

بدائل

زبون المطعم: يأكل. يتسهم. ولا يحاسب

على قاعدة «قطع الرزق حرام» يؤدي إلى تهاون التجار في صحة زبائنهم وسكوت هؤلاء عن التهاون المقترف بحقهم، علماً بأن الأعراف الاجتماعية والقوانين المدنية جميعها تحظر التهاون بصحة الناس.

التثقيف الغذائي والصحي نقطة بالغة الأهمية، يتطرق منها المدير العام لوزارة الاقتصاد فؤاد فليفل، قبل حديثه عن جهد مصلحة حماية المستهلك. أحد أمثلة غياب ثقافة المحاسبة عند المواطن، هو عدم احتفاظه بالفواتير، إذ «يشتكون لنا، فنطلب الفواتير لمحاسبة المطعم المقصر ولا نجدها، ما يصعب حماية المستهلك قانونياً» كما يروي فليفل. منذ كانون الثاني الماضي، أعدت مصلحة حماية المستهلك 56 محضر ضبط مطاعم متنوعة، كبيرة الحجم وصغيرة، للأثرياء وللفقراء. أما المخالفات فمتعددة: جرثومة السالمونيلا في السلطات، مواد منتهية الصلاحية، صلصات فاسدة نتيجة قربها من الحرارة، لحوم أعيد تجليدها مرة ثانية، وهو من أكبر المخاطر المتعلقة باللحوم.

يشير فليفل إلى أن حدود عمل مصلحة حماية المستهلك تقف عند «إعلان الأسعار وصلاحية المواد الغذائية». لكن عمل المصلحة يتطور يومياً، وخصوصاً بعد ازدياد ملاك المراقبين، ليصل عددهم إلى 250 مراقباً متنوعي الاختصاصات، يرفعون كتب ومحاضر ضبط إلى الجهات المعنية في وزارة الصحة، التي بدورها تحوّل الملف إلى النيابة العامة للحكم بشأنه. من خلال المعاينة والتقارير الواردة، يؤكد فليفل وجود مطاعم «تحترم معاييرها وتبهرق بنظافة مطابخها، ومطاعم جيدة نبهت لتطبيق الإرشادات الصحية، في مقابل أخرى ضبط فساد أطعمتها خلال جولات دورية على المطاعم ينفذها مراقبونا كل 3 أشهر». أما المطاعم المتكاثرة في الأحياء الشعبية، فيشير فليفل إلى أن «وجودها في مناطق فقيرة لا يبرر الإهمال. فليطبّقوا إجراءات الحد الأدنى الصحية، كفصل الطعام في البرادات، والحفاظ على نظافة المطبخ».

مصلحة حماية المستهلك التابعة لوزارة الاقتصاد في بعض المطاعم. بمشاهد يصح وصفها بالمرعبة. مثلاً، وجدوا في أحد المطاعم حبلاً عليه ثياب، ممدود فوق حلة الحمص بطحينة. وفي مطعم آخر، كانت الحشرات تسرح وتمرح داخل المطبخ على مقربة من الأطباق، والمواد الأولية للطبخ. القصص تتشابه وكلها مفزعة. كثيرون لا يدركون وجود سم في وجباتهم السريعة. طبعاً، لا يعني ذلك أن جميع المطاعم سيئة، لكن الكثير منها لا تراعي الشروط الصحية.

عملياً، تتحكم 3 «سلطات» بعملية توزيع الغذاء من المطاعم: إدارة المطعم، الزبون، مراقبو الصحة والنوعية التابعون لوزارة الاقتصاد والصحة العامة، بالإضافة إلى المراقبين الصحيين البلديات. وصحيح أنه قلما نجد مطعمياً يسمح للزبون بدخول مطبخه. لكن، في المقابل، يشير صاحب أحد المطاعم إلى أنه خلال عمله في هذه المصلحة لأكثر من 15 عاماً، لم يصادف من الزبون إلا «عدداً نادراً من طلبات الدخول إلى المطبخ». وعلى الرغم من أنه لبأها، تشير قصته إلى غياب الوعي عند المستهلك «الذي لا ينتبه كثيراً لما يأكل، متجاهلاً حقيقة أنه لا يمكن الاعتماد على ضمير التجار» كما يؤكد صاحب المطعم.

قاطع رمزي مروة أحد المطاعم المجاورة لعمله، بعدما «أزعجني إهماله للشروط الصحية بالنسبة إلى موظفيه». كيف ذلك؟ يشير إلى أنه رأى أحد العمال «يعطس فوق وعاء السلطة ثم يتابع عمله عادياً». لم تستفز رمزي «عطسة» العامل بقدر ما استفزته إجابة صاحب المطعم حين سألته عما إذا كان يجري فحوصاً طبية وتطعماً لعماله، لأن الجواب جاء غريباً، إذ يروي رمزي كيف «ضحك صاحب المطعم واستهزأ بسؤالي قائلاً: شو مفكر حالك بفرنسا يا جاري؟ ثم مازحني بسماجة منقطعة النظر، قائلاً إن العطسة بتعمل مناعة». ثمة عامل إضافي يؤدي دوراً في ازدياد «الفلتان» الصحي داخل المطاعم. فالتعامل بذهنية عشائرية مبنية

محمد محسن

طلبت منال وجبة دجاج وسندويش بطاطا. وهي تأكل السندويش، وجدت شيئاً قاسياً جداً، لا يشبه البطاطا. فتحت السندويش لتجد شيئاً متوسط الحجم! بغضب شديد، طلبت من أختها مساعدتها للاتصال بالجهات المعنية، لكن الأخيرة رفضت، مقترحة التريث حتى تسال جارها، صاحب المطعم، عن سبب الخلل في الوجبة. بعد المراجعة، تبين أن السبب هو وضع «رأس نيغا» قرب صحن البطاطا و«الخطأ مش مقصود وعنجند سامحونا» كما قال صاحب المطعم، طالباً السماح. فكان له ما أراد. القصة تفتح باب الحديث عن أمر بالغ الأهمية: سلامة الغذاء ومعايير النظافة داخل المطاعم. خلال جولاتهم، يُصدّم مراقبو

تنتشر قصص كثيرة عن حالات تسمم من وجبات المطاعم. ورغم أن مصلحة حماية المستهلك تنظم محاضر ضبط بكل مخالف يقع في شبك مراقبيها، إلا أن معظم تلك القصص تنتهي في لحظتها بالنسبة إلى الزبون، بدل أن تتطور إلى محاسبة يفتقد ثقافتها

السلامة الغذائية تراعي بعض المطاعم شروط السلامة الغذائية، بينما يتساهل بها البعض الآخر. في هذه الحالة، على الزبون أن يمارس حقه، بل حتى واجبه، في مساءلتها (أرشيف - بلال جاويش)



خبز وهلم

يا جبك البعيد

رامح زربق

غريب فصل الخريف برمزيته المعكوسة. فهو فصل هادي، لكنه ينذر بأيام عاصفة، تماماً كما تنذر ألوان المغيب بالظلام. في هذه الأيام، تتغير الاعتبارات، فالشمس الساطعة والسماء الزرقاء تصبحان علامات فآل للفلاحين الذين ينتظرون الأمطار. فقد حفروا الأتالم في حقولهم وزرعوا البذور، وما هم ينتظرون الغيوم ويلعنون الصيف الثاني. انتهت مواسم الحصاد وتجهيز المونة. موسم السنة كان خبيلاً وبدأت الهوموم تتراكم: أقساط المدارس، فاتورة المازوت وأسعار الغذاء، ثياب الأطفال، وغيرها من المصاريف المفاجئة التي «تكسر الظهر». يعرف أهل الريف أن الشتاء سيكون مريراً، لكنه شر لا بد منه. فهو عرس الفناء الذي يحمل موتاً تولد منه الحياة. لذا تراهم يحنون رؤوسهم باحترام أمام الثلوج والأعاصير، مدركين أهميتها في إتمام دورة الحياة. أما أهل المدن الذين انسلخوا عن الطبيعة ومواسمها، فتراهم سعداء بغياب الأمطار، يمارسون الرياضة ويجلسون في مقاهي الرصيف يحدثون السياح عن صيف لبنان الجميل الذي لا ينتهي، غير مدركين أن شح المياه الذي تعانيه المدينة وارتفاع أسعار الخضار والفاكهة سببهما ارتباك المواسم وتأخير الغيث.

كيف وصلت بنا الحال إلى هذا الحد من الابتعاد عن الطبيعة؟ فبالنسبة إلى الكثير من الشباب والشابات في المدن، لم يعد هناك مواسم تفصل الأيام بعضها عن بعض وتحدد ما يمكن استهلاكه من خضار وفاكهة. أصبح الخريف فصل العودة إلى الدراسة، والشتاء فصل الحساسية، والصيف فصل البحر. لم نعد نعلم كيف ينتج الغذاء، وكيف تحصد المحاصيل، وأصبح السوبرماركت والمطعم والديفري حقولنا وكرومنا وبساتيننا، نشترى منها غذاءً يشبه مدننا، فاقداً للروح وللمذاق. كيف لنا أن نحمي أرضاً انسلخنا عنها؟

حواضر البيت

أسرار إعداد رقائق التين المجفف

البقاع - رامح حمية

على الرغم من أن موسم التين قد انتهى، إلا أن قصة نساء البقاع مع تلك الثمرة لم تنته بعد. فبعدما جمعن حباتها، يتهيان الآن لتموينها. وفي البقاع، تمنع النسوة بـ«التفنن» في إعداد ما لذ وطاب من أنواع التين، الذي يمثل صنفاً أساسياً من اللائحة الطويلة لأنواع المؤونة الشتوية: معقود التين الحب مع السمسم وأوراق نبتة العطرية، معقود التين المطحون مع كسر اللوز أو الجوز، بالإضافة، طبعاً، إلى الرقائق الملقوفة من التين المجفف والمغمس باليانسون أو بطحين الذرة. أنواع متعددة تجهد سعاد وهي (الصورة)، ابنة بلدة نبعا البقاعية، في إعدادها لعائلتها خلال موسم التين، لما في هذه الفاكهة من فوائد غذائية تكاد تكون غير موجودة في

غريها، وخاصة أنها «بعلية وبعيدة كلياً عن رش المبيدات» كما تؤكد السيدة. ومعقود التين من أكثر أنواع المربيات شهرة بالنظر إلى شيوع طريقة إعدادها بين سائر النسوة،



«الغالبية يعتمدون إلى فتح حبات التين ونشرها في الشمس حتى تجف، ومن ثم تخزينها، وهو ما يؤدي في الغالب إلى فسادها والعثور على حبات تين مقطوعة (أي أصابها العفن والدود)».

أما الطريقة الصحيحة التي تعتمدها أم حسين، فهي تتطلب عناية بالتين على مدى يومين كاملين، حيث تجمع السيدة «طباق» التين وتفتحها كاملاً وتصفها على لوح خشبي «الطبع بلزق الطبع». تنشرها تحت أشعة الشمس، على أن يجري «تقليبها» بين الوقت والآخر حتى تجف تماماً. في اليوم التالي، تسخن الماء واليانسون، وحين يفتت الخليط، تغمس كل رقاقة تين على حدة، لمدة وجيزة، على أن تتركها بعد ذلك لتجف قبل أن تعلقها حتى الشتاء. يمكن تناول تلك الحبات بمفردها، أو بإضافتها، مع حبات اللوز، إلى الزهورات، لتكون

«أفضل علاج للرشح والسعال» كما يعتقد أهالي المنطقة. وعن اليانسون، تؤكد وهي أن السبب في استخدامه يعود إلى الطعم المميز الذي يضيفه من جهة، وإلى كونه يمنع العفن عن «طباق التين» ويمنحه بعضاً من الطراوة.

بدورها، ترى فاطمة صالح أن التين المجفف بات من المنتجات التي تعمل نسوة التعاونيات على إعدادها وبيعها، وتؤكد وجود طرق مختلفة لإعداد التين المجفف، ومنها أن تبقى حبات التين كما هي دون فتحها، ولا تعرّض لأشعة الشمس، فتجفف في الظل، ثم يعمد قبل تعليقها إلى «رشها بطحين الذرة». أما عن تقديمها في الشتاء، فتشير صالح إلى تمييزها مع المكسرات لكونها تمنح الجسم الطاقة التي يحتاج إليها لمقاومة البرد.