

چگونه یک مزرعه خانوادگی با همه‌گیری مقابله می‌کند؛
کشاورزی پایدار برای کشاورزانی که امیدوارند زنده بمانند معنای جدیدی پیدا می‌کند.

نویسنده: کارن استابینر (Karen Stabiner)

ترجمه و تلخیص: حمیدرضا زرنگار

منبع: نشریه اینترنتی د کانتر (The Counter)

تاریخ انتشار: پنجم می ۲۰۲۱

زمانی که رستوران‌ها به شدت از خرید مواد غذایی کاستند، کشاورزان کوچک مقیاس به خود آمدند و به یک ایده قدیمی یعنی جعبه‌های کشت در حمایت اجتماع ("CSA" Community Supported Agriculture) به شکلی جدید روی آوردند.

کار واقعی یک ساعت قبل از باز شدن بازار کشاورزان سانتا مونیکا در ساعت هشت صبح روز چهارشنبه انجام شد. خریداران عمده یعنی سرآشپزها و مشاوران غذاخوری‌های در حال افزایش لس آنجلس (که به مغزهای مورد اعتماد معروف اند) در ساعت هفت صبح، یک ساعت طلایی قبل از مشتریان عادی در آن اطراف می‌پلکیدند. چند نفر، پادوها را برای دریافت سفارش‌های قبلی می‌فرستادند؛ اما خیلی از سرآشپزها ترجیح دادند شخصاً با کشاورزانی که دانش آنان بیش تر از خودشان است گپ بزنند. رومئو کولمن (Romeo Coleman) کشاورز نسل دومی که هجده جریب زمین، شش جریب ملکی و دوازده جریب زمین اجاره‌ای در محدود ۸۰ مایلی شمال لس آنجلس در اختیار دارد، می‌گوید:

"این چه وضعی است؟ یک بار شنیدم که سرآشپز معروفی از کشاورزی که ده‌ها گونه سبزی آسیایی پرورش داده بود سوال می‌پرسید و یک مورد دیگر را به سفارش خود اضافه کرد؛ بدون آن که بداند دقیقاً با آن یک مورد چه خواهد کرد. بعد هم سر را به اطراف می‌چرخاند تا ببیند همکارانش چه چیزی را انتخاب می‌کنند. هوا پر از پیچ و صدای چرخ دستی‌ها و گاری‌ها بود. مشتریان خرده‌فروشی خوب بودند؛ اما تنها بخشی از درآمد مزارع را تشکیل می‌دادند. رستوران‌ها نسبت قابل توجهی از مشتریان ساعت اولی بودند؛ یعنی جایی که پول بود. آنجاست که همه می‌دانیم چه اتفاقی می‌افتد."

از دهه ۱۹۹۰ که رستوران‌های شهر همزمان با توقف ناگهانی صعود سهام رشد کردند و شاهد افزایش ثروت خانواده‌اش بود. از آن زمان او محصولات را با در نظر گرفتن خواسته‌های سرآشپزها می‌کاشت. تا آنجا که او می‌داند، مزارع خانواده کلمن تنها اراضی محلی اند که سلتوس (یکی از اعضای خانواده کاهو که بومی کشور چین است) را پرورش می‌دهد. این محصول در حال حاضر یکی از بچه‌های محبوب بلوک آشپزی است. او دو نوع اسپیکارلو، (برگ بزرگ و کوچک) یک پسر عموی ایتالیایی کلم بروکلی و کلم پیچ و گیاهانی مانند هوآکاتای

آمریکای جنوبی، گل های تزئینی و خوراکی گل گاوزبان که ممکن است در سالاد یا در یک تکه یخ برای یک کوکتل تابستانی استفاده شود را می فروشد. بعدها رونق رستوران های سواحل و خانگی اوهای و سانتا باربارا گسترش یافت. به هر جا نظر انداخت مشتریان بالقوه بیش تری یافت. در ژانویه ۲۰۲۰، رستوران ها ۷۰ تا ۷۵ درصد تجارت او را تشکیل می دادند.

در هفته های توقف فعالیت ها در مارس ۲۰۲۰، سقوط آزاد تولید به زیر ۲۵ درصد از آن چه که او به طور معمول تولید می کرد روی داد. در حالی که رومئو برای کارکنان بازار به خاطر کارهایی که برای تامین بازار هم برای کشاورزان و هم برای مشتریان انجام داده اند ارزش قائل است؛ محدودیت های اشغال به معنای "کاهش شدید در جریان ترافیک مشتری" را نیز در نظر می گیرد.

در گرماگرم بحران های ملی کشاورزی، وقتی که به دلایلی بعضی محصولات از زیر خاک شخم می خوردند و رها می شدند تا بپوسند؛ او باید به سرعت منابع درآمد جدیدی پیدا می کرد. در این موارد هم تجارت خانوادگی و هم میراث تقریباً شصت ساله خانوادگی، به او بستگی داشت. پدر رومئو و تعداد انگشت شماری از کشاورزان محلی در سال ۱۹۷۹ که از رانندگی طولانی به سمت بازار مرکزی محصولات در لس آنجلس خسته شده بودند، بازار کشاورزان سانتا باربارا را تأسیس کردند. رومئو در سال ۱۹۹۶، پس از فارغ التحصیلی با مدرک علوم زراعی، کار تمام وقت در مزرعه را آغاز کرد و اندکی بعد در پی به دست آوردن زمین اضافی برای اجاره بر آمد. او می گوید: "خوشبختانه با افزایش تقاضای رستوران ها به موقع بود". گسترش شهرها، املاک کالیفرنای جنوبی را بسیار ارزشمندتر از زمانی ساخت که پدرش زمینی را در منطقه ای تقریباً متروکه خریداری کرده بود.

او با حقیقت تلخی روبه رو شد: فروش به یک بساز و بفروش سود بیش تری نسبت به اجاره دادن به یک کشاورز داشت و حومه ها در زنجیره ای روبه رشد در مقابل یکدیگر قرار می گرفتند. مالکان اراضی اجاره ای همواره در انتظار پیشنهادهای غیر قابل رد شدن از سوی سازنده ها، کشاورزان را با قراردادهای اجاره ماه به ماه سر می گرداندند تا بتوانند به راحتی در اولین فرصت از قرارداد خارج شوند. رومئو "۱۰ سال بسیار آزاردهنده را به گشت و گذار در وضعیت های کوتاه مدت" گذراند تا سرانجام ملک اجاره ای دوازده هکتاری فعلی را در اوهای در سال ۲۰۰۶ پیدا کرد. او به ترتیب در یک مزرعه، سپس دو مزرعه، بالای تپه ای بر فراز زمین اجاره ای و خانه ای که با همسر و دو فرزندش در آن زندگی می کنند می کاشت، تیمار می کرد، برداشت می کرد و شبکه رو به رشد بازارهای کشاورزان را پیش برد. کلمن در اوج رفت و آمد خود در هفت بازار، از گلنتا، شمال سانتا باربارا، جنوب تا لس آنجلس و دره سان فرناندو، غرفه داشت. او می گوید:

"همه باید از قبل سفارش می دادند و اگر سفارشی دریافت نمی کردید، چیزی گیرتان نمی آمد. ما زمان محدودی داشتیم".

بیش از یک دهه طول کشید، اما تا سال ۲۰۰۹ رومئو توانست به لطف افزایش تجارت رستورانی و کمک داوطلبانه رایگان دو برادر کوچک تر و خواهرش از هفت بازار مزرعه داران به دو بازار بزرگ در سانتا مونیکا نقل مکان کند. رستوران ها به تجارتي قابل اعتماد و حجيم تبديل شده بودند و آن ها نیز به نوبه خود به وی اتکا داشتند؛ یک کشاورز با محصول منحصر به فرد و با کیفیت می تواند ابتکار عمل را به دست گیرد.

پس از همه گیری

"جان فونتین John Fonteyn" نیز با جسارتي در حد رومئو کلمن، چهره عمومي پروژه‌ای که آنان را به همراه سه کشاورز دیگر و سه صاحب باغ از لبه پرتگاه بیرون کشید، معرفی کرد: جان فونتین و همسرش سال ها پیش برنامه کشت در حمایت اجتماع (CSA) را با اشتراک هفتگی یک جعبه برای هر مشتری در مزرعه خود در اوهای اجرا کرده بودند.

این بار یک فوریت جدید، هم از جانب کشاورزان و هم از سوی مشتریان وجود داشت و فونتین وقتی رومئو را که سال ها می شناخت برای مشارکت دعوت کرد به سرعت جواب "بله" را گرفت. آنان در ماه مارس ۲۰۲۰ شروع به ثبت نام مشتریان کردند و در عرض چند هفته ۲۲۵ مشترک، یعنی افرادی که بازار محصولات کشاورزانی در نزدیکی خود نداشتند و از رفتن به فروشگاه می ترسیدند را ثبت نام کردند. قیمت هر جعبه، حاوی ۱۰ تا ۱۲ کالا ۳۰ دلار بود. مشتریان، افرادی بودند که به محصولات تر و تازه و خوب عادت داشتند. تنها موضوع، یافتن راهی مطمئن برای به دست آوردن آن ها بود. جان فونتین چندین بار در هفته با رومئو و سایر کشاورزان مشورت می کرد تا مطمئن شود که به طور مثال محتوی ۸۰ درصد جعبه ها صرفاً کلم پیچ نباشد. کشاورزان نیز به نوبه خود سعی کردند پیش بینی کنند که آشپزهای خانگی چه چیزی را دوست دارند. کاهوی "لیتل جم" باقی ماند؛ اما سلتوس و اسپیگارلوی بزرگ و کوچک از جعبه ها حذف شدند. منحنی یادگیری خیلی بالا بود. رومئو کلمن معتقد است که جعبه های کشت در حمایت اجتماع از نقطه نظر این که به مردم گفته شود با آن ها چه می شود کرد و از جنبه آشنایی با آن ها نمود زیادی دارند. مردم چیزی از آن ها را دور نمی ریزند. او قبلاً محصولاتی مانند پیاز سبز، رازیانه، شاتوت سوئیسی و تربچه کاشته بود؛ محصولاتی که ممکن است مشتریان آن را "مرتبط تر" بدانند.

به تدریج که محصولات دیگر به مرحله برداشت رسیدند و سفارش های رستوران ها کاهش یافت؛ او تعداد بیش تری از اقلام مانوس تر را کاشت تا آن که حدود یک چهارم محصولش با مشخصات جعبه های کشت در حمایت اجتماع مطابقت یافت.

کشاورزان هر هفته محصولات سهم خود را به جان تحویل می دادند، او جعبه ها را می چید و با خودروی ون دوج پرو مستر خود برای تحویل در سرتاسر شهرستان ونتورا به حرکت در می آمد. هر هفته محصول مزارع خانواده کلمن

در دو بازار کوچک، اما فعال سانتا مونیکا ظاهر شد؛ جایی که گفتگوی آشپزی صبحگاهی با تبادل نظر درباره ماسک‌ها و دستکش‌ها و این که آیا مشتریان می‌توانند محصولات دستچین کنند (که البته نمی‌توانستند) جایگزین شد. هر دو هفته یکبار واقعه جذابی رخ می‌داد. کلمن می‌گوید:

"اگر محصولی داشتم و می‌دانستم در حال هدر رفتن است؛ اما در عین حال دیگران می‌توانستند از آن برای کسب و کار خود استفاده کنند، در مورد آن اطلاع‌رسانی می‌کردم. واقعا دیدنش سخت بود. هیچ کس برای دستمزد نزد من نیامد؛ اما برخی مجبور شدند بگویند که آیا می‌توانند ۳۰ روز برای پرداخت پول محصولات مهلت بگیرند؛ چون پولی ندارند؟ من هم می‌گفتم که شما فقط مصرف کنید؛ هر وقت توانستید پول بدهید".

جعبه‌های محصول به پرداخت صورت‌حساب‌ها و شاغل نگه داشتن هفت نفر کارگران او در بدترین دوران همه‌گیری کمک کردند. هیچ کس بدون چک دستمزد به خانه نمی‌رفت؛ حتی اگر او مجبور می‌شد برای تامین هزینه‌ها از پس اندازه‌ها برداشت کند.

اکنون اوضاع در جهت دیگری تغییر کرده است: رستوران‌ها دوباره باز می‌شوند؛ بازارهای کشاورزان محدودیت‌های اشغال خود را کاهش می‌دهند و مردم مشتاق هستند که به شرایط پیش از همه‌گیری باز گردند. برخی از مشترکان از اشتراک جعبه‌های کشت در آمدند و در عوض سفارش‌های رستوران‌ها افزایش یافته است. کلمن برنامه جعبه‌های کشت در حمایت اجتماع را رها نمی‌کند، آن‌ها جایگاه شایسته‌ای را به عنوان مکملی برای کسب و کار رستورانش در جهان او به خود اختصاص داده‌اند.

بخش موروثی مزارع خانوادگی کلمن، قطعه‌ای شش هکتاری است که پدر رومئو خرید و در انتهای یک جاده پر پیچ و خم از آزادراه ۱۰۱ در تپه‌های "کارپینتریا" قرار دارد؛ جایی که حتی یک روزنامه نگار عینی گرامی می‌تواند بدون آن که متهم به جعل حقایق شود بگوید که در آنجا هوا تازه تر و سبک تر است. اراضی ۱۸ هکتاری تحت اختیار خانواده کلمن تقریباً در کوچک‌ترین مقیاس این دسته از مزارع قرار دارند. در حدود ۹۸ درصد مزارع ایالات متحده از این قبیل مزارع اند؛ اگرچه این تعداد در حال کاهش مداوم است و کم‌تر از یک چهارم غذای کشور را تولید می‌کنند. روی کاغذ، این یک نیت شکست خورده است؛ اما همه بر اساس آن چه روی کاغذ می‌آید تصمیم نمی‌گیرند.

یک سازنده قبل از همه‌گیری در مورد امکان گرفتن یک فضای خرده‌فروشی در لس‌آنجلس به سراغ رومئو رفت و گفت که فضای مزبور می‌تواند محصولات تازه، ترشی، مربا و هر چیزی را که می‌خواهد بفروشد. کلمن فکر کرد که این فرصت خوبی برای یکی در حد ۱۵ یا ۲۰ سال جوان تر از خودش است و آن را رد کرد. او دو فرزند نوجوان دارد و فکر می‌کند یک پدر باید در کنار آن‌ها باشد. او همچنین مدیر مزرعه و افرادی است که در آنجا کار

می‌کنند و باید در کنار آنان نیز باشد. او احساساتی نیست؛ اما فهرستی از چیزهایی دارد که برایش مهم‌اند؛ او و مادرش درست وسط این مجموعه‌اند. او می‌گوید:

"ما در یک فصل رشد بی‌پایانیم. بنابراین ما باید در یک فصل رشد بی‌انتهای کار کنیم. ما در اساس، سه ماه بیش‌تر از دیگران کار داریم. حتی اگر در زمستان به اندازه کافی تولید نکنیم، محصول خوبی به دست نمی‌آید. وضعیت سخت‌تر می‌شود و نرخ ریزش مشتری بالاتر می‌رود. دوست دارم به مردم بگویم که ما سالی ۴۰۰ روز کار می‌کنیم."



شرح تصویر: جعبه‌های "کشت در حمایت اجتماع" به پرداخت صورت‌حساب‌ها و اشتغال به کار هفت نفر کارگران مزرعه رومو در بدترین دوره همه‌گیری کمک کردند. هیچ‌کس بدون چک دستمزد به خانه نمی‌رفت، حتی اگر او مجبور می‌شد برای تامین هزینه‌ها از پس‌اندازها برداشت کند.