«خيار البحر» ثروة سمكية تنتظر من يستثمرها

مياهنا تزخر بها والاصطياد

تحقيق/صقر الصنيدي-صنعاء - عمار علي-عدن - أحمدعزالدين-الحديدة - علي علوي-سقطرى

◁ لن يتأخر عنك كثيراً مطعماً في أي من دول جنوب شرق آسيا إذا ما كان طلبك عبارة عن طبق من خيار البحر اليمني.

أصبحت هذه الوجبة واحدة من أفخر الطبخات هناك والأكثر ارتفاعاً في السعر الذي تنسى أنك دفعته عندما يسحرك المذاق الرائع الذي ينفرد به هذا المخلوق الذي يصنف دولياً بأنه من أكثر الأحياء البحرية التجارية وأنه بالإمكان أن يصنع منه وجبات مختلفة يجيدونها الغير.

لوتحريت عن وصول خيار البحر الى تلك البلدان لوجدت مايذهلك.

كثير من ذلك الصيد يذهب إلى هناك بطريقة عجيبة تبدأ عندما يُقدم مستثمر يستغل تمسكنا بالصيد التقليدي على استئجار عدد من الصيادين التقليديين يزودهم بمواد بسيطة لاتحمي سلامتهم ليقوموا بعملية الغوص والاصطياد لخيار البحر مقابل أن يدفع لهم مبالغ تافهة لايرونها كذلك لأنهم لايعرفون عن الأسعار أي شيء.

◁من بين مايزيد عن ٦٠٠نوع من الأحياء البحرية التي تزخر بها مياهنا كان خيار البحر واحداً لايكرر النظر إليه لأنه لم يكن المقصود بالاصطياد.

وفي مرات كثيرة يتذكرها الصيادون التقليديون وهم يبتسمون رموا هذا المخلوق بعد أن وقع خطأً في شباكهم أثناء رحلات الصيد.

اليوم لم يعد الوضع كذلك..

لقد أصبحوا يرمون بأنفسهم من أجله..

ويرمون بكل مايعلق بأدوات صيدهم سواه..

كونه الأثمن والأصعب في الاصطياد ومن يحصل عليه فإنه قد نجح في مغامرة الغوص دون أدوات سلامة يستخدمها الغواصون.

أخيراً عُرفت القيمة الغذائية لهذا الحيوان البحري الذي ظل مخبأ منذ الأزل.

وأخذ الجميع يتسابقون اليه لتحديد مكان تواجده فالصيادون يريدون الحصول على قيمته الباهظة..والعاملون في الثروة السمكية يريدون تنظيم اصطياده بمايكفل له البقاء كدخل قومي يؤمن جزءا من المستقبل..ومراكز الأبحاث المهتمة في البحار تسعى لجمع المعلومات الكافية للتعريف عندما يسأل الآخرون عنه.

●المعلومات التي يمكن الحصول عليها عن المخلوقات البحرية من مركز أبحاث علوم البحار اليمني الذي يتخذ من عدن مقراً له جديرة بالاهتمام لما تستند عليه من رحلة علمية بحثية بدأت حسب المركز منذ الانتباه للثروة السمكية بشمال غرب المحيط الهندي أي في خليج عدن والبحر العربي.

وذلك من قبل سفن الأبحاث التابعة للمنظمات الدولية مثل القارب البحثي«فريدريك نانسن»في السبعينيات تحت إشراف منظمة الأغذية والزراعة وعلى قوارب الاصطياد والأبحاث

السوفيتية التي عملت خلال السبعينيات والثمانينيات مثل«نيكولاي ريشتنياك جليزنيكوف»والقارب البحثي الألماني«روزا والاستكشافي ميتور»من خلال ما التقطته هذه الرحلات البحثية والتي أصبح للكادر المحلي حضوره فيها من خلال قوارب الصيد المحلية التابعة للمؤسسات اليمنية للصيد ومن رحلات البعثات العلمية المشتركة ورحلات الأبحاث للقارب«ابن ماجد»التابع لمركز علوم البحار.

فقد تم تصنيف خيار البحار الى مايقارب السبعة أنواع حُددت أوزانها وأماكن تواجدها بدقة.

المسميات والتواجد..

فالنوع الأول الذي لم يطلق عليه اسم محدد وترك تحت تسمية خيار البحر يزن مابين ٠,٥-١كجم«وزن ص»ميزته أنه يوجد في الأعماق التي تتراوح مابين ٣-٣٠مترا لونه بني ويحمل في الغالب على جهته الظهرية حبيبات الرمل على هيئة ترسبات بسيطة وأماكن تواجده البريقة عدن.

وكذلك النوع الثاني ترك تحت المسمى العام خيار البحر وزنه«١-١,٥كجم»لونه بني من الجهة الظهرية وأبيض من الجهة البطنية ويتواجد في الأماكن حيث تتكسر الأمواج على الجهة الخارجية للحيد المرجاني ويثبت نفسه على الصخور بواسطة الأقدام الأنبوبية يوجد في خلف حضرموت النوع الثالث خيار الطباشير اسطواني الشكل ذولون أبيض في الغالب وأحيان توجد بقع بنية اللون يوجد في مياه الأخوار وبالقرب من الحيد المرجاني وخصوصاً في رأس العارة والسقية وحضرموت وزنه حياً يتجاوز الكيلوجرام.

والنوع الرابع ترك في المسمى العام خيار البحر وزنه يصل إلى ٢كجم يمتاز بإفراز سائل،أحمر عند فرك هذا النوع من الخيار بين اليدين.

يتواجد على أرضية المرجان الميت،المتداخلة مع الرمل وحتى الوحل.

بالاضافة إلى تواجده في الأماكن التي تنتشر فيها الطحالب الكلسية.

تم تسجيل تواجده من قبل الباحثين التابعين لمركز علوم البحار في عدن بالحاف وساحلي حضرموت والمهرة وجزيرة سقطرى.

وهناك الخيار الأبيض ترتيبه كنوع خامس وقدر الباحثون وزنه بـ٢كجم وتواجده على القيعان الرملية الناعمة على عمق ١٥متراً.

يمتاز جسمه بوجود علامات صفراء على الجانب العلوي بينما الجزء التحتي أبيض مختلط ببقع سوداء يتواجد بكميات تجارية في خور عميرة لحج.

النوع السادس يزن مابين ٢-٣كجم ويعتبر من أغلى أنواع الخيار ويسمى بالخيار الحلمي لوجود نتوءات شبيهة بالحلمات على جانبيه لونه أبيض أو أسود ويوجد على الرمال النظيفة وبين الأعشاب البحرية يتواجد في أعماق تصل إلى ٢٠-٢٥مترا في منطقة المكلا خلف وفي جزيرة سقطرى.

النوع الأخير يصل وزنه الى ٢كجم وهو أصفر قاتم اللون مع علامات بنية وأقدام أنبوبية بنفسجية وبعض الخيار من هذا النوع ذولون أبيض.

يوجد على الطحالب البحرية وعلى القيعان الرملية على عمق ٣-٣٠مترا يتواجد في رأس العارة السقية وبالحاف.

لقاء البحر

●في لوحة لاترسمها يد فنان يظهر هدوء البحر وسكينته وكأن إجهاداً أصابه من كثرة تلاطم أمواجه.

الآن ليس أمامنا سوى أعين البحر وهي مودعة لأشعة الشمس يوم مجهد وسماء لايمكن رؤيتها إلا من هذا المكان الصامت بوقار عند أحد شواطئ سقطرى الصيادون تنخفض اصواتهم عند العودة وتبدو مناظرهم كأن خصاماً دب بينهم وبين حياتهم«البحر»حتى أن أحدهم إذا طلب من آخر شيئاً بالإشارة ولم يفهم قصده فلايجهد نفسه بالإيضاح أنه يضطر إلى الذهاب دون الاستعانة حتى بمساعديه.

تستحي في هذه اللحظات أن تسأل أحدهم عن نواحي عملية واذا فعلت فالعاطفة تغلف الإجابات وكأنها لحظات الوقوف بين يدي الضمير.

معرفتنا بهم جعلتنا أكثر ثقة من الاقتراب بهدوء صوب عالمهم..نحن وهم والبحر والهدوء وشتات من أسئلة حول خيار البحر الذي جعلهم يجمعون تركيزهم ويترك البعض منهم مابين يديه.

هذه الساعة السادسة والنصف عند الغروب لايكون الجدال نافعاً ولامحبباً فقد استقام عبدالله الزمري وأخذ يتحدث كلمة تسمع وأخرى يبتلعها صمت البحر..

يقول:إنها أصعب مهنة في حياتنا لأنها خطيرة وقد يذهب الواحد منا وهو يقوم بها بهدوء لكنها مربحة وعمل ساعات بجلب خيار البحر أوفر من عمل أسابيع في صيد السمك..

ويواصل:

«قبل شهر ذهبنا لجلب خيار البحر وبعد أن تم تجهيز المعدات البسيطة قمنا بالغوص إلى قاع البحر..كان الموت بين أعيني مثل كل مرة لكني كنت أتذكر المبلغ الذي يساويه اصطياد خيار البحر.

◁ماهي المعدات؟

-يجيب:بسيطة جداً دبة هواء عادية وقارب صغير أما عملية قطع الخيار فنقوم بها بأيدينا حتى دون استخدام آلات وهناك آخرون يجرفون خيار البحر جرفا وليس كما نفعل نحن.

ويضيف:بأن الهواء لايكون في العلب الخاصة بالغوص لأن ذلك غير متوفر فيتم استخدام الاسطوانات الخاصة بهواء السيارات.

وهذه خطوة مبتكرة لكنهاخطرة جداً وقد تكلّف المرء حياته اذا استخدمها لكنها الأسلوب الوحيد الممكن.

بيع الصيد

● من يشتري منكم خيار البحر؟

- يجيب أحمد مروعة:بأن المشترين كثيرون المهم أن يجد الصياد مايبحث عنه وحسب مايقول فإنه قد يبقى الغواص تحت الماء لساعات دون أن يجد أي شيء ويخرج خائباً وكارهاً حياته كما يقول أصغر اخوانه حميد الذي دخل البحر حديثاً لكنه أشجع الجميع كما يصفونه..

الصيادون يقولون إنهم لايتقيدون بموعد محدد لصيده واذا ماوجدوا من يطلبه منهم فإنهم سريعاً ما يذهبون الى البحث عنه في أعماق الخطر.

ويبدي مروعة استغرابه من الاهتمام بهذا النوع من الصيد كونه موجوداً منذ القدم إلا أنه تطور مؤخراً وأصبح بإمكان الغواصين أن ينزلوا إلى مسافات عميقة لوجود الهواء معهم.

تهديد

بشدة ينتقدهم عبدالهادي الخضر مدير مكتب الثروة السمكية في الحديدة لقيامهم بالاصطياد في أي وقت دون ان يستثنوا وقتا معينا «المفروض أن يعرف موسم اصطياد خيار البحر الذي يوافق موسم صيد الجمبري وحتى يتم تكاثره مما يزيد ثروتنا فإن صيده يجب أن لايكون في موسم التكاثر لأن ذلك يحد من تكاثره ويجعله مهددا والاصطياد خلال موسم التكاثر ينتج عنه كما يقول زيد عبيد سرور من مركز أبحاث علوم البحار ارتفاع في نسبة الإناث الحاملة للبيض في المصيد وتدمير بيوض تلك الأحياء البحرية وإحداث تدهور في البيئة الساحلية و اصطياد كميات كبيرة من الأحجام الصغيرة اليافعة من الأسماك والأحياء البحرية.

ويترتب على ذلك تدهور وانخفاض منخازين الموارد السمكية الساحلية وتلوث البيئة الساحلية بسبب رمي الأسماك الصغيرة وصغار الحبار في

المختصون يخشون من ضياع المخزون التجاري والفائدة الاقتصادية

الخميس ٣ ربيع اول ١٤٢٥هـ الموافق ٢٢ ابريل ٢٠٠٤م العدد (١٤٤٠٧)