

الدفاعات الزراعية

ترشيد الطعام احترام للإنسان

واقصاده

الدكتور

نزار مصطفى الملاح

استاذ متمرس / جامعة الموصل

سلسلة نزار الارشادية

(13)

مخرجة من اجل عراق زراعي مزدهر

الدفاعات الزراعية
ترشيد الطعام احترام للإنسان
واقصاده

الدكتور
نزار مصطفى الملاح
استاذ متمرس
جامعة الموصل

مُحْفَوظَةٌ جَمِيعُ الْحَقُوقِ

الدفاعات الزراعية ترشيد الطعام احترام للإنسان واقتصاده

تأليف : أ. د. نزار مصطفى الملاح

سنة الطبع : 1441 هـ / 2020 م

بلد الطباعة : موصل - العراق

الناشر :

العلا للطباعة والنشر
الموصل - العراق



مقدمة

في نشرة سابقة عنوانها (زراعة العراق بين الاكتفاء الذاتي والامن الغذائي) اشرت الى ان الحكومات الرشيدة هي تلك الحكومات التي تسعى الى تحقيق الامن الغذائي لشعبها لحمايتها من كوارث المجاعات البشرية وتحقيق استقلالها الاقتصادي عن طريق انتاج المستلزمات الزراعية.

ان دعم هذا التوجه لدى الحكومة يعتمد بدرجة كبيرة خلال العمل اليومي على ترشيد استهلاك المواد الغذائية وخاصة الطعام. لذلك سوف يتم في هذه النشرة تناول موضوع ترشيد الطعام ومدى ما يوفره هذا الترشيد للاقتصاد الفردي والمجتمعي.

الهدر في الخبز

لتوضيح مقدار الهدر والضيعات التي تحدث في المواد الغذائية عامة، سوف نعتمد مثالا تقديريا للفقد في مادة الخبز اجري في جمهورية مص العربية علما ان رغيف الخبز لا يحتوي على الطحين فقط وانما تضاف اليه كلفة إنتاجه التي تشمل طحن حبوب الحنطة وتحويل الطحين الى خبز في المخابز وما يبذله الخبازون من طاقة (وقود) وجهد في انتاجه.

ان عملية الهدر في الخبز تحدث في:

أولاً) الهدر في المخابز او الأفران:

تقدر نسبة الفقد بحوالي 1-3%، وذلك راجع إلى اختلاف الأقماع من حيث قدرتها على امتصاص الماء. ولا شك أن امتصاص الحبوب لنسبة أعلى من الماء تعتبر صفة مرغوباً فيها يؤدي إلى وفر في الإنتاج، كذلك توجد بعض نواح فنية أخرى في المخابز ينتج عن إنتاج نسبة من الأرغفة غير منتظمة الشكل لا يقبل عليها المستهلك، وهو يمثل نوعاً من الفقد

ثانياً) الهدر او الضياعات على المائدة:

وهناك نوع آخر من الفقد وهو الفقد أثناء تناول الخبز ويتلخص هذا النقد في تخلص بعض الأفراد من وسط الرغيف (اللبابة) بالإضافة الى ترك قطع الخبز واللقاء بها

ضمن المخلفات ففي دراسة أجريت في القاهرة حول تقدير الهدر في مادة الخبز على المائدة وحدها حيث قدر هذا الفقد.

في القاهرة وحدها بحساب متوسط استهلاك الفرد، ومقدار ما يفقد نتيجة التخلص من اللبابة أو ترك قطع من الخبز. حيث قدرنا استهلاك الفرد بثلاثة أرغفة يوميا. وأن مقدار ما يفقد على أقل تقدير هو $4/1$ رغيف في اليوم أي $12/1$ من الاستهلاك اليومي للفرد.

- إذا اعتبرنا أن سكان مدينة القاهرة الكبرى 16 مليون نسمة.
- وكان مقدار النقد اليومي $= 4/1 \times 16 = 4$ مليون رغيف
- ويكون النقد السنوي $= 365 \times 4 = 1.46$ مليار رغيف سنويا.
- وإذا اعتبرنا أن وزن الرغيف 100 جم تقريبا معنى ذلك يكون الفقد في الدقيق $= 100 \times 1.46 = 146$ مليون كيلوجرام دقيق سنويا
- وإذا كان سعر كيلو الدقيق هو مبلغ خمسة وسبعون قرشا (75 قرشا) وعلى ذلك يكون مقدار الفقد على المائدة في القاهرة الكبرى وحدها $= 0.75 \times 146 = 109.50$ مليوناً من الجنيهات.

وعلى هذا الأساس يكون النقد الناتج على المائدة نتيجة استهلاك الفرد الواحد 6.84 جنيها سنويا. وهو مبلغ يمكن توفيره إذا روعيت عوامل الجودة في انتاج رغيف الخبز. ان ما سبق يمثل مقدار القدر في مادة الخبز فقط فكيف سيكون عليه الحال إذا حسبنا الفقد في المواد الغذائية الأخرى كالرز والبرغل والبقوليات والخضراوات المختلفة واللحوم بأنواعها وغيرها من المواد المستخدمة في اعداد الطعام.

ان مقدار الفقد او الهدر في الطعام الذي يحدث على موائد المطاعم يفوق كثيرا من حيث الكمية والنوعية التي تفقد او تهدر على الموائد المنزلية.

حيث اعتادت المطاعم ومن باب التنافس على تقديم الوجبات الكبيرة مع انواع مختلفة من المرق والشوربات والمقبلات للزبون الذي لا يستطيع تناول الا نصف ما قدم له من طعام فيما يذهب الباقي الى سلة المهملات بالكامل. وكمثال لهذا الهدر الذي حدث معي شخصياً فقد دخلت احد المطاعم على طريق السليمانية-أربيل لتناول وجبة الغداء

وطبقت طبقاً من الرز مع طبق من الفاصوليا وكانت المفاجأة انهم جاؤوا لي بطبق الرز مع خمسة أنواع من المرق هي الفاصوليا والباميا والشجر والباذنجان إضافة الى مرقة اللحم مع ثلاثة ارغفة من الخبر الحار والمقبلات وبالرغم من اني كنت جائعاً فاني لم أتمكن من تناول جميع ما قدم لي من الرز والفاصوليا فيما لم اتذوق بقية الأنواع من المرق اما ارغفة الخبر الثلاثة فقد تناولت منها الاجزاء التي اعجبتني، وبعد الانتهاء من تناول وجبة الغداء جاء عامل المطعم ليضع كل ما تبقى من الوجبة في سلة المهملات التي كان يحملها بيده.

اما ما يحدث في المناسبات فحدث ولا حرج حيث تبلغ كمية الهدر في الطعام حدا لا يطاق تحت لافتة الكرم العربي او الضيافة العربية والتي تعتبرها شعوب العالم على انها نوع من الكرم الساذج الذي لا يجدون فيه سوى التبذير غير المنطقي وغير المبرر.

مما سبق يتضح ان كمية الهدر في المواد الغذائية المستخدمة في اعداد الطعام هي كميات كبيرة تقدر بمئات ملايين الدولارات التي يمكن ان تستخدم في مجالات أخرى. ان ترشيد استهلاك الطعام يمكن ان يتم من خلال الاتي:

أولاً) قيام الجهات المسؤولة عن المطاعم والفنادق بعمل دراسة عن كمية الطعام التي يمكن ان تقدم الفرد الواحد مع تحديد نوع المرق والمقبلات وهذا سينعكس على قيمة الوجبة الغذائية حيث ان هذه الطريقة قد تخفض قيمة الوجبة الى النصف.

ثانياً) إلزام المطاعم بتقديم رغيف الخبر والصمون على شكل قطع مناسبة حيث يقوم الزبون بأخذ حاجته من هذه القطع دون ان يكون هناك هدر او ضياع في رغيف الخبز.

ثالثاً) إشاعة ثقافة اخذ المتبقي من وجبة الطعام الى البيت بعد ان يقوم صاحب المطعم بتغليفها.

رابعاً) والجدير بالذكر ان مراعاة الآداب الإسلامية في تناول الطعام وما يجب ان يكون عليه فيه قضاء على هذا النوع من القصد. فالإسلام يرى في الطعام نعمة ورزقا ويحدد شروط واداب اكتساب هذا الرزق واستعماله والحقوق المتعلقة بهذا الرزق.