

حكاية نسوة

من التعاونيات الزراعية إلى العالمية

صفاء عياد*

لطالما شكّلت التعاونيات الزراعية ملاذاً للنسوة في القرى الريفية للعمل القريب من المنزل، بهدف عدم إبعادهن عن واجباتهن المنزلية. إلا أن حنكة بعض السيدات جعلت منهن نموذجاً رائداً في محيطهن أوصلهن إلى العالمية. فمن الطبخ والصاج الشعبي، تحوّلت سيدتان إلى محاربات عن الطبخ اللبناني التقليدي، ومساهمات في نشره كرسالة سلام في الداخل والخارج.

سفيرة «الفراكة والفريكة»

إن سألتها كيف تُعرّف عن نفسها، بكامل الثقة تقول زينب قشمر (54 عاماً)، بأنها سفيرة «الفراكة والفريكة الجنوبية بامتياز». وهو لقب عملت وجهته لتحقيقه منذ العام 2008 وحتى اليوم. فربة المنزل التي تركت مقاعد الدراسة في صف الثالث متوسط، لم تتخيّل يوماً بأن إنخراطها في تعاونية بلدها الجنوبية الحلوسية (قضاء صور)، سيوصلها إلى أن تجوب العالم «بلقمتها الطيبة وبراعتها في تسويق منتجات المونة اللبنانية التقليدية».

حكاية زينب التي بدأت، بعد تفرّغها لسنوات طويلة في شبابها لتربية أبنائها الثلاثة. وحين كبروا، قررت أن تبدأ بالإنخراط الإجتماعي في بلدها، فانضمت إلى تعاونية الحلوسية الزراعية، التي جعلتها تتعرف على «سوق الطيب»، وتسوّق منتجات خمس قرى جنوبية. وبفضل حنكته استطاعت بيع جميع المنتجات، وكسبت ثقة المنظمين لعرض منتجاتها المميزة طوال شهر كامل. فخلال هذا الشهر إكتسبت خبرة «الإعلان والتسويق» من دون أي دراية مسبقة، «لساني طيب مثل أكلي». فمن تسويق زيت وزيتون الحلوسية والزعتر والفريكة الجنوبية، تربعت زينب على عرش الطبخ الجنوبي الذي قلب حياتها رأساً على عقب، وحوّلها إلى سيدة منتجة وفعّالة إجتماعياً وإقتصادياً، تقدم الأكل وفن الطبخ لمن يرغب في تعلمه.



UNDP ©

يودّ التعلم. «هدفي حماية تراث بلدي، فكيف لا أنقله إلى غيري؟».

مسعود: كسرت التقاليد

لا تنسى قشمر أن تُعرّفنا على صديقة العمل ربما مسعود (52 عاماً)، من بلدة الرملية قضاء عاليه، التي لها حكاية أخرى في تطوير الذات والتغلب على واقعها الإجتماعي. فهي ماهرة في خبز الصاج وتقديمه في بلدها، من أجل مدّ يد العون إلى زوجها الذي يعمل في القطاع الزراعي. إنتمت ربما إلى جمعية «حماية الثروة الحرجية»، التي فتحت المجال أمامها للمشاركة في برنامج تدريبي

بمنتجاتهن الزراعية وهمتهن للمساعدة في تحضير الكميات الكبرى من طبخة الفريكة، مُساهمةً في مساندتهن مادياً ومعنوياً. «فهؤلاء السيدات يحمين الأكلات الجنوبية من الإندثار، ويتربّصن بأرضهن رغم كل الصعوبات». تحمل قشمر، همّ المحافظة على الأشياء القديمة والتصدي لخطورة إنتشار أمّاط غذائية أجنبية في المجتمع المحلي كونه يشكل خطراً على الهوية الثقافية، ولا سيما أن واقع الحال في لبنان لا يطمئن، فالتراث الثقافي والغذائي بات في دائرة الخطر. فبحسب زينب، فإن جيل اليوم لا يعرف شيئاً عن الأكل التراثي وهمّه السرعة، ومن أجل ذلك تقوم بتقديم صفوف للطهو في لبنان وخارجه، لمن

والتواصل، لكن إبتسامتها ومذاق الأكل الطيب كان بمثابة بطاقة التعريف عنها. تفتخر زينب بأنها نقلت للعالم صورة مغايرة عن الجنوب اللبناني الذي يرتبط اسمه بالحروب والتهجير والقتل والجرحى، من خلال تعريفهم على حقيقة حكاية الأرض وخيراتها التي تصنع منها أكلاتها، والتي تؤكد أنها صحية بامتياز.

بالرغم من إنتقال زينب للعيش في بيروت، من أجل العمل في «سوق الطيب» ومطعم «طاولة»، وانتسابها إلى تعاونية أطايب الريف، لم تنس تطوير واقع السيدات الجنوبيات اللواتي كنّ منضويات في التعاونية الزراعية في الحلوسية. فهي تستعين