

علمه الخلاق

عقد ضاهر
اتفاقاً مع
صاحب جرافة
«ما فوق التراب»
لي وما تحته
لك، (الأخبار)



زيتون هناك، فجاره أو أخوه أو قريبه يفعل. وسيكون بالتاكيد عمل على ضمان أحد المواسم، أو المتاجرة بزيت، أو استخراج الزيت أو الصابون. لا تملك الكورة تعريفاً أفصح من تعريفها ببلاد الزيتون. ليس هناك بلدة في القضاء خالية من كروم الزيتون. كما أن أغلب البلدات تحوي معصرة أو اثنتين، منها ما يعمل على البارد بالطريقة التقليدية، فينتج أفضل الأنواع وأكثر فائدة من الناحية الصحية، ومنها ما يعمل بالطرق الأوتوماتيكية الحديثة، ويتميز بغزارة إنتاجه. وإلى الزيت والزيتون الأخضر، اختص ابن الكورة بصناعة الصابون، فانشئت معامل لتلك الغاية، كما تشهد بلدات القضاء وقراه وجود حرفيين، يجولون على المنازل لصناعة الصابون في داخلها.

ولكن، هل يفاخر الكوراني بهذا التعريف؟ يجيب جورج قسطنطين عينايتي، رئيس جمعية مزارعي الزيتون في الكورة ومنسق تجمع الهيئات الممتلئة لقطاع الزيتون في لبنان، بقوله إن كثيراً من المزارعين لم يقطفوا موسمهم، لأن الزيت مخزن لديهم من العام السابق

من بين المشاكل العديدة التي يعانيتها القطاع، يركز ضاهر على ما يعدّه الأهم: انخفاض سعر الزيت بسبب الغش. والغش يتم بتسويق زيت مصنع لا تكلف التنكة الواحدة منه أكثر من عشرة دولارات ويتم بيعه باعتباره زيت زيتون أصلياً. وقد وصل مستوى الغش إلى أن الزيت اللبناني المصدر باعتباره «زيت زيتون لبناني ممتاز»، وتسوّقه شركات (محترمة) يتنافس المعلنون في التغني بجودته، قد غزا الأسواق العالمية. ضاهر الذي يملك أبنائه محالاً تجارية كبيرة في كاليفورنيا، حاول أن يعرض بضاعته هناك، فأرسل الزيتون إلى الولايات المتحدة، ليفاجأ بأنه لم يستطع منافسة تجار الزيتون اللبنانيين هناك، رغم أنه هو صاحب الأرض في لبنان، وأبنائه أصحاب المحال التجارية، أي باختصار كما قال بالتحديد: أنا المزارع، وأنا المصدر، وأنا البائع». ومع ذلك، لا يزال يحتفظ بدونمات كثيرة تحوي أشجار زيتون بقدر عمرها بخمسئة سنة. في جولة بين بلدات قضاء الكورة، يتضح أن أي كوراني لديه حكاية مع شجرة الزيتون. من لا يملك بستان

روبير عبد الله

«الحمد لله، قلعت خمسين كعباً من أشجار الزيتون هذا العام». هكذا يستهل أحد أكبر مزارعي الزيتون في الكورة حديثه. في العقد السابع من العمر، خلص ابن بلدة كفر حزير، الفرد ضاهر، إلى أنه «لا يشتغل بخسارة غير المجنون». ورغم ترحمه على والده، يقول «شو كان صابر عليه حتى يتعدّب بزرع الزيتون، ويورثنا أو يورثنا بمهنة ما فيها غير وجع القلب». لكثرة ما في جعبته من أخبار وتجارب، يرى ضاهر أن مشكلة الزيتون على ضخامتها هي تفصيل بسيط في دولة تكزس اهتمامها الفعلي لمسؤولي الدولة في قطاع السياحة. ولأن شُرّ البلية ما يضحك، يضيف عضو الجمعية التعاونية لمزارعي الزيتون في الكورة بطريقة طريفة، إن استفادته الفعلية من أحراج الزيتون التي يملكها تكاد تقتصر على توفير مؤونة الموقد (Cheminée)، لذلك عقد اتفاقاً مع صاحب جرافة قوامه قسمة أخشاب الزيتون «ما فوق التراب لي وما تحته لصاحب الجرافة».

زيتون الكورة حطب للمدافئ!

عمر بعض أشجار الزيتون في الكورة يفوق الخمسئة سنة. لزيت الكورة وزيتونها الفضل في تخرّج الأطباء والمهندسين. كان ذلك قبل العقدين الأخيرين. لكن في هذه الأيام، صار البعض يفضّل أن يحوّل تلك الأشجار إلى طعم للمدافئ، لأن الزيت يبقى في الخوابي من عام إلى آخر، وكلفة الإنتاج باتت أعلى من سعر المبيع

بسبب إغراق السوق اللبنانية بالزيت المستورد، مع العلم بأن جودة الزيت اللبناني سمحت له بالفوز بأكثر من معرض عالمي، وجعلت لبنان أحد أفضل خمسة بلدان في إنتاج الزيتون

جفت الزيتون حطب الفقراء

في محاولة من معاصر الزيتون في الهرمل للحدّ من أيّ تلوث بيئي قد ينتج من «جفت» الزيتون، عمدت غالبيتها إلى تصنيع جفت الزيتون «كحطب صالح لاستعماله في التدفئة»، بحسب ما يؤكد نمر المقهور أمين سر الجمعية التعاونية الزراعية في الهرمل. ويشير إلى استقدام آلة حديثة من تركيا لتصنيع قطع الجفت ومن ثم لفّها في أوراق وتوضيبتها داخل أكياس من النايلون، وبيعها بأسعار لا تتعدى مئة دولار للطن الواحد.

بعض العائلات المحدودة الدخل باتت تعتمد على حطب جفت الزيتون بعد الارتفاع الكبير الذي لحق بأنواع الحطب الأخرى، إذ وصل سعر طن حطب السنديان إلى 375 ألفاً، وحطب اللوز إلى 300 ألف، في حين بلغ سعر حطب «البلال» وقطع خشب البناء إلى 350 ألفاً لحمولة البيك _ آب.

في الهرمل: «بكر ممتاز»

يزخر قضاء الهرمل ببساتين الزيتون الدائمة الخضرة. لكن هذه المساحات «المقدّسة» بالنسبة إلى الأهالي تعاني، إلى انعدام الأسواق التصريفية، من مشكلة عدم الترويج لها رغم جودتها المشهود لها

أهالي حوض العاصي يعصرون موسمهم في الهرمل (الأخبار)



أنّجت ببساتين الهرمل العام الماضي ما يقارب 4000 طن من الزيتون

أشجار الزيتون حديثة العهد لا يتجاوز عمر أقدم بساينها أربعة عقود

سرعان ما تجد الإجابة عنه لدى مزارعي الزيتون في الهرمل، الذين يجمعون على أن أشجار الزيتون حديثة العهد في قرى القضاء، ولا يتجاوز عمر أقدم بساينها أربعة عقود. ويؤكد المقهور أن أول بستان زيتون زرع في الهرمل كان في عام 1974،

في الوقت الذي بدأت فيه هذه الزراعة تشهد ازدهاراً ورواجاً كبيرين منذ بداية تسعينيات القرن الماضي، بعدما «أيقن» المزارعون والتعاونيات الزراعية أن تربة قرى قضاء الهرمل ومنافذها، وارتفاع بعضها عن سطح البحر ما بين 600 و900 متر، يناسب زراعة أشجار الزيتون، فضلاً عن الانتكاسات المتتالية في السنوات الأخيرة في الزراعات التقليدية وتحكم التجار في المزارعين، وهو الأمر الذي لا يمكن حصوله في إنتاج الزيتون حيث يمكن تخزين الزيت لأكثر من سنة وبيعه». ببساتين الزيتون المترامية ضمن مساحات الهرمل الشاسعة، تظهر كواحات خضراء تزين جاراتها الجرداء والقاحلة. في الشربين وسهل الهرمل وسهل القاع والكواخ والقصر، ثمة ما يقارب 130 ألف شجرة زيتون، وجميعها من أنواع مختلفة، منها ما هو خاص بالأكل دون الزيت (كأشجار البلدي أبو شوكة»، والكلاماتو المهجن، والسوري الإبلبي والصوراني والفاروقي والنيبالي)، في حين تنحصر جودة زيت الزيتون في «الطلياني» الذي أظهرت نتائج مختبرات فرنسية وإيطالية، وحتى المكتب الزراعي في وزارة الزراعة

راحم حمية

يؤمن حسن أمهز بعبء شجرة زيتون الهرمل، وجودة إنتاجها. لا يقتصر إيمان ابن الهرمل على قدسية تتحضن بها تلك الشجرة، بل على ثقة «بقدره فريدة على إنتاج مذاق رفيع، سواء في الزيتون أو الزيت، يضاهي سائر الأنواع الموجودة في المناطق اللبنانية وحتى الدول المجاورة»، كما يؤكد. منذ ثمانية عشر عاماً أقدم أمهز على غرس ما يقارب 300 من شتول الزيتون، وذلك بعد سنوات من تدقيقه وتفتيشه عن زراعات تتناسب مع تربة الهرمل وطبيعتها المناخية، وترضي طموحه في الحصول على «منتج عضوي فاخر بعيد كلياً عن كل المؤنثات الكيماوية، ويمكن من خلاله أن أمنح زيتون الهرمل الشهرة التي يفتقر إليها» يقول. «بكر ممتاز» هي العبارة التي تتصدّر نتائج الاختبارات على غالبية إنتاج زيتون بساين قرى الهرمل، وبشهادة اختصاصيين فرنسيين وإيطاليين ووزارة الزراعة اللبنانية. هكذا يشاطر نمر المقهور، أمين سر الجمعية التعاونية الزراعية في الهرمل، أمهز في رأيه عن النوعية الفاخرة لزيتون المنطقة، لافتاً إلى «الدور الإعلامي الذي ينبغي أن تلعبه وزارة الزراعة من خلال لفت النظر إلى نوعية الزيتون في المنطقة، فهو «خضير بكر»، يتمتع بمواصفات عالية وبنسبة حموضة لا تتعدى 1%، إضافة إلى خلوه من الأمراض». يبرز المقهور كلامه هذا بأن «الثقة بنوعية زيتون الهرمل تكاد تقتصر على أبناء القضاء، وبعض القرى المجاورة».

لكن ما سبب عدم توافر هذه الشهرة التي قد تساعد في معالجة مشكلة التصريف التي يواجهها المزارعون هناك؟ سؤال