

المأكولات البحرية

ملخص

المأكولات البحرية جزء مهم من غذاء كثير من الناس، ونتيجة لزيادة الطلب عليها، فقد تضررت جماعات الأسماك والمحار، وأصبح بعضها على وشك الانقراض، وقد أدى تلوث المحيطات والأنهار إلى إلحاق الضرر بتلك الجماعات؛ لذا لجأ الناس إلى إنشاء مزارع تربي فيها الأسماك للحصول على الغذاء، ويعتقد كثير من الناس أن تربيتها سيساعد على جعل صناعة صيدها من الأعمال المستدامة تماماً.

ولشراء مأكولات بحرية بطريقة مستدامة وأمنة للأكل، عليك قبل ذلك أن تبحث في شبكة الاتصالات (الإنترنت) عن أحدث المعلومات عن أعداد الأسماك.



دفعت أساطيل الصيد التجاري كثيراً من أنواع الأسماك إلى حافة الانقراض.

لقد مارس الإنسان صيد السمك وأكله قبل تعلمه زراعة المحاصيل؛ حيث إن المأكولات البحرية لا تزال جزءاً كبيراً من غذاء الناس في كثير من الدول، ولا سيما في آسيا وإفريقية؛ فهي ذات قيمة غذائية وغنية بالبروتين، لكنَّ زيادة الطلب العالمي على المأكولات البحرية أدى إلى قتل أعداد كبيرة من المخلوقات البحرية، بحيث جعل كثيراً من الأنواع على وشك الانقراض، وقد أدى تلوث المحيطات والأنهار إلى إلحاق الضرر بتلك الجماعات، ونتيجة لذلك، توجد مساعٍ حثيثة لتطوير أساليب مستدامة لإنتاج المأكولات البحرية.

المأكولات البحرية في الطبيعة

سار صيد السمك في بيئته الطبيعية وفقاً لمجريات الحياة الطبيعية، من دون استخدام أي موارد بشرية لإنتاجه، ولكن لسوء الطالع، استنزفت الموارد الطبيعية لهذه الأصناف من المأكولات على نحو خطير.

وقد أصبح بالإمكان اصطياد أعداد كبيرة من الأسماك والمحار دفعة واحدة وكما هو الحال في الزراعة، ولاسيما باستخدام التطورات التقنية الحديثة؛ حيث تُسحب شبكات كبيرة مخروطية الشكل - تُسمى شباك الجر - وراء القوارب لِغَرَفِ السمك خارج الماء. وهناك شبكة أكياس تُدعى الجرافات، تُسحب على طول قاع البحر لالتقاط المحار، وتُصب في الماء شباك خيشومية مثل الأسوار لاصطياد الأسماك السابحة، وهناك جدار يُبنى حول مجموعة من الأسماك لحشد عدد كبير منها، ومن ثمَّ سحبه إلى القارب.

قد تسبب هذه الأساليب في صيد الأسماك والمحار انخفاضاً كبيراً في أعدادها؛ ففي بعض الحالات قد لا تكفي الأنواع المستهدفة المتبقية لاسترداد

نظرة عن قرب

المأكولات البحرية المصريّة

لقد ثبت أنه من الصعب تطبيق قواعد دائرة الزراعة الأمريكية على الأسماك والمحار للحصول على شهادة العضوية؛ فمثلاً لا يمكن إعطاء شهادة العضوية للمأكولات البحرية في بيئتها الطبيعية؛ لأن من المستحيل مراقبة هذه الحيوانات لمعرفة غذائها، أما أسماك المزارع آكلة اللحوم، فيتعين إعطاؤها موادّ غذائية مصنوعة فقط من الأسماك التي تُتَّج عضويًا، وهي غير متوافرة بعد. وتُستخدم في مزارع الأسماك، بعض مبيدات الآفات بسبب أهميتها الكبيرة في منع انتشار الأمراض إلى المخلوقات الحية الأخرى في بيئاتها الطبيعية.

تعدُّ شهادة العضوية للمأكولات البحرية الشهادة الوحيدة التي يُصدَّق عليها من قِبَل جهات دولية، حيث توجد لها معايير مختلفة عن معايير دائرة الزراعة الأمريكية (USDA).



سمك سلمون الملك.

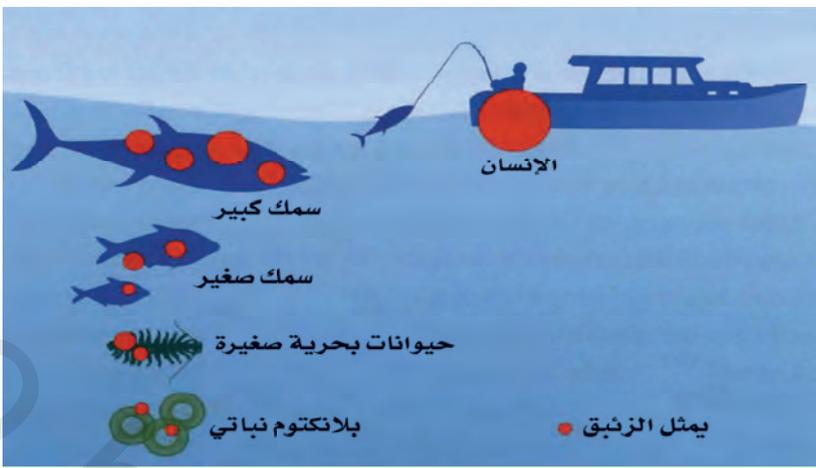
أعداد جديدة منها. إضافة إلى تعرُّض مخلوقات أخرى كثيرة -على سبيل المثال لا الحصر: كالسلاحف البحرية، وأسماك القرش، والدلافين، والطيور البحرية- للقتل والصيد الثانوي؛ حيث تتراوح نسبة الحيوانات التي يصيدها صيادو تجارة السمك صيدًا ثانويًا بين 15% إلى 90%.

أسماك المزارع

تربية الأسماك، أو تربية الأحياء المائية، هي ممارسات لتربية الأسماك من أجل الحصول على الغذاء؛ حيث إنها توفر في الوقت الراهن نحو 40% من المأكولات البحرية في العالم. إن تربية الأحياء المائية طريقةً مثاليةً للأسماك والمحار آكل النبات، ويمكن أن تتكاثر فيها المخلوقات المائية في الأسر، مثل سمك السلور، والبلطي، وبلح البحر، والمحار، على الرغم من كثرة الأسماك آكلة اللحوم -مثل سمك السلمون- التي تُغذى بسمك الصيد من المحيطات، وهذا ما ساعد على تدمير الأنواع البرية. ويمكن لتربية الأحياء المائية أن تؤذي البيئة؛ فالأسماك التي تعيش في المزارع السمكية قد تهرب -أحيانًا- إلى المحيط، وهذا يؤثر في أعداد الأسماك البرية، ويمكن لنفايات المزارع السمكية أن تلوث مياه البحر أو المحيط، فتنشر الأمراض من أسماك المزارع إلى الأنواع البرية.



سمك سلمون المزارع.



عندما تأكل الأسماك الكبيرة الأسماك الصغيرة، يزداد فيها تركيز المواد السامة، مثل الزئبق.

الزئبق في المأكولات البحرية

لقد أصبح التلوث مشكلة متزايدة في المحيطات وغيرها من المسطحات المائية، ولما كانت الملوثات تنتشر في المياه نحو قمة السلسلة الغذائية؛ لذا يمكن أن تتركز المواد الكيميائية السامة في أجسام الأسماك في المستويات العالية من السلسلة الغذائية.

الزئبق فلز ثقيل، يلوث الأنهار والمحيطات، وتطلق كميات قليلة منه بصورة طبيعية من خلال النشاط البركاني تحت سطح البحر، أما محطات الطاقة ومصافي النفط، فتطلق كميات كبيرة من الزئبق على أنها مادة ملوثة. والزئبق سام جداً للإنسان، ويمكن أن يسبب تلفاً دماغياً وشللاً (عدم القدرة على التحرك) إذا تناولناه بجرعات كبيرة. أما السمك في أعلى مستويات السلسلة؛ مثل الحيوانات المفترسة الكبيرة كأسماك القرش، وسمك أبو سيف، وبعض أسماك التونة، فهي تعيش مدة طويلة، ومن الصعب أن يتخلص جسمها من الزئبق؛ لذا فإن هذه الحيوانات يزداد تلوثها بالزئبق مع كل سمكة تأكلها. أشارت تقارير في العقد الماضي، تتعلق بتلوث الأغذية البحرية مجموعة من المخاوف تتعلق بسلامة تناول أنواع معينة من الأسماك، ففي عام 2004م، حثت إدارة الأغذية والعقاقير (FDA) النساء الحوامل والمرضعات على التوقف عن تناول أسماك معينة تعيش في المحيطات، مثل سمك القرش، والمكريل، وسمك أبو سيف، وسمك التونة البكورة (سمك التونة الأبيض). إذن، فالزئبق ضارٌّ، ولا سيما بالأطفال الرضع، إضافة إلى تأثيره السلبي في نمو الدماغ والأعصاب.

بوجه عام، للمأكولات البحرية فوائد غذائية كثيرة تفوق في كثير من الأحيان أخطارها؛ إذ إنها تحتوي على مستويات عالية من حموض دهنية أوميغا 3، التي تحمي الإنسان من أمراض القلب وأمراض أخرى.

نظرة عن قرب

توقفة الدلافين الآمن

تاريخياً، درج صيادو سمك التونة على العثور على تجمعات هذا النوع من السمك من خلال البحث عن الدلافين التي تسبح عادة معه على سطح الماء؛ فعندما يرى الصيادون الدلافين، فإنهم يرمون شباكهم فيصيدون سمك التونة بالإضافة إلى بعض الدلافين، وقد تموت عشرات الآلاف من الدلافين بهذه الطريقة. وقد قيّد قانون البرنامج العالمي لحماية الدلافين الذي وقعه الرئيس الأمريكي بيل كلنتون في العام 1997م، الأساليب المستخدمة في صيد سمك التونة في المنطقة الاستوائية من المحيط الهادئ التي تسبح فيها الدلافين مع سمك التونة، ومن الممكن أن يوضع على عبوات السمك الذي يُصطاد بناءً على هذا القانون شعار (الدلافين الآمنة). في العام 2013م، وسّعت الحكومة الأمريكية هذا القانون؛ وذلك حتى تتمكن مصانع تعليب التونة من استخدام شعار (الدلافين الآمنة)، لبيع منتجاتها داخل الولايات المتحدة، فعليها أن تثبت عدم قتل أو إصابة أي دلفين، بصرف النظر عن مكان صيد التونة وعن الطريقة المستخدمة في ذلك.



وعليه، يجب تجنّب تناول أنواع معينة من الأسماك، أو الاقتصاد في تناولها، ويتعين على النساء الحوامل والمرضعات والأطفال تناول المأكولات البحرية التي لا تحتوي إلا على مستويات منخفضة من الزئبق، مثل: الجمبري، والسلمون، وبولوك، وسمك السلور، والتونة الخفيفة المعلبة.

التسوق لشراء المأكولات البحرية

عند التسوق لشراء المأكولات البحرية، اقرأ الملصقات لمساعدتك على اختيار خيارات الاستدامة؛ ففي عام 2002م، أقرت الفيدرالية الأمريكية قانون (بلد المنشأ) الذي يلزم تجار التجزئة وضع ملصقات على المأكولات البحرية؛ حتى يستطيع المشتري أن يعرف بلد المنشأ، وكيفية إنتاجها. ويجري حالياً تنفيذ القانون خطوة خطوة؛ لذا قد يحتاج مواطنو الولايات المتحدة الأمريكية إلى سؤال الباعة في البقالات للحصول على هذه المعلومات. وعلى الرغم من وجود الملصقات، فستحتاج إلى إجراء بعض البحوث بنفسك لتعرف ماذا تختار. ولما كانت حالات التجمعات السمكية تتغير بانتظام، فإن مربّي الأسماك في خليج مونتيري المائي (www.mbayaq.org) ينشرون دليل المأكولات البحرية الآمنة الذي يركز على الاستدامة، وهناك دليل آخر تجد فيه معلومات عن مستويات التلوث في (المأكولات البحرية المختارة) من صندوق الدفاع عن البيئة (www.edf.org)، وهذان الدليلان مطبوعان في الولايات المتحدة؛ لذا يمكن أخذهما إلى المحال أو المطاعم.



مع تراجع أعداد الأسماك، فبإمكاننا إنقاذ بعض الأنواع منها، باتباع الخيارات الخضراء للمأكولات البحرية.