تمتد حقول الرمان في تستور بمحافظة باجة التونسية، على قرابة 1200 هكتار، ويُطلق عليها محلياً لقب «فاكهة الجنة»، ويعود تاريخ زراعتها في تلك الجهة إلى العصر الأندلسي

موسم حصاد الرمان في تونس (العربي الجديد)

رمان تونس

مصدر رزق موسمي للآلاف رغم العوائق

تونس ـ **مريم الناصري**

يعمل الفلاح التونسي عبد الرحمن (55 سنة) خلال الفترة من منتصف شهر سبتمبر/ أيلول، إلى نهاية شهر نوفمبر/ تشرين الثاني تقريباً، في جمع ثمار الرّمان بمنطقة تستور (شمال غرب)، والتي تبعد نحو 75 كلم عن العاصمة تونس.

يعدّ موسم جني الرمان من بين المواسم الفلاحية التي تُوفر شغلاً موسمياً لآلاف العمال في الجهة التي تتميز بوفرة إنتاجها من تلك الثمار بعد محافظة قابس بالجنوب التونسي.

وفي شهر سبتمبر من كل عام، تتزين الطرقات الرئيسية المؤدية إلى الجهة بثمار الرمان التي يعرضها الباعة على مدار أربعة أشهر تقريباً، إذ تنتج منطقة تستور نحو 13 ألف طن سنوياً من إجمالي 70 ألف طن هي حصيلة الإنتاج التونسي.

وتُعتبر تونس من بين الدول العشر الأولى في إنتاج الرمان عالمياً، بحسب المهندس الزراعي عصام العامري، وهو صاحب مشروع لإنتاج الرمان في تستور، منذ العام 1988. يقول العامري لـ«العربي الجديد»، إنّ «الزراعة بدأت بطرق بدائية تقليدية، وتغيرت اليوم إلى الأساليب الحديثة، والجهة تتميز بالزراعات المروية على غرار زراعة الرمان المتوارثة منذ سنوات، وارتفاع درجة الحرارة في الصيف يساعد على ذلك، إذ يتطلب الرمان تربة غنية، وكميات وافرة من الماء، وكلها أمور متوفرة في المنطقة، كما تتأقلم شجرة الرمان مع برودة الطقس شتاء، ودرجات الحرارة المرتفعة صيفاً». وأضاف أنّه «يمكن استغلال ثمار الشجرة، وأغصانها، وحتى قشرة الثمرة، في الاستعمالات الطبية، أو مواد التجميل، أو العطور. لذا فإنّ الرمان هو مورد رزق لنحو 90 في المائة من الفلاحين في منطقة تستور، وتحتفي به الجهة خلال هذه الفترة من السنة».

ويشير إلى أنّ «هناك عدّة أصناف من الرمّان تتجاوز العشرين صنفاً محلياً، وأشهرها «القابسي» الذي يتوفّر بكثرة في الجنوب التونسي، و«الزهري» الذي يشتهر في مناطق الوسط والشمال الشرقي، و«الشلفي» و«الجبالي» وهما صنفان يتوفّران في مناطق الشمال الشرقي وفي تستور، و«القلعي» الذي يزرع في منطقة الساحل، و«التونسي» الذي يشتهر في منطقة تستور وجهة الجنوب الغربي».

ويستطرد: «على الرغم من وفرة الأصناف في جميع الجهات، إلا أنّه لا يوجد في تونس مصانع لتحويل الرمان، سواء إلى عصائر، أو إلى مربى، أو غيرها، وهذه مشكلة كبيرة مقارنة بوفرة الإنتاج الذي يوجه أساساً إلى الاستهلاك المحلي».

ويؤكد الفلاح عبد الرحمن أن «فلاحي الجهة يعتمدون على طرق تخزين تقليدية للمحافظة على أكبر كمية من المنتج حتى يتمكنون من بيعه على مدى أكثر من أربعة أشهر دون أن تفقد الثمار نكهتها وجودتها، وهي طرق أفضل من تقنيات التبريد الحديثة التي لا تحافظ على نكهة الثمار لمدّة طويلة».

ويشير إلى أنّ «عملية الجمع أيضاً تتطلب دراية كافية بشكل الثمار الطازجة، وكيفية قطفها، وتجميعها. إلى جانب معرفة كيفية العناية بالأشجار على مدار السنة، والتي تعتمد أساساً على السماد البيولوجي بعيداً عن استعمال المبيدات والأسمدة الكيميائية، خاصة أنّها تُغرس في أراض خصبة، ومناطق ذات مناخ معتدل تتوفر فيها المياه العذبة، أو ذات الملوحة القليلة التي لا تؤثر على الأشجار».

ويشير عصام العامري إلى أنه «يتم تصدير 10 في المائة فقط من إنتاج الرمان، نصفه تقريباً إلى ليبيا، والبقية إلى دول أوروبية منها فرنسا وهولندا وإيطاليا، وهناك مشاكل كبيرة في عملية التصدير، وفي كيفية التعريف بالمنتج التونسي، وإذا تم العمل على تحويل ثمار الرمان محلياً، فإنّ الأمر سيشجع الفلاحين أكثر على التوسع، لتصبح تونس من بين أكبر المصدرين». ويؤكد أنّ «إنتاج الرمان يواجه مشكلة أخرى تتمثل في شح المياه أحياناً، وذلك بسبب جفاف بعض السدود، لافتاً إلى أنه «كان يتم تزويد الفلاحين بالمياه يومياً، ومؤخراً بات أغلبنا يتم تزويده بالمياه يومين فقط أسبوعياً».

ويُقام في تستور سنوياً، مهرجان للرمان في نهاية شهر أكتوبر/ تشرين الأول، وتستقبل المنطقة آلاف الزوار من كافة المحافظات لاقتناء أجود أنواع الثمار، كما تعتبر المناسبة فرصة للقاء فلاحي الجهة مع مسؤولي القطاع الفلاحي.

ويُطالب الفلاحون سنوياً خلال الزيارات التي يجريها المسؤولون للمهرجان، بإحداث ديوان لتجميع الرمان، على غرار ديوان الحبوب، وديوان التمور، بهدف مساعدة الفلاحين على تخزين إنتاجهم الوفير، إضافة إلى إيجاد حلول لمشاكل الترويج التي يعاني منها القطاع، سواء الترويج المحلي، أو التصدير.

باختصار

تعد تونس من بين الدول العشر الأولى في إنتاج الرمان عالمياً

■■■

يتطلب قطف الرمان دراية العمال بشكل الثمار الطازجة، وكيفية التعامل معها

■■■

رغم وفرة الإنتاج والأصناف لا يوجد في تونس مصانع لتحويل الرمان

وأخيراً

دوستويفسكي الذي لا يموت

نجوى بركات

الأسبوع الفائت، في 11 نوفمبر / تشرين الثاني تحديدا، بلغ عمرُ الكاتب الروسيّ فيودور دوستويفسكي (1821 – 1881) مائتي عام! قرّاؤه ومريدوه، وهم بالملايين وأنا منهم، سيقولون إنه لم يشِخ ولم يفقد من ألَقه أو من غواية تأثيره على أجيال متعاقبة، تجده في كل مرة، خفّاقا، نابضا، استثنائيا. فلا أحد مثله عاين وجسّ عن قرب الظلمات والدهاليز التي في النفس البشرية، عائدا منها بالسؤال الأزليّ: إذا كان الإله هو الطيبة، فلم تراه خلق الشرّ؟

على عكس من سبقوه، لم يروِ دوستويفسكي عالما كاملا مثاليا تحكمه الفضيلة، وإنما عالما تتحكّم به الخطيئة والنقص والألم والدوافع الخفية التي تحرّك الشخصيات، وهذه كلها لا بدّ وأنه عرفها في حياته المركّبة المعقّدة التي جعلته يقارب الموت، والفقر، والخوف ومعضلة الوجود الأخلاقية، والدين. وقد يجد الباحثُ في تفاصيل حياته وزمنه ما يشرح زوايا خفيّة في كتبه، ويساعد على فهمها وسيرها بشكل أفضل، ومن أهمها على الإطلاق بيوغرافيا الناقد الأدبي الأميركي جوزف فرانك، «دوستويفسكي، كاتب في زمنه»، الصادر في السبعينيات في خمسة أجزاء، قبل أن يعيد الكاتب إصدار نسخةٍ مكثّفةٍ في ألف صفحة، تُرجمت عام 2019 إلى الفرنسية. ومن مجمل الأعمال التي تناولت حياته، وهي كثيرة، يؤكد فرانك، للمرة الأولى، أن دوستويفسكي هو الوحيد من بين كبار الكتّاب الروس في النصف الأول من القرن التاسع عشر، الذي لم يكن ينتمي إلى طبقة النبلاء من ملاكي الأرض، وهو ما جعله، برأيه، الأكثر قابلية ومقدرة على تميّز الصراع ما بين الجديد والقديم في المجتمع الروسيّ.

وبالفعل، ولد فيودور في موسكو من والدين انتميا إلى الطبقة الوسطى. كان والده ميخائيل طبيبا في السلك العسكري، ووالدته ماريا ربّة منزل تهتم بأطفالها الثمانية الذين عانوا من إهمال والدهم السكّير. فيودور، الابن الثاني، أولع باكرا بقراءة كبار الكتّاب وتأثّر شابا بفريديريك فون شيللر. فقد والدته وهو في السادسة عشرة من عمره، فأرسله والده لينضم إلى مدرسة المهندسين العسكرية في سان بطرسبورغ. فلم يتأقلم وبقي وحيدا وسط شبّان يطمحون إلى السلطة. عام 1839، توفّي والده، تخرّج فيودور ملازمًا وعمل في مجال التخطيط الهندسي، إلى أن قرّر ترك السلك العسكري عام 1844 ليكرّس وقته للكتابة.

نشر دوستويفسكي روايته الأولى، «الفقراء»، عام 1846 فعرف الشهرة مباشرة وقورن بالكاتب الروسي المعروف غوغول، وهو ما أدخله الوسط الأدبي في سان بطرسبورغ من بابه الواسع، من دون أن يعني ذلك أنه نعم بحسن الاستقبال، خصوصا وأن عمليه التاليين لم يكتب لهما النجاح، وكان مظهره المهمل واكتئابه موضوعي استهزاء. على مستوى آخر، اهتمّ دوستويفسكي بحضور نقاشات بعض الناشطين السياسيين المعارضين للقيصر نيقولاي الأول، وبدأت معاناته مع نوبات صرع استمرت تعذّبه طوال حياته، ثم تمّ اعتقاله بتهمة التآمر وسُجن ونجا من الاعدام شنقا في اللحظة الأخيرة، بتحويل الإعدام إلى أربع سنوات من الأشغال الشاقة في سيبيريا، وهو ما ترك فيه

> لم يرو دوستويفسكي عالماً كاملاً مثالياً تحكمه الفضيلة، وإنما عالماً تتحكّم به الخطيئة والنقص والألم

كبير الأثر، إنسانا وكاتبا. إثر خروجه من السجن، أصبح جنديا وأمكنه العيش في المدينة، حيث تقرّب من النخبة، أغرم بزوجة أحد المسؤولين، وهي ماريا ديميتريفا، التي صدّته مرارا قبل أن يقترن بها بعد وفاة زوجها (1857)، وترقّى اجتماعيا فعين ضابطا وتحسّنت شروط معيشته. استأنف دوستويفسكي الكتابة، ثم قرّر العودة مع زوجته إلى سان بطرسبورغ، حيث أسّس مع شقيقه ميخائيل مجلةً لاقت نجاحا، قبل أن يتم منع صدورها بسبب مواقفها السياسية.

عام 1864، توفيت الزوجة ماريا، تبعها شقيقه، ما اضطرّه إلى تحمّل مسؤولية عائلتين، وجعله ينقطع بشكل كامل للكتابة، إلا أن وضعه المادي السيئ وتراكم ديونه وملاحقته من دائنيه، دفعته إلى الهرب إلى أوروبا حيث أفرط في لعب القمار وفي خسارة الأموال. في المقابل، كانت تلك الحقبة من أكثرها إبداعا وإنتاجا في حياته، إذ أنجز خلالها «الجريمة والعقاب» و«المقامر» (1866)، و«الأبله» (1868-1869).

في ما بعد، مع تحسّن وضعه المادي قليلا، أصدر أعمالا أخرى، انتهاءً بروايته «الإخوة كارامازوف» التي سبقت وفاته في 9 فبراير/ شباط 1881، بسبب نزيفٍ في الرئة، حيث يكتب: «ما هو الجحيم؟ أصرّ على كونه العذاب الذي تولّده استحالةُ الحب».

سعر النسخة: مصر **جنيهان**، تونس **900 مليم**، لبنان **1000 ليرة**، قطر **3 ريالات**، السعودية **3 ريالات**، الكويت **200 فلس**، الإمارات **3 دراهم**، عمان **300 بيزة**، البحرين **300 فلس**، الأردن **400 فلس**، العراق **500 دينار**، المغرب **4 دراهم**، الجزائر **ديناران**، اليمن **50 ريالا**، سورية **25 ليرة**، السودان **10 جنيهات**، ليبيا **200 درهم**، موريتانيا **35 أوقية** ◻ UK **£ 1,20**, Austria **€ 2,20**, Belgium **€ 2,20**, France **€ 2,20**, Germany **€ 2,30**, Holland **€ 2,30**, Italy **€ 2,10**, Spain **€ 2,20**, Switzerland **CHF 3,50**
Turkey **TL 5,00**, USA **$ 2,00**