

ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಪೋಷಣೆ : ಒಂದು ಸಮಾಜಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಅವಲೋಕನ

ಡಾ. ಹೆಚ್. ಎಂ. ಬಸವಣ್ಣ

ಹೆಬ್ಬಸೂರು ಗ್ರಾಮ ಮತ್ತು ಅಂಚೆ, ಚಾಮರಾಜನಗರ ತಾಲ್ಲೂಕು ಮತ್ತು ಜಿಲ್ಲೆ-೫೭೧೩೧೩

Email - basavannahm@gmail.com

ಸಾರಾಂಶ : ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಪೋಷಣೆಯ ಸಮಾಜಶಾಸ್ತ್ರವು ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆ, ವಿತರಣೆ ಮತ್ತು ಬಳಕೆಯ ಮೇಲೆ ಪ್ರಭಾವ ಬೀರುವ ಸಾಮಾಜಿಕ, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ, ಆರ್ಥಿಕ, ರಾಜಕೀಯ ಮತ್ತು ತಾಂತ್ರಿಕ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಅನ್ವೇಷಿಸುವ ಸಾಮಾಜಿಕ ಸಂದರ್ಭವನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸುತ್ತದೆ. ನಾವು ಏನನ್ನು ಹೇಗೆ?, ಯಾವಾಗ ಮತ್ತು ಏಕೆ? ತಿನ್ನುತ್ತೇವೆ ಎಂಬುದು ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಗಳ ಮೇಲೆ ಪ್ರಭಾವ ಬೀರುತ್ತದೆ. ಸಮಾಜದಲ್ಲಿ ಆಹಾರದ ಇತಿಹಾಸ, ಪ್ರಗತಿ ಮತ್ತು ಭವಿಷ್ಯದ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗೆ ಆಹಾರದ ಬಳಕೆ ಇತ್ಯಾದಿಗಳ ಜೊತೆಗೆ ವೈದ್ಯಕೀಯ, ಧಾರ್ಮಿಕ, ಆಧ್ಯಾತ್ಮಿಕ, ನೈತಿಕ ಮತ್ತು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಅನ್ವಯಿಕೆಗಳು ಪರಸ್ಪರ ಸಂಬಂಧಿತ ಪರಿಸರವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತುತ ಲೇಖನವು ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಪೋಷಣೆಗೆ ಆಧಾರವಾಗಿರುವ ಅಂಶಗಳಿಗೆ ಸಮಾಜಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಯನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ.

ಪ್ರಮುಖ ಪದಗಳು : ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಪೋಷಣೆ, ಸಾಮಾಜಿಕ ಮತ್ತು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಅಂಶಗಳು. ಸಮಕಾಲೀನ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ.

ವಿವರಣೆ ,

ಆಹಾರವು ಯಾವಾಗಲೂ ಜನ ಸಮುದಾಯದ ಸಾಮಾಜಿಕ, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮತ್ತು ಧಾರ್ಮಿಕ ಜೀವನದ ಆಸ್ತಿತ್ವದ ಕೇಂದ್ರಭಾಗವಾಗಿದೆ. ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ, ಮಂದಿರ, ಮಸಿದ, ಚರ್ಚ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಧಾರ್ಮಿಕ ಕ್ಷೇತ್ರಗಳ ವಿಶೇಷ ಕಾರ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರವನ್ನು ಆಶೀರ್ವಾದ ಅಥವಾ ಪ್ರಸಾದವಾಗಿ ವಿತರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಜನನ, ನಾಮಕರಣ, ಜನ್ಮದಿನಗಳು, ಮದುವೆ ಹಾಗೂ ಹಬ್ಬಗಳು ಮುಂತಾದ ಕೂಟಗಳಲ್ಲಿ, ಜೀವನದ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಹಂತಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರೀತಿ, ಸ್ನೇಹ, ಮತ್ತು ಭಕ್ತಿಯ ಸಾಮಾಜಿಕ ಸ್ವೀಕಾರದ ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಿಯಾಗಿ ಹಾಗೂ ಜೀವನದ ಕೆಲವು ಘಟನೆಗಳು ಇದನ್ನು ಸಂತೋಷದ ಸಂಕೇತವಾಗಿಯೂ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಮಗುವಿನ ಹುಟ್ಟಿದ ದಿನ ಹಾಗೂ ಕ್ರಿಸ್ಮಸ್ ಆಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಕೇಕುಗಳನ್ನು ಹಂಚುವುದು, ದೀಪವಾಳ ಹಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಒಡೆ-ಪಾಯಸ, ಸಂಕ್ರಾಂತಿಗೆ ಏಳು-ಬೆಲ್ಲ ಹಾಗೂ ಯುಗಾದಿಗೆ ಬೇವು-ಬೆಲ್ಲ ಇತ್ಯಾದಿ ತಿನಿಸುಗಳು ಸಾಮಾಜಿಕವಾಗಿ ಆಹಾರವು ಜನರ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಯ ಅವಿಭಾಜ್ಯ ಅಂಗವಾಗಿರುವುದರಿಂದ, ದೈನಂದಿನ ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾಗಿದೆ. ಸಂತೋಷಕೂಟ, ಸ್ನೇಹ ಸಮ್ಮೇಳನ ಅಥವಾ ಮೀಟಿಂಗ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ನೀಡುವ ಉಪಹಾರವು ಶಾಂತ ವಾತಾವರಣವನ್ನು ಸೃಷ್ಟಿಸುತ್ತದೆ. ಇಂತಹ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರವನ್ನು ವಿತರಿಸುವಾಗ ಅವುಗಳನ್ನು ವಿಭಜಿಸುವ ಬದಲು ಮೆನುಗಳನ್ನು ಯೋಜಿಸುವಾಗ ಎಲ್ಲರೂ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಕುಳಿತು ಸೇವಿಸುವ ಮೂಲಭೂತ ಅಂಶಗಳ ಪ್ರಮುಖ ಪಾತ್ರವಹಿಸುತ್ತವೆ.

ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಪೋಷಣೆಗೆ ಸಂಧಿಸಿದಂತೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಂಶೋಧನೆಗಳು ಅರ್ಥಶಾಸ್ತ್ರ, ಯೋಜನೆ, ಆರೋಗ್ಯ ಹಾಗೂ ಭೌಗೋಳಿಕ ವಿಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ನಡೆದಿದೆ. ಆದರೆ, ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಿದ ಬಹುತೇಕ ಸಂಶೋಧಕರು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಆಹಾರ ಸೇವನೆ, ಪೋಷಣೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಸಾಮಾಜಿಕ ಮತ್ತು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಅಂಶಗಳ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಆಹಾರ ಭದ್ರತೆ, ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಪೋಷಣೆಯು ಆರ್ಥಿಕ, ರಾಜಕೀಯ ಮತ್ತು ಸಾಮಾಜಿಕ ಅಂಶಗಳ ಪರಿಗಣನೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಅಂತರ್-ಶಿಸ್ತಿನ ಪರಿಕಲ್ಪನೆಯಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಸಮಾಜಶಾಸ್ತ್ರವು ಅದನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಲು ಹೆಚ್ಚು ಸೂಕ್ತವಾಗಿದೆ. ಸಂಶೋಧನೆಗಳಲ್ಲಿ ಬಹುಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಸಿದ್ಧಾಂತಗಳನ್ನು ಬಳಸುವುದರಿಂದ ಮತ್ತು ಅಂತಹ ಪ್ರಸ್ತಾವಗಳನ್ನು ಕಠಿಣ ವಿಧಾನಗಳೊಂದಿಗೆ ಪರಿಶೀಲಿಸುವುದರಿಂದ ಹಸಿವಿನ ಚಲನಶೀಲತೆಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಸಾಮೀಪ್ಯ ವಿವರಣೆಯನ್ನು ನಿರ್ದರಿಸುತ್ತದೆ. ಆಹಾರ ಸೇವನೆ, ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಪೋಷಣೆ ಕುರಿತಾದ ಸಂಶೋಧನೆಯಲ್ಲಿ ಹೊಸ ದಿಕ್ಕುಗಳನ್ನು ಬಲವಾಗಿ ಪ್ರಭಾವಿಸುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಅದೇ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ವರ್ಗ ಮತ್ತು ಸಮುದಾಯದಲ್ಲಿನ ಸಮಸ್ಯೆಗಳನ್ನು ಅನ್ವೇಷಿಸುತ್ತದೆ. ಆಹಾರ



ಸೇವನೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ವಿಮರ್ಶಾತ್ಮಕ ದೃಷ್ಟಿಕೋನವನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುವ ಮಾನವತಾವಾದಿ ಸಮಾಜಶಾಸ್ತ್ರವು ಸಾಮಾಜಿಕ ನ್ಯಾಯದ ಪರಿಕಲ್ಪನೆಯನ್ನು ತಾರ್ಕಿಕವಾಗಿ ವಿವರಿಸುತ್ತದೆ.

ಅಧ್ಯಯನದ ಮಹತ್ವ

ಸಮಾಜಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ದೃಷ್ಟಿಕೋನವು ಭವಿಷ್ಯದ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಪೋಷಣೆಯ ಭದ್ರತೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ತುಲನಾತ್ಮಕ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ ಹಾಗೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಂಶೋಧನೆಗೆ ಒಳಪಡಿಸುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವಿದ್ದು, ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕವಾಗಿ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಪೋಷಣೆಗೆ ಉತ್ಪಾದನೆ ಹಾಗೂ ಪೂರೈಕೆಯ ಪರಿಕಲ್ಪನೆಗಳಷ್ಟೇ ಮುಖ್ಯವಾದುದಲ್ಲ ಅದನ್ನು ಮೀರಿದ ಸಾಮಾಜಿಕ, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮತ್ತು ಶ್ರೇಣೀಕೃತ ಸಮಾಜ ಹಾಗೂ ಸಂಪನ್ಮೂಲಗಳ ಅಸಮಾನ ಹಂಚಿಕೆ ಕೂಡ ಹಸಿವು, ಪೋಷಣೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಅಭದ್ರತೆಗೆ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ಅಂಶಗಳ ಅರಿವು ಆಧುನಿಕ ಸಮಾಜಕ್ಕೆ ಅತ್ಯಂತ ಮಹತ್ವದಾಗಿದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಪ್ರತಿಪಾದಿಸುತ್ತದೆ.

ಅಧ್ಯಯನದ ಉದ್ದೇಶಗಳು

- ಆಹಾರದ ಆರಂಭಿಕ ಇತಿಹಾಸ, ಪದ್ಧತಿಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ವಿವರಿಸುವುದು.
- ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಪೋಷಣೆ ಕುರಿತಂತೆ ಸಮಾಜಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಚಿಂತನೆಗಳನ್ನು ವಿಶ್ಲೇಷಿಸುವುದು.
- ಆಹಾರ ಆಯ್ಕೆಯ ಮೇಲೆ ಪ್ರಭಾವ ಬೀರುವ ಅಂಶಗಳನ್ನು ವಿಶ್ಲೇಷಿಸುವುದು.

ಮಾಹಿತಿ ಸಂಗ್ರಹಣೆ:

ಪ್ರಸ್ತುತ ಲೇಖನಕ್ಕೆ ಅವಶ್ಯಕ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಮಾಧ್ಯಮಿಕ ಮೂಲಗಳಿಂದ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗಿದೆ ಅವುಗಳೆಲ್ಲ ಸಂಶೋಧನಾ ಗ್ರಂಥಗಳು, ಆಹಾರ ಸಮಾಜಶಾಸ್ತ್ರ ಪುಸ್ತಕಗಳು, ಅಧ್ಯಯನ ವರದಿಗಳು, ಲೇಖನಗಳು, ಸರ್ಕಾರದ ಕೈಪಿಡಿಗಳು ಮತ್ತು ಮಾಸಿಕ ಪತ್ರಿಕೆಗಳು, ದಿನಪತ್ರಿಕೆಗಳು ಹಾಗೂ ಅಂತರ್ಜಾಲ ಇತ್ಯಾದಿಗಳಿಂದ ಅಗತ್ಯ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಕಲೆಹಾಕಲಾಗಿದೆ.

ಆಹಾರದ ಆರಂಭಿಕ ಇತಿಹಾಸ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿ :

ಮಾನವಕುಲದ ಆರಂಭದಿಂದಲೂ ಆಹಾರವು ಕೇವಲ ಪೋಷಣೆಯ ಉದ್ದೇಶಕ್ಕಾಗಿ ಮುಖ್ಯವಾಗಿತ್ತು. ಜನರು ಬದಕಲು ದಿನನಿತ್ಯದ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ತಮ್ಮನ್ನು ತಾವು ರಕ್ಷಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಹೆಚ್ಚಿನ ಶಕ್ತಿಯ ಆಹಾರದ ಅಗತ್ಯವಿದೆ ಎಂದು ಕಂಡುಕೊಂಡರು. ಶಕ್ತಿಯ ಮೂಲವಾದ ಆಹಾರವು ಸುಲಭವಾಗಿ ಕೈಗೆ ಸಿಗದ ಕಾರಣ ಬೇಟೆಯ ಮೂಲಕ ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದರು. ಈ ಬೆಳವಣಿಗೆಗಳು ಅಂತಿಮವಾಗಿ ಕೃಷಿಗೆ ಕಾರಣವಾಯಿತು. ಮೊದಲಿಗೆ ಆಹಾರ ಬೆಳೆಗಳು ಕೃಷಿ ಕಾರ್ಮಿಕರಿಗೆ ಆರ್ಥಿಕ ಭಾಗವಾಗಿ ರೂಪುಗೊಂಡು ವರ್ಷಗಳು ಕಳೆದಂತೆ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳು ಜನರನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರಿಸುವ ಮಾರ್ಗವಾಯಿತು. ಅನೇಕ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮತ್ತು ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಆಚರಣೆಗಳು ಸಮಾಜದಲ್ಲ ಜನರ ನಡುವೆ ಭಾಂಧವ್ಯ ವೃದ್ಧಿಸುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಸಂಬಂಧಗಳನ್ನು ಒಟ್ಟುಗೂಡಿಸಿತು. ಇದು ಶತಮಾನಗಳವರೆಗೆ ನಡೆಯಿತು. ಕಳೆದ ಹಲವಾರು ದಶಕಗಳಲ್ಲಾದ ಜಾಗತಿಕ ಬೆಳವಣಿಗೆಯ ಪರಿಣಾಮಗಳು ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ಗಳ ಜನಪ್ರಿಯತೆ/ ಹೊರಗೆ ತಿನ್ನುವುದರೊಂದಿಗೆ ಸ್ನೇಹಪರವಾದ ಒಗ್ಗಟ್ಟು ಮತ್ತು ಆಧುನಿಕತೆ ಆಹಾರ ಶೈಲಿಯನ್ನು ರೂಪಿಸಿತು. ಆಹಾರವು ಹೋಮೋ-ಸೇಪಿಯನ್ಸ್ ಬೇಟೆಯ ಮೂಲಕ ಒಟ್ಟುಗೂಡಿಸುವಿಕೆಯಿಂದ ಹಿಡಿದು ಇಂದಿನ ವಸಾಹತುಶಾಹಿಗಳ ಹೊಸ ಜಗತ್ತಿನ ಈ ಬೆಳವಣಿಗೆಗಳು ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಸಾಮಾಜಿಕ ಸನ್ನಿವೇಶ, ಸಂವಹನ ಮತ್ತು ಸಂಪರ್ಕವನ್ನು ತೋರಿಸುತ್ತದೆ. ಸಮಾಜಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರ ಪ್ರಕಾರ ಆಹಾರದ ವಿವಿಧ ಗುಂಪುಗಳನ್ನು ಅವುಗಳ ಸೇವನೆಯ ಉದ್ದೇಶ ಮತ್ತು ಅರ್ಥದಿಂದ ವಿಂಗಡಿಸಲಾಗಿದೆ. ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕವಾಗಿ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿರುವ ಆಹಾರಗಳು ಅವುಗಳ ಸಂಸ್ಕೃತಿಗೆ ಪ್ರಧಾನವಾಗಿವೆ, ಆರ್ಥಿಕ ಸ್ಥಿತಿಯನ್ನು ಪ್ರತಿಬಿಂಬಿಸುವ ಪ್ರತಿಷ್ಠೆಯ ಆಹಾರಗಳು ದೇಹದ ಸದೃಢತೆಗೆ ಸೇವಿಸಲಾಗುತ್ತವೆ. ಸಹನೂಭೂತಿಯ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ಮೂಡನಂಜಿಕೆಯಂತೆ ಮೆಚ್ಚುಗೆ ಪಡೆದ ಅಪೇಕ್ಷಣೀಯ ಆಸ್ತಿಗಾಗಿ ತಿನ್ನಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕೊನೆಯದಾಗಿ ಶಾರೀರಿಕ ಆಹಾರಗಳು ಇವುಗಳನ್ನು ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಆರೋಗ್ಯದ ಕಾರಣಕ್ಕಾಗಿ ಸೇವಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. (ಆರೋಗ್ಯಕರ ಗರ್ಭಧಾರಣೆಗಾಗಿ ಗರ್ಭಿಣಿ ಮಹಿಳೆ ತಿನ್ನುವುದು) ಈ ವಿಭಿನ್ನ ವರ್ಗಗಳು ಆಹಾರವು ಕೃಷಿ ಭೂಮಿಯಿಂದ ಹೇಗೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಅನ್ನದ ಬಟ್ಟಲನವರೆಗೆ ಹೇಗೆ ಬದಲಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಸಮಾಜಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರ ದೃಷ್ಟಿಕೋನದಲ್ಲ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ.

ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಸಮಾಜಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ದೃಷ್ಟಿಕೋನಗಳು

ದೀರ್ಘಕಾಲದವರೆಗೆ ಆಹಾರವನ್ನು ಕೇವಲ ಜೈವಿಕ ಅಗತ್ಯಕ್ಕೆ ಸೀಮಿತವಾಗಿದೆ ಅದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿನೂ ಅಲ್ಲ ಎಂದು ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳಲಾಗಿತ್ತು ಆದರೆ, ಕಾಲಕ್ರಮೇಣ ವಿಧ್ವಂಸರು, ಸಂಶೋಧಕರು ಆಹಾರ ಸೇವಿಸುವುದು ಸಾಮಾಜಿಕ ಅಂಶಗಳು ಬಹುಮುಖ್ಯ ಪಾತ್ರವಹಿಸುತ್ತವೆ ಎಂದು ಕಂಡುಕೊಂಡರು. ಸಮಾಜಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ದೃಷ್ಟಿಕೋನವು ಭವಿಷ್ಯದ ಆಹಾರ ಭದ್ರತೆಯ ತುಲನಾತ್ಮಕ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಗೆ ಹಾಗೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಂಶೋಧನೆಗೆ ಒಳಪಡಿಸುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವಿದ್ದು, ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕವಾಗಿ ಆಹಾರ ಸೇವನೆಗೆ ಉತ್ಪಾದನೆ ಮತ್ತು ಪೂರೈಕೆಯ ಪರಿಕಲ್ಪನೆಗಳ ಮುಖ್ಯವಾದುದಲ್ಲ. ಅದನ್ನು ಮೀರಿದ ಶ್ರೇಣೀಕೃತ ಸಮಾಜ ಮತ್ತು ಸಂಪನ್ಮೂಲಗಳ ಅಸಮಾನ ಹಂಚಿಕೆ ಕೂಡ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಪ್ರತಿಪಾದಿಸುತ್ತದೆ. ಬೇಟೆಗಾರ ಮತ್ತು ಒಟ್ಟುಗೂಡಿಸುವಿಕೆಯ ಪಾತ್ರಗಳು ಆರಂಭಿಕ ಮಾನವರು ಬದುಕಲು ಹೋರಾಡಿ ಆಹಾರ ಹುಡುಕಬೇಕಾಗಿತ್ತು. ಷರ್ಷಣಿಯು ಯೋಗ್ಯವಾದರ ಬದುಕುಳಿಯುವಿಕೆಯನ್ನು ಸಹ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಬೇಕಾಗಿತ್ತು ಏಕೆಂದರೆ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳು ತಮಗೆ ಮತ್ತು ತಮ್ಮ ಕುಟುಂಬಗಳಿಗೆ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಪೋಷಣೆಯನ್ನು ಒದಗಿಸಲು ಮೇಲುಗೈ ಸಾಧಿಸಲು ಸಂಘರ್ಷವಿತ್ತು. ಸಮಾಜವು ಆಧುನಿಕತೆಯ ಸ್ಥಿತಿಗೆ ವಿಕಸನಗೊಂಡ ಪರಿಣಾಮ ಜನರು ತಮ್ಮ ಜೀವನ ನಡೆಸಲು ಉದ್ಯೋಗಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ. ಇದು ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶ ಪೂರಿತ ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯನ್ನು ಪಡೆಯಲು ಅನುಕೂಲಕರ ಮಾರ್ಗವಾಗಿದೆ.

ಫ್ರೆಂಚ್ ಸಾಮಾಜಿಕ ಮಾನವಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರಾದ ಕ್ಲೆಡ್-ಲೆವಿಸ್ಟ್ರಾಸ್ (೧೯೦೮-೨೦೦೬) ೨೦ನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲ ಉತ್ತರ ಮತ್ತು ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೇರಿಕಾದ ಸಮಾಜಗಳ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಿ "ಪಾಕಶಾಲೆಯ ತ್ರಿಕೋನ" ವನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿದರು ಇದರ ಮೂಲಕ ಕಚ್ಚಾ, ಬೇಯಿಸಿದ ಮತ್ತು ಕೊಳೆತ ಮೂರು ಹಂತಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಒಂದೇ ರೀತಿಯ ವರ್ಗೀಕರಣವನ್ನು ಎಲ್ಲಾ ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳು ಹಂಚಿಕೊಂಡಿವೆ ಎಂದು ಊಹಿಸಿದರು. ಪ್ರತಿ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯು ತನ್ನದೇ ಆದ ಭಾಷೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುವಂತೆ, ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯು ತನ್ನ ಆಹಾರವನ್ನು ಬೇಯಿಸುತ್ತದೆ ಎಂದು ಗುರುತಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಜೀನ್ ಕ್ರಿಯೆರೆ ಪೌಲೈನ್ ಅವರ "ದಿ ಸೋಷಿಯಾಲಜಿ ಆಫ್ ಫುಡ್" ಈಟಿಂಗ್ ಆಂಡ್ ದಿ ಪ್ಲೇಸ್ ಆಫ್ ಫುಡ್ ಇನ್ ಸೊಸೈಟಿಯಲ್ಲಿ(೨೦೦೨) ಆಹಾರವು ಸಾಮಾಜಿಕತೆಯ ಅಡಿಪಾಯವಾಗಿದೆ ಏಕೆಂದರೆ ಊಟವು ಜನರಿಗೆ ಸಾಮಾಜಿಕ ಸಂವಹನದ ನಿಯಮಗಳನ್ನು ಕಲ್ಪಿಸುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಆಹಾರವು ಜೈವಿಕ ಪಾತ್ರವನ್ನು ಪೂರೈಸುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ವೈಯಕ್ತಿಕ ಮತ್ತು ಸಾಮೂಹಿಕ ಗುರುತಿನ ರಚನೆಗೆ ಕೊಡುಗೆ ನೀಡುತ್ತದೆ. ಆಹಾರವು ನೈಸರ್ಗಿಕ ಮತ್ತು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗಳ ಉತ್ಪನ್ನವಾಗಿದೆ ಎಂದು ಪೌಲೈನ್ ಸೂಚಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಫಿಯೆರೆ ಬೌಡಿಯು ಬಳಕೆ ಮತ್ತು ಸಾಮಾಜಿಕ ಶ್ರೇಣಿ (೧೯೩೦-೨೦೦೨) ಬಳಕೆ ಮತ್ತು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಬಂಡವಾಳದ ನಡುವಿನ ಸಂಬಂಧದ ಬಗ್ಗೆ ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ವಿವರಿಸಿದ್ದು, ಆಹಾರದಲ್ಲನ ಉತ್ತಮ ಅಭಿರುಚಿಯು ಶ್ರೇಣೀಕೃತ ವರ್ಗ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯೊಳಗಿನ ವಿಭಿನ್ನ ಜೀವನ ಶೈಲಿ ಮತ್ತು ಸ್ಥಾನಗಳ ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಿಯಾಗಿದೆ ಎಂದು ಅವರು ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ರುಚಿಯನ್ನು ಸಹಜ ಮತ್ತು ವೈಯಕ್ತಿಕ ಆಯ್ಕೆಗಳ ಮುಂಭಾಂತರ ಜನಪ್ರಿಯಗೊಳಿಸಲಾಗಿದೆ ಎಂಬ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಕಲ್ಪನೆಯನ್ನು ಬೌಡಿಯು ಒಪ್ಪುವುದಿಲ್ಲ. ಬದಲಾಗಿ ರುಚಿಯನ್ನು ಸಾಮಾಜಿಕ ನಿಯಮಗಳ ಅಧೀನಕ್ಕೆ ಒಳಪಡಿಸಲಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಸಮಾಜದ ವಿವಿಧ ವರ್ಗಗಳ ನಡುವೆ ಅಂತರವನ್ನು ಸೃಷ್ಟಿಸಲು 'ಸಾಮಾಜಿಕ ಅಸ್ತಿ'ವಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗಿದೆ ಎಂದಿದ್ದಾರೆ. ಇದು ಆಹಾರದಲ್ಲನ ಗ್ರಾಹಕರ ಆದ್ಯತೆಗಳು ಪ್ರಾಬಲ್ಯದ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಪ್ರವೃತ್ತಿಗಳಿಂದ ಉತ್ತೇಜಿಸಲ್ಪಟ್ಟ ವರ್ಗ ಆಧಾರಿತ ಶ್ರೇಣಿಯಲ್ಲಿ ಆಳವಾಗಿ ಬೇರೂರಿದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಪ್ರತಿಪಾದಿಸುತ್ತದೆ.

ಮೇರಿ ಡೌಗ್ಲಾಸ್ "ಡಿಸಿಫರಿಂಗ್ ಎ ಮೀಲ್"(೧೯೭೧) ಅವರ ಪ್ರಕಾರ ಊಟವು ಪಾನೀಯಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿದೆ ಏಕೆಂದರೆ ಪಾನೀಯಗಳನ್ನು ಅಪರಿಚಿತರು, ಕೆಲಸಗಾರರು ಕುಟುಂಬ ಮತ್ತು ಪರಿಚಯಸ್ಥರಿಗೆ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಊಟವನ್ನು ಕುಟುಂಬ, ನಿಕಟ ಸ್ನೇಹಿತರು ಅಥವಾ ಗೌರವಾನ್ವಿತ ಅತಿಥಿಗಳಿಗೆ ಮೀಸಲಿಡಲಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದಿದ್ದಾರೆ.

ಸಾಮಾಜಿಕ ವಿದ್ಯಮಾನದ ಸಂಭಾವ್ಯ ಮೂಲಗಳಾಗಿ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಅಧ್ಯಯನದಲ್ಲ ಸಮಾಜದ ಸಾಂಕೇತಿಕ ಪರಸ್ಪರ ಕ್ರಿಯೆ ಮತ್ತು ಸೂಕ್ಷ್ಮತೆಯ ಮೂಲಕ ಆಹಾರದ ಸಮಾಜಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಹಲವು ಸಂಕೇತಗಳು ಅನೇಕ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಜನರನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ತರುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ವಿವಿಧ ಹಂತಗಳಲ್ಲಿ ಅವರನ್ನು ಸಂಪರ್ಕಿಸುತ್ತದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಮೇಜಿನ ಸುತ್ತಲೂ ಕುಟುಂಬದ ಸದಸ್ಯರೊಂದಿಗೆ ಕುಳಿತು ತಿನ್ನುವ ಸಂಪ್ರದಾಯ ಒಬ್ಬರು ಇನ್ನೊಬ್ಬರ ಜೊತೆಗೆ ಒಗ್ಗಟ್ಟು ಮತ್ತು ಸಂವಹನವನ್ನು ಪ್ರತಿನಿಧಿಸುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಆಧುನಿಕ ಸಮಾಜಗಳಲ್ಲಿ ತ್ವರಿತ ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯ ಅಭ್ಯಾಸಗಳು ಕಾರ್ಯನಿರತ ಕುಟುಂಬವನ್ನು ಪ್ರತಿನಿಧಿಸುತ್ತದೆ. ಅದು ಕೆಲವರಿಗೆ ತ್ವರಿತ ಭೋಜನದ ಅಗತ್ಯವಿರುತ್ತದೆ. ಇತರರಿಗೆ, ಅದಾಗ್ಯೂ ಇದು ಮ್ಯಾಕ್‌ಡೊನಾಲ್ಡ್ಸ್‌ನೇಶನ್ ಸಿದ್ಧಾಂತವನ್ನು ಪ್ರದರ್ಶಿಸುತ್ತದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಸಂಘರ್ಷ ಸಿದ್ಧಾಂತ ಮೊದಲೇ ಹೇಳಿದಂತೆ ಆಹಾರವನ್ನು ಮೊದಲ ಅಗ್ರಗಣ್ಯವಾಗಿ ಘೋಷಣೆ ಮತ್ತು ಬದುಕುಳಿಯುವ ಸಾಧನವಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಈ ಕಾರಣದಿಂದಾಗಿ ಅದು ಸಂಘರ್ಷದ ಸಿದ್ಧಾಂತದ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಬರುತ್ತದೆ. ಪ್ರಮುಖ ಸ್ತ್ರೀವಾದಿ ಸಿದ್ಧಾಂತಗಳಾದ ಬೆನೆಟ್, ಚಾರ್ಲ್ಸ್ ಅವರುಗಳು ಜಗತ್ತಿನದ್ಯಾಂತ ಕೃಷಿ ಕೆಲಸ ಹಾಗೂ ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆ, ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಮಹಿಳೆಯರ ಪಾತ್ರ ಬಹಳಷ್ಟಿದ್ದರೂ, ಆಹಾರದ ತಲುಪುವಿಕೆಯಿಂದ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ಮಹಿಳೆಯರು ವಂಚಿತರಾಗಿದ್ದಾರೆ ಎಂದು ಕಳವಳ ವ್ಯಕ್ತ ಪಡಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಇದು ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯಲ್ಲಿನ ಅಂಗ ಅಸಮಾನತೆಯನ್ನು ಪ್ರತಿಪಾದಿಸುತ್ತದೆ. ಅಬ್ರಹಾಂ ಮಾಸ್ಲೊ ಸಿದ್ಧಾಂತದ ಪ್ರಕಾರ, ಒಬ್ಬ



ವ್ಯಕ್ತಿಗೆ ತನ್ನ ಶಾರೀರಿಕ ಅಗತ್ಯತೆಗಳನ್ನು ಈಡೇರಿಸಲು ಮೊದಲು ಆಹಾರ ಮುಖ್ಯವಾಗಿದೆ ಹಾಗಾಗಿ ಮಾನವನ ದೇಹಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಅಗತ್ಯಗಳನ್ನು ಮೊದಲು ಪೂರೈಸದೆ ಯಾವುದೇ ಸುಧಾರಿತ ಅತ್ಯಾಧುನಿಕ ಅಗತ್ಯಗಳನ್ನು ತಲುಪಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ ಎಂದಿದ್ದಾರೆ. ಅನಗತ್ಯ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಕಾರ್ಯಗಳಿಗಿಂತ ಮೂಲಭೂತವಾಗಿ ಆಹಾರ ಒದಗಿಸುವಿಕೆ ಅತಿ ಮುಖ್ಯವಾಗಿದೆ ಎಂಬುದು ಅವರ ಮೂಲ ಅಭಿಪ್ರಾಯ. **ಅಮರ್ತ್ಯ ಸೇನ್** ಅವರ ಪ್ರಕಾರ ಆಹಾರ, ಅರ್ಥಶಾಸ್ತ್ರ ಮತ್ತು ಅರ್ಹತೆಗಳು ಆಧುನಿಕ ಕಾಲದಲ್ಲೂ ಹಸಿವು ಮತ್ತು ಪೋಷಣೆಯ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿನ ಕೊರತೆಯ ಪರಿಣಾಮವಲ್ಲ ಆದರೆ, ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಯಾರು ಅರ್ಹರು ಅಥವಾ ಅರ್ಹರಲ್ಲ ಎಂಬ ಸಮಸ್ಯೆಯಾಗಿದೆ ಎಂದು ಸೇನ್ ಸ್ಪಷ್ಟಪಡಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಪೋಷಣೆಯನ್ನು ಪ್ರಭಾವಿಸುವ ಅಂಶಗಳು

ಜನರಿಗೆ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಪೋಷಣೆ ದೊರೆಯಬೇಕಾದರೆ ಸಾಮಾಜಿಕ, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮತ್ತು ಧಾರ್ಮಿಕ, ಆರ್ಥಿಕ ಹಾಗೂ ರಾಜಕೀಯ ಇತ್ಯಾದಿ ಅಂಶಗಳು ಗನಣೆಗೆ ಬರುತ್ತದೆ ಅವುಗಳನ್ನು ಈ ಮುಂದಿನಂತೆ ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಕುಟುಂಬ ಮತ್ತು ಶಾಲಾ ಪರಿಸರ :

ಮಕ್ಕಳು ಮತ್ತು ಹದಿಹರೆಯದವರ ಆಹಾರದ ಆಯ್ಕೆಯ ಮೇಲೆ ಪ್ರಭಾವ ಬೀರುವಲ್ಲಿ ಕುಟುಂಬ ಹಾಗೂ ಶಾಲೆಯ ಪರಿಸರವು ದೊಡ್ಡ ಪಾತ್ರವಹಿಸುತ್ತವೆ. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಪೋಷಕರ ನಡವಿನ ಆಧ್ಯತೆಯ ಆಹಾರ ಅಭ್ಯಾಸಗಳನ್ನು ಕಲಿತುಕೊಂಡರೆ, ಮಕ್ಕಳು ಶಾಲಾ ಶಿಕ್ಷಣವನ್ನು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದಾಗ ತಮ್ಮ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಧನಾತ್ಮಕ ಮತ್ತು ಋಣಾತ್ಮಕವಾಗಿ ಕೆಲವು ಅನುಭವಗಳನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಇತರ ಮಕ್ಕಳ ಜೊತೆಗೆ ಬೆಳೆಯಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದಾಗ ಪೋಷಕರ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆಯಿಲ್ಲದೆ ತಮ್ಮ ಸಹಪಾಠಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಕನಿಷ್ಠ ಒಂದು ಊಟ ಅಥವಾ ಇತರ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇಷ್ಟಲ್ಲದೆ ಸರ್ಕಾರ ಶಾಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಕ್ಕಳ ಹಸಿವು ನಿವಾರಣೆಗೆ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶ ಪೂರಿತ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಆಹಾರವನ್ನು ಕೊಡುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯ ಕ್ರಮಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಸೂಕ್ತ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ನೀಡಿದಾಗ ಸೂಕ್ತ ದೈಹಿಕ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಹಾಗೂ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗಿಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೇ ಸಮುಚಿತ ರೋಗ ನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿ ಹಾಗೂ ಇಂದ್ರಿಯಗಳ ವಿಕಾಸ ಕುರಿತಂತೆ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಅರಿವು ಮೂಡುತ್ತದೆ.

ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಅಂಶಗಳು :

ಸಂಸ್ಕೃತಿಯು ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಅಥವಾ ಜನರ ಗುಂಪಿನ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಬಲವಾಗಿ ಪ್ರಭಾವಿಸುತ್ತದೆ. ಸಮಾಜದಲ್ಲಿ ಅಸ್ತಿತ್ವದಲ್ಲಿರುವ ವಿಭಿನ್ನ ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳು, ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ಪಾಕಪದ್ಧತಿಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ. ಭಾರತೀಯ ಆಹಾರ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿ ಕಚ್ಚೆ ಮತ್ತು ಪಕ್ಕ ಆಹಾರ ಎಂಬ ಎರಡು ಬಗೆಯಿವೆ. ಕೆಲವರು ಸಾತ್ವಿಕ ಆಹಾರವನ್ನು ಶ್ರೇಷ್ಠತೆಯ ಭಾಗವೆಂದು ಸೇವಿಸಿದರೆ, ಹಲವರು ಮಾಂಸಾಹಾರ ಸೇವನೆಯು ತಮ್ಮ ಹಕ್ಕು ಎಂದು ಭಾವಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಸಮುದಾಯಗಳ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಪದ್ಧತಿ ಮತ್ತು ಅಚರಣೆಗಳು ಆಹಾರ ಲಭ್ಯತೆ, ದೊರೆಯುವಿಕೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಪ್ರಮುಖ್ಯತೆಯನ್ನು ವಹಿಸಿದರೆ, ಆಹಾರ ಮಾರ್ಗಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸುವಿಕೆ, ಹಂಚಿಕೆ ಮತ್ತು ಸೇವನೆ ಹಾಗೆಯೇ ಆಹಾರದ ಗುರುತಿಸುವಿಕೆಯಲ್ಲಿ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯತೆ, ಧರ್ಮ ಮತ್ತು ಜನಾಂಗ, ಸಂಸ್ಕೃತಿ, ಪ್ರಾದೇಶಿಕತೆ, ಕುಟುಂಬ ಹಾಗೂ ವೈಯಕ್ತಿಕ ಇತ್ಯಾದಿಗಳು ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಪೋಷಣೆಗೆ ಸಾಮಾಜಿಕ ಮತ್ತು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಅಂಶಗಳು ವ್ಯಕ್ತಿಯ ದೈಹಿಕ, ಮಾನಸಿಕ, ಭಾವನಾತ್ಮಕ ಯೋಗಕ್ಷೇಮವನ್ನು ಪ್ರಭಾವಿಸುತ್ತವೆ. ಇನ್ನು ಪ್ರಾಚೀನ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ, ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳನ್ನು ಬಲವಾಗಿ ನಂಬುವ ಜನರು ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ನಗರಗಳು ಅಥವಾ ನಗರ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿರುವುದಕ್ಕಿಂತ ತಮ್ಮ ಶ್ರೀಮಂತ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಬೆಳೆಸುವ ಮತ್ತು ಸಂರಕ್ಷಿಸುವ ಕಾರಣದಿಂದಾಗಿ ಆಹಾರ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಳ ಮೇಲೆ ಗಮನಾರ್ಹವಾದ ಸ್ಥಿತಿಸ್ಥಾಪಕತ್ವವನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತಾರೆ.

ರಾಜಕೀಯ ಅಂಶಗಳು :

ಒಕ್ಕೂಟ ಮತ್ತು ರಾಜ್ಯ ಸರ್ಕಾರಗಳೆರಡೂ ಮಾಡಿದ ರಾಜಕೀಯ ನೀತಿಗಳು, ಪ್ರತ್ಯಕ್ಷ ಅಥವಾ ಪರೋಕ್ಷವಾಗಿ ಆಹಾರ ಲಭ್ಯತೆಯ ಮೇಲೆ, ರಾಷ್ಟ್ರದ ಆಹಾರ ಸ್ವಾತಂತ್ರ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಮೇಲೆ ಪರಿಣಾಮಗಳನ್ನು ಬೀರುತ್ತದೆ. ರಾಜಕೀಯ ಪ್ರಭಾವಗಳು ಆಹಾರವನ್ನು ಸ್ವಾಧೀನಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಬದಲಾಯಿಸಿ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಆಹಾರದ ಆಯ್ಕೆಯ ಮೇಲೆ ಸಂಭಾವ್ಯ ಪ್ರಭಾವಗಳನ್ನು ಉಂಟುಮಾಡುತ್ತದೆ. ಆಹಾರ ಕಾನೂನು ಮತ್ತು ವ್ಯಾಪಾರ ಒಪ್ಪಂದಗಳು ಅಂತರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯವಿರುವ ಹಲವು ಬಗೆಯ ಆಹಾರಗಳ ಬೆಲೆಗಳನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸುತ್ತದೆ. ಆಹಾರದ ಚೌಕಟ್ಟುಗಳು ಮಾರಾಟಗಾರರು ಮತ್ತು ಗ್ರಾಹಕರು ಉತ್ಪನ್ನದ ಬಗ್ಗೆ ಏನು ತಿಳಿದಿದ್ದಾರೆ ಎಂಬುದನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸುತ್ತದೆ. ಈ ಎಲ್ಲಾ ನೀತಿಗಳು ಒಟ್ಟಾಗಿ ಸಾರ್ವಜನಿಕರಿಗೆ ಲಭ್ಯವಿರುವ ಆಹಾರದ ಆಯ್ಕೆ ಮತ್ತು ಸೇವನೆಯ ಮೇಲೆ ಪ್ರಭಾವ ಬೀರುತ್ತದೆ.

ಆರ್ಥಿಕ ಅಂಶಗಳು

ಆಹಾರ ಬೆಲೆಯು ಆಹಾರ ಆಯ್ಕೆಯ ಪ್ರಾಥಮಿಕ ನಿರ್ಧಾರಕವಾಗಿದೆ ಎಂಬುದರಲ್ಲಿ ಸಂದೇಹವಿಲ್ಲ. ಮೂಲಭೂತವಾಗಿ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ವರಮಾನ ಆತನ ಸಾಮಾಜಿಕ-ಆರ್ಥಿಕ ಸ್ಥಿತಿಯನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿರುತ್ತದೆ. ಕಡಿಮೆ ಆದಾಯದ ಗುಂಪುಗಳು ಅಸಮತೋಲಿತ ಆಹಾರವನ್ನು ಸೇವಿಸುವ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರವೃತ್ತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ. ನಿರ್ಗತಿಕ ಕುಟುಂಬಗಳಿಗೆ ದೊರೆಯಬೇಕಾದ ಪೋಷಕಾಂಶ ಪೂರಿತ, ಗುಣಮಟ್ಟ ಮತ್ತು ಸುರಕ್ಷಿತ ಆಹಾರಗಳ ಆಯ್ಕೆಗಳಿಗೆ ಆಹಾರದ ಬೆಲೆ ಮತ್ತು ವೆಚ್ಚಗಳು ಪ್ರಭಾವ ಬೀರುತ್ತವೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಉದ್ಯೋಗ, ವೇತನ, ಆಹಾರದ ಬೆಲೆಗಳು ಕುಟುಂಬ ಅಥವಾ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಪೋಷಣೆಯ ಭದ್ರತೆಯನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸುತ್ತವೆ. ಇಂತಹ ಜಾಗತಿಕ ಆಹಾರ ಬೆಲೆಯ ಚಕ್ರಗಳು ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ಅಪಾಯಕ್ಕೆ ದೂಡುತ್ತದೆ, ಮಹಿಳೆಯರು, ಮಕ್ಕಳು, ವೃದ್ಧರು ಮತ್ತು ಅತ್ಯಂತ ಬಡ ಹಾಗೂ ಅನಾನುಕೂಲಕರ ಸ್ಥಿತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಸಮುದಾಯಗಳ ಜನರ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಅಪಾಯವನ್ನುಂಟುಮಾಡುತ್ತದೆ. ಇದು ಸಮಾಜದಲ್ಲೂ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ವೈಯಕ್ತಿಕ ಪೋಷಣೆ ಸ್ಥಿತಿಯ ಮೇಲೆ ಆರ್ಥಿಕ ಅಂಶಗಳು ಎಷ್ಟರ ಮಟ್ಟಿಗೆ ನಿರ್ಣಾಯಕ ಪಾತ್ರ ವಹಿಸುತ್ತದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ.

ಉಪಸಂಹಾರ

ಆಹಾರವು ಕೇವಲ ಉಪಯುಕ್ತವಾದ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಪಡೆಯುವುದಕ್ಕೆ ಸೀಮಿತವಲ್ಲ. ಜಾಗತಿಕದ್ಯಾಂತ ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವ, ರಚಿಸುವ, ಮತ್ತು ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಸಂಗತಿಯಾಗಿದೆ. ಸಾಮಾಜಿಕ ಪರಿಸರ, ಸಂಸ್ಕೃತಿ, ಕುಟುಂಬ, ಸ್ನೇಹಿತರು, ನೆರೆಹೊರೆ ಮತ್ತು ಸಾಮಾಜಿಕ ಮಾಧ್ಯಮವು ಸೇರಿದಂತೆ ಪ್ರತಿದಿನವು ಒಬ್ಬ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಸಂಬಂಧ ಆಹಾರ ಆಯ್ಕೆ ಮತ್ತು ಸೇವನೆಯನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿವೆ. ಇನ್ನು ಭೌತಿಕ ಪರಿಸರದಲ್ಲೂ ವ್ಯಕ್ತಿ ದುಡಿಯುವ ಕೆಲಸದ ಸ್ಥಳ, ಶಾಲೆ ಕಾಲೇಜು, ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಸೂಪರ್ ಮಾರ್ಕೆಟ್‌ಗಳು ಜನರ ಆಹಾರ ಲಭ್ಯತೆಗೆ ಇರುವ ಎಲ್ಲಾ ಮೂಲಸೌಕರ್ಯಗಳು ಆಹಾರ ಭದ್ರತೆ, ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶವನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸುತ್ತವೆ. ಇಪ್ಪತ್ತನೇ ಶತಮಾನದ ದ್ವಿತೀಯಾರ್ಧದಲ್ಲೂ ನಡೆಸಿದ ಹಸಿರು ಕ್ರಾಂತಿ ಭೂ ನಿರ್ವಹಣೆ ಮತ್ತು ಕೃಷಿ ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ತಾಂತ್ರಿಕ ಪ್ರಗತಿಯನ್ನು ತಂದಿತು. ಕೈಗಾರಿಕಾ ರಸಗೊಬ್ಬರಗಳು, ಕೀಟನಾಶಕಗಳು, ಸಮರ್ಥ ನೀರಾವರಿ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮತ್ತು ಹೊಸ ಹೈಬ್ರಿಡ್ ಸಸ್ಯ ಪ್ರಭೇದಗಳ ಪರಿಚಯವು ಜಾಗತಿಕವಾಗಿ ಪ್ರತಿ ಯೂನಿಟ್ ಭೂಮಿಗೆ ಗಣನೀಯ ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಮಟ್ಟವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಳವಾಗಿಸಿದೆ. ಆಹಾರದ ಲಭ್ಯತೆ ಹಂತಹಂತವಾಗಿ ಅಗ್ಗವಾಗಿದೆ. ಸುಗ್ಗಿಯ ಕಾಲೋಚಿತತೆಗೆ ಸೀಮಿತವಾಗಿರದೆ ಪ್ರಪಂಚದ ಅನೇಕ ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು ವರ್ಷದ ಎಲ್ಲ ಕಾಲದಲ್ಲೂ ದೊರೆಯುತ್ತಿದೆ. ಆದಾಗ್ಯೂ, ಆರೋಗ್ಯಕರ, ಪೌಷ್ಟಿಕ ಆಹಾರವು ಅಗತ್ಯವಾಗಿ ಕೈಗೆಟುಕುವ, ಪ್ರವೇಶಿಸಬಹುದಾದ ಅಥವಾ ಆಹಾರದ ಭಾಗವಾಗಿದೆ ಎಂದು ಅರ್ಥವಲ್ಲ. ನಿತ್ಯದ ಆಹಾರ ಎಂದರೆ ಸಮಾಜದಲ್ಲೂ ಅದರ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯು ಬದಲಾಗಿದೆ. ಉಳಿವಿಗಾಗಿ ಅದರ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದೆ. ಶ್ರೀಮಂತ ಗ್ರಾಹಕರು ಈ ಹಿಂದೆ ಪಡೆಯಲಾಗದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಆಯ್ಕೆ, ಪಾಕ ಪದ್ಧತಿಗಳು ಮಳಿಗೆಗಳಾಗಿವೆ. ಆಹಾರವು ಬಯಸಿದಾಗಲೆಲ್ಲಾ ಲಭ್ಯವಿರುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಯಾವುದೇ ಸಮಯದಲ್ಲೂ ಸೇವಿಸಬಹುದು. ಆದರೆ ಆಹಾರ ವಸ್ತುಗಳ ಬೆಲೆ ಏರಿಕೆ ಬಡ ಮತ್ತು ಮಧ್ಯಮ ವರ್ಗಗಳ ಜನರು ಅಗತ್ಯವಿರುವಷ್ಟು ಪೋಷಕಾಂಶ ಪೂರಿತ ಕ್ಯಾಲೊರಿ ಆಹಾರವನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದು ಜಟಿಲವಾಗಿದೆ. ಇದು ಆಹಾರ ಭದ್ರತೆ ಮತ್ತು ಪೋಷಣೆಯ ಪರಿಕಲ್ಪನೆಯನ್ನು ಕೇವಲ ಜೈವಿಕ, ಶಾರೀರಿಕ, ನೈಸರ್ಗಿಕ ಅಥವಾ ಪರಿಸರದಲ್ಲೂ ವಿದ್ಯಮಾನಗಳ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ನೋಡುವ ಬದಲು ಸಾಮಾಜಿಕ, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ, ಆರ್ಥಿಕ, ರಾಜಕೀಯ ಸಂಘರ್ಷ ಹಾಗೂ ಸಾಮಾಜಿಕ ಶ್ರೇಣೀಕರಣದಂತಹ ರಚನಾತ್ಮಕ ಮತ್ತು ಕಾರ್ಯಾತ್ಮಕ ಜಾಗತಿಕ ಸವಾಲುಗಳ ನಡುವೆ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು ಬೇರೂರಿದೆ ಎಂಬ ಅಂಶಗಳ ಮೇಲೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಗಮನವಹಿಸಬೇಕು.

ಪರಮರ್ಶನ ಗ್ರಂಥಗಳು :

1. ಬೋರೋ., ಎನ್ (೨೦೦೭) 'ಆಲ್ ದಿ ಫ್ಯಾಟ್ ಓ ಪ್ರಿಟ್ : ದಿ ಅಮೇರಿಕನ್ ಒಬಿಸಿಟಿ ಎಪಿಡೆಮಿಕ್ ಆಂಡ್ ಮೀಡಿಯಾ', ಕ್ಯಾಲಿಫೋರ್ನಿಯಾ ಸೋಷಿಯಾಲಜಿ ೩೦:೪೧-೬೦.
2. ಬುಚ್ಚರ್, ಎನ್, ಕೆ ಸ್ಕಿತ್ ಮತ್ತು ಜಿ ಲಾರೆನ್ಸ್ (೨೦೧೦) 'ಫುಡ್ ರೀಸ್ಟ್, ಓಡ್ಸ್ ಅಂಡ್ ನಿವ್ : ಡೋಮೊಗ್ರಾಫಿಕ್ ಕ್ಯಾರೀಕ್ಟರ್ಸ್ ಅಂಡ್ ಫ್ರೀಕ್ವೆನ್ಸಿ ಆಫ್ ಫುಡ್ ಅಡ್‌ವೈಸ್, ರೇಗುಲೇಷನ್ ಇನ್ ಆಸ್ಟ್ರೇಲಿಯಾ' ಜರ್ನಲ್ ಆಫ್ ಸೋಷಿಯಾಲಜಿ ೪೭(೪).
3. ಡೌಲರ್, ಇ.(೨೦೦೮) 'ಫೂಡ್ ಆಂಡ್ ಹೆಲ್ತ್ ಇಕ್ವಾಲಿಟಿ : ದಿ ಚಾಲೆಂಜ್ ಫಾರ್ ಸಸ್ಟೈನಿಂಗ್ ಜಸ್ಟ್ ಕನ್ಸಂಸ್ಮನ್', ಲೋಕಲ್ ಇನ್ವರ್ಷನ್ ೧೩(೮):೨೫೬-೨೭.
4. ಡುಪ್ಲೈಯಿಸ್, ಫಿಲ್ಲರ್, ಸಿ (೧೯೮೮) 'ಫುಡ್, ಸೇಲ್ಟ್ ಅಂಡ್ ಐಡೆಂಟಿಟಿ', ಸೋಷಿಯಲ್ ಸೈನ್ಸ್ ಇನ್ವೆಸ್ಟಿಗೇಷನ್, ೨೭(೨): ೨೭೫-೯೨
5. ಗಿಡ್ಲೆನ್, ಎ (೧೯೯೦) ದಿ ಕಾನ್ಸಿಕ್ವೆನ್ಸಿ ಆಫ್ ಮಾರ್ಟಿನಿಟಿ'. ಕೇಂಬ್ರಿಡ್ಜ್ ಪಾಲಿಟಿಕ್ಸ್ ಪ್ರೆಸ್, ಹ್ಯಾರಿಸನ್.
6. ಹ್ಯಾರಿಸನ್ ಎಂ.ಎಸ್, ಟಿ. ಕೊಯ್ಲೆ, ಎ.ಜೆ ಲೀ ಅಂಡ್ ಡಿ. ಲೆನೋರ್ಡ್(೨೦೦೭) 'ದಿ ಇನ್ಸೈರಿಂಗ್ ಕಾನ್ಸ್ಟ್ ಆಫ್ ದಿ ಬೇಸಿಕ್ ಫುಡ್ ರಿಕ್ವೈರ್ಡ್ ಓ ಪ್ರಮೋಟ್ ಹೆಲ್ತ್ ಇನ್ ಕ್ವಿಟೆನ್ಸ್‌ಲ್ಯಾಂಡ್', ಮೆಡಿಕಲ್ ಜರ್ನಲ್ ಆಫ್ ಆಸ್ಟ್ರೇಲಿಯಾ ೧೮೭(೧): ೯-೧೪
7. ಐಸಾಕಸ್, ಡಿ. ಹೋಲ್ಡ್ಸ್‌ವರ್ತ್ ಆಂಡ್ ಡಿ. ನಾಥರ್ (೨೦೦೭) 'ಡಿಟ್ರಿಬ್ಯೂಷನ್ ಆಫ್ ಟರ್ನಿಂಗ್ ಇನ್ ಇಂಪೋರ್ಟ್ ಫುಡ್ ಪ್ರೋಡಕ್ಟ್ಸ್'. ಬ್ರಿಟಿಷ್ ಫುಡ್ ಜರ್ನಲ್ ೧೦೬(೧೦): ೭೯೨-೮೦೪.

೮. ಜಾನ್ ಗರ್ಮೋವ್ ಮತ್ತು ಲಾರನ್ ವಿಲುಯಮ್ಸ್ (೨೦೧೬) "ಎ ಸೋಷಿಯಲಜಿ ಆಫ್ ಫೂಡ್ ಅಂಡ್ ನ್ಯೂಟ್ರಿಷನ್" ಎಡಿಟರ್ ಬುಕ್ಸ್. ಆಕ್ಸ್‌ಫರ್ಡ್ ಯೂನಿವರ್ಸಿಟಿ ಪ್ರೆಸ್.
೯. ಮೆಕ್ ಮಿಲನ್, ಜೆ ಅಂಡ್ ಜೆ ಕೊವೆನಿ (೨೦೧೦) 'ವಾಟ್ ಟುಕ್ ಯು ಸೋ ಲಾಂಗ್? ಸೋಷಿಯಲಜಿ ರಿವ್ಯೂ ೧೯(೩): ೨೮೨-೮.
೧೦. ಮೆನ್ನೆಲ್, ಎನ್ (೧೯೮೫) 'ಆಲ್ ಮ್ಯಾನರ್ಸ್ ಆಫ್ ಫುಡ್: ಇಂಗ್ಲೆಂಡ್ ಅಂಡ್ ಫ್ರಾನ್ಸ್ ಪ್ರಮ್ ದಿ ಮಿಡಲ್ ಲಂಡನ್: ಸೇಜ್.
೧೧. ಮೆನ್ನೆಲ್, ಎನ್, ಮುರ್ಕಾಟ್ ಎ ಅಂಡ್ ವ್ಯಾನ್ ಒಟಲೂ. ಎ (೧೯೯೨) ' ದಿ ಸೋಷಿಯಲಜಿ ಆಫ್ ಫುಡ್ : ಈಟಿಂಗ್, ಡೆಯಿಂಗ್ ಅಂಡ್ ಕಲ್ಚರ್.
೧೨. ಮಿಚೆಲ್, ಜಿ ಅಂಡ್ ಕೆ. ಮ್ಯಾಕ್‌ಟ್ಯೂ (೨೦೦೭) 'ದಿ ಯುಎಸ್ ಒಬಿಸಿಟಿ ಪಿಡೆಮಿಕ್ ಮೆಟಾಫರ್, ಮೆಥಡ್ಸ್ ಆರ್ ಮ್ಯಾಡ್ಸ್ ?'. ಸೋಶಿಯಲ್ ಎಪಿಡೆಮಿಯಲಜಿ ೨೧(೪): ೩೯೧- ೪೨೩
೧೩. ಮುರ್ಕಾಟ್. ಎ(೧೯೮೫) 'ದಿ ಸೋಷಿಯಲಜಿ ಆಫ್ ಫುಡ್ ಅಂಡ್ ಈಟಿಂಗ್ : ಎಸ್ಟೇಸ್ ಆನ್ ದಿ ಸೋಶಿಯಲಜಿಕಲ್ ಸನ್ನಿಫಿಕೆನ್ಸ್.
೧೪. ಸ್ಪೋಕೆಲ್ . ಎ (೨೦೦೮) ' ಹೈಫುಡ್ ಪ್ರೈಸ್ : ಕೇಸಸ್, ಇಂಪ್ಲಿಕೇಶನ್ಸ್ ಅಂಡ್ ಸೆಲೋಶನ್ಸ್, ಮಾಜ್ ೯ ೨೪ ೨೦೦೯ ರಿಂದ ಮರುಸಂಪಾದಿಸಲಾಗಿದೆ.
೧೫. ವಿಲಿಯಮ್ಸ್ .ಪಿ, ಇ ಸ್ಟೀಲಿಂಗ್ ಅಂಡ್ ಎನ್ ಕೇನ್ಸ್ (೨೦೦೪) ' ಫುಡ್ ಫಿರ್ಸ್ಟ್ : ಎ ನ್ಯಾಶನಲ್ ಸವೇ ಆನ್ ದಿ ಆಸ್ಟ್ರೇಲಿಯನ್ ಅಡಲ್ಟ್ ಅಬೌಟ್ ದಿ ಸೇಪ್ಟಿ ಅಂಡ್ ಕ್ಯಾಲಿಬ್ರಿ ಆಫ್ ಫುಡ್ ಏಷ್ಯಾ ಪೆಸಿಫಿಕ್, ಜರ್ನಲ್ ಆಫ್ ಕ್ಲಿನಿಕಲ್ ನ್ಯೂಟ್ರಿಷನ್ ೧೩(೧) : ೩೨-೯.

ವೇಬ್‌ಸೈಟ್ಸ್

೧. ಡಬ್ಲ್ಯೂ ಡಬ್ಲ್ಯೂ ಡಬ್ಲ್ಯೂ. ಐರ್ ರೀಸರ್ಚ್‌ನೇಟ್.ಕಾಂ ಅಕೇಡಿಮಿಕ್ ರೀಸರ್ಚ್ ಅಂಡ್ ರೈಟಿಂಗ್ ಸರ್ವಿಸ್.
೨. ಆಥರ್‌ಸೋಷಿಯಲಜಿಸ್ಟ್. ಕಾಂ. ಸೋಷಿಯಲಜಿ ಆಫ್ ದಿ ನ್ಯಾಚುರಲ್ ಫುಡ್ ಇಂಡಸ್ಟ್ರಿ.
೩. ಡಬ್ಲ್ಯೂ ಡಬ್ಲ್ಯೂ ಡಬ್ಲ್ಯೂ. ವಲ್ಡ್ ಹೆಲ್ತ್ ಆರ್ಗನೈಸೇಶನ್.ಕಾಂ