

مالك معصرة بلحج الكابتن فضل ناصر البان في لقاء مع «الأمناء»:

صناعة زيت الجبل (السهم) إرث تاريخي في حوطة القمندان



«الأمناء» التقاه/ عبدالقوي العزيبي:

على مدخل شارع الذهب بمدينة الحوطة، عاصمة محافظة لحج، وامتداداً حتى سوق الحدادين، ستشاهد بعض العائلات للحجية لا تزال تحمي إرثاً تاريخياً منذ عدة سنوات، منها معاصر السمسم وصناعة الذهب والخمير والحدادين. «الأمناء» سلطت الضوء عن الصناعات الغذائية في حوطة القمندان، وتحديدًا على صناعة زيت الجبل، باعتبارها صناعة غذائية لا بد من توفرها على مائدة الطعام عند الأسرة للحجية.

وأجرت «الأمناء» لقاء مع مالك معصرة زيت السمسم (الجبل) الكابتن/ فضل ناصر سعيد البان، وهي مهنة وراثية أبا عن جد منذ عهد السلطنة العبدلية وإلى اليوم.

وتعتبر معصرة المرحوم ناصر سعيد البان، الواقعة بمدخل شارع الذهب في مدينة الحوطة عاصمة لحج، من المعاصر التي لا يزال القائمون عليها يبذلون جهوداً ذاتية كبيرة لاستمرارية هذه الصناعة الغذائية، والتي تعتبر تراثاً يحكي عن تاريخ هذه المدينة الحضارية، فقد كانت توجد داخل المدينة حوالي 10 معاصر حتى صارت اليوم 5 معاصر، لا تزال تقاوم الأوضاع الاقتصادية وما يشهده الجنوب من حرب وبقايا مخلفات الحرب التي لا تزال شواهد باقية في الأثر الملحوظ على ما قد تعرضت له هذه المدينة من تدمير طال بنيتها التحتية بشكل كبير في ظل عدم فتح ملف الإعمار منذ انتهاء الحرب عام 2015 وإلى اليوم.

ومن داخل معصرة المرحوم ناصر البان، تحدث لـ «الأمناء» الكابتن فضل البان عن تاريخ هذه الصناعة وكيف لا يزال يقاوم الصعوبات من أجل بقاء هذه المهنة لكي يتوارثها الأبناء جيلاً بعد جيل كمصدر دخل للأسرة، وفي نفس الوقت حفاظاً على بقائها باعتبارها تراثاً لحجياً عريقاً.

العمل منذ الصغر

ويقول مالك معصرة زيت السمسم (الجبل) الكابتن فضل ناصر البان: «أمارس هذه المهنة منذ كنت صغيراً مع والدي بزمناً السلطنة العبدلية تقريباً من عام 1948م وإلى اليوم، ولقد كانت آنذاك تستخدم الجمال في عصر زيت الجبل ومع التطور نستعمل الآن الكهرباء».

معاصر الجمال

وأشار البان إلى أن استخدام الجمال في المعاصر أفضل من استخدام الكهرباء، منوهاً بأن استخدام الجمال في المعصرة عمل مريح وميسر ولا يحدث أي عطل في عصر زيت الجبل، وتكون عصرة

رغم المعوقات التي تواجه صناعة زيت السمسم إلا أنها تقاوم ولم تنته

ناشد بدعم ملاك المعاصر باعتبارها تراثاً وتاريخاً لحضارة لحج

الزراعة بلحج جوهرة بيد فحام بعكس زمن العبادل

مشيراً إلى ما يعانيه ملاك المعاصر من ارتفاع الأسعار نتيجة التدهور الاقتصادي، مما يتطلب مساندة من قبل السلطة والمنظمات بأى دعم للحفاظ على هذه المهنة باعتبارها تراثاً وتاريخاً عن حضارة لحج.

استيراد محصول السمسم

وأضاف البان: «نتيجة لشحة تدفق السيول وزراعة محصول السمسم بشكل محدود، فإنه يوجد شحة في محصول الجبل للحجى البلدي والذي له ثلاثة أنواع، ويوجد في الأسواق جبل من زبيد ويتم شراؤه بسعر مرتفع ولهذا يرتفع سعر بيع الزيت، وناشد وزارة الزراعة باستيراد محصول السمسم من الحبشة والسودان وعلى أن يكون يبيعه بأسعار مناسبة في الأسواق المحلية».

معاصر تقاوم المعوقات

وأكد البان أنه رغم المعوقات الكبيرة التي تواجه صناعة زيت السمسم إلا أن هذه الصناعة تقاوم ولم تنته داخل الحوطة، موضحاً وجود حوالي 10 معاصر داخل المدينة، تعمل منها حالياً 5 معاصر هي معصرة (فضل ناصر البان، وعض ناصر البان، وقادري قائد، والمداوي، ومحمد قنبوع).

ريال يماني، بينما عقب حرب عام 2015 بلغ سعر الفراسة 15 ألف ريال يماني، وفي تصاعد مستمر وصولاً إلى شراء الفراسة بمبلغ 30 ألف ريال يماني، مشيراً إلى أن ارتفاع الأسعار أوجد انكماشاً كبيراً في بيع الزيت، حيث بلغ قيمة بيع اللتر الواحد من زيت الجبل بمبلغ 5000 ريال يماني، بينما بزمناً السلطنة كانت قيمته بنص شلن، وكانت القارورة الزجاجية (سعة لتر ونص) بقيمة شلن.

عزوف السلطة والمنظمات

وتحدث البان عن عزوف السلطات المحلية والمنظمات العاملة بلحج عن دعم مثل هكذا صناعات غذائية وتراثية.

وأشاد البان بمنظمة مرسى كور لقيامها عام 2016م بلفتة كريمة نحو هذه الصناعات ودعمها بمواطير كهربائية لاستمرارية عملها الإنتاجي من الزيت وتوابعه، موضحاً أن تلك المواطير حالياً خارج الخدمة.

وناشد عبر «الأمناء» المنظمات من استهداف معاصر زيت الجبل في خططها لعام 2022م، من حيث تقديم الدعم المادي والمالي ولو بمواطير جديدة للقائمين عليها لسد فجوة انقطاع التيار الكهربائي عند القيام بتشغيل المعصرة لعصر السمسم،

الزيت ذات نكهة لذيذة الطعم، أما عند استخدام الكهرباء في المعصرة ونتيجة للانقطاعات الكهربائية نعاني من نقص في الزيت وأيضاً يحدث تغيير في لذة طعم الزيت نحو الحموضة بسبب انقطاع الكهرباء، بعكس استخدام الجمال كما كان يعمل به الآباء والأجداد.

قائمة أسعار الزيت

وتحدث البان عن أسعار البيع بأنها كانت مقبولة بشكل واسع عند عامة الناس الذين يشترون الزيت (الصليب)، حيث كانت مياه السيول مستمرة في الوادي، وهناك قبول كبير بزراعة محصول السمسم (الجبل)، نتيجة لقيام مكتب الزراعة آنذاك بدوره في تنظيم عملية الري والزراعة، بعكس ما هو حاصل اليوم، فقد كان يوجد تشجيع للمزارعين على زراعة المحاصيل الغذائية من خلال وضع الخطط والإشراف على تنفيذها من قبل مكتب الزراعة.

وكشف البان عن سعر الفراسة من محصول السمسم بعهد السلطنة للحجية بمبلغ تقريباً 5 شلن، وبعد قيام الثورة وصل سعر الفراسة من 5 إلى 10 شلن، ومع قيام الوحدة وإلى ما قبل حرب 2015 وصل سعر فراسة السمسم إلى حوالي 10000

ماذا قال الألمان؟

وتحدث فضل البان عن شهادة قائلها خبراء قاموا بزيارة لحج من ألمانيا، حيث أكدوا أن أفضل وأجود تربة صالحة للزراعة هي في لحج، وكان ذلك في عام 2016م.

وأضاف البان عن انخراطه في عدة دورات زراعية في المعهد الزراعي قسم النباتات، مؤكداً قول الألمان عن تربة لحج الزراعية، والتي هي اليوم وكما وصفها عدد من المواطنين أثناء الاستطلاع بـ «جوهرة بيد فحام».

عصار ورياضي

ويحتفظ فضل البان بصورة داخل مبنى المعصرة وهو شباب ماسك بكرة القدم، ورداً عن سؤال «الأمناء» حول الصورة قال البان، في ختام اللقاء: «في سن الشباب كنت رياضياً وكابتن في فريق الشرطة بلحج، وأعتبر عداءً في رياضة الجري ولقد حصدت عدة شهادات نظراً لتحقيقي الفوز في هذه الرياضة، ولهذا أحتفظ بصورتي لكي تجدد لي نشاطي عندما كنت شاباً فأنا من عشاق الرياضة بدرجة أساسية، وأناأسف على حال الرياضة بهذا الزمن، وأسستكر من الوضع المزري الذي يشهده ميدان الشهيد معاوية».