



بررسی جامعه‌شناختی کتاب چالش‌های بقا

فصل دوم: شناخت ماهیت
تولید مواد غذایی

گزارش ۲۳-۵-۲۳۴

شماره: ۱۳۶-۶/م/پ | تاریخ: ۱۴۰۵/۵/۱۷

 RCTABRIZ . IR

 RCTABRIZ_IR

 RCTABRIZ

 RCTABRIZ

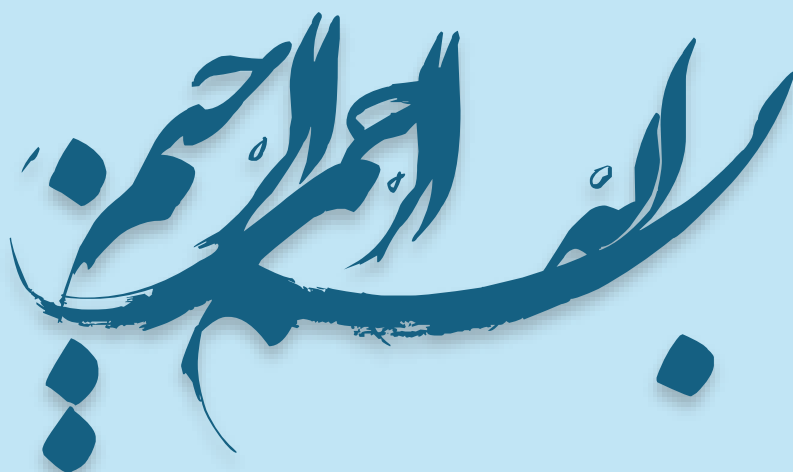
 RCTABRIZ

 RCTABRIZ

 RCTABRIZ

متن (PDF) از طریق سایت مرکز به نشانی rctabriz.ir قابل دریافت است.

آدرس: بزرگراه پاسداران، ورودی فرشته جنوبی، ساختمان شورا، ضلع شرقی



عنوان اصلی: بررسی جامعه‌شناختی کتاب چالش‌های بقا

عنوان فرعی: فصل دوم - شناخت ماهیت تولید مواد غذایی

پدیدآور: سعید مبین شهیر

ناظر: معاونت پژوهشی مرکز

نوع و شماره گزارش: یادداشت (۲۳-۵-۲۳۴)

شماره: ۱۳۶-۶/م/پ | **تاریخ:** ۱۴۰۵/۵/۱۷

متن (PDF) از طریق سایت مرکز قابل دریافت است

دریافت نظر و پیشنهاد: rctabrizc@gmail.ir | ۰۴۱-۴۱۵۱۰۴۱۲

آدرس: بزرگراه پاسداران، ورودی فرشته جنوبی، ساختمان شورا، ضلع شرقی طبقه اول



بررسی جامعه‌شناختی کتاب چالش‌های بقا

شماره: ۵-۱۳۶/۶/م/پ

تاریخ: ۱۴۰۵/۵/۱۷

حقوق مادی و معنوی این اثر متعلق به مرکز پژوهش‌های شورای شهر تبریز است.
متن (PDF) از طریق سایت مرکز به نشانی rctabriz.ir قابل دریافت است.
آدرس: بزرگراه پاسداران، ورودی فرشته جنوبی، ساختمان شورا، ضلع شرقی طبقه اول

۱- چکیده

هدف این یادداشت، تلخیص و سپس بررسی انتقادی فصل دوم کتاب «چالش‌های بقا» اثر واسلاو/سمیل با عنوان شناخت ماهیت تولید مواد غذایی است تا با ایجاد پیوند میان دانش فنی تولید غذا و نقد جامعه‌شناسی آن، مخاطبان را به درک عمیق‌تر بحران‌ها و چشم‌اندازهای آینده سامانه‌های غذایی رهنمون سازد. زمینه پژوهش، گذار تاریخی تولید غذا از کشاورزی سنتی به کشاورزی صنعتی و جایگاه انرژی فسیلی در فرایندهای زراعت مدرن است. روش تلخیص به صورت توصیفی و روش بررسی تحلیل انتقادی بوده است.

بررسی کتاب نشان می‌دهد که/سمیل با رویکردی فناورانه و انرژی‌محور، نقش کلیدی سوخت‌های فسیلی و مکانیزم‌های صنعتی را در بقای تولید مواد غذایی تبیین می‌کند و آسیب‌پذیری سامانه‌های غذایی را در صورت بحران انرژی هشدار می‌دهد. با این حال، نقد تطبیقی مبتنی بر جامعه‌شناسی غذا نشان می‌دهد که تحلیل‌های فنی بدون توجه به ابعاد اجتماعی، فرهنگی، هویتی و نهادی تصویر کاملی از پایداری و امنیت غذایی ارائه نمی‌دهد. نتیجه آن که توسعه آینده پایدار غذا، نیازمند ترکیب نوآوری‌های فنی با سرمایه اجتماعی، تحول فرهنگی و تقویت شبکه‌های محلی است تا جامعه بتواند با بحران‌های عرضه، تغییرات اقلیمی و تهدیدات زیست‌محیطی به‌طور جامع و پایدار مقابله کند.

۲- مقدمه

این یادداشت به تلخیص و سپس بررسی و نقد فصل دوم کتاب چالش‌های بقا با عنوان شناخت ماهیت تولید مواد غذایی اثر واسلاو/سمیل ترجمه فرهاد دیرنگ می‌پردازد که در سال ۱۴۰۲ توسط انتشارات مرکز پژوهش‌های شورای اسلامی کلاتشهر تبریز به چاپ رسیده است. هدف از

تلخیص این کتاب، آشنایی خوانندگان و به ویژه سیاستگذاران شهری با محتوای فصل دوم است اما بررسی فصل دوم و نقد آن بیشتر برای دانشگاهیان و جامعه علوم اجتماعی برای تعمیق موضوع و نگاه از ابعاد گوناگون بدان نوشته شده است. دستاوردهای تمدن بشری در تولید غذا همواره یکی از عوامل اصلی بقای جمعیت‌های انسانی بوده است. اما شناخت دقیق فرایندهای تولید مواد غذایی در دنیای مدرن مستلزم درک پیچیدگی‌های علمی، اجتماعی و زیست‌محیطی آن است. در این فصل، /سمیل ضمن تشریح ماهیت فرآیند تولید غذا، بر نقش انرژی فسیلی و تحولات تاریخی تاکید می‌کند و پرسش‌هایی بنیادین درباره آینده کشاورزی و امنیت غذایی مطرح می‌سازد.

در این یادداشت، تلخیص فصل دوم کتاب چالش‌های بقا به شیوه عنوان محوری و شامل شناسایی مدعاهای اصلی نویسنده درباره نسبت انرژی و غذا و بازنویسی فشرده همراه با حفظ مفهوم کلیدی هر بخش بوده است. برای نقد این فصل، چارچوب تحلیلی جامعه‌شناسی غذا به کار رفته است و متن /سمیل با محورهای سرمایه اجتماعی، هویت و فرهنگ غذایی، نابرابری و دسترسی و مخاطرات زیست‌محیطی مقایسه شده است.

۳- سوخت‌های فسیلی؛ تأمین‌کننده غذای بشر

درک فرایند مدرن تولید غذا بدون توجه به انرژی فسیلی ممکن نیست. /سمیل با تاکید بر وابستگی کشاورزی صنعتی به نفت، گاز و مشتقات آن‌ها، نشان می‌دهد که هر مرحله از زراعت، آبیاری، کشت، برداشت، فرآوری و حمل نقل مواد غذایی با مصرف چشم‌گیر انرژی فسیلی همراه است. کودهای شیمیایی بخش عمده‌ای از نیتروژن مورد نیاز خاک را فراهم می‌کنند و برای تولید آن‌ها از آمونیاک سنتز شده از گاز طبیعی استفاده می‌شود. ماشین‌های کشاورزی -از تراکتور تا کمباین- با سوخت دیزل کار

در کشت نان، انرژی صرف آبیاری، شخم زدن، بذریابی، کوددهی و برداشت مورد توجه قرار می‌گیرد. برای مرغ، ورودی انرژی تهیه خوراک، آب، گرمایش سالن‌ها، تهویه و حمل جوجه تا کشتارگاه تحلیل می‌شود. در تولید گوجه‌فرنگی علاوه بر انرژی عملیاتی، انرژی غیرمستقیم شامل ساخت گلخانه، تأمین آب و کود شیمیایی در مرکز توجه قرار دارد. /سمیل محاسبه نسبت انرژی ورودی به محصول نهایی را برای شفاف‌سازی بهره‌وری سامانه‌های تولید غذا ارائه می‌دهد. این نسبت‌ها نشان می‌دهد که تولید هر واحد غذا به طور روزافزون به شبکه‌ای پیچیده از انرژی‌های مختلف متکی است.

۶- هزینه-انرژی تولید نان، مرغ و گوجه‌فرنگی

/سمیل با تحلیل داده‌های کمی بیان می‌کند برای تولید هر کیلوگرم نان، مرغ یا گوجه‌فرنگی مقدار قابل توجهی انرژی صرف می‌شود. این انرژی هم به صورت الکتریسیته و سوخت مصرفی ماشین‌آلات و هم به صورت انرژی نهفته در مواد مصرفی همچون کود و آفت‌کش‌هاست. برای نان، چرخه انرژی از تولید گندم (کشت، کوددهی، برداشت، حمل و نقل برای آسیاب کردن و نانویی) تا پخت و توزیع را شامل می‌شود. در نمونه‌های مرغ، تأمین خوراک، گرمایش مرغ‌داری، حمل نقل جوجه و مرغ زنده به کشتارگاه و بسته‌بندی نهایی جمعا مصرف انرژی فسیلی قابل توجهی دارد.

در گوجه‌فرنگی، ساخت گلخانه و نگهداری دما، رطوبت، نور و آبیاری همه و همه نیازمند انرژی است. /سمیل با ارائه آمار نشان می‌دهد که مصرف انرژی در کشاورزی صنعتی تقریباً همیشه بیش از مقادیر متناظر در کشاورزی سنتی است.

می‌کنند و نقش بی‌بدیلی در افزایش بهره‌وری دارند. در این فرآیند، هر گرم نان یا هر کیلو مرغ نتیجه یک زنجیره مصرفی انرژی و سوخت است. ماهیگیری مدرن حتی وابسته‌تر به سوخت‌های فسیلی است؛ کشتی‌های صیادی با مصرف انبوه سوخت در آب‌های دوردست به شکار می‌پردازند. چنین فرایندی نه فقط تأمین‌کننده نیاز مصرف‌کنندگان است، بلکه تصویری از آسیب‌پذیری امنیت غذایی در صورت اختلال عرضه سوخت‌های فسیلی ایجاد می‌کند.

۴- سه‌گانه عمیق و دوره جدایی

واکاوی /سمیل درباره روند تاریخی تولید غذا به سه‌گانه مهم اشاره دارد: نخست کشاورزی سنتی مبتنی بر کار انسانی و حیوانی؛ سپس کشاورزی نیمه‌صنعتی مبتنی بر ترکیب نیروی انسانی، ماشین‌آلات ابتدایی و کودهای طبیعی؛ و سرانجام کشاورزی مدرن با اتکای کامل به ماشین، سوخت‌های فسیلی و کودهای شیمیایی.

تغییرات فناورانه نه تنها بهره‌وری تولید را بالا برده‌اند بلکه ماهیت و ساختار جوامع روستایی را دگرگون ساخته‌اند. در دوره جدایی، وابستگی به انرژی‌های بیرونی تا آنجا افزایش یافت که تولیدکنندگان غذا دیگر بخش عمده‌ای از انرژی لازم را نه از محیط بلافصل، بلکه از منابع دور و تجدیدنپذیر تأمین می‌کنند. این جدایی مفهومی، ضمن افزایش تولید، وابستگی شدید به سامانه‌های صنعتی و جهانی را به همراه داشته است.

۵- ورودی‌های انرژی

/سمیل با دقت علمی شاخص‌هایی را برای محاسبه ورودی‌های انرژی هر محصول کشاورزی و دامداری تعریف می‌کند. این ورودی‌ها به صورت مستقیم مثل سوخت مصرفی ماشین‌آلات و ورودی‌ها به صورت غیرمستقیم همچون انرژی صرف تولید کود، آفت‌کش، بسته‌بندی و حمل و نقل است.

۷- سوخت دیزل و مصرف در تهیه غذاهای دریایی

اسمیل یکی از مثال‌های برجسته وابستگی غذایی را صنعت شیلات و دریایی معرفی می‌کند. کشتی‌های ماهیگیری مدرن با استفاده از سوخت دیزل مسافت‌های طولانی را پیموده و صید را جمع‌آوری می‌کنند. انرژی صرف پشبرد موتور کشتی، حفظ دمای مطلوب برای نگهداری محصولات دریایی و یخ‌زدگی، مدیریت نیروی انسانی و انتقال محصول به بنادر و بازارهای جهانی است.

در برخی موارد، نسبت انرژی مصرفی حمل‌ونقل و صید به انرژی نهایی دریافتی از مصرف ماهی به طور قابل توجهی بالاست و اسمیل هشدار جدی می‌دهد که پایایی این مدل با توجه به محدودیت منابع سوخت فسیلی در معرض تهدید قرار دارد.

۸- سوخت و غذا؛ پیوندی ناگسستنی

پیوند انرژی و غذا به قدری عمیق است که اسمیل مدل‌های ریاضی و آماری برای سنجش این وابستگی ارائه می‌دهد. به‌ویژه در کشاورزی غیرسنتی، هر تغییر در قیمت سوخت یا محدودیت عرضه می‌تواند مستقیماً بر قیمت تمام‌شده و امکان دسترسی به مواد غذایی اثرگذار باشد. تأمین امنیت غذایی جهانی با تکیه بر منابع سوخت فسیلی، آسیب‌پذیری سامانه‌های غذایی را افزایش داده و حتی کشورهای توسعه‌یافته را نیز نسبت به شوک‌های انرژی حساس ساخته است. اسمیل با تحلیل‌هایش بیان می‌کند که بدون طرح‌ریزی راهبردهای جایگزین و کاهش وابستگی خطراتی جدی برای آینده غذایی بشر وجود خواهد داشت.

۹- آیا بازگشت به گذشته‌ها امکان‌پذیر است؟

اسمیل در این بخش با طرح پرسشی بنیادین که آیا می‌توان به کشاورزی سنتی بازگشت یا خیر، به بررسی محدودیت‌های بازگشت به مدل‌های غیرصنعتی می‌پردازد. وی معتقد است که کشاورزی سنتی هرچند از انرژی‌های

محیطی و نیروی انسانی بهره می‌گیرد، اما نمی‌تواند تقاضای جمعیت کنونی زمین را پاسخ دهد.

بر اساس یافته‌های علمی، سیستم‌های قدیمی در مقیاس وسیع ناکارآمد و نامناسب هستند و تنها در برخی مناطق خاص اعم از روستاهای کوچک یا جوامع عشایری می‌توانند پاسخگو نیاز باشند. اسمیل نشان می‌دهد که افزایش جمعیت، تغییر رژیم غذایی، شهرنشینی و جهش‌های فناوری موجب شده‌اند که بازگشت کامل به کشاورزی غیرصنعتی، راهبردی عملی نباشد.

در عین حال، برخی الگوهای کشاورزی تلفیقی همانند کشاورزی ارگانیک شهری، باغ‌های خانگی و استفاده هدفمند از انرژی‌های تجدیدپذیر قادرند برای تکمیل سامانه‌های غذایی شهری کاربردی باشند؛ هرچند این ایده‌ها جایگزین کامل کشاورزی صنعتی نمی‌توانند باشند.

۱۰- تولید با کمترین مقدار انرژی فسیلی یا کاملاً بدون آن

یکی از مهم‌ترین پرسش‌هایی که اسمیل طرح می‌کند این است که آیا تولید مواد غذایی بدون استفاده از انرژی فسیلی در مقیاس وسیع امکان‌پذیر است. او با بررسی نوآوری‌های اخیر در زمینه انرژی‌های تجدیدپذیر همچون خورشیدی، بادی، زیست‌توده و برق حاصل از منابع سبز، چشم‌اندازهای جدیدی را بررسی می‌کند.

برخی سامانه‌های کشاورزی کم‌انرژی در مناطق روستایی و بومی موفقیت‌هایی را تجربه کرده‌اند که می‌توان به استفاده از کود آلی، مدیریت آب و خاک، ماشین‌آلات کوچک برقی، و سامانه‌های آبیاری خورشیدی اشاره کرد. با این حال اسمیل تأکید می‌کند که تحقق کشاورزی بدون سوخت فسیلی در مقیاس کلان، فعلاً دور از دسترس است و هنوز چالش‌هایی فنی و اقتصادی باید حل شوند.

کشاورزی متکی بر ترکیب دانش نوین و فناوری پایدار خواهد بود و با کاهش وابستگی به سوخت‌های فسیلی می‌توان مسیر پایداری تمدن انسانی را تضمین کرد.

۱۳- جمع‌بندی

نویسنده کتاب تاکید می‌کند که تحول عظیم در تولید مواد غذایی طی پنجاه سال گذشته نه تنها زیست‌بوم‌های طبیعی را تحت فشار قرار داده بلکه نظام‌های اجتماعی-اقتصادی را بازتعریف کرده است. وابستگی انباشته به انرژی فسیلی، چالشی چندوجهی برای سلامت و پایداری اجتماعی ایجاد کرده است به طوری که امنیت غذایی ما به شبکه‌های انرژی، سیاست بین‌المللی و حتی بحران‌های محیط‌زیستی و اقلیمی گره خورده است.

تدریس دانش کشاورزی نوین، توسعه ماشین‌آلات با بهره‌وری بالا، و سیاست‌های هوشمندانه غذایی، چنانکه /سمیل نشان داده است عناصر ضروری برای بقای بلندمدت تمدن بشری هستند. این رویکردها اگر به درستی و جامع اجرا شوند می‌توانند ضمن پاسخگویی به نیاز فعلی جمعیت زمین، راه آینده‌ای پایدار را برای نسل‌های بعدی هموار سازند و در این رهیافت با جامعه‌شناسی توسعه پیوند می‌خورند.

۱۴- نتیجه‌گیری

فصل شناخت ماهیت تولید مواد غذایی در کتاب چالش‌های بقا تصویری جامع از زنجیره پیچیده تولید غذا در جهان معاصر برای خواننده ارائه می‌کند و بر وابستگی چندجانبه بخش کشاورزی به منابع انرژی، فناوری و سیاست تاکید می‌کند. /سمیل با تکیه بر شواهد و داده‌های دقیق نشان می‌دهد که تحقق امنیت غذایی جهانی، بدون تفکر کل‌نگرانه درباره انرژی، محیط‌زیست و نوآوری، صرفاً آرزویی دست نیافتی خواهد بود.

در این بستر، انتقال تدریجی و افزایش سهم انرژی‌های سبز، کاهش ضایعات غذایی، بهینه‌سازی زنجیره‌های توزیع و افزایش بهره‌وری هر واحد انرژی صرف‌شده راهبردهایی هستند که می‌توانند وابستگی به سوخت‌های فسیلی را تدریجاً کاهش دهند.

۱۱- نقشه راه آینده؛ چالش پایدار تولید غذا

/سمیل جمع‌بندی خود را با تاکید بر ضروری بودن اصلاح مدل‌های مصرف و تولید انرژی در کشاورزی پایان می‌برد. او باور دارد که راه حل‌های آینده ساز باید متکی بر نوآوری باشد: اصلاح فناوری‌های کشاورزی و توسعه منابع انرژی تجدیدپذیر، مدیریت خردمندانه خاک و آب، تغییر رژیم‌های غذایی و ترویج شیوه‌های تولید تلفیقی و منطقه‌ای از جمله راهکارها هستند.

در این مسیر توجه به آموزش، توسعه فناوری‌های هوشمند و افزایش مشارکت جوامع محلی نیز اساسی است و تلفیق علوم را می‌طلبد. /سمیل به طور جدی بیان می‌کند وابستگی مزمن به انرژی فسیلی منجر به شکنندگی امنیت غذایی و افزایش مخاطرات زیست‌محیطی می‌شود. بنابراین جست‌وجوی مدل‌های پایدار و کارآمد برای تولید مواد غذایی، ضرورتی اجتناب‌ناپذیر است.

۱۲- انسان، انرژی، غذا؛ سه‌گانه بقای تمدن ما

تلخیص اساسی فصل نشان می‌دهد که فرایند تولید غذای مدرن بدون شناخت انرژی‌های ورودی، سامانه‌های ماشینی و فنون صنعتی ممکن نیست. هرلقمه‌ای که امروز بر سفره انسان مدرن امروز قرار می‌گیرد، سفر پرماجرایی از معادن سوخته، کارخانه‌های فرآوری و زمین‌های کشت پیموده است.

با افزایش جمعیت و تنوع رژیم غذایی، نیاز به انرژی بالقوه بیشتر شده و سامانه‌های غذایی جهانی، بافت پیچیده‌ای از فناوری و اقتصاد و زیست‌بوم تشکیل داده‌اند. آینده

۱۵- نقد و بررسی فصل

در فصل شناخت ماهیت تولید مواد غذایی از کتاب چالش‌های بقا، با تمرکز بر زنجیره تولید صنعتی، ورودی‌های انرژی و وابستگی به سوخت‌های فسیلی، نویسنده تصویری مهندسی و اقتصادمحور از تولید غذا ارائه می‌دهد (اسمیل، ۱۴۰۱، ص. ۸۱-۱۲۲). نقطه قوت فصل، بی‌پروایی نویسنده در بیان مخاطرات آینده‌نگر و تکیه بر داده‌های علمی است. اما، چنان که در کتاب درآمدی بر جایگاه غذا در جامعه‌شناسی مطرح می‌شود، تولید و مصرف غذا امری صرفاً فناورانه نیست. بلکه غذا، در محورهای جامعه‌شناختی، فرهنگی، هویتی و حتی جنسیتی جایگاه ویژه‌ای دارد (محمدپور و همکاران، ۱۴۰۳). طی این نقد، تلاش می‌شود تلخیص فصل تولید کتاب اسمیل، با دوربین جامعه‌شناسی غذا بازخوانی شود، نقاط قوت علمی و نقاط ضعفش برجسته گردد.

۱۶- سوخت‌های فسیلی یا روابط اجتماعی؟ بازتعریف وابستگی در تولید غذا

اسمیل، تولید مواد غذایی عصر حاضر را وابسته به ابزارهای فناورانه، فرآیند صنعتی و انرژی فسیلی می‌داند؛ اما در سطح جامعه‌شناسی، غذا پیش از هر چیز محصول روابط انسانی است.

کتاب درآمدی بر جایگاه غذا در جامعه‌شناسی توضیح می‌دهد که سنت‌های تولید غذا، عرف‌های غذایی، سبک زندگی و حتی رژیم‌های فردی، از پیوندهای نهادی و کنش‌های جمعی نشأت می‌گیرند (محمدپور و همکاران، ۱۴۰۳).

هرچند اسمیل انرژی را عنصر بنیادین تولید می‌گیرد، اما از سرمایه اجتماعی به عنوان منبع انرژی غیرمادی غافل است؛ سرمایه‌ای که به گفته جامعه‌شناسان، توان پیوند افراد،

شکستن بحران غذا مثل قحطی یا بی‌نظمی‌های تغذیه‌ای و حتی بازتوزیع غذا در جوامع انسانی را افزایش می‌دهد.

۱۷- سه‌گانه فناوری؛ سه‌گانه جامعه

اسمیل سه‌گانه تحول از کشاورزی سنتی به صنعتی را تحلیل می‌کند، در حالی که جامعه‌شناسان بر سه‌گانه تمایز طبقاتی، تعامل اجتماعی و آگاهی تغذیه‌ای تاکید دارند (محمدپور و همکاران، ۱۴۰۳).

در جامعه‌شناسی غذا، نقش شکل‌های محلی، خانواده و مناسبات صنفی - به‌ویژه در روستاها و گروه‌های عشایری - به عنوان مکانیزم‌های کنترل و توزیع مواد غذایی اساسی است. این مؤلفه‌های اجتماعی می‌توانند جایگزین وابستگی به انرژی‌های فسیلی شوند؛ برای مثال، نظام صف کشاورزی دهقانی یا مدل تعاونی روستایی.

نویسنده به‌درستی خطر بازگشت‌ناپذیری به سنت را برجسته می‌کند، اما نقش سازمان‌های اجتماعی در کاهش بحران غذا را ناکافی می‌داند.

۱۸- ورودی‌های انرژی یا ورودی‌های فرهنگی؟

اسمیل ورودی‌های انرژی هر محصول را با دقت مهندسی می‌سنجد؛ اما جامعه‌شناس غذا به جای انرژی ورودی، به ورودی‌های فرهنگی توجه دارد. مثلاً، چرا مصرف نان یا برخی محصولات در خانواده ایرانی بالاست؟ چه عواملی باعث شکل‌گیری رژیم گیاه‌خواری یا مصرف غذای نمادین در مناسبت‌های مذهبی می‌شود؟ این پرسش‌ها در جامعه‌شناسی غذا واجد محوریت‌اند، چنان که فصل غذا و هویت فرهنگی، زبان نمادین غذایی و غذاهای خاص شرح می‌دهند (محمدپور و همکاران، ۱۴۰۳).

غذا نوعی ارتباط فرهنگی و نمادین است که ورودی آن نه تنها انرژی فیزیکی بلکه معنا، حافظه، سنت آیینی، و حتی نشانه‌های قدرت اجتماعی است.

۱۹- هزینه انرژی و هزینه اجتماعی؛ بازخوانی شاخص‌ها

اسمیل هزینه-انرژی تولید نان، مرغ و گوجه‌فرنگی را عددی بیان می‌کند، اما جامعه‌شناسی غذا بر آن است که هیچ محصول غذایی را نمی‌توان مستقل از هزینه‌های اجتماعی، فرهنگی، سلامت جمعی و تبعات سبک مصرف بررسی کرد.

محمدپور و همکاران در فصولی از کتاب خود چون سبک زندگی و غذا توضیح می‌دهند که هزینه غذا شامل تأثیرهای بلندمدت بر سلامت جمعی، نابرابری تغذیه‌ای، بی‌نظمی‌های غذایی و حتی بحران‌های روانی-اجتماعی بعد از قحطی یا رژیم‌های اجباری است (محمدپور و همکاران، ۱۴۰۳).

در ایران، تولید صنعتی مرغ ممکن است هزینه انرژی بالایی داشته باشد، اما تغییر ذائقه خانوار از مرغ بومی به مرغ صنعتی پیامدهای اجتماعی عمیقی بر سبک زندگی، سلامت کودکان و حتی مباحث جنسیت غذایی دارد.

۲۰- سوخت، غذا و بحران زیست‌محیطی؛ جامعه‌شناسی مخاطرات غذا

اسمیل وابستگی زنجیره غذایی به سوخت دیزل و نتایج زیست‌محیطی آن را هشدار می‌دهد این نگرانی در موضوعاتی محیط زیست و امنیت غذایی و جمعیت و غذا جامعه‌شناسی بازتاب یافته است. محمدپور و همکاران این محورها را با نگاهی چندلایه بحران امنیت غذایی در دوره‌های جمعیتی، مهاجرت، تغییر اقلیم و کمبود منابع پایدار را تحلیل می‌کنند (محمدپور و همکاران، ۱۴۰۳).

در جامعه‌شناسی، پایداری تولید غذا بدون توجه به مخاطرات زیست‌محیطی، مصرف منابع آب و خاک، و مدیریت عادلانه جمعیت امکان‌پذیر نیست. زاویه/اسمیل،

هرچند فنی و عددی، اما فاقد عمق جامعه‌شناختی برای تبیین علل بحران است.

۲۱- آیا بازگشت به گذشته ممکن است؟ نقدی جامعه‌شناختی به نوستالژی تولید

اسمیل می‌پرسد: آیا می‌توان به کشاورزی سنتی بازگشت؟ و نتیجه می‌گیرد که در مقیاس جهانی، چنین بازگشتی غیرمنطقی است. این در الی است جامعه‌شناسی غذا با احتیاط با این پرسش مواجه می‌شود؛ بازگشت کامل به مدل سنتی اگرچه ناممکن است، اما استفاده از دانش بومی، شبکه‌های محلی، باغ‌های خانوادگی و کاهش فاصله تولیدکننده تا مصرف‌کننده، عوامل مهم کاهش بحران‌های غذایی تلقی می‌شود.

جامعه‌شناسی سبک زندگی تاکید می‌کند که اهمیت مدل‌های خرد و بومی همواره باید حفظ شود، ولو آنکه سهم کوچکی از کل سبد غذایی داشته باشند.

۲۲- تولید با کمترین انرژی فسیلی: نقد عملی‌گرایی فناوریانه

اسمیل، امکان تولید مواد غذایی بدون انرژی فسیلی را دور از دسترس می‌داند، هرچند نوآوری‌های جدید را امیدبخش توصیف می‌کند. در جامعه‌شناسی غذا اما، نوآوری فناوریانه باید با تحول اجتماعی همراه باشد. کاهش وابستگی به سوخت فسیلی در تولید غذای پایدار، با سیاست‌های تشویقی، آموزش مصرف‌کنندگان، و تقویت نظام‌های تعاونی محلی تکمیل می‌شود (محمدپور و همکاران، ۱۴۰۳). در محور سبک زندگی و غذا در کتاب درآمدی بر جایگاه غذا در جامعه‌شناسی، اهمیت آگاه‌سازی و اصلاح ذائقه عمومی برای حرکت به سمت غذاهای سالم و کم‌انرژی برجسته شده است. جامعه‌شناسی غذا تأکید دارد که تحول واقعی نیازمند تغییر رفتار و فرهنگ مصرف است، نه فقط فناوری.

۲۳- هویت، غذا و کنش اجتماعی

نقاط ضعف

- اسمیل از کنش جمعی در زنجیره غذایی صرفاً به عنوان ورودی نیروی انسانی یاد می‌کند؛ اما جامعه‌شناسی غذا، غذا را عرصه هویت‌یابی، نمادگرینی و حتی اعتراض اجتماعی می‌داند. در فصل غذا و هویت فرهنگی و خوردنی‌های تابو، نشان داده می‌شود که غذا می‌تواند ابزار تمایز طبقاتی، ابزار باور، یا واگرایی فرهنگی باشد (محمدپور و همکاران، ۱۴۰۳).
- بدون بررسی ابعاد معنایی و عرفی غذاها

۲۴- حدود و محدودیت‌ها

این یادداشت صرفاً فصل دوم کتاب چالش‌های بقا را پوشش می‌دهد و به داده‌های کمی یا مطالعه میدانی اتکا نمی‌کند. نقدها به ادبیات جامعه‌شناسی غذا متکی‌اند و ممکن است بسته به بافت‌های محلی متفاوت باشند. از آنجا که نسخه ترجمه‌شده مبنای تلخیص بوده است، احتمال تفاوت‌های ظریف با متن اصلی انگلیسی وجود دارد.

۲۵- نگاهی نهایی: تعامل فناورانه و اجتماعی در

نظام غذایی

این فصل از کتاب چالش‌های بقا، تصویر دقیقی از تولید غذا در عصر صنعتی ارائه می‌دهد؛ تحلیل انرژی، سوخت، فناوری و آمارهای فنی آن تحلیلی پُرمایه است. اما در مقایسه با جایگاه غذا در جامعه‌شناسی، نقاط زیر برجسته می‌شود:

نقاط قوت

- شفافیت فنی و سنجش دقیق انرژی مصرفی
- هشدار درباره وابستگی جهانی به منابع محدود
- نقشه راه نوآوری‌های فناورانه
- تاکید بر مخاطرات زیست‌محیطی

۲۶- منابع

- محمدپور، ابراهیم. مبتین شهیر، سعید و رحیمی، امیرمحمد (۱۴۰۳). درآمدی بر جایگاه غذا در جامعه‌شناسی، تهران: انتشارات جهاددانشگاهی، ص ۱-۱۵۰.
- اسمیل، واسلاو (۲۰۲۲). چالش‌های بقا. مترجم: دیرنگ، فرهاد (۱۴۰۲). انتشارات مرکز پژوهش‌های شورای اسلامی کلانشهر تبریز، ص ۱-۳۹۰.




فصل دوم کتاب چالش‌های بقا: شناخت ماهیت تولید مواد غذایی

تولید غذا به فرایندهای زیستی و طبیعی وابسته است
هیچ تمدنی بدون بهره‌گیری از خدمات طبیعت (نبخیر، گرده‌افشانی، چرخه خاک) نمی‌تواند پایدار بماند
کشاورزی شهری یا مصنوعی، جایگزین کامل فرایندهای طبیعی نیست

وابستگی به سوخت‌های فسیلی

تمام مراحل زنجیر غذایی، از شخم‌زنی تا بسته‌بندی، به سوخت فسیلی وابسته‌اند
سوخت‌های فسیلی نقش حیاتی در تبدیل انرژی به مواد غذایی دارند
مصرف فسیل‌ها به افزایش تولید و تخریب محیط زیست منجر شده است

ورودی‌های انرژی برای تولید غذا

تولید هر واحد غذا نیازمند انرژی بالا از سوخت فسیلی است برای مثال کربن ۲.۶ میلیارد تن
این ورودی‌ها باعث آسیب به خاک و افزایش گازهای گلخانه‌ای می‌شوند

نقشه راه کشاورزی پایدار

بازنگری در نظام تغذیه و کاهش مصرف انرژی‌های فسیلی
جایگزینی سوخت‌های پاک در حمل‌ونقل و فرایند تولید
آگاهی عمومی درباره مصرف منابع و پایداری غذایی

پیام کلیدی فصل دوم

کشاورزی مدرن، حاصل تکیه بر انرژی‌های فسیلی است. بقای انسان در آینده وابسته به پیدا کردن راهی برای تولید
تولید غذا با کم‌ترین وابستگی به سوخت‌های غیر تجدیدپذیر است



هدف این یادداشت، تلخیص و سپس بررسی انتقادی فصل دوم کتاب «چالش‌های بقا» اثر واسلاو اسمیل با عنوان شناخت ماهیت تولید مواد غذایی است تا با ایجاد پیوند میان دانش فنی تولید غذا و نقد جامعه‌شناسی آن، مخاطبان را به درک عمیق‌تر بحران‌ها و چشم‌اندازهای آینده سامانه‌های غذایی رهنمون سازد. زمینه پژوهش، گذار تاریخی تولید غذا از کشاورزی سنتی به کشاورزی صنعتی و جایگاه انرژی فسیلی در فرآیندهای زراعت مدرن است. روش تلخیص به صورت توصیفی و روش بررسی تحلیل انتقادی بوده است.

بررسی کتاب نشان می‌دهد که اسمیل با رویکردی فناورانه و انرژی‌محور، نقش کلیدی سوخت‌های فسیلی و مکانیزم‌های صنعتی را در بقای تولید مواد غذایی تبیین می‌کند و آسیب‌پذیری سامانه‌های غذایی را در صورت بحران انرژی هشدار می‌دهد. با این حال، نقد تطبیقی مبتنی بر جامعه‌شناسی غذا نشان می‌دهد که تحلیل‌های فنی بدون توجه به ابعاد اجتماعی، فرهنگی، هویتی و نهادی تصویر کاملی از پایداری و امنیت غذایی ارائه نمی‌دهد. نتیجه آن که توسعه آینده پایدار غذا، نیازمند ترکیب نوآوری‌های فنی با سرمایه اجتماعی، تحول فرهنگی و تقویت شبکه‌های محلی است تا جامعه بتواند با بحران‌های عرضه، تغییرات اقلیمی و تهدیدات زیست‌محیطی به‌طور جامع و پایدار مقابله کند.



نظر رسمی	اعطای نظر رسمی مرکز در موارد ارجاعی از طرف شورای اسلامی شهر یا شهرداری تبریز
دیدگاه	دیدگاه مرکز در موارد جاری شهری و نقد عملکرد و فعالیت‌های شهرداری و سایر دستگاه‌های اجرایی
گزارش تخصصی	گزارش تخصصی مستخرج از کمیته‌ها، گروه‌های کانونی یا نشست‌ها
انتقال دانش	ارسال مطالب گزیده شده یا چکیده مطالب و گزارش‌های سایر مراکز پژوهشی یا نشست‌های خارج از مرکز
یادداشت	اعطای نظر کارشناسی توسط افراد خبره که لزوماً مورد تأیید مرکز نیست
انعکاس	تبیین پیشنهاد، انتظار یا مطالبه کارشناسی یا مردمی
خلاصه مدیریت	خلاصه مدیریتی طرح‌های مطالعاتی انجام شده در مرکز
افکارسنجی	گزارش مستخرج از افکارسنجی عمومی یا موردی
داده‌کاوی	گزارش تولید شده با استفاده از ظرفیت‌های هوش مصنوعی
تجربه مدیریت	گزارش تجربیات حوزه مدیریت شهری سایر شهرهای داخل و خارج کشور یا گزارش تجربه‌نگاری مدیریت شهری
پرسمان	بیان مسئله یا طرح سؤالاتی در خصوص مسائل جاری شهر از مدیریت شهری و درخواست پاسخگویی
شناخت شهر	گزارش شناخت وضع موجود در قالب متن نقشه یا اینفوگرافی
اسناد مرکز	آیین‌نامه‌ها، فرم‌ها، دفترچه‌های راهنما و سایر مستندات مربوط به شیوه فعالیت مرکز

با توجه به هزینه‌های زیست‌محیطی استفاده از کاغذ، متن کلیه اسناد، گزارش‌ها و طرح‌های پژوهشی تهیه شده در مرکز به نشانی rectabriz.ir قابل دسترسی است.