



أسواق البخور تجذب السياح برائحتهما



الحوجري أفضل أنواع اللبان

طريق البخور، وقد تمت إعادة ترميم القلعة الكبيرة لهذه المدينة الساحلية مع ميناء البخور "خور روري" خلال عام 2014، والذي يشهد على الأهمية السابغة لتجارة البخور، والتي تعتبر من أهم العوامل الاقتصادية لمحافظة ظفار حاليا إلى جانب النشاط السياحي بها.

وتعرض أشجار اللبان حاليا لتهديد حقيقي بسبب الجمع المفرط لصمغها، فضلا عن خطر توسع مناطق عمران على حساب المناطق المزروعة.

ويتم هنا إنتاج سبعة آلاف طن من البخور سنويا، والتي يتم بيعها في جميع أنحاء العالم. وبطبيعة الحال يأتي معظم السياح هنا من أجل الاستمتاع بالشواطئ الرملية المطلة على بحر العرب والتجول وسط المناظر الجبلية الخلابة.



شجرة مهددة

العربية على طريق البخور الأسطوري وتمر به عبر اليمن، ثم الطريق التجاري على طول البحر الأحمر مروراً بمكة المكرمة ومدينة البتراء الأردنية، ثم تجرته الرحلة إلى دمشق أو إلى الإسكندرية.

وقد أدت تجارة البخور إلى ازدهار المنطقة وراثتها، ولقد ظلت أصول هذه التجارة من الأسرار لفترة طويلة مع تامين طريق التجارة جيدا، وفي البداية كان يتم جلب البخور من هذه المنطقة إلى أوبار، التي تعتبر مدينة القوافل ونقطة الانطلاق على طريق البخور، وكانت القافلة تضم ما يصل إلى الفين من الجمال محمّلين بالتوابل والأحجار الكريمة والبخور.

وإلى جانب أوبار كانت سمهرم التاريخية تعتبر نقطة انطلاق على

الحبض حتى سرطان الجلد، ووصفه أحد أطباء الإغريق، ويدعى فيديانوس ديسقوريدوس، بأنه دواء لكل داء، موصيا باستخدام صمغه في علاج الفروخ والتآلم الجروح. وقال التاجر فاضل فاضل "اللبان الحوجري علاج طبي. يذوبونه في الماء ثم يشربونه. إن فيه فوائد كثيرة لعلاج أوجاع الحلق والغازات. وإن لم ينفع فإنه لا يُصر".

وتطورت المنطقة الواقعة في محافظة ظفار في العصور القديمة واشتهرت أنواع اللبان المختلفة، وكان يتم تقديم البخور للآلهة في معابد روما وبابل وبلاد فارس ومصر، وكان يطلق عليها اسم "دموع الآلهة".

ولفترة طويلة لم يكن من المعروف من أين يأتي البخور، ولكن قوافل الجمال كانت تحمل "الذهب الأبيض" منذ 2000 عام قبل الميلاد من منطقة ظفار

اللبان ذهب صلالة الأبيض يفوح بروائح زكية

حرق البخور طقس عماني قديم لتهدئة الروح وتحفيزها

لطقوس البخور تاريخ طويل في حضارات الشعوب في مختلف القارات، فهو حاضر في الأفراح والأفراح يحرقونه لتطيب رائحة المجلات، وطرد النخس وحتى السحر، وقد اشتهرت سلطنة عُمان منذ قديم الزمان بإنتاجها لأصناف عديدة من البخور الذي يستخرج من شجرة اللبان، هذه الشجرة التي تحظى بعلاقة خاصة مع أهل صلالة في محافظة ظفار تدممها بالذهب الأبيض الذي صارت تفوح رائحته في مختلف دول العالم.

يتجمد فيتكونه هكذا لمدة أسبوعين تقريبا، لتتبعها عملية التجريح الثانية. ويبدأ الجمع الحقيقي بعد أسبوعين من التجريح الثاني، حيث ينقرون الشجرة للمرة الثالثة، في هذه الحال ينضج السائل الحليبي ذو النوعية الجيدة، ويكون لونه مائلا إلى الصفرة. وضرب أشجار اللبان ليست عملية عشوائية، وإنما هي عملية تحتاج إلى مهارة فنية خاصة وإلى يد خبيرة، وتختلف الضربات من شجرة إلى أخرى حسب حجمها، ويستمر موسم الحصاد لمدة ثلاثة أشهر، ويبلغ متوسط إنتاج الشجرة الواحدة عشرة كيلوغرامات تقريبا من الثمار.

ويفتخر أحمد العويد قائلا، "يعتبر وادي دوكة الموطن الأصلي لشجرة اللبان". وقد أدرجت منظمة اليونسكو خلال عام 2000 الوادي الجاف الواقع في محافظة ظفار جنوب عُمان على قائمة التراث الطبيعي العالمي، إلى جانب مواقع أخرى على طريق البخور الأسطوري.

ويتولى أحمد العويد إدارة المحمية الطبيعية رئيس الوزراء جاستن تروبو بيع القنب في البلاد في أكتوبر 2018. وكان تقنين بيع القنب أحد وعود الحملة الانتخابية لترؤبه في عام 2015، وكان الهدف الأكثر أهمية هو تنظيم الاتجار في الماريخوانا التي كانت محظورة، بحيث يصبح من الصعب بدرجة أكبر وصول القنب إلى هذا المخدر، إلى جانب زيادة إيرادات خزانة الدولة من الضرائب على مبيعاته. وأشارت أحدث الدراسات إلى أن تقنين مبيعات القنب لم يثن عن الاتجار المخدر بشكل غير قانوني عن الاتجار فيه، بينما ذكر مكتب الإحصاء الكندي أن نصف عدد مستخدمي الماريخوانا خلال النصف الأول من عام 2019، يشتركون احتياجاتهم من الموزعين الذين يطرحونه بشكل قانوني، في حين يشتريها أكثر من 40 بالمائة على نحو غير قانوني.

وبالتحدث مع داتكن وزبائنه في وينيبغ، يتضح أن الحكومة في أوتاوا لم تحقق ما كانت تتشده بإصدار "قانون القنب"، يقول داتكن، "سخراب السوق غير المشروعة ما دامت هيئة البريد الكندية لا تزال ترسل القنب داخل طرود"، ولا تزال هناك أعداد لا تحصى من الحسابات غير المرخصة على شبكة الإنترنت التي تباع القنب بأسعار غالبا ما تكون منخفضة مقارنة بما هو مطروح في المتاجر القانونية. وثمة

● صلالة (سلطنة عمان) - تتمتع مدينة صلالة بأهمية كبيرة على خارطة السياحة العالمية، حيث تعد المدينة الواقعة في محافظة ظفار جنوب سلطنة عُمان معقلا للبخور، الذي يعرف بالذهب الأبيض، إلى جانب الشواطئ الساحرة والمناظر الطبيعية الخلابة.

ويحمل أحمد العويد سكبنا حدا للغة، لدرجة أنه يفتح به لحاء شجرة اللبان على الفور، وأوضح أحمد قائلا، "إذا قطعت بعمق شديد، فإن اللحاء لن ينمو مرة أخرى وتجف الشجرة".

ويتدفق راتنج حليبي من جذع الشجرة ويتضخم ويتم كسبه من نفس الموضع بالشجرة بعد فترة، وفي المرة الثالثة "تنزف" الشجرة الألبانوم

التمين، الذي يعرف باسم اللبان فاتح اللون، ويتم التمييز هنا بوضوح بين أربعة مستويات للجودة حسب اللون، بدءا من اللون البني الداكن مروراً بلون العنبر والأبيض الصفير وصولاً إلى اللون الأخضر الشفاف تقريبا. وكلما كان الراتنج فاتح اللون، كان أنقى

وكان البخور أكثر قيمة. في أوائل شهر أبريل من كل عام، وما أن تميل درجة الحرارة إلى الارتفاع، حتى يقوم المزارعون بجمع اللبان، بتجريح الشجرة في مواضع متعددة، فالضربة الأولى يسمنونها التوقيع، ويقصد به كسب القشرة الخارجية لأعضائها وجذعها، يتلو هذه الضربة نضوح سائل لزج حليبي اللون، سرعان ما

● صلالة (سلطنة عمان) - تتمتع مدينة صلالة بأهمية كبيرة على خارطة السياحة العالمية، حيث تعد المدينة الواقعة في محافظة ظفار جنوب سلطنة عُمان معقلا للبخور، الذي يعرف بالذهب الأبيض، إلى جانب الشواطئ الساحرة والمناظر الطبيعية الخلابة.

ويحمل أحمد العويد سكبنا حدا للغة، لدرجة أنه يفتح به لحاء شجرة اللبان على الفور، وأوضح أحمد قائلا، "إذا قطعت بعمق شديد، فإن اللحاء لن ينمو مرة أخرى وتجف الشجرة".

ويتدفق راتنج حليبي من جذع الشجرة ويتضخم ويتم كسبه من نفس الموضع بالشجرة بعد فترة، وفي المرة الثالثة "تنزف" الشجرة الألبانوم

التمين، الذي يعرف باسم اللبان فاتح اللون، ويتم التمييز هنا بوضوح بين أربعة مستويات للجودة حسب اللون، بدءا من اللون البني الداكن مروراً بلون العنبر والأبيض الصفير وصولاً إلى اللون الأخضر الشفاف تقريبا. وكلما كان الراتنج فاتح اللون، كان أنقى

وكان البخور أكثر قيمة. في أوائل شهر أبريل من كل عام، وما أن تميل درجة الحرارة إلى الارتفاع، حتى يقوم المزارعون بجمع اللبان، بتجريح الشجرة في مواضع متعددة، فالضربة الأولى يسمنونها التوقيع، ويقصد به كسب القشرة الخارجية لأعضائها وجذعها، يتلو هذه الضربة نضوح سائل لزج حليبي اللون، سرعان ما

محلات القنب الأنيقة في كندا لم تحد من تجارته غير الشرعية

إلى القضاء على الاتجار غير المشروع في المخدر على مستوى البلاد. وما حققه هذا التقنين بالفعل هو جعل القنب أكثر قبولا من الناحية الاجتماعية، يقول رجل من العاصمة أوتاوا إنه لم يسبق له شراء القنب قبل تقنينه، لأنه كان يخشى أن يُلقَى القبض عليه وأن يتعرض لعقوبة. وبصيف، "صار الأمر أسهل من الناحية الاجتماعية الآن". ولدى الرجل بار صغير في منزله، وبعد أن أصبح شراء القنب قانونيا، صار الرجل يضع صينية صغيرة بالقرب من البار. وفي حالة عدم رغبة الأصدقاء الذين يزورونه في تناول الكحوليات، يمكنهم أن يقوموا بانقسامهم بإعداد القنب للتدخين بانوات مرتبة بشكل فني رائع.

كما أن المسائل الجمالية أصبحت تقوم بدور أكبر في هذا الميدان، وفقا لما يقوله داتكن، وهو يعرض بمتجره مجموعة من قطع الإكسسوار المستخدمة في تدخين القنب والمصنوعة من مواد فاخرة بديعة.

ويرى بعض زبائن المتجر أن الاستمتاع بتدخين القنب يماثل الاستمتاع بتناول أجود أنواع الخمر. ويختار بعض من يدخنون القنب بشكل عارض، وغير منتظم بشكل عام، السجائر المحشوة بالمخدر، أو استنشاق زيوت القنب، وحتى إذا كانت النرجيلة التي يبلغ سعرها عشرة آلاف دولار كندي فوق القدرة المالية للزبون، فإن صاحب المتجر يطرح خيارات لطيفة أخرى يبلغ سعر الواحد منها بضعة مئات من الدولارات.

وتبلغ من العمر 21 عاما، "تريد تدخين بعض القنب"، ثم تقول والفتاة الأخرى بابتسامة إن تقنين المخدر غير حياتهما. وتضيف كريستين، "لقد توقفت أساسا عن تناول المسكرات وتحولت إلى تدخين القنب، موضحة أن تناول الكحوليات يؤدي إلى فقدان التحكم في السلوك. ولا يزال المجتمع الكندي ينتظر التاكيد مما إذا كان تقنين القنب قد أدى

الجودة قبل تقنينه. وكان جان يتعاطى القنب منذ سنوات ويرى على الدوام ضرورة تقنينه، ويعبر عن اعتقاده بأن فكرة تقنينه في كندا كان يمكن أن تكون أفضل، مشيرا إلى أن "الشركات الكبرى تكون لها الأولوية وليست المتاجر الصغيرة التي تسوقه".

وتظهر فتاتان عند مدخل المتجر، تقول إحداهما، وتدعى كريستين

عائق آخر يتمثل في أن متجره، والمتاجر الأخرى التي تمارس نفس نشاطه، غير مسموح لها بأن تباع الماكولات مثل الحلوى والمخبوزات والمشروبات. وإبتاع جان، وهو إخصائي اجتماعي يبلغ من العمر 30 عاما، 3.3 غرام فقط من حبشيش "ليمون سنكليفريتز" مقابل 35 دولارا كنديا. ويقول إن هذه النوعية من المخدر جيدة ولكنها كانت بنفس

● مانيتوبا (كندا) - يبدو متجر بيع القنب المعروف باسم "للتا-9"، في مدينة وينيبغ عاصمة مقاطعة مانيتوبا الكندية، كأنه مكان وسط بين صيدلية ومحل مجوهرات رفيع المستوى. وفي صندوق بجوار المدخل تعرض للبيع نارجيلة للتدخين يبلغ سعرها عشرة آلاف دولار كندي (7500 دولار).

ويصف تريفور داتكن، صاحب المتجر، المكان بأنه "يجمع بين الوظيفة العملية وبين الفن والأناقة المستحدثة". وبييع المتجر أيضا أدوات للتدخين تنتمي إلى القطع الفنية التي تجذب هواة اقتنائها بأسعار عالية، ولا يزال معظم متعاطي الحشيش يستخدمون أدوات تقليدية مثل حشوه داخل السجائر للوصول إلى درجة عالية من الحالة المزاجية المطلوبة.

الكنديون ينتظرون التاكيد مما إذا كان تقنين القنب قد أدى إلى القضاء على الاتجار غير المشروع بالمخدر في البلاد

ويأتي إلى متجر داتكن زبائن من جميع الأعمار، ويقع المتجر في قطاع هادئ من مدينة وينيبغ الساكنة في وسط كندا. وينصح داتكن وزملاؤه الخبراء في الماريخوانا زبائنهم بتناول أنواع مثل "كلاود ناين" و"هوايت ويدو" و"بوتي ماكوتيس"، غير أن الكلمات



ليست صيدلية ولا محل مجوهرات