



طير لا يغيب عن الكريسماس

## الديك الرومي في بريطانيا في «ريجيم» قسري قبل الكريسماس

مزارعون يحاولون تقليص أوزان الطيور المشاكسة لتناسب الاحتفالات الضيقة



الديوك المجمدة غير مفضلة

من السياسة الزراعية المشتركة للاتحاد الأوروبي والتي يرون أنها كارثية بيئياً ومزورة لصالح دول منافسة. وأوضح غريفيث أن صناعة الدواجن قلقة بشأن عواقب الخروج من دون اتفاق على عمليات التسليم "في الوقت المناسب" عبر الحدود، للبيض والفراخ حديثة الولادة والطيور الطازجة. ويواجه تشيليكوت تحدياً أكبر من احتمال إبرام صفقة تجارة حرة بين المملكة المتحدة والولايات المتحدة عقب خروج بريطانيا من الاتحاد الأوروبي، إذ قد تتضمن منافسة أشد من الطيور الأمريكية التي تتغذى بالهرمونات. لكن في الوقت الحالي، يشعر مارك تشيليكوت بالسعادة لأن رهانه على الطيور الداجنة الصغيرة يؤدي ثماره.

وسيقوم مربو الماشية ببدل قصاري جهدهم للتكيف، لكن بعض الأمور لا يمكن التحكم بها في خضم أزمة الوباء. وسيفتقد زبائن مزرعة تشيليكوت هذا العام فطيرة اللحم المفروم التقليدية ومشروب التفاح عندما يأتون لشراء الديوك الرومية التي طلبوها مسبقاً. لكن الأسرة التي تشمل والدي تشيليكوت اللذين أنشأ المزرعة في الستينيات، ستعمل "حتى اللحظة الأخيرة" لتلبية كل الطلبات قبل الاستمتاع بديكهم الخاص ليلة عيد الميلاد. بعد ذلك بابام، ستواجه هذه الصناعة تحدياً جديداً، وهو في الأول من يناير عندما تخرج بريطانيا "دون اتفاق" من الاتحاد الأوروبي. ويحرص بعض مربو الماشية في بريطانيا على الهروب

المجمدة ولجأوا بدلا من ذلك إلى طيور أصغر. وتفرض الحكومة إجراءات مشددة لفرض التباعد الاجتماعي، وتُحظر اجتماعات داخلية لأكثر من 6 أشخاص، ما أثر على الكيفية التي يعد بها المزارعون الديوك التي سيتم تناولها في فترة العيد، حيث أنهم يفرضون نظاماً غذائياً صارماً عليها لإبقائها في وزن مناسب يكفي لسنة أفراد، بل إنهم يقومون بذبحها مبكراً قبل زيادة وزنها.

وقالت صحيفة "صانداي تايمز" في وقت سابق، إن المزارعين يضعون الديوك الرومية على نظام غذائي ويقومون بذبحها مبكراً حتى لا تكون كبيرة على قاعدة الستة أفراد في عيد الكريسماس. وأشارت الصحيفة إلى أن الوقت قد تأخر لتربية طيور أصغر حجماً بشكل طبيعي، لذلك اضطر المزارعون إلى ابتكار طرق جديدة للتغلب على الركود في طلبات الديوك الرومية الكبيرة. فعادة ما تفقس فراخ الديك الرومي في فترة الربيع ثم يتم تسمينها طوال الصيف حتى يتناولها الناس على العشاء في أعياد الميلاد. إلا أن أصحاب المزارع توصلوا إلى فكرة بديلة لتحقيق أقصى استفادة من الطيور. ولكن حرصاً على عدم تراجع الطلب نسبة إلى مبيعات العام الماضي (تسعة ملايين ديك رومي) قال غريفيث "إذا لم تتمكن العائلات من التجمع بأعداد كبيرة فقد يكون من المفيد أخذ ما هو متاح، حتى الطيور الأكبر قليلاً، بدلا من تفويت الفرصة".

وقال تشيليكوت، بعد إلقاء الفاكهة لقطيعه في تغيير لنظامها الغذائي المعتاد المكون من الحبوب، "إذا نغدت الأحجام الصغيرة، سيشتري الناس صدور الديوك الرومية أو نصفها". وتابع "كنا نتوقع البيع بسهولة هذا العام. الطلب جيد... في ما يتعلق بالمبيعات، نحن متقدمون بالنسبة إلى العام الماضي".

**عادة ما تفقس فراخ الديك الرومي في الربيع ثم يتم تسمينها طوال الصيف حتى يتناولها الناس على العشاء في أعياد الميلاد**

أما مربو الماشية الآخرون الذين اعتقدوا أن القيود ستخفف بحلول موسم الأعياد، فهم يخاطرون بعدم تمكنهم من بيع الديوك الرومية كبيرة الحجم التي لا تتناسب هذا العام مع حجم العائلات التي سيكون عدد أفرادها مختصراً. وأوصى الرئيس التنفيذي لمجلس الدواجن البريطاني ريتشارد غريفيث هؤلاء الموردين بذبح طيورهم وتجميدها في وقت مبكر قبل أن تكبر ويكتمل حجمها. واختار كثير من مربو الماشية التحول إلى تربية الطيور الأصغر حجماً، فيما ابتعد البريطانيون عن الديوك الرومية

ألقي وباء كورونا بظلاله على مختلف مجالات الحياة العامة والخاصة في شتى أنحاء العالم، ولم يستثن الاحتفالات بالأعياد التي يقتررب موسمها. وفي بريطانيا، تزداد مخاوف مربو الديك الرومي من أن يخذلهم كورونا في مبيعات منتوجاتهم خلال هذا الموسم الذي ينتظرونه طلياً العام.

أوفرهوب (المملكة المتحدة) - تبدو الديوك الرومية المشاكسة التي يربها مارك تشيليكوت ضخمة جداً... لكنها في الواقع سلالة أصغر حجماً مخصصة لعشاء عائلي صغير في عيد الميلاد الذي يحل هذا العام في زمن كورونا. ولا يتكلم الكريسماس في المملكة المتحدة والدول الناطقة بالإنجليزية إلا بوجبة الغداء المؤلفة بشكل رئيسي من الديك الرومي مطبوخاً بالكامل، إضافة إلى الشجرة المزينة وهدايا الأطفال.

تشيليكوت هو مربو ماشية يبلغ من العمر 58 عاماً ويفضل الجودة على الكمية في مزرعته التي تبلغ مساحتها 180 هكتاراً في دورست في جنوب غرب إنجلترا. في الربيع، مع انتشار جائحة كورونا، لم يتوقع مارك أي تخفيف للقيود التي فرضتها الحكومة



## ألوان التوت البري تعلن موسم الخريف في ولاية ويسكونسن الأمريكية

ومثله في ذلك مثل كثير من المنتجات الزراعية في الولايات المتحدة، يلقي التوت البري إقبالاً كبيراً وكافياً ليكون له مهرجان الخاص به، هذا إذا لم نذكر أنه الفاكهة الرسمية لولاية ويسكونسن. ويتردد أن أول مهرجان لجني التوت البري أقيم بقرية أارين بولاية ويسكونسن عام 1973.

وكانت جوان بوتر منظمة المهرجان منذ بدايته، ولا يزال من السهل التعرف على هذه المرأة التي أصبحت الآن مسنة عند حضور المهرجان، وهي تضع الدبابيس ذات اللون الأحمر الفاتح، التي تزدان بها ملابس جامعي التوت حيث تحتفظ بها على مدى سنوات. وتزوجت بوتر من عائلة مزارعين تمثل الجيل الثامن من جامعي التوت البري، وتقول "هذه هي في الغالب مهنة العائلة التي تنتقل إلى الأبناء أبا عن جد".

وكان مهرجان التوت البري الذي يستمر ثلاثة أيام يعد في السابق بمثابة تجمع صغير في نهاية سبتمبر، أما الآن فهو يجذب ما يصل إلى 140 ألف زائر إلى القرية التي يبلغ تعداد سكانها نحو 600 نسمة.

وتقول جوان بوتر "لم يخطر على بالنا أن يصبح المهرجان ذات يوم كبيراً إلى هذا الحد"، وفي الأيام السابقة، كانوا يريدون فقط أن يحتفلوا بحصولهم على محصول جيد، ويأتي الزوار الآن من كل حذب وصوب لتكريم التوت البري.



**التوت البري، الفاكهة الوحيدة التي لا يصيها العفن وهي صحية بشكل خاص لاحتوائها على نسبة عالية من مضادات الأكسدة**

منتجات مختلفة يصل عددها إلى 700 منتج. والجرارات الكبيرة المستخدمة في جني التوت البري مزودة برباطة موضوعة فوق إطاراتها، وأدوات مثبتة في الأمام والخلف تبدو وكأنها شوك كبيرة الحجم، ويتم غمر الحقول بالمياه لنصل إلى مستوى ركيبي الإنسان، ثم تتلصق الجرارات عبر المياه بينما تفصل الشوك التوت من الشجيرات، وفي هذا الصدد، يقول فيل "إن الثمار تتدلى من أعواد رفيعة للغاية مما يجعل نزعها عملية سهلة".

وهنا يأتي الجزء الذي يحتاج إلى مهارة، لأن ثمار التوت البري مجوفة، فهي تطفو على الفور على سطح المياه، ثم يأتي زوج آخر من الجرارات عبر الحقل وهما مزودان بحبل عريض لجمع الثمار. ويوضح فيل قائلاً "تتم معالجة جميع ثمار التوت التي تم جمعها، وهذا هو السبب في إمكانية جنيها بمعدات ثقيلة". ويرى الخبراء أن ثمار التوت البري صحية بشكل خاص، بسبب احتوائها على نسبة عالية من مضادات الأكسدة، كما أنها الفاكهة الوحيدة التي لا يصيها العفن كما تقول ماري براون زوجة فيل. وظهرت أولى الإعلانات عن التوت البري في الولايات المتحدة عام 1952. وفي الستينيات من القرن الماضي، طرأت على أحدهم فكرة إضافة السكر وتجفيف ثماره، مما أصبح في ما بعد نوعاً من الزبيب الذي يلقي إقبالاً.

التوت صغيرة الحجم، وهي مهمة ليست سهلة حيث من المقرر أن تنبع الثمار كفاكهة طازجة، ومن هنا يتعين المحافظة عليها من أية أضرار أو عطب، أثناء قيام المزارعين بنقلها بالسيارات المحملة بالمعدات الثقيلة مازين بحقول مغمورة بالمياه.

يقول فيل براون الذي يمتلك مزرعة "بحيرة غلاسيال" الكائنة بالقرب من مدينة ويسكونسن رابيسن "عندما يبدأ لون الأوراق في التحول تكون ثمار التوت قد طابت"، وتنعج الحقول مستطيلة الشكل بالعمال هذه الأيام لقطف ثمار



فاكهة لم تعد بزية

ولم تعد هذه النوعية من التوت تنمو وتجنس في البرية، وبدلاً من ذلك يتم زراعة أشجارها في نحو 250 مزرعة تنتج أطناناً من هذه الفاكهة، ويجب أن يتم قطف ثمارها قبل حلول برد الشتاء القارس.

ويقول فيل براون الذي يمتلك مزرعة "بحيرة غلاسيال" الكائنة بالقرب من مدينة ويسكونسن رابيسن "عندما يبدأ لون الأوراق في التحول تكون ثمار التوت قد طابت"، وتنعج الحقول مستطيلة الشكل بالعمال هذه الأيام لقطف ثمار

وتعد هذه الولاية الأمريكية الكائنة بالقرب من الحدود مع كندا، أكبر منتج لهذه النوعية من التوت الصحي حمضي المذاق، وهي نوعية نجحت في أن تسجل لها اسماً شهيراً في مختلف أنحاء العالم، وعلى الرغم من أنه يجري غالباً مقارنتها بنوعية توت لينغون، فإن شكلها ومذاقها لا يشبهان نظيرتها الموجودة في أوروبا، حيث أن حجمها ينمو بدرجة أكبر، وهي لاذعة المذاق بدرجة أقل. واشتقت كلمة "كران" بالإنجليزية وهو الاسم الذي يطلق على هذه النوعية من التوت، من أحد الطيور العديدة الزائرة لمنطقة الأهوار التي تنمو فيها، والسبب في ذلك يرجع إلى الزهور الطويلة المتدلية من أشجارها والتي تشبه أعناق طائر الكركي، ومن هنا أطلق عليها المهاجرون الألمان والهولنديون هذا الاسم لتصبح "كرانيري".

ومع ذلك، كان السكان الأصليون في القارة الأمريكية يعرفون هذه النوعية من التوت جيداً، وإلى جانب ولاية ويسكونسن كان التوت ينمو أيضاً في مساحات واسعة من ولاية ماساتشوستس، والمنطقة الشمالية الغربية المطلة على المحيط الهادي.