

الفصل 12 حماية مزارعي الأسر الذين لدينا

«أفضل سماد هو آثار أقدام المزارع»

– مجهول

بفضل الوعي المتنامي بين المستهلكين، وحقيقة كون أعداد متزايدة منهم يتتبعون طعاماً عضوياً، فإن هناك فرصة أمام مزارع الأسر الصغيرة. بل إن بعضها مصممة على أن تفعل ذلك، رغم المصاعب. فقد اكتسب أحد المزارعين في ولاية فيرجينيا شهرة مؤخراً بسبب توجهه العضوي العميق. حيث يدرك جويل سالاتين أن زراعة الغذاء ظاهرة طبيعية وليست ظاهرة ميكانيكية. وهو يعمل بجد لضمان أن تعكس مزرعته تنوع ودورة الحياة الأفضل للأرض التي يزرعها. إنه بارع في ما يسميها «التهوية بالحيوان» فهو يقوم بنثر الذرة والتبن بانتظام بين الروث الذي يجمعه بصورة طبيعية من المواشي التي يربيها. وعندما يتم إخراج الأبقار إلى المرعى يتم إدخال حيوانات أخرى مكانها تقوم بطبيعتها بالتقليب عبر الروث بحثاً عن أقماع الذرة المدفونة. والنتيجة سماد مشبع بالأوكسجين ومختمر بشكل طبيعي، وهو الغذاء الأمثل لسد النقص في حقول التبن والذي يقدمه لماشيته بعد ذلك. غير أن المزارعين من أمثال جويل بحاجة إلى مساندة كلها إذا ما كان لهم أن يبقوا على قيد الحياة. وكما صرح جويل مؤخراً في تعليق لمجلة «نيويورك تايمز»، «ليس هناك من دعم حكومي لما نقوم به فقط، ولكن هناك عداء عميقاً على كل مستوى لما نفعله». وفوق ذلك كله، فإن المستهلكين يندفعون بصورة متزايدة في العادة نحو الطعام المعبأ مسبقاً أو الوجبات السريعة التي تعتمد على شبكات الزراعة «الدمجة»، أي الشبكات التي تروج للتوافق مع هوامش الربح لدى حملة الأسهم. وفي تلك الأثناء يقوم مزارعون من أمثال جويل بأقصى ما يمكنهم لتحقيق نوع مختلف من الاستثمار - استثمار في مستقبل الأرض التي يزرعونها وصحة أولئك الذين يأكلون طعامهم.

محلي: العضوي الجديد

إنه لمن حسن حظ جويل، والأعداد المتزايدة من المزارعين الذين يشاطرونه قيمه، أن هناك ثورة تحدث في مجال الغذاء بهدوء وببطء وبعمق. وهذا يعرف عادة باسم حركة «الأطعمة المحلية». (البعض يطلق عليها تعبير العضوي الجديد) فهذه الحركة تعطي الأمل لمزارعي الأسر الأخلاقيين عبر البلاد. إنها نقطة التقاء جميلة في الوقت المناسب وتعبّر عن جميع مخاوفنا إزاء الزراعة الصناعية.

ويدرك المستهلكون الذين يملكون وعياً تجاه البيئة، أن تناول الأطعمة المحلية يمثل فرصة ليس فقط لدعم مزارعي الإنتاج المحدود النطاق، والذين هم خدم محترمون للأرض ويعملون لتطبيق نهج العضوي العميق عليها، ولكنها أيضاً فرصة للمساعدة على خفض التلوث الذي يسببه النقل المكثف للطعام وتعبئته.

ويجد المستهلكون الواعون للصحة أن تناول الأطعمة المحلية الطازجة من المزارع المستدامة يخفض إلى الحد الأدنى ترسبات المبيدات الحشرية والمضادات الحيوية وهورمونات النمو، والكائنات الحية المعدلة وراثياً والموجودة في الكثير من منتجات المزارع الصناعية. فإن الأكل من مصادر مستدامة محلية يقدم أيضاً نظاماً غذائياً أفضل: تشكيلة من الأطعمة الطازجة المغذية والتي ستمكنهم من الإقلال من استهلاكهم للأطعمة المعلبة، المصنعة أو الوجبات السريعة بما تحتويه من نسب عالية من السكر والدهون.

ويرى المستهلكون المهتمون بالسياسة، والذين تتزايد مخاوفهم نتيجة جعل الزراعة الدولية ذات طبيعة واحدة - حيث تستولي مخازن فروع الشركات على الكثير من التجارة في مدننا وبلداتنا وقرانا - يرون أن تناول الأطعمة المحلية هو تصويت ضد الإمبريالية وطريقة ملموسة للقتال من أجل العودة إلى الملكية المستقلة. إن تناول الأطعمة المحلية يساعد أيضاً على حماية التراث والتقاليد المحيطة بالطعام، والهوية الثقافية التي يهدد عالم الوجبات السريعة بتدميرها. إن المتحمسين للطعام يجدون ببساطة متعة في نوعية وتعددية الخيارات اللذيذة التي يقدمها مخزون الطعام المحلي المستقل عن الشركات.

ويبدو أن كل شخص يقدر العلاقة المتجددة مع مخزون طعامه الذي تقدمه حركة الغذاء المحلي. وعندما تفكر في الأمر، فإن عملية الأكل - إدخال شيء ما مباشرة إلى داخل أجسامنا - هي عملية حميمة، ومن الطبيعي أن نرغب بأن نكون على معرفة أكثر ألفة بالأشخاص، والأرض، والمياه التي تؤمن لنا الطعام، أو على الأقل أن تتوفر لدينا معلومات ولو بسيطة عنهم. وقد كان بمقدورنا في السابق، ادعاء هذه المعرفة. ولكننا نجد الآن مشقة في تذكر المكونات التي تتشكل منها أطعمة عديدة. فإن تناول الأطعمة المحلية وسيلة لاستعادة هذا الإحساس بالمجتمع والرابطة التي فقدت عندما حالت الأعمال التجارية الكبيرة بيننا وبين مخزون غذائنا المحلي.

وعندما ندفع بعربة عبر السوبرماركت بصفوفه التي تضم المنتج الذي تنقل بين المحطات الجوية البعيدة، وأطعمته المعلبة، وأضوائه المزرعة المشعة، وأجهزة الكمبيوتر التي تصدر ضجة وهي تمسح شيفرات بطاقات الاعتماد، فإن التسوق يبدو أشبه بعمل روتيني شاق. إلا أننا عندما نزور سوقاً للمزارعين بما يحويه من ألوان قوس قزح، وروائح، ونكهات، فإن التسوق يتحول إلى نزهة ممتعة.

الوضع ذاته ينطبق على العالم بأسره. فالأسواق في العالم النامي رائعة بشكل خاص لأن هناك الكثير من الجديد فيها. والمنتج هنا يعرض على الأرض، أو على سجادات محبوكة، أو على طاولات خشبية. هنالك أكوام صغيرة من الفاكهة والخضار التي تم إعدادها بعناية والكثير منها معروف جيداً ومألوف مثل الموز الأصفر اللامع أو الموز الأخضر، والبندورة بلونها البرتقالي المحمر، وأكباش من الثوم، ومنها الأقل احتواءً على الألوان كالبطاطا، والبصل، والملفوف، إلى آخره. ولكن هناك على الدوام بعضاً منها يبدو مظهرها غريباً ودخيلاً وتحمل أسماء غير معروفة. لا يمكنني أن أنسى المرة الأولى التي رأيت فيها البطيخ الأحمر في إحدى أسواق مدينة عدن حيث توقفت السفينة في أول رحلة لي إلى إفريقيا. كان هناك صبياً صغير السن جلده داكن، واقفاً هناك، ووسيماً بصورة فاتنة.

وكانت إلى جانبه قشور خضراء لامعة مقطعة ومفتوحة لإظهار لون اللب الأحمر الساطع المتألق وقد أضاءت من خلاله بذور سوداء مثل لآلئ أبنوسية ساحرة. (كان ذلك في عام 1957 حينما لم تكن فاكهة الأراضي البعيدة قد شوهدت في المملكة المتحدة: إذ لم أكن أعرف البطيخ حينها).

وهناك في العادة رائحة رائعة مميزة حول أسواق الشوارع الإفريقية، والآسيوية، والأميركية اللاتينية. فمزيج من الفاكهة الشهية، والخضار الأرضية والبهارات برائحتها النفاذة. ولقد كانت السوق في مدينة جاكرتا مختلفة جداً في ذروة موسم فاكهة «الدوريان»، ذات القشرة القاسية التي تغطيها الأشواك. وتقرن رائحة هذه الفاكهة، عندما تصبح ناضجة، برائحة مصرف مياه مسدود، وهو وصف محق! ومعظم الغربيين ينفرون من الرائحة بشدة إلى حد أنهم لا يقوون على تحمل مجرد تذوق الفاكهة: وهذا خطأ كبير لأن مذاقها لذيذ تماماً وليس غريباً أن القردة الشبيهة بإنسان الغاب تحبه كثيراً عندما تعثر عليه في الغابة.

إن أسواق المزارعين في الولايات المتحدة وأوروبا مشابهة لتلك الأسواق، أماكن ينصب فيها المنتجون المحليون أكشاكهم الخاصة بهم، وحقائب العرض، وبييعون الطعام الذي زرعه بأنفسهم وقاموا بتميته، وقطفه وتخميره وحفظه مع الخل، وخبزه ومعالجته بالتدخين أو بالتصنيع. وتقدم معظم الأكشاك نماذج صغيرة لتذوق المربي المنزلي الصنع أو الأجبان المصنوعة من قبل حرفيين، حبات من ثمار المشمش تم قطفها حديثاً أو لقيمات صغيرة من الخس الغض. ويجتذب جمال وحيوية الكنوز المحلية السياح الذين يرون في أسواق المزارعين إحدى أفضل الأماكن للحصول على مذاق منطقة ما فعلياً. وغالباً ما تعرض الفنون والأشغال الحرفية الخاصة بصناعات الأكواخ المحلية إلى جانب كنوز الأرض. ولأن أسواق المزارعين تتولى تزويد صغار المنتجين بغذائهم، فإنهم يشكلون أحد أفضل أسواق البيع بالتجزئة بالنسبة لمزارع الأسر المستدامة ذات الإنتاج المحدود، والتي يرغب الكثيرون منا في مسانديتها عندما نشترى منتجات عضوية من متجر البقالة.

لدى الأخذ في الاعتبار الشعبية المتزايدة للأطعمة المحلية، فإنه ليس هناك ما يدعو للاستغراب في كون أسواق المزارعين النابضة بالحياة هذه باتت تحقق المزيد من النجاح، وكثيراً ما تربط المناطق الحضرية أو الضواحي بمزارعي الإقليم من ذوي الإنتاج المحدود. وفي عام 1994 بلغ عدد أسواق المزارعين المسجلة رسمياً لدى حكومات الولايات في الولايات المتحدة (1,755) - وبحلول عام 2004 قفز الرقم إلى (3,706) وارتفعت نسبة مبيعات الأطعمة العضوية في المملكة المتحدة عشرة أضعاف على مدى العقد الأخير - من مجرد أكثر من (100) مليون باوند في 1993 - 1994 إلى (1012) باونداً في 2003 - 2004 وقد كان هناك على الأغلب الآلاف الأخرى غير المسجلة من أسواق المزارع ذات الإنتاج المحدود في كلا البلدين.

تشكل سوق مزارعي أولمبيا، بولاية واشنطن، نموذجاً لكثير من أسواق المزارعين المحليين بأكشاكها التي تضم منتجاً عضوياً إلى جانب أكشاك من الخبز الطازج والأعشاب الطبية وعسل الزهور البرية ومجموعة من الأشغال اليدوية المصنوعة بأيدي حرفيين محليين. ومن بين المظاهر الثابتة الأكثر انتظاماً في هذه السوق المزدهرة القائمة عند الواجهة البحرية للمدينة، كشك مزرعة «بويستفورت فالي» وعندما نفكر في الفارق بين العضوي السطحي والعضوي العميق، فإن مزرعة «بويستفورت فالي» تجسد أقصى عمق يمكن أن يصله.

وبالاعتماد على مجموعة متنوعة من التقاليد، مثل تدوير الغلال، ومحصول الحماية الذي يزرع لوقاية التربة من التعرية في فصل الشتاء، يكرس المالكان مايك وهايدي بيروني نفسيهما لزراعة ما يطلقان عليه اسم غذاء «صيانة الحياة» من أجل مجتمعهما وبأسلوب يدعم التربة، والهواء، والماء، إلا أنه يعتني أيضاً بالحياة البرية للمنطقة. مثلاً هما مهتمان بصورة خاصة بالأسمحة للمزرعة بأن يكون لها أي تأثير بيئي في نهر «تشفاليس» المجاور حيث تضع أسماك السلمون البحرية بيوضها. وحقولهما مسيجة بشجيرات تغذي الأيل والغزلان

الباحثة عن الطعام في الوقت الذي تقوم فيه كذلك بوظيفة الحواجز الواقية لمحاصيلهما. يحتفظ مايك وهايدي بمساحات صغيرة مزروعة بالتوت الأبيض، والثمار وأشجار التفاح البري عبر الأرض الزراعية لتوفير أماكن استراحة للطيور المغردة. وهما يزرعان أيضاً صفوفاً عشوائية من زهور عباد الشمس لكي يتمكن النحل وغيره من الحشرات من التنقل عبر المزرعة بسهولة، ولكي تتمكن الطيور من أكل البذور.

وبعيداً عن بيع المنتج عبر أسواق المزارعين، فإن لدى الزوجين بيروني تقريباً (200) عضو في (جمعية الزراعة برعاية المجتمع) (سي. اس. أي). ويتلقى الزبائن مقابل (500) دولار للموسم الزراعي، صندوقاً «من منتجات مزرعة «بويستفورت فالي» على مدى عشرين أسبوعاً - مايكفي من المنتجات الطازجة لسد الحاجة الأسبوعية لأسر تتكون من أربعة أفراد على الأكثر. ويحتوي كل صندوق على مختارات من الخضار للطهي وكذلك تشكيلة من الأعشاب، والخضار التي تدخل في إعداد السلطة، وفاكهة. وقد وقع الزوجان بيروني عقداً مع مزارعين مختصين بالفاكهة العضوية في شرقي واشنطن لتأمين حاجة أعضاء جمعية الزراعة برعاية المجتمع، من فاكهة البساتين المنعشة كالكرز، الدراق، أو الخوخ المعطر، أو المشمش أو التفاح.

ويشبه الكثيرون من زبائن الجمعية، الصناديق الأسبوعية من السلع العضوية بتلقي علب هدايا عيد الميلاد كل أسبوع - في حين تتنازع بعض الأسر على الذهاب لجلب السلع ومعرفة ما فيها من مفاجآت. ولأن الزوجين بيروني يزرعان خضاراً ملائمة للمناخ في الشمال الغربي من البلاد، بدلاً من شحنها أو وضعها على الرفوف، فإن الزبائن يكتشفون أغذية لا يمكن العثور عليها في شاحنة مبردة للنقل بالعربات، وهناك احتمال أقل أن تجدها في قسم المنتج الخاص بسوبرماركت نموذجية. وبالنسبة لأولئك الذين قد يحيرهم وجود بصل شونكيو، وكوسا كابوتشا، أو فاصولياء روما في علبهم الأسبوعية، فإن مايك يقدم وصفات

ملهمة لتحضير الطعام من أجل مختارات الأسبوع، كما يفعل العديد من المزارعين الذين يرغبون بمساعدة عائلات «الزراعة برعاية المجتمع» على تعلم الطهي باستعمال أغذية محلية موسمية.

يقول مايك: «أنا أحب فكرة وجودي في الحقل كل يوم، أنا أستطيع أن أغير ملامح وجوه الناس الذين سيأكلون ماأختاره. وفي نهاية يوم العمل ليس هناك أفضل من الجلوس عند طاولة المطبخ، مع علمي بأنه في تلك اللحظة هناك (200) أسرة تشاركنا على الأغلب الطعام ذاته الذي قمنا بزراعته».

نموذج لمحتويات علبة «الزراعة برعاية المجتمع» من الإنتاج الأسبوعي لمزرعة «وادي بويستفورت»

الربيع	الصيف	الخريف
1 حزمة جزر	1½ باوند من فاصولياء روما	1½ باوند فطر شانتيريل
1 حزمة شوندر ذهبي	2 بصل حلو	1 كوسا من صنف كابوتشا
2/3 باوند من بازلياء الشتاء	2 باذنجان إيطالي	6 كوز ذرة
1 خس الشتاء الكثيف	1 حزمة جزر	2 باوند فاصولياء خضراء
1 حزمة من خردل فيرونا	2 أونصة حبق	1 مقدار قليل من البندورة
1 حزمة أروغولا	1 حزمة كرنب من صنف توسكانو	صن غولد
2 مقدار حبتي فريز	1 رأس كرفس	1 خس الأوراق الخضراء
1 حزمة بصل من صنف شونكيو	2 باوند كوسا صيفية	1 حزمة بقدونس إيطالي
1½ باوند بروكولي	1 خس كبير	1 خيار الليمون
1 حزمة أعشاب رؤوس ثوم	2 باوند دراق أو خوخ معطر	1 حزمة مقبلات صيفية
خزامى نضرة	1 باقة من زهور عباد زنبق نضر الشمس	
باقة ورد		

انطلقت الفكرة الأساسية لتأسيس برنامج شراكة مباشر على نحو وثيق بين المزارع والمستهلك من اليابان، حيث كان يطلق عليه تعبير مناسب هو «تايكاي» أي ما معناه حرفياً «وضع وجه المزارع على الطعام». وقد ولدت الفكرة في السبعينيات عندما قررت مجموعة من النساء اليابانيات أنهن قد ضقن ذرعاً بالأطعمة المصنعة غير الصحية والتي تزرع مع جرعات عالية من المواد الكيميائية والمبيدات الحشرية. إلا أنهن وبنفس القدر من الاهتمام كن يرغبن في معرفة وحماية المزارعين الريفيين المهددين في بلادهن.

ترسخت هذه الفكرة الرائعة والمنطقية للتخلص من المواد الكيميائية وعمليات التصنيع والوسطاء، ومن أجل إيجاد علاقة مباشرة تماماً مع المزارعين الريفيين، ترسخت في الولايات المتحدة، عندما تم وضع أول برنامج زراعي برعاية المجتمع في عام 1985 ومثلما نما الاهتمام بأكل أطعمة محلية أكثر ومستدامة، كذلك نمت حركة الزراعة برعاية المجتمع. وهناك اليوم أكثر من (1,000) من جمعيات الزراعة برعاية المجتمع عبر البلاد، وهي تتواصل مع المستهلكين في المراكز الريفية النائية، وأيضاً مع سكان الضواحي والمدن.

إن معظم برامج «جمعية الزراعة برعاية المجتمع» مشابهة لتلك المعتمدة في مزرعة بويسستفورت، حيث يدفع المستهلكون للمزارعين نقوداً من أجل تزويدهم بعلب من الإنتاج الأسبوعي الموسمي الطازج القادم مباشرة من المزرعة المحلية، بمعنى أن المستهلكين يصبحون إلى حد ما، حملة أسهم في المزرعة، ولكن بدلاً من أن يلهثوا وراء الحد الأقصى للربح فإن حملة الأسهم هؤلاء يقيسون عائدهم بلغة النضارة، والتغذية، والعلاقة مع المزارعين وشفاء الذهن. إن ما يغري الكثيرين هو منتج أكثر نضارة، أطيب مذاقاً، وغالباً منتج عضوي. وبعضهم تعجبه فكرة تقديم الدعم المباشر للمزارعين المحليين الذين يأخذون على عاتقهم مسؤولية الاعتناء ببيئة المنطقة. ولكن كل واحد تقريباً – مزارعاً كان أم مستهلكاً – يقول: إن الفائدة الأهم هي العلاقة مع المزارع.

زيارتي إلى مزرعة «كابيج هيل»

في يوم ربيعي جميل من أواخر عام 2004 قمت بزيارة جيروم ونانسي كولبيرغ في مزرعتهما «كابيج هيل» في ماونت كيسلو بولاية نيويورك. هذه المزرعة هي مزرعة عضوية بكاملها، ولقد أمضينا نهراً رائعاً في زيارة حيواناتهما - سلالات وراثية من الحيوانات المواشي، والأغنام، والدواجن. كان الأمر بالنسبة لي وكأنه عودة إلى مزرعة من زمن الطفولة. فجميع الحيوانات كانت ترعى أو تستريح في المراعي التي تحيط بها الغابات. وأمضينا بعض الوقت مع حيوانات من فصائل مختلفة - كانت تقترب من السياج عندما ينادى عليها لتتلقى عبارات الإعجاب. وتعرفنا إلى ماشية ديقون، وأغنام شيتلاند، ودجاج ماران - ومجموعة ممتازة من إوز شيتلاند، وهو نوع نادر جداً تم إنقاذه وإحضاره إلى المزرعة لكي يتناسل. كما زرنا البيت الزراعي البلاستيكي حيث يربى سمك التراوت والتيلابيا، واطلعنا على النظام المائي المعقد والشديد الفعالية الذي جرى إحداثة.

ولدى وصولنا عائدين إلى المنزل انشقت الغيوم الماطرة من فوق رؤوسنا فجأة وبدأ المطر ينهمر، سيل حقيقي. وكان هذا مترافقاً مع أكثر عاصفة رعدية إنعاشاً. وحالما وقفنا لتناول طعام الغداء، أدى وميض شعاع من البرق يعمي الأبصار، فوق رؤوسنا تقريباً، إلى انقطاع التيار الكهربائي. فعمّ المكان ظلام حالك - شديد السواد فعلاً.

لقد تأثرت بحق بتجربتي في المزرعة وسألتهما إن كان باستطاعتهم أن يرسلوا إلي تقريراً لأضمنه هذا الكتاب - وهو يشرح الكثير من الأشياء التي نؤمن بها بحب كبير. وقد جاء كما يلي:

«لقد نذرنا أنفسنا للحفاظ على المزارع الصغيرة، والسلالات الوراثية، والزراعة المستدامة، والتنوع الحيوي. نحن نؤمن أنه من الأهمية بمكان أن نحافظ على صناديق مشتركة للمورثات النقية، وأن السلالات الوراثية هي الحيوانات الأنسب لصغار المزارعين لأنها تحتاج إلى القليل من الرعاية. فهي تتناسل وتتوالد بشكل طبيعي، وهي تتجول وترعى في المراعي ولا تحتاج إلى مضادات حيوية أو هورمونات أو حقول جرى تسميدها بالمواد الكيميائية. فالروث والسماذ الحيواني يُعاد إلى

الحقول لتغذية التربة. وتربى أسماكنا في أحواض كبيرة وتغذى بإعطائها طعاماً عضوياً. ويُضخ الماء من الأحواض عبر طبقات عائمة من الحشائش التي تقوم بامتصاص المواد الغذائية من الماء، ثم يعاد إلى أحواض السمك نظيفاً نقياً - أي ليس هناك من مياه مهدورة في هذا النظام».

«جميع المنتج من المزرعة يباع إلى مطاعم محلية بما فيها بعض مطاعم ماونت كيسكو والتي أنشأناها من أجل أن نبين، كيف أن بإمكان مزرعة صغيرة أن توفر السمك والمنتجات الطازجة المزروعة بصورة طبيعية، إلى مجتمع صغير، والذي بدوره يستطيع المساعدة في استدامة مزرعة صغيرة».

«نحن نعتقد أن لجوء الشركات الكيماوية الكبرى إلى تسجيل شهادة براءة الاختراع والذي يقيد المزارع بشراء البذور والسماد الكيماوي ومكافحة الأعشاب الضارة، سوف يدمر المزارعين في كل أنحاء العالم».

باوند، دولار، بيزو، روبي

المحلي يمكن تحمل شراؤه

ربما يعود السبب في إطلاق تعبير «ديمقراطية الطعام» على ثورة الأطعمة المحلية أيضاً إلى كونها تمثل وسيلة لإعادة التحكم بمورد طعامنا. وبالنسبة للمستهلكين، فإن فرص البيع المباشر مثل جمعيات الزراعة برعاية المجتمع وأسواق المزارعين، عادة ما تعرض طعاماً صحياً أكثر وبأسعار معقولة أكثر مما نجده في متاجر البقالة. وتساعد المحاولات الجذرية المبذولة والخاصة بعمليات البيع المباشر للأطعمة المحلية تساعد كذلك على إيصال المنتج الطازج إلى الأسر من ذوي الدخل المنخفض، وحيث تسمح مدن مثل نيويورك للسكان المقيمين باستخدام أختام الطعام في أسواق المزارعين أو بدفع رسوم جمعية الزراعة برعاية المجتمع. كما تطرح العديد من برامج الزراعة برعاية المجتمع أفكاراً لإقامة مشاريع بالتقسيم مع رسوم مخفضة.

إن مزارعي الأسر من ذوي الإنتاج المحدود غالباً ما يفضلون بيع منتجاتهم مباشرة إلى الجمهور عبر أسواق المزارعين وفروع جمعيات الزراعة برعاية المجتمع والأسواق الأخرى مثل أكشاك المزارع والبسطات، والتعاونيات الغذائية. وعلى العموم فإنه كلما كان الغذاء أقرب إلى المنطقة التي زرع فيها حصل المزارعون على نسبة أكبر من المبيعات، وكذلك المناطق التي تدعمهم. وقد أظهرت دراسة أجرتها مؤسسة الاقتصادات الجديدة في المملكة المتحدة، أنه بغض النظر عن العملة التي تستخدمها - باوند، أو دولار، أو بيزو، أو روبي - فإنك عندما تتفققها على الأطعمة المحلية فإنك تولد ضعفي مقدار الدخل لمجتمعك فيما لو كنت تفعل بشراذك للطعام ذاته من السوبر ماركت.

الزراعة في مدننا

يقدم لنا برايان هالويل في كتابه «تناول طعامك هنا: استرجاع الأطياب المزروعة في الوطن في سوبرماركت عالمي»، يقدم رؤية متفحصة شاملة للزراعة الحديثة داخل المدن، مقدراً أن (800) مليون شخص في كل قارة تقريباً ينهمكون في الزراعة الحضرية، وعلى الأغلب من أجل إعالة أسرهم. ويعتقد جاك سميث الذي يرأس شبكة الزراعة الحضرية والتي تجمع معلومات عن الزراعة الحديثة في مدن حول العالم، أن الزراعة الحضرية والتي بدأت بالصعود في السبعينيات في مدن أميركا اللاتينية، وآسيا، وإفريقيا سوف تكتسب أهمية متزايدة مع تزايد هجرة الناس من المناطق الريفية. وتواجه حالياً مدن آسيوية كبرى مثل بكين وشنغهاي وجاكرتا، مشكلات مرور رهيبه يُتوقع أن تسوء، ومعظمها تتسبب فيه الشاحنات من زنة العشرة أطنان التي تقوم بتوزيع الأطعمة. أنا أعرف تلك المدن، وقد كانت تشكل كابوساً من قبل ومن الواضح أنهم إذا ما تمكنوا من إنتاج كميات متزايدة من الأغذية الطازجة من المزارع الحضرية المحلية، فقد يساعد ذلك في حل المشكلة.

لقد انتابني الحماس عندما قرأت تقرير هالويل عن المشاريع الناجحة للزراعة الحضرية. وفي تقديره بالنسبة للعالم أجمع، فإن ثلث المقيمين في المدن الكبيرة يحصلون على طعام طازج من الزراعة الحضرية - زراعة الخضار والفاكهة في الفناء الخلفي، والأقبية، والمساحات الخالية، وحدائق أسطح المنازل. مثلاً أكثر من نصف الملايين الخمسة من سكان مدينة بيتربيرغ في روسيا يزرعون الغذاء في المدينة. وعشرة بالمئة من المساحة العظمى لمدينة لندن هي أرض تضم أكثر من (300,00) من البساتنة الذين يعملون وفق نظام المحاصصة - بمن فيهم نسبة (1,000) من مربّي النحل. كما ارتفع عدد حدائق المجتمع في تورنتو من (50) إلى (120) خلال السنوات العشر الماضية.

وتتشط في نيويورك منظمة تسمى «ميثاق الأرض» للترويج لحدائق وأسطح المنازل. وهي تأمل بأن جعل أسطح المدينة خضراء سيعطي ليس فقط إنتاجاً طازجاً، ولكنه سيققل من حرارة الجو، وسيساعد على منع التلوث والاحتفاظ بمياه أمطار العواصف العذبة. وتملك المنظمة حديقة مطبخ عضوي رائع على سطح مقرها في مدينة مانهاتن. وفي مكسيكو تم تصميم حدائق الأسطح باستخدام تكنولوجيا الزراعة بالمياه التي أديبت فيها مواد مغذية. وتوجد في مراكز حدائق على الأسطح حيث تزرع الخضار داخل إطارات قديمة مليئة بالروث: ويعتقد أن محصولها مماثل في جودته لمحصول المزارع الريفية: وإضافة إلى ذلك يتم تقليص استهلاك المياه بنسبة (90%) باعتبار أنها تُجمع ويعاد تدويرها حيث إنها ترشح من أسفل أصص النباتات. والعديد من هذه المشاريع تؤمن عملاً جاداً بالنسبة للفقراء المعدمين. فعلى سبيل المثال يقوم السكان في حي فقير في الأرجنتين، بالتقاط المواد العضوية من مقالب النفايات ليصنعوا منها سماداً حيوانياً بهدف استعمالها في حدائقهم الخاصة أو بيعها.

ومن المعهود في المناطق الحضرية الفقيرة، في كل من العالمين المتقدم والصناعي أن الأسر تكون ملزمة بإنفاق أكثر من نصف دخلها على الطعام باعتبار

أنها لا تستطيع شراء حاجياتها بالجملة. وغالباً ما تفتقر المناطق التي تعيش فيها للخدمات. ففي منطقة (آنا كوستيا) في واشنطن العاصمة، ظل السكان بدون متجر للسوبر ماركت لعدة سنوات، وكانت هناك فقط أسواق الوجبات السريعة، ومتاجر لبيع الأطعمة السهلة التحضير. وعندما أُنشئت سوق للمزارعين بمنتجاتها من حدائق المدن، منحهم ذلك أول مصدر موثوق للغذاء الطازج منذ سنوات. وقد أجبر الحظر الأميركي على هافانا والذي تبعه انهيار الاتحاد السوفيتي أجبر الحكومة الكوبية على التحرك لمساعدة السكان، بحيث يزرع اليوم حوالي (90%) من المنتجات الطازجة للمدينة في مزارعها وحدائقها الحضرية.

وتقوم المزارع الحضرية بالحفاظ على تجمعات الأمطار التي تمد المدينة بالمياه، ويتمكين الناس من إعادة تأسيس روابطهم مع الأرض، وزرع طعامهم الخاص بهم أيضاً. كما أنها توفر استخداماً لفضلات الطعام التي ربما كانت لتنتهي بدلاً من ذلك في مكبات القمامة. والأكثر أهمية أنها توفر عملاً جاداً. ويصف هالويل في كتابه، المشروع الذي تخيله وولي ساتروفيتش وزوجته غايل، فقد كان يعمل سائق أجرة في السابق، حيث إنهما يتوليان إدارة عشرين قطعة من الحدائق الصغيرة المنزلية المفروزة في بلدة ساسكاتون. وهما يدفعان أجرتها أو يلجأان إلى مقاضاة ذلك بسلة من الأغذية بدلاً من دفع الأجرة. هما يزرعان محاصيل عضوية يتم تدويرها بصورة متكررة لتقليل أذى الحشرات الضارة. وقد أسسا جمعية زراعية برعاية المجتمع تضم عشرين عضواً كما أنهما يزودان بعض أفضل المطاعم المعروفة بإنتاجهما. وبالإضافة إلى ذلك، فإنهما يكسبان ما يكفي من المال للعيش براحة: لقد ربح من أحد مشاريعه (3,900) دولار في موسم واحد. إن وولي متحمس وهو يساهم بمشروعه على موقعه على الانترنت. كم يدفع إلى الشعور بالتفاؤل، التفكير بكل هؤلاء الأشخاص حول العالم الذين يشمرون عن سواعدهم أو يعيدون الاتصال مع التربة. إن ذلك يدفعني للابتسام.

إنقاذ المزارع الأسرية

إننا في كل مرة نشترى فيها أغذية مزروعة محلياً، نساند بذلك صغار مزارعي الأسر والمحاصرين أمثال جويل سالاتين ومايك وهايدي بيروني. ففي كل عام يجري ابتلاع أكثر من (8,000) ميل مربع من أراضي الولايات المتحدة نتيجة للتمدد الواسع للمراكز التجارية ومخازن الأطعمة السهلة التحضير، والتوسع في إقامة مشاريع الإسكان على مساحات ضيقة وطويلة في الضواحي - وهي غالباً ما تكون أراضٍ نموذجية للزراعة. إن الأراضي الزراعية التي لا يتم تطويرها، كثيراً ما يُستولى عليها من قبل مزارع تابعة لشركات كبرى. وقد بدأ دعاة صيانة الموارد الطبيعية في العالم يعتقدون أن الحفاظ على المزارع المحلية المستدامة هو على قدر من الأهمية مماثل تقريباً لأهمية حماية أراضينا البرية.

وتتمثل الفائدة الجلية من الحفاظ على المزارع الأسرية، في أنها تتيح لنا الحصول على أطعمة متنوعة ومغذية وإقليمية. غير أن المزارع المستدامة المحلية تقوم أيضاً بدعم الخصائص الصحية لمجتمعاتنا. ووفقاً لما ذكرته مؤسسة الغذاء وسياسة التطوير، فإننا غالباً ما نجد في المناطق الريفية، حيث تجري المحافظة على المزارع الأسرية ويتواصل الإنتاج، أن نسبة تشغيل العمالة أعلى وأن الأعمال التجارية المحلية، والمدارس، والحدائق، والكنائس، ومنظمات المجتمع تشهد ازدهاراً أكبر. ولكن عندما تكون هناك ندرة في المزارع المحلية، فإن المجتمعات الريفية تخبو وتكافح من أجل البقاء.

ويتحدث برايان هالويل، وهو من الأصوات القيادية في حركة الأغذية المحلية، إضافة إلى كونه مؤلف كتاب «تناول طعامك هنا» يتحدث عن «صحارى الطعام» الريفية حيث الأسر المعزولة التي لم تفقد خدماتها المجتمعية فحسب، ولا يتاح لها الوصول إلى متاجر البقالة أو أسواق المزارعين لأن شركات البقالة لا تجد الأمر مربحاً في أن تخدم هذه المراكز الفقيرة، فيما أهملت المزارع المحلية من

أجل التصنيع. والعديد من هذه الأسر ينتهي بها الأمر إلى تغذية أفرادها بالطعام المعالج صناعياً بشكل مكثف، والذي تبيعه متاجر الأطعمة السهلة التحضير المتوضعة قرب محطات الوقود على الطرق السريعة.

ماذا بإمكانك أن تفعل؟

هنالك عدة وسائل يمكن من خلالها للأفراد أو مجموعات الأفراد أن يحدثوا فرقاً.

أنقذوا الأرض

قرأت بالصدفة مؤخراً قصة عن جماعة من الأشخاص المطلعين في بلدة سكرابل غربي ولاية فيرجينا، وجهودهم لإنقاذ أراضيهم الزراعية المتلاشية. وباعتبار أن البلدة لا تبعد أكثر من ساعة ونصف الساعة بالسيارة عن واشنطن العاصمة، فإن الأرض الزراعية تعد عقاراً نموذجياً ملائماً تماماً للذين يودون زراعتها وتطويرها.

باشرت المجموعة جهودها عندما جرى عرض مزرعة محلية للبيع مساحتها 120 هكتاراً. وقد كان بالإمكان أن يشتريها أحد العاملين في مجال التطوير ليجعل منها قطعاً زراعية بمساحة (8000) متر مربع لكل قطعة، دون اعتبار أو تقدير لممتلكات وموارد المجتمع والبيئة التي كانت تتركز حولها عمليات التطوير. ونتيجة لذلك تضافر سكان البلدة معاً وجمعوا مدخراتهم ورواتبهم التقاعدية، ورهنوا بيوتهم في محاولة لشراء المزرعة بأنفسهم.

وخلال بضعة أسابيع كانوا قد جمعوا (700,000) دولار ولكن ورغم أن ذلك كان عملاً رائعاً، إلا أنه كان لا يزال أقل من المبلغ الذي عرضته الجهة التي ستتولى عملية التطوير. وعلى أي حال، وبالرغم من أنهم لم يتمكنوا من ضمان تلك المزرعة بالذات من أجل بلدتهم، فإنهم لا يستسلمون. فهم الآن جاهزون ومستعدون بواسطة شبكة مالية موضوعة قيد الاستخدام، للقتال من أجل إنقاذ مزارع محلية

أخرى حالما تُطرح للمراهنة في السوق. وعندها، ومع نوعية الخيارات المطروحة أمام المزارعين والتي جرى توضيحها في هذا الفصل، فقد يتم بالفعل إحياء المزارع، وقد تساعد في مد سكان البلدة بغذاء صحي مزروع محلياً.

اشتر من المزارعين المحليين

في مكان ما بالقرب منك هناك مزارعو أسرى يحاولون أن يتصرفوا على نحو صائب تجاه الأرض - الذين يحاولون أن يطعموا عائلاتهم وكذلك مجتمعهم بكرامة واحترام. وعدا عن تناولك للحوم أقل فإن شراءك لطعامك من مزارع محلي والذي هو خادم جيد للأرض، يشكل أحد أكثر المساهمات تأثيراً والتي بإمكانك القيام بها من أجل صحة الكوكب. وكلما استثمرنا في هذه المزارع، تمكنا من بناء العالم الذي نريد أن نعيش فيه، وقوي احتمال أن نمرر إلى أبنائنا وأحفادنا نوع العالم الذي يستحقون أن يرثوه.

تسوق لدى أسواق المزارعين

أسواق المزارعين هي إحدى أكثر المصادر مثالية للحصول على الأطعمة المحلية المستدامة، وسوف تكتشف أن مذاق جميع الخضار المقطوفة من المزارع المحلية أفضل بشكل غير اعتيادي من المنتج الذي يسافر آلاف الأميال قبل وصوله إلى السوبرماركت المحلية التي تتسوق عندها. تذكر أن تسأل عمال الأكشاك عن أفضل وأكثر المنتجات نضارة. ويمكن العثور على أسواق المزارعين في المدن عبر الولايات المتحدة كلها. ولدى وزارة الزراعة في الولايات المتحدة قائمة كاملة بالأسواق الموجودة في جميع الولايات الخمسين على موقعها على الإنترنت (انظر قسم المصادر).

كن من حملة أسهم مزرعة ما

يكلف السهم في جمعية الزراعة برعاية المجتمع ما يعادل (300) إلى (500) دولار للموسم الزراعي الممتد من أربعة وعشرين إلى ستة وعشرين أسبوعاً. وتتلقى أنت بالمقابل كل أسبوع علبة تحوي على الفاكهة والخضار الموسمية

الطازجة. وتقبل العديد من برامج الزراعة برعاية المجتمع دفعات شهرية، وربما تكون قادراً على شراء نصف سهم بدلاً من سهم كامل (انظر قسم المصادر من أجل اختيار موقع يمكنه مساعدتك على تحديد مقر فرع جمعية للزراعة برعاية المجتمع، يكون قريباً من مكان إقامتك).

انضم إلى مؤسسة تعاونية غذائية

المؤسسة التعاونية الغذائية هي مؤسسة تجارية يملكها أفراد أعضاء فيها وتزودهم بالحاجيات من البقالة والمنتجات الأخرى وغالباً مع تقديم حسومات. فالكثير من المنتجات المصنوفة فوق رفوف التعاونيات هي منتجات عضوية، والكثير من المنتج يأتي من مزارع أسر محلية. راجع مواقع شبكة الإنترنت للعثور على تعاونية قريبة إليك مثل «البقال التعاوني» (www.cooperativegrocer.coop) و«الحصاد المحلي» (www.localharvest.org) فالانضمام إلى تعاونية عادة ما يكون سهلاً، ويتطلب منك أن تدفع بعض المستحقات كما هو معهود.

إن أسواق المزارعين، وفروع جمعيات الزراعة برعاية المجتمع، والتعاونيات هي على الأغلب التعبير الأنقى عن الرؤية الأصلية للحركة العضوية لأنها توفر اتصالاً مباشراً مع المزارعين المحليين، وتعرض كذلك دعماً مباشراً لجهودهم. ويقول الذين ينتقصون منها إن الالتزام بتناول الأطعمة المستدامة المحلية ليس أكثر من حلم خيالي طوباوي. إلا أن مؤلف كتاب «هذه الحياة العضوية» جون غوسو، وهو أحد الأشخاص الذين ساهموا في وضع معايير شهادة المنشأ العضوية المعتمدة من وزارة الزراعة الأميركية، يرى الأمر على النحو التالي: «لقد قيل لي كثيراً إن رؤيتي للمخزون الغذائي المعتمد في معظمه على أسواق المزارعين المحليين وفروع الزراعة برعاية المجتمع، هي رؤية غير واقعية كلياً. ولكنني أعتقد أن الممارسة الحالية الخاصة بتوزيع الغذاء هي غير واقعية بدرجة أكبر، باعتبار أن البترول الذي نملكه أخذ في النفاد وسنكون في النهاية، غير قادرين على شحن غذائنا في جميع أرجاء البلاد».