

العنب فاكهة كل اليمنيين تعاني من الأزمات

مزارعون يتوجهون إلى غراسة القات لجني الأرباح



يشهد موسم الخريف من كل عام في اليمن، جني عدد من ثمار الفواكه التي تتمتع بمذاق ونكهة خاصة، بما فيها فاكهة العنب التي تنفرد بجودة عالية، لكن في السنوات الأخيرة لم تعد الكروم تجود بجني مجز نتيجة نقص الوقود والأسمدة الفاعلة التي غابت عن الأسواق وارتفع ثمنها.

صنعاء - ككل شيء في ما كان يُعرف باليمن السعيد، يعاني مزارعو العنب من تداعيات حرب مستمرة منذ نحو 7 سنوات، ما أثر سلباً على هذه الفاكهة، التي كانت تنتظرها أسواق الداخل وأخرى خارجية.

كان هناك 40 صنفاً من "عنب اليمن"، ولكنها تقلصت حالياً إلى حوالي 20، وأكثرها شهرة وشيوعاً ثلاثة أنواع، هي "الراقي" ذو اللون الأبيض، وهو الأجود على الإطلاق، و"العاصمي" نسبة لغراسته في ضواحي العاصمة صنعاء (شمال)، إضافة إلى "الأسود والأحمر".

لكن هذه المهنة العريقة في اليمن تتأثر منذ سنوات بسبب وضع البلد وأزماته التي لا تكاد تنتهي حتى تبدأ من جديد، إذ باتت كروم العنب تنزف هي الأخرى مع تعرضها للعطش وضعف رعايتها وفقدانها مساحات واسعة.

كما أدت أزمة شح الوقود إلى عجز الفلاح عن ري العنب رغم أن المزارعين اتجهوا إلى الاعتماد على الطاقة الشمسية، يقول يحيى حسين عز الدين من بني حشيش "إن شجرة العنب تحتاج إلى قربة 7-8 عمليات ري منذ بداية الموسم وحتى نهايته، بمعدل شهر واحد بين كل عملية ري وأخرى".

ويضيف أن شجرة العنب تتطلب من الفلاحين توفير ما تحتاجه من المبيدات والأسمدة الفاعلة التي غابت عن طنط عليها منتجات مستوردة ومهترئة بلا ضمانات ولا رقابة ولا فاعلية، ويستمر موسم جني العنب في البلاد بين يوليو ونوفمبر من كل عام.

شجرة العنب تحتاج إلى قربة سبع أو ثمانية عمليات ري منذ بداية الموسم وحتى نهايته

على مشارف صنعاء، وفي منطقة بني حشيش الشهيرة بغراسة العنب، يقول عوض العزب إن "الوضع الحالي للبلاد أعاق الفلاح عن التصدير إلى المدن الأخرى، مثل عدن (جنوب)؛ بسبب ارتفاع أجور النقل وغلاء المشتقات النفطية، ما يفقدنا ثلث قيمة العنب في تلك الأجور ونفقات السفر الطويل، مما جعل المزارعين في عناء".

وتابع "كما يبدو فإن شجرة العنب بدأت تتناقص أعدادها وقد تنقرض؛ بسبب زيادة النفقات وعدم توفر المشتقات النفطية، سواء للري أو النقل، وكذلك عدم توفر المبيدات الفعالة، والتي حل محلها في الأسواق المواد المزيفة".

وبحسب تقارير سابقة صادرة عن الاتحاد التعاوني الزراعي التابع لوزارة الزراعة، فإن اليمن ينتج من العنب ما يزيد عن 163 ألف طن سنوياً.

وتفيد إحصاءات بيان غراسة العنب تحتل المركز الأول بين مختلف أصناف الفاكهة في اليمن، إذ يبلغ متوسط مساحة الكروم نحو 35 في المئة من إجمالي المساحة الجبلية للغراسات.

وتتركز غراسة أشجار العنب بالمناطق ذات الطقس البارد والمعتدل، وتعد مناطق بني حشيش، خولان، سحجان، بني الحارث، أرحب، همدان ووادي ظهر بمحافظة صنعاء أهم المناطق التي تشتهر بغراسة ما يزيد عن 20 نوعاً من العنب، كما توجد أشجار العنب في بعض مناطق محافظة صنعاء، ومناطق متفرقة في محافظتي الجوف والبيضاء.

ويُغرس العنب في المناطق ذات الطقس البارد المعتدل، ومنها

صعوبة في الإنتاج والترويج

تحقيق عائد مرض، ما أدى إلى عزوف كبير ومخيف من أرباب غراسة هذه الفاكهة.

وأضاف "هناك إهمال من جانب الحكومة في استصلاح المساحات الشاسعة، ومساعدة الفلاح في توفير احتياجات غراسته من مبيدات وأسمدة وغيرها وكذلك عمل السود المائية، لغرض تعزيز صمود هذه الفاكهة أمام تحديات توسع شجرة القات".

واختتم عوض العزب حديثه بدعوة كل من وزارة الزراعة والمنظمات المعنية إلى ضرورة "دعم المزارع للاستمرار في غراسة العنب، هناك مزارعون حولوا غراساتهم من العنب إلى شجرة القات، التي تنتج عدة مرات في العام وتكسب الفلاح أكثر، بينما العنب يُحصَد مرة واحدة سنوياً".

ولفت إلى معاناة المزارعين جراء ارتفاع أسعار الديزل والأسمدة ومبيدات الآفات النباتية، وخصوصاً في السنوات الأخيرة مع انهيار الريال.

وقال الإيجري إن "الحرب والأزمة التي نمر بها أثرت تأثيراً جدياً على الجميع، بمن فيهم الفلاح".

وأوضح أن "هناك من المزارعين من لم تعد لديه أرض مغروسة بالعنب، وآخرين تقلصت غراساتهم من العنب 100 لينة (لينة واحدة تساوي 44.4 متر) إلى 50 لينة، ولا يزالون في حالة كفاح مستمر".

وتابع "كذلك مع الزحف العمراني، باع مزارعون كثيرين أراضيهم لبناء مساكن؛ بسبب الكثافة السكانية المتزايدة، بالإضافة إلى تضاعف نفقات وخسائر غراسة العنب، وعدم

من محتوياته من العناصر ذات القيمة الغذائية والعلاجية التي تساعد على خفض ضغط الدم فضلاً عن أنه غني بالفيتامينات.

ويمكن الحصول على الزبيب من خلال تجفيف العنب بواسطة الشمس أو المجففات الشمسية الحديثة، ويمتاز الزبيب اليمني "البلدي" بمذاق فريد ونكهة خاصة، ويمكن تمييزه عن غيره من أنواع الزبيب الخارجي التي يتواجد معظمها في الأسواق المحلية.

من جانبها أوضح الفلاح عبد الله حمود مصلح من أهالي قرية الرونة في المديرية أن غراسة العنب تتطلب تامينه لمبلغ مالي لمواجهة احتياجات مزارع العنب الخاصة به من نفقات تسويق موسم الحصاد، أبرزها شراء مادة الديزل اللازمة لري أشجار العنب.

المناطق المحيطة بمدينة صنعاء التي تشتهر بغراسة ما يزيد عن 20 نوعاً من العنب، وبينها بني حشيش (30 كلم شرق صنعاء) وهي من أخصب مناطق غراسته.

وكذلك مناطق بني الحارث، ووادي ظهر (شمال صنعاء)، ومحافظة صنعاء (شمال)، ومنطقة خولان (جنوب شرق)، وتستحوذ صنعاء وحدها على 80 في المئة من مزارع العنب.

وقال عبدالمجيد الإيجري، مواطن يمني، إن "العنب اليمني يعتبر من أفضل وأجود الأنواع في العالم؛ لأنه لا يحتوي على مواد كيميائية أو عملية تهجين.. العنب اليمني يؤكل كما خلقه الله".

ويحظى العنب اليمني بقبول واسع لدى المستهلكين ممن يحرصون على اقتنائه للاستمتاع بمذاقه والاستفادة البارد المعتدل، ومنها

دبس العنب صناعة يتوارثها السوريون في السويداء منذ ألف عام

وكذلك لفرط الرمان لتحويلهما إلى دبس، ولفت المساني إلى أن جميع الآته ومعداته من الكروم الذي يعد أفضل من الناحية الصحية متقوقاً على النحاس والألمنيوم اللذين يستخدمان سابقاً ويتفاعلان مع الدبس.

فروق واضح بين الصناعة التراثية القديمة والطريقة الحديثة رغم خصوصية الأولى وجمايلتها كما يشير صاحب المعصرة، حيث كان المزارع يبذل جهداً كبيراً ووقتاً طويلاً لصناعة ما يقارب 400 كيلوغرام من العنب يومياً، فيما يمكن مع الآلات صناعة ما يقارب 5 أطنان عدا عن أن الإنتاج فيها يكون مضاعفاً بفضل استخلاص أكبر قدر من عصارة الثمار إضافة إلى ما توفره من فرص عمل موسمية لعدد من العمال.

يقول المساني لوكالة الأنباء السورية إنه مع بداية شهر سبتمبر من كل عام حتى نهاية أكتوبر يصنع خلال هذه الفترة ما يقارب 200 طن من العنب الذي يستقبله من المزارعين، مشيراً إلى أن أفضل أنواع العنب للدبس هو الأبيض السلطي غير أن الكثيرين يجلبون أنواعاً أخرى بما في ذلك العنب الأسود الذي يعد بمثابة دواء.

ولفت دانيال شنان أحد عمال المعصرة وهو يتابع إدخال العنب المهروس إلى المكبس الآلي إلى أنه يجد في موسم صناعة الدبس فرصة عمل موسمية جيدة، في الوقت الذي كان هاني أبو عساف من بلدة سليم المجاورة يهيم بأخذ عبوات الدبس الجاهز بعد أن جلب محصوله إلى المعصرة توفيراً للجهد والوقت ليحصل عليه بطريقة أسهل وأسرع من الطرق اليدوية.

والهدف منه تنقية العصير وإزالة الشوائب والحوضية منه، ويترك يوماً كاملاً، بعد ذلك يؤخذ العصير ويوضع في قدور، بحيث يصبح جاهزاً للغلي، فتقوم بنجهاز موافد الحطب، وتضع القدور على النار حتى يغلي العصير، ويكثف حتى يصبح دبقاً كالعسل، وبعد الانتهاء نتركه ليبرد، ويعبأ في أوان زجاجية خاصة وتغلق جيداً إلى حين استعمالها".

من جهتها تشير السيدة إقبال إلى أنه "قلما يخلو بيت من دبس العنب، فمعظم الناس تحرص على وجود الدبس في بيوتها كوجود زيت الزيتون، وخاصة في فصل الشتاء كونه يعطي طاقة ودفاً ويؤكل بعد وضع طحينة المسسم أو اللبن فوقه غمساً بالخبز، وعند تساقط الثلوج نمزجه مع الثلج لعمل ملطحات، وكذلك اعتدنا على استخدامه للتحلية بدل السكر ولصنع الحلويات المنزلية ولمعالجة نزلات البرد في فصل الشتاء".

يحمل تساقط الثلوج في السويداء طوقاً تقليدية تناقلها الأبناء عن الأجداد ومنها ما يعرف بآكلة "البقسمة" التي هي مزيج من الثلج ودبس العنب. والبقسمة ذات المذاق البارد الحلو يتم تحضيرها بحسب السيدة إقبال، بعد إحضار كمية من الثلج للتطهير وبقها بالمعلقة لطحن نرات الثلج، ثم إضافة دبس العنب إليها وخلطها بشكل جيد لتكون جاهزة للأكل كنوع من بوظة الشتاء.

ويقول اختصاصيو التغذية، إن دبس العنب يحتوي على أحماض الفاكهة المفيدة في تامين نعومة الجلد بالإضافة إلى غناه بمادة التانين والألياف الغذائية التي تساعد على إنقاص الكوليسترول

فهو الأنسب لصنع الدبس، وبعد ذلك نقوم بغسله بالماء جيداً لإزالة الأتربة والأوساخ، ثم نغسله بالعنقيد ويستبعد النالف منه، ويؤخذ إلى أحواض حجرية مخصصة تسمى المداعس والمعاصر، ويهرس العنب مع مراعاة ارتداء لباس مخصص لغرض العصر.

ويتابع "بعد الانتهاء من العصر نأخذ العصير الناتج ونضعه في أكياس قماشية أو خيشية معلقة ويدخل الأكياس تراب أبيض يسمى الحور، نظراً لانتشار غراسة العنب على نطاق واسع في السويداء، وهذه الصناعة هي بمثابة تقليد سنوي يقام بنهاية موسم العنب، حيث تجتمع العائلة في جو من البهجة والفرح وكثيراً ما ينضم الجيران والأصدقاء للمساعدة والفرحة كما نسميها وللسهر حتى الفجر ريثما نحضر الدبس".

يضيف فهد "في البداية نقوم بفرز العنب ونأخذ منه النوع السلطي

السويداء (سوريا) - صناعة دبس العنب في محافظة السويداء تقليد سنوي يتجدد مع نهاية قطف موسم العنب يعزز حرص الأهالي على تحضير مادة الدبس في بيوتهم كمؤونة خاصة في فصل الشتاء، مع لجوء الكثيرين من المنتجين إلى المعاصر الآلية التي ازداد انتشارها مؤخراً اختصاراً للوقت والجهد في إنتاج المادة.

وعن طريقة صنعه منزلياً يقول عدنان فهد "صناعة دبس العنب

صناعة قديمة ومتوارثة جيلاً بعد جيل نظراً لانتشار غراسة العنب على نطاق واسع في السويداء، وهذه الصناعة هي بمثابة تقليد سنوي يقام بنهاية موسم العنب، حيث تجتمع العائلة في جو من البهجة والفرح وكثيراً ما ينضم الجيران والأصدقاء للمساعدة والفرحة كما نسميها وللسهر حتى الفجر ريثما نحضر الدبس".

يضيف فهد "في البداية نقوم بفرز العنب ونأخذ منه النوع السلطي

صناعة قديمة ومتوارثة جيلاً بعد جيل نظراً لانتشار غراسة العنب على نطاق واسع في السويداء، وهذه الصناعة هي بمثابة تقليد سنوي يقام بنهاية موسم العنب، حيث تجتمع العائلة في جو من البهجة والفرح وكثيراً ما ينضم الجيران والأصدقاء للمساعدة والفرحة كما نسميها وللسهر حتى الفجر ريثما نحضر الدبس".

يضيف فهد "في البداية نقوم بفرز العنب ونأخذ منه النوع السلطي



دبس البيت يظل الأفضل