

تبسيل البسور "الفاغور" في سلطنة عمان

إذ تعتبر النخلة - قبل الطفرة النفطية التي شهدتها دول الخليج العربي - هي المصدر الأول للدخل القومي في سلطنة عمان، وهي المدار الأهم الذي يعتمد عليه أبناء السلطنة في معيشتهم اليومية.

لذلك كان تملك النخلة هو بمثابة المعادلة الصعبة التي يُقاس على أساسها غناء الفرد

إذا كان الفكر الإنساني قد أوجد عبارة "الحاجة أم الاختراع" فإن العماني قد سخر هذه العبارة، وجعلها واقعاً معاشاً في جانب من أهم جوانب حياة البشر وهو جانب الاقتصاد وفي أهم مكونة من مكونات الاقتصاد عبر الزمن وأيامه والدهر وأعوامه، ألا وهي الزراعة ومنتجاتها الحيوية وبخاصة النخلة.



د. سيف بن أحمد بن سيف البوسعيدي
باحث وكاتب إعلامي
سلطنة عمان - ولاية المضبيبي
Alsaif@2008-hotmail.com



منطقة جبلية كان لها الأثر البالغ في جودة المحصول وعملية التيسيل.

فبصور ولايات المنطقة الشرقية، وبخاصة الشمالية منها، مثل ولاية بديّة وولاية المضيبي، أجود وأعلى سعراً من بسور ولايات منطقة الباطنة الواقعة على شواطئ البحر، فمحاصيل النخيل الجبلية أجود من محاصيل النخيل الشاطئية عموماً.

مراحل عملية التيسيل:

تمر عملية تبسيل البسور بعدة مراحل، وكل مرحلة من هذه المراحل تعتبر فترة حرجة لمنتجي البسور بما يكتنف هذه المراحل من أمور من شأنها خلق القلق وعدم الاطمئنان لإنتاج محصول صالح وذو جودة اقتصادية. ومن أهم هذه المراحل ما يلي:

مرحلة الجداد: تعتبر مرحلة الجداد وهي "عملية حصاد ثمار النخيل" المرحلة الأولى التي تنطلق منها مراحل تبسيل البسور، إذ حصاد ثمر أصناف نخيل التيسيل والذي يتم عادة في أوائل شهر يوليو من كل عام، هي مناسبة اجتماعية يشترك فيها أبناء الأسرة الواحدة أو القرية الواحدة، والتي يمتزج فيها

في سلطنة عمان إلى ابتكار طريقة (تبسيل البسور) للتعامل مع الإنتاج الوفير لمحاصيل النخيل وتسويقها لخارج البلاد كتبادل تجاري مع دول العالم.

فيا ترى ما هي عملية تبسيل البسور؟ وما أصناف النخيل الجيدة للتيسيل؟ وما المراحل التي يتم بها التيسيل؟، تساؤلات يمكننا الإجابة عليها من خلال وقفات موضوعنا هذا.

مفهوم التيسيل:

التبسيل مفردة عامية عمانية تعني "عملية طبخ وتجفيف البسر" وهي طريقة توارثتها الأجيال في التعامل مع بعض أصناف النخيل ذات الإنتاج الجيد، والقابلة للطبخ في الوقت ذاته مثل "نخيل المبسلي، ونخيل المدلوكي، ونخيل بونارنجه"، فهذه الأصناف الثلاثة ذات اللون الأصفر، هي من أجود أصناف النخيل التي تعامل معها الفلاح والتاجر العماني على حد سواء في عملية التيسيل، وهذه الأصناف الثلاثة مرتبة حسب جودتها في التيسيل... بل إن المناخ المكاني لمناطق السلطنة واختلافه من منطقة بحرية إلى



من فقره، وهي الميراث الذي تتوارثه الأجيال جيلاً بعد جيل دون تفریط في الأرض والزرع العائلي بل والقبلي على حد سواء.

لذا كانت الضرورة تحتم على مالكي النخيل والمستفيدين من خيراتها إيجاد الوسائل المعينة لهم على حفظ الإنتاج بصورة تكفل لهم التسويق المربح والمقبول من قبل المستهلك، وبخاصة في الزمن السابق الذي لا تتوافر فيه وسائل الحفظ الحديثة من برادات وغيرها، ولا تتوافر فيه وسائل النقل مثل الطائرات والبواخر الحديثة، لذلك اتجه المزارعون المنتجون والبايعون لثمار النخيل



لوزارة التجارة والصناعة بمحافظة مسقط.
(انظر صورة مرحلة تنقية الفاغور)
حيث يتم بيع المنتج وزناً بوحدة خاصة تُسمى (البهار)، حيث يساوي البهار الواحد ”800 كيلوجرام تقريباً، ويتفاوت سعر البهار من منطقة إلى منطقة أخرى في سلطنة عمان، بل من ولاية إلى ولاية أخرى.

حيث تأتي ولاية بديعة بمنطقة شمال الشرقية في المرتبة الأولى بسعر (390) ريالاً عمانياً، أي (1000) دولار أمريكي تقريباً، وتليها ولاية المضبيبي بسعر (374) ريالاً عمانياً، أي (950) دولاراً أمريكياً تقريباً، ثم ولايات المنطقة الشرقية، ثم ولايات المنطقة الداخلية والظاهرة، ثم ولايات منطقة الباطنة، وهكذا.

تلك هي عملية تبسيل البسور في سلطنة عمان، والتي اتخذ منها المزارع العماني أداة من أدوات حفظ الإنتاج الزراعي، وتسويقه كمنتج صالح للتداول البشري، ومادة محلاة للصناعات الغذائية في جمهورية الهند ودول شرق آسيا وغيرها من الدول المستوردة لهذا المنتج الذي تجود به النخلة المباركة في الأرض الطيبة سلطنة عمان.

نحاسية كبيرة يُغلى فيها الماء ويضاف إليه البسر ويطيخ لمدة تتراوح ما بين 30 إلى 45 دقيقة، من ثم يُخرج البسر المطبوخ الذي يطلق عليها بالعامية العمانية (الفاغور) وهو لذيد الطعم. (انظر صور مرحلة طبخ البسور)

مرحلة التجفيف: فبعد مرحلة طبخ البسور و تحولها إلى فاغور يتم حمل الفاغور إلى أماكن خاصة عبارة عن أراض مفتوحة لأشعة الشمس الساطعة وهذه الأراضي مغطاة بحصى صغيرة ونظيفة من جميع القاذورات، ويتم نثر الفاغور بها لمدة 3 إلى 4 أيام حتى تجف جيداً، و بعضهم ينثر البسور المطبوخة على (الدعون) لتجفيفها بعيداً عن الأتربة والرمال الناعمة. (انظر صورة مرحلة تجفيف الفاغور)

مرحلة تنقية بسور (الفاغور) وحفظها: بعد مرحلة تجفيف الفاغور تأتي مرحلة مهمة يشترك فيها أفراد العائلة جميعاً وهي مرحلة جمع الفاغور الجاف وتنقية الصالح منه كمنتج ممتاز للبيع، وفرز غير الصالح كعلف للحيوان. ثم يتم تعبئة الفاغور الجاف في (جواني) تمهيداً لبيعه لمخازن البسور التابعة

الحب الأسري بالتعاون الاجتماعي مشكلاً يداً واحدة. (انظر صور مرحلة الجداد)

وهذه المرحلة ذات قلق يشغل المزارعين من حيث خوفهم من المؤثرات التي تؤثر عادة على إنتاج النخيل وقت حصاده وبخاصة الأمطار والعواصف، وكذلك الخوف من الانقلاب المفاجئ للثمر من البسر إلى الرطب الذي يسببه الحر الشديد وعدم الانتباه للنخل وهو يدخل مرحلة إنضاج البسر وتحوله إلى رطب ومن ثم تمر، وهذه المراحل غير صالحة لعملية التبسيل التي يشترط فيها البسر الخالص، لذلك تجدهم يحسبون الأيام ويدعون الله بالسداد.

مرحلة الفاغور: فبعد حصاد ثمار نخيل التبسيل وقطفها من عدوقها كالألي البراقة، تُحمل من المزارع والحقول إلى المكان الخاص لطبخها يُسمى (تَرْكَبَة) وتنطق أيضاً (تركيبه)، وهو عبارة عن بناء طيني على شكل مكعب له فتحتان، إحدهما لإدخال النار وأخشابها، والأخرى لإخراج الدخان وهما متقابلتان، ولكن إحدهما في اليمين والأخرى في الشمال وبينهما مسافة تزيد عن ستة أمتار يوضع بها مراحل الطبخ، وهي عبارة عن قدور



Photography by: Omar Bin Ahmad Al Bousaeedi - Sultanate of Oman