

فكر القائد أوجلان أفضل المؤتمرات ودعاة

الإنسانية يغفلون عن مسؤوليتهم

في ظل استمرار المؤامرة الدولية على القائد عبد الله أوجلان وغياب الإنسانية والقانون من قبل دعاتهم، دعوات شبابية لتكثيف الجهود من أجل قائد ناضل لنيل الشعوب المضطهدة حريتها مستمرة...» ٣



في سيمالكا..
مطالبات المعتصمين
بجثامين الشهداء
مستمرة.. ٤

روناهي

عين الحقيقة

يومية سياسية ثقافية اجتماعية عامة تصدر عن مؤسسة روناهي للإعلام والنشر

تأسست سنة ٢٠١١ - السنة الحادية عشرة | العدد: ١٢٢٧ | النسخة الإلكترونية - ١٢٢٧ | الإثنين - ٣ كانون الثاني ٢٠٢٢

(٢٠٠) ل.س

أهالي جل آغا: استهداف المحتل التركي لدور العبادة هدم للأديان



«بين أهالي جل آغا، أن دولة الاحتلال التركي، تمثل الوجه الآخر لداعش، وأشاروا إلى أن استهدافهم لدور العبادة مناف للقيم الإسلامية والإنسانية على حد سواء، وأحد: إن الهجمات التي تشنها على مناطقنا، هي لحفظ ماء الوجه، نتيجة الخسائر الكبيرة، التي مُنبت بها في مناطق الدفاع المشروعة...»



وقف المرأة الحرة في سوريا.. مساع لضمان دورها في المجتمع



يسعى وقف المرأة الحرة في سوريا لتعزيز دور المرأة، وإنجاز الكثير من الأعمال على مدار سبع سنوات من خلال مشاريعه الهادفة. وخرج كونفرانسه في السنة الفاتنة بجملة من المقررات، وبرامج هامة، للعمل عليها في العام الحالي...» ٢

٢٠٢١.. بطولات مختلفة على مستوى شمال وشرق سوريا

شهد العام الفاتن ٢٠٢١ إقامة العديد من البطولات على مستوى شمال وشرق سوريا، وبالرغم من أنها لم تكن بالمستوى المطلوب، إلا أن اللاعبين اكتسبوا من خلالها التجارب والخبرة والتعارف بشكل أفضل...» ١٠



الكنيسة الأثرية في مدينة وان تتعرض للفناء والاندثار

أشرفت كنيسة القديس بارثولوموس في ألبياك بمدينة وان بسبب أعمال التفتيش عن الذهب وإهمال السلطات على الاندثار، حيث كان والي مدينة وان قد قرر ترميمها منذ عام ٢٠١١، ولكن هذا القرار لم يتم تنفيذه حتى الآن. وتبعد هذه الكنيسة عن مدينة وان مسافة ٢٣ كيلومتراً، حيث تم بناؤها في نهاية القرن الثالث عشر وبداية القرن الرابع عشر للميلاد، وكان يستخدمها الأرمن حتى الحرب العالمية الأولى. وحسب التوقعات فإن هذه الكنيسة ستهدم ومنذ كانت في الخامسة والعشرين من عمرها، تعلمت فائزة مهارات صناعة التتور إلى أن أصبحت تنقده، معتبرة أن نجاحها هو نتيجة لدافع وإصرار منها، تقول: «أحاول بكل جهد ألا تضع تقاليدنا القديمة، أحب هذا النوع من الأعمال المنزلية التراثية». وتضيف: «بالتأكيد خبز التتور أفضل من حيث طعمه ونظافته ونكهته ولذته ورائحته». وتذكر أيام شبابها وما تسميه: «بحفلات الخبز التي يشارك فيها سكان القرية، كانت صحنون السمسم والفلفل الحار تفرش على جنبات التتور، ثم تجهز الفلفل الأحمر لدهن بعض أرغفة الخبز، ونؤمن ما يكفي من الخبز ليوم أو يومين». ومن جانبها، تقول غزالة العبد الله (٣٧ عاماً)، والتي تعيش في الطرف الآخر من القرية ذاتها، إن مهارة وإتقان فائزة في صنع التتارين إلى جانب معاملتها الجيدة جعل الزبائن يقبلون عليها خاصة. وتضيف أنها اشترت منها تتوراً بثمانية آلاف ليرة العام الماضي بعد أن أصبح الحصول على خبز الأفران الآلية صعباً، ومازالت تستعمله حتى الآن كلما احتاجت إليه. إلا أن غالبية الجيل الجديد يفضلان الاعتماد على خبز الأفران الآلية بدل العناء الكبير الذي يلزم لتحضير خبز التتور أو الصباح، بحسب نساء في أبو حردوب. ويستغرق صناعة التتور الواحد نحو ثلاثة أيام، ويصل طول قطر فتحته من الأعلى نحو ٨٠ سنتيمتراً، وقطر قاعدته من الأسفل نحو متر واحد وبارتفاع متر واحد تقريباً، مع تفاوت نسبي في الأحجام بحسب طلب كل زبون.



تمتحن صناعة التتور لتحافظ على التراث وتسترزق منه

وتعتمد العائلة بشكل أساسي على ما يتقاضاه زوجها من أعمال باجور يومية لا تكون متوفرة كل يوم، لا سيما مع توقف أعمال البناء أثناء، وتراجع مشاريع الزراعة في المنطقة. ويعمل زوجها في ساحة بلدة غرائيج، ٩٠ كيلومتراً شرق دير الزور، ويحاول تدرج احتياجات عائلته رغم قلة الأجور التي يتقاضاها، لكن الغلاء الذي يفاقم المعيشة يوماً بعد آخر يجعل كل مورد دخل مهما للعائلات في سوريا عموماً.



وتقول إنها لا تستطيع أن تبعد عن أطفالها الصغار للعمل خارج القرية: «فخطر لي أن أستغل مهارتي في صناعة التتور، وبدأت العمل بالفعل». وتتقاضى عشرة آلاف ليرة سورية عن كل تتور تبنيه، وبحسب كل زبون، فإن كان ميسور الحال يدفع ثمنه دون تفاوض، أما أصحاب الدخل المحدود فتقبل بثمانية آلاف. وتمكن من بيع عشرة تتارين على الأقل خلال أشهر الصيف، بينما يتناقص العدد مع حلول البرد وموسم الأمطار. وهذا العام، أدى الازدحام على الأفران الآلية في ريف دير الزور بسبب نقص كميات الطحين المخصص للأفران، لزيادة الطلب على شراء التتارين الطينية.

وما يزال القرن البدوي البدائي (التتور) مستخدماً في منطقة دير الزور وأرياف سورية أخرى، لا سيما مع نقص الطحين وتراجع إنتاج الخبز في الأفران عقب تدهور إنتاج القمح الذي فاقم من نداعياته عام جفاف سابق.

ومنذ أكثر من ١٥ عاماً، تعلمت فائزة هذه المهنة حين كانت غالبة النساء الريفيات يمتلكن المهارة لصنع تتور خاص بعائلاتهن، وتعلم الشابات اللواتي يساعدين الحرفة شيئاً



فتسبب حتى الإقنات. تقول لوكاله نورث برس إنها تستيقظ فجرًا: «على صباح الديك»، لتبدأ بعملها الذي لا تستغنى عنه.

وتعيش في بلدة أبو حردوب ٣,٦٠٠ عائلة تضم نحو ٢٨,٨٠٠ فرداً، وتحتوي فرنين البين للخبز، بحسب مجلس الفرات في المنطقة الشرقية التابع لإدارة الذاتية لشمال وشرق سوريا.

ويعتمد من لا يجيدون الفرن المنتج ألياً أو من لا يتمكنون من الحصول عليه على خبز التتور الطيني، ومنهم من يستخدم خبز الصباح الرقيق.

ويقوم السكان بطحن بذار القمح من نتاج محاصيلهم الزراعية للحصول على الطحين أو يشترونه من الأسواق التجارية. ويصل سعر كيس الطحين (سعة ٥٠ كيلو غراماً) في أسواق دير الزور إلى نحو ٩٧ ألف ليرة سورية.

أعباء عائلة وبما أن صناعة التتور لا تستكمل على دفعة واحدة وتحتاج إلى مراحل عمل بقواصل زمنية طوال ساعات وأيام، توفيق ربة المنزل وقتها لرعاية أطفالها وعملها، فيد معانية الطين وإنجاز مرحلة عمل صباحاً تهرع لإعداد الإفطار لأطفالها قبل توجههم إلى المدرسة، وهي أم لتسعة أطفال يبلغ أكبرهم ١٣ عاماً وتجاوز الأسفر عامه الأول.

