

صف های طولی که همه روزه در برابر قصابیها شکل می گیرد، بیانگر الگوی دیرپا، اما نه الزاماً غیر قابل تغییر در رژیم غذایی ایرانیان است. گوشت قرمز یکی از اصلی ترین اجزاء سفره خانواده ایرانی است، سفره ای که در منگنه صعوه لجام گسیخته قیمتها، از یکسو و نیروی جهنمی عادت از سوی دیگر روز به روز فشرده تر و محدودتر می شود.

هر فرد ایرانی با مصرف سرانه ۱۲ کیلو گرم گوشت قرمز عمدتاً وارداتی، حجم قابل توجهی از درآمد ارزی کشور را صرف انعطاف ناپذیری فرهنگ غذایی خود می کند. این در حالیست که نخایر عظیم پروتئین سفید در شمال و جنوب کشورمان به دلیل فقدان برنامه ریزی و ضعف تأسف آرد مدیریت بر سطوح تصمیم گیری و در میان مسئولان امر عملاً بلااستفاده مانده اند.

به راستی تناقض غم انگیزی است: مردان و زنان و کودکانی که از لحاظ مصرف پروتئین قرمز طبق استانداردهای بین المللی به مرز فقر رسیده اند در مجاورت مقادیر غیر قابل تصویری از پروتئین سفید قرار دارند. ظل عمده این تناقض در چیست؟ و چگونه میتوان بر آن فائق آمد؟ درك اهمیت مسئله، شاید گاهی به سوی حل آن باشد.

هفتاد سال سابقه شیلات و سی سال پس زمینه تولید ماهی سرد آبی (قزل آلا) و گرم آبی (کپور ماهیان) نتیجه ای بسیار کمتر از آنچه باید به جای گذاشته: ۸۰۰ گرم مصرف سرانه پروتئین سفید! يك مقایسه آماری عمق عقب ماندگی را نشان می دهد: کامبوج فرزده ۲۰ کیلوگرم؛ مصر ۱۲ کیلوگرم؛ بحرین ۱۲ کیلوگرم و ترکیه همسایه که مشترکات فرهنگی فراوانی با ما دارد ۱۱ کیلوگرم!

ناتوانی ما در این میان از کجا سر چشمه می گیرد؟ عدم امکانات طبیعی یا ضعف مدیریت؟

به گفته مهندس علی اشتری یکی از کارشناسان این رشته در ایران، توان بالقوه کشورمان در تولید پروتئین ماهی بسیار زیاد است مثلاً با اختصاص زمینهای با تلاقی و زه گرفته نظیر دشت ری یا تبدیل اراضی درجه ۴ یا ۵ غیر قابل کشاورزی می توان تا حدود ۵ تن ماهی در هکتار تولید کرد. و با استفاده مضاعف از شالیزارها برای پرورش ماهی تجریمه ایست که کارائی آن به اثبات رسیده است، چین یا همین روش در هر هکتار شالیزار تا ۵۰۰ کیلو ماهی و ۲ الی ۳ تن برنج تولید می کند (۵۰ درصد کپور ماهیان مورد مصرف این کشور در مزارع ماهی تولید می شود). حال مقایسه اهمیت غذایی این ۵ تن ماهی با ۲ تن غله در هکتار که در بهترین زمینهای کشاورزی بدست می آید کار دشواری نیست!

وضعیت ما چگونه است؟

در استان تهران ۷۰ مرکز پرورش ماهی وجود دارد که در سال گذشته ۷ مرکز از میان آنها به ورشکستگی رسیدند؛ از سایر استانها حتی آمار دقیقی نیز در دست نیست چه رسد به تنظیم امورا

۱۵ مرکز پرورش ماهی در خوزستان، يك مرکز در لرستان و چند مرکز پراکنده در گیلان و مازندران مجموعه امکانات دست ساز پرورش ماهی را شکل می دهد. با این همه ذکر راههای عرضه سالم تر و بهتر ماهیهای پرورشی بی مناسبت نیست.

پروبوگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی

عرضه ماهی زنده

هنگام صید ماهی با تور، در کشمکش که بین ماهی ها و ماهیگیر انجام می شود، ماهی ها به عنوان آخرین تلاش به عمق می روند و درون لجن کف رودخانه یا استخر پناه می برند، به این ترتیب در زیر فلش های خود، لجن جمع می کنند و بوی همین لجن است که در هنگام طبخ در فضای آشپزخانه می پیچد و البته زنان کدبانو نیز روشهای مختلفی برای بر طرف کردن آن به کار می برند. به نظر کارشناسان با عرضه ماهی زنده، این اشکال رفع می شود، زیرا در مراکز فروش ماهی زنده، ماهی دائماً خود را در آب پاکیزه شستشو می دهد.

آشنایی مردم با انواع ماهی

مردم در بسیاری از سواره، انواع ماهی را و آنهم به تفکیک نمی شناسند و همین امر باعث می شود که تعدادی از کانتینرها با استفاده از نام یا آرم شرکتهای معروف (انشاء... که با هماهنگی یا سکوت آن شرکتهای چنین فعالیتی انجام نشود) ماهی های شبیه شوریده و یا دیگر ماهیان را که عموماً بیش از مدت معین در سرد خانه مانده و باید به پودر ماهی یا کود تبدیل شود به مردم عرضه کنند، جالبتر اینکه چندی پیش ماهی زردک را در میدان قزل قلعه به جای ماهی قزل آلا به مشتاقان صف کشیده تحویل می دادند.

در مجموع به نظر می رسد چاپ و انتشار جزوات علمی و عمومی در مورد شناخت ماهی و نحوه استفاده از آن و البته همسراه با تلاش مجموعه سازمانهای ذیربط در زمینه بهره برداری شایسته از آبریان کشور بتواند در روند صحیح و مناسب مصرف پروتئین موثر باشد.



ناتوانی از کجاست؟

