

## صید بی رویه اما مفید!

کریستین ووند

در نوشته پیش رو، یک داستان واقعی در مورد سواحل تاباسکوی مکزیک در سال ۲۰۲۲ روایت می‌شود. در این داستان، با یک جوان خلاق آشنا می‌شویم که با یک نوآوری اجتماعی ساده، نه تنها توانست معضل پیش آمده برای جوامع این سواحل را حل کند، بلکه آن را به فرصتی برای راه‌اندازی یک کسب‌وکار اجتماعی نیز تبدیل نمود. نگاه متفاوت به مسئله، خارج از چارچوب‌های ذهنی قدیمی، کلید حل بسیاری از مسائل اجتماعی به شمار می‌رود؛ موضوعی که می‌تواند زندگی هزاران نفر را بهبود بخشد.



دلار درآمد داشت». در این میان، مایک میچل - یک دانشجوی آمریکایی که در سال ۲۰۱۴ و پس از برنده شدن بورسیه آلبرایت به تاباسکو سفر می‌کند - برای جمع‌آوری اطلاعات پیرامون پروژه تحقیقاتی خود با موضوع «اثرات اقتصادی اجتماعی ماهیگیری خرد در تاباسکو» به مصاحبه با صیادان بومی می‌پردازد و آنجا با موضوع شیطان ماهی آشنا می‌شود. او در همان زمان، ایده‌ای به ذهنش رسید؛ او با کمک یک سرآشپز بومی به نام لوبیتا ویدال، به منظور تغییر باورهای ذهنی جامعه محلی تاباسکو، شروع به برگزاری کارگاه‌های مشارکتی با موضوع «چگونه می‌توان از شیطان ماهی

سال ۲۰۱۵ آشنا شد. او دو سال بعد، مجدداً این ماهی را مشاهده کرد و متوجه شد که این گونه نسبت به دفعه قبل، بزرگتر شده است و ماهی‌های بومی را که او و سایر صیادان برای گذران زندگی خود به‌رستوران‌های فروختند، مورد حمله قرار می‌دهد. مندوزا توضیح می‌دهد: «قبل از حضور شیطان ماهی، در یک روز صید عادی، حدود ۲۰ تا ۲۵ کیلوگرم از گونه‌های بومی منطقه را به مبلغ ۷۰۰ پسوس (واحد پول تاباسکو) معادل ۳۵ دلار آمریکا می‌فروختیم؛ اما با حضور شیطان ماهی، بلایی نازل شد که هیچکس باور نمی‌کرد و یک صیاد خوش‌شانس نهایتاً ۵ الی ۶ کیلوگرم صید در روز انجام میداد و ۱۰ تا ۱۳

چندی پیش در ایالت تاباسکو، واقع در جنوب شرقی‌ترین نقطه مکزیک، یک گونه جانوری مهاجم، تنوع حیات و محیط زیست گونه‌های بومی آن منطقه را تهدید نمود. «گره ماهی زرهی» که به «شیطان ماهی» نیز معروف است، یک ماهی ساکن در قسمت تحتانی تالاب‌ها و رودخانه‌های آب شرب است که به سرعت تولید مثل کرده و از تخم‌های ماهی‌های بومی تغذیه می‌کند. این ماهی با ورود به ایالت تاباسکو، برای چندین سال، صیادان تاباسکو را به ستوه آورده بود. فرانسیسکو فلیکس مندوزا - جوانی که سه نسل از پدرانش نیز صیاد بوده‌اند - اولین بار با شیطان ماهی در جریان سیل







به‌عنوان یک منبع پروتئینی استفاده کرد؟» نمود. در آن زمان، تنها تعداد محدودی از رستوران‌های منطقه به خرید فیله‌های شیطان ماهی رضایت دادند. سپس در تابستان ۲۰۱۷، میچل و ویدال، مقداری فیله شیطان ماهی را آب‌پز کرده و به آن طعم تندی دادند. وقتی خانواده و آشنایان میچل از این ماهی تند چشیدند، طعم آن را تحسین کردند. این نقطه شروعی برای ادامه کار بود.

همچنین مدتی بعد، میچل در یک دوره «مطالعات توسعه» در دانشگاه برکلی کالیفرنیا ثبت نام کرد و در آنجا با همکاری همکلاسی‌اش «سام بوردیا» به فکر راه‌اندازی یک کسب‌وکار از شیطان ماهی تندمزه افتاد؛ اسم محصول آن‌ها «ماهی آکاری» بود. سپس در سال ۲۰۱۸، ایده آن‌ها در مسابقه «ایده‌های بزرگ دانشگاه کالیفرنیا» در بخش کسب‌وکارهای نوپای مبتنی بر نوآوری اجتماعی، برگزیده شد. در این مسابقه، میچل و بوردیا ۷ هزار دلار جایزه نقدی و ۸ ماه شرکت در دوره منتورینگ و شبکه‌سازی دریافت کردند. همچنین هر دو توانستند مبلغ ۱۰۰ هزار دلار از طریق شبکه دوستان و آشنایان برای استارت‌آپ خود سرمایه جذب کنند. اما در اواخر بهار ۲۰۱۸، میچل و بوردیا به یک چالش جدی در زنجیره ارزش خود برخوردند: دقیقاً قبل از آنکه به وسیله کشتی، غذای آکاری به شیکاگو ارسال شود، دولت ایالات متحده به آن‌ها هشدار داد که صادرات گربه‌ماهی‌ها (برای استفاده انسانی) از مکزیک به ایالات متحده ممنوع می‌باشد. میچل و بوردیا برای حل این چالش، در فوریه ۲۰۲۰ یک شرکت کانادایی ثبت کردند. اما پس از آنکه به دلیل محدودیت‌های پاندمی کووید ۱۹، آن‌ها در بازاریابی خود در کانادا

موفق نبودند، ناگزیر، شرکت را تعطیل کردند. اما همچنان، هر دو با اراده‌ای قوی به مسیر خود ادامه دادند. در همین حین، آن‌ها متوجه شدند که قوانین ایالات متحده آمریکا اجازه واردات گربه‌ماهی‌ها به‌عنوان استفاده حیوانی را می‌دهد. پس آن‌ها کسب‌وکار خود را به سمت غذای حیوانات تغییر داده و در آگوست ۲۰۲۱، کسب‌وکار «ماهی آکاری به عنوان غذای حیوانات» در برکلی کالیفرنیا شکل گرفت. تا این زمان، میچل یک سایت فرآوری شیطان ماهی را در تاباسکو راه‌اندازی کرده بود که به وسیله پنج نفر از بومیان (شامل مندوزابه‌عنوان مدیر تولید) کار می‌کرد و ده نفر از ماهیگیران محلی منطقه نیز تامین مواد اولیه را برعهده داشتند. برآوردها نشان می‌دهد که حدود ۸۵ تن شیطان ماهی، توسط این کسب‌وکار از رودخانه‌های تاباسکو صید شده و به پودر غذای حیوانات با برند «پزی» تبدیل می‌شود. این غذا به صورت آنلاین و همچنین در برخی فروشگاه‌های محلی غذای حیوانات خانگی به فروش می‌رسد. البته علیرغم این موفقیت‌ها، شرکت همچنان با چالش‌هایی نظیر عدم زیرساخت کافی برای صادرات شیطان ماهی از مکزیک، و همچنین کمبود نقدینگی، دست و پنجه نرم می‌کند. در حال حاضر، میچل به دنبال ایجاد نمایندگی فروش و اعطای لایسنس، به سرمایه‌گذاران مکزیکی است.

موفق نبودند، ناگزیر، شرکت را تعطیل کردند. اما همچنان، هر دو با اراده‌ای قوی به مسیر خود ادامه دادند. در همین حین، آن‌ها متوجه شدند که قوانین ایالات متحده آمریکا اجازه واردات گربه‌ماهی‌ها به‌عنوان استفاده حیوانی را می‌دهد. پس آن‌ها کسب‌وکار خود را به سمت غذای حیوانات تغییر داده و در آگوست ۲۰۲۱، کسب‌وکار «ماهی آکاری به عنوان غذای حیوانات» در برکلی کالیفرنیا شکل گرفت. تا این زمان، میچل یک سایت فرآوری شیطان ماهی را در تاباسکو راه‌اندازی کرده بود که به وسیله پنج نفر از بومیان (شامل مندوزابه‌عنوان مدیر تولید) کار می‌کرد و ده نفر از ماهیگیران محلی منطقه نیز تامین مواد اولیه را برعهده داشتند. برآوردها نشان