

وادي بني عوف بطعم العسل



في المنطقة الداخلية وتحديداً عند بداية ولاية الرستاق العمانية ثمة طريق يؤدي إلى وادي بني عوف ومنه إلى قرى جميلة . في جبال الحجر الغربي . . إحداها قرية صغيرة تتميز بطعم العسل

اكتسب وادي بني عوف هذا الاسم نسبة إلى بعض قبائل العوفيين الذين جمعوا أنفسهم وقرروا العيش في هذه الجبال ومن ثم أخذ الوادي اسمهم . التجوال في وادي بني عوف يأخذ الزائر إلى عدة قرى جميلة لكل منها خصوصيتها وجمالها مثل قرى الجفر والفرع والزامه والردة وقرية بلد سيت الشهيرة بجمالها والتي تتموضع في أطراف الوادي، ومن المهن التي يمارسها سكان هذه القرى الزراعة، والرعي، إضافة إلى تربية النحل التي تشتهر بها قرية الجفر الشهيرة . ليس بتضاريسها إنما بعسلها الفاخر

في الطريق إلى القرية تمر بعدة قرى جميلة، وعندما تصل إلى الجفر تعرف فوراً أنك هناك، حيث تنتشر العشرات من خلايا النحل في المكان . الغريب والمميز في هذه القرية ليس تخصصها فقط في تربية النحل وإنما في طريقة تربيتها له، ففي العادة نحن نعرف أن الخلايا تكون عبارة عن صناديق مصنعة لهذا الغرض بحيث يبني النحل بيوته داخلها

ويملاًها بالعسل، لكن في الجفر صناديق الخلايا كانت عبارة عن جذوع أشجار النخيل بعد تقطيعها وتفرغها من الداخل

خميس بن خلفان العوفي أحد سكان الجفر يعمل مع أولاده وأخوته جميعاً في تربية النحل ويتقاسمون مهام الاهتمام والعناية به، وقد ورث خميس هذا العمل عن والده الذي ورثه بدوره عن أبيه، خميس يؤكد أن هنالك عدة أنواع للنحل، لكن أجودها هو النحل البري، الذي يتميز بصغر حجمه مقارنة بالنحل العادي ويسمى محلياً بنحل أبو طويق، كما يتميز . كذلك بجودة عسله وطعمه الرائع

وتتغذى نحلات خميس على أشجار السدر والسمر المنتشرة في الجبال المحيطة، وهنالك ثلاثة مواسم للعسل، موزعة على أوقات السنة، وفي الأوقات الأخرى خارج الموسم لا يجلس خميس بلا عمل، بل يباشر في تعبئة وتجهيز إنتاجه السابق في خواب جميلة تمهيداً لبيعها . عسل وادي بني عوف اكتسب شهرة كبيرة داخل وخارج السلطنة ويصل سعر الكيلو الواحد من العسل العادي إلى 475 درهماً أما العسل البري فهو أغلى ثمناً ويصل سعره في بعض الأحيان إلى 950 درهماً للكيلو الواحد

يشرح لنا خميس كيف يتم تجهيز خلية النحل، حيث يبدأ العمل في اختيار جذوع النخيل الهرمة والميتة، حيث تقطع إلى قطع يصل طول الواحدة منها متراً واحداً، ثم يقوم بتفريغها من اللب والحفاظ على قشرة سميكة بعض الشيء لها، تسد الأطراف بواسطة عجينة رمادية اللون مصنوعة من الرماد المخلوط بالماء وتأخذ عند تجهيزها شكل الإسمنت، تغلق بها الفتحات مع ترك ثقب صغير تسمح بخروج ودخول النحل لبناء مستعمراته وملئها بالعسل، عند فتح الجذع لقطف العسل ستشاهد منظرًا قل مثيله، كيف استطاع هذا الكائن العجيب أن ينجز أقراص العسل بشكل متتالٍ هندسي غريب، خميس يقول إن قطف العسل يحتاج إلى خبرة لعدم تخريب الخلية، حيث يجب أولاً فتح الجذع وإدخال عود مشتعل لكي يهرب النحل من الدخان مع الحذر أن لا تقترب النار من النحل أو العسل، بعدها يجب استخدام سكين لقطع الخلايا واستخراج العسل مع الشمع الخاص به، أهل القرية يفضلون تناوله هكذا مع الشمع، حيث يقطعونه ويقدمونه للضيوف . مع القهوة العمانية الشهيرة، أما أهل المدن فيفضلون تناول العسل المصفى بعد إزالة المادة الشمعية منه

الرساتاق ولاية تقع في الحجر الغربي جنوب منطقة الباطنة وتبعد عن مسقط العاصمة حوالي 160 كم، وتحيط الجبال بالولاية من ثلاث جهات هي الشرق والغرب والجنوب، وتتصل من جهة الشرق بولاية العوabi، ومن جهة الغرب . والجنوب الغربي بولاية عبري

وتضم الولاية عدداً من الأودية الشهيرة منها وادي بني عوف، ووادي السختن الذي يطلق عليه اسم مندوس عمان نظراً لما يحتويه من مزارع كثيرة يعدها العمانيون بمثابة كنز نظراً لتنوعها الكبير حيث تزرع فيها أشجار الحمضيات . والنخيل والعنب