

البنانيون يتهافون على تخزين المؤن خوفاً من غد بلا طعام

الدولار يزيد المخاوف من غلاء الأسعار ونضوب مخزون المواد الغذائية



لم ينس البنانيون ما عانوه من النقص الحاد في المواد التموينية طيلة فترة الحرب الأهلية، لذلك ومع موجة غلاء الأسعار الحالية وبيع الدولار في السوق السوداء، تهافت البنانيون على تخزين المواد الغذائية وكل الضروريات التي تحتاجها العائلات خوفاً من انقطاعها واشتعال أسعارها.

بيروت - في أحد المتاجر الكبرى في بيروت، تضع سناء أكياساً من الفاصولياء فوق كومة من المواد الغذائية الأخرى في عربتها على غرار آخرين توافدوا لشراء الحاجيات الأساسية خشية انقطاعها أو استباقاً لارتفاع حاد في أسعارها، في خضم موجة احتجاجات غير مسبوقة ضد الطبقة السياسية في لبنان. وتقول سناء المرأة الأربعينية التي فضلت إعطاء اسم مستعار لأنها موظفة حكومية، "لا أذكر أننا قمنا بالتعمير بهذه الطريقة من قبل (... نحن مخنوقون، نتمون تحسباً للأيام المقبلة والمرحلة الضبابية التي نتنظرنا".

ويتهافت المستهلكون إلى برادات اللحوم والأجبان وقسم الخضار والفاكهة، ويملاؤن الممرات المخصصة للحبوب والمعلبات، فيما تخلو ممرات أخرى للمكائيات مثل المشروبات الكحولية والحلويات من الزبائن.

يخشى اللبنانيون ارتفاعاً حاداً في أسعار المواد الغذائية، فتمن الفول والأرز والفاصولياء تضاعف، وازدادت الزحمة عليها

إجراءات الحد من بيع الدولار والخشية من زيادة ارتفاع أسعار المواد الغذائية. واتخذت المصارف اللبنانية إجراءات للحد من بيع الدولار، وفرضت خلال الأسبوع الحالي قيوداً إضافية بعد توقف دام أسبوعين جراء الاحتجاجات الشعبية. ولم يعد بإمكان المواطنين الحصول على الدولار وهي عملة معتمدة في التداول في لبنان، من الصراف الآلي، بينما يطلب منهم تسديد بعض مدفوعاتهم من قروض وفواتير بالدولار.

تسبب كل ذلك بموجة هلع، وتدفع عدد كبير من اللبنانيين على المتاجر الغذائية خلال النيوين الماضيين، في وقت حذرت محطات الوقود من انتهاء مخزون البنزين لديها.

وأعلن نقيب المستشفيات أن مخزون الأدوية والمستلزمات الطبية الحالي يكفي شهراً واحداً فقط نتيجة الإجراءات المشددة التي اتخذتها المصارف اللبنانية للحد من بيع الدولار للضرورة للشراء من المستوردين.

وهددت المستشفيات اللبنانية الجمعة بأنها ستوقف عن استقبال المرضى ليوم واحد في منتصف الشهر الحالي كإجراء تحذيري، في حال لم تستجب المصارف خلال مهلة أسبوع لطلبها تسهيل تحويل الأموال بالدولار لشراء مستلزمات طبية. على الرغم من أن بعض الزبائن قالوا إنهم لا يشعرون بأي خوف ويشتركون حاجياتهم بشكل طبيعي، أكدت غيرين سيف مسؤولة صالة المواد الغذائية في مؤسسة تجارية في محلة قرن الشياك شرق العاصمة، أن "الحركة أكثر من العادة وتشبه أيام الأعياد" من حيث الزحمة.

وتضيف "هذا كله بسبب الخوف من انقطاع المواد الأساسية. يشتري الناس الخبز والطحين والسكر والحبوب والمعلبات والمستلزمات المنزلية مثل المصارم، ويستغنون عن كل ما يعد كماليات".

وتسبب الحراك الشعبي باستقالة الحكومة، لكن لم يبدأ رئيس الجمهورية ميشال عون باستشارات جديدة لبدء تشكيل حكومة جديدة.

ومن الواضح أن الطبقة الحاكمة تسعى إلى إنقاذ مكتسباتها والاحتفاظ بمواقفها، بينما يتمسك المحتجون بالمطالب بحكومة مستقلة. وبالتالي لا مؤشرات بعد على خطوات تؤدي إلى حلول.

وحاول المسؤولون طمأنة مخاوف الناس، فقد عقد عون ومسؤولون ماليون

وتضيف سناء التي كان ولداها يلعبان حولها في ممرات المتجر ويناديانها بين الحين والآخر، "في السابق كنت كل ما أتى إلى السوبرماركت، أقول لأولادي، اشترروا ما تريدون، أما الآن فممنوع عليهم سوى اختيار شيء واحد فقط لأنني أريد أن اشترى المواد الغذائية فقط".

ويشهد لبنان منذ 17 أكتوبر حراكاً شعبياً غير مسبوق، مطالباً برحيل الطبقة السياسية، علماً أنه بدأ على خلفية مطالب معيشية. وقد تسبب بشكل في البلاد شمل إغلاق المصارف لأسبوعين. وبعد إعادة فتحها تبين أن أزمة السيولة التي بدأت قبل التحرك الشعبي، وكانت من الأسباب التي أغضبت اللبنانيين، باتت أكثر حدة.

وللمرة الأولى منذ أكثر من عقدين من الزمن، ظهرت خلال الصيف سوق صرف موازية يباع الدولار فيها أحياناً بقيمة تصل إلى 1800 ليرة، فيما لا يزال السعر الرسمي لليرة ثابتاً على 1507.

وتسود حالة من الخوف بين المواطنين غير القادرين على تحصيل ما يريدون من ودائعهم المصرفية مع تشديد المصارف

لا مجال للكليات



جين ومعلبات

تحول بذلك إلى مخزن لعبوات المياه البلاستيكية قبل أن تنقل باقي الإغراض إلى مقاعد السيارة.

ويقول أنطوان ديراني (63 عاماً) الذي ملا عربته بمواد غذائية، "نحن نعيش في صلب الأزمة"، مضيفاً "نتمون اليوم لتكون لدينا احتياطات في المنزل".

ويعود الرجل الذي غزا الشيب شعره بالذاكرة إلى سنوات الحرب الأهلية (1975-1990) متمنياً ألا تعود تلك الأيام. ويقول "أذكر تماماً كيف كنا نقف في الصف ونترجى البائع للحصول على ربة خبز فقط".



ماذا لو انقطعت السيولة من البنوك

من المصارف يبيعون بضائعهم للتجار الصغار بسعر الصرف الذي يناسبهم. ويضيف برنو "البلد في مرحلة فوضى بالأسعار"، مشيراً إلى أن الارتفاع طال "العديد من المواد من البيض إلى اللحوم والأجبان والألبان، والخضار" بنسب مختلفة.

وقد وثقت الجمعية، وفق شكاوى المواطنين التي تصلها، ارتفاعاً بنسبة 7 بالمئة في أسعار اللحوم وأكثر من 25 بالمئة في أسعار الخضار على سبيل المثال. من خلف براد اللحوم في أحد المتاجر، يقول الموظف فادي صليبي (39)

ومصرفيون بينهم حاكم مصرف لبنان رياض سلامة، اجتماعاً أعلنوا على إثره أن "لا داعي للهلع" مؤكداً اتخاذهم تدابير لتيسير أمور المودعين المالية.

إزاء اللبلة التي خلفتها السوق الموازية، يخشى اللبنانيون ارتفاعاً حاداً في أسعار المواد الغذائية.

وتقول سناء إن "أسعار الفول والأرز والفاصولياء تضاعفت وازدادت الزحمة عليها بشكل أساسي".

ويوضح رئيس جمعية المستهلك غير الحكومية زهير برو أن التجار الكبار غير القادرين على الحصول على الدولارات

ملح «مقدس» سر نكهة الطعام وشقاء النساء في جنوب أفريقيا

أحفاد، دلاءهن بخمسة ليرات من هذه التربة. ويضفن إليها رملاً من النهر ومياهها ومن ثم يهرن هذا الوحل عبر مرشح مصنوع من الأغصان والصلصال والعشب الطويل.

ويكرن العملية أربع مرات حتى تصبح المياه الخارجة من المرشح شبه شفافة. ومن ثم يطبخ المحتوى على نار خفيفة مدة أربع ساعات.

طقوس الحصول على ملح باليني حيث ينبغي مثلاً وضع بعض التبغ والنقود وجعة محلية الصنع عند جذع شجرة ميتة في المنطقة

وتنجم عن ذلك رغبة تستحيل بعدما تبرد وتقلل، ملح باليني. وفي غضون ثلاثة أيام يمكن للنساء إنتاج 80 كيلوغراماً. وسنويا يستخرج حوالي طنين من صفتي النهر. وعندما يقدم الأطباق للزبائن لا يتردد الطاهي جرمين إيسو في رواية قصة هذا الملح المعجز. ويوضح "الجميع يحب القمص وقصة هذا الملح جميلة جداً".

دائماً من مخاطر الإكثار منه، ويوصي الأطباء بالأطباء بالآ يزيد ما يتناوله الشخص البالغ من الملح يومياً عن ستة غرامات. ملح باليني غني بالمغنيزيوم والكلوريد ويستخدم بين استخدامات أخرى في معالجة ارتفاع ضغط الشرايين والأم العضلات.

وتعود ميزات هذا الملح إلى نبع يصب في النهر يعتبر السكان المحليون أن له مزايا روحانية.

وتوضح المرشدة ثيناشاكا تشيفازي، قائلة "نمة نوع من التعاون بين النبع وطبقات الملح. ويتشكل الملح عندما تصب المياه الغنية بالكبريت من نبع ساخن على طبقات الملح وتجف في الشمس".

وتوضح "تنبع الآلية التي علمنا إياها أجداننا بحدافيرها".

بواسطة عصا حديدية تملاً نساء، مثل إيملين ميثوبلا التي لديها ثمانية

في الحصول على رشمة من ملح باليني، فينبغي مثلاً وضع بعض التبغ والنقود وجعة محلية الصنع عند جذع شجرة ميتة في المنطقة. وتؤكد ماني ماشيليه العاملة في هذا المجال (66 عاماً) "إذا لم يبدأ المرء بالطلب، فلن يحصل على الملح".

وتفيد إيلانور مولر صاحبة شركة "ترانسفرونتير باركس ديسينابيشن" التي تسوق هذا الملح بأن علماء آثار أكدوا أن الملح ينتج على ضفاف هذا النهر منذ الآلاف من السنين.

وتوضح قائلة "المعالجون التقليديون في جنوب أفريقيا يستخدمون هذا الملح المقدس منذ قرون".

ويعد عنصر الصوديوم الأساسي في تركيبة الملح حيويًا للجسد، إذ من دونه لا يستطيع الإنسان الحفاظ على توازن سوائل الجسم، وهو أمر ضروري لنقل الأكسجين والمغذيات داخل الجسم، وبه تنطلق النبضات العصبية بين الخلايا، لكن خبراء التغذية يحذرون

كيلومتر شمال كايب تاون في نهر كايب ليتابا في إقليم ليمبوبو (شمال شرق). ويضيف جرمين إيسو "يضيف طعاماً معنا ومذاقاً قوي".

وباستثناء صلصة الصويا والميسو اللتين لا مثيل لهما، يوضح الطاهي أنه تخلّى في الفترة الأخيرة عن كل المنتجات الأجنبية مستخدماً في أطباقه تلك المحلية.

ويوضح "فتشنا عن أفضل ملح متاح في البلاد، وتبين لنا أنه ملح باليني". وهو يميز اليوم قوائم الطعام في الكثير من المطاعم الراقية في كايب تاون أو جوهانسبورغ رغم سعره المرتفع، فالكيلوغرام الواحد منه بسعر الجملة يصل إلى 125 رانداً أي 4 دولارات، و20 رانداً (1.35 دولار) للمعلقة الواحدة في المرق.

قد يكون سعره مرتفعاً لكن هذا الملح يستحق هذا العناء. وهو يعكس العمل الدقيق الذي تقوم به نساء بلدة غياني اللواتي يضمن ساعات طويلة منحنيات الظهر على ضفاف نهر كايب ليتابا لكشط طبقة الملح ناصع البياض التي تغطيها.

وتوضح إيملين ماثيبولا (73 عاماً) منجبة لهذا الملح وهي تقوم بعملها "هذا مكان مقدس ورفنساء عن أجداننا". ونمة قائمة طويلة من الطقوس الضرورية أملاً

عرفه الصينيون منذ ما يزيد عن 6 آلاف سنة كما تسل الحفريات على ذلك، واستخدمته الفراعنة في صناعة السمك والملح وقايشوه بالخشب خلال عمليات التبادل التجاري مع الفينيقيين، وفي العصر الروماني كان اختيار مواقع إقامة المدن يعتمد على قربها من مناجم الملح. وتعد القارة الأمريكية وأفريقيا من أشهر المناطق الواقعة على البحيرات الخاصة به.

ويُحصد ملح باليني خلال أشهر الشتاء الجنوبي على بعد أكثر من ألفي

غياني (جنوب أفريقيا) - يرش جرمين إيسو الملح على سحمة تونا قطعها للتو... لكن هذا الكون ليس عادياً بل هو ملح فريد يتشكل مصدر فخر للنساء المنتجات له في جنوب أفريقيا إلى درجة أنه يُعتبر مقدساً.

يستفحظ كبير طهارة مطعم "ميوغا" الرائج في كايب تاون (جنوب غرب) في الحديث عن هذا الملح المفضل لديه مؤكداً "هو يبرز كل المذاقات بل يحسنها".

ولا أحد يعرف متى وكيف تم اكتشاف علاقة الإنسان بالملح؟ فقد



ملح يبرز كل المذاقات ويحسنها