

المصدر: المدينة المنورة - احوال الناس

التاريخ : 23-08-2005 العدد : 15462

الصفحات : 4 المسلسل : 14

استغلال أصحاب المصانع يرهق مزارعي النخيل

الحرام.. موسم جني التمور والتشايط الاقتصادي

سعد محمد دغال - الخرمة:

موسم حصاد التمر من أهم الاوقات لدى اصحاب مزارع التخليل منذ القدم حيث تكثف ساعات العمل والأيدي العاملة. وقديماً كان الاقارب والجيران يساهمون في جمع الحاصل وتنقيته مما يختلف به اثناء الصرام من شواهد احوال الناس" زارت اخذى مزارع التمور لتتعرف على ما يدور في موسم جني ثمار التخليل الذي يسمى بالصرام.

في البداية التقينا بالشيخ محمد السبيعي الذي تحدث عن الصرام قديماً فقال: صرام التمر من أهم المواسم منذ القدم. حيث قديماً كان الاقارب والجيران يساهمون في جمع الحاصل وتنقيته من الشوائب حتى يصبح جاهزاً للبيع أو الأكل. ويشكل موسم الصرام حركة اقتصادية متميزة عن بقية اوقات السنة كما يفد في هذا الموسم الى اصحاب التخليل في مواقعهم تجار التمور إما للمقايضة أو للشراء نقداً، ويصاحب هذا الموسم عادات وتقائيد جميلة كان الاجداد يحافظون عليها، ومن هذه العادات التي تقوي الترابط الاسري المشاركة في جني الحاصل مقابل جزء من الثمر، وكان يخصص كل من اصحاب التخليل قديماً جزءاً من نخله لجيرانه وأقاربه.

في الطريق

واستكمل المواطن راجح السبيعي الحديث قائلاً:

التخله تمر بعدة مراحل لكل منها عمل مستقل على حدة، وهي

مرحلة "التشذيب" وهو قطع جريد التخليل اليايس او المصفر وتنظيف الكرائيف ليمت صعد النخل بكل سهولة. وبعدها تأتي مرحلة "التسييف" وهي أخذ البلف الزائد من داخل الكرائيف.

ثم يتلو هذه المرحلة مرحلة "التشويك" وهي تشويك الجريد من الشوك ويسمى بالعامية لدينا (المال) يسهل بعد ذلك عملية التفتيح وهي المرحلة التالية لتشويك وفيها يتم وضع نتاج التخل

داخل العلق (الطلع) المتلفق ويسمى الكشيش ومن ثم يتم ربطه بأحد الشماريح وتلدج المراحل التي تشمل بعد ذلك الاجمار وفيها يكبر البلع قليلاً ثم العلل وفيها أيضاً يثبت العلق على الجريد حتى لا يتكسر اذا زاد حجم البلع ويعملها وعندما يستوي البلع ويصبح رطباً تسمى هذه المرحلة مرحلة الخرفه وفيها يجنى الرطب وتجمعيه ومن ثم عرضه ويبيعه.

اما المرحلة الاخيريه وهي مرحلة الصرام وهي قطع عراجين التمر بعد نضجها حدثنا عما

المواطن ناصر الحضيبي الذي قال: فترة صرام التخليل لها طابع خاص حيث يجتمع اقارب وام بيت

صاحب النخل من الصباح الباكر في المزرعه حيث تقطع العراجين من قبل الاشخاص العريين في

تسلق جذوع النخل ويقوم هذا الشخص بانزال العرجون (العلق) بالرحيل على الارض ويستقبله

افراد آخرون يقومون بهزه واسقاط التمر منه على فراش او بساط ثم يتوزع الجميع على ذلك بتنقيه

ما تم صراجه في ذلك اليوم ويضع بعلمها في الحافز ويهيا للبيع في كراتير او بخزئه في احواض

خاصه او يعبأ في صفايح محليتها تسمى التتلك.

وعن صفواتك قال: هناك طرق متميزة في حشو التمر الحضيبي للحواي التخزين

ويختار لذلك التمر الرطب حيث يعرض في الشمس لعدة ساعات اذا كان جافاً ومن ثم يبرص

بالماء ويضع بعد ذلك في التتلك ويرص بقطعه من الخشب والآن اصبح هنك رصاصات من

الجليد سهله الاستعمال وتقطي التتلك بلىق اطرافها المفتوحه حتى تمتع مقفلة تماماً

ومن ثم تقلب التتلك الجشيه على رأسها حتى يخرج الماء الزائد منها لكن زياده الماء

تسبب تعفن التمر بسرعة.

كما تحدث لنا المعلم محسن مطلق قائلاً لقد تأخرت التخليل هذا العام

بقله المياه حيث قل انتاجها عن الاعوام الماضيه ورغم ذلك لجر ارتفاعاً

كبيراً لأسعار التمور رغم دعم مولاي خادم الحرمين الشريفين هذا العام

للمزارعين إلا ان اصحاب المصانع يستغلون هذه الدعم لتفاهم ويكون

الشراء بأسعار بسيطه قد لا تفي بحاجات المزرعه هنا اذا كان

الحاصل قليلاً.

