

بدائل

خبر ومله

خلاصيات

رامي زريق

وصلت أخيراً الحرب الدائرة بين بعض العرب وإسرائيل على خلفية ملكية التقاليد الغذائية إلى أقصى درجات السناجة. فبعد معارك الحمص والتبولة والفلفل، جاء الآن زمن نقل النزاع إلى السينما. بذلك، تصبح عملية السطو الكولونيالية مجرد سوء تفاهم بين أفراد (الفلسطيني العربي والإسرائيلي اليهودي) متساوين. هذه المقاربة تحول الضحايا إلى شركاء في الجريمة في أحسن الأحوال أو إلى عناصر هامشية تفتقر إلى قضية محقة. بالإضافة إلى أنها تفتح مجالات تجارية تؤدي إلى تكوين أرباح كبيرة من خلال الاتجار بمأسي الغير. هكذا فعل الأميركيون بالسكان الأصليين، الهنود، حين حوّلهم إلى «كومبارس» في أفلام «الوسترن» التي كسبت منها هوليوود المليارات. وبعدهم بالفيتناميين والعراقيين والأفغان. أما الإسرائيليون، فلهم تاريخ حافل في هذا المجال. كما رأينا مثلاً في فيلم «فالس مع بشير» الذي تناول الأزمات الوجودية لجندي إسرائيلي شهد على مجزرة صبرا وشاتيلا التي دبرها الإسرائيليون ونفذها لبنانيون ممثلون اليوم في الحكومة ويجرؤون على التهجّم على المقاومة. وفي هذا السياق، قام المخرج الإسرائيلي آري كوهين بإنتاج وثائقي من 44 دقيقة، أطلق عليه اسم «الفلافية» Falafelism، يزور خلاله، بحسب مقال نشر في صحيفة «تورونتو ستار» مطاعم متخصصة بتقديم الفلافل في بلدان عديدة من فلسطين المحتلة إلى كندا ليتذوقها. أما دوافعه، فقد كانت بحسب المقال ذاته، بسيطة: أراد كوهين إيجاد رابط مشترك بين العرب واليهود في فلسطين المحتلة يستطيع أن يبني عليه لتحقيق السلام. ربما لا يتفوق على كوهين إلا ذاك الدبلوماسي اللبناني الذي يظهر في الفيلم ليوافق مع المخرج مصرحاً أنه «يمكن الغذاء أن يؤدي إلى المصالحة».

سنبلة الخير في خدمة ذوي الاحتياجات

كامل جابر

يتحول المخيم المقام سنوياً على قطعة أرض تبلغ خمسين دونماً، تملكها «مؤسسة الأمل للمعوقين»، بين بلدتي أرنون وكفرتين، إلى ورشة، متكاملة تستمر شهراً كاملاً، يتخللها حصاد القمح وسلقه، ثم جرشه، وتوضيبه، مع حبوب أخرى، بالإضافة إلى نشاطات متنوعة هدفها الترفيه عن المشاركين بعد قيامهم بسلسلة من الأعمال التطوعية المرهقة.

«كنا في الأمس القريب مع الإخوة من ذوي الاحتياجات الخاصة والمشرّفين في مخيم «جرش البرغل» ومهرجان «سنبلة الخير» السنوي في حقول المؤسسة في قرية أرنون؛ وبالرغم من تعبنا الجسدي، إلا أننا كنا سعداء جداً»، يقول المدير العام لمؤسسة الأمل للمعوقين نسيب الصلح. هي السنة السابعة على التوالي التي

باتت بلدة أرنون (النبطية) على موعد سنوي مع مخيم «سنبلة الخير» الذي تقيمه «مؤسسة الأمل للمعوقين»، لجمع غلال الحبوب، ثم بيعها بأسعار تشجيعية أو تقديمها مقابل تبرعات تصبّ في خدمة ذوي الاحتياجات الخاصة

الجغرافية ذاتها. وتبلغ كلفة بناء الشبكة سنوياً نحو مئة ألف دولار أميركي، يتضمن المبلغ شراء الغلال بأسعار تشجيعية. وتحاول الجمعية بناء شبكات مشابهة تغطي في المستقبل معظم المناطق اللبنانية.

جاء اختيار عملية زراعة الحبوب من قبل الجمعية، لتكون نواة هذا المشروع «نظراً إلى سهولة التعامل معها من قبل المعوقين، لأنها لا تتطلب مجهوداً متواصلًا أو ريباً، فهي تكاد تكون بعلة وتتك على خيرات الطبيعة من المطر» كما يشرح الصلح، مردفاً «يعتبر مهرجان سنبلة الخير ومخيمه السنوي نقطة لقاء للشركاء في هذا البرنامج، وهم: مؤسسة الأمل للمعوقين بفريق عملها وتلامذتها، المزارعون ذوو الاحتياجات الخاصة وعائلاتهم، الجمعيات الخيرية ودور الأيتام والعجزة ومراكز رعاية المعوقين (يبلغ عددها 69 جمعية)، بالإضافة إلى المتطوعين من نواد وجمعيات تهدف إلى خدمة المجتمع، وإلى أهالي 30 قرية في محيط منطقة أرنون ويحمر والتبطينة وقرى الشقيف. إلى ذلك، نتعاون لتنفيذ المشروع مع البلديات في المنطقة، ومع فاعليات من الجيش ووزارة التربية وقوى الأمن الداخلي، ومع أصدقاء وفنانين متطوعين للغناء أو العزف أو الرسم أو لتعليم حرفة فنية للمشاركين في المخيم.

إلى مشروع «كنزة الشتاء» التي يصنعها ذوو الاحتياجات الخاصة في المؤسسة ويعود ريع بيعها لدعم «مشروع سنبلة الخير»، تقوم الجمعية خلال شهر رمضان الحالي، بحملة تبرعات لمصلحة حفر بئر ماء ارتوازية في حقول المؤسسة في جنوب لبنان تمهيداً لبناء «القرية الصخرية» لإقامة ذوي الاحتياجات الخاصة وري المشاريع الزراعية التي تعتمد الخطة الزراعية لدعم استثمارية القرية (يبلغ عمق البئر 600 متر، بحسب دراسة هيدرولوجية؛ وفي استطاعتها تزويد القرية بنحو مئة وخمسين متراً معبأ من المياه يومياً، بينما تبلغ تكلفة إنشائها 110 آلاف دولار أميركي).

يقام فيها المخيم في بلدة أرنون، بالتعاون مع الجيش اللبناني، الذي يؤمن الخيم والمعدات والأسرة وشاحنة ترافق المخيمين طوال شهر كامل. أما المشاركون فيه، فيأى المزارعين، و«شباب» الجمعية والموظفين، وخبراء زراعيين وفي التنمية والعمل الاجتماعي، عدد كبير من المتطوعين، من جمعيات اجتماعية وإنسانية وكشافية لبنانية مختلفة، وكذلك من المخيمات الفلسطينية. في المخيم، وبعد سلق القمح وجرشه توضع الحبوب في أكياس من القماش «الخام» تعدها الجمعية وتخطيها وتطبع عليها شعارها، خلال عملية تتكفل بها مجموعة من الفتيات والفتيات المشاركات، وتتلخّص بوزن وفرز المواد التي تكون عادة في أكياس كبيرة، وتعبئتها في أكياس معقمة يتسع كل كيس منها لكيلو غرام واحد من كل صنف.

مشروع «سنبلة الخير» الذي تنفذه المؤسسة ضخّم، حتى إن «الكمية التي تشتري من المزارعين المحليين لا تكفي، فمجموع ما نحصد ونجمعه من أرضنا ومن القرى المجاورة، يكاد لا يشكل خمسة في المئة من الكمية المطلوبة للمشروع، لذلك نستكملها بشراء حبوب من سوريا وتركيا بنسبة حوالي 10%، بالإضافة إلى كميات أخرى نستوردها من بلاد مصدرة للحبوب مثل أستراليا وكندا والأرجنتين»، يقول الصلح. ويؤكد الصلح أن المشروع يهدف إلى دعم ذوي الاحتياجات وصغار المزارعين ممن يزرعون مساحات تقل عن خمسة دونمات؛ من خلال برنامج يتضمن تأمين البذور للمزارع وتشجيعه على استثمار أراضيهم. «لقد تبين لنا ومن خلال بحث المتطوعين في الأرياف اللبنانية، أن معظم ذوي الاحتياجات الخاصة يملكون أراضي زراعية، وهناك إمكانية لاستثمارها بعد تأهيلهم مهنيًا لإعالة أنفسهم، بدل أن ينتظروا الشفقة أو التبرعات من المحسنين».

يتم بناء الشبكة مع المزارعين المعوقين بإشراف مهندس زراعي ومساعدة اجتماعية وإداري يتابعون يوميًا العمل في 30 قرية وبلدة في المنطقة

في مقابل العمل المهم الذي يقومون به، يحصل المتطوعون في المشروع على فرصة للتعرّف إلى بعضهم البعض ولقضاء وقت ممتع للترفيه حصّة لا بأس بها فيه (الأخبار)



يد
بلد

تراث غذائي

السماق: حامضها تمام!

صور - أمال خليل

يصبح البطل الرئيسي، حيث تتم الاستعاضة عن خلطة اللحم المفروم والبصل بأخرى بخلطة مكونة من البصل المفروم والسماق، إلى جانب البهارات الأخرى. كذلك، يصاحب السماق طيبق اللحم والدجاج المشوي، بعد أن يخلط بالبصل المشوي، والبقدونس والبندورة والحر، كما يستخدم لتزيين أطباق المتبلات والسلطات وفي تتبيل اللحوم قبل طهوها. أما الزعتر اليابس فهو الرقيق الدائم للسماق، وهما ضيفا المعجنات والمناقيش التي يحرص الصائمون على تناولها على الإفطار أو السحور. ويتزامن رمضان هذا العام مع موسم قطف نبتة السماق التي تنضج وتحمر مع ذروة الصيف، علماً بأنها قد بدأت تنضج خلال السنوات الكبيرة قبل موعدها بسبب التغير المناخي. وعندما يقوم المزارعون بقطف «عناقيد» السماق،

بسهولة فائقة، يجد السماق طريقه إلى مائدة الإفطار في رمضان، إذ يكاد يكون مشتركاً بين معظم الأطباق الثابتة يومياً. وكونه كان المصدر الأصلي لمذاق الحموضة المكثفة قبل انتشار زراعة الحمضيات في الجنوب بدءاً من منتصف القرن الماضي، لا يزال الكثيرون يفضلون استخدامه. ففي طبق الفتوش، ينتظر مسحوق السماق اليابس إنجاز فرم الخضر ليكمل المذاق مع الملح وزيت الزيتون ورب الرمان. أما الكمونة التي يفضل الكثيرون حضورها على المائدة مع الكبة النية وكمونة البندورة والعدس والبطاطا لما يوفره البرغل من منافع غذائية للصائمين، فإن للسماق نصيباً في خلطتها، على غرار الكبة المقلية والمشوية. إلا أنه في أطباق أخرى ككبة الحيلة

تجمع لتتزع منها الأوراق والفاسد منها وتفرش على مسطحات في الشمس لأيام لكي تبسب. بعدها يختلف هؤلاء في طريقة دق السماق. ففي السابق كان الأجساد يدقونه بالمدقة الخشبية على الطبلية، أما حديثاً فقد تلتقت الجاروشة الحديثة السماق والزعتر والبرغل لطحنها بالآلات الأوتوماتيكية. إشارة إلى أن شجر السماق يشهد انقراضاً في بلدات الجنوب بعدما كان يشكل سجاج الحقول والبيساتين. وعماماً بعد عام تشهد السوق نقصاً في كمياته وارتفاعاً في سعره، برغم أنه يمتاز بقدرة على النمو في الأراضي الجرداء ولا يحتاج إلى ري أو إلى تربة غنية. وتؤكد بعض المصادر الغذائية أن السماق انتقل من لبنان وسوريا إلى بلاد المتوسط ووصل إلى اليونان خلال العصور الفينيقية والرومانية.

Diginet

SHOWTIME maximum tv

اعلان وتحذير

تعلن شركة ديجي نت DIGINET انها صاحبة الحقوق الحصرية الوحيدة لحطات شوتايم SHOWTIME والحقوق المجاورة لها وذلك على شبكات الكابل وعبر البث الهوائي وإنها الجهة المسؤولة حصرياً عن اصدار تراخيص التوزيع على كافة الأراضي اللبنانية. وعملاً بنص القانون ٧٥/٩٩ نطلب من جميع موزعي هذه المحطات عبر الكابل او عبر البث الهوائي التقيد التام بعدم بث قنواتها دون اذن مسبق وذلك تحت طائلة الملاحقة القانونية ويعتبر هذا الاعلان بمثابة تبليغ.

للمراجعة: ٠١/٢٦٦٩٩٦ - ٠٣/٧٠٧٩٠٧