

متاجر السوبرماركت العالمية

«إن المستهلك الأميركي السلمي الذي يجلس لتناول وجبة سريعة مسبقة الإعداد، يواجه طبقاً كبيراً مغطى بمواد مجهولة جامدة تمت معالجتها، وصباغتها، ومزجها بالخيز وإضافة الصلصة لها مع مرق اللحم، وطحنت، وانتزع اللب منها وصُفيت وخطت، وأعدت لتبدو جميلة وصحية بشكل لا نظير له في أي جزء من أي مخلوق عاش من قبل».

- ويندل بييري

كتاب «ملذات الأكل»

منذ جيل مضى، كان هناك ربما (800) سلعة تقريباً في متجر السوبرماركت العادي في الولايات المتحدة. إلا أننا اليوم اليوم نستطيع أن نجد في أي مكان ما بين (30,000) إلى (40,000) صنف من الطعام. لدينا وفرة في الطعام المعب، وفوق ذلك محصول سخى من الفاكهة والخضار الطازجة في كل زاوية من العالم: ويقوم بعض أساتذة المدارس بحث التلاميذ على الانتباه إلى البطاقات المرفقة بالأطعمة على أنها جزء من درس للجغرافيا. وقد أصبح بإمكان متاجر السوبرماركت الآن أن تخزن أي طعام تقريباً يأتي من أي مكان وفي أي وقت. كل هذه الخيارات تبدو، بالطبع، بمثابة نعمة للمستهلكين القادرين على تحمل نفقاتها. بروكولي طازج كل أسبوع من السنة! هليون مبخر كلما كان لدينا توك إليه! عنب طازج في كانون الثاني!.

إن ما لا نفكر فيه كثيراً هو تراث «التنقل» الذي يقف وراء معظم هذه الأطعمة. فالبروكولي الذي نحب أن نحركه خلال عملية قليه كل أسبوع ربما يكون قد انتقل أكثر من (2,000) ميل ليصل إلى ديارنا. وعيدان الهليون تستطيع أن تتجاوز بسهولة (1,500) ميل قبل أن تصل إلى قنور البخار التي نملكها. إن أكثر المسافرين تجوالاً في العالم ربما يكونون فعلاً عناقيد عنب منتصف الشتاء، الذي يبلغ خط سيره (6,000) ميل إنطلاقاً من حقل للكروم في تشيلي حتى وصوله إلى بقال في أميركا.

خرافة الطعام الطازج

فيما يمثل السوبرماركت العالمي زيادة مفرطة من الخيارات فقد أوجد كذلك زيادة في الأسعار والتوقعات غير الواقعية. فقد جرى تنويعنا مغناطيسياً حتى نصدق أنه من المنطقي تماماً أن ندخل إلى سوبرماركت وأن نجد أي نوع من الطعام من أي مكان، وفي أي وقت من السنة. كم سيبدو الأمر مختلفاً لو أن منتجاً وصل مع جواز سفر مختوم يوضح كل حدود الدول وحدود الولايات التي مر عبرها. واستناداً إلى الوضع الراهن، فإن القليل منا يدرك أن طبقاً نموذجياً من الطعام الطازج في منزل أسرة في شمال أميركا يجتاز تماماً ما بين (1,500) ميل إلى (2,500) ميل. وتقطع الأطعمة والمنتجات الزراعية كل عام حوالي (566) مليون طن من الأميال ضمن حدود الولايات المتحدة وحدها، وهذا لا يشمل تلك المستوردة من الخارج وذلك وفقاً لتقديرات وزارة الزراعة الأميركية. ويزداد في النهاية، في غضون ذلك، اعتمادنا على تنقل الطعام في العالم. ويجتاز طعامنا مسافة أبعد بنسبة (25%) من العقدين الماضيين، ومعظمنا لا يفكر حتى في العواقب. إن المقصود بذلك هو أن الأمر غالباً ما يستهلك طاقة أكبر لجلب الطعام، من تلك الطاقة التي نحصل عليها من تناولها. والحقيقة، فإن كل حريرة من الطاقة التي نتلقاها من طعامنا النموذجي الكثير الترحال، والذي نتباعه من السوبرماركت قد أحرق مسبقاً ما يعادل عشر حريرات من وقود النفط حتى قبل أن يصل إلى فمنا.

وبينما يصعب علينا أن نحسب تماماً كمية الاحتباس الحراري في العالم الذي يتأثر بنظامنا المعتمد على الأسفار فإننا نعلم بالفعل أن شحن الغذاء عبر البلاد مسؤول عن انبعاث كمية أساسية من الوقود. وفي حال تم إرسال شحنة غذاء بالطائرة إلى دولة ما، فإن كمية الانبعاثات ستكون أكبر. إن وجبة "تقليدية" في يوم من أيام الأحد في بريطانيا العظمى محضرة من مكونات مواد مستوردة، تتسبب في انبعاث غازات أكسيد الكربون بكمية تزيد (650) مرة عن الوجبة ذاتها المحضرة من مكونات مزرعة محلياً. دعونا نأخذ في الاعتبار أيضاً كمية فضلات التعبئة التي تنتج عن عملية التصنيع ونقل الطعام حتى يمكنه تحمل

آلاف الأميال من السفر. وتغلف الكثير من الأطعمة المصنعة التي نستخدمها في المنزل، بمنتجات ورقية (فكر بالكثير من الأشجار ومعامل الورق) وبلاستيكية (والتي يستغرق بها الأمر إلى الأبد كي تتحلل، وتحول شوارع كل مدينة إلى قمامة، وتفيض بها مكبات القمامة في أنحاء العالم) وحتى أطعمتنا الطازجة، فهي عادة ما تُلف منكمشة داخل البلاستيك. إن حرق كل هذه المواد البلاستيكية ليس حلاً أيضاً، باعتبار أنه يملأ الهواء بالزيفان وغيره من الأبخرة السامة، ولأن الذين يتولون أعمال الإنتاج والتعليب والبقالة لا يطلب منهم أبداً أن يفكروا فيما يفعلوه بهذه النفايات، أو أن يساهموا مادياً في تحمل تكاليف التخلص منها، فلماذا يكثرثون لمحاولة تخفيض كمية النفايات التي يولدونها.

تخيل لو أن منتجنا قد جاء ومعه بيانات الشحن التي توضح التاريخ الذي تم انتقاؤه فيه، وكم عدد العمال الذين صادفهم على الطريق، وكل شيء تم فعله كي يظل في مظهر مثير للشهية. ربما نكتشف حقاً أن سلعتنا «الطازجة» كانت قد اختيرت بالفعل قبل أسبوع أو أكثر. وتوالت عليها أيادٍ كثيرة - أي فرص عديدة للتعرض للبكتيريا - وربما نكتشف أنه قد تم تعريضها للأشعة للحفاظ عليها خلال رحلة الشحن الطويلة. أو قد ندرك أنه تم التقاطها قبل أوانها ثم جرى تعريضها للغاز حتى تتضج بعد نقلها. أو رشّت بدهان برتقالي اللون أو حقنت بصبغة بحيث تبدو أكثر استواء، بل وحافلة بالألوان. أو أنها كانت قد عدلت وراثياً بحيث تبقى طازجة لفترة أطول.

الطعام، الوقود، الطرق السريعة

قام مركز ليوبولد للزراعة المستدامة في ولاية أيوا بجمع معلومات من وزارة الزراعة الأميركية، ليتمكن من معرفة المسافة التي تقطعها سلعة ما عادة إلى سوق محطة شيكاغو للسكك الحديدية. ويعقد هذا البيان مقارنة بين تلك المسافة وبين المسافة التي تقطعها في العادة سلعة ما إلى سوق مزارعي "فيرى بلازا" في سان فرانسيسكو، والذي يختص بالأغذية المزروعة محلياً.

سوق محطّة شيكاغو	سوق مزارعي «فيرى بلازا» سان فرانسيسكو
تفاح: 1,555 ميلاً	تفاح: 105 أميال
بندورة: 1,369 ميلاً	بندورة: 117 ميلاً
عنب: 2,143 ميلاً	عنب: 151 ميلاً
فاصولياء: 766 ميلاً	فاصولياء: 101 ميلاً
دراق: 1,674 ميلاً	دراق: 184 ميلاً
كوسا الشتاء: 781 ميلاً	كوسا الشتاء: 98 ميلاً
خضراوات: 889 ميلاً	خضراوات: 99 ميلاً
خس: 2,055 ميلاً	خس: 102 ميلاً

بينما تحاول مزارع الزراعة الأحادية رفق سلسلة شركات الأغذية في العالم بمنتجاتها، فليس من المستغرب أن تميل إلى تفضيل المحاصيل والمنتجات الحيوانية التي تجتاز مسافات بعيدة وتبقى طازجة لفترة أطول. ويتم في غضون ذلك، استبعاد الأطعمة الوفيرة اللذيذة المذاق العضوية المنشأ والغنية بالمواد الغذائية والتي يراد بها أن تؤكل طازجة من الحقل والحديقة، يتم استبعادها من السوق العالمية. ومن بين أكثر الأمثلة مدعاة للأسف في هذا التلاعب الانتقائي في أنواع المحاصيل، البندورة الرقيقة المرقة السهلة العطب والعديمة المذاق التي تُزرع بطريقة صناعية. فهذه المحتالة قد ترغم على النضوج في شاحنة مبردة خلال رحلة تستغرق أسبوعاً قبل أن تصل إلى رف السوبرماركت. وحالما تصل هناك فقد تظل لعدة أيام أخرى قبل أن تجد طريقها إلى صحنك. وطبعاً، قد تكون من النوعية المعدلة وراثياً فليس مستغرباً أن هناك أطفالاً كثيرين يكبرون وفي نفوسهم كراهية شديدة للبندورة! وهم يميزون بينها على الأغلب مثلما تتجنب الحيوانات، غريزياً، أكل الكائنات الحية المعدلة وراثياً.

ربما يكون كل نظام النقل هذا والتلاعب بالطعام مبرراً لو كان قد ساعد واقعياً على توفير الغذاء لمناطق من العالم حيث لا يتوفر الطعام الطازج. ولكن الحقيقة هي أن الكثير من هذه الأطعمة تشحن إلى مجتمعات وإلى دول تزرع الأغذية ذاتها بوفرة. وبالعودة إلى البندورة الصناعية اللينة: فإنه من المحتمل تماماً أن تُعرض للبيع في سوبرماركت بولاية نيوجيرسي في شهر آب، في حين تتواجد على بعد أميال فقط بعض أفخر أنواع البندورة في العالم، التي يزرعها مزارعون محليون وتنضجها الشمس وتكون جاهزة للقطف. ولكن طالما أن البندورة المحلية ليست جزءاً من سلسلة الأطعمة الصناعية، فإنها لن تجد طريقها أبداً إلى رفوف السوبرماركت. ووفقاً لما هو عليه الوضع حالياً، فإن كثيرين ممن يتسوقون من السوبر ماركت هم على استعداد لطلب كميات كبيرة بالجملة فقط من المستودعات التي تستورد أغذية من أولئك المختصين بعقد صفقات، ومن المزارع الإنتاجية في كل أنحاء العالم. أما بالنسبة لمشتر من أصحاب فروع المحلات التجارية الكبرى، فإن لديه دافعاً ضعيفاً لكي يطلب الأطعمة من عدد من صغار المزارعين المحليين، عندما يكون بإمكانه ببساطة التعامل مع بعض الموردين من ذوي الإنتاج الواسع النطاق.

وهكذا فإن هذا النظام المعتمد على الشحن لم يؤد فقط إلى خسارة في النوعية ولكنه ألحق أيضاً خسارة فادحة بالمزارعين من ذوي الإنتاج المحدود. وربما يبيع أحد متاجر السوبرماركت في ولاية ماساشوستس وفي منتصف شهر تشرين الأول، تفاحة حمراء لذيذة عادية من ولاية واشنطن مع بعض الأصناف الأخرى المتنوعة التي قامت برحلة تبعد حتى اليابان ونيوزيلندا. إن مزارعي التفاح من ذوي الإنتاج المحدود الذين يعملون في الولاية يكافحون في الوقت نفسه من أجل ترشيد الإنفاق حتى لا يتخطوا حدود دخلهم. وهم غير قادرين على التأقلم مع نموذج السوبرماركت ويعتمدون على الزبائن كي يأتوا إلى البسطات التي

يقيمونها عند جوانب الطرقات. ويحتفظ بعض مزارعي التفاح ممن يتوارثون الزراعة عائلًا، يحتفظون ببساتينهم الموروثة باعتبارها هويات مكلفة. ويجبر البعض الآخر على بيع تراث أجدادهم إلى من يعملون على تحديثه.

كانت الأمور تبدو مختلفة تماماً في العادة. فحتى أعوام الخمسينيات، اعتمد معظم البقالين، في كل أنحاء العالم على شراء الأطعمة الطازجة من المزارعين المجاورين. ومنذ ذلك الوقت حدثت تغييرات جديدة بما فيها تطوير الشاحنات المبردة، والطرق السريعة التي تمر عبر الولايات الأميركية الممولة من الحكومة الفيدرالية، والتي مكنت المزارع في أحد أطراف البلاد من الاتصال مع البقال على الطرف الآخر منها. وتحولت شبكة توريد غذائنا بمقرها الحالي إلى شبكة تقودها شركة تسيطر على معظم عملية زراعة وتعليب وشحن غذاء الولايات المتحدة.

في كتابها الأخير «حافة الأمل» توضح فرانسيس مور لابي، وابنتها آنا لابي، أن عشر شركات أغذية متعددة الجنسيات تتحكم في أكثر من نصف مخزون الغذاء العالمي. ويتعبير آخر، فإن حفنة من المسؤولين التنفيذيين الرئيسيين يقومون بتقليص المجال أمام خيارات متجر البقالة الذي نتعامل معه، وإتاحته للمنتجات التي تؤمن أفضل العائدات الاقتصادية لشركاتهم. وكما أن معظم الناس أصبحوا يذعنون للمبيدات الحشرية والكائنات الحية المعدلة وراثياً الموجودة في طعامهم، كذلك فإن كثيرين يذعنون لسيطرة الشركات التي تضحي بشكل روتيني بالتنوع من أجل تحقيق إنتاج على نطاق واسع، وتضع العائد الاقتصادي في مرتبة أعلى من مرتبة الصحة البشرية والبيئة.

لقد قامت الحركة العضوية بعمل جيد عبر زيادة الوعي العالمي وضبط الزراعة الصناعية. والخطوة التالية هي إيجاد نظام أكثر ديمومة. ولذا لا تدع عزيمتك تفتر، فنحن سائرون على الدرب الصحيح، فقط اقرأ الفصل التالي لتكتشف ماذا يمكننا أن نفعل أكثر.

ملء مقدار ملعقة من السكر

لإعطاء مثال على المهزلة التي تحول إليها توزيع الغذاء العالمي، يقوم مركز كاليفورنيا للتعليم الحضري الخاص بالزراعة المستدامة، برواية القصة البطولية التالية لقص السكر.

تخيل أنك جالس في مقهى في هاواي تسكب مغلفاً من السكر الأبيض المكرر في إبريق القهوة الخاص بك. هل كنت تعلم أن السكر الذي أنت على وشك أن تشربه قد تمت معالجته في البداية في مصنع يقع عبر الشارع؟ ولكن طالما أن قصب السكر كان مازال في مرحلته الخام ذات اللون البني الشاحب، فقد جرى شحنه فيما بعد إلى مصفاة (كاليفورنيا وهاواي) في ضواحي سان فرانسيسكو، لتحويله إلى سكر ناعم الذرات وبلون أبيض كالثلج. وكان لا بد الآن من تعليبه ضمن مغلفات ورقية صغيرة من أجل المقاهي، وهكذا انتقل السكر عبر الولايات المتحدة إلى نيويورك، حيث جرى تغليفه وتوزيعه في نهاية الأمر على المطاعم في جميع أنحاء البلاد، ومن ضمنها المقهى الموجود في هاواي. لقد قامت تلك الرزمة من السكر في النهاية برحلة تصنيع من وإلى نقطة الإنطلاق بلغ مداها (10,000) ميل، قبل أن تحط الرحال في إبريق القهوة الخاص بك.