

بذورنا البلدية







بذورنا البلدية

المساهمات/المساهمون في المقالات:

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

لجنة اختيار المقالات:

لينا اسماعيل | مؤيد بشارات | أبي عابودي

تصميم: ميشيل جبارين

تنسيق وإشراف: لينا اسماعيل

”نم إنتاج هذا الإصدار بدعم من مؤسسة هينرش بل-فلسطين والأردن. الآراء الواردة في هذا النص تعبر عن آراء المؤلفين/ات، ولا تعبر بالضرورة عن رأي مؤسسة هينرش بل.“

فى سعيها للمساهمة فى التوثيق والإنتاج المعرفى فى مجال السيادة الغذائية فى فلسطين، تقدم مؤسسة دالية لهذا الإصدار لمجموعة من المقالات حول البذور البلدية وارتباطها برويتنا وثقافتنا ومركزيتها فى تحقيق السيادة الغذائية، من خلال رؤية كاتبتها وتجربتهم المرتبطة بالأرض والزراعة والطعام البلدى الأصيل، والتي تمت ترجمتها إلى رسومات تلقى الضوء على القضايا التى تتناولها.

نشكر المساهمات والمساهمين فى هذا الإصدار، الأساتذة سعد داغر، وخديجة أبو ماضى، وعمر عاصى، وناديا حسن مصطفى، كما نشكر لجنة اختيار المقالات، الأساتذة أبى عابودى ومؤيد بشارت، الذين قدموا وقترعوا وجهدهم للمساهمة فى اختيارها مع فريق مؤسسة دالية. وأخيرا، نتقدم بالشكر الجزيل للمصمم ميشيل جبارين على تحويل المقالات إلى أعمال فنية تـكـس روحها ومحتواها بشكل إبداعى.



عن مؤسسة دالية:

مؤسسة دالية هى مؤسسة مجتمعية، يتلخص عملها فى حشد واستخدام كل الموارد المحلية اللازمة (مادية وغير مادية) بالشكل اللائق، لتمكين وخلق مجتمع مدنى مستقل مسؤول فيه الشفافية والمحاسبة. يأتى ذلك من الإيمان بحقوق الشعب الفلسطينى فى التحكم بمصادره من أجل تحقيق تنمية مجتمعية، ويتم تحقيق ذلك من خلال تقديم منح بقيادة المجتمع، لدعم مبادرات المجتمع المدنى المبدعة والملائمة، خاصة تلك الجسود التى تبذلها المجتمعات المحلية لاستخدام مواردها المتوفرة والاستفادة منها، نركز عملنا على أربعة جوانب تضمن تحقيق تنمية مجتمعية شاملة، وهى: جانب الاقتصاد المحلى، والبيئى، والاجتماعى، والثقافى. كما أننا نهدف إلى تعزيز العطاء المجتمعى فى فلسطين، والشباب، لأننا نؤمن بأن كل فرد منا، لديه شىء يستطيع تقديمه، من خلال المساهمة بعواقلنا ومواردنا وطاقاتنا من أجل فلسطين مزدهرة.

المقالات

٥

البذور البلدية قبلة السيادة على الغذاء،
ولكن كيف ضاعت البوصلة؟
ضريحة أبو ماضي

١٣

بذرة حرية وسيادة
بعد داغر

١٩

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

٣١

البذور البلدية الأصلية للباننجان البيترى
مهددة بالانقراض
ناديا حسن مصطفى



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

عندما تذكر البذور البلدية أمامي أو تطرق سمعي في مكان ما، ترتسم في ذهني صورة مصدر الدرة؛ فلما احتضن الأب ولده، تحتوى القدرة والإنبات في البذرة، قد يقول البعض: هي ذكرى قديمة، وعصرنا عصر الحداثة، لكن البذور البلدية كنز في لب الحداثة، فكيف بدأت قصتي مع البذور البلدية؟

لم تكن قصتي مع البذور البلدية مخطط لها ولا منظمة بل جاءت متأخرة عن بدايتي في الزراعة، حيث بدأت رحلتي الزراعية عندما وجدت نفسي محاصرة بالخوف والقلق مع بدء انتشار وباء الكورونا فأخذت أفتش عن حلول حولي كيف أنجو بنفسى وعائلي، ووجدت حلا هو استصلاح الأرض التي نملكها، وبالفعل بدأت.

في ذلك الحين لم أكن أعرف عن الزراعة شيئا فبدأت بالبحث هنا وهناك وأخذت أسأل الكبير والصغير، جربت الكثير، أصبت وأخطأت، ومع تزايد اهتمامي وتوالي المواسم مر على مسمى الكثير من المصطلحات ومن بينها البذور البلدية، وذات يوم وبينما أنا أشتري الأشتال والبذور من أحد المشاتل سألت من باب الاستكشاف: "بلاقي عندك بذور فقوس بلدية" فأجابني "ما بنصحك، البذور المرحونة أحسن ومضمونة أكثر" وقعت كلماته على أذني لكنني لم تكن مريضة ولم يطمئن لها قلبي، وب عقلية المستكشف بدأت أبحث أكثر وأسأل أكثر، هل كلامه صحيح؟ ما الذي أوصل تلك الفكرة إلى ذهني؟ وهل معلوماتي حول البذور البلدية كلام عاطفي ليس أكثر؟ ومن تلك اللحظة قررت أن أجربها وأن أقوم بواجبي تجاهها، وفي هذا المقال أتطرق إلى البذور البلدية ميزاتها وواقعها وما الذي أوصلنا إلى هذا الحال؟ وفي فلسطين هل للبذور البلدية حكاية أخرى؟ وكيف نعيد للبذور البلدية مجدها؟

الثورة الخضراء وغسيل الدماغ وتحريف الحقائق والأفكار

فى الوقت الذى تتسارع فيه الدول للإيجاد حلول للإنتاج كميات أكبر من الغذاء فيما يسمى بالثورة الخضراء وجدنا الشركات التجارية تتنافس فى إنتاج البذور بصفات محسنة، حيث تقوم بتغيير جيناتها لتحسين مواصفاتها ومضاعفة إنتاجها، وهذا نتج عنه الكثير من المشاكل خاصة فى مكافحة الآفات، فظهرت آفات لم نكن نسمع بها من قبل، وتطورت مناعتها حتى غدت مكافحتها تتقل كاهل المزارع وأصبحت تحتاج إلى برامج تسميد ومكافحة تستبعد المزارع، فما أن ينتهى من التسميد حتى يبتلى بالآفات، لنجد أن النباتات تنتج بشكل إجبارى من أجل إرضاء المزارع وبد الحاجة السوق كما يزعمون.

وإلى جانب ذلك نرى الترويج إلى الممارسات الزراعية الحديثة والتي تؤثر بشكل سلبي على الزراعة والبيئة على حد سواء، فاستخدام الترتورات الزراعية أدى إلى تعميق الحراثة وبالتالي تبخر المياه المخزنة فيها وتدمير الحياة البيولوجية أيضا، والذي أدى بدوره إلى الحاجة للأسمدة الكيماوية التي يروجون لها، والتي تم الاعتماد عليها رغم وجود البديل الطبيعي وهكذا تحقق مرادهم فعلا.

كما نتج عن اعتماد الزراعة الأحادية والتركيز على بعض الأصناف التجارية دون غيرها إلى تدهور التنوع الزراعى والحيوى، واندثار بعض الأصناف.

لو تأملنا هذا كله لوجدنا أنه عملية غسيل للفكر بطريقة خبيثة وتغيير سلوك وفطرة الانسان من إنتاج غذائه والاعتماد على نفسه إلى عبيد للشركات التجارية، ومن إنتاج الغذاء بأبسط الطرق إلى إحتياجه إلى رأس مال ليتمكن من ذلك.

البذور البلدية ورد لها على الثورة الخضراء

وفى المقابل نجد البذور البلدية تتجاوز كل هذا، فقد تكيفت خلال الزمن مع الظروف المناخية والبيئة المحيطة وكذلك كميات الأمطار المتوفرة لتعطي أفضل ما لديها، كما أنها تتلاءم مع السماد البلدى وتحافظ على التربة وتغذيتها والتنوع البيولوجى فيها من خلال الدورة الزراعية وتقاوم الآفات فى محيطها

وتكتسب مناعة ذاتية طورتها مع الزمن ومن خلال إمكانية زراعة الأصناف المتنوعة معا وبالتالي تعطى أيضا إنتاجا أفضل. ومن ناحية اقتصادية فإن العمر الافتراضي للمحاصيل البلدية أطول، ولهذا يعنى استفادة قصوى من المحصول وقيمة غذائية أعلى.

الاحتلال الاسرائيلي والبذور البلدية

وفى فلسطين نجد أن المشكلة أكثر تعقيدا، فلم تكن الشركات التجارية العدو وحده، بل وجد من هو أكثر شراسة وتربصا لتدمير كل ما له علاقة بالأرض والإنسان؛ فمنذ أيامه الأولى والاحتلال الاسرائيلي يهارب الأرض والشجر والبشر، إذ سيطر على الأرض ومواردها ودمر الكثير من النباتات الفلسطينية وزرع بدلا منها الأصناف الدخيلة ويحاول دائما إقناع الفلسطينيين بالعمل لديه بأجور مرتفعة تاركاً الفلاحة لتكون آخر خياراته. ولم يكتف بهذا، فهو مصر على سرقة الماضي والحاضر؛ فقد نسب البذور البلدية إليه لبيعها بأسعار مرتفعة، بالإضافة إلى الحرب المعرفية والترويجية التي يثيرها مقلدا من شأن البذور البلدية وموفرا البذور المرحنة والمعدلة وراثيا بديلا عنها، والمعروف أن هذه البذور عقيمة لا يجدر إنتاج البذور منها لمواسم أخرى ليظل المزارع فى حاجته دائما، غير قادر على الاكتفاء بنفسه وتحقيق سيادته على ذاته.

فوائد البذور البلدية

ورغم كل التحديات فعلى البذور البلدية أن تصمد، فهي قبلة السيادة على الغذاء والشيفرة العظيمة للحفاظ على كرامة الإنسان، فلو نظرنا من منظور اقتصادي لوجدنا أنها تعزز الاقتصاد المحلي فالتدفق المالى يكون بين المزارعين ومجتمعهم، وتبادل المزارعين البذور فيما بينهم يساهم فى تقليل رأس المال المستخدم فى الزراعة، ويحققوا اكتفاء ذاتيا من البذور للأعوام القادمة، وفى نفس الوقت فإن هذا يعزز التواصل الاجتماعى بين شرائح المجتمع من خلال تبادل الموارد المحلية كتوفير السماد البلدى من أصحاب الثروة الحيوانية للمزارعين، وتوفير فرص عمل للآخرين، بالإضافة إلى توفير الغذاء الصحى لشرائح المجتمع المختلفة بسعر مناسب لتكون كل مستلزمات العملية الزراعية وعملية تسويق المنتجات داخل المجتمع نفسه، وهذا يجعله أكثر صمودا فى وجه التحديات المختلفة.

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

والمذاق حكاية أخرى، فالجملة الأكثر تكرارا لمن تذوق المحاصيل البلدية : "طعمها غير" حيث أن المحاصيل التى تزرع من بذور مريحة تعتمد على الأسمدة الكيماوية بالإضافة إلى المبيدات التى تجرعها وتتساقط عليها والتى هفى من الأساس غير صحية وملبئة بالسموم تجعلها لا تصلح للاستخدام البشرى أو حتى الحيوانى، كما أن نموها فى وقت أقل من اللازم وتحفيزها على النضوج رغم كل الظروف يعنى لم تأخذ فرصتها الكاملة فى تكوين قيمتها الغذائية وطعمها، ومن هذا نستنتج أن قيمة المحاصيل البلدية أكثر بكثير من نظيرتها الكيماوية، بالإضافة إلى كونها صحية من غير منازع، ففى بحث أجراه طلابع الباحثين فى مؤسسة النيرك لمعرفة القيمة الغذائية لنبات البندورة المزروعة بالنظام العضوى (وقصد به فى التجربة البعد عن الكيماويات) مقارنة بمثيلتها المزروعة بالنظام الكيماوى، تبين أن كمية فيتامين ج فى النظام العضوى هو ضعف كميته فى النظام الكيماوى ففى النظام العضوى كانت (٢١ملغم /١٠٠غم) بينما فى النظام الكيماوى كانت (١٠,٥ ملغم /١٠٠غم)^(١)، ولو أجرينا الدراسات على الأصناف الأخرى فلن تختلف النتائج كثيرا، فالقيمة الغذائية والنكرة المميزة فى المحاصيل البلدية تتفوق دائما وهى تطبق الطريقة العضوية الخالية من الكيماويات فى الممارسات الزراعية جميعها.

وفى فلسطين، نجد أن البذور البلدية تاريخ وحضارة وتراث، فكل منطقة تتميز بصنف معين وحتى الصنف نفسه نجده يختلف من منطقة لأخرى كالقمح فنجد صنف "الريبتى الأسود" فى الريف الفلسطينى، و"الريبتى الأسود" كما عرف علميا فى دراسة وافية عن أصناف القمح فى فلسطين قدمها المركز الوطنى للبحوث الزراعية، يمتاز عن غيره من أصناف القمح البلدية، بأن لون سنبلة سوداء وارتفاعه يصل إلى ١٣٠ سم، وينتج حبوبا ذات لون غنبرى غامق بيضاوية الشكل، كما أن تراثنا الفلسطينى مقرون بالزراعة فنجد كل موسم له حكاياته وأغانيه وأمثاله الشعبية وكل بذرة بلدية انبثقت من نبتة عاشت مع المزارع الفلسطينى حيناً ورعاها كما يرى أبنائه ورأى فيها دورة الحياة بأكملها^(٢).

كيف نعود؟

ولهذا كله، ومن أجل أن نتحرر من المستعمر ومن سطوة الشركات التجارية، علينا أن نتكاتف أفرادا ومؤسسات لإنقاذ هذا الكنز قبل أن نفقده بشكل كامل، عن طريق نشر الوعي والمعرفة حول البذور البلدية، مع تصحيح المعلومات المغلوطة التي تحاول الشركات التجارية ترويضها، وتشجيع العودة إلى الأرض واستثمار الحدائق المنزلية واعتماد استخدام البذور البلدية وإنتاجها، كذلك التشجيع على تأسيس التعاونيات الزراعية وخاصة الشبابية ودعمهم مجتمعيًا بالشراء منهم وتقديم العون لهم، ومن الضروري وجود مؤسسات خاصة تقوم على مساعدة المزارع الفلسطيني في تسويق منتجه وتصديره وتوجيهه في مراحل الإنتاج الزراعي المختلفة ليكون الإنتاج بأفضل حال وقادرا على حماية بذوره وتراثه.

وعلى الدولة بمؤسساتها المختلفة حماية المزارع الفلسطيني وتوفير الدعم له وتخصيص نسبة مرتفعة من ميزانيتها لتطوير القطاع الزراعي وتشجيع الابتكار والإبداع فيه بما ينسجم مع الحفاظ على الأرض والموثوق المعرفي الزراعي 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 "تراكة" في رام الله والتي كان دورها تسليط الضوء على الأخطار التي تهدد في البذور البلدية، ومن المؤسسات الفلسطينية التي تقوم بجهود حثيثة من أجل البذور البلدية: اتحاد لجان العمل الزراعي التي تشرف على بنك البذور البلدية والذي يقوم بحفظ ٢٧ صنفا من البذور البلدية الصيفية والشتوية، ويشهره في العمل بنك القرارة في غزة، وهناك المبادرات الفردية كمبادرة "مكتبة البذور البلدية الفلسطينية" التي قامت بها فيفيان صنصور في مدينة بيت لحم وكذلك المزارع سلامة مرينا في غزة الذي احتفظ في البذور واختبرها بنفسه.

إن اختفاء البذور البلدية ليس أقل سوءا من هدم منزل أو اختفاء معلم عن الخريطة، فعند الجوع تختفى معالم الحضارة والثقافة والإنسانية والمجتمع بأكمله.

المراجع:

(١) مشروع الباحث الصغير، الزراعة العضوية وفيتامين "ج"، الكتيب رقم "٤"، مؤسسة النيزك، فلسطين، ٢٠٠٨_٢٠٠٩، ص ٢٠.

(٢) مأجاة حبة قمح، وكالة وفا (٢)

https://wafa.ps/ar_page.aspx?id=HQKzCca822856139457aHQKzCc

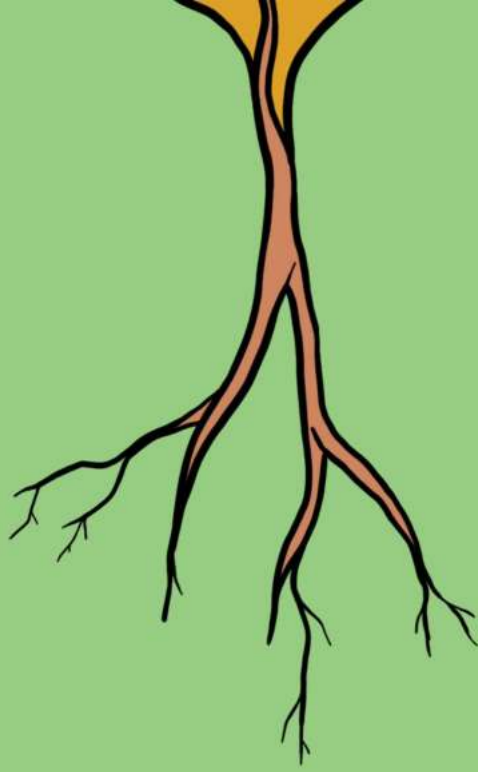
خريجة أبو ماضي

مزارعة بيئية وناشطة مجتمعية تعمل مع النساء والأطفال لنشر ثقافة الاستدامة من أجل الوصول إلى الاكتفاء الذاتي والكرامة الإنسانية.



إن اختفاء البذور البلدية ليس أقل سوءاً من هدم منزل أو اختفاء معلم عن الخريطة، فعند الجوع تختفي معالم الحضارة والثقافة والإنسانية والمجتمع بأكمله.

خديجة أبو ماضي.



بنذرة
جیاده

بذرة حرية وسيادة

بعد داغر

في جوفها يرجع باكناً كياناً حتى كامل، كيان يشكل امتداداً بمردياً بين العصور، إمتداد يرفض الفناء ويكمن في تلافيف أعماقه وعلى الخلود والامتداد نحو القادم من السنين، معلناً امتلاك أسرار البقاء وحضور الحياة، وحين يتذبذب منتعشاً بما يستضيف من ماء في جوفه منتفشاً بما فيه من النشا والسكر وترتجز مكثراته، يتمدد لهذا الكائن خارج حدود الغلاف ضارباً جذوره في العمق ومطلقاً ساقه نحو السماء في إنتاشه، ناشداً النور والضياء في امتداد نموه وتطوره، ليكمل حلقة الوجود.

إنها تشكل تلك الحلقة التي تصل بين جيلين، لتستمر في البقاء والعطاء، استأنستها في بدايات الاستقرار البشري أنثى من النساء، اللواتي سكنت أرض فلسطين قبل إنشئ عشر ألف سنة، كما كشفت آثار ظهرت في مفارة "ثقباً" غرب رام الله/فلسطين. طولها في الغالب قد يكون أقل من ميليمتر واحد وقد يصل إلى سنتيمتر واحد أو أكثر قليلاً ليس إلا، لكنها باتت تشكل أداة حرب خفية، تديرها قوى شر لا تريد الخير للشعوب، بل تسعى إلى الإمساك بها والسيطرة عليها من عنقها وسلب سيادتها، من خلال كائن يشكل أحد أهم أسباب الوجود البشري على سطح الكرة الأرضية وفي آن فهو أحد أسباب الاستقرار والقلق الإنساني اليومي والتعاون، وسبب الثورات الشعبية والفوضى، وأداة سلام ورفاهية، عنصر تسبب في حين ويتسبب بمرزات اجتماعية-اقتصادية وسياسية متتالية وأزمات عصفت وتعصف بالعالم، وأداة تعاون وعطف ومساعدة في حين آخر. إنه الغذاء، الذي تقوى بذرة على تأمينه والمجىء به إلى موائدنا، سواء كان غذاءً نباتياً أم حيوانياً فهي دوماً الأساس الأول له، لتبنى أحد أسس السيادة الغذائية المنشودة للشعوب، في زمن شهد فيه الناس استخدام الغذاء أداة حصار وفرض الرهيمنة.

ولأنها ركنٌ أصيلٌ من أركان التحرر والسيادة، استُخدمت وتستخدم البذور في العقود الأخيرة، كأداة سيطرة وتحكم، بعد أن تم اختطاف الكثير من أنواعها الرئيسية وادعاء حقوق ملكيتها، من قوى عابرة للحدود، عبر أذرع خبيثة تمثلت في شركات، سعت وتسعى إلى السيطرة على إنتاج البذور، للتحكم في إنتاج

الفداء، عبر عمليات ركزت على إحداث تغييرات فى صفات النبات من خلال بذوره، تغييرات تسمح لهذه الشركات بالتحكم فى إنتاج الفداء، عن طريق التحكم فى المورثات/الجينات الخاصة بالنبات، فيما يعرف بالتعديل الوراثى، هذه التعديلات التى لا تسمح للفلاح بإعادة إنتاج بذوره بنفسه، بل عليه فى كل موسم أن يعيد شراء البذور لزراعتها من نفس الشركة المنتجة للبذور المعدلة وراثياً، بذور تم العبث بها بطرق لا أخلاقية أفقدتها القدرة على الاستمرار، فدورة حياتها تنتهى عند المزارع بعد أن يزرعها. ولأول مرة فى تاريخ الحياة على الأرض تحصل مثل هذه "المجزرة النباتية"، حيث تنتهى حياة النبات بعد زراعته عند المزارع، تدرك تلك القوى أن التحكم بالفداء يعنى التحكم بالناس ... يعنى التحكم بالشعوب وإخضاع حكوماتها للإملاءات شركات، استطاعت فى حالات تنفيذ انقلابات فى دول أفريقية وأخرى فى أمريكا اللاتينية، والهدف لم يكن يوماً لصالح البشرية، بل فقط لصالح الشركات ومن يقف خلفها رغم كل الادعاءات بالرغبة بالوصول "لصفات مرغوبة" فى النبات الجديد المعدل وراثياً، مثل رفع الانتاجية!!! والدليل على أن الشركات المنتجة للبذور المعدلة وراثياً أو المبرجنة تعمل فقط لصالحها دليل قاطع، وإن غاب عن ذهن الناس جميعاً ويأتى 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 بأنفسهم؟ بمعنى، خلال العمل على "تحسين" صفات الصنف، لماذا كان يجب إلغاء صفة التكاثر من تلك البذور!!! سيأتى أحدهم ليقول: للحفاظ على حقوق ملكية الصنف!!! وهنا يأتى سؤال أخلاقى آخر: وهل يحق لجهة ما أن تدعى ملكية صنف فيه أعداد هائلة من الجينات فقط لأنها عدلت فيه جين واحد أو عدة جينات؟ هذا الكائن لم تخلقه الشركات، بل هو موجود منذ بدء تطور الحياة على الأرض، وهو ملك الأرض، وليس ملك من أحدث تغييراً فى إحدى المورثات/الجينات، فبأى حق تدعى ملكيته؟

من جانب آخر قريباً سيتحول الحديث من التعديل الوراثى إلى استعمال مصطلح آخر يجرى العمل على إدخاله والتعريف عليه تحت عنوان "المحاصيل المدعمة حيويًا"، التى فى جوهرها لا تختلف شيئاً عن المحاصيل المعدلة وراثياً سوى بالإسم، وذلك من أجل الالتفاف على وعى الشعوب وتضليلها لعقود قادمة، بعد أن بات العالم يشهد معارضة متصاعدة للمحاصيل والبذور المعدلة وراثياً ووعياً متصاعداً بأضرارها متعددة الاتجاهات. معارضة تعود لأسباب مختلفة، منها أن هذه البذور المعدلة والمُحوّرة جينياً تحولت لأداة ابتزاز وتحكم، ولكنها فى

ذات الوقت تتسبب بالكثير من المشاكل البيئية والصحية والاجتماعية والاقتصادية، فهي من جهة تُزرع بالاعتماد على الكيماويات الزراعية، بسمومها التي تتسبب بالكثير من التلوث للتربة والمياه والهواء، إضافة إلى الأضرار الصحية على البشر، وهي من جهة أخرى مستهلكة للمياه بشكل كبير، لكن الأخطر في ذلك كله الحاجة الدائمة لشراء البذور في كل موسم لزراعتها، جعلت المزارع أسيراً لها ومن خلفه البلد، فاقداً للقدرة على تحقيق بعض من سيادته الغذائية، التي أظهرت العديد من الأزمات ضرورة اعتمادها كسياسة عامة للدول والمجموعات بدل مفهوم الأمن الغذائي الذي سقط في امتحان أزمة كوفيد-19 وتكرس سقوطه في أزمة روسيا-الناتو في أوكرانيا، كما أن تلك البذور بما ينتج عنها من محاصيل تتسبب بمشاكل كثيرة للبيئة، كما يحصل مع النحل وانقراضه، وكذلك مشاكل في صحة الإنسان، حيث أظهرت بعض التجارب تسبب الغذاء 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 لعقلية "التفكير الأحادي"، عقلية لا ترى في الزراعة سوى بذور تُزرع، أمددة تُحقن في التربة فتربطك الحياة فيها، ومبيدات كيماوية تشكل سوماً لكل الحياة على الأرض بأشكالها المختلفة، فهذه البذور المعدلة والمحورة وراثياً، تزرع بشكل أحادي، محصول واحد على امتداد مساحات كبيرة، وكأن الإنسان يحتاج في حياته نوعاً واحداً من الغذاء!!! إنها أحادية التفكير التي تريد فرض أحادية التحكم والسيطرة عبر الغذاء، لقد تم حصر الإنتاج الزراعي في عدد محدود من المحاصيل، التي باتت تستنفذ المياه بدرجة عالية، ويستخدم لإنتاجها مواد كيماوية خطيرة على الصحة وسلامة البيئة، وتشغل مساحات واسعة من الأراضي، التي يفترض فيها أن تنتج تنوعاً كبيراً من المحاصيل الغذائية، بدل ذلك العدد المحدود المحصور في الصويا، الذرة، الأرز، القمح، كما تتم أعمال زراعتها بوصفات 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 الإنسجام مع الطبيعة وفرم قوانينها والعمل بتوازن معها وليس إخضاعها، كما هو الحال مع الزراعة الكيماوية، وصفات أساسها خلق حالة العداء لكل ما يحيط بالمحصول، فالطيور تتحول لأعداء يجب تقييدها والقضاء عليها، والأعشاب بتنوعها الكبير أعداء يجب إبادةها بالمبيدات العشبية، 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 أراضيهم ومن عملهم وحياتهم الفلاحية، خاصة ذوى الهيازات الصغيرة، فمن نحو سبعة ملايين فلاح كانوا يزرعون وينتجون الغذاء في الولايات المتحدة الأمريكية عام ١٩٢٥ في وقت بلغ عدد السكان ١٢٦ مليون إنسان، نجد أن العدد أصبح اليوم أقل من اثنين مليون مزارع، بينما عدد السكان وصل إلى ٣٢٣ مليون. هذا يعني أن نسبة المزارعين إلى عدد السكان، انخفضت من ٦ إلى نصف بالمئة، 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، ويفقد الفلاحين ذوى الهيازات الصغيرة قدرتهم على الاستمرار في عملهم الفلاحي وفقدان أراضيهم لصالح البنوك والشركات، بكل ما لذلك من آثار اجتماعية، أدت لظاهرة انتحار الفلاحين بأعداد كبيرة في مناطق شرق آسيا.

اختطاف البذور من قبل الشركات بحجة "حقوق الملكية"، بسبب تغيير جينى فيها بعد ذاته عمل غير أخلاقي، فتلك البذور لم تخرعها الشركات، بل لى موجودة منذ عشرات ومئات آلاف السنين، بجيناتها وصفاتها الكثيرة المتعددة، فكيف لأحد أو جبهة أن تدعى ملكية ما لم تخرع يوماً، بل لمجرد أنها غيرت صفة وراثية واحدة من صفات تلك البذور، التى تمتد وجودها عبر التاريخ؟!!

فى مقابل بذور التحكم والسيطرة من قبل الشركات والدول المنتجة لها وبذور تبعية الدول المستوردة والمستملكة لها، تأتى بذور السيادة... البذور البلدية الأصيلة، تلك التى لم يحصل لها عمليات تشويه من خلال اللعب فى جيناتها وبقيت على أصالتها، طورتها الفلاحات والفلاحون من خلال عمليات انتخاب طبيعية، بذور تحمل تاريخاً متداً 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 بوعى الفلاح للطبيعة دائمة التطور، وبقدرته على ربط الظواهر الطبيعية بعمله الفلاحي، من خلال قراءة الطقس وسلوك الطيور وظهور النباتات فى الفصول المختلفة من السنة، الفلاحة والفلاح الأصليون، الذين يحفظون البذور البلدية الأصيلة، يتمتعون بعقل تلسكوبى دوار، يفرمون الأرض كما تفرمهم، يمارسون فن الإنسجام والتوازن مع الطبيعة، يقبلون بل يعيشون حياة التعددية فى فلاحهم، فى حقولهم الصغيرة، الذى تراه مزروعاً بأنواع مختلفة فى آنٍ واحد.

لم يكن هناك جربة تتحكم يوماً بالبذور البلدية الأصيلة، بل امتلكتها كل فلاحه وفلاح، حصدوها، جففوها، عاملوها بتراب الأرض ورماد خشبها وحفظوها في "خوابيرهم" لموسم قادم. ولأن تلك البذور هي "بنات" الأرض، فقد ألفت مناخها وطقس المكان، اعتادت على ترابه وماءه، زاد أو قل، تعايشت مع كائنات الأرض وتحملت، فمررها الفلاحون بأصالتهم فجادت عليهم بأصالتها، بنوا مع بعضهم جسور التعاون في تبادل وتناقل تلك البذور بطيبتهم وعطاء البذور وكرمها، لم يحتكرها أحد لأنها لم تكن أداة سيطرة، بل إن فكر السيطرة من خلال تلك البذور لم يكن حاضراً ولا معروفاً، فالتعاون والكرم والأصالة كانت سمة الروابط والعلاقات والفكر. إحتياجاتها للنمو والتطور متلائمة مع ظروف المكان، تتحمل نقص المياه وشحه، بل إن بعضها يجود ويزداد إنتاجاً وقيمتها الغذائية وطعمه يكون مرغوباً أكثر في ظل عدم الري، لا تحتاج لتلك السموم الكيماوية من أسمدة ومبيدات، تعايش مع الكائنات الحية في بيئتها التي يفرسها الفلاح البسيط في حياته ومتطلباته ... الفنى بالمعرفة، تقنيات زراعتها بسيطة لا تحتاج شيئاً من الخارج، بل تجود بما توفر لها من مواد الطبيعة القريبة المحيطة، وبما لدى الفلاح من مواد يفنى بها التربة، بعض من رمد وروت حيوان يربيه وعمل مع الأرض بفيض محبة، وكما هي البذور البلدية الأصيلة أساس الفلاحة البيئية، فإن هذه أساس تحقيق السيادة الغذائية، هي سلسلة مترابطة، الأولى أساس الثانية، والثانية أساس الثالثة، والثالثة ... السيادة الغذائية ... لا تتحقق بدون البذور البلدية الأصيلة، التي يعيد الفلاحون إنتاجها بأنفسهم.

لكل ذلك استمر امتداد البذور البلدية الأصيلة وما زال عبر مئات السنين وتناقلته الأجيال جيلاً بعد جيل، ولأنها بذور الأصالة، وتعاملت بها الفلاحات بوعي وكرم العطاء والتعاون، لم تتحول لوسيلة سيطرة وإخضاع، فبقيت واحداً من أعمدة السيادة، يدافع عنها وينشرها ويزرعها أصحاب "وعى الحرية" من فلاحين وفلاحات، وعى السيادة الغذائية بمستوياتها المختلفة، لأنها ركن أصيل من أركان تلك السيادة، أركان العيش الحر، لتستحوى بكل جدارة أن يطلق عليها عنوان "بذور الحرية والسيادة".

بعد داغر

فلاح 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.



رحلة البطيخ الفلسطيني.. من أيام المر إلى خطر الانقراض! عمر عاصي

للبطيخ في بلادنا تاريخ طويل يعود إلى زمن الفراعنة. ومع مرور الزمن تراكمت الحكايا حوله وحُفظت لنا في طعمه البديع ومسمياته الطريفة من "أبو نملة" و"أبو طبة" إلى "الجدوعي" و"المحيسني" و"الملاي"، بل والمادة الوراثية DNA الخاصة بكل "بطيخة"، التي كاد أو حتى أندثر الكثير منها بفعل السياسات الزراعية وسيطرة البذور "المربّنة" على الأسواق. وذلك بعد أن وصل "البطيخ الفلسطيني" ذات يوم إلى الأندلس غربًا، ومنها انتقل إلى أمريكا ليعود إلينا "مربّنا" ويسيطر على أسواقنا قبل أن تبدأ إسرائيل بالسيطرة على أسواق البطيخ بعد الانتفاضة الأولى، ولأن هذه السيطرة لا يُمكن أن تدوم، يتناول هذا التقرير رحلة البطيخ الفلسطيني ورصد أهم المراحل في "تاريخه" حتى عودة الالتفاف الشعبي حول زراعته محليًا والعودة إلى الاهتمام بأصنافه الأصيلة.

زراعة البطيخ.. معركة فلسطينية صربونية!

لم يكن موسم البطيخ عام ٢٠١٤ تقليديًا، ولعلّه كان من مواسم البطيخ المميزة والفارقة منذ انتشاء العصر الذهبي للبطيخ الفلسطيني عام ١٩٨٣، حيث كان البطيخ يكفي الفلسطينيين بل ويُصدّر إلى مصر ولبنان والأردن وحتى الخليج، إلى أن بدأت العراقيل توضع أمام تصدير البطيخ إلى الأردن، وهكذا تقلّصت عدد الأراضي المزروعة بالبطيخ عام ١٩٨٧ من ١٦.٢ ألف دونم إلى ١٥٠٠ دونم عام ١٩٩١ كما تشير إحدى دراسات معهد "أريج" من عام ١٩٩٤.

بالعودة إلى موسم ٢٠١٤، نجد أن البطيخ الفلسطيني الذي كان يستعد ليستعيد مكانته بعد أن بدأ يُزرع في الأغوار ويتم إنتاجه بكميات تجارية ليحل مكان البطيخ الإسرائيلي الذي "احتل" الأسواق (ولا زال) قد دخل في "مواجهة حقيقية"، فقد شهدت قرية "بيتا" جنوب مدينة نابلس تدخل الجيش الإسرائيلي من خلال مرافقته بجيئات عسكرية لحماية شاحنات مُحمّلة بالبطيخ الإسرائيلي بهدف إيصالها للتجار

بأمان، بعد أن قامت طواقم وزارة الزراعة بضبط شاحنتين محملتين بالبطيخ الإسرائيلى فى وقت سابق.

دخلت شاحنات البطيخ حينها إلى الأسواق، وبيعت بأسعار منخفضة، كما دخلت بعدها ولا زالت تدخل الكثير من الشاحنات كل يوم، بينما البطيخ الفلسطينى "يُناضل" من أجل أن يصل إلى الأسواق، فيكسده منه ما يكسده فى المزارع ولولا العرید من المبادرات المحلية مثل مبادرة "شراكة" ومجموعة "حكى القرايا" التى تسعى للترويج والتسويق للبطيخ الفلسطينى لكنت الخسائر أعظم!

بل إن الكثير من التجار يُفضّلون البطيخ الإسرائيلى لأن لهامش الربح فيه أعلى، ولا يهتمون بالبطيخ القادم من جنين، بعد أن كان البطيخ "الجنينى" أثبه بماركة مسجلة يتسابق إليه التجار يوماً ما.



من صفحة الرسام رمزى طويل

من فلسطين..إلى الأندلس!

حكايات تُجَارنا مع "البطيخ الفلسطيني" اضطررنا بالعودة للبحث عن حكاياته، لنجد أن صيبت "البطيخ الفلسطيني" قد بلغ الشروق 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"، فالكثير ما يُقصد بالبطيخ "الشمام" كما نرى ذلك في العديد من الكتب والأدبيات، أما البطيخ الذي نعرفه في بلادنا فيُسمى غالباً "البطيخ الأخضر" أو "البطيخ الرندي"، ولكن المتبر أن نجد من أمثال ابن العوام اللشبيلي، وهو من أبرز علماء الفلاحة العرب في الأندلس يتحدث عن "نوع" البطيخ الفلسطيني باعتباره نفسه "الرندي" و"السندى" بالإضافة إلى أنواع أخرى مثل "الجرابري" و"الرهواري" والعقابي.

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

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

كتاب الفلاحة

مولفه

الشيخ الفاضل ابن زكريا يحيى ابن
محمد بن احمد ابن العلام اشبيلي

LIBRO DE AGRICULTURA.

من الأندلس إلى أمريكا

فى الأندلس طوّر العرب الزراعة ولا زالت بصماتهم حاضرة حتى اليوم، ولأن العرب أحبوا البطيخ فقد ازدهرت زراعة البطيخ ودوّنوا الكثير من الأشعار حوله وكتبوا فى فنون زراعته، ونفترض أن زراعة "البطيخ الفلسطينى" الذى كتب عنه ابن العوام الأندلسى قد ازدهرت لدى أيضاً، فلم تتوقف عند حدود الأندلس بل انتقلت إلى أمريكا، ففي كتابه "بستنة الخضار المتوارثة" يتحدث مؤرخ الطعام ويليام ويفير عن حماية وصول البطيخ إلى أمريكا والتي بدأت برحلته من موانئ الشرق "اللاويط" كالاسكندرية إلى القسطنطينية وأوروبا والأندلس التى تطوّرت فيها زراعة البطيخ ومنها حملت "الأصناف الأندلسية Moorish varieties" فى القرن الخامس عشر إلى أمريكا (كلمة مورو تستخدم لوصف الأندلسيين) بالإضافة إلى أصناف أخرى وصلت أمريكا من أفريقيا.

أحد أبرز "الأصناف الأندلسية" التى وصلت إلى أمريكا هو صنف "Black Spanish Watermelon" والذى انتشر بشكل واسع فى أمريكا وكان يُسمى "البطيخ الكوبى Cuban Watermelon" وكانت خضرته أكثر ميلاً للسواد وبذوره سوداء، بالإضافة إلى أنه كان من أكثر الأصناف الملائمة للزراعة منزلياً.

بالإضافة إلى هذه الأصناف التى انتشرت فى أمريكا، بدأ علم الزراعة يتطوّر بشكل مُلفت فى أمريكا وبدأت تظهر أصناف جديدة تميّزت بخصائص فريدة جذبت اهتمام الفلاحين، مثل "البطيخ الشليانى"، الذى لم تتوقف شهرته فى أمريكا، بل ناع صيته فوصل كذلك إلى بلادنا ليكتسح الأسواق ويأخذ المكانة التى تهلّى بها البطيخ الفلسطينى الذى (قد يكون) أحد "أجداده" ممن وصلوا الأندلس عبر موانئ الشرق قبل أن ينتقلوا إلى أمريكا!

“البطيخ الأمريكى” .. يكتسح أسواقنا!

يقول الباحثة المصرى أحمد أمين فى اكتساح البطيخ الأمريكى للأسواق، أن أجود البطيخ الذى عرفته مصر كان البطيخ القادم من يافا وكانوا يُسمّونه "بطيخ يافاوى" ولكن ما إن استجلب البطيخ الشليانى، وزُرع فى مصر حتى اكتسح الأسواق لأنه كان "خيراً من اليافاوى" كما يقول فى كتابه "قاموس العادات والتقاليد والتعبير المصرية".



البطيخ الشلياني في مصر - صفحة مصر زمان عبر الفيسبوك

حظي "الشلياني" الذي يُعرف علميًا باسم شيليان بلاك "Chilean Black" باهتمام الباحثين الزراعيين، فقد كان من أحسن أصناف البطيخ في مصر وأكثرها انتشارًا كما يقول الأستاذ كمال رمزي أستيغو في كتابه زراعة الخضروات، وهو يُفصل خصائص هذا الصنف قائلاً: الثمار مستديرة، متوسطة الحجم تزن من ٦-١٠ كغم، والقشرة خضراء فاتمة بخطوط أفتح لونًا، وهو أحمر داكن شديد الصلابة كثير العصارة قليل الألياف، والقشرة رفيعة جدًا والبذور سوداء.

وقد ذكر كل هذه التفاصيل وغيرها، الباحث والخبير الزراعي "وصفي زكريا" الذي تخرج من المدرسة الزراعية العليا باطنبول عام ١٩١٢، ولعل ما كتبه عن أصناف البطيخ في بلاد الشام من أفضل المصادر المتاحة حول الموضوع باللغة العربية، حيث يزودنا بمعلومات مثيرة وهو يؤرخ لمرحلة اتساع البطيخ الأمريكي للأشواق.

فيقول "زكريا" في كتابه "زراعة المحاصيل الحقلية" (١٩٥٢): "في السنين الأخيرة (فترة الانتداب البريطاني) انتشرت في فلسطين، في سهول طولكرم تحديدًا: زراعة أحد أصناف البطيخ الأمريكي فوجد نجاحًا عظيمًا 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 إيرلي "Fordhook Early".

من الأندلس إلى أمريكا

مع اكتساع البطيخ الأمريكي تضررت الكثير من الأصناف المحلية، كما حصل مع اكتساع البطيخ السلبياني للبطيخ اليافاوى فى مصر، إلا أن البطيخ اليافاوى انحسر حتى فى فلسطين مع أنه كان من ألمع الأصناف وأشهرها وهو الذى يُعرف بين فلاحي فلسطين باسم "المهيسنى" أو "المهيسنة" والذى قال فيه وصفى زكريا:

"أشهر البطيخ فى فلسطين، ينتج فى سهول طولكرم وجنين، وأكثر ما يُزرع فيها صنف المهيسنى المعروف فى مصر باسم "اليافاوى" ثماره كبيرة الحجم مستديرة تزن ٦-٧ كغم، وقشرة هذه الثمار رفيعة خضراء فاتحة أو ضاربة إلى البياض وليس فيها ضلوع بارزة، أما اللب فأحمر وردى قليل العصارة (مرمل) قليل الألياف لذيذ الطعام جدًا، والبذور بيض ذات حواف سوداء".

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

بالإضافة إلى "المهيسنى" نجد أن صنف "أبو نملة" لم يعد حاضراً كما كان من قبل، رغم انتشاره بفضل قابليته الممتازة للتصدير بفضل قشرته السمكية التى تميّزت بلون أخضر زاهى، وكذلك بفضل حجمه المتوسط الكروى ولبّه الأحمر اللين اللذيذ كما وصفه "زكريا".

"أبو نملة" يظهر كذلك فى دراسة للباحث "هارى باريس" وآخرون نُشرت فى إحدى المجلات العلمية المتخصصة جاء فيها أن ثماره تصل إلى ١٠ كغم وقشره أسك وأغمو من قشر المهيسنى وكان يُصدر إلى مصر غالبًا، هناك مصادر عبرية تنصت كذلك عن صنف يُدعى "قنورى" وكان كذلك يميّز بقشرته السمكية إلا أن طعمه لم يكن مثل "المهيسنى".

فى مقابلة مع بروفيسور مصطفى كبريا، ذكر أن تصدير البطيخ كان يتم غالبًا من "ميناء أبو زابورة" الذى كان يُسمى "ميناء البطيخ" ولا زالت عمارة نقطة الجمارك فى خربة سمارة من الشواهد المرحمة على "أيام العز"، التى عاشها البطيخ الفلسطينى المخصص للتصدير مثل "القنورى" و"أبو نملة".

بعض الأصناف مثل "أبو طبعة" لم نجد عنه أى تفاصيل، إلا إنه ذكر في مقالة في مجلة دار المعلمين من عام ١٩٣٢، تحدث عن البطيخ فى طولكرم وصنف "كرياتي Qurayti" ذكرت بشكل مقتضب ضمن دراسة "هاري باريس وزملائه" ولعله "القراريطي" الذى ذكر فى مجلة الكويت عام ١٩٨٣.

بالإضافة إلى كل هذه الأصناف التى لم يعد لها حضور تقريباً بل ولعلها انقرضت، نجد صنف "الجدوى" يحظى باهتمام متزايد ولعله أكثر أصناف البطيخ حضوراً فى الأحاديث الزراعية، حيث نجد مؤسسة "أرض السنديان" تخصص مقالة حول "ضباع" لهذا الصنف ومحاولة "إحيائه" من قبل "مكتبة البذور البلدية الفلسطينية". كما نجد أن الباحث عبدالله العمرى درس مع فريق من الباحثين لهذا الصنف ضمن بحث حول "التنوع الجينى فى البطيخ البلدى الفلسطينى" حيث تمت دراسة مجموعة من أصناف البطيخ، بالأخص تلك التى تزرع فى منطقة جنين مثل "زند العبد" و"الجدوى" و"الطليانى" و"الملالى"، وذلك من خلال تدوين ٣٧ وصف من المواصفات المختلفة، مثل عدد الأيام حتى ظهور أول الأزهار المذكرة أو عدد البذور فى البطيخة أو حتى إنتاجية الحقل فى كل صنف وصفات أخرى كثيرة تبرز التنوع الجينى، جعلت الباحث "العمرى" يؤكد لنا فى حديث خاص: أن الأصناف البلدية لهى تراث وطنى لا بُد من الحفاظ عليه للأجيال القادمة من خلال زراعته فى الحدائق المنزلية.



صورة: البطيخ الجدوى من دراسة عبدالله العمرى وزملائه حول التنوع الجينى فى البطيخ البلدى الفلسطينى

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

رغم أهمية الأصناف البلدية، إلا أن الكثير منها لم تتمكن من منافسة الأصناف "التجارية"، بيد أن صنفًا واحد هو "الماللي" لا زال حاضراً ويُزرع لخاصية مميزة فيه هي "كثرة البذور" حيث يُستغل لصناعة "بزر البطيخ"، كما أن هناك مصادر كثيرة تستخدم لفظ "بلدي" كبديل للفظ "ماللي" وبالتالي بعض المتاجر التي تبيع بذور "البطيخ البلدي" حتى اليوم في سريل البطوف مثلاً فإنه يقصد بها بذور "البطيخ الماللي"، وبالتالي فإن معركة هذا الصنف ليست كبقية الأصناف الأخرى في "صراع البقاء" إلا أنها "صراع الروايات".

بحسب الرواية الإسرائيلية، فإن "البطيخ الماللي" عُرف تجارياً في أربعينات القرن الماضي، وأول دراسة تناولت هذا الصنف كانت عام ١٩٤٣، وأن زراعته تجارياً بدأت في مستوطنة "ملال" التي وُلد فيها نارون.

تقول الحكاية الإسرائيلية أن اثنين من المزارعين كانا يُحاولان الحصول على بطيخ يُشبه "المهيسني" في طعمه "العسل" ويُشبهه "القنوري" في قشرته السمكية التي جعلته قابلاً للتصدير بسهولة، فحاولوا جلب أصناف من كاليفورنيا ولكنهم لم تنجح وتكررت المحاولات حتي "توصلوا" إلى هذا الصنف قبل ثورة ١٩٣٦ ولكن الأحوال السياسية والاقتصادية عطلت عليهم مشروعاتهم في السيطرة على أسواق البطيخ ولكن ما إن هدأت الأمور حتى عادوا وحققوا نجاحاً من خلال هذا الصنف الجديد.

في الأبحاث الإسرائيلية، ليس هناك إجماع على "آباء" هذا الصنف، فبعضهم يرى أنه نتيجة تلقيح خلطي "chance crossing" بين صنف (عربي) محلي وصنف آخر يُدعى "Tangela" بيد أن الأكثرية ترى أنه تلقيح بين صنف "المهيسني" و"التشلياني" والتي تتشابه مع "الماللي" في الموصفات الخارجية.



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

صورة: البطيخ الماللي من دراية "هاري باريس" وزملائه

فلسطينيًا، نجد حكاية مُختلفة للملالي، ففي تقرير سابق لمجلة آفاق البيئة والتنمية، أشار المهندس الزراعي "عمر الدمّج" بأن بذور البطيخ الملالي هي مُصنّعة من "الجدوعي" وتعتبر من البذور البلدية الأصلية التي زرعوها فلاحون من ميثلون ومحفوفة في بنك البذور الذي أسسته الإغاثة الزراعية. كذلك نجد أن الباحثة "العمرى" وزملائه اعتبروا "الملالي" من الأصناف البلدية باعتبارها من الأصناف التي كانت تُزرع قبل قيام "إسرائيل"، علمًا بأنه أشار بأنه لا يعلم آباء هذا الصنف ولكن قد يكون "الجدوعي" أحد آباءه.

لماذا علينا حفظ البذور البلدية

سواء كان "المحيسني" من آباء "الملالي" كما يقول "الإسرائيليون" أو أن "الجدوعي" هو أحد آباءه، فإن الملالي من البذور الأصلية التي زُرعت ولا زالت تُزرع في فلسطين وتُذكرنا بالأصناف البلدية الأصلية التي "ضاعت"، والتي ينبغي أن نرسم بها في ظل سيطرة البذور الغريبة المُرجّنة كما يؤكد الباحثة جورج كرزيم في دراسة حول التنمية الزراعية البلدية.

يُشير "كرزيم" إلى أن البذور البلدية يُمكن جمعها وتخزينها من موسم لآخر بينما لا يُمكن ذلك مع البذور المُرَجّنة كذلك فإن البذور البلدية تنمو جيدًا مع السماد البلدي بينما البذور المُرَجّنة تجبر المزارع على شراء الأسمدة والمبيدات الكيماوية، والتي تسبب تآكلًا متواصلًا في خصوبة التربة. كذلك؛ فإن البذور البلدية مناسبة لظروف مناخنا الجاف وذلك بعكس البذور المُرَجّنة.

هذا الكلام لا يقتصر على البطيخ بالطبع، ولكنه يشمل كل البذور، كما أن آثار الاعتماد على البذور المُرَجّنة لا تقتصر على حسابات الربح والخسارة المالية البحتة فقط، أو حتى التربة والمياه فقط، فلكل نمط زراعي هناك تبعات وآثار اجتماعية وأخلاقية يجب أن نتعامل معها بوعي كما يؤكد "كرزيم".

الخاتمة: عودة البطيخ الفلسطيني

في موسم البطيخ ٢٠٢٠، وفي ظل أزمة كورونا وما صاحبها من آثار وتغييرات اجتماعية واقتصادية، حضر "البطيخ الفلسطيني" مُجددًا على الساحة، وكثرت الدعوات للعودة إلى الاعتماد عليه بدلًا من البطيخ الإسرائيلي وذلك لتحقيق المزيد من السيادة على الغذاء ودعم المزارعين الفلسطينيين، ومع أن الأصناف المزروعة حاليًا في فلسطين هي ليست نفسها الأصناف "الأصيلة" التي عرفها أجدادنا، إلا أن دعم الزراعة المحلية وتزايد الاهتمام الشعبي بالمنتج المحلي، يَحْتَمِلُ علينا العودة إلى التفكير والعمل من أجل احياء البذور البلدية، لعلنا نشهد يومًا ما.. عودة البطيخ "المحسني" و"الجدوعي" في الأسواق، تمامًا كعودة الالتفاف الشعبي حول البطيخ الفلسطيني لهذا العام.



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

ملاحظة: تم نشر المقال أول مرة في مجلة آفاق البيئة والتنمية بتاريخ ٢٠٢٠/٧/١ - العدد ١٢٦

عمر عاصي

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



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

البذور البلدية الأصلية للباننجان البتيري مهددة بالانقراض

ناديا حسن مصطفى



بتير في أوائل الخمسينيات

بلادنا فلسطين جزء لا يتجزأ من بلاد الرمال الخصيب وبلاد الشام التي عاصرت حضارات قديمة تقوم على حضارة زراعة راقية كالكنعانية التي كانت أول من عرف زراعة القمح وأول من أخرج الماء من باطن الأرض وأجرارها في قنوات علاوة على ما وهبها الله من مناطق بيئية ومناخية متعددة ما بين الجبل، والفور، والسريل، والساحل، والبادية، وفي قرى بتير خربة كنعانية لا مثيل لها إلا في حلب وهي قرية مقدسية زراعية عبر لهذا التاريخ الطويل الموهل في القدم.

الباننجان في الوجدان الشعبي:

قيل إن أصل كلمة باننجان فارسي، إذ أن أصلها (أبننج) ومعناه: مناقير الجن. ذكر العرب الباننجان في شعرهم... فمدحه أحدهم حين قال:

وكانما الأبننج سود جمائم
لقطت مناقيرها الزبرجد مسما

أو كارهها خيم الربيع المبكر
فاستودعته هواصلا من غنبر

وزمه آخر فقال:

وإذا صنعت غدا
إياك لقامة أسود

فاجعله غير منبج
عريان، أصلع، كوسج

وفى حكاية تاريخية مشهورة: يحكى أن أهل القدس الشريف استقبلوا صلاح الدين الممصر وقدموا له أكلة البانجنجان وهى عبارة عن الأرز واللحم، والبانجنجان مرتبة طبقات فوق بعضها، وقاموا بقلبها قبل تقديمها أمامه فأعجبه ذلك شكلاً ومظهراً ثم طعماً لذيذاً، فما كان منه إلا أن شكرهم على أكلتهم واسماها "مقلوبة" ولا تزال المقلوبة هى أكلة أهل القدس الرئيسية الأولى ولا تزال تحافظ على هذا الشرف العظيم وتقدم فى مناسباتهم حتى الآن نرى طناجر المقلوبة المقدسية فى افطارات الأقصى الرمضانية.

بعض أنواع البانجنجان فى فلسطين

البانجنجان فى فلسطين أنواع وألوان وأذها وأشهرها هو البانجنجان المعروف "البتيرى" ولون أزراه أى ثماره هى اللون الليلكى وشكل زره يميل إلى الاستطالة ويتميز بالأشواك على قمعه الأخضر، وتنطق وترتبط الأزرار بالشتلة الأم بفروع خضراء وكأشها مناقير الطيور، وهو يزرع فى المناطق الجبلية صيفاً، لذا وصف الأطباء العرب القدامى البانجنجان بأنه غذاء بارد يلائم الصيف ويسمى "بالبلدى" أيضاً، وهو يملأ جنان بتير قبل أى منتج آخر.

هناك شكل آخر من البانجنجان الأسود الكبير الذى تشتهر به الأغوار فيسمى بالريحاوى كما يسمى أيضاً بالعجمى وثماره تشبه البانجنجان البتيرى فى الشكل ولكن بدون الأشواك على قمعه الأخضر ويسمى شعبياً بالنابلسى.

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

الأبعاد الاجتماعية والثقافية والاقتصادية للبانجنجان البتيرى

قبل سبعة عقود كانت قرية بتير محجاً للدارسين والباحثين فى مجال النروض بالمجتمع المحلى والتنمية الشاملة وبقيادة المفكر ابن بتير الفذ حسن مصطفى رائد العمل التطوعى، ومنهم طلاب معهد الدراسات العليا الاقتصادية

والاجتماعية التابع لجامعة الدول العربية، وطلاب ومبعوثي مركز تنمية المجتمع في العالم العربي التابع لليونسكو في سرس الليان في مصر للمشاهدة والتطبيق كنموذج حيّ وواقعي.

سأل أحد الدارسين العرب الزائرين للمرصوم حسن مصطفى الرائد بماذا تشهد قرية بتير فأجابته بخفة روحه المعهودة: "تشهد بالبانجبان كما تشهد بى أيضاً".

قرية بتير المقدسية غنية بالمياه والينابيع الصافية العذبة، ولدى أهلها خبرة متجذرة في زراعة الجنان بالخضار المروية على مدار السنة، ويحتاج لهذا النوع من الزراعة إلى عناية مكثفة ودائمة أيضاً، ولا تزال القرية تشكل متحفاً بيئياً طبيعياً، لأسلوب الرى التقليدى وآثاره وأدواته من عيون طبيعية وقنوات وجسور ونظام أهلى مجتمعى فى توزيع الماء وقياس كميتها بعدل ضمن مضامين ومعانى اجتماعية واقتصادية وحياتية تعاونية ودية، يشترك جميع أهالى القرية فى الالتزام به والعمل عليه، كما أن أفراد الأسرة الواحدة لهم دور فى العمل الزراعى ولا يقتصر على أحد دون الآخر بل تتوزع المهام ما بين الرجل والمرأة والأبناء والشركاء من عائلات الأقارب فى الصولة الواحدة فهو عمل اجتماعى بامتياز، ومن أهم الأعمال التى يقوم بها الرجل هو إعداد أرض الجنان وعمل الأحواض (المشاكب) بفن وهندسة وإتقان بحيث تتم عملية الرى بسهولة وتصل الماء إلى كل حوض بكفاءة، أما المرأة الفلاحة العاملة فهي مسوقة وبائعة للإنتاج أكثر من الرجل وهي بائعة محترفة وقديرة تقوم بهذه المهمة باعتراز.

وساهمت محطة قطار القدس يافا التى بدأت العمل عام ١٨٩٢م فى إنعاش التسويق إلى القدس على وجه الخصوص من بتير والقرى المجاورة مثل الولجة والقبو لأنها أول محطة فى الريف المقدسى، ويخرج منها عربة يومياً فى الصباح الباكر إلى القدس حيث كانت تنقل الفلاحين إلى محطة القدس بشكل روتينى ويومى قبل أن يبدأ برنامج المحطة لأن هذه العربة المسماة البخارية كانت تستقر ليلاً فى محطة بتير وتنطلق فى الصباح إلى القدس وليس كما يقال إلى يافا، ولم يذهب المنتج إلى أسواق غير القدس قبل النكبة وبعدها إلى أسواق بيت لحم وبيت جالا.

ويشكل البانجبان محصولاً اقتصادياً مهماً وأساسياً للفلاح لأنه مطلوب للتسويق الجيد والسعر المناسب، ولأن موسمته يشكل الطعام الأساسى الدائم للعائلة، فهم

يعدون طبخاته بشكل مكثف طوال الموسم، ولهذا المحصول موسم وضروري اقتصادياً للبيع والاستهلاك المحلي والاكتفاء ووفرة مادة غذائية محببة ومميزة، وكانت النساء تجفف الباننجان أيضاً، ويسمى الباننجان المقدد وتخزنه الشتاء ويعطى طعاماً خاصاً مختلفاً مما يساهم في وفرة الغذاء المخزن من موسم إلى آخر.

ويظهر اعتزاز الفلاح البتيري بمنتجاته المتميز والمحبب والمشهور باسم القرية في التعبير الأدبي والفناء الشعبي، فعندما يفرح البتيري يعبر عن نفسه بهذه الألفروجة البسيطة التركيب والكلمات، ولكن معناها كبير فيقول أثناء الزفة: اقلع وازرع باننجان يلعن أبو اللي زعلان

ومن أغاني الزفة للرجال في بتير والقرى المحيطة والريف المقدسي هذه:
لّه ونّه لها الريحان تكل منه للعمران
لازرع وردة وبيتنجان كله ع شان العمران

كما تغني نساء بتير مع الرقص الدحرجة الذي كان شائعاً قديماً فتقول:
والله لازرع جنينة وحوض بيننجان باليمن يما ع دلال اليوم
يدرج الشنار في ظله ويفضح الريحان باليمن يما ع دلال اليوم
وارقص وأغني وهافني واجوز العزبان باليمن يما ع دلال اليوم
هذه الأغنية تدل على أهمية الباننجان كمحصول أساسي من الناحية الاقتصادية والدخل.

وتغني أيضاً:
بل المشمش لا تكبش هود على البيزنجان
زين البنات لا توخذ دورع العم والخال

في الخمسينيات نشرت صحيفة فلسطين المقدسية رسالة من أحد المفترسين في الكويت لأمه يوصيها أن ترسل له زعترًا، ولا تنسى موسم الباننجان البتيري في بيئته الريفية المقدية الجبلية الصيفية كبتير الذي يحمل اسمه وينسب إليها.

أهمية الموروث المعرفي في زراعة الباذنجان البتيري

يعلم الفلاح البتيري أن جودة الإنتاج تعتمد على إتقانه لعمله وتعامله مع زراعة الباذنجان وفقاً لخبراته الخاصة والمميزة، ومن بعض ممارساته المبنية على التجربة والملاحظة وتناقل المعرفة، فهو تلبية حاجتها المكثفة في الري بالماء حتى تنمو وتكبر في وقت محدد، ومعرفة توقيت تعطيشتها حتى يعقد النوار وإلا يستمر النمو الخضري على حساب الإزهار والثمار.

وقد كان الفلاح البتيري يشتري سماد الفنم الجاف والمدقوق من بادية التعامرة والقرى المجاورة ويسجد الأرض جيداً ويروبها جيداً حتى تنتج جيداً، فصلالوة الطعم ولعمان قشرته وجمال لونه الليلكي وخضرة أقماعه الداكنة الخضرة ذات الأنوار الصادة لا تتوفر إلا بهذا العطاء، وبذلك يرتفع الثمن ويقبلون على شرائه، وللأسف اليوم يضعون السماد الكيماوي الذي يسبب طعم المرار بالإضافة إلى الضرر الصحي من المواد الكيماوية المستخدمة من السماد.

أيضاً، كان الفلاح يعتمد أسلوب زراعة الريحان أسفل الباذنجان في أطراف الحوض المسمى (بالمشكبة)، وبالفطرة السليمة كان يفهم أن الريحان يبعد الحشرات برائحته العطرة ويقاومها وفي نفس الوقت يجذب النحل والفراش فيسألهم في نقل حبوب اللقاح أثناء تنقله في المحيط ووقت الإزهار خاصة.

كما كانت تتم مقاومة نبات الرمالوك المتطفل، عن طريق خلعها بعناية بدلا من استخدام الكيماويات الضارة.

وممارسات كثيرة أخرى من المعرفة الزراعية الموروثة يلزم الحفاظ عليها.

المراة البتيرية وحفاظها على البذور البلدية وزراعة الباذنجان البتيري

بعد النكسة عام ١٩٦٧ توجه الرجال للعمل في إسرائيل في مجال البناء وتركوا الأرض وانتشر الخراب في الزراعة البلدية والشجرية كما تضررت الزراعة المروية التي تحتاج إلى عناية يومية وحميئة، وكانت المراة هي المنقذ لهذه الحالة فقد نزلت لتزرع وتعنى وتنتج لتكتفي ذاتياً ولتسوق ما يزيد عن

هاجتها، ولا تزال المرأة البتيرية هي المكلفة بالحفاظ على أرض الجنان حتى اليوم، وعادت الفلاحات والعاملات بعد التقاعد من الوظيفة إلى ساحة العمل الزراعي الإنتاجي مع حفظ النوع والبذور البلدية الأصلية، والمرأة هذه تستحوذ التقدير والتحية على هذا العمل الوطني المميز الذي نشعر بقيمته 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 بحوثا معمقة بخصوصها، ونشر الوعي بها.

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

بوركت الأيادي النسائية الحريصة على العمل الجاد والأصيل وحفظ النوع والزريعة للباننجان البتيري المميز ودام الوعي والثقافة وتراثنا الزراعي الفنى.

عوامل طرأت على زراعة الباننجان البتيري وتهديد انقراضه

يحرص المزارع بالفطرة على توفير البذور الأصيلة والتقليدية ومن العار أن يشتروها، ويمكن التبادل والتعاون بين المزارعين فى البذور حسب الفصول والمواسم، كأن يوفر أحدهم بذور الفول بينما الآخر يوفر له بذور و أشتال الباننجان، ولكن لا يمكن أن يتنازلوا عن أصالة البذور بأي شكل أو يفكروا بزراعة نوع آخر.

و كان أهل بتير يميزون بشكل دقيق فى الطعم بين منطقة وأخرى حسب طبيعة عيون الماء والأرض، فتجدهم يقولون باننجان عين جامع أحسن وألذ من عين البلد وآخر يقول ما فى أزكى من باننجان عين أبو الحارث أو عين عمران وهكذا.

وللأسف منذ ٦ سنوات دخل إنتاج أشتال باننجان مركبة على البندورة وأخرى على الفلفل بنبة تحسين الإنتاج وزيادته فى حالة من عدم الوعي بخطورة استدخال هذه الأصناف وتدايعاتها من إخراج الفلاح من السيطرة على الزراعة والبذور التقليدية الأصيلة المتوائمة مع الظروف الطبيعية، فقد أثر فى مواصفات النبتة التي أصبحت تحتاج إلى ركائز حتى تقف مستقيمة وحتى تحمل

حملها، وساقها أصبح هشاً وسهل الكسر، بالإضافة إلى تحكم المؤرد والبائع لهما
كما ونوعاً وتكلفة.

وبالنسبة للثمار فقط اختلف الطعم، وفي طبخة المحشى على سبيل المثال تبقى
الجلدة سميكة (مجلدة)، بالإضافة لمذاقه الأقرب إلى البندورة، ولو فحص في
المختبرات لوجدت الفائدة قد اختلفت كما هو حاصل في جميع الأنواع التي
يعبت فيها، والأهم من هذا كله هو فقدان المزارع للإمكانية استنبات البذور
لمواسم قادمة، وبناءً عليه يضطر المزارع أن ينتظر كل موسم حتى يقوم تاجر
الأشتال بتوفيرها له.

يجب العودة إلى البذور البلدية التقليدية والالتزام بخبرات ومعارف الأجداد
في العناية والممارسات المعتادة كي لا نجد أنفسنا قد فقدنا هذا الإرث بجربنا
وعشنا.



نساء يحملن الباذنجان البتيري في طريقهن لتسويقه في سوق القدس عام ١٩١٣

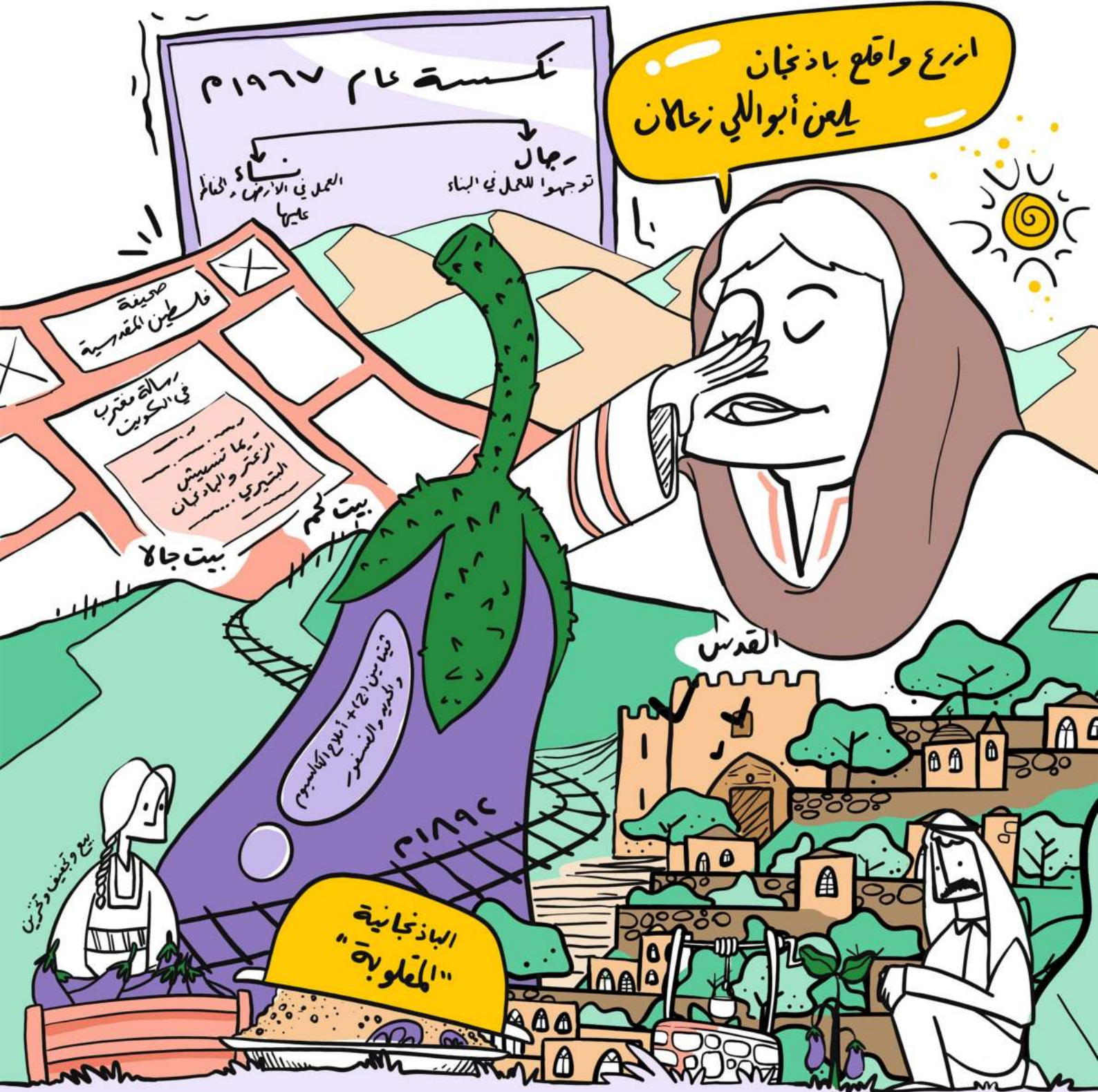
ناديا حسن مصطفى

ابنة بتير، باهتة في التراث الفلسطيني ومؤسسة ثم مديرة مركز حسن مصطفى
الثقافي في محافظة بيت لحم ومقره قرية بتير.

البذور البلدية الأصلية للبادنجان البتيري مهددة بالانقراض

الخطر الأساسي
المسبب لانقراض
بذور الباذنجان البتيري

* التركيب على نباتات أخرى.
* الاعتماد على تجار الأشتال بدل استخدام
البذور البلدية.



وكد عليّ يا ستي ... اذا بدك تزرع باذنجان بتيري: اعرف قديش ووقتيش تسقي. اعرف
متي تقطش عشان ينور. بتروع تجيب سماد ناشف ومدقوف من عند بدو التعامرة واللي
حواليرهم. ازرع ريحان حوالين الباذنجان عشان تكش الحشرات وتجيب النحللات
والفراشات. وتنساش تخلع الرمالوك شوي شوي بايديك.



بذورنا البلدية

أيلول ٢٠٢٢