

بنـوـنـا أـبـلـيـة







بذورنا البلدية

المُسَاهمات/المُسَاهمين في المقالات:

ناديا حسن مصطفى | عمر عاصي | خديجة أبو ماضى | سعد داغر

لجنة اختيار المقالات:

لينا اسماعيل | مؤيد بشارات | أبى عابودى

تصميم: ميشيل جبارين

تنسيق وإشراف: لينا اسماعيل

“نَمْ إِنْتَاجُ هَذَا الْإِصْدَار بِدِعْمِ مَوْسِعَةٍ هِينِرِشِ بل - فَلَسْطِينَ وَالْأَرْدَن. الْأَرْاءُ الْوَارِدَةُ فِي هَذَا النَّصْ تَعْبُرُ عَنْ آرَاءِ
الْمُؤْلِفِينَ/ات، وَلَا تَعْبُرُ بِالضَّرُورةَ عَنْ رَأْيِ مَوْسِعَةٍ هِينِرِشِ بل.”

في سعيها للمساهمة في التوسيع والإنتاج المعرفي في مجال السيارة الغذائية في فلسطين، تقدم مؤسسة دالية لهذا الإصدار لمجموعة من المقالات حول البذور البلدية وارتباطها ببيتنا وثقافتنا ومركزيتها في تحقيق السيارة الغذائية، من خلال رؤية كاتبها وتجربتهم المرتبطة بالأرض والزراعة والطعام البلدي الأصيل، والتي تمت ترجمتها إلى رسومات تلقى الضوء على القضايا التي تناولها.

نشكر المساهمات والمساهمين في هذا الإصدار، الأستاذة سعد داغر، وضاحية أبو ماضي، وعمر عاصي، وناديا حسن مصطفى. كما نشكر لجنة اختيار المقالات، الأستاذة أبى عابودي ومؤيد بنشارات، الذين قدموا وقوفهم وجهة نظرهم للمساهمة في اختيارها مع فريق مؤسسة دالية. وأخيراً، تقدم بالشكر الجزيل للمصمم بيشيل جبارين على تحويل المقالات إلى أعمال فنية تعكس روحها ومحنتها بشكل إبداعي.



عن مؤسسة دالية:

مؤسسة دالية هي مؤسسة مجتمعية، يتلخص عملها في حشد واستخدام كل الموارد المحلية الضرورية (ماربة وغير ماربة) بالشكل الملائم، لتمكين وخلق مجتمع مني مستقل مسؤول تسود فيه الشفافية والمحاسبة. يأتى ذلك من الإيمان بحق الشعب الفلسطيني في التحكم بمحاصره من أجل تحقيقه تنمية مجتمعية. ويتم تحقيق ذلك من خلال تقديم منح بقيادة المجتمع، لدعم مبادرات المجتمع المدني المبدعة والملازمة، خاصة تلك المبردة التي تبذلها المجتمعات المحلية لاستخدام مواردها المتوفرة والاستفادة منها. تركز عملنا على أربعة جوانب ضمن تحقيقه تنمية مجتمعية شاملة، وهي: جانب الاقتصاد المحلي، والبيئي، والاجتماعي، والثقافي. كما أنها تهدف إلى تعزيز العطاء المجتمعي في فلسطين، والنساء، لأننا نؤمن بأن كل فرد منا، لديه شئ يستطيع تقديمه، من خال المساعدة بمواعيننا وموارينا وطاقاتنا من أجل فلسطين مزدهرة.

المقالات

٥

البذور البلدية قبلة السيادة على الغداء،
ولكن كيف ضاعت البوصلة؟
خديجة أبو ماضي

١٣

بذرة حربية وسارة
سعد داغر

١٩

رحلة البطيخ الفلسطيني ..
من أيام العز إلى خطر الانقراض
عمر عاصي

٣١

البذور البلدية الأصلية للباننجان البيترى
مرهودة بالانقراض
ناديا حسن مصطفى



البزور البلدية قبلة السيارة على الفناء ولكن كيف ضاعت البوصلة؟

جريدة أبو ماضي

عندما تذكر البزور البلدية أمامي أو تطوف سمعي في مكان ما، ترسم في ذهني صورة محمد الدرة؛ فكما احتضن الأب ولده، تختفي القدرة والإلبات في البذرة، قد يقول البعض: هي ذكري قديمة، وعصرنا عصر الحداثة، لكن البزور البلدية كنز في لب الحداثة، فكيف بدأت قصتي مع البزور البلدية؟

لم تكن قصتي مع البزور البلدية مخططة ليها ولا منظمة بل جاءت متاخرة عن بدايتها في الزراعة، حيث بدأت رحلتي الزراعية عندما وجدت نفسي محاصراً بالخسوف والفلس مع بدء انتشار وباء الكورونا فأخذت أفتشف عن حلول موسم كيف أنجو بنفسي وعائلتي، ووجدت حلاً هو استصلاح الأرض التي شملتها، وبالفعل بدأت.

في ذلك الحين لم أكن أعرف عن الزراعة شيئاً فبدأت بالبحث هنا وهناك وأخذت أسأل الكبير والصغير، جربت الكثير، أصبحت وأخطأت، ومع تزايد الاهتمامي وتسللي المواسم مر على مسمعي الكثير من المصطلحات ومن بينها البزور البلدية، وزادت يوم وبينما أنا أشتري الأشتال والبزور من أحد المسائل سألت من باب الاستكشاف: "بلاقي عندك بزور فقوس بلدية" فأجابني "ما بنصلح، البزور المرجنة أحسن ومضونة أكتر" وقفت كلماته على أذني لكنها لم تكن مريحة ولم يطمئن ليها قلبي، وبعقلية المستكشف بدأت أبحث أكثر وأسأل أكثر، هل كلامه صحيح؟ ما الذي أوصل تلك الفكرة إلى ذهنه؟ وهل معلوماتي حول البزور البلدية كلام عاطفي ليس أكثر؟ ومن تلك اللحظة قررت أن أجربها وأن أقوم بواجبى تجاهها، وفي هذا المقال أتطوف إلى البزور البلدية ميزاتها وواقعها وما الذي أوصلها إلى هذا الحال؟ وفي فلسطين هل للبزور البلدية حلية أخرى؟ وكيف نعيد للبزور البلدية مجدها؟

النورة الخضراء وغسيل الدماغ وتحريف الحقائق والأفلاط

في الوقت الذي تتسارع فيه الدول للإيجاد حلول لإنتاج كميات أكبر من الغذاء فيما يسمى بالنورة الخضراء، وجدنا الشركات التجارية تتنافس في إنتاج البذور بصفات محسنة، حيث تقوم بتغيير جيناتها لتحسين مواصفاتها ومضاعفة إنتاجها، وهذا نتاج عنـه الكثير من المـسائل خاصة في مكافحة الآفات، فظهرت آفات لم نـكن نسمع بها من قبل، وتطورت مناعتها حتى غدت مكافحتها تـنتقل كـأهـل المزارع وأصبحت تـحتاج إلى برامج تـسمـيد وـمـكافـحة تستـعبـدـ المزارع، فـما أن يـنتـرسـىـ من التـسمـيدـ حتى يـبـتـلـىـ بالـآـفـاتـ، لـنـجـدـ أنـ النـبـاتـاتـ تـنـتـجـ بـشـكـلـ إـجـبارـيـ منـ أـجـلـ إـرـضاـ المـزارـعـ وـسدـ حاجـةـ السـوقـ كـمـاـ يـزـعمـونـ.

وـإـلىـ جانبـ ذلكـ نـرىـ التـروـيجـ إـلـىـ الـمـارـسـاتـ الـزـرـاعـيـةـ الـصـدـيـقـةـ وـالـتـيـ تـؤـثـرـ بـشـكـلـ سـلـبـيـ عـلـىـ الزـرـاعـةـ وـالـبـيـئـةـ عـلـىـ حـدـ سـوـاءـ، فـاستـخدـامـ التـرـكـوـراتـ الـزـرـاعـيـةـ أـدـىـ إـلـىـ تـعـيـيـشـ الـحـرـائـةـ وـبـالتـالـىـ تـبـخـرـ الـمـيـاهـ الـمـخـزـنـةـ فـيـهـاـ وـتـدـمـيرـ الـحـيـاةـ الـبـيـولـوـجـيـةـ أـيـضـاـ، وـالـذـىـ أـدـىـ بـدـورـهـ إـلـىـ الـعـاجـةـ لـلـأـسـمـدةـ الـكـيـماـيـةـ التـىـ يـرـجـونـ لـهـاـ، وـالـتـىـ تـسـمـ الـاعـتمـادـ عـلـيـهـاـ رـغـمـ وـجـودـ الـبـدـيلـ الـطـبـيـعـيـ وـلـكـنـاـ تـحـقـقـ مـرـادـهـمـ فـعـلـاـ.

كـمـاـ نـتـجـ عـنـ اـعـتـمـادـ الـزـرـاعـةـ الـأـهـارـيـةـ وـالـتـرـكـيـزـ عـلـىـ بـعـضـ الـأـصـنـافـ التـجـارـيـةـ دـوـنـ غـيـرـهـاـ إـلـىـ تـدـهـورـ التـنـوـعـ الـزـرـاعـيـ وـالـحـيـويـ، وـانـتـارـ بـعـضـ الـأـصـنـافـ.

لو تـأـمـلـاـ هـذـاـ كـلـهـ لـوـجـدـنـاـ أـنـهـ عـلـمـيـةـ غـسـيلـ لـلـفـكـرـ طـرـيـقـةـ خـبـيـثـةـ وـتـغـيـيرـ سـلـوكـ وـفـطـرـةـ الـلـاـنـسـانـ منـ إـنـتـاجـ غـذـائـهـ وـالـاعـتمـادـ عـلـىـ نـفـسـهـ إـلـىـ عـبـدـ لـلـشـرـكـاتـ التـجـارـيـةـ، وـمـنـ إـنـتـاجـ الـغـذـاءـ بـأـبـسـطـ الـطـرـوـفـ إـلـىـ إـهـتـيـاجـهـ إـلـىـ رـأـسـ مـالـ لـيـتـمـكـنـ منـ ذـلـكـ.

البـذـورـ الـبـلـدـيـةـ وـرـدـهـاـ عـلـىـ النـورـةـ الخـضـرـاءـ

وـفـيـ المـقـابـلـ نـجـدـ الـبـذـورـ الـبـلـدـيـةـ تـجـاـوـزـ كـلـ هـذـاـ، فـقـدـ تـكـيـفـتـ خـلـالـ الزـمـنـ معـ الـظـرـوفـ الـمـنـاخـيـةـ وـالـبـيـئـةـ الـمـحيـطـةـ وـكـذـلـكـ كـمـيـاتـ الـأـمـطـارـ الـمـتـوـفـرـةـ لـتـعـطـيـ أـفـضلـ مـاـ لـهـيـهـ، كـمـاـ أـنـهـاـ تـنـلـاءـمـ معـ السـمـاءـ الـبـلـدـيـةـ وـتـحـافظـ عـلـىـ التـرـبـةـ وـتـغـذـيـهـاـ وـالـتـنـوـعـ الـبـيـولـوـجـيـ فـيـهـاـ منـ خـلـالـ الدـوـرـةـ الـزـرـاعـيـةـ وـتـقاـومـ الـآـفـاتـ فـيـ مـحـيـطـهـاـ

وتكتسب مناعة ذاتية طورها مع الزمن ومن خلال إمكانية زراعة الأصناف المتنوعة معاً وبالتالي تعطى أيضاً إنتاجاً أفضل. ومن ناحية اقتصادية فإن العمر الافتراضي للمحاصيل البلدية أطول، وهذا يعني استفادة قصوى من المحصول وقيمة غذائية أعلى.

الاحتلال الإسرائيلي والبذور البلدية

وفي فلسطين نجد أن المسكلة أكثر تعقيداً، فلم تكن الشركات التجارية العدو وحده، بل وجد من هو أكثر شراسة وتربيضاً لدمير كل ما له علاقة بالأرض والإنسان؛ فمنذ أيامه الأولى والاحتلال الإسرائيلي يحارب الأرض والشجر والبشر، إذ سيطر على الأرض ومواردها ودمر الكثير من النباتات الفلسطينية وزرع بدلاً منها الأصناف الدخيلة ويحاول دائماً إقناع الفلسطيني بالعمل لديه بأجور مرتفعة تاركاً الفلاح لتكون آخر هياكله. ولم يكتف بذلك، فهو مصر على سرقة الماضي والماضي؛ فقد نسب البذور البلدية إليه ليبيعها بأسعار مرتفعة، بالإضافة إلى الحرب المعرفية والترويجية التي ينبع منها مقللاً من شأن البذور البلدية ووفرها المريحة والمعدلة ورائحتها بدلاً عنها، والمعروف أن هذه البذور عقيمة لا يجدى إنتاج البذور منها لمواسم أخرى ليظل المزارع فى حاجته دائماً، غير قادر على الاكتفاء بنفسه وتحقيقه سيارته على ذاته.

فوائد البذور البلدية

ووفقاً لكل التحديات فعلى البذور البلدية أن تصمد، فرسى قبلة السيادة على الغذاء والشيفرة العظيمة للحفاظ على كرامة الإنسان، فلو نظرنا من منظور اقتصادى لوجدنا أنها تعزز الاقتصاد المحلي فالتدفق المالى يكون بين المزارعين ومجتمعهم. وتبادل المزارعين البذور فيما بينهم يسرّم في تقليل رأس المال المستخدم في الزراعة، ويحقق اكتفاء ذاتياً من البذور للأعوام القادمة، وفي نفس الوقت فإن هذا يعزز التواصل الاجتماعى بين شرائح المجتمع من خلال تبادل الموارد المحلية كتوفير السماد البلدى من أصحاب التربة الحيوانية للمزارعين، وتوفير فرص عمل للآخرين، بالإضافة إلى توفير الغذاء الصحى لشرائح المجتمع المختلفة بسعر مناسب لتكون كل مستلزمات العملية الزراعية وعملية تسويع المنتجات داخل المجتمع نفسه، وهذا يجعله أكثر صموداً في وجه التحديات المختلفة.

والدور البيئي للبذور البلدية أعظم من أن يذكر في إطار قليلة فرسى تحفظ التربة والتنوع البيولوجي والمياه الجوفية من خلال التلاقيم مع السماء البلدية دون الحاجة للأسمدة الكيماوية، ولا تضطرنا إلى استنزاف الموارد المائية لاحتياجها المعقول للرى، كما أن إعادة استثمار بقايا المحاصيل لتفطية التربة وتغذيتها يقلل من إنتاج النفايات الضارة إلى انعدامها.

والمناظر حلية أخرى، فالجملة الأكسر تكراراً لمن تذوقه المحاصيل البلدية : "طعمها غير" حيث أن المحاصيل التي تزرع من بذور مرجنة تعتمد على الأسمدة الكيماوية بالإضافة إلى المبيدات التي تتجرعها وتساقط عليها والتي هي من الأساس غير صحية وملائمة بالسboom يجعلها لا تصلح للاستخدام البشري أو حتى الصيدلي، كما أن نموها في وقت أقل من اللازم وتحفيزها على النضوج رغم كل الظروف يعني لم تأخذ فرصتها الكاملة في تكونها فيتاميناً الغذائية وطعمها، ومن هنا نستنتج أن قيمة المحاصيل البلدية أكسر بكثير من نظيرتها الكيماوية، بالإضافة إلى كونها صحية من غير منازع، فعلى بحث أجراء طلائع الباحثين في مؤسسة النيزك لمعرفة القيمة الغذائية لنبات البندورة المزروعة بالنظام العضوي (وقصد به في التجربة البعد عن الكيماويات) مقارنة بمتغيرها المزروعة بالنظام الكيماوى، تبين أن كمية فيتامين C في النظام العضوي كانت ضعف كميته في النظام الكيماوى ففي النظام العضوي كانت (٤١ملغم / ١٠٠غ) بينما في النظام الكيماوى كانت (١٠٠.٥ ملغم / ١٠٠غ)^(١)، ولو أجرينا الدراسات على الأصناف الأخرى فلن تختلف النتائج كثيراً، فالقيمة الغذائية والنكرية المميزة في المحاصيل البلدية تتضمن دائماً وهي تطبو الطريقة العضوية الحالية من الكيماويات في الممارسات الزراعية جديراً.

وفي فلسطين، نجد أن البذور البلدية تاريخ وحضارة وتراث، فكل منطقة تتميز بصنف معين وحتى الصنف نفسه نجد أنه مختلف من منطقة لأخرى كالقمح فنجد صنف "الريتني الأسود" في الريف الفلسطيني، و"الريتني الأسود" كما عرف علمياً في دراسة وافية عن أصناف القمح في فلسطين قد مررها المركز الوطني للبحوث الزراعية، يمتاز عن غيره من أصناف القمح البلدية، بأن لون سبنته سوداء، وارتفاعه يصل إلى ١٣٠ سم، وينتج حبوب ذات لون عنبرى غامق بيضاوية الشكل، كما أن رائحتها الفلسطينية مقررون بالزراعة فنجد كل موسم له حلباته وأغانيه وأمثاله الشعبية وكل بذرة بلدية ابنتقت من ثبة عاشت مع المزارع الفلسطينى حيناً ورعاها كما يرى أبناءه ورأى فيها دورة الحياة بأكملها^(٢).

كيف نعود؟

ولهذا كله، ومن أجل أن نتحرر من المستعمر ومن سطوة الشركات التجارية، علينا أن ننكافل أفراداً ومؤسسات لإنقاذ هذا اللذكز قبل أن يفقده بشكل كامل، عن طريق نشر الوعي والمعرفة حول البذور البلدية، مع تصحيح المعلومات المضلولة التي تحاول الشركات التجارية ترويجها، وتشجيع العودة إلى الأرض واستئثار الصالحة المنزلية واعتماد استخدام البذور البلدية وإنتاجها، كذلك التشجيع على تأسيس التعاونيات الزراعية وخاصة الشبابية ودعمهم مجتمعياً بالرساء، منسجم وتقديم العون لهم، ومن الضروري وجود مؤسسات خاصة تقوم على مساعدة المزارع الفلسطيني في تسويف منتجه وتصديره وتوجيهه في مراحل الإنتاج الزراعي المختلفة ليكون الإنتاج بأفضل حال وقدراً على حماية بذوره وتراثه.

وعلى الدولة بمؤسساتها المختلفة حماية المزارع الفلسطيني وتوفير الدعم له وتحصيص نسبة مرفقة من ميزانيتها لتطوير القطاع الزراعي وتشجيع الابتكار والإبداع فيه بما ينسجم مع الحفاظ على الأرض والموارد المعرفية الزراعية في فلسطين، وتوجيه الجامعات الفلسطينية من أجل عمل الدراسات والأبحاث حول البذور البلدية.

ونجد هنا بصيص أمل، فقد وجدنا في المجتمع الفلسطيني مبادرات فردية وجماعية للحفاظ على البذور البلدية ومنها: المجموعة التطوعية "نراكة" في رام الله والتي كان دورها تسليط الضوء على الأخطار التي تهدى في البذور البلدية، ومن المؤسسات الفلسطينية التي تقوم بجهود كبيرة من أجل البذور البلدية: اتحاد لجان العمل الزراعي التي تشرف على بنك البذور البلدية والذي يقوم بحفظ ٣٧ صنفاً من البذور البلدية الصيفية والشتوية، ويسبره في العمل بنك القرارة في غزة، وهناك المبادرات الفردية كمبادرة "مكتبة البذور البلدية الفلسطينية" التي قامت بها فيفيان صنصلور في مدينة بيت لحم وكذلك المزارع سلامة منها في غزة الذي احتفظ في البذور وأختبر لها بنفسه.

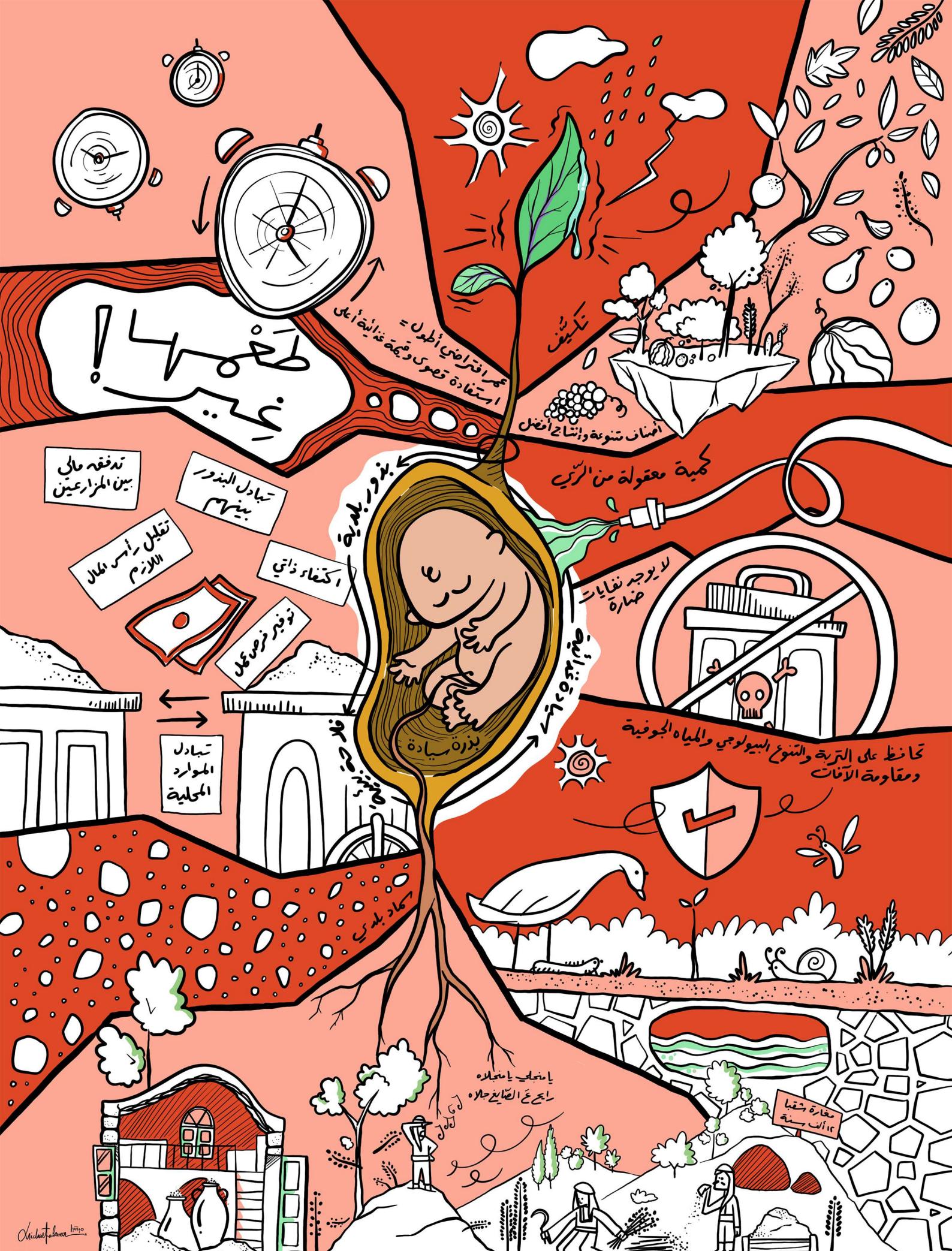
إن اختفاء البذور البلدية ليس أقل سوءاً من هدم منزل أو اختفاء معلم عن الضريطة، فعند الجوع تخفي عالم الحضارة والثقافة والإنسانية والمجتمع بأكمله.

المراجع:

- (١) مسرورع الباحث الصغير، الزراعة العضوية وفيتامين "ج"، الكتب رقم "٤" ، مؤسسة النيزك، فلسطين، ٢٠٠٨_٢٠٠٩، ص ٢٠.
- (٢) مأساة حبة قمح، وكالة وفا(٢)
https://wafa.ps/ar_page.aspx?id=HQKzCca822856139457aHQKzCc

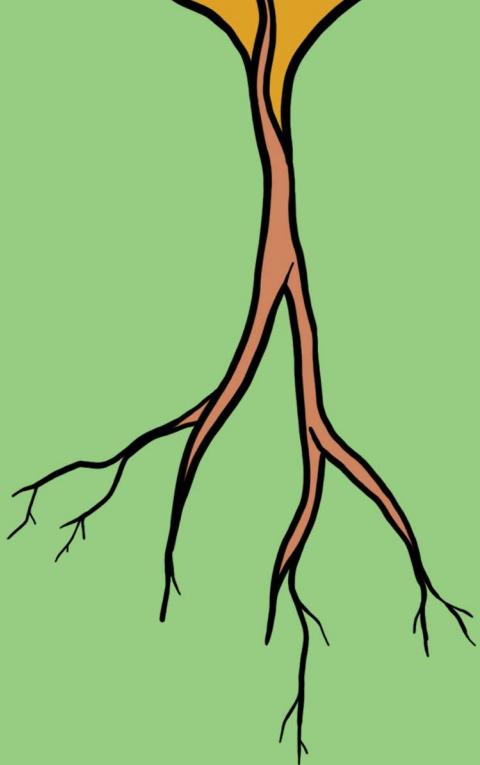
جريدة أبو ماضي

مزرعة بيئية وناطة مجتمعية تعمل مع النساء والأطفال لنشر ثقافة الاستدامة من أجل الوصول إلى الالكتفاء الذاتي والكرامة الإنسانية.



إن اختفاء البذور البلدية ليس أقل سوءاً من هدم منزل أو اختفاء معلم عن الخريطة، ففقد الجموع تختفي
معالم الحضارة والنقاوة والإنسانية والمجتمع بأكمله.

جريدة أبو ماضي.



بَذْرَةٌ
سِيَارَةٌ

بذرة حربة وسيادة

سعد داغر

في جوفها يرجع ساكناً كيانٌ حيٌّ كامل، كيانٌ يشكل امتداداً سرمدياً بين العصور، امتدادٌ يرفض الفناء، ويكلّن في تلقيف أعمقه وعلى الخلوه والامتداد نحو القادر من السنين، معلناً امتداداً أسرار البقاء، وحضور الحياة، وهيمن يندبزب منتفساً بما يستضيف من ما في جوفه منتفساً بما فيه من النساء والسكر وتربيز مكنوناته، يتمدد لهذا الكائن خارج حدود الغلاف ضارباً جذوره في العمى، ومطلقاً ساقه نحو السماء في إنشائه، نائداً النور والضياء في امتداد نموه وتطوره، ليكمل حلقة الوجود.

إنها تشكّل تلك الحلقة التي تصل بين جيلين، لتستمر في البقاء والعطاء، استأنستها في بدايات الاستقرار البشري أنتي من النساء، اللواتي كانت أرض فلسطين قبل إنتي عشر ألف سنة، كما كشفت آثار ظهرت في مغارة "نقبا" غرب رام الله/فلسطين، طولها في الفالب قد يكون أقل من بيميليمتر واحد وقد يصل إلى سنتيمتر واحد أو أكثر قليلاً ليس إلا، لكنها باتت تشكّل أداة حرب خفية، تدير لها قوى شر لا ترى الخير للشعوب، بل تسعى إلى الإمساك بها والسيطرة عليها من عنقها وللب سيادتها، من خلال كائنٍ يشكّل أحد أقسام أبواب الوجود البشري على سطح الكره الأرضية وفي آن هو أحد أبواب الاستقرار والقلوب الإنساني اليومي والتعاون، وسبب التوترات الشعبية والفوضى، وأداة سالم ورفاهية، عنصر تسبب في حين ويتسبّب بحرزنات اجتماعية-اقتصادية وسياسية متالية وأزمات عصفت وتتصف بالعالم، وأداة تعاون وعطف ومساعدة في حين آخر . إنـهـ الفـداءـ،ـ الذـىـ تـقوـىـ بـذـرـةـ عـلـىـ تـأـمـينـهـ وـالـمجـىـ،ـ بـهـ إـلـىـ موـائـنـاـ،ـ سـوـاءـ كـانـ غـذاـ نـبـاتـياـ أمـ حـيوـانـياـ فـرسـىـ دـوـماـ الـأسـاسـ الـأـوـلـ لـهـ،ـ لـتـبـنيـ أـحـدـ أـسـسـ السـيـادـةـ الفـدائـيـةـ المـنـشـودـةـ لـلـشـعـوبـ،ـ فـيـ زـمـنـ شـرـمـدـ فيـهـ النـاسـ اـسـتـخـدـامـ الفـداءـ،ـ أـداـةـ حـصارـ وـفـرضـ الرـيـسـنةـ.

ولأنها -كُنْ أصيلُّ من أركان التحرر والسيادة، استُخدمت وستُستخدم البذور في العقود الأخيرة، كأداة سيطرة وتحكم، بعد أن تم احتطاف الكثير من أنواعها الرئيسية وادعاء حقوق الملكيتها، من قوى عابرة للحدود، عبر أذرع خبيثة تمتلّت في شركات، سعت وتسعي إلى السيطرة على إنتاج البذور، للتحكم في إنتاج

الفداء، عبر عمليات ركزت على إحداث تغييرات في صفات النبات من خلال بذوره، تغييرات تسمح لهذه الشركات بالتحكم في إنتاج الفداء، عن طريق التحكم في المورنات/الجينات الخاصة بالنبات، فيما يعرف بالتعديل الوراثي، هذه التعديلات التي لا تسمح للفلانج بإعاقة إنتاج بذوره نفسه، بل عليه في كل موسم أن يعيد شراء البذور لزراعتها من نفس الشركة المنتجة للبذور المعدلة ورائياً، بذور تم العبث بها بطرق لا أخلاقيّة أفقدتها القدرة على الاستمرار، فدورة حياتها تنتهي عند المزارع بعد أن يزرعها، وللأول مرة في تاريخ الحياة على الأرض تحصل مثل هذه "المجزرة النباتية"، حيث تنتهي حياة النبات بعد زراعته عند المزارع. تدرك تلك القوى أن التحكم بالفداء يعني التحكم بالناس ... يعني التحكم بالشعوب وإخضاع حكوماتها والإمارات شركات، استطاعت في حالات تنفيذ انقلابات في دول أفريقية وأخرى في أمريكا اللاتينية. والهدف لم يكن يوماً لصالح البشرية، بل فقط لصالح الشركات ومن يقف خلفها رغم كل الأدعى بالرغبة بالوصول "لصفات مرغوبة" في النبات الجديد المعدل ورائياً، مثل رفع الانتاجية!!! والدليل على أن الشركات المنتجة للبذور المعدلة ورائياً أو المرجنة تعمل فقط لصالحها دليل قاطع، وإن غاب عن ذهن الناس جيماً ويأتي من خلال طرح سؤال واحد وحيد: ألم يكن بالإمكان الوصول لتلك الصفات "المرغوبة" مع الإبقاء على قدرة النبات على إعطاء البذور بعد زراعته عند المزارعين ليعيدوا إنتاج البذور وزراعته بنفسهم؟ بمعنى، خلال العمل على "تحسين" صفات الصنف، لماذا كان يجب إلغاء صفة التكاثر من تلك البذور؟؟؟ سيأتي أحد هم ليقول: للحفاظ على حقوق ملكية الصنف!!! وهنا يأتي سؤال أخلاقي آخر: وهل يحق لجنة ما أن تدعى ملكية صنف فيه أعداد هائلة من الجينات فقط لأنها عدلت فيه جين واحد أو عدة جينات؟ لهذا الكائن لم تخلقه الشركات، بل هو موجود منذ بدء تطور الحياة على الأرض، وهو ملك الأرض، وليس ملك من أحدث تغييراً في إحدى المورنات/الجينات، فبأى حسنه تدعى ملكيته؟

من جانب آخر قريباً سيتحول الحديث من التعديل الوراثي إلى استعمال مصطلح آخر يجري العمل على إدخاله والتعرّيف عليه تحت عنوان "المحاصيل المدعّمة حيوياً"، التي في جوهرها لا تختلف شيئاً عن المحاصيل المعدلة ورائياً سوى بالاسم، وذلك من أجل الالتفاف على وعي الشعوب وتضليلها لعقود قادمة، بعد أن بات العالم يشهد معارضة متضادّة للمحاصيل والبذور المعدلة ورائياً ووعياً متضاداً بأضرارها متعددة الاتجاهات. معارضة تعود للأسباب مختلفة، منها أن هذه البذور المعدلة والمُحوّرة جيئياً تحولت لأداة ابتزاز وتحكم، ولكنها في

ذات الوقت تسبب بالكثير من المشاكل البيئية والصحية والاجتماعية والاقتصادية، فعلى من جرعة تُزرع بالاعتماد على الكيماويات الزراعية، بسمومها التي تسبب بالكثير من التلوث للتربيه والمياه والرسوا، إضافة إلى الأضرار الصحية على البشر، وهي من جرعة أخرى مسترملة للمياه بشكل كبير، لكن الأخطر في ذلك كله الحاجة الدائمة لشراء البذور في كل موسم لزراعةها، جاعلة المزارع أسرًا لها ومن خلفه البلد، فاقدًا للقدرة على تحقيق بعض من سيادته الغذائية، التي أظهرت العديد من الأزمات ضرورة إعتمادها كسياسةً عامة للدول والمجموعات بدل مفروض الأمان الغذائي الذي سقط في امتحان أزمة كوفيد-١٩ - وتكرر سقوطه في أزمة روسيا-الناتو في أوكرانيا. كما أن تلك البذور بما ينتج عنها من محاصيل تتسبب بمشاكل كثيرة للبيئة، كما يحصل مع النحل وإنقراضه، وكذلك مشاكل في صحة الإنسان، حيث أظهرت بعض التجارب تسبب الفداء الناتج عن زراعة تلك المحاصيل المعدلة وراثياً بأمراض الحساسية عند البعض وصولاً إلى السرطان.

من ناحية أخرى، ما زالت هذه البذور بما يتبعها من عمليات زراعية، تشكل امتداداً لعقليه "التفكير الأحادي"، عقلية لا ترى في الزراعة سوى بذور تُزرع، أسمدة تُحقن في التربة فترملل الحياة فيها، ومبادرات كيماوية تشكل سوماً لكل الحياة على الأرض بأشكالها المختلفة. فهذه البذور المعدلة والمحورة وراثياً، تُزرع بشكل أحادي، محصول واحد على امتداد مساحات كبيرة، وكان الإنسان يحتاج في حياته نوعاً واحداً من الفداء!!! إنها أحاديث التفكير التي تزيد فرض أحاديث التحكم والسيطرة عبر الفداء. لقد تم حصر الإنسان الزراعي في عدد محدود من المحاصيل، التي باتت تستنفذ المياه بدرجة عالية، ويستخدم لانتاجها مواد كيماوية خطيرة على الصحة وسلامة البيئة، وتشغل مساحات واسعة من الأرض، التي يفترض فيها أن تنتج نوعاً كبيراً من المحاصيل الغذائية، بدل ذات العدد المحدود المحصور في الصويا، الذرة، الأرز، القمح. كما تتم أعمال زراعتها بصفات جاهزة تأتي من الشركات وتنقلها للمزارع، الذي يعمل على تطبيق تلك الوصفات كما هي، وصفات تنسف كل الإبداع الإنساني الذي تطور على مر العصور، من خلال الانسجام مع الطبيعة وفرض قوانينها والعمل بتوازن معها وليس إضمارها، كما هو الحال مع الزراعة الكيماوية، وصفات أساساً خلو حالة العداء لكل ما يحيط بالمحصول، فالطيوور تحول لأعداء يجب تحييدها والقضاء عليها، والأعشاب بتنوعها الكبير أعداء يجب إبادتها بالمبادرات العنيفة، وكل الحشرات أعداء يجب القضاء عليها، رغم أن غالبيتها غير ضار بالنباتات، بل على العكس هي تساعد في حمايتها.

وعلى الصعيد الاجتماعي فقد أدت هذه البذور بما يتبعها من عمليات زراعية، إلى إخراج ملايين الفلاحين من أرضهم ومن عمارتهم وحياتهم الفلاحية، خاصة ذوى القيادات الصغيرة، فمن نحو سبعة ملايين فلاح كانوا يزرعون وينتجون الغذا، في الولايات المتحدة الأمريكية عام ١٩٣٥ في وقت بلغ عدد السكان ١٣٦ مليون إنسان، نجد أن العدد أصبح اليوم أقل من اثنين مليون مزارع، بينما عدد السكان وصل إلى ٣٣٣ مليون. هذا يعني أن نسبة المزارعين إلى عدد السكان، انخفضت من ٦ إلى نصف بالمائة، في وقت أصبحت فيه الزراعة معتمدة على التكنولوجيا، وأصبح دور المزارع في العمل الزراعي محدوداً إلى أبعد حد وتحول إلى الاعتماد على التكنولوجيا، مما يزيد من إخراج المزارعين من العمل الزراعي الحقيقي ويجعلها زراعة بلا مزارعين، وفيما يفقد الفلاحين ذوى القيادات الصغيرة قدرتهم على الاستمرار في عمارتهم الفلاحية فقدان أراضيهم لصالح البنوك والشركات، بكل ما لذلك من آثار اجتماعية، أدت ظاهرة انتحار الفلاحين بأعداد كبيرة في مناطق شرق آسيا.

اختطاف البذور من قبل الشركات بحملة "حقوق الملكية"، بسبب تغيير جيني فيها بحد ذاته عمل غير أخلاقي، فتلك البذور لم تخترعها الشركات، بل هي موجودة منذ عشرات ومتاتآلاف السنين، جيناتها وصفاتها الكثيرة المتعددة، فكيف للأحد أو جريمة أن تدعى ملكية ما لم تخترع يوماً، بل لمجرد أنها غيرت صفة وراثية واحدة من صفات تلك البذور، التي يمتد وجودها عبر التاريخ؟!

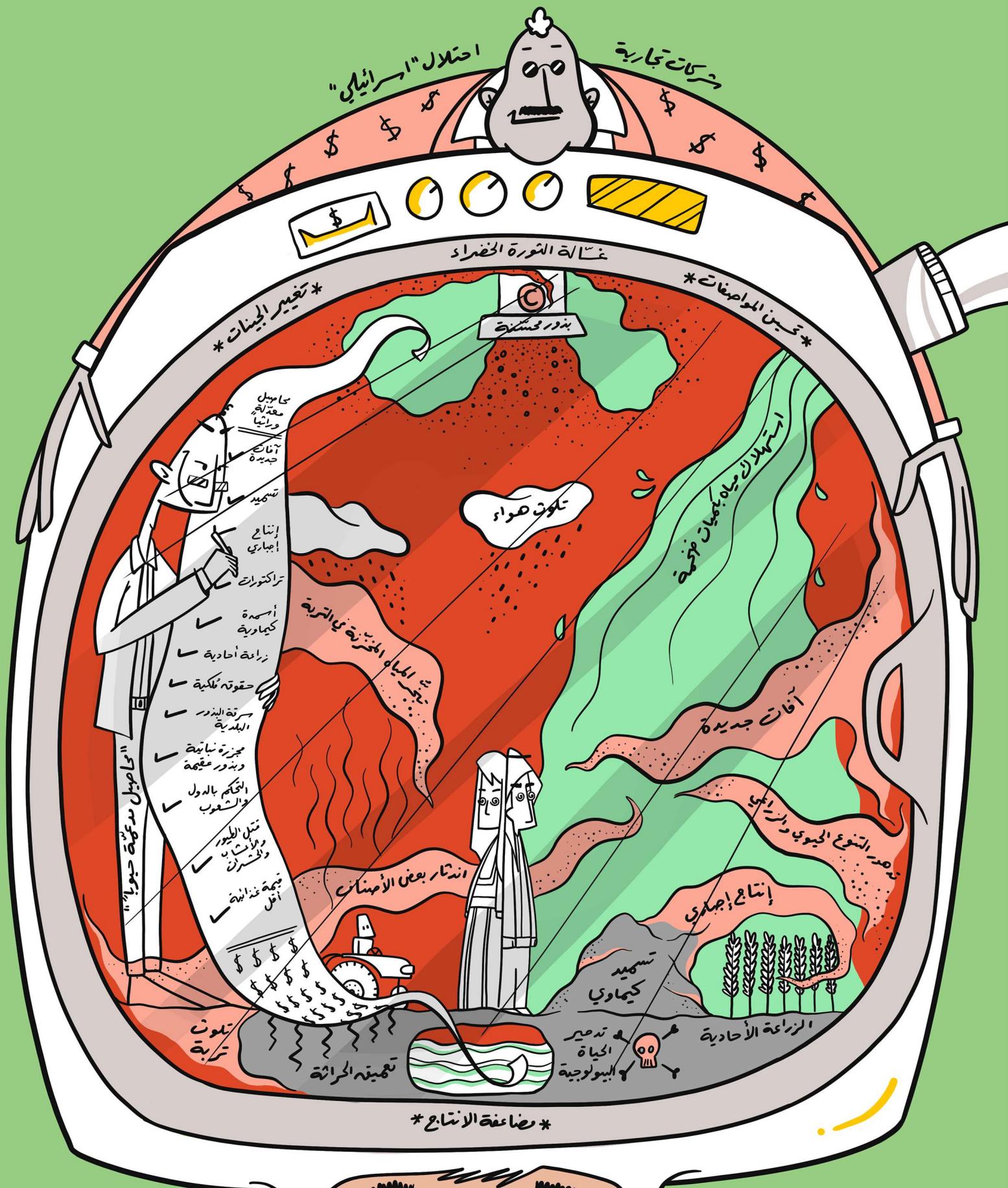
في مقابل بذور التحكم والسيطرة من قبل الشركات والدول المنتجة لها وبذور تبعية الدول المستوردة والمسترملكة لها، تأتي بذور السيادة... البذور البلدية الأصيلة، تلك التي لم يحصل لها عمليات تسويف من خلال اللعب في جيناتها وصفاتها على أصحابها، طورتها الفلاحات والفلاحون من خلال عمليات انتخاب طبيعية، بذور تحمل تاريخاً ممتداً عبر أجيال وأجيال، وتحمل أيضاً ثقافة شعوب بُنيت على أكلات شعبية مرتبطة بأصالة تلك البذور، ثقافة ومعرفة ممتدة ومتراكمة من مئات السنين، وبقيت صامدة تتطور بوعي الفلاح للطبيعة دائمة التطور، وبقدرتها على ربط الظواهر الطبيعية بعمله الفلاحي، من خلال قراءة الطقس وسلوكي الطيور وظروق النباتات في الفصول المختلفة من السنة، الفلاحون والفالاع الأصيلون، الذين يحفظون البذور البلدية الأصيلة، يتمتعون بعقل تسلكوي دوار، يفسرون الأرض كما تفهمهم، يمارسون فن الإنسجام والتوازن مع الطبيعة، يقبلون بل يعيشون حياة التعددية في فلاحتهم، في حقولهم الصغير، الذي تراه مزروعاً بأنواع مختلفة في آن واحد.

لم يكن هناك جرعة تحكم يوماً بالبذور البلدية الأصيلة، بل امتلكتها كل فلاحة وفلانع، حصدوها، جففوهـا، عاملوها بتراب الأرض ورماد خشبها ومحظوها في "خوابيرسم" لموسم قادم. ولأن تلك البذور هي "بنات" الأرض، فقد ألفت مناضلاً وطبق المكان، اعتادت على ترابه وماءه، زاد أو قل، تعانيت مع كائنات الأرض وتحملتها، فـ"فرسـها الفلاحـون" بأصالـتهم فـ"جـارـات عـلـيـرـسـم" بأصالـتها، بنـوا مع بعضـهم جـسـورـ التعاونـ في تـبـالـلـ وـتـنـاقـلـ تـلـكـ البـذـورـ بـطـيـبـرـسـمـ وـعـطـاءـ البـذـورـ وـكـرـمـهاـ، لمـ يـهـنـكـلـهاـ أـحـدـ لـأـنـرـاـ لمـ تـكـنـ أـرـدـةـ سـيـطـرـةـ، بلـ إنـ فـكـرـ السـيـطـرـةـ مـنـ خـلـالـ تـلـكـ البـذـورـ لمـ يـكـنـ حـاضـراـ وـلـاـ مـعـرـوفـاـ، فالـتـعاـونـ وـالـكـرـمـ وـالـأـصـالـةـ كـانـتـ سـمـةـ الـرـوـابـطـ وـالـعـلـاقـاتـ وـالـفـكـرـ، إـحـتـيـاجـاتـاـ لـلـنـمـوـ وـالـتـطـوـرـ مـتـلـائـمـ مـعـ ظـرـوفـ المـلـانـ، تـحـمـلـ نـقـصـ الـمـيـاهـ وـنـحـمـهـ، بلـ إنـ بـعـضـهاـ يـجـودـ وـيـزـدـادـ إـنـتـاجـاـ وـقـيمـتـهـ الـفـدـائـيـةـ وـطـعـمـهـ يـكـونـ مـرـغـوبـاـ أـكـثـرـ فـيـ ظـلـ عـدـمـ الرـىـ، لـاـ تـحـتـاجـ لـتـلـكـ السـوـومـ الـكـيـماـوـيـةـ مـنـ أـسـمـاءـ وـمـبـيـدـاتـ، تـعـانـيـتـ مـعـ الـكـائـنـاتـ الـحـيـةـ فـيـ بـيـتـرـاـ التـيـ يـفـرـسـهاـ الـفـلـانـعـ الـبـسيـطـ فـيـ حـيـاتهـ وـمـتـطلـبـاتـهـ ...ـ الـفـنـيـ بـالـمـعـرـفـةـ، تـقـنيـاتـ زـرـاعـتـاـ بـسـيـطـةـ لـاـ تـحـتـاجـ شـيـئـاـ مـنـ الـخـارـجـ، بلـ تـجـودـ بـمـاـ تـوـفـرـ لـهـاـ مـنـ موـادـ الـطـبـيـعـةـ الـقـرـيـبـةـ الـمـحـيـطـةـ، وـبـمـاـ لـهـ الـفـلـانـعـ مـنـ موـادـ يـفـنـيـ بـرـهاـ التـرـبـةـ، بـعـضـ مـنـ رـمـادـ وـرـوـتـ حـيـوانـ يـرـبـيهـ وـعـمـلـ مـعـ الـأـرـضـ بـفـيـضـ مـحـبـةـ، وـكـمـاـ هـيـ الـبـذـورـ الـبـلـدـيـةـ الـأـصـيـلـةـ أـسـاسـ الـفـلـاحـةـ الـبـيـئـيـةـ، فـإـنـ هـذـهـ أـسـاسـ تـحـقـيقـ الـسـيـادـةـ الـفـدـائـيـةـ، هـيـ سـلـسلـةـ مـتـرـابـطـةـ، الـأـوـلـىـ أـسـاسـ الـثـانـيـةـ، وـالـثـانـيـةـ أـسـاسـ الـثـالـثـةـ، وـالـثـالـثـةـ ...ـ الـسـيـادـةـ الـفـدـائـيـةـ ...ـ لـاـ تـحـقـقـ بـدـوـنـ الـبـذـورـ الـبـلـدـيـةـ الـأـصـيـلـةـ، التـيـ يـعـيـدـ الـفـلـاحـونـ إـنـتـاجـهـاـ بـأـنـفـسـهـمـ.

لـكـلـ ذـلـكـ اـسـتـادـ الـبـذـورـ الـبـلـدـيـةـ الـأـصـيـلـةـ وـمـاـ زـالـ عـبـرـ مـئـاتـ السـنـينـ وـتـنـاقـلـتـهـ الـأـجيـالـ جـيـلـاـ بـعـدـ جـيـلـ، وـلـأـنـرـاـ بـذـورـ الـأـصـالـةـ، وـتـعـاـلـمـتـ بـرـهاـ الـفـلـاحـاتـ بـوعـىـ وـكـرـمـ الـعـطـاءـ وـالـتـعاـونـ، لـمـ تـنـصـوـلـ لـوـسـيـلـةـ سـيـطـرـةـ وـإـخـضـاعـ، فـبـقـيـتـ وـاـحـدـاـ مـنـ أـعـمـدـ الـسـيـادـةـ، يـدـافـعـ عـنـرـاـ وـيـنـشـرـهـاـ وـيـزـعـرـهـاـ أـصـحـابـ "ـوـعـىـ الـصـرـبةـ"ـ مـنـ فـلـاحـينـ وـفـلـاحـاتـ، وـعـىـ الـسـيـادـةـ الـفـدـائـيـةـ بـمـسـتـوـيـاتـاـ الـمـخـلـفـةـ، لـأـنـرـاـ رـكـنـ أـصـيـلـ مـنـ أـرـكـانـ تـلـكـ الـسـيـادـةـ، أـرـكـانـ الـعـيـنـ الـحـرـ، لـتـسـتـحـوـ بـكـلـ جـدـارـةـ أـنـ يـظـلـوـ عـلـيـرـسـمـ عنـوانـ "ـبـذـورـ الـصـرـبةـ وـالـسـيـادـةـ"ـ.

سعد داغر

فلانع وخبير في الزراعة البيئية، عمل على إدخال مفاهيم الزراعة البيئية في فلسطين على مدار ٢٠ سنة، صاحب المزرعة الإنسانية في فلسطين والتي يمارس فيها مبادئ الزراعة البيئية.



كيف ضاعت البوصلة؟

رحلة البطيخ الفلسطيني .. من أيام العز إلى خطر الانفراط!

عمر عاصي

للبطيخ في بلادنا تاريخ طويل يعود إلى زمن الفراعنة. ومع مرور الزمن تراكمت المكابيا حوله ومحفظتنا في طعمه البديع وسمياته الطريفة من "أبو نملة" و"أبو طبعة" إلى "الجدوعى" و"الميسنى" و"الملالى"، بل والمادة الوراثية DNA الخاصة بكل "بطيخة"، التي كاد أو حتى أنسن اللئن من مثلاً بفعل السياسات الزراعية وسيطرة البدور "المرجنة" على الأسواق، وذلك بعد أن وصل "البطيخ الفلسطيني" ذات يوم إلى الأندلس غرباً، ومنها انتقل إلى أمريكا ليعود إليها "مرجنا" وسيطر على أسواقنا قبل أن تبدأ إسرائيل بالسيطرة على أسواقه البطيخ بعد الاستفاضة الأولى، ولأن هذه السيطرة لا يمكن أن تدوم، يتناول لهذا التقرير رحلة البطيخ الفلسطيني ورصد أهم المراحل في "تاريخه" حتى عودة الالتفاف الشعبي حول زراعته محلياً والعودة إلى الاهتمام بأصنافه الأصيلة.

زراعة البطيخ .. معركة فلسطينية صریونية!

لم يكن موسم البطيخ عام ٢٠١٤ تقليدياً، ولعله كان من مواسم البطيخ المميزة والفارقة منذ انتشار العصر الناهبي للبطيخ الفلسطيني عام ١٩٨٣، حيث كان البطيخ يكتفى الفلسطينيين بل ويُصدر إلى مصر ولبنان والأردن وحتى الخليج، إلى أن بدأت العرقيل توسيع أمام تصدير البطيخ إلى الأردن، وهكذا تقلّصت عدد الأراضي المزروعة بالبطيخ عام ١٩٨٧ من ١٦٢ ألف دونم إلى ١٥٠٠ دونم عام ١٩٩١ كما تشير إحدى دراسات معهد "أرجع" من عام ١٩٩٤.

بالعودة إلى موسم ٢٠١٤، نجد أن البطيخ الفلسطيني الذي كان يستعد لاستعيد مكانته بعد أن بدأ يُزرع في الأغوار ويتم إنتاجه بكميات تجارية ليحل مكان البطيخ الإسرائيلي الذي "احتل" الأسواق (ولازال) قد دخل في "مواجرة حقيقة"، فقد شردت قرية "بيتا" جنوب مدينة نابلس تدخل الجيش الإسرائيلي من خلال مراقبته بجيبيات عسكرية لحماية ثاحنات محملة بالبطيخ الإسرائيلي بهدف إيقاعها للتجار

بأمان، بعد أن قامت طواقم وزارة الزراعة بضبط شاهنتين محمليتين بالبطيخ الإسرائيلي في وقت سابق.

دخلت شاهنات البطيخ حيناً إلى الأسواف، وبقيت بأسعار منخفضة، كما دخلت
بعدها ولا زالت تدخل الكثير من الشاهنات كل يوم، بينما البطيخ الفلسطيني "يساصل"
من أجل أن يصل إلى الأسواف، فيكسد منه ما يكسد في المزارع ولو لا العديد
من المبادرات المحلية مثل مبادرة "شراكة" ومجموعة "حلى القراء" التي تسعى للتوفيق
والتسويق للبطيخ الفلسطيني لكان الخسائر أعظم!

بل إن الكثير من التجار يفضلون البطيخ الإسرائيلي لأن هامن الرابع فيه أعلى، ولذا يرثمون بالبطيخ القادر من جنين، بعد أن كان البطيخ "الجنيني" أشبه بماركة مسجلة يتسابع إليه التجار يوماً ما.



من صفحة الرسام رمزی طویل

من فلسطين.. إلى الأندلس!

حكايات تُجَارِنَا مع "البطيخ الفلسطيني" اضطررتنا بالعودة للبحث عن حكاياته، لنجد أن صيت "البطيخ الفلسطيني" قد بلغ السرور والغرب منذ مئات السنين وإن لم يكن البطيخ "فلسطينياً" بالأصل مثل القمح والشعير، ولعله وصل فلسطين من خلال مصر التي عرفت البطيخ منذ الفراعنة، ولكن "الصيت" كان في الكثير من الأحيان لفلسطين.

عند البحث عن حكايا البطيخ في الكتب القديمة، نجد خلطاً في استخدام كلمة "بطيخ"، فتشيرًا ما يقصد بالبطيخ "السمام" كما نرى ذلك في العديد من الكتب والأدبيات، أما البطيخ الذي نعرفه فيبلادنا فيُسمى غالباً "البطيخ الأحضر" أو "البطيخ الرندي". ولكن المثير أن نجد من أمثال ابن العوام الشيبيلي، وهو من أبرز علماء الفلاحة العرب في الأندلس يتحدث عن " نوع" البطيخ الفلسطيني باعتباره نفسه "الرندي" و"السِندي" بالإضافة إلى أنواع أخرى مثل "الجزيري" و"الرسواري" والعقابي".

الذكرى إنارة، أن نجد مراجع أخرى تستخدم مصطلح "البطيخ الفلسطيني" بصورة أشمل، وذلك للتمييز بين "البطيخ" الذي نعرفه وبين البطيخ الأصفر (السمام) وليس كصنف من ضمن أصناف مختلفة. كما أن المثير من الرحالة الذين زاروا فلسطين تناولوا بطيخها وكتبوا عنه وأبرزهم ابن بطوطة، الذي قال في وصف "البطيخ النابلسي" بأنه "طيب وعجب"، والأمر لا يتوقف عند الرحالة ففي كتاب "الأغذية والأدوية" للإسحاق الإسرائيلي نجد كذلك وصفات عالمية يذكر فيها "البطيخ الفلسطيني" على أنه المعروف بين الناس بالـ "الدلاع".

هذه الأمثلة وغيرها تشير بأن بطيخ فلسطين لم يتوقف يوماً عند حدودها، بل انتقل وُعُرِّف بفضل خصائصه المميزة، حتى وصل الأندلس.

كتاب الفلاحة

مؤلفه

الشیخ الفاضل ابن زکریا بنی ابی
میہل بن احمد ابن العلّم الشیبیلی

LIBRO DE AGRICULTURA.

من الأندلس إلى أمريكا

في الأندلس طور العرب زراعة ولا زالت بحصائرهم حاضرة حتى اليوم، ولأن العرب أحبوا البطيخ فقد ازدهرت زراعة البطيخ ودونوا الكثير من الأشعار حوله وكتبوا في فنون زراعته، ونفترض أن زراعة "البطيخ الفلسطيني" الذي كتب عنه ابن العوام الأندلسي قد ازدهرت هي أيضاً، فلم تتوقف عند حدود الأندلس بل انتقلت إلى أمريكا. ففي كتابه "بستانة الخضار المتوارنة" يتحدث مؤرخ الطعام ويليام ويفير عن حلأة وصول البطيخ إلى أمريكا والتي بدأت برحلته من موانئ السروف "الإدريس" كالسكندرية إلى القسطنطينية وأوروبا والأندلس التي تطورت فيها زراعة البطيخ ومنها حملت "الأصناف الأندلسية" Moorish varieties في القرن الخامس عشر إلى أمريكا (كلمة مورو مستخدمة لوصف الأندلسيين) بالإضافة إلى أصناف أخرى وصلت أمريكا من أفريقيا.

أحد أبرز "الأصناف الأندلسية" التي وصلت إلى أمريكا هو صنف "Black Spanish Watermelon" والذي انتشر بشكل واسع في أمريكا وكان يُسمى "البطيخ الكوبي Cuban Watermelon" وكانت خصيته أكثر ميلاً للسواد وبنوزره سوداء، بالإضافة إلى أنه كان من أكثر الأصناف الملائمة للزراعة منزلياً.

بالإضافة إلى هذه الأصناف التي انتشرت في أمريكا، بدأ علم الزراعة يتتطور بشكل ملفت في أمريكا وبدأت تظهر أصناف جديدة تميزت بخصائص فريدة جذبت التمام الفلاحيين، مثل "البطيخ السليماني"، الذي لم توقف زرته في أمريكا، بل ذاع صيته فوصل كذلك إلى بلدانا ليكتسح الأسواق وأخذ المكانة التي تحلى بها البطيخ الفلسطيني الذي (قد يكون) أحد "أجداده" ممن وصلوا الأندلس عبر موانئ السروف قبل أن ينتقلوا إلى أمريكا!

"البطيخ الأمريكي" .. يكتسح أسواقنا!

يقول الباحث المصري أحمد أمين في اكتساح البطيخ الأمريكي للأسواق، أن أجود البطيخ الذي عرفته مصر كان البطيخ القادر من يافا و كانوا يُسمونه "بطيخ يافاوي" ولكن ما إن استجلب البطيخ السليماني، وزرع في مصر حتى اكتسح الأسواق لأنه كان "خيراً من اليافاوي" كما يقول في كتابه "قاموس العادات والتقاليد والتعابير المصرية".



البطيخ السليماني في مصر - صفحة مصر زمان عبر الفيسبرون

حظى "السليماني" الذي يُعرف علميًّا باسم *Nicilian Black* "باهتمام الباحثين الزراعيين، فقد كان من أحسن أصناف البطيخ في مصر وأكثرها انتشاراً كما يقول الأستاذ كمال رمزي أستينو في كتابه زراعة الخضروات، وهو يفصل خصائص هذا الصنف قائلاً: النمار مستدير، متوسطة المحجم تزن من ٦-١٠ كغم، والقشرة خضراء قائمة بخطوط أفقية لونها، وهو أحمر داكن شديد العلاوة كثير العصارة قليل الألياف، والقشرة رقيقة جداً والبذور سوداء..

وقد ذكر كل هذه التفاصيل وغيرها، الباحث والخبير الزراعي "وصفي زكرياء" الذي تخرج من المدرسة الزراعية العليا باسطنبول عام ١٩١٣، ولعل ما كتبه عن أصناف البطيخ في بلاد الشام من أفضل المصادر المتاحة حول الموضوع باللغة العربية، حيث يزودنا بمعلومات مثيرة وهو يؤرخ لمرحلة اكتساح البطيخ الأمريكي للسوق.

فيقول "زكرياء" في كتابه "زراعة المحاصيل الحقلية" (١٩٥٢): "في السنتين الأخيرة (فترة الانتداب البريطاني) انتشرت في فلسطين، في سهل طولكرم تحديداً: زراعة أحد أصناف البطيخ الأمريكي فوجده نجاحاً عظيماً وطفى على جميع الأصناف الأخرى، وقد اخترعوا له هناك اسم "ملاكى" بعد أن أضاعوا اسمه الأصلي، ولكن يظن أنه المعروف في أمريكا باسم فورد هوك إيرلى". "Fordhook Early"

من الأندلس إلى أمريكا

مع اتساع البطيخ الأمريكي تضررت الكثير من الأصناف المحلية، كما حصل مع اتساع البطيخ السليماني للبطيخ البافاوي في مصر، إلا أن البطيخ البافاوي انحسر حتى في فلسطين مع أنه كان من ألمع الأصناف وأشرفها وهو الذي يُعرف بين فلاحي فلسطين باسم "الميسني" أو "الميسنة" والذي قال فيه وصفى ذكريًا:

"أشعر البطيخ في فلسطين، ينبع في رسول طولكرم وجنيين، وأكثر ما يُزرع فيهما صنف الميسني المعروف في مصر باسم "البافاوي" شماره كبيرة الحجم مستديرة تزن ٦-٧ كغم، وقشرة هذه الشمار رقيقة خضراء فاتحة أو ضاربة إلى البياض وليس فيها ضلوع بارزة، أما اللب فأحمر وردي قليل العصارة (مرمل) قليل الألياف لذيد الطعام جدًا، والبذور بيض ذات حواف سوداء".

هذا الصنف لم يعد متاحًا ببساطة حتى في فلسطين، وما تبقى عنه في ذاكرة الفلاحين لونه المائل إلى البياض أو حجمه الكبير وطعمه اللذيد، وكثيرًا ما يُنسبة حجمه بـ"كادوس النحل" أو أن يُقال بأن الجمل لم يكن يحمل منه إلا بطيختين.

بالإضافة إلى "الميسني" نجد أن صنف "أبو نملة" لم يعد حاضرًا كما كان من قبل، رغم انتشاره بفضل قابلية المتوازنة للتخصير بفضل قشرته السميكة التي تميزت بلون أخضر راقبي، وكذلك بفضل حجمه المتوسط الكروي ولبه الأحمر اللين اللذيد كما وصفه "ذكريا".

"أبو نملة" يظهر كذلك في دراسة للباحث هاري باريس وأخرون نُشرت في إحدى المجالات العلمية المتخصصة جاء فيها أن شماره تصل إلى ١٠ كغم وقشره أسمك وأغمق من قشر الميسني وكان يصدر إلى مصر غالباً، هناك مصادر عبرية تحدث كذلك عن صنف يُدعى "قنوري" وكان كذلك يتميز بقشرته السميكة إلا أن طعمه لم يكن مثل "الميسني".

في مقابلة مع بروفيسور مصطفى كبرى، ذكر أن تصدير البطيخ كان يتم غالباً من "ميناء أبو زابورة" الذي كان يُسمى "ميناء البطيخ" ولا زالت عمارة نقطة الجمارك في خربة شماره من التسواقي المرسمة على " أيام العز" ، التي عاشرها البطيخ الفلسطيني المُخصص للتتصدير مثل "القنوري" و"أبو نملة".

بعض الأصناف مثل "أبو طبعة" لم يجد عنه أي تفاصيل، إلا إنه ذُكر في مقالة في مجلة دار المعلمين من عام ١٩٦٦، تحدث عن البطيخ في طولكرم وصنف "كرياتي Qurayti" ذُكرت بشكل مقتضب ضمن دراسة "هاري باريس وزملائه" ولعله "القراريطى" الذي ذُكر في مجلة الكويت عام ١٩٨٣.

بالإضافة إلى كل هذه الأصناف التي لم يعد لها حضور تقريباً بل ولعلها انقرضت، يجد صنف "الجندوّعى" يحظى باهتمام متزايد ولعله أكثر أصناف البطيخ حضوراً في الأحاديث الزراعية، حيث يجد مؤسسة "أرض السنديان" تخصص مقالة حول "ضياع" لهذا الصنف ومحاولة "إحياءه" من قبل "مكتبة البذور البلدية الفلسطينية". كما يجد أن الباحث عبدالله العمري درس مع فريقه من الباحثين لهذا الصنف ضمن بحث حول "التنوع الجيني في البطيخ البلدي الفلسطيني" حيث تمت دراسة مجموعة من أصناف البطيخ، بالأخص تلك التي تزرع في منطقة جنين مثل "زند العبد" و"الجندوّعى" و"الطلبياني" و"الملاّلى"، وذلك من خلال تدوين ٣٧ وصف من الموصفات المختلفة، مثل عدد الأيام حتى ظهور أول الأزهار المذكورة أو عدد البذور في البطيخة أو حتى انتاجية المقل في كل صنف وصفات أخرى كثيرة تُبرز التنوع الجيني، جعلت الباحث "العمري" يؤكد لنا في دراسته خاص: أن الأصناف البلدية هي ثراث وطني لا بد من الحفاظ عليه للأجيال القادمة من خلال زراعته في الحدائق المنزلية.



صورة: البطيخ الجندوّعى من دراسة عبدالله العمري وزملائه حول التنوع الجيني في البطيخ البلدي الفلسطيني

الملالى.. بين "صراع البقاء" و"صراع الرواية"!

رغم أهمية الأصناف البلدية، إلا أن التأثير منها لم تتمكن من منافسة الأصناف التجارية، بيد أن صنفاً واحداً هو "الملالى" لا زال حاضراً ويزرع لخاصية مميزة فيه هي "كررة البذور" حيث يستغل لصناعة "بذر البطيخ"، كما أن هناك مصادر كثيرة تستخدم لفظ "بلدى" كبدل للفظ "ملالى" وبالتالي بعض المتجارون التي تبيع بذور "البطيخ البلدى" حتى اليوم في سهل البطوف منلاً فإنه يقصد بها بذور "البطيخ الملالى"، وبالتالي فإن معركة لهذا الصنف ليست كبقية الأصناف الأخرى في "صراع البقاء" إلا أنها "صراع الروايات".

بحسب الرواية الإسرائيلية، فإن "البطيخ الملالى" عُرف تجاريًا في أربعينيات القرن الماضي، وأول دراسة تناولت لهذا الصنف كانت عام ١٩٤٣، وأن زراعته تجاريًا بدأت في مستوطنة "ملال" التي ولد فيها شارون.

تقول الكلابية الإسرائيلية أن اثنين من المزارعين كانوا يحاولان الحصول على بطيخ يُشبه "المهيسنى" في طعمه "العسل" ويُشبه "الفنووى" في قشرته السميكة التي جعلته قابلًا للتصدير بسرعة، فحاولا جلب أصناف من كاليفورنيا ولكنها لم تنجح وذكرت المحاولات حتى "توصلوا" إلى لهذا الصنف قبل ثورة ١٩٣٦ ولكن الأحوال السياسية والاقتصادية عطلت عليهم مشروعيتهم في السيطرة على أسواق البطيخ ولكن ما إن هدأت الأمور حتى عادوا وحققوا نجاحاً من خلال لهذا الصنف الجديد.

في الأبحاث الإسرائيلية، ليس هناك اجماع على "آباء" لهذا الصنف، فبعضهم يرى أنه نتيجة تلقيح ضلالي "chance crossing" بين صنف (عربي) محلى وصنف آخر يُدعى "Tangela" بيد أن الأكثريّة ترى أنه تلقيح بين صنف "المهيسنى" و"التسليانى" والتي تتشابه مع "الملالى" في الموصفات الخارجية.



Fig. 6 Ripe fruits of 'Malali' watermelon, with an *equatorially* cut half (left) and a *longitudinally* cut half (right)

صورة: البطيخ الملالى من دراسة "شارى باريس" وزملائه

فلسطينياً، نجد حلبة مختلفة للمالى، ففى تقرير سابق لمجلة آفاق البيئة والتنمية، وأشار المدرس الزراعى "عمر الدجيج" بأن بذور البطيخ المالى هى مُحسنة من "الجدووى" وتعتبر من البذور البلدية الأصلية التى زرعتها فلاشون من مينلوون ومحفوظة فى بنك البذور الذى أهسته الإغاثة الزراعية. كذلك نجد أن الباحث "العمرى" وزملائه اعتبروا "المالى" من الأصناف البلدية باعتبارها من الأصناف التى كانت تزرع قبل قيام "إسرائيل"، علماً بأنه وأشار بأنه لا يعلم آباء هذا الصنف ولكن قد يكون "الجدووى" أحد آبائه.

لماذا علينا حفظ البذور البلدية

سواء كان "المحسنى" من آباء "المالى" كما يقول "الإسرائيليون" أو أن "الجدووى" هو أحد آبائه، فإن المالى من البذور الأصلية التى زُرعت ولا زالت تزرع في فلسطين وتذكرنا بالأصناف البلدية الأصلية التى "ضاعت"، والتي ينبغي أن نرسم برسا في ظل سيطرة البذور الغربية المُرجمة كما يؤكد الباحث جورج كرزم في دراسة حول التنمية الزراعية البلدية.

يشير "كرزم" إلى أن البذور البلدية يمكن جمعها وتخزينها من موسم لآخر بينما لا يمكن ذلك مع البذور المُرجمة كذلك فإن البذور البلدية تنمو جيداً مع السماد البلدى بينما البذور المُرجمة تجبر المزارع على شراء الأسمدة والمبادرات الكيماوية، والتي تسبب تآكلً متواصلاً في خصوبة التربة. كذلك: فإن البذور البلدية مناسبة لظروف مناخنا الجاف وذلك بعكس البذور المُرجمة.

هذا الكلام لا يقتصر على البطيخ بالطبع، ولكنه يشمل كل البذور، كما أن آثار الاعتماد على البذور المُرجمة لا تقتصر على حسابات الربح والخسارة المالية البحتة فقط، أو حتى التربة والمياه فقط، بل كل نمط زراعي هناك تبعات وآثار اجتماعية وأخلاقية يجب أن نتعامل معها بوعى كما يؤكّد "كرزم".

الخاتمة: عودة البطيخ الفلسطيني

في موسم البطيخ ٢٠٢٠، وفي ظل أزمة كورونا وما صاحبها من آثار وتأثيرات اجتماعية واقتصادية، حضر "البطيخ الفلسطيني" مجدداً على الساحة، وكثُرت الدعوات للعودة إلى الاعتماد عليه بدلاً من البطيخ الإسرائيلي وذلك لتحقيق المزيد من السيادة على الفناء ودعم المزارعين الفلسطينيين، ومع أن الأصناف المزروعة حالياً في فلسطين هي ليست نفسها الأصناف "الأصلية" التي عرفناها أجدادنا، إلا أن دعم الزراعة المحلية وتزايد الاهتمام الشعبي بالمنتج المحلي، يحتم علينا العودة إلى التفكير والعمل من أجل إحياء البذور البلدية، لعلنا نشهد يوماً ما.. عودة البطيخ "المهيني" و"الجدعوني" في الأسواق، تماماً كما عودة الالتفاف الشعبي حول البطيخ الفلسطيني لهذا العام.

Tiyasir
٣ مايو .


يرحم بطيخ مرج ابن عامر. ما كذبوا أهلنا لما كانوا يحكولنا البطيخه كانت تيجينا من سهل مرج ابن عامر بحجم كادوس النحل!!!!

البلاد قل خيرها من بعد ما الناس صارت تحسد غيرها



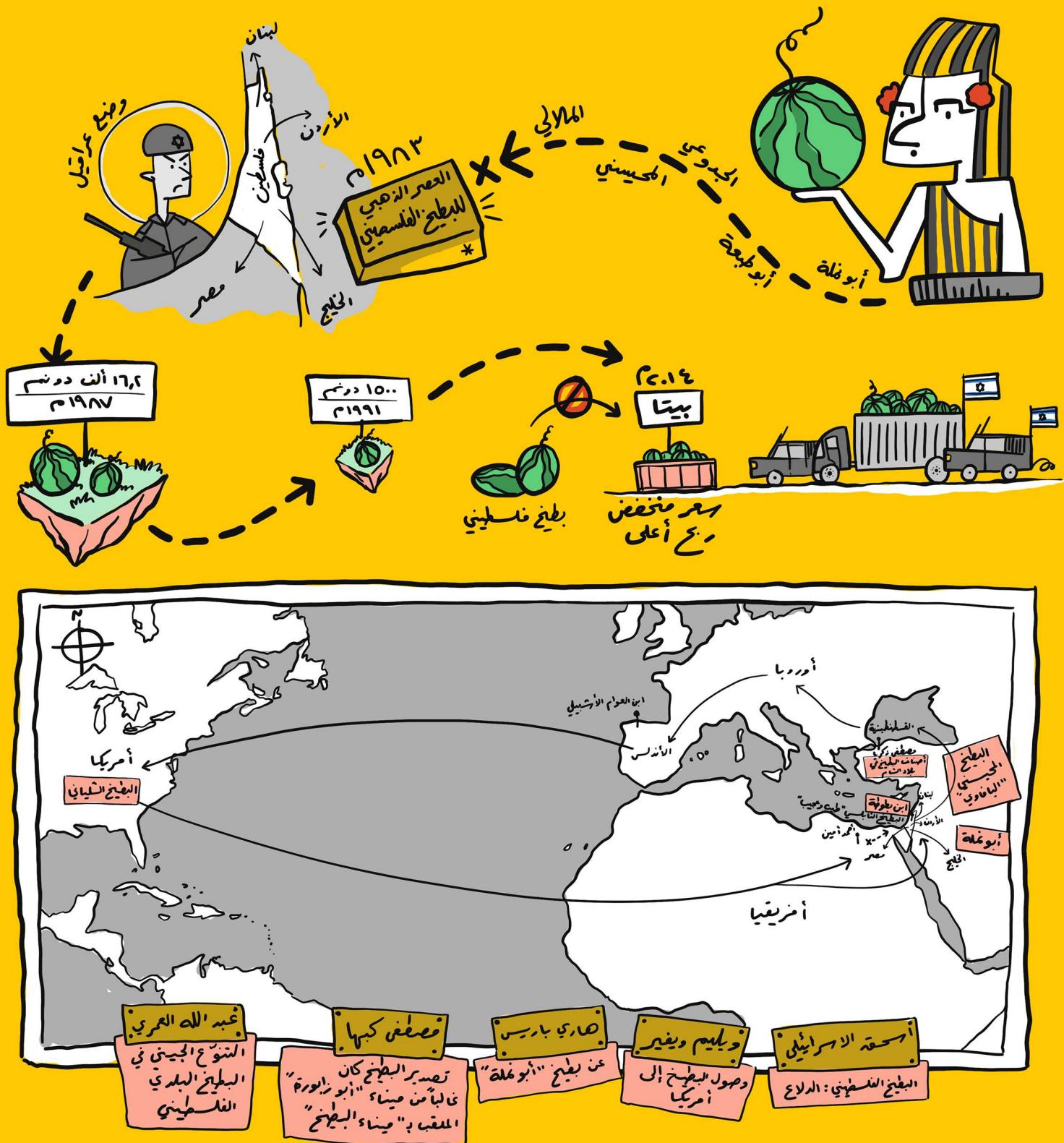
١٠٦ ٥٠٠

صورة: منشور عبر صفحة "تياسير" على الفيسبوك يترحم على أيام زراعة البطيخ بوفرة في مرج بن عامر

ملاحظة: تم نشر المقال أول مرة في مجلة آفاق البيئة والتنمية بتاريخ ٧/١/٢٠٢٠ - العدد ١٣٦

عمر عاصي

مهندس بيئي، باحث وكاتب في ثقافة الطعام المحلي والمحاصيل البلدية وإدارة التفاصيل، ويعمل على إنشاء خرائط تربط المحاصيل البلدية بمواقع زراعتها وتميز البلدات بها.



البعض اهلًا بـ"البلدي": صراع المروأة

حياتون

مِنْ وَحْيَةِ مَالٍ

فلسطينيًّا، نجد حمَّة مُختلفة للملالي، فعلى تقرير سابق لمجلة آفاق البيئة والتنمية، وأشار المربيَّنُدُسُ الزراعيُّ عمر الدمعيُّ بأنَّ بنوَرَ البطيخ الملالي هي مُحصنةٌ من "الجندوسي" وتعتبر من البنوَرَ البلديَّة الأصيلة التي زرعتها فلاهون من مينلوون ومحفوظة في بناه البنوَرَ الذي أسمته الإغاثة الزراعية. كذلك نجد أنَّ الباحث العُمرِيُّ وزملاؤه اعتبروا "الملالي" من الأصناف البلديَّة باعتبارها من الأصناف التي كانت تزرع قبل قيام "إسرائيل"، علمًا بأنه وأشار بأنه لا يعلم آباء لهذا الصنف ولكن قد يكون "الجندوسي" أحد آبائه.

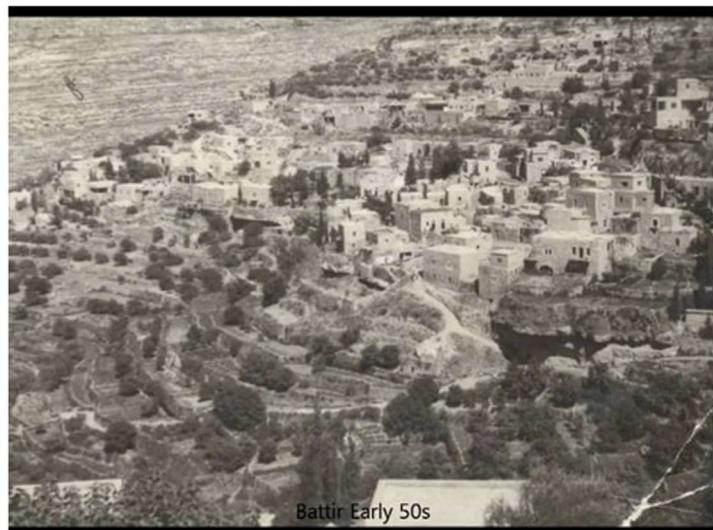
تقول الحكمة الإسرائلية أن اثنين من المزارعين كانا يحاولان الحصول على بطيخ يُشبه "المهيسني" في طعمه "العسل" ويشبه "الفنوري" في قشره السميكة التي جعلته قابلة للتصدير ببروالة، فحاولا جلب أصناف من كاليفورنيا ولكنها لم تنجع وثُررت المحاولات حتى "توصلوا" إلى لهذا الصنف قبل نورة ١٩٣٦ ولكن الأحوال السياسية والاقتصادية عطلت عليهم مشروعتهم في السيطرة على أسواقه البطيخ ولكن ما إن هدأت الأمور حتى عادوا وحققوا نجاحاً من خلال لهذا الصنف الجديد.



رحلة البطيخ الفلسطيني ..
من أيام العز إلى خطر
الانفراض!

البزور البلدية الأصلية للبانجيان البtierى مرددة بالانقراض

ناديا حسن مصطفى



بtierى فى أوائل الخمسينيات

بلادنا فلسطين جزء لا يتجزأ من بلاد الرسالات الفضيّب وبلاد الشام التي عاصرت حضارات قديمة تقوم على حضارة زراعية راقية كالكعناعية التي كانت أول من عرف زراعة القمح وأول من أخزع الماء من باطن الأرض وأجرارها في قنوات علاوة على ما وليتها الله من مناطق بيئية ومناخية متعددة ما بين الجبل، والغور، والسهل، والسهيل، والساحل، والبادية، وفي قريتها بتير خربة كعناعية لا منيل لها إلا في حلب وهي قرية مقدسيّة زراعية عبر هذا التاريخ الطويل الموجل في القدم.

البانجيان في الوجود الشعبي:
قيل إن أصل الكلمة بانجيان فارسي، إذ أن أصلها (أبننج) ومعناه: مناقير الجن.
ذكر العرب البانجيان في شعرهم... فمدحه أحد هم حميم قال:
وكانها الأبننج سود حمامٌ
أوكارها خيم الربيع المبكر
فاستودعته هو اصلاً من عنبر
لقطط مناقير لها الزبر جده سمسماً

وذمه آخر فقال:
فاجعله غير منبع
عريان، أصلع، كوج
وإذا صنعت غدائنا
إياك لعنة أسود

وفي حلبة تاريخية مشهورة: يحكى أن أهل القدس السرييف استقبلوا صلاع الدين المحرر وقدموه له أكلة الباننجان وهي عبارة عن الأرز واللحم، والباننجان مرتبة طبقات فوق بعضها، وقاموا بقلبها قبل تقديمها أمامه فأعجبه ذلك شكلاً ومظهراً نسماً طعاماً لذيذاً، فما كان منه إلا أن شكر لهم على أكلتهم وأسموها "مقلوبة" ولا تزال المقلوبة هي أكلة أهل القدس الرئيسية الأولى ولا تزال تحافظ على هذا الشرف العظيم وتقدم في مناسباتهم حتى الآن نرى طناجر المقلوبة المقدسة في افطارات الأقصى الرمضانية.

بعض أنواع الباننجان في فلسطين

الباننجان في فلسطين أنواع وألوان وأذواقها وأشهرها هو الباننجان المعروف "البيبرى" ولوون أزراه أي شماره هي اللون الوردي وشكل زره يميل إلى الدسطالة ويتميز بالأثواب على قمعه الأخضر، وتنعلوه وترتبط الأذوار بالستلة الأم بفروع خضراء وكثيراً منافير الطيور، وهو يزرع في المناطق الجبلية صيفاً، لذا وصف الأطباء العرب القديميون الباننجان بأنه غذاء بارد يلائم الصيف ويسمى "بالبلدى" أيضاً، وهو يملأ جنان بتير قبل أي منتج آخر.

هناك شكل آخر من الباننجان الأسود الكبير الذي تشتهر به الأغوار فيسمى بالريحاوى كما يسمى أيضاً بالعجمى وشماره تشبه الباننجان البيبرى في الشكل ولكن بدون الأثواب على قمعه الأخضر ويسمى شبيهاً بالنابلسى.

ويفضل عدم تقطير الباننجان عند طهوه لأنه يحتوى على فيتامين (ج) وعلى مقادير ضئيلة من أملاح الكالسيوم والصوديوم والفسفور وهو صالح لذوى المعدة القوية والقدرة على الهضم الجيد، إن يستغرق هضمه أربع ساعات وتساعد أليافه على طرد الفضلات.

الأبعاد الاجتماعية والثقافية والاقتصادية للباننجان البيبرى

قبل سبعة عقود كانت قرية بتير مهجاً للدارسين والباحثين في مجال التروض بالمجتمع المحلي والتنمية الشاملة وبقيادة المؤلف ابن بتير الفوز حسن مصطفى رائد العمل التطوعى، ومن ثم طلاب معهد الدراسات العليا الاقتصادية

والاجتماعية التابع لجامعة الدول العربية، وطلاب ومبعوثي مركز تنمية المجتمع في العالم العربي التابع لليونسكو في رسالبيان في مصر للمساهمة والتطبيقات المنشورة حتى وفافي.

سأل أحد الدارسين العرب الزائرين للمحروم حسن مصطفى الرائد بماذا تشرد قرية بيبر فأجابه بخفة روحه المعرودة: "تشعر بالبانجان كما تشعر بي أيضًا".

قرية بيبر المقدسة غنية بالمياه والينابيع الصافية العذبة، ولدى أهلها خبرة متقدمة في زراعة الجنان بالخضار المروية على مدار السنة، ويحتاج لهذا النوع من الزراعة إلى عناءة ملتفة ودائمة أيضًا، ولا تزال القرية تحفًا بيئياً طبيعياً، للأسلوب الرئيسي التقليدي وآثاره وأدواته من عيون طبيعية وقنوات وجسور ونظام أهلي مجتمعي في توزيع الماء، وفياس كميترًا بعدل ضمن مضمون ومعانٍ اجتماعية واقتصادية وحياتية تعاونية ودية، يشتهر جميع أهالي القرية في الالتزام به والعمل عليه، كما أن أفراد الأسرة الواحدة لهم دور في العمل الزراعي ولا يقتصر على أحد دون الآخر بل تتنوع المهام ما بين الرجل والمرأة والأبناء والنساء كأهـل من عائلات الأقارب في العمولة الواحدة فهو عمل اجتماعي بامتياز، ومن أهم الأعمال التي يقوم بها الرجل هو إعداد أرض الجنان وعمل الأحواض (المساكب) بفن وهندسة وإتقان بحيث تتم عملية الرئيسي بسرعة وتحصل الماء إلى كل حوض بكلفة، أما المرأة الفلاحية العاملة فهى مسؤولة وبإذاعة للإنتاج أكثر من الرجل وهي بائعة محترفة وقدرة تقوم بهذه المهمة باعتزاز.

وساهمت محطة قطار القدس يافا التي بدأت العمل عام ١٨٩٣م في إنعاش التسويق إلى القدس على وجه الخصوص من بيبر والقرى المجاورة مثل الولجة والقبو لأنها أول محطة في الريف المقدس، ويخرج منها عربة يومياً في الصباح الباكر إلى القدس حيث كانت تنقل الفلاحين إلى محطة القدس بشكل روتيني ويومي قبل أن يبدأ برنامج المحطة لأن هذه العربة المسماة البخارية كانت تستقر ليلاً في محطة بيبر وتنتظرون في الصباح إلى القدس وليس كما يقال إلى يافا، ولم يذهب المنتج إلى أسواقه غير القدس قبل النكبة وبعد لها إلى أسواق بيت لحم وبيت جalla.

ويشكل البانجان محصولاً اقتصادياً مهماً وأساسياً للفلاح لأنه مطلوب للتسويق الجيد والسعر المناسب، ولأن موسمه يشكل الطعام الأساسي الدائم للعائلة، فرسم

يعدون طبخاته بشكل ملئف طوال الموسم، وهذا المحصول مرسم وضروري اقتصادياً للبيع والاستهلاك المحلي والاكتفاء، ووفرة مادة غذائية محببة ومميزة، وكانت النساء تجفف الباننجان أيضاً، ويسمى الباننجان المفرد وتخزنه النساء، ويعطى طعماً خاصاً مختلفاً مما يسألهن في وفرة الفداء، المخزن من موسم إلى آخر.

ويظهر اعزاز الفلاح البثيرى بمنتجه المتميز والمحبب والمشهور باسم القرية فى التعبير الأدبى والفناء الشعبى، فضلاً ما يفرج البثيرى يعبر عن نفسه بهذه الأهزوجة البسيطة التركيب والكلمات، ولكن معناها كبير فيقول أنساء الزفة:
اقلع وارفع باننجان يلعن أبو اللي زعلان

ومن أغاني الزفة للرجال فى بثير والقرى المحيطة والريف المقدسى هذه:
لله وشمها لها الريحان شكل منه للمرسان
للزرع وردة وبينجان كله ع شان المرسان

كما تغنى نساء بثير مع الرقص الدهرجة الذى كان شائعاً قديماً فتقول:
والله لذرع جنبة وحوض بيننجان باليمين يماع دلال اليوم
يدرج السنار فى ظله ويغصع الريحان باليمين يماع دلال اليوم
وارقص وأغنى وهاهى واجوز العزان باليمين يماع دلال اليوم
هذه الأغنية تدل على أهمية الباننجان كمحصول أساسى من الناحية الاقتصادية والدخل.

وتغنى أيضاً:
سل المسمن لا تكبش هود على بيننجان
زبن البنات لا توخذ دوع العم والخال

فى الخمسينيات نشرت صحيفة فلسطين المقدسية رسالة من أحد المفتربيين فى الكويت لأمه يوصيها أن ترسل له زعترأ، ولا تنسى موسم الباننجان البثيرى فى بيته الريفية المقدمة الجبلية الصيفية كبتير الذى يحمل اسمه وينسب إليها.

أهمية الموروث المعرفي في زراعة البازنجان البثيري

يعلم الفلاح البثيري أن جودة الإنتاج تعتمد على إتقانه لعمله وتعامله مع زراعة البازنجان وفقاً لخبراته الخاصة والمميزة. ومن بعض ممارساته المبنية على التجربة والمالحظة وتنقل المعرفة، هو تلبية حاجتها المكثفة في الرى بالماء حتى تنمو وتتكبر في وقت محدد، ومعرفة توقيت تعطيبتها حتى يعقد النوار وإلا يستمر النمو الخضرى على حساب الإزهار والنمار.

وقد كان الفلاح البثيري يسترثى سمات الفنم الجاف والمدقوق من بادية التماصرة والقرى المجاورة ويسمى الأرض جيداً ويرويها جيداً حتى تنتج جيداً، فعلاوة على الطعم ولمعان قشرته وجمال لونه الليلكي وحضوره أقماعه الدائنة الخضراء ذات الأذواق الصادرة لا تتوفر إلا بمندا العطا، وبذلك يرتفع النمن ويقبلون على شرائه. وللأسف اليوم يضعون السماد الكيماوى الذى يسبب طعم المرار بالإضافة إلى الضرر الصحى من المواد الكيماوية المستخدمة من السماد.

أيضاً، كان الفلاح يعتمد أسلوب زراعة الريحان أسفل البازنجان فى أطراف الحصول المسمى (بالمسكبة)، وبالفطرة السليمية كان يفترض أن الريحان يبعد الحشرات برائحته العطرة ويفاوضها وفي نفس الوقت يجذب النحل والفراس فى ساقهم فى نقل حبوب اللقاح أثناء تنقله فى المحيط ووقت الإزهار خاصة.

كما كانت تتم مقاومة نبات الرسالوك المتطفل، عن طريق خلمرها بغناية بدلاً من استخدام الكيماويات الضارة.

وممارسات كثيرة أخرى من المعرفة الزراعية الموروثة يلزم الحفاظ عليها.

المرأة البثيرية وحافظتها على البيزور البلدية وزراعة البازنجان

البثيري

بعد النكسة عام ١٩٦٧ توجه الرجال للعمل فى إسرائيل فى مجال البناء وتركوا الأرض وانتشر الضراب فى الزراعة البعلية والشجرية كما تضررت الزراعة المروية التى تحتاج إلى غنية يومية ومتينة، وكانت المرأة هى المنقذ لهذه الحالة فقد نزلت لتزرع وتعتنى وتنتج لتكتفى ذاتياً ولتسوف ما يزيد عن

جاجتها، ولاتزال المرأة البتيرية هي المكلفة بالحفاظ على أرض الجنان حتى اليوم، وعادت الفلاحات والمعاملات بعد التقاعد من الوظيفة إلى ساحة العمل الزراعي الإنتاجي مع حفظ النوع والبذور البلدية الأصلية، والمرأة هذه تستحوذ التقدير والتحية على لهذا العمل الوطني المميز الذي نشر بقيمه بعد العبث بالبذور البلدية الأصلية من أجل زيادة الإنتاج والتجارة بغض النظر عن خطورة زوال البذور وانقراضها وتغير الصفات الوراثية والطعم الأصلي، وكذلك الفائدة الغذائية التي تستلزم بحوثاً عميقة بخصوصها، ونشر الوعي بـ.

تستحوذ المزارعات في بتير الاحترام والتقدير والتشجيع والتكريم خاصة من توفر البذور التقليدية وتحرص على وفترها متلماً تصر على عمار الجنان ونظافته وسلامته من كل سوء.

بوركت الأبارى النسائية الهربيحة على العمل الجاد والأصيل وحفظ النوع والزريعة للبازنجان البتيري المميز ودام الوعي والثقافة وتراثنا الزراعي الفني.

عوامل طرأت على زراعة البازنجان البتيري وترجمة انقراضه

يحرص المزارع بالفطرة على توفير البذور الأصلية والتقليدية ومن العار أن ينثروها، ويمكن التبادل والتعاون بين المزارعين في البذور حسب الفصول والمواسم، لأن يوفر أحدهم بذور الفول بينما الآخر يوفر له بذور وأنتال البازنجان، ولكن لا يمكن أن يتنازلوا عن أصالة البذور بأى شكل أو يفكروا بزراعة نوع آخر.

وكان أهل بتير يمرون بشكل دقيق في الطعم بين منطقة وأخرى حسب طبيعة عيون الماء والارض، فتجدهم يقولون بازنجان عين جامع أحسن وألذ من عين البلد وأخر يقول ما في أذكي من بازنجان عين أبو الحارت أو عين عمران وهكذا.

وللأسف منذ ٦ سنوات دخل إنتاج أنتال بازنجان مركبة على البندورة وأخرى على الفلفل بنية تحسين الإنتاج وزيارته في حالة من عدم الوعي بخطورة استدلال هذه الأصناف وتداعياتها من إخراج الفلاح من السيطرة على الزراعة والبذور التقليدية الأصلية المتوازنة مع الظروف الطبيعية، فقد أثر في مواصفات النبتة التي أصبحت تهتاج إلى ركائز حتى تقف مستقيمة وحتى تحمل

حملها، وساقراً أصبح لهاً وسيلة الكسر، بالإضافة إلى تحكم المؤرّد والبائع لهاً كمّاً ونوعاً وتلطفة.

وبالنسبة للثمار فقط اختلف الطعم، وفي طبعة المحسن على سبيل المثال تبقى الجملة سميكة (مجلدة)، بالإضافة لذائقه الأقرب إلى البذور، ولو فحص في المختبرات لوجدت الفائدة قد اختلفت كما هو حاصل في جميع الأنواع التي يبعث فيها، والأهم من هذا كله هو فقدان المزارع لإمكانية استنبات البذور لمواسم قادمة، وبناً عليه يضطر المزارع أن يتّظر كل موسم حتى يقوم تاجر الأشغال بتوفيرها له.

يجب العودة إلى البذور البلدية التقليدية والالتزام بخبرات و المعارف الأجداد في العناية والمعارض المعتادة كي لا نجد أنفسنا قد فقدنا لهذا الإرث بجهلنا وعيتنا.



نساء يحملن البازنجان البني في طريقهن لتسويقه في سوق القدس عام ١٩١٣

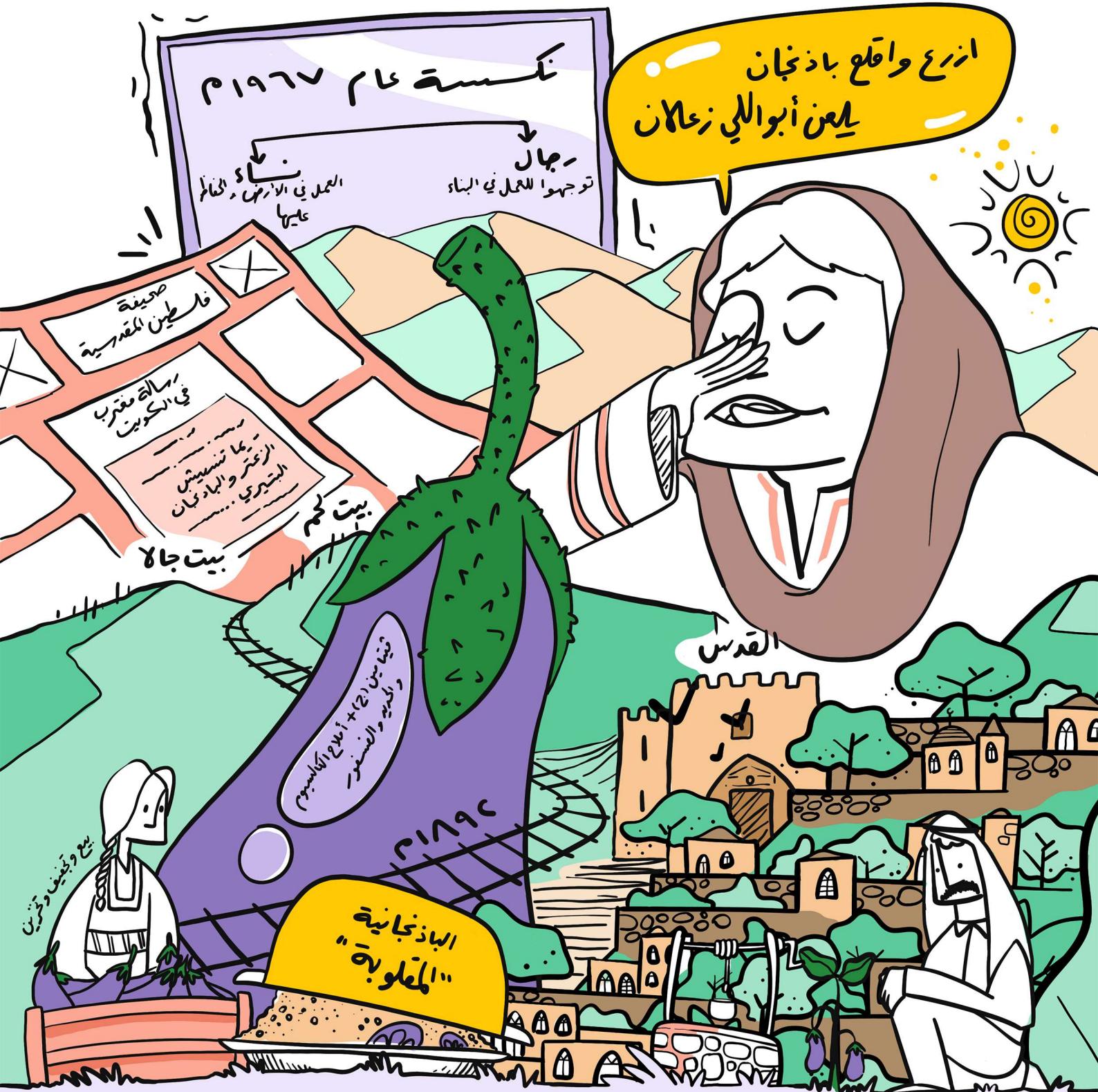
نساء يحملن البازنجان البني في طريقهن لتسويقه في سوق القدس عام ١٩١٣

نادية حسن مصطفى

ابنة بئر، باحثة في التراث الفلسطيني و مؤسسة نسـم مدـرسـة مركز حـسن مـصطفـى الثقافـي في محافظـة بـيت لـحم و مـقرـه قـرـية بـئـرـة.

البزور البلدية الأصلية للبازنجان البثيري مهردة بالانفراض

- * التركيب على بذات أمرى.
- * الاعتماد على جمار الأشغال بدلاً منهم
- * البزور البازنجان البثيري



وَكَدْ عَلَيْيَ يَا سَنِي ... اذَا بَدَكَتْ تَرْزِعَ بَازْنَجَانَ بَثِيرِيَّ: اعْرَفْ قَدِيشَنْ وَوَقْتِيشَنْ تَسْقِيَّ. اعْرَفْ مَنْتِي تَعْطِنْ عَشَانَ يَنْوُّرَّ. بَتْرَوْعَ تَجِيبَ سَمَادَ نَافِفَ وَمَدْقَوْفَهَ مِنْ عَنْدَ بَدَوْ التَّعَامِرَةَ وَالَّتِي هُوَ الْيَسِّرَمْ. ازْرِعَ رِهَانَ هُوَ الْيَنْ بَازْنَجَانَ عَشَانَ تَكْنِيَ الْحَسَرَاتَ وَتَجِيبَ النَّحَالَاتَ وَالْفَرَاثَاتَ، وَتَسَاسَنَ تَخْلُعَ الرَّهَالَوَهَ شُوَى نَوَى بَايْدِيلَهَ.



بذورنا
المائية

أيلول ٢٠٢٢