

(الدبلوماس

دبلوماسية الطعام وأهميتها في الدبلوماس

بقلم: حسين حجلي



نظرة خاصة على هذه الإمكانيات في تعزيز الدبلوماسية الثقافية والعامّة لجمهورية إيران الإسلامية على الساحة الدولية. إلى جانب جميع النقاط المذكورة حتى الآن، يجب مراعاة أن استخدام دبلوماسية الطهي لديه مزايا رئيسية يمكن الاستفادة منها بسهولة في جميع البلدان، حتى في البلدان التي ليس لديها علاقات ودية قوية مع جمهورية إيران الإسلامية أو التي تفرض قيودًا على الأنشطة الدبلوماسية دون أن تثير حساسية في المؤسسات الحكومية والشعب.

على الجانب الآخر، يجب الانتباه إلى أن العادات الغذائية تؤثر بشكل كبير على الأفراد كعناصر تكوين المجتمعات. هذا يعني أن تغيير العادات الغذائية سيؤدي بالتأكيد إلى تأثيرات اجتماعية. يظهر أهمية ذلك عندما نعلم أن متوسط ١٣ إلى ١٤٪ من إجمالي عمر الإنسان يتم قضاءه في تناول الطعام والشراب. لهذا السبب تسعى الدول الاستعمارية مثل الولايات المتحدة إلى إقامة سلاسل مطاعم أمريكية في جميع أنحاء العالم بجهود كبيرة ودعم ملموس لتعزيز أسلوب طهيها في مجتمعات مختلفة. هناك عبارة مشهورة تقول: «إذا كنت تريد أن تهزم أمة ما، لا حاجة لتغزيتها عسكريًا، فقط قم بتعزيز العادات الغذائية غير الصحية في تلك البلد.» هذه العبارة المشهورة تظهر مدى تأثير الحركات الثقافية باستخدام موضوع الطعام في البلدان. لذلك، يجب اتخاذ التدابير اللازمة وتوفير البيئة المناسبة لتعريف المزيد عن الطهي الإيراني في العالم وتعزيزه.

هدر المواد الغذائية وتأثيره على الاقتصاد والبيئة

إن إجمالي إنتاج المواد الغذائية في العالم يبلغ ٦ مليار طن سنويًا، وهذا في حين يتم هدر ١,٦ مليار طن من الطعام سنويًا في العالم. من بينها، تبلغ قيمة الفاقد الغذائي في البلدان المتقدمة ٦٨٠ مليار دولار سنويًا، وفي البلدان النامية تصل إلى ٣١٠ مليار دولار.

تؤدي هذه الفاقد إلى تهديد نظام التغذية وسلسلة تأمين الطعام للأفراد، بالإضافة إلى التأثيرات البيئية والاقتصادية والاجتماعية. بالإضافة إلى ذلك، يمكن أن يكون تقليل هدر المواد الغذائية له تأثيرات إيجابية على البيئة. على سبيل المثال، انظر إلى التأثيرات التالية:

من خلال منع هدر كل طن من المواد الغذائية، سيتم تقليل انبعاث ٤,٢ طن من ثاني أكسيد الكربون. إذا نظرنا إلى أثر ثاني أكسيد الكربون الناتج عن هذا الهدر، فإننا نصل إلى رقم ٣,٣ مليار طن، مما يشير إلى أن هدر المواد الغذائية هو المصدر الثالث لانبعاث ثاني أكسيد الكربون في العالم بعد الولايات المتحدة والصين. بالنظر إلى أثر هذا الهدر على مياه الشرب، نجد أنه يبلغ ٢٥٠ كيلومتر مكعب. هذا المقدار يعادل كمية المياه التي يتم سحبها سنويًا من نهر الفولجا (أطول نهر في أوروبا) أو خمس مرات كمية المياه التي يتم سحبها سنويًا من نهر أروندي في إيران. من الجانب الآخر، يمكن أن يلوث هدر المواد الغذائية الأرض بمساحة تبلغ ١,٤ مليار هكتار، وهذا المستوى يعادل ٣٠٪ من الأراضي الزراعية في جميع أنحاء العالم. بالإضافة إلى الأمور المذكورة، يجب أيضًا أن نضيف تأثيرات هذا الهدر على تهديد تنوع الأنواع الحيوانية والطيور والأسماك والنظم البيئية.

إذا نظرنا إلى الجانب الاقتصادي، يمكننا القول أن القيمة الاقتصادية لهذا الهدر يقدر بنحو ٧٥٠ مليار دولار. هذا المبلغ يعادل الناتج المحلي الإجمالي لبلد مثل سويسرا وأقل من مضاعفتي الناتج المحلي الإجمالي لإيران. توجيه الثقافة وتعليم المستهلكين حول استخدام المواد الغذائية يمكن أن يساهم بشكل كبير في تقليل هذه الإحصائيات المثيرة للقلق بشأن هدر وهدر المواد الغذائية. زيادة استهلاك الأطعمة الجاهزة بدون توجيه واضح للأعضاء في الأسرة وحضور العناصر البشرية في المطاعم بسبب عدم وجود خبرة في تحضير الطعام بشكل جديد ومعلومات سريعة يؤدي أيضًا إلى هدر الطعام وتغيير الذائقة والثقافة العامة للأسر.

ية الطهي)

سمة العامة

دبلوماسية الطعام (الدبلوماسية الطهي) هي واحدة من أنواع الدبلوماسية الثقافية وتصنف ضمن الدبلوماسية العامة. تُعرف دبلوماسية الطعام على أنها استخدام الطعام والطهي كأداة لخلق تفاهم ثقافي وتعزيز التفاعل والتعاون بين الثقافات، بهدف تطوير العلاقات والتواصل بين الشعوب. بهذه الطريقة، تسعى الحكومات بالتعاون مع منظمات غير حكومية لتعزيز الهوية الوطنية لبلدها باستخدام الطعام والنكهات على المستوى الدولي. الأساس الذي تقوم عليه هذه الدبلوماسية هو الطعام نفسه. الطعام هو واحدة من جوانب الحياة المشتركة بين جميع البشر على مر العصور ويمكن استخدامه كأداة فعالة للتواصل بين الأمم وبدء حوارات وتبادل ثقافي بغض النظر عن العرق والجنسية. تعتبر هذه الدبلوماسية طريقة فعالة لتحقيق الأهداف الدبلوماسية من خلال وسائل غير مباشرة ولكن بفعالية عالية.

لقد جذبت هذه الطريقة الجديدة اهتمامًا متزايدًا في السنوات الأخيرة، ولكنها تم طرحها لأول مرة في بداية القرن الواحد والعشرين. أنتوني بوردين، وبول راکور، وسام شابل هم أبرز وأكثر العلماء تأثيرًا الذين سعوا إلى تطوير هذا المفهوم وتعزيزه في الأدب الأكاديمي.

تمتلك كل دولة أساليب طهي فريدة لها، ويُعتبر هذا التنوع في طرق إعداد الطعام جزءًا من تراثها الثقافي. بالإضافة إلى ذلك، تشترك الدول التي تقع في مناطق جغرافية مشابهة في تقاليدها الغذائية، مما يجعلها تشترك في العديد من الأطعمة والأذواق. استخدمت العديد من البلدان هذه الدبلوماسية في وزارات الخارجية والسفارات، وأهمها تاوان، سنغافورة، تايلاند، كوريا الجنوبية، اليابان، إندونيسيا، ماليزيا، بيرو، الولايات المتحدة، أستراليا، وبلدان اسكندنافية.

تشير الأدلة المتاحة من تجارب السياح الأجانب الذين زاروا إيران إلى أن إيران لديها إمكانيات كبيرة لاستخدام دبلوماسية الطعام. بالإضافة إلى ذلك، تراث الطهي الإيراني القديم والجذور العميقة تجعلنا نلقي