

عرس الربيع في الجنوب تفوح منه رائحة العطر والقطر وزهر الليمون

إعداد: رأفت نعيم

لربيع الجنوب من كل عام علامات فارقة تسجلها بساينته وحقله وتحملها المواسم الزراعية التي ارتبطت بهذا الفصل حتى تماهت معه .. وتشكل رائحة زهر الليمون احدى هذه العلامات المميزة التي تستوقف الوافدين والمارين في مناطقها التي تشتهر بزراعة الليمون والأبوصفير الذي يقطف زهرا ويقطر ماء زهر ..

الليل شذا يلاقي الوافدين اليها قبل وصولهم اليها فيدركوا انهم في طريقهم الى بلدة العطر زهرا وماء زهر.. يعتلي القاطفون اشجار البوصفير متغلغلين بين اغصانها الى حد التماهي وكأنهم جزء من لوحة طبيعية يشكلها مشهد القطاف على بيادر حقوله، حيث تبدأ رحلة الزهر الى كل بيت مرورا بمراحل القطف والجمع والتنقية والتهوية وانتهاء الى التقطير.. لكل زهرة قصتها.. ولكل مرحلة طقوسها وعدتها ونكهتها وما تتطلبه من جهد وكد واعتناء بالزهر الذي يكاد يُدلل ويُحمل على أكف الراحات حتى لا يفقد نكهته وفائدته والى ان يصبح قطرا.. ارتبط زهر الليمون بتاريخ وتراث تلك البلدات التي تحتفظ بمساحات واسعة من الأراضي المزروعة بشجر البوصفير، وتتميز بكون زهرا بعلياً، ما يجعلها تتقدم المناطق التي تشتهر بهذه الزراعة من حيث جودة الانتاج وكميته. يلعب الطقس دورا اساسيا في تحديد نجاح الموسم او عدمه وغزارة الانتاج او قلته، فالموسم يعتمد على مدى صمود الزهر بوجه الرياح ولا سيما الخماسينية اذا هبت، فهي العدو الأول لزهر الليمون ولذلك يسميه مزارعوه "مال هوا" وتجدهم يسابقون الزمن في قطافه تحسبا لعاصفة تقاجنهم او رياح تحصد موسمهم وتلفه .

تلي بلديات الجنوب التي تشتهر بانتاج زهر الليمون والأبوصفير ومشتقاتهما القسم الأكبر من حاجة السوق من الزهر وماء الزهر، تشتريه مؤسسات وأفراد في لبنان والخارج، وتحافظ مغدوشة على وتيرة انتاجها كما على ثبات اسعاره، من خلال تعاونية

من صيدا الى مغدوشة والمعمرية وطنبوريت والحجة والعدوسية وعدلون في الزهراني وصولا الى صور يحول زهر الليمون والأبوصفير بسايتين تلك المناطق الى ساحات عرس للطبيعة التي ترتدي ثوبها الربيعي المزركش بالزهر والمعطر برائحته الزكية. رغم انحسار المساحات المزروعة به، لا تزال عاصمة الجنوب صيدا تواظب على زراعة ليمون البوصفير وتقطير مشتقاته والذي يشكل جزءا من تراث وذاكرة المدينة.. فلزهر البوصفير لدى كثير من الصيداويين خصوصية ونكهة وعبق يمتد لأجيال خلت. حالها في ذلك حال بعض جاراتها من بلدات المنطقة التي تشتهر بهذه الزراعة وتحافظ على مساحات كبيرة مزروعة بها، ولا سيما البرامية و مغدوشة، التي تُعتبر عاصمة زهر البوصفير ببساتينها التي تفوح زهراً وعطراً وقطراً تتقاسمه امتيازاً طبيعياً وزراعياً وتراثياً مع بعض جاراتها القريبة والبعيدة في المنطقة، مثل زغدرايا وطنبوريت والمعمرية والحجة التي تنتج مجتمعة عشرات الأطنان من الزهر سنويا ويقصدها اللبنانيون من كل الانحاء، وتصدر ماء زهرا إلى كل المناطق، وحتى خارج الحدود.

بلدات توزع ربيعها على العالم زهرا وعطرا وقطرا

بفستانها الأخضر المرصع بزهر الليمون والأبوصفير تستقبل تلك البلدات فصل الربيع فتلاقيه بساينتها محملة بخير الطبيعة وبذلك السر الذي يتناقله همس الحقول للحقول، ويحملة النسيم



آلاف قنينة. والى جانب ما نقوم بتقطيره للتعاونية يأتينا البعض بكميات من الزهر من قطافه هو لنقطرها له في المعمل بعدما كان يقطره في بيته بواسطة كرات صغيرة. كما تأتينا الكثير من الطلبات من الخارج." وعن دور التعاونية يقول: "التعاونية هي التي تهتم بكل ما له علاقة بشجر البوصفير وبقطف الزهر وشرائه وجمعه ونقله وتقطيره وتحديد السعر لبيعه وهي التي تدير المعمل الذي بالكاد يكفي لتقطير زهر مغدوشة وحدها نظرا لكثافة الانتاج. والتعاونية تساعد في تصريف الانتاج وتمنع التجار من ان يستغلوا المزارع". ويضيف: "اليوم سعر كيلو الزهر 6500 علما ان القطاف متعب وبحاجة لأيد عاملة كثيرة في وقت قصير، ونحن قمنا بدراسة لكلفة الكيلو منذ لحظة حراثة الأرض والعناية بالشجرة والتسميد والتشحيل وصولا الى القطاف والجمع والفرز تبين انها بحدود 4000 ليرة. ويزيد عدد الضمانين لمواسم الزهر عن اصحاب الأرض والشجر الذين لا زالوا يعملون بأيديهم، لأن معظم هؤلاء اصبحوا كبارا بالسن".

ولزهر الجنوب عموما ومغدوشة خصوصا بحسب خوري ميزة خاصة عن غيره في بقية المناطق، وهي انه بعلي لا يسقى في الصيف كما هي الحال في الشمال مثلاً، لافتا الى ان حتى اهل الشمال يشترون ماء الزهر من الجنوب. وعن مشتقات الزهر وفوائده يقول خوري: "هناك ماء الزهر الذي يدخل في صناعة الحلويات وحتى بعض الأطعمة وفي كثير من الوصفات العلاجية لكثير من الأمراض، وهو بات جزءا من الضيافة المغدوشية مثله مثل القهوة ويقال له قهوة بيضاء. وهناك المرببات التي تصنع من قشر البوصفير وزهره بالإضافة الى شراب البوصفير".

يبقى ان زهر الجنوب بات علامة فارقة لواحدة من اشهر المنتجات الزراعية اللبنانية التي ذاع صيتها وجمال عطرها في المنطقة العربية والعالم وتبقى قارورة ماء الزهر المقطر اجمل هدية يمكن تقديمها لأنها تحمل عبق ربيع لبنان وتكتب اسمه بأحرف من زهر...

زهر الليمون والبوصفير ومشتقاتهما والتي تأسست في البلدة عام 1995. وتتولى التعاونية الاشراف على كل مراحل القطاف والفرز للزهر وصولا الى عملية التقطير في المعمل الوحيد في المنطقة الذي انشئ لهذه الغاية قبل العام 2004 بالتعاون بين مؤسسة الاسكان التعاوني ومؤسسة الحريري للتنمية البشرية المستدامة وبتمويل من الوكالة الأميركية للتنمية.

ويقول رئيس التعاونية نبيل خوري: "بعد ان يقطف الزهر تتسلمه التعاونية وتقوم بوزنه ومن ثم تشتريه من اصحابه او ضامنيه وهي التي تحدد سعر الكيلو منعا للإحتكار او للمنافسة بسعر اقل، ومن ثم نقوم بفلس كميات الزهر التي تقطف لتهוותها حتى لا تحترق وتنتف. ومن ثم يتم بيعه الى الزبائن الذي يقصدون التعاونية ومعظمهم يحجز مسبقا الكمية التي يريد، او تأتينا طلبات جديدة خلال فترة القطاف.. وما يتبقى من زهر يقطف كل يوم يجمع آخر النهار ويرسل الى المعمل لتقطيره ماء زهر، لأن الزهر "روحه ضيقة"، ولا يصمد اذا بقي لليوم التالي.. ويضيف: "هذه السنة نستطيع القول ان الموسم جيد ولكنه يبدو سريعا وقد لا يحتاج لأكثر من ثلاثة اسابيع والسبب ان الزهر عادة يقطف على افواج متلاحقة فتتمو البراعم وتزهر تباعا وبشكل متفاوت من حيث الحجم فتتدف على مرحلتين او ثلاثة، لكن هذه السنة وبسبب ارتفاع درجات الحرارة اكتمل نموها جميعا في وقت واحد لأن الطقس الدافئ يحفره على النمو سريعا. علما اننا خلال السنة الماضية عانينا كثيرا من الطقس واثر سلبا على الموسم، لكن هذه السنة افضل بكثير".

ويشير خوري الى ان مغدوشة وحدها تنتج سنويا ما بين 70 و80 طناً من زهر الليمون وان كل شجرة تنتج ما معدله 50 كيلو غرام من الزهر. ويقول: "نحن كتعاونية يدخل الينا حوالي 40 الى 45 طناً نقطر منها حوالي 10 الى 12 طناً أي ما يوازي 15 الف قنينة ماء زهر ونقوم ببيعها وتصريفها في لبنان وللخارج، ووحدها مؤسسة الحريري تشتري كل سنة حوالي 10