

الكويتيون يغازلون الكمأة في الأسواق

الزبيدي بنت رعد تبتسم للأغنياء وتعبس في وجه الفقراء

يحن الكويتيون إلى طعامهم الشعبي الذي يختلف باختلاف المواسم، فمنه ما يستغربه البعض كالجراد المقلي، ومنه ما يشترك فيه الكويتيون مع جيرانهم الخليجيين وإخوانهم العرب في العراق ومصر وسوريا وشمال أفريقيا، إنه فقعة الكمأة وهي نوع من الفطريات تشبه البطاطا يأكلونها مشوية ومطبوخة مع الطعام، وينتظرون موسمها بفارغ الصبر.

● الكويت - انتشرت البسطات في أسواق الكويت التي تباع الكمأة الطازجة وهي طعام الخليجيين الشعبي وزائرهم المفضل على المائدة في هذا الموسم الذي ينتهي في شهر أبريل. مع بداية الموسم الذي تكون فيه أسعار الكمأة عالية يكتفي أغلب الكويتيين من الطبقة المتوسطة بمشاهدة الزائر المفضل لديهم والذي يأتي في السوان مختلفة، أفضلها اللون الأبيض، أما الأغنياء فيدفعون العشرات من الدينارات ثمنًا للكيلوغرام الواحد.

أنواع عديدة من الكمأة؛ منها الزبيدي بلونه الأبيض، والفقع الخلاسي بلونه الأحمر الغامق، والجباء الأسود، ولكل نوع رائحته وطعمه وقشرته الصلبة، والجباء القريب إلى اللون الغامق الأسود، وكما الهوبر الأسود، ولكل نوع رائحته وطعمه المختلف بحسب نوع التربة التي نبت فيها.

يقول المواطن يوسف الخالد، إن الزبيدي هو الأفضل، مشيرًا إلى أنه يتفق في كل موسم نحو ثلاثة آلاف دينار كويتي على شراء هذا الكمأة المفضل لديه. ويضيف، إن الكويتيين يهتمون بالكمأة لندرتها وطعمه المختلف تماما، مبينا أنه يتناول مع عائلته الأكلات التي تحتوي على الكمأة، وخصوصا الكبسة، مساء كل خميس.

والكمأة أو الفقع أو الترفاس أو بنت الرعد كلها تسميات لنبات فطرية يشبه في شكله البطاطا مع اختلاف اللون والرائحة وينمو في الصحارى وفي التربة الطينية الناعمة قليلة الملوحة.

ينمو الكمأة الذي يحتاج إلى أطار موسمية مصحوبة بالبرق تحت سطح الأرض على أعماق متفاوتة تصل ما بين 2 و 50 سنتمتر، ولا تظهر أجزاءه فوق سطح الأرض، فلا ورق، ولا زهر له، لذلك تكون عملية البحث عنه صعبة ولا يجيدها إلا خبير كيندر المهلب الذي يقول، إن منطقة الشمال تزخر في هذه الأوقات بالكمأة حيث تعد مرحلة البحث

الحالية تحديا مع نفسه ومحيطه، يسعى أن يكون قادرا خلاله على إقناع الجميع بأهمية فكرة "بنك البذور الوطني"، الذي أقدم على تأسيسه بالتعاون مع الصليب الأحمر، الذي منحه تمويلا قبل عدة أشهر. يقول مهنا الذي يسكن منطقة القرارة الحدودية الواقعة شرقي محافظة خان بونس جنوب قطاع غزة، "كثيرا ما تابعت الأنشطة التي يقوم بها بنك البذور في

عزة (فلسطين) - يتفقد المزارع سلامة مهنا، العبوات التي احتفظ فيها بانواع من البذور النباتية البلدية، قبل أن يقرر اختيار الصنف الجديد الذي سيجري عليه الاختبارات خلال الموسم القادم، ليرى مدى قدرة أرضه على مقاومة التغيرات المناخية، وخصص جودة محصوله.

يفكر الرجل الستيني كثيرا قبل تحديد الصنف، لكونه يعيش في الفترة

منذ 2006 تخصص سوق لبيع الكمأة بسبب تزايد الطلب عليه، بعدما كان يباع في أماكن متفرقة في البلاد وبطريقة فوضوية.

وتفتح الأسواق أبوابها عند التاسعة صباحا، وتزداد مع مرور ساعات النهار أعداد الزبائن وهم يسيرون بين المنصات والطاولات، يراقبون، ويتفحصون، ويعتمدون خصوصا على حاسة الشم لديهم للاختيار والشراء، رغم ارتفاع أسعارها إذ يتراوح سعر الكيلوغرام من الزبيدي ذي الحجم الكبير بين 35 ديناراً (حوالي 105 دولاراً أميركية) و40 ديناراً (130 دولاراً أميركياً)، أما العراقي فبين 18 و25 ديناراً.

يقول البائع عابد السلطان، "إن سعر الكمأة يعتمد على الكميات المتوافرة في السوق وهو في هذه الفترة شحيح، نحن بانتظار السوري والإيراني لموازنة الأسعار وخفضها".

وأوضح، أن كمأة الزبيدي والسمره مرغوب فيهما للطبخ



أذن من اللحم

قللة المراقبة لتقبل على قلع النباتات البرية من جذورها بواسطة الآلات الحفر وبيعها في سوق العلف، وهناك فئة أخرى تقتلع الأشجار الحرجية من أجل أن تجمع أغصانها علفا للحيوانات.

ومن الأسباب الأخرى أيضا، أن موسم التخديم في الكويت يبدأ من نهاية شهر أكتوبر إلى نهاية شهر مارس، ما يعني أن التخديم يتزامن مع موسم المطر ونمو النباتات الحولية والفطرية التي تمتد إلى نهاية موسم الربيع مما يؤثر على الطبيعة البرية ومكوناتها.

في موسم التخديم تساهم حركة المركبات الدوابة والعشوائية في نفس الوقت في ضعف التربة ونقل من حيويتها وخصوبتها، وتؤدي إلى ذلك التربة وتفكيك الطبقة السطحية منها، الأمر الذي ينتج عنه تناقص الغطاء النباتي وتدهور الأنواع النباتية في المناطق المفتوحة، إضافة إلى زحف الرمال وانتشار الغبار العالق.

جرى اختيار أصحابها بالقرعة من بين 520 تقدموا بعروض لاستئجار أماكن، ولا تزيد مساحة موقع العرض الواحد عن تسعة أمتار مربعة، لكنها توفر رغم ذلك أنواعا مختلفة.

ونفى السلطان وجود أي تلاعب بالأسعار، موضحا أن من يتحكم بالأسعار هم تجار الدول المصدرة للسوق الكويتية.

هذا الإقبال على موسم الكمأة في الكويت يتبعه بعض التشاؤم من ندرته في المستقبل القريب، فالبعض يفتقره ليحسب منه رزقه في السوق، وعشاق طبخه واكله يقضون وقتا طويلا في اختيار أفضله طعما وسعرا على البسطات في السوق.

أسباب ندرة الكمأة في الأراضي الكويتية عديدة، وهي أن البيئة البرية الكويتية تعاني تدميرا يتمثل في قطع النباتات والرعي الجائر. ويقول خبراء الزراعة أن هناك فئة تستغل

عنه من المتعة التي يهواها عشاقه قبل العثور عليه. وأضاف، أنه عثر كذلك على الكمأة وهو نوع شائع في أنواع الفقع ويميل إلى اللون الأحمر الغامق وتشتهر به أراضي الجزيرة العربية، إضافة إلى النوع الأبيض منه والذي يسمى بالزبيدي.

ويتمنى المهلب، أن يأتي موسم الربيع هذا العام بالمزيد من هذه النبتة والتي يطلق عليها أيضا اسم ماء السماء.

وتحتوي الكمأة على كمية كبيرة من البروتينات، إضافة إلى فيتامين (أ) وفسفور وبوتاسيوم ومغنيسيوم، وعلى الرغم من هذه الفوائد، لا ينصح الأطباء بتناول الكمأة للمصابين بأمراض في الجهاز الهضمي، كما ينصحون بعدم تناولها للأشخاص المصابين بالحساسية والأمراض الجلدية وعدم تناوله نيئا أو شرب الماء البارد عليه لما في ذلك من ضرر على المعدة، وتضم السوق في العاصمة 123 موقع عرض

مزارع فلسطيني يحفظ البذور المحلية في بنك

البذور بعدما قمنا بجولة استهدت معظم الأماكن في قطاع غزة، تعرفنا خلالها على طبيعة الحبوب المستخدمة لدى المزارعين، وأجرينا تجربة زراعية على مساحة صغيرة، فوجدنا زيادة ملحوظة في الإنتاج لدى البذور الطبيعية".

والفرق الواضح الذي يمكن ملاحظته كذلك، هو جودة المنتج والقيم الغذائية العالية التي تحملها البذرة الطبيعية، بحسب كلامه، وينبئ إلى أن بعض النباتات التي تُزرع على الطريقة التقليدية تُوصف كعلاج محلي لكثير من الأمراض.

ويضيف حسين، "فائدة أخرى يمكن أن يحصل عليها المزارعون المعتمدون على البذور البلدية الطبيعية، التي تمتاز بصلابتها وتحملها لمختلف الظروف ومقاومتها للحشرات، وهي التوفير للفلاحين في شراء الأسمدة والأدوية الكيميائية".

فكرة بنك البذور موجودة في معظم دول العالم، وتعتبر بمثابة مؤسسة وطنية، تعمل على حفظ البذور وصونها لأنها تعتبر شاهدا على تاريخ الشعوب. وفي غزة يقول مهنا، "البنك يعتبر أسلوبا لمقاومة الاحتلال الذي سرق خلال السنوات الماضية، معظم الأصناف الزراعية الفلسطينية ونسبها لنفسه ولدولته المزعومة".

من المياه في الري، بينما البذور البلدية تستهلك كميات أقل، "كما أن إنتاج الأخيرة يزيد عن الأولى بنسبة تتجاوز الـ20 في المئة أحيانا".

وأمام هذا المشهد، ظهرت على السطح مبادرة المزارع سلامة مهنا لإحياء البذور الأصلية لهذا البلد إيمانا بأهميتها في تحقيق السيادة على الغذاء.

ويضم بنك البذور، مجموعة واسعة من الأصناف التي تزرع في السوق المحلية، منها السبانخ والشومر والبقدونس والبطاطا وعين الجراد والسنلق والقمح.

وفي ما يتعلق بكيفية جمعه للبذور والكميات التي يحتفظ بها، يروي مهنا "بعض البذور أنبتناها هنا في قطاع غزة، والأخر حرصنا على جلبه من البنك المركزي الذي يمدد محافظات الضفة الغربية بالبذور".

ويعارض البنك، خيار إقراض البذور للمزارعين الآخرين بهدف تنمية الزراعة العضوية بالبذور الطبيعية، ويتعهد المقترض بإعادتها إلى البنك فور أن ينضج محصوله، ويكون قادرا على استقطاع البذور منه.

المهندس محمد حسين، المتابع للمشروع من الناحية التقنية والمعلوماتية يقول، إن البنك يختص حاليا بمنطقة القرارة، وفكرته جاءت للتغلب على التقلبات المناخية التي لا تمكن البذور المهجنة على تحملها. ويتابع وهو خبير في مجال إدارة الأفات، "جمعنا

البذور المهجنة وراثيا، والتي تعتبر مكلفة ماديا ولا تناسب كل أنماط وعوامل التغير البيئي.

لم يكن المزارع الفلسطيني يعرف البذور الصناعية المستوردة، وكان يعتمد في جل إنتاجه على البذور البلدية التي كانت تحقق نوعا من الاكتفاء الذاتي والسيادة على الغذاء في بلده.

ولم يدم هذا الحال طويلا إلى أن ظهرت سطوة الشركات العالمية المنتجة للبذور الدخيلة، دون وجود أي سياسات رسمية تحمي الموروث الفلسطيني وتحذ من تدخل هذه الشركات. يقول مهنا، إن البذور المهجنة كذلك "قصيرة النفس"، بمعنى أنها تزرع مرة واحدة في العام، ولا يتمكن المزارعون من استقطاع بذور أخرى منها، لاستخدامها في المواسم التالية، وبالتالي يحتاج المزارع في كل موسم جديد إلى شراء بذور جديدة وما يلزمها من كيمياويات زراعية.

يقول، "على عكس البذور البلدية، التي يمكن زراعتها على مدار سنوات كثيرة تزيد على العشر أحيانا، وتعطي الإنتاج بنفس المستوى والكمية، وفي أحيان يزداد إذا ما توفرت ظروف أفضل للإنبات".

وتراجعت البذور البلدية إلى درجة شارفت فيها على الانقراض، وباتت عمليات الإنتاج الزراعي رهينة للشركات العالمية التي أغرقت فلسطين كما الكثير من الدول حول العالم بالبذور المهجنة والنباتات النامية من البذور المهجنة أو الصناعية تسبب تآكلا متواصلا في خصوبة التربة وتحتاج إلى الكثير

من الدول حول العالم بالبذور المهجنة والنباتات النامية من البذور المهجنة أو الصناعية تسبب تآكلا متواصلا في خصوبة التربة وتحتاج إلى الكثير

من الدول حول العالم بالبذور المهجنة والنباتات النامية من البذور المهجنة أو الصناعية تسبب تآكلا متواصلا في خصوبة التربة وتحتاج إلى الكثير



حرب على شركات البذور العالمية