

تبرئة العيش الحساوي من تهمة استهلاك المياه

برأ مهندسون زراعيون محصول العيش الحساوي «الأرز الحساوي» الذي تشتهر واحة الأحساء بزراعته من تهمة النهم لاستهلاك المياه عند زراعته، موضحين أن اقتصادياته تفوق بنسبة لا تقل عن 30% اقتصاديات التمور.

وأوضح هؤلاء أنه يمكن زراعة العيش الحساوي بكميات أقل من المياه وبشكل ملحوظ بالاعتماد على التقنيات الجديدة التي بدأ بعض المزارعين باستخدامها، وهي تقنيات قابلة للتطوير، بحث تقلل استخدام المياه لكل كيلوجرام من إنتاج العيش الحساوي.

فائض تعطيش النخيل

أبان رئيس لجنة التنمية الزراعية في غرفة الأحساء المهندس صادق الرمضان لـ«الوطن» أن الدراسات «الحقلية» لزراعة محصول «العيش الحساوي»، تنفي تهمة استهلاكه لمياه الري، وأن المقارنة المائية بين اقتصاديات «العيش الحساوي»، واقتصاديات محصول التمور، تشير إلى أن مردود «العيش الحساوي» لكل متر مكعب من المياه المستخدمة لإنتاجه أفضل من مردود التمور لنفس كمية المياه.

وقال الرمضان «يمكن ري «العيش الحساوي» من فائض المياه التي لا يستخدمها النخيل، ففي الفترة التي يقوم المزارعون خلالها بتعطيش النخيل لصالح فترات الإنتاج، يمكن توجيه الفائض من مياه الري لزراعة محصول العيش الحساوي، ولأن هناك مساحة شاسعة للنخيل فأبي فائض مياه من العيون أو المياه المجددة يشكل كميات كبيرة خلال فترة تعطيش النخيل، وواحة الأحساء في هذا التوقيت من كل موسم زراعي تحتاج إلى محصول يستهلك المياه».

وأضاف «وبالتالي، فزراعة العيش الحساوي تمثل حاجة مهمة لاستهلاك الفائض من المياه في هذه الفترة».

وأكد أن الأحساء، بحاجة ماسة إلى التوسع في زراعة محصول «العيش الحساوي وبعض المحاصيل الزراعية الاقتصادية الأخرى، مع وفرة المياه المجددة وذلك لرفع كفاءة استخدام المياه والمساهمة في تحقيق مستهدفات رؤية 2030».

مبررات الجودة

بدوره، أشار الخبير في الإرشاد الزراعي، شيخ تجار التمور في الأحساء عبدالحميد آل بن زيد، إلى أن المياه، وعلى الأخص المجددة التابعة للمؤسسة العامة للري، تتوفر في الواحة، وهي بذلك إلى جانب عوامل أخرى تجعل من زراعة العيش الحساوي داخل الواحة ذات جدوى أفضل، لها علاقة كبيرة بالجودة والطعم، وحتى اللون، ما يجعل زراعته في عدد من المواقع داخل الواحة ذات أفضلية لقيمتها الغذائية الأعلى.

واقترح وضع معايير غذائية، بمشاركة مراكز البحوث الزراعية للوصول إلى الفروقات بين الإنتاج داخل الواحة، والإنتاج في ضواحي الأحساء «خارج الواحة»، لافتاً إلى أن الخبراء والمتذوقين هم من يستطيعون تحديد جودة وأصالة العيش الحساوي، مبدياً استغرابه من عدم توفر معايير أو تحاليل مخبرية دقيقة حتى وقتنا الحالي من بعض المزارع داخل وخارج الواحة لتحديد الفروقات الغذائية أو اللون والحجم، مؤكداً أنها تتطلب بحثاً علمياً «دقيقاً» تصحبه آراء الخبراء، لوضع أرقام محددات قياسية غذائية معتمدة من الهيئة العامة للغذاء والدواء.

وبيّن أن من أفضل المواقع لزراعة العيش الحساوي هي قرى وبلدات القرين (وهي الأفضل على مستوى الأحساء)، وبني معن، وبني نحو، والبطالية (وهي الأكثر جودة والأفضل طعمًا لجودة أراضيها ذات التربة

السوداء)، مشيرًا إلى أن هذه المواقع أساسية لزراعة العيش الحساوي، إضافة إلى زراعته في كل من بلدات جليجلة، وسودة، ومواقع أخرى في الجبيل والحقل وعين مرجان، وكذلك في مزارع على امتداد طريق الخليج الدولي.

لا لتوحيد الأسعار

طالب الناشط الزراعي عبداً العامر بإطلاق دليل استرشادي لتصنيف محصول «العيش الحساوي»، إلى عدة درجات: أولى، وثانية، وثالثة، ورابعة، وذلك بناء على معايير: موقع الزراعة، والحجم، واللون في مراحل متعددة، والقوة، وطول الحبة.

مؤكدًا أن هذا التصنيف سيضبط الأسعار ويحمي من الغش والتلاعب، موضحًا أنه من غير الإنصاف توحيد الأسعار بين كل الدرجات، لافتًا إلى أن الأكثر تضررًا من توحيد الأسعار هم المزارعون الذين ينتجون محصولًا بأعلى جودة، وبالتالي لا يستطيعون البيع بسعر مكافئ لجودة محصولهم، ويضطرون إلى البيع بأسعار متدنية لمجاراة الآخرين في الأسعار.