

وكالة البلح مصدر رزق لسيدات وشباب يقصدونها كل رمضان

سوق التمور بالقاهرة يعاني الركود وانخفاض الأسعار جراء الوباء



يا بلح من يشترىك

الطلب محدود مع وجود بدائل أرخص من المشروبات التقليدية كالتمر هندي والكرنب والخروب.

ويبقى كابوس نقل السوق عالقا بأذهان أصحاب المحال التجارية التي تتجاوز 200 محل منذ قرار محافظة القاهرة قبل عقدين نقلهم إلى منطقة سوق العبور، رغم عدم تنفيذها حتى الآن، لكن يتلقى أصحاب المحال باستمرار خطابات تطالبهم بالإخلاء.

ويرفض أصحاب المحلات النقل، مؤكداً أن موقعهم المتميز ضامن للبيع، إذ لن يأتي أي زبون إلى المناطق الجديدة بحفا عن 3 كيلوغرامات من التمور، فما يدفعه في التقليل أعلى بكثير من الثمن الأصلي.

ويعود بعض باعة وكالة البلح مجبورين للخاطر إذا ربحوا مبلغاً مالياً كبيراً مع انتهاء الموسم الرمضاني، يعينهم على مصاريف الحياة الصعبة، وبعضهم يمني النفس بحياة جديدة هائلة مع عروس أو شراء مركبة توك توك للعمل عليها حتى العام، وهناك من يعودون بخفي حنين ولا ينالهم من سوق البلح سوى الغربة ومراراتها.

أو ذات الجودة المنخفضة التي يتخلص منها الباعة ليعيدون بيعها بأسعار أقل.

تقدر الكميات التي تفتد إلى السوق من التمور بنحو 1.7 مليون طن معظمها قادمة من محافظتي أسوان والوادي الجديد

ولا يخلو السوق أيضاً من الياخش المستورد بالسوق العام الحالي، لكن تواجهه محدود مقارنة بالسنوات الماضية، بعدما أحجم المستوردون عن شراء كميات كبيرة منه منعا لتكرار الكارثة التي حلت بهم العام الماضي بعد غلق السوق تماما بسبب كورونا وعدم قدرتهم على تصريف الكميات التي تم استيرادها.

وقد فضل البائعون اختيار الأنواع رخيصة الثمن بدلاً من الفاخرة لتتراوح أسعار الياخش مثل القراصيا والمشمشية وجوز الهند بين 5 و10 دولارات، لكن

استجابة لمطالب ابتها الصغيرة، ويتواجد محمود عثمان، الخميني الذي يعمل في تنقية التمور من الأتربة وبقايا الخيوط، ويحاول عمله في سعادة فرحا بالعمور على مصدر للرزق بعد خروجه على المعاش المبكر في حركة تصفيات العمال بإحدى شركات الكاوتشوك التي ضحّت بالعمال لوقف نزيف الخسائر.

ويظهر الركود واضحا، فالبائعون يقضون غالبية وقتهم في تصفح الهواتف المحمولة، ومناداة بالأسعار في محاولة لتحريك البيع، ويأملون في مرور فاعلي الخير والجمعيات لشراء كميات كبيرة.

ربما كان الإحباط الوازع وراء اختفاء ظاهرة تسمية التمور بأسماء المشاهير من لاعبي كرة القدم والفنانين العام الحالي كالمعتاد، لتبقى الأصناف باسمائها العادية، مثل السموت، الفواخر، الشامية، الجنديلة، الإسواني، السوداني، الملاكاكي، الكوملة، والبرتمودا.

وتظل التمور العملة السائدة بالسوق حتى بين المسؤولين الذين يجمعون رزقهم من التمور المتساقطة من عمليات التنظيف

أيضا بموجات الحرارة التي تجاوزت الأربعين قبل أيام ولا لساعات البرد الليلية المفاجئة في الربيع، مركزا كل همه على تحقيق مهمته والعودة مجبوراً للخاطر من العاصمة إلى بلدته الهادئة.

تضطر الظروف الكثير من النساء في "وكالة البلح" للعمل، مثل سحر طلبة التي نزلت أخيراً للعمل في محل بيع الغلال والبلح الخاص بوالدها، بعد أن ظل مغلقاً لعامين عقب وفاته، تحت ضغط الحاجة المالية، لتضع المرأة التي ترتدي ملابس وزينة لا تتناسب مع بائعة، لمسات أنثوية على المحل القديم بتزيينه بصور الدمى الفنية التي ارتبطت بشهر رمضان.

توجد في السوق مجموعة من النساء المعيلات اللاتي دفعتن الظروف للنزول، مثل صباح عبدالعزيز، الملقبة بأم اللؤلؤ، التي لديها ثلاثة أطفال توفى والدهم منذ سنتين، واضطرت للعمل بائعة متجولة بسوق الغلال في الساحل لتصارع الزمن لبيع الأجلة التي اشتريتها

لا تمثل "وكالة البلح" بوسط القاهرة سوقاً موسميّاً لبيع التمور في رمضان، لكنها مصدر رزق لسيدات معيلات يجدن في ربحها مصدراً للإنفاق على أبنائهن، وشباب يقطعون المئات من الكيلومترات باحثين في جيوب زبائنهن عن أحلام المستقبل المعلقة، لكن جائحة كورونا تظل عائقاً أمام الريح الوفير.

سماح السيد
كاتبة مصرية



القاهرة - تجذب "وكالة البلح" بوسط التمور الجيدة، والأسعار المنخفضة عن الأسواق المنافسة، لكن وراء الألاف من الأجلة المنتشرة في المحال والشوارع المحيطة بالمنطقة قصص إنسانية لأشخاص تمثل لهم حبة التمر مصدر حياة لا فقط مجرد بضاعة موسمية يكثر الإقبال عليها في شهر واحد سنوياً.

وتضم "وكالة البلح" شريحتين من التجار، الأولى متواجدة طوال العام لبيع الغلال بأنواعها، تضيف البلح والياخش لنشاطها قبل رمضان، والثانية باعة جائلون لا يظهرن إلا قبل شهر الصيام يفدون من جنوب مصر لبيع محصولهم ويعودون مع عيد الفطر.

ويعاني السوق من تداعيات الإغلاق الكامل منذ العام الماضي بسبب انتشار كورونا، حيث انهارت الأسعار، في المقابل هبطت معدلات الاستهلاك بسبب انخفاض القدرة الشرائية وتزامن رمضان مع نزوة الموسم الدراسي وتخصيص الأسر لجزء من دخلها لأغراض التعليم والدروس الخصوصية.

تفد إلى السوق كميات كبيرة من التمور، تقدر بنحو 1.7 مليون طن، معظمها قادمة من محافظتي أسوان في الجنوب، والوادي الجديد في الغرب، ولا

يكفي العارضون فيها بالأنواع المحلية البالغ عددها 23 نوعاً، إذ تتضمن أيضاً أنواعاً مستوردة من دول الخليج العربي، لكن أسعارها أعلى بكثير من المحلية. ترص منى

ويظل الشاب نانماً فوق الجولة طوال مدة تواجده بالقاهرة،



البحر كريم يمنح شباب الصومال الفرصة لطرد شبح البطالة

البطالة التي أهدتنا كثيراً، ونبداً مرحلة جديدة في سوق العمل لتنتفع بها، ونساعد غيرنا من خلال المهنة".

وعلى الرغم من أن جميع المهارات التي لها علاقة بمهنة الصيد مطلوبة لدى الطلاب، إلا أن هناك مهارات خاصة للنساء كحياكة الشباك وطريقة تخزين الأسماك ونظافة أماكن بيعه.

في غضون ساعات، تمكنت هني عبيد وزميلاتها من صناعة شباك للصيد طولها 10 أمتار، وهو مجهود يعكس مدى جدبتهن في الانخراط بالمهنة.

تقول عبيد، إنها وكغيرها من المتدربات، يسعين لكسر احتكار الرجال للمهنة، فظروف البطالة والوضع المعيشي في البلاد يدفعان النساء لمزاومة الرجال في كل المهن.

وتعد مهنة الصيد في الصومال من المهن الخالية من المساهمات النسوية، نظراً لصعوبة ممارستها إلى جانب الثقافة الرجولية السائدة في المجتمع المحلي.

وقمة تحديات تنتظر أصحاب مهنة الصيد، منها خطورة الممارسة في عرض البحر بعد هجرة الأسماك والقرش من السواحل القريبة بفعل البوارج الأجنبية التي تمارس الصيد الجائر وبأدوات حديثة.

وتدر مهنة صيد الأسماك على الصيادين الصوماليين أموالاً كثيرة، إلا أن الأوضاع السياسية في الصومال أشرت على مهنة هؤلاء الصيادين وجعلتهم في مهب ربح سفن الصيد الأجنبية أو يمارسون المهنة تحت رحمة البوارج الحربية الموجودة قبالة السواحل الصومالية.

المخاطر التي قد تواجههم في عرض البحر.

يقول المتدرب سلمان إسماعيل، "تعلمنا الكثير ونمر بالمرحلة الأخيرة من التدريب، ونبحر في هذه القوارب لتطبيق ما درسناه خاصة السباحة والصيد برفقة المدربين".

وأضاف، "إنها فرصة كبيرة بالنسبة لنا، ونسعى من خلالها لطي سنوات من

يتناوب المدربين في الدورة التدريبية، على مدار عدة ساعات يومياً سعياً لتأهيل الطلاب وتعزيز قدراتهم حتى يتمكنوا من الصيد بما قد يوجد به البحر.

في ساحل عربو (شرق)، يعرض الطلاب مهارات السباحة والصيد في قوارب بسيطة، يبحرون بها إلى مسافات بعيدة ليمارسوا جميع التجارب

يقول المدرب نور محمد حسين، "قدمنا لهؤلاء الطلاب دروساً متنوعة تؤهلهم إلى تعلم مهنة الصيد، كما تم تدريبهم في جميع متطلبات هذه المهنة، تقاديباً لأي مخاطر قد تواجههم خلال مزاولتها".

وأضاف المدرب أن حياكة الشباك من أهم المتطلبات، "حيث يتفطن المتدربون في صناعة الشباك وصيانتها بعناية فائقة".



لا تعلمني أكل السمك بل علمني كيف أصطاده

مقديشو - في محاولة لكبح جماح البطالة، أطلقت بلدية مقديشو بالتعاون مع الوكالة الأميركية للتنمية الدولية، مشروع إكساب الشباب الصوماليين مهارات حرفة الصيد، للعمل على تشجيع هذه الفئة وانخراطها في سوق العمل.

ويملك الصومال ساحلاً طويلاً يبلغ طوله أكثر من 3 آلاف كيلومتر، ويمتد من خليج عدن شمالاً وحتى السواحل الكينية جنوباً.

وهذا الساحل اشتهر بوفرة الأسماك والشرائح البحرية الأخرى. ويفترض الاقتصاديون أن طول هذا الساحل يمكن أن يكون حلاً لأعداد العاطلين عن العمل إذا ما انخرطوا في مجال صيد السمك.

مشروع يهدف إلى تأهيل 50 شاباً وشابة وتعليمهم مهارات الصيد وصيانة القوارب ومهارات تخزين الأسماك

يقول عبدالكافي محمود رئيس اتحاد الشباب لبلدية مقديشو، إن المشروع هادف وفرصة عمل مستقبلية بالنسبة لفئة الشباب، مشيراً إلى أنه سيساهم في تقليص نسب البطالة.

وأضاف محمود أن المشروع سيستمر، وسيتمكن الشباب من الدخول في سوق العمل، مما يساهم في دفع عجلة الاقتصاد في البلاد، وسط توقعات يجذب مزيد من ألف شاب خلال 2021.

ويحسب المشرفين على المشروع، فإن أكثر من نصف الشباب يعاونون من البطالة الحادة، بينما هناك نسبة أخرى يعملون في مهن غير تخصصاتهم. وفي قاعة تابعة لبلدية مقديشو والمطلية على ساحل ليدو، يعمل شبان وشابات يجد لتعلم مهارات الصيد، من خلال مدربين مهرة يشرفون على تدريب هؤلاء الشباب عبر دروس متنوعة.

يعمل القائمون على المشروع، في توفير دروس نظرية وأخرى تطبيقية للشباب العاطلين عن العمل في الصيد البحري، من خلال مدربين محترفين في هذه المهنة، قبل شروعهم في ركوب القوارب والإبحار بها طلباً للرزق. وتزداد مستويات البطالة في البلاد يوماً بعد الآخر، نتيجة تراكم الأزمات والفيضانات منذ انهيار الحكومة المركزية 1991، لتنتقل كاهل فئة الشباب التي تشكل نسبة 75 في المئة من المجتمع الصومالي،