reflected in everything I do today. I suppose everyone carries their childhood with them in some way, but for me the feeling is very extreme, because the Jewish experience in Iraq ended suddenly and sadly, so it’s an experience I feel I need to hold onto tightly and preserve. I put that sense of belonging and sense of my roots into each work of art. It comes through in my sculpture, my cooking, my music, my foundation, everything I do.

في زيارتي للعراق في أبريل من العام 2004، بدأت بتصوير المناظر الطبيعية لحظة هبوطي، كانت كاميرتي تصور دون توقف حتى عبر نافذة السيارة. على الرغم من أن العراق لم تعد نظيفة كما كانت بسبب الحرب، ما زلت أشعر أنها جنة عدن بالنسبة لي. زرت المتاحف و سوق صاغة الذهب القديم الذي عمل في والدي و سوق (الشرجة) حيث اعتدت على التسوق مع والدتي و قمت بزيارة حينا القديم، و لكني لم أزر منزل طفولتي لأن ذلك لم يكن آمنا. تيسر لي أن أتذوق و لمرة أخرى طعم أسماك النهر الدهنية المطبوخة على النار الرائع، و أيضا بعض أطعمتي المفضلة الأخرى. تحقق حلمي بزيارة العراق، و لكن كان محزنا رؤية الحرب و الدمار الذي لحق بالبلاد التي أحبها جدا. طفولتي العراقية و حبي للشرق الأوسط منعكستان في كل ما أفعله اليوم، أعتقد أن الجميع يحملون معهم طفولتهم بشكل ما، و لكن شعوري متطرف، لأن التجربة اليهودية في العراق انتهت بشكل محزن و مفاجئ، لذلك فهي تجربة أحس أنه علي أن أتمسك بها بشدة و أن أحافظ عليها. أضع ذلك الإحساس بالإنتماء و إحساس جذوري في كل عمل فني، إنها تظهر في منحوتاتي و طبخي و موسيقاي و مؤسستي و كل ما أفعله.

In December 2003, Carole Basri, who was hired to do legal consulting to the new Iraqi government [see her personal account], asked me to donate one of the *hanukkiot* I created for the use by the Jewish personnel stationed in Saddam Hussein’s former palace. It arrived just days after the army had captured Saddam, and was displayed in the former dictator’s throne room. It is called *Hanukiah with Pomegranates (Royal Palace)*, and has candleholders in the shape of pomegranates. Cast in aluminum, it is a symbol of peace and hope for the all Iraqi people. Now it is in the collection of the American Embassy in Baghdad.

في ديسمبر عام 2003، طلبت مني كارول البصري التي تم تعيينها كمستشار قانوني للحكومة العراقية الجديدة –انظر مقابلتها الشخصية-، أن أتبرع بهانوكيوت كنت قد صنعتها ليستخدمها الموظفون اليهود الذين تم تعيينهم في قصر صدام حسين سابقا. وصلت بعد أيام فقط من إلقاء الجيش القبض على صدام، و تم عرضها في غرفة عرش الدكتاتور السابق. سميت (هانوكيا مع الرمان) –قصر ملكي-، و فيها شمعدانات على شكل رمان مصبوبة في الألمنيوم، إنها رمز للسلام و الأمل للشعب العراقي، و هي الآن ضمن المجموعة الخاصة بالسفارة الأمريكية في بغداد.

*In addition to running his foundation and producing his art, Oded Halahmy is currently writing an Iraqi cookbook focused on cooking with pomegranates, one about his hanukkiot, and one about Iraqi date palm trees and the seedlings which were brought to Israel by new olim and were the basis of several of Israel’s flourishing date palm orchards. He is making a film about Iraqi maqam musicians in Israel in an effort to document the dwindling tradition. He also established a non-profit foundation to recruit funding from the U.S. for the Babylonian Jewish Heritage Center in Or Yehuda, Israel.*

بالإضافة إلى إدارته لمؤسسته و لإنتاج فنه، يؤلف عوديد حلاهمي حاليا كتاب طبخ عراقي يركز على الطبخ بالرمان، و كتاب عن ال*هانوكيوت* التابعة له، و آخر عن شتلات و أشجار النخيل العراقية التي جلبت إلى إسرائيل بواسطة *نيو أوليم* و كانت الأساس لازدهار العديد من بساتين النخيل في إسرائيل. يقوم أيضا بصنع فلم عن موسيقيي المقام العراقيين في إسرائيل في جهد لتوثيق اضمحلال التقاليد. أيضا قام بتأسيس مؤسسة غير ربحية لجمع الموارد المالية من الولايات المتحدة لصالح مركز التراث اليهودي البابلي في أور يهودا بإسرائيل.