# الوحدة 46

## الورقة المعدّة للتوزيع 1 لسيناريو كاسن:

### أهلًا بكم في كاسن

*ملاحظة إخلاء مسؤولية: إنّ الوقائع الواردة في هذا السيناريو هي وقائع خيالية بالكامل، وليس أيّ تشابهٍ بينها وبين وقائع فعلية إلا من قبيل الصدفة.*

#### جماعة فان في كاسن

تتألّف جماعة "فان" *(Fan)* التي تتكلّم اللغة الفانية من حوالي 300 ألف شخصٍ يعيشون في كاسن *(Kassen)*، وهو بلد نامٍ يبلغ عدد سكانه الإجمالي نحو ستة ملايين نسمة. وعلى الرغم من الفقر الذي كان يعاني منه البلد، شهدت الحالة الاقتصادية نوعًا من التحسّن بفضل استغلال الموارد النفطية والرواسب المعدنية في المناطق الجنوبية. يتّبع كاسن نظام حكمٍ ديموقراطي يُنتخب فيه الرئيس وأعضاء البرلمان؛ وينقسم إداريًا إلى أربع مقاطعات تفوَّض إلى سلطاتها صلاحيات محدودة.

تمثّل جماعة فان ما يقارب 5 في المئة من إجمالي السكان، غير أنّها تشكّل أغلبيةً كبيرة في المقاطعة الشرقية. ولطالما كانت هذه الجماعة خاضعةً لنظام حكمٍ تقليدي قائمٍ على المساواة لا تُعتمَد فيه هرمية قيادية معيّنة. وعلى المستوى الرسمي، قلّة قليلة من الفانيين تتبوّأ مناصب رفيعة المستوى، علمًا أنّ جدّة رئيس البلاد تنتمي إلى جماعة فان. ويميل الفانيون عمومًا إلى النظر إلى جماعتهم بوصفها منفصلةً عن باقي المجتمع الكاسني، وإن كان الشباب الفاني أكثر اندماجًا في هذا المجتمع اليوم مما سبق.

إلى ذلك، وفي ما خلا عدد قليل من المجموعات الأقلّية الصغيرة، يشكّل باقي سكان البلد بمعظمهم (أي حوالي 80 في المئة) مجموعةً متجانسة ثقافيًا بدرجةٍ كبيرة تدعى "كاسي" *(Kassi)*. تتكّلم هذه المجموعة، التي هاجرت إلى كاسن قبل بداية الحقبة الاستعمارية بفترةٍ طويلة، اللغة الكاسنية. يحظّر الدستور الكاسني التمييز على أساس الهوية الإتنية أو أيّ عوامل أخرى، إلا إذا مورِس بغرض تصحيح مظالم ارتُكبت في الماضي.

في بداية الخمسينيّات، كان الفانيون لا يزالون يعيشون حياة ترحالٍ، حيث كانوا يتنقّلون مع ماعزهم وإبلهم ضمن مساحاتٍ شاسعة من المنطقة. ثمّ راح يستقرّ بعضهم تدريجيًا في قرى زراعية صغيرة ويتعيّشون من الزراعة. وعندما رُسّمت الحدود في نهاية حقبة الاحتلال الاستعماري، فُصِلت الجماعة الفانية الموجودة في كاسن عن باقي الفانيين البالغ عددهم اليوم نحو 50 ألفًا والذين يعيشون حاليًا في الدولة الواقعة عند الحدود الشرقية من كاسن. وما زالت المجموعتان الفانيتان تتّبعان ممارساتٍ ثقافيةً متشابهة وتحافظان على بعض الروابط الشخصية في ما بينهما (تعزّزت مؤخّرًا بفضل وسائل التواصل الاجتماعي)؛ غير أنّ النزاع المتقطّع بين البلدين في المناطق الحدودية الشرقية حال دون التواصل المنتظِم بين المجموعتين.

على مدى السنوات العشرين الماضية، كان من شأن فترات الجفاف الطويلة، وقلّة فرص العمل، والنزاع، والنزعة العامّة إلى التمدّن في البلد أن دفعت بالكثير من الشباب ومتوسّطي العمر من جماعة فان الكاسنية إلى النزوح من قراهم الزراعية الصغيرة في الداخل الريفي إلى المدن الجنوبية، تحديدًا كاسني *(Kassini)* (العاصمة) وأمالا *(Amala)* (المركز التجاري الرئيسي). واليوم، يعيش حوالي ثلث الفانيين في مستوطناتٍ شبه حضرية في ضواحي هاتين المدينتين حيث تتّسم حالتهم الاقتصادية بالهشاشة غالبًا، كما يعَدّون من أفقر النازحين فيهما؛ هذا وتعاني المستوطنات شبه الحضرية المذكورة من رداءة مرافق التصحاح والصرف الصحي.

#### صانعو جبنة فانوكو في كاسن

يكثر صانعو الجبنة ضمن جماعة فان في كاسن، ولا سيّما في المقاطعتين الشرقية والغربية، حيث يصنعون جبنةً يطلقون عليها إسم جبنة "فانوكو" *(Fanoko)*. أمّا في البلد المجاور، فتقتصر صناعة جبنة فانوكو على المقاطعة الغربية الريفية.

تُصنع أجبان فانوكو من حليب الماعز والإبل غير المبستَر والمصفّى بواسطة قطعة قماش. يُخلط الحليب مع مادة مخثِّرة (مثخِّنة) وبذور السمسم. ويستخدم صانعو الجبنة الأكثر خبرة مجموعةً من البذور المتنوّعة، والفاكهة المجفّفة، والمكسّرات بهدف تعزيز قوام الجبنة، إلا أنّ هذه الأخيرة تكتسب نكهتها بشكلٍ أساسي أثناء عملية الإنضاج. في المقابل، لا يتحلّى صانعو الجبنة في المدن بالخبرة نفسها، فيميلون إلى استعمال خليط بذور السمسم التقليدي للحصول على القوام المطلوب.

تخضع الجبنة للإنضاج طيلة عدة أشهرٍ على حرارةٍ منخفضة من أجل إكسابها نكهةً شديدة القوّة. وفي حين اعتادت المجموعات الرحّالة على تأمين هذه البرودة الضرورية للإنضاح عبر تخزين الجبنة في أوعيةٍ خزفية ملفوفة بقماشٍ رطب، أصبح من الصعب اعتماد هذه الطريقة في ظلّ ندرة المياه. ومنذ أن بدأ الفانيون بالاستقرار في القرى، لجأ بعض صانعي الجبنة إلى استحداث حُفرٍ غير عميقة في الأرض لتخزين الأوعية.

لا يتخثّر حليب الإبل بسهولة. لذا، تستلزم صناعة جبنة فانوكو مادة تخثيرٍ خاصّة مستخلَصة من نبتة معيّنة، وهي نبتة معروفة بـ"غويلاما" *(Goilama)* وليست متوافرة إلا في شرق كاسن وفي غرب البلد المحاذي له (أيّ أنّها نبتة متوطّنة في تلك المنطقة دون سواها). وبالتالي تغطي المنطقة التي تنمو فيها هذه النبتة المساحات التي كانت تعيش فيها جماعات فان، وليس المناطق الحضرية في جنوب كاسن. ويخشى البعض من تعاظم الطلب على هذه النبتة البرية في حال تكثيف إنتاج جبنة فانوكو.

على مرّ السنين، جرى نقل مهارة صناعة جبنة فونوكو بصورةٍ غير رسمية من صانعي الجبنة الأكبر سنًا، ومعظمهم من النساء، إلى مساعديهم. وصناعة الجبنة هي في الحقيقة نشاط اجتماعي شائع بين نساء القرى في المناطق الريفية وضمن المجموعات النازحة (بين الرجال والنساء على السواء) في المناطق شبه الحضرية. تتيح صناعة الجبنة بشكلٍ جماعي في المناطق شبه الحضرية للفانيين التواصل مجدّدًا مع أشخاصٍ من قرى مجاورة عدة، ما يسمح لهم بالحفاظ على الروابط مع "الديار". وحاليًا، لا وجود لجمعياتٍ مهنية تضمّ صانعي الجبنة.

في هذه الأيّام، يجد معظم الفانيين في تناول هذه الجبنة (التي كان الفانيون تقليديًا الوحيدين الذين يستمتعون بأكلها) رابطًا يجمع بين أعضاء جماعة فان الموزّعين بين المناطق الريفية والحضرية، وبين كاسن والبلد المجاور. إذ يشعرون أنّها تشكل جزءًا مهمًّا من هويّتهم كجماعة، وتمثّل بالنسبة لهم عطاء الأرض. كما يؤمن الفانيون بأنّ هذه الجبنة تتمتّع بخصائص تمنح الصحة الجيدة.

يحبّ الفانيون بصورةٍ خاصّة تناول جبنة فانوكو مع أرغفة الخبز في "عيد الخبز" (العاشر من تشرين الثاني/ نوفمبر من كلّ عام) حيث يحتفلون بأسطورةٍ عن مجموعة من الفانيين اقتاتت خبزًا وجبنًا على مدى 60 يومًا حين تأخّر هطول المطر. وعلى الرغم من أنّ جميع الفانيين لا يحتفلون بعيد الخبز بالطريقة نفسها، غالبًا ما يخصّصون الوقت للانضمام إلى أسَرهم في هذه المناسبة الخاصّة، حتّى (أو بالأحرى خصوصًا) في المستوطنات شبه الحضرية حيث الحياة قاسية على معظمهم.

وعلى الرغم من أنّ أعضاء الجماعات الأخرى في كاسن لم تعتد إجمالًا في ما مضى تناول جبنة فانوكو، التي كانت موضع سخرية لشخصيةٍ أدبية كاسية معروفة في السبعينيّات وصفت نكهتها بـ"طعم روث الماعز المفروك على جيف الإبل"، شاع مؤخرًا تناولها كوجبةٍ خفيفة بعد العشاء في بعض المقاهي والمطاعم الفاخرة في المدينة. وأدّى ذلك إلى ظهور طلبٍ ملحوظ على جبنة فانوكو من جانب الموظّفين المحترفين من الشباب في المدينة ("المترفين") الذي يتسلّون بأكلها هذه الأيام في منازلهم ويطلبونها بنكهاتٍ جديدة (مثل الفلفل الحارّ).

ونظرًا إلى أنّ كميات الجبنة القادمة من المناطق الريفية محدودة نتيجة سوء حالة شبكة النقل، تعيّن على صانعي الجبنة القلائل المتواجدين في المناطق شبه الحضرية (البالغ عددهم حوالي 25 شخصًا) أن يلبّوا الجزء الأكبر من الطلب على جبنة فانوكو، علمًا أنّهم يضطرون غالبًا إلى جلب المواد التي يحتاجون إليها من المنطقة الشرقية. وبحكم أنّ الكثير من صانعي الجبنة الشباب الذين نزحوا إلى الجنوب (وبينهم الكثير من الرجال الذين لم يفكّروا يومًا بصناعة الجبنة في المنطقة الشرقية) يعيش اليوم بعيدًا عن صانعي الجبنة الأكثر خبرة، باتت المهارات المتّصلة بصناعة الجبنة تُنقل على نحوٍ أكثر عشوائية بالمقارنة مع تناقلها في القرى.

وعلاوةً على صعوبة الحصول على نبتة غويلاما، يشكو صانعو الجبنة الفانيون في المناطق شبه الحضرية، من بين جملةٍ من المشاكل، من غياب شبكات النقل الجيّدة التي تتيح لهم تأمين حليب الماعز والإبل الطازج. فانتهى الأمر ببعضهم باستعمال حليب البقر، ما أفضى إلى جبنةٍ أكثر رخاوةً ومختلفة الطعم. ولجأ البعض أيضًا إلى إضافة الفلفل الحار إليها للتعويض عن فقدان النكهة القوية التي كانت تكتسبها من إنضاج حليب الماعز والإبل.

يخطّط حاليًا أحد كبار منتجي الجبن في البلد، ممن يزوّدون الأسواق المحلّية أصلًا بأجبان كممبير وتشيدر وغودا، لاستحداث خط إنتاج خاصّ بجبنة فانوكو مستخدمًا حليب البقر المبستَر ومادة تخثير اصطناعية، على أن يجري الإنضاج في غرفةٍ مبرّدة. وفي مقابلةٍ مع صحيفة محلّية، أفاد مدير الشركة بأنّ شركته تقدّمت بطلبٍ من أجل تسجيل فانوكو كعلامةٍ تجارية، وأنّها سوف تستخدم هذا الإسم لتسويق الجبنة.

#### صون صناعة جبنة فانوكو كجزءٍ من عملية الحصر

منذ عامٍ تقريبًا، صادقت جمهورية كاسن على اتفاقية التراث الثقافي غير المادي؛ ومن خلال سياساتها، تقوم بالترويج للفكرة المتمثّلة بضرورة أن يساهم صون التراث الثقافي غير المادي في التنمية المستدامة. وقد عهدت إلى وزارة الثقافة مهمّة إعداد قائمة حصرٍ للتراث الثقافي غير المادي الواقع ضمن الأراضي الكاسنية؛ وطلبت الوزارة بدورها من جامعة كاسن مساعدتها في وضع قائمة الحصر بمشاركة الجماعات.

خلال المشاورات المتعلّقة بالحصر التي أُجريت في المقاطعات الأربع، حدّدت جماعة فان صناعة جبنة فانوكو كجزءٍ من تراثها الثقافي غير المادي؛ كما حدّدت عددًا من التهديدات والمخاطر. وعقد فريق الحصر اجتماعًا ضمّ ممثّلين عن الجماعات والمجموعات المختلفة لمناقشة إدراج صناعة جبنة فانوكو في قائمة حصر التراث الثقافي غير المادي واقتراح خطة صونٍ يمكن تشاركها مع جماعة فان (بما في ذلك صانعو الجبنة) لكي تُمعن هذه الأخيرة النظر فيها.

دُعيت أطراف معنية أخرى أيضًا إلى الاجتماع، بما في ذلك أشخاص من عالم الأعمال وممثّلون عن وزارتي الصناعة والصحة. وتدأب وزارة الصحة على تحسين الحالة الصحية وظروف التصحاح للأشخاص القاطنين في المناطق الحضرية وشبه الحضرية سريعة النمو، وهي واحدة من الأولويات الطارئة التي تعالجها الوزارة. في المقابل، تعمل الحكومة الكاسنية، عبر وزارة التجارة والصناعة، على تطوير البنى التحتية في الأرياف ودعم صغار المنتجين.

إلى ذلك، تلقّى مسؤول في وزارة التجارة والصناعة مهمّته تقديم المشورة للبلديات والجماعات المحلّية بشأن خيارات التنمية المستدامة دعوةً لحضور الاجتماع؛ كما دُعي إليه محامٍ فاني سوف يرافقه اختصاصي في مسائل الملكية الفكرية بدأ العمل حديثًا في هذا المجال.

في الوقت الراهن، لا يشمل قانون الملكية الفكرية في كاسن سوى الأنواع التقليدية من حماية الملكية الفكرية، بما في ذلك براءات الاختراع والعلامات التجارية والبيانات الجغرافية، ولا تحظى المعارف التقليدية أو أشكال التعبير الثقافية التقليدية بأيّ حمايةٍ خاصّة من أنواع حماية الملكية الفكرية.

أمّا المبلغ الذي تخصّصه الحكومة لدعم خطة الصون، علاوة على أيّ إجراءات قد تكون لازمة على مستوى البنى التحتية أو على الصعيد الدبلوماسي (بناء السلام)، فلا يتخطّى 200 ألف دولارٍ أميركي.

#### معلومات إضافية خاصّة بالنسخة غير المعتمِدة على الألعاب من حلقة العمل

تميل جماعة فان إلى استهلاك جبنة فانوكو على مدار السنة، وإن كانت هذه الأخيرة تشكّل جزءًا مميّزًا جدًا من قائمة المأكولات الخاصّة بعيد الخبز. ولكن، يرغب كاسنيون آخرون في إدراج هذه الجبنة في قائمة الحصر بوصفها جزءًا من تراث كاسن، وهو أمر يراه بعض أعضاء جماعة فان مهينًا بحقهم.

تُصنع اليوم جبنة فانوكو بشكلٍ رئيسي في المناطق الريفية، غير أنّ عددًا متزايدًا من صانعي الجبنة في المدينة يرغبون في تفعيل إنتاجها في المناطق شبه الحضرية. من الأسهل طبعًا تبرير المشاريع الحكومية في المناطق الريفية التي تغطيها ميزانية التنمية المستدامة، إلا أنّ مشاريع تطوير البنى التحتية في المناطق الشرقية يعترضها نزاع متقطّع عند الحدود، من بين جملةٍ من المشاكل. وعليه، يمكن تبرير إنفاق بعض المبالغ على المناطق شبه الحضرية شرط أن تمرّ عبر جمعيةٍ تجارية خاصّة بصانعي الجبنة.

ويشعر معظم صانعي الجبنة الفانيين بالامتعاض من صناعة الجبنة من الحليب المبستَر أو حليب البقر. فالنكهة أساسية بالنسبة للفانيين الذين يصنعون ويستهلكون جبنة فانوكو؛ وهم يفضّلون أن يبتكر صانعو الجبنة في الأمزجة الدقيقة بين الفاكهة والمكسّرات والبذور، عوضًا عن إضافة نكهاتٍ قوية كالفلفل الحارّ تتنافس مع نكهات الإنضاج المعتّقة.

من جانبٍ آخر، يثير استخدام الحليب غير المبستَر في صناعة فانوكو قلق وزارة الصحة، إلا أنّها قد تكون مستعدّة للسماح باستخدامه شرط أن يُنقل في شاحناتٍ مبرّدة ويخضع للفحص قبل الاستخدام. في المقابل، لا يعارض صانعو جبنة فاموكو تأسيس جمعيةٍ تحمي حقوقهم وتطالب بتحسين ظروفهم، وإن كانوا لم ينظروا مليًا في هذا الأمر سابقًا. هم لا يعمَدون دائمًا إلى تخزين الجبنة في الأرض أثناء عملية الإنضاج، ولا سيّما عندما تكون الأرض مستنقعية. وتشعر الوزارة بالقلق إزاء الآثار الصحية لإنضاج الجبنة في الأرض في المستوطنات شبه الحضرية حيث يُحتمل أن تكون التربة ملوّثة بمياه الصرف الصحي.

يقوم أحد صانعي الجبنة من جماعة فان بإنتاج جبنة فانوكو بنكهات الفلفل الحارّ من حليب البقر المبستَر باستخدام مواد تخثير اصطناعية، ويسوّقها بين الشباب المترف في المدن مطلقًا عليها إسم "الفانوكو المتمرّدة". فضلًا عن ذلك، ينوي أحد رجال الأعمال في المدينة أن يسجّل إسم فانوكو كعلامةٍ تجارية وينشئ خط إنتاجٍ صناعي باعتماد الطُرق نفسها. وقد عرض على صانعي فانوكو التقليدية مساعدتهم عبر رعاية معرضٍ سنوي في المدينة يستطيعون المشاركة فيه لبيع منتجاتهم وتشارُك وصفاتهم. وهو يملك بعض الشاحنات القديمة التي يمكن أن يتبرّع بها لهم، في حال رغبوا بالتعاون معه في هذا المعرض.

يستطيع أيّ شخصٍ أن يتعلّم صناعة جبنة فانوكو؛ غير أنّ صانعي فانوكو التقليدية يحرصون على إيجاد وسائل تمنع من لا يصنع فانوكو بالطريقة الصحيحة من إطلاق إسم "فانوكو" عليها وسرقة سوقهم. باستطاعة الميسِّر أن يساعد الفريق على مناقشة تبعات استخدام استراتيجياتٍ مختلفة لحماية الملكية الفكرية (ترخيص العلامة، و/ أو العلامة الجماعية، و/ أو بيان المنشأ الإقليمي) من أجل حماية إسم فانوكو.