

رسالة

اليونسكو

أبريل-يونيو 2025

الأغذية: ذوق الآخرين

• في كندا، وصفات
الأطعمة الأصلية
تتكيف مع الذوق
الراهن

• في داكار، مطاعم
الشوارع تشهد إقبالا
كبيرا

• ألف مكوّن ومكوّن:
الإرث الثري للطهي
العربي في العصر
الوسيط

ضيفنا

أكتان آريم كوبات،
سينمائي من
قيغريستان
«أعيش بين أبطال
أفلامي»



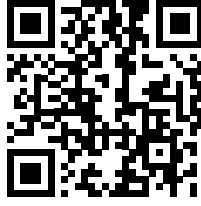
ISSN 2220-3540 22025
9 772220 354065



unesco



اشتركوا في النشرة الرقمية مجاناً 100%



<https://courier.unesco.org/ar/subscribe>



اطّلع وتقاسم

ساهموا في إنجاح رسالة اليونسكو
بالتشجيع على ترويجها واستعمالها طبقاً
لسياسة الاستعمال الحر للمنظمة.



تابعوا آخر أخبار
رسالة اليونسكو
@unescocourier



2025 - العدد 2 - تصدر منذ 1948

تصدر رسالة اليونسكو فصلية عن منظمة الأمم المتحدة للتربية والعلم والثقافة. هدفها التعريف بالمثل العليا للمنظمة من خلال نشر تبادل الأفكار حول مواضيع ذات بُعد دولي ومتعلقة بالمهام الموكولة إليها.

تصدر رسالة اليونسكو بفضل دعم جمهورية الصين الشعبية.

الإرشادات وحقوق إعادة النشر:

courier@unesco.org

7, place de Fontenoy, 75352 Paris 07 SP, France

© UNESCO 2025

ISSN 2220-3540

e-ISSN 2220-3559



مجلة فصلية مفتوحة وحرة الاقتناء، بترخيص من

Attribution-ShareAlike 3.0 IGO (CC-BY-SA 3.0 IGO)

(<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/igo/>).

يقرّ مستعملو محتويات المجلة بقبولهم شروط الاستعمال المنصوص عليها في نظام التوثيق المفتوح لليونسكو

(<https://www.unesco.org/ar/open-access/cc-sa>).

يطبق هذا الترخيص حصرياً على استعمال النصوص. أما بالنسبة لاستعمال الصور، من الضروري توجيه طلب إلى اليونسكو للحصول على ترخيص مسبق.

إنّ التسميات وطريقة تصميم المعطيات الواردة في هذه النشرة لا تعبر عن أي موقف لمنظمة اليونسكو حول الوضع القانوني للدول، والأراضي، والمدن، والمناطق، أو حول الهيئات الحاكمة أو الحدود المرسومة.

تعتبر المقالات الواردة في هذه النشرة عن أفكار وآراء مؤلفيها، وهي ليست بالضرورة آراء منظمة اليونسكو ولا تلزمها بأي شكل من الأشكال.

الإنتاج:

إيريك فروجي، مساعد رئيسي للإنتاج

الترجمة:

منير الشرفي، أحمد نظيف، فتحي بن

الحاج يحيى

التصميم:

جاكلين جنسولين-بلوش

صورة الغلاف:

© سيلفي سيريريكس

الطباعة: اليونسكو

مقدّرب: زهانغ تيان، ليانغ

شياووهان

النشر المشترك:

• الإسبيرانتو: شان جي

• الكتالونية: جون-ميشال أرمنغول

المدير: ماتيو غيفال

رئيسة التحرير: أنياس باردون

منسقة التحرير: شان سيارونغ

أمنية التحرير: كاترينا مركيلوفا

مكلفة بالاتصال مساعدة: لايتيسيا كاسي

محررة: أنولينا سافولاين

التحرير:

• الإنجليزية: أنولينا سافولاين (محررة)،

جينا دويلداي (مكلفة بالمراجعة)

• الإسبانية: لورا برديخو

• الروسية: اليونسكو

• الصينية: شان شياورنغ ودار الصين

للترجمة والنشر

• العربية: فتحي بن الحاج يحيى

• الفرنسية: أنياس باردون (محررة)

• جون -مارك داليجو (مكلف بالمراجعة)

إخراج الصور: دانيكا بيجلجك

تنسيق الترجمات: هيلين مينونتو

مساعدة الإدارة والتحرير: بايلا مارلا

موسيرو بوانغا

الأغذية: ذوق الآخرين

5..... استعادة علاقتنا بالأغذية
داميان كوناري

8..... أيّ مستقبل لأطباقنا؟
جيسيكا برادلي

10..... اثنان من كبار الطهاة يجلسان إلى المائدة
لخدمة قضية سامية
حوار مع ماورو كولاجريكو ودانيال هوم

14..... تشيلي، البلد الرائد في فرض ملصقات
تحذيرية على الأغذية
باولينا فيرا بوز

16..... الأغذية والتراث غير المادي:
علاقة تنضج نكهة
لوسيا إغليسياس كونتر

19..... في كندا، وصفات الأطعمة الأصلية
تتكيف مع الأذواق الرأهنة
رافاييل ماوروتيتش

22..... «اعتبار الحيوانات مجرد سلعة
أمر غير أخلاقي بالمرة»
بيتر سينجر

24..... الصين: قصة وليمة متنقلة.....
حوار مع نيكول تشيانغ

26..... عندما يتقوى الذكاء الاصطناعي بقايا أغذيتنا.....
إيما هندرسون

28..... في دكار، مطاعم الشوارع تشهد إقبالا كبيرا.....
صوفي دوس

30..... ألف مكوّن ومكوّن: الإرث الثري للمطبخ
العربي في العصور الوسطى
دانيال نيومان

زوم

32..... سول ليدر، المدينة أمامك.....

أفكار

45..... هل تعني لك لغة الحيوان شيئا؟
ميخائيل باردو

ضيفنا

48..... «أعيش بين أبطال أفلامي»
حوار مع أكتان أريم كوبات

تحليل

52..... من هم المؤثرون اليوم؟.....

الافتتاحية

«مَضُغُ طعامٍ صلبٍ وابتلاعه لنتغذى». ذلك هو التعريف المتفق عليه عموماً في القواميس للإشارة إلى البُعد الفيزيولوجي البحث لفعل الأكل. وهو حتماً تعريف جدّ مختزل، لا يُشير إلى مدى اندراج هذا الفعل اليومي، المشبع بمخيّلات ثقافية ومحظورات وتمثّلات اجتماعية، في صميم رهانات حاسمة.

لقد كان لنموّ صناعة الأغذية الزراعيّة منذ النّصف الثاني من القرن العشرين، ثمّ العولة، أثرها في قلب عاداتنا الغذائيّة رأساً على عقب حيث انتقلت العديد من المجتمعات من الاستهلاك المحليّ المعدّل على تعاقب الفصول إلى تعميم منتجات مُصنّعة ومُستوردة. وكان لهذا التحوّل عواقب بيئية أصبحنا نشعر بتداعياتها اليوم بأكثر حدّة فضلاً عن تأثيرها السّلبى على صحّة المستهلكين في ظل أزمة المناخ والمجاعات ونقص الغذاء.

إنّ كل طبق، وكلّ وصفة، وكل مكوّن، يحمل في طيّاته علامات تاريخ جماعي، ويشهد على التأثيرات الثقافيّة الموروثة عبر التّاريخ. فالبطاطا والطماطم والذرة والكاكاو عبرت كلّها المحيط الأطلسي لتترسّخ في أوروبا أين أحدثت ثورة في عالم الطّبخ. وعلى عكس ذلك، أدخل الأوروبيون منتجات جديدة، مثل القمح والقمص السكري أو الحمضيات، غيرت تماماً عادات قارّات أخرى.

لا غرابة، إذن، أن يُدرج ذلك الكمّ من التّقاليد المطبخيّة، من الحماية المتوسّطيّة إلى فنّ صناعة البيتزا مروراً بمهارات ومعارف إعداد الكسكسي، في القائمة التمثيلية للتّراث الثقافيّ غير الماديّ لليونسكو، باعتبارها طرقاً في «بناء مجتمع»، والعيش المشترك، وتغذية الحوار بين الشعوب. فثقافة الخبز المنبسط، التي سجلتها أذربيجان وإيران وكازاخستان وقيرغيزستان وتركيا، سنة 2016، في قائمة اليونسكو تُعدّ مثلاً رائعاً للدور الاجتماعي والثقافي والرّمزي الذي يلعبه طعام ما في الحياة اليوميّة وفي المناسبات الكبرى مثل حفلات الزّفاف والولادات والجنّازات والصلوات.

قلّ لي ماذا تأكل، أقول لك من أنت. فالطبخ يتحدّث عنّا وعن مشاعرنا وملذّاتنا وأحلامنا. لقد سبق لكونفوشيوس أن ذكّر في كتابه «لونيو» Lunyu أنّ «الإنسان لا يملّ أبداً من الأطباق اللذيذة والشهيّة». بعد بضعة قرون، أكّد الفيلسوف غاستون باشلار أنّ «الأكل (...) هو احتفال الحواس». هكذا هو الطّبخ، إنّه دعوة لجولة حقيقيّة حول العالم: فإلى المائدة!

أنيس باردون

رئيسة التحرير

الأغذية: ذوق الآخرين



شهد نظامنا الغذائي تغيراً عميقاً على مدى
العقود القليلة الماضية حيث أصبحت الأغذية
متوفرة بكميات وبتنوع لم يسبق لهما مثيلاً
رغم أنها ليست موزعة بالتساوي في جميع أنحاء
العالم. وقد وجدت الأطعمة المعولة والمصنعة
طريقها إلى موائدنا خلف عواقب وخيمة على
صحتنا وعلى البيئة. هذا، ولئن تغيرت أنماط
الإنتاج والاستهلاك، فإن الأطعمة لا تزال تكيف
تجاربنا العاطفية والثقافية، ويظل فن الطهي
ذلك الشيء الذي يربطنا إلى أنفسنا وإلى الآخرين،
وعلى نطاق أوسع، إلى الأحياء.



© Gulcin Ragiboglu / Shutterstock

أفريقيا). هذا الوضع مرتبط أساساً بتواصل الفقر، وباستمرار التضخم في أسعار المواد الغذائية، وتضاعف الأزمات المناخية والنزاعات بالخصوص. في الوقت ذاته، أدّى الاستهلاك المتزايد للمنتجات الدهنية والسكرية، إلى جانب انخفاض النشاط البدني، إلى زيادة الوزن والسمنة المفرطين الذين رُفعا من مخاطر الإصابة بأمراض من قبيل السكري من النوع 2، والقلب والأوعية الدموية، وبعض أنواع السرطان. وتشير التوقعات إلى أنه بحلول عام 2030، سيبلغ عدد المصابين بفرط السمنة في العالم أكثر من 1.2 مليار شخصاً.

كما إنّ التكلفة البيئية لمثل هذا النظام المنتج للأغذية مرتفعة حيث يُقدّر أنّ الزراعة وصناعة الأغذية على مستوى العالم مسؤولتان عن ثلث انبعاثات غاز الاحتباس الحراري المرتبط بالأنشطة البشرية. يضاف إلى ذلك تلوث المياه، واختفاء الملقحات، وانخفاض خصوبة التربة نتيجة الاستخدام المكثف للمنتجات الكيميائية، فضلاً عن التآكل الكبير للتنوع البيولوجي المزروع.

وأخيراً، على المستوى الاجتماعي والاقتصادي، ساهم التركيز العالي للشركات على امتداد السلسلة الغذائية في بعث مجموعات ذات مواقع مهيمنة تسببت في إضعاف استقلالية المزارعين وتدهور دخلهم.

ممارسات الاستهلاك الجديدة

في الوقت ذاته، أدّت التغيرات المجتمعية الكبرى إلى إعادة تشكّل علاقتنا بالتغذية حيث أصبحت القدرة الشرائية العامل الرئيسي في الحصول على الغذاء في المدن. ومن جهة أخرى، ونظراً لكون أماكن العمل تبعد في كثير من الأحيان عن أماكن السكن وأنّ وتيرة الحياة ما فتئت تتسارع، أصبح كسب الوقت والمعطى العملي من بين المعايير المهمة التي يُحسب بها مثل طلب الوجبات الجاهزة، وإنجاز مهام غذائية معينة عن طريق المناولة والتفويض، إلخ.

لم يسبق أن توفّر هذا القدر من الغذاء من حيث الكمية والجودة على مستوى العالم. وقد أمكن تحقيق هذا «الإنجاز» بفضل عمليات التصنيع التي أُدخلت على نظمنا الزراعية والغذائية في عدد من مناطق العالم منذ نهاية القرن التاسع عشر.

وفعلاً، فقد انتقلنا من نظام إنتاج يعتمد الشمس كمصدر رئيسي للطاقة إلى أنظمة تعتمد الاستخدام المكثف للموارد المعدنية غير المتجددة (الفحم في البداية ثم النفط والغاز) لتطوير المكننة، واستخدام المنتجات الاصطناعية من أسمدة، ومبيدات الأعشاب، ومبيدات الحشرات.

من جهته، اتّبع العرض الغذائي نسق التطورات التكنولوجية سواء تعلّق الأمر بالآلة التبريد (الثلاجة) (1858)، أو بمعالجة الأغذية بالأشعة (1905)، أو بالتجميد السريع (1929)، أو بالموجات الدقيقة (الميكرو) (1947)، أو بالتريش الفائق للحليب (1969). كما أنّ أتمتة العمل في مصانع الأغذية الزراعية قد مكّنت من الرّفْع في نسق إنتاج الأغذية المنمّطة. في نهاية القرن العشرين، اكتسب لاعب جديد سلطة متزايدة، ألا وهو التوزيع على نطاق واسع بعد أن انتصب في كل مكان تقريباً من العالم مع ظهور الطبقة الوسطى، ما أدّى إلى تعزيز النفاذ إلى الأغذية التي رُخص ثمنها في كثير من الأحيان. بيد أنّ أنظمة الأغذية الصناعية بيّنت محدوديتها في مواجهة رهانات الاستدامة مع كلّ ما يترتب عنها من آثار على الصحة والبيئة وكذلك على التفاوتات الاجتماعية والاقتصادية.

المنتجات الدهنية والسكرية

لئن لم يسبق أن عرفت الأغذية وفرة كالتّي تشهدها اليوم، فهي أبعد من أن تكون موزّعة بالتساوي بين الجميع. بحسب أحدث تقرير عن حالة الأمن الغذائي والتغذية في العالم، نشرته خمس وكالات تابعة للأمم المتحدة، لا يزال الجوع يطال حوالي 730 مليون شخص في عام 2023، أي واحد من كل أحد عشر شخصاً في العالم (وواحد من كل خمسة أشخاص في

لنأكل جيّداً حتّى نتعلّم جيّداً

الإصابة بمشاكل النمو المعرفي في مرحلة الكهولة.

لرفع هذه التحديات، يُوصي التقرير بضمن حصول الجميع على وجبات مغذية وتعزيز التثقيف الغذائي ووضع ضوابط أمام تسويق الأغذية غير الصحية للأطفال. كما يحثّ على تعزيز النظم الغذائية المستدامة والمراعية للتنوع البيولوجي من قبيل مبادرات «من المزرعة إلى المدرسة» Farm to School initiatives.

نقصان الوزن بسبب سوء التغذية. من جهة أخرى، تُبيّن الأبحاث أن التغذية المناسبة منذ مرحلة الطفولة المبكرة لها تأثير كبير على التطوّر المعرفي والتعلّم وحتى على الدّخل في المستقبل؛ إذ تشير دراسة التغذية ببربادوس Barbados Nutrition Study التي أجراها باحثون من كلية الطب بجامعة هارفارد في بربادوس على مدى عدّة عقود أنّ التعرّض إلى مرحلة سوء تغذية تتراوح بين المتوسطة والحادة في مرحلة الطفولة المبكرة من شأنه أن يزيد من مخاطر

يؤكد تقرير «لنتعلّم أن نأكل جيّداً» الذي نشره في مارس 2025 فريق تقرير اليونسكو العالمي لرصد التعليم وكلية لندن للصحة والطب الاستوائي على مدى ارتباط التغذية بالتعليم. وقد وُضع هذا التقرير في إطار التحالف العالمي للوجبات المدرسية الذي يضمّ حوالي 100 بلد، ويؤكد على ضرورة إدراج التربية الغذائية والنفاذ إلى وجبات مدرسية صحيّة في جدول الأعمال السياسي العالمي؛ حيث تفيد اليونيسف أنّ 148 مليون طفل دون سنّ الخامسة يعانون من قصور النمو والتطوّر، وأنّ 45 مليون طفل يعانون من

مدن اليونسكو المبدعة: الرّبط بين فنون الطّبخ في العالم

تتميّز المدن المبدعة في فنون الطّبخ لليونسكو، باعتبارها مراكز الثقافة الغذائية المحلية، بالتزامها بالحفاظ على التّقاليد المطبخيّة مع تكيفها مع فنّ الطهي الحديث. وقد كانت مدينة بوبايان Popayan في كولومبيا أول مدينة تنضمّ إلى الشّبكة سنة 2005. واليوم، تُعدّ شبكة المدن المبدعة 56 مدينة متميّزة في مجال فنون الطهي، وهي مُوزّعة على 43 دولة من بيليم Belém في البرازيل إلى بريدة في المملكة العربية السعودية، مروراً

بكوتشينغ Kuching في ماليزيا، وبرغن Bergen في النرويج. ولكلّ واحدة من هذه المدن لمستها الفريدة ضمن الشّبكة. للانضمام إلى الشّبكة، يُشترط في هذه المدن استيفائها عددا من المعايير من ضمنها أن تكون ثقافتها في فنّ الطّبخ ومجتمعها المطبخي متينين وحيويين. كما يُشترط حرصها على تمشين ممارساتها التّقليدية في هذا المجال مثل استخدام المكوّنات المحليّة في الطهي، إضافة إلى التزامها بتشجيع المنتجات المحليّة

المستدامة والحرص على احترام التّوّع البيولوجي في برامج مدارس الطّبخ، وأن تكون المدينة قد نظّمت العديد من المبادرات لاسيّما المهرجانات والنّدوات، والدّورات التدريبية، والحملات التّوعوية في هذا المجال.

هذا، وتُشجّع شبكة المدن المبدعة التّعاون وتبادل أفضل الممارسات بين المدن الأعضاء التي تجعل من الإبداع محرّكاً للتّمية الحضريّة المستدامة.

فالتّغذية تلعب دوراً أساسياً في علاقاتنا بأنفسنا أولاً حيث يثير الجسم المغدّي أسئلة تتعلّق بالصّحة، وكذلك بالعواطف والممّلات وبناء هويّاتنا الفردية والجماعية لأنّ الأكل فعل موضوعي بقدر ما هو رمزي إذ له تأثيره على صحّة المستهلك للطّعام وعلى الطّريقة التي يفرض بها نفسه في العالم.

والطّعام حاسم أيضاً في علاقاتنا بالآخرين ومن خلال الألفة والمودّة الذين يولّدهما الالتقاء حول المائدة وتقاسم الطّعام، وتوارث قواعد المائدة عبر الأجيال، والمعارف المتصلة بفنّ الطّبخ، وتمازج الثقافات الغذائية، إلخ. ففي تقاسم الطّعام وسيلة ربط بالآخرين إذ يخلق تناول نفس اللّحم علاقات مشتركة بحكم أنّ تمثّل طعام الجماعة هو، من الناحية الرّمزية، اندماج الذات في الجماعة. ويتدخّل الطّعام أيضاً في علاقاتنا الرّوحية بالعالم غير المرئية، حيث يلعب دوراً رئيسياً من خلال النذّر والقربان، مثلاً.

وأخيراً، فإنّ الأطعمة تُكيّف علاقاتنا بالمحيط الحيوي، وبالكائنات الحيّة الأخرى غير البشرية، وبعوالم الحيوان والنبات، وبالمشاهد الطبيعيّة التي تشكّلها الرّزاعة وكذلك بالكون الميكروبي بأكمله والذي تتشكّل منه تركيباتنا (النّبيت الجرثومي المعوي) ويلعب دوراً رئيسياً في تحويل طعامنا وحفظه (عن طريق التّخمير، مثلاً).

جميع هذه العلاقات التي نشأت في علاقة بالتّغذية تدعونا إلى النظر في أشكال الالتزام بالتّغيير نحو أنظمة غذائيّة أكثر استدامة وأكثر إسهاماً في صحّة الأفراد وسلامة النّظم البيئيّة، فضلاً عن العدالة والتّماسك الاجتماعيّ. إن الغذاء هو، فعلاً، معطى سياسياً لأنّ الطريقة التي نأكل بها وننتظم بها لأجل ذلك تحدّد العالم الذي نودّ العيش فيه. ■

كما أدّت حركات الهجرة الدّولية، ثمّ تأثير شبكات التّواصل الاجتماعي في الفترة الأخيرة، إلى إثراء الأساليب الغذائيّة بمنتجات وممارسات استهلاكية جديدة مثل الأكلات المكسيكية وأطباق جنوب شرق آسيا واليابان ولبنان التي انتشرت في بلدان عديدة، وأدخلت على بعض الأطباق «التّقليدية» تعديلات مثلاً هو الشّأن بالنسبة للتّاكو، والتّبولة، والبيتزا، على مدار رحلاتها.

وأخيراً، فإنّ أنماط الحياة المتّسمة بالفردانية أفضت إلى ظهور سلوكيّات غذائية جديدة مثل أنظمة الحميّة الغذائيّة على المقاس، والجلوس حول الوجبات دون تقاسم نفس الأكلة بالضرورة، والاعتناء الشّديد بالذات باتّباع نظام غذائيّ خصوصي مناسب للاحتياجات البيولوجية للشّخص، إلخ.

هذه التّطوّرات أدّت، بالإضافة إلى تصنيع أنظمتنا الرّزاعية والغذائيّة، إلى نشوء ظواهر مختلفة من التّباع، سواء كان اقتصادياً مع تكاثر الوسطاء بين المزارعين والمستهلكين؛ أو جغرافياً مع تباعد مناطق الإنتاج؛ أو معرفياً مع

فقدان الاتّصال بين سكان المدن والمزارعين، متسبّباً في قُصور في معرفة السّلسلة الغذائيّة. كما إنّ هذا التّباع حسّي أيضاً بمعنى أنّه بعد تعوّدنا على تقييم جودة الأطعمة عن طريق التذوّق أو الشّم أو اللّمس، أصبحنا نقيّمها على ضوء المعلومات المدوّنة على العبوات.

طريقة الوجود في العالم

يتعيّن أن نعمل اليوم على تقليص مختلف هذه المسافات من أجل استعادة علاقاتنا بالتّغذية، لاسيّما وأنّ الغذاء يمثّل، باعتباره «واقعا اجتماعيّاً شاملاً»، وسيلة أساسية في بناء علاقاتنا المختلفة بالعالم.



أثّرت شبكات التّواصل الاجتماعي على إثراء الأساليب الغذائيّة بمنتجات وممارسات استهلاكية جديدة

أي مستقبل لأطباقنا؟

لحوم مزروعة في المختبرات، حشرات، طحالب ميكروسكوبية... تلك عينة من بين عديد الطرق المستكشفة للعثور على مصادر البروتين القادرة على تلبية احتياجات ثمانية مليارات نسمة. لكنّ تقبل المستهلك لهذه الأغذية المبتكرة يتوقف على تجاوز عقبة رئيسية، ألا وهي النّفور من كلّ ما هو جديد.

لقد أنتجت إحدى الشركات مؤخرًا دجاجًا ولحومًا ومحار سان جاك وأسمًا مستخلصة من الهواء عن طريق مزج العناصر الموجودة في الهواء مع المستنبتات في عملية مماثلة لتلك المستخدمة في صناعة الجبن أو اللبن الزبادي حيث تُحصَد البروتينات المنتجة من هذه العملية وتُنقى وتُجفّف.

تابوهات غذائية

لكي تفرض هذه المنتجات المبتكرة نفسها، لا بدّ أن يتبنّاها المستهلكون. إلا أنّ لكلّ مجتمع تابوهات غذائية الخاصة به، مثل مسألة تناول الحشرات في البلدان الأوروبية، إذ لطالما ارتبطت هذه الحشرات بالنجاسة والأمراض واعتُبرت من الآفات التي تُدمّر المحاصيل.

غالبًا ما تُقابل الأغذية، قبل إدماجها في النظام الغذائي العام، بالخوف والريبة. تقول إيلانور بارنيت Eleanor Barnett المؤرخة في مجال التغذية بجامعة كارديف بويلز وصاحبة كتاب «بقايا الطعام: تاريخ هدر الطعام وحفظه» Leftovers: A History of Food Waste and Preservation: «جُلِبَت عدّة أطعمة جديدة من الأمريكيّين إلى أوروبا في بداية العصر الحديث بما في ذلك الطماطم والأناناس والشوكولاتة. وكان أن قوبل بعضها بالريبة والشك حيث كتب طبيب إيطالي في العام 1628 أنّ الطماطم من بين «الأشياء الغريبة والفضيعة» التي حاول بعض الناس تناولها». وتفسّر إيلانور بارنيت أنه أثناء الثورة الصناعية لئن أنقذت علبه المصبرات، المخترعة حديثًا، الأرواح، خاصة البحارة ضحية مرض

من الأوساط البيئية، مما يؤهلها لتكون مثالية للزراعة الصناعية.

الجينسغ وثاني أكسيد الكربون

بيد أنّ البحث عن بروتينات جديدة ليس سوى جزء من الجهود المبذولة لاستشراف غذاء الغد. تشير عالمة المستقبلات في مجال التغذية والمقيمة في لندن، مورغاين غاي Morgaine Gaye، إلى أن التوجّهات تسير أيضًا نحو تطوير أطعمة مصمّمة خصيصًا لتحقيق رفاهيتنا؛ تقول: «يتمثّل الأمر في مكونات وظيفيّة ننظر منها أن تُسهم في الحفاظ على صحتنا وحمايتنا من التقلّبات العاطفيّة» كما تشهد على ذلك الشعبية المتزايدة للمشروبات التي تحتوي على مكونات مثل الأشواغاندا ashwagandha أو الجينسغ الهندي أو المغنيسيوم أو الثيانين الذي هو حمض أميني موجود في الشاي.

ولعلّ أكثر ما يثير الدهشة أنّ ثاني أكسيد الكربون الموجود في الهواء يمكن تحويله إلى غذاء. والفكرة ليست جديدة إذ تعود إلى سبعينيّات القرن الماضي عندما سعت وكالة الفضاء الأمريكية «ناسا» إلى البحث عن طرق لضمان عدم نفاد مخزون البروتين لدى رواد الفضاء. ويُنتج الغذاء المستخلص من الهواء باستخدام تكنولوجيا تُحوّل ثاني أكسيد الكربون الموجود في الهواء إلى مواد مغذية، لاسيما البروتين، بواسطة التخمير الغازي والنشاط الميكروبي.

تقول المؤرّخة في مجال التغذية، آني غراي Annie Gray (المملكة المتحدة): «في الخمسينيات من القرن الماضي، تخيل العديد من كُتّاب الخيال العلمي شخصيات يكفيها الضّغط على زرّ ليظهر لها مكعّب صغير من البروتين». لكن هذه الحبوب السّحرية لم تجد أبدًا طريقها إلى أطباقنا.

أمّا اليوم، وبالنظر للتحدّيات المناخية والديموغرافية، فإنّ البحث في مجال الزراعات الغذائية بصدد استكشاف طرق جديدة لإطعام ثمانية مليارات نسمة حيث يعمل عدد متزايد من المزارع والمصانع والمختبرات على تطوير أغذية جديدة وأساليب إنتاج مبتكرة. كما يركّز العلماء والمنتجون اهتمامهم على صنع بروتينات بديلة تكون شهية ومغذية ومتاحة وأكثر استدامة من اللحوم الحمراء، وتخصّ أساسا الحشرات واللحوم المنتجة في المختبرات وبدائل الوجبات والطحالب الميكروسكوبية. تُنتج اللحوم المصنّعة في المختبرات من عينة من الخلايا الجذعية المأخوذة من حيوان حيّ، ثمّ تُوضّع هذه الخلايا مع المواد الغذائية في مفاعل حيوي يستنسخ بيئة التركيبة العضوية للحيوان حيث تتكاثر الخلايا لتتحوّل إلى عضلات ودهون ونسيج ضام (يربط بين أنسجة الجسم).

ثمّة، أيضًا، بديل ممكن آخر يتمثّل في الطحالب الميكروسكوبية مثل السبيرولينا والكولورلا الذين يمكن أن يتكوّنوا من خلية واحدة أو عدّة خلايا مرتبطة ببعضها البعض في بنية بسيطة تتكاثر لتشكّل كتلة حيوية وافرة وغنية بالمغذيات. ويمكن زراعتها في العديد



يمكن تحويل ثاني أكسيد الكربون الموجود في الهواء إلى غذاء

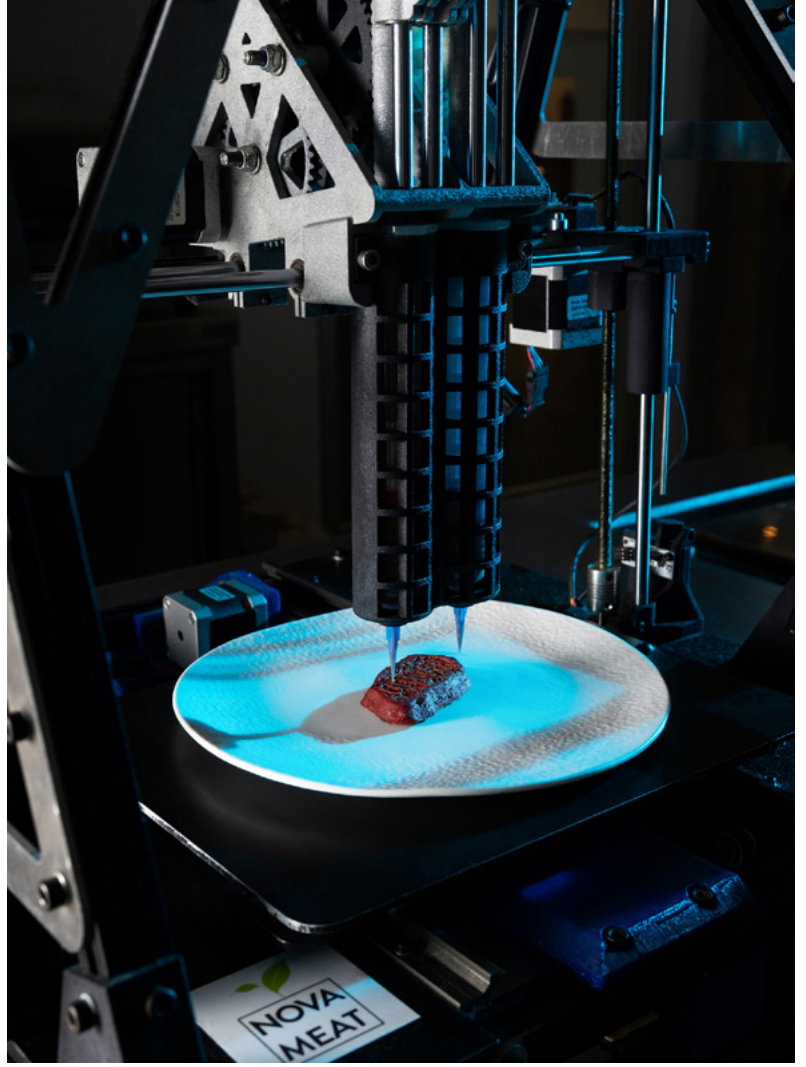
بها. لا أعتقد أنه سوف يمكننا مجرد التفكير في تناول اللحوم المزروعة في المختبرات بعد أن أطلقنا عليها تسمية «لحم فرانكنميت» (لحم فرانكشتاين).

كما إن كل ما نأكله مرتبط ارتباطاً وثيقاً بالمشاعر. تقول بينو بهذا الصدد: «معظم الأطعمة التي نحبها مرتبطة بالذكريات وكثير منها يحمل معه سرديات. لكن توقع سرديات عن الطحالب الميكروسكوبية أمر نادر...».

من جهة أخرى، ترى مورغان غاي أن اعتماد لغة مناسبة يسهم إلى حد كبير في إقناع الناس بتناول أطعمة جديدة. فلفظ «مختبر» مثلاً يسيء إلى اللحوم المزروعة في المختبرات في حين أن أغذية أخرى «غير طبيعية» وغير حاملة لهذا تسمية لا يطالها الشك. تقول غاي: «الناس لا يستسيغون فكرة أن يكون الطعام غير طبيعي ويرفضون أن يقوم الإنسان مقام الإله؛ لكن أليس العنب الخالي من البذور معدلاً وراثياً! وسماك سلمون قوس قزح من صنع الإنسان!»

كان أسلافنا محققين في ترددهم بشأن الأطعمة الجديدة إذ غالباً ما يرتبط رهاب الجديد (الخوف المرضي من أي شيء جديد) بالبحث عن السلامة. لكن مثل هذا التردد ليس له ما يُبرره لدى أشخاص يتوقّر لهم طعام صحي وآمن.

لا أحد بإمكانه التنبؤ على وجه اليقين بما سيكون عليه نظامنا الغذائي في العقود القادمة ولا بمدى تقبلنا للأشياء الجديدة. ولعلّ الشيء الوحيد المؤكّد، هو أننا سنستمر في توليد الاستهيمات حول طعام الغد؛ ذلك أن خيالنا ذاته لا يعرف الشبع. ■



منتج نباتي يحاكي شريحة لحم، مطبوعة بتقنية ثلاثية الأبعاد من قبل شركة نوفاميت Novameat الإسبانية.

هذا، وتزداد حظوظ تقبل الأطعمة الجديدة بقدر تشابهها مع الأطعمة التي نعرفها. توضح إيلانور بارنيت أن الطعام الهندي والشاي والقهوة والشوكولاتة صارت مقبولة في المملكة المتحدة لأنه وقع «أنجلزتها» (إضفاء الطابع الإنجليزي عليها): «في البداية، كانت الشوكولاتة تُطحن حتى تصبح مسحوقاً وتتخذ بالإضافة دقيق الذرة ثم تُخلط بالماء والفلفل الحار وتؤكل باردة، لكن عند وصولها إلى المملكة المتحدة تحولت إلى مشروب ساخن مثل الشاي والقهوة».

فرانكنميت (لحم فرانكشتاين)

يتجاوز الطعام وظيفته الغذائية إلى أخرى تمثيلية. تقول المؤرخة في مجال التغذية والباحثة في جامعة كاتانيا (إيطاليا)، أليساندرا بينو Alessandra Pino، في إشارة إلى التسمية التي غالباً ما تُطلقها الصحافة على اللحوم المزروعة في المختبرات: «عندما نتبنى مادة غذائية جديدة نتبنى معها نظام الإنتاج والدلالات المرتبطة

الأسفربوط المرتبط بنقص الفيتامينات، فإن هذا الاختراع قد أثار، رغماً عن ذلك، الحذر: «بالنسبة لعدد المواطنين، يتعلّق الأمر بتكنولوجيا مستقبلية مثيرة للقلق وتهدد الطرق التقليدية في التغذية وحفظ الطعام والمفترض فيها أنها أكثر سلامة وأفضل من ناحية القيمة الغذائية».

حمى الأناناس

كما إن طعاماً جديداً قد يكون مؤشراً اجتماعياً. تقول المؤرخة آني غراي: «يُعتبر الطعام عنصر هوية متصل بالانتماء الطبقي، فتناول مجموعة متنوعة من الأطعمة يدل على أن الشخص مثقف وكثير الترحال ومنفتح الذهن». كان الأناناس حكرًا على الأثرياء عندما ظهر لأول مرة في أوروبا، إلا أنه حظي بشعبية كبيرة لدى أولئك الراغبين في إظهار انتمائهم إلى الطبقات الأكثر حظوة. وتؤكد، من جهتها، إيلانور بارنيت: «أضحت الفاكهة رمزاً شائعاً للثراء والغرائبية لدرجة أن القرن الثامن عشر أصبح معروفًا «بجنون الأناناس».

اثنان من كبار الطهاة يجلسان إلى المائدة لخدمة قضية سامية

روح المسؤولية، والإبداع اللامحدود، والرغبة في تسخير فنون الطهي لصناعة عالم أكثر خضرة، تلك هي بعض الدوافع وراء عمل كبير الطهاة، ماورو كولاجريكو رئيس الطهاة في مطعم ميرازور Mirazur بمدينة مينتون (فرنسا)، ودانيال هوم، رئيس الطهاة في مطعم «إيليفن ماديسون بارك» Eleven Madison Park في نيويورك (الولايات المتحدة)، وكلاهما حائز على نجمة ميشلان. وباعتبارهما سفيري النوايا الحسنة لليونسكو، فهما يعملان على رفع مستوى الوعي العام بشأن التأثير الكبير الذي تخلفه اختياراتنا الغذائية على صحتنا وعلى صحة الكوكب.

المطاف، نريد أن نرفع مستوى الوعي بأنّ في اختيارنا لما نأكل اختيار للعالم الذي نودّ العيش فيه.

دانيال هوم: منذ عدّة سنوات وأنا أشاهد مشاكل نظامنا الغذائي، خاصة من حيث انخفاض الجودة ونقص بعض المكونات، لكن أعتقد أن وعيي قد نما حقًا خلال جائحة كوفيد-19، لاسيما فيما يتعلق بالطريقة التي يمكن بها لقطاع نشاطنا أن يكون له تأثير ملموس. فإغلاق مطعم «إيليفن ماديسون بارك» منحنا فرصة للتأمل وإعادة التفكير في قائمة أطعمتنا وتمنّينا للمطعم الذي نريد.

رغم أنني لست نباتيًا (ولا «ضدّ اللحم») في حياتي الشخصية أو في فلسفتي في الطهي، فأنا أعلم أن تربية الحيوانات بالطرق الصناعية تساهم بقسط هامّ في تغير المناخ وإفقار التنوع البيولوجي. هذا يعني أنّه على المجتمع أن يتكيف وأن يُعيد تحديد أولوياته في علاقته باللحوم. أعتبر، بشكل ما، أن مطاعم مثل «ميرازور» و«إيليفن ماديسون بارك» تفتح الطريق أمام فنّ الطهي الرّاقى الذي سيصبح معمّمًا -لذا تقع على عاتقنا مسؤولية الترويج لأفكارنا في صيغتها الأكثر تجذّرًا-. بالنسبة لنا، وجد هذا الخيار ترجمته في إنشاء قائمة أطعمة شهية مكوّنة حصريًا من النباتات.

باعتباركما من كبار الطهاة، كل بطريقته الخاصة، التزمنا بالترويج للممارسات الغذائية المستدامة، سواء تعلّق الأمر بالطبخ النباتي في مطعم «إيليفن ماديسون بارك» أو باستخدام المنتجات المحلية الموسمية في مطعم «ميرازور». كيف أدركتما التأثير المباشر لنظامنا الغذائي على حماية الكوكب؟

ماورو كولاجريكو: إنها مسألة منطق سليم. كل شيء يدلّ على أنّ نظامنا الغذائي له تأثير على كوكبنا وعلى صحتنا، سواء بالنسبة للزراعة أو للثروة الحيوانية أو لصيد الأسماك أو للصناعة أو للنفايات أو للتلوّث. يتعيّن علينا وحدنا، إذن، تغيير النموذج. فغذاؤنا ناقل قويّ يمكن أن يصبح جزءًا من الحلّ.

هذا ما نبنيّه في «ميرازور» حيث الالتزام المجتمعي قويّ للغاية بفضل فنّ طهي أكثر دائرية، إذ توفّق مطبخنا، في ظرف عشرينين من الزمن، في تحويل المطعم إلى مشروع زراعي على صلة مباشرة بالأرض ومنخرط في الحفاظ على تنوّع الأصناف

المحلية المعرّض بعضها لخطر الانقراض. لم نعد نستخدم البلاستيك أحادي الاستخدام، مما أدّى إلى تغيير طريقة عملنا بالكامل. وفي نهاية

د

في اختيارنا لما
نأكل اختيار للعالم
الذي نودّ
العيش فيه



▼ ماورو كولاجريكو ودانيال هوم، بمناسبة تنظيمهما عشاءً عموميًا، في يناير، 2025، في مطعم «إلفين ماديسون بارك» Eleven Madison Park بمدينة نيويورك للترويج لممارسات الغذاء المستدامة.

هل هناك تتطوّر في الوعي بهذه المسألة؟ ما الذي يُمكن فعله لتعزيز التّثقيف بشأن التّغذية المسؤولة؟

ماورو كولاجريكو: إنّ العقلية تتطوّر وأصبح من الواضح، أكثر من أيّ وقت مضى، أننا بحاجة إلى تبني سلوكيات غذائية أكثر مسؤولية. ولعلّ الصّعوبة الحقيقيّة تكمن في إشراك جميع أصحاب المصلحة في سلسلة

القيمة وتجاوز المصالح الاقتصاديّة الفرديّة. باعتبارنا طهاة رئيسيّين، فإن دورنا هو التّثقيف والتّدريب والإعلام بكل الطّرق الممكنة - سواء تعلّق الأمر بالأطفال أو بالطّهاة الشّبّان أو بالحرفاء أو بالشّركاء أو بالمؤسّسات، إلخ. لقد أصبح كبار الطّهاة اليوم شخصيات رئيسية، ويجب علينا أن نكون قدوة حتى يفهم المواطنون عواقب اختياراتنا الغذائيّة. نحن بحاجة إلى التّواصل بشأن الموسميّة وطرق الإنتاج المختلفة وبشكل عام حول الحاجة

في العديد من أنحاء العالم، يتناول الناس الطعام بطريقة مسؤولة منذ آلاف السنين من خلال الممارسات الزراعية المتجددة والمأكولات المكونة أساساً من النباتات. لذلك أعتقد أنه من المهم دمج هذه الثقافات الغذائية في بيداغوجية التغذية.

من المهم التجديد واكتشاف مكونات وتقنيات جديدة (مثل تخمير الطحالب الميكروسكوبية للحصول على زيت الطهي)، لكنني وجدت الكثير من الإلهام في رحلاتي الأخيرة إلى اليونان والهند واليابان، حيث تتشكل أساسيات الطهي وفق معطيات البيئة المحلية.

هل يمكن أن تكون الحملات عبر وسائل التواصل الاجتماعي وسيلة لرفع مستوى الوعي؟

ماورو كولاجريكو: أعتقد أن الكثير من الأشياء قد تغيرت بالفعل بفضل وسائل التواصل الاجتماعي. إنها الطريقة الأكثر سهولة للنفاذ إلى جمهور واسع حيث يوفر استخدامها للترويج للأكل المسؤول فرصة عظيمة. فالسؤال الحقيقي إذن هو كيف يمكن أن نجعل رسالتنا أكثر تأثيراً حتى نشجع على نحو إيجابي جيلاً غالباً ما يقع إغراقه بالمعلومات المتضاربة.

دانيال هوم: بدون شك. سواء أحببنا ذلك أم كرهنا، فهي الطريقة التي يحصل بها معظم الناس على معلوماتهم اليوم. كلما بيّنا أن الأكل المسؤول لذيق وسهل التحضير وأنه جزء من حياتنا كطهارة، كلما اتخذ الأشخاص الآخرون خيارات إيجابية في حياتهم.

في يناير الماضي، شاركتما في تنظيم عشاء عمومي تضمن أطباقاً نباتية. ما هو الهدف من هذه المبادرة؟

ماورو كولاجريكو: لقد كنّا، أنا ودانيال، نرغب في العمل معاً من جديد منذ فترة طويلة. إنه صديق قديم ونحن نتشارك التزاماً عميقاً بممارسات غذائية أكثر مسؤولية. أنا معجب بعمله، ونعمل معاً لنبيّن أن هناك دائماً طرقاً أخرى لإطعام الكوكب على نحو أفضل. كانت الفكرة وراء هذه الوجبات هي التأكيد على أن التنوع البيولوجي يبدأ من أطباقنا!

دانيال هوم: أنا وماورو نتشارك الكثير من الفلسفات الطهوية، وأنا أستلهم من كل ما يُنجزه ماورو في مطعم ميرانزور. لقد اتبعت مطعماًنا

إلى استهلاك أكثر مسؤولية؛ خاصة وأن التطور أسهل مما يبدو. على سبيل المثال، يمكننا تعليم الأطفال أشياء تخص نضارة المكونات الغذائية ونضجها عن طريق مشاركتهم الطهي في المنزل. هذا النقل الثقافي مهم جداً. يجب أن يظل الطبخ إرثاً ثقافياً ينتقل من جيل إلى جيل حتى يصبح الجميع مستهلكين مطلّعين.

هذا هو، تحديدًا، البرنامج التعليمي الذي نحن بصدد وضعه تبعاً للنداء التي أطلقته في مؤتمر كالي (كولومبيا) المنعقد في الخريف الماضي بشأن التنوع البيولوجي (COP 16) -لدمج الأجيال الشابة طوال فترة دراستها حتى تتمكن من اتخاذ خيارات مستنيرة-. ونحن حالياً بصدد إطلاق برنامج تجريبي، «بذور المستقبل»، بالتعاون مع برنامج الإنسان والمحيط الحيوي التابع لليونسكو، لتزويد المدارس والمؤسسات التعليمية بالأدوات اللازمة لتحقيق هذا الهدف.

د

كلما بيّنا أن تناول الطعام المسؤول أمر سهل التحضير، كلما اتخذ الآخرون خيارات إيجابية

دانيال هوم: لا شك أن التغذية المسؤولة أصبحت موضوعاً للنقاش لكن الطريق لا يزال طويلاً. لا أعلم السبب، لكن ما نأكله وكيف نأكله أصبح أمراً ميسراً على نحو غريب وخصوصاً المناقشات حول الطبخ النباتي. إذا أردنا أن نحقق التقدم، يتعين علينا أن نتعامل مع المشاكل والحلول باعتبارها عالمية لأنها كذلك. لكل شخص الحق في التغذية الصحية، والجميع سوف يكون عرضة لتأثيرات التغير المناخي. إن الخطوات اليومية التي يمكننا اتخاذها بسيطة للغاية، وهذه التغييرات الصغيرة يمكن أن يكون لها تأثير كبير سواء كان تعلق الأمر بتناول وجبة نباتية واحدة يوميًا، أو دمج المزيد من المكونات الموسمية في أطباقنا، أو شراء المنتجات المحلية.

© Ye Fan



▼ دانيال هوم في لقاء مع الطلاب في محمية شامبلين-أديرونداك Champlain-Adirondack للمحيط الحيوي التابعة لليونسكو في شمال شرق الولايات المتحدة، لتحسيسهم بممارسات الغذاء المستدامة.

▼ ماورو كولاجريكو في حديقة مطعمه «ميرازور» Mirazur، في جنوب فرنسا.



© Matteo Carassale

مسارات متوازية في كثير من النواحي، ويبدو أن شهر يناير هو الوقت المثالي لجمعهما معًا. في العام الماضي، كان لي شرف الانضمام إلى ماورو بصفتي سفيرًا للنوايا الحسنة لليونسكو وكان هذا التعاون بمثابة فرصة لتسليط الضوء على مهمة اليونسكو وعلى الإمكانيات المذهلة التي يتمتع بها فن الطهي القائم على النباتات.

ماورو كولاجريكو، كنتم جزءًا من وفد اليونسكو إلى المؤتمر السادس عشر للأطراف في اتفاقية الأمم المتحدة للتنوع البيولوجي COP16 المنعقد في كولومبيا في أكتوبر 2024. ما هي الدروس الرئيسية التي استخلصتموها من هذه التجربة؟

لقد كان مؤتمر الأطراف السادس عشر تجربة رائعة ومفيدة للغاية! قمنا بتنظيم عشاء مسؤول للتأسيس بأهمية الحفاظ على التنوع البيولوجي والتراث المطبخ المحلي. تناولت الكلمة في اليوم العالمي للتغذية لأؤكد من جديد على أن فن الطهي الملتزم باحترام البيئة باستطاعته أن يطعم عددًا متزايدًا من السكان دون استنزاف الكوكب. فإذا ما غيرنا الطريقة التي ننتج بها طعامنا، تتغير معها أنظمتنا الغذائية، ومجتمعنا، وفي نهاية المطاف، قيمنا.

وقد أتاحت لي هذه المنصة الاستثنائية إطلاق نداء من أجل اتخاذ إجراءات ملموسة لإنشاء برنامج تربوي عالمي، «بذور المستقبل»، الذي سبق أن أتيت على ذكره، بالتعاون مع محمية اليونسكو للمحيط الحيوي الموجودة في فرنسا قصد توسيعها على نطاق دولي. ونأمل أن يساهم هذا البرنامج في تعزيز التنوع الزراعي، والمنتجات المحلية والموسمية، والزراعة المتجددة، ومصايد الأسماك المستدامة، والتنوعية بشأن هدر الغذاء، واستخدام البلاستيك في المدارس من خلال سلسلة من الأدوات البيداغوجية وورش العمل والأنشطة العملية. فعندما نوّقر للأطفال إمكانية اتخاذ خيارات غذائية أفضل كل يوم، نحولهم إلى حماة التنوع البيولوجي وحرّاسه.

دانييل هوم، أنتم أطلقتكم مبادرة «إعادة التفكير في الغذاء» Rethink Food، وهي مبادرة تؤمن توزيع الوجبات الغذائية على المحرومين في مدينة نيويورك. كيف يمكننا، على نطاق أوسع، مكافحة انعدام الأمن الغذائي؟

هذا سؤال بحر، والحدود المترتبة عنه تتطلب استحضار عدد كبير من العناصر المتقاطعة. على إن بعض المجالات، التي أعتبرها الأكثر أهمية، تتمثل في تشجيع الزراعة المستدامة، ودعم الاقتصادات الزراعية المحلية، والحفاظ على التنوع البيولوجي وعلى الممارسات الثقافية التقليدية. ذلك ما جعلني أشعر بقدر كبير من الإلهام في عملي مع اليونسكو ومع برنامج الإنسان والمحيط الحيوي: فمن أجل إطعام العالم، يتعين علينا مساعدة الناس على زراعة الأغذية وبيع صناعات متناغمة مع بيئتهم المحلية.

باعتباركما سفيرين للنوايا الحسنة، كيف ترون مشاركتكما المستقبلية مع اليونسكو؟

ماورو كولاجريكو: يشرفني كثيرًا أن أتولى منصب سفير اليونسكو للنوايا الحسنة في مجال التنوع البيولوجي، وهو ما يحفز فيّ الأمل ويمدني بالطاقة.

بالتعاون مع Relais & Châteaux، وهي جمعية الضيافة والنزل العالمية التي أتولى منصب نائب الرئيس فيها، التزمنا بتحقيق 12 هدفًا من أهداف التنمية المستدامة بالشراكة مع اليونسكو. ونعمل أيضًا على تطوير برنامج تجريبي لتحويل طهاة رئيسيين من شبكتنا إلى حماة للتنوع البيولوجي المحلي من خلال الترويج لمحميات المحيط الحيوي الأقرب منهم. وأخيرًا، على بُعد بضعة كيلومترات من مطعمي ميرازور، في مدينة سوسبيل جنوب فرنسا، نعمل على مشروع طموح يجمع بين التغذية والزراعة والتعليم.

إنّ المشاركة في هذه المبادرة تجعلني أؤمن بمستقبل أفضل لكوكبنا وأطفالنا.

دانيال هوم: بصفتي سفير اليونسكو للنوايا الحسنة للتثقيف الغذائي، التزمت مؤخرًا بالترويج لتقرير اليونسكو العالمي لرصد التعليم الصادر في مارس 2025، والذي يتناول مسألة التغذية.

أنتطلع إلى زيارة مواقع المحيط الحيوي الأخرى ومواقع التراث العالمي لليونسكو وتسليط الضوء عليها. كما أأمل أن أكتسب المزيد من المعارف بشأن تأثير اختياراتنا الغذائية اليومية وكيف يمكنها الحفاظ على التنوع البيولوجي، والحد من تغير المناخ، والمساهمة في الحفاظ على التقاليد الثقافية التي لا تقدر بثمن، وتقاسم هذه التجربة مع الجميع.

كما يسعدني أن أشارك في مشروع «أطلس الأغذية الدولي» التابع لليونسكو، والذي يبرز الروابط الأساسية بين الغذاء والتراث الثقافي غير المادي.

ماورو وأنا ندعم جهود اليونسكو في مجال الاتصال حول التنوع البيولوجي ونأمل أن نشارك في قمة المناخ المقبلة التي ستعقد في بيليم Belém بالبرازيل في شهر نوفمبر 2025.

وأخيرًا، سأنشر كتابًا موجهًا للأطفال بعنوان «حلم دانيال» Daniel's Dream، لأنني حريص على نقل شغفي وقيمي إلى كهول الغد. ■

تشيلي، البلد الرائد في فرض ملصقات تحذيرية على الأغذية

تواجه تشيلي معدلات سمنة من بين الأعلى في العالم، لذلك كانت أول بلد يسنّ قانوناً يجبر على وضع ملصقات تحذيرية على الأغذية المحتوية على نسب عالية من المكونات الضارة بالصحة.

أماكن غير بارزة على أغلفة العلب والعبوات. وقد دفعت الخشية من تبعات نظام غير مسبوق في أي مكان من العالم إلى اعتماد المؤسسات حجة المسؤولية الفردية في الخيارات الغذائية. لكن مشروع القانون كان مستنداً إلى أسس تقنية متينة ومدعومة بدراسات علمية. وفي الأخير، كان التنازل الوحيد الذي قُدّم للقطاع هو منحه مهلة أطول من خلال تنفيذ القانون على مراحل ثلاث.

واليوم، يقضي القانون رقم 20.606 بوضع إشعار بارز على غلاف العبوة يحذّر من تجاوز الحدود القصوى المحددة لمكونات معينة. كما يحظر الإعلان عن هذه المنتجات للأطفال دون سن 14 عاماً، وهو إجراء أُنْذِي إلى إنهاء تسويق بعض المنتجات في تشيلي.

إنّ استهداف المنتجات الموجهة إلى صغار السن أمر بالغ الأهمية نظراً لأنّ حاسة الذوق تنمو في مرحلة الطفولة. تقول نائبة وزير الصحة في تشيلي أندريا ألباغي Andrea Albagli إنّ استهلاك منتجات عالية الإشباع بالدهون أو السكريات «كفيل بتغيير نمط السلوك الاستهلاكي في سنّ مبكرة ممّا يصعب تصحيحه لاحقاً».

أما العنصر الثالث من هذا التشريع فيتعلّق بالبيئة المدرسية؛ حيث يُحظرُ البيع أو التّوصيل المجاني للأغذية الحاملة للملصقات تشير إلى وجود موادّ ضارة في المدارس. وهو حظر يجب أن ينطبق كذلك على برنامج الأغذية المدرسية التي توزّعها الدولة.

في بداية العشرية الأولى من القرن الحادي والعشرين.

وقد قوبل المقترح الأول للقانون في العام 2006 بمعارضة قطاع صناعات الأغذية الزراعية ثمّ تلا ذلك مسار تشاوري طويل شمل جميع الفاعلين المعيّنين لإتاحة الفرصة للجميع لإبداء رأيه. واستمرّت المناقشات لعدة سنوات قبل التّصويت على المشروع سنة 2012.



ملصقات سداسية الشكل ذات لون أسود رابع تحذّر من المكونات الضارة

قلق القطاع الصناعي

نُظِمَتْ طوال هذه العملية مناقشات شارك فيها خبراء دوليون ومجموعات عمل وأكاديميون ومراكز أبحاث بهدف التوصل إلى توافق في الآراء. وفي كلّ مرحلة من هذه المراحل، أصّر قطاع الصناعات الزراعيّة الغذائيّة على ضرورة القبول الطّوعي بالملصقات التحذيرية، وضبط شروط أكثر تسامحاً بالنسبة للمنتجات التي تحتوي مواد ضارة، والحرص على وضع الملصقات في

«غني بالدهون المشبعة»، «غني بالصوديوم»، «غني بالسكر»، «سعرات حرارية عالية»... ذلك ما تُنبّه إليه الملصقات، سداسية الشكل وذات اللون الأسود الرّادع، على غلاف المنتجات الغذائية التشيلية بغاية التحذير من احتمال وجود مكونات تعتبر مضرّة بالصّحة. تشيلي هي أول دولة تفرض هذا النّوع من الملصقات بفضل تشريع رياديّ ألهم دولاً أخرى مثل بيرو والمكسيك والأرجنتين وإسرائيل.

كما يحظر القانون أيضاً كلّ إشهار موجه للأطفال دون سن 14 عاماً للمنتجات الحاملة لهذه الشعارات التحذيرية وتمنع كذلك بعض الممارسات التجارية مثل تقديم الهدايا، وتنظيم المسابقات والعروض الترويجية، وتوظيف الشخصيات، وترويج الملصقات الإشهارية أو غيرها من الممارسات الدعاوية التي تستهدف الأطفال، إضافة إلى منع البيع في المدارس أو التّوصيل المجاني للأغذية الحاملة لتلك العلامات.

بدايات صعبة

تعاني تشيلي من معدلات سمنة وفراط الوزن هي من بين الأعلى في العالم حيث بلغت نسبة المعنّين بهذه الظاهرة 78% من البالغين في البلاد في العام 2022، وذلك مقارنة بـ 60% في جميع أنحاء العالم و67% في القارّة الأمريكيّة وفقاً لأرقام منظّمة الصحة العالمية.

هكذا أصدرت البلاد القانون رقم 20.606 بشأن التركيبة الغذائية للأغذية وإشهارها

نقلة نوعية

تؤكد كاميليا كورفالان Camila Corvalán الباحثة في المعهد الوطني للتغذية والتكنولوجيا الغذائية Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos في سانتياغو في تشيلي أن قانون وضع الملصقات الغذائية قد قاد إلى «نقلة نوعية».

وتضيف [كورفالان] قائلة: «لقد ثبت لأول مرة أن المسؤولية لا تقع على عاتق الأفراد بل على البيئة المحيطة بهم. وهذا التغيير في الخطاب يفتح الطريق أمام مقاربة جديدة وبالغة الأهمية لسياسة التغذية العامة».

في الأثناء، أضحى جزء من المستهلكين على دراية بالشعار وتعلموا كيفية استخدامه. يقول روبرتو، وهو أب لطفل مراهق إبان مغادرته أحد المتاجر الكبرى في منطقة نونيو في سانتياغو في تشيلي: «أحاول عند التسوق أن أختار المنتج الذي يحتوي على أقل عدد من التحذيرات». وتتفق معه سيلفيا خارج نفس المتجر قائلة: «الملصقات مفيدة جداً، إذ يهمني ألا تحتوي المنتجات على دهون مشبعة خاصة عندما يتعلق الأمر بغذاء ابنتي».

تشير العديد من الدراسات إلى حدوث تغيير في النظام الغذائي التشيلي؛ وتوضح كاميليا كورفالان ذلك بالقول: «نحن نلاحظ تقلصاً

في عدد الأطعمة الخاضعة للترتيب. إن حجم التحول كبير، وهو أكبر بكثير مما حققته السياسات الأخرى». لقد صارت المنتجات الموجودة على الرفوف بالمتاجر الكبرى في العموم منخفضة الملح والسكر والدهون.



يُمنع في

المدارس بيع

الأغذية الحاملة

لملصقات تحذر

من وجود مواد

ضارة

لأن يتم اليوم احترام القانون إلى حد كبير بما يُعد انتصاراً لصحة المستهلك، فإن هذا القانون لم يعد يغطي المواد المضافة الجديدة المستخدمة في الأغذية التي تباع في المتاجر الكبرى؛ إذ نلاحظ تزايد استخدام المُحليات الاصطناعية منخفضة

السعرات الحرارية إلى جانب مضافات كيميائية أخرى تهدف إلى تحسين نكهة الأطعمة أو لونها أو ثباتها أو استدامتها.

تؤكد الدكتورة كورفالان أن «استخدام هذه المنتجات مصرح به عموماً بيد أن السؤال المطروح الآن عما إذا كان لهذه المنتجات مضاعفات قد تتسبب في اضطرابات أيضية métaboliques على المدى المتوسط أو الطويل». وتعترف أندريا ألباغي قائلة: «هذا بالفعل مصدر قلق، لذا يجب إعادة صياغة الإجراءات التنظيمية السارية حالياً».

في العام 2025 يدخل تطبيق هذا القانون عامه التاسع في تشيلي. ورغم عدم وجود دليل علمي، في هذه المرحلة من تطبيقه من حيث تأثيره في الحد من معدلات السمنة، إلا أنه نجح فعلياً في توعية المستهلكين بأضرار بعض المواد المضافة الموجودة في المتلجات والحساء سريع التحضير؛ وذلك في حد ذاته إنجاز كبير. ■



serprix.com

© سيلفي سربيكس لفائدة رسالة اليونسكو

الغذاء والتراث غير المادي: علاقة تنضح نكهة

حوالي خمسين طريقة طهي تقليدية أُدرجت في قائمة اليونسكو للتراث الثقافي غير المادي.

دفاعا عن النماذج الغذائية المستدامة

تعمل اليونسكو من خلال شبكاتها وبرامجها المختلفة على تعزيز نظم الإنتاج الغذائي المستدام لا سيما من خلال دعم التنوع البيولوجي والحفاظ على المعارف التقليدية في إدارة المشاهد الطبيعية.

ولقد أُدرجت العديد من المشاهد الزراعية الرعوية في قائمة التراث العالمي. وسواء كانت هذه المواقع مصطبات زراعة الأرز أو بساتين إنتاج النّبيذ أو مراعي أو مواقع حصاد، فهي ضرورية لمعيشة السّكان المحليين وحصولهم على مياه الشرب والغذاء. هكذا يؤمن المشهد الطبيعي الثقافي في مقاطعة بالي بإندونيسيا، نظام الري التقليدي «سوباك» Subak، المدرج في قائمة اليونسكو للتراث العالمي في العام 2012، إنتاجا وفيرا للأرز بفضل الممارسات الزراعية الديمقراطية القائمة على المساواة.

وتدعم اليونسكو أيضا الحفاظ على التنوع البيولوجي والتنمية المستدامة من خلال 213 حديقة جيولوجية عالمية منتشرة حول العالم وبرنامج الإنسان والمحيط الحيوي الذي أطلقته في العام 1971. وتتألف شبكة اليونسكو العالمية لمحميات المحيط الحيوي حاليا من 759 محمية تُستخدم كمناطق تعليمية في مجال التنمية المستدامة. كما تم إطلاق مشروع نموذجي في صيف العام 2024 لتعزيز الإدارة المستدامة للتربة والمشاهد الطبيعية لمنع التدهور السريع للتربة -التي توفر ما بين 95 و98% من الإمدادات الغذائية في العالم-.

وإضافة إلى إرساء «مؤشر عالمي لسلامة التربة»، فإن الهدف هو إنشاء تقييم للإدارة المستدامة للتربة والمشاهد الطبيعية في حوالي عشر محميات للمحيط الحيوي.

أبدا، لم يكن الرّغيف (خبز الباقيت) الفرنسي مدرجاً في قائمة التراث غير المادي، ولا الكسكس أيضا ولا حتى بيتزا نابولي، خلافا لما يُنشر على الإنترنت أو على شبكات التواصل الاجتماعي. فما يميّز قوائم التراث الثقافي غير المادي للبشرية ليس الأطلاق في حدّ ذاتها بل الممارسات الثقافية المتوارثة جيلا عن جيل والتي يرتبط الكثير منها بالطعام والشّراب. كما أنّ الأمر لا يتعلّق بمنتجات ما، وإنما بطرق زراعتها وإعدادها واستهلاكها.

تقول فوميكو أوهيناتا Fumiko Ohinata، أمينة اتفاقية اليونسكو لصون التراث الثقافي غير المادي: «تمثّل ممارسات الطهي التقليدية، سواء المرتبطة منها بالحياة اليومية أو بالمناسبات الخاصة مثل الطّقوس أو الاحتفاليّات، جزءاً مهماً من التراث غير المادي في جميع أنحاء العالم». وتضيف: «يمكن اعتبار قوائم الاتفاقية بمثابة كتاب وصفات نتشارك فيه كل شيء بدءاً بالمقبلات ومختلف أنواع الأطباق والمشروبات والمخبوزات ووصولاً إلى الحلويات... لقد أُدرج في القائمة، إلى حدّ اليوم، ما لا يقلّ عن الخمسين ممارسة في مجال الطهي، ثمانية منها متعدّدة الجنسيات».

تحتلّ ممارسات الطهي مكانة متزايدة الأهمية في قوائم التراث غير المادي وتشمل عناصر مثل فنّ صانع البيتزا النابوليتاني Pizzaiuolo، والمهارات الحرفيّة في صناعة رغيف الباقيت الفرنسي والثقافة ذات الصّلة، والتقاليد المرتبطة بإنتاج واستهلاك الكسكس الذي تشترك فيه الجزائر والمغرب

وموريتانيا وتونس وليبيا. كما تشمل النّظام الغذائي المتوسطي (قبرص وكرواتيا واليونان وإسبانيا وإيطاليا والمغرب والبرتغال)، وفنّ

الطبخ المكسيكي التقليدي، وإعداد واستهلاك السيفيتشي البيروفي (وهي وصفة أسماك نيئة مُتبّلة)، وحساء جومو التقليدي الهايتي.





▼ في العام 2020، أُدرجت المعارف، والمهارات، والممارسات المتصلة بتحضير الكسكس واستهلاكه في قائمة اليونسكو التمثيلية للثقافة غير المادية للبشرية.



إعداد «توميوم كونغ»
tomyum-kung
وهو حساء
الجمبري التايلاندي
التقليدي، في
أيوثايا، شمال
بانكوك.
أدرج «التوميوم
كونغ» في القائمة
التمثيلية للتراث
الثقافي غير المادي
للبنشيرة في عام
2024.

© جينغتونغ ماهابورنبايسون / Gingthong Mahapornpaisan / قسم الترويج للثقافة، تايلاند، 2019

٢٢

مورد للتنمية

تقوم العديد من ممارسات الطهي على احترام تعاقب المواسم واستخدام المنتجات المحلية

علاوة على بُعدها الثقافي، تشترك هذه الممارسات في كونها تشجّع على اتباع نظام غذائي متنوّع يراعي النظم الإيكولوجية ويحفظ التنوّع البيولوجي الجيني. يقول بيير لويجي بيتريلو Pier Luigi Petrillo مدير كرسي اليونسكو للتراث الثقافي غير المادي في جامعة أونيتلما سابيانزا في روما (إيطاليا): «تقوم العديد من ممارسات الطهي على احترام تعاقب المواسم واستخدام المنتجات المحلية وإعادة تدوير بقايا الطعام. كما تمثّل فرصاً للتبادل والنقاش والحوار بما يعزّز التماسك الاجتماعي».

وتُظهر دراسة أنجزها هذا الكرسي بين 2018 و2023 أنّه تَبَعاً لإدراج فنّ ومهارة صانع البيتزا النابوليّة Pizzaiuolo في القائمة التمثيلية للتراث الثقافي غير المادي، ارتفع عدد الدورات التدريبية في صنع البيتزا بنسبة 65.3%، كما ارتفع عدد المدارس المعتمدة بنسبة 33.5% (85% منها خارج إيطاليا). من جهته، يرى لويس بينيتو غارسيا Luis Benito García أستاذ التاريخ المعاصر

وتسليط الضوء على روابطها بالتنمية المستدامة من خلال مشاركة أمثلة على صون هذا التراث متأثرة من الجماعات المحلية والبلدان من جميع أنحاء العالم. ومن المقرر إتمامه بحلول نهاية العام 2026.

يلخص عالم الأنثروبولوجيا ميغيل هيرنانديز Miguel Hernández الأمر بقوله: «تجمع ممارسات الطهي بين التاريخ والذاكرة والتدبير البيئي والتبادل الثقافي والاقتصاد والأدوار الجندرية والأذواق الخاصة، مما يتيح لنا التفكير في التراث الثقافي غير المادي كمورد للتنمية يمكن أن يُكسب المجتمعات قدرة على الصمود في مواجهة تحديات العولمة وتغيّر المناخ».

في جامعة أوفيدو (إسبانيا) أن إدراج ثقافة عصير التفاح الأسبورية في القائمة التمثيلية من شأنه أن «يشجّع على إدماجها في جميع مستويات التعليم. كما أنّ ارتباطها بقطاع إنتاجي من شأنه أن يُيسّر تطويرها من خلال زراعة أشجار التفاح التي يمكن أن تجذب فئة الشباب إلى الريف وأن تحمي صناعة حرفية وعائلية مستدامة».

تعمل اليونسكو، حالياً، سعياً منها إلى المضي قدماً في هذا المجال، على إعداد أطلس دولي للتراث الغذائي، ومنصة رقمية لحمايته وتعزيزه ونقله إلى الأجيال القادمة. ويهدف هذا المشروع الممول من المملكة العربية السعودية إلى إبراز تنوّع الممارسات الغذائية باعتبارها تراثاً حياً،

في كندا، وصفات الأطعمة الأصلية تتكيف مع الأذواق الراهنة

تعمل المشاريع التي تقودها مجتمعات الأمم الأولى على إحياء الممارسات ووصفات الأطعمة القديمة التي تحترم البُعد المقدس للتغذية وتراعي الاستدامة. ذلك هو الحال بالخصوص عند مي'كماك Mi'kmaq في نوفا سكوتشا (سكوتلاند الجديدة).

والمناسب ثقافياً والمنجج بأساليب بيئية ومستدامة، كما تدافع عن حقهم في تحديد أنظمتهم الغذائية والزراعية. غير أن كندا فقدت، منذ الاستعمار، الكثير من معارفها ومن لغات الأجداد. أجرى باميديلي أديكوني Bamidele Adekunle، الباحث في جامعة جيلف بأونتاريو، دراسة حول مسألة حصول السكان الأصليين في المناطق الحضرية على أغذيتهم الأصلية، وتوصل إلى تحديد عدد من العوامل المتسببة في اختفاء السيادة الغذائية للسكان الأصليين من بينها الهجرة، والرأسمالية، وقلة ثقة السكان الأصليين في كفاءاتهم.

يقول أديكوني: «ترتبط السيادة الغذائية بالصحة، وبالطقوس، وبالشعور بالانتماء، وبمفهوم المجتمع. وعندما تصبح التغذية مُعرّضة للخطر، يُفقد كل هذا». في غياب الغذاء التقليدي، يتجه السكان الأصليون إلى الأغذية الصناعية. «ولعلّ إحدى الوسائل الممكنة للحصول على الأغذية التقليدية في المدن تتمثل في مساعدة المجتمعات المحلية على زراعة المواد الغذائية الأصلية في حدائقها الخاصة أو تعويد الأجيال الشابة على الممارسات القديمة».

حارس بذور الموهاوك

تشتهر مجتمعات الأمم الأولى بخبرتها في الجمع بين النباتات التي تزرعها مزدوجة مما يُعطي

تعلّم جوف من والده تقنيات جمع الطعام من الطبيعة. ابنه البالغ من العمر ست سنوات يلعب في الثلج مُستعملاً ما حفظه عن والده من معارف ولغة، ويساعده، أحياناً، في نصب الفخاخ. لكن جوف يأسف لكون هذه المعارف بصدد الضياع داخل جماعته: «نسبة الفقر بين السكان الأصليين تفوق المعدل الوطني، ويعود ذلك أساساً إلى أننا لم نعد نعرف كيف نستخدم الأرض». واليوم تقام مشاريع صلب هذه الجماعات في مختلف أنحاء البلاد لعكس هذا الاتجاه.



**الطعام مقدس
بالنسبة لنا. إنه
من صميم ثقافتنا**

عود إلى الأصول

ابتكرت عبارة «السيادة الغذائية» سنة 1996 من قبل حركة «لا فيا كامبيسينا» الدولية La Via Campesina التي تدافع عن الفلاحة الريفية وعن حق الشعوب في الغذاء الصحي

«الشتاء هو الفصل الذي أشعر فيه بحيوية أكبر»، هذا ما صرّح به جوف مُبتسماً وهو يغمس يديه العاريتين في الماء المثلج لبحيرة برا دور Bras d'Or رغم أن درجة الحرارة بلغت 15°C- في ذلك اليوم من شهر فبراير 2025 في جزيرة كيب بریتون بنوفا سكوتشا، شرقي كندا. ينتمي جوف Joef إلى مي'كماك، وهو شعب أصلي من المقاطعات الأطلسية في كندا. قدّم يومها ليصطاد قندساً لأخته. يقول: «إنها تستعد لإقامة وليمة منتصف الشتاء الكبيرة». وهو يمارس الصيد يومياً لا كمجرد هواية بل لأنّ جمع الطعام من الطبيعة (الإوز، والغزلان، والأياثل، والأنقليس، والسلمون، والتوت، والنباتات) هو أسلوب الحياة التقليدي للسكان الأصليين.

«إنّ الطعام مقدس بالنسبة لنا. فهو من صميم ثقافتنا» كما يوضّح ذلك جوف. «إنّه ناقل للروحانيات والاحتفالات. فبمجرد اصطيد حيوان، نتوجّه بالشكر إلى روح الأرض. نحن واعون بالتضحية لذلك نستغلّ قدر الإمكان مكوّنات ذلك الكائن: نأكل اللحم، ونستخدم الفراء للملابس، إلخ». هذا النظام الغذائي التقليدي يضمن فعلاً الأمن الغذائي، ليس فقط لجوف وعائلته، بل أيضاً لأعضاء آخرين من جماعته المحلية، ويضيف: «لا أحبّد الحفاظ على مخزون، لذا أحتفظ بما يكفي من اللحم لوجبة طعام وأتبرّع بالباقي للآخرين».

والمكوّنة أساساً من بيض السلمون، تُقدّم طازجة مع البسكويت. كما يمكن تقديمها مع نبتة الكبر وعود من الشبث وشريحة من الليمون المخّل. إنّه مثال على طريقة المي'كماك في إعداد المأكولات، والمتمثلة في استهلاك كافة أجزاء الحيوان حتى لا يُهدر أي شيء منه.

يجمع هذا الكتاب، الذي ألفته مارغريت أوغستين بالاشتراك مع الدكتورة لورين بيك، 30 وصفة من منطقة المي'كماك في نيو برونزويك. ومن بين الوصفات أكلة الكونيسوي Qonesuwe، وهو حساء من اللحم والبطاطس، وأكلة الفور سنتس Four Cents، وهو خبز مقليّ يشبه الفطائر. قبل انطلاق المشروع، تحصّلت المؤلّفتان على إذن من اللّاتي يكرهنّ سنّاً، وحرصتا على أن تبقى الملكية الفكرية للكتاب وحقوق التّأليف من حقّ الجماعة. تقول مارغريت أوغستين: «الطبخ هو احتفاء بالصّمود والتّثبّت بالبقاء. هذا الكتاب ليس تكييفاً لأغذية مي'كماك أو تصرّفاً فيها. نحن دوّنا الوصفات كما يتمّ إعدادها من طرف الجماعة إلى اليوم».



نحن نزرع ونحصد، ونعدّ المصبرّات أيضاً حسب أطوار القمر

مبادرات الجماعات المحليّة

تعمل تشيلسي بيردي، أخصائية التّغذية وعضو واسوكوبا'ك Wasoqopa'q، إحدى الأمم الأولى، مع اتّحاد مي'كماك في نونافا سكوشا، وهو مجلس قبلي راسخ يتعاون، على سبيل المثال، مع اتّحاد مي'كماك في القارة ومع منتزه كيجيمكوجيك Kejimikujik الوطني. تقول تشيلسي: «في العام الماضي نظّمنا ماوييومو mawiyomi (تجمّعاً) في المنتزه. أقمنا مُخيماً ونظّمنا أنشطة متعلّقة بالطعام بمشاركة قاطني الثّمار، وطُهاء، ومنتجي مواد غذائية، وأعضاء جماعة مي'كماك».

تنبض حياة. كلّ شيء في الكون متّصل ببعضه البعض. واحتفالات الزّراعة تجلب الحظّ. نحن نزرع ونحصد، ونعدّ المصبرّات أيضاً حسب أطوار القمر».

تقول أكبر أفراد القبيلة سنّاً، أنيتا جوزيف، التي تولّت التّنسيق مع مجتمع شعب إلسيبوجتوغ Elsipogtog الأصلي لوضع كتاب الطّبخ «ميتجي-دعونا نأكل! وصفات مي'كماك من سيكنيكتوك» Mitji-Let's Eat! Mi'kmaq Recipes from Sikniktuk: «تناول الطّعام الجيّد يعني البقاء على قيد الحياة». بفضل هذه المبادرة، لن تضيع الوصفة المكوّنة من كافيار مي'كماك التي أعدّتها أنيتا مع خالتها، ولا اللّغة المرتبطة بها. هذه الوصفة، المسماة «نيجينجك» Nijinjik،

محاصيل أفضل من زراعتها منفصلة. على سبيل المثال، يمكن دمج الدّرة مع الفاصوليا المتسلّقة والقرع حيث تلتفّ الفاصوليا حول السّنبلة، في حين يغطي القرع الأرض ويحافظ على رطوبة التّربة ويمنع في الآن ذاته نموّ الأعشاب الضّارة. يوضّح زعيم الجماعة، ستيفن سيلفربير ماك. كومبر Stephen Silverbear McComber، حارس بذور شعب الموهاوك، والذي يُنتج البذور مع أجداده في حديثهم منذ أن كان طفلاً: «الحدايق التّقليدية جزء من الثّقافة الأصليّة».

وهو يواصل اقتناء البذور وانتقاءها والتّبادل مع القبائل الأخرى وتزويد العائلات بأنصاف تقليدية قابلة للزّراعة من الفاصوليا والقرع والدّرة وعُباد الشّمس والتّبغ. ويرى سيلفربير، أنّ الفلاحة مرتبطة أيضاً بالطّقوس: «البذور

وصفة نيجانجك Nijinjik (بيض السلمون)

وجبة لـ 4 أشخاص

مدّة التّحضير: ساعتان و10 دقائق

- 225 غرام من بيض السلمون الطازج أو المجمّد
- 175 مل من الماء
- ملح وفلفل أسود حسب الرّغبة
- 1 ملعقة كبيرة زبدة طرية
- 1 بصلة صغيرة مقطّعة إلى شرائح



© Lauren Beck

- 1 يُسخن الفرن إلى 120 درجة مئوية.
- 2 توضع بطارخ السلمون في طاجن أو صحن مدهون بالزيت. يُسكب الماء بعناية حتى يغمر قاع الطاجن ويُنبت الملح والفلفل.
- 3 تُدهن بطارخ السلمون بالزّبدة ثمّ توضع عليها طبقة من شرائح البصل.
- 4 يُعطى الطاجن بورق الألومنيوم أو بغطاء آخر ويُطهى في الفرن لمدة ساعتين.
- 5 يُقدّم الطّبق بارداً مع إضافة الطماطم والخيار طازجين أو ساخنين مع السلمون المطهي والبطاطس والخضروات.



▼ جُوف وابنه من شعب ميك، ماك الأصلي في كندا، ينصبان فخًا لصيد حيوان القُندس في جزيرة كاب بريتون في نوفا سكوتشيا.

وفي تناغم تامّ مع البيئة البرّية، تختم تشيلسي بيردي حديثها بالقول أنّ «أهمّية السيادة الغذائية من منظور السّكان الأصليين تتمثّل في وضع الأرض في مركز الاهتمام، وتغيير عقليتنا، وإخضاع قراراتنا إلى مقياس الزّمن بدلا عن مقياس الإنسان. أي منح الأولوية لحماية الجماعة، ولتقاليد التقاسم، ولشبكات التّغذية المحليّة التي تُعتبر ضرورية في عالم ما فتئت ترتفع فيه تكاليف الغذاء والمخاطر المحدقة بالبيئة... علينا أن نتأقلم باستمرار.»

من حركة واسعة للحفاظ على الأراضي وحمايتها برعاية السّكان الأصليين في جميع أنحاء كندا. على بعد 450 كيلومترا في اتّجاه الشّمال الشرقي، يعمل الصيّاد جوف حارسا للأرض أيضا لصالح معهد أوناما'كي Unama'ki للموارد الطّبيعية، وقد انتدب لينقل معارفه العميقة بالأرض ويساهم في البحث العلمي الهادف لحماية الأراضي، ومراقبة الأجناس الحيوانية. وقد تقرّر، بناءً على ذلك، عدم السّماح بصيد الأيّل في الشّتاء الماضي نظرا لتقلّص القطيع.

في هذه السّنة، يأملون، بمناسبة هذا الحدث، تسير خدمات الاستضافة والأكل وفق تقاليدهم الخاصّة حيث تضيف تشيلسي: «سوف تحدّد نوع النّباتات التي نرغب في جنيها في الرّبيع وفي الصّيف، والتي يمكن دمجها في قائمة المأكولات التي سنعرضها في الخريف». وحرصا منهم على احترام قيم المي'كماك في تحديد النّباتات وجنيها وضمان العمليّة، تعتمد النّقابة على نوجي كيلو'توكاتيجيك Nuji Kelo'toqatijik Earth Keepers (حرّاس الأرض)، وهم جزء

بيتر سينجر:

«اعتبار الحيوانات مجرد سلعة
أمر غير أخلاقي بالمرّة»

تعيش الحيوانات المعدّة للاستهلاك (حيوانات المزرعة) ظروفًا بائسة في بعض وحدات الإنتاج المكثف، ورغم معرفتنا بذلك فنحن لا نمتنع عن أكل لحومها. فما سبب عدم اهتمامنا بمعاناتها؟ على امتداد العقود الفارطة، سعى الفيلسوف الأسترالي، بيتر سينجر، أحد أكثر أبناء جيله تأثيراً، إلى التطرّق إلى هذه المعضلة التي تعتبر زاوية مميّزة في التفكير الأخلاقي. وقد نشر العديد من المؤلفات، بما في ذلك كتاب «تحرير الحيوان» Animal Liberation الصادر عام 1975، والذي يظل مرجعاً في مجال التفكير في حقوق الحيوان.

لحوم رخيصة الثمن، مما يعني أن هذه الحيوانات كانت تعيش ظروفًا مزرية. تساءلتُ عمّا قد يبرّر مثل هذه المعاملة والحال أننا لا نحتاج إلى أكل اللحوم للبقاء على قيد الحياة.

كنتم ذكرتكم في كتابكم «تحرير الحيوان» الصادر عام 1975 والذي أعيد نشره باستمرار منذئذ ليحمل حاليًا عنوان «تحرير الحيوان الآن» Animal Liberation Now أن لدينا التزامًا أخلاقيًا بمراعاة مصالح الحيوانات وبالتالي الحدّ من معاناة الحيوانات المعدّة للاستهلاك. ما الدّاعي إلى ذلك؟

أنا لا أستخفّ بقتل الحيوانات، إلا أنني أرى أن السؤال الحقيقي ليس ما إذا كان قتلها خاطئاً أم لا، بل هو التالي: لماذا نُسبّب كلّ هذه المعاناة للحيوانات لمجرّد أنّنا نفضّل مذاق لحومها على مذاق طعام آخر متاح بنفس القيمة الغذائية ودون التّسبّب في أيّ معاناة؟ إنّ الحيوانات كائنات حسّاسة كغيرها من باقي الكائنات. نحن نعيش على نفس الكوكب، وقد طوّرنا

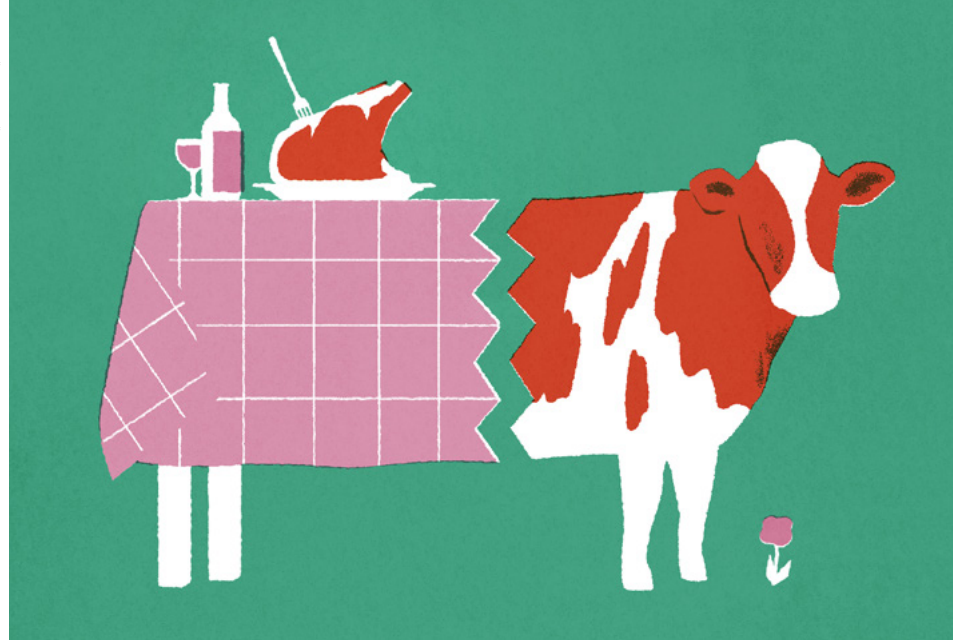
عُرف بيتر سينجر بأعماله في مجال الأخلاقيات الحيويّة (بيويثيقيا) وبدوره كأحد المثقّفين المؤسّسين لحركة حقوق الحيوان، وهو أستاذ فخري في الأخلاقيات الحيوية في كرسي إيرا ديليو. ديكامب Ira W. DeCam بجامعة برنستون (الولايات المتحدة الأمريكية)، وأستاذ زائر في مركز أخلاقيات الطبّ الحيوي في جامعة سنغافورة الوطنية. له العديد من المؤلفات من بينها كتاب «الأخلاقيات في علاقة بما نأكله» The Ethics of What We Eat، وكتاب «إنقاذ الحياة: العمل عاجلاً من أجل القضاء على الفقر في العالم» The Life You Can Save: Acting Now to End World Poverty.

بين سلّطة نباتيّة وطبق من السباغيتي المغطّاة بصلصة بنية اللّون. سأل ريتشارد عما إذا كان الطّبق يحتوي على لحم، ولأنّ الأمر كان كذلك فقد فضّل السّلطة. لم يكن هناك الكثير من النّباتيين في فترة السّبعينيات. هكذا كان ريتشارد أوّل من جعلني أفكر فيما كنت أكله والمعاملة التي تتعرّض لها الحيوانات.

كنت أعتقد، حتّى، أنّ الحيوانات تعيش حياة ممتعة وسط المروج. لم أكن مدركاً أنّ معظمها يقضي كلّ حياته محبوساً في ظروف اكتظاظ مغلّ بالكرامة وأن لا أحد يبالي برفاهها، فالهدف الوحيد للمنتجين هو الحصول على

يعود تاريخ اهتمامكم بحقوق الحيوان وأخلاقيات الغذاء إلى سبعينيات القرن الماضي عندما كنتم بصدد إعداد أطروحتكم في الفلسفة. كيف نشأ هذا الاهتمام؟

بوسعي أن أحدّد بدقّة بداية اهتمامي بأخلاقيات ما نأكله. كنت أتناول وجبة غداء رفقة طالب كندي يدعى ريتشارد كيشن. كنا نتابع نفس الدّرس الذي لا علاقة له بالغذاء والحيوانات، بل كان يتعلّق بالحرّية والمسؤوليّة. في قاعة الأكل بكلّية باليول Balliol College بجامعة أكسفورد (المملكة المتحدة)، كان علينا أن نختار



يعود سبب الزيادة في استهلاك اللحوم في جميع أنحاء العالم، جزئياً، إلى كون العديد من البلدان أصبحت أكثر ازدهاراً مما كانت عليه قبل خمسين عاماً، إذ أصبح بإمكان عدد أكبر من الناس شراء اللحوم. يجب، بالطبع، الترحيب بحقيقة أن أناساً يخرجون من دائرة الفقر ويحظون بمزيد الخيارات، لكن من المؤسف أن يتم ذلك باستهلاك مزيد المنتجات التي تتسبب في المعاناة الحيوانية.

فإن يتوفر المزيد من الخيارات النباتية الصرفة vegan لفي ذلك بشرى لكوكب الأرض لأن تربية ذلك العدد الموهول من الحيوانات من شأنه أن يساهم على، نحو كبير، في اختلال المناخ حيث يُعدّ خفض أعداد الماشية طريقة يسيرة لخفض انبعاثات الغازات الدفيئة كما يحدّ من مخاطر الفيروسات التي تنشأ في المزارع وتأثيرها على الصحة العامة، ومنها إنفلونزا الخنازير أو إنفلونزا الطيور التي انتقلت، بعد، إلى حيوانات أخرى وإلى البشر في بعض الحالات.

نحن نعاني من السمّة في بعض مناطق العالم ومن الجوع في مناطق أخرى. أليس هذا إخفاقاً أخلاقياً فظيحاً؟

بالتأكيد هو كذلك. إن استمرار انتشار الجوع على سطح هذا الكوكب هو في حدّ ذاته فشل أخلاقي لأننا نملك ما يكفي من الموارد لإطعام العالم بأسره. والواقع أن أحد أسباب الجوع هو أن كمّيات هائلة من الحبوب وفول الصويا الغنيّة بالبروتين تُزرع لإطعام الحيوانات. فلو استهلكناها مباشرةً لكانت حاجتنا أقلّ إلى أراضٍ صالحة للزراعة لإطعام أنفسنا. كما يمكن أن تنخفض أسعار هذه الحبوب وسيكون لدينا فوائض لتوزيعها عند الحاجة وهو ما يضمن أيضاً توزيعاً أكثر عدلاً للغذاء على كوكب الأرض.

هل يمكن للحوم المزروعة في المختبر in-vitro meat أن تكون حلاً؟

نظراً إلى صعوبة إقناع الناس بالكفّ عن أكل اللحوم فقد تكون اللحوم المزروعة في المختبرات حلاً ممكناً. بيد أن هذا الخيار لا يزال نادراً ومُكلّفاً إلى حدّ ما، فمثل هذا الحلّ التكنولوجي لمشاكل الغذاء لا يزال بعيد المنال. ■

ومالكي العبيد أو التحيز الجنسي للرجال في المجتمعات الأبوية، ومع ذلك يظلّ الكثير من الناس عاجزين عن إدراك هذه الزاوية الميّنة في التفكير الأخلاقي. ذلك ما أسمّيه بالتمييز على أساس النوع Speciesism. نحن مستمرون في قبول فكرة أن جنسنا البشري له الحقّ، بصورة ما، في استغلال باقي الأنواع بالطريقة التي تناسبه، وأنا متيقّن أن الأجيال القادمة ستقول في شأننا بعد 50 أو 110 أو 200 عام من الآن: «حسنًا، لقد حاولوا أن يعيشوا حياة كريمة وأخلاقية، إلا أن ما ارتكبهه بحقّ الحيوانات كان مروّعاً».

هل تعتقدون أن العالم صار اليوم أكثر وعياً بمسألة رفاه حيوانات المزارع ورعايتها؟

أعتقد ذلك. توجد اليوم حركة واسعة النطاق للدّفاع عن حقوق الحيوانات حيث تحسّنت ظروف عيشها في العديد من البلدان، لا سيّما في الاتحاد الأوروبي، وكذلك في بعض الولايات الأمريكية التي لها تشريعات أفضل في هذا المجال. هناك دول أخرى تتطوّر ببطء في هذا الاتجاه. ومع ذلك، لاتزال أخرى تفتقر إلى قوانين تحمي سلامة الحيوانات في المزارع الصناعية.

إنّ المذهب النباتي Vegetarianism والنّزعة النباتية الصّرفة Veganism بصدد كسب المزيد من الأنصار لا سيّما في البلدان الغنيّة، بيد أن استهلاك اللحوم يسجّل ارتفاعاً في جميع أنحاء العالم. كيف يكون الحلّ الأخلاقي لهذه المسألة في رأيكم؟

تربية الماشية على نطاق واسع. ولكن ما نوع الحياة التي نقدّمها لها؟

لو تركت الأبقار ترعى في الحقول والدّجاج ينقر بحثاً عن القوت في الهواء الطلق فلربّما كان الأمر مقبولاً. لكن طالما يقع حشرها داخل حظائر ضيقة ومكتظة فالأمر يتحوّل إلى مصدرٍ للتوتر. إنّ الدّجاج، على سبيل المثال، كائنات اجتماعية تعيش في مجموعات صغيرة حيث يمكنها التّماهي مع بعضها البعض. وهي مدركة لمكانتها ضمن المجموعة، ونادراً ما تصدر عنها حركات عدوانية. لكن عندما تُحشّر 20.000 دجاجة في سقيفة واحدة، فإنها تصبح أكثر عدوانية. ثم نريدها أن تكتسب الوزن بسرعة كبيرة والحال أن عظامها التي لم يكتمل نموّها لا تستطيع تحمل ذلك الوزن ممّا يسبّب لها المعاناة. بالمقابل، كلما زادت سرعة نموّها، زادت أرباح المنتج. هذه حقيقة مثبتة وموثّقة، وهي الدّليل على أننا، حقاً، لا نولي اهتماماً بسلامتها. كلّ هذا السلوك القائم على اعتبار الحيوانات مجرد سلعة يبدو لي غير أخلاقي بالمرّة.

ما هي الدّوافع من وراء تحرّكاتكم؟ أهي المشاعر أم المنطق الفكري؟

أعتقد أن دوافعي فكريّة في المقام الأول. عندما اكتشفت الظروف المعيشيّة للحيوانات التي نربّيها من أجل استهلاكنا، كنتُ بصدد التخصص في علم الأخلاق، لذا شرعتُ في قراءة ما قاله الفلاسفة غير أنّ فكرهم كان واهناً في هذا المجال. نحن ندرك العمى العنصري لتجار

الصين: قصة وليمة متنقلة

في هونج كونج، تعرض تظاهرة «وليمة متنقلة: ثقافة الطعام والشراب في الصين» 5000 سنة من ثقافة الطهي الصيني. تقول نيكول تشيانغ Nicole Chiang، المختصة في تاريخ الفنون والمشرقة الرئيسية على المعرض، أن أواني الطعام القديمة تشهد على الممارسات الاجتماعية والطقوس التي ما زالت أصداؤها تتردد إلى اليوم.

أن الماركيز «لو» صممها لتكون وعاء لنوع معين من الكحول تقديساً لوالده. مثل هذه الأشياء تُعطينا فكرة عن الطريقة التي حاول بها الصينيون القدامى التواصل مع الموتى. وإلى اليوم، مازال الصينيون يُقدّمون القربان ليضمنوا لأقاربهم الحصول على الطعام والشراب في الحياة الآخرة.



**كان المطبخ
الإمبراطوري يُقدّم
وجبة الغذاء إلى
الإمبراطور أينما كان**

**هل من أمثلة عن التبادلات الثقافية
وحركات السكّان التي أثّرت على الطبخ
الصيني عبر القرون؟**

منذ القرن الثاني قبل الميلاد إلى القرن العاشر الميلادي، أصبح التبادل بين الصين وآسيا الوسطى والغربية أكثر تواتراً، فتم استيراد منتجات وممارسات جديدة بفضل طرق الحرير. كان الحرير والشاي والخزف

ف«لي» هو الذي يحدّد السلوك المناسب لأعضاء المجتمع إذ تُحدّد المكانة الاجتماعية للأشخاص وكذلك الواجبات والصلاحيات التي تقابلها بناء على مجموعة قواعد متنوعة يتم إرساؤها عن طريق الطقوس والاحتفالات.

كانت العديد من الأواني الصينية الطقوسية مرتبطة بالأكل والشراب. فالجناح الأول من معرضنا يعرض أواني الأكل العائد تاريخها إلى العصر الحجري الحديث إلى غاية عهد سلالة هان (206 ق.م. - 220 م). وفيها يُعرض نوعان من هذه الأواني الطقوسية: «الدينغ» ding، ويُستعمل لطهي اللحوم منذ العصر البرونزي، و«الغوي» gui الذي كان يحتوي على حبوب مثل الأرز أو الدخن millet. كان بإمكان الملك، ابن السماء، أن يمتلك تسع أواني «دينغ» وثمان «غوي»، في حين يحقّ لبقية أعضاء المجتمع امتلاك كميات متفاوتة منها وفي ذلك تجسيد للطريقة التي تُعرّز بها هذه الأواني القواعد التي تحكم المجتمع الصيني ويتجلى من خلالها السلم الهرمي الاجتماعي. كما تُمثّل رمزي السلطة والنّفوذ (الهيبة)، الشيء الذي ما زال سارياً إلى اليوم حيث توجد آنية «دينغ» كبيرة في قصر مجلس الشعب في بكين، كرمز للسلطة الممنوحة للشعب.

لقد صُنعت العديد من هذه الأواني الطقوسية بمناسبة تقديم الأضاحي المنذورة للأجداد وللواصل مع الأرواح. من بين الأواني البرونزية المعروضة واحدة يعود تاريخها إلى عهد سلالة تشو الغربية (حوالي 1100-771 قبل الميلاد)، وهي تحمل نقشاً يشير إلى

تستعرض تظاهرة «وليمة متنقلة»، المقامة في متحف القصر بهونج كونج من 19 مارس إلى 18 يونيو 2025، تطوّر العادات المطبخية الصينية منذ العصر الحجري الحديث إلى عهد السلالة الحاكمة تشينغ Qing (1644-1911م). كيف نشأت هذه التظاهرة؟

إنّ مجال تخصصي هو الفنّ والثقافة المادية للبلات الإمبراطوري لسلالة تشينغ في الصين، ولقد انبهرت بمعلومة تُفيد أن الإمبراطور لم يكن يتناول وجباته في مكان محدّد من المدينة المحرّمة - إذ كان المطبخ الإمبراطوري يُقدّم وجبة الغذاء إلى الإمبراطور أينما كان، وهو ما دفعني إلى دراسة مفهوم الحركة والتنقل في التقاليد المطبخية الصينية.

هونج كونج هي الملتقى النابض بين الشرق والغرب والعاصمة الدولية لفنون الطبخ، وهي المكان المثالي لإقامة هذا المعرض الذي يجمع قطعاً نادرة مُتأتية من متحف القصر بهونج كونج HKPM ومتحف القصر (بكين، الصين) ومن متاحف شهيرة أخرى من هونج كونج ومن العالم بأسره.

**ما هي المبادئ الأساسية التي تُعرّف التقاليد
المطبخية الصينية وكيف تتجلى اليوم؟**

في الصين، يمكن أن نتناول هذا الموضوع من خلال مفهوم «لي» li الذي يُترجم عادة بـ«الطقوس» أو «الشعائر» أو «الاحتفالية».



▼ مشهد تفصيلي من وليمة ليلية في حديقة شجر الخوخ والبرقوق بريشة الرسام دينغ قوانبينج Ding Guanpeng (نشط بين 1726 إلى 1770)، في عهد سلالة تشينغ (1644-1911)، محفوظة في متحف القصر في بكين.

الصناديق تكون متعددة الطبقات ومجهزة بمقبض، وهي تشكّل مجموعات معدّة للتنزه. وكانت مآدب الأكل على متن القوارب الترفيهية تحظى بشعبية كبيرة حيث غالباً ما كانت هذه القوارب، في عهد سلالة تشينغ، متبوعة بقارب ثان محمّل بالطعام والشراب يسمّى «المطبخ المتنقل» أو «المأدبة فوق الماء». كما كانت الأطباق، تُنقل في بعض الحالات، في صناديق بواسطة الخدم أو أعوان المطاعم إلى رصيف يرسو عليه القارب.

من القرن السادس عشر إلى أوائل القرن العشرين، كان البلاط الإمبراطوري يستخدم صناديق مقسّمة لتقديم أنواع مختلفة من الطعام، من الرافايولي إلى كعك القمر. وتُعبأ هذه الصناديق، أثناء مهرجان الربيع، بالفواكه الجافة وغيرها من المكونات في شكل لفائف الربيع. وهذه الحلويات والأطعمة المتنوعة المقدّمة في صندوق والمرصّفة حسب الخانات في مشهد متناسق ووفير يسرّ العين. اعتقد أن ذلك هو السبب الذي جعل الصناديق والصواني المقسّمة إلى خانات ما تزال إلى اليوم مرتبطة بعيد الربيع. ■

مغارف العصر البرونزي إلى أباريق العصور اللاحقة. وينصح لو يو Lu Yu، مؤلف كتاب «الكلاسيكي في الشاي» Classique du thé في القرن الثامن، بتحضير أوراق الشاي المطحونة في وعاء مع الماء المغلي واستخدام مغرفة لجمع الماء وتوزيع الشاي. غير أنه في كتاب لاحق بعنوان «الطرق الستة عشر لتحضير الشاي»، والعائد إلى القرن العاشر تقريباً، ورد أنه يجب سكب الماء المغلي على أوراق الشاي المطحونة قبل تحريك المستحضر. ففي ذلك العهد ظهر الإبريق كآنية جديدة في الصين بفضل طرق الحرير.

راهنّا، يُنظّم مهرجان الربيع الذي يُعلن بداية السنة الجديدة ويتصادف مع اليوم الأول من التقويم الصيني حيث تُقام مجموعة من الممارسات الاجتماعية فتُعَدّ العائلات الصينية حلويات توضع في صواني أو في صناديق مقسّمة إلى خانات. ويُعتبر الخروج في نزّهة وتناول الغداء في الهواء الطلق في مكان رائع تقليداً مهماً في الثقافة الصينية. في الماضي، وفضلاً عن الحلويات كانت هذه الصناديق المحمولة تحتوي على أطباق مألوفة يتم تناولها أثناء النزّهة. وتوجد أشكال أكبر حجماً من هذه

الصيني بضاعة مطلوبة جداً، وكانت تُصدّر إلى آسيا الوسطى والغربية، وحتى إلى أوروبا. تدريجياً، دخلت الأطعمة القادمة من آسيا الوسطى إلى سهول الصين الوسطى وأطلقت عليها أسماء تبدأ بـ «هُو» hu، وتعني أجنبية، مثل هوجياو hujiao (الفلفل الأسود) وهوتاو hutao (الجوز). وهي أسماء مازالت مُستعملة إلى اليوم. وبفضل الاتصالات والتبادلات المتواترة على طول طرق الحرير، أثّرت التقاليد الغذائية للبدو الرّحل على الممارسات الغذائية في الصين. فعلى سبيل المثال، ظهرت صواني كبيرة ذات مرتكزات في عهد سلالة تانغ (618-907م) لاستقبال فطائر الخبز الذي يأتي بها البدو.

يشمل التّراث الثقافي غير الماديّ في الصين ممارسات تتعلّق بالثقافة التقليدية للشاي وباحتفالات مهرجان الربيع. ما الذي تُرشدنا إليه القطع القديمة بشأن تطوّر هذه الممارسات؟

إنّ التحوّل في الممارسات المتعلّقة بالشاي يظهر في الأواني التي كانت مستعملة في الماضي، من

عندما يتقوى الذكاء الاصطناعي بقايا أغذيتنا

لتقليل النفايات، تعتمد بعض الجماعات المحلية الذكاء الاصطناعي لتحليل بقايا الأغذية التي يُرمى بها في سلة المهملات، فتتيح لهم البيانات المجمعة تكييف طلباتهم ونوعية الوجبات المطلوب تجهيزها.

المواد الغذائية وعلى الطاقة المستخدمة في زراعة الأغذية ومعالجتها وتوزيعها وطهيها. من جانب آخر، ينتهي جزء كبير من هذه الأغذية المهدرة في مكبات النفايات دون توفر الظروف اللازمة لتحللها على نحو سليم لأنه في حالة افتقادها إلى الأكسجين، يتسبب التخمر اللاهوائي في انبعاث غاز الميثان، الذي يملك، بمجرد إطلاقه داخل الغلاف الجوي، قوة احترار تفوق 80 مرة قوة ثاني أكسيد الكربون.

مستوى العالم بـ 20% من إجمالي الغذاء المنتج للاستهلاك البشري وفقاً لتقرير مؤشر هدر الأغذية لعام 2024 الصادر عن برنامج الأمم المتحدة للبيئة، أي ما يعادل مليار وجبة يوميًا. بيد أن المشكلة لا تقتصر على ما يُرمى به في سلة المهملات بل بالمنتجات الغذائية التي لا تصل إلى الأطباق أيضاً بسبب تلفها أو فقدانها من المصدر سواء أثناء النقل أو بسبب نقص التخزين المبرد، على سبيل المثال. هذه الخسائر الغذائية تؤثر، إلى جانب الهدر، على أسعار

يقول فيجاي ناير، المدير المساعد لمرافق المطعم في جامعة جيلف Guelph في أونتاريو بكندا، معتبرا مكافحة التّبذير تحديًا يوميًا: «عندما تكون كبير الطّهاء مثلي، من المهم أن تعرف ما الذي ينتهي إلى سلة المهملات. لكن ليس بالإمكان رصد كل شيء، ناهيك عن قياس الكميات التي يُرمى بها».

إن انشغال فيجاي ناير مشروع عندما نعلم أن كندا تُهدر 50 مليون طن من الأغذية سنويًا. وتقدر نسبة الأغذية الضائعة أو المبدّرة على



© Winnow

وينو Winnow، برنامج ذكاء اصطناعي بريطاني يحلل النفايات الغذائية بواسطة كاميرا مثبتة أعلى الحاويات.



▼ توفّق مطعم «سيلو» اللندني من التخلّص من كامل نفاياته بفضل برنامج تخمير البقايا المعتمد على الذكاء الاصطناعي.

طرق بدائيّة

للسيطرة على الهدر، لم يكن لدى فيجاي ناير وفريقه حتى الآن سوى أساليب بدائيّة عبارة عن أقلام وورق وجداول بيانات... ولكن منذ شهر نوفمبر، أصبحوا يستخدمون، في أحد مطابخ الجامعة، برنامج وينو Winnow، وهو برنامج ذكاء اصطناعي طوّره شركة بريطانية تحمل نفس الاسم، والذي يحلّل البيانات للحدّ من هدر الطّعام في المطابخ الجماعية.

هذه الأداة، التي ولدت في عام 2013 من فكرة بسيطة مفادها أن الطّعام ثمين للغاية ولا ينبغي إهداره، تُستخدم حالياً في أكثر من 40 جامعة عبر العالم. وهي عبارة عن وحدة طرفيّة صغيرة مزوّدة بكاميرا ومثبّطة فوق سلّة مهملات عاديّة في المطبخ ويوجد أسفلها ميزان متّصل بها.

د

تُقدر نسبة الأغذية الضائعة أو المبدّرة بـ 20% على مستوى العالم

يوفّر الذكاء الاصطناعي معلومات من المصدر لمسؤولي المطبخ حتى يتمكّنوا من تكيف طلباتهم وقوائم الطّعام. يقول ديفيد جاكسون، مدير التّسويق والعلاقات العامّة في شركة وينو، التي تهدف إلى خفض هدر الأغذية إلى النّصف في غضون 12 إلى 24 شهراً: «إنّه أمر بالغ الأهميّة عندما نعلم أن حوالي 70% من قيمة الطّعام المهدر عادة ما يُهدر قبل أن يصل إلى الطّبق».

تحديد مصادر الهدر

يضيف جاكسون: «بفضل تكنولوجيا الرّؤية الحاسوبية المشابهة لتلك الموجودة في السيّارات ذاتيّة القيادة، فإن الذكاء الاصطناعي قادر على تحديد وتحليل أكثر من ألف نوع مختلف من الأطعمة». للوصول إلى هذا الهدف، كان

وتخطيط عمليّات التّخمير طويلة الأمد على نحو أكثر فعاليّة. هكذا يمكننا تقليل النّفايات من خلال تجويد إعادة استخدام المكوّنات».

لقد لاحظ مالك المطعم، دوج ماك ماستر، صحة فريقه أن برنامج التّخمير المحلّي، المنجز بواسطة الذكاء الاصطناعي تشات جي بي تي كان فعّالاً للغاية - حيث أدّى إلى تقليل نسبة الأطعمة المخمّرة إلى أقلّ من 1% مقارنة بـ 10% إلى 15% في الماضي - لدرجة أنهم فتحوا «مصنع تخمير» في مبنى صغير بالقرب من المطعم. يوضّح ريان ووكر بقوله: «يتمّ تحويل نفايات الطّعام إلى منتجات عالية القيمة». هكذا تُحوّل بقايا اللحوم وبياض البيض إلى خميرة كوجي koji (خميرة يابانية تقليدية) تُستخدم في التّخمير لإعداد الغاروم garums (صلصة السمك المخمّرة) والميزو miso، وهي عجينة مخمّرة مصنوعة من فول الصويا.

وبناءً على نجاحهم، يعتزمون توسيع هذه المنظومة لإعادة استخدام بقايا الطّعام المتأتّي من الشّركات المجاورة بنفس الطّريقة، مثل بقايا القهوة المتأتّيّة من المقاهي، وبقايا الشّعير من مصانع الجعة، والمنتجات غير المباعة من المخازن.

لو انتشر هذا الحلّ الريادي على نطاق أوسع في قطاع الاستضافة والمطاعم، فلربّما كان له تأثير كبير حيث يؤكّد رايان ووكر، أنّ لهذه التّكنولوجيا مستقبل مشرق وأنّنا «حتى الآن، لم نكتشف سوى الجزء السطحي من إمكانيّاتها».

على الشّركة أن تنتج الصّور بنفسها لأنّ صور الأغذية في صناديق القمامة نادرة على الإنترنت. والحال أنّ نموذج الذكاء الاصطناعي يجب أن يزود بها ليتدرّب عليها.

يقع تصوير الأطعمة، الموضوع في سلّة متّصلة، للتعرفّ عليها ثم وزنها. ويقوم النّظام بعد ذلك بإسناد قيمة نقدية لها بما يسمح للمديرين بتحديد مصادر الهدر الأكثر أهميّة. أظهرت البيانات المجمّعة لدى فيجاي ناير أن بقايا بعض الخضروات، مثل سيقان البروكلي قد وقع التخلّص منها بكميّات كبيرة حيث تستقبل سلّة المهملات ما لا يقلّ عن 14 كيلوغراماً كلّ يومين. هذه الممارسة شجّعت الفريق على البحث عن طرق لإعادة استخدامها فأصبحت السيقان تُقشّر وتحوّل إلى فطائر خضروات مقلية.

التّخمير المخطّط له

ليست الجماعات المحليّة وحدها بصدد العمل على التّقليل من حجم بقايا الأغذية التي تُنتجها، إذ هناك مؤسّسات أخرى تلجأ بدورها إلى الذكاء الاصطناعي لاسيّما من أجل التّحكّم على نحو أفضل في عمليّات تخمير بقايا الأغذية. ذلك هو الحال بالنسبة لمطعم «سيلو» The Silo الواقع شرق لندن، والذي أعلن، منذ إنشائه، انتهاج سياسة «صفر نفايات». يقول ريان ووكر، مسؤول التّخمير في المطعم: «إن استخدام مثل هذه الأداة يسمح لنا بتحليل

في داكار، مطاعم الشوارع تشهد إقبالا كبيرا

لم ينتظر سكان العاصمة السنغالية ازدهار أكل الشوارع street food للانتقال إلى التانجانا tangana، وهي عبارة عن مطاعم غير رسمية تُوفّر في أي ساعة من النهار وجبات خفيفة وأطباقا لذيذة بأسعار مناسبة.



© Sophie Douce

في داكار، تقترح مطاعم الشوارع أكلات سريعة ولذيذة.

تحت خيمة بدائية الصنع قُدت من صفائح معدنية وقماش يعلوه الغبار، يقف عمر ديوب بكل نشاط خلف موقد يتصاعد منه البخار. يقطع رغيف الخبز إلى نصفين، ويطبخ عجة بيض، ويعيد تسخين البطاطس، ثم يضيف إليها قطعة من الفلفل. كل ذلك في دقيقة واحدة لا أكثر. اقترب منتصف النهار، وبدأ الطابور يطول. في قلب الحي التاريخي لداكار، الجميع ينادي عمر ديوب بكنيته «أومزو» ملك الساندويتشات. وها هو يُصنّف وصفاته المنزلية حسب ما يُوحى له به إلهامه من «خبز بعجة البيض» أو باللوبيا (نوع من الفاصوليا) أو البازلاء أو بالكبد

«إنه الأفضل! فهو نظيف ومُغذٍّ وأسعاره مناسبة»، ذلك ما يقوله باسيرو ثيون، طالب في الرابعة والعشرين من العمر لا يفوّت أبدًا «قهوة توبة» الصباحية، وهي مشروب سنغالي مخلوط

بالفلفل الغيني، ولا يفوّت أيضا ساندويتشه أثناء «استراحة الساعة الحادية عشرة» قبل العودة إلى مدرسته المجاورة.

أمام مطعمه الشعبي، يتسابق الأساتذة والطلبة على حدّ سواء، وكذلك العمّال وإطارات الإدارة. يقول بول جوميس، موظف يعمل في شركة التأمين في الحي وليس لديه وقت للعودة لتناول الغداء في منزله بالضواحي التي تبعد 25 كيلومترًا: «جميع الطبقات الاجتماعية تأكل هنا، نحن في جوّ عائلي».

ثقافة جاي تابال jay taabal

لئن شهدت مطاعم الشوارع في السنوات الأخيرة إقبالا عالميا، فإن ثقافة الجاي تابال (البيع على الطاولة باللغة الولوفية) منغرس في السنغال إلى حدّ كبير حيث يكسب العديد من السكان عيشهم من هذا القطاع غير الرسمي. ففي داكار، أصبح مطعم الشوارع منذ فترة طويلة جزءًا من الحياة اليومية لسكان المدينة البالغ عددهم أربعة ملايين نسمة، أي ربع مجموع السكان.

صحيح أنه في هذا البلد الذي يبلغ فيه معدل الراتب الشهري نحو 120 ألف فرنك أفريقي (180 يورو)، تُقدم الأكلشك طعمًا سريعًا وشهيًا ورخيصًا. حسب دراسة نشرت سنة 2021 من قبل مخبر البحوث في مجال التحولات الاقتصادية والاجتماعية، التابع لجامعة شيخ أنتا ديوب في داكار، فإن 50% من وجبات سكان داكار تُستهلك خارج المنزل.

في العقود الأخيرة، توسّع انتشار هذه الظاهرة مع تطوّر أنماط الحياة واعتماد نظام الحصّة الواحدة المسترسلة في الإدارة. يقول مصطفى سايي، عالم الاجتماع والأنثروبولوجيا المُكلّف بالبحوث في المعهد الأساسي لأفريقيا السوداء في داكار: «تقليديًا، يتناول الشعب السنغالي وجبة الطعام مع أسرته وفي نفس الطبق، لكن هذه العادة بصدد التلاشي مع الانتقال إلى المدن في شقق أصغر حجمًا وأنسام العادات الغذائية بالفردانية».

الفطائر والأسياخ الملتهبة

تعرض هذه المقاصف في أيّ وقت من ساعات النهار ما يناسب أذواق الجميع من فطائر حلوة، وأكرا (فطائر مكوّرة مقلية)، وفتايا اللحم أو الفول السوداني المحمّص. عندما يحين وقت اللّمْجة، تأخذ أواني البائعات في الغليان في كل زاوية من الرّصيف أو أمام المدارس. وفي المساء، يأتي دور «محلّات» الهاوسا لطهي أسياخ اللحم الملبّسة بمسحوق الفول السوداني

والفلفل الحار، وهي من الاختصاصات النيجيرية. وتتميّز «أكلات الشوارع» في داكار بثرائها وتنوّعها، وتشمل الشاورما المستوردة من الجالية اللبنانية، وفطائر الرأس الأخضر، ولفائف الرّبيع.

خلال العقود الأخيرة، شهدت العاصمة أيضًا ازدهار «الوجبات السريعة» fast-food التي يُقبل عليها عدد متزايد من الشبان على حساب الأرز والدّخن التقليديين. لكن «التّانجانا»، أي مقاصف الشوارع، تقاوم المنافسة. فعلى بضع خطوات من سوق كيرميل، وهو رواق مستدير مصنوع من الحديد المطروق يعود إلى عهد الاستعمار، يتناول العشرات من الرّبائن طعامهم على المقاعد في صفوف مُترصة.



«أكلات الشوارع» في داكار ثرية ومتنوّعة

منذ سنة 1986، تتوارث نساء عائلة ندياي وصفاتهن جيلا عن جيل. على قائمة المأكولات المعروضة كل يوم خميس نجد «سوبو كاندجا» soupou kandja، وهو حساء البامية، و«تيابوديان» thiéboudienne (أو سيبو جان ceebu jën)، وهو طبق متكوّن من الأرز والأسماك والخضر وقد أدرج منذ سنة 2021 في القائمة التمثيلية للتراث الثقافي غير المادي لليونسكو. تقول إحدى عاملات المطبخ: «لقد علّمتني والدتي كيفية صنعه عندما كنت في العاشرة من عمري». إلى جانبها، يقوم أبناءها بإحضار وعاءين كبيرين من الأرز، في حين تُعدّ جدّتها البالغة من العمر 65 سنة «الأتابيا»، أي شاي التّنعان السنغالي.

يؤكّد سامي ضيوف، محاسب، وهو يلتهم طبقه الذي تبلغ قيمته 1200 فرنك أفريقي (1.70 يورو): «لقد نشأنا على تناول هذه الأطباق يوميًا، فهي أفضل من البرجر، إذ تحتوي على الخضر والأسماك الطازجة، خاصة أن إعدادها يتمّ بكثير من الحبّ». منذ ثلاثين عامًا، يكافح الشّيف تسمير نذير من أجل حماية وتعزيز التّراث السنغالي في مجال الطّبخ وقد أسّس هذا المدافع عن المنتجات المحليّة سنة 2019 مهرجان مأكولات الشوارع في السنغال بهدف «ردّ الاعتبار لطبخ الشوارع ولهؤلاء العمّال المنسيّين الذين يُطعمون الملايين من السنغاليين كل يوم».



صاحب مقعد الدراسات
العربية في جامعة دورهام
(المملكة المتحدة)،
مختص في تاريخ
الطبخ العربي في العصور
الوسطى. من بين مؤلفاته
«وليمة السلطان: كتاب
الطبخ المصري في القرن
الخامس عشر»
The Sultan's Feast,
A Fifteenth-Century
Egyptian Cookbook
(2020) و«طبخ المنفى:
كنوز الطعام في العصر
الوسي من الأندلس
وشمال أفريقيا»
The Exile's
Cookbook: Medieval
Gastronomic
Treasures from
al-Andalus and
North Africa (2023).

ألف مكوّن ومكوّن: الإرث الثري للمطبخ العربي في العصر الوسي

بحكم موقعه في قلب شبكة واسعة من الحضارات، ترك العالم العربي الإسلامي في العصر الوسيط، مجموعة من الوصفات وتقنيات الطهي ما زالت تأثيراتها متواصلة في التقاليد المطبخية عبر العالم.

بين القرنين الحادي عشر والرابع عشر، أدخلت الهجرات التركية والمغولية إلى المطابخ العربية في المنطقة أطباقاً متنوعة تتكوّن بالأساس من العجين واليوغرت. من بين الأمثلة على استيعاب التأثيرات العالمية وإعادة إنتاجها في صيغ أخرى نذكر الكوماج، وهو خبز سميك منبسط، أو الجاجاق، طبق يحتوي بالأساس على اليوغرت تضاف إليه الأعشاب، وهو الصيغة الأقدم لطبق التزاتزيكي tzatziki اليوناني الحالي ولطبق الكاسيك cacik التركي اليوم. أما الكسكسي، فهو من الأطباق البربرية وقد انتشر من الغرب الإسلامي إلى الشرق الأوسط منذ القرن الثالث عشر وظلّت شعبيته تنمو على مرّ القرون بما أن أحد الرّحالة العثمانيين وصفه في القرن السابع عشر بأنه طبق مصري شائع.

محضنة الوصفات الغذائية

يعود تاريخ بعض التأثيرات إلى زمن أقدم بكثير كما هو الحال بالنسبة للمُرّي murri، ذلك الإدام المخمر والأكثر استخداماً في الوصفات العربية في العصر الوسيط، ويتكوّن من الحبوب، أو من الأسماك في بعض الحالات النادرة، وينحدر من الغاروم garum، وهي صلصة سمك مخمرة من المأكولات اليونانية-الرومانية، يذكّر طعمها واستخدامها بصلصة الصّويا الحديثة.

في حين قدّمت شمال أفريقيا الزعفران وزيت الزيتون، وجاء البطيخ من سمرقند؛ والفستق والكزّات والسفرجل من سوريا؛ وأنت القرفة، والقرفة الصينية، وجوزة الطيب، وعود القرنفل من الهند، وقديم خشب الصندل والكافور من فيتنام؛ والمسك والحبر من الصين.

من سيكباج إلى سيفيتشي

بعد سقوط الإمبراطورية الساسانية (آخر سلالات الإمبراطورية الفارسية) في القرن السابع ميلادي، تبنّى الغزاة العرب المسلمون بعض الممارسات السارية في البلاط الفارسي بما فيها الطبخ الرّاقى، سواء من حيث المكونات أو من حيث الأطباق، وخاصة اليخنات (الحساء) الحلوة-الحامضة. ومن بين الأطباق الأكثر رواجاً منذ القرن الثامن طبق السيكباج sikbaz، وهي عبارة فارسية تعني «حساء الخل». وهذا الطبق لم يعد مدرجا في قائمة المأكولات العربية الحديثة لكنّه بقي موجوداً في قائمة الأطباق الإسبانية، وانتقل منذ القرن السادس عشر إلى أمريكا اللاتينية بواسطة الإمبراطورية الاستعمارية الإسبانية ليظهر هناك من جديد في شكل السيفيتشي ceviche. أمّا بالنسبة للطبخ العباسي للعصور الأولى (القرن التاسع) فقد نقل طبقاً آخر من أصل فارسي، وهو اللّكشة، والذي قد يكون أقدم وصفة للمعكرونة، إذ يتمثّل في طهي العجين في المرق.

منذ القرن التاسع إلى القرن الخامس عشر، أي لفترة تزيد عن سبعة قرون، كانت التقاليد العربية في فنّ الطهي هي الأكثر ثراءً وتنوعاً في العالم كما تشهد على ذلك كتب الطبخ في العصور الوسطى، والتي تحتوي على حوالي 4500 وصفة مُتأثية من جميع أنحاء العالم الإسلامي -من إسبانيا، التي كانت آنذاك تحت الحكم الإسلامي (الأندلس بالعربية) إلى شمال أفريقيا ومصر وسوريا والعراق-.

وتعدّ هذه الأدبيات المطبخية الغزيرة أمراً لافتاً للنظر مقارنةً بما وصلنا من العصور السابقة حيث لم تتعدّ كتاباً رومانيا جامعاً من القرن الرابع وعدداً قليلاً من الوصفات من بلاد الرّافدين. ورغم امتلاكنا أدلة عن وجود ثقافات أخرى في فنون الطبخ، لا سيّما في اليونان القديمة، إلا أننا لم نعثر إلى اليوم عن أي أثر لكتب عن وصفات الأطعمة.

■ مشهد تفصيلي لرسم يمثل مأدبة غداء من العهد العباسي (750-1258) مأخوذة من «مقامات الحريري»، مؤلف من القرن الحادي عشر م. من إنجاز الرسّام والخطاط البغدادي الواسطي الذي نسخ العمل في سنتي 1236-1237

الكسكسي، طبق بربري انتشر من الغرب الإسلامي إلى الشرق الأوسط منذ القرن الثالث عشر

تؤكد الأدبيات على الاستقرار الملحوظ، عبر مختلف أنحاء العالم العربي الإسلامي، لمجموعة حية من الوصفات ما زال بعضها يحظى حتى اليوم بالاستحسان في العديد من البلدان الناطقة بالعربية مثل الشيش براك (طبق من رافيولي اللحم في حساء اليوغرت)، والملوخية (حساء من الكوريت النباتي)، والصمصصة أو القطايف (فطائر محشوة محللة بالسكر).

وتكشف النصوص عن تأثيرات متقاطعة، إذ توجد نفس الأطباق في العديد من التقاليد، مع إدخال تكييفات محلية. فالتفضيلات المحلية وتوفر المكونات من عدمه يفسران سبب تفرّد المصادر الأندلسية بوصفات لطهي الأرناب لكونه حيواناً أصيل شبه الجزيرة الأيبيرية مقابل عدد أقل من وصفات أطباق الأرز الذي لم يكن يُزرع سوى في منطقة فالنسيا. وبطبيعة الحال، فإنّ ظهور المأكولات الإقليمية أدّى أيضاً إلى ابتكار أطباق جديدة، مثل الموجبانة الأندلسية، وهي عبارة عن فطيرة جبن مقلية.

الميل إلى مذاق الحلو-المالح

منذ زمن متقدّم، انتشرت مكونات الطهي العربي ووصفاته وتقنياته بسرعة كبيرة في أوروبا انطلاقاً من مصادر ثلاثة كبرى هي إسبانيا الإسلامية، وصقلية (تحت الحكم الإسلامي من أوائل القرن التاسع إلى منتصف القرن الحادي عشر)، والحروب الصليبية حيث أدخل العرب مكونات مثل السكر والأرز واللوز والقرفة والزعفران والزنجبيل والقرنفل والليمون والبرتقال المرّ.

ولقد وقع تقليد العرب في تفضيلهم للأطباق الحلوة-المالحة واستعمالهم التوابل بسخاء



البربري والسيلجيري قال إنه كان حاراً لسانه شرباً وفلن عرقب
ولفظة شديعة وجهه شمع نبت الجوارنداء مجاورته وأمره كاشنة

الألبونديجاس في المكسيك، مثلاً، عبارة عن حساء كرات اللحم.

تحول المرّي murri

حتى الأسماك المقلية في أطباق السمك والبطاطا المقلية التي تُعتبر من الأطباق البريطانية التقليدية يعود أصلها إلى وصفة أندلسية من القرن الثالث عشر مشابهة تماماً، وهي عبارة عن سمك مغلف بالدقيق وفتات الخبز والتوابل قبل قليه وتقدّم مع صلصة الخل يُضاف إليها زيت الزيتون وسمك المرّي. بعد حوالي ثلاثة قرون، تمّ توريث هذه الطريقة في قلي الأسماك إلى إنجلترا عن طريق المهاجرين اليهود السفارديين الوافدين من شبه الجزيرة الأيبيرية.

تلك بعض من الأمثلة من بين أخرى كثيرة توضّح الدور الرئيسي الذي لعبه العالم العربي في العصر الوسيط في تشكّل فنّ الطبخ. فمن خلال التجارة والغزوات والتبادلات الثقافية، ترك الطبخ العربي بصمته على تقاليد الطبخ المتوسطية والأوروبية وفي جنوب آسيا وظلّ استعماله المميّز للتوابل والسكر واللوز جزءاً لا يتجزأ من المطبخ العالمي إلى اليوم. ■

من طرف المطابخ الأوروبية إلى درجة أصبح معها مذاق الحلو-المالح والإكثار من التوابل من الخصائص الأساسية لما يسمّى «ذوق العصر الوسيط» الذي سيتمّ تصديره فيما بعد في القرن السادس عشر إلى الجانب الآخر من العالم، أي إلى الهند المغولية. وفي الحقيقة ليست الأكلة-البيضاء، المعدة بالأرز واللحم والحليب، والمطلوبة في أوروبا في العصور الوسطى، سوى المهلبية عند العرب. واليوم، لم تعد الأكلة-البيضاء في المطبخ البريطاني ولا المهلبية يحتويان على اللحم، في حين يمكن، في تركيا، تذوّق أقرب سليل للأصل العائد إلى العصر الوسيط، وهو الفطيرة المسماة تافوك جوجسو tavuk göğsü (الهبطلية).

ليس غريباً، إذن، أن يكون التقليد الأندلسي قد ترك في مجال تذوّق الطعام بصمته على نحو متواصل على الطهي الإسباني والمصطلحات المطبخية. فكّرات اللحم، أو ألبونديجاس albóndigas، ينحدر اسمها من الكلمة العربية «البندق» في إشارة إلى حجمها الأصلي. ومع توسّع الإمبراطورية الإسبانية، سافرت أيضاً العديد من الأطباق العربية إلى العالم الجديد لتخضع إلى مزيد من التحولات أصبحت

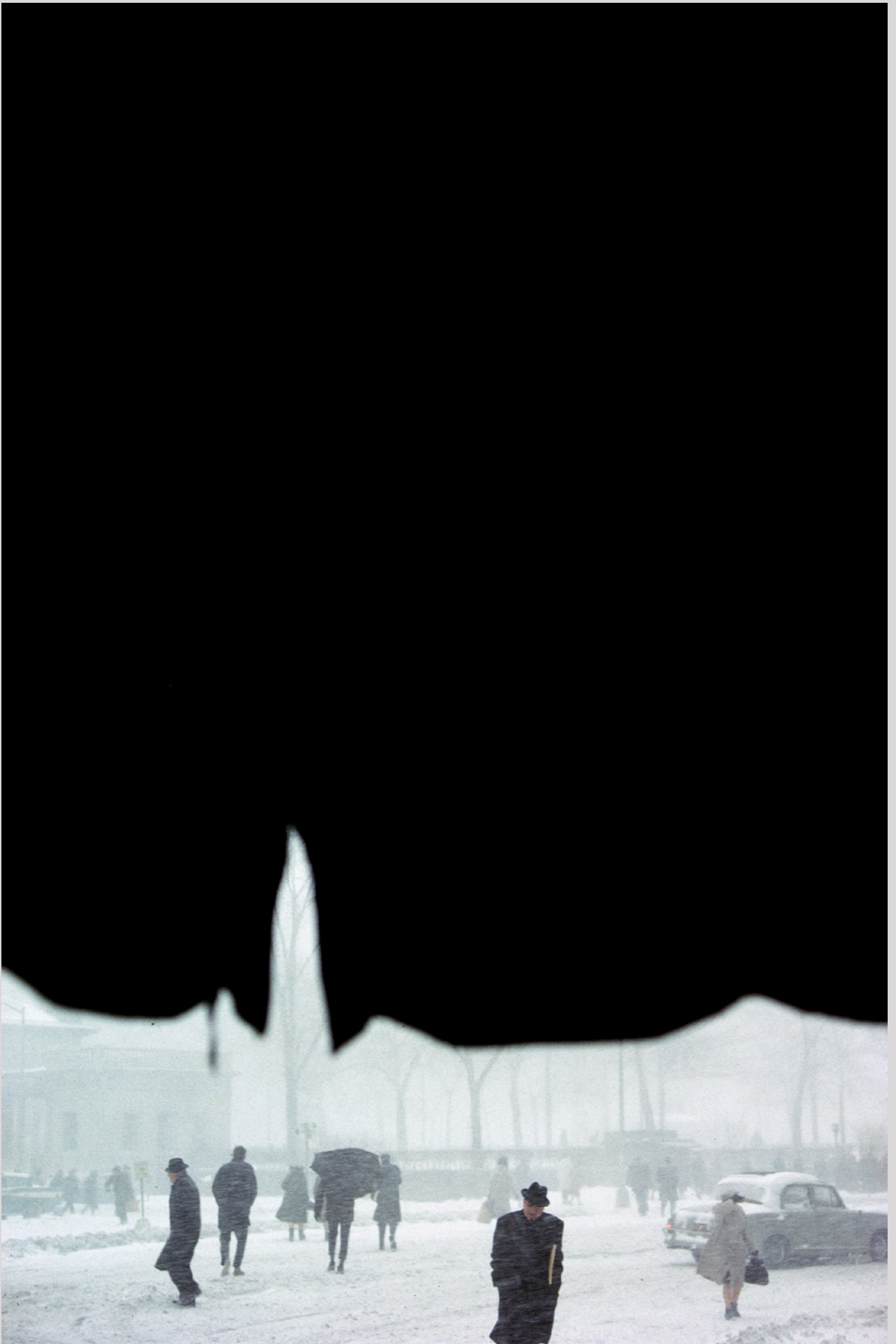
سول ليدر، المدينة أمامك

لم يكن سول ليدر (1923-2013) يرغب أبدًا في غزو العالم، ناهيك أنه أمضى معظم حياته في نفس الشقة في إيست فيلاديج بنيويورك. كان يحب البقاء في منزله حيث يرسم ويشرب القهوة. لكن ذلك الرجل الذي كان يقول إنه يكره الأشخاص الطموحين، ترك بعد رحيله أعمالًا تجعل منه أحد الشخصيات الرئيسية في مجال التصوير الفوتوغرافي الأمريكي.

لم يكن سول ليدر، ذلك الفارس المنفرد، من الذين يقبلون أن يُحشروا في صنف مُعين أو أن يسلكوا الطرق المعبّدة. جاء إلى عالم الفنّ عن طريق الرّسم وظلّ يمارسه طوال حياته قبل أن يلمع نجمه كمصوّر فوتوغرافي في عالم الموضة لفائدة المجلات الأمريكية «إسكوار» Esquire و«هاربرس بازار» Harper's Bazaar بالخصوص. وقد أصبح أحد رواد التصوير الفوتوغرافي بالألوان في زمن كان تسوده الصورة بالأبيض والأسود في أقسام التحرير وفي المتاحف ويعتبر فيه التصوير بالألوان مبتذلاً ومخصّصاً للإشهار.

لم تكن الصور التي يلتقطها في حيّه أو بمناسبة بعض السفرات، مثل زيارة باريس، تخضع إلى الجمالية الكلاسيكية لصور الشارع. هنا أيضا يغيب عنّا شيء ما، فتأطيراته الجريئة تُعطي تراكيب مُذهلة لمشاهد عادية حيث تصبح واجهات المحلات التجارية وغدير في سنترال بارك مجرد ذريعة لإقامة لعبة مرايا تجعلك تتكهّن بشيء ما مثير للفضول خارج إطار الصورة. ففي عدسته، تكاد الوجوه لا تُرى وقد حجبتهما الظلال، أو ضاعت ملامحها وسط الضباب، أو التّقطت من مسافة بعيدة على نحو لا يجعلنا ننسى ما هو أساسي، أي المدينة التي تنبض حولها.

لم يكن سول ليدر يرغب في غزو العالم. ومع ذلك، يُحتفى به اليوم بصفته سيّد الألوان، وتُعرض أعماله في أكبر المؤسسات، ويقول عنه العديد من المصورين والسينمائيين أنه مصدر تأثير من المقام الأول. هذا التّخليد لذكراه كان ليُجعله بالتأكيد، لو كان حيًا، يرغب في العودة إلى منزله ليرسم لوحاته ويتشرّف قهوة. ■



طُلَّة (كانوبي)، 1958.



تعليق الفراشات، ستينيات القرن العشرين.



غدير في سنترال بارك.



تاكسي، 1957.



انعكاس، 1958.



ستارة حمراء، 1956.



باريس، 1959.

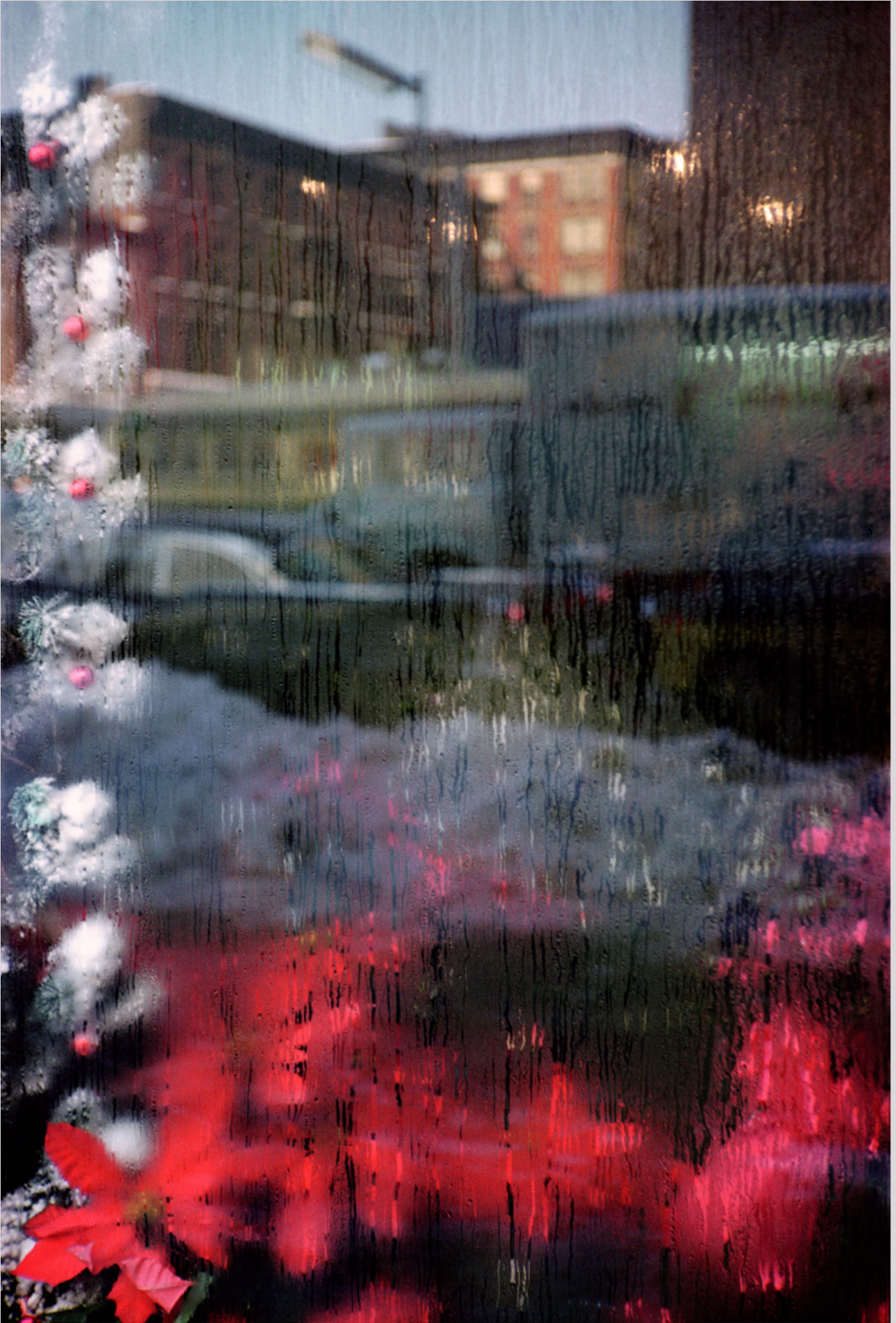




اتصال هاتفي، 1957



تنّورة زرقاء، خمسينيّات القرن العشرين.



عيد ميلاد المسيح (كريسمس)، خمسينيات القرن العشرين.



هل تعني لك لغة الحيوان شيئاً؟

لقد بيّنت عديد الأبحاث أنّ الحيوانات تتواصل فيما بينها. لكن هل يكون تواصلها متطوراً إلى درجة اعتباره لغة بذاتها؟ وإذا كان الأمر كذلك، فهل سنتوفق يوماً في فكّ شفرتها؟ ربّما يتوصّل الذكاء الاصطناعي يوماً إلى تحليل أصواتها. فالأبحاث الميدانية المدعومة بمناهج التعلّم الآلي قد أثبتت، بعدُ، أنّ الفيلة تنادي بعضها البعض بأسمائها، وأنّ الحيتان قادرةٌ على التحدّث فيما بينها بطريقة معقّدة.



تصدّر أصوات طائر القرقف الصيني في شكل جمل مرتبّة ترتيباً معيناً

في عامي 2023 و2024، أمضيتُ أكثر من 14 شهراً وأنا أتجولّ في السّافانا الكينية على متن سيارة تويوتا لاند كروزر متهالكة، وأنا متشبّث بميكروفون ملفوف في قطعة فراء. كنت أطلع إلى جمّع البيانات بهدف اختبار فرضيتي القائلة بأنّ الأفيال تُضفي على بعضها البعض أسماء. ولحسن الحظّ، اعتادت الفيلة على الباحثين وسمحت لي بالاقتراب منها بما يكفي لإجراء تسجيلات لأصواتها المنخفضة منها والمدوّة.

لا شيء يضاهاى متعة مراقبة هذه الحيوانات الطليقة عن قرب، لكن متعتي تضاعفت عندما أدركت، أثناء تحليل تسجيلاتي، أنّ الأصوات الموجّهة إلى أفراد مختلفين كانت متميزة صوتياً عن بعضها البعض. وعندما بادرت بإسماعها إلى الفيلة تفاعلت مع النداءات التي كانت في البداية موجّهة لها مما دّعم فرضيتي بأنّها تحتوي على عنصر يضاهاى الاسم.

هذه الدراسة حُظيت بتغطية إعلامية واسعة النطاق ونُشرت بالاشتراك مع باحثين آخرين. ولا شك أنّ هذا الاهتمام مرده الكاريزما المتأصّلة في الأفيال كما يمكن تفسير ذلك بالسّياق حيث ما فتئت الأبحاث بشأن الطّريقة التي تتواصل بها الحيوانات غير البشرية فيما بينها تتزايد. في العقود الأخيرة، حاول العلماء، بنجاحات متفاوتة، تعليم اللّغة البشريّة للقرود والببغاوات. وفي الفترة الأخيرة، اقترح البعض

إمكانية استخدام الذكاء الاصطناعي بهدف التوصل يوماً ما إلى التحدّث إلى الحيوانات بلغتها الخاصّة، شرط أن يكون للحيوانات لغة، طبعاً.

التّواصل واللّغة

لا شك أنّ الحيوانات تتواصل باستخدام مجموعة من الإشارات شديدة التّنوع، فهي لا تُحظى بالضرورة بملكة اللّغة إذ التّواصل واللّغة شيئان مختلفان. فالتّواصل يشمل أيّ سلوك يهدف إلى نقل المعلومات من فرد إلى آخر، وقد يكون لا إرادياً -فألوان التحذير التي يفرزها ضفدع السّهم السّام هي شكل من أشكال التّواصل حتى لو لم يختر الضفدع إنتاجها-. في حين أنّ اللّغة نظام تواصل يسمح لنا بالتعبير، إرادياً، عن كل أنواع المفاهيم،

بما في ذلك الأفكار المجرّدة.

ومن السّمات الرّئيسية للّغة الكلمات ذات المعاني المحدّدة، والاكتساب عن طريق التعلّم، والاختيار المتعمّد لإعلام الآخرين، والتّواصل بشأن الأشياء البعيدة عنّا زمنياً ومكانياً، ودمج الأصوات في كلمات والكلمات في جمل وفقاً لقواعد نحويّة مضبوطة. لقد ساد الاعتقاد طويلاً أنّ هذه الخصائص مقتصرة على البشر دون غيره لكن لوحظ البعض منها، على الأقلّ في حدود ما، لدى الحيوانات.

اتّضح أنّ العديد من الثدييات والطيور تصدر، فطريّاً، نداءات إنذار يفهمها المستمعون على أنّها تحذيرات من بعض الحيوانات المفترسة، في حين أنّ ما يضاهاى هذه النداءات من أسماء تضيفها الحيوانات على بعضها البعض هي مُكتسبة وليست فطريّة، وقد لوحظت لدى الدّلافين والببغاوات والقرود والفيلة.

رقصة النحل

بعض الرّئيسيات تُكَيّف تواصلها وفق معارف المتلقّي، مما يدلّ على أنّها تتواصل على نحو واع حيث يؤدّي نحل العسل «رقصة» للتّواصل مع أعضاء المجموعة لإعلامهم بالمسافة، وبالاتّجاه، وبنوعية الموارد. إنّهُ مثال نادر لحيوان يتواصل بشأن عنصر لا يندرج ضمن الزّمان والمكان

المعاينات والملاحظات والتجارب الميدانية، فهي قادرة على معالجة مجموعات بيانات أكبر بكثير من تلك التي يستطيع المحلل البشري معالجتها بمفرده.

لقد ساعدنا الذكاء الاصطناعي في فهم بنية الإشارات الصادرة عن الحيوانات مثل التعرف على «أبجدية» كامنة للأصوات التي تشكل نداءات الخفافيش التي تقطت من الفواكه وغير ذلك من الأشياء؛ ويتمثل التحدي في فك شفرة هذه الإشارات والتحقق مما إذا كان هناك دليل على وجود معنى تجريدي لها.

يمكن لنماذج الذكاء الاصطناعي في مجال اللغة البشرية استنتاج القواعد النحوية ألياً وحتى الترجمة من لغة إلى أخرى دون اللجوء إلى «قاموس ثنائي اللغة». وإذا ما توصلنا إلى جمع بيانات كافية لتدريبها، فإن نماذج مماثلة قد تساهم في تحقيق اختراقات كبرى في مجال فك شفرات التواصل بين الحيوانات. بفضل تقنيات التسجيل الجديدة وخوارزميات الذكاء الاصطناعي التي يمكنها أن تعالج ألياً تدفقات صوتية طويلة، أصبحت مثل هذه المجموعات من البيانات متاحة بشكل متزايد.

إذا كان ثمة حيوان غير بشري لديه ملكة اللغة، فسأراهن على الحوت أو الدلفين! إن أدمغة بعض الأنواع تضاهي أدمغتنا من حيث التعقيد، وما زلنا لا نعرف سوى القليل عن

يمكن للذكاء الاصطناعي أن يساهم في تحقيق اختراقات كبرى في مجال فك شفرات التواصل بين الحيوانات

أبجدية الخفافيش

في دراستي للقبيلة، استخدمت نموذجاً بسيطاً لخوارزمية التعلم الآلي، لكن الذكاء الاصطناعي الحديث يمكنه أن يحدث ثورة في قدرتنا على دراسة التواصل بين الحيوانات. فنماذج الذكاء الاصطناعي هذه رغم إنها لا تشكل بديلاً عن

الحاضرين. كما تخضع نداءات بعض الطيور والقرود إلى قواعد نحوية بسيطة. على سبيل المثال، تصدر أصوات طائر القرقف الصيني *mésange de Chine* في شكل جمل مرتبة ترتيباً معيناً؛ في حين تضيف قرود هجرس كامبل *mones de Campbell*، لفظاً في آخر نداءات التحذير (لاحقة) الخاصة بها لجعلها أقل إلحاحاً ودقة.

إن اجتماع كل هذه العناصر لم يقع ملاحظته أبداً في أي نوع غير بشري مما دفع معظم العلماء إلى الاستنتاج بأن اللغة هي خصوصية بشرية. لكن ماذا لو أننا نكون قد فشلنا في اكتشاف اللغة لدى الحيوانات غير البشرية لا لكونها غير موجودة، بل لعدم استخدامنا الأدوات الصحيحة؟

تقليدياً، يحاول الباحثون فك شفرة الإشارات من خلال ربطها بالسياق المباشر الذي أنتجت فيه، لكن إحدى خصائص اللغة هي أنها، في كثير من الأحيان، تُستخدم للتواصل حول مواضيع لا علاقة لها بسياق المتحدث. وفعلاً، فلو افترضنا أن عالم فضاء من كوكب آخر حاول توصيف المدونة الصوتية البشرية باستخدام نفس الأدوات التحليلية، لاستنتج، منطقياً، أن كل الكلام هو نوع واحد من الصراخ، بما أن معظم الكلمات يمكن إنتاجها في أي سياق تقريباً!



© Doris Mitsch

▼ لوك داون بيز

Lockdown bees

(مروج بمدينة سونوما)،

عمل مركب

للفنانة الأمريكية دوريس

ميتش Doris Mitsch،

أنجز شمال شرق سان

فرانيسكو.

يتكون من مئات اللقطات

المأخوذة في بضع دقائق،

ثم وقع تجميعها للكشف

عن مسارات النحل.



تواصل بين فيلين أنثى بواسطة خرطومهما.

للحصول على الطعام إذا ما رأت أن القيام بذلك سيؤدي إلى تعرّض فأر آخر إلى صدمة كهربائية. هذا، وإنّ الدجاجات قادرات على تذكّر دجاجات أخريات تواصلن معهنّ في السابق وإن كان هذا التواصل صادقاً أو مخادعاً. والقائمة تطول. إذا أردنا أن تتوافق أخلاقيّاتنا مع الواقع العلمي لقدرات الحيوانات، يتعيّن علينا أن نغيّر سلوكنا على نحو جذري تجاه كل هذه الأنواع، وليس فقط بعض الأنواع الكاريزماتية مثل الحيتان والفيلة. ذلك ما سيترتب عنه تغيير هائل في مجتمعنا وبالخصوص في نظامنا الغذائي. ■

يؤدي، دون شكّ، إلى تغيير جذري في الطريقة التي نتعامل بها معها، وذلك نحو الأفضل. هناك بالفعل حركة متنامية تقودها عدّة مجموعات من السكّان الأصليين من أجل منح حقوق قانونيّة للحيتان، ومرتّد ذلك، جزئياً، الاعتراف بطريقة تواصلها المعقّدة.

لكن اكتساب ملكة اللّغة لا ينبغي أن يكون شرطاً مسبقاً للحصول على الحقوق. أفلا نعتبر، نحن البشر، أن الأطفال الذين يعانون من اضطرابات التواصل اللفظي يتمتّعون بنفس الكرامة والحقوق التي يتمتّع بها غيرهم من البشر؟ يؤكّد عديد الفلاسفة أنّه في مجال المعاملة الأخلاقية العادلة، فإنّ اللغة أو حتى الذكاء يُعتبران أقل أهمية من الأحاسيس، أي القدرة على إبداء المشاعر على نحو واع.

في الواقع، لا نحتاج إلى التحدّث إلى حيوانات أخرى لمعرفة ما إذا كانت حسّاسة أم لا. توجد أدلّة دامغة على ذلك. يمكن للأسماك المنظّفة التعرّف على نفسها في المرآة، وهي علامة إدراك ذاتي يستغرق أطفال البشر سنوات عديدة لتطويره. كما ترفض الفئران الضّغط على رافعة

كيفية تواصل هذه الحيوانات، فحيتان العنبر، التي تمتلك أكبر أدمغة بين كلّ الأنواع على وجه الأرض، تتواصل باستخدام نقرات منتظمة وفق مخطّطات زمنية شبيهة بشفرة مورس، وتتبادل أنماط النّقر هذه في الاتجاهين، تماماً كما في المحادثة.

يستخدم مشروع CETI (مبادرة ترجمة لغة الحيتان)، ويضمّ مجموعة دولية من الباحثين يشتغلون على لغة الحيتان باستخدام الذكاء الاصطناعي، والروبوتات السّباحة، والطائرات بدون طيار، والميكروفونات تحت الماء، لمحاولة فهم معاني هذه النّقرات. واكتشف الباحثون أن حيتان العنبر تُصدر نقرات أكثر بكثير مما كان يُعتقد، مما يُشير إلى أن كمّية كبيرة من المعلومات قد تكون مشفّرة في تلك الرّسائل.

كائنات حسّاسة

إن إثبات أنّ الحيوانات لديها لغة سيكون له تبعات بالغة الأهميّة. فمجّد التوصل إلى سماع وجهة نظر نوع آخر من الكائنات الحيّة سوف

أكتان أريم كوبات: «أعيش بين أبطال أفلامي»



يُعدُّ أكتان أريم كوبات شخصية رائدة في السينما القرغيزية منذ أوائل التسعينيات. برز على الساحة الدولية بفضل شريط «الابن بالتبني» Le Fils adoptif في عام 1998. وهو مخرج، ومصمم ديكور، وكاتب سيناريو، ومنتج، وممثل. حصل على عديد الجوائز الدولية. يتميز بأسلوبه الشديد الواقعية، ويقدم عبر أفلامه المتتالية رؤية حميمية وفي نفس الوقت كونية عن بلاده وعن العالم المحيط به.

لقد حصلتم على عديد الجوائز الدولية، لا سيما جائزة الفهد الفضي عن فيلم «الابن بالتبني» في مهرجان لوكارنو عام 1998، وجائزة لجنة التحكيم الكبرى لمهرجان سينما آسيا والمحيط الهادئ (APSA) في عام 2022 عن فيلم «إسيمدي». هل غيّرت هذه التّشريفات شيئاً بالنسبة لك؟

هذا الاعتراف يمنحني فرص تمويل جديدة. أنا لا أبحث عن التّشريفات. عندما أصنع فيلمًا، يحدث أن يفوز أحياناً بجوائز بيد أنّ المشاركة في المهرجانات تتطلب عملاً حقيقياً إذ يجب التّرويج للفيلم في حين يتمثّل الأمر بالنسبة لي في تمثيل بلادي. إنّه أمر ضروري بالنسبة لدولة صغيرة مثل دولتنا.

كلّ فيلم من أفلامي يعكس المرحلة التي أعيشها

يتهمونني أحياناً بعدم تقديم مجتمعي في أفضل صورة. أنا أصوّر قساوة الحياة في الأرياف. لماذا يجب أن أقدم حياة أفضل؟ لا أعتقد أن ذلك هو دور الفنّان. الفنّان يعرض الأشياء التي تزعجه.

شخصيات الثلاثية المتكوّنة من «سارق النور» Le Voleur de lumière (2010) وقنطور Centaure (2017)، وإسيمدي Esimde (هذا ما أتذكره This Is What I Remember، 2022) تتسم جميعها بالبراءة والبساطة، لكنها نزيهة وحريصة على العدالة. ما الذي تحاول تبيانه من خلالها؟

نحن القرغيز شعب طيّب للغاية، لا نزال محميين، إلى حدّ كبير، من تأثيرات العولمة. أقول عن الكهربائي سفيت-آكي في فيلم «سارق النور» إنه بروميثيوس العصر الحديث. يبدو لي أحياناً أن رجلاً مثل سفيت-آكي قد اندثروا في حين ما زال هناك أشخاص من نوع القنطور مثل المشغل السابق لآلة بثّ الأفلام والذي أصبح يشتغل في حظائر البناء. إنّه يحاول تغيير البلاد بالعودة إلى التّقاليد وأساطير القدامى. لقد أسمىته قنطور دلالة على ذلك القسط من الحيوانية فينا. لقد كفّ قنطور على أن يكون ما كان عليه، أي مشغلاً لآلة عرض الأفلام وأغلقت العديد من دور السينما. أمّا عن فقدان زارليك للذاكرة في إسيمدي فهو أيضاً استعارة. يبدو وكأننا فقدنا، جماعياً، ذاكرتنا. نحن نعتقد أننا أنكياء ولكننا نفتقر إلى الحكمة.

أنا في الواقع أحاول أن أفهم نفسي من خلال السينما. أسعى، من منظور شخصي، أن أفهم بلدي حيث يقودني التأويل البصري لما يحيط بي والمزج بمشاعري العاطفية وبيادراكي للأشياء، إلى سرد قصص بسيطة وجميلة تعمل كمرآة للمجتمع القرغيزي.

أنتم الآن في الثامنة والسّتين من العمر وأنجزتم تسعة أفلام يتناول كل واحد منها، بطريقته الخاصة، الحياة العادية في قرغيزستان، لا سيما في الأرياف. ما سرّ الانجذاب إلى هذه الأماكن تحديداً؟

يعود ذلك في المقام الأول، على ما أعتقد، إلى مهنتي الأولى. أنا رسّام في تكويني قبل أن أصبح مخرجاً سينمائياً نتيجة تضافر ظروف معيّنة. أنا أحبّ الحقيقة الفنّية. الرّيف استعارة لبلدي الذي بقي على الهامش. لقد أنجزت فلماً في هذا الموضوع، «محطة الحافلات» L'arrêt d'autobus (2000)، بعد سقوط الاتحاد السوفييتي. أتذكر أنه في تلك الفترة لم تكن تمرّ سوى بضع سيّارات حتى على الطرقات الرئيسية. لكن النّاس يظّلون واقفين ينتظرون على جانب الطّريق. لقد انتظرنا طويلاً دون أن نعرف ما الذي سيحدث بعد ذلك. كل فيلم من أفلامي يعكس المرحلة التي أعيشها.

أنجزت ستّة أفلام رئيسية مقسّمة إلى ثلاثيّتين. تتعلّق الأولى بالطفولة والمراهقة والشّباب. في حين ترتبط الثانية بالكامل تقريباً بحياتي الحالية على الرّغم من أنّهم يطلقون عليّ أحياناً لقب شاعر الأشياء العادية، إلا أن هذه الأفلام قاسية إلى حدّ ما.

حتى لو فرضنا أن تفقد أفلامي من قيمتها الفنّية بمرور الرّمن، فسوف تحتفظ بأهمّيتها الأنثروبولوجية طالما أنّني التزمت بتصوير قصص حقيقية وأشخاص حقيقيين ليسوا ممثّلين. يمكن أن نرى كيف يعيش النّاس، وماذا يلبسون، وكيف هي علاقاتهم، وكيف هي حياتهم اليومية. أنا أشتغل على الحدود بين الوثائقي والخيالي.

لقد مثلتم في العديد من أفلامكم. كما يظهر على الشاشة ابنكم، ميرلان عبدالكوكوف، وهو مخرج أيضاً. لماذا هذا الاختيار؟

أنا أنتج سينما شخصية للغاية. عندما قرّرت أن أنجز أول أفلامي، توجّهت بطبيعة الحال إلى الطّفولة. لقد كان نداء لا شعوريا لاستحضار شخصي. نجد هذه الفكرة عند فيديريكو فيليني: إذا لم تكن قادرا على التحدّث عن نفسك، فكيف يمكنك الحديث عن الآخرين؟ وعندما أتحدّث عن نفسي، فالشخص الوحيد الذي يشبهني هو ميرلان، ابني.

مثل ميرلان دوراً في الثلاثية الأولى وخاصة في فيلم الابن بالتبني. لكن الابن المتبني هو أنا. فبطل الفيلم علم بأنّه وقع تبنيّه لكنه بقي في عائلته. نحن نقول، عندنا، أنّ الطّفّل ليس ابن من أنجباه، بل ابن الذين سهرنا على تربيته. وكان الأمر ذاته بالنسبة لفيلم «القرد» The Monkey 2001. فعلى الرّغم من أن جزءاً كبيراً من السّكان لا يتمتّع بملامح ووسامة سويمينكول تشوكموروف، يُنتظر من الرّجل القرغيزي أن يشبه ممثلنا الشّهير. إذا لم أشبهه، فأنا لست قرغيزياً؟ كان فيلم «القرد» نوعاً من ردّ الفعل تجاه إملاءات المعايير الجمالية. جميع الفنّانين لديهم عيوب يسعون إلى التغلّب عليها.

الفنان يعرض الأشياء التي تزعجه

تلك هي الطّروف التي دفعتني إلى المشاركة في فيلم «سارق الأنوار». كنت احتفظت بذكريات الكهربائيين المتسلّقين منذ طفولتي. كان جميعنا معجباً بأولئك الرّجال القادرين على تسلّق الأعمدة بسهولة وتوصيل الكهرباء. فالشّخص الذي يجلب التّور إلى المنازل هو حتماً إنسان طيّب ومختلف عن نظرائه. كنت بحاجة إلى ممثّل قادر على تبليغ هذا المعنى لكن لم أعثر عليه فقرّرت، في النهاية، تقصّص الدّور، وحاز الفيلم على العديد من الجوائز بما في ذلك جائزة أفضل ممثّل.

من أمثال تولوموش أوكيف، وبولو شامشيف، وجينادي بازاروف، ومجموعة من المخرجين الرّوس والسوفييت، مثل لاريسا تشيبيتكو، وأندريه ميخالكوفا-كونشالوفسكي، وإيرينا بوبلافسكايا.

ربما أكون أقرب إلى أيتماتوف من كل أولئك الذين نقلوا أعماله إلى الشّاشة، ليس بسبب إنتاجه الأدبي بقدر ما يتعلّق الأمر بعلاقته بالعالم المحيط به. تستحضر العديد من رواياته قريته تشيكر، وأبطاله من النّاس الذين يعرفهم، وأنا مثله، أعيش وسط أبطالي.

كان للكاتب جنكيز أيتماتوف دور كبير في ظهور «معجزة السّينما القرغيزية» في الستينيات حيث كانت أعماله مصدر إلهام للعديد من الأفلام. هل تعتبرون أنفسكم وريثاً لهذا العصر الذهبي؟

غالبا ما يكون الأدب مصدر إلهام للسّينما. لا شك أن أيتماتوف، باعتباره ظاهرة فارقة في أدبنا، قد ألهم العديد من مخرجي الأفلام إذ ترتبط المعجزة القرغيزية، إلى حدّ كبير، باسمه. وقد نقلت أعماله إلى السّينما من قبل أساتذتنا

صورة ملتقطة أثناء تصوير فيلم «سارق النّور» (2010).

© Erkin Bolzhurov



صورة ملتقطة أثناء تصوير فيلم «قنطور» (2017).

© EpicentreFilms





صورة ملتقطة أثناء تصوير فيلم «الابن بالتبني» (1998).

لقد ارتفع عدد الأفلام المنتجة في قيرغيزستان بشكل ملحوظ في السنوات الأخيرة. ماذا يعني هذا التوجه في صناعة السينما الوطنية؟

كان استوديو «كيرغيزفيلم» واحدًا من أسوأ الاستوديوهات تجهيزًا في العهد السوفييتي قبل أن يستفيد من إخلاء استوديو موسفيلم Mosfilm في موسكو ونقله إلى كازاخستان أثناء الحرب فأصبح «كيرغيزفيلم» يتمتع بقاعدة أكثر صلابة. بعد انهيار الاتحاد السوفييتي، مررنا بأوقات عصيبة، ويعود الفضل في خروجنا من الأزمة إلى ظهور التقنيات الرقمية التي أسهمت في ديمقراطية الإنتاج السينمائي. كانت أفلامي تتطلب في المعدل 30 ألف متر من الأشرطة بتكلفة تناهز 90 ألف دولار. واليوم، يمكن صناعة ثلاثة أفلام بنفس المبلغ.

تنتج قرغيزستان معدل خمسين فيلمًا سنويًا وأحيانًا أكثر. فجميع الوسائل مباحة لتصوير الأفلام: البعض يقترض المال، والبعض الآخر

يعثر على رعاة. إنها سينما تركز في المقام الأول على الربح، ولا ضير في ذلك. فالسينما التجارية وسينما المؤلف يجب أن يتعايشا حتى تزدهر الصناعة بشكل كامل. السينما التجارية تجلب الجمهور مما يساعد على فتح دور العرض وهو ما يتيح لنا الفرصة لتوزيع أفلامنا وعرضها على الجمهور. فمع مرور الوقت، يتحول الكم إلى كيف.

مشكلة السينما القرغيزية أنها تفتقر إلى التحليل إذ يبدو لي أنّ المشاهدين، وأحيانًا نحن أنفسنا، لا نعرف ما الذي ينبغي أن تكون عليه السينما عندنا. يجب علينا دراسة السيرة السينمائية، والحديث عنها، ووصفها. لكن ليس لدينا سوى ناقلين سينمائيين محترفين.

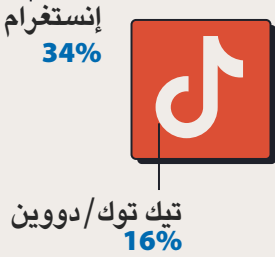
تمّ تصوير عدد من أفلامكم بدعم من صناديق أوروبية. هل يؤثر ذلك على عملكم؟

كل الأموال المستثمرة في إنتاج أفلامي متأتية من صناديق لا تشترط عائداً على الاستثمار.

بدون هذه الأموال، لم تكن أفلامي لتوجد. أحد أول أفلامي، «الأرجوحة» La Balançoire، الذي صورته في عام 1993، حصل على العديد من الجوائز وعُرض في المهرجانات وصادف أن شاهده المنتج الفرنسي سيدومير كولار Cedimir Kolar الذي قدّم إلى ببشيك، سنة 1994، لمقابليتي. في تلك الفترة، لم يكن لدينا حتى فندق مناسب لاستقباله... وكنا نتراسل لمدة ثلاث سنوات طويلة. كنت أحاول في كلّ رسالة أن أثبت له أنني قادر على إنجاز الأفلام. في الوقت ذاته، كان يقوم بإعداد الميزانية. في عام 1997، شرعنا في تصوير فيلم «الابن بالتبني». بعد إصدار فيلم «القرد»، كان عليّ الانتظار لمدة ثماني سنوات لبدء مشروع جديد. لقد أصبح من الصعب أكثر فأكثر إنتاج أفلام المؤلفين لذا فإنّ الاستثمار في الفنّ والثّقافة أصبح ضروريا أكثر من أيّ وقت مضى. ■

من هم المؤثرون اليوم؟

ما هي المنصات التي
يستخدمونها؟



يوتيوب
9%



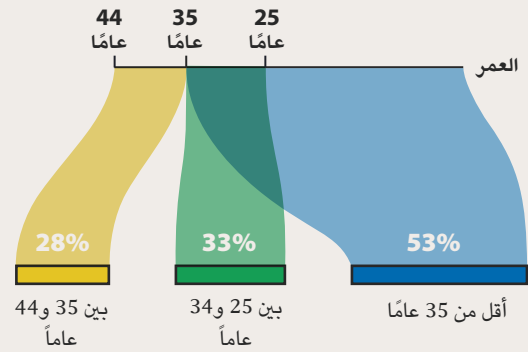
واتساب
5%

(*) شياو هونغ شو Xiaohongshu (الكتاب الأحمر الصغير)، منصات إكس X، سناب تشات Snapchat، تويتش Twitch، كواي Kwai، كوايشو Kuaishou، بيليبي Bilibili، لينكدين LinkedIn، وي تشات WeChat وغيرها.

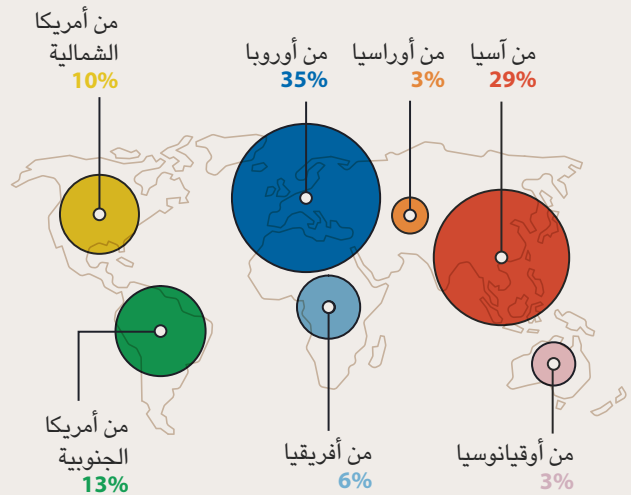
لقد أصبح صنّاع المحتوى الرّقمي أو «المؤثرون» مصدرًا رئيسيًا للمعلومات بالنسبة للجمهور العريض. وسواء أكانت مُتَابَعَة من ملايين المشتركين أو من مجموعات صغيرة، فإنّ هذه الأصوات الجديدة تُحظى بشعبية كبيرة خاصة لدى الأجيال الشابة في جميع أنحاء العالم والتي أصبحت تهجر وسائل الإعلام التقليدية وتفضّل شبكات التّواصل الاجتماعي.

وقد أجرت اليونسكو، مؤخرًا، دراسة نُشرت في نوفمبر 2024 وشملت 500 مؤثرًا من 45 بلدًا بعنوان «ما وراء الشّاشات» للوقوف على هذه الطّرق الجديدة في النّفاذ إلى المعلومة.

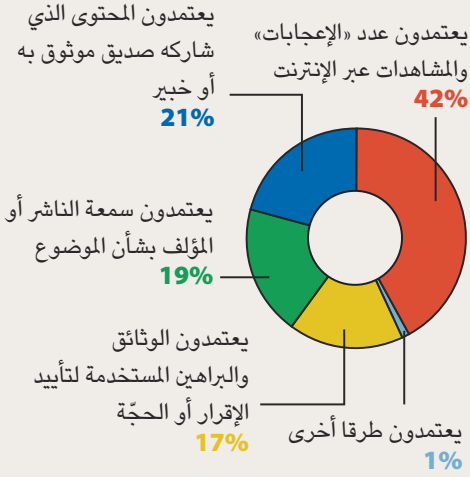
كم تبلغ أعمار صنّاع
المحتوى الرّقمي؟



من أين ينحدرون؟



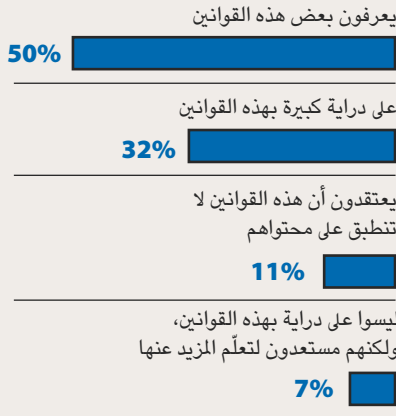
كيف يقيمون مصداقية المحتوى على الإنترنت؟



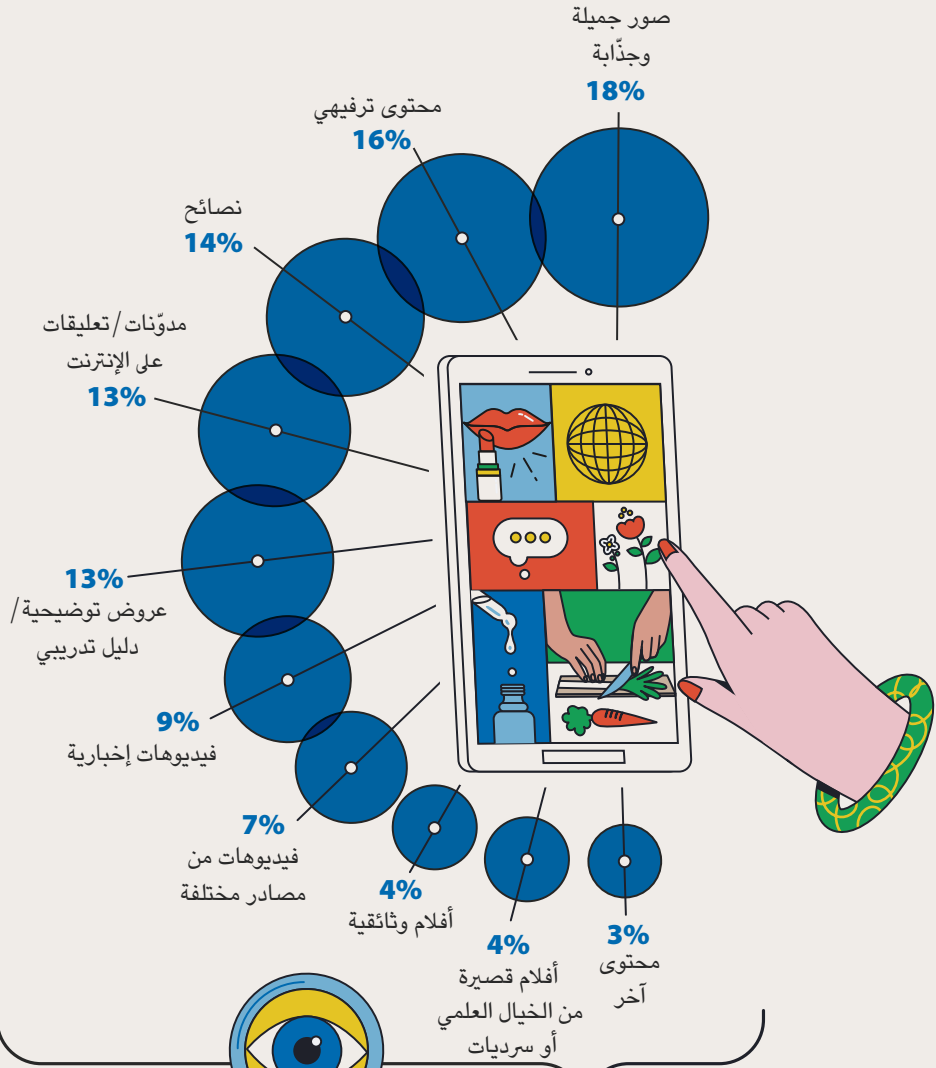
ما هي المصادر التي يعتمدونها؟

يعتمدون التجربة الشخصية أو اللقاءات	58%
يعتمدون بحثاً شخصيةً ومقابلات مع خبراء معترف بهم	39%
يعتمدون مصادر من الإنترنت حصرياً من دون وسائل الإعلام الرئيسية	37%
يعتمدون وسائل الإعلام الرئيسية	37%
يعتمدون المعلومات التي يتناقلها متابعوهم وأصدقاؤهم	30%
يعتمدون مصادر رسمية (حكومية، إلخ)	13%
يعتمدون مصادر أخرى	1%

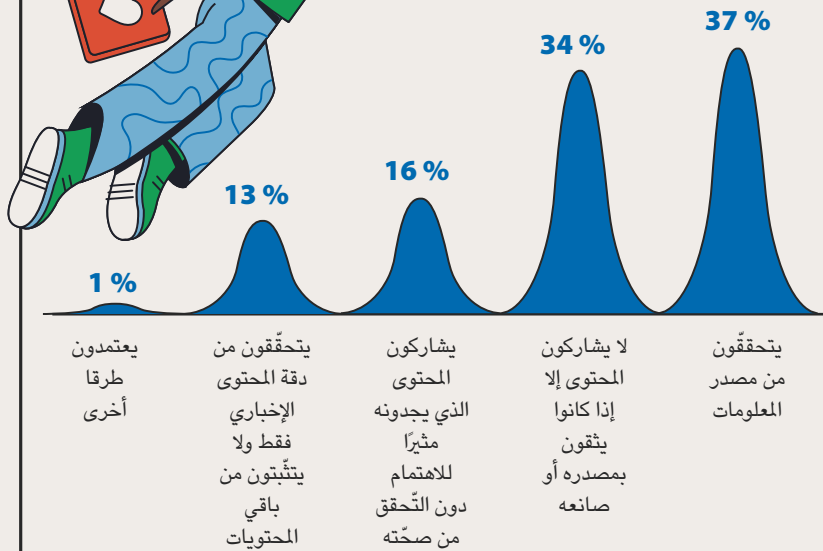
ماذا يعرفون عن القوانين الوطنية المتعلقة بحرية التعبير والتشهير وحقوق النشر؟



ما نوع المحتوى الذي ينشرونه؟



كيف يقيمون مصداقية محتواهم؟





unesco

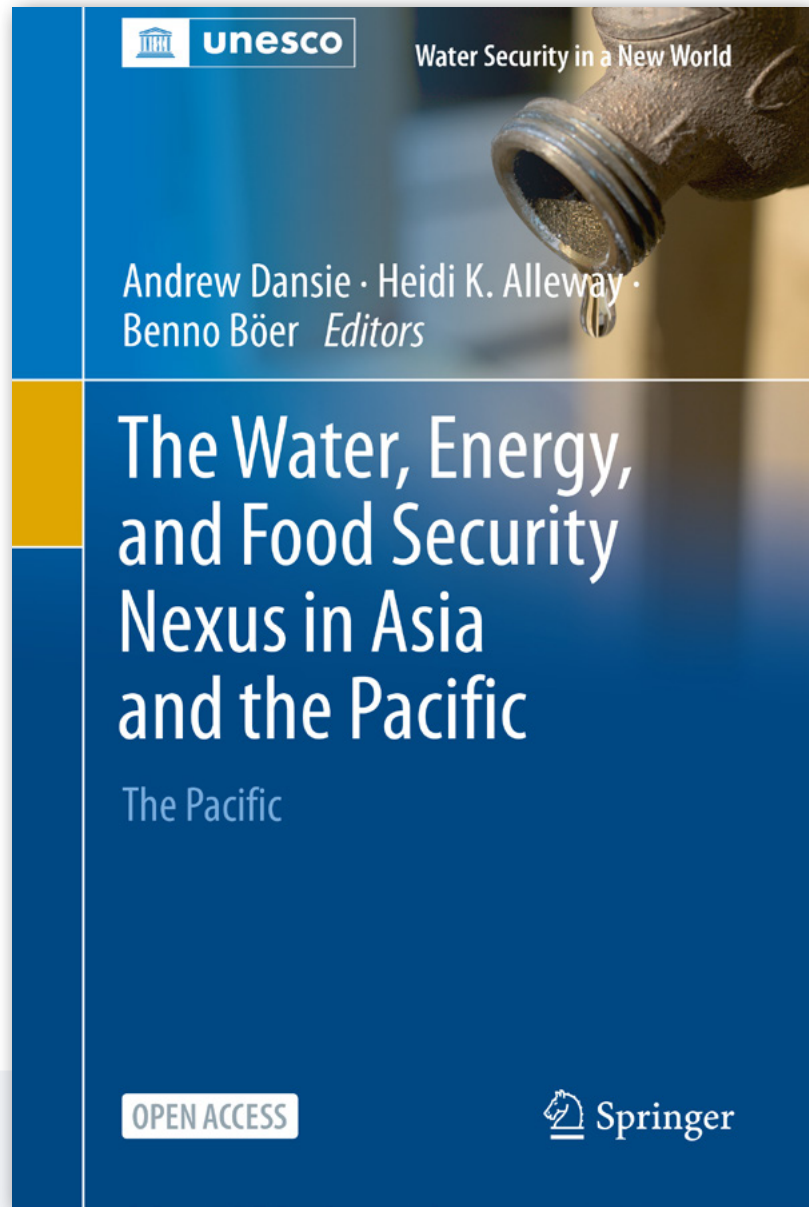
The Water, Energy, and Food Security Nexus in Asia and the Pacific

(التّرابط بين الماء والطاقة والأمن الغذائي في آسيا والمحيط الهادئ)

يعرض هذا الكُرّاس الجامع، باعتباره جزءاً من سلسلة تشمل ثلاثة مجلّدات بعنوان «التّرابط بين الماء والطاقة والأمن الغذائي في آسيا والمحيط الهادئ»، وجهات نظر خبراء بشأن السيناريوهات والتّحديات المستقبلية في منطقة المحيط الهادئ، هذه المنطقة التي تضمّ سبع عشرة دولة ذات سيادة وسبع مناطق منتشرة وسط المحيط الهادئ - ذلك الامتداد الأزرق الشاسع الذي يغطّي خُمس سطح الكرة الأرضية ولا يأوي سوى 0.5% من سكان العالم، أي 44.5 مليون نسمة.

خُصّص هذا الكتاب لعرض التّحديات التي تطرحها تداعيات التغيّر المناخي الناجم عن الأنشطة البشرية وعن الضغوط الديموغرافية، حيث تتناغم في هذه المناطق الجغرافية المتشابهة تنوّع الثقافات والمعارف التقليدية وأساليب الحياة لتوفّر فرصة لوضع مقارنة تنسيقية للتصرّف في المياه والطاقة والغذاء مع التّركيز على اتّخاذ تدابير استباقية في القطاعات الثلاثة بهدف تدعيم الأمن في كلّ منها.

منشورات اليونسكو / سبرينغر Springer
(باللغة الإنجليزية) 978-92-3-100599-2
471 ص، 160 × 240، مجلد

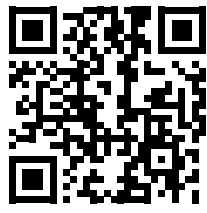


اشتركوا في الرّسالة

تصدر رسالة اليونسكو في اللغات الرسمية الست
إضافة إلى الكتالونية والإسبيرنتو.



اشتركوا في النشرة الرّقمية مجاناً 100%



<https://courier.unesco.org/ar/subscribe>

<https://courier.unesco.org/en> • <https://courier.unesco.org/fr> • <https://courier.unesco.org/es>
<https://courier.unesco.org/ar> • <https://courier.unesco.org/ru> • <https://courier.unesco.org/zh>



© UNICEF / UNI703264 / Arun Roisri

التعليم والتغذية تعلم أن تأكل جيداً

تُبرز الوثيقة التوجيهية الجديدة، «تعلم أن تأكل جيداً»، الصادرة في مارس 2025 عن فريق «التقرير العالمي لرصد التعليم» وكلية لندن للصحة والطب الاستوائي، الترابط بين التعليم والتغذية. ففي الوقت الذي تسجل فيه معدلات السمنة ارتفاعاً حاداً في العالم، وفي حين يعاني 22% من الأطفال دون سن الخامسة من تأخر النمو، و7% من نقص الوزن الكبير قياساً بطولهم نتيجة سوء التغذية، تدعو الوثيقة إلى اتخاذ إجراءات عاجلة. كما تؤكد على ضرورة دمج التثقيف الغذائي والحصول على وجبات مدرسية صحية في أجندات السياسات العالمية.



www.unesco.org/gem-report/fr