

خير بلادك

دليل الإستهلاك الأخلاقي في فلسطين



الناشر:

مؤسسة هينرش بُل، مكتب فلسطين والأردن،
كانون الأول ٢٠١٤

تحت رخصة المشاع الإبداعي التالية:
creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0

نسب المصنّف - يجب عليك أن تنسب العمل بالطريقة التي يحددها المؤلف أو المرخص (ولكن ليس بأيّ طريقة توحى بتأييدهما لك أو لاستخدامك العمل). غير تجاريّ - لا يجوز لك استخدام هذا العمل لأغراض تجارية. منع الاشتقاق - إذا أجريت تعديلاً، أو غيّرت، أو بنيت على المادة، لا يجوز لك توزيع المواد المعدلة.

تأليف:

منى دجاني، لينا اسماعيل

تحرير:

أليس غراي، كريس ويتمان، سفينيا أوبرندر

التصميم:

دينيس صبح

الترجمة:

كارول خوري

الصور الفوتوغرافية:

منى دجاني، لينا اسماعيل
(ما لم تتم الإشارة إلى غير ذلك بإشارة * عند انتهاء النص)

أمكن إنتاج هذا الدليل بمساعدة مالتية من مؤسسة هينرش بُل. الآراء الواردة في النصّ تعبّر عن رأي المؤلفين، ولا تعبّر بالضرورة عن رأي مؤسسة هينرش بُل.

HEINRICH
BÖLL
STIFTUNG
فلسطين والأردن

الفهرس

٤	رسالة من المؤلفتين
٥	كلمة ترحيب من مؤسّسة هينرش بل
٦	لماذا التبضع الأخلاقي في فلسطين؟
١٠	الزراعة في فلسطين
١٣	الحرف اليدوية
١٤	نحو صياغة مقاييس جديدة للتبضع الأخلاقي في فلسطي
١٥	التجارة العادلة والعضوية
١٨	الشبكات والتفاعلات المجتمعية التي ينتجها الإستهلاك الأخلاقي
٢٢	الغذاء
٥٤	الحرف اليدوية
١٠٤	النبذ والبيرة
١١٢	تثقيفي
١٢٢	المتاجر
١٣٦	الشركات الكبيرة
١٤٢	التقويم السنوي
١٤٤	روابط مفيدة، حملات وقرارات

رسالة من المؤلفتين

نحن صديقتان مقرّبتان، لدينا شغف بكلّ ما يتعلّق بالبيئة وفلسطين والطعام المحليّ الأصيل وثقافة السكّان الأصليين. يشاركنا في شغفنا هذا العديد من الرماء في مؤسّسات مثل مؤسّسة هينرش بلّ، وأيضاً أصدقاء ونشطاء حولنا، والذين أدركوا عدم استدامة البنى الاقتصادية التي نحن مجبرون على العيش معها أثناء العيش تحت الاحتلال.

هذا الدليل هو محاولة للاحتفاء بأبطال وبطلات الإنتاج المحليّ في فلسطين. رغم أنّه دليل غير كامل ولا يشمل جميع المنتجين، ورغم أنّه لا يقدّم الترياق السريّ للشفاء من البنى الاقتصادية الفاشلة في فلسطين ولا كيفيّة حلّها؛ إلاّ أنّه يدفعنا جميعاً، كمستهلكين ونشطاء مدتيين، إلى التساؤل، بشأن حياتنا اليومية، وعادات أكلنا، وأنماط تسوّقنا، وبالتالي جودة الحياة التي نبغي. أن نعوض أعيننا وأن نخيّل فلسطين التي نودّ أن نعيش فيها، يعني بالنسبة إلينا أن نخيّل مكاناً منسجماً يحترم ويحافظ على عاداته وحرّفه المحليّة، مجتمعاً يعي تصرفاته وأدائها على سواه من الكائنات، سواء الإنسان أو غير الإنسان. من الهامّ أن ندرک أنّ وجودنا وأنماط استهلاكنا تحدث فرقاً، وأنّه بالإمكان توجيهها لإحداث تغيير لصالح أولئك المتشّبين بأخلاقيات الهويّة، والنزاهة، والكرامة، والفخر - وهي ما نؤمّن به جميعنا.

منى دجّاني
لينا اسماعيل

يحاول هذا الدليل أن يدعونا إلى النظر حولنا وإلى البدء بتكوين علاقات مع أصحاب الدكاكين في حارتنا، مع الفلاحين، والحرفيّين، والفنّانين، كبديل للسوبر ماركت ساطعة الإضاءة المليئة بالبضائع من أصول مجهولة. نحن ندعوكم إلى الرجوع إلى هذا الدليل مرّة في الشهر والبحث عن منتج قريب منكم لديه قصّة يشارككم إيّاها، وبعدها تنظيم زيارة إلى هناك مع العائلة والأصدقاء، أو حتّى لوحده. ستفاجأ كم سترفع هذه التجربة من معنويّات ومعنويّات المنتجين.

كثّاً في هذا الصيف في رحلة شبقّة ومخيفة في آن واحد - رحلة استكشاف وتوّر، خبرنا فيها الصالح والطالح في

كلمة ترحيب من مؤسّسة هينرش بل

مؤسّسة هينرش بل هي مؤسّسة سياسيّة ألمانيّة تتشارك في أرائها مع حزب الخضر الألمانيّ، تحاول المؤسّسة أن تمكّن وتعزّز مبادرات تحمل رؤية نحو تحقيق العدالة والاستدامة والتضامن والمساواة الأكبر على المستويين المحليّ والدوليّ، إنّ النشاط والمستهلكين الحساسين النقديّين حول العالم والذين لا يهتمون فقط بأمر البيئة وإنّما يجرؤون على مواجهة مصالح الشركات وأيضاً مصالح وسياسات الحكومات الأجنبيّة التي غالباً ما تكون ضارّة، أولئك هم حجر الزاوية في هذه الرؤية. أنا سعيد لأنّنا وجدنا، في منى ولينا، مؤلّفتين لهذا الدليل، وهما ناشطتان فلسطينيّتان تعملان ليس فقط من أجل فلسطين حرّة من الاحتلال الإسرائيليّ، ولكن أيضاً من أجل مثاليّة 'المواطن الفلسطينيّ الحرّ بحق'.

جاءنا في الماضي العديد من الوفود الزائرة من ألمانيا، وكانوا يسألون كيف يمكنهم أن يسافروا بمسؤوليّة أثناء وجودهم في فلسطين، من دون الإضرار بالاقتصاد المحليّ الفلسطينيّ، أو على سبيل المثال، الانتهاء، دون حتّى أن يدروا، بشراء منتجات المستوطنات من البحر الميت. كلّ أمل أن يكون هذا الدليل الصغير ليس فقط قراءة ملهمة، وإنّما أيضاً مصدرًا نافعًا للمعلومات، للمستهلكين الفلسطينيين وأيضاً الأجانب الزائرين لفلسطين، لما فيه من قدرة على إلهام التغيير. أودّ أن أشكر منى ولينا لالتزامهما بهذا المشروع، وأيضاً سفينا أوبرندر لأنّها هي من ضمنت تنفيذ هذه الفكرة على أرض الواقع.

د. رينيه وايلدأنغل

لماذا التبضع الأخلاقيّ في فلسطين؟

مقدّمة

خلفية: النضال من أجل اقتصاد فلسطينيّ

من الماء الذي يصلنا في الحنفيّة، إلى الوقود الذي نملأ به سيّاراتنا، إلى الفاكهة والخضار المعروضة في أسواقنا المحليّة: تؤثر سرقة الموارد واستغلالها على حياتنا اليوميّة واستهلاكنا اليوميّ بشكل قويّ. فلسطين منطقة غنيّة الثقافة والتاريخ والموارد الطبيعيّة. في الوقت الذي يواصل فيه المستشرقون والسياسيون وصف منطقتنا بأنّها شحيحة المياه، وأنّ أراضيها غير منتجة؛ إلا أنّ وجود أسلافنا على هذه الأرض قد أثبت العكس. ففلسطين، على عكس ما يصفونها، منطقة مفعمة بالتنوّع البيولوجيّ وغيّبة بالمياه الجوفيّة، تربتها خصبة ومشاهدها الطبيعيّة خلّابة. والأهمّ، فهي تنضج بمعارف وخبرات قديمة عمرها مئات السنوات، معرفة يملكها السكّان الأصليون والمحلّيون، عن كيفيّة المعيشة بتناغم مع الطبيعة وعن استغلال الموارد بطريقة تبقى على هذه الموارد للأجيال القادمة.

تعود سرقة الموارد الطبيعيّة في فلسطين إلى ما قبل أربعينيّات القرن الماضي وإقامة دولة إسرائيل، سرقة متتابعة بتعاقب الحكّام - عثمانيّون وإنجليز وأردنيّون - الذين سيطروا على استخدام المياه والأرض وجعلوا التحكّم بها مركزياً. كان لعملية مصادرة الأراضي والمواشي في سنة ١٩٤٨، والتي حوّلت مئات آلاف الفلسطينيين إلى لاجئين، كان لها أثر مدمّر على التجمّعات الزراعيّة في فلسطين التاريخيّة. لقد مرّقت هذه الأحداث صلب الهويّة التي ميّزت وجود الفلسطينيين في قراهم وبلداتهم. جاءت الضربة الأكبر مع احتلال إسرائيل للضفة الغربيّة وقطاع غزّة في سنة ١٩٦٧، حين مُنع الفلسطينيون، فجأة، من العمل في أراضيهم نتيجة تفعيل بنية معقّدة من الأوامر والقيود العسكريّة، وأجبر حينها العديد من المزارعين على العمل والبناء في المستوطنات غير الشريعيّة على امتداد فلسطين، من أجل تأمين دخل لإعاشة عائلاتهم.

لعقود عديدة وحتى الآن، تمرّ فلسطين بأوقات عصيبة من انتهاكات حقوق الإنسان المنتظمة والمأسسة، والاحتلال العسكريّ الحربي، والمساعدات المشروطة المعطلّة. مع اقتصاد مكافح رغم أنّه كامل الارتباط بإسرائيل، ومع انعدام الرؤية لدى صنّاع القرار حول كيفيّة تمكين الاقتصادات المحليّة، فقدت العديد من الحرف المحليّة، والمنتجات البلديّة، وأشغال الفنون التقليديّة، فقدت مكائنها وأيضاً أمكنتها على رفوف الدكاكين. تفرّق الأسواق الفلسطينيّة اليوم بمنسوخات رخيصة للعديد من القطع التقليديّة من مثل الكوفيّة (الحطّة) وتعليق حنظلّة والخرفيّات وغيرها العديد العديد من المنتجات؛ منسوخات رخيصة عادة ما تحمل علامة 'صنع في الصين'. قلّما ما يجد المشترون الواعون ما يبحثون عنه في الدكاكين العاديّة المتوسطة، لذا فعليهم، للحصول على منتج فلسطينيّ أصيل وذو جودة، الاعتماد على المعلومة الشفهيّة، أو المعرفة الشخصيّة للمتّجين، أو المهرجانات الثقافيّة.

يعرّفك هذا الدليل على مفهوم التبضع الأخلاقيّ في فلسطين. سوف يقدّم لك بعض التوجّه لخطواتك الأولى في مشاور أن تكون مستهلكاً أخلاقياً، وأيضاً بعض النصح للتبضع يادراك ووعي أكبر، لاتّخاذ قرارات واعية بشأن عادات أكلك ومعيشتك. نحن لا نقدّم هنا قائمة شاملة سحرية لما يجب أن تفعل، أو الأناص الذين يجب أن تشتري منهم، غير أنّنا نهدف إلى التعريف بما لدى مزارعينا وحرفيّينا المبدعين من عمل مضمّن وشاقّ. في المرّة القادمة التي تخطّط فيها لشراء هديّة خاصّة، أو لتحضير وجبة موسميّة، ندعوك إلى تقليب صفحات هذا الدليل، من أجل بعض الإلهام. نحن على ثقة أنّك ما إن تبدأ بانتهاج هذه المقاربة في خيارات التبضع، حتّى إنّك ستجد نفسك تضع قائمة مماثلة من المتّجين والحرفيّين في جيّك أو بلدتك، أو أناس قابلتهم شخصياً أو سمعت عنهم من أصدقائك. دون الملاحظة وضع جهداً إضافياً لمعرفة قصّتهم، وتجريب منتجاتهم، واتّخاذ خيارات أخلاقيّة حول كيفيّة التعامل معهم في المستقبل.

كومبيديا إنسانيتيَّة أحاذة، يستخدم الرسوم المتحرّكة، والمقابلات الحيَّة، والاستكشات لبروي قصَّة الفلسطينيِّين.

للأسف تبدو مثل هذه الحكايا عن النشطاء والقادة المجتمعيِّين من ذاك الجبل مثل حلم في فلسطين التي نعيش فيها اليوم. بعد عشرين عامًا من المفاوضات العقيمة وغير المجديَّة، ها نحن نعيش في زمن الشكِّ والانحلال من القيم السياسيَّة والهويَّة والانتماء المجتمعيِّ للشعب الفلسطينيِّ. نقلتنا أنماط حياتنا وقيمنا من مجتمع منتج وملتحم إلى مجتمع فردائيِّ واستهلاكيِّ التوجه. إنَّ مواردنا أبعد كثيرًا من نصل إليها، وحياتنا اليوميَّة تجرينا أن نكون عمليِّين، كالإنسان الآليِّ تقريبًا، وأن نكون أيضًا أقلَّ ارتباطًا بأفكارنا المثاليَّة عن القرية الفلسطينيَّة بجميع مكوناتها الثقافيَّة.

منذ احتلال الضفَّة الغربيَّة وقطاع غزَّة سنة ١٩٦٧، أصدرت إسرائيل الأوامر العسكريَّة للتحكُّم في استعمال وإدارة الموارد الطبيعيَّة، ووضعت السياسات للتحكُّم في التجارة والنشاط الاقتصاديِّ الفلسطينيِّ. هذه الأوامر والقوانين هي التي تأسست لاحقًا من خلال بروتوكول باريس اللاحق لاتفاقيَّات أوسلو - بما تبعه من فصل للأسواق والأعمال التجاريَّة الفلسطينيَّة المزدهرة عن الأسواق المجاورة والدوليَّة. دمَّرت هذه الأنظمة أسس الاقتصاد الفلسطينيِّ وجعلته خاضعًا وتابعًا للاقتصاد الإسرائيليِّ. منذ ذلك الحين، أصبح السوق الفلسطينيِّ متلقبًا للبضائع والخدمات الإسرائيليَّة، وفي المحصَّلة، استطاع الاقتصاد الإسرائيليُّ أن يجني الكثير من الأرباح من الشعوب التي يحتلُّها.

يواجه الاقتصاد الفلسطينيُّ أيضًا تحديَّ العولمة: نتيجة الهاجس المستفحل لتوليد الثروات بأيِّ ثمن، تسيطر المؤسَّسات الاقتصاديَّة الدوليَّة والشركات الكبيرة على الأسواق العالميَّة، وتقوِّض الاقتصاديَّات المحليَّة، وتفتت التنوُّع الثقافيِّ، وتحتكر الموارد البيئيَّة، وتسبِّب ضررًا هائلًا للنظم الإيكولوجيَّة على امتداد العالم. لقد أثَّرت العولمة على المناحي الاجتماعيَّة والثقافيَّة والاقتصاديَّة والبيئيَّة لحياتنا ككائنات بشريَّة، ونحن الفلسطينيِّون لسنا استثناء.

مع انبعث الانتفاضة الأولى في ثمانينيَّات القرن الماضي حدثت صوحة اجتماعيَّة وسياسيَّة تمَّيزت بالوعي العالي بالهويَّة والانتماء والنضال ضدَّ الاحتلال. كان العمل الجماعيِّ والتضامن، خلال تلك الفترة، مفضليَّان في نجاح وقوَّة الحركة. تلك مشاعر نفتقد إليها اليوم.

قامت الأحزاب السياسيَّة بتشكيل اللجان الشعبيَّة لمعالجة القضايا التي كان يعاني منها الفلسطينيِّون تحت طبقات من الظلم والعنف وإرهاب الاحتلال. كان الاقتصاد المنزليِّ والزراعة مواضيع اهتمام بعض من هذه اللجان الشعبيَّة، إلى جانب الصحَّة والتعليم. ولعبت النساء دورًا قياديًّا في تحريك وتسيير تلك اللجان، جزئيًّا بسبب كون العديد من الرجال في السجون بسبب نضالهم ضدَّ الاحتلال. كانت حملة مقاطعة البضائع الإسرائيليَّة هي القوَّة المسيِّرة لما كان يسمَّى 'بساتين النصر' - أي زراعة الغذاء من أجل الاستهلاك المنزليِّ واستهلاك الحارة الضيِّقة، وتربية الحيوانات، وتجهيز الأذنية من مثل المخلَّلات، المربيَّات، وتجفيف أنواع مختلفة من الفاكهة والخضار.

لقد وضعت هذه النشاطات الشعبيَّة، والتي هدفت إلى رفع قدرة المجتمع على المواجهة، وضعت الجيش الإسرائيليِّ في حالة من الاستنفار والتحفُّز. أحد الأمثلة على الهستيريا التي نشأت كان البحث عن 'المطلوبين الـ ١٨' في نهاية الثمانينيَّات - مجموعة تكوَّنت ليس من مقاتلي الحرية ذوي الشأن العالي، وإمَّا ١٨ بقرة. فحين كانت الانتفاضة الأولى في ذروتها، قرَّرت مجموعة من النشطاء في بيت ساحور، كغسل تحدُّ ضدَّ نظام الاحتلال الإسرائيليِّ غير الشرعيِّ، قرَّرت أن تشقِّ مزرعة ألبان تعاونيَّة وأن تنتج بديلًا للحليب الإسرائيليِّ ومنتجاته. للتصدِّي لهذه المبادرة الشعبيَّة الشعبيَّة، أغار الجيش الإسرائيليِّ على المزرعة وأعلن أنَّ البقرات هي «تهديد للأمن الوطنيِّ لدولة إسرائيل». لقد منح المخرج الفلسطينيِّ عامر شوملي، الحياة لهذه القصة، في فيلمه 'المطلوبون الـ ١٨' والذي نال جائزة أفضل فيلم وثائقيِّ من العالم العربيِّ في مهرجان أبو ظبي للفيلم هذا العام. يعرض الفيلم الآن في جميع أنحاء العالم، ويلقى الكثير من الترحيب كونه

Nassar and Heacock [1990] Intifada: 1

Palestine at the Crossroads. New York: Praeger

المطلوبون الـ 18 - 2
http://electronicintifada.net/blogs/nora/watch-long-trailer-wanted-18-true-story-bovine-resistance

http://www.abudhabifilmfestival.ae 3

4
Khalidi and Taghdisi-Rad (2009) The economic dimensions of a prolonged occupation: continuity and change in Israeli policy towards the Palestinian economy, http://unctad.org/en/docs/gds20092_en.pdf

بمعزل عن ذلك، فالاقتصاد الفلسطيني لن يستطيع، بموجب البنى الاقتصادية القائمة، أن يتطور إلا بصفته طبقة من طبقات الاقتصاد الإسرائيلي. يأمل هذا الدليل، من خلال تسهيل الخيارات للمستهلكين في فلسطين أكثر عدالة بيئيًا واجتماعيًا، أن تكون له آثار أعمق من مجال التبضع، وأن يلقي الضوء على الصراع والمصاعب التي يواجهها المنتجون المحليون نتيجة الاحتلال والفرص الاقتصادية غير المتساوية التي تواجه الفلسطينيين. ولذلك، سيكون هذا الكتاب بمثابة الدليل البديل الذي باستطاعته أن بثقّف، موفّرًا المصادر ومقوِّمًا حركات التضامن مع فلسطين.

كيف تمّ تنظيم الدليل؟

طُوّر الدليل بحيث يكون إبداعيًا، واعيًا، وسهل الاستعمال. إنّ أكبر تحديّ إنتاج في هذا الدليل هما الغذاء والحرف. في محاولتنا إيجاد مَنْ يفعل ماذا في هذين الحقلين، بدأنا بالاتّصال بالأصدقاء، وزياره المدن والبلدات والقرى، ولقاء العديد من المنتجين. لذلك، فالدليل يورد نقاط جذب عديدة حين يتعلّق الأمر بإنتاج الغذاء والحرف في مناطق جغرافيّة مختلفة حيث يعيش ويعمل الفلسطينيون.

يوجد لكلّ منتج وصف في لمحة مختصرة تفصّل خلفيّة تلك التجارة، وخصّة المنتج ذاته، وطموحاته. تحاول الصور الفوتوغرافيّة أن تظهر المنتجات بالإضافة إلى صور الأشخاص الذين وراء هذه المنتجات. كما يوجد معلومات الاتّصال للمساعدة في إيجاد هؤلاء الناس ومنتجاتهم، وأيضًا لمعرفة الجديد من أخبارهم.

حقوق الإنتاج الرئيسيّة في هذا الدليل هي:

- الخضار والفاكهة: المنتجون المحليون للخضار والفاكهة الموسميّة. نركّز فقط على المنتجات التي لن تجدها سوى في موسم قطفها والتي تبيّك سعيدًا بصحة جيّدة وفي انتظار محصول الموسم الذي يلي.

- الطعام المحفوظ: إنّ حرفة إنتاج طعام معلّب ومخلّل هي من العلامات المميّزة لمنطقة الشام. سنسلط الضوء هنا على قصص المنتجين المحليين في سعيهم إلى

- حفظ أنواع الغذاء الموسميّ سريع الفساد من

خلال اتّباع التقاليد المحليّة لحفظ الطعام. لقد قادت هذه الصناعة العديد من الجمعيات النسويّة ووفّرت منتجات مبتكرة وجديدة وأيضًا شهية.

- النبيذ والبيرة: فلسطين هي إحدى مواطن ابتكار وتصنيع النبيذ الذي يعود تاريخه إلى قرون مضت. يمكننا أن نجد أدلّة منذ زمن الرومان على وجود أنظمة مرتبطة من الصخور وحفر الحجارة التي تظهر أنظمة إنتاج وحفظ النبيذ التقليديّة. من الشيق ملاحظة العديد من المشاريع الرياديّة، مثل أشقر (صفحة ١٠٨) كمثال على مصانع النبيذ التي لها أصول في قرى مهجرة، أو مصنع الطيبة للنبيذ والبيرة (ص ١٠٩، ١١٠). توضح هذه الأمثلة كيف أنّ إعادة اختراع وتجديد هذه الطقوس الاجتماعيّة والثقافيّة هو تحدّي ذاته تحدّي الجهود المستمرة في فصل الفلسطينيين وإبعادهم عن أرضهم.

- المراكز الثقافيّة: هنا نلقي نظرة على مشاريع إبداعية وخلاقة والتي في جوهر أهدافها التثقيف والتمكن وإشراك الناس في التعلّم وإعادة التعلّم حول الخبرات الغذائيّة في الزراعة المستدامة التقليديّة في فلسطين. إنّها بمثابة مواقع عرض أداء، وتدريب، واستشارات حول كميّته إعادة بناء العلاقة بين الطبيعة وجميع عناصرها.

- الدكاكين: الدكاكين التي نذكرها هنا هي لمحة عن المشاريع الاجتماعيّة والتي لا تهدف فقط إلى بيع السلع وإثما إلى نشر الثقافة التي تقدر الإنتاج المحليّ، والموروث الثقافيّ، والحرف المصنّعة يدويًا، كونها وسائل في يد المجتمعات لتبقى صامدة. دكاكين التضامن ربّما تكون هي هدفنا في المستقبل، حيث تعمل جميع دكاكيننا للأطعمة والحرف اليدويّة بطريقة تحترم فيها مجتمعها وتمكّن منتجها.

- الشركات: بما أنّ دليلا هذا يركّز على منتجي النطاق الصغير، ارتأينا أن نحدّد من عدد

الشركات التي نورد عنها عرضًا هنا. ارتكز هذا القرار أيضًا على حقيقة أنّ عدد شركات القطاع الخاصّ التي تتوافق مع المعايير التي وضعنا والمشروحة لاحقًا لا يتجاوز عدد الأصابع. إنّ الإنتاج على النطاق الكبير في فلسطين هو أبعد ما يكون عن الأسمار بالمسؤوليّة الاجتماعيّة، أو الإنصاف الأخلاقيّ للمنتجين، أو الصداقة للبيئة. لقد اخترنا أمثلة قليلة لشركات فلسطينيّة تأخذ بالحسبان واحدة أو أكثر من هذه المعايير.

لقد حاولنا أن نثبّع المعايير الثلاثة العامّة لـ «سيي» (اجتماعيّ | بيئيّ | أخلاقيّ)

(SEE (Social | Environmental | Ethical))، رغم أنّنا لم نحاول أن نكمّم (نقيس بالكّمّ وليس بالكيف) هذه المعايير أو أن نقدّم تقييمًا للمنتجات أو المنتجين. كلّ ما تهدف إليه هذه المعايير هو حثّنا على طرح الأسئلة الثلاثة حين التّبصّع:

(١) هل يساهم المنتج في التمكين الاجتماعيّ؟ هل يخدم المجتمع ويدرّ الدخل للمحلّيين؟ هل يعزّز التماسك الاجتماعيّ، والاقتصاد المحلّي، والمقاومة الفلسطينيّة؟

(٢) هل المنتج صديق للبيئة؟ هل المنتج والإنتاج خاليان من الكيماويّات والإضافات؟

(٣) هل تمّ إنتاج المنتج أخلاقيًا؟ هل نعرف من صنع المنتج وتحت أيّ ظروف؟ هل توفّرت البيئة الأمنة والفرص العادلة للمنتج؟

ما يزال يتربّب علينا أن نجد منتجًا يلبيّ جميع المعايير الثلاثة بشكل كامل ومتساوٍ، لكنّ العديد من المنتجات في فلسطين تلبيّ على الأقلّ واحدًا من هذه المعايير بشكلٍ قويّ. نحثك على أن تفحص المنتج التالي الذي تشتري مستخدمًا «سيي» كمرجع.

الزراعة في فلسطين^١

علاوة على ذلك، يقع ٦٣٪ من الأراضي القابلة للزراعة في منطقة ج تحت السيطرة والإدارة الكاملتين للجيش الإسرائيلي^٢ وحيث يُترك المجال للمستوطنين للسيطرة على أجزاء كبيرة من الأرض والمياه. تصل نسبة الأراضي المصنّفة ج في غور الأردن إلى ٩٤٪ من مجمل أراضي الغور، وهو بذلك يشكّل مثلاً على الطرد المنهج والتدمير الذي يستهدف سبل العيش بشكل يومي^٣. الغور، الذي كان يشتهر يوماً بأنه السلّة الغذائيّة لفلسطين، باتت تجمّعاته الزراعيّة مدمّرة، ويعتمد العديد من الفلسطينيين القاطنين هناك على العمل داخل المستوطنات غير الشرعيّة أو على بيع محاصيلهم من خلال أفراد وشركات زراعيّة إسرائيليّة، والتي تصدّر التمور والخضار والفاكهة^٤. لقد خلق هذا تعاوناً قسريّاً بين المنتجين الفلسطينيين وشركات المستوطنات غير الشرعيّة التي تسوّق لهم منتجاتهم. يسبّب هذا بالفعل أزمة هوية للمنتجين الذين خسروا كلّ أمل في المحافظة على سبل معيشتهم الزراعيّة مستقلّة.

المزارعون في غور الأردن واقعون بين المطرقة والسندان، فهم، من ناحية، غير قادرين على جلب المياه التي يحتاجون لريّ محاصيلهم وتمكين إنتاجهم من أن يكون منافساً في هذا السوق غير العادل؛ ومن الناحية الثانيّة فالبدل الصارخ هو هجر أراضيهم والعمل في المستوطنات غير الشرعيّة لتأمين سبل معيشتهم. من دون حصص مياه ملائمة، يضطرّ المزارعون إلى الاعتماد على الزراعة البعلية التقليدية التي تنتج نكهة مميّزة للمحاصيل الموسميّة. كما أنّها تتطلب المعرفة والخبرة المحليّة السليمة

سوف تظهر مراجعة الإحصاءات في أيّ تقرير زراعيّ توقّعات مروّعة لهذا القطاع في فلسطين. مع القيود الإسرائيليّة الممنهجة على الصناعة، وانعدام الرؤية لدى الحكومة بشأن كفيّة تطوير القطاع، فإنّ مساهمة الزراعة في الناتج المحليّ الإجماليّ تنقص باطراد. يوظّف القطاع حصّة مستمرّة التناقص من قوّة العمل، ما يؤدّي إلى استبدال الأراضي الزراعيّة بالمشاريع الصناعيّة وتدمير واحد من أهمّ عناصر الهوية الفلسطينيّة.

إنّ الزراعة البعلية اليوم هي نوع غالب من أنواع الزراعة، حيث لا تتجاوز الأراضي المروية نسبة ٦,٨٪ من الأراضي المفلوحه^٥. والسبب في هذا هو القيود الرهيبة على استخدام المياه، وحرمان الفلسطينيين من حقهم في كمّيات كافية من الماء من أحواض المياه الجوفيّة الوافرة. لطالما كانت هذه القيود سياسة طويلة الأمد تتبّعها إسرائيل، والتي شكّلت، منذ سنة ١٩٦٧، قوّة مهيمنة على الموارد المائية للضفة الغربيّة. تستخرج إسرائيل اليوم ٨٠٪ من الغلّة السنويّة في الأحواض الجوفيّة في الضفة الغربيّة، تاركة بذلك مجرد ٢٠٪ لتلبية الحاجة المتزايدة للفلسطينيين من المياه للاستخدام المنزليّ، بالإضافة إلى الزراعة. يستهلك المزارع الإسرائيليّ المتوسّط ميهاً لريّ المزرعات عشرة أضعاف أكثر من نظيره الفلسطينيّ، في حين تستهلك المستوطنات في الضفة الغربيّة من المياه، على أساس استهلاك الفرد الواحد، ١٨ مرّة أكثر من الفلسطينيين في الضفة الغربيّة، منتجين محاصيل عالية استخدام المياه للأسواق الدوليّة^٦.

7 <http://www.ewash.org>
8 http://www.whoprofits.org/sites/default/files/agricultural_export__flash_report_0.pdf

5 [http://www.ewash.org/files/library/WB%20factsheet%20ofian%20march%2009\[1\].pdf](http://www.ewash.org/files/library/WB%20factsheet%20ofian%20march%2009[1].pdf)
6 http://www.btselem.org/download/201105_dispossession_and_exploitation_eng.pdf

بسبب القيود غير المنتهية على الحواجز الإسرائيليّة، أو فحوص الحدود، أو في مزارعهم، لا يعرفون أين وكيف يسوّقون هذه المنتجات بحيث تنافس تدفّق المنتج الإسرائيليّ الرخيص. تعتمد إسرائيل بشكل كبير على الكائنات المعدّلة وراثياً من أجل إنتاج الغذاء، وهي عمليّة تقوم بالأساس على تبديل الحمض النووي للبدور لجعلها أكثر مقاومة للضغوط البيئيّة. يعطي هذا الشركات الكبيرة القوّة على التحكّم بالمصادر المحليّة للغذاء، المصادر التي استعملها المزارعون لآلاف السنين، ما يؤدّي إلى تدمير التنوّع الغنيّ للبدور المحليّة في فلسطين بحيث يشارف على الانقراض. لكنّ الجهود للحفاظ على المعرفة المحليّة النفيسة تجري على قدم وساق (أنظر بنك البذور في فصل التثقيف، صفحة ١١٩). تستمرّ الكائنات المعدّلة وراثياً في أن تكون تهديداً للبدور الفلسطينيّة المحليّة والأصليّة، حيث إنّ الزراعة التقليديّة واسعة النطاق تعتمد كثيراً على الكائنات المعدّلة وراثياً، والتي بدورها تعتمد على المبيدات والأسمدة الكيميائيّة، وجميعها من إنتاج ذات الشركات العملاقة.

إنّ مكنته [نسبة إلى ماكينه] الأراضي الزراعيّة هي ظاهرة عالميّة ترعب مزارعي النطاق الصغير، وفلسطين ليست استثناء. لقد ركّزت سياسات الحكومة لـ «تشييع» و«تطوير» القطاع الزراعيّ، بالأساس، على إثراء المزارعين الأثرياء وتحويل أكثر أراضيها خصباً، مثل مرج بن عامر في محافظة جنين، إلى مناطق صناعيّة متعدّدة الجنسيّة، حيث سيتحوّل المنتجون وأصحاب الأراضي إلى عمالة رخيصة في المصانع عالية التلويث والمسيرة من قبل المستهلك^٩.

لكنّ الزراعة في السياق الفلسطينيّ هي أكثر من مجرد مصدر دخل يهدف المزارعون إلى الاستفادة منه وتوسيعه. إنّ فكرة الارتباط بالأرض وفكرة الانتماء هي جزء لا يتجزأ من الهوية الفلسطينيّة. فالصمود

لتحضير الأرض سنويّاً. لكن، بسبب التقلّبات المناخيّة من أمطار وحرارة وازدياح في مواعيد المواسم، فإنّ تجمّعات المزارعين البعلّيين تصبح أكثر وأكثر هشاشة وضعفاً وتشارف على فقدان سبل معيشتها. كما تساهم قيود الاحتلال المفروضة على حركة البضائع والمنتجات، وتقسيم الضفّة الغربيّة، في فصل الأسواق المحليّة عن بعضها بعضاً^{١٠}.

يتلقّى قطاع الزراعة بالفعل الأموال من وكالات المساعدات الدوليّة، والتي تهدف إلى تطوير مقاييس الإنتاج للوصول بشكل أكبر إلى الأسواق العالميّة وإدخال فلسطين إلى الاقتصاد العالميّ. غير أنّ هذا عادة ما يكون على حساب المنتجين المحليّين، الذين بات كلّ تركيزهم الآن على كميّة تلبية المقاييس الدوليّة بغرض بيع منتجاتهم في أماكن بعيدة، فقط من أجل أن يعودوا إلى بيوتهم فلا يجدوا سوى المواد الغذائيّة الأساسيّة الرخيصة ومنخفضة الجودة. بناء عليه، تستفيد الأسواق الغربيّة من المحاصيل ذات القيمة النقيديّة العاليّة، في حين أنّنا في فلسطين نهجر الممارسات الزراعيّة المحليّة والصديقة للبيئة والأصناف المتعدّدة، كلّ ذلك من أجل تلبية الطلب الدوليّ^{١١}. يدمّر هذا سبل العيش المحليّة ويزيد من المنافسة بين المنتجين، ويضعف المزارعين الصغار، بالإضافة إلى الآثار البيئيّة للمحاصيل النقيديّة المعدّلة وراثياً التي تدمّر توازن النظام الإيكولوجيّ، تاركة أراضيها جدياً وضعيفة ومنهكة.

المنافسة مع المنتج الإسرائيليّ هي أيضاً عقبة أمام تنمية زراعة مستدامة في فلسطين. تُغرق كلّ يوم أطنان من المنتجات الإسرائيليّة الأسواق الفلسطينيّة وتنافس الإنتاج المحليّ. ويصبح الملاذ الوحيد للمزارعين الفلسطينيّين هو مراقبة منتجاتهم تتعفّن

<http://www.undp.ps/en/newsroom/publications/pdf/other/climatechange.pdf> 9

<http://www.stophthewall.org/down-loads/pdf/FoodFull.pdf> 10

<http://www.noralestermurd.com/2013/02/22/guest-post-donor-interventions-in-palestinian-agriculture-helping-hand/or-slap-on-the-face-by-aisha-mansour> 11

<http://www.noralestermurd.com/2013/02/22/guest-post-donor-interventions-in-palestinian-agriculture-helping-hand/or-slap-on-the-face-by-aisha-mansour>

http://al-shabaka.org/sites/default/files/SansourTartir_PolicyBrief_En_July_2014.pdf 12

هو المصطلح الذي صيغ لتفسير تجرّد الفلسطينيين بأرضهم، بل ويمتدّ ليشمل مفاهيم الأمانة الحديثة والدولة. هكذا يميّز الفلسطينيون بأنهم حماة الأرض، إلى درجة أنّ كرامتهم وشرفهم يتلطّخان إن سلبت أرضهم، خاصّة إذا تمّ هذا بشكل غير قانوني.

بالنسبة إلى المزارعين الفلسطينيين، الحفاظ على الأرض هو واجب وعهد يقطعونه على أنفسهم لترسيخ هويتهم. لا عجب حينها إن هدفت تكتيكات الاحتلال وسياساته الأساسية إلى تجريد سبل معيشتنا من هذا العنصر. فالفلسطينيون إنّهم حراس كروم الزيتون، وبساتين الأشجار، والحقول، والتلال. إذا عدّنا وجهة نظرنا حول الملكية، فسوف نرى أنّنا حين ندعم مزارعاً رابضاً في أرضه نكون في الواقع نرسّخ إنّنا على الأرض ونقل بشكل غير مباشر النشاطات الاقتصادية نحو دعم النشاطات المحليّة والتي يقودها المجتمع بدل أن يقودها الربح الساعي والمستغلّ للأفراد والهيئات.

تراث غزّة الزراعيّ المتلاشي

لم تتمكّن بسبب الحرب الأخيرة على غزّة من تحقيق طموحنا بأن يشمل الدليل الحرفيين ومنتجيّ الغذاء الغزيّين، ومن أن نحكي حكاية صمودهم وقدرتهم على المواجهة. وسط رعب فقدان حياة الأبرياء، وتدمير البيوت، وتبعثر سبل المعيشة، بات من الواضح أنّ الاحتلال لا يهدف فقط إلى إيقاع الدمار بالسكّان المدنيين ومبانيهم وبنيتهم التحتيّة، ولكن أيضاً إلى تدمير عصب هويّة وجوهر عناصر انتماء الفلسطينيين.

المزارعون الذين كانوا يناضلون لعقود من أجل حماية أرضهم وفلاحها في المنطقة العازلة سيّبة السمعة، هم ذاتهم الأكثر هشاشة، بالإضافة إلى الصيادين الذين يواجهون تهديداً مستمراً لحياتهم حين يخرجون إلى منطقة الصيد الصغيرة والمحدّدة من قبل الحصار البحريّ الإسرائيليّ. لقد تمّ، بشكل ممنهج، إضعاف وتدمير سبل المعيشة التي تعتمد

على الموارد الطبيعيّة، وهذا من الأساليب التي يستخدمها الاحتلال لتحويل السكّان الفلسطينيين إلى مجموعة تابعة. اشتهرت غزّة في الخمسينيّات والستينيّات من القرن الماضي بإنتاج الحمضيّات وتصديرها. في السبعينيّات، حين كان قطاع إنتاج الحمضيّات يوظّف نحو ٢٥% من قوّة العمل الزراعيّة، تمّ تحويله بالكامل إلى تجارة خاسرة. للأسف، تستورد غزّة اليوم الحمضيّات من إسرائيل ومصر.

منذ اتّفاقات أوسلو، وضعت إسرائيل منطقة محظورة الدخول، والمعروفة بالمنطقة العازلة السيّبة، والتي تمتدّ على طول الحدود بعرض لا يقلّ عن خمسين متراً (تجاوز ذلك في بعض المناطق) في أرض قطاع غزّة. على مرّ السنين، توسّعت هذه المنطقة العازلة لتصل إلى ثلاثمائة متر، مجرّدة الفلسطينيين من ٤٠% من المساحة الإجماليّة لقطاع غزّة، الذي يصادف أن يحوي على الأراضي الفلسطينيّة الأكثر خصوبة في الأراضي الزراعيّة. قُتل العديد من المزارعين في هذه المنطقة الحرام، وأصيب العديد غيرهم وهُدّد الآخرون، بينما اقتلعت المزارعات ودمرت.

بين الدمار يكمن الأمل، كما علّمتنا غزّة دوّمًا. في الاعتداءات السابقة على القطاع، وجد المبتكرون طريقة أو أخرى لتحويل القمامة والركام وأنقاض ما كان يومًا ما يبيّنًا وذكريات وأثمن الممتلكات إلى أشياء حيّة مرّة أخرى. تمّ تحويل الركام المعاد تدويره في النصيرات إلى مكعّبات بناء جديدة. وشهدت مشاريع تركيب الطاقة الشمسيّة فجرًا جديدًا من المواد المحليّة التي طوّرها المهندسون من جميع الجامعات. حتّى السيّارات الكهربائيّة فقد تمّ إنتاجها في سنة ٢٠٠٨، لتتحرّر بذلك من الحصار على إدخال الوقود الذي تفرضه إسرائيل.

لقد كان من دواعي سرورنا أن نجد بصيص أمل في المشروعين اللذين استطعنا الاتّصال بهما، وهما مشروع أطفالنا ومشروع سلافة، واللذان أظهرنا تصميمًا والتزامًا على إدماجهما في الدليل. نأمل أن تفرد المنشورات القادمة فصولًا كاملة لـ «المقاتلين من أجل السيادة الغذائيّة والمقاومة الثقافيّة» في غزّة.

الحرف اليدويّة

المحاكاة من غصون الزيتون وقش القمح، نسج الصوف، ودباغة الجلود التقليديّة^{١٣}. لقد خسرت هذه الحرف اليدويّة أهمّيّتها بالنسبة إلى الفلسطينيّ العاديّ، وذلك مع دخول العديد من السلع والأصناف المتنوّعة المستوردة من الصين، والتي حلّت بسرعة محلّ، وربّما أوقفت تمامًا، إنتاج هذه المنتجات المحليّة.

تعاني صناعة الحرف اليدويّة الفلسطينيّة أشكال التهديد المستمرّ من مختلف الجهات. في الوقت الذي يلعب فيه الاحتلال الإسرائيليّ الدور الأكثر نشاطًا في تقليص هذه الصناعة، أدّى إغراق السوق الفلسطينيّ بنسخ منقولة بأسعار أخفض وتواجديّة عالية، إلى إبعاد العديد من الحرفيّين عن التركيز على الحرف اليدويّة التقليديّة. لم يتجاوز الاهتمام والاستثمار في تطوير الحرف اليدويّة التقليديّة من قبل المؤسّسات الحكوميّة الفلسطينيّة حدّه الأدنى؛ في حين يلعب العديد من المنظّمات غير الحكوميّة هذا الدور في محاولة لتمكين المنتجين المحليّين من خلال ورشات العمل المختلفة والتدريبات. دفعت المنافسة بين دكاكين بيع التذكارات للبيع بأسعار أقلّ الحرفيّين المحليّين بعيدًا، وفي أسوأ الأحوال أدّت بهم إلى خسران أموالهم وإيقاف تجارتهم كليًا.

يتمتّع منتجو النطاق الصغير والشركات العائليّة بقيمة مضافة هي التفرّد، فهم ينتجون لنوع مختلف من الزبائن، ويهتمّون بالتفاصيل والجودة والمسات الأخيرة للمنتج النهائي. يمكن تتبّع أثر المستوردرات الرخيصة في فلسطين منذ الحكم العثمانيّ، وعليه

يرتبط الموروث الثقافيّ الفلسطينيّ ارتباطًا جوهريًا بالبيئة الطبيعيّة. لقرون من الزمن، عاش الفلسطينيّون بانسجام مع الطبيعة، مستفيدين ممّا تقدّمه من موادّ خامّ منتجين بذلك هويّة إيقويّة شكّلت المدن والقرى وحوّلت العديد من المناطق الفلسطينيّة إلى مراكز إنتاج للحرف اليدويّة وغيرها من النشاطات الاقتصاديّة. عزّزت الجهات الدينيّة في البلدات الفلسطينيّة بحدّ ذاتها ازدهار صناعة من نوع محدّد من الحرف اليدويّة هو الحرف السياحيّة (مثلًا الحفر على خشب الزيتون في بيت لحم، الخزف الأرمينيّ، الزجاج الخليليّ، إلخ).

إنّ ممارساتنا للموروث الثقافيّ، من الحرف اليدويّة إلى الفنون، تعتمد على الموادّ الخامّ التي هي «نفايات» ممارسات أخرى. من الأمثلة على ذلك ما ينتج من تقليص أشجار الزيتون، وقش القمح، وصوف الخراف، والجلد. تقليديًا، لم تكن تعتبر هذه المنتجات نفايات من منظور النشاطات الاقتصاديّة التي كانت التجمّعات المحليّة تمارسها، حيث كان لجمع العناصر الأساسيّة استعمال أو دور.

لقد كان للحرف اليدويّة التقليديّة في فلسطين حصّتها من الإحياء والانقراض، واعتمد ذلك على أوضاع التجارة. لقد أنشأت المؤسّسة الفلسطينيّة للتبادل الثقافيّ (وهي مدرجة في قسم الدكاكين) قاعدة بيانات عن تاريخ وأوضاع كلّ حرفة يدويّة. الحرف التي تمّ إحيائها هي الخزف، والحفر على خشب الزيتون، والتطريز، وصابون الزيت، ونبخ الزجاج. يكمن السبب وراء عودة ظهور هذه الحرف إلى قدرتها على دخول الأسواق المعولمة كحرف سياحيّة. أمّا الحرف المهدّدة بالانقراض فهي السلال

على الفخر عن المقاومة الفلسطينية والارتباط بالأرض.

لن تكون بداياتنا من الصفر، فشبكة اتّحادات العمّال القويّة، ومنجوا الـ «البلدي» المحليّون، والنشطاء، ولجان المقاومة الشعبيّة، كلّهم جهات فاعلة رئيسة في مساعدتنا على تحقيق هدفنا. يجب أن نحافظ على المعرفة المحليّة والحكمة التي ورثنا عن أجدادنا وأمّهاتنا وأن نقلها لتعليم شبابنا ومساعدتهم في الحفاظ على هذه الكنز.

إلى الآن، لم تتهلّهل علاقتنا بالغذاء ولم تصبح قيمنا، تمامًا، هي القيم الاستهلاكيّة الرأسماليّة. نحن واعون ثقافيًا بأهميّة وتفرد المنتجات البلديّة. نحن نبحث عن الخضار والفاكهة الموسميّة ونخلق أجواء احتفاليّة حولها. ما يزال العديد من العائلات لديه شبكات قويّة مع المزارعين المحليّين والبدو لتأمين المؤونة الشهريّة (وأحيانًا السنويّة) من زيت الزيتون، والزيتون، والمخلّلات، والجبنّة البيضاء، والبيض، واللحوم، إلخ. هذه الأنظمة هي جزء من النسيج الثقافيّ لمجتمعنا منذ سنوات عديدة، لكنّها تحتاج إلى إعادة إحياء وتعزيز، والاعتراف بها كسبل لها مغزى للعيش المستدام والمتكامل.

فهو ليس بالجديد. لقد غيّرت العولمة والأسواق الحرّة منظور الناس للمنتجات، وقد غيّرت أيضًا تقضيلاتهم من الجودة العاليّة والمتانة إلى الرخيص والذي يمكن التخلّص منه. لقد أثر هذا أيضًا على صناعة الحرف اليدويّة، والتي خضعت لفترة من تناقص الجودة وإدخال المواد التركيبيّة والبلاستيك في إنتاج الحرف اليدويّة التقليديّة (مثل حياكة السلال باستخدام خيوط البلاستيك). بعد كلّ ما قبل، تجدر الإشارة إلى وجود نزعة جديدة ومشجّعة، حيث بات الناس يشترون المنتجات التقليديّة ويلتفتون ويهتمون بالأصالة وأن تكون المكوّنات طبيعيّة وتقليديّة.

نحو صياغة مقاييس جديدة للتبضع الأخلاقي في فلسطين

أقلّ ما يقال في البنى الاقتصاديّة التي تحكم فلسطين اليوم أنّها كارثيّة وإشكاليّة. عالم اليوم المعولم، مقرونًا باحتلال خائق معطلّ لجميع مناحي حياتنا، هما الوصفة للكارثة^{١٤}. لقد فاقمت مساعدات الممولّين من سوء الوضع من خلال جعل أنظمتنا الاقتصاديّة أكثر اعتماديّة على الأموال المشروطة، وتدمير أيّة محاولة للانحراف عن شروطهم. تحت الذريعة المضخّمة بأنّ مياهنا قليلة، وأنّ أراضينا غير كافية للحفاظ على سبل معيشتنا، وأنّ منتجاتنا ليست ذات جودة جيّدة، يضعف إيماننا في قدراتنا كشعب - هذا الشعب الذي تمكّن من البقاء لعقود رغم الاحتلال الأجنبيّ - وإيماننا في قوّتنا على خلق التغيير الذي نطمح إليه جميعًا.

نحتاج نحن كفلسطينيين أن نصوغ استراتيجيتنا الخاصّة لتجاوز الركود والتراجع في القيم في مجتمعنا، أن نعيد إحياء قيمنا للعيش في هذه الأرض كمجتمع مقاوم، وأن نعيد بناء الشبكات الاجتماعيّة التي حاول الاحتلال مرارًا وتكرارًا أن يدمرها. لن نقوّي فقط المنتجين المحليّين، ولكننا أيضًا سنكون قادرين على سرد حكاية جديدة وباعثة

التجارة العادلة والعضوية

التسويقية، يحتاج الفلسطينيون إلى تعريف ما الذي يُعتبر عادلاً في سياقنا ولاقتصادنا المحلي. سوف يتركنا النضال من أجل تصدير منتجاتنا عالية الجودة، ضعفاء ومجرد مستهلكين للمحاصيل الدولية الرخيصة التي تملأ أسواقنا. ولهذا تهدف عدل (صفحة ١٢٦) و شراكة (صفحة ١١٧) إلى تصوّر مقياس محليّ لفحص مدى أصالة ومحليّة محصول بعينه، والأثر الاجتماعيّ الذي له على زيادة سهولة تكيف وصمود المنتجين المحليين. هذا أيضاً سيعيد تأسيس وتقوية علاقة الثقة بين المستهلك والمنتجات المحليّة، التي فشلت إلى الآن في تلبية المقاييس المتوقّعة لدى المستهلكين المحليين.

ليس الهدف من هذا الدليل تبني المفاهيم التي تمّ تطويرها في أماكن أخرى ومحاولة إدخالها إلى السياق الفلسطيني. إنّ تاريخنا الثقافيّ مليء بأمثلة الممارسات «الخضراء» التي يقوم بعض البيئيين الغربيين التقديّمين بتطبيقها الآن كجزء من أسلوب حياة جديد. على سبيل المثال، إنّ الممارسات الاجتماعيّة من مثل المقايضة، استخدام المواد المحليّة للبناء، والزراعة البعلية، هي جميعها ممارسات استخدمها أجدادنا لأجيال عدّة.

كيف يكون التبصّع الأخلاقيّ في فلسطين؟

يحتاج النظام التقليديّ الحاليّ لأن يصبح أكثر نجاعة واستجابة إلى الوتيرة السريعة للحياة الحديثة وإلى توفير أساليب لطلب وتوصيل البضائع تكون موثوقة وسهلة الوصول إليها. يمكن الاستفادة من التكنولوجيا من أجل ربطنا بالمنتجين المحليين الذين ينتجون بضائعهم في أماكن قريبة من أماكن إقامتنا، التي باستطاعتها تسيير تفاعل أسهل وأسرع من البديل المتمثّل في الاعتماد على الوسطاء والتجار.

يُنَجّ العديد من المنتجات المحليّة الفلسطينية ويغلف ويسوّق بما يتلاءم مع المقاييس الدوليّة للتجارة العادلة، ما يفسح المجال أمام المنتجين المحليين لكسب المزيد من المال في ذات الوقت الذي يحافظون فيه على مقاييس بيئية وصحيّة معيّنة. تركز التجارة الحرّة على السلع التي لها سوق في الغرب. في فلسطين، لطالما كان زيت الزيتون هو السلعة التقليديّة الأكثر تصديراً، غير أنّ المصدّرين تحت سمة التجارة الحرّة قد وسّعوا صادراتهم الآن فأصبحت تشمل العديد من المنتجات المحليّة مثل الأعشاب المحقّفة، والصابون، وخشب الزيتون المحفور، إلخ. لقد استثمر العديد من المشاريع التجاريّة الفلسطينية في سوق الغذاء في ترويج نفسهم كمصدّرين تجارة حرّة، وهذه النزعة أخذت بالاتّساع في القطاع الخاصّ الفلسطينيّ، وفي الغذاء والحرف على وجه الخصوص.

إنّ مقدمات عقد وشروط شهادة التجارة العادلة هي في الجوهر شروط معتدلة، غير أنّ العمل والإنتاج لأجل نظام رأسماليّ متصدّع بدأ يثبت أنّه أمر غير منتج. يحصل المنتجون الصغار على ربح قليل من هذه الشهادة، بالإضافة إلى ذلك، يخلق نظام التجارة الحرّة عقلية تمطيّة تبذ العديد من المنتجات المحليّة (المحليّة) والتي لا تتوافق مع المقاييس الدوليّة لعدّة أسباب. هذا بحّد ذاته حالة خطيرة للتعريف بالمزارعين، حيث يصبح الهدف النهائيّ هو التوافق مع هذه الأنظمة بدل الحفاظ على وحماية نظام إيكولوجيّ مثرّن والاستمرار في استعمال الأساليب الزراعيّة التقليديّة والبذور المتوطّنة.

من أجل حماية غذائنا وحرّنا التقليديّة، والمحافظة على مستويات عالية من الأصالة والجودة والقدرة

المعدّل وراثيًا. إنّه يربط فلسطين بمجتمعات تقاسي من الاقتصادات الاستغلاليّة والتي تجاهد للحفاظ على غذائها وطريقة حياتها الأصيلة.

إنّ استخدام الإعلام المجتمعيّ كجزء من استراتيجيّة تسويق متماسكة هو ترياق النجاح لكلّ تجارة في هذه الأيام، خاصّة حين يتمّ استخدامه بالجرعات الصحيحة. يعتمد العديد من المنتجين الفلسطينيين، كما ستري في هذا الدليل، على الفيسبوك وعلى موافعهم الإلكترونيّة للإعلان عن وتسويق منتجاتهم وأخبارهم. لقد أثبت هذا نجاحًا سواء في الأسواق المحليّة أو الدوليّة.

العديد من المنتجين الذي ستقابلهم في هذا الدليل مرتبطون بعضهم ببعض، وعليه فالشبكة قائمة لكتنّها تحتاج إلى أن يكون الاعتراف والقبول بها والتعرّف عليها من قبل المستهلكين أكثر وضوحًا. يخلق الاستهلاك الأخلاقيّ شبكة من التفاعلات التي تتجاوز المنتج الأخضر أو الفاكهة العضويّة، وفي نهاية المطاف يبني مجتمعًا من المنتجين والمستهلكين، يتفاعلون فيما بينهم ويستفيدون من بعضهم بعضًا على طول الطريق. [انظر إلى الصفحة ١٨].

إنّ قدرتنا الشرائيّة، أو ما لدينا من تأثير حين نصرف مبلغًا معيّنًا من المال على منتج، أكثر قوّة بكثير ممّا تتصوّر. إذا بدأت تتبصّع بشكل أخلاقيّ أكبر، وتشجّع عائلتك وأصدقائك ليفعلوا الشيء نفسه، سيكون لهذا أثر مضاعف. هذا سيعني أنّ المنتج سوف يستمرّ في زراعته العضويّة، والحرفيّة/ سوف يستثمر في المحافظة على الجودة العالية لمنتجه. سيقوى الاقتصاد المحليّ وسيأخذ الشكل المعروف بـ «الاقتصاد التكافليّ»، والذي يهدف إلى القضاء على الظلم الاجتماعيّ والاقتصاديّ لصالح الناس بدلًا من الشركات. في حالة فلسطين، سوف يساعد على بناء «اقتصاد المقاومة» حيث، سنكون نحن الفلسطينيون، قادرين على تحقيق اقتصاد متمركز قويّ، والسيادة الغذائيّة، والاستقلاليّة الموارديّة. ستكون حالة لا نعود فيها مضطّرين لأن نكون سوقًا أسيرًا للبضائع الإسرائيليّة المنتجة على أراض منهوبة بمياه مسروقة.

يمكن للوعي بقيم الاستهلاك الأخلاقيّ أن يغيّر أيضًا فهمنا للعديد من القضايا العالميّة، مثل الفقر، عمالة الأطفال، التدهور البيئيّ، التغيّر المناخيّ، والطعام



الغذاء



النبيذ والبيرة



الأجبان



الخضار والفاواكه



المخللات والغذاء
المحفوظ



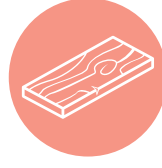
الحرف اليدوية



السلال



التطريز



الخشب



النحاسيات



النسيج



الجلد



تثقيفي



المتاجر



الشركات الكبيرة



مجتمعي



مجتمعي



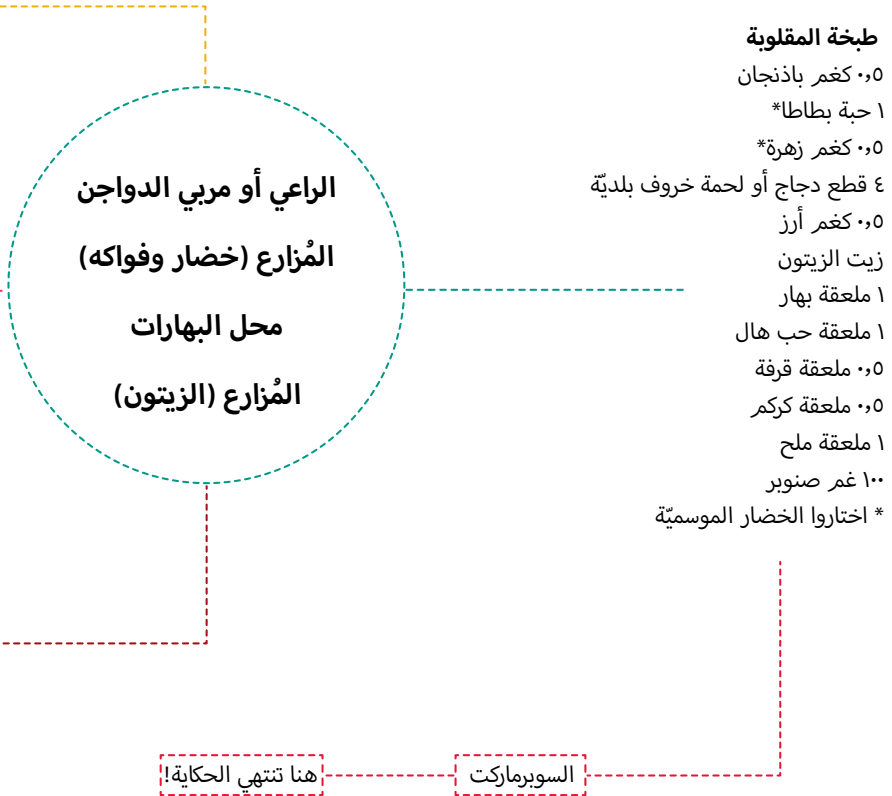
بيئي



اخلاقي

الشبكات والتفاعلات المجتمعية التي ينتجها الإستهلاك الأخلاقي

يوضّح هذا الرسم التفاعلات التي ينتجها الاستهلاك الأخلاقي، والتي تعزّز التماسك المجتمعي والتشبيك والتواصل ما بين أفراد المجتمع، على العكس من أنماط الاستهلاك الحاليّة التي تضعف هذا الترابط. ومثال على ذلك عمليّة تجميع المكونات لتحضير أكلة محليّة (كالمقلوبة). يمتاز التسوّق من المنتجين المحليّين بفوائد عديدة تتراوح ما بين شراء منتجات بلديّة بجودة عالية، وبين تكوين علاقات مباشرة مع المنتجين المحليّين والتفاعل معهم، وبين إمكانيّة توسيع شبكة علاقات المستهلك والتعرّف على منتجين ومنتجات جديدة. أمّا إذا تمّ اختيار السوبرماركت فالعكس هو الصحيح، حيث ستكون التجربة محصورة ومحدودة بحدود السوبرماركت.



منتجات بلدية عالية الجودة

• **مربي الدواجن**

البيض

• **الراعي**

الحليب

الجبنة

الزبدة / السمنة

جميد

الجلود

من أصواف الخراف

• **محل البهارات**

الحبوب الصحيّة والمفيدة

الأعشاب

• **مزارع (خضار وفواكه)**

المخللات

الصلصات

المفتول

الفريكة

القشّ لصنع السلال

• **المزارع (الزيتون)**

زيت الزيتون

صابون زيت الزيتون

خشب الزيتون

قم بتوسيع شبكتك وتساءل:

ما هي منتجاتهم الأخرى؟

مع من يعملون ومن ينتج هذه المنتجات؟

عند شرائك المكوّنات البلديّة

للوصفة تكون قد تواصلت مع

أربعة منتجين!

• الجليل الأعلى



• جينين



• حيفا



• عيلبون



• الطيبة



• نابلس



• طولكرم



• طوباس



• أريحا



• رام الله



• بيت جالا



• بيت لحم



• القدس



• جنوب الخليل



• الخليل

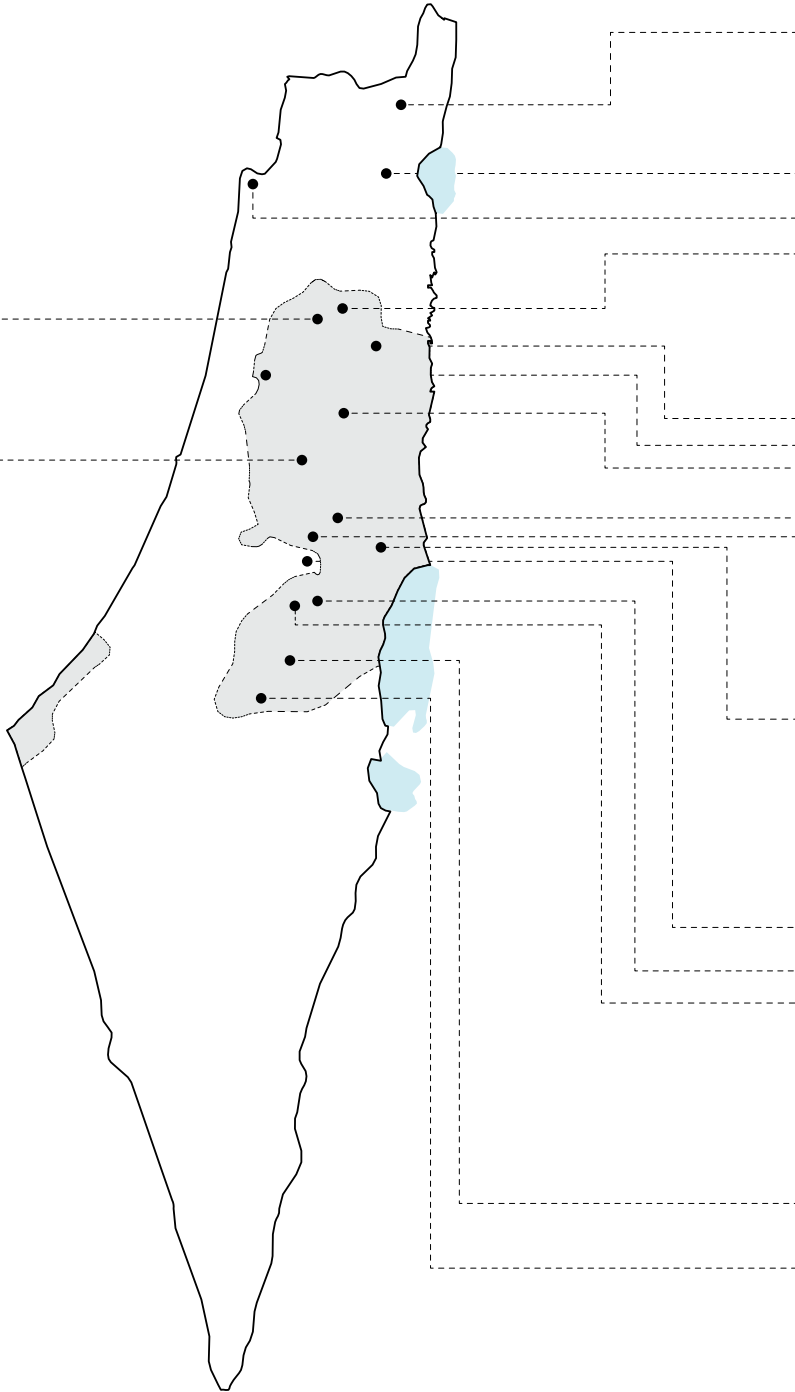




عَرَابَة



سلفيت



الغذاء





الغذاء

انتاج واستهلاك المحاصيل البلدية ضرورة صحية، بيئية ووطنية

سعد داغر

تشرين ثاني ٢٠١٤

موافقتهم على تطبيق القانون الذي ينص على ملكية الأصناف من قبل الجهات التي طورتها (الشركات الأمريكية).

تنشط الآن حركات ومجموعات حول العالم بهدف تشجيع استعمال وزراعة البذور المحلية البلدية الأصيلة والحفاظ عليها وإكثارها محلياً لما لهذه البذور من أهمية في تحقيق مبدأ سيادة الشعوب على الغذاء ومنع احتكار الشركات للبذور.

يشهد القطاع الزراعي الفلسطيني تراجعاً متواصلًا، نتيجة للتشويه الذي يتعرض له، مما جعل دوره يتقلص كأحد القطاعات الاقتصادية الأساسية في حياة الشعب الفلسطيني. وت تعاني الزراعات البعلية إهمالاً واضحاً رغم أنها تشكل نحو ٩٠ ٪ من الزراعة الفلسطينية وقد اعتمد عليها المزارعون بشكل رئيسي في إنتاج غذائهم وتصريف شؤون حياتهم. وكان للأصناف والأنواع البلدية الدور الأول في تلك الزراعة، وقد اعتمدت زراعتها على المعارف المتوارثة التي تناقلتها الأجيال شفاهةً عبر السنين، من خلال الممارسة العملية وكذلك عن طريق الملاحظة والتجربة والخطأ. ونتيجة للتغيرات التي لحقت بالقطاع الزراعي حصلت تغيرات أيضاً على الأصناف والأنواع البلدية، فقدت صفاتها الأصيلة وتميزها.

إن الضرر الناتج عن انقراض وتشويه الأصناف البلدية لا يقف عند حد فقدانها كنباتات فقط، بل يتعدى

تستعر في الخفاء نار حرب لا يعرف بها وبأسبابها إلا القليل من المهتمين في هذا العالم وهي ليست بالضبط حول مصادر الطاقة والسيطرة على منابع النفط، بل حول السيطرة على الغذاء، من خلال السيطرة على إنتاج البذور من قبل شركات احتكارية، تلك البذور التي لا يستطيع المزارع إعادة إنتاجها، مما يبقيه في حالة من التبعية الكاملة وفقدان الحرية التي كان يتمتع ويزهو بها، من خلال قدرته على إنتاج غذائه وغذاء غيره بالاعتماد على بذور يخزنها من موسم زراعي إلى موسم آخر. وللتدليل على هذه الحرب الخفية نستشهد بما حدث في العراق مباشرة بُعيد العدوان الأمريكي عليه واحتلال ارضه والبدء بإصدار القرارات من قبل ممثل الاحتلال الأمريكي في العراق الذي عرف باسم الحاكم المدني «بول بريمر». لقد كان من بين أهم القرارات التي أصدرها بول بريمر قانون الملكية الفكرية والذي كان الهدف من وراءه منع الفلاح العراقي من استعمال البذور العراقية التي ينتجها هو بنفسه وأنتجها وطورها أجداده عبر مئات السنين، وفرض البذور الأمريكية المعدلة جينياً على العراق وبالتالي التحكم في انتاج الغذاء العراقي، بعد أن يفقد الفلاح العراقي والدولة العراقية البذور الأصيلة والاعتماد على شراء البذور الأمريكية ومعها المبيدات والأسمدة وبالتالي يصبح العراق كما دول أخرى فريسة شركات البذور والكيماويات الزراعية الأمريكية. وبموجب هذا القرار الذي هو بحكم القانون وما زال ساري المفعول تم إجبار المزارعين العراقيين على التوقيع بما يقضي

ذلك إلى الأضرار الناتجة عن فقدان المخزون الجيني وكذلك فقدان المعرفة المتوارثة المرتبطة بذلك النوع من الزراعة والممارسات الزراعية، وكذلك الأثر البيئي الناتج عن تقلص التنوع الحيوي، وتأثر بعض النواحي الاجتماعية والاقتصادية للسكان الريفيين.

ورغم ذلك بقيت الأصناف البلدية الأكثر شيوعاً في بيئات ومواقع محددة، وبقيت قلة من المزارعين الذين يحافظون على تلك البذور ويعملون على إكثارها وتخزينها للمواسم اللاحقة، حيث تحظى باهتمام خاص لديهم نتيجة تأقلمها مع ظروف الإنتاج الطبيعية وتحملها للآفات ومقاومتها للجفاف. كما أن الأصناف البلدية ظلت في مركز الصدارة من حيث تفضيل المستهلكين لها والبحث الدائم عنها، لصفاتها التي تتميز بها وتلاءم وأذواق المستهلكين، وبطعمها المميز الذي اعتاد عليه الإنسان الفلسطيني.

تلعب الأصناف البلدية دوراً هاماً في حياة قطاع واسع من المزارعين الفلسطينيين، خاصة المزارعين في المناطق البعلية سكان الريف، والذين شكلت زراعة الخضار البلدية جزءاً مهماً من زراعتهم، اعتمدوا عليه في حياتهم عبر سنوات طويلة من خلال توفير الغذاء وتوليد بعض الدخل الذي ساهم في سد جزء مهم من متطلبات حياتهم اليومية. وبقيت هذه الزراعة تلعب دوراً مهماً في حياة المزارعين، خاصة صغار المزارعين والنساء المزارعات اللواتي ساهمن إلى حد بعيد في الحفاظ على بذور تلك الأصناف. كما أن شعبية الأصناف البلدية وإقبال المستهلك عليها ظلت في الصدارة مقارنة بالأصناف الهجينة التي أدخلت للبلاد، نظراً لملائمة الأصناف البلدية لذوق المستهلكين.

يحتاج الفلاحون رجالاً ونساءً، الذين ما زالوا محافظين على إنتاج المحاصيل البلدية إلى اهتمام أكبر مما نشهده، فغالبية هؤلاء المنتجين نساء ريفيات حافظن

على البذور البلدية ويعملن بكل جهد لسد قوت أسرهن.

يستفيد المستهلك الفلسطيني بإقباله وبحثه عن المنتجات البلدية وشراءها لحصوله على منتج خالٍ من السموم الكيماوية، منتج يتميز بمذاقه الفريد وغناه بالعناصر الغذائية، فكلمة قل استخدام الكيماويات في الزراعة تحسنت جودة الغذاء وتحسن محتواه من العناصر المغذية وبهذا نقدم لأطفالنا غذاءً سليماً ونجنبهم خطر الكيماويات الزراعية التي لا تزول بالغسيل أو التقشير. إن الإقبال على المنتج البلدي هو دعم لصمود هؤلاء المكافحين من أجل العيش بعزة وكرامة، هذه الكرامة التي ينتهكها الاستعمار من جهة وتجار أعماهم الجشع عن رؤية معاناة الفلاحين والفلاحات، وهو إسهام في الحفاظ على بذور طورها وحفظها الأجداد عبر قرون خلت، أنه حفاظ على التنوع الحيوي الزراعي وعلى معارف زراعية متوارثة عبر الأجيال.

ولنفكر بأي الإنتاجين أكثر أخلاقية: بذور شركات من خلفها دول تريد احتكار الغذاء والسيطرة عليه من أجل إخضاع الشعوب، أم إنتاج فلاحية مرابطة في سهل دير بلوط تعيد إنتاج بذورها لتطعمنا غذاءً نظيفاً؟؟؟

من أجل كل ذلك وأكثر نستهلك المنتج البلدي

Soc

Env

Eth



جمعيّة مركز نسوي الجملة

العنوان: قرية الجملة، جنين

الهاتف: ٢٤١٣١٣٧ - ٠٤ | ٤٧٦٨٧٨ - ٠٩٨

صفحة الفيسبوك: جمعيّة مركز نسوي الجملة



قرية الجملة هي نقطة الانطلاق الأقرب إلى مدينة الناصرة من الضفة الغربية حيث تقع «حدود العبور» البشة والتي تحمل ذات الاسم، وقد بات المعبر أكثر التصاقاً باسم الجملة من القرية. بعد ما قبل، للجملة تاريخ طويل من النشاط الإيداعي والمجتمعي والزراعي. وتشتهر بإقامة التعاويث والعمل سوياً لتحقيق هدف مشترك.



تتألف جمعيّة مركز نسوي الجملة من مجموعة من ٤٠ سيّدة استثمرن في استئجار ٢٠ دونماً لزراعة القرع والعصفر والليف. منار شعبان، ريادية وفتانة وأم، هي مثال على التصميم والنشاط اللذين لدى نساء الجملة. تملك الجمعيّة اليوم خمسة دونمات، وقد نمر تدريب النساء على تصميم المنتجات والتغليف. وتملك الجمعيّة أيضاً قاعة رياضية، ورشة إنتاج الليف، والعديد من الدفيئات. تشمل المنتجات على مربى القرع، وعلى الليف، وعشرات الأنواع من الأعشاب الطيبة، والحرف التقليدية.

بتوسيع خطوط إنتاجهم لتشمل مخبزاً ودكانً قهوة للشراء السريع أثناء السفر، حيث يستطيع الذين يمرون عبر القرية التوقف والاستراحة والاستمتاع بالكرم المحلي من نساء الجملة الجارات.

تأخذنا منار إلى السطح لنطل على المنظر البانورامي للقرية. يمنحك المشهد الطبيعي الخلاب فرصة لتري إلى ما أبعد من الحدود التي فرضها الاحتلال والتي تفصل العائلات بعضها عن بعض وأيضاً عن أراضيها. وتشرح لنا منال، أثناء التمتع بالمنظر البانورامي للمنطقة، التقاليد المحليّة للاحتفال بالأعراس التي تشمل الزجل والأغاني الفولكلورية التقليدية والتي اعتادت جميع القرى المجاورة المشاركة فيها.

اليوم ترى عضوات الجمعيّة حلمهنّ يتحقّق. إنّ مصدر نشاطهم وابتهاجهم هو العربة المتنقلة. لطالما حلمن بأن يحولن هذه العربة إلى دكان تكون مكاناً يعرضون فيه منتجاتهم بطريقة أيقية. بالإضافة إلى ذلك، فهنّ يفكرن المشاركة فيها.

Env

Eth

Soc



فيصل برغوثي

العنوان: قرية دير غسانة، رام الله
الهاتف: ٥٩٩-٤٢٤٨٨٤



الإيَّام من بناء مرفق ثقافيّ ذاتيّ الاستدامة، سواء للفئّانين أو الناشطين البيئيّين على السواء.

أحلام فيصل كبيرة، وهو يحاول أن يحقّقها بالطريقة الصعبة لأنّه ملتزم بمبادئه التي لا يحد عنها. من هذه المبادئ عدم التعامل مع قروض البنوك المثقلة بالفوائد، فهو يعتقد أنّها تصبّ في صالح النخبة الفلسطينية فقط. إنّه يبحث عن شركاء يؤمنون بذات المبادئ، فإن كنت من هؤلاء، اتّصل/ي بفيصل.

لدى فيصل أيضاً نظريّته الخاصّة حول المنتجات السبعة الأساسيّة التي نحتاجها للبقاء، والتي ينتجها في مزرعته: البيض، الخبز، الخلّ، زيت الزيتون، جبنه الحليب، واللحم.

البيع حسب الطلب ويمكن التوصيل، والزوّار مرحب بهم في المزرعة.*

فيصل هو مزارع نشيط ومخرج أفلام. قصّته مع مزرعته قصة اعتياديّة لكنّها ساحرة. اقتنى جدّ فيصل هذه القطعة من الأرض منذ سنة ١٩٤٥، وقد كانت موقعاً للعديد من زيارات العائلة سواء لقطف الزيتون أو للتحضيرات الموسميّة للأرض أو للشطحات. ما تزال ذكريات فيصل عن تعليمات جدّه حيّة في ذهنه ويستخدمها بشكل يوميّ. نباتات المنطقة، وأسماء النباتات الطبيّة، وكيفيّة التعامل مع الحيوانات البريّة، وكيفيّة الاعتناء بالأشجار، كلّها معلومات محفورة في ذهنه. لقد أثبتت هذه المعلومات فائدتها في سنة ٢٠٠٢، حين احتجز فيصل في المزرعة مع ألفي دجاجة لمُدّة أربعين يوماً خلال منع التجوّل الذي فرض في الانتفاضة الثانية.

تقع الأريعون دونماً التي يملكها فيصل وعائلته على قفّة تلّ، وقد خاضوا بشكل مبدع نزاعاً صعباً للتمسك بأرضهم، من مواجهة قوّة الاحتلال في شقّها للطريق زراعيّ، إلى وقف التوسّع الاستيطانيّ من خلال تحصين قفّة التلّ بالنباتات والتواجد المستمرّ هناك. يفخر فيصل بمقاومته، ويقول إنّها شجّعت مزارعين آخرين ليحذو حذوه. عاد خمسة مزارعين إلى أراضيهم في العقد المنصرم، خاصّة بعد أن شقّت الطريق.

لا يؤمن فيصل بالنتائج السريعة - يقارن نفسه بجدّه الذي زرع أشجار الزيتون بيديه العاريّتين فقط من أجل أن يجني أحفاده المحصول. يخطّط فيصل أن يبدأ مشروعاً يعتقد أنّه لن يصل ذروته قبل عدّة سنوات، غير أنّه مصمّم على البدء بخطوات صغيرة. حلمه هو أن يحوّل المزرعة إلى قرية بيئيّة متعدّدة الاستعمالات، وأن يوسّع خطوط الإنتاج لتشمل الجبنه والخضار والفاكهة الموسميّة. بالأساس، يأمل فيصل أن يتمكّن في يوم من



جمعية المشروع الإنشائي العربي

العنوان: شارع عمّان، أريحا

الهاتف: ٠٢-٢٣٢٢٤٠١

البريد الإلكتروني: s.fayad@arabdevsoc.org

الموقع الإلكتروني: arabdevsoc.org

صفحة الفيسبوك: جمعية المشروع الإنشائي العربي

تأسست جمعية المشروع الإنشائي العربي سنة ١٩٤٥، وعملت على رعاية اللاجئين الفلسطينيين بعد الانسحاب البريطاني من فلسطين في سنة ١٩٤٨. باستخدام بعض الأموال المتبقية مما كان قد خصص للجمعية من قبل اللجنة الاقتصادية في جامعة الدول العربية، ومع بعض رؤوس الأموال الفردية والشخصية، أطلق موسى العلمي مشروع حفريات بحثاً عن الماء في قطعة أرض خصّصت للمشروع شمال شرق أريحا. بعد العثور على الماء، وحفر ٢٨ بئراً على مدى سنوات قليلة، تمّت زراعة الأرض وأقيمت مزرعة صغيرة لإجراء التجارب.



تشغل جمعية المشروع الإنشائي العربي اليوم مزرعة أبقار ومزرعة أسماك. إنهم على وشك دخول مرحلة جديدة وذلك بتطوير خطة عشرية لإعادة إدماج التجمّعات السكانية في أريحا وغيرها من مناطق فلسطين، وفتح أبواب المزرعة وتحديث عملياتها ومرافقها.*

مع حلول سنة ١٩٥١، كانت المزرعة بشكل أو بآخر قد تأسست، وكانت قادرة على الزراعات كبيرة النطاق مع حلول سنة ١٩٥٥. استُخدمت المزرعة لإيواء الأطفال الأيتام من التجمّعات ومخيمات اللجوء القريبة وتعليمهم وتوفير التدريب المهني لهم. في جمعية المشروع الإنشائي العربي، تعلم الصبيان الفلسطينيون كيفية الفلاحة، وتعلّموا تعليماً مدرسياً، وتدرّبوا على مهارات مختلفة بما فيها مهارات مهنية في الكهرباء والحياكة والنجارة والحدادة.

Soc

Env

Eth

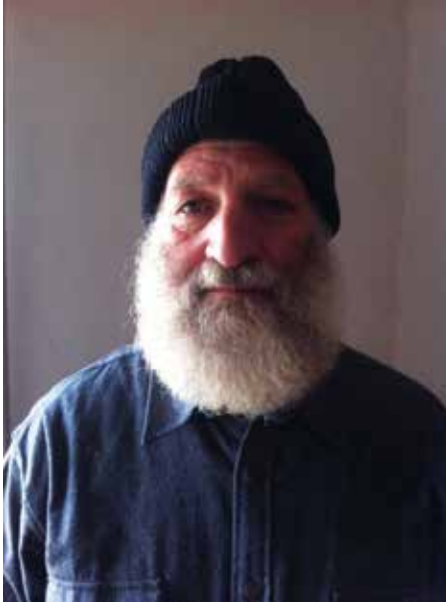


الحاج أمين

العنوان: البيرة

الهاتف: ٥٩٩-٧٨٧٣٧٢

البريد الإلكتروني: iameen2001@yahoo.com



في منطقة مهذّدة بالالتزام من قبل مستوطنين بساغوت وبيت إيل، «قراطيس» التلة الواقعة شرق مدينة البيرة هي المكان الذي بدأ فيه الحاج أمين سليمان (المعروف بـ أمين الشاويش) العمل على مزرعته سنة ١٩٩٨. تقع المنطقة على سلسلة التلال الوسطى في الضفة الغربية، ولها إطلالة جميلة تسلب الأنفاس على جبال صحراء وادي الأردن من الشرق وتمتدّ إلى أن تصل البحر المتوسط في الغرب. بعد عودته من الولايات المتحدة، صمّم حاج أمين على المساهمة في ازدهار وطنه من خلال دعم الاكتفاء الذاتي لشعبه وإعادة إحياء الطريقة البلدية للفلاحة والإنتاج الصحيّ.

بدأ أمين بثلاثة رؤوس من النعاج والماعز، في مزرعة مساحتها ١٦ دونماً حيث يزرع الخضار الموسميّة وشجر الزيتون والعلف للماشية، دون أيّ استخدام للكيميائيات. تطوّرت على مدى سنوات شبكة من الزبائن الذين يشترون منه الحليب الطازج واللحوم، وزبائنه من الأصدقاء وأصحاب الضامير الحيّة الذين يرغبون بشراء الغذاء الصحيّ من مصدر معروف، ويرغبون أيضاً بدعم الطريقة المحليّة للإنتاج. لقد كبرت المزرعة الآن لتصبح ٢٠٠ رأساً من النعاج والماعز.

فإذا كنت في منطقة رام الله والبيرة، فمزرعة حاج أمين قريبة، تأكّدي من الذهاب وزيارة المزرعة وشراء الحليب العضويّ الطازج واللحمة من هناك.

المنتجات: الحليب، اللبن، الجميد، الفاكهة الموسميّة.

بمباركة ودعم مجتمعه، استطاع حاج أمين أن يعيد تأهيل ٢٠٠ دونماً من الأرض حول مزرعته، بالأساس لزراعة القمح والشعير من أجل أغنائه، وأيضاً من أجل حماية الأرض من تعديّ المستوطنين.



مازن جرباوي

العنوان: مزرعة جرباوي، قرية أمّ التوت، جنين
دكان البوظة: حرم الجامعة الأمريكية في جنين، منطقة الدكاكين

الهاتف: ٩٦٦٦٠ - ٥٩٩

صفحة الفيسبوك: جمعية مركز نسوي الجملة



في قرية أمّ التوت الفاتنة، خارج جنين، يقبع حلم رجل فلسطيني يحمل رؤية. رؤيته هي أن ينتج منتجات مشتقات الحليب المحليّة والعضويّة وعالية الجودة، وتغيير الثقافة الغذائيّة وإنتاج الغذاء. يستعمل حليب الأغنام والماعز والبقر المنتج في المزرعة لإنتاج جبنة عالية الجودة، سواء الجبنة على الطريقة المحليّة أو الإيطاليّة، وأيضاً لإنتاج البوظة. لقد بنى مازن نموذج تجارة رياديّاً واستثنائيّاً، مبتدئاً من الأساسيات في تمكين العائلات المحليّة من العمل في المزرعة، إلى الاهتمام الشديد بعملية صناعة الجبنة، إلى النضال في سبيل المحافظة على علاقة عضوية ومفيدة مع المنتج.

في جنين) حيث تقع دكان البوظة. يقوم بتشغيل الدكان محليّون من البلدات القريبة ويأتيها الزوّار من جميع أنحاء فلسطين. يقول مازن بكلّ فخر إنّ دكان البوظة استطاعت أن تخلق روابط مع الفلسطينيين في مناطق الـ ٤٨. تقع دكان البوظة في الزبادة داخل حرم الجامعة الأمريكية في جنين، ويمكن لغير الطلاب أيضاً الوصول إليها.

يبيع مازن أيضاً سواها من المنتجات الموسميّة من مزرعته في سوق السيباط القديم في وسط البلد في جنين. سوق السيباط سوق جميل من الحقة العثمانيّة، يعطى لمحة خاطفة على ما كان في السابق سوقاً عامراً ومنتعساً مليئاً بالحرف التقليديّة الفلسطينيّة، والتي تختفي ببطء اليوم، إنّه نقطة مركزيّة لمنتجات الغذاء، التي تتراوح من البقول إلى المنتجات البلديّة، الأجبان، مشتقات الحليب، البهارات، وغيرها من المواد الموسميّة. يبيع مازن الآن منتجاته بناء على الطلب، خاصّة الأجبان، والمزرعة مفتوحة للزوار بترتيب مسبق مع مازن.

الجوّ العامّ في المزرعة يحسّن المزاج، ونوعيّة ومذاق المنتجات وكأنيها من عالم آخر. إنّ سنوات الخبرة والتفاني التي أمضاها مازن في اكتساب فنّ صناعة الجبنة والبوظة تتّضح في الجودة العالية لمنتجاته، وأيضاً في الفرديّة التي تميّز بها هذه المنتجات. مازن لا يؤمن بالإنتاج الضخم ولا باختكار السوق، فهو يؤمن بحاجة المنتج إلى الاحترام والعناية حتّى يحافظ على درجة معيّنة من الكمال والجودة. ومن ناحية ثانية، فإنّ له رؤية أخرى تتمثّل في أنّ يقوم المزارعون وممتنّو الأشغال التجاريّة وسواهم بتغيير صيغة العمل من النطاق الكبير والجودة المتديّبة، إلى إنتاج أكثر اتّساماً بالعضويّة، مُساقاً بالهويّة، وصيغته تعتمد على الجودة. حتّى يجعل مزرعته أكثر عضويّة وذاتيّة الاعتماد، يخطّط مازن لتكريب خلايا ضويّة لجعل المزرعة معلماً في الاكتفاء الذاتي والتميّز.

دكان البوظة: البوظة التي ينتجها مازن فريدة من نوعها. طازجة، عضويّة، وخالية من المواد الكيماويّة والحافظة، وقد باتت حديث البلدة والجامعة (الجامعة الأمريكيّة

Soc

Env

Eth



أم شبلي - بيت جالا

العنوان: بيت جالا

الهاتف: ٠٥٩٩-٨٢٧٤٣٤ | ٠٥٦٩-٨٢٧٤٣٤

البيع وفق الطلب ويوجد إمكانيّة التوصيل. يمكن إيجاد المنتجات لدى مخبز الأجداد ودكان الخضار والفاكهة الذي يديره سعد مكركر في بيت جالا.



آخر ما يخطر بالبال، حين زيارة بيت جالا، هو زيارة مزرعة حيوانات في قلب البلدة. في سنة ١٩٦٧، صادرت إسرائيل ٢٢٪ من أراضي بيت جالا، وها هي عمليّة تشييد الجدار العازل الإسرائيليّ اليوم تضي على قدم وساق، وسوف تقتطع ٤٥٪ ممّا تبقى من أراضي بيت جالا.

مع مصادرة المزيد من الأراضي ومع ازدياد عدد السكّان، لم يبق سوى القليل من الأرض لزراعة غذائك الخاصّ، ناهيك عن تربية الحيوانات في الحديقة الخلفيّة لمزعتك. غير أنّ أم شبلي كسرت الحواجز حين بدأت مشروع حياتها: أن تكون مزارعة ومنتجة. كانت أم شبلي، قبل ٢٥ عامًا، تبتكر الخطط لتحصيل بعض الدخل لمساعدة زوجها في تربية عائلتهما الجميلة وفي تأمين أفضل فرص التعليم الجيّد. دفعها شغفها وحبّها للطعام التقليديّ والطبخ وتحضير الطعام إلى أن تبدأ مشروعها. ركّزت على إنتاج مشنّقات الحليب ابتداء من الحليب الطازج إلى الجبنّة والزبدة البلديّة والسمن البلديّ والجميد والبيض العضويّ. تحوّل اهتمامها بأن يكون لعائلتها عادات أكل صحيّة فأصبح مشروعًا مدبرًا للدخل. وييدي العديد من الجيران وأهالي المنطقة اهتمامهم بما تنتج ويطلبون منتجاتها.

تقوم أم شبلي الآن بتجريب إنتاج مختلف أنواع الجبنّة، وتقول بفخر إنّه باستطاعتها الآن عمل جبنّة الموزيريلا الإيطاليّة الشهيرة. تأمل أم شبلي أن تكبر هذه الأعمال وأن تتمكّن من تطوير منتجها بحيث يكثر البيع فيصل إلى مواقع إضافيّة ومشتريين جدد. إن تجربتها في تزويد الطعام في المناسبات يجعلها أيضًا طاهية ماهرة، خاصة حين يتعلّق الأمر بالأطباق المحليّة.

Soc

Env

Eth



آية مليطات - مزرعة الأخوة - بيت فوريك

الهاتف: ٠٥٩٨-٢٠٦٤٧٧

البريد الإلكتروني: aya.mletat@gmail.com

صفحة الفيسبوك: مزرعة الاخوة



رياديّة شغوفة وطموحة ولديها الدافعيّة، هذا أقلّ ما يقال عن آية مليطات، التي تحلم بالحفاظ على طبيعة فلسطين وإحياء العلاقة العضويّة بين الفلسطينيين ومحيطهم الطبيعيّ، رابطة تخصّصها الدراسيّ في علم الاجتماع مع رؤيتها لمشروع تجاريّ مستدام.

بدأت آية العمل على تحقيق حلمها في سنة ٢٠١٠، حين أسّست مزرعة المواشي الخاصّة بها، مقتحمة بذلك قطاعاً يسيطر فيه الذكور، دخلته بثقة وتصميم مستندة إلى البحث والعمل الدؤوب. من خلال البحث الذي أجرته، وجدت آية أنّ القطاع مقصّر في تغطية الطلب على اللحوم، وقوّرت أن تطوّر تجارة لا تغطّي فقط جزءاً من الطلب، ولكن أيضاً توفرّ اللحم العضويّ الصحيّ.

تختصّ مزرعة الأخوة بتربية وبيع خراف ميرينو العضويّة، وهي فصيلة تمتاز بشحم أقلّ ولحم أكثر. باتت آية الآن شخصيّة معروفة في المنطقة وبين زملائها في القطاع، ويتراوح زبائنها من الأفراد إلى تجّار المواشي إلى المطاعم التي تبحث عن اللحوم عالية الجودة.

تعمل آية حالياً على تطوير علف عالي القيمة الغذائيّة، يسمّى السيلاج (علف أخضر مطمور) يتألّف من العلف الذي تزرعه هي، وبقايا الخضار والفاكهة والتي تجمعها بنفسها من المنطقة. كما أنّها توسّعت مزرعة المواشي ببناء وحدة/حظيرة أكبر.

حصلت آية على جائزة أفضل خطّة عمل تكنولوجيّة لسنة ٢٠١٢، وهي قدوة للرياديّ الشابّ الناجح الذين يربط بين المعرفة المحليّة بتربية المواشي مع الأساليب الحديثة، من خلال مقارنة الأعمال التجاريّة المستدامة.



وادي البطّوف - عرّابة

العنوان: وادي البطّوف، عرّابة

الهاتف: مركز الأهالي للتنمية المجتمعيّة ٠٤-٦٠٨١٤٠١



يقع وادي البطّوف في الجليل الأسفل، وهو منطقة ثقافيّة زراعيّة جميلة وهامّة، تحاذي قرى سخنين وعرّابة. مركز الأهالي للتنمية المجتمعيّة هو مبادرة يقودها المزارعون لحماية الحقوق المائيّة للمزارعين الفلسطينيين داخل إسرائيل. بتطبيق نهج حشد المجتمع، يهدف المركز إلى ترويج الزراعة الفلسطينيّة، والاكتفاء الذاتي، وإحراز الحقوق المتساوية في الماء والفلاحة.

ينتج وادي البطّوف، والذي يصل مجمل مساحته إلى ٥٠ ألف دونم، ينتج دخلاً لنحو سبّعة آلاف مزارع. قناة الماء القطريّة، التي تمرّ في قلب الوادي، هي المشروع الخلافيّ والمجنون والذي قامت إسرائيل بتنفيذه في خمسينيّات القرن الماضي لنقل الماء عبر قنوات وأنياب، من بحيرة طبريا إلى صحراء النقب لتوفير الماء للمستوطنات هناك. ومن المفارقة أنّ المزارعين الفلسطينيين في وادي البطّوف ممنوعون من استخدام أيّ نقطة من ملايين الأكواب المربّعة من المياه التي تجري في أراضيهم كلّ يوم. فالحماية على القناة شديدة حيث إنّ القناة مسيّجة بشائك مكهرب. من دون أيّ نظام تصريف، والذي ترفض الحكومة بناءه، يغرق الوادي تماماً بالماء في فصل الشتاء، فيصبح بحيرة من المياه الراكدة.

وعليه، فأرض وادي البطّوف ما تزال بالكامل أرضاً زراعية بعليّة وتعتمد على الخضار الموسميّة. ولهذا السبب فلا يمكنها تحمّل استخدام الكيماويّات سواء الأسمدة أو المبيدات، فيكون المحصول بالتالي بلديّاً وعضويّاً ولذيذاً جدّاً. يقال إنّ فصل الربيع هو الفصل الأمثل لزيارة وادي البطّوف، حيث تتجمّع العائلات للشطحات ولشراء منتجات المزارعين، فيصبح الوادي صاحب النشاط باحتفال المجتمع المحليّ بالوفرة والهويّة.

قصص المزارعين الفلسطينيين أينما كانوا هي قصص الصمود والقدرة على المواجهة والتصميم والثبات. دعمنا لهم ولنضالهم يحدث فرقاً ويحافظ على المغزى الثقافيّ لإدارتنا لمواردنا الطبيعيّة.



مزارعو بئير - رائد قطوش

العنوان: قرية بئير، بيت لحم

الهاتف: رائد قطوش ٠٥٩٨-٢٦٧٦١٤



الفاكهة والخضار. اليوم، تمتلئ أرضه بالمزروعات الشتوية مثل الفول والسبانخ والزهرة والبصل الأخضر. يأتيه الزبائن كل نهاية أسبوع من بيت لحم وبيت جالا لشراء منتجاته المحليّة، وهو دائماً سعيد باستقبال زبائنه والمزيد منهم. «إن لم تجد ما تريد على أرضي، سنجده لدى غيري من المزارعين. نحن مجتمع يساند بعضه بعضاً».

إن لم تذهب/ي هناك بعد، عليك أن تتمسّ في وادي المخور من راس بيت جالا إلى بئير في شهر نيسان/أبريل. يوفّر فصل الربيع أجمل وأبدع المشاهد الطبيعيّة التي تسلب الأنفاس.

مع التنوّع المشهديّ للقرى والبلدات الفلسطينيّة، يصعب الاتفاق على أيّها هي الأجمّل، لكنّ بئير هي حتّماً قرية ساحرة وبارزة على جميع المستويات، سواء أكان تميّزها هو مصاطبها الحجريّة القديمة، أو أنظمة الريّ التي يعود تاريخها إلى العصر الرومانيّ، أو الممارسات الزراعيّة التقليديّة الساحرة، أو قدرة أهلها على المواجهة. لا عجب أنّ هذه الأعجوبة التاريخيّة هي اليوم واحدة من المواقع الثقافيّة المحميّة العالميّة، وذلك بعد حملة تعبئة وحشد قويّه وجهود مشتركة لوضعها على قائمة اليونسكو. لكنّ كلّ هذا لم يمنع الاحتلال الإسرائيليّ من تدمير مكّون ثقافيّ آخر من مكّونات تاريخنا. المسار المقترح لجدار الفصل يهدّد بتدمير هذا الموروث ويقطع المزارعين عن أرضهم الزراعيّة.

تميّز بئير هو في أنظمة إدارة المياه القائمة على الجهود المجتمعيّة المشتركة، حيث تدار من قبل العائلات الثماني في بئير. الأسبوع ذو الأيّام الثمانيّة الخاصّ بقرية بئير هو نتيجته واقف أنّ المياه تخصّص لعائلة لمُدّة يوم واحد، وبذلك تشكّل مثلاً على الترابط المجتمعيّ، وعلى انتماء المجتمع إلى أرضه.

تشتهر بئير بالبازنجان البئيريّ، وهو نوع محلّيّ لذيد من البازنجان الذي يتميّز بلبّه وطعمه. بما أنّ الأساليب الزراعيّة التقليديّة لم تُمسّ في بئير، يمكنك أن تحصل/ي على جميع أنواع المحاصيل البلديّة المميّزة واللذيذة.

رائد قطوش هو واحد من المزارعين الذين ينتجون المحاصيل الموسميّة منذ عقود. يشرح رائد أنّ الأرض، من منظوره، تلبيّ جميع احتياجاته الغذائيّة، وأنها لنعمة أن تأكل ممّا تزرع، نعمة لا يمكن مقايضتها بشراء التجاريّ من

Soc

Eth

Env



البيادر - بيت دقو

العنوان: قرية بيت دقو (ابق/ي على ذات الشارع بعد المرور بفندق جراند بارك في رام الله، شارع رافات)

الهاتف: ٠٥٩٨ - ٤٧١٠٦٦ | ٠٥٩٨ - ٢٤٧٢٤٨١ - ٢

البريد الإلكتروني: beitdoqqo@hotmail.com

وتعاونيّة النساء بإنتاج طماطم محفّفة بالشمس لذبذة جدًّا، ويقومون أيضًا بتحضير دبس العنب، ويحضّرون غيرها من الخضار والأعشاب، مقدّمين بذلك المساعدة إلى المزارعين المحليّين للاستفادة من محاصيل أراضيهم.

لقد بدأت جمعيّة التنمية أيضًا بإعادة تأهيل الأراضي المصنّفة منطقة ج، في الأماكن التي كانت مواقع للمظاهرات، وذلك لتشجيع وتثقيف المزارعين حول الإنتاج العضوي، والسماذ العضويّ (الكومبوست)، والمكافحة العضويّة للأفات. في الجوهر، أدرك المزارعون أنّ العودة إلى الأساليب التقليديّة في الزراعة لها منافعها ولها مريدها في السوق المحليّ.

يبيع المزارعون محصولهم في حسيبة رام الله، ويقومون بتوصيل الطلبات من الأغذية الطازجة والمعالجة إلى رام الله، كما يبيعون محاصيلهم من خلال سنبلة وعدل.



بيت دقو هي قرية جميلة شمال غرب القدس، بتعداد سكّانيّ نحو ألفي نسمة، وموقع مطلّ على مناظر التلال والمصاطب الخلّابة. البشاعة الوحيدة التي تراها العين في هذه المنطقة هي المستوطنات الإسرائيليّة غير الشرعيّة، فقد حوّلت الاحتلال، وللأسف، هذه القرية الجميلة إلى موقع مسدود (لا يمكن النفاذ منه إلى أيّ مكان)، حيث إنّ طرقاتها لا تؤدّي إلا إلى جدار الفصل أو إلى الشوارع المخصّصة للمستوطنين فقط. بسبب تاريخها الطويل كقرية زراعيّة، اعتادت بيت دقو على تصدير عنها الشهير إلى دول الخليج. لقد تضرّرت أيامها الذهبيّة في الإنتاج الزراعيّ كثيرًا بسبب مصادر مساحات شاسعة من أراضيها، وما تلاها من هجران للزراعة لصالح العمل في بناء المستوطنات. في سنة ٢٠٠٣، تلوّى الجدار الفاصل عبر أراضي القرية، وتوقّف إصدار تصاريح العمل في مناطق الـ ٤٨، فعاد أهالي القرية إلى الأرض. تركزّ الكثير من العمل الذي قامت به جمعيّة تنمية بيت دقو على إعادة تأهيل الأرض. تمكّنت الجمعيّة اليوم، من خلال العمل مع المزارعين المحليّين، من إعادة تأهيل أكثر من ألفي دونم من الأرض. البيادر هي ذراع الجمعيّة الذي ينتج الغذاء، والذي يركّز على إنتاج المأكولات والأغذية المحفوظة.

إنّ المسير والدافع لهذا التركيز على حفظ الأغذية هو الكفاح من أجل تسويق كمّيّات كبيرة من المحاصيل التي عادت القرية إلى زراعتها، بما في ذلك العنب، والتين، والدراّق، والطماطم، والخيار، والملفوف، والفلفل. تمثّلت الفكرة بالأساس في أن يتمّ البدء بخطّ إنتاج واحد، سواء الأغذية المحفّفة أو المخلّلة أو أيّ نوع من الأغذية المحفوظة، وبالتالي تفادي الخسائر الكبيرة بسبب نقاط التفتيش أو تخمة الأسواق، وهاتان من الكوارث التي تصيب العديد من المزارعين الفلسطينيين. تقوم الجمعيّة

Soc

Env

Eth



جمعيّة الشجرة المباركة التعاونيّة الزراعيّة - طوباس

الهاتف: ٥٩٧-٤٠٣٩٣٠

الموقع الإلكتروني: htac-pal.com

صفحة الفيسبوك: Holy Tree Agricultural Cooperative

تتنوّع منتجات الجمعيّة التعاونيّة من زيت الزيتون عالي الجودة إلى الخضار المخلّلة والمربّيات والجبنة، لكنّ منتجهم الأكثر تميّزاً هو هريس الزيتون (معجون) وصلصة الطماطم (كاتشاب). كما ينتجون صابون حليب الإبل المصنّع يدويّاً، وصابون نبات المورينغا، وصابون الأعشاب. توسر جميع هذه المنتجات بالوسمة التجاريّة «طوباسي».

جذب/ي هريس الزيتون الذي ينتجون، ولن تدم/ي!

تقع طوباس شمال شرق فلسطين على تربة خصبة لكن شحيحة المياه. تعتمد المنطقة بالأساس على تربية المواشي، مع استثناء لمنطقة خضراء محدّدة في طوباس حيث تتمّ زراعة أشجار الزيتون النبالّي القديمة. بهدف إنتاج وتسويق زيت زيتون عالي الجودة، والحفاظ على الطعم الأصليّ الخاصّ بزيت الزيتون النبالّي الأصليّ، اجتمع مزارعو الزيتون من ستّ قرى في طوباس ووحدوا جهودهم لتأسيس جمعيّة الشجرة المباركة التعاونيّة الزراعيّة في سنة ٢٠١٠، بدعم من مشروع دولّي.



Soc

Env

Eth



تعاونية نساء جلبون الريفية

الهاتف: أمّ حازم ٢١٩٤١١ - ٠٥٩٧ | ٢٤١١٢٨٢ - ٠٤
البريد الإلكتروني: sehamabualrub@yahoo.com



موسم الفريكة يمتدّ من نيسان/أبريل إلى تشرين الأول/أكتوبر، إذاً تأكد/ي من حصولك على كمية من فريكة جلبون العطرة.

تقع جلبون في منطقة جنين الجميلة والغنيّة ووافرة الأراضي الزراعية الخصبة. منتج جلبون الأشهر هو الفريكة، وهي حبوب كبيرة لذيدة، وهي مكوّن محليّ أصيل في العديد من الأطباق الفلسطينية الغنيّة وأطباق الحساء.

في السابق، كان القمح البلديّ المحليّ مهديّاً في فلسطين، مع ما يقرب من ٩٠٪ من القمح المستهلك في فلسطين مصنّع دولياً. كاد ثلاثون صنفاً مختلفاً من القمح البلديّ أن تفقد في العقود الماضية بسبب إدخال الحبوب الأجنبية والبذور المعدلة وراثياً من إسرائيل. بدعم المؤسسات والمبادرات المحليّة، مثل جمعيّة مزارعي جنين، والمركز الوطنيّ لأبحاث الزراعة، وبنوك البذور المحليّة، عادت البذور البلديّة لأن تكون محميّة ومتوقّرة للمزارعين ليستمرّوا في زراعة هذه الأصناف الموروثة محليّاً.

أمّ حازم هي المحرّك والدافع في تعاونية جلبون الزراعيّة، والتي تأسّست سنة ٢٠١٠. في البداية، استثمرت مجموعة من عشر نساء في استئجار قطعة أرض وبدأن زراعة قمح عنبر، وهو صنف من أصناف القمح البلديّ. تمكّنت النسوة في وقت قصير من مضاعفة حصادهنّ عشرة أضعاف بسبب نجاح المحصول الأوّل، وها هنّ يثبتن الروح الرياديّة لدى النساء الفلسطينيات. لتشجيع تمكين المرأة واستقلالها الاقتصاديّ، ركّزت تعاونية نساء جلبون على إنتاج الفريكة. تباع فريكة جلبون في الأسواق المحليّة، ولكنهم يصدّرونها أيضاً من خلال الشركات الفلسطينية مثل نيو فارم.

Eth

Env

Soc



سهيل من بيت أمر ومواسم بلدنا

العنوان: قرية بيت أمر، للتوجيهات الدقيقة الاتصال بسهيل

الهاتف: ٠٥٩٩-٦٤٨٠٥٠ | ٠٥٩٩-١٥١٦٦٠

صفحة الفيسبوك: موسام بلدنا



يوجد في المزرعة التي في بيت أمر، حيث أمضى سهيل وأسمهان معظم حياتهما، كتابة جدارية (غرافيتي) تقول بالعبرية «الموت للعرب» وتحمل التوقيع المشين «دفع الثمن»، وهو توقيع حملة ينفذها المتعضون اليهود فيعيثون خراباً وينفذون الهجمات المرعبة على الفلسطينيين وبيوتهم. تقع أرض سهيل في المنطقة ج في موقع استراتيجي جداً وأيضاً في موقع المواجهات، حين يقع تجمّع مستوطنات جوش عتصيون على الطرف الشمالي ويوجد طريق التفافيّ يحيط بالأرض.

لا يوجد ما يضاها خصوصية وتميز منطقة الخليل في إنتاج العنب اللذيذ المشهور. بمعزل عن العنب الطازج الذي يملأ كل بيت فلسطيني في موسمه، أبداع المنتجون المحليون في عمل العديد من المنتجات المحلية المصنوعة من العنب، مثل الملبن. طبقات رقيقة مصنوعة من عصير العنب المركز ومزينة بجبات القريش الصغيرة. إنها الحلويات الأكد، وتساعد المزارعين على جني المزيد من المال من العنب الطازج الذي لم يتمكنوا من بيعه أثناء الموسم. في محاولته لتسليط الضوء على حالة المزارع الفلسطيني الصعبة، قام سهيل بتصميم العلم الفلسطيني مصنوعاً من الملبن.

المنتجات المصنوعة منه، وفيها تحديثات على أخبار تطوّر الأعمال الصغيرة وارتياح المعارض والمهرجانات.

سهيل وأسمهان مضيغان ممتازان، ويرحبان باستقبال المتطوعين وزيارة المزرعة والمساعدة في الحصاد، أو حتى التمتع بمراقبة عملية تحضير الملبن.

تستقبل موسام بلدنا الطلبات عبر الفيسبوك والهاتف، مع وجود إمكانية التوصيل إلى المدن الرئيسية.

استطاعت الشدة، وهي تخصص أسمهان وسهيل، أن تنطلق وأصبحت المنتج الأكثر طلباً منهما. للاستفادة القصوى التي يمكنهما تحصيلها من منتجات العنب، بدأ إنتاج منتج عالي التغذية وصحي. يُستخدم لإنتاج الشدة دبس العنب والذي يخلط مع عدد من البهارات والأعشاب والبقول مثل السمسم وجبة البركة وزيت الزيتون والقمح البلدي. بدأت أسمهان «موسام بلدنا» وهي صفحة على الفيسبوك مخصصة لمشاركة منافع العنب وجميع



أبو جمال - اللبّن

العنوان: اللبّن الشرقيّة، شارع رام الله - نابلس
الهاتف: ٠٥٦٩-٢٥٣٧٨٣



تحوّل إلى نمط حياة يعتقد هو نفسه باستحالة الفكك منه. هو الآن موجود في الأرض تقريباً كلّ الوقت، يزرع ويفلح، ويحمي الأرض، بكلّ ما تعنيه الكلمة، من المستوطنين الذي يأتون باستمرار للإزعاج واختلاق المشاكل.

يقاقل أبو جمال الاحتلال الإسرائيليّ يوماً بيوم، وهو مصمّم على الاستمرار في هذا النهج وإعتبره هدفاً لمدى الحياة. لقد كانت تجربته مليئةً بالتحديات وبحوادث تهديد الحياة، لكنّه واحد من القلائل الذين يبقون، يصلحون الضرر، ويفلحون الأرض من جديد. إنّ النموذج الذي خطّه أبو جمال يمكن ويجب أن يكون نموذجاً من النماذج التي يجب تطويرها ونشرها لتزويد المزارعين والنشطاء باليات استعادة واستصلاح ما أمكن من الأراضي وحمايتها من التهديد بالصادرة.

كلّ منتجات أبو جمال هي منتجات بلديّة، وهو يتلقّى الطلبات عبر الهاتف. تبحث حملة أبو جمال دائماً عن متطوّعين ونشطاء للبقاء على الأرض والمساعدة في الفلاحة والكتابة حول القضية والترويج لقضية أبو جمال كمثال رياديّ للعمل والنشاط السياسيّ.

قبالة الطريق الرئيسيّ الواصل بين رام الله ونابلس تقع قرية اللبّن، موطن أبو جمال. يخوض أبو جمال قتال الرجل الواحد ضدّ آلة كولونياليّة الاستيطان المستعرة في القرية. لقد ورث أبو جمال بناءً تعود ملكيته إلى العائلة، والمعروف باسم الخان، وقد سكن فيه مع زوجته وأولاده منذ أعوام، تاركاً خلفه في القرية بيتاً جميل التشييد. إنّ وجود أبو جمال في هذا الموقع مفيد له في كفاحه لمواجهة التهديدات المتعدّدة لمصادرة المنطقة لصالح استخدامات المستوطنين وتوسّعهم. إنّ هذه المنطقة مبتلاة أصلاً بخمس مستوطنات غير شرعيّة، تطوّق قرية اللبّن وتحيط بالقرى والبلدات المجاورة. موقع الخان استراتيجيّ، فهو يقع على الطريق الالتفافيّ الذي يربط بين المستوطنات غير الشرعيّة، وحوله أيضاً قطعة أرض كبيرة هي جزء من العقار وتابع له.

أخذ أبو جمال على عاتقه حراسة وحماية الأرض دون أيّ دعم من السلطات المحليّة أو الحكوميّة أو حتّى المنظّمات الدوليّة التي تدعي الوقوف إلى جانب المهمّشين والمقموعين. في ضوء هذا الوضع، اكتسب أبو جمال شخصية حديدية من أجل التعامل مع هذه المصاعب دون أن يستسلم ويترك أرضه.

تزايد التهديدات العديدة المحيطة به، سواء أكانت المستوطنين المتعصّبين الذين يدّعون أنّ نبع الماء في هذه الأرض له قيمة توراتية عالية، أو السلطات الإسرائيليّة التي تأتي إليه مستعدّة لدفع أيّ ثمن يطلبه لبيع الأرض، أو رجال الأعمال الأثرياء الفلسطينيين الذين يرون الأرض باعتبارها صالحة لمشروع آخر بلا معنى من مشاريع المنتجات أو الحدائق الترفيهيّة.

بالنسبة إلى أبو جمال، ما بدأ كردّ فعل لحراسة الأرض قد

Eth

Env

Soc



أم حسن

العنوان: قرية المعصرة، بيت لحم

الهاتف: حسن بريجه ٠٥٩٩-٣٤٧٠٧٢



تقع قرية المعصرة في محافظة بيت لحم وتأخذ اسمها من معصرة زيتون من الحقبة البيزنطية، وما تزال هذه المعصرة موجودة في القرية. إنَّ النشاط الاقتصاديَّ الرئيس للمجتمع المحليِّ في القرية هو الزراعة، بما يقارب ٧٠٪ من قوَّة العمل. أشجار الزيتون هي الأساس، بالإضافة إلى العنب، والحبوب، والخضار.

تقود المعصرة، منذ ٢٠٠٦، نضالاً شعبيّاً ضدَّ جدار الفصل والمستوطنات الإسرائيليَّة التي تطوَّق أراضي القرية وتهدِّد سبل معيشتها. ما يميِّز المظاهرات الأسبوعيَّة في المعصرة هو الحضور القويُّ للنساء اللاتي تقدن المسيرات، خاصَّةً أم حسن. تعرِّف أم حسن نفسها كمزارعة ومقاتلة من أجل العدالة والحرية في فلسطين. تنتج أم حسن المحاصيل البلديَّة وتعتمد على المعرفة التقليديَّة المحليَّة والتي ورثتها من أهلها. أن تكون فلسطينياً بالنسبة إليها يعني المحافظة على المنتجات البلديَّة والاستمرار في اتِّباع التقاليد الزراعيَّة الفلسطينيَّة في فلاحه الأرض.

جميع المنتجات من خضار وفاكهة هي منتجات بلدية، وطازجة، وموسميَّة. البيع حسب الطلب فقط.*



Eth

Env

Soc



أمورو الزراعيّة

العنوان: أريحا

الهاتف: محمود كحيل ٠٥٩٩-٣٣٧٣١٠

البريد الإلكتروني: info@amoro.ps

الموقع الإلكتروني: www.amoro.ps

صفحة الفيسبوك: Amoro



في حين إنّ الهدف الأساس من قسم الغذاء في هذا الدليل هو لعرض المعلومات عن المزارعين الذين يحافظون على الطريقة التقليديّة في الفلاحة، من الهامّ أيضاً تسليط الضوء على المبادرات المحليّة الملتزمة بإيجاد بدائل للمنتجات الأجنبيّة/الإسرائيليّة التي تغرق السوق الفلسطينيّ، والتي تستجيب لحاجات المستهلك المعاصر.

«الأمر برّمته بدأ خلال جلسة شواء حين أدرك مؤسسو الشركة غياب مرافق إنتاج فطر في فلسطين. وبدأ الحلم في أيّار/مايو ٢٠١٣. منذ ذلك الوقت، بدأ السعي إلى تأسيس أوّل مزرعة فطر في فلسطين.»

بدأت مجموعة من أربعة أصدقاء، شبّان متحمّسون ونشيطون، هذه الرحلة وعملوا بجِدّ لتعلّم كلّ ما يتعلّق بزراعة الفطر باستخدام الطرق الإبداعية والممارسات الأحدث، مؤسسين مرفقاً فريداً من نوعه لإنتاج أزرار الفطر الأبيض. تهدف أمورو الزراعيّة ليس فقط لأن تكون معروفة في السوق الفلسطينيّ كرائدة في قطاع التجارة الزراعيّة، وإنما أيضاً للمساهمة في الاقتصاد المحليّ والوطنيّ، دعم الاكتفاء الذاتي وتقليل الاعتماد على المنتجات الإسرائيليّة، خاصّة تلك التي عليها طلب عالٍ بتوافريّة قليلة أو معدومة.

رغم أنّ الفطر البريّ ينمو في جبال فلسطين، إلاّ أنّه لم يصبح جزءاً من المطبخ الفلسطينيّ، إلاّ مؤخراً، حين أصبحت الأطباق الدوليّة تشكّل جزءاً متنامياً من عادات الأكل للفلسطينيين، خاصّة في المناطق المدنيّة. وبالتالي،

أصبح الفطر الأبيض في طلب متزايد. لأنّ زراعة الفطر تتطلّب ظروفًا محدّدة وبيئة عالية الضبط، لم يكن ممكناً للمزارع العاديّ، بموارده المحدودة، زراعة هذا المنتج. وعليه، فمعظم الفطر الموجود يأتي من إسرائيل. كرس مؤسسو أمورو الزراعيّة كلّ جهودهم ومواردهم لدراسة وتطبيق الأساليب الأكثر ملاءمة لزراعة الفطر، ساعيين إلى توفير فطر منتج محليّاً وخالٍ من الكيماويّات.

بعد أشهر من البحث والتحضير وبناء مرافق زراعة الفطر، احتفلت أمورو الزراعيّة بزراعة أوّل دفعة من الفطر في نهاية تشرين الأوّل/أكتوبر ٢٠١٤. في الوقت الذي تقرأ فيه هذا الدليل، سيكون الفطر المنتج محليّاً في طريقه إلى السوق الفلسطينيّ.

Env

Eth

Soc



خالد مكرّر - العوجا

العنوان: قرية العوجا، غور الأردن
الهاتف: ٠٥٩٩-٧٥٧١٠١



لقرون طويلة، ازدهرت العوجا كمأوى غنيّ المياه في غور الأردن القاحل. لقد اجتذبت السكّان الأصليين الذين استخدموا مياهها لخلق أسطورة زراعيّة في تلك المنطقة، والتي اشتهرت بكروم الموز والحماضيات. لم يتبقّ سوى العدد القليل من هذه الكروم، وذلك نتيجة التوسّع الكولونياليّ غير الشرعيّ للمستوطنات وسرقة ونهب الموارد المائيّة من قبل الاحتلال. يعاني نبع العوجا التاريخي، والذي غدّى المجتمع المحليّ لقرون، يعاني التدهور المستمرّ، ما أدّى إلى بقاء مزارعي العوجا دون ماء، وبالتالي دون وظائف، وقد حوّل ذلك البلدة إلى منطقة مهجورة.

«الحكم المدنيّ» (وهو الحكم العسكريّ الإسرائيليّ للضفّة الغربيّة). بعد سنوات من الانتظار، تمكّن خالد أخيراً من إعادة تأهيل البئر والاستفادة من المياه الإضافيّة لزيادة محصوله.

ينصرف خالد ورنا إلى حظائر الأغنام والماعز والدجاج والأبقار بكثير من فائق العناية والإخلاص. لديهما خطط للمزرعة، ويودّان في المستقبل أن يواصلوا زراعة المنتجات العضويّة وافتتاح مساحة لزيارات العائلات والمجموعات.

البيع حسب الطلب ويوجد إمكانيّة التوصيل للمتاجر الكبيرة في بيت جالا

يعيش خالد وزوجته رنا في مزرعة هادئة وجميلة في العوجا ويديرانها منذ سنوات. كانت الأرض بالأصل من ممتلكات جدّه، والذي منذ أن اشترى الأرض، خلق رابطاً قوياً بين عائلته وهذه القطعة من الأرض. أحبّ خالد، منذ سنّ مبكرة، هذه الأرض وأحبّ التواجد فيها وزراعة الغذاء والاعتناء بالحيوانات. بدل أن يذهب إلى التجارة أو سواها من المهن مثلما فعل أشقاؤه، اختار خالد أن يبقى وأن يفلح الأرض في العوجا. وقد أقام مزرعة نموذجيّة تسعى إلى إنتاج غذاء صحيّ وخاليّ من الكيماويّات.

اتّضح أن إنتاج الغذاء الصحيّ أمر شديد الصعوبة في ضوء الطلب السوقيّ الحاليّ، حيث إنّ معظم المناطق الزراعيّة في غور الأردن تستخدم كمّيّات عالية من المبيدات والأسمدة الكيماويّة. ولأنّ خالد استثناء للمألوف، فهو بالكاد يحسّ بالراحة في عمله. الآن، لقد أوقف زراعة أيّة بذور جديدة في انتظار إعادة تأهيل بئر في أرضه، حيث إنّ حصل أخيراً على الإذن من السلطات الإسرائيليّة. إعادة تأهيل الآبار في منطقة ج يقارب المستحيل ويتطلّب زيارات قاسية ونماذج طلبات وضغوطاً على ما يسمّى

Soc

Env

Eth



منير صلاحات - الفارعة

الهاتف: علي صلاحات ٠٥٩٧-٢٩٩٩٤٧

محصول منير يباع بسعر مكافئ للمحاصيل التي تنتج على مدار العام باستخدام الكيماويات.

راجع/ي رزنامة المنتجات الموسميّة لمعرفة أي محصول ينتج منير في هذا الوقت، وقم/ي بزيارة بقّالته على الطريق الرئيسي في وادي الفارعة، الواصل بين نابلس وطوباس.

حين عودته إلى قريته بعد سنوات من الإقامة في الغربة، بدأ منير صلاحات فلاحاً أرضه، تمامًا مثلما يفعل العديد من الفلسطينيين المتجذّرين بعمق في تربة هذه الأرض الخصبة. متمنّعا بنعمة وفرة المياه في وادي الفارعة، يزرع منير أنواعًا مختلفة من الفاكهة والخضار الموسميّة على أرضه التي مساحتها ١٨ دونمًا، دون أن يستعمل الكيماويات. إنّه يبيع محصوله في بقّالته «القلعة» على الطريق الرئيسي الواصل بين الفارعة وبقية المنطقة الشماليّة.

الأمر بسيط وفق ما يقول ابنه علي: منير يريد أن ينتج محصولًا صحيًا ولذيذًا يستطيع أن يتمنّع به هو وعائلته وأيضًا أن يبيعه في السوق. تجدر الإشارة إلى أنّ



Env

Eth

Soc



مراد الخفش - مردا

الهاتف: ٠٥٩٩-٩٦٧٤٢٠

البريد الإلكتروني: mardapermaculture@gmail.com

الموقع الإلكتروني: www.mardafarm.ps



مراد من قرية مردا في محافظة سلفيت. قرية مردا هي بلدة قديمة تملأ جبالها الجميلة أشجار الزيتون من العصور الرومانية. سرقت مستوطنة أرئيل غير الشرعية، والتي تحتل قمم الجبال المحيطة، سرقت آلاف الدونمات من الأراضي الزراعية في مردا وما يجاورها من قرى. تسبب المستوطنة غير الشرعية بالتهديدات المستمرة على المزارعين الذي يملكون أراضٍ قريبة من حدود المستوطنة المحروسة. أثناء فصل الشتاء، تضخ أنابيب الصرف الصحي للمدينة غير الشرعية كميات هائلة من مياه الصرف غير المعالجة في الوادي، وقد أدت إلى دمار التربة وانجرافها، وإلى إضعاف أساسات البيوت القريبة من نقطة التصريف، وإلى مختلف الأخطار الصحية ومشاكل السلامة. يعتمد أهالي مردا في حياتهم على الزراعة، ومعظم أراضيهم مزروعة بأشجار الزيتون.

كونه أباً لأربعة أبناء وزوجاً لامرأة طموحة، يعمل مراد بجدّ لتطوير مزرعته لتكون مركزاً تعليمياً، وقد نذر وقته وطاقته وأماله لهذا الغرض منذ سنوات. لقد أدت شبكته الدولية من نشطاء الزراعة المستدامة وتصميمه على تطوير مشروع فريد في بلدته الأمر جعلاً لبلدته ومزرعته نقطة جذب لنشطاء التضامن والمتطوعين والطلاب والذين يأتون للتعلّم حول الزراعة المستدامة واكتشاف الموروث الثقافي الغني لهذه البلدة.

ينتج مراد محاصيل موسميّة، بالإضافة إلى المنتجات العضويّة من دفيئته (على مدار العام). يبيع منتجاته في مردا ويساعده العديد من الأصدقاء والزبائن في توصيل الطلبات إلى الأماكن الأخرى مثل رام الله ونابلس.

بعد أن أمضى مراد عدداً من السنوات في الولايات المتحدة الأمريكيّة، عاد إلى فلسطين ليرث الأرض من والده، ويكتشف أنّ عليه أن يصبح مزارعاً من جديد. بعد سنوات من البحث عن أشغال في المستوطنة كعمل يدويّ، انتهز مراد فرصة للسفر إلى أمريكا وتعلّم نظام الزراعة المستدامة، وهي أداة تصميم تهدف إلى محاكاة الطبيعة وإنتاج نماذج مستدامة من الفلاحة واستخدام الأرض. حين عاد إلى مردا، كان من أوائل الذين خاضوا تجربة الزراعة الدائمة. اكتسب مراد، بمساعدة المنظّمات المحليّة، الخبرة العمليّة وأطلق مشروعه الخاص «مزرعة مردا للزراعة المستدامة». ويشرح مراد أنّ الزراعة المستدامة هي العودة إلى الجذور، إلى المعرفة والحكمة اللتين كانتا لدى أجدادنا.



نائل خليل - الولجة

العنوان: الولجة، القدس

الهاتف: ٥٤٤٥٠٤-٥٩٩

إلى الزراعة العضويّة أو الزراعة البلديّة. جاء هذا التحوّل لأنّه أدرك التأثيرات الضارّة لاستهلاك الطعام المنتج باستخدام الأسمدة والمبيدات الكيماويّة. كما أنّه أدرك إلى أيّ مدى لا طعم لهذه الأطعمّة وكم هي غير مرضية إذا ما قورنت بما كان يأكل من طعام زمن أبيه وجدّه. يزرع نائل اليوم دونمًا واحدًا بالخضروات الموسميّة، ويحتفظ بالبدور البلديّة من موسم إلى آخر. وفي تحدٍّ صارخ لكلّ المعيقات، يقبل نائل بإنتاج أقل، لكنّه طعام بجودة أفضل.



الولجة هي مثال آخر على صمود المجتمعات رغم عقود من سياسات العزل والحرمان الاحتلاليّة. في أحضان جبال الزيتون، وبمشاهد طبيعيّة تحبس الأنفاس، تقع قرية الولجة إلى الجنوب الغربيّ من مدينة القدس، على بعد عدّة كيلومترات من الولجة القديمة، تلك القرية التي عانت التطهير العرقيّ أثناء النكبة. لقد عانت الولجة من سياسة الفصل العنصريّ الممنهج، وهي الآن محاطة بالكامل بالجدار العازل. وبالتالي تحوّلت الولجة إلى سجن مفتوح، أو إلى ما يشبه المقاطعة المقطوعة عن محيطها وتعاني الولجة من انها تقع في نطاق سلطة بلديّتين: محافظة بيت لحم، وبلديّة القدس. الولجة هي أيضًا موطن نضال شعبيّ قويّ ضدّ آلة العزل والفصل العنصريّ الاحتلاليّة، وتتقدّم مظاهرات أسبوعيّة، وهكذا تضمن أنّ العالم أجمع يعلم بأمر الوحشيّة الهمجية الحاصلة هناك وفي جميع أنحاء فلسطين.

الولجة هي موطن أقدم شجرة زيتون في العالم واسمها شجرة البدوي، والتي يقدر عمرها ما بين أربعة إلى خمسة آلاف عام، فتكون بذلك، حسب رأي الخبراء، أقدم شجرة في العالم! بما أنّ الاحتلال لا يفرّق في عقوباته الجماعيّة بين البشر وغير البشر، فإنّ المسار المخطّط للجدار الذي سيطوّق القرية، سيمرّ من وسط هذه الشجرة العتيقة، مخترقًا إياها من وسطها.

لم يعد أمام مزارعي الولجة المحرومين من مصدر، رزقهم وهو الأرض الزراعيّة، لم يعد أمامهم من خيار سوى العمل في إسرائيل. نائل واحد من هؤلاء المزارعين. بعد أن تبقّى له عُشر الأرض الزراعيّة التي تملكها عائلته، اضطرّ إلى البحث عن عمل في إسرائيل، ويحاول في ذات الوقت زراعة الخضراوات في ما تبقّى من الأرض مستخدمًا الطرق التقليديّة في الزراعة. قبل سنّة أعوام، تحوّل نائل

Env

Soc

Eth



أبو ابراهيم - وادي فوكين

العنوان: وادي فوكين، بيت لحم

الهاتف: ٥٩٧-٥١٢٠٣٩



قرية وادي فوكين هي قرية المقاومة والصمود. تقع في الجنوب الغربي لمحافظة بيت لحم، وهي قرية جميلة قابضة في وادي خلّاب. ولأنّ الماء وفير والأرض خصبة، ينتج الوادي أشهى الفواكه والخضراوات. يوجد في وادي فوكين ١١ نبعًا، فاستفادت الزراعة التقليديّة في الوادي من هذه المياه لتطوير منطقة زراعيّة فريدة من نوعها. شأنها شأن سواها من القرى والبلدات العديدة، أصيب وادي فوكين بلاء أفتح وأكبر وأسرع توسّع استيطانيّ، فقد صادرت مستوطنة بيتار إيليت وغيرها من المستوطنات القريبة آلاف الدونمات من أراضي الوادي. إنّ التوسّعات الاستيطانيّة السرطانيّة غير الشرعيّة هذه، مخيفة ومرعبة، فهي تزحف ببطء مستحوذة على أراضي القرية.

أبو ابراهيم هو واحد من أعلام القرية. فبجهوده الحثيثة للبقاء على الأرض ونقل معارف الأقدمين في الفلاحة وحماية الأرض، هو وأبوه وابنه هم مثال متوالد من الصمود والحبّ غير المحدود للأرض. يذكر أبو ابراهيم أيّامًا كان فيها وادي فوكين والقرى المجاورة سلّة غذاء القدس، وكيف أنّ اليوم بات السوق مقصودًا على بيت لحم والخليل. تخدم برك الريّ وقنوات المياه التقليديّة إنتاج محصول زراعيّ موسميّ يعتمد على مياه الأمطار، بما فيها الخضراوات والفواكه الرائحة ومن النوعيّة الممتازة. حاز وادي فوكين على الاهتمام عبر السنوات الطويلة بسبب نضاله المستمرّ ضدّ تطويق المستوطنات وسرقة المياه. لقد أفاد هذا الاهتمام المزارعين فصاروا يبيعون محاصيلهم إلى لزبائن الأوفياء الذين يأتون إلى الوادي لشراء حاجياتهم من أولئك المزارعين المتميّزين. كما يقوم أبو ابراهيم ببيع محصوله في سوق بيت لحم. قمة محصوله هو العنب الحلو المذاق، والتين، وغيرهما من الفواكه والخضار الموسميّة.

لقد أصبح نضال وادي فوكين المستمرّ ضدّ سرقة الأرض والماء بمثابة العلامة المسجّلة للقرية وسكانها، ولقد جذب هذا النضال النشطاء الفلسطينيين والدوليين على السواء للوقوف متضامنين مع قرية استثنائيّة ومجتمع زراعيّ صامد.

Eth

Soc

Env



جمعيّة مزارعي وادي قانا

الهاتف: قاسم ٠٥٩٥-٢٦٣١٥٦ | رزق ٠٥٩٩-١١٦٤١٦
صفحة الفيسبوك: وادي قانا _ بلدة ديراستيا



للحصول على محصول وادي قانا، أو لمعرفة المزيد حول الكفاح المستمرّ لحماية الوادي، يمكن الاتّصال بقاسم منصور، أو رزق.

رزق أبو نصّار، مزارع وناشط سياسيّ، هو أيضًا مقاتل مقدمار يناهض توسّع المستوطنات غير الشرعيّة التي تسرق آلاف الدونمات من دير استيا والقرى المجاورة. وادي قانا، الواحة الغنيّة بالتنوّع العضويّ، هي جوهرة مخبّأة في منطقة سلفيت. يتعرّض وادي قانا، وهو مأوى بيّارات الحمضيات وكروم العنب، يتعرّض إلى حملة مكثّفة من قبل الاحتلال لتهجير المجتمع الزراعيّ. ليس فقط تمّ اقتلاع ٣٠٠٠ شجرة، فهم أيضًا يوظفون قوانين المحميّات الطبيعيّة لمنع المزارعين من الوصول إلى أراضيهم والعناية بأشجارهم، بحجّة تحويل الوادي إلى محميّة طبيعيّة. إنّ ازدواجيّة معايير الاحتلال مكشوفة وصرّوحة، فقد تمّ بناء تسعة مستوطنات غير شرعيّة حول الوادي، مسبّبة انتهاكات صارخة لحقوق الإنسان، ناهيك عن التأثيرات السلبية على التنوّع العضويّ، والمخاطر البيئيّة في المنطقة. للأسف، لا يغيب الوادي عن نظر المستوطنين المفترسين الذين يرهبون الطلاب والعائلات والمزارعين الذين يستخدمون المنطقة كمنتره طبيعيّ. تخوض جمعيّة مزارعي وادي قانا المعركة القانونيّة ضدّ الظلم وقد أقامت عددًا من فعاليّات التضامن والحملات ونشاطات غرس الأشجار.

يقع الوادي في منطقة ج، وأثناء المشي إلى هناك، يمكن رؤية عدد من الحظائر والبيوت الصغيرة التي بنيت قبل سنة ١٩٦٧ والتي ما يزال يستخدمها المزارعون بشكل يوميّ لتعزيز وجودهم في الوادي. بدأ العديد من المزارعين فلاحه الوادي بعد أن كانوا قد رحّلوا عنه.

تتبع جمعيّة مزارعي وادي قانا المحصول للزبائن المحليّين، من خلال شراكة وحسبة نابلس. تشمل محاصيلهم الحمضيات، وزيت الزيتون، وأوراق الدوالي، والميرامية، والرّمّان، وإنتاج خاصّ من الفطر.

Soc

Env

Eth



بوطة شفاعمرو

العنوان: بوطة شفا عمرو، شفا عمرو

الهاتف: ٠٤-٩٨٦٥٤٢٨ | سهيل ٧٨٣٣٦٦-٠٢٤



لدى بوطة شفاعمرو تاريخها في مدينة نابلس، حيث تعلّم صاحب المصلحة، أبو زيتون مشعل، فنّ عمل البوطة باليد من أمّه وداد. بدأت وداد عمل البوطة في سنة ١٩٣٨، وبعدها بدأ أبو زيتون وإخوته مصلحة صناعة البوطة في شفاعمرو في سنة ١٩٥٠. منذ ذلك الحين، اشتهرت العائلة في منطقة الشمال بإنتاج نوع البوطة المميّز وهو بوطة المستكة. هذا المكوّن هو من المنكهات المشهورة في العديد من الحلويات العربيّة وله نكهة مميّزة جدًّا. ما تزال البوطة التي ينتجها آل مشعل طازجة لأنّها تحضّر وتصنّع يوميًّا بيوم بثلاثة أطعام هي المستكة، والمستكة مع الفستق الحلبيّ، والمستكة مع الليمون. المكوّنات الطبيعيّة هي ما يجعل من هذه البوطة بوطة خاصّة، حيث إنّها خالية من الملونات أو منكهات الاصطناعيّة. يقوم الآن أولاد وأبناء عمومة أبو زيتون بتسيير المصلحة ويعملون على تعزيز وجودها في الأسواق. شعار هذه البوطة هو صورة الجدّة، والتي تسبّبت وصفتها من الحليب الطازج والمستكة والسكر بدون أيّ مواد حافظة بهذا النجاح التاريخيّ.

لقد وصلت البوطة المحال التجاريّة الكبيرة في القدس، ويؤمّل أن تصل بقية المدن الفلسطينيّة قريبًا.

Eth

Env

Soc



فايز الطيّب - طولكرم

العنوان: قرية ارتاح - طولكرم

الهاتف: ٠٥٦٩-٨٢٧٤٣٤ | ٠٥٦٩-٨٢٧٤٣٤

صفحة الفيسبوك: حكورتنا

فمن مواجهة المصانع الملوّثة من ناحية، والكفاح ضدّ الجدار الفاصل في ناحية ثانية، فقد أصبحاً حقاً بطلّي المقاومة الشعبيّة والصمود.



لم يكن فايز الطيّب، حتّى سنة ١٩٨٥، مزارعاً يعمل في أرض عائلته حين حاول الاحتلال مصادرة الأرض واستعمالها كنقطة عسكرية. يشرح فايز أنّه حتّى سنة ١٩٨٥، كانت المصانع الإسرائيليّة الملوّثة تعمل داخل إسرائيل، لكن مع تزايد صرامة الأنظمة البيئيّة، أغلقت الشركات مصانعها وأعدت فتحها داخل طولكرم. منذ ذلك الحين وصلت المخاطر البيئيّة والصحيّة إلى الفلسطينيين الذين يدفعون الثمن بصحتهم وسبل معيشتهم لصالح مشروع كولونباليّ بمصانعه الملوّثة التي تعمل دون أيّ رقابة أو أنظمة. يخوض فايز اليوم معركة ضارّة ضدّ الماكينة، حيث يبقى على أرضه ويواجه قوّة الاحتلال الذين حاولوا مراراً مهاجمته وتدمير محصوله وإجباره على ترك أرضه، ومن ناحية ثانية يقاتل المصانع الكارثيّة التي تسبّب مجاري المياه والتربة بكيماويّات سامّة. في محاولته الحفاظ على الأرض، بدأ يزرع المحاصيل ويبيعها، لكنّه في سنوات التسعينيّات من القرن الماضي بدأ يعي التبعات الصحيّة للأسمدة والمبيدات، وقرّر أن يتحوّل إلى الزراعة العضويّة.

مما زاد من المصاعب التي تواجه فايز للبقاء في أرضه، وقوع الظلم على أرضه حين أكل بناء الجدار الفاصل نحو ٢٠ دونماً منها (من أصل ٣٢). بدأ هو وزوجته منى، والتي يعتبرها فايز مصدر الإلهام والمثابرة، بدأ ببناء المزرعة واستقبال ناشطي التضامن والمتطوّعين من جميع أنحاء العالم. اليوم، ينتج فايز ومنى الفاكهة والخضار الموسميّة العضويّة، ويزرعون المحاصيل البلديّة، ويجرون التجارب على الزراعة المستدامة (permaculture) وينظّمون الزيارات للمزرعة، وأيام التطوّع، وورشات العمل والفعاليات.

فايز ومنى هما مثال على المثابرة والقدرة على المواجهة.



عبد المعز سدر - الخليل

العنوان: البلدة القديمة في الخليل

الهاتف: ٠٢-٢٢٢٨٦٣٢

البريد الإلكتروني: sider.sweets@hotmail.com

صفحة الفيسبوك: حلقوم سدر

من الماكينات هناك كبرهان. مع خبرة جدّه في صناعة العديد من الحلويات الشامية مثل السمسميّة، الفستقيّة، والحلقوم، ورث أبو علاء هذه المصلحة والدكان التي يحميها بحياته. يتذكّر بزهو التاريخ الدقيق لليوم الذي حرق فيه المستوطنون المعمل: ١٨ حزيران/يوليو ١٩٩٠. يقول إنّ هذه الحادثة جعلته أكثر تصميمًا من أيّ وقت مضى على متابعة عمله والاستمرار في مصلحته في البلدة القديمة وإنّه لن يرحل أبدًا.

يركّز أبو علاء على الإنتاج الطبيعيّ، مشدّدًا على أنّ الحلقوم التجاريّ الذي يأتينا من تركيا وسواها من الأمكنة هو حلقوم مليء بالملونات والمنكهات الاصطناعيّة. بالمقابل، يستخدم هو وريقات الزهر الطبيعيّة وخلصّة الورد لإعطاء الحلقوم الطعم والنكهة الخاصّتين، ما يعيدك إلى ثقافة وطعام وتقاليد شاميّة عمرها قرون. كان قد جلب الماكينة التي لديه في الدكان من مدينة حلب التي تشتهر بإنتاج هذه الطّيّبات. المعمل هو مكان شعبيّ يزوره الكثيرون ومنهم العديد من المغتربين الفلسطينيين الذين، حين يكونون في البلد، لا يفوتون زيارة أبو علاء، فيأخذون مؤنّتهم من الحلويات ويبقون على اتصال. يعتقد أبو علاء أنّ هذا النوع من علاقات التضامن هي التي تبقى مستمرًّا.

إنّ معمل الحلقوم، والبلدة القديمة الجميلة في الخليل، يستحقّان الزيارة.

يتعرّض الناس في البلدة القديمة في الخليل إلى مضايقات مستمرة وهجمات وإرهاب من قبل ٥٠٠ مستوطن إسرائيليّ احتلّوا الحيّ الأكثر حيويّة في المدينة، مجبرين المئات من العائلات على الرحيل وإخلاء المئات من أصحاب المحال. اليوم، شارع الشهداء هو منطقة عالية الحراسة والتفتيش، بمئات من المستوطنين المسموح لهم الدخول وذلك تحت حماية جيش الاحتلال وباستخدام دروب وشوارع خاصّة وللإسرائيليين فقط. بالرغم من ذلك، يبقى العديد من تجار البلدة القديمة صامدين ويرفضون إغلاق دكاكينهم أو الرحيل، رغم أنّهم بالكاد يتدبّرون أمورهم وأمور عائلاتهم، بالإضافة إلى تحمّل الهجمات الجسديّة التي كثيرًا ما يتعرّضون إليها من قبل قوّة الاحتلال والمستوطنين المسلّحين. في سنة ١٩٩٤، دخل المستوطن اليهوديّ المقيم في الخليل باروخ جولدشتاين، دخل إلى الحرم الإبراهيميّ ومعه رشاش آليّ وفتح النار على المصلّين وهو راكعين. قتل ٢٩ فلسطينيًّا وأصاب أكثر من ١٢٠. منذ تلك المذبحة، بدأ الجيش الإسرائيليّ - الذي يحمي المستوطنين الذي احتلّوا أجزاء عديدة من قلب المدينة الفلسطينيّة - بدأ بتطبيق سياسة اغلاقات صارمة عبر البلدة القديمة. يوجد في قلب البلدة القديمة في الخليل العديد من الدكاكين والمعامل التي عمرها مئات السنوات، ومن أشهرها معمل سدر للحلقوم.

من في فلسطين لا يحبّ الحلقوم التركيّ (أو على الأصحّ، الفلسطينيّ) المسمّى راحة الحلقوم؟ إنّه مميّز جدًّا، خاصّة حين يكون مصنّعًا محليًّا وطازجًا؛ وحين يكون خاليًّا من المواد الحافظة، فهو أكثر تميّزًا. عبد المعز سدر (أبو علاء)، صاحب هذه المصلحة التجاريّة العائليّة التي يمتدّ عمرها لأجيال، هو رجل سديد الرؤية وله من أسباب الفخر الكثير. كانت بداية المعمل في سنة ١٩٢٠، وما يزال الكثير



عسل الطيبة

العنوان: قرية الطيبة، رام الله

الهاتف: باهي ٢٨٩٨٠٤٤ | ٠٥٤٧-٤٨٦٦٠٦ | ٠٥٩٧-١٢٠٩٤٤

تقليديّ وله سوقه وزبائنه. يباع عسل الطيبة في فلسطين منذ ١٥ عامًا ويأمل باهي أن يطور منتجات جديدة في المستقبل القريب من مثل مراهم الحروق ومنتجات العناية بالجسم.*



سواء في الأبحاث الطبيّة، أو العادات التقليديّة، أو النصوص الدينيّة، يُعرف العسل بأنّه علاج قويّ للمشاكل الصحيّة، وهو أيضًا نعمة رائقة لأولئك ممّا الذين يحبّون الحلو من الطعام. من دون نحل العسل، ستعاني البيئة الكثير من التدهور السريع، وقد كانت حملات إنقاذ النحل أولويّة بالنسبة إلى مجموعات الدفاع عن البيئة، خاصّة في أوروبا، منذ لوحظت الانخفاضات الأخيرة في أعداد النحل، والتي ربّما تكون كارثيّة. تعزى هذه الكارثة البيئيّة إلى استخدام المبيدات السامّة من قبل الزراعة الصناعيّة، والتي تدمّر أجهزة المناعة لدى النحل.

يوجد في سوق فلسطين وفرة من العسل. لكنّ جودة العسل المنتج والمباع لا يمكن قياسها بسهولة، فالكثير من البائعين والمنتجين يخلطون العسل بالسكر، أو أنّهم ليسوا خبراء بشأن الأحوال الأفضل لإنتاج عسل عالي الجودة. من قضيّة الارتفاع الصحيح عن مستوى سطح البحر، إلى وجود الغطاء النباتيّ المحليّ حول خلايا النحل، إلى العناية الإضافيّة لإبقاء النحل سعيدًا ومنتجًا، فتربية النحل إنّما هي تقليد معقّد ويتطلّب مهارة ومعرفة للخلوص إلى نتيجة جيّدة.

بالنسبة إلى باهي بشير وعائلته، فإنّ عالم العسل هو عالم افتتان ومعرفة متزايدة باستمرار. إنّهم ينتجون العسل في قريتهم الطيبة منذ ٤٥ عامًا. كان أبو باهي في السابق ينتج العسل لاستهلاك العائلة، لكنّ باهي وزوجته وإخوته بدأوا بتعليب ووسم العسل الذي ينتجون، وأدخلوه إلى السوق المحليّ. كما أنّهم يبيعون العكبر (بروبوليس) والذي تجمعه نحلات العسل من براعم الأشجار ورحيق الزهور وله ذلك اللون الداكن المميّز، والذي يعتقد أنّ له قيمة علاجيّة عالية، ولذا فهو منتج غير

Soc

Env

Eth



منير نعيّرات (أبو مصعب)

العنوان: ميثلون، جنين

الهاتف: ٥٩٩-٧٧٨٦٧٤



أبو مصعب من قرية ميثلون التي تقع جنوب مدينة جنين. يشتهر مزارعو ميثلون بزراعة البقول والحبوب، بالإضافة إلى شجر الزيتون. يأخذنا أبو مصعب في جولة في القرية، شارحاً لنا المراحل التي مرّ بها المزارعون في القرية والتي أدّت بهم في النهاية إلى تشكيل لجنة للإنتاج العضويّ. لعلّود متتالية، أُجبر مزارعو القرية على استخدام الصناعة في إنتاجهم الزراعيّ بإدخال المبيدات والأسمدة وأنظمة الريّ. كافح المزارعون لتحصيل ربح ما من محاصيلهم، غير أنّه شيئاً فشيئاً أدركوا أنّ أراضيهم تقلّ خصوبة سنة بعد أخرى. حينها اتّخذوا قرارهم بأن يعودوا إلى الطرق التقليديّة في الفلاحة، وإلى زراعة الأصناف البلديّة مثل السمسم والقمح والبقول والشعير والحمص، مستهدفين بذلك الأسواق المحليّة والزبائن المحليّين. كما زرّعوا الخضار الموسميّة، تقوم التعاونيّة النسويّة في ميثلون بتغليف وتخصير العديد من منتجاتهم.

كم كان مدعاة للفرح اكتشاف كيف يزرع السمسم البلديّ ويحصّد ويجفّف بالشمس ويجمع. فالسمسم مصدر غذائيّ غنيّ معروف منذ آلاف السنوات. سواء أكانت الحبوب أو الزيت، فمن المفرح تذوّق الحبوب الطازجة وأنت محاطة بأشجار الزيتون الرومانيّة.



الحاجة نعمة

العنوان: بيت دقّو، شمال القدس
الهاتف: ٠٥٩٨ - ٦٠٣١٧٢



عنيها اللذيذ والحلو، والذي تشتهر به قرية بيت دقّو. ما تقدّمه الحاجة نعمة أثناء التمسّي والتحدّث، هو بمثابة جولة في متحف حيّ لما كانت عليه الحياة في فلسطين، وما تعنيه الأرض للفلسطينيين وجميع القيم المتعلقة بعيش حياة غنيّة مترّنة في انسجام مع الطبيعة.*

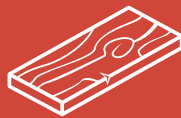
الشخصية الأشهر في بيت دقّو، ومن الممكن أن تكون الناشطة البيئية الأكبر عمراً في فلسطين، هي الحاجة نعمة. التقينا بها بينما كانت تلتقط القمامة في الشارع القريب من بيتها. إنّها ناشطة صادقة مستعدّة لبذل الجهد الإضافي من أجل أن تعيش وفق معتقداتها ومبادئها. لقد اكتسبت اهتماماً واسعاً من الإعلام لكونها الوصي على الأرض. خلال المظاهرات ضدّ بناء جدار الفصل، أظهرت الحاجة نعمة شجاعة وتصميماً لا يصدّقان حين تسلّقت إلى أعلى الجرافة في سعيها إلى إيقافها من تدمير كروم الزيتون والمصاطب القديمة.

إنّ حبّها للأرض عميق جدّاً، وقد كان لديها العديد من المسؤوليات منذ سنّ مبكّرة لرعاية إخوتها ومساعدة أبيها في الحقل. عائلتها، وهي عائلة يقين، من المتحمسين الشغوفين بالتعليم. لهذا، كانت نعمة تذهب إلى مدرسة شعفاط، وفي بعض الأحيان كانت تبيع بعض المحصول أو كانت تساعد أبيها في بعض المهمّات بعد المدرسة.

قاصّة رائعة، وناشطة بيئية حقيقية. من المعروف عن حاجة نعمة أنّها تنسى نفسها حين تكون في الحقول، يهجرها الإحساس بالزمن، كما تعترف. إنّ حبّها لأشجارها ليس له حدّ تماماً مثل طاقتها، فهي شخص لا يعرف التعب. إنّ بيت العائلة مليء بالمعرفة التقليدية والأدوات، من أباريق الخزف القديمة إلى القبو حيث تخزّن كلّ المونة (مخزون الزيتون، زيت الزيتون، اللوز، الجوز، البقول، إلخ) تخزّن في الأجزاء الباردة في القبو والتي يوفرها أسلوب البناء التقليديّ.

إن مهارة الحاجة في التجارة أكسبتها سمعة فأصبحت سيّدة أعمال جيّدة، وهي تخوض مساومات صعبة لصالح

الحرف اليدويّة





الحرف اليدويّة

الموروث الثقافيّ والحرف اليدويّة التقليديّة

الباحثة والكاتبة نادية مصطفى / بنت البلد
مؤسّسة ومديرة مركز حسن مصطفى الثقافيّ تطوّعا
محافظة بيت لحم ومقرّه قرية بتير

شخصيّتهم وطباعهم سواء من ناحية الذوق أو اللون أو الأشكال الفنيّة والوظيفيّة.

لقد كان للبدوّ الفلسطينيّين أيضًا بصمتهم على المنتجات الثقافيّة الفلسطينيّة. فعلى سبيل المثال، حرقيتهم في عمل البسط وبيوت الشعر هي منتجات ممتازة لأنّها تعتمد على توفّر الصوف والشعر والوبر وغزله بالمغزل وصبغه ونسجه بالنول الخشبيّ البسيط. لذا فالأثر البدويّ على السلع التقليديّة المحليّة الأخرى واضح وجليّ عند النظر إلى الخليل، والتي تشتهر بصناعة الجلود. يعتمد المصنّعون في الخليل على الذبائح، والتي تأتي من التجمّعات البدويّة، من أجل إنتاج الأحذية والحقائب ذات الطابع الخليليّ المميّز. لقد أقيم هناك مصنع لدباغة الجلود، لتتطوّر بعدها الأمور وتتنوّع استخدامات الجلد والفرو، ويحترف الناس عدّة حرف في المجال. كما تشتهر الخليل بمنتجات الألبان التقليديّة. أيّ زائر للخليل سيأكل حتمًا بعضًا من أطعمتها الخاصّة، لأنّ ثقافة الطعام في الخليل تفرض نفسها على الزائرين، فينتهي الجميع إلى تناول أكلة الفخارة الشهيرة اللذيذة والمنسف والقدرة. ومن الصناعات الحديثة الناجحة في محافظة الخليل هي صناعة الأثواب الفلسطينيّة المطرّزة وبمستوى فنيّ وجودة عالية.

ومن الأمثلة الأخرى على المنتجات المحليّة ذات الدلالة الثقافيّة صناعة حفر خشب الزيتون والصدف في منطقة القدس وبيت لحم. لقد شهدت هذه المنتجات صحوة حديثة في شعبيّتها، خاصّة بين السيّاح القادمين لزيارة

الإنسان بحاجة إلى الحصول على ما يضمن بقاءه واستمراريّة نوعه في الحياة، وهذا ما يدفع به أن يطوّع الخامات البيئيّة ويستعملها بما يتناسب مع احتياجاته وأغراضه، حيث يقوم بتحويل المصادر الطبيعيّة إلى عناصر ثقافيّة تصلح لاستعمال الإنسان بكلّ أنواعها الروحيّة والاجتماعيّة والنفسيّة والماديّة. ومن أجل أن يحصل على ما يبتغيه في بيئته، على المرء أن يتفعل معها بالسلوك، والفكر، والعمل، والوجدان، وهذا ما ينتج الثقافة الماديّة والفنون الشعبيّة والتي يمكن تعريفها بأنّها: «أجسام ماديّة مربيّة وملموسة»، سواء صنّعت أو أجزى عليها تغيير أو تطوير بيد إنسانيّة شعبيّة تبعا لمهارات ومواصفات تقليديّة تخدم حاجات إنسانيّة وفنيّة جماليّة وعمليّة وظيفيّة.

هنا في فلسطين، هويّة وطابع ثقافتنا هي عربيّة إسلاميّة في بيئاتها الثلاث، المدن والريف والبادية، فتشكّل انسجامًا ووحدة وتكاملاً ما بين أهلها (المدنيّ والفلاح والبدويّ) وطبيعة الحياة وإنتاجها في كلّ منها. وفي النتيجة، يوجد أشكال عديدة من السلع الماديّة الشعبيّة والثقافيّة. ففي الوقت الذي تزدهر فيه الفلاحة والزراعة بين معظم المزارعين الفلاحين والمجمعات الريفيّة، يزدهر أيضًا شكل محدّد وخاصّ من الفنّ والثقافة، تماشيًا مع منههم وأسلوب معيشتهم. فمثلًا تخدم السلال المصنوعة من عيدان التفّاح والزيتون أو القشّ، الاستعمالات الزراعيّة و المنزلية مثل حفظ الطعام أو نقل الأدوات والمواد. يتّسم المنتج بالفنيّة الماديّة ويعبّر عن

الأرض المقدّسة. يوجد في قرية الولجة زيتونة عمرها ٥٥٠ عامًا. وأول من عصر الزيتون هم الكنعانيون وذلك قبل الألف الثالثة قبل الميلاد. كما تمّ تطوير صناعة الفخّار والخزف بحيث يتمّ نكيّف القطع المنتجة شكلاً وذوقاً لتناسب عدّة أنواع من الاستخدامات. يشتري الناس من جميع أنحاء العالم هذه القطع لأغراض الطبخ والزينة. وهناك العديد من الحرف والفنون الثقافيّة الماديّة التي اندثرت وعلينا واجب إحيائها بروح عصريّة تزيل أيّ نقص أو عيب، والتأكيد على ضرورة وفائدة الجودة العالية لهذه المنتجات المصنّعة من الموادّ المحليّة والطبيعيّة.

هذه أمثلة على قوّة العلاقة وأصلاتها ما بين الإنسان الفلسطينيّ وبيئته وحبّه لوطنه. تلبّي هذه المنتجات أيضاً حاجتنا الغريزيّة لأن نكون مرتبطين بوعينا وعقلنا وروحنا وجسدنا وإبداعنا بهذه الأرض المقدّسة الطيبة ومجتمعها وأهلها. سواء أكان الأمر يتعلّق بنكهة الطعام أو عذوبة الماء أو جمال الفنون أو التطريز والحرف أو بهاء وزركشة الألبان، يبقى الفلسطينيّ يعرّف نفسه بوطنه.

إني أدعو المجتمع الفلسطينيّ بفنائه كافّة إلى التمسك بالهويّة والمحافظة عليها ودعم المنتج الثقافيّ الماديّ والفنيّ وتربية أجيالنا على الاكتفاء الذاتيّ لصالح منتجاتنا والاستغناء عن كلّ مستورد. ولننهر بثقافتنا ونبدع في فنوننا الجميلة ونوظف منتجاتنا لسدّ حاجتنا ومقاومة أعدائنا وحلّ قضايانا. كما أدعو وزارة التربية والتعليم أن تستجيب لفكرة ومشروع وطنيّ تربيويّ ثقافيّ سبق واقترحه البروفسور شريف كناعنه وهو (محو الأميّة الثقافيّة في

المجتمع الفلسطينيّ) لأنّ المجتمع يحتاج بعد نكبته واحتلاله إلى إعادة تأهيل وتربية وتعليم لثقافتنا. لهذا الغرض، يتبنّى مركز حسن مصطفى الثقافي في محافظة بيت لحم ومقرّه قرية بتير، هذه السياسة وهذه الفكرة ويوجّه النداء لتعاون وزارة التربية والتعليم على تحقيقها.

نرجو ونأمل أن يكون إصدار هذا الدليل خطوة إيجابيّة نافعة تخدم الوطن وأهله، وأن يعرّف العالم على ثقافة فلسطين وأزماتها الحياتيّة والوطنيّة والاجتماعيّة والاقتصاديّة الصعبة. نأمل أن يساهم في جذب المناصرين لقضايانا العادلة والمحافظة على صمودنا في وجه كلّ من يريد طمس هويتنا وسرقة تراثنا.

Soc

Eth

Env



أبو عيسى وأمّ عيسى

العنوان: قرية السموع
الهاتف: ٠٥٩٥-٤٣٩٩١٩

أمّا أبو عيسى، الذي يعمل في الزراعة منذ نعومة أظفاره، فيختصّ في إعداد العنبية (نوع من أنواع مربّي العنب). كما أنّه يربّي المواشي، ولديه منتجات موسميّة مثل الجميد، وحليب الأغنام، والسمن، والعديد من المنتجات البلديّة الأخرى.

يروى أبو عيسى وأمّ عيسى قصّة الحياة في جنوب فلسطين، فمر/قومي بزيارتهما وستمتّع/ين بالقليل من إعادة الاتّصال مع التاريخ الفلسطينيّ والثقافة والأمل.



تطلّ قرية السموع في محافظة الخليل على سهول الزيتون وكروم العنب. ويعود التاريخ المعروف للقرية إلى العصر البرونزيّ، حيث لا تزال آثار الكنعانيّين موجودة إلى اليوم في كلّ مكان داخل الأقيّة الموجودة تحت الأرض. فهذه القرية تعقب بالتاريخ الغنيّ وبخبرات ومعارف تقليديّة عمرها قرون من الزمن.

تشتهر السموع بنسج السجاد باستخدام الأساليب التقليديّة، والذي يعتبر أحد أقدم الصناعات في فلسطين. تتركّز هذه الصناعة بشكل خاصّ في منطقة الخليل وغرّة. يتمّ تصنيع السّجاد من صوف الخراف المحليّ الخالص (١٠٠٪) باستخدام النول الأرضيّ، وهي طريقة قديمة في نسج البسط، وبات إحدى حرف الموروث المهذّدة بالضياع.

أمّ عيسى معلمة في نسج السّجاد في السموع، فهي مشهورة بمحافظتها على هذا التقليد جيّاً عن طريق تعليم وتدريب النساء الأخريات في القرية. يعدّ نسج السّجاد جزءاً لا يتجزّأ من الثقافة في جنوب فلسطين، فعندما تزوّج الفتاة تأخذ معها ما يعرف بالمزوّدة والبساط، والتي تشتمل على ألوان الأخضر والأحمر والأسود والأبيض؛ بينما يجلب العريس معه سّجادة البجاد باللونين الأبيض والأحمر. يتمّ تليد الصوف وتلويونه في المنزل باستخدام الأصباغ الطبيعيّة. يتطلّب إتمام العمل بضعة أشهر، بحسب حجم السّجادة، وتكون كلّ سّجادة قطعة فريدة من نوعها، وبالتالي فلن يمكنك أبداً أن تجد/ي سّجادتين متطابقتين. تنتج نساجات السموع السّجاد المتين والمعمرّ وعالي الجودة، كما ينتج الحُصر، والحقائب، وحقائب اليد، وغيرها الكثير.

Soc

Eth

Env



جمعية دوماري

العنوان: شارع شعفاط الرئيسي، القدس

الهاتف: ٥٤٢-٠٥٤٢ | ٠٢-٥٣٢٤٥١٠

الموقع الإلكتروني: domarisociety.wix.com/domari-society-website

صفحة الفيسبوك: Domari Society of Gypsies in Jerusalem



تأسست جمعية دوماري للغجر في القدس سنة ١٩٩٩ على يد أمون سليم، وهي غجرية قد عاشت في مجتمعها (عشيرة الدوم الغجرية) كل عمرها وتعرف احتياجاته جيّدًا. لقد شاهدت وشهدت بتجربتها الشخصية والمباشرة ما يلاقه الغجر من تمييز صارخ وتهميش ثقافي وفقر وأمية البالغين.

أمون سليم هي بطلة حفظ الموروث الثقافي الغجري. حضورها الريادي والقوي وشغفها بقضايا حفظ الثقافة وروحها المضيفة هم ما أسسوا للوجود الملحوظ والدائم للمجتمع الغجري في القدس.

البالغون في هذا المجتمع، الذي لا يُعرف عنه الكثير، أميون لأنّ نسب تسرب أطفاله من المدارس عالية بسبب التمييز السلبي الذي يواجهونه من الأساتذة والطلاب. لهذه القضايا وللرغبة في إحداث تغيير، تحركت أمون إلى العمل. بدأت جمعية دوماري لتحسين وتمكين مجتمع الغجر وحفظ موروثه الثقافي الفريد من خلال برامج تعمل على تعزيز التمكين الاقتصادي وتنمية الطفل ودعم المرأة. بالعمل على مستوى القاعدة، يحاول المركز تلبية الحاجات الاجتماعية والتعليمية للمجتمع الغجري المحيط بجمعية دوماري.

التقليدية بما في ذلك التطريز والحلي والخزف وشنط اليد، وذلك لتشجيع الاستقلال الاقتصادي وتحسين مستوى الحياة.

يأتي تمويل المركز المجتمعي وجمعية دوماري بالعموم من تبرعات الأفراد والمؤسسات، وأيضًا من خلال بيع الحرف اليدوية. تمتاز القطع الجميلة بالفراة من حيث أسلوب التطريز والرسوم والألوان الأخاذة وتصاميم الغجر الأصيلة.

قمر/قومي بزيارة المكتب الجميل والحديقة في جمعية دوماري للتمتع بتجربة ثقافية من الطعام والفن والحرف والموسيقى*.

في سنة ٢٠٠٥، فتحت جمعية دوماري مركزًا مجتمعيًا في القدس الشرقية في حي شعفاط. يوفّر المركز تعليمًا مساندة ما بعد المدرسة، ودورات تدريب على مهارات الوظائف، ودورات محو أمية، ومساعدات انسانية، وبرامج تعزز الفخر الثقافي. علاوة على ذلك، وكجزء من رسالته في تمكين المرأة، ينتج المركز ويبيع الحرف اليدوية الغجرية

Soc

Env

Eth



أبو أحمد المحتسب - الدباغة التقليدية لجلود الأغنام

العنوان: البلدة القديمة في الخليل

الهاتف: كاظم محتسب ٠٥٩٩-١٣٢٠٣٧

بالموادّ الطبيعيّة والكيميائيّة لإنتاج جلود يعتمد عليها الكثير من الصناعات الفلسطينيّة اليوم، خاصّة في مدينة الخليل.

يأتي زبائن أبو أحمد لمعاينة جلود الأغنام الموجودة لديه، وفي بعض الأحيان يطلبون كميات كبيرة. وهو يبيع أيضًا ما لديه من جلود لأبو نضال، وهو تاجر كفيف يملك في البلدة القديمة متجرًا صغيرًا يمتلئ بالمنتجات الجلديّة من السجّاد إلى العبايات، كما ويوجد عنده أطف وأبدع الأخفاف التي تدفئ القدمين.

يعمل أبو أحمد المحتسب في حرفة دباغة الجلود منذ أربعين عامًا في مبنى حجريّ جميل وقديم يصل عمره لأربعمئة عام. وهو مولع بالأساليب التقليديّة والطرق الطبيعيّة في دباغة جلود الأغنام مقارنة مع ما يسمّيه هو «أساليب الدباغة الأجنبيّة»، ويقول إنّ هذا هو ما يطلبه الناس، جلود طبيعيّة مدبوغة على الطريقة التقليديّة.

في الظروف الطبيعيّة، تعتبر جلود حيوانات صناعة اللحوم من المخلفات التي يتمّ التخلّص منها، ولكنّ القائمين على الصناعات المحليّة في مدينة الخليل خاصة انخرطوا في عمليّة تطوير للسوق التاريخيّ للدباغة. يقوم التّجار بشراء الجلود، وبعدها يقومون بتنظيفها وتمليحها ومعالجتها



Soc

Eth

Env



جمعيّة السموع الخيريّ

العنوان: قرية السموع، الخليل

الهاتف: ٠٥٩٩-٥٨٦١٧٧ | ٠٢-٢٢٦٨٠٠٦

البريد الإلكتروني: samoucharity75@gmail.com

صفحة الفيسبوك: samoucharity75

تتوفّر مجموعة من منتجات الجمعيّة في متجر الهدايا، وهي جميعها من إنتاج نساء السموع ومشغولة باليد. كما يوجد في المتجر بعض السلع الحديثة مثل أغطية الهواتف المحمولة والعديد من الإكسسوارات المنزليّة الأخرى.

أُنشئت جمعيّة السموع الخيريّة سنة ١٩٧٥ بهدف العمل مع نساء القرية على حفظ وحماية الحرف اليدويّة التقليديّة في فلسطين، وخاصّة حرفة نسج السجّاد المتميّز في الجنوب. عملت الجمعيّة مع المئات من النساء، وأتاحت لهنّ فرصة الحصول على الدخل بينما يقمن بإنجاز العمل من منازلهنّ.





شمس أرض

العنوان: عين مصباح، رام الله

الهاتف: ٠٢-٢٩٧٣٠٥٣

البريد الإلكتروني: shamsard@gmail.com

الموقع الإلكتروني: shamsard.wordpress.com

صفحة الفيسبوك: مرسم شمس أرض للتصميم البيئي



شمس أرض للتصميم البيئي هو مرسم معماري في مدينة رام الله، يتكوّن من فريق من المصمّمين، معماريّات ومعمارّيين: دانه، لينا ورامي. تجمّعوا معاً بهدف إيجاد حلول تصميم تكون المسؤوليّة المجتمعيّة والبيئيّة في صميمها. كمصمّمين ومعمارّيين، يدرك القائمون على شمس أرض الدور الهامّ المنوط بهم والمسؤوليّة التي تقع على عاتقهم، فهم يشكلون مستقبلنا ويحافظون على مواردا الطبيعية ويعزّزون المجتمع المحليّ.

إنهم ثوريّون في تصاميمهم وفي اختيارهم للموادّ. إنهم خصوم شرسين للبناء باستخدام الإسمنت، وضدّ التصاميم التجاريّة التي تخنق مدنا. تُشتقّ تصاميمهم من المعرفة الإنشائيّة المحليّة ومن العمارة المحليّة، وتعتمد على الموارد المحليّة. إنّ معظم مواد البناء المستخدمة محليّاً هي غير مصنّعة محليّاً وغير مستدامة.

يهدف شمس أرض إلى إيجاد وتجريب واختبار مواد وطرق بناء لها أثر قليل على البيئته وتخلو أجواء صحيّة ومريحة وحديثة للزبائن، معيدة الأرباح إلى الاقتصاد المحليّ. المخرجات تسلب الأنفاس وفتاة، من المسكن الخاض بأحمد في أريحا، إلى مطعم الديوك، فهم لديهم نظرة مجدّدة للعمارة والتصميم التقليديّ الفلسطينيّ.

اجتذبت تصاميمهم المعماريّة، عن جدارة، اهتمام واتباه وكالات الأنباء المحليّة والدوليّة بسبب براعتها وإبداعيتها ومحافظةها على التراث. من نافل القول الإشارة إلى أنّ قطع الأثاث التي يصنعونها لا تقلّ إبداعية، فهي قائمة على استخدام مكثّف لموادّ تملأ حياتنا وحوّاكرنا، موادّ يعاد تدويرها وأخرى مدوّرة بغرض تحسين الاستعمال. استطاع

شمس أرض أن يحوّل هذه الموادّ إلى قطع عمليّة وغير تقليديّة (صرعات) تتوسّل أن تحمل وتوضع في كلّ بيت.

فإذا كنت تحلم/ين بيت فلسطينيّ أصيل، لا تبحث/ي أكثر ولا أبعد من مرسم شمس أرض، فعندهم الأفكار والتصاميم الصديقة والغنيّة ثقافيّاً، والممكنة سياسياً. أو حتّى إن كنت تبحث/ين عن قطع لتزيين بيتك فستجد/ين القطع المصنّعة يدويّاً من الموادّ معادة التدوير. سيبدلون جهدهم في شمس أرض ليتأكّدوا أنّك ستحصل/ين على منتج جميل وابتسامه كبيرة تعلو وجهك.*

Eth

Env

Soc



علاء أبو صاع

العنوان: مجاز، عين مصباح، رام الله

الهاتف: ٥٩٩-٧٧٧١٠٠

البريد الإلكتروني: alaa_rosol@yahoo.com



علاء أبو صاع فتّان من طولكرم يعيش ويعمل حالياً في رام الله. علاء ناشط يتمتّع بروح ثوريّة، وقد انخرط بفاعليّة في إنشاء دار قنديل للفنّ والثقافة في طولكرم، والتي تهدف إلى إدخال طابع فنّي وثقافيّ إلى المدينة، وتشجيع الشباب على التجريب باستخدام الفنّ والموسيقى والثقافة. واجهت دار قنديل العديد من التحدّيات والمعوقات بسبب القيود الاجتماعيّة والثقافيّة التي تقاوم بعض أشكال التعبير عن الذات. ولكنّ علاء وزملاءه يواصلون كسر هذه الخرافات والصور النمطيّة.

إضافة إلى كونه فتّاناً، يعمل علاء كنجّار، فهو ينحدر من أسرة تمتهن النجارة، ويستمتع بصناعة الأثاث، ويحبّ العمل بالخشب. ألهمه حبّه لهذه المهنة وروحه الناشطة ليستخدّم القمامة لإنتاج قطع جميلة. فباستخدام ألواح التحميل الخشبيّة، والخردة المعدنيّة، وكلّ ما يجده ويمكن أن يكون مفيداً، يقوم علاء بصنع قطع مبتكرة غير تقليديّة يمكن استخدامها في البيوت الحديثة. يؤمّن علاء أنّ كلّ قطعة قمامة تتخلّص منها لها غرض معيّن، ويعود الأمر لنا في التفكير بحكمة وضمير واع بشأن خياراتنا في كيف نستهلك، وكيف نحيا، وكيف نفكّر. بوجهة نظره، سيقدّونا هذا الوعي إلى مجتمع من نوع مختلف عن ذلك الذي نحيا فيه اليوم، وسوف يحزّرتنا من العديد من الأفعال التي تقيدنا.

يتخذّ علاء مجاز مقراً لعمله، وهي الفضاء الثقافيّ والفنّي الذي يعتبره علاء منزله ومشغله. إن كنت تبحث/ين عن منحوتات لمنزلك وحديقتك احرص/ي على زيارة علاء ولن تندم*!

Eth

Env

Soc



سي كرافتس [Ccrafts] - كلوديا ستيفان

العنوان: بيت جالا - شارع سدر

الهاتف: ٠٢-٢٧٦٥٥٥٦

البريد الإلكتروني: claudiastphn@gmail.com

صفحة الفيسبوك: Ccrafts

جالا وبيت ساحور. وانطلاقاً من الحاجة لإيجاد منتجات محلّية آمنة للأطفال، قرّرت كلوديا أن تصنع ألعاباً من الخشب بنفسها. بدأت هي وزوجها بالعمل على وضع التصميم سنة ٢٠١٤، وهما الآن يعملان على إنتاج أحاجٍ خشبية جميلة.

تستخدم كلوديا ألواناً غير سامة مناسبة لألعاب الأطفال، كما تستخدم أيضاً الخشب المعاد تدويره في بعض القطع. والجملة التي يستخدمها مشروع سي كرافتس على الصفحة الخاصة به على الفيسبوك هي «ألعابنا مصنّعة بحبّ من موادّ طبيعيّة صديقة للبيئة، وهي آمنة للأطفال والبيئة». ألا تودّين الحصول على واحدة فوراً؟»

نشأت فكرة هذا المشروع فيما كانت كلوديا تبحث عن ألعاب عالية الجودة لأطفالها، ونتيجة خوفها من سوق الألعاب غير المنظم والمليء بألعاب رديئة ومؤذية من صناعة الصين. فقد ثبت قبل بضع سنوات أنّ الكثير من الألعاب المصنوعة في الصين تحتوي على مستويات عالية من دهانات الرصاص السامة. وبشكل عامّ، يُصبح يتجنّب الألعاب البلاستيكية التي من الوارد جدّاً أن تكون نوعاً معيّناً من البولي فينيل كلورايد (PVC) والذي يحتوي على كيماويّات ضارّة. بالمقابل، يمكن أن نخلص إلى أنّ معظم الألعاب الآمنة تصنع من موادّ طبيعيّة مثل الخشب، والخيزران، والقطن العضويّ، والقثّب، والصوف.

كلوديا فنانة تعمل على صناعة التذكارات من خشب الزيتون، وهي حرفة مشهورة ومعروفة في بيت لحم وبيت



Eth

Soc

Env



حرف جمعية أطفالنا للصمّ

العنوان: ٧٢ شارع فلسطين، مدينة غزة

الهاتف: ٠٨-٢٨٦٥٤٦٨، ٠٨-٢٨٢٨٤٩٥

البريد الإلكتروني: atfaluna@atfaluna.net, ibrahim.almuhtady@atfaluna.net

الموقع الإلكتروني: www.atfaluna.net

صفحة الفيسبوك: Atfaluna Society for Deaf Children, Gaza

أنشئت جمعية أطفالنا للصمّ سنة ١٩٩٢ لتحسين جودة حياة الأطفال والبالغين الصمّ في قطاع غزة، والمساعدة في تمكينهم على أن يعيشوا حياة منتجة وأن يكونوا أعضاء فاعلين في المجتمع. ومشروع الحرف هو مشروع مدرّ للدخل اقترحه المستفيدون، وتمّ إنشاؤه سنة ١٩٩٨.



ابتدأ المشروع بمشغل صغير لإنتاج المطرّزات، وتمّ تطويره ليصبح وحدة لإنتاج للعديد من المشغولات. توظّف وحدة إنتاج المشغولات الحرفيّة ٥١ شخصاً، معظمهم من الصمّ. إضافة إلى ذلك، تعمل العشرات من النساء المهمّشات والصمّ في برنامج «العمل من المنزل».

تقدّم الجمعية للمستفيدين دورات تدريب مهنيّة تحضيرية في النجارة، ودهان الخشب، والخياطة، والتطريز، ونسج السجاد، وصناعة الفخار، والتصميم. أدت الموهبة الفدّة والالتزام الاستثنائيّ البادي في تصميم القطع المشغولات اليدويّة، أدت إلى تأسيس وحدات دائمة لإنتاج المشغولات اليدويّة.



كما تدير الجمعية أيضاً برنامج «أثاث أطفالنا»، وهو برنامج مدرّ للدخل يهدف إلى تمكين الشباب الصمّ في قطاع غزة من خلال توفير التدريب المهنيّ في مجال إنتاج الأثاث، وتسويق المنتجات وبعض عناصر التصميم الداخليّ من خلال متجر أثاث أطفالنا.

سنبلة هي من الجهات الوفيّة التي تعرض منتجات جمعية أطفالنا سواء الأثاث أو المشغولات اليدويّة، فحين تكون بالجوار في المرّة القادمة، ابحث/ي عن منتجات هذه الجمعية الملهمة والمذهلة.*

Eth

Env

Soc



علاء الحلو - ريزاين [Resign]

العنوان: بيت ساحور

الهاتف: ٥٩٩-١٢٥٢٨١

البريد الإلكتروني: alahilu@gmail.com

صفحة الفيسبوك: Resign

يهدف علاء من خلال عمله إلى تغيير ثقافة كيف نستهلك وكيف نحيا حياتنا. يريد أن يرفع الوعي بكيفية ضمان أن تكون بصمتنا البيئية في فلسطين والعالم في حدّها الأدنى، حيث يكون وعينا الاجتماعي هو القوّة الدافعة للتحرّر من احتلال عقولنا.

حاليًا، علاء بصدد تجديد مشغله في بيت ساحور، فهو يريد أن يحوّل إلى مركز تدريب، وفضاء عمل للفنانين، وحديقة منتجة للطعام. إن كان لديك مهارات فنيّة أو افتتنت، قمر/قومي بزيارة ريزاين لتستلهم من الأفكار الخلاقّة هناك!

بمجرد أن تطأ قدمك عتبة باب مشغل علاء تدرك حجم الإبداع الذي يمكن أن يضمّه مكان واحد. فالمدخل مليء بصناديق ورفوف مثقلة بقناني زجاجيّة ملوّنة من جميع الأشكال والأحجام، فالقناني هي المادّة الأساسيّة التي يستخدمها علاء لتحويل المخلفات إلى كنوز.

بدأ شغف علاء بالمشغولات اليدويّة منذ أن كان مراهقًا. حين كان في السادسة عشرة من العمر قرّر علاء أن يصنع طاولته بنفسه ليستخدّمها كمكتب في غرفته. تعيّرّت رؤيته حين أدرك ما يمكن للفرد أن يصنع بـ «الزباله» التي من حوله،/، سواء في الغرفة أو البيت أو الشارع أو أبعد من ذلك. تعاني فلسطين من عدم وجود إدارة مناسبة للمخلفات الصلبة التي تتزايد باضطراد مع توجّهنا عبر المنقطع لأن نكون مجتمعًا صناعيًا مستهلكًا، فبات الاستخدام لمرة واحدة هو قاعدة السلوك. من دون بنية تحتيّة مناسبة لإدارة مثل هذه المخلفات، نساهم نحن الفلسطينيون في تدهور مشهدنا الطبيعي وجودة حياتنا.

أدرك علاء، وهو الفنّان صاحب رؤية، القدرة الكامنة في الموادّ التي تطرح كقمامة، مثل الزجاج، وهو مادّة معمّرة وعمليّة وجميلة الألوان. يتطلّب العمل أيضًا موادّ خامّة إضافيّة مثل المعدن والقماش والخشب، والتي يجمعها علاء لعمل قطعته الفنيّة. قطعته فريدة من نوعها: زجاجات البيرة والنبيذ المحوّلّة إلى أكواب، الأقداح، طاسات المكسّرات، زجاجات رشّ الزيت، الحليّ، وغيرها الكثير. يحبّ علاء أن يجربّ وأن ينقذ التصميم. حتّى إنّه صمّم نموذج آلة قصّ الزجاج التي يستعملها والتي تعمل بشكل ممتاز، موفّرًا بذلك ماله ووقته لو أنّه اشترى واحدة مستوردة.





آمنة وموسى عريض - سلفيت

العنوان: سلفيت

الهاتف: ٠٩-٢٥١٩١٨٢ | ٠٩٩-٥٨٦٩٣٥



سلفيت هي محافظة من محافظات فلسطين، وهي كالجوهرة المخفية. تمتاز سلفيت بأنها أكثر محافظات الضفة الغربية إنتاجاً لزيت الزيتون. سلفيت هي مدينة قديمة تمّ إنشاؤها خلال الحقبة الكنعانية (١٣٥٠ - ١٢٠٠ ق.م.). تتكوّن كلمة سلفيت من البادئة «سل» والتي تعني علبة، و«فيت» والتي تعني العنب، والسبب في هذه التسمية أنّ سلفيت كانت تشتهر بالعنب الذي ما يزال يزرع بكثرة إلى اليوم. حتى كتابة الدليل، يوجد في منطقة سلفيت ١٧ مستوطنة إسرائيلية غير شرعية، من ضمنها واحدة من أكبر مستوطنات الضفة الغربية: أريئيل.

التقينا في مدينة سلفيت بإحدى المشاهير المحليين، وهي «الحاجة» آمنة عريض، التي شاركت في سنة ٢٠١٥ في مهرجان «سلفيت - لا للتهويد» بأجر سلّة في العالم. صنعت السلّة، والتي تمّ تنفيذها من قبل مجموعة من نساء المنطقة، باستخدام ٢٠٠ ألف غصن من أعصان وأعواد الزيتون، وكان ارتفاعها ٢٠٤ مترًا. يهدف المهرجان إلى تعزيز الهوية الثقافية والموروث الثقافي لمنطقة سلفيت في ضوء التوسع السراطيّ للمستوطنات الإسرائيلية وما يرافقها من مصادرات للأراضي وتمزيق للثقافة الريفية.

آمنة هي شخصيّة معروفة في مدينتها، فهي واحدة من الباقيين الخمسة المتخصصين في صناعة السلال. هذه السلال قويّة وجميّلة وبسيطة بطريقة مدهشة. يمكنها أن تبقى لعقود دون أن تتكسر، ويمكن استخدامها لتخزين الطعام والقرطاسيّة، وفي المناسبات الخاصة للعرض والتزيين. تزخرف السلال بلون الأحمر القاني بواسطة أعواد شجرة السريس، حيث لا تستعمل الأصباغ الاصطناعية في التلوين.

تنتج آمنة قطعًا مختلفة من عيدان الزيتون، منها السلال الصغيرة والكبيرة والمزهريات والأطباق. يدعم موسى، زوج آمنة ومزارع هو أيضًا، عمل زوجته ويتحدّث بفخر عن انجازاتها. تبيع آمنة أيضًا الأعشاب الموسميّة مثل السمّاق والشومر البريّ والزعر. تبيعها جميعها إلى زبائنها الذين يوصّون عليها قبل وقت كافي. إذا قدمت للزيارة، سوف تسرّين بضيافة آل عريض، وبروايتهم للحكايا وبالشاي اللذيذ المعطر بالشومر.

تبيع الحاجة آمنة سلالها الجميلة في محلّ قمر البوادي في رام الله التحتا.

Soc

Env

Eth



تعاونية نساء العوجا

العنوان: العوجا، شمال أريحا
الهاتف: لبنى، ٠٥٩٨-٢٧٥٣٠

تأسست تعاونية نساء العوجا سنة ٢٠٠٨، وتهدف إلى تمكين النساء في العوجا ووادي الأردن. ما يجعل هذه التعاونية مميّزة هو المنتجان الرئيسان: السلال المصنوعة من أوراق الموز، والحقائب المعاد تدويرها. تنتج نساء التعاونية سلالاً جميلة من أوراق الموز تتميز بطراوتها ومرونتها بعكس سلال القش التقليدية. أمّا اختصاص التعاونية الآخر فهو صناعة حقائب اليد والمحافظ من أكياس البلاستيك.



Eth

Soc

Env



جمعية المكفوفين العربية

العنوان: طريق الألام، البلدة القديمة في القدس

الهاتف: ٢٠٦٢٧٣٥٣٥

البريد الإلكتروني: arab_blind_association@hotmail.com

الموقع الإلكتروني: www.arab-blind.org

مهارات فريدة خاصة بهم في صناعة هذه المنتجات. وبالرغم من أن بعض المواد مستوردة، إلا أنها جميعها مواد طبيعية لا تحتوي على الكيماويات.

تمتاز المنتجات البسيطة، ولكنها أساسية، بالجودة العالية، بحيث تصلح للاستخدام في المرافق الصناعية، والمنازل، والمكاتب، والحدائق. إن الاستثمار الواعي في الوقت والمال لأجل بيتك أو أشغالك يمكنه أن يساعد في تمكين مجتمع المكفوفين في فلسطين اقتصادياً، وفي توفير الدخل لهم.

إن جمعية المكفوفين العربية هي إرث فلسطيني هام، وتتطلب كل الجهود الممكنة لدعمهم بشئ الطرق الممكنة.



جمعية المكفوفين العربية في القدس هي منظمة غير ربحية أنشئت سنة ١٩٣٢ أثناء الانتداب البريطاني. تهدف الجمعية إلى خلق شبكة للمكفوفين في فلسطين والأردن، وتوفير التوظيف وفرص توليد الدخل للمكفوفين في القدس.

أنشأت الجمعية العربية أول مدرسة للمكفوفين سنة ١٩٣٨، ومن ثم أول مطبعة كتب بنظام بريل في الخمسينيات من القرن الماضي. منذ حرب ١٩٦٧، ركزت الجمعية عملها على إيجاد فرص تعليم وتوظيف للمكفوفين في الضفة الغربية وقطاع غزة.

تدير الجمعية مشغلاً في البلدة القديمة في القدس. إنه عبارة عن مساحة تقليدية جميلة، وتشغله الجمعية منذ سنوات عديدة. يقع المشغل في وقف (قطعة أرض موقوفة لأغراض خيرية) عائلة النشاشيبي، وكان في السابق مدرسة للفتيات. يمتلئ المشغل اليوم بالمشغولات اليدوية التي أنتجها المستفيدون من الجمعية، والذين يأتون من الخليل، وبيت لحم، ورام الله وغيرها من المناطق. للأسف، يتناقص عدد المنتجين بسبب الاحتلال وتجميد التصاريح التي يحتاجها الكثير منهم للوصول إلى القدس.

يوفر المشغل مكاناً آمناً يأتي إليه المنتجون يوميًا ويعملون على صناعة المكائس والفراشي من جميع الأنواع. تُصنع بعض المنتجات من مواد محلية ١٠٠٪ مثل القش، غير أن الكثير من المكائس الأخرى تُصنع من مواد مستوردة مثل نبتة البوكا التي تجلب من المكسيك. لقد تم الحفاظ على هذه الحرفة منذ إنشاء الجمعية، وقد طور الحرفيون

Soc

Eth

Env



جمعية بيت دقو للتنمية والتطوير

العنوان: قرية بيت دقو، جمعية بيت دقو للتنمية والتطوير

الهاتف: ٠٥٩٨-٤٧١٠٦٦ عكرمة | ٠٢-٢٤٧٢٤٨٠

البريد الإلكتروني: ikrema2004@hotmail.com

الموقع الإلكتروني: www.beitdoqusociety.com



بمساعدة من سنبله، أنشئت هذه الجمعية سنة ٢٠١٠، وهي عبارة عن مشروع صغير لصناعة الحلبي، فقد قامت سنبله بتدريب النساء وشراء الماكينات والطاولات. تقع بيت دقو بالقرب من القدس، ولكنها أصبحت منذ سنة ٢٠٠٤ مفصولة عنها كلياً بفعل نظام الفصل العنصري الذي تعتمده إسرائيل في الشوارع، والذي يمنع الفلسطينيين من الدخول إلى القدس، ويمنع العديد من الأشخاص من الوصول إلى عملهم. في الوقت الراهن، لا يستفيد من المشروع سوى سبع سيدات.

يعدّ المشغل الصغير في جمعية بيت دقو للتنمية والتطوير ملاذاً آمناً للنساء، حيث يتعلمن دائماً مهارات جديدة في تصميم الحلبي وإضفاء اللمسات الأخيرة عليها. لقد كانت سنبله داعماً قوياً لهذا المشروع ولمنتجاته الجميلة التي تلفت نظر أي شخص يقدر الحلبي المشغولة يدوياً. جميع القطع مستوحاة إما من الطبيعة أو الثقافة التقليدية، فمن الأقرط المصنوعة على شكل رمانة إلى القلائد التي عليها نقش القدس وبيت لحم. تبحث النساء دوماً عن أفكار وتصميمات جديدة لجذب المزيد من الزبائن والبدء بإنتاجها بكميات أكبر لتوليد بعض الدخل الذي يمكنهن من إعالة أسرهن. تصلح هذه القطع التي تصنعها نساء هذه الجمعية لأن تكون هدية مثالية للأصدقاء وأفراد العائلة والأحباء.

تتوفر هذه المنتجات في السنبله في القدس، وفي متجر صنع في فلسطين في رام الله، وأيضاً بناء على الطلب.*

Eth

Soc

Env



مؤسسة الحرفيين للتجارة العادلة

العنوان: شارع مغارة الحليب، حارة العناترة، بيت لحم

الهاتف: ٠٢-٢٧٥٠٣٦٥

الموقع الإلكتروني: www.bethlehemfairtrade.org

المتجر الإلكتروني: www.bethlehemfairtrade.org/shop

صفحة الفيسبوك: Bethlehem Fair Trade Artisans



في عمارة البندك جميلة الترميم في حارة العناترة، وإطلالة على مدينة بيت لحم، تقع مؤسسة الحرفيين للتجارة العادلة في بيت لحم. تأسست الجمعية في سنة ٢٠٠٩، من قبل أفراد في المجتمع المحلي يعملون مع مجتمع بيت لحم الحرفي. تعمل المؤسسة مع منتجين مستقلين، وتتراوح منتجاتها بين مشغولات خشب الزيتون المحفور، والمطرزات، وأشغال الصدف، وصابون زيت الزيتون، والزجاج المعاد تدويره، والورق المصنوع يدوياً، والحلي المصنوعة يدوياً. وبالرغم من أنّ هذه سلع معروفة في بيت لحم والقدس، إلا أنّ المؤسسة تعمل لتحقيق غرض أسمى ألا وهو تعزيز مبادئ التجارة العادلة بين جميع المنتجين وتطوير الاقتصاد الحرفي في بيت لحم وما حولها من خلال توفير خدمات الدعم للحرفيين المحليين.

اللاجئون والنساء وذو الإعاقة. تستثمر المؤسسة في تدريب الحرفيين المحليين في كيفية إضفاء اللمسات النهائية على المنتجات، وإعادة إحياء الحرف التقليدية، وتحديث بعض المنتجات التي قد تروق للمستهلكين الفلسطينيين المحليين.

كما تضم عمارة البندك، وهي العمارة المرممة التي تتخذها المؤسسة مقراً لها، تضم متجرًا جميلًا للهدايا يتم فيه عرض آخر أعمال المنتجين، ويمكنك أيضًا طلب الخدمة التي تريد.

تؤمن مؤسسة الحرفيين للتجارة العادلة بوجود حصول المنتجين على سعر منصف لأعمالهم الفنية، وأنهم يجب أن يعملوا ضمن ظروف مقبولة. لا يوجد وعي كافٍ بهذه القضايا في فلسطين، وغالبًا ما يقع المنتجون المحليون فريسة للتجار الجشعين، أو قصورهم عن فهم أسعار السوق. ولذا يتلقى المنتجون المستقلون بالعادة أجرًا أقل مما يستحقون. كما أنّ مشكلة إيجاد السوق الملائم هي عائق آخر، ومن دون التوجيه الملائم للمنتج فإنه إمّا ينتج كميات أكثر أو أقل من اللازم، أو يتخلى عن الحرفة كليًا.

تعمل المؤسسة على ملء الفجوة من خلال إجراء ما يلزم من دراسات السوق، وتوفير الخدمات الفردية للمنتجين المحليين. تتضمن الخدمات التي تقدمها المؤسسة تطوير استراتيجيات تطوير الأعمال، تنويع الإنتاج، وخلق بيئة عمل صحيّة، بالتركيز على المجموعات المهمّسة بما فيها

Eth

Soc

Env



مركز الأميرة بسمة

العنوان: دكان الورشة المحميّة، مركز الأميرة بسمة، الطور، القدس

ساعات الدوام: من الأحد إلى الخميس، من ٨ - ٢.

الهاتف: ٠٢-٦٢٨٣٠٥٨

الموقع الإلكتروني: www.basma-centre.org



أنشئ مركز الأميرة بسمة عام ١٩٦٥، كبيت للأطفال ذوي الإعاقة الجسديّة، بالأساس أولئك الذين يعانون من شلل الأطفال. تاريخياً، عمل المركز على إعادة التأهيل المعتمدة على المجتمع، وعلى إدماج الأطفال ذوي الإعاقة وأسره من أجل دمجهم في مجتمعاتهم المحليّة. يقوم المركز بذلك من خلال برامج مختلفة، من مثل توفير خدمات التأهيل الشامل والتعليم الدامج، وتطوير ونشر أفضل الممارسات العلميّة، والتأثير على السياسات والتشريعات.

يوجد في مركز الأميرة بسمة للأطفال ذوي الإعاقة ورشة حرف يدويّة تعرف بـ «الورشة المحميّة» وتخدم الذين يعانون من الإعاقة الجسديّة والذهنيّة ومشاكل الاستيعاب، من القدس والمناطق المحيطة. يتمّ تدريب ذوي الإعاقة المحلّين من قبل وزارة الشؤون الاجتماعيّة إلى ورشة المركز في مختلف المهارات، حيث يقومون بأعمالهم في بيئة آمنة.

يهدف هذا البرنامج إلى توفير مكان لبناء قدرات ذوي الإعاقة وخلق فرص عمل لهم، بغرض أن يساعدهم ذلك على الاستقلال تدريجياً، ولكن أيضاً على الاندماج في المجتمع. يتمّ تحضير برنامج تدريب مهنيّ خاصّ بالشخص لكلّ واحد من المشاركين، بالاستناد إلى إعاقته ومستوى أدائه (درجة الوظائفية)، وحاجاته، واهتماماته.

ينفّذ الـ ٢٢ شخصاً ذوي الإعاقة الموظفون حالياً في الورشة المحميّة العديد من النشاطات مثل صناعة السجاد وحياسة منتجات مصنوعة من أعشاب البحر (مثل السلال)، إنتاج كراسي القهوة التقليديّة، بالإضافة إلى الرسم والتعليب. إلى جانب الأعمال الروتينيّة، يحظى المشاركون بوجبات يوميّة،

ويتمتّعون بنشاطات اجتماعيّة واحتفالات المناسبات، والرحلات الترفيهيّة. يذهب عائد مبيعات منتجات الورشة، مثل صواني الخزف، وكراسي القهوة، وأثاث أعشاب البحر، إلى تغطية تكاليف إعادة تأهيل الأطفال ذوي الإعاقة في المركز.*

Eth

Soc

Env



لارثش - معاً للحياة

العنوان: شارع الجمعية الأنطونيّة، خلف فندق براديس، بيت لحم

الهاتف: ٠٢-٢٧٤٣٣٤٥

البريد الإلكتروني: arche.bethlehem@gmail.com

الموقع الإلكتروني: www.maanilhayat.ps

تصلح منتجات تلييد الصوف لأن تكون هدايا ممتازة للأعياد لأنها تعكس روح مدينة بيت لحم. يمكنك إيجاد منتجات الجمعية لدى سنبلة، أو في مشغل الجمعية في بيت لحم. وللمهتمين من خارج البلاد يمكنك تسجيل الطلبات على الموقع الإلكتروني للجمعية.*

ساعات العمل: من الاثني إلى الجمعة، من ٨ صباحاً إلى

٢ عصرًا

معاً للحياة هو أول مشروع لتلييد الصوف في فلسطين. أنشئ المشروع في آب من سنة ٢٠٠٩ ليجمع بين أشخاص ذوي إعاقة وغيرهم دون إعاقة، ليتشاركوا الحياة من خلال العمل والاحتفال وعلاقات الصداقة والثقة المتبادلة. إن هدف القائمين على هذا المشروع هو ثلاثي التكوين: علاجي واجتماعي واقتصادي.

لارثش هي منظمة دولية تأسست سنة ١٩٦٤ من قبل جان فانير، وهي متخصصة في إيجاد وتطوير البيوت والبرامج وشبكات الدعم لذوي الإعاقات الذهنية. تعمل الجمعية اليوم في أربعين دولة وفي جميع القارات.

تستخدم عملية تلييد الصوف صوف الخراف الطبيعي، الذي يتم شراؤه من الرعاة والرعايات المحليين، ويتم إنتاج جميع المنتجات في مشغل الجمعية في بيت لحم. ففي عالم ينظر في الغالب بازدراء إلى ذوي الإعاقات الذهنية، تحثي جمعية معاً للحياة بإبداعهم وشفافيتهم وقدرتهم العالية على الفرح، كهبات هامة يجدر التشارك فيها.



Eth

Soc

Env



مركز الواحة

العنوان: بيت ساحور

الهاتف: ٢٠٢٧٧٢٢٧٧

البريد الإلكتروني: theoasis@palnet.com, lousi1974@hotmail.com

صفحة الفيسبوك: The Oasis Center Beit Sahour



تأسس مركز الواحة في بيت ساحور سنة ١٩٩٨ كاستجابة للحاجة الملحة لمكان آمن للبالغين ذوي الإعاقات. إنّه مركز استثنائيّ لذوي الإعاقات الذهنيّة لأنّه يقدّم خدمات عالية المستوى تحت رعاية لجان العمل الصحيّ، وهي منظمة فلسطينيّة صحيّة وتنمويّة غير حكوميّة.

يتيح مركز الواحة فرصة الانخراط في نشاطات إنتاجية للبالغين من ذوي الإعاقات الذهنيّة، والمساهمة الإيجابية في المجتمع الفلسطينيّ. يعمل في المركز ١٨ من ذوي وذوات الإعاقة الذهنيّة في إعادة تدوير الورق، والخزف، وصناعة الشمع، وإعادة تدوير السلال، والأعمال الفنيّة باستخدام الرمل. يأتي مرتادو المركز من مختلف القرى ومخيمات اللاجئين في بيت لحم.

المعايدة، الشموع، وغيرها). ولكن للأسف، فإنّ هذا المشروع يناضل حاليّاً ليتمكّن من الاستمرار، وتأمّل لوسي جبران، المديرية المساعدة، أن يساعد تطوير موقع إلكترونيّ تفاعليّ في التعريف بأهميّة العمل الذي يقوم به مركز الواحة، وأن يزيد من عدد طلبات الشراء الواردة عبره. فكّر/ي بدعم عملهم من خلال الشراء الإلكترونيّ في المرّة المقبلة التي ستحتاج فيها لشراء هديّة.

يلبيّ المركز احتياجات وقدرات جميع رواده، ويوفّر لهم الدعم النفسيّ والجسديّ المستمر طوال فترة تواجدهم في المركز. يركّز المشغل على تطوير المهارات بغرض إشراك المستفيدين وتمكينهم من إنتاج المشغولات اليدويّة التي تباع محليّاً وعالميّاً. يوفّر المركز أيضاً المواصلات من وإلى المشغل يوميّاً، كما أنّه يخصّص للمستفيدين مصروف جيب يوميّاً تقديراً لجهدهم وعملهم الفنيّ. لقد كان أثر هذا التصرف على مجموعة المستفيدين، هو ارتفاع قيّم على صعيد تقدير الذات، وبالتالي أتاح الفرصة لهم لأن يكونوا أفراداً منتجين ويحظون بالتقدير، ويتّسمون بالمسؤوليّة.

يركّز المركز على استخدام الموادّ الطبيعيّة والموادّ المعاد تدويرها لإنتاج هدايا وتذكارات خاصّة ومميّزة. كما يبيع منتجاته من خلال متاجر سنبلّة وصنع في فلسطين، كما يتلقّى الطلبات الخاصّة (بطاقات الأفراح، بطاقات

Soc

Eth

Env



خطوات السلام

العنوان: البلدة القديمة، الخليل

الهاتف: هاني الجعبري ٠٥٩٧-٨٤٨٤٦٤

البريد الإلكتروني: hanialjabri14@yahoo.com



بدأت هذه التعاونية العمل سنة ٢٠٠٩، وهي برعاية المنظمة الإيطالية غير الحكومية فينتو دي تيرا. كانت الفكرة من وراء المشروع هي توفير صناعة الجلود التقليدية بمقاييس سلامة أعلى، وأجور أكثر إنصافاً، وتأمين للموظفين. إضافة إلى ذلك يتم توجيه جميع الأرباح المالية المتأبئة عن المشروع إلى الخدمات الاجتماعية في مخيمات اللاجئين في قلنديا وشعفاط الواقعين ضمن بلدية القدس.

يتم الحصول على جميع المواد الخام من مصادر محلية، حيث يتم توريد النعال والجلود (جلود البقر أو الجمال) من الخليل. وفي الوقت الحالي، تضرط الجمعية لاستخدام المواد اللاصقة والأصباغ الكيماوية لأنها الوحيدة المتوفرة محلياً، ولكن إدارة خطوات السلام تواصل البحث عن بدائل طبيعية، خاصة وأنهم يسعون إلى الانضمام إلى التجارة العادلة.



كان مقر المشروع والمصنع في مخيم قلنديا للاجئين، ولكنهم انتقلوا مؤخراً إلى البلدة القديمة في الخليل. تأتي هذه الخطوة ضمن مبادرة لتشجيع الأعمال التجارية المحلية وإعادة إحياء البلدة القديمة والترويج للسوق ليعود مرة أخرى منطقة حيوية. وبالرغم من أن الجمعية تنتج لتبيع في إيطاليا في الغالب، إلا أن حصتها في السوق الفلسطيني أخذت بالنمو. ولا تخصص الجمعية لإنتاج التصاميم الجديدة من الصنادل الجلدية التقليدية فحسب، ولكنّها تنتج أيضاً حقائب جلدية وأحزمة وحقائب يد مميزة جداً وعالية الجودة.*



عبد الله يوسف - عيلبون

العنوان: عيلبون، الجليل

الهاتف: ٠٤-٦٧٨٥٨٩٢

عيلبون صديقاً له، فسيسرّه أن يعزف لك مقطوعة أو اثنتين. يملك عبد الله أيضاً متجرّاً للهدايا بالقرب من مشغله، ويعرض فيه أباريق القهوة الجميلة، والصواني، وقطع الزينة المزخرفة، والكثير غيرها من الأشياء.

عيلبون مليئة بالكوز، ويستحقّ الكثير من معالمها الزيارة، مثل بيت الأعشاب الذي يختصّ بخلصة الزيوت والأعشاب الطبيّة. يمكنك أيضاً أن تزور/ي متجر أبو حنا للعسل، الذي ينتج مع عائلته العسل منذ ٥٥ عاماً.



عيلبون قرية فلسطينيّة في منطقة الجليل، وهي جوهرة أخرى من جواهر الجليل التي تستحقّ معالمها الرئيسيّة الزيارة، خاصّة مع الجهود التي تبذل هناك للحفاظ على الهوية الفلسطينيّة والموروث الثقافيّ الغني للمنطقة.

تضمّر عيلبون متحفاً ثقافياً مهمّاً يُعرف باسم بيت التراث، حيث أقام أحد سكّان القرية وهو نايف سمعان معرضه التراثيّ. جمع نايف الأدوات والمعدّات التقليديّة التي تستخدم في النشاطات اليوميّة في البلدة التاريخيّة، مثل طحن القمح، وقياس الوزن، والأثاث، إضافة إلى مصنّف لأنواع الأعشاب الطبيّة والبهارات. يهدف المتحف إلى إعادة إحياء الحرف، والألعاب، والموسيقى القديمة الخاصّة بالمجتمع الذي عاش دوّماً في تناغم مع الطبيعة.

عبد الله يوسف فنّان وحرفيّ آخر، يعمل في بيت النحاس منذ سبعينيّات القرن الماضي. يُصنّع عبد الله، يدويّاً، الصواني وقطع الزينة النحاسيّة، وأباريق القهوة، ويلبّي طلبات الزبائن الذين يأتون من أجل نوع مختلف من الهدايا. إنّه يحافظ على حرفة صناعة النحاس حيّة، خاصّة وأنّ الكثيرين تخلّوا عن هذا العمل البالغ الدقّة وكثير التفاصيل، واعتمدوا بدائل أحدث. ولكن لا شيء يضاهاه قطعة نحاسيّة جميلة ولامعة بتفاصيلها الدقيقة موضوعة على صينيّة نحاسيّة. فقطعة مصنّعة يدويّاً من قبل فنّان شغوف بالجمال والإتقان، بحدّ ذاتها، لا تقدر بثمن.

يتقن عبد الله أيضاً العزف على الكمان، وإن أصبحت

Eth

Soc

Env



مصنع الحرباوي

العنوان: الخليل

الهاتف: ٠٢-٢٢٢٠٥١٢ | ٠٥٩٩-٢٩٧٠٢٨ | ٠٥٩٩-٥٥٧٧٣٧ | ٠٥٩٩-٤٣٩٢٥٣

البريد الإلكتروني: kufiya-hirbawi@hotmail.com

الموقع الإلكتروني: www.kufiyahirbawi.com

صفحة الفيسبوك: Kufiya.org

يتمّ حالياً تصدير الكوفيات إلى العالم من خلال العديد من شبكات الناشطين، وتبقى أبواب مصنع الحرباوي مفتوحة للزوّار الذين يرغبون في الاطلاع على عمليّة الإنتاج، واختيار ما يرغبون من ألوان وأشكال الكوفيات المختلفة من متجر الهدايا البدويّ الطابع.

يحمل مصنع الحرباوي لقب «آخر مصنع للكوفيات في فلسطين»، فقد أُغلق أكثر من ١٠٠ مصنع للكوفية أبوابه في التسعينيات بسبب المنافسة العالية من المنسوخات الصينية للكوفية منخفضة السعر والجودة. مصنع الحرباوي هو المصنع الوحيد الذي استمرّ في العمل بنسبة صغيرة من طاقته الإنتاجية الكاملة. لحسن الحظ، تغيّر الوضع الآن، وعاد مصنع الحرباوي للعمل بكامل طاقته.



فتح مصنع الحرباوي أبوابه سنة ١٩٦١ بماكيتين جيء بهما من سوريا، وبدأ بإنتاج الكوفيات بألوانها التقليدية فقط: الأبيض والأسود، والأبيض والأحمر. وفي التسعينيات، بدأ المصنع بإنتاج كوفيات ملوّنة، بعد أن أصبحت الكوفية الملوّنة دراجة في عالم الأزياء وفي ذات الوقت تعبيراً قوياً عن مناصرة القضية الفلسطينية. لم تحبط المنافسة عائلة الحرباوي أو تمنعها من الحفاظ على جودة منتجاتها باستخدام المواد الخام الجيدة مثل خيوط الحرير والقطن.



لطالما كانت الكوفية رمزاً للهوية والصمود الفلسطيني، كما أنّ ارتداؤها اليوم هو تعبير عن التضامن مع الشعب الفلسطيني في نضاله للحرية والكرامة. إنّ ارتداءك اليوم للكوفية من مصنع الحرباوي هو فعل تحدّ في وجه الإمبريالية والرأسمالية على السواء. استخدم/ي الكوفية لنشر هذه الرسالة، ولتثقيف الناس، وللحفاظ على سبل عيش المنتجين المحليين وإبقاء الهوية حيّة.

Soc

Env

Eth



الخزف الفلسطينيّ

العنوان: شارع نابلس، القدس

الهاتف: ٠٢-٦٢٨٢٨٢٦

البريد الإلكتروني: nbalian@yahoo.com

الموقع الإلكتروني: www.armenianceramics.com

صفحة الفيسبوك: Armenian Ceramic Tile and Murals of Jerusalem - Balian



الأرمنيّة السحر والأصالة، كما تظهر جليّة واضحة المهارة والحرفيّة التي استثمرت في إنتاجها.

يفتح مصنع ومتجر باليان أبوابه للزوّار المهتمّين بمنتجات الخزف والخزف. يلبيّ المصنّع طلبات الزبائن في فلسطين والعالم، وقد أبدع روائع موحدة في جميع أنحاء الأرض، والتي يمكنكم رؤيتها بزيارتها الموقع الإلكترونيّ وصفحة الفيسبوك.*

قصة الفخّار والخزف الأرمنيّ قصة ساحرة تستحقّ التوثيق نظرًا لتاريخها الفريد ومسيرة تطوّرها. لم يكن فنّ وحرفة صناعة البلاط الخزفيّ والفخاريّ، خاصّة المزخرف منه، موجودًا في القدس قبل وصول الأرمن. بتكليف من الحكومة البريطانيّة أثناء الانتداب البريطانيّ، انتقلت العائلتان الأرمنيّتان باليان وكركشيان من تركيا إلى القدس لترميم بلاط السيراميك في قبة الصخرة.

وهكذا ولدت صناعة الفخّار والخزف الأرمنيّ المقدسيّ سنة ١٩٢٢ عندما أنشأت كلّ من العائلتين مشروعها التجاريّ الخاصّ بها، وأصبحتا رائدتين في إنتاج قطع الخزف المزخرفة عالية الجودة. بالرغم من الحروب المتعددة ودورات العنف المتلاحقة التي شهدتها المدينة، صمد مصنع ومتجر باليان الواقع في شارع نابلس واستمرّ بإنتاج بضائع مميزة واستقبال الزائرين منذ ٩٠ عامًا. يدير نيشان باليان حاليًا المصنّع الذي ورثه عن جدّه وأبيه الراحلين، واللذان لعبا دورًا أساسيًا في الحفاظ على هذا الإرث حيًا في القدس. يعتمد نيشان معايير هامة في فحص أصالة الخزف في فلسطين. سواء أكانت القطعة تحمل اسم باليان أو اسم كركشيان، إذًا فهي قطعة عالية الجودة، صُمّمت وأنتجت بعناية فائقة.

استراتيجيةّ نيشان باليان في العمل ليست محاولة إرضاء السيّاح الذين يبحثون عن تذكارات رخيصة، وإنّما تثبيت مقياس عالٍ للعمل، مقياس يجذب الزبائن ذوي الوعي والاهتمام بجودة وأصالة منتجاته. هذا الاحترام لموروث وتاريخ هذه الحرفة يضيف على منتجات مصانع الخزف



مصنع البلاط التقليديّ - علي وزوز

الهاتف: ٠٥٦٨-٧٩٤٦٣٦

صفحة الفيسبوك: مصنع علي وزوز للبلاط



كثما نعتقد أنّ صناعة البلاط التقليديّ قد اختفت، تمامًا كما اختفى بناء المنازل على الطراز التقليديّ، إلى أن تعرّفنا على السيّد علي وزوز، مالك مصنع البلاط التقليديّ في الرام. متحدّثًا من عائلة تحترف صناعة البلاط منذ سنة ١٩٥٣، سار علي على خطى أبيه، عبد الكريم وزوز، الذي كان يعمل في مصنع للبلاط في باب الجديد في القدس قبل أن يفتح مصنعًا خاصًا به في شعفات في السبتينيات، وانتقل بعدها بعشرين عامًا إلى الرام.

شرح لنا علي أنّ هذه الصناعة على وشك الاختفاء بعد ظهور الأنواع الأرخص من البلاط، والتي تسمّى «بالحصمة» والتي تجدها في البيوت ذات الأسعار المتوسطة، حيث تستخدم كأرضيّة تَمُرّ تغطيتها بأرضيات الخشب والموكيت. ولذا تحوّل المصنع إلى إنتاج هذا النوع من البلاط الرخيص لتلبية حاجة السوق. استمر هذا حتى سنة ١٩٩٣ عندما التقى بالشخصيّة المعروفة، سعاد العامري، مؤسّسة «رواق» التي كانت تنقذ مشروعًا يوتّق البلاط التقليديّ. يقول علي: «كانت هي الشخص الوحيد الذي شجعتني على تصنيع البلاط التقليديّ مرّة أخرى».

وبحماس بدأ علي العمل على إعادة إحياء حرفة تصنيع البلاط التقليديّ وأخرج القوالب القديمة التي حصل عليها والده من «مصنع طمس» في القدس القديمة، الذي أغلق أبوابه بسبب النكبة، وبدأ يصنع بلاطًا يدويًا ملوّنًا رائعًا باستخدام آلة والده القديمة.

يتمّ صبّ طبقات خليط الأصباغ، والحجر الجيريّ الناعم، والإسمنت الأبيض، وخليط الإسمنت العاديّ في القوالب، ومن ثمّ يتمّ كيسها يدويًا داخل الماكينة لإنتاج هذا البلاط الجميل. كما صنّع علي قوالب جديدة استنادًا إلى التصاميم التقليديّة، على أمل إعادة طرح هذا النوع من البلاط في السوق الفلسطينيّ، ليبيّ مختلف الأذواق ويجمع ما بين الحداثة والتقليد.

زبائن المصنع حاليًا هم من المنظّمات العاملة في مجال حفظ المباني وترميمها، مثل مركز رواق، الذي يشتري تقريبًا ٧٠٪ من الإنتاج بحسب تقديرات علي؛ بينما يشتري ١٠٪ من الإنتاج بعض الأفراد الفلسطينيين الذين يقدّرون دمج الفنّ التقليديّ الأصيل في المنازل العصريّة؛ في حين يشتري الإسرائيليّون الـ ٢٠٪ المتبقية، لأنّهم حسب رأي علي، أصبحوا يدركون الأهميّة الثقافيّة والتاريخيّة لهذا النوع من البلاط.

في مقالة عن علي، نُقل عنه قوله «حلمي أن يكون عندي مصنع كبير للبلاط ينتج بلاطًا عالي الجودة ويوظّف عشرات الحرفيّين. أتمنّى أن يدرك جميع الناس جمال هذا البلاط، وأن يحبّوه بقدر ما أحبّه. فهذا البلاط ليس مجرد بلاط، إنّه عيون؛ وهذه الألوان ليست مجرد ألوان، إنّها رسومات؛ فهذا البلاط يضفي الحياة في أيّة مساحة ويضيئها».

Soc

Eth

Env



مصنع زجاج وخزف الخليل

العنوان: مصنع النتشة للزجاج، الخليل

الهاتف: ٠٢-٢٢٢٨٥٢ | ٠٥٩٩-٢١٢٢٣٨ | ٠٥٢٢-٦٣٦٨٣٦

البريد الإلكتروني: hebronglass@yahoo.com

صفحة الفيسبوك: Hebron glass & ceramics factory

نقلت عائلة النتشة عملها الآن من مصانعها في البلدة القديمة في الخليل إلى المدخل الشمالي للمدينة. حين تزور/ين المتجر، بإمكانك أن تراقب/ين عملية نفخ الزجاج من بدايتها إلى نهايتها، كما يمكنك ابتياع ما يعجبك من المجموعة الملونة المعروضة التي تشمل القناني والقدور والصحون وقطع الزينة. ينتج المصنع أيضاً الزجاج فينيقي الطراز، وهو طراز قديم في إنتاج الزجاج، قام أفراد العائلة بدراسته وإتقانه.

حرفة نفخ الزجاج التقليديّة هي من حرف البلدة القديمة في الخليل منذ سنوات طويلة، حتّى إنّ اسم «القرازين» أطلق على أحد المواقع المشهورة بهذه الصنعة. تاريخياً، تعتمد الحرفة على مادة خامّ أساسيّة هي الرمل، الذي يجلب من برّيّة جبال الخليل. مرّت الصناعة ببعض التغيّرات الجوهرية في السنوات الأخيرة، ولم يحافظ على الأساليب التقليديّة في نفخ الزجاج سوى عائلة النتشة، ولكنّها بدّلت في الموادّ الخامّ المستخدمة، فبدلاً من الرمل، يتّم الآن استعمال الزجاج المكسّر الذي يُصهر ويعاد تشكيله لإنتاج القطع الزجاجيّة الجميلة. وبحفاظها على التقنيّات التاريخيّة، تُبقي عائلة النتشة على هذا التقليد حبّاً ومستمرّاً، خاصّة مع وجود الطلب على هذه المنتجات لاستخدامها لأغراض الزينة وتذكارات يبتاعها السائح.



Soc

Eth

Env



فاخوري للزجاج والفخار

العنوان: شارع الشهداء، الخليل

الهاتف: نضال ٠٥٩٩-٧٢٣٢٠٣ | خالد ٠٥٩٩-٢١٧٣٤٢

البريد الإلكتروني: khalid00811@yahoo.com



تجددين مصنع فاخوري للزجاج في شارع الشهداء في الخليل. إنه تقريبًا المتجر الوحيد الذي تراه مفتوحًا، وذلك بسبب وجود المستوطنين والجنود الإسرائيليين المدججين بالسلاح. المنطقة مليئة باللافتات المكتوبة باللغة العبرية، ترسيخًا للطابع الإقصائي للمكان. أغلق شارع الشهداء بعد مذبحه الحرم الإبراهيمي سنة ١٩٩٤، عندما اقتحم مستوطن يهودي الحرم برشاش، وقتل بدم بارد ٢٩ فلسطينيًا. كان هذا الشارع في السابق هو السوق المركزي في منطقة الخليل، والقلب النابض للبلدة القديمة. اليوم، لا تفتح سوى بضع متاجر أبوابها هناك، بينما أجزء جيش الاحتلال الآخرين على الإغلاق. ولهذا، فلن يغلق نضال فاخوري متجره أبدًا، بالرغم من أنّ الحركة التجارية في الشارع تكاد تكون شبه معدومة.

المنافسة التي تستبدل منتجاتهم الجميلة بمنتجات رخيصة مصنّعة آليًا. أمّا ما يجعل صناعة الفخار حيّة ومميّزة في هذه المنطقة فهو كون المواد المستخدمة موادّ بسيطة وسهلة التوفّر، ومع ذلك، فهي تتطلّب مهارة حقيقيّة لإنتاج تسيقات يدويّة من الألوان والدهانات التي تعرّف الجودة الحقيقيّة.

إنّ صناعة الفخار الفلسطينيّة فريدة من نوعها، ومن ممّا لا يرغب ببعض القطع التي من شأنها أن تحوّل مطابخنا وغرف معيشتنا إلى فضاءات تبض بالحياة والغنى الثقافيّ؟

يجذبك متجره الملوّن وسط الشارع الموحش وكأنّه منارة وسط الدمار والعلامات الحسيّة على التمييز والفصل العنصريّ الذي يحيط به. عائلة الفاخوري هي عائلة فخّارين (الذين يعملون في الفخارة)، ويتوافق اسم العائلة مع مهنتها. مع هكذا تقليد عائليّ قديم وغيّ، يشعر نضال بالتصميم والسعادة لتمكّنه من إبقاء المعمل والمتجر حيّان في وجه كلّ الترهيب والتهديدات التي يواجهها. يواجه متجر نضال، حرقياً، مطعمًا يعجّ بالمستوطنين اليهود و«السيّاح» الذين لن تطأ أقدامهم متجره، بل يقول نضال إنّ مهما حصل، سيبقى متجره مفتوحًا للزوّار والمتسوّقين ونشطاء التضامن.

الفخار الذي يصنّع هنا ذائع الصيت ويمكن إيجاده في المئات من متاجر الخليل وبيت لحم والقدس وغيرها. وما يميّزه هو حقيقة أنّ عائلات كعائلة الفاخوري ذات التاريخ الطويل في هذه الحرفة لا تزال حيّة، ولا تزال تحارب

Env

Soc

Eth



مصنع التميمي للفخار

العنوان: مصنع التميمي للفخار، المنطقة الصناعية، الخليل
الهاتف: ٠٢-٢٢٢٠٣٥٨



يصنّع الفخّار لأغراض عدّة: الفخّارة لطبخ اللحم والدجاج، والزير والمشرية كأوعية صغيرة وكبيرة للماء، والمعجّنة لإعداد طبق المنسف الشهير. كما يستخدم الفخّار لصناعة القوارير لزراعة النباتات وهي متوقّرة بأحجام وأشكال مختلفة. تحتاج هذه الصناعة المهذّدة بالانقراض إلى إعادة الإحياء الذي يمكن أن يتحقّق من زيادة الطلب المحليّ لتتمكّن المصانع التاريخيّة، مثل مصنع التميمي، من النموّ والتطوّر.

صناعة الفخّار هي صناعة قديمة في فلسطين يعود تاريخها إلى لقرن الرابع قبل الميلاد، فقد كان الفخّار يُستخدم بالأساس لحفظ الطعام وتخزين المونة، وأيضاً للطبخ. تعود جذور صناعة الفخّار إلى غزّة، وانتقلت بعدها إلى الخليل ومن ثمّ إلى طولكرم. فهناك حي الفواخير في غزّة وهناك عائلة الفاخوري في الخليل، فالعائلة تحمل هذه التسمية بسبب تاريخها الطويل في صناعة الفخّار.

تعدّ صناعة الفخّار إحدى الحرف المهذّدة في فلسطين، حيث يتناقص باستمرار عدد مشتري الفخّار بسبب توقّف العديد من البدائل مثل البلاستيك وأدوات الطبخ الحديثة. وبالرغم من ذلك، تبقى الموادّ الخامّ المستخدمة في تصنيع الفخّار البدويّ هي الأفضل من حيث الصّحة، والأثر البيئيّ، والناحية الجماليّة. يصنّع الفخّار من طين الصلصال الممزوج بالماء والمجفّف تحت الشمس لعدّة أيّام. بعدها يتمّ تشكيل الفخّار بالشكل والحجم المطلوبين ومن ثمّ زخرفته، وفي النهاية يُخبز في الفرن بدرجة مئويّة. الألوان الطبيعيّة للفخّار هي ألوان دافئة وجذّابة، وتضاهي في بساطتها العديد ممّا نستخدم حالياً من منتجات مليئة بالموادّ الكيماويّة الضارّة.

Env

Eth

Soc



صلصال - فاتن نبروخ

الهاتف: ٠٢-٢٧٧٤٥٨٢ | ٠٩٨-٩٠٢٠٤١

البريد الإلكتروني: faten_nayroukh@yahoo.com

صفحة الفيسبوك: salsal

الفلسطيني، لتذكير مالك القطعة دوماً بجمال الطبيعة الفلسطينية وتنوعها وراثتها.

تحرص فاتن على استخدام ألوواناً وموادّ تلميع غير سامّة تناسب أغراض المطبخ والأكل. يمكنك الحصول على قطعها الأنيقة ذات الألوان الزاهية من مشغلها في بيت ساحور، ومن دار زهران في رام الله، ومتجر الحرف للهدايا في بيت لحم، ومعرض كنعان للتجارة العادلة ومحلّ عودة للهدايا في حيفا.

كونها حرفة عتيقة تعود إلى بداية عصور الرومان والبيزنطيين، تعدّ صناعة الفخّار واحدة من أهمّ الحرف التي انتقلت إلينا عبر الأجيال في فلسطين. استُخدم الفخّار بشكل أساسي في إنتاج الأدوات المطبخية مثل الجرار والقدر. فمّن ممّا لا يتذكّر وصف أجدادنا لطعم المياه الباردة والمنعشة من قُلل (جمع قُلَّة) المياه الفخاريّة، ومقارنتهم لها بالطعم السيّء للمياه المعبّأة في قناني البلاستيك التي نستخدمها اليوم؟

بدأت فاتن نبروخ العمل في مجال الفخّار سنة ٢٠٠٥ معتمدة على حسنها الإبداعيّ والجماليّ، وأنشأت صلصال، وهو لفظ رديف اللطين المستخدم في صناعة الفخّار. تقوم رؤية فاتن على إعادة إحياء استخدام الفخّار، وعلى تقدير التاريخ الفلسطينيّ من خلال تصاميم وأساليب مبتكرة وصناعة قطع فخّاريّة متميّزة يمكن الاستفادة منها للأغراض العمليّة ولأغراض الزينة على السواء. تشكّلتها من المشغولات متنوّعة جدّاً، فيها الصحن، والمزهريات، والمرطبات، والشمعدانات وقطع تزيين عيد الميلاد. يقدّم صلصال قطعاً عالية الجودة ترضي أذواق الزبائن من حيث الشكل واللون، وتحافظ في ذات الوقت على الفكرة الأساسيّة للفخّار، والذي تعمل الفنّانة على تسليط الضوء عليها في العمل النهائيّ.

عملت فاتن في السابق كباحثة اجتماعيّة في مجال البيئة والزراعة، وفي إنشاء قاعدة بيانات للكائنات النباتيّة والحيوانيّة في فلسطين. فهي تدرك أهميّة الحفاظ على الأصناف المعرضة للخطر في فلسطين، وينعكس هذا في جميع مشغولاتها اليدويّة. فتتكرّر في منتجاتها رسومات الزيتون، والقمح، والخشخاش، والغزلان، وطائر الشمس



Env

Soc

Eth



رانيا [Rania's]

العنوان: حيفا

الهاتف: ٣٥٥٦٨١-٥٤٢

صفحة الفيسبوك: رانيا

اللغة العربيّة، فعضش الشباب للهويّة مذهل، ورانيا تحاول أن تجعل منتجاتها متاحة للجميع. تستخدم رانيا الأرباح المتأثية عن المشروع لدعم الحملات والمنظّمات التي تعمل على تنمية المجتمع المحليّ في حيفا والمناطق المحيطة بها. كما تقوم رانيا بتوصيل الحليّ بنفسها إن أمكن، فهذا ينشئ رابطاً بينها وبين الزبون ويحلّ مشكلة التنقل، فقد لا يستطيع بعض زبائنها الوصول إليها في كثير من الأحيان.

رانيا ناشطة ثقافيّة وقد طوّرت من خلال عملها نهجاً جديداً وأهدافاً جديدة لصناعة وارتداء الحليّ.*

الإبداع، الهويّة، والبساطة هي الصفات التي تميّز عمل رانيا مخلوف من حيفا. عملت رانيا لسنوات في شركة للأدوية، وكان لديها دائماً شغف بصناعة الحليّ. بعد أن جرّبت رانيا العمل بالطين (الصلصال)، بدأت بإنتاج حليّ متميّزة نالت إعجاب واهتمام كلّ من حولها، وأخذوا يطلبون حليّاً لاستخدامهم الخاصّ. وهكذا ولد محل رانيا سنة ٢٠١٢ كمشروع اجتماعيّ وليس كمشروع تجاريّ.

فمن الطين الطبيعيّ تصنع رانيا الأقراط وأصناف الحليّ الأخرى ثمّ تخزنها في الفرن. تستخدم رانيا اللغة العربيّة في جميع تصميمها، مستعينة بأغاني فيروز، وعناصر من الفلكلور الفلسطينيّ، وتبعث بذلك رسائل تعبر جميع الحدود البشريّة، حيث وصلت منتجاتها إلى لبنان وسوريا ووحدت هويّة العالم العربيّ المبعثر. تشعر رانيا بالذهول كلما رأت تفاعل الناس مع ارتداء قرط تظهر عليه ببساطة



Soc

Env

Eth



ناديا حزونوفا

العنوان: شارع كنيسة المهدي، بيت لحم

البريد الإلكتروني: nadya@nadyah.com

الموقع الإلكتروني: www.nadyah.com

صفحة الفيسبوك: Nadya Hazbunova Womenswear Fashion



ناديا حزونوفا مصممة ملابس وحلي فلسطينية ترعرت في بيت لحم. أسلوبها هو بحث عن الهوية، واستكشاف للموروثات المختلفة التي يقدمها عالم الأزياء.

تولدت مجموعة الحلي المشغولة يدويًا من خشب الزيتون من بيت لحم، من شغف ناديا بالتقاليد العتيقة والأزياء العصرية معًا. تقوم رؤيتها على إضافة هامش من الحداثة على الحرفة التقليدية في بيت لحم وهي خشب الزيتون المحفور، لتصبح قطعًا عصرية متاحة للجميع في أنحاء العالم، وتتيح لهم فرصة حمل قطعة صغيرة تمثل جمال الأرض المقدسة معهم في كل الأوقات.

تصفح/ي الموقع الإلكتروني الخاص بناديا لمعرفة أين يمكنك إيجاد أحدث إكسسواراتها وتصاميمها في فلسطين.*

المتجر يفتح جميع أيام الأسبوع ما عدا الجمعة، من الساعة ١٠ صباحًا إلى ٦ مساءً



Soc

Env

Eth



صابون صبا - بيت الصابون الفلسطيني

الهاتف: ٥٩٩-٣٠٧٨١٤

الموقع الإلكتروني: www.siba.ps

صفحة الفيسبوك: Siba soap

بعدد من الجوائز، وذلك لجودة منتجاته وخطط العمل التي وضعها.

تشتري إخلاص زيت الزيتون من المزارعين مباشرة، وهي تحافظ على علاقة طيبة معهم، وتضمن سعرًا عادلًا لكلا الطرفين، كما أنها توظف النساء والطالبات.

منتجات صابون صبا هي: صابون زيت الزيتون الطبيعي، صابون العسل، صابون الزعتر، صابون اللوز، صابون الفحم، صابون حليب النوق، صابون طينة البحر الميت، صابون الخزامى، صابون التمر، وصابون الليمون.

احرص/ي على تجربة أحد الأنواع العضوية للصابون المصنّع يدويًا.

قرّرت إخلاص صوالحة دخول مجال صناعة الصابون بعد أن وجدت أنّ جودة صابون زيت الزيتون في السوق الفلسطينيّ قد تراجعت، وليست بالمستوى الذي كانت عليه في الماضي، وأنّ استيراد الصابون «الحديث» حدّ من تواجد الصابون التقليديّ المحليّ. ولذا بدأت إخلاص العمل على تطوير صناعة صابون زيت الزيتون التقليديّة، وإعادة طرحه في الأسواق العالميّة، والحرص على أن تكون جودة منتجها من بين الأفضل في مجال الصابون.

أنشأت إخلاص مشروع صابون صبا سنة ٢٠٠٣ في بلدة عصيرة الشماليّة المعروفة بجودة زيتها. وبعد بحث وفحص موسّع، ودعم من الخبراء، تمكّن صابون صبا من إنتاج عدد من أنواع الصابون عالية الجودة والمراعية للبيئة. يستخدم المشروع زيت الزيتون كمادّة أساسيّة في صناعة الصابون، ويضاف إليه موادّ محليّة أخرى مثل الأعشاب الطبيّة، والعسل، وحليب النوق، وغيره من الموادّ باستخدام أسلوب العصر البارد. فاز بيت الصابون





مصنع البدر للصابون - نابلس

الهاتف: ٠٩-٢٣٧٠٠٦٥

الموقع الإلكتروني: www.albader.ps

أقل بكثير من جودة الزيت المحلي، ما أثر على جودة الصابون.

عائلة النابلسي هي واحدة من العائلات الرئيسية التي عملت في صناعة صابون زيت الزيتون، وذلك لأكثر من مائتي عام، حيث كانت تملك في القرن التاسع عشر ما يناهز ٤٣٪ من مصانع الصابون في ذلك الوقت. افتتحت عائلة النابلسي معمل «البدر» في ثلاثينيات القرن الماضي، في مبنى مستأجر عمره ٨٠٠ عام، بني في الأصل كمصنع للصابون في البلدة القديمة، وخوفًا منه على جودة الصابون، وتركيزًا لإرث صناعة الصابون في العائلة، فقد قرّر المالك، معاذ النابلسي، أن يعود إلى استخدام زيت الزيتون الخالص كما كان عليه الحال في العصر الذهبي لهذه الصناعة، فعاود شراء زيت الزيتون البكر الذي ينتجه المزارعون المحليون. بدأ التحول سنة ٢٠٠٣، والذي تضمن إعادة إنشاء علاقات الثقة مع المزارعين، وتغيير نظرة المستهلكين الذين اعتادوا على استخدام الصابون الرخيص، خاصة في هذه الأوقات الاقتصادية الصعبة. يفخر المصنع بتوريد المواد المستخدمة في صناعة الصابون من مصادر محلية، تمتاز بالجودة العالية، باستثناء المواد القلوية التي لم تعد متوفرة في السوق المحلي. تغير شكل صابون بدر الآن من شكل المكعب إلى شكل المستطيل لتمييزه عن غيره من صابون زيت الزيتون الموجود في السوق، وللحفاظ في ذات الوقت على أهم خصائص الشكل التقليدي لصابون زيت الزيتون وهو الحواف البارزة.

تشمل منتجات مصنع البدر اليدويّة على: صابون زيت الزيتون البكر التقليديّ، صابون زيت الزيتون البكر السائل، وصابون حليب الأغنام.

تعود صناعة الصابون في بلاد الشام إلى قرون مضت، بسبب وفرة أشجار الزيتون القديمة في المنطقة، ولما تحمله هذه الصناعة من قيمة تاريخية وثقافية واجتماعية عالية بالنسبة إلى أهل بلاد الشام. ولكنها أيضًا تتضوي على قيمة سياسية خاصة للفلسطينيين، حيث أصبحت صناعة الصابون رمز الصمود والمقاومة الفلسطينية. فمع توفر زيت الزيتون، تحولت بعض المدن إلى مراكز لإنتاج الصابون وأصبحت تُعرف «بمدن الصابون»، وأشهرها نابلس في فلسطين، وحلب في سوريا، وطرابلس في لبنان.

ازدهرت صناعة الصابون في نابلس في القرن التاسع عشر، لأنّ عناصر الإنتاج الرئيسية متوفرة: زيت الزيتون يأتي من القرى المجاورة، وكذا المياه والقيلي - وهو مادة قلوية تستخرج من نبتة شبه صحراوية تنمو شرق نهر الأردن يبيعها البدو لمصنعي الصابون. إنّه في ذاك العصر الذهبي الذي حصلت فيه تحولات إيجابية في نابلس بسبب صناعة الصابون التي عزّزت العلاقات بين المدينة والقرى المجاورة. كما استُخدمت مصانع الصابون كبنوك لزيت الزيتون، حيث كان المزارعون يخزّنون الزيت فيها حتى يتمّ بيعه أو استرجاعه، الأمر الذي يدلّل على الثقة العالية بين أصحاب المصانع والمزارعين. ولاحقًا أصبح صابون زيت الزيتون يعرف بـ «الصابون النابلسي».

عانت جميع الصناعات الفلسطينية، بما فيها صناعة صابون زيت الزيتون، من الاحتلال وتقسيم الأراضي وتدمير أشجار الزيتون، الأمر الذي حدّد من القدرة على الوصول إلى الأسواق، وأدى إلى زيادة أسعار زيت الزيتون. بدأت مصانع الصابون في الستينيات والسبعينيات من القرن الماضي باستيراد زيت الزيتون بأسعار أرخص من لبنان وسوريا، ومن ثمّ من إسبانيا وإيطاليا. كانت جودة الزيت المستورد والمعروف بـ «زيت الزيتون الصناعي»

Soc

Eth

Env



مركز الفسيفساء - أريحا وسبسطية

العنوان: شارع القدس، أريحا

الهاتف: ٠٢-٢٣٢٦٣٤٢ | ٠٢-٢٣٢٦٣٤٢

البريد الإلكتروني: mosaiccentre@yahoo.com

الموقع الإلكتروني: www.mosaiccentre-jericho.com

صفحة الفيسبوك: مركز الفسيفساء أريحا

الفسيفساء وتسويق منسوخات من قطع الفسيفساء الأثرية والتصميمات الحديثة، باستخدام أساليب ومعدات تقليدية.

في سبسطية، افتتح مركز الفسيفساء مؤخرًا «فسيفساء بيت الضيافة» في سبسطية، وهي جوهرة أثرية أخرى في فلسطين، حيث تعود الكثير من المباني الأثرية هناك إلى زمن الصليبيين. تم ترميم بيت الضيافة الرائع، وهو يتضمن دكانًا للهدايا مليئة بأطياب تسرّ القلب صنعتها نساء سبسطية مثل مربّي الفاكهة المحليّ، والزيتون، والعسل، والتمور، وقطع الحرف اليدوية، وبالطبع قطع الفسيفساء المنتجة محليًا*.

تعقب مدينة أريحا بمختلف أنواع الذكريات الجميلة: موسم البرتقال، ليالي الصيف الأولى والجمعات العائلية، الجبال الجميلة، والطقس اللطيف. إضافة إلى أنها ثرية بأهميتها الأثرية والتاريخية.

يعد قصر هشام، وهو أحد المواقع الأثرية الإيقونية، أحد أهم معالم المدينة المتعددة. يهدف مركز الفسيفساء إلى رفع الوعي بهذا الموروث الثقافي، والذي يتطلب الحفاظ وحماية المجتمع له. أُنشئ المشروع لتدريب الكادر المحليّ في مجال إنتاج الفسيفساء، والأهمّ من ذلك، التدريب في مجال ترميم الفسيفساء العتيقة. تمّ إنشاء مركز الفسيفساء في أريحا بعد أول جلسة تدريبية نظّمت في سنة ٢٠٠٣ كجزء من مشروع تطوير الموارد السياحية والأثرية في قصر هشام.

يعمل المركز اليوم على رفع الوعي في قضايا حفظ الموروث الثقافي وتدريب الفنّانين وترويج حرفة إنتاج





تعاونية نساء النعيمة للفسيفساء

العنوان: النعيمة، أريحا

الهاتف: ٠٥٩٨-٩٣٠٠٢٧ رُسليّة



استخدمت الفسيفساء لقرون كأسلوب للتزيين وكشك من أشكال الفن. كما استخدمت كأداة توضيحية: توثيق فكرة أو رسالة، وبالتالي، توثيق التاريخ. تعود الفسيفساء في فلسطين إلى قديم الزمان، ولا تزال هناك اكتشافات جديدة كل يوم.

تدير رُسليّة، وهي امرأة مثابرة ذات رؤية بيرة، ورشة الفسيفساء التابعة لتعاونية نساء النعيمة من منزلها. تجتمع النساء هناك للعمل على تلبية طلبات الأسواق المحليّة والعالمية على السواء. تشرح لنا رُسليّة كيف أنّ الفسيفساء تعاود الحضور في السوق الفلسطينيّ، وأنّ الكثير من الزبائن يبحثون عن تصاميم خاصّة مصنّعة يدويّاً لتزيين منازلهم وحدائقهم. تتراوح المنتجات الأخرى للتعاونية من المطرّزات إلى الطاومات إلى الكراسي، وغيرها الكثير.

تقول رُسليّة إنّ هذه الحرفة التقليديّة هي صديقة للبيئة، حيث إنّ الموادّ الأساسيّة المستخدمة هي قطع الحجارة التي تجلب عادة من مقالع الحجارة. بالأساس، هذه القطع هي مخلفات المقالع وكسّارت الحجر، والتي تأخذها هات النسوة وتحوّلها إلى قطع جميلة. تستخدم النساء بعض الموادّ الكيماويّة لتلوين عدد من البلاطات، وذلك وفق تصميم القطعة واحتياجات الزبون، غير أنّنا نجمع أنّ الفسيفساء الأجل هي الفسيفساء التي تحمل الألوان الطبيعيّة، والمثال هو قطعة «شجرة الحياة» الشهيرة.

تدار التعاونية من قبل النساء فقط، وهي مبادرة لتوليد الدخل تستحقّ كلّ الاحترام والدعم. تأمل النساء الاستمرار في الإنتاج لصالح السوق المحليّ، وأيضاً تشجيع الناس على حفظ هذا الجانب الساحر من الموروث الثقافيّ الفلسطينيّ وترويجه.

Soc

Env

Eth



ياسر صلاحات - الفارعة

الهاتف: ٠٥٩٨-٧٩٥٢٦٦



ياسر صلاحات (أبو شاهر) هو واحد من القلائل الذين لا يزالون ينتجون لقات القصب للتسييح ولأسطح المنازل، باستخدام الطريقة اليدوية التي تعلمها من أجداده. كان الفلسطينيون يستخدمون القصب في التسييح وعمل الأسطح التقليدية للمنازل، أما اليوم فهم يستخدمونه لأغراض التزيين والتظليل.

نشأ ياسر في الدلب في وادي الفارعة، حيث ينمو القصب الطبيعي بكثرة على ضفاف مجاري المياه، ولذا فقد كان من الطبيعي أن يكبر لديه حب هذه المهنة، خاصة وأن والده كان يصنع السلال، ولكنه قرر بدلاً من ذلك أن يصنع لقات القصب. من الممتع مراقبة ياسر وهو يصنع اللقائف، ويربط القصب بالأسلاك المعدية بمهارة عالية.

إضافة إلى بسطة يبيعون عليها الخضروات والفاكهة، تعد هذه الحرفة هي مصدر الدخل الرئيسي لياسر وأسرته. يأمل ياسر أن تحظى هذه الحرفة بالمزيد من الاهتمام والدعم، وأن يبدأ المزيد من الناس بشراء لقات القصب. قلق ياسر الوحيد هو السماح باستيراد لقات التسييح الصناعية الرخيصة التي من شأنها أن تشل حرفته وتوقفه عن العمل.

ادعم/ي ياسر واشتر/ي لقات التسييح الرائعة.



صنادل الجمل

العنوان: مصنع الزعتري، الخليل
الهاتف: ٠٢-٢٢٢٠٢٠٢ | ٠٥٩٩-٤٢٨٢٢٧ | ٠٥٢٢-٠٨٥١٢٧
البريد الإلكتروني: info@camelsandals.com
الموقع الإلكتروني: camelsandals.com



صنادل الجمل هي إحدى آخر الصناعات التقليدية المتبقية في الخليل. كان إنتاج الصنادل في الماضي جزءاً من صناعة الأحذية الهامة في الخليل، والتي ازدهرت بسبب تواجد العديد من المدايع في المدينة. تاريخياً، كان عمل المدايع في أفضل حالاته في الأوقات التي ازدهرت فيها حركة التجارة، خاصة وأنّ الخليل تقع على طريق الحرير التجاري. ولكن تعتبر هذه الصناعات اليوم صناعات ممتنة وملوثة، وأصبحت محصورة تقريباً بصناعة الأحذية والحقائب فقط.

تعمل عائلة الزعتري في هذا المجال منذ عقود، وهي تنتج صنادل وأحذية جلدية جيدة وفريدة من نوعها، باستخدام جلود الأبقار والأغنام. حالياً، تعتمد عملية الإنتاج بشكل كبير على المواد الكيماوية المستوردة، وهي لا تراعي البيئة بسبب استخدامها للمواد الكيماوية. إضافة إلى ذلك، فالمدايع بحدّ ذاتها سيئة الأثر على البيئة، فهي تلوّث المجاري المائية ومصادر المياه الجوفية. ومع محدودية البنى التحتية لمعالجة المخلفات الكيماوية السائلة في المصدر، فقد أصبحت المنطقة الصناعية في الخليل، حيث يتواجد العديد من المدايع، تشكل خطراً بيئياً وصحياً.

تواجه صناعة الصنادل والأحذية التي كانت فخر الصناعات الخليلية منافسة قوية من المنتجات الصينية الرخيصة التي تملأ السوق. وبالرغم من أنّ الصنادل والأحذية المحلية أكثر متانة ومصنّعة من جلود أجود، إلا أنّ السوق المحليّ في تآكل مستمرّ، فبياع معظم الإنتاج في الأماكن السياحية كالقدس وبيت لحم، وللأسف، تباع هناك تحت أسماء تجارية إسرائيلية، وذلك للإبقاء على وجود هذه الصناعة.

Soc

Eth

Env



نساء في الخليل

العنوان: متجر نساء في الخليل، البلدة القديمة في الخليل

الهاتف: جمعية إذنا ٠٢-٢٢٢٦٦٧٣ | ٠٢-٢٢٢٥٤٢٩٥ | ٠٥٩٨-١٥٧٣٤٦ | متجر الخليل ٠٥٩٨-٧٢٢٦٧

البريد الإلكتروني: idnacooperative@gmail.com

الموقع الإلكتروني: www.womeninhebron.com

صفحة الفيسبوك: Women in Hebron



تأسست مجموعة نساء في الخليل سنة ٢٠٠٥، وهي المعروفة أيضاً بجمعية إذنا التعاونية، كمبادرة لجمعية تعاونية للتجارة العادلة للنساء في قرية إذنا التي تقع جنوب غرب الخليل. بدأ المشروع على نطاق صغير لخدمة النساء في إذنا، وتوفير دخل إضافي لهنّ لمساعدتهنّ على إعالة أسرهنّ. اليوم أصبح لدى المشروع متجر في البلدة القديمة في الخليل، يشارك ويساهم في المبادرات والمشاريع الأخرى الهادفة إلى فتح المزيد من المتاجر في البلدة القديمة المهذّدة. تخدم المبادرة اليوم مئات النساء من مختلف المناطق في الخليل.

ويقوم الدور الذي تلعبه مبادرة نساء في الخليل على تعزيز قدرات المجتمع المحليّ والاعتراف بدور النساء في النضال من أجل العدالة والحرية. فالمبادرة تؤمن بأنّ لنساء الخليل دوراً، وأنّ عليهنّ إطلاع العالم بأسره على تجربتهنّ هذه ونضالهنّ.

أوقات الدوام: جميع أيام الأسبوع من ٩ صباحاً إلى ٥ مساءً

Soc

Eth

Env



لمسة تراثية

العنوان: رام الله

هاتف: ٠٥٩٩-٧٩٩٩٩ | ٠٥٦٩-٩٧٩٩٩٩

الموقع الإلكتروني: لمسة تراثية



لمسة تراثية هو مشروع تجاري فني فلسطيني أقامته المصممة الفلسطينية نعيمة زايد سنة ٢٠١١، يجمع بين التطريز الفلسطيني التقليدي وبين لمسة من الحداثة التي تناسب النساء من جميع الأعمار. يختص المشروع بالحلي النسائية المستهلكة من الحب العميق للتراث الفلسطيني. كل قطعة من القطع التي ينتجها المشروع فريدة من نوعها، وهي مصنوعة بحرص وعناية بهدف الحفاظ على الفن الفلسطيني. المشروع الذي بدأ كمشروع صغير يجتذب الآن اهتمام أكبر الشركات والمنظمات الفلسطينية، وبدأ يغيّر شكل صناعة الحلي في فلسطين، مضيفاً لمسة من التراث.

تتضمن منتجات مشروع لمسة تراثية القلائد والعقود والخواتم والأقراط وأغطية الهواتف المحمولة والمرابا المزينة. وهي جميعها منتجات يمكن شراؤها فقط بالطلب.*



Soc

Eth

Env



جمعية حاملات الطيب للروم الأرثوذكس

العنوان: شارع كازانوف، الباب الجديد، البلدة القديمة في القدس

الهاتف: ٠٢-٦٢٨١٣٧٧

الموقع الإلكتروني: www.araborthodoxsociety.com

صفحة الفيسبوك: Arab Orthodox Society - Helping Women Help Themselves

تتبع الجمعية بشكل أساسي الطعام، والحلي، والملابس، والخزف الفلسطيني. كما لديهم هدايا مصممة بحسب الطلب للحفلات، وحفلات الخطوبة والأعراس، والمناسبات الأخرى. أما مقهى بنت البلد، فأبوابه مفتوحة لمن يودّ احتساء فنجان قهوة، أو الاستمتاع بقطعة فطيرة، أو حلوى أو وجبة فلسطينية من موقع يطلّ على البلدة القديمة في القدس. يقدّم المقهى أيضًا خدمات إعداد الطعام للطلبيّات الخارجيّة، وهو يختصّ في الأطياب والوجبات الفلسطينية.

عندما تكون/ي في القدس في المرّة القادمة، تأكّدي من زيارة متجر ميليا للفنون والحرف اليدويّة، والتمسّي لزيارة متحف وجود بما لديه من مجموعة غنيّة من القطع الفنيّة، ومناظر البلدة القديمة التي تجسب الأنفاس.

الجمعية الأرثوذكسيّة العربيّة واحدة من أقدم الجمعيات النسويّة في القدس. أنشئت الجمعية سنة ١٩٢٦ لتوفير الرعاية الصحيّة والطبيّة للعائلات المسيحيّة الأرثوذكسيّة في فلسطين.

تسعى السيّدة نورا قرط، رئيسة الجمعية، وهي قياديّة صاحبة رؤية وعزيمة، تسعى إلى المحافظة على الحرف والطعام التقليديّ الفلسطينيّ، وإلى تسليط الضوء على الوجود التاريخيّ للمجتمع المسيحيّ الفلسطينيّ في القدس وبقية أنحاء فلسطين. تسعى الجمعية العربيّة الأرثوذكسيّة إلى الحفاظ على التقاليد والثقافة الفلسطينيةّ حيّة من خلال إقامة خمسة مشاريع رئيسيّة هي: مركز ميليا للفنّ والتدريب، متحف ومركز وجود الثقافيّ، مركز القديس بينديكتوس الطيّ، مقهى بنت البلد، وورشه البلد التدريبيّة. أطلقت السيدة قرط في سنة ٢٠١١ متحف ومركز وجود الثقافيّ مبرزة التاريخ الغنيّ للفلسطينيّين ومسلطة الضوء على الوجود المسيحيّ القويّ في المجتمع الفلسطينيّ في الماضي والحاضر.

أقامت الجمعية صلات صداقة قويّة مع النساء المنتجات من جميع أنحاء الضفّة الغربيّة وقطاع غزة، وهي ملتزمة بتمكين النساء الفلسطينيات من خلال خلق فرص للاعتماديّة الذاتيّة اقتصاديًّا، وأيضًا تشجيع المشاريع الرياديّة. تساعد الجمعية النساء لتطوير مهارتهنّ من خلال التدريب وورشات العمل، وفي الأثناء ضمان إيجاد أسواق جديدة للاستمرار في توفير الدخل للنساء المنتجات وعائلتهنّ.



Soc

Eth

Env



أفنان الجليل

الهاتف: ٠٥٤-٣٣٦٤٨١٦

البريد الإلكتروني: afnanelgalil@yahoo.com

صفحة الفيسبوك: افنان الجليل - جمعية ومشغل

الموقع الإلكتروني: www.etsy.com/shop/afnanelgalil ، afnanelgalil.wix.com/afnan



عزّابة البطّوف هي قرية فلسطينيّة في الجليل الأعلى تشتهر بنشاطها السياسيّ، وهي المكان الذي بدأت فيه مظاهرات يوم الأرض في سنة ١٩٧٦، إلى الجنوب من القرية يوجد وادي البطّوف الخصب، حيث تستخدم آلاف الدونمات للزراعة البعلية.

أفنان الجليل هي منظّمة قاعدية غير هادفة للربح مقرّها في قرية عزّابة. تأسّست في سنة ٢٠٠٧ بمبادرة من النساء المحليّات، الساعيات إلى تغيير وتطوير أوضاعهنّ وأوضاع عائلاتهنّ الاقتصادية والاجتماعية. تشترك النساء من جميع الأعمار في الحفاظ على العادات الفلسطينية التقليدية وإحيائها. تقوم النساء بإنتاج الحرف الفنيّة، بالأساس التطريز الفلّاحي التقليديّ، وتعرض هذه الأشغال وتباع للسائح الزائرين سواء في القرية أو ضمن المنابر ذات العلاقة مثل المهرجانات والبارازات.

من خلال خلق فرص مدّرة للدخل لهذه النساء، يتمّ تعزيز التنمية الاجتماعية والاقتصادية. إنّ مشروع السياح هو أداة مثالية للتعريف بالهوية وتعزيز التعلّم الثقافيّ والحفاظ على المورث الغنيّ لقرية عزّابة ونشره.

تهدف المنظّمة إلى بناء قدرات النساء، وقد عملت مع المنظّمات المحليّة على تعزيز وضع المرأة كمزارعة ومنتجة، وعلى إطلاعهنّ على فرص لتنمية مبادرات في السياحة البيئية في القرية.

Soc

Eth

Env



إبرة وخيط

العنوان: رام الله

الهاتف: ٠٥٤٦-٤١٣٦٥٢ | ٠٥٩٩-٩٢٠٧٢١

الموقع الإلكتروني: www.etsy.com/shop/Ibrawakhayt , www.ibrawakhayt.com

صفحة الفيسبوك: ابرة و خيط



«في يوم من الأيام، كنا نحتمي القهوة وقرّنا أن نبدأ مشروعًا. نحن نجمع ما بين القديم والحديث، بوحى من النساء المتحمسات في عائلتنا ومن ماكينات الخياطة المغتبرة الخاصّة بجَدّاتنا، نخلق مشروعًا نسّميه «إبرة وخيط». مع هوس وثّام بأن يكون لها ثوب (الثوب الفلسطينيّ المطرّز)، وتركيز تمارا على بنطلون الشروال الذي كان لجدها وأضافت عليه التطريز، هكذا كان مولد إبرة وخيط.»

تقود وثّام و تمارا هذا المشروع الإبداعيّ الذي يعيد التطريز إلى الحياة مجدّدًا. القطع المطرّزة هي بالطبع مصنوعة يدويًا، وقد تَمَّ إحيائها من قطع أقدم زمنيًا وتمثّل مراحل مختلفة من التاريخ الفلسطينيّ والموروث الثقافيّ. إنّها توري قصة الاحتلال والطرد والشتات الفلسطينيّ. القطع هي احتفال بغنى ثقافتنا مع تحريفة حديثة وإبداعية في إحياء حرفة عمرها قرون.

جميع القطع لديهما مصنوعة محليًا - من البداية حتّى النهاية - «بلدي مئة بالمئة يما!»

من الأقمشة المستخدمة إلى شغل التفصيل، خطّ الملابس «إبرة وخيط» استثنائيّ وأنيق.*

Soc

Env

Eth



الخيمة الفضيّة - المركز النسويّ للحرف اليدويّة

العنوان: عناتا، القدس

الهاتف: ٠٢-٢٣٥٥٣١٧ | ٠٢-٦٨٢٧٩٢-٥٩٩



تأسست الخيمة الفضيّة في عناتا (شمال شرق القدس) سنة ٢٠١١، وهي مركز المرأة البدويّة للحرف اليدويّة. يعتمد المركز مبادئ التجارة العادلة في عمله، ويصنع الحليّ من الفضة والنحاس والأكمنيوم والأحجار والحير. يعمل المركز مع نساء عرب الجهالين، وهي أكبر عشيرة بدويّة من عشائر البدو اللاجئين في الضفّة الغربيّة، ولا يزال أفرادها يواجهون التهجير المستمرّ والإخلاء القسريّ من أراضيهم على يد السلطات الإسرائيليّة. يعيش عرب الجهالين بالقرب من معالي أدوميم، المستوطنة الإسرائيليّة، غير الشرعية وسيئة السمعة الواقعة في المنطقة المعروفة باسم إي، وهي مجموعة أراضٍ إستراتيجيّة الموقع، إلى الشرق من القدس، تحاول إسرائيل حاليّاً تخصيصها لتوسيع الاستيطان إليها بشكل كبير.

كما يدرك مشروع الخيمة الفضيّة تأثير نشاطاته على المجتمع والبيئة. ولذا فهو يلتزم بمبادئ التجارة العادلة في عمله، وينتج الحليّ من موادّ محليّة وآمنة. تستخدم النساء ثلاث موادّ أساسيّة في إنتاج هذه الحليّ الجميلة، هي النحاس والنحاس الأصفر والفضة الخالصة. كما تتمّ الاستفادة من بعض الموادّ معاداة التدوير مثل الزجاج والبلاستيك في صناعة بعض القطع.

يمكنك طلب أحدث الحليّ المنتجة لدى الخيمة الفضيّة والترتيب لاستلامها عن طريق الاتّصال برقم الهاتف الموجود أدناه أو زيارة موقع المشروع*.

تتعرّض التجمّعات البدويّة، سواء في الضفّة الغربيّة أو في مناطق الـ ٤٨، لخطط ممنهجة لاقتلاعها من أراضيها والقضاء على ثقافتها وأسلوب حياتها. تهدف السياسات الإسرائيليّة اليوم إلى تطهير منطقة غور الأردن وشرق القدس من التجمّعات البدويّة الفلسطينيّة من خلال إنشاء ثلاث نواحٍ أو أحياء طابعها التمييز العنصريّ، ليتمّ إسكان البدو فيها بمجرد طردهم من أماكن تواجدهم الحاليّة.

تهدف الخيمة الفضيّة إلى تمكين نساء عرب الجهالين اللاتي يقطنن في عناتا وأبو هند والخان الأحمر، واللاتي يتهدّد الاحتلال أسباب رزقهنّ بشكل دائم. يركّز المشروع، الذي أطلقته المنظّمة الإيطاليّة فينتو دي تيرا، على إنتاج الحليّ كأداة حفظ لعناصر الهوية الثقافيّة المستعملة في التصميم الفريد لهذه الحليّ.

Soc

Env

Eth



معهد الأزياء والنسيج

العنوان: بيت ساحور

الهاتف: جين عبد ربه ٠٥٩٩-١٨٣٩٥٠

البريد الإلكتروني: salmanjane80@gmail.com

منتجاته من القطن العضوي، وتقوم النساء بتنفيذ مهاراتهنّ العالية في أشغال الإبرة لتطريز الشعار باللونين الأصفر والزهري بشكل جميل على هذه القطع.

تقول جين عبد ربه، التي تدير المعهد، إنّ تسويق الملابس المصنّعة من القطن العضوي ليس بالأمر السهل في فلسطين. ولكن مؤخرًا بدأ المعهد بتلقّي المزيد من الطلبات التي من شأنها رفع الطلب وبالتالي تشجيع المزيد من الإنتاج للمستهلكين المحليين. تصل معظم منتجات المعهد إلى الأسواق الأوروبية من خلال أصحاب المتاجر ذوي العلاقات القويّة مع المعهد. وتوضّح جين أنّه استطاع السوق المحليّ رفع الطلب على قطع الملابس العضويّة، سيتمكّنون من توظيف المزيد من الأشخاص، بل وحتىّ البدء بخطوط الجديدة لملاص الأطفال، وأيضًا البالغين!

هل سبق وأن سمعت/ي بمعهد الأزياء والنسيج في فلسطين؟ نادرًا ما نسمع عن التوجّهات الجديدة والرائدة في تطوير الأعمال، لكنّ معهد الأزياء والنسيج في بيت ساحور موجود هناك منذ عقود من الزمان. تأسس المعهد سنة ١٩٩٤ كمركز أكاديمي يمنح تخصصًا في تصميم الأزياء والتفصيل، وهو تابع لمصنع نسيج فلسطيني آخر يدعى يونيتيكس (Unitex). متاح لخريجي المعهد فرصة العمل في المصنع بعد التخرّج، وبالتالي فرصة تحسين وتطوير مهاراتهم.

ينفّذ المعهد حاليًا مشروعًا شيقًا يسمّى كيدي لاند (أرض الأطفال)، حيث يقوم ٢٠ موظفًا في المصنع بالعمل على إنتاج ملابس الأطفال والرضع بطابع فلسطينيّ خاص. تشكّل نجمة بيت لحم شعار المشروع، وتصنع جميع



Soc

Eth

Env



جمعية إنعاش الأسرة

الهاتف: ٠٢-٢٤٠٢٨٧٦ | ٠٢-٢٢٤٠١١٢٣

البريد الإلكتروني: alusra@live.com

الموقع الإلكتروني: www.inash.org

صفحة الفيسبوك: Society of Inash Al Usra



جمعية إنعاش الأسرة هي جمعية تطوعية أنشأتها في مدينة البيرة قرب رام الله سنة ١٩٦٥ السيدة سميحة خليل، الشخصية الرائدة في التغيير الاجتماعي والسياسي. تقدم الجمعية عدداً من الخدمات والبرامج للنساء الفلسطينيات والفئات المهمشة الأخرى في المجتمع لتمكينهم وتعزيز مكانة الأسرة كمؤسسة، وبالتالي تسهم الجمعية في تنمية المجتمع الفلسطيني ككل. جمعية إنعاش الأسرة هي جمعية رائدة تقودها اليوم، كما البارحة، نساء قويات يقدن المجتمع الفلسطيني نحو الحرية والعدالة والاستقلال.

تتميز جمعية إنعاش الأسرة بتاريخ طويل من العمل في مجال تمكين المرأة من خلال مشاريع التطريز التي تدعم أكثر من خمسة آلاف امرأة بتوفير المواد الخام لهنّ وتقديم التدريب اللازم لإنتاج المطرّزات، وبذلك يتمّ توليد الدخل وأيضاً الحفاظ على التصميم والرسوم المميزة لكل منطقة وثقافة في فلسطين. يوجد لدى الجمعية الآن معرض دائم يفتح أبوابه يومياً لعرض المنتجات. كما استثمرت الجمعية جهوداً كبيرة لتطوير المركز الثقافي وهو «مركز دراسات التراث والمجتمع» المتخصص في الموروث الثقافي الفلسطيني. إضافة لذلك تعمل الجمعية في مجال إعداد وتحضير الأطعمة وفق الطلب، وإنتاج المعجنات المجمدة وغيرها الكثير من المنتجات.*



Eth

Soc

Env



تشاكيل

العنوان: شارع السهل، رام الله التحتا

الهاتف: ٠٢-٢٩٦١٧٧٩

صفحة الفيسبوك: تشاكيل



هيام روحانا، المتخصّصة بعلم الأحياء والعلوم الطبيّة، هي الفنّانة التي تقف خلف إنتاج هذه الحليّ الجميلة والأنيقة المستلهمة من الموروث الفلكلوريّ الفلسطينيّ. هيام من حيفا، ولكّنها تعيش في رام الله حيث يوجد متجرها وحيث ترى قطعها الساحرة النور.

تعود منابع شغف هيام بعملها هذا إلى سنين الطفولة حين تعلّمت فنّ التطريز من أمّها وجدّتها. منذ ذلك الحين، تولّد لديها شغف بالحفاظ على هذا الفنّ التقليديّ وتقديمه بشكل جديد على شكل حليّ. بدأت هيام بجمع الأثواب المطرّزة القديمة المشغولة يدويّاً، ووظّفت الإبداع والألوان في عملها لتنتج حليّاً أصيلة يدويّة التصنيع مستلهمة من التقاليد والموروث الثقافيّ الفلسطينيّ. تأسّس متجر تشاكيل سنة ٢٠٠٠ كمشروع تجاريّ يسعى إلى توحيد اللون الزمردّيّ لجبال الجليل مع اللون الفيروزيّ للبحر المتوسّط بطريقة مبتكرة وملهمة.*



Soc

Eth

Env



مشروع سلافة للتطريز

العنوان: شارع مصطفى حافظ، غزة

الهاتف: ٠٨-٦٧٧٧٣٨٨

البريد الإلكتروني: h.el-arabi@unrwa.org

الموقع الإلكتروني: www.needleprintsociety.com



يقع مشروع سلافة للتطريز في مدينة غزة، وهو يعمل مع مئات النساء من ثمانية مخيمات للاجئين في قطاع غزة، ويتيح لهنّ فرص توليد الدخل من خلال إنتاج المطرّزات. أطلقت وكالة الأمم المتحدة لغوث وتشغيل اللاجئين الفلسطينيين (الأنروا) المشروع سنة ١٩٥٠، وها هو اليوم يواجه بالطبع العديد من التحديات بسبب الحصار غير الإنسانيّ المفروض على قطاع غزة، والذي لا يسجن البشر فقط داخل القطاع، بل ويمنع دخول الموادّ الخامّ إليه أيضاً، ويعزله عن الأسواق المحليّة والدوليّة.

وبحسب «سنبلة» التي تباع منتجات المشروع، فإنّ الطلب على الشالات والأوشحة المطرّزة عالٍ جدّاً. يمكنك زيارة سنبلة للحصول على آخر منتجات مشروع سلافة. تتضمن منتجات المشروع حقائب اليد، وأغطية الحاسوب، وأغطية الوسائد، وأدوات الزينة.*



Soc

Eth

Env



الجمعية التعاونية الحرفية - بيت لحم

العنوان: شارع واد معالي، بالقرب من كنيسة المهد، بيت لحم

هاتف: ٠٢-٢٧٦٤١٤١

الموقع الإلكتروني: hca2012.wordpress.com

صفحة الفيسبوك: الجمعية التعاونية الحرفية _ بيت لحم



أنشئت الجمعية التعاونية الحرفية في بيت لحم سنة ٢٠١٠، وهي تتكون من عشرين من السيدات الأعضاء، كلّ منهنّ خبيرة بنوع من أنواع الحرف. أنشئت هذه الجمعية التعاونية لتملأ الفجوة الناتجة عن غياب العمل المنظم في صناعة الحرف، حيث شعرت النساء أنّهنّ لا يحصلنّ على سعر منصف لمنتجاتهنّ، أو أنّهنّ غير قادرات على إنتاج سلع عالية الجودة قادرة على المنافسة. ولذا جاءت الجمعية التعاونية لتعمل على تطوير القدرات الفردية للنساء، وتعزيز مشاركتهنّ في السوق، وتحسين قدرتهنّ على المنافسة.



الجمعية التعاونية الحرفية جمعية صغيرة ولكنها ثرية، وهي تهدف إلى تعزيز عمل المرأة في بيئة تشدّد فيها المنافسة. فعلى بعد بضعة أمتار من كنيسة المهد وشارع مغارة الحليب، تحاول مريم ضمان قدرة النساء المنتجات في القرى المهشمة في الخليل وبيت لحم على توليد الدخل من خلال بيع منتجاتهنّ للسياح والحجاج الذين تعجّب بهم المدينة الشهيرة.

عجّي/ي إن كنت في زيارة للمنطقة، ومثع/ي نفسك بمجموعة من المشغولات اليدوية عالية الجودة، بما فيها أشغال الخرز، والخزف، والمطرزات، والزجاج، والفيسفساء، وخشب الزيتون، والفصّة.

Env

Eth

Soc



حنان الفنّان

العنوان: البيرة

الهاتف: ٠٥٩٨-٢٣٨٠٢٣

البريد الإلكتروني: info@hananelfannan.com

الموقع الإلكتروني: hananelfannan.com



قبل ساعات فقط من إرسال هذا الدليل إلى المصمّم والمطبعة أخبرنا عن هذا المشروع الجديد والمثير. «حنان الفنّان» مشروع يسعى إلى الجمع ما بين الجمال المرئي والضمير العالميّ.

تقول حنان حمّودة، وهي المسؤولة عن هذا المشروع، إنّ هذا المشروع يتصدّى لقضايا المخلفات البيئية والقيود المتعلقة بحفظ الموروث التي تعاني منها فلسطين. عن طريق صناعة الجمال من الموادّ المعادة التدوير، يهدف مشروع حنان الفنّان إلى تحفيز الضمير البيئيّ وحفظ الموروث الفلسطينيّ.

من صرّة النقود المعدنيّة، إلى الحقائب، إلى أغطية الوسائد، فإنّ هذه القطع الجميلة تظهر القدرات الكامنة لإنتاج الفنّ من القمامة. تحاول حنان من خلال هذا المشروع إيجاد منتجات جديدة تلعب دورًا في إدراكنا لهويّتنا وموروثنا الثقافيّ، وتروي حكاية عن فلسطين.

بهذه المنتجات الفريدة من نوعها، يتمّ الحفاظ على أصالة القطع الأصليّة، بالإضافة إلى السعر المنصف الذي تتلقاه الخيّاطات لقاء عملهنّ.

وبالرغم من أنّ هذا المشروع المثير لا يزال في خطواته الأولى، إلاّ أنّه يدخل المنافسة في مجال الابتكار الاجتماعيّ، ونحن نتمنّى لهم جميعًا الحظّ الطيّب.*



النبيذ والبيرة





النبذ والبيرة

النبذ فنّ - عصر نهضة صناعة النبيذ في فلسطين تحت الاحتلال

بقلم أورليخ نيتشكه

بوتي فيردو، كاريجان، أو حتى أنواع عنب النبيذ الأبيض حديثة الاكتشاف مثل سوفينون بلانك. الأصناف التي تنمو هنا في فلسطين تنمو في ظروف بديعة، فيوجد ما معدّله أكثر من ٢٠٠ يومًا مشمسًا في العام، في تربة مليئة بالمعادن الضروريّة لإنتاج عنب بجودة عالية، وما يكفي من الرياح لمكافحة الأمراض الممكنة على جبال بيرزيت وعابود والطيبة، بالإضافة إلى منطقة بيت لحم، ناهيك عن الحدود الشماليّة مع لبنان. تتوافر الظروف الممتازة لزراعة عنب بجودة عالية ولتطوير أصناف جديدة من عنب النبيذ جيّد النضوج. لذا تعالوا واكتشفوا بأنفسكم الطعم الجديد والنكهة الخاصّة بنبيذ فلسطين.

يريد مزارعو النبيذ المقدامون أن يجربوا اليوم الأعناب المحليّة في تنوّعاتها المختلفة. لا بدّ أن تحظى هذه تجربة بالعناية الكافية كون المنطقة وظروفها لا تشهد بيئة مواتية. لكن كما يقال فصناعة النبيذ يمكنها أن تتجاوز الحدود الاصطناعيّة، إن لم تزل الجدار.

مع تميّباتنا لكم بالأفضل وبالاستمتاع بأفضل أنواع النبيذ في الشرق الأوسط.

أورليخ نيتشكه

أورليخ هو خبير في زيارة معامل النبيذ في مناطق عدّة من العالم منذ ٢٠ عامًا.

يمكن تتبّع صناعة النبيذ في فلسطين إلى آلاف السنين. فقد كانت أرض كنعان القديمة واحدة من أوائل المناطق التي تزرع العنب من أجل النبيذ. ليس مصادفة أنّ تكون عناقيد العنب والنبيذ نقوشًا مألوفة في الخزف القديم، والفيسفساء والنقود المعدنيّة، ما يدلّ على قدم تقليد صناعة النبيذ في فلسطين.

تثر العثور على أقدم دليلين على إنتاج النبيذ في جورجيا (نحو ٦٠٠٠ ق.م.) وإيران (نحو ٥٠٠٠ ق.م.). كما لعب النبيذ دورًا هامًا في تطوّر الحضارة المصريّة القديمة. من المرجّح أنّ تكون تجارة النبيذ بين مصر وكنعان قد بدأت في القرن الثالث قبل الميلاد. كان النبيذ يقدّم كهبة للكهنة، وقد اعتبرت وفرة النبيذ علامة البركة الكبيرة (سفر التثنية ١٣:٧). كان ازدهار أرض كنعان يقاس بحجم حبّة العنب (سفر العدد ١٣:٢٣). في الأمثال التي كانت يستعملها المسيح، فلطالما شبّه المسيح الكنيسة (الملوكوت) بكروم العنب (لوقا ٢٠:٩؛ متى ٢١:٢٨). حتى إنّه شبّه نفسه بالكرمة وأبيه الكرّام (يوحنا ١٥:١٠-٤).

في أيّامنا هذه، تلاقى زراعة عنب النبيذ وصناعة النبيذ نهضة نشطة في فلسطين، حتى تحت ظروف الاحتلال. يوجد هناك أربعة معامل نبيذ في فلسطين التاريخيّة هي: كريمزان في بيت جالا، أشقر وجاسكال في الشمال بالقرب من الحدود اللبنايّة، إلى جانب المعمل الأحدث عمريًا في الطيبة حيث يقوم صانع نبيذ شابّ يحمل اسمًا واعدًا هو كنعان خوري بتجريب حظّه في هذا المضمار.

يأتي العنب من الأراضي المحتلّة في فلسطين. الأصناف الحاليّة المتوقّرة الآتية من أوروبا، مثل كاربنيه سوفينون، ميرلو، سيرا، وكذلك العنب الذي يصعب إيجادها مثل

Eth

Env

Soc



مصنع نبيذ كريمزان

العنوان: أطبان نبيذ كريمزان، بيت جالا

الهاتف: ٠٢-٢٧٤٢٦٠٥

البريد الإلكتروني: info@cremisan.com

الموقع الإلكتروني: www.cremisan.org

وأعدت تأهيل الأرض، وأرسلت رجالاً يافعين من الدير إلى إيطاليا لاكتساب مهارات صناعة النبيذ. اليوم، الطلب على نبيذ الكريمزان متنامٍ سواء في الأسواق المحليّة أو الدوليّة. إنّ خلط الصنفين الأصيلين من العنب الحمداني والجندي هو الصفة المميّزة لخمارة الكريمزان.*



يقع دير الكريمزان على قمّة تلّ بين قرية الولجة ومدينة بيت لحم. وتتدافع المصاطب والحبلات المليئة بأشجار الفاكهة ودوالي العنب مع الانسياب الحادّ نحو وادي أحمد، وهي منطقة ذات جمال طبيعيّ رائع، ما تزال الغزلان تركض في ربوعها حتّى اليوم.

ما تزال أقبية الكريمزان تعمل منذ بناء الدير في القرن التاسع عشر. بالإضافة إلى الخمارة (مصنع النبيذ)، يستضيف الموقع أيضًا دير راهبات السلزيان ومدرستهنّ. الأرض المقامة عليها الخمارة هي الوحيدة الباقية من بين المناطق الزراعيّة الكبيرة التي كانت في منطقة بيت لحم، حيث تملك الأراضي هناك ٥٥ عائلة، بالإضافة إلى راهبات السلزيان.

يعود تاريخ إنتاج النبيذ في منطقة الكريمزان إلى الإمبراطوريّة الرومانيّة-البيزنطيّة، حين كان خمّارو العنب الأقدمون يقطّعون ويشكّلون الصخور في منطقة الدير الحاليّ لتلائم العمليّات المختلفة لصناعة النبيذ، مخلّفين وراءهم «عدّة الصنعة». بدأ الدير بتصنيع النبيذ في سنوات الـ ١٨٨٠، حين زرع الأب السليزيانيّ أتونيو بيللوني كرم العنب، وهو كرم قائم حتّى اليوم.

كان نبيذ الكريمزان ينقل في البداية على ظهور البغال إلى بيت لحم والقدس. ومع تزايد أعداد الحجّاج، ازداد الطلب على النبيذ، وها هو إنتاج الكريمزان من النبيذ في تزايد مضطرد منذ منتصف التسعينيات. من أجل تلبية الطلب المتزايد، حصلت الخمارة مؤخرًا على ماكينات جديدة،



Env

Eth

Soc



نبذة أشقر

العنوان: كفر ياسيف، الجليل

الهاتف: ٠٤-٩٩٦٤٩٦٦ | نعمة ٠٤٥-٤٨٤٠١٦

البريد الإلكتروني: ashkarwinery@gmail.com

الموقع الإلكتروني: www.ashkarwinery.com

فمن ثلاثة آلاف زجاجة في السنوات الأولى إلى ١٢ ألف زجاجة في العام في يومنا الحاضر.

يحترف نعمة أشقر التواصل والتشبيك، وقد أقام علاقات مع مطاعم محلّية توفّر نبيذ أشقر كنبذ خاصّ، وذلك في الناصرة وعكاّ وحيفا. يهدف نعمة أيضاً إلى إبرام اتّفاقيات مع مطاعم في رام الله وبيت لحم والقدس، حيث يمكن لقصّة نبيذ أشقر الفريدة أن تروى، وحيث يمكن للنشاط السياسي لإقرث أن يلهم فعل العودة في جميع فلسطين.

تعيش اليوم عائلة الأشقر، وأصلها من قرية إقرث، في كفر ياسيف في الجليل. قصّة إقرث، القرية المسيحية الفلسطينية في شمال الجليل، هي قصّة المقاومة والهوية. أجبر أهالي إقرث على ترك قريتهم في سنة ١٩٤٨، وتمّ ترحيلهم بالباص إلى القرى المجاورة. أُعلّنت المنطقة منطقة عسكرية، ومنع الأهالي من العودة. احتكم أهالي إقرث للمحكمة العليا الإسرائيلية، والتي حكمت في تموز/ يوليو ١٩٥١ أنّ ترحيلهم كان غير قانونيّ وأنّه يجب السماح لهم بالعودة. لكن في ليلة الميلاد في ذلك العام، دُمّر الجنود الإسرائيليون القرية، تاركين فقط الكنيسة والمقبرة سالمين، واللّتين ما تزالان تستخدمان إلى اليوم من قبل أهالي إقرث.



في الآونة الأخيرة، بدأ أحفاد أولئك المهجّرين بالعودة إلى قريتهم، مقيمين مخبئاً سنويّاً للشباب، ويوجد مجموعة من الشباب تعيش هناك الآن بشكل دائم، وذلك في محاولة لاسترجاع الأرض وحقّ العودة وإعادة بناء قريتهم.

تحدّث عائلة الأشقر، صغاراً وكباراً، بشغف عن إقرث، ورغم أنّهم استقرّوا في أشغالهم وحياتهم بشكل جيّد، إلاّ أنّهم جميعاً ملتزمون بتخصيص وقتهم وطاقتهم وأموالهم للمحافظة على القرية والتواجد الجسديّ هناك على الأقلّ مرّة في الشهر. من خلال المحافظة على التقاليد المحليّة لأسلافهم، جاءت الطقوس العائلية لصناعة النبيذ. بدأ هذا المشروع على نطاق صغير، بهدف إنتاج نبيذ يلبي حاجات العائلة والأصدقاء، لكنّه كبر الآن،

Soc

Eth

Env



نبذ الطيبة

العنوان: الطيبة، رام الله

الهاتف: كنعان ٣١٣٠٢٧-٥٩٩

البريد الإلكتروني: cinfo@taybehwinery.com

الموقع الإلكتروني: cinfo@taybehwinery.com

صفحة الفيسبوك: Taybeh Winery

زيادة المعرفة ما بين الفلسطينيين حول علم صناعة النبيذ وأن تبدأ ثقافة تذوق النبيذ وتقديره. سيقوم نبذ الطيبة بتوزيع خط الإنتاج في الفنادق والمطاعم في فلسطين.*



اعتاد كنعان خوري أن يساعد أبيه نديم في تحضير النبيذ في البيت، وهو تقليد تَبَّعه العديد من العائلات المسيحية في فلسطين. حلم كنعان، منذ ذلك الحين، بتأسيس معمل نبذ وإنتاج نبذ عالي الجودة والذي سيضع فلسطين على «خارطة النبيذ» العالمية. كان يشاهد كيف أنّ إسرائيل تستعمل العنب الفلسطيني الممتاز للترويج للطعم المميّز لنبيذ «الأرض المقدّسة». بعد أن أنهى درجة البكالوريوس في هندسة المواد، وبعد أن درس صناعة النبيذ بشكل مكثّف، بات كنعان مستعدّاً لإطلاق نبذ الطيبة في سنة ٢٠١٣ مع غيره من أعضاء عائلة خوري. يسعى جميعهم إلى المحافظة على الإنتاج العالي الجودة، سائرين بذلك على درب مصنع الطيبة للبيرة؛ وهم بذلك يكونون كالبوتيك وليس المتجر، لأنّه يهتمون بالجودة وليس بالكميّة.

يشرح كنعان أنّ مصدر عنب النبيذ المستخدم في إنتاج النبيذ هو من كروم العنب الخاصّة بمزارعين محليّين في عابود وبيروزيت والطيبة، وكلّما أمكن، يقوم كنعان باختيار المحاصيل البلديّة أي المرويّة بالمطر والمزروعة دون استخدام للأسمدة. ومن تجديرات هذا المعمل أنّه أدخل أنواع العنب الخاصّة بالأكل (ويوجد منها ٢١ صنفاً أصيلاً في فلسطين) إلى عمليّة صناعة النبيذ وتحضير نبذ خليط. يُسمّى أوّل خطّ إنتاج «نديم»، على اسم مؤسس بيرة الطيبة نديم خوري، ولكن أيضاً كإشارة إلى أغنية أمّ كلثوم الأطلال حيث تشير إلى النديم أي شريك الشراب.

معمل نبذ الطيبة مفتوح للزوّار، وكنعان متشوّق إلى



Soc

Env

Eth



بيرة الطيبة

العنوان: مصنع الطيبة، قرية الطيبة

الهاتف: ٠٢-٢٢٨٩٨٠٢٢ | ٠٢-٢٢٨٩٨٨٦٨

البريد الإلكتروني: taybeh@palnet.net

الموقع الإلكتروني: taybehbeer.com

صفحة الفيسبوك: Taybeh Beer

يأتي من التبع القريب في عين سينا، وهو مكوّن أساسي لإعطاء بيرة الطيبة طعمها المميّز.

حين يتعلّق الأمر بإنتاج البيرة، يفخر آل خوري بأن يضعوا اسم الطيبة واسم فلسطين على الخارطة. فالبيرة الفلسطينية تصدّر إلى أسواق ألمانيا وبلجيكا واليابان وتشيلي. مديس، ابنة نديم، هي الأثى الوحيدة في فلسطين التي تصنّع البيرة وهي مثال مثالّ للمرأة الفلسطينية الناجحة والطموحة والشغوفة. تدير الآن مديس هذا المشروع التجاريّ مع والدها وعمّها.

شعار بيرة الطيبة «تدوّق الثورة»، ويمكنك الآن تدوّق الثورة بعدّة أنواع: الذهبية، الداكنة، الخفيفة، العنبر، البيضاء، والخالية من الكحول. وهذا بغرض تلبية جميع الأدواق.*

لقد اكتسبت قرية الطيبة في الضفّة الغربيّة، والتي تقع إلى الشمال الشرقيّ من مدينة رام الله، اكتسبت شهرة حديثة وذلك بالإضافة إلى أهمّيّتها التاريخيّة والدينيّة، حيث إنّها المكان الذي يقام فيه مهرجان البيرة الوحيد في فلسطين، مهرجان فريد من نوعه هو «أكتوبر فيست». إنّ التجربة غير المألوفة المتمثّلة في المشاركة في مهرجان للبيرة في فلسطين هي بحدّ ذاتها سبباً للاحتفال بالحدث، ناهيك عن فرصة الاستمتاع بالموسيقى والرقص لجميع أنواع الفتّانين الفلسطينيين، من الهيب هوب إلى الدبكة.

في سنة ١٩٩٤، حين عاد نديم وديفيد خوري من الولايات المتّحدة، بدأ الخوض في هذه التجربة التجاريّة الجريئة وأسسوا شركة بيرة الطيبة - فكرة مستوحاة من أبيهما الراحل كنعان خوري. إنّ فكرة أول مصنع بيرة ضبّوق النطاق في الشرق الأوسط هي فكرة مغربية وشبّقة، خاصّة بما أنّ المنتج هو منتج طبيعيّ ويصنّع يدويّاً، وخالٍ من المواد الحافظة والإضافات. حتّى الماء المستخدم لإنتاج البيرة



Eth

Soc

Env



جاسكالا

العنوان: قرية الجشّ، الجليل الأعلى
 يفتح في نهاية الأسبوع، وبمواعيد مسبقة في أيّام الأسبوع
الهاتف: ٥٢٣-٨٣٣٢٦١ | ناصر ٠٤-٦٦٩٠٥٥٩
صفحة الفيسبوك: Jascala Winery



الجليل قطعة من الجثّة. بجاله المنحدرة وطبيعته الجميلة، إنّه حقّاً أحاذ وجيل. يمتلئّ الجليل أيضاً بالمدن والبلدات والقرى الفلسطينية الحيويّة والغنيّة (عكا، الناصرة، شفاعمرو، الشاغور، طمرة، سخنين، والعديد غيرها). لكنّ هذا الجمال يخفي وراءه تاريخاً قانماً وعنيفاً. تعود أصول سكّان إحدى القرى الجليليّة، الجشّ، إلى قرية كفر برعم المهجرة والتي طهرت من سكّانها من قبل الهاغاناه سنة ١٩٤٨، وبعد ذلك مسحت تماماً عن الأرض من قبل سلطات دولة إسرائيل. كفر برعم مجرد واحدة من العديد من القرى الفلسطينية التي عانت ذات المصير. تعيش هذه القرى اليوم موجة نشاط من قبل السكّان الأصليين للعودة إلى القرية وإصلاحها. لقد استوعبت الجشّ سكّان قرية كفر برعم بعد طردهم من بيوتهم وأرضهم.

متخصّصاً في صناعة النبيذ لضمان إنتاج عالي الجودة. لقد استطاعوا الآن تحويل تجارتهم إلى بوتيك للنبيذ في الجشّ، بالقرب من الجبل، الجرمق، على بعد بضعة كيلومترات من الحدود اللبنانية.

يوجد في الجشّ قبو عمره مئة عام وهو أصلاً لحفظ النبيذ، وموجود في وسط البلدة، يطلالة بانورامية على جبل الجرمق وعلى انفساح الجبل الأعلى. جاسكالا، الاسم الرومانيّ لـ «الجشّ»، هو الاسم المعطى لمعمل النبيذ العائليّ هذا. منذ إنشائه سنة ٢٠٠٣، ازدهرت الأعمال كثيرًا، وسيتمّ استخدام عنب هذا العام لعمل ٢٨ ألف زجاجة.

الجشّ مكان فريد يجب زيارته والاستمتاع بالمشاهد الطبيعيّة الجميلة والتاريخ الغنيّ للجليل.

يتألّف سكّان الجشّ اليوم من خليط من المسيحيين المارون، والكاثوليك، والمسلمين. بدأ السكّان مؤخرًا حملة شقّة لإعادة إحياء اللغة الآرامية، وهي مكّون هامّ من الهوية المارويّة. تأتي عائلة خريش من سلسلة طويلة من المزارعين الذين اهتموا بالأرض لأجيال متعاقبة. على سفوح جبل الجرمق (ميرون)، على ارتفاع ٨٠٠ متر فوق سطح البحر، تزرع عائلة خريش كروم العنب التي لها بالإضافة إلى تشكيلة من الفاكهة والخضار.

في سنة ٢٠٠٣، بدأ الأخوة خريش، ناصر وريتشارد، وهما أصلاً مزارعين شغوفان، بدأ تصنيع العنب الخاصّ بهم. في عائلة خريش صناعة النبيذ هي طقس أصيل من طقوس العائلة، وفيه يتمّ تناقل أصول عمليّة التصنيع الأب إلى الابن. بالإضافة إلى ذلك، أكمل ريتشارد تعليمًا

تتقيفي





مزرعة أبو جميل - القرية العربية التقليدية

العنوان: باقة الغربية

الهاتف: ٥٢٥-٤٤١٣٩٩

البريد الإلكتروني: h.abu.jameel@gmail.com

الموقع الإلكتروني: www.abujameel.org

صفحة الفيسبوك: القرية العربية التراثية الفلاحية

التاريخية، وذلك لتوضيح جميع العناصر الأساسية في الحياة الفلسطينية التقليدية، من مثل محطات البهارات، وصناعة الشموع الطبيعية والصابون، وأبار الماء القديمة.

توظف مزرعة أبو جمال ٣٠ امرأة من المدينة والمناطق المحيطة، في محاولة لإدماج هؤلاء النسوة في عمل إنتاجي يلبي حاجتهن. تنتج مزرعة أبو جميل أيضاً الزيوت العطرية والصابون والزعر والبهارات. تشمل مشاريعهم المستقبلية إطلاق مركز للأبحاث والتنمية ومتحف للموروث.

تروج المزرعة مفهوم العيش البسيط يداً بيد مع الطبيعة، بينما يتم الحفاظ على طريقة حياة صحية تتمحور حول الهوية والثقافة الفلسطينية.*



أمضى أبو جميل، عاطف أبو مخ، عددًا من السنوات يعمل في ألمانيا مهندسًا، عاد بعدها إلى بيته في باقة الغربية. باقة، مع اختها التوأمة القابعة شرقاً داخل الضفة الغربية (باقة الشرقية) هي مدينة من حوالي ٢٠ ألف نسمة، معزولة تمامًا بالجدار الفاصل، إلا أنّ بيوتها على جانبي الجدار متلاصقة تقريبًا. يوجد في المدينة معاصر زيتون وعنب قديمة جدًا، ما يظهر قدم الممارسات الزراعية التقليدية في هذه المنطقة.

في محاولة لحماية أرضه وإطلاق استثمار مستدام فيها في ضوء التهديدات بمصادرة الأرض، أطلق أبو جميل ومعه زوجته حنان في سنة ٢٠٠٧ مشروعهما الذي لطالما حلما به، وهو إقامة قرية عربية تقليدية نموذجية على ٣٠ دونماً من الأرض. تشكل المزرعة، بما تحويه من آلاف الأشجار والشجيرات الأصلية، تشكل مثالاً على غنى وثراء النظام الإيكولوجي صغير النطاق الفلسطيني. تهدف القرية التعليمية إلى تثقيف طلاب المدارس وحثهم على تعلم المزيد عن الهوية الفلسطينية والموروث والموارد. يشرح أبو جمال أنّ «عملية تحضير المناقش من الصفر تأخذ الطلاب في رحلة لفهم من يأتي الغذاء، بالإضافة إلى تسليط الضوء على دور الزراعة التقليدية، وعلى الانتماء إلى الأرض وعلى رمزية الهوية الغذائية في الثقافة الفلسطينية».

تتابع المشاريع وفق تتابع الفصول والمواسم، وذلك لاعتماد الفعاليات على الموسم أو الفصل، سواء أكان قطف الزيتون أو موسم الربيع أو موسم الحصاد. تأخذ المحطات الثابتة الطلاب في رحلة عبر المباني الطبيعية

Eth

Env

Soc



حاكورتنا

العنوان: قرية إرتاح، طولكرم

الهاتف: فايز ٨٢٧٤٣٤-٥٩٩

صفحة الفيسبوك: حاكورتنا

إنّ الفراولة «المعلّقة» الشهيرة هي من أكثر منتجات هذه المزرعة تفضيلاً بسبب لونها الساحر وجمالها. الخس والخيار والطماطم والملوخيّة والباذنجان والفول الأخضر هي أصناف قليلة من القائمة الطويلة للمنتجات الموسميّة التي يمكن إيجادها في السوق الأسبوعيّ في رام الله (انظر/ي للمحة المختصرة عن عدل في قسم «المحلّات التجارية» في هذا الدليل)*.



حاكورتنا هي مشروع فايز ومنى الطيّب الذي يهدف إلى إنتاج وترويج محصول خالٍ من الكيماويّات في فلسطين، وإلى زيادة الوعي بالانتهاكات البيئيّة الجسيمة المستمرة وأيضاً بالظلم الغذائيّ.

أنتج عودة، ابن فايز ومنى، فيلمًا وثائقيًا جميلًا عنوانه «كلّ شيء عن أمّي» والذي يتحدّث فيه عن نضال أمّه وقدرتها على المواجهة في وجه محاولات الاحتلال لمصادرة أرض العائلة وتدمير سبل معيشتها. حين كان فايز في السجن، استمرّت منى في إدارة المزرعة، بالإضافة إلى إدارة المركز النسويّ في إرتاح. يمكن إيجاد الفيلم على صفحة حاكورتنا على الفيسبوك، وأيضاً على قرص مدمج عنوانه «الجنود المجهولون»، والذي يجمع قصص المقاومة الشعبيّة في فلسطين، وهو نتاج عمل منتجين فلسطينيين شباب.

حاكورتنا هو مركز للنشاطات التطوعيّة التضامنيّة، وقد استقبلت المئات من النشطاء السياسيين والبيئيين وطلّاب الجامعات وغيرهم الكثير. تعرض المزرعة العديد من التقنيات الخلاقة للزراعة المستدامة، من استخدام المجفّفات الشمسيّة إلى إنتاج الغاز العضويّ، إلى المصاطب المرفوعة والتقيشيش. يستفاد من المزرعة أيضاً في إقامة ورشات العمل، والمؤتمرات والتدريب على القضايا البيئيّة ونهج العيش الشموليّ. لقد استضافت العديد من فعاليّات «المخيّمات العالميّة»، جامعة على أرضها شباباً فلسطينيين وأجانب للتعلّم عن تصميم الزراعة المستدامة، وهي تهدف إلى عقد المزيد من هذه الفعاليّات في المستقبل. راجع/ي صفحة الفيسبوك الخاصّة بها للجديد من الأخبار والتحديثات.



Env

Eth

Soc



مزرعة مردا للزراعة المستدامة

العنوان: قرية مردا، سلفيت

الهاتف: ٠٥٩٩-٩٦٧٤٢٠

البريد الإلكتروني: mardapermaculture@gmail.com

الموقع الإلكتروني: mardafarm.com

صفحة الفيسبوك: Marda Permaculture Farm, Palestine



إذا فكّرنا في كيف نقوم نحن الأفراد باستخدام مواردنا لتمدّنا بأسباب الحياة، من الغذاء إلى الطاقة إلى المأوى، يجب أن ندرك أنه بإمكاننا أن نبلي بلاء أحسن ممّا نفعل، وأن نستخدم ونستهلك كمّيات وأنواع أقل بكثير. تتمحور الزراعة الدائمة بمجملها حول تصميم طريقة للعيش متوازنة بيئيّاً، والتي تتجاوز إنتاجنا للغذاء وتمتدّ إلى الطريقة التي ندير بها بيوتنا وأعمالنا ومجتمعاتنا. من خلال التعاون مع الطبيعة، بدلاً من استنزافها ومحاربتها، نكون قد ساهمنا في وجود مجتمع قويّ وصحّيّ ومباليّ.

منذ مطلع سنة ٢٠٠٦، تطوّرت مزرعة مردا للزراعة

المستدامة لتصبح مزرعة نموذجيّة مزدهرة لتطبيقات

مبادئ تصميم الزراعة المستدامة لحلّ المشاكل

الفلسطينيّة، إنّها نموذج لعرض التقنيات الجوهرية في

الزراعة المستدامة، بما في ذلك أساليب الفلاحة العضويّة،

وتصميم غابات الغذاء، وتصنيع السماد العضويّ

(الكومبوست)، والدفينات متعدّدة الزراعات، واستراتيجيّات

تصميم المشهد الحافظة للمياه، والتحرّج الزراعيّ،

والإدارة الإدماجيّة للمواشي. من مقرّه في قرية مردا الفاتنة

والقديمة قرب سلفيت، يعزّز المشروع مفاهيم السيادة

الغذائيّة، والصحّة، والاعتماد على النفس، والتمكين.

لطالما حلم مؤسّس ومدير المزرعة، مراد الخفّش، بمبنى

تعليميّ يستخدم الموادّ والتقنيات الطبيعيّة من مثل

البناء بواسطة أكياس التربة والرمل، والطين، والتقنيات

المحلّيّة في البناء. سيوفّر المبنى بطابقه أقصى مساحة

ممكنة، مساحة تشدّد الحاجة إليها لتخصيصها كاستعمال

مكتبيّ ومساحة داخلية لورشات العمل ومنزل للمتدريين

والمتطوّعين. بنتيجة حملة تمويل جماعيّ ناجحة، تمكّنت

مزرعة الزراعة المستدامة من تأمين المال لتحقيق هذا الحلم. من المأمول أن تجذب المرافق التي يحويها المبنى المزيد من الفلسطينيين والأجانب لزيارة هذا المشروع الملهم والهادف إلى إعادة بناء القدرة على المواجهة والسيادة، ابتداء من مواردنا الغذائيّة.

تستضيف وتدير مزرعة مردا للزراعة المستدامة دورة سنويّة مكثّفة تمنح في نهايتها شهادة تصميم الزراعة المستدامة.

يقدم الدورة مدرّسون دوليّون معروفون ومشهورون

يعملون جنباً إلى جنب مع مراد. توفّر هذه الدورة فرصة

هامّة للتعلّم عن نظرية تصميم الزراعة المستدامة وكيفيّة

تطبيقها في السياق الفلسطينيّ، بالإضافة إلى كونها فرصة

للطلاب الأجانب للقدوم وزيارة فلسطين والتعرّف عليها.

تصّحّح/ي الموقع الإلكترونيّ للحصول على آخر الأخبار

حول التسجيل وحول الدورات القادمة.

Eth

Env

Soc



شراكة في فلسطين

الهاتف: ٥٩٩-٦٧٣٠٠٥

البريد الإلكتروني: sharakainpalestine@gmail.com

صفحة الفيسبوك: شراكة، مبادرة مجتمعية لحفظ الموروث الزراعي



شراكة هي مبادرة قائمة على التطوع تهدف إلى إعادة إحياء العلاقة بين المستهلك والمنتج في فلسطين، من خلال ترويج المحاصيل البلدية الموسمية والطرق التقليدية في الزراعة. منذ سنة ٢٠١٠، انطلقت المجموعة في طريق إعادة تعريف وإعادة التعرف على مفهوم السيادة الغذائية في فلسطين من خلال تسليط الضوء على الحاجة إلى العودة إلى الصيغ المحليّة للإنتاج والاستهلاك. تؤمن شراكة برفض المساعدات والتمويل المشروط كطريقة لتجاوز مأزقنا الثقافي وللوصول إلى اعتمادية على النفس ولتحقيق استقلال ذي معنى.

بلدي»، وهو سوق أسبوعيّ للمزارعين حيث يمكن إيجاد المنتجات البلدية ومقابلة والتعرف على المنتجين. اجتذبت أجواء السوق عددًا كبيرًا من المشترين والزبائن الملتزمين والذين ينتظرون، هم وعائلاتهم، هذا الاحتفال الأسبوعيّ. لقد حوّل هذا السوق ساحة المحكمة العثمانية في رام الله التحتا إلى نقطة لقاء ثقافية، مع موسيقى حيّة، ومخبوزات ساخنة، ومحاصيل طازجة.

تشمل نشاطاتهم التواصل مع المجتمع، والتثقيف من خلال جلسات النقاش وغيرها من النشاطات، وإنشاء الحدائق المدرسية. تعمل شراكة أيضًا مع المطاعم في منطقة رام الله لتشجيعهم على شراء المنتجات الموسمية المحليّة من المزارعين الفلسطينيين وعلى العمل على تمييز الأطباق التقليدية التي تحتفي بالوفرة الموسمية للفلاحة التقليدية الفلسطينية.

تيسّر شراكة عدّة مرّات في العام طلبات المنتجات للمستهلكين في منطقة رام الله من خلال الترويج لمنتجات موسميّة محدّدة (مثل الزيتون المكبوس حديثًا في موسم قطف الزيتون)، كما وترتّب عملية التسليم للزبائن.

تبدع المجموعة طرقًا خلاقية للاحتفال بتغيير الفصول والمواسم. أربع مرّات في العام، تفتتح المجموعة ما تسميه «مطعم مجهول» وهو وليمة متحرّكة بطعام موسميّ محضّر من قبل المتطوعين أنفسهم ومصنوع من مكونات من إنتاج محليّ. حقّق المطعم نجاحًا بسبب المكونات الطازجة والنكهات الموسميّة، وهو تجربة فريدة في رام الله.

بالإضافة إلى النشاطات التي تقيمها المجموعة، فقد أسّس القامون عليها شبكة قويّة من مزارعي المنتجات البلدية، والذين ينتجون الغذاء الموسمي والتقليديّ.

في سعيهم إلى رفع الوعي حول قضايا إنتاج الطعام والاستهلاك في فلسطين، أقامت المجموعة سوق «أكلي

Soc

Eth

Env



بيت الكرامة

العنوان: البلدة القديمة، شارع ناصر، مقابل الجامع الكبير، نابلس
أوقات الدوام: من السبت إلى الخميس من ١٠ صباحًا إلى ٥ مساءً

الهاتف: ٠٥٦٨-٣٩٤٨٠٦ | ٠٥٩٧-٩٥٩٩٢٤

البريد الإلكتروني: baitalkarama@gmail.com

الموقع الإلكتروني: www.baitalkarama.org

صفحة الفيسبوك: Bait al Karama

من قبل النساء. بيت الكرامة هو أيضًا المجموعة الأولى في نابلس المنضوية تحت حركة «الوجبة البطيئة» (Slow Food). حركة «الوجبة البطيئة» هي حركة دولية تأسست سنة ١٩٨٦ في إيطاليا وتهدف إلى تعزيز بدائل الوجبات السريعة وإلى الحفاظ على المطابخ التقليدية والإقليمية على امتداد العالم.*



بيت الكرامة هو مركز نسوي يحتلّ بناية جميلة الترميم في قلب البلدة القديمة في نابلس. تدير المركز وتسيّر أعماله نساء يسعين إلى كسب الدخل من أجل إعالة عائلتهنّ، ويستضفن المشروع الفريد من نوعه في فلسطين وهو المدرسة النسوية الفلسطينية للطبخ. يوفّر بيت الكرامة أجواء مرحّبة وودّيّة يجمعه بين الموروث الثقافيّ والعمارة الجميلة وصحبة نساء قويّات العزيمة. رغم أنّ المركز النسويّ لديه صالون تجميل للنساء، ومركز مجتمعيّ، إلّا أنّ المطبخ الجميل التزيين هو المكان الذي يحدث فيه السحر.

تقدّم مدرسة الطبخ دورات في تحضير الأطباق الفلسطينية التقليدية وأيضًا الأطباق النابلسية. يمكن للحصص أن تكون ليوم واحد أو أكثر. يعيش الرّوّار تجربة «مطبخيّة» للطعام الفلسطينيّ ويتعلّمون التقنيات والوصفات وأسرار الحلويات الفواحة المغربية للتذوّق. تقوم المدرسة أيضًا بتزويد الطعام وفق احتياجات الزبائن، سواء أكانوا مجموعات السيّاح التي تأتي ليوم واحد أو الأفراد المهتمّين بإتقان حرفة المطبخ الفلسطينيّ. يوفّر المركز أيضًا جولات محلّيّة موضوعها الطعام والبهارات، ويرتّب زيارات للمزارعين والمنتجين المحليّين في منطقة نابلس.



بيت الكرامة هو أوّل مركز نسويّ في البلدة القديمة في نابلس، ويطمح إلى الجمع بين المشروع التجاريّ الاجتماعيّ والنشاطات الفنيّة والثقافيّة، ويدار بالكامل



بنك بذور ائتّاح لجان العمل الزراعيّ

العنوان: ائتّاح لجان العمل الزراعيّ، مدينة الخليل

الهاتف: دعاء زايد ٢٠٢٢٧٤٤٧

البريد الإلكتروني: uwac@p-ol.com

الموقع الإلكتروني: www.uawc-pal.org

كلّ موسم بموسمه. وبالتالي، فمن الأهميّة بمكان أن يتمّ الحفاظ على الأصناف البلديّة.

البذور المحليّة، شأنها شأن المزارعين الفلسطينيين، لديها قرون من الحكمة والمعرفة المحليّة والثراء بحيث لا يمكن لأيّ بديل «حديث» أن ينافسها. البذور المحليّة هامّة وحيويّة لسيادة المجتمع الغذائيّة ولاستقلاله. كما أنّها رخيصة الثمن، متوفّرة لاستخدام كلّ مزارع، وهي بحدّ ذاتها ممارسة اجتماعيّة جيّدة تحافظ على المجتمع مترابطاً وقويّاً.

يعمل ائتّاح لجان العمل الزراعيّ منذ سنة ٢٠٠٣ على إعادة إنتاج وتحسين البذور المحليّة للخضار. إلى غايّة الآن، تمّت إعادة إنتاج وتحسين ٣٥ صنفاً من الخضار والمزروعات الحقلية، كما يتمّ الاحتفاظ بالأصول الوراثية في بنك البذور. لقد عمل الائتّاح بالأساس على حفظ وتوثيق بذور الخضار المحليّة والحبوب في منطقة الخليل. كما أنّ للائتّاح معرفة واسعة بالبذور المحليّة عموماً، والمقايضة التقليديّة للبذور، وممارسات تبادل البذور على مدى أجيال من المزارعين الفلسطينيين.

إنّ بنك البذور في الخليل هو من الأماكن التي تجب زيارتها، حيث يمكنك مشاهدة طرق حفظ البذور، وملاحظة الوفرة في أنواع وأصناف البذور المحليّة الفلسطينية للقمح والشعير والخضار. إن كنت تنوي/ن زراعة المزروعات البلديّة في الموسم القادم، احفظ/ي بعضاً من بذورك وشارك سواك من الجيران في هذه البذور.

بنك البذور هو المكان الذي تخزّن فيه البذور لاستخدامها في الزراعة، على المدى القصير، أو لحفظها والمحافظة عليها، على المدى الطويل. ظهرت الحاجة إلى بنك البذور في فلسطين والعالم العربيّ من أجل المحافظة على البذور المحليّة الأصيلة والتي هي نتاج قرون من الاختيار الحريص من قبل المزارعين. تقوم شركات بذور تجاريّة بإنتاج البذور المهجنّة والمعدّلة وراثياً، والتي أدخلت حديثاً إلى فلسطين، بهدف إعطاء أكبر قدر ممكن من المحصول في البيئّة «المثاليّة». يتمّ في العادة تطوير البذور بشكل خاصّ ليتّم استخدامها ضمن «زرمة» تحوي أيضاً كيماويّات زراعيّة محدّدة. وللحقيقة والمفارقة، فإنّ أكبر شركات التكنولوجيا العضويّة تبيع البذور وأيضاً الكيماويّات الزراعيّة.

لهذا النوع من الزراعة عالية الانتاجيّة تبعات بيئيّة وخيمة. إنّها نمط زراعيّ يدمّر الخصوبة الطبيعيّة للتربة، ويؤدّي إلى تآكل التنوّع الحيويّ، وتسبّب المياه الجوفيّة، وتلوّث كامل السلسلة الغذائيّة ضمن النظام الإيكولوجيّ. كما تعتمد الزراعة عالية الانتاجيّة على وجود كميات كبيرة من الماء للرّي. بالمقابل، يقع الاختيار على المزروعات البلديّة لقدرتها على تحمّل الضغوط البيئيّة مثل الجفاف والأقوات، وهي ذات تنوّع جينيّ متأصلّ (وراثيّ). في الوقت الذي لا تعطي فيه البذور البلديّة أكبر انتاجيّة في الظروف «المثاليّة»، إلّا أنّها تحتوي على التنوّع الجينيّ الذي هو حاسم وهامّ من أجل أن تتمكّن المزروعات من التأقلم مع التغيّر المناخيّ. كما أنّ البذور البلديّة تتكاثر من موسم إلى آخر وهي بالتالي ملائمة للحفظ؛ على عكس البذور المهجنّة والمعدّلة وراثياً والتي يجب أن تشتري من جديد

Soc

Eth

Env



مشجر جذور

العنوان: ٥ شارع القسطل، رام الله، فلسطين

الهاتف: ٠٢-٢٩٧٦٥٦١

البريد الإلكتروني: Info@juthour.org

الموقع الإلكتروني: juthour.org

صفحة الفيسبوك: مشجر جذور: حديقة بيئية في فلسطين



دليل الأشجار الأصيلة الشامل، ووثيقة يمكن إيجادها في متجر صنع في فلسطين.

يوفر جذور تجربة عظيمة لكل العائلة، منها سرحات مشي مع دليل، والمشي لمسافات طويلة، والشطحات، وأيام التطوع، والنشاطات الثقافية، والمخيمات الصيفية للأطفال، وغيرها الكثير. قم/قومي بزيارة الطبيعة واكتشف/ي جمال فلسطين، وتعلم/ي عن ثراء الحياة البرية والموروث الطبيعي، وكل الطرق التي يمكننا العمل سوياً من خلالها من أجل مستقبل أكثر خضرة.*

في هذه البقعة دائمة التوسع العمراني التي اسمها رام الله، بات من الصعب إيجاد مكان للانفصال فيه والانقطاع عن المدينة، ولتنفس هواء نظيف وإعادة شحن طاقتنا بعد أسابيع من العمل المضني وفق أساليب الحياة القاسية. إلا أنّ المشهد الطبيعي لجبال فلسطين لا يهرم أبداً، ومشاهدة شروق الشمس وغروبها، من تحت شجرة زيتون، هو ما نحتاجه لرفع معنوياتنا.

انطلاقاً من هذه الفكرة، ولد مشجر جذور، وها هو المشروع يأخذ خطواته الأولى. ابتداءً صالح طوطح ومورغان كوبر العمل على تحقيق رؤيتهما لمشجر وحديقة بيئية في سنة ٢٠١٣. يقع المشروع على قطعة أرض مساحتها ١٠ دونمات في ظهر العقدة، أي قليلاً قبل قرية عين قينيا في منطقة ج. إنّ قطعة الأرض جميلة جداً، وفيها مصاطب حجرية تقليدية وشجر زيتون قديم، ومحاطة بشجر البلوط البري والزعرور وبكل بهاء التنوع الحيواني والنباتي في فلسطين.

بالإضافة إلى كونهما عشاقاً متفانين للأشجار والطبيعة، يعتقد مؤسسو جذور أنّ هناك حاجة كبيرة إلى فضاء طبيعي في فلسطين حيث يمكنهما رعاية مجموعة تعليمية من الأشجار بحيث تكون مفتوحة للزيارات. إنّ مكان مميز حيث يوجد العديد من أشجار فلسطين وغيرها من فصائل النباتات الأصيلة في بيئة آمنة من الإبادة بما يسمى «التنمية»، حيث يأتي الأصدقاء والعائلات للتعلم بينما يستمتعون بوقتهم. يوجد على الموقع الإلكتروني لجذور

Env

Eth

Soc



بيت قاد

العنوان: قرية بيت قاد، جنين

الهاتف: ٠٢-٢٩٥٤٤٥١ (رام الله) أو ٠٤-٢٥٠١٨٠٣ (جنين)

البريد الإلكتروني: beitqad@maan-ctr.org

الموقع الإلكتروني: مركز معا للزراعة المستدامة



أنشأ مركز العمل التنموي / معاً مزرعة بيت قاد سنة ٢٠١٣ كموقع للأبحاث والتطبيق والتدريب والمشاهدات في مجال الزراعة البيئية والعضوية المستدامة. تقع المزرعة في منطقة مرج ابن عامر شرق محافظة جنين، ويهدف الموقع إلى الجمع بين الفلاحة التقليدية الفلسطينية وبين التقنيات الحديثة في الزراعة الطبيعية.

ويتم اتباع نظام الزراعة المختلطة لعشرات الأصناف، بهدف إنتاج غذاء بلدي عضوي في زراعات أصلية، وكل ذلك على مساحة ١١ دونماً على أرض سهل مرج ابن عامر الخصيب. ويتم استغلال كل رقعة من الأرض بهدف الزراعة، وهي أيضاً محاولة لتشجيع المستثمرين من التجار الفلسطينيين للاهتمام بهذا النوع من الزراعة لما لها من فوائد في تشجيع المنتج العضوي والبلدي الأكثر أمناً من الناحية الصحية والزراعية». يوجد في المزرعة أنواعاً مختلفة من الأشجار، بهدف إنتاج نظام إيكولوجي مستدام تصبح فيه التربة أكثر رطوبة وخصوبة عاماً تلو عام، من خلال اغناء التربة بمغذيات مخلفات النباتات والكمبوست، ما يحافظ على التوازن البيئي مقللاً من أمراض النبات، كما يتم تغطية التربة بالغطاء الأخضر (الملش) حتى لا تبخر مياه الري.

بلاستيكية جوهر الزراعة فيها حسب نظام «الأكوابونيك» أو الاستزراع السمكي. وتزرع فيها مختلف أنواع الخضار والأعشاب الطبية ونبته الفراولة؛ إذ تمر زراعة مئات الشتلات على الطريقة المائية أو التقليدية بحيث توفر العديد من الاحتياجات الغذائية المنزلية. ويربى النحل في المزرعة أيضاً، حيث يتم إنتاج العسل الطبيعي ١٠٠٪. وفي محاولة لجعل المزرعة أكثر استدامة، ركب مركز معاً مؤخرًا خلايا شمسية لتزويد المزرعة بمصدر نظيف للطاقة، كما تم أيضاً إدخال تربية الماشية لإثراء إنتاج المزرعة من المنتجات الحيوانية.

وتحوي المزرعة بركا لتجميع مياه الأمطار، وبركا دائرية مزروع فيها بعض الأعشاب الطبية، تعيش في كل واحدة منها مئات من الأسماك، تعتمد هذه الأسماك في غذائها على الزبل العضوي ما يجعل المياه مليئة بالسماد المغذي. وفي مدخل المزرعة، أقيمت دفيئة

المتاجر



Soc

Env

Eth



سنبلة - تمكين الحرفيين الفلسطينيين من خلال ترويج الحرف اليدوية التقليدية

العنوان: ٧ شارع نابلس، الشيخ جراح، القدس

الهاتف: www.sunbula.org

صفحة الفيسبوك: Sunbula

الأشكال القديمة للفنّ الثقافيّ، وهو ما يضمن بقاء التقاليد التي هي جوهر وأساس قدرة المجتمع على المواجهة. تضمن سنبلة قدرة الحرفيين على الوصول إلى الموادّ الخامّ والأجهزة والتدريب، وأيضاً الوصول إلى الأسواق التي يحتاجون لبيع منتجاتهم فيها.*



سنبلة هي منظّمة تجارة عادلة، غير ربحيّة، مقرّها القدس، وتدعم منتجي الحرف اليدوية الفلسطينيين، وهم المجموعات النسويّة، وتعاونيات الحرفيين، ومنظّمات ذوي الإعاقة. من خلال الترويج، محليّاً ودوليّاً، للحرف اليدوية التقليدية، تدعم سنبلة جهود المساعدة الذاتية الاقتصادية لأولئك الذين يعيشون في ظروف صعبة على امتداد فلسطين.

يهدف الحفاظ على الموروث الثقافيّ الفلسطينيّ وخلق سوق عمل لهؤلاء النساء، تقوم سنبلة بتقديم المساعدة للحرفيات لتطوير مهارتهنّ ومنتجاتهنّ بحيث يصبحن متمكّنات اقتصادياً للبدء بتطوير مشاريعهنّ الخاصّة.

إنّ الموقع الإلكترونيّ لسنبلة هو مصدر نفيس للمعلومات حول تقاليد الحرف في فلسطين، بما فيها التطريز والنسيج وخشب الزيتون المحفور والخزف وغيرها العديد. ولأنّ سنبلة رائدة في توجيه المستثمرين بشأن التّبصّع الأخلاقيّ، فهي بذلك مشروع عظيم يستحقّ الدعم والمتابعة. من النشاطات الأخرى التي تنبأها سنبلة تنظيم أيام مفتوحة في حديقة المقرّ الجميلة في حيّ الشيخ جراح في القدس، هناك تتاح الفرصة للحرفيين لعرض آخر تصاميمهم، في حين يجد المشترون فرصة لدعم المنتجين، خاصّة أثناء مواسم الأعياد والمهرجانات السنويّة.

تعمل سنبلة مع المنتجين والحرفيين المحليين من أجل الخروج بمنتجات عالية الجودة تباع محليّاً ودوليّاً. تأسست سنبلة سنة ١٩٩٦، في مدينة القدس، وتدعم ما يقارب ألفي حرفيّ من خلال ١٩ تعاونيّة، من أجل حفظ وتحديث

Soc

Eth

Env



متجر صنع في فلسطين

العنوان: مطعم لا في، ٥ شارع القسطل، رام الله، فلسطين
الهاتف: ٠٢-٢٩٧٦٥٦١

البريد الإلكتروني: info@juthour.org

صفحة الفيسبوك: Shop Made in Palestine



متجر صنع في فلسطين هو شركة غير رابحة تهدف إلى دعم الحرفيين المحليين في فلسطين، من خلال تسويق منتجاتهم في متجر في رام الله ومتجر آخر على الإنترنت من خلال إتسي (Etsy). تذهب أرباح المتجر إلى مشروع يدار من قبل المالكين ذاتهم وهو «مشجر جذور»، وهو محمية طبيعية تشجع المزيد من المسؤولية، المجتمعية والفردية، نحو البيئة والموروث الطبيعي في فلسطين من خلال برامج تعليمية وسياحة بيئية.

يسعى متجر صنع في فلسطين إلى دعم المنتجات العضوية، الخالية من الكيماويات، ويشجع المنتجين على استخدام أسلوب تغليف صديق للبيئة. يستهدف متجر صنع في فلسطين التعاويث المجتمعية والنسوية بغرض دعم إدماج الحرفيين والحرفيات المحليين في مجتمعاتهم. تشمل المنتجات التي يبيعها المتجر الصابون المصنوع يدوياً، الكوفيّة (الحطة)، الورق المصنوع يدوياً، قطع الزجاج المنفوخ من الخليل، والحلي المصنعة يدوياً.*



Eth

Soc

Env



الشركة الوطنية للتجارة العادلة غير الربحية (عدل)

العنوان: حاجز قلنديا، بجانب فرن الخُباز

الهاتف: ٠٢-٢٣٥١٩٣٦ | ٠٥٩٩-٢٧١٤١٩

البريد الإلكتروني: info@adelft.com

الموقع الإلكتروني: www.adelft.com

صفحة الفيسبوك: Fair Trade Adel Corporation



تهدف عدل لأن تكون البرنامج الوطني الرائد في تسويق منتجات العائلات المهمشة والتعاونيات الفلسطينية، وفق مفهوم وثقافة التجارة العادلة والسعر المنصف للمنتجين والمستهلكين. غايتها تحسين الوضع الاقتصادي والاجتماعي للعائلات المهمشة من خلال خلق فرص عمل وتشغيل. توظف عدل جهودها للترويج والتعريف بالمنتجات المصنعة محلياً، والصحية، والخالية من المواد الحافظة. ومن أهدافها أيضاً تمكين العلاقة بين المستهلك المحلي والمنتج من أجل تعزيز الاقتصاد المحلي.

مجالات عمل عدل هي التدريب وتنظيم ورشات العمل ودعم المشاريع التي تساعد المنتجين الفلسطينيين.

باضطلاعها بمسؤولية تسويق بضائعهم، تعفي عدل المنتجين المتعاونين معها من أسباب القلق حول عدم إيجاد مشترٍ للمنتجات التي صرفوا الكثير من المال والعرق لإنتاجها، والقلق مما إذا كان البيع سيغطي المصاريف التي تكلفوها. تلبّي عدل، من خلال برنامج التوصيل إلى البيت، طلبات المستهلكين، بالإضافة إلى افتتاح متجر للتجارة العادلة قرب مخيم قلنديا للاجئين من أجل تسويق هذه السلع.

تنظّم عدل أسواقاً ناجحة جداً، ونجاحها يساهم في تغيير العادات من ناحية ما الذي يُشترى، ومن من، وكيف.

الأسواق التي تنظّمها عدل هي سوقان: سوق الثلاثاء في رام الله في المحكمة العثمانية؛ وسوق السبت في بيت جالا في النادي الأثوثوكسي العربي. يحظى السوقان بالمديح والرضا كونهما يلبّيان الحاجة المحلية لوجود مكان تتجمّع فيه المنتجات والمحاصيل المنتجة محلياً، والاستمتاع بمقابلة أفراد يشبهوننا فكرياً، ومبادرات تتفق وتوجهاتنا.

تطلق عدل أيضاً «مدوّنة التجارة العادلة تحت الاحتلال»، وهي وثيقة تهدف إلى رفع «الوعي الاقتصادي»، التسمية التي تستعملها عدل، من أجل تصحيح علاقات السوق وبناء علاقات صحية بين المشترين والمنتجين. تحتوي المدوّنة مفاهيم من مثل اقتصاد التضامن، والنزاهة، والعدالة الاقتصادية، وذلك بهدف إيجاد تعريف فلسطيني للتجارة العادلة والذي أولاً وأخيراً، يتوافق مع السياق الفلسطيني ويخدم المنتجين والمستهلكين واحتياجاتهم. من خلال ضمان أسعار عادلة ومنصفة، تؤمن عدل بأنّها تساهم في تحقيق الهدف الفلسطيني بالاستقلال الاقتصادي عن الاحتلال، والتحرّر من اضطهاد الأسواق الحرة.

للمزيد من المعلومات والتحديثات وإعلانات المنتجات الجديدة وأخبار السوق، تابع/ي صفحة عدل على الفيسبوك أو تصفّح/ي متجر عدل على الإنترنت وابدأ/ي بتقديم الطلبات*.

Soc

Eth

Env



صالح خلف

العناوين والهواتف:

رام الله، البلدة القديمة، الشارع الرئيسي: ٢٠٨٨-٢٩٥٧٠٨٨، جميع أيام الأسبوع، من ٨:٣٠ صباحًا إلى ٨ مساءً
 رام الله، المنارة، شارع جورج الصاع: ٢٠٣٧-٢٩٥٦٣٣٧، جميع الأيام ما عدا الجمعة، من ٨:٣٠ صباحًا إلى ٨ مساءً
 رام الله، شارع الإرسال، عمارة البرّار: ١٧٠٠-٦٢٩٦٢٧، جميع أيام الأسبوع، من ٩:٣٠ صباحًا إلى منتصف الليل
 البريد الإلكتروني: info@salehkhalf.com
 الموقع الإلكتروني: www.salehkhalf.com
 صفحة الفيسبوك: Saleh Khalaf & Sons Co



أسس المتجر السيّد صالح خلف في سنة ١٩٣٥، وعلى مدى أكثر من ٧٥ عامًا، وفّر هذا المتجر الواقع في البلدة القديمة في رام الله مجموعة متنوّعة من الأطعمة وغير الأطعمة. يتمتّع المتجر بشعبية بين المحليين والمغتربين حين يتعلّق الأمر بالمنتجات المحليّة والبهارات وغيرها من السلع الصحيّة والعضويّة.

محلّات صالح خلف (الآن يوجد فرعان إضافيّان عند المنارة وفي شارع الإرسال) معروفة ومشهورة بطحن وخلط كمّيّات كبيرة من الزعتر، بموجب وصفة خاصّة بالمتجر تتمّ فيها عمليّة إنتاج الزعتر الطازج كلّ يوم بيوم منذ ٧٥ عامًا. توفّر المحلّات أيضًا نخبه جيّدة من الأعشاب وخلطات الأعشاب والقهوة والشاي والفاكهة المجفّفة والمكسّرات. بالإضافة إلى ذلك، توفّر محلّات صالح خلف العديد من السلع الفلسطينيّة عالية الجودة مثل قطع الصابون النابلسي والصابون السائل، الشامبوهات، الزيوت العطريّة، التمور، وغيرها. كما يوجد العديد من النباتات والأعشاب الطبيّة المحليّة.

ليس يسيرًا إيجاد الأطعمة الصحيّة والعضويّة في فلسطين، لكن عند صالح خلف يمكنك أن تجد حبوب الكينوا والشيا وغيرها العديد من مواد الغذاء الخاصّ لأولئك المهتمّين بالغذاء الصحيّ. يميّز العاملون في المحلّات بأسلوب لطيف في المعاملة وهم دائمو الاستعداد للمساعدة. صفحتهم على الفيسبوك ليست أقلّ تشويقًا من المحلّات

وهي مليئة بالمعلومات، حتّى إنّها توفّر بعض الوصفات لوجبات صحيّة وعضويّة. لدى هذه الشركة (محلّات صالح خلف) إنجاز في مجال المسؤوليّة الاجتماعيّة أيضًا، فهي تنفّذ بعض الأعمال ذات الطابع المجتمعيّ، وورشات عمل تثقيفيّة في المدارس والجامعات، وفعاليّات ترويجيّة لصالح المنتجين المحليّين الفلسطينيّين.*

Soc

Eth

Env



المؤسسة الفلسطينية للتبادل الثقافي معرض الحرف اليدوية

العنوان: ص.ب. ٨٤١، رام الله، فلسطين

الهاتف: ٠٢٤٩٧٦١-٢ | ٠٥٩٦-٩٦٤٨٢٢١

الفاكس: ٠٢-٢٤٠٧٦١١

البريد الإلكتروني: pace@p-ol.com

المكتب: البيرة، شارع القدس، مقابل جامع العين

الموقع الإلكتروني: www.pace.ps



مؤسسة التبادل الثقافي هي منظمة أهلية غير حكومية هدفها حماية وترويج الموروث الثقافي الفلسطيني من خلال التعليم، وأعمال الحفظ، والبحث، وبرامج التبادل. تهتم المؤسسة بالتاريخ الغني لفلسطين وبتنوعها ومواردها، وبالتالي تلتمز بدعم الأجددة التي تحمي الموروث وتشجع التغيير.

تسعى المؤسسة إلى إحداث أثر إيجابي من خلال حماية الموروث الثقافي والموارد الطبيعية، خاصة في المناطق الريفية. تؤمن المؤسسة أن حماية الموروث يسير يداً بيد مع حماية الطبيعة. لتحقيق أهدافها، تنظم المؤسسة حملات رفع الوعي للعامّة، وتقدم المحاضرات وتنظم الجولات وغيرها من البرامج الثقافية بما فيها تعليم الموروث وحفظ التراث.

بالإضافة إلى المنشورات والملصقات. افتتحت المؤسسة إلى الآن أربعة متاجر لبيع الحرف اليدوية، بما فيها واحد في مقر المؤسسة الرئيسي في مدينة البيرة، وثلاثة غيره لدى تعاونيات نسوية مختلفة، منها: دير غسانة، رنتيس، والجب. يجري التخطيط لفتح المزيد من هذه المتاجر التي تبيع مختلف منتجات الحرف اليدوية في قرى أخرى، وذلك للمساعدة في ترويج البضائع وتوزيعها.*

يفتح معرض الحرف اليدوية التابع للمؤسسة يومياً ما عدا الجمعة من ٨ صباحاً إلى ٦:٣٠ مساءً

تهدف المؤسسة إلى إعادة إحياء مختلف الحرف اليدوية التقليدية الفلسطينية من خلال تشجيع وتعليم الحرفيين، خاصة في المناطق الريفية ومخيمات اللاجئين، لمزاولة الحرف القديمة والتي انتقلت إليهم عبر أجيال متعاقبة. بالإضافة إلى حفظ هذا الموروث الثمين، تساعد المؤسسة نساء وشباب التجمعات المهمشة في الضفة الغربية على توليد دخل لعائلاتهم. تشمل المعروضات في متجر الحرف اليدوية التابع للمؤسسة على قطع مطرزة، وخزف، وفخار، وزجاج، وسلال، وحلي تقليدية، وزيت الزيتون، وصابون زيت الزيتون، وخشب الزيتون المحفور، والسجاد،

Soc

Eth

Env



مبنى دار زهران التراثي

العنوان: البلدة القديمة، مقابل البنك العربي (فرع البلد)، رام الله تحتنا
ساعات الدوام: من الاثنين إلى السبت، من الساعة ١١ صباحًا إلى ٧ مساءً
الهاتف: ٠٥٩-٩٥١١٨٠٠ | ٠٢-٢٩٦٣٤٧٠

البريد الإلكتروني: info@darzahrn.org, darzahrn@gmail.com
الموقع الإلكتروني: www.darzahrn.org, www.terrafidea.org



مبنى دار زهران التراثي هو مبنى تاريخي قديم من مباني رام الله تحتنا. البيت هو من الرموز المميزة للحياة والثقافة الفلسطينية، وللعودة إلى الموروث الثقافي الأصيل. ملكت عائلة جغب، وهي إحدى عائلات رام الله العريقة، ملكت هذا البيت لمدة ٢٥٠ عامًا، وكان يُستخدم كبيت العائلة، ومضافة، وكان أيضًا مسكنًا لمختار البلدة.

يستضيف المبنى اليوم معرضًا للأعمال الفنية (غاليري)، ومعرض صور لرام الله ما بين ١٨٥٠ إلى ١٩٧٩، ودكان تحف وهدايا تذكارية. كما تشغل إحدى زواياه نقطة بيع لسلع التجارة العادلة، منها منتجات الطعام الفلسطينيّ الأصيل، والتطريز، والخزف، والكتب، والحليّ.



يقوم زهران جغب، مؤسس الغاليري والدكان، باختيار الحرفيين، وهو من الشغوفين بتاريخ رام الله وقضايا التطورات الراهنة ومشروع ترفيديا. ترفيديا «الأرض المخلصة» هي منطقة تاريخية في رام الله، عبارة عن واد ضيق بين جبلين فيه العديد من أشجار الزيتون القديمة، وأشجار التين والمشمش والصنوبر وغيرها الكثير. إنّه نظام إيكولوجي جميل يروي قصة الموروث، وعاتدات الزراعة القديمة، والتنوع البيولوجي. أمّا زيت زيتون ترفيديا فيباع في دار زهران. يقود زهران حملة لحماية هذه القطعة، وهي في نظره قطعة من الجنته، من التدمير بسبب خطط شقّ الشوارع في حيّ الطيرة.

بشغف خاصّ بحفظ الموروث الثقافي، تختار دكان الهدايا في دار زهران المنتجات عالية الجودة والمصنعة من قبل حرفيين فلسطينيين، محليين وفي الشتات.*

Soc

Eth

Env



نيتيف نسيج

البريد الإلكتروني: info@nativenaseej.com

الموقع الإلكتروني: nativenaseej.com

صفحة الفيسبوك: nativenaseej.com

هما إيهاب بركات وشادي قواسمي، الملتزمان بتحقيق هدف زيادة الطلب على نشاطات نسج وحياسة السجاد، وذلك للمحافظة على هذه الحرفة الفلسطينية، وبالتالي الاستثمار في السبل الملائمة لتطويرها.

تؤمن نيتيف نسيج بتمكين النساء، خاصة نساء التجمعات السكانية المهمشة، والتي ليس لهنّ قدرة على الوصول إلى الأسواق. من خلال ضمان سعر منصف للنسّاجات، تعمل نيتيف نسيج على تعزيز قيمة هذه الحرفة التي تتطلب المهارة، وتحفيز تقديرها. بالإضافة إلى ذلك، إنّ نيتيف نسيج ملتزمة بتخصيص 10٪ من الأرباح لصالح التجمعات السكانية التي تعمل معها.*

نيتيف نسيج هي شركة مسؤولة مجتمعية تهدف إلى إعادة إحياء الحرفة اليدوية الفلسطينية المهددة بالاندثار، ألا وهي حرفة صناعة السجاد، من خلال تحسين فرص وصول المنتجات إلى السوق، باستخدام استراتيجيات وتقنيات أفضل ممارسات التسويق.

تتخصّص نيتيف نسيج في الكليم الفلسطيني الجديد والمعقّق والقديم. والكليم معروف بألوانه الدافئة الغنية وألّفه طابعه ودفته. تروي قطع السجاد، والتي تقوم نيتيف نسيج باختيارها بعناية وبيعها، تروي قصة النسّاجات اللاتي ينتجهنّ، مثل أمّ عيسى المذكورة في هذا الدليل. تتمثّل رؤية نيتيف نسيج بتسويق السجاد الفلسطينيّ الفريد من نوعه، المنسوج يدويّاً من الصوف الطبيعيّ الحرّ. تأسست نيتيف نسيج على يد مقدسيّين



Soc

Env

Eth



دكان حوارة الثقافي

العنوان: شارع حوارة الرئيسي، نابلس
الهاتف: ٠٥٢٧-٦٩٠٧٧٧١ | ٠٥٩٥-٩٩٢٩٩٥

اصطحبنا صاحب الدكان عبر الشارع إلى دكان أخرى هي استكمال لدكان السلال، وقد كانت في السابق دكان تحف وهدايا تذكارية. يوضح لنا أنه بسبب الوضع السياسي وقلة السياحة في هذه المنطقة، توجب على الدكان أن تغلق أبوابها، وهي الآن لا تعمل إلا لصالح القليل من الزبائن الذين يعرفون المنطقة ويأتون للزيارة بترتيب مسبق. تحوي هذه الدكان على بعض الأجهزة القديمة وعلى أدوات زراعية تقليدية، وفيها الكثير من القطع الثقافية مثل الحلي والخزف والفخار.

في المرة القادمة التي تسافر/ين فيها على طريق رام الله- نابلس، قم/قومي بزيارة دكان حوارة الثقافي*.

لاحظنا، في طريق عودتنا من نابلس، متجرًا يعرض الكثير والعديد من سلال القش. ركنا السيارة والتقينا بمالكي دكان حوارة الثقافي حيث تباع السلال التي تنتجها الجمعيات النسوية في جماعين والباذان. هذه السلال المصنوعة من القش والعيدان، رغم بساطتها، فهي أصيلة وأصلية، ولا يوجد بيت فلسطيني لا يوجد فيه قطعة من هذه القطع للاستخدام المطبخي أو للزينة. هذا العمل الذي تقوم به نساء الجمعيات هو عمل دقيق ويستغرق الكثير من الوقت. عادة ما تقوم النساء بعمل هذه السلال في بيوتهن، ويعتمدن على الدكاكين والمحال التجارية، مثل دكان حوارة، لتسويق المنتجات. يشرح لنا صاحب الدكان أن الأمر ببساطة هو تحقيق وضع «الظفر للجميع»، لأنه إن لم تحصل النساء على سعر منصف لعملهن هذا، ستتعرض الدكان أيضًا للخسارة.



Soc

Eth

Env



قمر البوادي

العنوان: مقابل المحكمة العثمانية، رام الله التحتا
الهاتف: ٠٥٩٩-٢٨٢٣٠٧ | ٠٢-٢٩٨٥٧٥٣
البريد الإلكتروني: bedouinmoon@hotmail.com



قمر البوادي هو مصلحة تجارية عائلية تملكها عائلة أبو مريم من رام الله. يختص المتجر ببيع الحرف اليدوية التقليدية من أنحاء فلسطين. يشرح لنا صاحب المتجر، عادل أبو مريم (أبو خليل)، أنّ الهدف من المتجر هو تشجيع كلّ بيت فلسطيني على اقتناء قطعة لها دلالتها في الموروث الثقافي. تقول أم خليل، والتي تعمل إلى جانب زوجها في المتجر «أصبحت بيوتنا حديثة جدًا ونحن نخسر هويتنا الثقافية».

بالنسبة إلى عائلة أبو مريم، إنّ تصنيع الحرف اليدوية التقليدية هو صناعة يجب دعمها من قبل كلّ عائلة في فلسطين وذلك لحمايتها من الاندثار عن طريق نقل المعرفة المحليّة والمهارة والخبرة إلى الأجيال الجديدة التي ستبدع وستبتكر استعمالات جديدة للمنتجات التقليدية. لدى المتجر قطع قديمة من النحاس الأصفر والنحاس، والسجاد البدوي، والسلال المنسوجة، وغيرها العديد من القطع الفنيّة المحليّة. حين تكون/ي في المرّة القادمة في المنطقة، قمر/قومي بزيارة قمر البوادي، فهو متجر يستحقّ الزيارة.*



الكهف معرض الفنون والحرف - دار الندوة

العنوان: دار الندوة، شارع بولس السادس، البلدة القديمة في بيت لحم

الهاتف: ٠٢-٢٧٧٠٠٤٧

البريد الإلكتروني: mkhamis@diyar.ps

الموقع الإلكتروني: cave.annadwa.org



الديار هي جمع الدار ومعناها «البيت» في العربية. مجموعة ديار هي مؤسسة غير ربحية تابعة للكنيسة الإنجيلية اللوثرية، مسكوته التوجه، تخدم كامل المجتمع الفلسطيني، مع تركيز على الأطفال والشباب والنساء والمستن، من خلال برامج نوعية في سياقاها، وشمولية في طابعها. منذ أن تأسست في سنة ١٩٩٥ كـ «دار الندوة الدولية»، تقدّم مجموعة ديار خدماتها إلى عدّة آلاف من الأعضاء وإلى ما يزيد عن ستّة آلاف شخص في العام.

يسعى مشروع الكهف للحرف اليدوية إلى تمكين النساء الفلسطينيات من خلال توظيف الفنّ كقاطرة لاحتضان إبداعاتهنّ، وبالتالي تعزيز الاستدامة الاقتصادية في حياتهنّ وإعطائهنّ صوتاً عبر تقديم منتجاتهنّ التي هي تعبير شخصي فريد عن كلّ واحدة منهنّ.

مركز الكهف للفنون والحرف هو متجر للهدايا يهدف إلى إحياء حسّ المجتمع المحليّ بالجمال، وإلى تعزيز الهوية الثقافية، ورعاية المواهب الفنية. كلّ قطعة في المتجر فريدة ولها قصّتها المرتبطة بقصّة منتجها وأحلامه وطموحاته.

يدرك متجر الكهف الحاجة الماشة لوجود البنية التحتية الضرورية لتجديد الحياة الثقافية في فلسطين، وحفظ الحرف اليدوية التقليدية، وخلق فرص عمل بديلة، والترويج للإبداع سواء في التصاميم أو الإنتاج.

يوفّر متجر الكهف إمكانية التّبصّع في المتجر، وأيضاً عبر الإنترنت، جاعلاً بذلك هذه الحرف اليدوية الجميلة متوافرة لجميع العالم.

Eth

Soc

Env



بلوزتي فلسطينية

العنوان: مول النجمة، الطابق الأول، رام الله

الهاتف: علي ٠٥٦٨-٧٧٧١٩٥، حسين ٠٥٩٩-٢٨٣٣٩٢

البريد الإلكتروني: falastinefalastine@gmail.com

الموقع الإلكتروني: www.palestinewear.com

صفحة الفيسبوك: بلوزتي فلسطينية

سبب آخر لاختيار هذه المنتجات هو العنصر الاجتماعي لهذه التجارة: يذهب الدخل المتأني من بيع الملابس إلى دعم المنظمات الخيرية المحليّة والتي لا تستقبل مساعدات دوليّة. بالإضافة إلى ذلك، يتمّ دعم طلاب الجامعات من خلال إعطائهم كمّيّات من الملابس المنتجة لبيعها وتغطية الأقساط الدراسيّة.

هدف بلوزتي فلسطينية هو نشر الوعي حول فلسطين من خلال المنتجات، ولهذا الغرض فللمجموعة متجر على الإنترنت للوصول إلى الفلسطينيين في جميع أنحاء الأرض. راجع/ي صفحة الفيسبوك الخاصّة بالمجموعة للأخبار والتحديثات والمواقع في فلسطين التي تبيع هذه المنتجات.*



البلوزة الشهيرة «فلسطينية» و «فلسطينية» التي نرى الأطفال والشباب والكبار يلبسونها ليست فكرة من بنات أفكار شركة تجاريّة عاديّة، ولكنها فكرة نبعت لدى مجموعة شبابيّة مبدعة ومجدّدة الفكر. كانت البداية في حيفا، حين أطلقت هذه المجموعة من الشباب الفلسطينيّ حملة لتشجيع الشباب على الفخر بجذورهم الفلسطينيّة والعربيّة والتعبير عن همومهم اليوميّة باللغة العربيّة. تبع هذه الحملة حملة أخرى هي «بلوزتي فلسطينية»، والتي بدأت العمل في سنة ٢٠١١.

الفكرة بسيطة: العديد من العلامات التجاريّة استخدمت مستهلكيها كأدوات إعلانيّة مجانيّة من خلال وضع وسمتهم التجاريّة على الملابس، وتكون بذلك تجني المال وتعلن موقفاً في آن. بلوزتي فلسطينية عدّلت هذا النمط من التوسيم لخدمة القضيّة الفلسطينيّة وللتعريف بها من خلال الملابس. تبعت العديد من الدكاكين خطى بلوزة «فلسطينية»، وها هي البلوزة منتشرة في جميع أنحاء فلسطين، بل ويمكن إيجادها حول العالم.

لكنّ تجدر الإشارة أيضاً إلى المسؤوليّة الاجتماعيّة والبيئيّة التي تنتهجها مجموعة بلوزتي فلسطينية في خطوط إنتاج الملابس. ما يميّزها عن العديد من الخطوط الأخرى لإنتاج الملابس هو التزامها باستعمال مواد فلسطينية ١٠٠٪، من شركة القماش، إلى المصنع الذي ينتج رقع العلامة التجاريّة، إلى علب الكرتون. جميع مصانع الأقمشة التي يتعاملون معها هي مصانع فلسطينية، وتتمّ الخياطة والإنتاج في التعاونيّات النسويّة الفلسطينيّة.

الشركات الكبيرة





كنعان للتجارة العادلة

العنوان: برقين، جنين

الهاتف: ٠٤-٢٤٣١٩٩١ | ٠٥٩٩-٦٩٩٦٨٤

البريد الإلكتروني: info@canaanfairtrade.com

الموقع الإلكتروني: www.canaanfairtrade.com

صفحة الفيسبوك: Canaan Fair Trade



كروم الزيتون القديمة التي تحيط بمصنع كنعان للتجارة العادلة.

إنّ منتجات كنعان اللذيذة هي إضافة رائعة لأيّ متجر، وذلك إضافة إلى كونها تصلح كهدية مثالية. يشمل خطّ الانتاج السلع التالية: زيت الزيتون، الطحينة، العسل، اللوز، الزعتر، زيت الزيتون المطعم، القبار، المفتول، والطماطر المجفّفة بالشمس*.

تأمل شركة كنعان للتجارة العادلة أن تعيد تأسيس الفلاحة المستدامة كوسيلة للمزارعين الفلسطينيين لكسب العيش، كما وتسعى إلى حماية البيئة والحفاظ على الثقافة. تمكّن شركة كنعان المزارعين الصغار في القرى، والنساء المنضويات في التعاونيات، من حشد وتجميع للموارد، ومنحهم قدرة أفضل للوصول إلى فرص تسويق طويلة الأمد.

تجمع كنعان بين ممارسات الفلاحة التقليدية مع أحدث الابتكارات في الزراعة والإنتاج من خلال البحث والتطوير لزيادة المحصول وتحسين الجودة، وبالتالي الحصول على منتجات عالية الجودة قادرة على المنافسة في الأسواق العالمية. في المحضلة، يتمكّن المزارعون الصغار والنساء من كسب العيش، والمحافظة على علاقتهم بأرضهم، وضمان مستقبل أطفالهم. مع فريق متميز من المصمّمين، تقوم كنعان بتغليف وتسويق المنتجات المحلية من المزارعين الذين يلتزمون بزراعة الأصيل من ثمار هذه الأرض.

تركّز كنعان على أسواق التصدير، ولكنّها تلبّي أيضاً الطلب المحلي، وتحديداً الأطعمة المحضّرة الخاصة. بالإضافة إلى ذلك، تقيم كنعان سنويّاً مهرجان قطف الزيتون، وهو مهرجان يجذب الناس من جميع أنحاء العالم لزيارة قرية برقين واكتشاف هذا الوجه الحيوي من الثقافة الفلسطينية، ولقاء ودعم هؤلاء المنتجين. يستحقّ المهرجان الزيارة وتذوّق الزيت مباشرة من المعصرة ساعة عصره، مغمّساً بخبز الطابون المخبوز للتوّ، وللتمتّع بجمال



الأرض

العنوان: بيت إيبا، نابلس

الهاتف: ٠٩-٢٣٤٨٠٣٥

البريد الإلكتروني: info@alardproducts.com

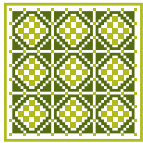
الموقع الإلكتروني: alard.ps

صفحة الفيسبوك: Al'Ard Palestinian Agri-Products

الأرض



AL'ARD



الأرض هي شركة تجارة عادلة فلسطينية متخصصة في إنتاج زيت الزيتون، والزعتر (خلطة خاصة من الأعشاب الجافة تشمل الزعتر والمردقوش والسمسمر والسماق)، والمرامية الجافة، والتمر، وصابون زيت الزيتون (قطع وسائل). تأتي على رأس أولويات شركة الأرض رفاهية المجتمعات المحلية المنتجة. تعمل شركة أرض مع المزارعين والمنتجين الصغار عن قرب، وتوفّر لهم الأدوات والتدريب الذي يحتاجون لإنتاج منتجات من النخب الأول. تعمل الأرض أيضًا من أجل دعم تعاويث المزارعين في قريتي تل وسبسطية.

شركة الأرض ملتزمة بتوفير منتجات وخدمات مترفة الجودة والتي تستجيب للمقاييس الجديدة لأنماط الحياة الحديثة، مع التشديد الصارم على تطوير الموارد الطبيعية الفلسطينية.

لا تتميّز منتجات الأرض بمواءمتها للأسواق الدولية فقط، ولكنها تأمل أيضًا في تعزيز الممارسات الآمنة والصحية في تعبئة وتخزين زيت الزيتون. تهدف شركة الأرض إلى رفع الوعي بين المنتجين والمستهلكين المحليين بأهمية دور التعبئة في المحافظة على زيت الزيتون وتقليل التلوّث الكيماوي.

يمكن إيجاد منتجات شركة الأرض في محال السوبرماركت المحلية، ولديها أيضًا متجرًا على الإنترنت.*



نيوفارم

العنوان: عين سينيا، رام الله

الهاتف: ٠٢-٢٢٨١٩٥٥٧

البريد الإلكتروني: info@new-farm.ps

الموقع الإلكتروني: www.newfarm.ps

صفحة الفيسبوك: مواسم خير تجمعنا






يملك شركة نيوفارم الأعضاء المؤسسون، وهم مجموعة واعية اجتماعياً تتكوّن من التعاويّات الزراعيّة الفلسطينيّة، واتّحاد الفلاحين، وثلاث منظمات أهليّة محلّيّة، جميعهم مكرّسون للتنمية الزراعيّة المجتمعيّة والاقتصاديّة. يركّزون بشكل خاصّ على تمكين النساء الريفيّات من أجل إحداث تغيير في حياتهنّ، وبالتالي تأخذ التعاويّات النسويّة موقع الصدارة حين اتّخاذ القرار بشأن المساهمة في أسهم الشركة وفي ترسيم الأرباح. وهكذا يستفيد المنتجون مباشرة من ثمرة جهودهم.

الغرض الأساس لشركة نيوفارم هو مساعدة التعاويّات في عمليّة الإنتاج وفي التسويق، وبذلك يتمّ التأسيس لوجود ظروف وإمكانيّات تسويق وأرباح أفضل. تحمل الشركة وسم التجارة العادلة وتلبيّ المقاييس الدوليّة في السلامة الغذائيّة وفي جعل منتجاتها مناسبة للتصدير وأيضاً للبيع المحليّ. تضمّن الشركة السلامة والجودة في أن، وتمتاز منتجاتها بالأغلفة الجذّابة، المنتجات المتوفرة هي: زيت الزيتون، معجون الزيتون، مكبوس الزيتون، لبنة في الزيت، مكبوس اللوز، دبس العنب، دبس الرمان، العسل، الشطّة، المفتول، الفريكة، والأعشاب الجافّة، وغيرها الكثير.

يمكنك التّبصّع من خلال الموقع الإلكترونيّ ثنائيّ اللغة المليء بالمعلومات، أو ترقّب المنتجات في محال السوبرماركت المحليّة. تسوّق شركة نيوفارم منتجات مركز الجملة النسويّ، مركز جليون النسويّ، والعديد غيرهم.*

التقويم الموسمي

١٢	١١	١٠	٩	٨	٧	٦	٥	٤	٣	٢	١	
●	●	●						●	●		●	الهلين
	●	●	●	●	●	●	●	●	●			الريحان
		●	●				●	●	●			الفول
		●					●	●	●	●		لسان الثور
●	●		●	●	●	●		●	●			البروكلي
		●	●				●	●	●			الملفوف
		●	●				●	●	●			الزهرة
		●	●	●	●	●	●	●				الفلفل الحلو
	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	الجزر
				●	●				●	●		الكرفس
			●	●	●	●	●	●	●			الفلفل الحار
			●	●	●	●	●	●	●			الفاصولياء
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	الكزبرة
			●	●	●	●	●	●				الخيار
●	●	●								●	●	الشبت
				●	●	●	●	●				الحمص
		●	●	●	●	●	●	●				الباذنجان
●	●	●	●						●	●	●	الشومر
	●	●	●		●	●	●					الثوم
●								●	●	●	●	العكوب
	●	●						●	●	●		الخس
	●	●	●				●					الليف
			●	●	●	●						الملوخية
			●	●	●	●	●	●				الشمام
	●	●	●	●	●	●	●	●	●			التنقع

 موسم الزراعة
  موسم القطف
  موسم زراعة وقطف

	١٢	١١	١٠	٩	٨	٧	٦	٥	٤	٣	٢	١	
البامية													
البصل													
الزعتير الفارسي													
البقدونس													
البازيلاء													
البطاطا													
القرع													
الجزر الاحمر													
الفجل													
الجرجير													
اكليل الجبل													
الميرامية													
السيانخ													
البصل الاخضر													
عباد الشمس													
الذرة													
السلق													
الزعتير													
البندورة													
اللفت													
البطيخ													
القمح													
الفقوس													
الكوسا													

روابط مفيدة، حملات وقراءات

بعض الروابط المفيدة، والحملات، والقراءات:

- دليل المنتجات الفلسطينية: <http://aspx.default/ps.albadeel/>
- التبصُّع الأخلاقي: <http://www.ethicalconsumer.org/>
- حركة الوجبة البطيئة: <http://www.slowfood.com/>
- حركة الفلاحين الدوليَّة: <http://viacampesina.org/en/>
- كشف تجارة الاحتلال الإسرائيليِّ (من يربح من الاحتلال): <http://whoprofits.org/>
- مركز حسن مصطفى الثقافيِّ: <https://www.facebook.com/pages/Hasan-Mustafa-Cultural->
٢٧٨٦٦٢٨٤٥٥٩٥٨١٩/Center
- التظاهر ضدَّ مونسانتو: <http://www.march-against-monsanto.com/>
- فلسطين: الفصول الأربعة، عادات وتقاليده ومواسم الباحة نادية البطمة، مركز القدس للإعلام والاتصال
بيرماكالنتور انترناشونال (الزراعة المستدامة الدوليَّة): <https://www.permaculture.org.uk/international>
- شبكة منظمات السياحة الاستكشافية الفلسطينية: <http://www.nepto.ps/>
- جمعيَّة فلسطين للتجارة العادلة: <http://www.palestinefairtrade.org/>
- باص الحرية: <http://freedombuspalestine.wordpress.com/>
- شبكة الحملة البيئيَّة غراس روتز: <https://www.facebook.com/GREANPalestine>
- أطلس اللحوم: حقائق وأرقام حول الحيوانات التي نأكل: <http://www.boell.de/en/meat-atlas/٧/٧٢٠١٤/>
- سياسة الموارد من أجل مستقبل عادل: <http://www.boell.de/en/resource-politics-fair-future/٢٨/٠٥/٢٠١٤/>
- ثمار - ملتقى علميِّ للباحثين حول الزراعة والبيئة والعمل في العالم العربيِّ: <http://www.athimar.org/>
- الجمعيَّة العربيَّة لحماية الطبيعة: <http://sovereignty-food-network-arab/content/en/org.apnature/>
- إيكولوجيكال فووتريننت (الخطى الإيكولوجيَّة): <http://uk.org.wwf.footprint/>
- سيكم مصر: <http://com.sekem.www/>
- نحو تنمية زراعية بديلة ومعتمدة على الذات - جورج كرزمر: <http://research/arabic/cds/edu.birzeit.sites/>