

# مجتمع

## الأردن: 3 قتلى في حفرة امتصاصية

توفي ثلاثة أردنيين، أمس الثلاثاء، إثر سقوطهم داخل حفرة امتصاصية في العاصمة عمان. وقال الناطق الإعلامي باسم مديرية الأمن العام عامر السرطاوي إن فرق الغطس المتخصصة في مديرية الدفاع المدني بشرق عمان عملت على إخراج الجثث من داخل الحفرة في منطقة العلكومية بمحافظة العاصمة، في حين عملت فرق الإسعاف على نقلها إلى مستشفى البشير الحكومي. ويجري إنشاء الحفر الامتصاصية كخزان في باطن الأرض لاستيعاب المياه الآسنة، بسبب عدم اتصال منازل كثيرة في الأردن بشبكات الصرف الصحي. (العربي الجديد)

## حريق يودي بامرأتين وطفل في مخيم بسورية

توفيت امرأتان وطفل بعمر الثامنة نتيجة حريق اندلع في خيمة يعيشون فيها، ليلة أمس الأول، في مخيم «نوع الأمل» للنزوح بالقرب من بلدة حزرة، شمالي إدلب السورية، وذلك بعد فشل الأهالي في إنقاذهم وتاخر فرق الدفاع المدني في الوصول إلى المخيم نتيجة وعورة المنطقة وبعد اقرب مركز للدفاع المدني عن المخيم. ووقع الحريق نتيجة تسرب الغاز داخل قرن أثناء إعداد النساء لحلويات العيد في المخيم. وأدى تسرب الغاز إلى التسبب بانفجار. وتمكن الأهالي من إنقاذ امرأة وطفل آخرين من الحريق. (العربي الجديد)

## تراجع النمو السكاني بالصين

تراجع النمو السكاني في الصين خلال عشرة أعوام حتى العام 2020 إلى أدنى مستوى في السجلات الرسمية منذ الخمسينيات، ما يزيد الضغوط على بكين لتعزيز الحوافز المقدمة للأسر لإنجاب المزيد وتقاضي انخفاض يتعدى تداركه.

وأظهر التعداد الرسمي للسكان، الذي يُجرى مرة كل عشرة أعوام ونشرت نتائجه أمس الثلاثاء، نمو عدد سكان البر الرئيسي الصيني بنسبة 5,38 بالمائة إلى 1,41 مليار نسمة. ويتباطأ النمو السكاني في الصين باستمرار منذ تطبيق سياسة الطفل الواحد في أواخر السبعينيات من القرن الماضي.

وسجل تعداد عام 2010 زيادة بنسبة 5,84 بالمائة إلى 1,34 مليار نسمة، بينما كانت نسبة الزيادة في خانة العشرات في كل الإحصاءات الستة السابقة له بدءاً من عام 1953. ويعني الرقم الجديد أن الصين أخفقت بفارق ضئيل في تحقيق الهدف الذي أعلنته في عام 2016 بزيادة عدد السكان إلى نحو 1,42 مليار نسمة بحلول عام 2020.

وكانت الصين قد ألغت في عام 2016 سياسة الطفل الواحد، التي فُرِضت في الأساس لوقف انفجار سكاني في الماضي، واستبدالها بطفلين كحد أقصى لكل أسرة.

وذكرت وسائل إعلام صينية رسمية، في الشهر الأخير، أن عدد السكان قد يبدأ في التراجع خلال السنوات القليلة المقبلة. وتوقع الأمم المتحدة أن يصل عدد سكان الصين إلى ذروته في 2030 قبل أن يبدأ في التراجع. لكن صحيفة «فاينانشال تايمز» ذكرت، في أواخر إبريل/ نيسان، نقلاً عن مصادر مطلعة، أن عدد السكان تراجع بالفعل خلال العام الماضي مقارنة بعام 2019.

(رويترز)



(هوايغ زرينغ/ غيتي)

## كعك العيد «منزلي» بمخيم برج البراجنة

بيروت. انتصار الدنان

يعتبر كعك العيد من الطقوس الرمضانية التي تُعد للاحتفال بمناسبة انتهاء شهر الصوم، ولكن بسبب الأوضاع المعيشية الصعبة التي تمر على لبنان عموماً والمخيمات الفلسطينية خصوصاً، تحول الطلب على تلك الحلويات من المحال إلى تلك المعدة داخل المنازل، فهي تُعدّ بأسلوب تقليدي، وبأسعار منخفضة مقارنة بأسعار المحلات.

لصناعة كعك العيد طقوسه أيضاً، وهو ما تتحدث عنه رباب، النازحة من مخيم اليرموك للاجئين الفلسطينيين في سورية، والمقيمة في مخيم برج البراجنة للاجئين الفلسطينيين في بيروت. تقول إن «كعك العيد من الطقوس التي كنا نُهَنَم بها في مخيم اليرموك، فقد كان الأهالي يبدؤون بإعداده قبل نحو أسبوع من نهاية شهر رمضان. وبحسب العادات الفلسطينية، فإن الكعك تجهزه النساء في المنازل، اللواتي يجتمعن في واحد منها، بينما يساعد الصغار في إعداده من خلال ترتيبه في الصواني قبل خبزه. وبعد الانتهاء من العمل، يأتي دور الشبان الذين يحملون صواني الكعك إلى فرن المنطقة لخبزه على الحطب، وهو ما يعطيه نكهة

مميّزة، ورائحته المنتشرة داخل أرجاء الحي تعطي نكهة خاصة لأجواء العيد».

بدورها، تتحدث صاحبة مطبخ «زيتونة» وسام محمد يوسف، التي أسست في منزلها بمخيم برج البراجنة، عن كعك العيد. تقول: «في الأسبوع الأخير من شهر رمضان أبدأ بإعداد الكعك للزبائن. هذا العام زاد الطلب على الكعك المنزلي كثيراً، نظراً لارتفاع الأسعار في محال الحلويات. ورغم حلول عيد الفطر، فأنا لم أجد بعد أسعار دزينة الكعك، بسبب ارتفاع أسعار الزيت والسمن، والفسنق الحلبي، وهي من المواد الأساسية في صناعة الكعك. ورغم ذلك، أتلقى طلبات كثيرة، ولا أعلم إن كنا سنتمكن من تلبيتها جميعاً، خصوصاً أنه لا يساعدني في العمل إلا سيدتان. ومع اقتراب عيد الفطر في الأيام الأخيرة، ارتفعت وتيرة العمل بطريقة ملحوظة».

أسست وسام يوسف مطبخها في مخيم برج البراجنة، بعد نزوحها من مخيم اليرموك عام 2012، وكانت تعتقد أن رحلتها إلى لبنان ستكون قصيرة، لتعود سريعاً إلى سورية. لكن سنوات التهجير طالت، وهو ما دفعها إلى العمل، وخصوصاً أنها تنقلت بين مناطق عدة في لبنان، وعملت في السنوات الأخيرة في إحدى المؤسسات

قبل أن يحجز المصرف على أموالها بعد الأزمة الاقتصادية التي ضربت لبنان، وأنهيار سعر العملة اللبنانية أمام الدولار الأميركي. وعندما تركت العمل مع رفاقها في المؤسسة، فكرت في مشروع يقوم على إعداد الوجبات الشامية والفلسطينية واللبنانية، مثل الكبة (البرغل مع اللحم)، والشيش برك (معجنات) والرقاقات (معجنات) والمناسف، وغيرها من الوجبات الجاهزة، حتى إنها أعدت هذا العام المونة المنزلية من الزيتون والمكدوس (البانجان)، مستفيدة من تطبيق واتساب لتسويق منتجاتها، إضافة إلى علاقاتها بالجمعيات والمؤسسات.

وتتحدث يوسف عن بداية عملها في المطبخ: «في البداية، كانت الطلبات محصورة بإعداد ورق العنب، ومن ثم تطورت فكرة المشروع، حتى شملت أنواعاً عدة من الأطعمة. لم أكن أتوقع أن تكون نسبة الطلبات كبيرة إلى هذا الحد، وعملت معي في المشروع دابية ثلاث سيدات. بعد انتهاء أزمة فيروس كورونا أنوي افتتاح محل لبيع الأطعمة الجاهزة، فحلمي اليوم هو تطوير عملي، خصوصاً أن لدي زبائن من خارج المخيم أيضاً، حيث يوصل عامل الطلبات إلى المنازل». وتشرح يوسف قائلة إن المردود المادي للمطبخ ليس

## الاكل قبل الملابس

تقول اللاجئة وسام يوسف إنها كانت تفكر في البداية ببيع الملابس «اونلاين»، بإحضارها من تركيا من خلال احد اقاربها، ولكنها تخلت عن هذه الفكرة «لكون الناس يمكن ان يستغنوا عن الملابس، ولكن لا يمكنهم الاستغناء عن الأكل»، ما دفعها للمضي قدماً في مشروع تأسيس مطبخها الخاص.

بالكبير، وهو ما دفع السيدات اللواتي ساعدنها في بداية مشروعها إلى البحث عن عمل آخر، لتساعدها في الوقت الحالي سيدتان، إحداهما موظفة، والثانية إحدى قريباتها. تضيف: «لم أحصل على أي تمويل لتجهيز المطبخ، ولكنني تلقيت مساعدة من إحدى الطبيبات التي أمنت لي ثلاثة وعجانة للعمل، وبعض المواد الأولية. كذلك فإن المساعدات المادية التي أحصل عليها أدفع منها إيجار المنزل وبعض المصاريف اليومية الأخرى».

