



راس الخطر صامتة

واككه مذاقها وصفاتها الطبيعية

صيل .. فصارت تهدد المستهلك بالسرطانات

وتداول المبيدات رقم (٢٥) لسنة ١٩٩٩م .. إذ أن استخدام المبيدات للإنضاج بطريقة غير منظمة ولا مدروسة من قبل المزارع تؤثر عليه بالاتجاه المعاكس ولهذا تحدثنا في وزارة الزراعة نولي هذا الجانب اهتماماً كبيراً..

وعن دور الوزارة في ضبط والإزام المزارع بالتقيد بالمقاييس، وهل هناك تنسيق مع الجهات ذات الاختصاص لتفعيل هذا الدور قال: إن عملية الضبط والإزام المزارع بالتقيد بالمقاييس مسؤولية وزارة الزراعة ممثلة بالإدارة العامة لوقاية النبات، وذلك وفقاً لقانون تداول المبيدات وسقوم بعملنا بالتنسيق مع الجهات ذات الاختصاص بما يكفل تنقية الأسواق من هذه المبيدات والحد من دخولها إلى البلد من جديد..

الرقابة غائبة

الرقابة والإشراف على الأسواق غائبة باستثناء ما سمعناه من الوكيل المساعد بوزارة الزراعة والري، والذي يقول: إن وزارة الزراعة لا تعمل بمعزل عن الجهات ذات العلاقة في الرقابة والإشراف على الأسواق وضمان وصول فواكه وخضروات جيدة وسليمة للمستهلك، ولم نجد أي شخص يتحدث عن مسؤوليته تجاه ذلك، ولم نلتس أو نشاهد أي صلاح لهذه الرقابة في الأسواق..

وفي لاجات ومخازن حفظ الفواكه يقول البائع محمد الدبي: تقوم بشراء الفواكه والخضروات من بائعي الجملة ومن المزارعين، ونأتي لبائعها في أسواق الفواكه والخضروات.. حيث تدفع رسوماً وضرائب.. أما الرقابة فلا أدري ماذا تفعل بها.. إذ لم يسبق أن قام أحد بمنعنا من ممارسة أعمالنا، ولم نسمع عن حدوث خطوات للرقابة في الأسواق غير تلك الخطوات التي ياتون ليطالبوننا بالخرائط والرسوم المختلفة..

أما مكتب الأشغال العامة ممثلاً بصحة البيئة، والذي كنا نتعتقد أنه الوحيد القادر على كبح جماح من يغدقون الأسواق بالمحاصيل العديدة عن معنى المحاصيل (لوناً وطعماً وقيمة غذائية)، فقد نفى مسؤوليته تجاه أسواق الفواكه والخضروات..

جاء ذلك على لسان محمد الأصبحي مدير مكتب صحة البيئة بإمانة العاصمة قائلًا: إن الأسواق، وخصوصاً ما يتعلق بالفواكه والخضروات، هي من مسؤولية وزارة الزراعة والري.. نحن فقط نمنح تراخيص مزاولة المهنة لمن يتقدم إلى مكتب الأشغال العامة، لكن مدى جودة الفاكهة وصلابتها تحددها الوزارة المختصة..

تساؤلات متطابرة

ومن بين السطور الملتبته بنيران البحث عن الحقيقة الغائبة في أتون تنضج الكثير عن المسؤولية المباشرة عن أسواق الفواكه والخضروات ودخان تساؤل وكيل وزارة الزراعة والري وتحميله لوزارته مسؤولية إعادة التمسك بالأسواق الفواكه والخضروات وشاهدنا ما يتكسر فيها من محاصيل لا طعم لها ولا رائحة وضررها أكثر من فائدتها.. هذه التساؤلات لم نجد لها إجابة تتلخص في الآتي:

إلى أن تقوم وزارة الزراعة والري بدورها على المدى البعيد، هل ستنظف هذه الفواكه والخضروات تحاصر صحة المستهلك وتهدد حياته.. أم أن هناك إجراءات مستعجلة ستتخذ للحد من تفشي هذه المشكلة.. ومن هي الجهات التي ستقوم بهذه المهمة التي تستدعي تدخلاً عاجلاً وليس استراتيجياً ستفقد على مدى أعوام..

خارجي وكانت تعتمد مخصصات الإرشاد ضمن هذه المشاريع فكان النشاط في قمته، ولكن ما إن بدأت هذه المشاريع تنقل حتى وجد الأخوة في الإرشاد أنفسهم واقفين في مازق التمويل والذي يغيبه تقلصت أنشطة الإرشاد وتدنى مستواها بشكل مفرغ..

ويواصل ناصر حديثه بالقول: إن القصور والضعف الذي يعاني منه الإرشاد نعترف به في وزارة الزراعة، ولكننا نسعمل على تفعيل دور الإرشاد، وبالفعل بدأنا خطواتنا الأولى في ذلك وقد عقد في الشهر الماضي لقاء تشاوري بناء على توجيهات الوزير المهندس حسن عمر باسويد تداولنا فيه قضية الضعف الحاصل في الإرشاد في قطاع الزراعة، والوزارة تعمل وبجدية لتفعيل دور الإرشاد وقد استمعنا لآراء الجهات ذات الاختصاص داخل الوزارة وخارجها.. وعمما قريب سيعقد لقاء آخر يكرس لنفس الموضوع وحتى يفعل دور الإرشاد على مستوى البلد بشكل عام، وهذه الخطوات الجادة تتشعبها الوزارة على طريق زرع وعي كامل عند المزارع بالكيفية التي يتعامل بها المزارع مع المحاصيل بما يضمن إنتاج محاصيل على قدر كاف من الجودة وقبول بالأسواق العالمية..

المزارع متجاوب

وحول ما ذكر من عدم تجاوب المزارعين مع الإرشاد الزراعي قال الوكيل المساعد بوزارة الزراعة: هذا ليس صحيحاً لأن المزارع متجاوب مع الإرشاد ويتجاوب أكثر عندما يترك أننا نعمل لمصلحته.. وقبل أسبوع كنت مع الأخ الوزير في زيارة لمنطقة بني حشيش، وهي المنطقة المشهورة بزراعة العنب، وقد وجدنا المزارعين يشكون من غياب التوعية والإرشاد ولا حظنا أن لديهم استعداداً كبيراً جداً للتفاعل مع برامج الإرشاد والتوعية..

ويرد قائلًا: إن الحاجة ماسة جداً إلى أن تفعل القوانين المتعلقة بهذا الخصوص وأهمها قانون تنظيم

يعود إلى تدني الوعي لدى المزارع بالأضرار الناجمة عن سوء تصرفه بالمحاصيل.. واعتقد أن تفعيل دور جهاز رقابة الجودة مهم لحل المشكلة فإذا قام جهاز الرقابة ممثلاً بالهيئة العامة لضبط الجودة والمقاييس التابع لوزارة الصناعة والتجارة بمهامه الرقابية فإن هذه المشكلة ستتهدى..

وأردف: إن الهيئة الآن لا تعمل في هذا الخصوص رغم أن الضرورة القصوى تستدعي تدخلها لضبط الأسواق والاستفادة من الخبرات الحديثة التي تمتلكها في تنقية الأسواق اليمنية من تلك المنتجات التي لا تمتلك أي مقدار من الجودة ولا يمكنها المنافسة لا في الأسواق الخارجية ولا في الأسواق المحلية التي باتت تغمرها المحاصيل الخارجية..

وعلى عكس ما قاله العقال والشاري نجد أن صالح مثنى ناصر، الوكيل المساعد لقطاع الزراعة في وزارة الزراعة والري أكثر صراحة بقوله: إن ما تلاحظونه وتلمسونه في أسواق الفواكه والخضروات من غياب لصفاتها الطبيعية (طعماً ولوناً وقيمة غذائية) سببه قصور وتدني أداء الإرشاد الزراعي في نشر الإرشاد والتوعية بين المزارعين.. كما أن من مسؤولية وزارة الزراعة ومهامها العمل على ضمان توصيل المحصول إلى المستهلك بشكل سليم وصحي وهذا من خلال توعية المزارع بالطرق والوسائل التي تضمن إنتاج محصول على قدر من الجودة، وهذه التوعية تبدأ منذ بذر الشجرة وحتى تصل إلى مرحلة الأنضاج، وكيف تستخدم الأسمدة، وكيف تقطف الثمرة ومتى، وكيف تجمع وتخزن... الخ، ولكن - للأسف - الإرشاد الزراعي، الذي كان دوره فاعلاً، تراجع دوره وفاعليته، كما أدى إلى انتشار الفوضى التي تشاهدونها في الأسواق..

صالح مثنى يرجع تدني مستوى دور الإرشاد الزراعي إلى غياب الدعم فيقول: إن الإرشاد الزراعي كان مرتبطاً ببعض المشاريع التي كانت تمويل بدعم

أقل ضرراً من الكربون الذي كانوا يستخدمونه سابقاً في عملية الإنضاج الصناعية للفواكه..

الغريب في الأمر أن بعض من تحدث إلينا عن المضاعفات الصحية التي يسببها الكربون للمستهلك وكيف أن الكربون يفقد الفاكهة لونها وطعمها وجدناه يملك مخزناً للإنضاج خاصة به ويستخدم لإنضاج الفواكه بإضافة مادة الكربون..

ذلك المخمر مكان تسكنه الفوضى.. في صناديق على الأرض والكثير يحمل على عربات تحميل صغيرة.. المكان يبدو نظيفاً، وتكاد لا تصدق إذا نظرت إلى غرف الخزن عندما يقولون لك إن هذه الجدران الصامتة، إلا من صدق الأصوات المحلقة في الساحة تحيل الخضراوات وصلابة الموز إلى اصفرار ورطوبة خلال (٢٤) ساعة فقط..

على عبدالرحيم عزان، مسؤول المبيعات في المخازن، أوضح لنا ما يجري بداخل هذه المخازن فقال: المخازن تتبع الاتحاد التعاوني والزراعي ومهمتها فيها هي تخزين الفواكه للمستوردين أو المسوقين إلى جانب أننا نقوم بعملية الإنضاج الصناعي السريع للفواكه التي ياتي بها المزارعون مقابل أجر مخصصة ننقأها نظير عملية الإنضاج..

عملية الإنضاج بشرحها علي عبدالرحيم كالتالي: نستقبل الفواكه، ومنها الموز، من المزارع ونعبئها في صناديق ونضعها في الصالة لمدة ثلاث ساعات لندخلها إلى مخزن التبريد، وتحت درجة برودة مقدرة بـ (١٣) درجة مئوية تبقى الفواكه (٢٤) ساعة في المخزن ثم نرفع درجة الحرارة المخزن إلى (١٨) درجة مئوية ونشغل جهاز التثاقيل لمدة (٢٤) ساعة، بعدها نقوم بإخراج جهاز التثاقيل من الغرفة، وتظل درجة الحرارة على ما هي عليه لمدة (١٢) ساعة حتى (تشفط) غاز التثاقيل بعدها نخرج الموز وقد تحول لونه من الأخضر إلى الأصفر وأصبح ناضجاً..

وعن تعريفه مادة التثاقيل أوضح أنها مادة تساعد على الإنضاج، وأنها

مخازن الإنضاج

في فج عطان يقع أحد هناجر تخزين الفواكه والخضروات وإنضاجها إنضاجاً صناعياً.. المخزن يتبع الاتحاد التعاوني الزراعي ويتكون من (١٢) غرفة وكل غرفة تتسع لـ (٢٥٠) طناً من الفواكه، وهناك مساحة لا بأس بها مسقوفة بزنك صلب تتكوم فيها كميات كبيرة من الموز.. البعض لا يزال في صناديق على الأرض والكثير يحمل على عربات تحميل صغيرة.. المكان يبدو نظيفاً، وتكاد لا تصدق إذا نظرت إلى غرف الخزن عندما يقولون لك إن هذه الجدران الصامتة، إلا من صدق الأصوات المحلقة في الساحة تحيل الخضراوات وصلابة الموز إلى اصفرار ورطوبة خلال (٢٤) ساعة فقط..

على عبدالرحيم عزان، مسؤول المبيعات في المخازن، أوضح لنا ما يجري بداخل هذه المخازن فقال: المخازن تتبع الاتحاد التعاوني والزراعي ومهمتها فيها هي تخزين الفواكه للمستوردين أو المسوقين إلى جانب أننا نقوم بعملية الإنضاج الصناعي السريع للفواكه التي ياتي بها المزارعون مقابل أجر مخصصة ننقأها نظير عملية الإنضاج..

عملية الإنضاج بشرحها علي عبدالرحيم كالتالي: نستقبل الفواكه، ومنها الموز، من المزارع ونعبئها في صناديق ونضعها في الصالة لمدة ثلاث ساعات لندخلها إلى مخزن التبريد، وتحت درجة برودة مقدرة بـ (١٣) درجة مئوية تبقى الفواكه (٢٤) ساعة في المخزن ثم نرفع درجة الحرارة المخزن إلى (١٨) درجة مئوية ونشغل جهاز التثاقيل لمدة (٢٤) ساعة، بعدها نقوم بإخراج جهاز التثاقيل من الغرفة، وتظل درجة الحرارة على ما هي عليه لمدة (١٢) ساعة حتى (تشفط) غاز التثاقيل بعدها نخرج الموز وقد تحول لونه من الأخضر إلى الأصفر وأصبح ناضجاً..

وعن تعريفه مادة التثاقيل أوضح أنها مادة تساعد على الإنضاج، وأنها

للمحاصيل (لوناً وطعماً ورائحة).. جميع من التقينا بهم، سواء كانوا مستهلكين أو مسؤولين في وزارة الزراعة والجهات ذات الاختصاص، أكدوا على وجود أضرار صحية على الإنسان والنبات من استخدام الكربون والمواد المستخدمة في الإنضاج الصناعي للمحاصيل..

يستمر على عوض باحميش أمين عام الاتحاد التعاوني الزراعي في مخالفته لما قاله الآخرون فيقول: إن الكربون مادة طيارة وغير ثابتة ولا يخشى ضررها إذا استخدمت في عملية الإنضاج لأنها مادة طيارة وتنتهي بسرعة.. أما عن الطريقة الأكثر أمناً في الإنضاج الصناعي للمحاصيل فهي تلك التي يقول باحميش إنهم يستخدمونها في مراكز إعداد الصادرات التابعة للاتحاد التعاوني والزراعي المختلفة في إضافة مادة الإيثانول لإنضاج المحاصيل..

إنكار..

لم تكف بما سمعنا من أحاديث، وجميعها تهدد بل وتؤكد استخدام المزارعين مواداً لإنضاج الفواكه مكرراً، إلى جانب قطف المحاصيل قبل نضجها وإنضاجها إنضاجاً صناعياً، حتى شاهدنا ذلك بأعيننا وسمعنا دفاع المزارعين في زيارة قمنا بها لأسواق الجملة.. ففي صبيحة هادئة وقبل أن تلامس أشعة الشمس الأرض كانت أسواقنا قد لامست سوق مذبح - أكبر أسواق الجملة في العاصمة - وكان الهدف من هذا التبريد هو مشاهدة وصول المزارعين إلى السوق محملين بالفواكه والخضروات المختلفة - وطبعاً جميعها لم تنضج بعد.. حيث يسجري لها المعينون أو المسوقون إنضاجاً صناعياً، وبرغم محاولتنا المتكررة لأخذ معلومات من المزارعين عن محاصيلهم وطرق تحضيرها وإنضاجها إلا أن محاولتنا كانت جميعها فاشلة مع من التقيناهم أمام إصرارهم على أن الإنضاج طبيعي (من عند الله) حتى ظننت أن بعضهم سينفي أنهم يروونها بالماء بعد أن رأيت كيف يحاول إقناعي بخلو المحاصيل من أي مواد وسوم أو أسمدة تاهيك عن الإنضاج بالكربون..

وحتى حين واجهناهم بالمحاصيل التي يسوقونها ونضجها لم يكتمل بعد، فلو على فقيهم بيان ذلك واضح فيما قال أحد المزارعين - رفض ذكر اسمه - والذي قال: نكطف المحاصيل سريعاً لتخفيف من النفقات والتكاليف علينا، ولكننا لا ندري كيف يسوق التجار هذه المحاصيل أو ماذا يستخدمون لها، وكل الذي يهمننا أن ضميمنا مستريح لأننا سوقنا محاصيلنا خالية من المواد التي نكرسها.. وكانت هذه آخر كلمة قالها، واضطرت للمغادرة بعد أن لحت بوادر انفجار للغضب المكبوت الذي لمعت به عيون المزارعين من أسلتي واستفسراتي غير المبررة بحسب تعبيرهم..

تقمص

في طريق عودتي من السوق إلى المنزل كنت أفكر في الطريقة التي تمكنا من زيارة الأماكن التي يتم فيها إنضاج الفواكه والخضروات.. ومن ثم أين هي هذه الأماكن.. واعترف أنني كنت أجعل أمكنتها، ولا أعلم أن أحداً من المزارعين أو بائعي الفواكه سيدلني على المواقع التي يقوضون فيها صحة المواطن بإضافتهم لتلك المواد المضررة.. وبعد تفكير تقمصت بشخصية مسوق خضار وفواكه يبحث عن مخازن يخزن فيها بضاعته.. وسرعان ما دلني شخص على بغيتي وقال: هناك مخازن للفواكه في عصر فج عطان وهناك (مخامر) تستخدم للإنضاج السريع إذا كانت لديك فواكه وخضروات تم قطفها مبكراً.. وهذه المخامر توجد في مذبح وفي أماكن متفرقة بالعاصمة..

العشوائية في مخازن الحفظ..

الجميع تنصل عن المسؤوليات والمزارع قبلة أصابع الاتهام

