



وفرة في الإنتاج ومعضلة في القطف



أجود أنواع النبيذ وأفخرها تتبع من هنا

## إحياء نبيذ جزائري بنكهة فينيقية

### مزارع الكروم تشكو نقص اليد العاملة لقطاف خيراتها



مساع لاستعادة المكانة والمنافسة في الساحة العالمية

وكتشف دحمان أن "الجزائر تعتبر من قديم الزمان، واحدة من كبار مصدري النبيذ في العالم.. كنا ننتج حوالي 22 مليون هكتولتر في الأربعينات والخمسينات وحتى الستينات، والآن خسرت السوق.. فحسب ننتج حوالي 400 ألف هكتولتر في السنة".

ويقع مصنع النبيذ ومزرعة الكروم في محافظة سيدي بلعباس (غرب الجزائر)، التي كانت في وقت من الأوقات مركزا لهذه الصناعة. ويقول العاملون فيها إن إنتاج النبيذ توقف تقريبا في سيدي بلعباس التي كانت معقلا للإسلاميين المسلحين في الحرب التي استمرت عشر سنوات في حقبة التسعينات. وهناك الكثير من المناطق التي تختص بصناعة النبيذ في الجزائر لعل أبرزها تلك التي تقع في محافظات مثل عين تموشنت، المعسكر، مستغانم، سيدي بلعباس ثم تلمسان.

لكن رجل الأعمال، الذي يملك هو وشقيقه شركة سبافي للنبيذ، يقول إنهما يعملان بجد لاستعادة السوق، لافتا "نريد إعادة إحيائها لكننا ننتظر تدخل الدولة لزراعة العنب لأننا بالفعل في حالة صعبة مقارنة بالطلب.. لدينا السوق المحلي والسوق الدولي، لدينا السوق الداخلي والسوق الخارجي".

وتستخدم الشركة، التي تأسست سنة 2004، حوالي 40 قنوا قديما لصنع النبيذ الذي يعتقدون أنه على درجة فريدة من الجودة.

وتحدث دحمان عن جودة العنب، قائلا "نوعية العنب ممتازة وبيئة بالعصير وحلوة.. ونسبة السكر عالية فيها".

ويرى معشسو، وهو موظف في شركة سبافي للنبيذ، أن الأقبية القديمة

الآن يمتنعون عنه وفي المقابل يريدون الحصول على المال بأسر السبل ودون تعب.. تقريبا هم لا يعملون أبدا".

وتملك الجزائر سوقا للنبيذ خاصة بها، بالإضافة إلى أنها لعبت دورا هاما في تاريخ صناعة النبيذ، حيث وقد استمر خلال حكم الجزائر من قبل الإمبراطورية الرومانية، فقد قام الرومان باستغلال الظروف المناخية التي تتميز بها الجزائر، والسهول الممتدة من الشرق إلى الغرب، والأرض الخصبة التي تسمح بمثل هذه الزراعة.

وقبل ثورة التحرير الجزائرية كانت تمثل الجزائر جنبا إلى جنب مع المغرب وتونس ما يقرب من ثلثي النبيذ في التجارة العالمية.

أما في الوقت الحالي فلم تعد الجزائر رائدة في مجال صناعة النبيذ في ظل ظهور دول أخرى تصدرت هذا المجال مثل ألمانيا وجنوب أفريقيا لكن وبالرغم من ذلك فلا زالت تحافظ على صناعة النبيذ ولو بكمية صغيرة خاصة في ظل توفرها على أزيد من 70 مصنعا مختصا في هذه الصناعة.

كما أن معظم المسؤولين في الحكومة الجزائرية يرون أنه من غير الملائم أن تعتمد الدولة في اقتصادها على صناعة النبيذ وهي دولة إسلامية مما دفع بالحكومة إلى الضغط على أصحاب الأراضي ودفعهم نحو تحويل أراضيهم أو على الأقل زرعها بالحبوب أو عنب المائدة.

يعمل منتج النبيذ في محافظة سيدي بلعباس، غرب الجزائر، على إحياء السوق واستعادة مكانتها كمركز للصناعة. لكنهم في حاجة لتدخل الدولة لدعم مزارعي الكروم الذين يشكون من غياب اليد العاملة مقابل وفرة محاصيل العنب وجودتها.

سيدي بلعباس (الجزائر) - يملا مزارعون في الريف الجزائري صناديق كبيرة بالعنب الأحمر والأخضر لنقله لاحقا إلى مصنع النبيذ. وتحاول الدولة، التي كانت يوما ما واحدة من أكبر مصدري النبيذ لأوروبا، إحياء إنتاجها القديم من المشروبات الكحولية ودعم منتجيها المحليين. واشترى حمدوش دحمان، وهو منتج للنبيذ عمره 43 سنة، في الأونة الأخيرة أربعة أقبية للنبيذ، ولديه مزرعة كروم مساحتها مئة فدان تقريبا، في محاولة لمواكبة الطلب المتزايد في الداخل والخارج.

نقص اليد العاملة يشكل معضلة مشتركة بالنسبة للعديد من المزارعين، حيث أصبح الجزائريون يمتنعون عن أداء هذا العمل، رغم وفرة الإنتاج



ويحدث مزارع اسمه محمد عن ظروف الزراعة الملائمة في البلاد لكنه يشكو من قلة الأيدي العاملة الراقية في العمل، قائلا "يتوقف لدينا كل ما نحتاجه في عملية الزراعة حتى الماء، لكننا نفتقد اليد العاملة، فهي غير موجودة، للأسف لم يعد الناس يرغبون في العمل اليدوي". وهذا النقص في اليد العاملة يشكل معضلة مشتركة بالنسبة للعديد من المزارعين، حيث ردد مزارع آخر يدعى طيب، نفس الشكوى، مؤكدا "في السابق، كان الناس يتهاقون على العمل، لكنهم أصبحوا

## أردنيات يحولن أوراق الأشجار الجافة إلى أعمال فنية



المطلوبة، يصبح بوسعنا أن نحولها إلى الشكل الفني الذي نريد مثل البطاقات، الأكياس، الألبومات وإلى غير ذلك من المعروضات الفنية".

ويوفر عائد بيع هذه المنتجات مصدر دخل للنساء العاملات في المشروع.

وقالت فظية المهيرات، إحدى المشاركتات في المشروع، "من الرائع أن يكون بإمكاننا العمل بعيدا عن الارتباط فقط بالأعمال المنزلية، فهذا العمل لا يوفر لنا موردا للرزق فحسب، بل يقدم لنا أيضا فرصة لتعزيز قدراتنا في الأشغال اليدوية، جميع السيدات سعيدات جدا بما نقوم به".

وتأسست الجمعية النسوية في عراق الأمير في عام 1996 بهدف حماية التراث المعماري في المنطقة وتمكين النساء، وتعمل 15 سيدة في الجمعية.

وتقدم الجمعية منتوجات السيدات عبر صفحتها على موقع فيسبوك، على أنها تصنع من مواد طبيعية خالية من الإضافات الكيميائية، ويتم تشكيل القطع بالتركيز على النضام المستوحاة من تراث المنطقة، إلى جانب أن استخداماتها مختلفة، فهي تصلح للاستعمال المنزلي أو الديكور.

ويتم تقسيم السيدات إلى قسمين أحدهما متخصص في تحويل النباتات إلى قطع فنية تحاكي المعالم الأثرية، والقسم الثاني يهتم بإنتاج قطع تصلح للاستعمال المنزلي.

وأشارت العبادي إلى أن ما تقوم به مجموعة السيدات الأردنيات يعود بالفائدة على المزارعين وأيضا على البيئة، مبينة أن "تحويل هذه النباتات لأعمال فنية يجنب المزارعين عمليات حرقها، فبدل أن يفكر المزارعون بحرق النباتات تقوم نحن بشراؤها من عندهم، وهذا ما يوفر دعما لهم من قبلنا، وفي آن يساهم في حماية البيئة، فحرق النباتات يلوث الأرض ويتسبب في أضرار بيئية".

وأكدت "ننتج ورقا مميزا على مستوى الشرق الأوسط، نصنع كل الأحجام (أي 2، 3، 4)، وبعد الحصول على الأشكال

وبعد ذلك تطهين الأوراق على النار لبضع ساعات وتوضع داخل قوالب مختلفة الأحجام لتشكيل السورق. وعندما يجهز الورق تقوم النساء بتحويله إلى منتجات فنية، بعضها يتحول إلى بطاقات عليها كتابات بالخط العربي والبعض الآخر يتحول إلى حقائب أو البومات.

الزراعة سواء في عراق الأمير أو أي منطقة أخرى من مناطق الأردن، بالإضافة إلى أننا نشترى أيضا ورق الموز من مزارع الغور".

وتمر صناعة هذه الأوراق بالعديد من المراحل من بينها تقطيع أوراق النباتات الجافة، ونقعها في الماء لمدة أسبوع،

عشان - تقوم مجموعة من السيدات الأردنيات من بلدة عراق الأمير (التابعة لمنطقة وادي السير القريبة من العاصمة عشان)، بجمع أوراق الأشجار الجافة، التي عادة ما يحرقها المزارعون بعد جني المحاصيل، وتحويلها إلى قطع فريدة من نوعها من السورق كالبطاقات والحقائب والألبومات.



عمل فيه حفظ للبيئة ودخل للنساء

وتقول النساء العضوات في جمعية سيدات عراق الأمير إن هذا المشروع يساهم في حماية البيئة إلى جانب أنه يوفر لنساء المنطقة وللزارعين مصدرا إضافيا للدخل.

وأوضحت يسرى العبادي، رئيسة الجمعية، "نعتمد أساسا على النباتات التي تحتوي على الياف، وتعامل مع العديد من الأصناف النباتية فكل منها طريقة تحضير معينة، لأن كل نبتة تعطينا لونا وملمسا مختلفا عن الأخرى".

وأضافت العبادي "نستخدم عيدان البامية (تختلف تسميتها من منطقة إلى أخرى وتسمى على كل من تونس والجزائر بالقناوية، أما في المغرب الملوخية أو المسكي المغذي)، حيث نقوم بشراؤها من المزارعين بعد انتهاء موسم