ناقش سبل تطوير التعليم الزراعي وأوجه التعاون بين الوزارة والهيئة العليا للابتكار والعلوم

القائم بأعمال وزير الزراعة يطلع على مستوى الأداء بهيئة الموارد والمنشآت المائية

اجتماع بأمانة العاصمة لمناقشة مبادرة "نواة اليوم نخلة الغد" وتعزيز إنتاج النخيل

ALYEMEN ALZEIRAEIA

اليمن الزراعية

المركز الإعلامي لوزارة الزراعة والثروة السمكية والموارد المائية

تصدر عن المركز الإعلامي لوزارة الزراعة والثروة السمكية والموارد المائية

زراعية - تنموية - مجتمعية | السبت 11 رمضان 1447هـ | 28 فبراير 2026م | العدد 151 | أسبوعية | 12 صفحة | www.agri-yemen.net

أسواق الحبوب في تهامة

سنابل ذهبية في قبضة العشوائية

خلال الاطلاع على آلية تنظيم نقل الصادرات الزراعية

عاطف يحث على وزن الأسعار وضبط تدفق المنتجات اليمنية إلى الأسواق الخارجية

خلطة الطعمية اليمنية... نكهة أصيلة في سفرتكم الرمضانية

عصير البنجر... طاقة حمراء بعد الصيام

من الحقل إلى المائدة

"ثمرات الغدير" قصة نجاح يمنية تُحليها نكهة العنب

اقبال متزايد على الحبوب البلدية لكن فارق السعر مع المستورد يمثل تحدياً

توفر جميع الأصناف في مكان واحد يسهل على المواطن الشراء والمطلوب تسعيره واضحة ورقابة مشددة لحماية المنتج البلدي

أسواق الحبوب البلدية

ركيزة الأمن الغذائي ودعم المنتج المحلي

سوق الحبوب بصنعاء القديمة أنموذجًا

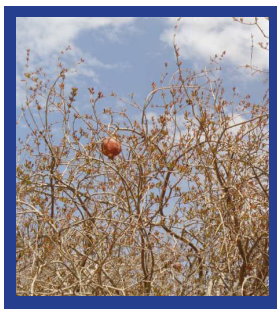
صفحة | 08

تحويل التحديات إلى فرص: تعزيز المنتج المحلي من محاصيل الحبوب في الأسواق المركزية

صفحة | 08

خيوط الجريمة: رحلة في عالم الصيد المحرَّم وشباك "الأشباح"

صفحة | 09

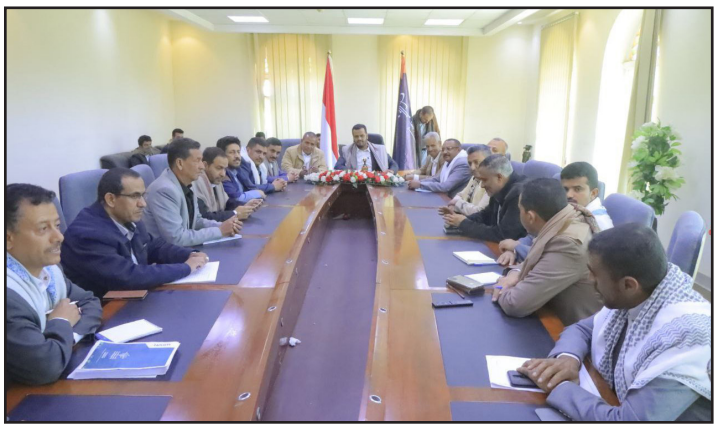


العمليات الزراعية المناسبة لأشجار الرمان خلال الموسم الحالي (شباط/فبراير)

اليمن الزراعية | زراعية - تنموية - مجتمعية
www.agri-yemen.net
العدد 151 | السبت 11 رمضان 1447هـ | 28 فبراير 2026م

ناقش سبل تطوير التعليم الزراعي وأوجه التعاون بين الوزارة والهيئة العليا للابتكار والعلوم

القائم بأعمال وزير الزراعة يطلّع على مستوى الأداء بهيئة الموارد والمنشآت المائية



اليمن الزراعية-صنعاء:

ناقش القائم بأعمال وزير الزراعة والثروة السمكية والموارد المائية عمار الكريم في اجتماع ضم وكلاء الوزارة والهيئة للموارد المائية ومدراء العموم المشاريع التي تنفذها الهيئة وفروعها بالمحافظات وإجراءات ضبط مخالفات الحفر العشوائي، وإخضاع المخالفين للأنظمة والقوانين ذات الصلة بها.

واستعرض المجتمعون، ما نفذته الهيئة بالشراكة مع الجهات العاملة في قطاع المياه، من مشاريع وأنشطة في إطار مشروع تحديث الإستراتيجية الوطنية للمياه وما تتضمنه من خطط وبرامج وفق مستهدفات الرؤية الوطنية ومنهجية عمل الإستراتيجيات السابقة.

وتطرق الاجتماع، إلى الجوانب المتصلة بمقترحات إعداد مبادرة "تسهيل" لتصحيح وضع الآبار والحفارات المخالفة، والتخلص من التراكمات الماضية المتعلقة بوضع حلول ومعالجات للقضايا المتراكمة في المحاكم والجهود المبذولة لإنجازها والتخلص منها.

وأكد القائم بأعمال وزير الزراعة، على ضرورة العمل بروح الفريق الواحد، ورفع مستوى الأداء والحفاظ على المياه وتنمية مصادرها، مشدداً الحرص على الشراكة مع السلطات المحلية في المحافظات والأجهزة الأمنية والجهات ذات العلاقة لضمان الحفاظ على الموارد والأحواض المائية، ومنع الحفارات من أعمال الحفر العشوائي.

بدوره، اعتبر وكيل هيئة الموارد والمنشآت المائية، أن مبادرة "تسهيل" خطوة إيجابية لحل الإشكالات والقضايا المتراكمة في المحاكم، ودفع المواطن وتحفيزه على الالتزام بالأنظمة والقوانين وتنفيذ إجراءات منع الحفر العشوائي.

اجتماع مع الهيئة العليا للابتكار والعلوم والتكنولوجيا

من جانب متصل، ناقش اجتماع بصنعاء الأحد الماضي أوجه التعاون والتنسيق المشترك بين وزارة الزراعة والثروة السمكية والموارد المائية والهيئة العليا للابتكار والعلوم والتكنولوجيا.

وخلال الاجتماع، أكد القائم بأعمال وزير الزراعة والثروة السمكية والموارد المائية عمار الكريم على أهمية التكامل المؤسسي والعمل بروح الفريق الواحد، مبيناً أن القطاع الزراعي والسمكي يمثل ركيزة أساسية للاكتفاء الذاتي وتعزيز عوامل القوة الوطنية.

ولفت إلى أن الواقع يفرض توجيه الجهود نحو الابتكار التطبيقي، خصوصاً في مجالات الميكنة الزراعية، وما بعد الحصاد، والتخزين، والتغليف، والتسويق، وسلاسل القيمة، مشدداً على ضرورة تطوير حلول عملية تُخفّض الكلفة وترفع جودة المنتج المحلي، مستعرضاً نماذج ناجحة في تصنيع وتجهيز الأجبان، وغربلة البذور، وتحسين السلالات، وتقنيات نزع الدهن من الحليب، إلى جانب تعزيز الصناعات التحويلية الزراعية والسمكية.

ودعا إلى تعميم التقنيات محلياً عبر تدريب الورش المركزية في المحافظات، وتمكين المنتجين والمبتكرين من تسويق حلولهم مباشرة للمزارعين والصيادين.

من جهته، استعرض رئيس الهيئة العليا للابتكار والعلوم والتكنولوجيا منير القاضي أبرز مشاريع الهيئة منذ تأسيسها، وفي مقدمتها تصنيع جهاز تنفّس صناعي محلي، وإعداد الرؤية الوطنية للتوطين الصناعي، وتحليل فاتورة الاستيراد لتحديد فرص الإحلال المحلي، إضافة إلى مشروع "الخارطة البحثية" التي تربط احتياجات القطاعات الإنتاجية بموضوعات البحث العلمي.

وأوضح أن الهيئة تعمل على تطوير منصة تفاعلية للتنسيق والشراكات بين الجامعات والقطاع الخاص والجهات الحكومية، إلى جانب مشاريع حاضنات الابتكار، وتسويق الأبحاث، وتصنيع مستلزمات زراعية محلياً، مثل المجففات والأفران الشمسية، ودراسات السدود والحلول المائية، وإعداد دليل توجيهي للسياسات والتقنيات والمبيدات الزراعية بالتنسيق مع الوزارة.

اجتماع مع رئيس جامعة صنعاء

وعلى صعيد آخر، ناقش القائم بأعمال وزير الزراعة والثروة السمكية والموارد المائية عمار الكريم مع رئيس جامعة صنعاء الدكتور محمد البخيتي الاثنين الماضي سبل تطوير التعليم الزراعي وتعزيز دوره في تلبية احتياجات المرحلة ومتطلبات سوق العمل.

وخلال الاجتماع أكد القائم بأعمال وزير الزراعة على أهمية تقييم المناهج الدراسية المعتمدة في كليات الزراعة، وقياس مدى مواءمتها مع الواقع الزراعي والبيئي في اليمن، والعمل على تحديث المفاهيم العلمية بما ينسجم مع البيئة المحلية ويلبي احتياجات سوق العمل.

وشدّد على ضرورة تفعيل المعامل التطبيقية والدفع باتجاه تشغيلها بكفاءة، وبذل كافة الجهود لتحديث وتطوير المناهج، بما يحقق التكامل في الأدوار والعمل بين الجوانب الأكاديمية والميدانية.

وأشار الكريم، إلى أهمية دور الكادر الأكاديمي في إنجاح العملية التعليمية، حاثًا على إكساب الطلاب خبرات عملية في مجالات الإنتاجية وتحزيم المزارعين وتناقل الخبرات، بما يعزّز من جاهزيتهم للعمل الميداني بعد التخرج.

بدوره، أوضح رئيس جامعة صنعاء، أن الجامعة تولي تطوير التعليم الزراعي جلّ اهتمامها، مشيرًا إلى التوجه لإنشاء لجنة تنسيقية عليا بين الجانبين، تتولّى إعادة النظر في الخطط الدراسية، وترتيب زيارات تطبيقية ميدانية للطلاب، وإيجاد شراكة فاعلة مع الجهات ذات العلاقة.

خلال الاطلاع على آلية تنظيم نقل الصادرات الزراعية

عاطف يحث على وزن الأسعار وضبط تدفق المنتجات اليمنية إلى الأسواق الخارجية

اليمن الزراعية- الحديدة

حث وكيل وزارة الزراعة والثروة السمكية والموارد المائية لقطاع التسويق المهندس محسن عاطف على ضرورة العمل بروح الفريق الواحد بما يضمن انسيابية حركة الصادرات وتحقيق أفضل عائد للمزارعين.

وشدد خلال اطلاعه على سير الجهود المتعلقة بتنظيم النقل الخاص بالصادرات الزراعية على أهمية تشكيل فرق ميدانية ومكتبية تعمل على مدار 24 ساعة لمتابعة عمليات التصدير ومعالجة أي اختلالات أولًا بأول.

وفي ختام الزيارة عقد المهندس عاطف اجتماعاً موسعاً مع عدد من المصدرين، وجرى خلاله بحث آليات التنسيق المشترك وتنظيم عمليات التصدير.

وأكد عاطف على أهمية ضبط تدفق المنتجات إلى الأسواق الخارجية ووزن الأسعار بما يحقق مصلحة المزارعين ويعزز من تنافسية الصادرات الزراعية اليمنية.

وأشار إلى أن المرحلة تتطلب مزيدًا من التكامل بين الجهات المعنية والمصدرين لضمان موسم تصديري منظم وناجح يعود بالنفع المباشر على المنتجين والاقتصاد الوطني.

اجتماع بأمانة العاصمة لمناقشة مبادرة "نواة اليوم نخلة الغد" وتعزيز إنتاج النخيل

اليمن الزراعية- صنعاء

ناقش اجتماع عقد في مكتب الزراعة والثروة السمكية والموارد المائية بأمانة العاصمة مبادرة "نواة اليوم نخلة الغد".

وتناول الاجتماع دور الجمعيات في إشراك المواطنين في تشتيل نواة التمر، وجمعها من الأماكن العامة مثل السجون والأقسام والجوامع، لتشكيلها في مشاتل الجمعيات ومشتل مكتب الزراعة، وتجهيز المراكز الصيفية لزراعتها بمشاركة الطلاب العاملين في المبادرة.

وتم خلال الاجتماع توزيع 1000 ملصق توعوي يوضح طريقة تشتيل التمر وآلية عمل المبادرة، حيث وزعت 400 ملصق على الجمعيات والبقية على الموظفين والجهات الحكومية.

كما تم توزيع أكثر من 50 برميل على الجمعيات لتوضع في الأماكن العامة والمساجد، و50 برميل آخر على المكاتب الحكومية والموظفين لدعم المبادرة الميدانية.

ويأتي هذا الاجتماع في إطار جهود مكتب الزراعة والثروة السمكية والموارد المائية والاتحاد التعاوني الزراعي لتعزيز إنتاج النخيل وتوسيع المشاركة المجتمعية في المشاريع الزراعية المستدامة.

جمعية السخنة تتسلم ألفي دجاجة بلدي ضمن مشروع القروض البيضاء

توزيع الأبقار لذوي الإعاقة ضمن برنامج التمكين الاقتصادي بمديرية الدريهمي بالحديدة

اليمن الزراعية- الحديدة

دشّنت جمعية الدريهمي التعاونية الزراعية المرحلة الثانية من مشروع التمكين الاقتصادي عبر توزيع الأبقار لذوي الإعاقة في عزلتي المنافرة والمشاقنة بمديرية الدريهمي، في إطار جهود الجمعية لتعزيز فرص العيش الكريم وتحسين المستوى المعيشي للمستفيدين من خلال مشاريع إنتاجية مستدامة، وذلك ضمن مشروع تنفذه وحدة التمكين الاقتصادي بوزارة الزراعة والثروة السمكية والموارد المائية.

وجرى خلال التدشين تسليم عدد من المستفيدين أبقاراً إنتاجية تسهم في توفير مصدر دخل مستمر وتحسين أوضاعهم الاقتصادية.

وأكد رئيس الجمعية أهمية المشروع في دعم وتمكين ذوي الإعاقة اقتصادياً وتعزيز مشاركتهم في العملية الإنتاجية، مشيراً إلى استمرار الجمعية في تقديم الدعم الفني والإرشادي للمستفيدين لضمان نجاح المشروع واستدامته.

وتأتي هذه الخطوة ضمن برامج الجمعية الهادفة إلى تعزيز التنمية الاجتماعية والاقتصادية وتحسين مستوى المعيشة للفئات المستهدفة، بما يسهم في تحقيق التكافل المجتمعي وتعزيز الإنتاج المحلي.

تسليم دواجن بلدي لجمعية السخنة

إلى ذلك، تسلمت جمعية السخنة التعاونية الزراعية متعددة الأغراض بمحافظة الحديدة الأربعاء الماضي الدفعة الأولى من مشروع التسويق المجتمعي للدواجن البلدي، بواقع ألفي دجاجة (لاحم وبياض)، مقدمة من جمعية "خيرات بلادي" في إطار برنامج القروض البيضاء، لدعم الإنتاج المحلي وتمكين الأسر الريفية اقتصادياً.

وخلال التسليم، اعتبر أمين عام الاتحاد التعاوني الزراعي محمد القحوم، هذه الدفعة النواة الأولى لإكثار الدواجن البلدي في الجمعية، وإحلال المنتج المحلي بديلاً عن المستورد، في إطار التوجهات الرامية إلى خفض فاتورة الاستيراد وتعزيز الأمن الغذائي.

وأوضح أن برنامج التمكين سيستمر بصورة دورية، مشيراً إلى استعداد جمعية "خيرات بلادي" لتوفير دفعات جديدة كل 14 يوماً لتوزيعها على الجمعيات التعاونية الأخرى، بالتنسيق مع الاتحاد والجهات المعنية، بما يكفل توسيع نطاق الاستفادة وتعزيز نجاح التجربة.

ودعا القحوم، مختلف الجمعيات التعاونية الزراعية إلى تعزيز التنسيق للاستفادة من برنامج القروض البيضاء، مؤكداً أن المرحلة المقبلة ستشهد توسعاً في الإنتاج والتسويق المجتمعي، بما يسهم في تحويل الأسر المحتاجة إلى أسر منتجة قادرة على رفد السوق المحلية بالدواجن البلدية وتحسين مستوى معيشتها.

من جانبه، أوضح مدير المديرية محمد عقاري، أن المشروع يجسد مبدأ التكافل والتمكين الاقتصادي، حيث تُمنح الدواجن للمزارعين والمربين كقرض حسن عبر الجمعية، على أن يُسترد من الإنتاج لاحقاً لضمان استدامة المشروع واتساع دائرة المستفيدين.

بدوره، أشار رئيس جمعية السخنة محمد معافى ومنسق المديرية ماجد الاهدل، إلى أن المشروع يأتي ضمن جهود تعزيز الاكتفاء الذاتي وتشجيع الأسر الريفية على تربية وإكثار الدواجن المحلية، بما ينعكس إيجاباً على وفرة المعروض في الأسواق وتقليل الاعتماد على الاستيراد، مثمنين جهود الاتحاد التعاوني الزراعي في تذليل الصعوبات أمام المزارعين.

وعقب التسليم، اطلع القحوم والحاضرون على موقع تجميع الأسمدة البلدية التابع للجمعية، مؤكدين أهمية الاستفادة من المخلفات الحيوانية في إنتاج أسمدة طبيعية تسهم في تحسين خصوبة التربة وخفض تكاليف الإنتاج، وتعزيز التكامل بين القطاعين الحيواني والنباتي في المجتمعات الزراعية.

تسويق أكثر من 400 كرتون من التمور المحلية بمديرية الزهرة بالحديدة

تدشين شراء وتوريد محصول فول الصويا لمخازن الجمعية الزراعية بباجل

اليمن الزراعية- الحديدة

دشنت السلطة المحلية وشعبة التعبئة وجمعية الزهرة تسويق أكثر من 400كرتون من تمور تهامة المنتجة محلياً في أسواق مديرية الزهرة.

وخلال التدشين أكد مدير عام مديرية الزهرة، العقيد عبد الرحمن الرفاعي على أهمية هذه الخطوة في دعم وتوطين المنتج المحلي وتقليل فاتورة الاستهلاك للمنتجات الخارجية، داعياً التجار ووجهاء وأعيان المجتمع ومدراء المكاتب التنفيذية إلى تشجيع مثل هذه المبادرات التنموية، مؤكداً استعداد السلطة المحلية وشعبة التعبئة العامة لتسهيل كافة الإجراءات لضمان نجاح المشاريع المشتركة بين الجمعيات التعاونية.

بدوره، أكد مسؤول الحشد والتعبئة بالمديرية أبو طه الهادي دعم السلطة المحلية لهذه المبادرات وحرصها على نجاح التعاون مع الجمعيات التعاونية في تسويق المنتجات الوطنية.

بدوره، أشار رئيس جمعية الزهرة، قاضي هزاع، إلى أن المشروع يهدف إلى رفد الأسواق بالمنتجات المحلية ورفع مساهمة التمور اليمنية في الأسواق، بما يسهم في إحلال المنتج المحلي بديلاً أساسياً عن المستورد.

من جانبه، أفاد مسؤول وحدة التسويق في جمعية الزهرة، الدكتور أحمد مغبش، أن المشروع يأتي تنفيذاً لتوجيهات القيادة السياسية والاتحاد التعاوني الزراعي ووزارة الزراعة والثروة السمكية واللجنة الزراعية العليا، وبالتعاون مع جمعية الدريهمي، لتمكين المنتج المحلي وتخفيض فاتورة الاستهلاك للمنتجات الخارجية.

تدشين شراء فول الصويا

إلى ذلك دُشن بمديرية باجل بمحافظة الحديدة، الثلاثاء عملية شراء واستلام محصول فول الصويا من المزارعين وتوريده إلى مخازن جمعية باجل التعاونية الزراعية متعددة الأغراض.

وخلال التدشين، ثمن مدير المديرية عبدالمنعم الرفاعي جهود الجهات المعنية في إسناد القطاع الزراعي بالمديرية، مشيداً بنجاح تجربة زراعة فول الصويا وتحميله على محاصيل أخرى كالذرة، بما يسهم في تعزيز الإنتاج المحلي وزيادة كفاءة الأرض الزراعية.

وأشار إلى أن المديرية تمضي قدماً في توسيع المساحات المزروعة بمحاصيل الحبوب والبقوليات، وتفعيل دور الجمعيات التعاونية في تسويق المنتجات ودعم المزارعين، تنفيذاً لتوجيهات القيادة الثورية والمجلس السياسي الأعلى للتوجه نحو الاكتفاء الذاتي وتقليل فاتورة الاستيراد.

وأكد أن محصول "الصويا" يمثل كنزاً غذائياً ومصدراً هاماً للبروتين النباتي.. لافتاً إلى أن الاهتمام بزراعته يأتي ضمن استراتيجية تعزيز الأمن الغذائي.

فيما أوضح مدير التقييم والمتابعة المركزية بوزارة الزراعة المهندس عبده هفج، ومدير مشروع إكثار بذور الصويا المهندس مطهر الخيشمي، أن التوسع في إنتاج الصويا محلياً سيسهم بشكل مباشر في توفير ملايين الدولارات التي تنفق سنوياً في الاستيراد، مؤكدين على أهمية الاعتماد على البذور المحلية لتحقيق السيادة الغذائية.

بدوره أفاد رئيس جمعية باجل التعاونية، عادل سالم، بأن الجمعية تتبع آليات دقيقة في نقل وتجفيف وتنظيف المحصول وتخزينه وفق معايير الجودة لضمان الحفاظ على قيمته الغذائية.. مؤكداً أن هذه الخطوة تأتي في إطار جهود توطين زراعة المحاصيل الاستراتيجية.

مناقشة تطوير الأداء الإنتاجي لشركة مأرب للدواجن وتعزيز استقرار قطاع الدواجن

اليمن الزراعية- صنعاء

ناقش ضابط سلسلة الدواجن والبيض بوزارة الزراعة والثروة السمكية والموارد المائية، المهندس هلال الجشاري مع مدير عام شركة مأرب للدواجن محمد عبد الملك الدرة، آليات تطوير الأداء المؤسسي وتعزيز الطاقة الإنتاجية للشركة وتوطين مدخلات إنتاج الدواجن.

وتطرق اللقاء إلى إمكانية تشبيك الشركة مع الجمعيات التعاونية للاستفادة من بنيتها التحتية، بما في ذلك الفقاسات ومخازن التبريد، وتنظيم تسويق بيض الدواجن، في إطار جهود وزارة الزراعة والثروة السمكية والموارد المائية للنهوض بقطاع الدواجن ودعم استقراره في السوق المحلية.

وأكد المجتمعون على أهمية تعزيز الشراكة بين الجهات المعنية والقطاع الإنتاجي الخاص وتكامل الأدوار لتذليل التحديات الفنية والإجرائية، بما يسهم في استدامة العملية الإنتاجية وتحقيق قيمة مضافة للاقتصاد الوطني.

اليمن الزراعية | زراعية - تنموية - مجتمعية
www.agri-yemen.net
العدد 151 | السبت 11 رمضان 1447هـ | 28 فبراير 2026م

السوق المركزي لمحاصيل الحبوب

تنوع في العرض وثقة متنامية من المستهلكين

اليمن الزراعية | الحسين اليزيدي

يبرز السوق المركزي لمحاصيل الحبوب المحلية في أمانة العاصمة كأحد أهم المنافذ الحيوية لدعم الزراعة الوطنية وتعزيز حضور المنتج البلدي في الأسواق. ويشكل السوق نقطة التقاء بين المزارعين والتجار والمستهلكين، حيث تتنوع فيه أصناف الحبوب الزراعية القادمة من مختلف المناطق اليمنية، في مشهد يعكس ثراء الإنتاج المحلي وتنامي الوعي بأهمية الاكتفاء الذاتي.

ومن خلال شهادات عدد من التجار والزوار، تتضح أهمية هذا السوق كمكان للبيع والشراء، ومنصة اقتصادية تسهم في تنشيط الحركة التجارية، ودعم المزارع اليمني، وتوفير خيارات متعددة أمام المواطنين بأسعار متفاوتة تناسب مختلف الشرائح الاجتماعية.

ويروي التاجر أحمد صعترة تجربته اليومية مع تجارة الحبوب، متحدثًا عن أهمية السوق المركزي لمحاصيل الحبوب المحلية في أمانة العاصمة، ودوره في دعم المنتجات البلدية والمزارعين.

ويقول صعترة إنه يعمل في بيع مختلف أنواع الحبوب المحلية التي ترد إلى السوق من عدة مناطق يمنية، موضحًا أن الذرة البيضاء تصل من سنحان وتهامة، فيما ترد الذرة الحمراء (المرسلة) من إب، إضافة إلى "الغرب الحمراء" من تهامة، والذرة الصفراء من إب وآنس وخولان، كما تتوفر لديه أصناف الدخن المتنوعة.

ويضيف أنه يبيع عدة أنواع من البر (القمح) البلدي، منها "البر البوني" المزروع في عمران، و" البر السمراء" و"البر الزراعي" و"البر الغنيمي" من الجوف، إلى جانب الشعير والسقله والرومي الأصفر، والرومي الأبيض المزروع في إب – سحول.

وتشمل تجارة صعترة كذلك الفاصوليا البيضاء والحمراء، والفول، والقلاء، والعتر، وفول الصويا، والدجرة، والبن البلدي، والكركديه، والعشر، إضافة إلى تشكيلة واسعة من البهارات اليمنية مثل الكمون، والشمار، والصعتر، والبسباس بأنواعه، والحلبة الخضراء، والكبزرة، والسمسم الأبيض والأسود، والحبة السوداء، والثوم البلدي، والكركم، والهرد وغيرها.

وعن حركة البيع، يؤكد صعترة أن الإقبال من المواطنين في تزايد مستمر، مشيرًا إلى أن كثيرًا من المستهلكين يفضلون الحبوب البلدية لجودتها العالية، لكنه يلفت إلى أن ارتفاع سعر البر البلدي مقارنة بالمستورد يمثل تحديًا، إذ يتجه بعض المشترين إلى القمح الخارجي بسبب انخفاض سعره، رغم أن الفارق السعري – بحسب قوله – بسيط مقابل جودة المنتج المحلي.

ويناشد القائمين على السوق بضرورة مساعدة المشترين فيما يتعلق بالأسعار، مع التشديد على أهمية الحفاظ على جودة الحبوب اليمنية، مؤكدًا أن دعم المنتج البلدي يسهم في تشجيع المزارع المحلي وتعزيز الاقتصاد الوطني.

اقبال كبير على الحبوب البلدية

من جانبه يؤكد التاجر حذيفة العبيدي أن السوق يمثل ركيزة أساسية لتسويق الحبوب الوطنية ودعم المزارعين، مشيرًا إلى أن النشاط فيه يشهد تطورًا ملحوظًا خلال السنوات الأخيرة.

ويقول العبيدي إنه يبيع جميع أنواع الحبوب البلدية، وفي مقدمتها البر بأنواعه، والذرة، والشعير، والرومي،

صعترة: الإقبال على الحبوب البلدية في تزايد لكن فارق السعر مع المستورد يمثل تحديًا

العبيدي: السوق ركيزة لدعم محاصيل الحبوب الوطنية ونشهد تطورًا في الإنتاج والإقبال

والدخن، وغيرها من الأصناف المحلية التي يتم توريدها من المزارعين إلى السوق المركزي، مضيفاً أن تنوع المعروضات وجودتها أسهما في تعزيز ثقة المستهلكين بالمنتج البلدي.

وعن الإقبال، يوضح أن الطلب على الحبوب البلدية قوي، وأن نسبة الشراء خلال هذا العام ارتفعت مقارنة بالعام الماضي، لافتًا إلى وجود تطور ملحوظ سواء في حجم الإنتاج الزراعي أو في وعي المواطنين بأهمية شراء المنتج المحلي، لافتاً إلى أن هذا التحسن يعكس تنامي الاهتمام بالأمن الغذائي ودعم الاقتصاد الوطني.

غير أن العبيدي يشير إلى جملة من التحديات التي تواجهه كتاجر، أبرزها تقلبات الأسعار وارتفاع تكاليف النقل والتخزين، إضافة إلى المنافسة مع الحبوب المستوردة التي غالبًا ما تكون أقل سعرًا، ما يؤثر أحيانًا على قرار الشراء لدى بعض المستهلكين، منوهاً إلى الحاجة لتحسين آليات التنظيم داخل السوق بما يسهل حركة البيع والشراء ويحافظ على استقرار الأسعار.

ويوجه العبيدي رسالة إلى القائمين على السوق بضرورة تكثيف الجهود لدعم التجار والمزارعين، والعمل على ضبط الأسعار، وتحسين الخدمات داخل السوق، بما يضمن استمرارية الإقبال ويعزز مكانة الحبوب البلدية في السوق، وأن دعم المنتج المحلي هو مسؤولية مشتركة تسهم في تقوية القطاع الزراعي نحو تحقيق الاكتفاء الذاتي.

انطباع الزوار عن السوق

وفي جولة داخل السوق المركزي لمحاصيل الحبوب المحلية، عبّر الزائر عبده الجومري عن تقديره لفكرة السوق، معتبرًا أن هذه الخطوة تمثل تحولًا إيجابيًا في دعم المنتج المحلي وتنظيم عملية تسويق المحاصيل البلدية.

وأوضح الجومري أن انطباعه الأول عن السوق كان إيجابيًا، من حيث تنوع المعروضات وتوفر أصناف متعددة من الحبوب البلدية ذات الجودة العالية والقيمة الغذائية المهمة، مشيرًا إلى أن سبب زيارته يتمثل في رغبته بشراء حبوب زراعية من إنتاج محلي خالص، دعمًا للمزارعين وثقةً منه بفوائد المنتج البلدي مقارنة بالمستورد.

الجومري: نريد تسعيرة واضحة ورقابة مشددة لحماية المنتج البلدي

القاضي: توفر جميع الأصناف في مكان واحد يسهل على المواطن الشراء

وأضاف أن وجود سوق مركزي يجمع هذا التنوع من الحبوب في مكان واحد يسهل على المستهلك عملية الاختيار والمقارنة، ويمنحه فرصة الحصول على احتياجاته من مصدر موثوق، بدلاً من التنقل بين محلات متفرقة قد تفتقر إلى الشفافية في عرض المنتجات.

وشدد على أهمية تطوير السوق بشكل مستمر، سواء من حيث تحسين بيئة العرض، أو من حيث ضبط الأسعار، مؤكداً على ضرورة وضع تسعيرة واضحة ومعلنة لكل منتج زراعي بحسب جودته، بحيث تكون الأسعار محددة وثابتة طوال الفترة، دون تفاوض عشوائي مع الزبائن، الأمر الذي من شأنه تعزيز الثقة بين البائع والمشتري وإشعار الزائر بالاطمئنان عند الشراء، مشيراً إلى أن من أبرز التحديات التي يجب معالجتها تكثيف الرقابة على المنتجات، لا سيما الخارجية منها، موضحًا أن بعض المحلات – وفقًا لما يلاحظه – قد تبيع الحبوب المستوردة على أنها محلية، أو تقوم بخلط المنتج الخارجي مع البلدي ثم بيعه باسم منتج وطني، وهو ما اعتبره تجاوزًا يضر بالمزارع المحلي ويؤثر سلبًا على سمعة السوق والمنتج الزراعي اليمني.

ويدعو إلى تشديد الرقابة الصحية على الحبوب المعروضة، والتأكد من خلوها من التسوس أو التلف أو أي عيوب تؤثر على جودتها، مشيرًا إلى أن الحفاظ على جودة المنتج لا يقل أهمية عن ضبط السعر، مبيناً أن الشراء من السوق المركزي يظل أفضل من الشراء من أماكن أخرى، شريطة توفر الشفافية والرقابة والتنظيم، لافتًا إلى أن المستهلك عندما يجد سعرًا محددًا وجودة مضمونة سيعود للشراء مرة بعد أخرى، ما يسهم في تنشيط الحركة التجارية ودعم الإنتاج الزراعي الوطني.

من جهته يعبّر الزائر نديم القاضي عن رضاه عن السوق المركزي لمحاصيل الحبوب المحلية، مؤكدًا أن زيارته الأولى تركت لديه انطباعًا إيجابيًا عن مستوى التنظيم وتنوع المعروضات.

ويقول إنه وعلى الرغم من كونها زيارته الأولى للسوق، إلا أنه وجده "جيدًا جدًا" من حيث توفر مختلف المحاصيل الزراعية المتعلقة بالحبوب، مشيرًا إلى أنه لاحظ وجود جميع الأصناف تقريبًا، سواء كانت حبوبًا كاملة أو مطحونة وجاهزة للاستخدام، الأمر الذي يسهل على المواطن الحصول على احتياجاته دون عناء البحث في أماكن متعددة.

ويرى أن تنوع المعروضات داخل السوق يمنح المستهلك حرية الاختيار بين عدة بدائل، سواء من حيث النوع أو الجودة أو السعر، وهو ما اعتبره نقطة إيجابية تخدم مختلف فئات المجتمع، مؤكداً أن الأسعار – بحسب ملاحظته – متفاوتة بما يتناسب مع القدرة الشرائية للمواطنين، حيث توجد خيارات تناسب جميع الطبقات الاجتماعية، خاصة في ظل الظروف الاقتصادية الصعبة التي يمر بها المجتمع.

ويشير القاضي إلى أن وجود سوق متخصص يجمع هذا الكم من الحبوب في مكان واحد يعزز من استقرار الأسعار ويخلق نوعًا من المنافسة الإيجابية بين التجار، بما يصب في مصلحة المستهلك، منوهاً إلى أن استمرار هذا التنوع والحفاظ على مستوى الأسعار المناسب سيسهمان في تعزيز ثقة المواطنين بالسوق وتشجيعهم على تكرار الزيارة والاعتماد عليه كمصدر رئيسي لشراء الحبوب.

اليمن الزراعية | زراعية - تنموية - مجتمعية
www.agri-yemen.net
العدد 151 | السبت 11 رمضان 1447هـ | 28 فبراير 2026م

أسواق الحبوب في تهامة

سنابل ذهبية في قبضة العشوائية

اليمن الزراعية | أيوب أحمد هادي

بينما ترسم مزارع تهامة لوحةً زاهية من "الاكتفاء الذاتي" بسنابل الذرة والدخن وفول الصويا التي تعانق السماء، تصطدم هذه الطموحات الوطنية بواقع مرير يقف حائلًا عند عتبات الأسواق الشعبية المتهالكة.

هنا في قلب هذه الأسواق حيث يُباع "قوت اليمنيين" ومصدر أمنهم الغذائي، تغيب المعايير الصارمة وتنتعش فوضى العشوائية التي تلتهم عرق الفلاح.

ويثار هنا تساؤل من قبل الكثيرين: لماذا لا تتحول "أسواق الحبوب" إلى مؤسسة اقتصادية منظمة تحمي المنتج الوطني حتى الآن؟ وأين هو دور هيئة تطوير تهامة؟

ويشير عدد من المزارعين والتجار إلى أنهم يعملون بلا خدمات وهم مستعدون لدفع رسوم مقابل وجود سوق مركزي نظيف بمختبرات جودة تضمن لهم بضاعة صالحة للتصدير بدل المخاطرة في أسواق مكشوفة، كما يقول المزراع....."

من جهته يقول المزارع حسن جرباش: "المحصول أمانة في يد الوسطاء، ونزرع بعرق الجبين، وبمجرد وصولنا للسوق تنتهي سيطرتنا، فالسماسرة يحددون السعر في لحظة، ونبيع بالبركة لغياب المخازن والموازين."

أما المزارع يحيى عبيد فيقول: "النظافة ضائعة؛ والحبوب تُفرش على التراب، وهذا يمنح التاجر حجة لخفض السعر بدعوى الشوائب، كما أن السوق المنظم سيرفع قيمة محصولنا بنسبة 20% على الأقل."

بدوره يقول المزارع سالم عبده معافا: "الجمعية توفر الديزل والبذور لكنها تغيب عند 'البيع'، مواصلاً حديثه بالقول: "نريد نقاط تجميع تحمينا من تقلبات السوق العشوائي الذي لا يستوعب طموحاتنا."

ويقول المزارع محمد علي: "تكاليف النقل تأكل الأرباح بسبب التنقل بين الأسواق بحثًا عن سعر عادل، والسوق المركزي سيختصر المسافات ويوفر سعرًا رسميًا معلنًا."

وتُظهر هذه المعطيات أن معضلة المزارع التهامي لا تكمن في "القدرة على الإنتاج"، بل في غياب "الأمن التسويقي"، فالمزارع يجد نفسه وحيدًا في مواجهة شبكة معقدة من الوسطاء الذين يستغلون غياب الصوامع، وفقدان التسعيرة الاسترشادية، وتهالك البنية التحتية، ولذا فإن وجود "سوق مركزي للحبوب" في تهامة، بات ضرورة سيادية؛ لأن الاستمرار في النهج العشوائي يعني استنزاف جهود المزارع وإبقاء فاتورة الاستيراد مفتوحة على مصراعيها.

الإنتاج بلا سوق هدر للموارد

ويوضح مدير عام هيئة تطوير تهامة، المهندس فواز العذري، أن الهيئة لم تكن يوماً غائبة عن المشهد الزراعي، مؤكداً أنها تمثل الركيزة المحورية التي تستند إليها العملية الزراعية في تهامة، في حدود الموارد والإمكانات المتاحة.

ويشير العذري إلى أن الهيئة تعمل في ظل انقطاع مخصصات الموازنة العامة بتمويل ذاتي، ما يضاعف من حجم التحديات، مبيناً أن الكادر الفني للهيئة منتشر في مختلف المديريات لتنفيذ مهام جمع بيانات الأسعار وممارسة الرقابة الميدانية، بما يسهم في ضبط حركة السوق ومتابعة مؤشرات التداول.

ويوضح أن دور الهيئة يتجاوز الإطار التنظيمي المكاني للأسواق، ليمتد إلى الإشراف الفني على مراكز الغربلة ووحدة الصادرات، بما يضمن وصول الحبوب التهامية إلى الأسواق المحلية والخارجية بجودة عالية قادرة على المنافسة، معتبراً أن هذا المسار يمثل جوهر الرؤية الاستراتيجية لتطوير القطاع وتعزيز حضوره في الأسواق.

عادل سام

العذري

ويؤكد العذري أن الهيئة تدير أنشطتها التشغيلية اعتماداً على مواردها الذاتية المحدودة، موضحاً أن تلك الموارد تُوجَّه نحو تشغيل وصيانة منشآت الري الكبرى وقنوات تصريف السيول، وتنفيذ برامج الإرشاد الزراعي والبيطري، ودعم المراكز الإرشادية، إلى جانب تنظيم عمليات التسويق والصادرات، بما يحافظ على استمرارية العملية الإنتاجية.

وفي سياق حديثه عن واقع الأسواق الشعبية، يشير مدير عام هيئة تطوير تهامة إلى أن طبيعتها بوصفها أسواقاً دورية أسبوعية ومتباعدة جغرافياً تجعل من تقديم خدمات النظافة والحماية التقليدية تحدياً مؤسسياً يتطلب تكامل الأدوار مع السلطات المحلية، مؤكداً أن الهيئة تركز ميزانيتها المتاحة على ما تصفه بـ"الأولويات الإنتاجية"، لضمان بقاء المزارع في أرضه واستمرار تدفق الحبوب إلى الأسواق دون انقطاع.

وعن مشروع إنشاء سوق مركزي للحبوب البلدية، يوضح العذري أن المشروع مدرج ضمن الخطط الاستراتيجية للهيئة وينتظر التمويل اللازم، لافتاً إلى أن الخصوصية الجغرافية لتهامة وتوزيع المزارعين في مديريات مترامية الأطراف تجعل خيار التجميع القسري في موقع واحد أمراً معقداً من الناحية العملية.

ويؤكد أن البديل المرحلي الذي تعمل عليه الهيئة يتمثل في تفعيل دور الجمعيات الزراعية وفتح منافذ تسويقية دائمة تحت إشراف فني مباشر، لتكون نواة لأسواق نموذجية تخدم المزارعين ضمن نطاقهم الجغرافي، وتحقق استقراراً تدريجياً في البنية التسويقية.

وفي ما يتعلق بالمؤشرات السعرية، يؤكد العذري أن الأرقام تعكس تحسناً ملحوظاً في أوضاع السوق، موضحاً أن سياسات تنظيم التصدير عبر وحدة صادرات تهامة، إلى جانب تحسين جودة المنتج، أسهمت في تحقيق توازن سعري غير مسبوق.

ويشير إلى أن سعر كيس الحبوب ارتفع من نحو ستة آلاف ريال إلى مستوى مستقر يتجاوز ثلاثة عشر ألف ريال، معتبراً أن هذا التحسن يعكس نجاح جهود الهيئة في كسر حلقات الاحتكار وفتح آفاق تصديرية أوسع، بما يحقق سعراً أكثر إنصافاً للمزارعين.

ويؤكد العذري على أن الهيئة تمثل خط الدفاع الأول لحماية المنتج والمزارع، وأنها مستمرة في تطوير أدواتها الفنية والتسويقية رغم محدودية الموارد، بما يعزز استقرار الأسواق ويحفظ حقوق المزارعين في تهامة.ويضع ضابط سلسلة القيمة لمحاصيل الحبوب المهندس شمسان المنيري أصبعه على الجرح الفني واللوجستي للعملية التسويقية.

ويعيد في تصريح خاص لـ "اليمن الزراعية" رسم خارطة الطريق الفنية، مؤكداً أنه وعلى الرغم من تصاعد الوعي المجتمعي بأهمية المنتج المحلي، إلا أننا من الناحية الفنية لا يمكننا الادعاء بوجود "سلسلة قيمة" مكتملة وناجحة في ظل بيئة تفتقر لأدنى معايير التخزين النظيف والآمن.

ويشير إلى أن غياب مراكز التجمع اللوجستية يؤدي حتمًا إلى ضياع القيمة المضافة وهدر كميات هائلة من المحاصيل نتيجة 'التداول البدائي، وسوء المناولة.

ويكشف المنيري عن ملامح الخطة التسويقية الفنية بقوله: "لقد عكفنا على إعداد دراسات فنية دقيقة تهدف لثورة في آليات التسويق، تتوج بإنشاء سوق محوري في منطقة كيلو 18 بمديرية المراوعة، والذي بدأ العمل فيه فعليًا وسنعلن عن افتتاحه قريبًا ليكون مركز الثقل الزراعي الأول، كما تتضمن الخطة إنشاء نقاط تجميع نموذجية لضمان تدفق محاصيل عالية الجودة، مع تفعيل دور فرسان التنمية والجمعيات في إدارتها.

ويوضح المنيري المسارات الإجرائية، فالخطة تشمل أيضًا إلزام الأسواق الاستهلاكية في المديريات بموازين ومعايير جودة معتمدة مع تجريم الاحتكار كليًا.

ويواصل : "كما اعتمدنا استراتيجية الربط المباشر بين المزارع والمصانع عبر الزراعة التعاقدية كما حدث في محصول الصويا بباجل فضلاً عن تفعيل التسويق التبادلي بين الجمعيات في مختلف المحافظات لتلبية الاحتياجات النوعية لكل منطقة."

وبالانتقال إلى الدور الوسيط، التقينا برئيس جمعية الاكتفاء بالمراوعة محمد عطية حدال

وبرئيس جمعية باجل الشيخ عادل سام حيث أكدا أن الجمعيات تبذل قصارى جهدها في توفير البذور والحراثة، لكنهما أقرا بالعجز أمام معضلة "تنظيم السوق".

وعند طرح فكرة "نقاط التجميع النموذجية"، جاء الرد بأن التمويل هو العائق الأكبر، حيث تمارس الجمعيات ضغوطًا خجولة على الجهات المسؤولة، لكنها تظل محكومة بضعف الإمكانيات اللوجستية التي تحول دون تنفيذ رقابة سعرية حقيقية.

شمسان المنيري

محمد عطية

خلطة الطعمية اليمنية... نكهة أصيلة في سفرتكم الرمضانية

اليمن الزراعية | صفية الخالد

لكل ربة بيت تقدم أكلات شعبية صحية ولذيذة لعائلتها، خصوصًا في رمضان.

الطعمية اليمنية ليست مجرد وجبة لذيذة، بل هي مزيج من الحبوب والخضار الذي يمنح الجسم طاقة وصحة في رمضان.

الطعمية والخلطة اليمنية:

تمد الجسم بالطاقة والبروتين بعد الإفطار، وهي سهلة الهضم وتساعد على الشعور بالشبع، ومناسبة للأطفال والكبار كوجبة خفيفة بين الإفطار والتراويح، كما تضيف نكهة أصيلة للسفرة الرمضانية، وتحافظ على الأصالة الشعبية والذوق اليمني في رمضان.

ربة بيت تقول: «كل رمضان أنا أحضر خلطة الطعمية في البيت، والأولاد يحبوا الطعم، وحتى الضيوف يسألون عن الوصفة، والسر هو أن الطعمية الطازجة بالخلطة المنزلية أفضل ألف مرة من الجاهزة، وتحافظ على الصحة والنكهة».

طريقة عمل خلطة الطعمية:

-ننقع الفول أو الحمص لساعات قليلة لتسهيل الطحن، ثم نطحن الحبوب حتى تصبح ناعمة، ونضيف البقدونس والكزبرة والثوم والبصل والنعناع، ثم نضيف البهارات اليمنية والملح، ونخلط كل المكونات جيدًا حتى تتجانس، كما يمكن حفظ الخلطة في علبة محكمة لاستخدامها طوال رمضان.

الخلطة تكون متوازنة بين البروتين والألياف والنكهات، ومناسبة لكل أفراد الأسرة، والكبار والصغار يحبونها على السفرة الرمضانية.

المكونات الأساسية لخلطة الطعمية:

•الفول البلدي أو الحمص: الأساس، غني بالبروتين والألياف.

•البقدونس والكزبرة الخضراء: يعطيان نكهة منعشة ويحافظان على صحة المعدة.

•البصل والثوم: لتعزيز الطعم والفوائد الصحية.

•**النعناع:** إضافة نكهة تقليدية.

•بهارات يمانية خاصة: مثل الكمون، والكزبرة اليابسة، والفلفل الأسود.

•ملح حسب الرغبة.

•نخلط المكونات كلها مع بعضها بإضافة الماء، لتصبح عجينة جاهزة للقلي والأكل.

النتيجة: خلطة طعمية جاهزة للطعمية الطازجة أو القلي، بطعم أصيل وصحي.

عصير البنجر... طاقة حمراء بعد الصيام

لكل صائم ينتظر لحظة الأذان ليشرب كوبًا ينعش قلبه قبل جسمه.

البنجر محصول يعيش تحت الأرض، يكبر بصمت، لكن خيره ظاهر، وأهلنا زمان كانوا يعرفوا قيمته، ويقولوا: «اللي لونه قوي خيره قوي».

كثير من ربات البيوت كانت تحس بتعب في أول أيام رمضان، وسمعت بعصير البنجر فجربته، خلطته مع نعناع وقليل ليمون، ومن يومها أصبح حاضرًا كل يومين وقت الفطور.

عصير البنجر يساعد على تقوية الدم، ويحسّن الدورة الدموية، ويعوض الجسم بعد ساعات الصيام، فهو طاقة طبيعية من غير إضافات صناعية.

فيه معادن مهمة مثل الحديد والبوتاسيوم، ويعطي نشاطًا لكن بهدوء.

طريقة التحضير:

المكونات:

•حبة بنجر متوسطة مبروشة.

•نصف عصرة نعناع.

•ليمونة كبيرة.

•كوب ماء بارد.

•ملعقة عسل أو تمر (اختياري).

الطريقة:

نغسل البنجر جيدًا ونبرشه حتى يسهل خلطه، ثم نضيفه في الخلاط مع النعناع وقطع الليمونة والماء، ونخلطهم جيدًا.

سفرة رمضان تحتاج ألوانًا طبيعية ومشروبات ترجع للجسم توازنه، وأحيانًا كوب واحد طبيعي يغنيك عن أشياء كثيرة.

الشعير – كنز الغذاء والصحة

اليمن الزراعية | د-محمد عبدالقادر

في زمن تتسارع فيه أنماط الحياة وتزداد معه أمراض العصر، نعود إلى أرضنا لنكتشف أن الحلول الصحية لم تكن يومًا بعيدة عنا. الشعير، تلك الحبة المتواضعة التي شكّلت غذاء أجدادنا في سنوات القحط، يعود اليوم ليؤكد حضوره كخيار غذائي متكامل في زمن الوفرة. إنه ليس مجرد محصول زراعي، بل إرث غذائي وصحي يجمع بين القيمة التراثية والفائدة العلاجية، ويعيد التوازن إلى موائدنا بأسلوب بسيط وطبيعي.

التعريف:

الشعير (Hordeum vulgare) هو حبة كاملة تنتمي إلى العائلة النجيلية، تتميز بقشرتها الخارجية الغنية بالألياف، وجنينها الغني بالمغذيات.

الانتشار الجغرافي في اليمن:

•**المرتفعات الجبلية:** صنعاء، المحويت، ذمار، إب، حجة (المناطق الرئيسية).

•**المناطق الوسطى:** زراعة محدودة في البيضاء، تعز.

•**المناطق الشمالية:** عمران، صعدة (زراعة موسمية).

•**النمط الزراعي:** 90 % زراعة بعلية تعتمد على الأمطار الشتوية.

٣- المكونات والتركيب الغذائي (الكيميائي)

التركيب الأساسي لكل 100 جرام شعير كامل:

•**الطاقة:** 354 سعرة حرارية.

•**البروتين:** 12.5 جرام (25 % من الاحتياج اليومي).

•**الكربوهيدرات:** 73.5 جرام (24 % من الاحتياج).

•**الألياف الغذائية:** 17.3 جرام (69 % من الاحتياج – نسبة استثنائية).

•**الدهون:** 2.3 جرام.

العناصر الفريدة في الشعير:

١. **بيتا-جلوكان (Beta-glucan):**

•نوع من الألياف القابلة للذوبان.

•**النسبة:** 3–7 % من وزن الشعير.

•المسؤول عن معظم فوائد الشعير الصحية.

٢. **المعادن الأساسية:**

•المغنيسيوم: 133 مجم (33 % من الاحتياج اليومي).

•السيلينيوم: 37.7 ميكروجرام (69 %).

•المنغنيز: 1.9 مجم (95 %).

•الزنك: 2.8 مجم (25 %).

•الحديد: 3.6 مجم (20 %).

٣. **الفيتامينات:**

•**فيتامين B1 (ثيامين):** 0.65 مجم (54 %).

•**فيتامين B3 (نياسين):** 4.6 مجم (29 %).

•**فيتامين B6:** 0.32 مجم (25 %).

•حمض الفوليك: 23 ميكروجرام (6 %).

٤. **مضادات الأكسدة الفريدة:**

•**ليجنان (Lignans):** تحمي من السرطان.

•**توكوترينول (Tocotrienols):** شكل من فيتامين E.

•**حمض الفيروليك:** يحمي الخلايا من التلف.

مقارنة مع حبوب أخرى:

1 -**الألياف:** الشعير 17.3 جم مقابل القمح الكامل 12.2 جم.

2 -**بيتا-جلوكان:** الشعير 7 % مقابل الشوفان 1 %.

3 -**السيلينيوم:** الشعير 69 % مقابل القمح 20 %.

٤- **الأثر الصحي (الإيجابي والسلبي)**

•الجانب الإيجابي (المثبت علميًا):

١. **صحة القلب والشرايين:**

•بيتا-جلوكان يخفض الكوليسترول الضار (LDL) بنسبة 5–10 %.

•يرفع الكوليسترول النافع (HDL) بنسبة 3–5 %.

•يخفض ضغط الدم الانقباضي 5–7 نقاط.

•دراسة أمريكية: 3 جرام بيتا-جلوكان يوميًا تخفض خطر أمراض القلب 15 %.

٢. **التحكم في سكر الدم:**

•مؤشر جلايسيمي منخفض (30).

•يبطئ امتصاص الجلوكوز في الدم.

•يحسن حساسية الإنسولين بنسبة 20–30 %.

•دراسة في الصين: يقلل خطر السكري النوع 2 بنسبة 35 %.

٣. **صحة الجهاز الهضمي:**

•الألياف تمنع الإمساك (17.3 جم/100جم).

•تغذي بكتيريا الأمعاء النافعة (تعتبر بريبيوتيك).

•تقلل خطر سرطان القولون بنسبة 20 %.

•تخفف أعراض القولون العصبي.

٤. **إدارة الوزن:**

يزيد الشعور بالشبع 31 % أكثر من القمح.

•يقلل السعرات المتناولة في الوجبة التالية بنسبة 20 %.

•دراسة أوروبية: استهلاك منتظم يخفض الوزن 2–3 كجم في 3 أشهر.

٥. **فوائد إضافية مثبتة:**

•**صحة العظام:** المغنيسيوم والفسفور يقويان العظام.

•**تعزيز المناعة:** السيلينيوم والزنك يقويان المناعة.

•**صحة الجلد:** مضادات الأكسدة تحمي البشرة.

•**طاقة مستدامة:** كربوهيدرات معقدة تطلق الطاقة ببطء.

المحاذير:

١. لمرضى السيلياك وحساسية الغلوتين:

•الشعير يحتوي على الغلوتين (بروتين القمح والشعير).

•ممنوع تمامًا لمرضى السيلياك (حساسية القمح).

•البديل الآمن: حبوب خالية من الغلوتين (الدخن، الذرة، الأرز).

٢. **مشاكل هضمية ابتدائية:**

•قد يسبب انتفاخًا وغازات عند البدء بتناوله.

السبب: الألياف العالية التي لا تعود عليها الأمعاء.

الحل: البدء بكميات صغيرة (ملعقتين يوميًا) وزيادة تدريجية.

٣. **التفاعل مع الأدوية:**

قد يبطئ امتصاص بعض الأدوية، خاصة:

•أدوية السكري.

•أدوية الكوليسترول.

•بعض المضادات الحيوية.

•النصيحة الطبية: تناول الدواء قبل ساعة أو بعد ساعتين من الشعير.

٤. **الحساسية النادرة:**

•نسبة قليلة جدًا من الناس قد تعاني حساسية للشعير.

•الأعراض: طفح جلدي، حكة، صعوبة في التنفس.

•التشخيص: اختبار حساسية عند الطبيب المختص.

٥. **عدم التوازن الغذائي:**

•الإفراط الشديد قد يعيق امتصاص بعض المعادن (الحديد، الزنك).

•**السبب:** حمض الفايتك الموجود في القشرة.

•التوصية: الاعتدال (50–100 جم يوميًا) والنقع قبل الطهي.

٥- **نصائح إرشادية**

للأفراد والمجتمعات بشكل عام:

١. **طرق الاستهلاك اليومي:**

•الشنينة التقليدية: كوب مطبوخ في الصباح.

•إضافة للشوربات: 2–3 ملاعق مطبوخة في شوربة الخضار.

•خلط مع الأرز: نصف كوب شعير مع كوب أرز.

•خبز الشعير: 30 % شعير مع 70 % قمح.

٢. **الكميات الموصى بها:**

•البالغون الأصحاء: ½ – 1 كوب مطبوخ يوميًا.

•مرضى السكري: ½ كوب يوميًا (تحسين السكر).

•مرضى القلب: ½ كوب يوميًا (خفض الكوليسترول).

•الأطفال: ¼ كوب يوميًا (من عمر سنتين).

٣. **نصائح عملية للاستهلاك الآمن:**

•**النقع:** انقع الشعير 4–6 ساعات قبل الطهي لتقليل حمض الفايتك.

•**المضغ الجيد:** امضغ الطعام جيدًا لتحسين الهضم والامتصاص.

•**التنويع:** لا تعتمد على الشعير وحده، بل مع حبوب أخرى.

•**الشرب الكافي:** اشرب 8 أكواب ماء يوميًا مع زيادة الشعير.

٢. سياسات الصحة العامة:

•**برامج توعية:** في المدارس والمراكز الصحية والمجتمعات المحلية.

•دعم المنتج المحلي: توفير منتجات الشعير في المنافذ الحكومية.

•**التعاون مع المخابز:** تشجيع إنتاج خبز الشعير الصحي.

٣. التنمية الاقتصادية:

•**المعامل الصغيرة:** دعم إنشاء معامل لتصنيع منتجات الشعير.

•**التسويق:** تسويق المنتجات اليمنية من الشعير محليًا ودوليًا.

•**التصدير:** فتح قنوات تصدير للدول المجاورة التي يزداد طلبها على الشعير الصحي.

ختاماً:

إن الشعير ليس مجرد ذكرى من الماضي، بل فرصة حقيقية لبناء مستقبل صحي وغذائي أفضل. هو حبة صغيرة بأثر كبير؛ تدعم القلب، وتنظم السكر، وتحمي الجهاز الهضمي، وتدعم اقتصادنا الزراعي في آن واحد. حين نجعل الشعير جزءًا من غذائنا اليومي، فإننا لا نحافظ على صحتنا فحسب، بل نحيي تراثًا وندعم إنتاجًا وطنيًا أصيلًا. فلنبدأ بخطوة بسيطة، ولنجعل من هذه الحبة المباركة خيارًا دائمًا في بيوتنا وحقولنا وأسواقنا.

اليمن الزراعية | زراعية - تنموية - مجتمعية
www.agri-yemen.net
العدد 151 | السبت 11 رمضان 1447هـ | 28 فبراير 2026م

سوق الحبوب بصنعاء القديمة أنموذجًا

د. يوسف المخرفي

تُعد بلادنا صاحبة تجارب حضارية متعددة ومتنوعة، بل ومتخصصة في الجانب التجاري، خصوصًا في العاصمة صنعاء، التي تُعتبر أقدم مدينة ومدنية بشرية حضارية مستقرة. وقد ساهم ذلك الاستقرار في نشأة أسواق تجارية ثابتة ومستدامة؛ حيث تُعد أسواق صنعاء القديمة، بما فيها سوق الحبوب، من أقدم الأسواق في شبه الجزيرة العربية، وتعود نشأتها إلى ما قبل الإسلام، إذ كانت قائمة ومزدهرة آنذاك.

لكن مصائبنا الحاضرة تتجسد في حالة الانفصال الحضاري الناجم عن عدم الاستفادة من التجارب الحضارية الماضية في حياتنا الحاضرة، بل وفي الخطط المستقبلية، وهذا يشكل حالة اضمحلال، بل واندثار حضاري – لا سمح الله – إن لم نحافظ على تلك الحلقة التاريخية.

كما أن فكرة الأسواق المتخصصة، كسوق الحبوب الذي يعج بمختلف أجود منتجات الحبوب المحلية ذات الجودة العالية، تواجه تحديات، رغم أن شهية الاستيراد أضافت إليه بعض أنواع الحبوب والبقوليات المستوردة، وهذا بحد ذاته يشكل تهديدًا خطيرًا لفكرته وتجربته واستمراره التجاري والحضاري، المتمثل في إمكانية أن تحل المنتجات المستوردة محل المنتجات المحلية، في ظل شهية الاستيراد الفجّة.

كما أن سوق الحبوب في صنعاء القديمة، ذات الأزقة والشوارع والأحياء التجارية الضيقة، كان مناسبًا في عصر النقل بالدواب على اختلافها، أما في عصر السيارات، فمن الصعب دخولها إليه، وبالتالي تزداد صعوبة التسوق من منتجات الحبوب المحلية فيه.

وبناءً على ذلك، وفي ظل صعوبة دخول السيارات إليه، يضطر المتسوق إلى نقل مشترياته عبر عربات صغيرة ذات تكلفة إيجارية مرتفعة، من خلال أشخاص آخرين، مما قد يدفعه إلى العزوف عن التسوق من سوق الحبوب في المرات القادمة.

لذلك، حريٌّ بنا طرح فكرة إنشاء أسواق متعددة في مناطق مختلفة وواسعة من العاصمة صنعاء، وكذلك في المدن الرئيسية والثانوية بالمحافظات؛ ففي ذلك تسهيل لعملية التسوق، وتشجيع لتسويق المنتجات المحلية بمختلف أنواع الحبوب.

وبحسب التقارير الزراعية، فإن المؤسسة العامة لتنمية إنتاج الحبوب قد أنشأت أسواقًا مركزية لتسويق الحبوب، وهو جهد محمود ومثمر، وسيكون أكثر إنتاجًا حال التوسع في إنشاء المزيد من هذه الأسواق في العاصمة والمدن الرئيسية والثانوية بالمحافظات.

*أستاذ العلوم البيئية والتنمية النظيفة والمستدامة وتغير المناخ المساعد

الحبوب البلدية... بين تعزيز الإنتاج وتنظيم التسويق

أيمن الرماح

تمثل محاصيل الحبوب البلدية ركيزة أساسية للأمن الغذائي، كونها الغذاء اليومي لغالبية المجتمع، وأحد أهم أعمدة الاستقرار الاقتصادي في الريف والحضر. فالقمح، والذرة، والشعير، والدخن، وغيرها من الحبوب المحلية، ليست مجرد محاصيل موسمية، بل مورد استراتيجي يعكس قدرة البلد على تحقيق قدر من الاكتفاء الذاتي وتقليل الارتهان للأسواق الخارجية.

وتبرز أهمية هذه الحبوب في قدرتها على التكيّف مع البيئة المحلية وتحملها لظروف المناخ المختلفة، ما يجعلها أكثر ملاءمة واستدامة. كما أن التوسع في زراعتها يسهم في تنشيط الدورة الاقتصادية، وخلق فرص عمل في الإنتاج والنقل والتخزين والتصنيع، إلى جانب تقليل فاتورة الاستيراد والحفاظ على العملة الصعبة.

غير أن تنمية هذا القطاع لا تتوقف عند زيادة المساحات المزروعة، بل تتطلب منظومة تسويقية منظمة تضمن وصول المنتج إلى المستهلك بسعر عادل. ومن هنا تبرز الحاجة إلى فتح فروع لأسواق الحبوب البلدية في مختلف المديريات والمحافظات والمدن، بما يحقق انتشارًا أوسع للمنتج المحلي، وينظم العلاقة بين العرض والطلب، ويحد من العشوائية في التسويق. كما يمكن للجمعيات التعاونية في الحضر أن تسهم، ولو بشكل عابر، في دعم عملية التسويق عبر إنشاء نقاط بيع مباشرة، والمشاركة في الترويج للمنتج الوطني ضمن إطار تعاوني منظم.

وفي السياق ذاته، يصبح من الضروري إيجاد برامج تدعم زراعة الحبوب البلدية بهدف رفع الإنتاج وتحسين الجودة، من خلال توفير البذور المناسبة، وتفعيل الإرشاد الزراعي، وتسهيل الوصول إلى المدخلات والتمويل. وينبغي أن تستند هذه الجهود إلى خطة واضحة تقوم على دراسة الوضع القائم بين حجم الإنتاج المحلي للحبوب ومستوى الاستيراد، بما يسمح بوضع سياسات تدريجية تحد من الاستيراد كلما ارتفعت القدرة الإنتاجية الوطنية.

إن الاهتمام بزراعة الحبوب البلدية وتنظيم تسويقها، والتوسع في إنشاء أسواق لها في مختلف المديريات والمحافظات والمدن، إلى جانب تبني برامج داعمة للإنتاج، يمثل خطوة استراتيجية نحو تحقيق أمن غذائي مستدام واقتصاد وطني أكثر توازنًا واعتمادًا على موارده الذاتية.

أسواق الحبوب البلدية... ركيزة الأمن الغذائي ودعم المنتج المحلي

المهندسة: أفنان الحكمي

في ظل التحديات الاقتصادية وارتفاع فاتورة الاستيراد، تبرز أسواق الحبوب البلدية كحل عملي لتعزيز الأمن الغذائي ودعم المزارعين وتنشيط الاقتصاد المحلي. هذه الأسواق لم تعد مجرد نقاط بيع تقليدية، بل أصبحت منصات حيوية تربط المنتج بالمستهلك وتحرك عجلة الإنتاج الزراعي في المجتمع. تكمن أهميتها في توفير الحبوب المحلية مثل القمح البلدي والذرة والدخن والشعير والعدس والبقوليات والبهارات والزيوت والألبان والسمن والعسل والبن اليمني بصورة مباشرة للمواطنين، ما يسهم في زيادة الاعتماد على الإنتاج الوطني وتقليل الحاجة إلى الحبوب المستوردة، كما تمنح المزارع منفذًا تسويقيًا واضحًا ومستقرًا يشجعه على التوسع في الزراعة وتحسين جودة محصوله.

تعمل هذه الأسواق على تسويق المنتج المحلي من خلال تجميع الحبوب وعرضها للمستهلكين بشكل يقلل دور الوسطاء ويضمن وصول المنتج بسعر عادل للطرفين، الأمر الذي يحسن دخل المزارع ويحفزه على زيادة الإنتاج. كما تلعب دورًا رئيسيًا في تعزيز الأمن الغذائي، فكلما زادت كميات الحبوب البلدية المتاحة في الأسواق، ارتفع مستوى الاكتفاء الذاتي وتقوّض الاعتماد على الخارج، خاصة في أوقات الأزمات وتقلبات الأسواق العالمية.

وبما أن الحبوب البلدية غالبًا ما تكون أقل تعرضًا للتكرير المفرط وأكثر احتفاظًا بقيمتها الغذائية، فإن ذلك ينعكس إيجابًا على صحة المجتمع. إضافة إلى ذلك، يسهم توفر هذه الأسواق في استقرار الأسعار وخلق توازن أفضل في السوق، ويقلل من الاحتكار والمضاربة، ما يحقق منفعة للجميع. كما أنها تنشط الاقتصاد الريفي من خلال تشجيع المزارعين على الاستمرار في الزراعة وتوفير فرص عمل في مجالات النقل والتخزين والتعبئة والتسويق، مما ينعكس إيجابًا على دخل الأسر الريفية.

لم يعد دور أسواق الحبوب مقتصرًا على البيع المباشر، بل أصبحت جزءًا من منظومة سلاسل القيمة الزراعية التي تشمل تجميع وفرز وتنظيف الحبوب وتحسين عمليات التعبئة والتغليف وربط المزارعين بالمطاحن والمصانع وتوفير معلومات دقيقة عن الأسعار والطلب في السوق، وهو ما يساعد على تقليل الفاقد ورفع القيمة المضافة للمنتج المحلي. ومع ذلك، لا تزال هذه الأسواق تواجه تحديات متعددة منها،محدودية وجودها،و ضعف البنية التحتية للتخزين والحاجة إلى تنظيم أكبر لعمليات التسويق والمنافسة الشديدة من الحبوب المستوردة ومحدودية وعي بعض المستهلكين بأهمية المنتج المحلي، ويستلزم مواجهة هذه التحديات تكامل الجهود بين الجهات الرسمية والجمعيات التعاونية الزراعية متعددة الأغراض والقطاع الخاص والمجتمع المدني.

لذلك، يجب العمل على التوسع في إنشاء أسواق متخصصة ومنظمة ودعم الجمعيات التعاونية للقيام بدورها التسويقي وتحسين خدمات التخزين والنقل وتشجيع المواطنين على شراء الحبوب البلدية وربط الأسواق ببرامج الزراعة التعاقدية، وكلما دعمنا هذه الأسواق وفعّلنا دورها اقتربنا أكثر من تحقيق الاكتفاء الذاتي وبناء اقتصاد زراعي قوي ومستدام. إن أسواق الحبوب البلدية تمثل خط الدفاع الأول عن الأمن الغذائي وجسر الثقة بين المزارع والمستهلك وأداة عملية لتحريك الإنتاج المحلي، ولذلك فإن دعم الحبوب البلدية يعني دعم المزارع وتعزيز قوة المجتمع وتحقيق الأمن الغذائي المستدام.

فتحي الذاري

تحويل التحديات إلى فرص: تعزيز المنتج المحلي من محاصيل الحبوب في الأسواق المركزية

تُعد التنمية الزراعية أحد المحركات الأساسية لدفع عجلة الاقتصاد الوطني في اليمن، ولا سيما في مجال زراعة محاصيل الحبوب الاستراتيجية، مثل الذرة الشامية في منطقة تهامة والقمح في منطقة الجوف. وعلى الرغم من التحديات التي يواجهها المزارعون، فإن هذه العقبات يمكن تحويلها إلى فرص حقيقية تسهم في دعم المنتج المحلي، وتعزيز تسويق الحبوب، وتحقيق مستويات أفضل من الأمن الغذائي.

إن تحويل التحديات التي تواجه المزارعين إلى فرص واعدة يتطلب تبني مجموعة من الاستراتيجيات المتكاملة، في مقدمتها التدريب والدعم الفني، حيث إن تقديم ورش العمل والبرامج التدريبية يسهم في رفع كفاءة المزارعين وتحسين مهاراتهم في زراعة المحاصيل، الأمر الذي ينعكس إيجابًا على جودة الإنتاج وزيادة إنتاجية الذرة الشامية وقمح الجوف.

كما يبرز جانب تسويق المنتجات المحلية بوصفه أحد التحديات الرئيسية، إذ يعاني كثير من المنتجين صعوبة الوصول إلى الأسواق المناسبة. ومن هنا تبرز أهمية إنشاء منصات تسويقية فاعلة، مثل السوق المركزي لمحاصيل الحبوب، بما يمكّن المزارعين من عرض منتجاتهم وبيعها مباشرة، ويعزز حضور المنتج المحلي في الأسواق.

وفي السياق نفسه، يمثل تشكيل التعاونيات الزراعية خطوة مهمة لتعزيز القوة التفاوضية للمزارعين، وتمكينهم من تسويق محاصيلهم بأسعار عادلة ومجزية، الأمر الذي يشجع على التوسع في زراعة المحاصيل الاستراتيجية، وعلى رأسها الذرة الشامية والقمح.

ولا يقل أهمية عن ذلك العمل على فتح أسواق جديدة، من خلال التوسع في إنشاء فروع للسوق المركزي في مختلف المناطق، بما يسهم في تنشيط حركة العرض والطلب على الحبوب المحلية، ويعزز النشاط الاقتصادي في المناطق الريفية..

ومن الآثار الإيجابية أيضًا تحسين دخل المزارعين، حيث إن تطوير قنوات التسويق وتوفير أسعار عادلة يشجعان المزارعين على التوسع في زراعة الحبوب، ويحفزان المزيد من المنتجين على الدخول في هذا المجال الحيوي. كذلك فإن تعزيز تسويق الحبوب المحلية يسهم في استقرار الأسعار، وهو ما ينعكس إيجابًا على القوة الشرائية للأسر..

أيُّ البحـــار اليمنيـــة أطيـــب سمكـًا؟

القبطان: عبدالرشيد عبدالغفور

الإجابة على هذا السؤال نسبية؛ لأن "اللذة" تعتمد على نوع السمك، وطزاجته، وطريقة الطهي، والبيئة البحرية. لكن، ومن واقع الخبرة السمكية في اليمن، يمكن تلخيص الأمر على النحو الآتي:

البحر الأحمر: الألذ عند أغلب الذوّاقة

•الميزات: مياه دافئة وضحلة، شعاب مرجانية كثيفة، وتنوع غذائي طبيعي للأسماك.

النتيجة: يكون اللحم طريًا، أبيض، وحلو المذاق.

•أشهر الأسماك اللذيذة: الحريد، الشعري، الناجل، البياض، والهامور الأحمر.

وغالبًا يُفضَّل سمك البحر الأحمر للشوي والقلي.

خليج عدن: توازن بين الطعم والقيمة الغذائية

•الميزات: التقاء مياه البحر الأحمر بالبحر العربي، وتنوع بيئي كبير.

•النتيجة: لحم متماسك وطعم معتدل، وأقل دسمًا من سمك البحر الأحمر.

•أشهر الأنواع: الكنعد، الزينوب، الهامور، والباغة.

وهو ممتاز للشوي والطبخ.

البحر العربي: الأغنى غذائيًا والأقوى نكهة

•الميزات: مياه عميقة، وتيارات صاعدة غنية بالعوالق، وأسماك سريعة السباحة.

•النتيجة: اللحم أكثر صلابة ونكهته قوية (وأحيانًا دهنية).

•أشهر الأنواع: التونة (الثمد)، الشروخ، السردين، والكنعد الكبير.

وهو مثالي للتجفيف والتعليب والطبخ.

الخلاصة المختصرة:

•ألذ طعم: البحر الأحمر.

•أفضل توازن: خليج عدن.

•أعلى قيمة غذائية: البحر العربي.

وزير الحاتمي

خيوط الجريمة: رحلة في عالم الصيد المحرَّم وشباك "الأشباح"

تحت جنح الظلام، وبعيدًا عن أعين الرقابة، تمتد في أعماق البحار خيوط خفية تحيك مؤامرة صامتة ضد الحياة الفطرية، حيث تبرز "شباك الأشباح" كواحدة من أخطر أدوات الإبادة البيولوجية التي تتركها السفن المخالفة هائمة في المياه؛ لتقتل كل ما يعترض طريقها لسنوات طويلة دون تمييز. إن هذه الممارسات غير القانونية لا تمثل مجرد مخالفة عابرة، بل هي عدوان مباشر على الأمن الغذائي والتوازن البيئي، مما استدعى استنفارًا كاملًا من الجهات المعنية لحماية هذا المورد الحيوي.

وتقف وزارة الزراعة والثروة السمكية والموارد المائية في خط المواجهة الأول، بصفتها الجهة الإشرافية العليا، حيث تضع الأطر القانونية واللوائح الصارمة التي تُجرِّم استخدام المعدات المحظورة، وتحدد مواسم الصيد بدقة متناهية. إن الدور الرقابي للوزارة يمثل صمام الأمان الذي يمنع العبث بالمقدرات البحرية، من خلال تسيير الدوريات وضبط المخالفين الذين يحاولون القفز فوق القوانين لتحقيق أرباح سريعة على حساب استدامة البحار.

ويتكامل هذا الدور الإشرافي مع الجهود العلمية الرصينة التي تبذلها الهيئة العامة لأبحاث علوم البحار والأحياء المائية، والتي تعمل كالعقل المدبر في فهم أعماق بحارنا. فمن خلال الدراسات الميدانية والمسوحات البحرية المستمرة، تقدم الهيئة البيانات الدقيقة حول حالة المخزون السمكي وتأثير الشباك الضارة على الشعاب المرجانية وحضانات الأسماك. إن هذه الأبحاث هي التي تمنح القرار الإداري صبغته العلمية، وتساعد في رسم خرائط طريق واضحة لتعافي المناطق المتضررة من الصيد الجائر.

أما القطاع السمكي، فهو الشريك الميداني والركيزة الأساسية في هذه المنظومة، حيث يقع على عاتق الصيادين والشركات العاملة في هذا المجال مسؤولية الالتزام الأخلاقي والمهني بالمعايير البيئية. إن وعي العاملين في هذا القطاع بخطورة الشباك غير القانونية هو الذي يحول دون تحول المحيطات إلى مقابر صامتة، فالتزامهم بتعليمات الوزارة ونتائج أبحاث الهيئة يضمن بقاء مهنة الصيد مصدر رزق مستدام للأجيال القادمة.

إن تكاتف هذه الجهود الثلاثية بين الرؤية الإشرافية للوزارة، والدراسات المعمقة لهيئة الأبحاث، والالتزام المسؤول من قبل القطاع السمكي، هو السبيل الوحيد لقطع خيوط الجريمة البحرية. فالبحر ليس مخزنًا لا ينضب، بل هو نظام حي يحتاج إلى الحماية والرعاية من تلك "الأشباح" التي تهدد نبضه؛ ليبقى شريانًا للحياة والعطاء لكل من يستظل بسماء هذا الوطن السخي بموارده.

اليمن الزراعية
زراعية - تنموية - مجتمعية
أسبوعية - 12 صفحة
hafc.yemen@gmail.com

نائب رئيس التحرير: هيثم رفيق
مدير التحرير: محمد صالح حاتم
سكرتير التحرير: الحسين اليزيدي
الإخراج الفني: عبدالله داوود
العلاقات العامة: نايف المدحني 774601517

يمكنكم التواصل بنا عبر الارقام ... 771862357 - 770988802

المقالات المنشورة في الصحيفة تعبر عن رأي كاتبها ولا تعبر بالضرورة عن رأي الصحيفة

العدد 151 | السبت 11 رمضان 1447هـ | 28 فبراير 2026م

زراعية - تنموية - مجتمعية | اليمن الزراعية

www.agri-yemen.net

العمليات الزراعية المناسبة لأشجار الرمان خلال الموسم الحالي (شباط/فبراير)

اليمن الزراعية - المهندس سعد محمد خليل

تُعد أشجار الرمان من المحاصيل المهمة التي تتطلب تنفيذ مجموعة من العمليات الزراعية خلال شهر فبراير؛ لضمان نمو جيد وإنتاج وفير ذي جودة عالية. وفيما يلي أبرز العمليات الزراعية الواجب الاهتمام بها خلال هذه الفترة:

أولًا: الحراثة

تُعد حراثة التربة من العمليات الأساسية لتحسين بنيتها واستصلاحها، وذلك في ظل ظروف مناخية مناسبة ومستوى رطوبة ملائم للتربة.

فوائد الحراثة:

•جعل التربة هشة وسهلة النفاذ، مما يساعد على امتصاص الماء وتقليل تبخره، والاستفادة من الرطوبة الليلية خلال النهار.

•تهيئة التربة لتكون دافئة شتاءً ومعتدلة صيفًا.

•قطع بقايا جذور النباتات السابقة وتعجيل تحللها .

•تسهيل انتشار جذور الغراس الجديدة ونموها.

•التخلص من الأعشاب الضارة وتعقيم التربة بتعريضها لأشعة الشمس.

•خلط الأسمدة العضوية بالتربة وتحسين خصائصها الفيزيائية.

•الإسهام في تقليل الآفات المرضية والحشرية، وزيادة كمية وجودة الإنتاج.

ثانيًا: التقليم

تعريف التقليم:

هو إزالة جزء من النموات الخضرية أو الزهرية أو بعض الأفرع من الشجرة؛ بهدف تنظيم شكلها، والتخلص من الأفرع المكسورة والمتشابكة والمصابة، والسماح لأشعة الشمس والهواء بالنفاذ إلى قلب الشجرة، مما يحسن النمو وجودة الثمار ويقلل من الإصابة بالأمراض.

فوائد تقليم أشجار الرمان:

•تحسين تهوية الشجرة.

•السماح بدخول أشعة الشمس إلى قلب الشجرة.

•رفع الإنتاجية وتحسين جودة الثمار وتقليل الإصابات المرضية.

•تسهيل عمليات الخدمة الزراعية واستخدام المعدات.

عادةً يتم تقليم الرمان خلال شهري يناير وفبراير، وقد يمتد إلى شهر مارس. بينما يقوم بعض المزارعين بالتقليم في أبريل ومايو، ونسبة قليلة خلال أغسطس وسبتمبر، وأحيانًا في أكتوبر وديسمبر.

خطوات تنفيذ التقليم:

•البدء من أحد أطراف الحقل.

•تعقيم أدوات التقليم (المقصات والمناشير) قبل البدء.

•البدء بتقليم الأفرع السميكة في قلب الشجرة ثم الانتقال إلى الأفرع الرفيعة.

•إزالة السرطانات والأفرع الجافة والمكسورة والمريضة.

•طلاء أماكن قطع الأفرع السميكة بطلاء مائي أبيض لحمايتها.

•تعقيم الأدوات قبل الانتقال من شجرة إلى أخرى؛ لمنع نقل الأمراض.

ثالثًا: الري

بصورة عامة، تختلف الاحتياجات المائية لأشجار الرمان حسب المنطقة ونوع التربة. وغالبًا ما يتم الري بالغمر، وفي بعض الحالات بالري بالتنقيط. ويبلغ متوسط عدد الريات خلال الموسم نحو 30 رية تقريبًا، توزع على النحو الآتي:

•رية التنشيط (التنشية): تكون أول رية في بداية الموسم، عادة في أواخر فبراير أو خلال مارس، وتكون غزيرة نسبيًا.

•فترة الإزهار: يُخفف الري خلال الإزهار، ويكون خفيفًا جدًا كل خمسة أيام تقريبًا.

•بعد عقد الثمار: يكون الري كل 7–10 أيام، وبكمية أكبر من مرحلة الإزهار.

•عند اكتمال حجم الثمرة: يجب أن يكون الري منتظمًا ومتقاربًا؛ لتجنب تشقق الثمار.

•بعد جني المحصول: يتم الري كل 15–20 يومًا، بعدد 1–3 ريات حسب نوع التربة والمنطقة، حتى دخول الشجرة مرحلة السكون.

رابعًا: التسميد

1 - الأسمدة العضوية:

تُعد الأسمدة العضوية البلدية المخمرة (الدِّمَن) من أهم الأسمدة لأشجار الرمان؛ إذ تحسن خصوبة التربة وبنيتها. تُضاف في بداية الموسم أثناء الحراثة أو قبل رية التنشيط، من خلال نثرها في حوض الشجرة وخلطها جيدًا بالتربة، ثم الري.

2 - الأسمدة الكيماوية:

يتم التسميد بالأسمدة الكيماوية في بداية الموسم، خاصة سماد اليوريا بصورة متوازنة؛ لدعم النمو الخضري. كما تُستخدم الأسمدة المركبة المتوازنة خلال الموسم وحتى جني المحصول، وفق الاحتياج الفعلي للنبات.

خامسًا: المكافحة المتكاملة للآفات

تُعد المكافحة المتكاملة من أهم الإجراءات للحفاظ على صحة أشجار الرمان، ومن أبرز أساليبها:

•قلب التربة بعمق وبشكل متعامد؛ لتعريض أطوار الآفات للشمس والأعداء الحيوية.

•جمع مخلفات المحصول السابق وحرقها للتخلص من مسببات الآفات والأمراض.

•تقليم الأفرع المصابة والمتشابكة وحرقها خارج الحقل.

•مراعاة المسافات الزراعية المناسبة لتقليل الاحتكاك بين الأشجار والحد من انتشار الآفات.

•التسميد المتوازن وتنظيم الري؛ لإنتاج أشجار قوية قادرة على المقاومة.

•إزالة الأعشاب والحشائش للتخلص من العوائل الثانوية للآفات.

•زراعة أصناف سليمة، معتمدة، ومقاومة للأمراض.

•تجنب الإفراط في الري؛ لأن زيادة الرطوبة تساعد على انتشار الأمراض.

الإدارة العامة للبرامج والأنشطة الإرشادية

استخدام المخلفات الزراعية والصناعية كأعلاف (1)

المهندس أشرف عبدالقوي فلاح

تُعد المخلفات الزراعية من الموارد المهمة التي يمكن الاستفادة منها في تغذية الحيوانات، إذ إنها عبارة عن بقايا العمليات الزراعية التي لا يستفيد منها الإنسان بصورة مباشرة، ولكن بعد معاملتها وتجهيزها بشكل مناسب يمكن استخدامها كأعلاف. ومن خلال تحويلها إلى منتجات حيوانية مثل الحليب واللحم والبيض، يستفيد الإنسان منها بصورة غير مباشرة.

ومن أبرز هذه المخلفات: التبن، قصب الذرة، كسبة السمسم، كسبة الصويا، كسبة القطن، مخلفات الخضروات، أوراق الموز، وغيرها. ويتم تقديمها للحيوانات بنسب مدروسة ضمن العلائق الغذائية.

شروط استخدام المخلفات كأعلاف:

•أن تكون خالية من العفن ونظيفة تمامًا.

•خالية من الترسبات الدوائية والمواد الكيميائية الضارة.

•خالية من القوارض والحشرات.

•ناتجة عن نباتات غير سامة للحيوان.

•قابلة للتصنيع ضمن علائق متوازنة.

•أن يساهم تصنيعها في رفع قيمتها الغذائية.

•سهولة التعامل معها بعد التصنيع من حيث التخزين والتقديم.

•مستساغة ومقبولة للحيوان بعد المعالجة، وذات قيمة غذائية جيدة.

•أن تكون تكلفتها أقل من تكلفة الأعلاف التقليدية.

التبن

التبن هو بقايا سيقان نباتات الحبوب بعد الحصاد، مثل القمح والشعير والأرز. ويُعد علفًا منخفض المحتوى من البروتين والطاقة، لكنه غني بالألياف.

مميزات التبن:

•يساعد في الحفاظ على صحة الكرش، إذ تعمل الألياف على تنشيط حركة ميكروبات الكرش، مما يزيد من اجترار الحيوان ويقلل من حموضة الكرش.

•رخيص الثمن ومتوافر في معظم المناطق الزراعية.

•يُستخدم كعلف مالئ ضمن العليقة اليومية.

أوراق الموز وسيقانه

عند استخدام أوراق الموز وسيقانه في تغذية الحيوانات، لا تُقدم خضراء كما هي، بل يجب تجفيفها أولًا لتقليل تأثير مادة التانين التي تعيق الاستفادة الكاملة منها أثناء الهضم.

يمكن تقديمها للأغنام بمعدل 300–400 جرام للرأس الواحد يوميًا. كما أن معاملتها باليوريا أو رشها بالمولاس المخفف بالماء يحسن من معامل هضم الألياف، وبالتالي يرفع من كفاءة الاستفادة الغذائية منها.

كسبة بذور السمسم

كسبة السمسم هي الناتج المتبقي بعد استخلاص الزيت من بذور السمسم، وتُعد من أهم مصادر البروتين المتوفرة، إذ تصل نسبة البروتين فيها إلى نحو 40%. وتحتوي على نسبة من الزيت، ما قد يعرضها للتزنخ إذا لم تُحفظ جيدًا، الأمر الذي قد يؤثر في جودة العليقة. لذلك يُنصح بإضافتها إلى العلائق بنسبة لا تتجاوز 15 %.

مميزات كسبة السمسم:

•زيادة إنتاج اللحم والحليب.

•تحسين الخصوبة.

•تعويض نقص البروتين في العلائق.

•انخفاض تكلفتها مقارنة ببعض المصادر البروتينية الأخرى.

*الإدارة العامة للبرامج و الأنشطة الإرشادية

مـن الحقـل إلـى المائـدة

"ثمرات الغدير" قصة نجاح يمنية تُحليها نكهة العنب

اليمن الزراعية: محمد حاتم

في قلب بني حشيش الخضراء، حيث تتدلّى عناقيد العنب تحت أشعة الشمس، وُلدت قصة نجاح يمنية ملهمة، بطلتها امرأة آمنت بأن الأرض لا تمنحنا الخيرات فحسب، بل تمنح من يملك الرؤية والإرادة فرصًا لا حدود لها.

البداية... شغف وطموح

انطلقت رحلة مشروع "ثمرات الغدير" من شغف وحلم بالابتكار لدى صاحبة المشروع (سميرة مفضل)، التي التحقت بدورة تدريبية في الصناعات الغذائية، تعلمت خلالها كيف تتحول الفواكه إلى منتجات ذات قيمة مضافة. ورغم أن التدريب ركّز على تصنيع مربيات متعددة مثل مربى التفاح والفراولة، وكذلك العصائر الطبيعية كعصير المانجو والبرتقال والجزر، إلا أن عين سميرة مفضل وقعت على ما تزخر به أرضهم: العنب اليمني الفاخر.

بعد انتهاء الدورة، بادرت بصناعة مربى العنب وعصير العنب المركز، وقدّمت المنتج للجهة الممولة للتدريب (الصندوق الاجتماعي)، التي أبدت إعجابًا كبيرًا به. وكان ذلك دافعًا قويًا لتطوير الفكرة وإضافة منتج خل العنب، الذي تعلمته من والدتها – رحمها الله – التي اشتهرت بصناعته وتوزيعه على الجيران والأهل والأصدقاء.

كانت البداية متواضعة من نقطة بيع في محل والدها – رحمه الله – ضمن برنامج التدريب بعد تخرجها عام 2013م.

تحديات صعبة... وإرادة لا تنكسر

لم تكن الطريق سهلة؛ فقد واجهت سميرة مفضل صعوبات التمويل والإنتاج والتسويق. لكنها كانت ترى في كل عقبة فرصة للتعلم، مستحضرة العبارة الشعبية التي وصفت حجم التحدي:

"لو هو جبل... إن قدّه انهد."

وجاءت نقطة التحول عندما التقت بالأستاذة كوكب الوشلي في جهاز محو الأمية، التي كانت نافذتها نحو الهيئة العامة لتنمية المشاريع الصغيرة والأصغر، حيث حصلت على دعم فني وهوية بصرية، ثم رُشحت للمشاركة في معرض الوطني للبن ، ولاحقًا في سوق الخميس عبر مؤسسة بنيان التنموية. ومن هنا انتقل المشروع من مطبخ منزلي بسيط إلى منصات عرض جماهيرية.

جودة لا تقبل المساومة

تعتمد منتجات "ثمرات الغدير" من مربى وخل العنب على أجود أنواع العنب المحلي في موسمه، وعلى الزبيب بعد انتهاء الموسم، وتمر بعدة مراحل دقيقة تشمل:

الانتقاء: اختيار أفضل عناقيد العنب من مزارع بني حشيش وأجود أنواع الزبيب.

التحضير: غسل وعصر وطهي احترافي يحافظ على النكهة الطبيعية والجودة العالية.

التعبئة: في عبوات زجاجية أنيقة تحمل الهوية البصرية للمنتج اليمني.

وقد أثمرت هذه الجهود منتجات طبيعية 100%، ذات قيمة غذائية عالية وأسعار منافسة.

ورغم النجاح المتحقق، لا يزال المشروع يواجه عدة تحديات، أبرزها:

- ندرة العبوات الزجاجية وارتفاع أسعارها وتغيرها المستمر
- صعوبة التسويق ورفض بعض المحلات استقبال المنتج المحلي
- البيع الآجل رغم وجود التزامات وقروض
- محدودية السيولة، ما يعيق استمرارية الإنتاج

ومع ذلك، تواصل سميرة مفضل العمل بإصرار لتجاوز هذه العقبات.

خطط توسع واعدة

تسعى إدارة المشروع خلال المرحلة القادمة إلى:

توفير معمل صغير متكامل للإنتاج

التوسع في إنتاج:

- ورق العنب
- عصير العنب المركز
- دبس العنب
- مربى السفرجل
- مربى الخوخ (الفرسك)
- مربى القرع (الدباء)
- مربى الفراولة وغيرها

تأمل سميرة مفضل سرعة استكمال إجراءات المعمل، خاصة مع قرب موسم ورق العنب وموسم العنب، لزيادة الطاقة الإنتاجية.

نقاط البيع والتوزيع

تتوفر منتجات "ثمرات الغدير" حاليًا في عدد من نقاط البيع، منها:

- بني حشيش
- وادي أحمد – تموينات السامدي
- مدينة الحمدي – أمام جامع الفردوس (بقالة الحميري)
- سعوان – سوبرماركت ركن المدينة
- الحتارش— مركز صحتنا
- التحرير- طيبات اليمن السعيد
- خدمة توصيل في حي شيراتون – حارة حسان بن ثابت

773620471

كما يجري التنسيق مع عدد من الهايبرات والسوبرماركت في شارع الزبيري والأصبحي، إضافة إلى وجود طلبية توريد إلى محافظة عدن.

قصة "ثمرات الغدير" ليست مجرد مشروع منزلي تحول إلى منتج في الأسواق، بل هي حكاية إرادة يمنية قررت أن تصنع من العنب قيمة، ومن التحديات فرصة، ومن الإمكانات المحدودة بداية طريق.

وما بين مزراع العنب في بني حشيش ورفوف نقاط البيع... تمضي الحكاية بثبات، حاملة وعدًا بأن القادم أكبر، وأن اليد التي صنعت أول عبوة قادرة – بإذن الله – أن تملأ أسواق اليمن بمنتج محلي يفاخر به الجميع..

المنازل الزراعية في اليمن

أيام المعالم	المعالم الزراعية				المنازل الشمسية وفترة مكوث الشمس فيها			
	المعلم	من		إلى		إسم المنزلة	تدخل من يوم	تخرج منها في يوم
13	عشاء سادس الصواب	25	فبراير	9	مارس	سعد الأخبية	21 فبراير	5 مارس

يقول علي ولد زايد:

اذا تساوى الليل مع النهار في الطول يا حذراة من كل وادي مَطلَوْلَ

رئيس التحرير
وجدان صدام الحداد

ALYEMEN ALZEIRAEIA
اليمن الزراعية

تصدر عن: المركز الإعلامي لوزارة الزراعة والثروة السمكية والموارد المائية

العناية بإنتاج الحبوب بأنواعها، القمح (البُر)، الإنتاج له في البلد، بدلًا من اشترائه من الخارج بكميات هائلة جدًا.
وكذلك بقية الحبوب: الدخن، الذرة، بأنواعها، بقية الحبوب.
والبقوليات كذلك، بلدنا يمكن أن نزرع فيه: الفول، الفاصوليا، العدس، البازيليا، البقوليات هذه يمكن إنتاجها في البلد بجودة راقية جدًا.
فيتجه الاهتمام بالاستثمار في الإنتاج الزراعي، وفي المحاصيل الزراعية، وفي مقدمة ذلك الحبوب والبقوليات.

السيد القائد/ عبدالملك الحوثي

السبت 11 رمضان 1447هـ | 28 فبراير 2026م | اسبوعية | 12 صفحة | العدد 151

www.agri-yemen.net agri-yemen Yemen_Books

الجزء الرابع

رحلتي لزيارة التجارب الناجحة للجمعيات الزراعية بمحافظة الحديدة

عادل شلي

وصلنا إلى قرب مصنع "نانا"، فأخبرنا منسقو الرحلة أن العمال في إجازة، ولكن هناك مناوبون يقومون باستلام الحليب من مراكز التجميع، وقد جهزوا لنا هدية.
توقفت الحافلة بجوار بوابة المصنع، ونزل عدد من الشباب ودخلوا المصنع، وعادوا بأكياس آيس كريم وكرتون حقين، فوزعوا لنا آيس كريم مصنوع من الحليب الطبيعي والطازج.
قلت لنفسي: لابد أن أجربه، رغم أن لي سنوات مقاطع للآيس كريم.
تذكرت ابنتي تبارك، "آخر العنقود"، والموقف الذي حدث قبل حوالي شهر وأكثر، عندما مررنا بجوار المستشفى الجمهوري بمدينة حجة، وكان الوالد حمود الوتاري جالسًا على الرصيف وبيده كوب آيس كريم وملعقة، اشتراه من بائع الآيس كريم بعد خروجه من صلاة الظهر بجامع حورة. فتحدثت معه عن الأحوال وما إلى ذلك، وقبل أن أودعه قالت تبارك: "انظر ما معه".
قلت لها: "ماذا؟"
قالت: "آيس كريم".
فنظرت إليها نظرة تعجب، فقالت: "حتى الشيابات بياكلوا الآيس كريم"، وسكتت، رغم أن ما لم تقله معروف، وأنت تقول لنا ممنوع الآيس كريم ونحن شباب.
أخبرتها أنها لا تزال طفلة، وعندما تكبر ستدرك أن هذا في مصلحتها، فقالت: "والحاج حمود؟" فسكتت .
تذكرت ذلك الموقف وأنا أفتح غطاء علبة الآيس كريم، وبين الرغبة في طعمه المصنوع من الحليب الطبيعي والخوف من التهاب الحنجرة، فتحت الكوب وبدأت أطعمه بالملعقة ووجدت طعمه لذيذًا جدًا.
واصلت الحافلة السير، وبدأ ابن الحكيمي في الحديث عن الحلقة الأهم في سلسلة المحاصيل الزراعية بمختلف أنواعها: الحبوب والخضروات والفواكه، وهي التسويق.
ووصلت بنا الحافلة إلى السوق المحوري، المكون من العديد من الهناجر والمباني الخاصة بالحبوب والخضروات والفواكه، مبان كبيرة وضخمة ومرتبة، ولكن كلها خالية ومهجورة.
توجهت الحافلة إلى قرب ساحة هنجر الخضروات، ونزلنا لنشرب من الحقين المصنوع من الحليب الطبيعي. ثم طلب منا ابن الحكيمي أن نشكل دائرة، وبدأ يحدثنا بحديث جمع بين الدين والدنيا بأسلوب شيق وجذاب عن التخطيط وأهميته، ومقوماته، والإدارة والتنظيم والتوجيه والمتابعة والتقييم، مضربًا أمثلة حسية على ذلك.
سرح بي الخيال إلى كارثة انهيار أسعار المحاصيل الزراعية، فبعد أن يشقى ويتعب المزارع ويفرح بقرب جني وحصاد المحصول، تحدث الكارثة ويهبط السعر، فتتحول فرحته إلى ألم وحسرة وخسارة ماحقة، وسبب ذلك غياب الإدارة والتنظيم والمتابعة. ولهذا تهبط أسعار المحاصيل الزراعية وقت الحصاد بشكل غير مسبوق.
فقد قام أحد الإخوة من جبل عبال يزيد بطرح مثال عن محصول الثوم، حيث هبط سعره من 1000 ريال للكيلو إلى 800 ريال، ثم 700 ريال، وصولًا إلى 500 ريال، وهناك مزارعون باعوا من 400 ريال ومن 300 ريال.
مما اضطرنا في الجمعية للقيام بتخزين حوالي 2000 طن من الثوم، والآن نبحث لها عن سوق.

وإذا لم يتمكن المزارع من تسويق محصوله، فسيتضرر، وينبغي أن يدرك الجميع أهمية التنظيم، وأنه إذا زاد العرض عن الطلب انهارت الأسعار، ولكن إذا غامر المزارعون بزيادة غير محسوبة، حتى ولو كانت طفيفة، فيما يزرعون، فسيؤدي ذلك إلى انهيار الأسعار.
وقد لاحظت أن عدم التزام المزارعين في موسم الطماطم في تهامة بمحافظة حجة والحديدة أدى إلى انهيار الأسعار، حيث هبط سعر السلة التي كانت تُباع بـ 5000 ريال إلى 500 ريال، رغم أن الزيادة كانت طفيفة جدًا.
وتذكرت حديث السيد إبراهيم المداني الذي استمعنا لمحاضراته في الفترة المسائية عن السبب في انهيار محصول الطماطم، وأن السبب هو الزيادة التي لم تتجاوز 5%، والتي كانت سبب الكارثة التي أدت إلى انهيار السعر وتضرر جميع المزارعين.
فالمزارع الذي كان يؤمل أن يحصل على فائدة ما، تسبب بعدم التزامه بالحد المسموح به والموصى به من قبل الجمعيات، في حدوث ضرر فادح أصابه هو وغيره من المزارعين.
لن أسترسل أكثر في حديث السيد إبراهيم المداني، لأني سأفرد لمحاضراته أكثر من حلقة.
غادرنا السوق المحوري وعدنا إلى باجل، التي تشبه في تضاريسها مديرية بني قيس في تهامة، حجة؛ من تباب وأحجار كبيرة ووديان وجبال جرانيت وما إلى ذلك، إلا أن الفارق شاسع وكبير في حجم التطور والعمران والتنمية بينهما، ولسوء التخطيط يد طولى في ذلك، إضافة إلى أسباب أخرى.
وصلنا إلى مقر إقامتنا، فاستقبلنا أبو الفضل القحوم بابتسامة ودودة، ووجه بشوش، وكرم وحفاوة منقطعة النظير.
وبعد الغداء والاستراحة، بدأ برنامج الفترة المسائية بمحاضرة افتتاحية، رحب فيها أبو الفضل القحوم بالحاضرين، ووضح برنامج الورشة وأهدافها وهيئة الحاضرين بأسلوبه الجميل للاستعداد للجوهر والمضمون، وهي محاضرات السيد إبراهيم المداني.
فكانت المحاضرة الأولى بعنوان:
شرح منهجية العمل التنموي في المديريات النموذجية
حيث تحدث السيد إبراهيم المداني بأسلوبه الهادئ والبسيط، وطرحه العميق، ولسانه الطلق، ولهجة الأهنومي الخبير بالحياة، الذي لا يستمد مفرداته من الكتب والقواميس، وإنما من الواقع ومعايشته للناس.

يتبع في العدد القادم

موجهات حكيمة

الدكتور : رضوان الرباعي *

التركيزُ على زراعةِ المحاصيلِ الأساسيَّةِ والاستفادةِ من التنوعِ البيئيِّ

في إطارِ الصراعِ الشاملِ بينَ الحقِّ والباطلِ، ظلَّ الجانبُ الاقتصاديُّ عبرَ التاريخِ حاضرًا كأهمِّ المجالاتِ والعناصرِ لامتلاكِ القوةِ الشاملةِ في مواجهةِ الأعداءِ.
فالجانبُ الاقتصاديُّ أحدُ المجالاتِ التي يسعى العدوُّ من خلالها إلى ضربِنا ومنعِ الأممِ من امتلاكِ قوتِها الضروريِّ أو تحقيقِ أيِّ اكتفاءٍ ذاتيٍّ، وذلك من خلالِ سياسةِ التطويعِ من الداخلِ أو تنصيبِ أنظمةٍ موالية له تعملُ على عدمِ توظيفِ الموارِدِ، فتحولتِ الأمةُ إلى أمةٍ مستهلكة.
لقدْ أكدتِ الرؤيةُ القرآنيَّةُ على الاهتمامِ بالجانبِ الاقتصاديِّ كشرطٍ أساسيٍّ لكمالِ الإيمانِ، فلا يمكنُ أن يكتملَ الإيمانُ دونَ مواجهةِ الأعداءِ، ولا نستطيعُ مواجهةَ الأعداءِ إلا إذا كنا مكتفينَ ذاتياً من القوتِ الضروريِّ، ولهذا جاءت توجيهاتُ السيِّدِ القائدِ عبدالملك الحوثي-يحفظهُ اللهُ ويرعاه- بضرورةِ امتلاكِ القوتِ الضروريِّ والاستفادةِ من خلالِ التركيزِ على زراعةِ المحاصيلِ الأساسيةِ والاستفادةِ من التنوعِ البيئيِّ.
فمتطلباتُ المواجهةِ الاقتصاديةِ مع العدوِّ، وخصوصًا في ظلِّ العدوانِ والحصارِ وما نعيشهُ اليومَ من مواجهةٍ مباشرةٍ بينَ الحقِّ والباطلِ، تلزمُنا أن نكونَ حاضرينَ في ميدانِ هذهِ المواجهةِ أمةً مجاهدةً تمتلكُ قوتَها.
وبحمدِ اللهِ تمَّ إطلاقُ برنامجِ التوسعِ في زراعةِ المحاصيلِ الأساسيةِ من الحبوبِ والبقولياتِ، والاستفادةِ من الميزةِ النسبيةِ للبيئاتِ المناخيةِ التي تمتلكها اليمنُ. نأملُ من كلِّ أبناءِ الشعبِ اليمنيِّ الاهتمامَ بهذا المشروعِ استجابةً للهِ ورسولهِ وللتوجيهاتِ الحكيمةِ للقيادةِ الحكيمةِ لتحقيقِ النصرِ الشاملِ بإذنِ اللهِ.

مقال كتبه الشهيد الدكتور رضوان الرباعي ونشر في العدد 34 بتاريخ 29ربيع الأول 1445هـ- الموافق 14 أكتوبر 2023م