

الإيمراغن.. موريتانيون يفضلون المحيط على الصحراء

رجال البحر يتمسكون بالقوارب التقليدية في صيد غذائهم ودوائهم



البحر حظهم ومورد رزقهم

السنوات الأخيرة، إذ أن بعض الشباب باتوا يفضلون العيش في المدن بدل العيش على الشواطئ وامتثالهم صيد الأسماك.

ومن بقي منهم يختار وسائل الصيد الحديثة رغم أن الإيمراغن يعتبرون أن سفن الصيد الصناعية "لعنة حلت بالبحر وأدت إلى إفقاره، ونحن نخاف أن يجف بسببها"، كما يقول الصيادون من كبار العمر.

وتحرص السلطات على استمرار محافظة الإيمراغن على عاداتهم وأساليبهم في الصيد المتبعة منذ القدم.

وتعتبر شواطئ موريتانيا المطلية على المحيط الأطلسي على طول 755 كيلومترا واحدة من أغنى الشواطئ العالمية بالأسماك والأنواع البحرية الأخرى.

ويصف سكان محليون هذه الثروة السمكية الغنية والمتنوعة بـ"بترول موريتانيا".

وفي يونيو 2020 صنفت المنظمة العالمية للأغذية والزراعة "فاو" موريتانيا ثاني أكبر بلد أفريقي في إنتاج الأسماك بعد المغرب وفي المرتبة العشرين عالميا.

الدهن المستخرج منها، ويأكل شرائح من لحمها. وتختلف طريقة معالجة السمك المخصص للعلاج وإعداده عن معالجة سمك الغذاء أو البيع، إذ يتم تجفيفه دون أن يتعرض للشمس أو النسيم.

قرى الإيمراغن تمتد على طول محمية «حوض أرغين» المصنفة ضمن مواقع التراث العالمي

وتستخرج الزيوت المخصصة للتدوي من رأس السمكة، كما أن للسمكة المخصصة للعلاج مواصفات براعيتها الصيادون في البحر، وعندما يتم اصطيادها يحتفظ بها بعيدا عن الأسماك الأخرى، كما يستخدمون لحمها وزيتها في علاج أمراض كثيرة منها الربو والسكري وارتفاع ضغط الدم ونزلات البرد وأمراض الكبد والغدة الدرقية.

ورغم تمسك غالبية الإيمراغن بمهنة صيد الأسماك، إلا أن أعداد الصيادين في هذه القرى بدأت في التراجع خلال

ويضيف "تستخدم قوارب التقليدية التي تقوم بتصنيعها، إنها قوية، ولا مكان للقوارب الحديثة في منطقتنا".

ويحافظ الإيمراغن على نمط حياتهم التقليدي، ويعيشون في أكواخ قرب الشاطئ يتم بناؤها من الأعشاب وأغصان الأشجار. ويتغذون على ما تصطاده شباههم من أسماك، ويحافظون على عادات الصيد التقليدي التي ورثوها عن أجدادهم حتى أنهم لا يشجعون تعليم أطفالهم مخافة أن يتخلوا عن مهنة الصيد التي يقدسونها إلى درجة أنهم لا يزوجون بناتهم إلا للصيادين.

ويقول الباحث ولد سيدي عمر إن الإيمراغن "من السمك تغذوا ومنه تعالجوا، وهذا الغذاء وهذا العلاج مناطها تجربتهم في صناعة الأغذية من السمك وعلاج مختلف الأمراض به". ويقول أحد شيوخ الإيمراغن إن هناك رجلا ونساء من حكماهم عرفوا بمهارتهم في العلاج بالسمك وزيتونه، ويعتقدون أساسا في العلاج على سمكة كبيرة بسمونها "أزول"، حيث يسقى المريض في بطنه أو صدره كميات من

ثم تبدأ معركة اشتباك بالأيدي يتم خلالها تكسير رؤوس الأسماك لئلا تتمكن من الهرب، فضلا عن استجابة معتقد راسخ بأن إسالة دم السمكة في البحر يخصبه. رحلة صيد قد تستمر يوما كاملا يعود بعدها الرجال إلى الشاطئ لتتولى النساء تشريح الأسماك وتجفيفها واستخراج الدهن منها إضافة إلى عمليات التسويق. ويصنع صيادو الإيمراغن قواربهم من ألواح خشبية تحت من جذوع الشجر وتدهن بزيت السمك وتجفف عدة أيام، ثم يتم شدتها إلى بعضها البعض بمسامير يجلبونها من العاصمة نواكشوط أو مدينة نواذيبو.

ويصنع هؤلاء الصيادون عدة أنواع من القوارب يختلف حجمها باختلاف استخدامها، إذ توجد قوارب بحجم صغير يبلغ طولها 4 أمتار وتستخدم للصيد على الشاطئ، فيما توجد قوارب أكبر حجما بطول 9 أمتار وهي خاصة بالصيد في عرض البحر. ويقول عالي ولد محمد "يتولى صياد الإيمراغن صنع القارب الذي يصطاد به بنفسه بمساعدة بعض الصيادين المختصين".

عكس الموريتانيين الذين يعيشون في المدن والصحراء بحثا عن الكلا والماء، يعيش أفراد أقلية الإيمراغن على سواحل المحيط الأطلسي معتمدين في حياتهم على البحر وما يوجد به عليهم، حتى لقبوا برجال البحر، وهم لا يعتمدون إلا على القوارب والوسائل التقليدية لصيد السمك الذي يعتمدونه غذاء ودواء.

نواكشوط - لا يتجاوز عددهم بضعة آلاف ويلقبون برجال البحر، يمارسون الصيد بوسائل بدائية ويتمسكون بأسلوب حياتهم التقليدي، رغم أن الشباب بدأ يتجه إلى الصيد المعاصر وحياة المدينة.

الإيمراغن صيادون يعيشون بالقرب من شاطئ المحيط الأطلسي شمال غربي موريتانيا، يتميزون عن الموريتانيين بهذه العلاقة المعقدة مع البحر فيما ظلت القاعدة أن ينتقل الموريتاني عبر الصحراء مُتتبعًا المراعي ومنايع الماء.

ويعرف الرجل فيهم باسم "أمرغ" والمرأة باسم "أمرغيت"، ولهم طقوسهم الخاصة في الصيد وعاداتهم التي يصرون عليها ويعتبرون أنها تجلب لهم الحظ في حياتهم اليومية.

ويمتلك صيادو المنطقة خبرة واسعة في رصد الأسماك، فعند ملاحظة أي سرب يقترب من الشاطئ يحاصره الصيادون بشباكهم التقليدية.

وتتولى النساء معالجة الأسماك وتجفيفها وتسويق ما فاض عن حاجتهم إلى أسواق نواكشوط أو نواذيبو الساحليتين من أجل الحصول على أموال لشراء بعض الأغراض.

ويقول عالي ولد محمد (من الإيمراغن) "نحن متمسكون بعاداتنا وسعداء بنمط عيشنا، البحر جزء من حياتنا، والأسماك التي نصطادها مصدر غذائنا ودوائنا، والفائض عن الحاجة نقوم ببيعه في المدن لشراء بعض الأغراض الأخرى".

وتمتد قرى الإيمراغن التي لا تتجاوز 11 قرية على مسافة 200 كيلومتر على طول محمية حوض أرغين

(شمال غرب موريتانيا) والتي صنفتها منظمة اليونسكو ضمن مواقع التراث العالمي. وجزت العادة أن يتم إخلاء محمية كهذه من السكان، إلا أن موريتانيا تعتبر



الشارخة كنز يوجد به البحر على الصيادين في عمان

وينزل الصياد الأقفاص إلى أعماق البحر بين المناطق الصخرية، ويتبنتها بقطعة من الحديد أو الإسمنت بعد أن يتم وضع الطعم داخلها (مخلفات الأسماك أو قطع من السردين)، ويربط القفص بجبل طويل توجد في نهايته عوامة تطفو على سطح البحر لمعرفة موقع القفص.

وتأتي الشارخة إلى القفص عن طريق الفتحة الأسطوانية الموجودة به سيرا إلى الخلف، وعند استقرارها داخله تجد صعوبة في الخروج منه، نظرا لهبوطها في قاع القفص وارتفاع المدخل عنه.

وتتمثل الأقفاص في الأيام المظلمة، حيث تخاف الشارخة من الخروج في الليالي القمرية، ويدرك الصيادون أهمية هذه الأوقات في عملية الصيد، كما وجد صيد هذا

الحيوان إقبالا كبيرا من العارفين، وقد يباع حتى قبل صيده نظرا لكثرة الإقبال عليه. وتستهلك الشارخة محليا ودوليا حيث تصدر إلى دول الخليج، ومنها دولة الإمارات العربية المتحدة ودولة قطر والمملكة العربية السعودية وبعض الدول الآسيوية والأوروبية.

ويقول الصياد محمد العمري "نعتمد كلها في حياتنا على البحر وصيد السمك بأنواعه، وأخص بالذكر موسم الشارخة حيث تقوم سنويا بتصدير كميات منها إلى الدول المجاورة".

بالصخور والشقوق، ويعد ليالي المعيشة، ويتراوح عدد بيض الحمل بين مئة ألف وتسع مئة ألف بيضة. وتتغذى الشارخة على المرجان والرخويات والطحالب، إضافة إلى الأسماك.

يمنع صيدها من قبل المراقبين الذين يشرفون على عمليات الصيد خلال الشهرين المسموح بهما.

أما يعيش في بيئة مرجانية، ويحتمى

ويحصل الصيادون على تراخيص لمزاولة مهنة الصيد من دوائر ومراكز الثروة السمكية في المحافظات التي لا تسمح إلا باستخدام الأقفاص عند الصيد.

وقالت وزارة الثروة الزراعية والسمكية بيان فريق الرقابة السمكية بمحافظة ظفار تمكن من ضبط عدد من العمالة الوافدة أثناء عملية صيد الشارخة على متن قوارب صيد حرفي واستخدام شبك العنبر.

وقد استخدم الصيادون قديما عدة طرق لصيد الشارخة، منها استخدام الشباك أو "اللبخ"، وكانت فترة صيد الشارخة تمتد طوال العام، ولم يكن الطلب على هذا النوع من الأسماك مكثفا. وخلال السنوات الماضية، وبالترزامن مع وجود أسواق خارجية، زاد الإقبال على العمل في صيد الشارخة واستخدم الصيادون الأقفاص الحديثة.

وقد تم تحديد الأقفاص لصيد هذا النوع من الأحياء البحرية لأسباب عدة، أهمها بقاء هذه الأحياء حية داخل هذه الأقفاص لفترة طويلة، مما يساعد على إعادة الإنتاج المحملة بالبيض إلى الماء، إضافة إلى إعادة صغار الشارخة التي

ويمنع صيد وتداول إناث الشارخة المحملة بالبيض وصغار الشارخة، ويجب على الصيادين إعادتها إلى الماء فور العثور عليها بين الأسماك المصادة.

وتحظر حيازة الشارخة وعمليات نقلها وبيعها وشراؤها وتصديرها وكل ما يرتبط بذلك خلال فترة إخصابها وتوالدها.

ويحصل الصيادون على تراخيص لمزاولة مهنة الصيد من دوائر ومراكز الثروة السمكية في المحافظات التي لا تسمح إلا باستخدام الأقفاص عند الصيد.

وقالت وزارة الثروة الزراعية والسمكية بيان فريق الرقابة السمكية بمحافظة ظفار تمكن من ضبط عدد من العمالة الوافدة أثناء عملية صيد الشارخة على متن قوارب صيد حرفي واستخدام شبك العنبر.

وقد استخدم الصيادون قديما عدة طرق لصيد الشارخة، منها استخدام الشباك أو "اللبخ"، وكانت فترة صيد الشارخة تمتد طوال العام، ولم يكن الطلب على هذا النوع من الأسماك مكثفا. وخلال السنوات الماضية، وبالترزامن مع وجود أسواق خارجية، زاد الإقبال على العمل في صيد الشارخة واستخدم الصيادون الأقفاص الحديثة.

والحديد وتحتوي على كمية مناسبة من الكالسيوم والمغنيسيوم والصوديوم وعدد من الفيتامينات. وتتواجد في مياه السلطنة خمسة أنواع من الشارخة، منها نوعان يتم استغلالهما تجاريا هما شارخة الصخور التي تتواجد في محافظات ظفار والوسطى والشرقية، والشارخة الملونة التي تتواجد في محافظتي مسقط ومسندم وبشكل أقل في محافظات الباطنة.

وظفار (سلطنة عمان) - يتوجه صيادو سلطنة عمان وعلى وجه الخصوص صيادو محافظة ظفار ومحافظة الوسطى ومحافظة جنوب الشرقية كل صباح إلى صيد الشارخة التي يبدأ موسمها من غرة مارس ويتواصل إلى موفى شهر أبريل. ويقول جمعة الشارخي الذي ينحدر من أسرة صيادين إن "الشارخة تعيش بين الصخور والشعاب المرجانية وكذلك في البيئات الرملية والطينية وفي الأعماق الضحلة، لذلك يكون صيدها صعبا ولا يقفنه إلا المتمرسون بالبحر".

ويضيف أن "موسم صيد الشارخة يعد من أهم المواسم التي يعول عليها الكثير من الصيادين والتي تشكل مردودا اقتصاديا جيدا"، مؤكدا "أنها تباع أحيانا حتى قبل اصطيادها وبأسعار غالية لأن في فوائدها سرا يتعلق بقدرات الرجال الجسدية".

وكانت بداية الموسم الحالي قد شهدت إنتاجا مبشرا مما يبني بموسم صيد وفير، وتوقعت مصادر في وزارة الثروة الزراعية والسمكية وموارد المياه أن يسجل إنتاج الشارخة خلال الموسم الحالي 1000 طن، متجاوزا حصيلة العام الماضي التي بلغت 950 طنا.

جدير بالذكر أن جراد البحر، أو الشارخة كما يعرف محليا، حيوان مفصلي من القشريات (نتيجة احتوائه قشرة صلبة) له عشر أرجل.

وتعيش الشارخة عامة في قاع البحر وتعد مصدرا أساسيا للبروتين وغنية بالبوتاسيوم والزنك والنيوتين

الصيد في عمان

الصيد في عمان

الصيد في عمان

الصيد في عمان