

شجرة البن اليمني

نوفمبر 20, 2017



Category: [اقتصاد](#)

بواسطة: المحيط

يعتبر البن اليمني، الوحيد في العالم الذي يزرع في ظل ظروف مناخيه وبيئية لا تتماثل مع تلك التي تزرع فيها أشجار البن في مناطق أخرى من العالم، فبسبب ضعف الإمكانيات الزراعية لا زال اليمنيون يستخدمون النظم القديمة التي اتبعها أجدادهم في زراعة البن، من جهة ثانية يغلب على بيئة زراعة البن في اليمن ندرة المياه، وبرغم ذلك يحصل المزارع اليمني على أفضل أنواع البن في العالم والمعروف بالبن العربي.

تقدر المساحة الزراعية المخصصة للبن حالياً في أنحاء اليمن (260، 33) هكتار (إحصاءات وزارة الزراعة) ويزرع في الوديان حيث المناخ الدافئ الرطب وفي السفوح والمدرجات الجبلية على ارتفاعات تتباين من 700-2400 متر فوق سطح البحر.

وبرغم كل العوائق التي تحيط بإنتاج وتجارة البن اليمني، إلا انه يمكن اعتباره السلعة الرئيسية التي تصدرها اليمن للعالم بعد النفط، ويتم تصدير البن اليمني حالياً إلى دول الخليج **والسعودية**، وإلى اليابان والولايات المتحدة وكندا وروسيا وفرنسا وإيطاليا والاندنمارك وألمانيا وتركيا والهند.

تاريخ شجرة البن اليمني

عرف التاريخ بان اليمنيين قبل أكثر من ثمانية قرون كانوا السباقين في زراعة شجرة البن واكتشاف حبوبه كمشروب له مذاق خاص ، وإدخال البن كسلعة تجارية تم نقلها من مؤانى اليمن (وأشهرها ميناء المخا) إلى أطراف العالم، ومنذ القرن السادس عشر الميلادي سجلت اليمن حضورا متميزا على المستوى العالمي من خلال تجارة البن . اعتبر اليمنيون القدامى محصول البن من المحاصيل الزراعية الأساسية واعتمدوا عليه في دخلهم المعيشي حتى أصبحت اليمن ولفترات طويلة من أهم بلدان العالم إنتاجا يسجل التاريخ أن البرتغاليين الذين غزو الساحل الغربي من اليمن هم أول من تذوق من الأوروبيين قهوة البن اليمني وذلك عندما ! رحب بهم شيخ "المخا" ودعاهم إلى مشروب دافئ اسود ينعش الجسم ويريح البال

موكا

وكانت أول صفقه للبن في ميناء المخا (الذي جاء اسم "موكا" منه) هي تلك التي اشتراها الهولنديون في العام 1628، ثم استمروا في جلبه إلى مراكزهم في شمال غربي الهند وبلاد فارس ومن ثم إلى هولندا التي بدا فيها بيع البن اليمني لأول مرة عام 1661م . نجحت تجارة البن اليمني نجاحا باهرا بعد أن اكتشفت جودته العالية والتميزة عن جميع أنواع البن في العالم ، ولذا فقد زاد الطلب عليه واشتدت المنافسة من اجله بين الشركات البريطانية والفرنسية والهولندية طوال خمسينات القرن السابع عشر ، واستمرت المنافسة حتى القرن الثامن عشر عندما بلغ إنتاج البن ذروته عام (1720م) . بعد أن أنشأ الهولنديون مصنعا للبن في . المخا عام (1708م) وبدئوا في تصديره

ثم أنشأ الفرنسيون مصنعاً آخر في المخا في العام (1709م)، وفي تلك الحقبة من الزمن شهدت مؤانى المخا والحديدة واللحبة حركة دائبة لتجار البن القادمين من الهند ومصر والجزيرة العربية للحصول على البن اليمني وبيعه في بلدانهم أو تصديره إلى دول العالم الأخرى ، ووصلت أكياس البن المصدرة في ذلك الوقت إلى مؤانى عديدة مثل السويس وبورسودان واسطنبول وحتى اوديسا في روسيا ، بعد ثلاثة قرون من الازدهار حدثت على شجرة البن اليمني مع الأسف عوامل سلبية مؤسفة ، حيث بدا الانخفاض التدريجي لتجارة البن اليمني ، وبدأت اليمن تفقد في القرن التاسع عشر العديد من أسواق البن العالمية ، ويعود السبب الرئيسي لذلك إلى نقل شجرة البن من اليمن إلى مناطق أخرى أخذت تنافس اليمن في إنتاج وتصدير البن منذ ذلك الحين ، كما . إن هناك عوامل سلبية محلية أثرت ولا تزال تؤثر على إنتاج وتصدير البن اليمني

أصناف البن اليمني

تنتشر زراعة البن اليمني في معظم المحافظات وأشهر مناطق زراعته هي: بني مطر، يافع، حراز، الحيمتين الداخلية والخارجية، برع، بني حماد، عمران.... وغيرها، ويتكون من أشكال وأحجام مختلفة ومن عدة أسماء وأنواع وذلك نسبة إلى المناطق التي يزرع فيها، ومن أشهر أنواع البن اليمني: المطري، اليافعي، الحيمي، الحرازي أو الاسماعيلي، الاهجري المحويتي البرعي، الحمادي، الريمي، الوصابي، الانسي، العديني، الصبري والصعدي

مراحل التصنيع

تتسم عملية جني البن في اليمن بسيادة الأساليب التقليدية. فغالباً ما يلجأ المزارعون إلى جني الثمار على مراحل – أي كلما كانت الثمرة في مرحلة تسمح بجني الثمرة على النحو الذي يسمح بالمحافظة على جودتها ومنافستها – فكلما بدأ لون الثمرة يميل إلى اللون الأحمر الفاتح إلى مشارف النضج يقوم المزارع بجنيها، أو عندما يصبح لونها بنفسجياً أو رمادياً داكناً، وهي المرحلة التقليدية من النضج يسارع في جنيها

ويحرص المزارع على جمع الثمار التي تجنى في وقت واحد مع بعضها وفصلها عن الثمار التي تجنى لاحقاً حتى يضمن جودة ونكهة أفضل للثمرة، وعلى عزل الثمار المتساقطة حتى لا تؤثر أيضاً على جودة البن لأن هذا النوع من الثمار عادة ما تكون مشبعة بالرطوبة

تجفيف البن

تمثل عملية تجفيف البن أكثر مراحل إعداد المحصول للتسويق تعقيداً، إذ تتطلب حرصاً كبيراً من المزارعين لضمان الجودة والنكهة المطلوبين، فبعد جني المحصول يقوم المزارعون بعرضه لأشعة الشمس، وفي أماكن جافة لمدة تتراوح بين أسبوع إلى ثلاثة أسابيع. وفي معظم الأحيان تشهد عملية التجفيف بعض الأخطاء التي تقلل من جودة الثمرة، كأن يتم عرض كميات كبيرة في مساحات ضيقة مما يؤدي إلى تخمر بعض الثمار نتيجة الرطوبة وغياب التهوية الجيدة، أو يتم تجفيفه على مساحة ترابية مما يؤدي إلى المشكلة ذاتها

التقشير

وتمثل عملية تقشير ثمرة البن المرحلة الأخيرة قبل تسويق المحصول، وتتخلص هذه العملية في فصل قشرة الثمرة عن النواة، حيث يتم تسويق النواة باعتبارها الجزء الأهم في الثمرة، فيما يتم تسويق القشرة بشكل منفصل، وفي حين يتم تسويق النواة خارجياً، تحظى قشر البن برواج في الداخل، ويعرف المشروب الذي يعد منها بالقشر

وقبل عملية فصل النواة عن القشرة يتم نقع الثمرة في الماء لمدة تتراوح بين ساعتين إلى ثماني ساعات، حتى تسهل عملية الفصل. ولا تتأثر النواة وتحافظ على المستوى المطلوب من الجودة والنكهة

التدريج

وهي العملية التي يتم خلالها فرز النواة الجيدة عن سواها حرصاً على جودة البن المعد للتسويق، وللحصول على السعر المناسب. وخلال هذه العملية يتم جمع النوى المتجانسة مع بعضها، من حيث الحجم والكثافة، تمهيداً للعملية اللاحقة من عمليات تجهيز المحصول للتسويق وهي مرحلة التحميص، والملاحظ أن معظم النواة تتسم بحجمها الصغيرة، ويعود السبب في نظر الخبراء الزراعيين إلى الظروف المناخية التي لا تسمح عادة بنمو مثالي لشجرة البن في معظم البيئات التي يزرع فيها

وغالباً ما تتم عملية فرز نواة البن يدوياً من قبل أفراد عائلة المزارع، حيث تقوم العائلة بنثر نواة البن الصافي في مساحة نظيفة

وفي ظل إضاءة مناسبة، وتتيح هذه العملية فرصة لاستبعاد الشوائب وحبوب البن المصابة بعيوب أثناء عملية التقشير تمهيداً لعملية التحميص.

التحميص

وتتم هذه العملية بالقدر نفسه من التعقيد الذي يميز مرحلة التجفيف. لأنه يترتب على هذه العملية الحصول على الجودة والنكهة المطلوبتين اللتين سرعان ما تتأثران إذا ما افتقدت عملية التحميص للقدر المطلوب من العناية

.وتتم عملية التحميص في درجة حرارة تتراوح ما بين 180 إلى 240 درجة مئوية، ولفترة زمنية لا تتعدى العشرين دقيقة

وهذه العملية لا تقتصر على المزارع نفسه بل إنها في السنوات الأخيرة باتت محصورة في محلات بيع البهارات في المدن الرئيسية التي باتت تمتلك معدات أكثر حداثة لإنجاز عملية التحميص وبدقة أكثر

وتبعاً لطريقة التحميص نفسها يمكن التحكم في لون البن بعد الطحن من بني غامق وبني غامقٍ محبب، إلى فاتح وناعم وبني فاتح محبب.

المراجع:

- 1- [واقع البن اليمني](#) - جمعية البن اليمنية
- 2- [محصول البن اليمني](#) - جريدة الرياض