تسويق الخضر والفاكهة فى القطر المصرى

خصت الطبيعة مصر بجو معتدل مناسب لنمو كثير من أصناف الخضر والفاكهة التى تنمو عادة فى اجواء مختلفة متفاوتة علاوة على خصوبة تربتها مما يساعد على زيادة الغلة من هذه المحاصيل . ونظراً لأن المحصول الرئيسى بالبلد وهو القطن أصبح محاطاً بظروف قاسية حيث قد بدأت بلاد مختلفة فى زراعة هذا الصنف وهو لم يكن معروفاً من قبل بها وقد أصبحت بالفعل مزاحماً خطراً للقطن المصرى مما أدى الى هبوط مستمر فى أسعاره وسيستمر هذا الخطر مهدداً لكيان البلد الاقتصادى لاعتمادها كلية على صنف واحد ولذا قد اتجهت الأنظار فى الماضى القريب الى الاكثار من زراعة الخضر ومازالت المساحات المخصصة لهذا الغرض آخذة فى الاتساع والازدياد ومثلها الفاكهة وأخذ بالتالى المحصول الناتج فى الزيادة وأصبح فى نفس الوقت مدار رزق لمئات الآلاف من الزراع كما أن استهلاك الفاكهة والخضر آخذ فى الزيادة تبعاً لنمو عدد السكان من جهة ولتحسن أحوال المعيشة من جهة أخرى . ولذا أصبح من الضروريات النظر باهتمام فى أمر تنظيم تسويق الحاصلات السالفة بمصر والخارج وكذلك العمل على تحسين طرق عرضها وبيعها بالأسواق وإجادة طرق التعبئة والتدريج وتحسين وسائل النقل وإنشاء أسواق مجهزة تجهيزاً تاماً بحجرات التبريد والعمل على انتاج الأغذية التى تستورد الآن وإنشاء صناعات جديدة متعلقة بها

ولما كانت الطرق المتبعة فى الوقت الحاضر لا تتفق مع تقدم البلد فى كل ناحية كما أنها لا تحمى الفلاح المصرى بل تتركه كلية تحت رحمة المرابين والسماسرة وتجار الجملة وهم فى العادة فى مستوى علمى أعلى من مستوى الفلاح العادى وبذلك يسهل عليهم التحكم المطلق فى ثمار مجهوداته لدرجة أصبح يئن فيها من كثرة الديون الواقع تحتها وعجزه عن القيام بتعهداته وهى حال جديرة بالاهتمام الكلى لعلاقتها بعدد كبير

من الزراع والمستهلكين لهذه الأصناف من السكان . وفيما يلي هذه العيوب والوسائل الواجب اتباعها لتحسين هذه الحالة ولحماية المنتج والمستهلك فى نفس الوقت .

تسويق الخضر

تنتج القاهرة وضواحيها من الخضر حوالى ثلاثة أرباع محصول القطر المصرى ولذا كانت القاهرة أهم سوق للخضر فى مصر ويليها الاسكندرية فبورسعيد وتموّن هذه من دمياط والاسماعيلية

وتوجد فى الوقت الحاضر ثلاث طرق لبيع الخضر بالقاهرة وضواحيها : —

١ — يحضر الفلاح خضاره الى المحل الخاص بالقاهرة لبيعه بواسطة السماسرة ويباع بهذه الوسيلة أغلب المحصول .

٢ — تتعاقد التجار أو السماسرة مع زراع القطر لشراء المحصول بالغيط ويتولى التجار أو السماسرة عمليات الجنى والنقل والبيع لحسابهم .

٣ — يحمل الفلاح محصوله أما بنفسه أو على دابته ويتولى بيعه بنفسه مباشرة للمستهلكين بالمنازل .

سوق الخضار بالقاهرة وموقعه — ليس بالقاهرة محل يمكن أن يطلق عليه لفظة سوق للخضار[1] إلا أن المكان المعد فى الوقت الحاضر لبيع الخضر هو عبارة عن شارع بالجهة الشرقية من سوق العتبة الخضراء فى وسطه مراحيض عمومية وعلى جوانبه صناديق كثيرة ملأى باستمرار بقاذورات وكناسة المتخلفة من المنازل وسوق العتبة وبقايا الدجاج والحيوانات وغيرها، وكان يقع فى هذا الشارع منتزه عام وقد أدى النمو المستمر فى حركة البيع والشراء الى استعمال هذا المنتزه لبيع الخضار فاندثرت آثاره

(١) قد أصبح للقاهرة سوقاً نظامياً للخضر والفاكهة بشارع الملكة نازلى تابعاً لمصلحة التجارة والصناعة .

ولم يبق منه سوى السور الحديدى والمراحيض العمومية التى استعملت أيضاً كأمكنة لعرض الخضار ويقع أيضاً فى هذا الفضاء أكشاك خشبية مغطاة بخرق بالية قذرة ممزقة ومشوهة مفروض أنها تحمى الخضار من العوارض الجوية وهذه الأكشاك ملك للسماسرة .

ويشتغل فى هذا المكان حوالى الثلاثين سمساراً كبيراً ونحو الخمسين سماراً صغيراً ولكل سمسار أو أكثر مساحة خاصة من توروتوار (رصيف) هذا الشارع وقد علمنا أن هؤلاء السماسرة يدفعون عن هذه المساحات إيجاراً لوزارة الأوقاف يعلى على قيمة تأجير الدكاكين التابعة لهذه الوزارة بسوق العتبة والمؤجرة لهؤلاء السماسرة ، ولأجل ذلك قسم التوروتوار المجاور لحائط سوق العتبة الشرقى الى ٢٢ مكان يتبع كل منها دكان داخل السوق يزادالى قيمة إيجاراه مقدار يختلف حسب أهمية المكان المضاف عليه من هذا التوروتوار المخصص لبيع الخضر ، فالدكان الذى يؤجر مثلا بعشرة جنيهات داخل سوق العتبة يضاف الى إيجاره مبلغ يتراوح من ١١٠ الى ١٣٠ قرشاً شهرياً نظير استعمال مساحة من توروتوار شارع بيع الخضار ، أما الأرض الفضاء الواقعة فى وسطها المراحيض العمومية فانها مقسمة ومؤجرة للسماسرة .

الجهات التى يرد منها الخضر — تصل الخضر ليلا أو فى الصباح المبكر محمولة على عربات كارو واتومو بيلات وجمال وحمير أو تصل القاهرة فى قطارات الخضار بالسكة الحديد من الجهات البعيدة وأغلب الخضار يرد من الجيزة وضواحيها وشبرا وقليوب وما جاورها أى أن معظم المحصول يرد من مديرية الجيزة والقليوبية .

قيمة ما يرد لهذا السوق من الخضر — يقدرما يردهذا السوق من الخضر يوميا بمبلغ حوالى الـ ٢٠٠٠ جنيه ونحو ثلاثة أرباع هذه الكمية يستهلك محليا بالقاهرة والربع الباقى يصدر للمدن الشهيرة الأخرى

العبوات ـ يرد الخضر فى عبوات كثيرة مختلفة باختلاف الأصناف فقد يرد الصنف الواحد فى أكثر من نوع واحد من العبوات حسب الموجود منها عند المزارع فيرد الكرنب والقرنبيط فى جنب من الخوص تسع الجنبة من عشرة إلى عشرين واحدة والطماطم فى اقفاص من الجريد واللوبيا والفاصوليا والفول وما شابهها فى أشولة أو زكائب واللفت والبنجر فى قفف وغير ذلك من مختلف العبوات

جنى المحصول ـ طرق جنى الخضر بصفة عامة مهملة اهمالا كليا فيجنى المحصول فى جلاليب أو مقاطف قذرة ملونة ويوضع عادة على الأرض قبل تعبئته وآثار ذلك مشاهد من التراب والقاذورات التى تلصق بالصنف وتشاهد عند عرضه للبيع مما يؤدى إلى تدهور السعر علاوة على ما يحمله من الأمراض المعدية والأوبئة بسبب هذا التلوث .

التدريج (الفرز) ـ أن مسألة تقسيم الخضر إلى درجات متفاوتة تبعا لمبلغ الجودة هى مسألة مهملة كل الاهمال ومعدومة بالمرة فى القطر المصرى والفرز كما لا يخفى من أهم الأمور وأعظمها خصوصاً حين القيام بانشاء تجارة مع الممالك الأخرى. وقد فحصت عدة عبوات فوجد بداخلها خليط ما بين كبير وصغير وجيد وردىء وصالح وفاسد ونظيف وملوث وموضوعة بدون أى اعتناء أو نظام مما يساعد على تسرب الفساد إلى السليم من جهة والى بخس عظيم فى الثمن من جهة أخرى

طرق البيع ـ يرد الخضر أما مصحوبا بصاحبه أو بمندوب من قبله ويتجه به إلى محل السمسار الذى يعامله فى العادة بالمكان السابق وصفه ويوضع الخضر دون أية وقاية على الأرض وجوار وبداخل المراحيض العمومية وكذلك على أكوام الكناسة والقاذورات دون عناية أو ترتيب معرض للأمطار وكل التغيرات الجوية . ويبدأ السمسار عملية البيع فى الصباح المبكر حوالى الساعة الخامسة صباحا ويحصل البيع أما بالمزاد العلنى وذلك عند ما تكون مقادير الصنف المعروضة قليلة . وأما أن يحدد السمسار

السعر حسب كمية المعروض فى السوق ومقدار المطلوب من كل صنف وعند تمام البيع يدفع المشترى للسمسار ثمن ما اشتراه اما فوراً أو لأجل أما الفلاح فيستلم فى العادة قيمة ما يحضره يوميا فورا من السمسار أو تقيد القيمة لحسابه طرف السمسار ولكى يضمن السمسار البيع لأكبر عدد ممكن من الزراع يقدم لهم عادة سلفة للصرف منها ريثما يتم نضج المحصول ويشترط السمسار على الفلاح فى نفس الوقت تسليمه محصوله عند تمام نضجه ليبيعه بمعرفته .

وحدة البيع — تختلف وحدة البيع للخضر باختلاف الصنف المعروض فيباع الكرنب والقرنبيط مثلا بالعدد والبسلة بالأقة والفول البلدى بالقنطار والكرات بالحزمة وهى عادة من ٢ الى ٣ وحده ومثلها اللفت والبنجر ، ويباع الخس بالجنبة التى تحتوى على ٤٥ الى ٥٥ واحدة والبطاطس بالقنطار وهكذا . وعلاوة على تعدد وحدات البيع فان السمسار هو الذى يحدد مقدار وكمية الصنف الوارد بصفة قاطعة فهو الذى يقوم بالوزن والعد وغيرها من العمليات وكلمته فى ذلك لا تقبل أى مناقشة ، وكذلك فان الرقابة الرسمية معدومة فى هذا المكان فتباع الكمية التى تزن عادة ١،٠٠ رطل ٦٠ أو أقل والفرق يقسم بين السمسار والمشترى وهو عادة تاجر الخضار والصنف الذى عدده ١٠٠ مثلا يباع كأنه ٥٠ أو أقل والفلاح مجبر على قبول ذلك للأسباب الآتية : —

١) لا يوجد بالبلد محل آخر يمكنه تصريف محصول فيه .

٢) ترك الصنف بدون بيع ولو ساعة واحدة يؤدى الى انخفاض كبير فى سعره لأن أعلى الأسعار تقدم عادة فى الصباح المبكر

٣) لا توجد أمكنة يمكن للفلاح حفظ محصوله فيها لوقت آخر

٤) غير مصرح اجراء أية عملية فى الشارع بعد الساعة الثامنة صباحاً حيث تحضر قوة من البوليس لتشتيت المجتمعين .

٥) اضطراره للبيع عند السمسار حتى ما يسدد ما عليه من الديون

٦) جهل الفلاح وسلامة نيته فى العادة

كل هذه العوامل مجتمعة كفيلة لضياع ثمرة اتعاب الفلاح .

وقد يتقدم السماسرة فى كثير من الأحيان الى الفلاح بدعوى الشفقة والحرص على عدم ضياع وقته فيقدمون اليه سعراً قليلا بالنسبة للسعر الجارى فى السوق ويدفعون الثمن فوراً له ويذهبون به بعيداً عن السوق حتى لايعرف السعر الجارى ، وقد يستفسر أحد الزراع عن الأثمان فى السوق قبل عرض البضاعة وعنـد ما يقف على السعر الجارى يمتنع عن البيع للسمسار بالسعر الذى يعرضه عليه فيلجأ الأخير الى الغش فى الميزان أو العدد وفى كلتا الحالتين فالغبن واقع على الفلاح .

السماسرة — يوجد بهـذا السوق نحو ٣٠ سمسار كبير و ٥٠ صغير وهم فى الغالب أميون ولـكل منهم كاتب أو أكثر يتناول يوميـة من ١٠ الى ١٧ قرشاً فى اليوم وهؤلاء السماسرة لا يحملون أى ترخيص رسمى يبيح لهم الاشتغال بهـذا العمل سوى ترخيص مكتوب عليه بائع خضروات وليس هنـاك أى اشتراطات أو ضمانات لمن يريد الاشتغال فى هذا العمل كذلك ليس للرقابة الرسمية أى أثر على عملهم بل هى غير موجودة بالمرة .

ويتناول السمسار عمولة من المشترى حوالى العشرة فى المائة وقد تزيد عن ذلك كثيراً علاوة على غشه فى الوزن والسعر والعدد السابق الاشارة اليها وهى كلها أساليب يسرقون بها الفلاح عن ثمار أتعابه وليس لهم دفاتر نظامية يقيدون فيها حساباتهم يمكن الوقوف منها على ما هو وارد بها والوثوق مما جاء بها .

طرق اصلاح هذه الحالة

أولا — ايجاد سوق عامة نظامية للخضر والفاكهة — يجب فى الحال حفظاً للمصلحة العامة وحماية الفلاح من السماسرة إيجاد محل مناسب لتصريف الخضر [1]

(١) قد شيدت الحكومة سوقا بشارع الملكة نازلى قريبا من محطة مصر وافتتح للعمل فى ٢٠ اكتوبر الماضى

ولمثل هذه السوق مزايا تنحصر فيما يلى :

١) حفظ وحماية الخضروات والفاكهة بوجودها تحت أسقف تحميها من التقلبات الجوية .

٢) حفظها فى مخازن مناسبة

٣) منع المضاربات الغير مشروعة وتسهيل خزن بعض الكميات مما يساعد على توازن الأسعار .

٤) توفير الوقت على المشترين وتقليل المصاريف فى نفس الوقت بوجود الأصناف فى محل واحد .

٥) تساعد على منع الغش لأنه يسهل تجمع الرقابة فى محل واحد

٦) تنفيذ اللوائح الخاصة بعمليات البيع والشراء وغيرها من النظم المتبعة فى الأسواق الأجنبية وهذه متروك أمر ادخالها فى الوقت الحاضر حتى تتم دراسة نظم مثل هذه الأسواق فى الخارج وعندئذ يقتبس منها ما يتفق وحاجات البلد .

٧) وضع لوحات كبيرة فى أماكن مختلفة بالسوق تبين الأسعار اليومية للأصناف المختلفة المعروضة .

٨) منع انتشار الأوبئة والأمراض وذلك بعرض الأصناف فى أماكن متوفرة فيها الشروط الصحية .

ثانيا — **تشييد مخازن التبريد** — لتحفظ فيها الخضر والفاكهة لمدد مختلفة تمنع تسرب الفساد اليها ولأحسن وقت يمكن بيعها فيه وأصبح وجود مثل هذه المخازن من الضروريات القصوى خصوصاً للأصناف السريعة العطب من الخضر والفاكهة . وستلعب هذه المخازن دورا هاما فى مشروع تصدير الفاكهة والخضر إلى الخارج . ويحسن بنا أن نذكر بهذه المناسبة أننا فى أثناء فحص حالة الأسواق عثرنا على ثمرتين منجو في شهر يناير بيعت بمحل صولت بسعر الواحدة جنيه بينما كانت مثلها من المانجو

تباع فى موسمها بـ ١٥ مليم . وقد يحدث أن ترد مقادير هائلة من محصول واحد فى يوم واحد فى السوق فيتبع ذلك من الطبيعى هبوط عظيم فى الأسعار وخسارة جسيمة للزراع وهم مضطرون للبيع لعدم امكان حفظ هذا المحصول وبديهى أنه بمثل هذه المخازن تمتنع هذه الخسارة .

ثالثا — **السماسرة** — يجب أن لا يترك الباب مفتوحاً لكل من تحدثه نفسه بالاشتغال فى هذا العمل بل يجب الشروع حالا فى وضع تشريع لما يأتى : —

١) يحدد الاشتراطات الواجب توفرها من رأس المال الواجب حيازته لكل سمسار

٢) النص على الدفاتر الرسمية الواجب على كل سمسار مسكها لقيد عملياته بها .

٣) تحديد قيمة العمولة التى يأخذها السمسار .

٤) أن تكون الدفاتر موضع تفتيش دقيق من وقت لآخر .

٥) توحيد وحدات البيع وجعلها كلها بالوزن ماعدا الأصناف التى تباع بالعدد .

وهذه يجب تحديدها فى التشريع على أن يحدد وزن العبوات منعاً من التلاعب فمثلا يحدد وزن الجنبة والقفص وما يتبعها من أدوات التحبيش الموجودة بها بـ ٢٠ رطل والشوال بـ ٥ ارطال وهكذا

٦) يعطى السمسار لكل مشترى قسيمة مبينا بها الصنف المباع وكمياته وثمنه ووزنه أو عدده حتى تسهل عملية المراقبة .

٧) الموازين المستعملة يجب أن تضبط من وقت لآخر بواسطة مصلحة الطبيعيات .

وغير ذلك من التعليمات التى يجب أن ينص عنها صراحة فى التشريع المزمع عمله مع إدخال ما يمكن اقتباسه من النظم المتبعة فى مثل هذه السوق فى الخارج .

رابعا — **الرقابة العامة** — يجب أن يعهد بالوقاية العامة على هذا السوق ولتنفيذ التعليمات الى مراقب رسمى ملم بهذا النوع من العمل يساعده عدد من الموظفين

مع تخويلهم فى نفس الوقت حق كتابة محاضر المخالفات التى تقع . وسيكونون بحكم مركزهم هيئة تحكم لفض المنازعات التى تحصل ويرشدون الفلاح الى أحسن الطرق لجنى الثمار وفرزها وتعبئتها وشحنها وحفظها الخ . ويصدر هذا المكتب نشرات دورية من وقت لآخر وكذلك يمكنه بحكم مركزه واحتكاكه بالتجار والزراع والمستهلكين دراسة الأسواق فى مختلف أنحاء العالم وارشاد التجار الذين يرغبون فى تصدير بعض الحاصلات المصرية للخارج الى أحسن الطرق التى يتبعونها وعلى العموم يكون هذا المكتب حلقة اتصال بين التاجر والسمسار والمصالح الحكومية المختلفة والقناصل المصريين فى الخارج عن طريق وزارة الخارجية . ولو أن طبيعة هذا العمل لا يدخل فى عمل الحكومات إلا أننا نرى الحاجة ماسة جداً الى تسجيل الحكومة بالقيام به حفظاً للصحة وللثروة العامة من الضياع وحماية للفلاح المصرى وقد قامت الحكومات المختلفة الكثيرة فى أنحاء العالم بمثل هذه الأعمال خدمة لشعوبها . فتنظم سواحل بيع الحبوب و بورصة الأقطان وتوزيع التقاوى كلها أعمال قامت بها الحكومة المصرية وهى أنظمة من نوع هذا المشروع ومثل هذه السوق بالقاهرة سيكون فى الواقع بورصة للمحاصيل التى تدخله على أن تنشأ فيها بعد مثلها فى البلاد المهمة الأخرى كالاسكندرية وأسيوط الخ .

خامسا — العمل على تكوين نقابات تعاونية بين منتجى الخضر .

سوق الخضر بالاسكندرية وموقعه

يوجد بالاسكندرية ثلاث وكالات لبيع الخضر والفاكهة منها واحدة مخصصة لبيع الخضر والثانية لبيع الخضر والفاكهة أما الثالثة فهى صغيرة الحجم قليلة الأهمية وموجودة بجهة الرمل . وتوجد الوكالتان الكبيرتان بجهة حمام الورشة .

وصف الوكالات — احداها عبارة عن محل متسع على جوانبه دكاكين تستعمل مكاتب للسماسرة وعمالهم وأرضيتها من الأسفلت ولها مظلة من الأسمنت

المسلح لوقاية الخضر من الأمطار وجميع العوارض الجوية . والوكالة الثانية وهى القديمة مساحتها أكبر من الأولى لها مظلة خشبية وبها أمكنة كمكاتب للسماسرة وعملائهم ولكل من الوكالتين مدخلان أحدهما يستعمل لدخول الأصناف والآخر لخروجها . ويشتغل فى الوكالة الجديدة أربعة سماسرة أما الثانية فيشتغل فيها لبيع الخضر سمسار واحد ولبيع الفاكهة جملة سماسرة وهذه الوكالات تفوق مثيلتها بالقاهرة فى النظافة وفى توفر بعض الشروط الصحية .

الجهات التى يرد منها الخضر — يرد الخضار من ضواحى الاسكندرية القريبة ومن كفر الدوار كما ترد من القاهرة بعض الأصناف الغير موجودة بالاسكندرية . وتبلغ قيمة ما يباع يومياً من الخضر فى هذه الوكالات حوالى الألف جنيه يستهلك أغلبه بالاسكندرية والبعض منه يصدر خارج القطر وجزء منه تمون به المراكب .

الجنى والعبوات — يمكن القول أجمالا بأن طرق جنى وتعبئة الخضر باسكندرية تفوق من جملة وجوه الطرق المتبعة بأسواق القاهرة فالأنواع مفروزة نظيفة لدرجة ما كما أنها مرتبة ترتيباً لا بأس به فى عبواتها ويرجع ذلك الى كثرة احتكاك سكان الاسكندرية بالأجانب حيث أخذوا عنهم بعض أساليبهم من النظام والدقة فى العمل . وتختلف العبوات حسب نوع الخضر فتوضع البسلة والفول وما شابهها فى أشولة والقلقاس والبطاطس فى زكائب والقرع والطماطم فى أقفاص صغيرة من الجريد والخرشوف فى جنب الخوص الخ . من مختلف العبوات . وتصل كميات الخضر الى الوكالات على عربات كارلو وأوتومو بيلات من ضواحى الاسكندرية وبقطارات الخضار فى السكة الحديد من الجهات البعيدة .

طرق البيع — يبدأ البيع فى هذه الوكالات حوالى الساعة الثامنة صباحاً ويستمر لغاية الظهر فيرد الخضار للسمسار اما مصحوباً بصاحبه أو بمندوب من قبله

ويعرض فى عبواته أو يوضع على الأرض ويباع بالمزاد العلنى للحاضرين من تجار الخضر ويتناول السمسار عمولة من الفلاح من ٩ الى ١٠ ٪ من قيمة ما يبيعه ويدفع المشترى ٥ مليم عن كل طرد صغير وعشرة مليمات عن كل طرد كبير أو عربة خضر وذلك عند خروج الصنف من الوكالة وهـذه الضريبة تورد لمستأجر الوكالة . والسماسرة بهذه الوكالات يقدمون سلفاً للزراع يصرفون منهـا على الزراعة يشترط أن يبيع الفلاح محصوله بواسطة السمسار الذى قدم اليه هـذه السلفة . ولم نر للموازين من أثر بهذه الوكالات فهى غير مستعملة بالمرة مما يساعد السمسار كثيراً على غبن المزارع وسرقته وضياع ثمار مجهوده وللسمسار فى هذه الوكايل سلطة كبيرة وكلمته فى كل الأمور هى النهائية وأغلب هؤلاء السماسرة أميون يساعدهم فى عملهم عدد من الكتبة والعملاء وهم غير خاضعين لأى تشريع أو قانون ينظام أعمالهم ويحدد قيمة عمولتهم ولا يحملون أى ترخيص للقيام بهذا العمل وكل السماسرة فى ظروف كثيرة يشترون ويبيعون لحسابهم فهم فى الواقع تجار وسماسرة فى نفس الوقت ولذلك يجنون أرباحا طائلة أغلبها بطرق غير مشروعة .

وهذه الوكالات ينقصها الكثير من الشروط الصحية الضرورية وليس بها أماكن تعرض فيها الأصناف وتخزن وقت الحاجة كما أن العمل فيها لا يسير على أى نظام أو قاعدة ولا ضابط له .

طرق اصلاح هذه الحالة — من الميسور تطبيق أوجه الأصلاح المشار اليها بصدد أسواق القاهرة بالأسكندرية غير أنه يمكن أن يعهد بالقيام بالعمل فى هـذه المدينة إلى هيئة البلدية بدلا من الحكومة وقد شيدت البلدية محلا خاصاً لبيع السمك (حلقة أسماك) حسن الترتيب توفرت فيه جميع الشروط الصحية وغيرها من الشروط التى يتطلبها هذا النوع من العمل .

تصدير الخضر إلى الخارج

بالأسكندرية عدة محلات لتصدير الخضر إلى خارج القطر أهمها محلان أحدهما

لأجنبى والآخر لوطنى وقد وجدنا عند زيارتنا لهذه المحلات فى شهر يناير سنة ١٩٣١ الأصناف الآتية معدة للتصدير :

الطماطم — توضع الطماطم غير تامة النضج بعد فرزها وتنظيفها فى أقفاص من الجريد مغطاة بورق أصفر عادى وتترك الجوانب عارية حتى لا يتسرب الفساد إلى الصنف بحرمانه من الهواء الكافى .

الخرشوف والفول الرومى والقرع والكوسة والبسلة — يوضع الفول الرمى والبسلة فى أسبتة متنوعة من خشب رفيع وتوضع فى الجوانب أوراق من ورق اللف الأصفر للوقاية وبجواره من الداخل ورق من ورق الزبدة الأبيض ويغطى الطرد بخيش . أما الخرشوف والباذنجان والقرع الكوسة فتوضع فى أقفاص جريد عادية و بداخلها ورق لف ومتوسط ما يأخذه القفص الواحد ٨٠ خرشوفة وتربط الأقفاص بسلك رفيع ويشترى تجار التصدير حاجاتهم مباشرة من الغيط دون وساطة السمسار ويعتنون جداً بفرز وتنظيف الأصناف قبل تعبئتها ويقوم بهذا العمل عادة أطفال ونساء . وتكثر الكميات المصدرة أثناء الشتاء ويستمر الشحن لغاية آخر مايو وفى الصيف يصدر الخيار أيضاً ومعظم ما يصدر من الخضروات يرسل إلى اليونان وإيطاليا وسوريا

وقد علمنا أنه امكن بيع اقفاص الخرشوف فى الخارج (٨٠ خرشوفة) بمبلغ مائة قرش وأقة الطماطم بمبلغ ١٥ مليم وذلك فى الوقت الذى كانت فيه اسعارها بمصر منخفضة جداً . وبيعت أقة الفول بسعر ٢٥ — ٣٥ مليم وأقة القرع بسعر ٤٠ مليم .

وبهذه المناسبة يجدر بنا أن نشير هنا إلى ان الطماطم تصدر للخارج على أن تورد لنا فيما بعد صلصة تباع بأسعار عالية فى أسواقنا المحلية .

ولما كان موضوع تصدير الخضر إلى الخارج جدير بالعناية والاهتمام لما له من الأهمية الكبرى فقد بادر جناب مدير قسم البساتين بتوجيه اهتمامه إلى هذا الموضوع الحيوى وأقترح على الوزارة تشكيل لجنة تشمل مندوبين يمثلون مختلف المصالح الحكومية

لبحث ودراسة هـذا الموضوع دراسة وافية من كل الوجوه وقد تكونت فعلا لجنـة التعاون المشترك بين وزارة الزراعـة ومصلحة التجارة والصناعة لدراسة أمثال هـذه المواضيع .

ويجدر بنا أن ندون بهذه المناسبة فيما يلى نقط جديرة بالفحص عند دراسة هذا الموضوع :

١) الأوقات المختلفة التى تطلب فيها الممالك الأخرى أنواع الخضر المصرية

٢) الممالك التى تزاحم صادرات القطر المصرى من الخضر والعمـل للتغلب على هذه المزاحمة

٣) أنسب الأوقات للخضر المصرى لـكسب السوق فى الخارج

٤) النظر فى تحسين وسائل فرز وطرق تعبئة الخضر المصـدرة لجعلها مقبولة فى الأسواق الأجنبية

٥) أى الأحجام توافق هذه البلدان .

٦) لأى درجة من النضج يرسل بها الخضر

٧) أسباب النقص الذى حل ببعض الأصناف التى تصدر من مصر للخارج

٨) تسهيل وسائل النقل وذلك بالاكثار من عربات السكك الحديدية المصنوعة صنعاً خاصاً للخضر وأيجاد وسـائل نقل مائى مناسبة بداخل القطر وعمل اتفاقات مع شركات النقل البحرى وشركات السكك الحـديدية فى الخارج بما يضمن السرعة فى النقل والرخص فى الشحن

٩) انتـاج الاغذية التى تستورد فى الوقت الحاضر بمقـادير عظيمة كالزيتون والتخللات وغيرها من أصناف الخضر .

١٠) الممالك التى يجد فيها الخضر المصرى سوقاً رائجة مربحة

١١) تحسين أنواع الخضر بالقطر المصرى وهذا العمل ملقى على عاتق قسم البساتين . وقد خطا القسم خطوات كبيرة فى هذا الشأن وتوصل إلى نتائج عملية هامة

١٢) الأصناف التى تصدر وتروج فى الأسواق الأجنبية

١٣) الاتصال بالدول الأجنبية المختلفة عن طريق وزارة الخارجية والدخول معها فى معاهدات لمصلحة البلد

١٤) نشر الدعوة فى الخارج (بروبجاندة) وتوزيع نشرات والكتابة فى الجرائد ومد اللوكاندات الكبيرة والمستشفيات والغرف التجارية فى الخارج وغيرها من الهيئات بعينات من الخضر المصرية وكيفية استعمالها وتجهيزها .

الوارد من الخضار من الخارج — يرد إلى القطر المصرى أصناف من الخضر من الخارج من الميسور جداً الاستغناء عنها وذلك اما بزيادة المساحات المخصصة لها أو بتحسين النوع الموجود منها وأهم هذه الحاصلات هى البطاطس والفاصوليا واللوبيا الجافة والثوم والبسلة . كما يرد للقطر المصرى أيضاً زيوت خضروات وأنواع من الصلصة من الميسور الاستغناء عنها وذلك بانشاء مثل هذه الصناعات بالقطر المصرى[1]

و بديهى أنه من المتيسر انتاج الكميات اللازمة من الأصناف السالفة محليا تتوفر بذلك على القطر مئات الآلاف من الجنيهات فالبطاطس مثلا قد نقصت قيمة ما ورد منها للقطر من ٨٥٫٦٨٣ جنيها فى سنة ١٩١٢ الى ٣٫٣٢١ جنيها سنة ١٩٢٧ و ٥٫٢٠٦ جنيها سنة ١٩٢٨ وذلك بسبب التوسع فى انتشار زراعة هذا الصنف بالقطر فى السنين الأخيرة .

عبد الغنى صبحى عطيه ابراهيم

بقسم البساتين بالجيزة

---

(١) قد بدأ العمل فعلا فى معمل الصلصة الذى أنشأه قسم البساتين بالجيزة