

حكاية النخيل في فلسطين

بقلم المرحوم
نعيم طاهر عبيد «العيساوي»

مركز استخلاص طلع النخيل الذكري
فلسطين، أريحا

naeem.essawi@gmail.com

أربعة عشر عاماً، ومن ثم توليت رئاسة الجمعية لمدة سنتين، وفي مطلع العام 2014 تم إجراء انتخابات لجمعية مزارعي النخيل في أريحا والأغوار، وتم انتخابي ناطقاً رسمياً ومراقباً عاماً على الجمعية من قبل الهيئة العامة للجمعية. وقد حرصت خلال تلك الفترة على المشاركة بالعديد من المؤتمرات والندوات التي تهدف لتنمية القطاع الزراعي، خاصة قطاع النخيل ومنتجاته مما كان له الأثر في استقطاب العديد من شركات الاستثمار والمستثمرين وشباب المستقبل لخدمة هذا القطاع.

التعاون الإقليمي

تم توقيع اتفاقية (مشروع اكساد) التابع لجامعة الدول العربية، ويهدف الى نشر ثقافة زراعة النخيل والعمل على رأس النخلة للوصول الى منتج عالي الجودة، وتم التعاون والتواصل مع العديد من الأصدقاء المهتمين بتطوير قطاع النخيل في الدول العربية.

سوسة النخيل الحمراء

بعد متابعة آثار سوسة النخيل الحمراء

أولاً: فصول الحكاية .. البدايات

بدأت حكايتي مع النخيل منذ عام 1971 حيث عملت مع والدي في تجارة التمور، فشكلت شجرة النخيل وثمارها مصدر الرزق بداية، إلى أن أصبح أحد اهتماماتي الرئيسية. وقد استمررت في العمل بنفس النمط الذي تعلمته من والدي، والذي يعمل به غالبية مزارعي النخيل وتجار التمور، لحين ألفت لأهمية التفكير بالتطوير، وتحسين الثمار، وزيادة الإنتاجية

التحول للشكل المؤسسي

هنا، بدأت في العام 1999 بوضع خطة لتطوير زراعة النخيل، بشكل مدروس يتناسب مع بيئة الأغوار، من حيث المناخ، والمياه المتوفرة، والبنية التحتية. كما لم يغب عن بالي، مسألة ارتباط ذلك بالحفاظ على الأراضي الزراعية، خاصة المهددة بالمصادرة، وزيادة فرص العمل للمزارعين في الأغوار. بدأت الاتصال بالمزارعين والمستثمرين، من أجل تأسيس جمعية تهتم بقضايا وهموم قطاع النخيل، حيث انتخبت عضواً في مجلس إدارة الجمعية، وعملت ناطقاً رسمياً باسم الجمعية لمدة





وعواقبها المدمرة توصلت لتقنية لمعالجة
سوسة النخيل الحمراء بطريقة سهلة
وغير مكلفة سأقوم بنشرها إن شاء الله
بعد أن تلقى القبول من قبل الباحثين
وبالأخص الدكتور عبد الباسط عودة
إبراهيم مع العلم أن مزارعنا خالية من أي
تواجد لسوسة النخيل الحمراء.

قيود الاحتلال وكسرها بالمبادرة

في عام 2012 ظهرت مشكلة كبيرة
واجهت مزارعي النخيل، وكادت أن تؤدي
إلى فشل منتج النخيل في فلسطين
بشكل كبير، وقد تمثلت بامتناع الاحتلال
الإسرائيلي عن بيع حبوب اللقاح طلع
النخيل الذكري وذلك بغية القضاء على
قطاع النخيل الفلسطيني وتدميره
اقتصادياً. وهنا، بادرت بوضع حل يقوم
على استغلال الأشجار الذكرية المتناثرة
في الشوارع والطرق والحدائق المنزلية
المزروعة عشوائياً التي تكفي لاحتياجات
المزارعين الفلسطينيين في منطقة أريحا
والأغوار. وقمت بابتكار تقنية بسيطة جداً
لتحقيق عملية الاكتفاء الذاتي. ومن ثم
قمت بتطوير مشروع وتأسيس مركز
استخلاص طلع النخيل الذكري الأول
والوحيد في فلسطين، وتأسيس مختبر
لفحص حيوية حبوب لقاح النخيل وبنك
لتخزين الفائض (منفعة متبادلة) الأول
والوحيد في فلسطين.

من المبادرة إلى المسؤولية المجتمعية

لم أكتف بإنشاء مركز استخلاص حبوب
اللقاح فقط، بل وقمت بتحويله إلى
مركز لتدريب المزارعين والمهندسين
العاملين في مجال الزراعة بالتعاون مع
الجامعات الفلسطينية على العمل على
رأس النخلة، والتدريب من بداية التلقيح
والتخفيف والري والتسميد وحتى مرحلة
ما بعد القطف لأهمية هذه الخطوات
في الحصول على منتج عالي الجودة مما
يسهل عملية التسويق وهذا ما يتمتع
به المنتج الفلسطيني، ومن ثم تم نقل
التجربة إلى قطاع غزة المحاصر بواسطة

اتحاد الغرف التجارية الفلسطينية لحل مشكلة نقص حبوب لقاح النخيل في قطاع غزة.

الاستثمار في الزراعة وتكثير الأشجار

وعلى الأرض نجحت في العام 2005 في استثمار قطعة أرض تقع على الحدود الأردنية الفلسطينية (الشريط الحدودي المحتل) وتعود ملكيتها لجمعية المشروع الإنشائي العربي لتدريب وتأهيل اللاجئين الفلسطينيين، وقد تم عقد اتفاقية مع الجمعية للاستثمار في هذه الأرض لمدة ثلاثين عاماً وبالتعاون مع منظمة الفاو العالمية تم تأهيل بئر المزرعة وبهذه الإغاثة كانت بداية زراعة أول ثلاثين فسيلة كانت هدية مستردة من دولة اسبانيا (نظام التكافل) وثلاثين فسيلة أخرى من رابطة الإغاثة الإسلامية الفرنسية (من نوع مجهول)، وتمكنت بذلك الوقت من زراعة 200 فسيلة أخرى من نخيل المجهول، وزراعة 1500 شجرة ذكرية من أصل نواه، للحصول على طلع النخيل الذكري وأصناف جديدة من نخيل التمر.

وبحمد الله في العام 2015 بلغ عدد أشجار النخيل في المزرعة أكثر من 5.500 نخلة، أنتجت 140 طن من التمر الفاخر وأنتجت هذه الأشجار 10.000 فسيلة كاملة الجذور جاهزة للزراعة بحال توفر المياه، ومن المتوقع عام 2020 إنتاج 320 طن من التمور و 10.000 فسيلة أخرى.

التسويق

قمت بإنشاء مركز لتعبئة وتغليف التمور ضمن مواصفات عالية الجودة ضمن المواصفات والمقاييس المعمول بها محلياً ودولياً. وقد تم اختياري مديراً تنفيذياً لخمس معارض مختصة بالنخيل ما بين العامين 2009 - 2014 هدفها استقطاب التجار -

والمستثمرين من فلسطين والخارج، وكانت نتائج هذه المؤتمرات والمعارض إيجابية حيث كان لها الأثر الكبير في استقطاب الكثير

من المستثمرين بالزراعة وخدمات ما بعد القطاف. بالإضافة الى ذلك توجهنا لتسويق منتجاتنا للأسواق الخارجية على نظام التشبيك بين المزارعين ومصانع التعبئة والتغليف، حيث قمنا بتأسيس عدة شركات لخدمة المزارعين فيما بعد القطاف من تعبئة وتغليف وتسويق والمشاركة بالمعارض الدولية.

طموحات وآفاق

- استقطاب مستثمرين للعمل على تدوير مخلفات النخيل.
- استقطاب مستثمرين جدد للعمل على تدوير المياه في مزارع النخيل قبل الري.
- حث المزارعين على العمل لإنشاء شبكات تشبيك وشركات لخدمات ما قبل القطاف وما بعده من:
- 1 - الشراء الجماعي
- 2 - التسويق
- 3 - مراكز تعبئة وتغليف وتسويق

ثانياً: سطور عن النخيل في فلسطين

فلسطين أرض الحضارة ومهد الرسالات السماوية حباها الله بميلاد سيدنا عيسى عليه السلام إذ قال تعالى: (وَهَـزِيَ إِلَيْكَ بِجِذْعِ النَّخْلَةِ تُسَاقِطُ عَلَيْكَ رُطْبًا غَنِيًّا). منذ آلاف السنين سُميت أريحا بمدينة النخيل، وفي العام 1967 بدأت زراعة النخيل بالتراجع والانحياز وذلك لعدة أسباب أهمها إغلاق الأراضي الزراعية الشاسعة بحجة أراضي عسكرية مغلقة وسيطرة الإسرائيليين على المياه.

في عام 1989 ما تبقى من أشجار النخيل في فلسطين ثلاثة آلاف وخمسمائة نخلة وحاجة السوق 3000 طن سنوياً. في عام 1993 بدأ الاهتمام بزراعة النخيل من أجل تنمية مستدامة فكان الاختيار لشجرة المجهول (شجرة المجهول مغربية الأصل) هُربت إلى كاليفورنيا ومن ثم إلى المستوطنات الإسرائيلية (الأراضي الفلسطينية المحتلة).

وبفضل الغيورين على نخلتنا أعيدت إلى الحضان العربي على ضفتي نهر الأردن

وبالأخص أريحا والأغوار حيث المناخ المناسب للنخيل وتوفر الأيدي العاملة. رغم الصعاب حقق مزارعو النخيل في فلسطين قفزة نوعية في زراعة النخيل من حيث الكم والنوع وجودة المنتج وتحقيق الأمن الغذائي والاقتصادي للعديد من الأيدي العاملة، والحمد لله فلسطين موجودة على الخريطة الدولية في زراعة النخيل وتعداد نخيلها 400.000 نخلة موزعة في أريحا والأغوار وغزة.

في عام 2015 وصلنا إلى الاكتفاء الذاتي وتم تصدير الفائض 1500 طن لأكثر من 40 دولة في العالم.

في 2015 حازت فلسطين على جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي كأفضل مشروع تنموي لنخيل التمر التي نعتز بها ونثمن دورها.

نأمل في عام 2020 أن نصل إلى 20.000 طن والوصول الى مليون نخلة بإذن الله والقدرة على تصدير أشغال نخيل المجهول الفائضة عن الحاجة.

ثالثاً: الجدوى الاقتصادية لنخلة المجهول في مزرعة أصدقاء النخيل (مزرعتي)

دونت هذه الدراسة على اعتبار الكلفة في فلسطين، حيث أنها مرتفعة جداً عن باقي الدول العربية وذلك للأسباب التالية:

- 1 - كلفة أجر العامل في اليوم الواحد من 20-25 دولار يومياً.
- 2 - 40 سنت مع العلم حاجة النخلة من 80-90 متر مكعب.
- 3 - ارتفاع كلفة السماد المركب (P-N-K) 20 سنت للكيلو الواحد.

التزمت في عملي بعدة عوامل من أجل النجاح والوصول الى منتج عالي الجودة وهي:

- 1 - ادخال الآلات من رافعات يسهل العمل في المزرعة ويخفف من كلفة الإنتاج والنقص في الأيدي العاملة
- 2 - التلقيح: الاهتمام بعملية استخلاص

طلع النخيل الذكري والتوفير عند النثر (عملية التلقيح) وألا يزيد استهلاك النخلة عن 3 غم للنخلة الواحدة ومن أجل هذه الغاية يفضل استخدام التلقيح الآلي والاستعانة بمسحوق الفحم وبودرة التالك لتسهيل عملية النثر للوصول الى نسبة عقد 100 %

3 - التخفيف: ويقصد به إزالة الثمار الزائدة بطريقة حسابية دقيقة.

4 - العمل على رأس النخلة من ري وتسميد وتقويس وتكيس والوقاية من أمراض النخيل والالتزام بالسلامة العامة.

5 - التأكد من اكتمال النضوج قبل القطاف.

6 - من أهم المراحل التوقف عن القطاف بعد الساعة العاشرة صباحاً مع بداية ارتفاع درجة الحرارة للمحافظة على منظر حبة التمر الخارجية.

7 - الاهتمام في مرحله ما بعد القطاف: التعبئة، التغليف، التصنيف، التدرج، التخزين والتسويق.

8 - الاهتمام والمشاركة بمعارض التسويق المحلية والدولية.

مرحلة ما بعد القطاف

1 - الفرز الأولي داخل المزرعة (إزالة التمور الفاسدة والجافة التي لا تصلح للاستهلاك اللدومي).

2 - التعقيم الحراري: تعقم التمور في

جدول (3) النتائج

اجمالي مبيع النخلة			(التكلفة السنوية للنخلة)				صافي الارباح النخلة السنوية			
عمر النخلة	انتاجية النخلة	سعر الكيلو	اجمالي البيع	ادوية واسمدة	حصة المياه	حصة رأس المال	حصة الأرض	ايدي عاملة	صافي الارباح بالدولار	صافي الارباح بالنسبة
5 سنوات	40 كغم	5\$	\$200	12 %	15 %	5 %	15 %	20 %	\$ 66.00	33 %
6 سنوات	50 كغم	5\$	\$250	12 %	15 %	5 %	15 %	20 %	\$ 82.50	33 %
7 سنوات	70 كغم	5\$	\$350	12 %	15 %	5 %	15 %	20 %	\$ 115.50	33 %
8 سنوات	85 كغم	5\$	\$425	12 %	15 %	5 %	15 %	20 %	\$ 140.25	33 %

غرفة دفيئة زراعية بدرجة حرارة 55 درجة مئوية لمدة 6 ساعات وهذا كاف للقضاء على جميع الحشرات والبيوض.

3 - التعقيم الكيماوي: 2 قرص فوستكسين لكل متر مكعب لمدة 12 ساعة.

4 - الغسيل (شاوور): يزيل جميع الغبار من الغلاف الخارجي لحبة التمر.

5 - التجفيف: طرد جميع المياه الزائدة من الغلاف الخارجي لحبة التمر.

6 - إزالة الشوائب والتمر الفاسد ومن ثم التصنيف والتدرج على ماكينة الكترونية خاصة للفرز (12 صنف من التمور) حسب النخب والحجم.

توصيات هامة للتعبئة والتغليف:

التعبئة: جميع الاحجام تبدأ من 100 ، 500 ، 1000 ، 2500 ، 5000 غرام نظام التتبع: يحتوي على اسم المزرعة وتاريخ القطاف وتاريخ التعبئة والتغليف وتاريخ التخزين ونهاية الصلاحية (ضمن المواصفات العالمية).

الالتزام بتطبيق المواصفات والمقاييس المحلية والدولية.

4 - مراقب الجودة: موظف خاص مهمته الاساسية مراقبة الجودة (اخصائي مختبر).

5 - التخزين: يحفظ في مكان بارد وجاف درجة الحرارة 18 تحت الصفر. كلفة زراعة الفسيلة الواحدة للخمس

سنوات الاولى 170 دولار.

انتاجية النخلة الواحدة من الفسائل خلال الثمانية سنوات الاولى من 8-10 فسائل وسعر الفسيلة 40 دولار × 9 فسائل = 360 دولار

ملاحظة هامة: أرس المال يسترد من بيع الفسائل.

ملاحظة: يتراوح سعر البيع بالجملة بعد التعبئة والتغليف من 4 - 15 دولار وذلك حسب الحجم والصنف لذلك نوصي دائماً بالجودة.

جدول (1): التدرج حسب حجم ثمرة التمر

الحجم	الوزن
صغير	من 9 - 15 غرام
وسط	من 15 - 18 غرام
كبير	من 18 - 21 غرام
جامبو	من 21 - 24 غرام
سوبر جامبو	من 24 - 40 غرام

جدول (2): التصنيف حسب الجودة

الصنف	كمية الهواء بالثمرة الواحدة
النخب الأول	من 0 - 5 %
النخب الثاني	من 5 - 35 %
النخب الثالث	من 35 - 100 %