

# الراشي يعود ضيفا مبعولا على مائدة العائلات العراقية

## مصانع زيت السمسم تستعيد عافيتها في الموصل بجهود فردية

يحاول العراقيون أن يستعيدوا حياتهم اليومية وتحريك عجلة الاقتصاد بعد معاناتهم من استبدال التنظيمات الإرهابية وما يعانيه من عدم الاستقرار السياسي اليوم، في مصانع الراشي أو زيت السمسم التي تنهض مجددا لتوفر فرص عمل للعائدين من رحلة نزوح قاسية.

الموصل (العراق) - تعتبر بعشيقية (15 كم شمال شرق الموصل) من المناطق الأولى في تأسيس معامل الراشي (زيت السمسم) التي تنتشر شهرتها بشكل واسع لأنها تتميز بتنوعيتها الجيدة ونكهتها المميزة الطيبة والمستخلصة من عصر السمسم الصافي، لكن الدواش أقسوا ازدهار هذه الصناعة بعد احتلال البلدة سنة 2014 فرحل أصحاب المصانع كما رحل أغلب العراقيين دون أن يأخذوا معهم شيئا.

والراشي الذي يستخلص من السمسم أصبح الضيف الصباحي على المائدة العراقية خاصة في فصل الشتاء لاحتوائه على سعرات حرارية عالية وخالية من الدهون المشبعة ودخوله في صناعة مواد غذائية أخرى مثل الحلويات والمعجنات والمقليات.

بعد طرد الدواش عاد أصحاب المصانع إلى بعشيقية، فوجدوا مصانعهم مدمرة، كما أوضح صباح جبور وهو أحد أصحاب مصانع الراشي، "قبل عام 2014، كنا نملك مصانع متطورة وعندما جاء تنظيم داعش، فقدنا كل شيء".

وأضاف بعد تحرير المنطقة في 2016 "عندما عدنا، وجدنا أن مصانعنا تعرضت للنهب أو الحرق أو التلف الجزئي أو التدمير الكامل".

بعد عودته، وجد أن نصف مصنعه قد هُدم في غارة جوية، ونهبت المعدات والمواد أو دُمرت.

قال جبور، إنه في السابق كان يوفر فرص عمل لما يقرب من 40 شخصا، لكن بعد إعادة فتح مصنعه، أصبحت لديه القدرة على توظيف ستة إلى ثمانية عمال فقط.

وعادت عجلات مصانع الراشي للدوران بعزم من أصحابها من أجل خلق فرص العمل لسكان المنطقة، الأمر الذي أدى إلى تحسن دخلهم ما يساهم في عمليات الاستقرار وإعادة الحياة إلى ما كانت عليه.

وكان سيد حاجي (صاحب مصنع آخر في بعشيقية) يشغل ما يقرب من 45 شخصا وينتج أكثر من 10 أطنان من الراشي يوميا، لكن الآن يعمل لديه أقل من 20 موظفا وينتج في اليوم أربعة أطنان فقط.

وقال رائد حيران توفيق (55 عاما) - وهو صاحب معمل لصناعة الراشي - لوكالة



### السمسم لا يستوي زيتا دون تحميص

حيث أغلقت أغلب المصانع والمعامل بسبب قلة الدعم الحكومي ووجود بضائع مستوردة من خارج العراق.

وأضاف "أما صناعة الراشي فربما تختلف عن باقي المصانع في العراق لاسيما في الموصل حيث تستهلك هذه الصناعات من مادة السمسم آلاف الأطنان، كما أن أغلب تلك المصانع يتم صنع مكائنها محليا وهذا ما يفسر عودتها إلى الإنتاج".

الراشي دخل في صناعة مواد غذائية مثل الحلويات والمعجنات والمقليات لأنه يحتوي على سعرات حرارية عالية وخالية من الدهون

وأكد أنه بعد تحرير المدينة من سيطرة التنظيم المتطرف أعيد فتح العشرات من مصانع الراشي في بعشيقية ومناطق أخرى في محافظة نينوى، وعادت لتنتج لإنتاجها عبر الأسواق المحلية وفي كل محافظات العراق ما وفر العديد من فرص العمل، وهو ما يساهم في تحسن الاقتصاد في المحافظة.

في حلب بلاستيكية لتوزيعه على الأسواق المحلية في عموم العراق.

وتكشف رشيد عن وجود صعوبات تواجهه عمل مصانع إنتاج الراشي منها عدم وجود دعم من قبل الحكومة خاصة في مجال توفير الطاقة الكهربائية والمواد الأولية، وكذلك انتشار عدد من المعامل الصغيرة التي لا تخضع للرقابة الصحية والتي تسوق منتجاتها بأقل الأسعار.

بدوره قال شنوان جيجو أحد سكان بعشيقية "إن هذه الصناعة تصنف ضمن التراث والأعمال والصناعات الفلكلورية لهذه البلدة القديمة التي اشتهرت بعدة صناعات في مقدمتها صناعة الراشي، كونها مادة غنية بالسعرات الحرارية والتي يعتبرها السكان مادة غذائية دسمة يتناولونها في وجبات الفطور الصباحية".

وأضاف "أن الراشي أصبح يستخدم في عدة صناعات محلية أخرى كصناعة الحلويات وصناعة أطباق المقبلات التي تقدم كوجبات أساسية في أغلب المطاعم، كما تم إدخال هذه المادة في صناعة المعجنات والكعك".

وقال الخبير الاقتصادي أحمد المعاضيدي "إن الصناعات المحلية العراقية لم تعد كما كانت عليه في السابق

بعشيقية تعد الأكثر شهرة في هذه الصناعة.

وعلى بعد نصف كيلومتر إلى الشمال من بلدة بعشيقية اختار خورشيد رشيد (40 عاما) موقعا لمصنعه الصغير المخصص لصناعة الراشي والذي لا تقل طاقته الإنتاجية عن باقي مصانع البلدة، بالقرب من سفح جبل بعشيقية الشهير.

وتحدث رشيد عن مراحل تصنيع الراشي قائلا "في المرحلة الأولى نقوم بتقنيع السمسم في أحواض ماء كبيرة ويترك قرابة خمس ساعات، وبعدها نقوم بتجفيفه بفرشه على الأرض ثم يدخل مرحلة وضعه بماكينه لتقسيره، وبعدها نقوم مرة أخرى بغسله بالماء والملح في الأحواض المائية لفصل الشوائب عنه".

وأضاف، أن المرحلة الثالثة تشمل غسل السمسم مرة أخرى لإزالة الملح، وهذه تسمى عملية التحلية، وبعد ذلك يتم تنشيفه من الماء ووضعه في أفران خاصة لتحميصه بدرجة حرارة خاصة، ثم يتم تحويله إلى مرحلة التصفية بمكائن غرلية كبيرة، بعدها يوضع في المعاصر لعصره ومن ثم تتم عملية التعبئة ووضعه

الآلة الحجرية البدائية التي تجرها الحيوانات وتقوم بعصر مادة السمسم. ونذكر أن تطوير هذه الصناعة تم على مراحل إلى أن وصلت إلى مراحل متقدمة بعد أن أدخلت التكنولوجيا والآلات الحديثة إلى صناعة الراشي، ما أدى إلى انتشارها في عدة مناطق من محافظة نينوى وليس الموصل وحدها، مبينا أن

العديد من التصريحات في أوقات سابقة حول ضرورة محاربة الاقتصاد غير المهيكل، أي الأنشطة الاقتصادية التي تحرم خزينة الدولة من مداخيل ضريبية وجمركية.

وأوضح مدير إدارة الجمارك المغربية نبيل لخضر أن البضائع المهربة "تلتحق أضرارا بالاقتصاد وتدمر المقاولات المغربية المنتجة".

وأكد في حديث مع صحيفة الإيكونوميست، أن الجمالين والحمالات هم "أول ضحايا (...) المافيات التي تستغل أوضاعهم الهشة وأحيانا تستغل" ياسهم.

وقدر حجم خسائر الاقتصاد المغربي من هذه التجارة بنحو 6 إلى 8 ملايين درهم سنويا (ما بين 620 إلى 830 مليون دولار). وتباع تلك السلع بأسعار منخفضة بالمقارنة مع السلع المغربية نظرا إلى استفادة مورديها من إعفاءات جمركية باعتبار أن مدينة سبتة تتمتع بوضع "ميناء حر". وكانت تصل إلى الفينديق عن طريق النساء الحمالات، خصوصا، ومنها إلى أسواق شعبية في مدن مختلفة بما فيها الرباط والدار البيضاء (أكثر من 300 كيلومتر جنوبا).

لكن معبر "تاراخال 2" الحدودي الذي شكل على مدى سنوات شريان هذه التجارة صار اليوم خاليا من الحركة ومحاطا بسيج حديدي تحت أعين رجال الدرك اليقظة.

وفي انتظار ذلك تكتفي اليوم ببيع سلع متنوعة منخفضة القيمة تفرشها على الأرض في إحدى أسواق الفينديق، "ون أن تربح منها شيئا" كما تهمس أسفة.

ولم تدل السلطات المغربية بتوضيحات حول إغلاق الحدود ووقف تجارة "التهرب المعيشي"، بينما صدرت

## حمالات البضائع المغربية يقفن في طابور البطالة

الفيندق (المغرب) - أوقف الإغلاق المفاجئ للمعبر الحدودي بين جيب سبتة الإسباني وشمال المغرب تجارة "التهرب المعيشي" التي كانت تشغل على الخصوص النساء حمالات البضائع، ما خلق أزمة اقتصادية واجتماعية على جانبي الحدود في غياب أي نشاط بدعي. ومنذ إغلاق المعبر قبل أربعة أشهر فقدت فاطمة الخمسينية - التي عملت حمالة بضائع طيلة حياتها - مصدر عيشها. وتتشكو غاضبة وضعتها الهش "يريدوننا أن نصبح متسولين".

وكان الآلاف من المغاربة رجالا ونساء يعبرون ذلك المركز الحدودي يوميا لنقل البضائع لحساب تجار يبيعونها في مدينة الفينديق المجاورة ومنها إلى أسواق في مختلف المدن المغربية، مستقيدين من الإغناء من الرسوم الجمركية، خلافا لنقل البضائع في سيارات أو شاحنات.

وتأسف فاطمة على الفترة "التي كانت فيها التجارة رائجة، لكننا اليوم لم نعد نربح شيئا ولا نجد أي عمل هنا"، مشيرة إلى أنها استطاعت إعالة خمسة أبناء بفضل هذه التجارة التي حظيت لسنوات بتسامح السلطات رغم أنها تلحق ضررا بالاقتصاد المحلي.

وانتهزت حمالات البضائع إعلاميا باسم "النساء البغلات" نظرا إلى طرود السلع الضخمة التي يحملنها فوق ظهورهن في مشاهد مهينة، قبل

## حمالات البضائع المغربية يقفن في طابور البطالة

منتصف ديسمبر ما اعتبرته "أزمة خانقة للتجارة" في المدينة. وتبدو مظاهر الكساد في المنطقة التجارية التي كانت تستورد منها سلع "التهرب المعيشي" داخل سبتة غير بعيد عن المعبر الحدودي، والتي أضحت اليوم فارغة والكثير من محلاتها مغلقة "فالتجارة متوقفة، إننا نخسر وقتنا هنا" كما يقول

ويضيف مشيرا إلى خزانة محله التجاري الفارغة، "الكثيرون غادروا المدينة، وأسعار إيجار البيوت انخفضت".

ويظهر الكساد أيضا في محطات الحافلات اللتين تسدان خاليتين من المسافرين، بينما كانت الحركة فيها دؤوبة. ويشكو سائق سيارة أجرة سيني قائلا "ترجع دخلي ثلاث مرات".

ويضيف متكئا على جانب سيارته "لا يوجد شيء هنا، لا مصانع ولا مزارع، باستثناء السياحة الشاطئية التي لا تدوم سوى شهرين في السنة".

أوصى تقرير برلماني مطلع يناير بإنشاء منطقة صناعية في الجهة لتحفيز ممتهني التهرب على العمل في الصناعة. لكن هذا الحل لا يبدو مقنعا في رأي التاجر عبدالله الذي يتسائل "من سيوظف امرأة خمسينية وأميه"، في إشارة إلى النساء الحمالات.

وعلى الجانب الآخر من الحدود انتقدت كوندفالية مقاولي سبتة

لا يعرفن مهنة أخرى

