

## تصدير الخضر والفواكه المصرية

تمتاز مصر بجوها المعتدل شتاءً فمن السهل أن تكون مصدراً عظيماً لتأمين أوروبا الوسطى بالخضراوات الطازجة في هذا الوقت من السنة . وقد اتجهت الفكرة في البدء بدراس أسواق فيينا و بودابست لينسج على منوالهما مستقبلاً وقد كان للمعرض الذي أقيم في فيينا في شهر فبراير من سنة ١٩٢٩

وجه قسم البساتين عنايته الى هذا الموضوع منذ بضع سنين وقد بدأ بالفاكهة لأن مزارعها أخذت في الازدياد بالقطر زيادة مضطردة وعلى الاخص في السنوات الاخيرة . وبدأ بالمانجو لانه ليس للقطر مزاحم في تصديرها الى أوروبا نظراً لقرابه منها عن أية مملكة أخرى ترزعاها - وقد صادفت مجاحا يذكر ولو أن الطبقات التي ينتظر رواجها في وسطهم - وهم الطبقات الراقية - يكونون في المصايف بعيدين عن المدن . ولكن عند ما تكثر المانجو في الاسواق هناك ويكون سعرها مناسباً - وهذا هو المنتظر بعد الاقبال الشديد على الاكثر منها بمصر - ستجد المانجو بلا شك مستهلكين بين جميع الطبقات

وبعد المانجو صدرت الموالح وكان ذلك سنة ١٩٢٧ - وقد صادفت الموالح نجاحاً كبيراً وعلى الاخص البرتقال البلدي والليمون الهندي واليوسفي البلدي - ولو أن النوع الأخير يكتنف تحجيشه بعض الصعوبة نظراً لرقه فشرته - ولكن القسم جارى تدليلها وفي أوائل سنة ١٩٢٨ شرع القسم في دراسة أسواق الخضر في أوروبا ليعمل على ارشاد الزراع للانجاء بها مع الخارج خصوصاً وأنه يمكن انتاج معظم الخضر في أوقات الشتاء التي تنعدم أو يصعب الحصول عليها في أوروبا ولذا طلب من وزارة الخارجية معرفة المواعيد التي تنقل فيها الخضر في كل جهة منها ومتوسط ثمن الوحدة لكل صنف من الخضر في كل شهر وأصناف الخضر المرغوب فيها والتي يتطلبها الاهالي بكل مملكة ومقى تنعدم أو يرتفع سعرها وأسماء بعض العملاء لارسال عينات من الخضر لهم لعضها بالاسواق عندهم الى غير ذلك من المعلومات الضرورية لتنفيذ هذا المشروع والحيوى وفي سنة ١٩٢٩ أوفد القسم حضرة الزميل حنا دوس افندي لدراسة أسواق أوروبا الوسطى وقد كتب هذا الموضوع عقب رحلته هذه نظراً الى الرغبة التي اتجهت هذه الايام لتصدير الخضر والفواكه المصرية الى اسواق أوروبا وعلى الاخص وسطها وشمالها وقد رأينا اثباته في الفلاحه

بعض الفوائد اذ اجهت فيه الافكار لخضراواتنا المصرية من جميع الدوائر التجارية هناك

وموضوع تصدير الخضراوات المصرية شتاء الى أسواق أوروبا يستلزم درس جميع الطرق بروية وامعان وتذليل صعابها المتعددة بالصبر والاناة وجل ما يبتغى هو وصولها بحالة جيدة سريعة ومنتظمة للاسواق المذكورة وان هذا الدرس يتطلب تناول الموضوع من كل جهاته الفنية والتجارية : فمن الوجهة الفنية يتناول البحث ما يلي : —

(أولاً) الأصناف المرغوبة عن غيرها شتاء والمرغوبة قليلاً والتي ينتظرها الرواج صيفاً

(ثانياً) الطرق اللازمة لحفظ الخضر من العطب برأً وبحراً

(ثالثاً) شكل الحزم وثبات الاحجام والعدد والوزن .

أما الطرق التجارية فتشمل :

(أولاً) سهولة الشحن في البر والبحر وتكليفها

(ثانياً) أنسب الموانئ لتصديرها

(ثالثاً) الموانع والمحظورات التجارية

(رابعاً) التوزيع وطرقه

(خامساً) النشر والدعاية

### البحث الفني

أولاً - الاصناف المرغوبة عن غيرها شتاء: وهذه قد تدر في ايطاليا أو لاتمر

(١) الاصناف التي يصرح بدخولها أو مرورها في الموانئ الايطالية :

(١) خس السلطة بنوعيه اللاتوجه والرومين : وهو مطلوب جدا ومرغوب فيه وترد منه كميات من ايطاليا لا تفي بكل الطلبات . واذا نظرنا الى جدول الواردات لقينا نجد انه معدوم توريده في نوفمبر وكميات قليلة حتى فبراير ومتوسطة في مارس وعليه يمكن تصديره بنجاح من نوفمبر حتى مارس .

(٢) القنبيط : أغلبه يرد بكميات قليلة من ايطاليا شتاء ويزداد الورد حتى بعد مارس ولذا يبدأ تصديره من نوفمبر لغاية مارس .

(٣) البسلة : وهي معدومة تماما لا ترد من أسواق أخرى للمزاحمة حتى شهر مارس ونحن الوحيديين في السوق عند وجودها عندنا ابتداء من ديسمبر حتى مارس ويفضون النوع السكرى ( البسلة الفرنسارى )

(٤) الفاصوليا : وهي غير موجودة بأسواق فينا وبودابست شتاء حتى عند ورودها من ايطاليا في أواخر مايو ولذا يمكن تصديرها من مصر من شهر اكتوبر حتى ديسمبر ومن أواخر ابريل حتى مايو

(٥) القشاء : وهم يفضلونها عن الخيار المصرى الصغير الحجم لانها تشبه الخيار الهولندى الطويل المعدوم عندهم شتاء حتى ظهوره في مارس من المزارع التي تميمه تحت الزجاج وسعره مرتفع جداً حتى آخر مايو عندما يظهر الخيار الطليانى .

(٦) انواع السلطة المختلفة: وهي البنجر ويفضون الصنف الطويل عن المستدير . والفجل وانواعه المطلوبة الاسمر الغامق والاصفر ذات الرؤوس الكبيرة اما الاحمر الصغير فلارغبة فيه كثيراً . وابور كبه ويفضون الابيض وكميته محدودة .

(٧) الكرنب : ولا يأتي الا من هولندا بكميات قليلة واغلبه يستهلك من المخزون في براميل اثناء فصل الصيف وهو ان وجد شتاء باسعار متهاودة ينتظر له رواج كبير والمطلوب الاصناف الصغيرة الرؤوس الملساء التي يكون متوسط وزنها حوالى الكيلو ويصدر أيضا من نوفمبر حتى مارس .

(ب) الاصناف التي ينتظر لها رواج عظيم ولكنها ممنوعة المرور أو الدخول في ايطاليا

(١) الطاطم : ينتظر تصديرها بنجاح لجميع أواسط اوروبا ابتداء من شهر اكتوبر حتى شهر يونيه وانه بمقارنة اسعارنا خصوصا محصول الشتاء لما هو مخزون في العلب نجد الفرق شاسعا لاسيما وثمارنا طازجة ولا يمكن عرضها شتاء من أى جهات أخرى ويفضلون الصنف المستدير الصغير الحجم عن الاصناف المضلعة أو الغير منتظمة الشكل

(٢) الفلفل : وهو مطلوب لمدينتي فينا و بودابست والاخيرة تستهلك الحلو والحريف البلدى المطاول مرغوب في بودابست فقط ويمكن تصديرها في اكتوبر ونوفمبر وفي مايو ويونيه الى منتصف يوليو

الاصناف المرغوب فيها قليلا في الشتاء أو مقطوعيتها قليلة :

(١) الخرشوف : وكميته محدودة ويرسل شتاء حتى مارس

(٢) الجزر : يزرع للمستهلكين الذين يفضلونه عن المخزون عندهم ويصدر من نوفمبر حتى مارس

(٣) الكوسة : وهى معدومة شتاء ويمكن تصديرها للمستشفيات واللوكاندات الكبيرة

( ٤ ) الكرفس الفرنساوى والكرات أبو شوشة: مقطوعتيهما قليلة وغير معروفان الا للزلاء واللوكاندات الكبيرة

( ٥ ) الباذنجان الرومى : وغير مسموح بدخوله من ايطاليا ويمكن

تصديره ابتداء من اكتوبر حتى ديسمبر وكذا مايو ويونيه

أما الاصناف الأخرى التى تجود عندنا شتاء كالبطاطا والقلقاس والفول

الرومى والبلدى فانه ينتظر لها رواج اذا اتخذنا طرق نشر الدعوة المختلفة

ورغبنا أهل تلك المدن فى تناولها

الاصناف التى ينتظر لها الرواج صيفا:

( ١ ) أصناف السنطاوى والدمورى والكنتالوب : اذا زرعت مبكرة

وأرسلت فى يونيو ويوليو حيث لا توجد هذه الاصناف فى الاسواق الا المنزوعهت الزجاج وثمره مرتفع جداً .

( ٢ ) الاذرة الخضراء : وهى محبوبة جداً فى بودابست ويقال فى رومانيا

ويوغوسلافيا وكذا فى فينا ولا يمكن وجودها فى أسواقها الا فى شهر

أغسطس فاذا زرعت مبكرة فى مصر وامكن ارسالها فى يونيو ويوليو وكذا

فى اكتوبر ونوفمبر فانه ينتظر لها رواج عظيم الا انها من الاصناف الغير

مصرح بها بالدخول أو المرور فى ايطاليا

ثانياً — الطرق اللازمة لحفظ أنواع الخضر من العطش برا وبحرا : —

ان حالة الجو لها دخل كبير فى بقاء الخضر بحالة جيدة أثناء مدة

الشتاء وانه وان كانت درجة الحرارة حوالى ٢ سنتجراد الى الصفر هى أحسن

درجة يمكن أن تحفظ عليها الخضر أسابيع بدون تلف كما شاهدنا فى مخازن

التشليح بيننا فمعظم أشهر الشتاء هنا وفي الخارج لحد ما موافقة للتصدير الا في بعض الأيام الاستثنائية التي تنخفض الحرارة فيها أو ترتفع ارتفاعا يخشى منها التلف على الخضر في الحالة الأولى تحتاج الخضر للتدفئة منعاً من تجمدها وتشققها من امتداد الماء داخل خلاياها الغضة عند تحولها الى ثلج في البحر يمكن نقلها في مخازن مدفئة وكذا في السكك الحديدية الايطالية يمكن الحصول على عربات للخضر تدفأً صناعياً بواسطة البخار كما حصل للعربة التي نقلت خضر لمعرض فيينا وأما الخوف من ارتفاع درجة الحرارة شتاء فقليل لانه قلما ترتفع درجة الحرارة عن الحد المناسب الا في شهر مارس حيث تكون الخضراوات المصرية على وشك الانتهاء ومع كل فالسألة تتوقف على التجربة والمشاهدة مستقبلاً بواسطة رجل فنى يتتبع خطوات العمل في السنة الأولى من كل الوجوه الفنية خصوصاً التهوية والرص في العربات وحجم الاقفاص وغير ذلك

### ثالثاً — سُكُل الحُرْم ونبات الالهجيم والورد والوزن :

ان لكل بلد من البلاد المصدرة لها أنواع مخصوصة من الحزم تمتاز بها عن غيرها فمثلا الطاطم الواردة من هولاندا موضوعة في صناديق بابعاد متماثلة ثابتة ووزن ثابت يبلغ ٥ كيلو بينما الفرنسية ثماره صغيرة الحجم ولصندوقه ابعاد ثابتة غير متغيرة ووزنه ٨ كيلو وكذا اقفاص الخس الرومين عدده اما عشرات أو ٣٠ أو ٤٠ وهكذا

وما يأتي هو اهم أنواع الخضر التي وردت اثناء وجودى في فينا و بودابست داخل اقفاص من الخشب بمقاسات ثابتة لكي ينسج على منوالها ولو انها

ليست مقاسات نهائية لنا وإنما تعطى لنا فكرة تمهيدية فلكل بلد مقاس خاص متى اتبعته يجب ان يكون ثابتا غير متغيرا و به نوع واحد من الخضر مماثل شكلا وحجبا وجودة لان التاجر المشتري عند شراءه أى نوع من الخضر يرغب رغبة اكيدة فى تماثل النوع الذى يتجر فيه وهالك بيان بمقاسات وأوزان الخضر التى شاهدتها :

(١) الوارد من ايطاليا

(١) الخس الرومين والفونوكيا تصل فى اقفاص من الخشب ٣٥ سنتيمترا طولاً فى ٣٥ عرضاً فى ٣٥ ارتفاعاً وعدده اما ٢٠ أو ٣٠ أو ٤٠

(ب) الخس اللاتوجه وعدده ٢٤ أو ١٨ داخل اقفاص مقاسها ٤٥ فى ٤٥ فى ٣٣ سنتيمترا ارتفاعاً

(ج) القنبيط وله مقاسات ٤٠ فى ٤٠ سنتيمتراً وارتفاع ٤٠ سنتيمتراً ويحتوى على ١٢ أو ١٨ أو ٢٩ حسب حجم الرأس وقد يصل أحيانا فى أقفاص ٦٠ فى ٦٠ فى ٢٠ سنتيمتراً

(د) البسلة والفاصوليا تاتى فى اقفاص خاصة مصنوعة من جديل الخشب طول القفص ٤٠ وعرضه ٢٦ وارتفاعه ١٢ سنتيمتر ووزنه ٦ كيلوجرام

(هـ) الخيار الطليانى يصل فى زكائب أو شحنة كاملة داخل عربة وهذا بالنسبة لقربه للسوق ولا انخفاض ثمنه ينافس الخيار المجرى وان كان ما يتلف منه كثير الا ان انخفاض الثمن يحول دون العناية به .

(٢) الوارد من هولندا:

(١) الطماطم وترد في صناديق ٤٠ في ٢٨ في ١١ سنتيمتراً ووزنها ٥ كيلو جرام .

(ب) الخيار وهو في صناديق طولها ٤٧ في ٣١ في ١١ سنتيمتراً وتزن عادة ٦ كيلو وتحتوى على ١٢ خياراً ويلاحظ ان الاقفاص المصنوعة من الجريد والتي ارسلت فيها الخضر من مصر قد وصل الكثير منها في حالة سيئة ( مكسرة ) فضلا عن قبج منظرها في الاسواق بالنسبة لاقفاص الخضر الواصلة من ايطاليا أو هولندا والمصنوعة من الخشب النظيف القوى ويلوح لى انه لو عملت مباحث بالاستعاضة عن الاقفاص المصنوعة من الجريد بالخشب البغدادى مع قوائم تصنع من خشب المورينا أو غيرها لا يمكن الحصول على الاقفاص المرغوبة بثمان أرخص ومنظر احسن وامتن من اقفاص الجريد المذكورة لان المنظر البهيج فى الدرجة الاولى من الاعتبار عند أهل هذه البلاد .

### المباحثات التجارية

أولاً - طرق الشحن فى البحر والبحر ونظايرها وتوزيعها :-

من أهم ما يجب العناية به وصول السفن التى تنقل الخضر فى مواعيد منتظمة ثابتة أثناء فصل الشتاء على مدد متقاربة متناسبة أى أنه يجب وصولها دفعتين على الأقل أثناء الأسبوع حتى تكون الخضر متواصلة الوجود فى الأسواق ولا يمكن ذلك فى الوقت الحاضر لأننا مرتبطين بوسط أوروبا ببواخر شركة الويلدز تريستينو التى لها باخرتان كبيرتان للنقل تقوم أحدهما



دفعه كل أسبوع من الاسكندرية وهي خاصة بالركاب ولا يمكنها أن تنقل فوق سطح المركب في الهواء الطلق أكثر من حوالى عشرة عربات وهذا الرقم يتغير الى أقل من ذلك بكثير اذا وجدت مشحونات أخرى ولها عنابر للشحن قد لا تكون فى معظم الأحيان مناسبة فى نقل الخضر ما لم تكن مزودة بنظم الحرارة وهذا غير موجود عند الشركة الآن ولذا فنحن أمام مشكلة كبرى فى القريب العاجل اذا نجح العمل وازداد الطلب فضرورة إيجاد المراكب المنتظمة تقوم كل أسبوع دفعتين على الأقل مجهزة بجميع ما يلزم للخضر من أدوات التهوية أثناء ارتفاع درجة الحرارة التى ربما تشتد فى شهر مارس أحيانا وتكون كافية لأخذ كمية كبيرة للتموين المنتظم وأنه بالاطلاع على كمية المستهلك شهرياً مدة فصل الشتاء من كشف الاحصاء لاستهلاك الخضار لمدينة فينا نجد أنه يتراوح بين الأربعة والخمسة ملايين كيلو ثلثها تقريباً من المالك المصدره بينما يزداد تدريجياً من شهر مارس اذ يبلغ الثمانية ملايين إلى شهر يوليو اذ يبلغ تسعة عشر مليوناً وينخفض تدريجياً إلى شهر نوفمبر ثلث هذا المقدار تقريباً يصدر من الخارج من ذلك يستنتج أن مجال التصدير لنا شتاء كبير لحد ما. حيث يظهر أن رغبة الأهالى للخضر شديدة والاستهلاك يعظم ان وجدت خضراوات لأنه ان كان الناس شتاء يفضلون أكل المواد الدسمة واللحوم للتدفئة إلا أن أكل الخضراوات ان وجدت بأثمان معقولة تنال رواجاً لاتجاه الأفكار لتفضيل أكل الخضر صحياً وهناك جمعيات متعددة ضد أكل اللحوم ينتسب اليها عشرات الألوف فى مدينة بودابست وحدها

ولذا يجب للتفكير من الآن فى المراكب اللازمة لنقل هذه الخضراوات

ولا يمكن الاعتماد مطلقا على سفن أجنبية تنقل الينا بضائع مستعجلة سريعة العطب كالخضر فضلا عن ارتفاع ثمن الشحن فيها فإنه يبلغ ٢ جنيه في الطن الواحد مع أن أجرة الشحن لبلاد الأنجليز من بورسعيد تعادل هذه القيمة . والمسافة بين الاسكندرية إلى تريستا ثلاثة أيام ومن البحر إلى عربات السكة الحديدية تأخذ يوم واحد والمسافة من مدينة تريستا إلى فيينا تأخذ يوما آخر فاذا قامت الباخرة ظهر يوم السبت تصل الثلاثاء مساء تريستا ويصل الخضر الخميس مساء فيينا وتفرغ العربات صبيحة يوم الجمعة أى أنه يمضى ستة أيام حتى تصل الخضر من الأسواق وهذا التقدير على أسرع طريقة ممكنة إذا فرض ارسال الخضر بطريقة القطار السريع وقد طلبنا من شنكر وشركاه كشفا مفصلا بتكاليف أنواع القطارات التي يشحن فيها الخضر من سريع ومتوسط السرعة وبضاعة وقد وصلنا إلا أنه لا يوافقنا في هذه الحالة إلا القطارات السريعة لأن مدة الارسال تستغرق ستة أيام حتى مدينة فيينا وبودابست وهي مدة طويلة لا يرغب في زيادتها بأى حال من الأحوال إلا إذا كان مقدار ما يرسل يزيد في الدفعة الواحدة عن الخمسة عشر عربية يمكن أن يقوم بها قطار واحد ودفعة واحدة وبعد الاستقصاء من المحال المتعددة ومع محل شنكر ومحل كوك يتلخص حساب مصاريف عشر طن من الاسكندرية إلى فيينا كما يأتي :

مليم جنيه

أجرة الشحن من المركب من الاسكندرية إلى تريستا ٢٠ ٠٠٠

انتقال البضاعة من المركب إلى السكة الحديد في تريستا ٣ ٠٠٠

٢٣ و ٠٠٠

٦٠	٠٠٠	كيلو ٧٠٠٠	شحن السكة الحديد على حساب العربات تسع
٤	٠٠٠		تفرغ عربات السكة الحديد والنقل إلى السوق العامة
١٠	٠٠٠		عوائد جمر كية وعوائد بلدية
٣	٠٠٠		مصاري ف مختلفة متنوعة
<hr/>			
٧٧	٠٠٠		

أى بحساب الكيلو الواحد قرش صاغ واحد

وأنه يلاحظ أن أجور السكة الحديدية من تريستا إلى فينا مرتفعة ارتفاعاً عظيماً لا تتناسب والأعمال التجارية مع العلم أن الخضراوات الإيطالية تعامل معاملة خاصة وهذه الأسعار هى للبضائع الواردة خارج إيطاليا فسهولة إرسال الخضراوة مستقبلاً تحاطب الدولة الإيطالية فى معاملة الخضراوة المصرية معاملة اعتيادية مثل خضراواتها مع ضرورة اعداد العربات التى تقل خضراوة سواء كان لمدينة فينا وبودابست عند الطلب لأنه لو تأخرت عن توريد العربات اللازمة للنقل فى الوقت المناسب لتلفت جميع الخضراوات المرسله بأجمعها .

ومما سبق شرحه يجب من الآن التفكير فى إزالة العقبات الموجودة سواء كان إيجاد مرآكب للشحن فى البحر أو تجهيز عربات للنقل فى البر بأجور معتدلة ليست باهظة كما بينا . أما تسهيل إرسال الخضراوة فى داخلية بلادنا المصرية إلى الموانئ فىجب عمل الترتيب اللازم الذى به تصل الخضراوات بأسرع وقت ممكن إلى ميناء التصدير وذلك بأن يسمح بإرسال الخضراوة بقطارات الأكسبرس بأجور خاصة منخفضة بحالة لا تزيد عن تكاليف الإرسال وفى عربات بها نوافذ يتخللها الهواء كعربات شحن الخضراوة بإيطاليا

وهناك نظام محكم في الحكومات المصدرة سواء في هولاندا أو إيطاليا إذ تقوم منها قطارات خاصة تحمل الخضر رأساً إلى أسواقها مع السماح لها بزيادة السرعة في مواسمها لتصل بحالة سليمة قدر المستطاع وفي حالة الأصناف السريعة التلف ترسل بالقطارات السريعة ويؤخذ عليها أجر لا يفرق كثيراً عن القطارات العادية فبذا لو خاطبت وزارة الزراعة السكك الحديدية المصرية بتسهيل عملية الشحن من داخلية القطر إلى موانئ التصدير المصرية على النظام السابق شرحه الآن . والعوائد الجمركية للخضراوات على العموم منخفضة في النمسا ومرتفعة قليلا في المجر لأن الأخيرة بلاد زراعية وتريد حماية حاصلاتها

### أانياً - أنسب الموانئ للتصدير

بما أننا نتباحث في مسألة شحن وتصدير الخضر المصرية فأهم ما يستلقت النظر هو البحث عن أقرب الموانئ الطبيعية المزودة بمرافق جيدة ومخازن للشحن مع اتصالها بخطوط الملاحة التي تأمها بانتظام فالميناء الطبيعية الوحيدة في الوقت الحاضر والتي تفي بهذا الغرض هي ميناء تريستالأنها :

أولاً - أقرب ميناء لوسط أوربا جميعه بالنسبة للنمسا والمجر وتشيكوسوفاكيا وبعض جنوب ألمانيا .

ثانياً - أنها أحسن الموانئ ببحر الاردياتيكت ذات المرافق الواسعة والمخازن المتعددة

ثالثاً - هي الميناء الوحيدة التي تأمها خطوط منتظمة بمواعيد ثابتة (بواسطة بواخر اللويدز تريستينو) التي تصلها أسبوعياً دفعة وتقوم منها

دفعة أخرى ويوجد نظيرها في البحر المذكور ميناء سوزاك بيوجوسلافيا وهي لا تبعد عن فينا أكثر من بضع ساعات عن خط تريستا وموقعها بالنسبة لبودابست مثل تريستا تماما ولكن ليس بها خطوط ملاحية منتظمة ولم تزل من الموانئ الصغيرة وليس فيها مخازن كبيرة

والعقبة الوحيدة التي تعترضنا في ميناء تريستا هي المندورات المتعددة من إيطاليا ضد الخضر والقواكه خصوصا الموالح منها التي تمنع دخولها أو مرورها داخل بلادها والفصيلة الباذنجانية من الخضروات كالباذنجان والفلفل والطماطم التي هي أهمها وبما أن الأمل عظيم في هذا الصنف من الخضر وكذا في الموالح فلا يمكن في الوقت الحاضر إرسالها إلا إذا أخذ تصريح من إيطاليا بإزالة جميع المندورات ضد الخضر والقواكه بدون شرط ولا قيد وهذا لا يمكن الحصول عليه بحالة طبيعية لأنه ليس من المعقول أنها تسهل لمنافسها طرق داخل بلادها أما بيوجوسلافيا فانه فضلا عن وجود موانئ فيها تعادل في موقعها تريستا ولا تفضل عنها كثيرا فانها بلاد غير منافسة لنا في هذه الحاصلات ولذا من مصلحتها جذب تجارتنا الى موانئها لتستفيد من رصيد حساب النقل في موانئها وسككها الحديدية فضلا عن زيادة متاجرها معنا ويحسن مخاطبة وزارة الخارجية في هذا الخصوص لكي تزيد اهتمامها في إزالة هذه العقبات سواء كان في إيطاليا أو في إنشاء علاقات بيننا وبين بيوجوسلافيا أو تخاطب الفوضية المصرية في اليونان عما اذا كان هناك مواصلات منتظمة بينها وبين أوروبا وتكاليف الشحن في القطارات السريعة والمدة التي تصرفها الخضراوات في الموانئ اليونانية المتصلة بخطوط منتظمة مع مصر حتى يمكن اذا وجدت موافقة في الوقت والتكاليف الشحن يرسل ما هو ممنوع دخوله في إيطاليا عن طريقها .

## ثانياً - الموانع والمخزورات التجارية:

لا يمكن في الوقت الحاضر معرفة مدى ما تؤول اليه حالة تصدير الخضز في وسط أوروبا من النجاح ولكن اذا تتبعنا خطوات تصديرها الآن من الاسكندرية الى مدينتى بودابست وفيينا المراد إنشاء علاقات ابتدائية معيما لوجدنا أنفسنا غير مزودين بما يسهل لنا القيام بهذه العملية من الوجهة التجارية فليس بيننا وبين النمسا معاهدات رسمية بخصوص المعاملات التجارية وكذا لم نفتح إيطاليا بازالة العقبات الخاصة بمنع تصدير الخضزوات أو مرورها داخل موانئها وكذا لم توجد حالات تفصيلية في المعاهدة القائمة بيننا وبين هنجاريا فيجب مخاطبة وزارة الخارجية عن كل ذلك حتى يتيسر نقل خضزنا بالسهولة المرغوبة خصوصا وهي تستازم السرعة في النقل والتسهيل في الأرصفة والموانىء والعربات حتى اذا تأخرت الشحنة بسبب من الأسباب تلفت جميعها وكان نصيبها البوار فلا يجب إهمال حماية وتسهيل خضزواتنا وفواكهنا في داخل القطر وخارجه خصوصا في الممالك التى ينتظر رواجها فيها مستقبلا كوسط أوروبا الذى تتناول البحث فيه الآن

## رابعاً - التسويج وطرقه:

لكى يمكن فهم الطريقة المثلى التى تتبع لنجاح مشروع تسويق الخضز الذى هو فى الوقت الحاضر ينحصر فى فتح الأسواق ومعرفة أجود الأصناف المصرية للمستهلكين حتى يقدرونها حق قدرها يجب شرح النقاط الآتية :

أولاً - ما هى الجهة التى ستكون مركزاً للتوزيع فى الوقت الحاضر فالجهة المذكورة بالنسبة للخضزوات التى تسمح إيطاليا بدخولها هى مدينة

تريستا لأنها بالنسبة لجميع وسط أوروبا هي المركز العام إذ المسافة بينها وبين فينا وبينها وبين بودابست وكذا بينها وبين ميونيخ واحدة تقريباً . وعليه فعند ورود الخضروات لتريستا توزع لكل من المدن السابقة مباشرة كل حسب احتياجه .

ثانياً — ما هي الترتيبات اللازم اتخاذها عند ورودها لاحدى المدن المذكورة : لمعرفة ذلك يجب فهم نظام السوق في كل من مدينتي فينا وبودابست حيث نظامها في التسويق يماثل من جهة النظام الحكومى وعلاقته بالسوق حيث تنحصر أعماله فيما يأتى : —

(١) — ملاحظة نظافة السوق ونظامه العام وعدم السماح للباعة اللذين ليس لهم محلات مختاراً في السوق في الاندساس بطرقه العامة أو البيع أو الشراء أمام المحلات الكبيرة به بل لهم محل خاص لا يتجاوزونه .

(ب) — إعلان فتح السوق يومياً وقفله إجبارياً في الأعياد العامة والآحاد

(ج) — الكشف عن المواد الغذائية وللموظف المختص الحق في عمل

محضر من هيئة خاصة وحرق أى صنف من الفواكه والخضر يخشى على الصحة العامة منه

(د) — رصد الاسعار اليومية ومراعاة موافقاتها للحالة الحاضرة والتداخل

عند اللزوم في الظروف الاستثنائية التي يظهر بها أحد التجار في بيع خضره أو فاكهته بأثمان غير معقولة وفائدة الرصد وغير ذلك وأخذ العوائد البلدية على الاصناف الواردة للتجار بالفواتير وبدون فواتير وكذا لكي تكون الاسعار حكم بين المصدر والبائع عند الاختلاف فيما بينهما عن أثمان البيع فالذى يهمننا في الموضوع هي الفقرة الثانية والثالثة والرابعة فالثانية يجب معرفة

الاعیاد التي تتخلل الاسبوع حتى لا تترك الخضر داخل العربات أيام العطلة بدون توزيع فتتلف وذلك بطلب كشف رسمي من القنصلية المصرية لهذه الحكومات ( فينا و بودابست ) عن الاعیاد التي تقفل فيها الاسواق وتعطل فيها السكك الحديدية عن التسليم . وفي الثالثة لا يسلم الحال من وجود تلاعب بين الموظفين المسؤولين بالكشف عن المواد الغذائية والمستوردين والقوموسيونجية فيعملون محضراً سوريا يثبتون فيه وجود الخضر بحالة تالفة ثم يبيعونها لأنفسهم . والرابعة التباين العظيم بين السعر الأعلى والأدنى للاسعار فلمستورد فرصة كبيرة يمكنه فيها التلاعب حيث يضع معظم الخضر التي ترد اليه تحت باب الأسعار الواطئة فينسب خسارة عظيمة للمصدرين ولذا وجب على الحكومة أن يكون لها مندوبا مستديما لمراقبة هذه الأحوال سواء كانت تتبع لحسابها أو بواسطة الوسطاء

المخازن — عند ورود الخضروات لا يمكن استهلاكها في يوم واحد لذا عمد كبار المستوردين أو القوموسيونجية الى تشييد محال خاصة توضع فيها الخضر وهذه المحال مجهزة بالآت خاصة للتبريد يستعملونها عند ارتفاع درجة الحرارة حيث يضعون فيها الخضر والفاكهة منعاً من العفن بعد التأكد قبل وضعها بانها خالية من أى عطب وقد وجد عند أحدهم بمخازن التثليج قنبيط مخزون لمدة شهر ونصف بحالة جيدة تماما وكذا العنب والتفاح مخزون لمدة ثلاثة شهور بحالة جيدة ولو انه عند خروج هذه النباتات أو الثمار من هذه المخازن فانها تعطب بسرعة ويظهر ان ذلك ناشىء من خروج ودخول العصارة داخل الخلية بالنسبة لارتفاع وانخفاض الحرارة فيسبب جروحاً بها تشغف عند صلاحية الظروف لذلك . وعلى كل فمخازن التبريد ضرورة جداً لنا حيث بلادنا



حارة وكثير من الفواكه والخضر يعثرها التلف فحبذا لو أجريت تجارب للانتفاع بمحال التبريد في حفظ البرتقال البلدى واليوسفي آخر الموسم ليتمكن استطالة الموسم الى حد ما وكذا لحفظ الموز في أوقات الصيف وهناك محال خاص به يحفظه لمدة شهرين وكذا يستعملونها لحفظ البيض صيفا حيث يكثُر الانتفاع به شتاء فحبذا لو اتبعت هذه الطريقة في مصر وحفظ صيفا كمية تستهلك شتاء ثم يطلق تصدير البيض الطازج لتستفيد البلاد من التصدير ويقال انهم يخزنونه به نحو ستة أشهر وكذا فان استعمالها للخضر والفاكهة بمصر يفيد جداً منعاً لتلف الفواكه والخضر أو ضغطها على السوق ضغطاً يسبب خسائر كبيرة للمزارعين ولسكل من حكومات فينا و بودابست مخازن مجهزة بآلات التبريد تقدر قيمتها بمئات الألوف من الجنيهات

البيع : ترد البضاعة لتجار الجملة أو القوموسيونجية اللذين يبيعون لحساب الغير نظير فائدة معينة عادة خمسة في المائة وهؤلاء يخرجون الاسعار اليومية فيما بينهم بالطرق العرفية كنظام اسعار الغلال والبصل في مصر ولا تمر الساعة السادسة صباحاً الا والأسعار معروفة في جميع المحال والمزاد العلني غير معروف لديهم سواء كان في فينا أو بودابست وعندئذ يخبرون تجار القطاعي فيشترون ما يريدون وعند الساعة السابعة تكون جميع الأسواق الصغرى في احياء المدينة المختلفة قد ملأت بالخضر والفاكهة وانتظم البيع للمستهلكين فهم عادة يأخذون باسعار ثلاثين الى اربعين في المائة من سعر الجملة اما الاسعار للمستهلكين فانها عادة تتراوح بين الخمسين الى السبعين في المائة بالنسبة للسعر الاخير وذلك لانه ليس عندهم نظام التجول والبيع بالنداء في الشوارع كما هو الحاصل في مصر وفضلاً عن ان مقطوعية تاجر القطاعي صغيرة فان

مصاريفه بالنسبة لرأس ماله كبيرة فهو ملازم بفتح دكان في سوق الحى الذى فيه ودفع ايجاره وعوائد بلدية ونور وخلافه . وهذا مما يستلزم زيادة الاسعار بفرق واضح كما بينا .

ففى حالة فتح الاسواق وتسويق الخضر المصرى يجب ملاحظة هذه الظروف فلو اتبعت هذه الطريقة لارتفعت اثمانها ارتفاعا لا يجعلها قريبة التناول للمستهلكين بالنسبة لكثرة المصاريف الخاصة التى تقوم بها فى ارسال الخضر سواء كان فى البر أو البحر لانها خارجة عن دائرة نفوذ بلادنا ولا يمكننا تخفيضها لحد ما الا بالمفاوضات مع الدول الأخرى فالخضر الوارد من ايطاليا أو هنجريا أو هولاندا ليس فيه ثقل بحرى فضلا ان معظم السكك الحديدية التى تقاه فى دائرة نفوذها ويمكنها من وقت لآخر ان تزيل العقبات الاقتصادية لشعبها فى بلادها ولذا يجب علينا ازالة الوسطاء جميعهم وبازالة الوسطاء يمكننا التعرف مباشرة بالمستهلكين ونقابات التريزية العامة ومجالس البلديات فى كل من المدينتين .

ويقترح ان يكون عمل الحكومة فى السوق كعمل مصدر كبير فعند ورود البضاعة بالمحطة ياخذها اتوموبيله الخاص الى مخزنه ويقوم بتوزيع الخضروات مباشرة الى محال الاستهلاك كالهو كاندات والمستشفيات وعلى نقابات التغذية التى انشأت أيام الحرب العظمى ولم تحل بل لكل منها نحو الاربعين محل لتأمين البلدة باسعار لا تزيد عن تكاليف التوزيع ويجب ان تكون اثمان الخضروات المصرية التى توزع عبارة عن اثمانها فى الأسواق المصرية يضاف اليها المصاريف الأخرى من ثقل وشحن مع ربح معتدل لا يزيد عن تسعة فى المائة لرأس المال المشغول فى هذه العملية لان فكرة

التسويق فضلا عن أن الغرض منها معرفة الخضروات المصرية والنشر والدعاية لها فانه يلاحظ دائما مقدرة أهالى المدينتين المذكورتين وهم في فقر عظيم وكما ارتفعت الاسعار قلت المقطوعية لعدم المقدرة على الشراء وانه يجب ان تكون الفكرة تعاونية محضة الغرض منها ايجاد مساحات كبيرة تزرع للخضار باسعار تسمح للزارع بالربح المعقول وفي الوقت نفسه تشجع المستهلكين في استهلاك اقصى ما يمكن ولذا وجب البعد عن الوسطاء قدر المستطاع اولا للتحكم في الاسعار التي يراد بيع خضراؤها وعدم تركها تتباعد من وسيط لآخر ثانيا منع التلاعب بالطرق المتعددة السابق شرحها فضلا عن ان الخضار قابل للعجز المستمر من وسيط لآخر

### النظام الذى يقترح أن يتبع في التسويق

بعد الشرح السابق يقترح أن تؤلف هيئة تجارية مصرية يرأسها موظف مصرى مسئول يقوم بالتوزيع حسب الأسعار الأساسية والمصاريف السابق شرحها في مدينتى فينا و بودابست يكون مركزه فينا لانها أكبرهما وينتظر استهلاك كمية كبيرة فيها ويقوم بتدوين الحسابات وانشاء العلاقات التجارية بينه وبين المستهلكين الممثلين في نقاباتهم العامة والهيئات الأخرى والنشر والدعاية وكل ما يراه لازما من الوجهة التجارية لبلوغ المشروع الى حد الكمال وتذليل الصعاب والبحث في تخفيض النفقات ما استطاع في ذلك سبيلا ويكون له التصاق وثيق بالقنصليات المصرية في تريستا وفينا و بودابست ليسهلوا له اعماله لدى الحكومات المذكورة وأن يكون لديه وسائل النقل والتخزين ( أى يكون له مخزن وأتوموبيل نقل )

ويعين موظف تجارى آخر بمدينة ترستا وظيفته تسهيل الشحن والنقل للجهات المختلفة التى ترسل اليه من المصدر العام وبيننا وكذا مسئول عن صف الخضار ومهوثة العربات بالسكة الحديد حسب التعليمات الفنية التى تعطى له . ويلزم وجود رجل فنى يكون ذا دراية كافية بزراعة الخضر وتجارب الاسواق ليتتبع حركة النقل فى السنة الاولى من أول الموسم الى آخره وله حرية التنقل فى أى بلدة من البلاد المذكورة وليعرف رغائب المستهلكين والاصناف التى يفضلونها عن غيرها ويقارن الاسعار بالنسبة لمحصول الغدان لكل نوع ويلاحظ علاقة الحرارة أو الرطوبة بالنسبة للانواع المختلفة للخضر ويسجل ما يراه موافق من كل نوع ويلاحظ موافقة الحزم ( التحميش ) وبالجملة تكون مهمته المباحث الفنية المحضة وليس له التداخل فى العمل التجارى مطلقا حتى عند انتهاء مهمته يمكنه الرجوع بدون تأثير على الهيئة التجارية التى أنشئت للقيام بالعمل .

### فأصلاً - النشر والدعاية :

ان مستقبل الخضر المصرية كغيرها من البضائع التجارية الأخرى يتوقف كثيراً على نشر الدعوة لها بالأساليب المختلفة التى ترغب المستهلكين فيها وان مثلنا فى ذلك مثل الأمم الأخرى التى تعير النشر والدعاية أهمية كبرى لترويج محاصيلها . ولذا اقترح ما يأتى :

( ١ ) النشر والدعاية للخضر بتوزيع كتب خاصة بطهى أصنافها كثير من أصناف الخضر تحود فى مصر وغير معروفة هناك كالقول والباميا واللوبياء والقلقاس وبعضها معروف بقلة للمستشرقين كالباذنجان والقرع

والخرشوف فلو اخذ رأى أحسن الطهارة الذين يقومون بطهي الخضر في شركة اللوكاندات وغيرها ودونت طرق التهيئة في كتيب صغير يوزع على أهالي المدن الاوروبية المذكورة وكذا المدن المجاورة لها لكان ذلك من أهم الاسباب التي تزيح طرق استعمالها وترغب فيها .

وهم يملون كثيراً لمعرفة قيمة الخضر المختلفة بالنسبة لمقدار فوائدها الغذائية ولذا فاذا دونت تحاليل الخضر الكيماوية في هذا الكتيب كانت الفائدة أتم .

(٢) النشر في الجرائد اليومية والمجلات بصورة استعمال الخضراوات في التغذية شتاء كما تستعمل صيفا وكتابة بندطبية من وقت لآخر عن فوائدها ومزاياها وأفضليتها على اللحوم والحث على استعمالها ونشر صور فوتوغرافية مشوقة لها في الجرائد المصورة .

(٣) عمل معارض لجميع أنواع الخضر المصرية شتاء في اى معرض عام يقام باى مدينة من مدن اورو با يقوم بتلك المعارض رجل يعرف الخضراوات جيدا ويقوم بالشرح ومعرفة اغراض الراغبين لان هذه المعارض يؤمها مئات الالوف من الأنفس فتكون فرصة لعرض الخضر المصرية والفاكهة كالبلح والموالح والمانجو هذا عدا عمل معارض خاصة في الجهات التي تحتاج نشر الدعاية فيها لتسويق الخضر فمثلا يحسن عمل معرض خاص لها في الشتاء في مدينة بودابست كما أقيم مثله في مدينة فينا

(٤) توزيع كميات من الخضر الغير معروفة بتاتاً عند اللزوم كالتفلس والفول البلدى والرومى والباميا اللوكاندات أو المحال التي تغذى عدداً كبيراً

بشرط طهيها حسب الارشادات التي تعطى له ليعرفها عامة الشعب ويكثر طلبها .

و بتنفيذ هذه الاقتراحات تعرف الخضر المصرية ومتى عرفت كثر الطلب عليها ومتى كثر الطلب أقبل الزراع على زرعها وكثر ربحهم واستفادت البلاد من وراء ذلك الخير

حنادوس

مساعد فني بقسم البساتين

