



وما زالت أجراء

المبيدات والكريون تسلب الفؤ

المزارعون اختصروا مراحل إنضاج المحام

كربونية وغازات يعتقد المستهلك أنها السبب في سلب الفواكه صفاتها الطبيعية الحقيقية.. الحقيقة كانت ضائعة، فانطلقنا للبحث عنها.. ومن الأسواق ابتدأنا باستجلاء أولى ملامحها.. الزبائن في السوق كثر ومن بينهم قال عبدالكريم السلامي: أتيت إلى السوق لأبتاع لأولادي فواكه رغم أنني أشك في جودتها.. حيث سبق لي أن اشتريت في مرات سابقة فواكه فوجدتها غير طبيعية في طعمها ولونها، فقد كان لونها بالداخل يحتوي على فقاقيع سوداء، وأحياناً يكون لون الحبوب أبيض والموز رغم أنه يبدو من الخارج ناضجاً إلا أننا نتفاجأ بعد شرائه بأنه غير ناضج وغير صالح للأكل نهائياً..

ويعتقد عبدالكريم أن السبب هو إضافة المزارعين والتجار الباعة مواد كيميائية على الفواكه لإنضاج المنتج قبل مواعدها الطبيعي..

تحقيق/عبدالعالم الحميدي -- تصوير/ناجي السماوي

الكسب السريع، ولخصوا اضرار تلك المواد بالأضرار الصحية التي قد تصيب الإنسان، إلا أن المختصين في وزارة الزراعة والأصحاء الزراعي وجمعية حماية المستهلك بنوا الحجم الحقيقي لهذه المخالفات والتجاوزات، مرجعين أسبابها إلى عوامل عديدة أهمها قلة الوعي وغياب الإرشاد والتوعية.. حيث يقول الدكتور منصور العاقل: إن الخسب والتفكير بالربح الزائد أهم الأسباب التي تدفع بالمزارع إلى بيع الثمرة وهي لا تزال على الشجرة وبنون أن تكون قد بدأت بالنضج الطبيعي.. فيما إن تغيب السلعة عن السوق أو تكون كمياتها قليلة حتى يسرع المزارع إلى إنضاج السلعة ليتسنى له بيعها بالأسعار المرتفعة..

ويضيف: المزارع يجعله النتائج الوخيمة الناتجة عن تصرفاته.. إذ يجعل أن استخدامه لتلك المواد سيقف المختصين جودتها وقيمتها الغذائية، مما سيؤدي، مع مرور الأيام، إلى عزوف المستهلك عن شرائها وسدح المزارع نفسه من الأيام عاجزاً عن توفير تكاليف إنتاج المحاصيل بعد أن تفقد هذه المحاصيل جودتها. وبالتالي تفقد منافستها للمحاصيل في الأسواق المحلية وحتى الخارجية، كما هو حاصل على ثمار المانجو التي كانت تنافس في الأسواق الخارجية وبتات تفقد قيمتها ومنافستها بعد انتشار حمى الأسمدة والسموم والمواد المنضجة بشكل عام..

المختص حميد ناجي البشاري له رأي في هذا الموضوع لا يتنافر مع ما قاله الدكتور منصور.. ويقول: غياب الوعي لدى المزارع بالكيفية التي يجب أن يتعامل بها مع تلك المواد وجهله بالأضرار التي تسببها هذه المواد بما تحتوي من مواد كيميائية من أضرار على الإنسان والنبات والمحصول والبيئة.. حيث أن بعض المزارعين يعتقدون خطأ بأنهم كلما زادوا في استخدام المبيدات الحشرية والفطرية حققوا أعلى إنتاج وبأسهل الطرق.. ويظن البعض أنهم باستخدامهم تلك الطرق التي لا تستند إلى رأي علمي مثل القطف المبكر للمحصول واستخدام مواد كربونية ولا تخلو من مواد كيميائية، أنها تعمل على الإسراع في عملية نضج المحاصيل، وأن عدم ترك المحصول وقت النضج سيحقق لهم عائداً اقتصادياً مجزياً، ولكن في الحقيقة ما حصل هو العكس تماماً، فيصاب النبات بأضرار شديدة.. حيث تسبب له هذه المواد اختلالاً فيزيولوجياً.. ويواصل البشاري حديثه قائلاً: على المزارع أن يدرك أن استخدام الأسمدة الكيميائية والمبيدات والمواد الكربونية بشكل مفرط يسرع بشكل أو بآخر من عملية الإنضاج، وأن عدم ترك المحصول حتى يصل إلى النضج الطبيعي (الفيزيولوجي) ووصول الثمار إلى الحجم واللون المناسب لكل محصول.. أن ذلك كله ينقص من جودة المنتج وقيمتته الغذائية.. وعلى المزارع أن يدرك أنه لن يحقق العائد المرجو إذا وفر المحصول وقت النضج بمواصفات رديئة لا تلبى رغبات وتوقع المستهلك من حيث حجم الثمار وتوفر الصفات الطبيعية

المسوقين وسائل متعددة لإنضاج المحاصيل بعد أن كانوا قد قطفوها قبل النضج الطبيعي.. ويردف: بالنسبة لما يتعلق بالإنضاج الصناعي الذي يعتمد إليه المزارعون لإنضاج المحاصيل سريعاً، فهناك طرق عديدة تستخدم في ذلك وعلى سبيل المثال إنضاج الموز، والذي يتم بعدة طرق منها الإنضاج عن طريق زيادة الحرارة في المحصول نفسه وهذه الطريقة مستخدمة في كثير من المناطق الريفية وخصوصاً الريفية والبعيدة عن المدينة، بينما هناك طريقة أخرى مستخدمة بشكل واسع في المدن الرئيسية وهي الإنضاج الصناعي للمحاصيل عن طريق استخدام الكربون وطريقة أخرى تستخدم في مراكز حفظ الفواكه والخضروات.. حيث يتم إنضاج المحاصيل باستخدام مادة الإيثالين..

غياب الوعي

المستهلكون وبناتج الفواكه والخضروات في أسواق التجزئة أرجعوا استخدام المزارعين والمسوقين لمواد ربما تحتوي على مواد كيميائية لأسباب محددة أهمها الجشع ومحاولة

ويؤكد الدكتور منصور العاقل رئيس مركز الإعلام الزراعي، الأمر.. حيث يقول: نعترف أن بعض المزارعين يستخدمون مواداً متعددة لإنضاج المحاصيل، سواء المحاصيل على الشجرة أو بعد قطفها قبل نضجها.. وأضاف: المزارع يستخدم وسائل وطرقاً عديدة لإنضاج الفواكه سريعاً مثل الكربون والسموم والأسمدة المحتوي بعضها على مواد كيميائية دون احتساب للأضرار التي قد تلحق بالإنسان والمحصول..

وعلى العكس نجد على عوض باحميش، أمين عام الاتحاد التعاوني الزراعي بنفي استخدام المزارعين للمبيدات والأسمدة بكميات كبيرة لإنضاج المحاصيل.. ويقول: إن المزارع لا يستخدم المواد المساعدة على الإنضاج إلا بالكميات المسموح بها لدرج الأمراض عن المحاصيل وتحسين جودة وحجم الثمرة.. مرجحاً ذلك لأسباب عديدة أهمها ارتفاع أسعار هذه المواد..

وإذا كان باحميش قد نفى استخدام المزارعين للمبيدات والأسمدة في إنضاج المحاصيل، فإننا نجد على العكس في مسألة استخدام المزارعين

نسمعه فقط من المستهلكين وبناتج تجزئة والفراشات، بل سمعناه أيضاً من جهات متعددة في الزراعة والاتحاد التعاوني الزراعي والجمعيات المهتمة بحماية المستهلك.. يقول حميد ناجي البشاري مدير إدارة السلسلة بالإدارة العامة للإنتاج النباتي في وزارة الزراعة والري: بكل تأكيد يرجع لاستخدام التقنيات الزراعية الحديثة ومستلزمات الإنتاج من أسمدة ومواد محسنة للجودة دور في ازدياد هذا الإنتاج الذي نشاهده في الأسواق الريفية للفواكه والخضروات، ولكن الملقق هو ما نشاهده ونلمسه من مخاطر محسنة بهذا الإنتاج بسبب استخدام المزارعين لهذه المواد بطريقة عشوائية وزاد من قلقنا إقبال المزارعين على شراء مبيدات مجهولة الهوية (مهربة) قد لا يكون لها علاقة بالحالة المرضية للنبات، واستخدامها بعشوائية من قبل المزارع أدى إلى الأضرار بالإنسان والنبات والمنتج والبيئة.. كما أن هناك بعض المزارعين يقطفون المحصول قبل النضج و يستخدمون مواداً منضجة بهدف إزلال المحاصيل وقت النضج والتحقق من مبرودات مجزية..

ويضيف: ما أبيع من خضروات نادراً ما تجد المزارعين قد أضافوا عليها مما ذكرت باستثناء الطماطم والخيار فاعتقد أنه يتم إضافة مواد تساعد في إنضاجه سريعاً.. ويرجع سبب قيام تجار الجملة والمزارعين بتلك الوسائل والطرق لغياب الوازع النبني والضمير..

ويردف: لا اعتقد أن مسلماً يخاف الله ورسوله يمكن أن يعمل ما يضر أخاه المسلم.. فكيف إذا كانت هذه المواد تتسبب في هلاك الأرواح بما ينتج عنها من تفاعلات وأمراض معدية وخطيرة.. وأردف: ولكنه الجشع أصاب الناس فأعمالهم عن بصيرة الكسب الحلال وبالطريقة السليمة وغير مضرة بالآخرين..

تأكيد مختصين

التأكيد على قيام المزارعين بالقطف المبكر للفواكه والخضروات قبل موعد نضجها الطبيعي ويقام بعضهم ببيع الثمرة للسوق وهي لا تزال على ظهر الشجرة واستخدام السموم والمبيدات بشكل غير مدروس لإنضاج الفواكه والخضروات.. هذا التأكيد لم

الجودة غائبة

■ وإذا كان السلامي يشك في جودة الفواكه والخضروات فإن صدام عباس يؤكد عدم صلاحية بعضها كمادة غذائية بقوله: كثيراً ما أذهب إلى سوق الفواكه لغرض شراء فاكهة لأولاد، وما إن أدخل إلى السوق وأبدأ بفحص الفاكهة المروضة حتى أكتشف عدم صلاحيتها للأكل، واكتشف هذا من خلال تذوق لها أو فحصها لأتبين لونها وهل هو طبيعي أم لا..

ويضيف أنه بدأ باستخدام هذه الطريقة بعد أن اشترى أكثر من مرة فواكه وخضروات اكتشف عدم جودتها بعد وصوله المنزل.. إسكندر على حسين أكثر نفوراً من تلك الفواكه ممن تحدثوا قبله.. ويقول عن السبب: تعرض أبنائي في إحدى المرات لغض وإسهال شديد كعاد أن يذهب بجناحتهم، فمقت بإسعافهم إلى المستشفى وبعد أن أعطاني الدكتور علاجاً خفف الألم، أخبرني أن الفواكه التي تناولوها هي السبب.. وبعد أن غادرت المستشفى قادتني فضولي إلى صديق لي يعمل في أحد المختبرات وطالبت منه أن يفحص بعضاً من تلك الفاكهة، فكانت الدهشة عندما اعلمني أن نتائج الفحص تؤكد احتواء الفاكهة على سموم وكيمياء تكفي لتعطيل نظام المعدة والتسبب في جلب أمراض للظلم والسرطانات وغيرها.. ومن يومها أصبحت أتجنب الدخول إلى أسواق الفواكه مع أنني أدرك أن هناك فواكه جيدة وأن مزارعيها على قدر من الإيمان والتقوى وصحة الضمير..

لسنا مسؤولين!

■ بانعو الفواكه والخضروات رغم أنهم يؤكدون عدم خلو بضاعتهم من السموم والكربون إلا أنهم غير راضين عن تلك الطرق التي يتبعها المزارعون وبناتج الجملة في الإنضاج الصناعي للفواكه والخضروات من خلال إضافة الكربون وغيره من المواد التي يعونها خطيرة، إلا أنهم يتمسكون بحقهم في بيع تلك الفواكه والخضروات مهما كانت النتائج..

يقول محمد مسعد السماوي: لا نتحمل المسؤولية.. نحن تجار التجزئة لأننا لا نضيف أي مواد أيا كانت للفواكه التي تباعها ولكننا نشتريناها كما هي.. وهذا يؤكد سلامة موقفنا، فما نحن إلا باعة نقصد الله في عيش أولادنا.. أما المسؤولية فملقاة على عاتق المزارع وتاجر الجملة الذي يستخدم طرقاً غير صحيحة في إنضاج الفواكه والخضروات..

بائع آخر «نصيب العتمي» يؤيد البائع ويقول بانعو التجزئة أنهم لا يضيفون أي مواد على المنتوجات، رغم أننا في أحيان كثيرة نشترى فاكهة يكون الكثير منها غير ناضج ولكننا نترك حرارة الشمس تنضجها وعلى الفريش دون تدخل منا..

إلا أن خالد حمود الشميري بائع الخضار يؤكد أن معظم الباعة في أسواق الفواكه والخضروات يدركون جيداً أن ما يبيعونه يحتوي على مواد ضارة من الكربون والنثالين وغيرها..



■ في الخمر.. الكربون يختصر مراحل الإنضاج..