قصه زیتون از خمره‌های رم تا جاده رودبار

ردپای پول در تجارت تلخ‌ترین میوه جهان!



گروه گزارش: تپه «تستاچو» در رم از تکه‌های خمره‌های سفالی شکل گرفته است. بیشتر آن خمره‌ها روزگاری روغن زیتون را از جنوب اسپانیای امروزی به پایتخت امپراتوری روم می‌رساندند. ۲ هزار سال بعد، اسپانیا بزرگ‌ترین تولیدکننده و صادرکننده روغن زیتون است اما مسیر باغ تا سفره ممکن است از چند کشور بگذرد: زیتون را در تونس بچینند، روغنش را در ایتالیا بسته‌بندی کنند و بطری سر از فروشگاهی در آمریکا درآورد.

در چنین بازاری، یک فصل کم‌بار در اندلس می‌تواند قیمت همان بطری را در آن سوی اقیانوس بالا ببرد. در مقابل، برداشت پربار هم همیشه به درآمد بیشتر نمی‌انجامد. وزن محموله، ارزش صادرات و سهم باغدار از بهای نهایی بطری، هرکدام بخش متفاوتی از دادوستد محصولی را نشان می‌دهند که برای بعضی کشورها منبع مهم درآمد ارزی است.

روز جهانی درخت زیتون فرصتی است برای دیدن این تجارت از جایی که آغاز می‌شود: باغ.

از میوه خودرو تا بار کشتی‌ها

زیتون پیش از آنکه در باغ‌ها ردیف‌به‌ردیف کاشته شود، در بخش‌هایی از مدیترانه خودرو بود. سرنخ‌های نخستین کشت آن به لَوانت، در کرانه شرقی مدیترانه، می‌رسد. برخی نشانه‌های روغن‌گیری در این منطقه بیش از ۷ هزار سال قدمت دارند. بقایای چوب زیتون از حدود همان دوره در محوطه‌ای در دره رود اردن هم پیدا شده است. آن محوطه بیرون از رویشگاه طبیعی زیتون بود و پیدا شدن چوب درخت در آنجا نشانه‌ای از کشت زیتون به دست انسان به شمار می‌رود. با این حال، این شواهد برای تعیین محل نخستین باغ زیتون کافی نیستند.

روغن زیتون در دنیای باستان فقط به کار آشپزی نمی‌آمد. سوخت چراغ بود و در برخی آیین‌ها هم به کار می‌رفت. همین تنوع مصرف، برای روغن فراتر از روستاهای تولیدکننده مشتری فراهم می‌کرد. فنیقی‌ها و یونانی‌ها در گسترش کشت و تجارت زیتون در مدیترانه نقش داشتند و رومی‌ها بعدها دادوستد آن را در مقیاسی بزرگ‌تر سامان دادند. هنوز بر شماری از خمره‌های به‌جامانده در رم می‌توان نوشته‌هایی درباره مبدأ یا وزن محموله خواند؛ اطلاعاتی که بازرگانان امروز هم به شکل دیگری ثبت می‌کنند.

در اسطوره‌ای یونانی، آتنا درخت زیتون را به آتنی‌ها هدیه می‌دهد. شاخه زیتون هم به‌مرور به نماد صلح بدل شد. کشت درخت اما در مدیترانه نماند. سده‌ها بعد، با سفرهای دریایی اروپاییان به قاره آمریکا، نهال زیتون هم از اقیانوس گذشت.

امروز در جاهایی مانند کالیفرنیا، شیلی و استرالیا هم باغ زیتون هست. با این همه، مدیترانه هنوز مرکز اصلی تولید و تجارت زیتون است.

یک درخت، دو بازار

زیتونی که در شیشه آب‌نمک می‌خریم و روغنی که روی سالاد می‌ریزیم، در آمار دو محصول جداگانه‌اند. میوه تازه بیشتر ارقام چنان تلخ است که معمولا پیش از مصرف آن را فرآوری می‌کنند. برای زیتون سفره‌ای، بافت و اندازه میوه و سلامت پوست آن اهمیت دارد؛ برای روغن‌کشی، مقدار روغن موجود در میوه و کیفیت روغن به‌دست‌آمده. برخی ارقام دومنظوره‌اند، اما کارخانه روغن‌کشی و کارگاه زیتون شور لزوما دنبال میوه یکسانی نیستند.

اسپانیا در برداشت خود میوه هم معمولا پیشتاز است و ترکیه، یونان و ایتالیا از دیگر تولیدکنندگان عمده‌اند. اما وقتی فقط زیتون سفره‌ای را در نظر بگیریم، ترتیب عوض می‌شود. در سال ۲۰۲۴.۲۵، تولید این محصول در جهان حدود ۳.۳ میلیون تن برآورد شد و ترکیه با پشت سر گذاشتن مصر به رتبه نخست رسید. مصر با وجود این جابه‌جایی، حدود ۱۸ درصد زیتون سفره‌ای جهان را تولید کرد. وزن زیتون سفره‌ای را نباید با وزن روغن جمع زد و حاصل را برداشت زیتون دانست؛ یکی وزن میوه فرآوری‌شده است و دیگری وزن روغنی که از میوه گرفته‌اند. هر دو محصول در خوراک مدیترانه‌ای جایگاه شناخته‌شده‌ای دارند، اما از نظر تغذیه‌ای هم یکسان نیستند. روغن زیتون به دلیل سهم بالای چربی‌های غیراشباع می‌تواند در آشپزی جای بخشی از چربی‌های اشباع را بگیرد. زیتون شور، بسته به روش فرآوری، ممکن است نمک زیادی داشته باشد؛ نکته‌ای که از ظاهر میوه نمی‌توان تشخیص داد و باید آن را روی برچسب محصول جست‌وجو کرد.

اسپانیا چقدر در بازار وزن دارد؟

در فصل ۲۰۲۴.۲۵، تولید روغن زیتون جهان حدود ۳.۵۷ میلیون تن برآورد شد. از هر ده تن روغن، تقریبا ۴ تن در اسپانیا تولید شد. ترکیه و تونس نزدیک‌ترین رقیبان آن بودند و بیش از سه‌چهارم روغن جهان در پنج کشور تولید شد. در خود اسپانیا هم اندلس، به‌ویژه استان خائن، با باغ‌های وسیع و واحدهای روغن‌کشی پرشمار، از قطب‌های این صنعت است.

برآورد تولید جهانی از حدود ۲.۵۹ میلیون تن در فصل ۲۰۲۳.۲۴ به ۳.۵۷ میلیون تن در فصل بعد رسید؛ افزایشی نزدیک به ۳۸ درصد که بیش از نیمی از آن حاصل تولید بیشتر اسپانیا بود. در فصل ۲۰۲۵.۲۶ نوبت برداشت پربار تونس بود. تولید روغن این کشور حدود ۵۰۰ هزار تن برآورد شد و تونس این بار پس از اسپانیا در جایگاه دوم جهان قرار گرفت. به همین دلیل، رتبه یک کشور در یک فصل پربار را نباید جایگاه ثابت آن در بازار دانست.

رودبار و طارم؛ از باغ تا بازار

شاید آشناترین تصویر این محصول برای شما شیشه‌های زیتون و ظرف‌های زیتون‌پرورده در مغازه‌های کنار جاده رودبار باشد. در طارم زنجان هم برداشت و فرآوری زیتون بخشی از اقتصاد محلی است. نام شناخته‌شده یک منطقه شاید مشتری را به خرید نخست ترغیب کند، اما سفارش دوم به کیفیت محموله اول بستگی دارد. ثبت محل برداشت و تاریخ فرآوری به کارگاه و خریدار عمده کمک می‌کند، اگر کیفیت دو محموله متفاوت بود، علت تفاوت را پیدا کنند. برای یک باغدار یا کارگاه کوچک، فروش بیشتر در بازارهای نزدیک می‌تواند عملی‌تر از دنبال کردن هم‌زمان چند مقصد دوردست باشد. خریدار عمده فقط محموله امروز را نمی‌سنجد؛ می‌خواهد بداند سفارش بعدی هم به‌موقع و با ویژگی‌های توافق‌شده تحویل می‌شود. همکاری چند باغدار برای درجه‌بندی و فرآوری مشترک می‌تواند هزینه برآوردن این انتظار را برای تولیدکننده کوچک کمتر کند. پیش از گسترش باغ‌ها هم باید روشن باشد آب موردنیاز از کجا می‌آید، محصول کجا فرآوری می‌شود و چه کسی آن را می‌خرد.

بطری از کدام کشور می‌آید؟

در سال میلادی ۲۰۲۴، اسپانیا با بیش از شش میلیارد دلار در صدر صادرات روغن زیتون از نظر ارزش قرار گرفت. ارزش صادرات ایتالیا به حدود نصف آن می‌رسید و پرتغال و تونس فاصله چندانی با یکدیگر نداشتند. یونان نیز کمی بیش از یک میلیارد دلار صادرات ثبت کرد. این ارقام را نباید مستقیما با جدول تولید یک فصل مقایسه کرد. آمار گمرکی به سال میلادی، از ژانویه تا دسامبر، مربوط است؛ فصل آماری تولید روغن از اکتبر تا سپتامبر سال بعد ادامه دارد. بخشی از روغنی که در یک سال میلادی از گمرک می‌گذرد، ممکن است محصول برداشت پیشین باشد.

اسپانیا در همان سال بیش از ۷۵۰ هزار تن روغن زیتون صادر کرد و نزدیک به یک‌چهارم ارزش صادراتش حاصل فروش به ایتالیا بود. این مسیر نشان می‌دهد چرا یک کشور می‌تواند هم صادرکننده‌ای بزرگ باشد و هم مشتری محصول رقیب. بخشی از روغن وارداتی در بازار ایتالیا عرضه می‌شود و بخشی پس از بسته‌بندی به بازارهای دیگر می‌رود. در نتیجه، کشوری که در آمار گمرکی صادرکننده است، لزوما همان کشوری نیست که زیتون در آن چیده شده است.

برای زیتون سفره‌ای، نقشه شکل دیگری دارد. در رده گمرکی زیتون‌های فرآوری‌شده بدون سرکه، اسپانیا در سال ۲۰۲۴ حدود یک میلیارد دلار صادرات داشت و یونان با حدود ۷۵۳ میلیون دلار پس از آن قرار گرفت. ترکیه از نظر ارزش صادرات از مراکش جلوتر بود، اما محموله‌های صادراتی مراکش در مجموع وزن بیشتری داشتند. نوع محصول و شکل بسته‌بندی می‌تواند بر قیمت فروش اثر بگذارد؛ به همین دلیل، صدرنشینی در جدول وزن لزوما به معنای صدرنشینی در جدول ارزش نیست.

در سمت دیگر معامله، آمریکا یکی از بزرگ‌ترین مشتریان روغن زیتون است و در فصل ۲۰۲۴.۲۵ حدود ۴۳۷ هزار تن از آن وارد کرد. برزیل و ژاپن هم از بازارهای وارداتی مهم‌اند. البته همه محموله‌ها راهی بازارهای دوردست نمی‌شوند. برای مثال، فروش روغن اسپانیا به ایتالیا در آمار ملی اسپانیا صادرات به شمار می‌آید، هرچند آن محموله از مرزهای اتحادیه اروپا خارج نشده است.

وقتی آب‌وهوای اندلس خبر اقتصادی می‌شود

در ژانویه ۲۰۲۴، قیمت مصرف‌کننده روغن زیتون در اتحادیه اروپا حدود ۵۰ درصد بالاتر از ژانویه سال قبل بود. این افزایش زمانی رخ داد که اسپانیا دومین برداشت ضعیف پیاپی را پشت سر می‌گذاشت. خشکسالی و گرما به محصول لطمه زده بودند. قیمت روی قفسه فقط تابع مقدار برداشت نیست؛ هزینه حمل و بسته‌بندی و موجودی انبارها هم بر آن اثر می‌گذارند. با این حال، وقتی محصول یکی از بزرگ‌ترین تأمین‌کنندگان کم می‌شود، خریداران عمده برای جبران کمبود به عرضه‌کنندگان دیگر رو می‌آورند و فشار افزایش تقاضا به بازارهای دیگر هم می‌رسد. در فروشگاه هم بعضی مشتریان ممکن است در واکنش به گرانی، بطری کوچک‌تری بخرند یا برای پخت‌وپز روزمره سراغ روغن دیگری بروند. برای صادرکننده، بالا رفتن قیمت خرده‌فروشی لزوما خبر خوبی نیست، به‌ویژه اگر مصرف‌کننده کمتر از قبل بخرد.

زیتون درختی سازگار با دوره‌های کم‌آبی است، اما زنده ماندن درخت با برداشت اقتصادی فرق دارد. کم‌آبی و گرمای شدید، به‌ویژه در مرحله‌هایی مانند گل‌دهی و تشکیل میوه، می‌توانند محصول را کم کنند. از آن گذشته، بسیاری از درختان زیتون پس از فصلی پربار، در فصل بعد میوه کمتری می‌دهند؛ پدیده‌ای که باغداران آن را «سال‌آوری» می‌نامند. درخت تازه‌کاشته‌شده هم پس از چند سال به بار می‌نشیند. بنابراین، کاشت نهال راهی برای جبران کمبود محصول در همان فصل یا فصل بعد نیست.

شیوه اداره باغ در برابر این نوسان‌ها اهمیت پیدا می‌کند. برداشت مکانیزه در قطعه‌های هموار می‌تواند هزینه را کاهش دهد، اما همان ماشین در باغ پلکانی لزوما به کار نمی‌آید. آبیاری دقیق هم می‌تواند تنش آبی را در مراحل حساس رشد کمتر کند، اما جای مدیریت منابع آب را نمی‌گیرد. اگر باغ تازه به برداشت بیشتر از سفره زیرزمینی وابسته باشد، تحمل زیتون در برابر خشکی به‌تنهایی دلیل کافی برای گسترش کشت نیست.

درآمد زیتون کجا می‌ماند؟

در مناطق زیتون‌خیز، درآمد فصل برداشت به باغداران محدود نمی‌شود. کارگران فصلی، رانندگان، واحدهای روغن‌کشی و کارگاه‌های فرآوری هم از آن سهم دارند. فرآوری در نزدیکی باغ می‌تواند درآمد بخشی از این فعالیت‌ها را در همان منطقه نگه دارد و زمان انتقال میوه تا روغن‌کشی را کوتاه کند. این فاصله برای کیفیت اهمیت دارد: ماندن طولانی میوه در شرایط نامناسب می‌تواند بو و مزه روغن را خراب کند و از قیمت فروش آن بکاهد.

تونس نمونه‌ای است از بازاری که وزن و ارزش محموله‌هایش همیشه هم‌جهت حرکت نمی‌کنند. در سال میلادی ۲۰۲۵، وزن روغن زیتون صادراتی تونس در مقایسه با سال پیش حدود ۶۰ درصد بیشتر شد، اما ارزش صادرات بیش از ۱۶ درصد کاهش یافت و به حدود چهار میلیارد دینار رسید. میانگین ارزش صادرات هر کیلو روغن، به دینار، تقریبا نصف شد. با این همه، همان چهار میلیارد دینار کمی بیش از نیمی از ارزش صادرات کشاورزی و غذایی تونس را تشکیل داد. این سهم نشان می‌دهد که افت قیمت یک محصول تا چه اندازه می‌تواند بر درآمد صادراتی این بخش اثر بگذارد. در کارنامه جداگانه فصل تجاری ۲۰۲۵.۲۶، ارزش صادرات روغن زیتون تونس به حدود ۵.۲ میلیارد دینار رسید. در همان فصل، حدود ۸۴ درصد از وزن روغن صادراتی به‌صورت فله راهی بازار شد. فروش فله هزینه بسته‌بندی را کم می‌کند و برای تأمین سفارش‌های بزرگ کاربرد دارد. در مقابل، عرضه با نام خود تولیدکننده می‌تواند مبلغ فروش هر کیلو را بالا ببرد، اما ورود به خرده‌فروشی و تحویل مداوم محصول با کیفیت ثابت هزینه دارد. بطری گران‌تر الزاما سود بیشتری برای باغدار به همراه نمی‌آورد؛ مهم این است که پس از کسر هزینه‌ها چه مبلغی باقی می‌ماند و چطور تقسیم می‌شود.



در بازار روغن، فرابکر نام یک درجه کیفی است، نه توصیفی تبلیغاتی. روغن فرابکر به روش مکانیکی از میوه گرفته می‌شود، تصفیه نمی‌شود و باید معیارهای شیمیایی و حسی مشخصی را برآورده کند. برای نمونه، در ارزیابی بو و مزه نباید عیبی داشته باشد. از رنگ روغن یا قیمت بطری به‌تنهایی نمی‌توان این درجه را تشخیص داد. گرما، نور و تماس زیاد با هوا کیفیت روغن را پایین می‌آورند؛ پس نگهداری درست آن از کارخانه تا قفسه فروشگاه هم اهمیت دارد.

سخن پایانی

در رم از محموله‌های روغن خرده‌سفال مانده است. نوشته‌های روی خمره‌ها گاه مبدأ یا وزن روغن را نشان می‌دهند، اما نمی‌گویند درآمد تجارت چگونه میان کسانی تقسیم می‌شد که درخت‌ها را پرورش می‌دادند، میوه‌ها را می‌چیدند یا خمره‌ها را به بندر می‌رساندند.

آمار صادرات امروز هم وزن و ارزش محموله را ثبت می‌کند. برای فهمیدن سهم روستا از معامله، باید حساب را تا باغ، کارگاه و دستمزد فصل برداشت دنبال کرد.

روز جهانی درخت زیتون یادآور عمر دراز این تجارت است، اما آینده آن به تصمیم‌هایی بستگی دارد که هر فصل از نو گرفته می‌شوند: چه اندازه آب صرف باغ شود، محصول کجا فرآوری شود و با چه کیفیتی به خریدار برسد.

رکورد صادراتی بخشی از کارنامه این صنعت است.