گزارش ویژه

«دنیای سبز» گزارش می‌دهد:

برده‌ای که نخستین سوپ را ساخت

تهیه سوپ به زمانی مربوط می‌شود که انسان‌ها حدود پنج هزار سال قبل از میلاد مسیح قادر به ساخت ظروفی شدند که با استفاده از آن می‌توانستند مایعات را روی آتش قرار دهند، بدون اینکه ترک بردارد یا بشکنند.

و حالا انسان‌ها می‌توانستند غلات، سبزیجات استخوان حیوانات مختلف را پخته و مصرف کنند.

کشف داستان مردی در دوران عصر حجر که دندان نداشت، اما با خوردن غذا سالم مانده موجب شد که محققان به این مساله پی ببرند که مردمان عصر حجر نخستین کسانی بودند که سوپ را اختراع کردند، چون در آن زمان به دلیل خام‌خواری اگر کسی بی‌دندان بود هیچ راهی برای رساندن مواد مغذی به بدن او وجود نداشت.

ولی در تاریخ تاریخچه دیگری از سوپ بیان شده و آن این است که گفته می‌شود ظاهرا سوپ برای نخستین بار در سومین هزاره قبل از میلاد مسیح در مصر به دست برده‌ایی به نام «منس» پخته شد. او مرغی را از آشپزخانه قصر فرعون دزدید و آن را جوشاند، ولی قبل از اینکه بتواند آن را بخورد او را دستگیر کردند و با همان مرغ پخته نزد فرعون بردند مسلما اگر بوی اشتهاآور آن غذا (مرغ پخته) به مشام فرعون نمی‌رسید و از آن نچشیده بود، برده بیچاره به مرگ محکوم می‌شد، اما فرعون از آن مرغ پخته به حدی خوشش آمده بود که برده را به عنوان آشپز خود برگزید.

این چنین بود که سوپ به عنوان یک وعده غذایی مورد توجه همگان قرار گرفت و تاکنون نیز به شیوه‌های مختلف پخت می‌شود.

سوپ را معمولا از مایه جوشانده شده گوشت، استخوان، ماهی و دیگر پرندگان خوردنی تهیه می‌کنند. اینکه چرا نام این غذا سوپ گذاشته شد اطلاع دقیقی در دست نیست، ولی از زمان قدیم مردم می‌دانستند که سوپ ارزان‌ترین غذا برای حفظ قدرت بدنی است، زیرا در یونان قدیم پهلوانان که در بازی‌های المپیک شرکت می‌کردند، بز یا گوساله‌ای طبق مراسم آن زمان برای خدای زنوس قربانی می‌کردند و گوشت آن را در دیگ‌های بزرگ می‌جوشاندند و قبل از مسابقه برای نیرو گرفتن آن را می‌خوردند. بعضی از مردم عقیده دارند که سوپ مار، دردهای عصبی و عضلانی را معالجه و عمر را طولانی می‌کند، مردم سواحل مدیترانه و آفریقای شمالی عقیده دارند که سوپ سیر برای قدرت بدنی، تناسب اندام و سرماخوردگی مفید است.

تحقیقات انجام گرفته بر روی انواع سوپ نشان می‌دهد که سوپ مرغ علایم سرماخوردگی را کاهش می‌دهد، این سوپ روی گلبول‌های سفید خون به نام نوتروفیل‌ها اثر دارد و باعث کاهش التهاب مجاری هوایی می‌شود، سوپ مرغ باعث کاهش خس‌خس سینه، سرفه و احتقان می‌شود. محققان سوپ را وسیله‌ای برای پیشگیری از سرطان معده می‌دانند.

سوپ‌های آماده

این سوپ‌ها را شیمیدانی به نام «کمپ بل» در سال ۱۸۹۷ میلادی برای نخستین‌بار تولید کرد. با حذف آب سوپ، بسته‌بندی و حمل‌ونقل آنها راحت‌تر صورت می‌گرفت. این سوپ‌ها را معمولا با آب و شیر مخلوط کرده و برای مدت معینی حرارت می‌دهند.

پودر سوپ

دسته دیگری از سوپ‌ها هستند که تنها با اضافه کردن آب جوش به آنها تهیه می‌شوند. این دسته از سوپ‌ها به خاطر طرز تهیه بسیار راحتشان در سال‌های اخیر یکی از معروف‌ترین انواع اسنک به حساب آمده و برخلاف اغلب اسنک‌ها، خطری برای سلامتی افراد ایجاد نمی‌کند، البته به خاطر ارزش غذایی ناچیز، نمی‌توان از آنها به عنوان یک وعده غذا استفاده کرد، چنین سوپ‌هایی اغلب مقادیر بالایی هیدرات کربن و سدیم دارند. این دسته از سوپ‌ها بسیار مورد توجه فضانوردان و دیگر اشخاصی که به نوعی با پدیده بی‌وزنی سروکار دارند، است.

انواع سوپ

برخی آبگوشت را هم جزو انواع سوپ به حساب می‌آورند که البته این نظر هم بی‌راه نیست و البته ارزش غذایی آبگوشت به خاطر وجود گوشت، حبوب بسیار بیش‌تر از سوپ است از انواع سوپ می‌توان به سوپ خامه‌ای، قارچ، پیاز، سیر، جو، ورمیشل، مرغ، سبزیجات، میوه‌جات، گوجه‌فرنگی، سوپ خیار و... اشاره کرد. تاکنون ۱۱۶ نوع سوپ در جهان شناخته و نامگذاری شده است.

سوپ میوه

سوپ‌های میوه را با توجه به نوع گرم یا سرد میل می‌کنند، البته بیش‌تر این دسته سوپ‌ها را در فصل گرم به صورت سرد میل می‌کنند، برخی از آنها حاوی کشمش مویز بوده و در تمام فصل‌ها مصرف می‌شود. سوپ‌های سرد بیش‌تر میان مردم اسکاندیناوی رایج است در حالی که سوپ‌های گرم بین مردم آسیای میانه، مردم خاورمیانه و چین معروفند. مردم آمریکا و آفریقا و اروپای شرقی معمولا از سوپ‌های میوه استفاده نمی‌کنند. مردم آسیای جنوب شرقی، ژاپن و چین سوپ خربزه را به شیوه‌ای بسیار ماهرانه طبخ می‌کنند.

سوپ سبزیجات ارزش غذایی بالایی دارد و مقدار فراوانی پروتئین، هایدوکاربن ویتامین، مواد معدنی دارد.

اشخاص سنگین وزن که به طور منظم شروع به خوردن سوپ کرده‌اند، حدود ۲۰ درصد از وزن اضافی خود را از دست داده‌اند، سوپ به خاطر سبک و مغزی بودن برای تمام سنین، کودک و پیر، میانسال بسیار مناسب است.

گزارش «دنیای سبز» از گشایش مرکز پژوهش و تحقیقات صنایع‌غذایی ایران

نقش ایران در سازمان‌های بین‌المللی استاندارد پررنگ می‌شود

از سه هزار و ۵۰۰ واحد صنایع‌غذایی کشور که تحت نظارت و کنترل موسسه استاندارد قرار دارد، دو هزار واحد موفق به گرفتن نشان استاندارد شده‌اند.

به گزارش خبرنگار «دنیای سبز» محمد ناظمی‌اردکانی، رییس موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران در مراسم گشایش مرکز پژوهش و تحقیقات صنایع‌غذایی ایران با اعلام این خبر اظهار داشت: در حال حاضر ۱۱ هزار واحد تولیدی در سطح کشور تحت نظارت و کنترل این موسسه قرار دارد.

وی تصریح کرد: در حال حاضر برای ۵۳۸ کالا که از نظر ایمنی و بهداشت اهمیت دارد، استاندارد اجباری در نظر گرفته شده و نظارت بر این کالاها به صورت مستمر و متناوب انجام می‌شود.

ناظمی از تدوین ۱۶ هزار و ۵۰۰ استاندارد توسط سازمان بین‌المللی استاندارد (ایزو) خبر داد و گفت: از این میزان حدود یک‌هزار و ۸۰ استاندارد مربوط به صنایع‌غذایی بوده که ۹۴۰ مورد به استاندارد ملی تبدیل شده و ۱۴۰ استاندارد هم در دست تدوین است. وی با بیان اینکه تاکنون ۹ هزار و ۷۰۰ استاندارد ملی در کشور تدوین شده است، افزود: در سطح ملی بالغ بر دو هزار و ۳۰۰ استاندارد در زمینه صنعت غذا تدوین شده و مورد استفاده قرار گرفته است.

رییس موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی، استانداردهای

ناظمی اردکانی: در حال حاضر استاندارد مسوولیت اجتماعی در سطح بین‌المللی بالغ بر ۱۰۰ صفحه در دست تدوین است و به طور کلی استفاده از آن در صنایع‌غذایی اهمیت بسیاری پیدا خواهد کرد

تدوین شده را مناسب‌ترین راهنما برای تولید، تجارت و مصرف دانست و تاکید کرد: حرکت هرچه بیش‌تر به سمت رعایت استانداردها سبب افزایش حجم صادرات می‌شود.

وی با بیان اینکه تاکنون در سازمان بین‌المللی استاندارد حتی یک استاندارد هم توسط ایران تدوین نشده است، خاطرنشان کرد: با دارابودن مزیت در زمینه تولید محصولاتی نظیر پسته و زعفران، اما در زمینه تدوین استانداردهای بین‌المللی سهم چندانی نداشته‌ایم.

ناظمی اضافه کرد: متاسفانه تاکنون نشست کمیته «کدکس» و کمیته فنی «ایزو» در ایران برگزار نشده و این در حالی است که برگزاری چنین همایش‌هایی دارای مزیت‌های اقتصادی برای کشور است.

وی با اشاره به فعالیت سازمان بین‌المللی «کدکس» در زمینه تدوین استانداردهای غذایی، خاطرنشان کرد: در نظر داریم ظرف دو سال آینده نشست «کدکس» را در ایران برگزار کنیم. البته تاکنون بالغ بر ۶۰۰ استاندارد غذایی و چندین هزار دستورالعمل توسط این سازمان تدوین شده است.

ناظمی با بیان اینکه کمیته‌های متناظر با کمیته‌های فنی «ایزو» در کشور ایجاد می‌شود، تصریح کرد: ایران قصد دارد تا در زمینه تدوین استانداردهای مواد غذایی با «کدکس» سهیم شود.

وی با ابراز تاسف از اینکه در کشور تمامی نگاه‌ها به استاندارد محصول دوخته شده است، افزود: استاندارد دارای چهار ماهیت محصول، مدیریت، انطباق و ارزیابی و مسوولیت اجتماعی است. رییس موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی تصریح کرد: در حال حاضر استاندارد مسوولیت اجتماعی در سطح بین‌المللی بالغ بر ۱۰۰ صفحه در دست تدوین است و به طور کلی استفاده از آن در صنایع‌غذایی اهمیت بسیاری پیدا خواهد کرد.

وی به اهمیت رعایت استاندارد مدیریت اشاره کرد و گفت: با رعایت و استقرار این استاندارد، استاندارد محصول هم بهبود پیدا می‌کند.

ناظمی، وجود بوروکراسی در روند برخی امور موسسه استاندارد را سبب کندی پیشرفت کارها دانست و تاکید کرد: برای کاهش این مشکلات، شرکت‌های بازرسی فنی و کالا ایجاد می‌شود تا فرآیندهای مربوطه از طریق این شرکت‌ها انجام گیرد و در نهایت گواهی‌های لازم از سوی موسسه استاندارد صادر شود.

وی اضافه کرد: در واقع چنین اقدامی تبدیل استانداردسازی به کسب و کار و همچنین خروج آن از انحصار موسسه است تا دانش‌آموختگان بتوانند در تدوین استانداردها مشارکت داشته باشند.

ناظمی با بیان اینکه هفت راهبرد برای کاهش بوروکراسی در موسسه استاندارد طراحی شده است، اظهار داشت: گریدبندی نشان استاندارد با هدف ایجاد رقابت، نرخ استانداردسازی و تعریف نشان کیفیت برای محصولات دارای استاندارد تشویقی از جمله مهم‌ترین راهبردهاست. وی یادآور شد: نرخ استانداردسازی نشان‌دهنده کیفیت محصول است به این مفهوم که هیچ محصولی نباید پایین‌تر از محدوده تعیین شده تولید شود.

ناظمی همچنین درخصوص نشان کیفیت کالا نیز گفت: همه محصولات باید دارای شناسنامه باشد تا از طریق آن ویژگی‌های کالا مشخص شود.

برزگری: در سال آینده عمده فعالیت‌های موسسه استاندارد مربوط به استاندارد خدمات خواهد بود و استانداردهای لازم در بخش‌هایی نظیر حمل‌ونقل و عرضه کالا به ویژه کالاهایی نظیر شیر تدوین می‌شود

طرح پیشنهادها و انتقادهای تولیدکننده‌ها

پیش از سخنرانی رییس موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی، تعدادی از تولیدکننده‌ها و نمایندگان تشکل‌های صنایع‌غذایی به بیان پیشنهادها و انتقادهایی از این موسسه پرداختند.

براساس این گزارش، مهندس غلامحسین احمدی، نایب‌رییس انجمن صنایع کنسانتره و آبمیوه ایران خطاب به مسوولان این موسسه گفت: تولیدکننده‌ها مجبورند جزییات کامل فرمولاسیون محصولات خود را در اختیار موسسه استاندارد قرار دهند

بیش‌تر انتقادها و پیشنهادهای مطرح شده از سوی تولیدکننده‌های صنایع‌غذایی راجع به مسایلی پیرامون موازی‌کاری استاندارد و وزارت بهداشت، نبود استاندارد در مراکز توزیع، ضرورت اعطای نشان استاندارد به برندهای دارای صلاحیت و... بود

و چنین موضوعی در هیچ کشوری وجود ندارد.

وی افزود: وجود چنین سیستم نظارتی سبب رشد فرمول‌های تقلبی و روی‌آوردن تولیدکننده‌ها به پنهان‌کاری می‌شود.

احمدی پیشنهاد کرد که نشان استاندارد به برندهای دارای صلاحیت داده شود تا در زمان انتقال برند به دیگر کارخانه‌ها، تولیدکننده‌ها بتوانند نشان استاندارد را منتقل کنند.

وی افزود: در ایران وقتی برندهای معروف صنایع‌غذایی در ظرفیت خالی کارخانه‌های دیگر اقدام به تولید می‌کنند، باید دوباره نشان استاندارد بگیرند که امید است که این مساله مرتفع شود.

در ادامه علی احسان ظفری، مدیر عامل اتحادیه تعاونی‌های لبنی «گستره خاور» نیز در این جلسه با بیان اینکه در مراکز توزیع شیر هیچ‌گونه استانداردی وجود ندارد، یادآور شد: محصولات لبنی در معرض گرما و نورآفتاب قرار می‌گیرد و مصرف‌کننده‌ها واحدهای لبنی را مسوول این نقیصه می‌دانند.

وی تصریح کرد: بیش از ۵۰ درصد شیر خام توسط دامداری‌های سنتی تولید می‌شود و در این زمینه هیچ نظارتی اعمال نمی‌شود. ظفری با اشاره به اینکه در حال حاضر واحدهای لبنی با ۵۰ تا ۶۰ درصد ظرفیت فعالیت می‌کنند، خاطرنشان کرد: وزارت جهاد کشاورزی آمار تولید شیر خام را هشت میلیون و ۳۰۰ هزار تن اعلام کرده که شاید ۵۰ درصد آن واقعی باشد. وی ظرفیت فرآوری شیر در کشور را هفت میلیون تن ذکر کرد و افزود: به هر حال با وجود چهار میلیون تن مواد اولیه و این میزان ظرفیت فرآوری رقابت ناسالمی ایجاد می‌شود. ظفری اظهار امیدواری کرد که موسسه استاندارد در زمینه تولید شیر خام نظارت و کنترل بیش‌تری اعمال کند.

پس از ظفری، علی شریعتی مقدم، رییس صندوق توسعه صادرات زعفران و موسوی مدیرعامل اتحادیه تعاونی‌های فرآورده‌های گوشتی و محمود نجفی عرب، مدیرعامل صنایع شیر ایران نیز به برخی مشکلات موجود در این بخش‌ها نظیر موازی‌کاری میان موسسه استاندارد و وزارت بهداشت و... اشاره کردند.

استانداردهای حمل‌ونقل و عرضه کالا تدوین می‌شود

براساس این گزارش، مهندس نظام‌الدین برزگری، معاون نظارت بر اجرای استاندارد موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران نیز در پاسخ به این پیشنهادها گفت: در سال آینده عمده فعالیت‌های این موسسه مربوط به استاندارد خدمات خواهد بود و استانداردهای لازم در بخش‌هایی نظیر حمل‌ونقل و عرضه کالا (به ویژه کالاهایی نظیر شیر) نیز تدوین می‌شود.

وی با قبول این مطلب که موازی‌کاری‌های میان استاندارد و وزارت بهداشت، بخش تولید را آزار داده است، تاکید کرد: قرار است نظارت بر کالاها (به جز دارو) برعهده موسسه استاندارد گذاشته شود.

برزگری اضافه کرد: البته باز هم از نظریات کارشناسان وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی استفاده می‌شود، ضمن اینکه در خصوص مسوولان فنی و کنترل کیفیت آمادگی لازم برای یکی شدن هر دو بخش در یک کمیته تعیین صلاحیت وجود دارد.

وی در خصوص تدوین استاندارد زعفران نیز گفت: رنگ زعفران ایران در دنیا استثنایی است و با این وجود قصد داریم در کمیته فنی «ایزو»، استاندارد اجباری زعفران را به نام ایران ثبت کنیم تا هیچ کشوری قادر به کپی‌برداری از زعفران ایران نباشد و همه از استاندارد ما پیروی کنند.

در همین حال، هدایت حسینی، سرپرست اداره نظارت بر مواد غذایی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی درخصوص اینکه چرا باید واحدهای صنعتی فرمولاسیون خود را برای بررسی در اختیار سازمان‌های دولتی قرار دهند، اظهار داشت: این فرمول‌ها تنها از لحاظ مواد افزودنی و مواردی که با سلامت و بهداشت مردم سروکار دارد، مورد بررسی قرار می‌گیرد.

صنعت نیاز به تحقیقات کاربردی دارد

دکتر سیدمحمد حسینی، دبیرکل مجمع تشکل‌های صنایع‌غذایی نیز

حسینی: ۸۰ درصد تحقیقات انجام شده در دانشگاه‌ها به صورت پایه‌ای بوده و هیچ کاربردی در صنعت ندارد، تحقیقات پایه‌ای لازم است، اما صنعت به تحقیقات کاربردی بیش‌تر نیاز دارد

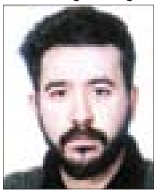
در این جلسه با ابراز تاسف از اینکه ۸۰ درصد تحقیقات انجام شده در دانشگاه‌ها به صورت پایه‌ای بوده و هیچ کاربردی در صنعت ندارد، خاطرنشان کرد: تحقیقات پایه‌ای لازم است ولی صنعت به تحقیقات کاربردی بیش‌تر نیاز دارد. وی با اشاره به برنامه‌های در دست اجرای مجمع تشکل‌های صنایع‌غذایی در زمینه اموری نظیر فرهنگ‌سازی ماکارونی، همکاری با تعاون روستایی برای حل مسایل چای و... گفت: همچنین در آینده برنامه‌هایی نظیر همکاری با صنایع بسته‌بندی زعفران به منظور استفاده از گلبرگ‌های زعفران، همکاری با صنایع نوشابه و بررسی گیاه چویل و استفاده از آن در صنعت غذا اجرا خواهد شد.

حسینی با انتقاد از موانع صادراتی محصولات ایران افزود: به عنوان نمونه صادرات گلاب به عراق به خاطر اینکه گمرک در طول شب مامور بازرسی و ثبت ندارد، باید بیش از ۱۲ ساعت پشت مرز معطل بماند و همین مساله میلیون‌ها تومان برای تولیدکننده و صادرکننده ضرر دارد.

گفت و گو

مدیر قارچ «بی‌بی»:

جلوگیری از فعالیت واحدهای غیرمجاز ضرورت دارد



افزایش سرانه مصرف قارچ نیازمند معرفی هرچه بیش‌تر فواید این محصول در رسانه‌هاست.

مهندس جوادرضا اکبری، مدیر شرکت قارچ «بی‌بی» در گفت‌وگو با خبرنگار هفته‌نامه «دنیای سبز»، ضمن اعلام این مطلب افزود: استفاده از قارچ برای تهیه انواع غذاها سبب افزایش سهم این محصول در سبد غذایی خانوار خواهد شد.

وی با اشاره به اهمیت برگزاری همایش و جشنواره قارچ‌های خوراکی خاطرنشان کرد: به طور کلی با بررسی آخرین دستاوردهای روز جهان، نتایج مطلوبی عاید تولیدکننده‌ها خواهد شد.

اکبری، پرورش قارچ را حرفه‌ای تخصصی، پیچیده و پرمشقت عنوان کرد و گفت: از آنجایی که پرورش قارچ دانش فنی بالایی را می‌طلبد بنابراین سرمایه‌گذاران باید قبل از احداث واحد جدید، خود را مجهز به دانش فنی روز کنند و از مشاوره انجمن قارچ و واحدهای بزرگ و موفق بهره‌مند شوند.

وی یادآور شد: همان‌طوری که در سال‌های گذشته بسیاری از مرغداران قدیمی به دلیل هجوم سرمایه‌های سرگردان به این صنعت و فقدان آشنایی سرمایه‌گذاران جدید با مقوله تولید مرغ دچار چالش و زیان‌های بسیاری شدند، مشابه این مساله در صنعت قارچ نیز اتفاق افتاده و هم‌اکنون واحدهایی با مساحت ۵۰ متر مربع یا بالاتر با تغییر مرغداری، گاوداری و اماکن شبیه به سالن تولید به صورت غیرمجاز فعالیت می‌کنند و هیچ اطلاعی از نحوه تولید، برداشت و فروش این محصول ندارند.

مدیر شرکت قارچ «بی‌بی» اضافه کرد: فعالیت این واحدها ضربه بزرگی به پیکره این بخش وارد کرده است و در این زمینه کمک مسوولان ذی‌ربط بیش از پیش ضرورت دارد.

وی با بیان اینکه شرکت قارچ «بی‌بی» از سال ۱۳۷۱ خورشیدی آغاز به کار کرده و تولید سالانه آن حدود ۸۰ تن بوده است، گفت: در سال ۱۳۸۳ با تغییر در مدیریت و سهامداران، تولید به مرز ۴۰۰ تن در سال رسید و در همین سال مجهز به آزمایشگاه بذر و شیمی کمپوست شدیم و هم‌اکنون کمپوست و بذر چندین واحد تولیدی را تامین می‌کنیم.

«پگاه» و یادبود عید غدیر و میلاد مسیح

دنیای سبز: به نظر می‌رسد روابط عمومی و امور بین‌الملل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) به تدریج از انفعال و سکوت گذشته خارج شده است و به غیر از آغاز هرچند محدود فعالیت‌های فرهنگ‌سازی مصرف فرآورده‌های شیری، نمونه اخیر اقدام آنها تبریک عید سعید غدیر به همه شیعیان جهان است. البته روابط عمومی در اقدام هوشمندانه و شاعرانه‌ای این تبریک را به صورت منظوم نمابر کرده و جالب آنکه ضمن گرامی داشت غدیر، نقبی هم به ایام آغاز سال نو میلادی و تولد عیسی مسیح زده است. «من غدیرم! جان بخش دل‌ها، همچون عیسای مسیح/ من غدیرم! پایگاه عرفان جایگاه فرود فرشتگان و فرشته‌سانان و سبکبالان/ من غدیرم! عطر دل‌انگیز نعمت ولایت... و موهبت هدایت.

برید کنار من اومدم

ادامه از صفحه ۳

تازشم نماینده مردم که نباید توسط چند مدیر خارج از گود مونده که شاید هم حق داشته باشند، آنتیریک بشه که؟اگه می‌خوان با اسکندری بجنگند چرا رودرو باهاش نمیشن؟ چرا به مناظره دعوتش نمی‌کنن؟ چرا شایعه درست می‌کنن و میگن استعفا کرده؟ چرا یه بحث کاری رو به مطبوعات میکشونن؟اون هم مطبوعاتی که خیلی‌هاشون نه مستقل هستند و نه اساسا صلاحیت دخالت در امور فنی رو دارند و بعد چرا شایعه درست می‌کنن میگن رییس‌جمهوری به اسکندری گفته اگه مشکل استیضاح رو حل کردی که کردی و اگر نکردی باید استعفا بدهی؟ این حرف‌ها خوب نیست. آدم یا مرد مردونه رودرو حرفش را می‌زنه یا صبر میکنه دوره وزارت طرف تموم شه، نه اینکه نمایندگان رو تحریک کنه و نه اینکه نمایندگان هم به‌خاطر اینکه اسکندری سفارش‌هاشون را انجام نداده و دوست و آشناهای نمایندگان را مدیر نکرده بخواهند با استیضاح تلافی کنند. نه اینکه عیال مربوطه ناگهان به صدا درآمد و با فریادی نه‌چندان گوش خراش که البته دلخراش بود گفت بسه دیگه کشتیش؟ گفتم کیو؟

عیال خنده‌ای کرد و گفت: کشتی وزیر جهاد کشاورزی رو اینقدر حمایتش کردی! خوب نیست فوری رنگ عوض کنه. گفتم که هیچم رنگ عوض نکردم. هنوز هم مثل شروع سخنرانی کلی انتقاد به جناب وزیر دارم و به موقع خدمتشون می‌رسم و بهشون گیر می‌دم، اما وقتی مامان خانوم که محرم اصرار آقاجون خدابیامرز بود از پشت صحنه استیضاح و استعفا به منه از فرنگ برگشته بی‌خبر گفت تازه دوزاریم افتاد. بماند که تلفن‌ها یا کارتی هستند یا ۲۵ تومانی کم‌تر قبول نمی‌کنن و چون دیدم که روش روش درستی نیست وارد معرکه شدم و پای حرفامم وامیستم. در ضمن مامان خانوم جون رو هم به خاطر اطلاعات ذی‌قیمتش به سمت مشاور خیلی ارشد کدخدا و شما (عیال مربوطه) رو هم به سمت مشاور ویژه کدخدا برای کشیدن ترمز کدخدا منصوب می‌کنم.

ولی خدا وکیلی خوشتون اومد چه جوری بی‌مقدمه پریدم وسط یه معرکه حکومتی و یه دفعه به جماعت استیضاح‌کننده، تحریک‌کننده استیضاح و استیضاح شونده گیر دادم. خیلی ذوق نکنید، شاید نفر بعدی شما باشید. عزت زیاد،

کدخدا نقطه آخر خط.

راستی دوباره بیایید سر خط به بعضی معاون‌های وزیر جهاد کشاورزی و بعضی انتخاب‌های ضعیف وزیر جهاد کشاورزی در آینده گیر می‌دهم که این بنده خدا اسکندری هرچی میکشه نصف بیشترش به‌خاطر ضعف معاونانش است، دوباره نقطه آخر خط حروفچین نقطه‌نگذار

مساعدت به برنجکاران داخلی

ادامه از صفحه ۲

در واقع راه پیشنهادی من و انجمن برنج ایران، مسکن کوتاه‌مدت است تا زمانی که درمان قطعی به نتیجه برسد و آن چیست؟! کمک به برنجکارانی که ناخواسته وارد عرصه پرهزینه‌ترین فعالیت‌های بخش کشاورزی شده‌اند.

ورود ج.ا.ایران به سازمان تجارت جهانی اجتناب‌ناپذیر است. رقابت سختی در پیش است. نه‌تنها برای برنجکاران، بلکه برای همه کشاورزان. رقابت با برنج‌های ۲۵۰-۳۰۰ و در نهایت ۸۰۰ دلاری در هر تن برای برنجکار ایرانی غیرممکن است. به نظر می‌رسد بخشی از بدنه دولت از همین حالا اقبال بیش‌تری به واردات نشان می‌دهند تا به تولید داخلی. اعلام عرضه برنج‌های خارجی با نرخ سه هزار ریال در هر کیلوگرم در ماه مبارک رمضان از جمله این موارد است. بخش بازرگانی با دست و دل‌بازی بسیار، به واردات بیش از دو برابر نیاز داخلی همت گماشته است و با افتخار اعلام می‌کند در سال‌جاری ۶۵۰ هزار تن برنج وارد کشور خواهد کرد و ابائی ندارد که این خبر را در اوج زمان تولید داخلی در بوق و کرنا کند.

معاون وزیر بازرگانی بر صفحه عریض تلویزیون، خوشحال است که با اعلام این خبر، تنها مصرف‌کننده را خوشحال سازد، آن هم یک شادی کاذب کوتاه‌مدت و فراموش می‌کند که بیش از یک میلیون بهره‌بردار در سراسر کشور به تولید برنج پرداخته‌اند و اگر خانواده‌های آنان نیز در این جمع محاسبه شوند شاید رنجش خاطر حدود پنج میلیون نفر را فراهم ساخته است و برنجکار، بی‌گناه و ناخواسته محکوم می‌شود به اجرای این حکم.

چاره چیست؟

اکنون که نتوانسته‌ایم در افزایش تولید برنج و کاهش هزینه آن موفق شویم و توفیق یابیم، لااقل نمک به زخم نپاشیم، به‌جای مرحم نهادن. ببینیم دیگران چه کرده‌اند؟ کره‌جنوبی و ژاپن از جمله کشورهایی هستند که برنج گران تولید می‌کنند. تولید برنجشان هم کافی نیست. اجازه ورود برنج هم می‌دهند- البته نه با دست و دل‌بازی. چراکه این ایرانی‌ها هستند متصف به صفت دست و دل‌بازی- ولی آنها چه می‌کنند؟ چرا آنها از نظر میزان درآمد سرانه در راس کشورهای دنیا قرار دارند. آن هم در حالی که کشت غالبشان برنج است.

واقعا اگر تمام سطح کشاورزی ایران برنجکاری بود، چه مصیبتی داشتیم.

و اما آنچه ژاپن و کره کرده‌اند.

حمایت از تولیدکننده داخلی

انجمن برنج انتظار ندارد تا ابد به این حمایت‌ها بپردازیم. بلکه تا وقتی توانستیم تسهیلات لازم در اختیار کشاورز قرار دهیم که برنج ارزان‌تر تولید کند. واقعا با برخورد سال گذشته شورای اقتصاد یا نحوه حمایت از توسعه کشت برنج هیبرید و پرمحصول، چنین بارقه‌ای از امید را می‌توان در حال جرقه زدن دید؟

بگذریم!

پرداخت یارانه به برنجکارانی که در مناطق مستعد، به برنجکاری مبادرت می‌ورزند از جمله این راهکارهاست. در واقع بستر اصلی و محدود تولید برنجکاران در کشور دو استان مازندران و گیلان است. اگر بتوانیم برنجکاران این دو استان را تا وقتی برنجکاران تولید می‌کنند (بدون اینکه خودشان مقصر باشند) حمایت کنیم، هم تولیدکننده راضی است و هم مصرف‌کننده ایرانی که ذایقه‌اش با برنج‌های وارداتی هرگز سرآشتی ندارد.

راستی! تصور نشود مصرف‌کننده ایرانی به رغبت به‌دنبال خرید برنج‌های وارداتی ارزان می‌رود. هرگز!

ذایقه ایرانی ویژه است

این بودجه ضعیف خانوار است که به او اجازه مصرف برنج گران ایرانی را نمی‌دهد. والا! به پستوی آشپزخانه و یا انبارک منزلش مراجعه کنید، حتما مقداری برنج معطر خوش کیفیت ایرانی خواهید دید که برای پذیرایی میهمان به کناری گذاشته است.

بازهم یک صفت پسندیده ایرانی. صفت میهمان‌نوازی و ارجح دانستن اصلح برای میهمان. او برنج ایرانی را برای میهمان نگه می‌دارد و خود به اجبار به‌سوی برنج وارداتی می‌رود.

پس به کمک هر دو قشر بشتابیم

اما به شرط‌ها و شروط‌ها، حمایت باید از آنانی باشد که ارقام محلی با عملکرد پایین می‌کارند.

در استان‌های شمالی و در مناطقی که جز با برنج عجین نیست می‌کارند، در مصرف نهاده‌ها صرفه‌جویی می‌کنند، در کاهش هزینه تولید تلاش دارند و در یک کلام با سیاست‌های صحیح بخش کشاورزی همسو هستند.

برنج‌های آنان را با نرخ تمام شده و سودی عادلانه از آنان بخریم و با یارانه‌ای که می‌دهیم، با قیمتی نازل- و نه بسیار مفت- به مصرف‌کننده بدهیم. بر برنج‌های وارداتی تعرفه ببندیم و خلاصه ترتیبی بدهیم که قیمت برنج‌های مشابه داخلی و خارجی یکسان شوند. البته، اینکار این سادگی هم نسیت. نشود بلای گندم و نان بسرمان بیاید. آنقدر سوبسید به نانوایان دادیم که دیگر هیچ روستایی حاضر نیست در روستا نان بپزد و خود روستایی گندمکار، مصرف‌کننده بربری، و سنگک، لواش و تافتون شهری شده. این کار یک مطالعه دقیق می‌خواهد. ببینیم کره و ژاپن چه کرده‌اند که موفق شده‌اند. بی‌گدار به آب نزنیم، ولی راه فعلی را نیز ادامه ندهیم. فروش برنج کیلویی ۳۰۰ تومان در مهرماه که اوج فصل برنج داخلی به بازار است را نمی‌توان حمایت از مصرف‌کننده دانست و بس و حمایت وزارت جهاد کشاورزی از این حرکت وزارت بازرگانی را چه بنامیم؟ آیا این وزارتخانه که تجربه یک ادغام را پشت‌سر گذاشته، این بار در وزارت بازرگانی ادغام شده و فراموش کرده که در مرحله اول باید حامی تولیدکننده باشد؟

دبیر انجمن برنج کشور