

کما؛ پیوستاری از کاربرد و طرد:

معنای فرهنگی یک تغذیه گیاهی در منطقه ششتمد سبزوار

ابوعلی و دادهیر* ، موسی الرضا غربی** ، منیژه مقصودی*** ، نسرین امیدوار****
تاریخ دریافت: ۱۳۹۵/۱۲/۲۰ تاریخ پذیرش: ۱۳۹۶/۳/۲۳

چکیده

انسان‌شناسی به‌عنوان رشته‌ای که هدفش فهم انسان و جایگاه آن در نظم طبیعی امور است از سویی به اموری که بدیهی می‌انگاریم توجه می‌کند و از سویی به اموری که برایمان مبهم است، توجه می‌کند. در این راستا این مقاله در حوزه انسان‌شناسی تغذیه با رویکردی مردم‌نگارانه و ملهم از رویکردهای مادی در تحلیل سیستم‌های فرهنگی به بررسی الگوها و شیوه‌های مصرف غذایی گیاه کما و باورهای فرهنگی مرتبط با آن در منطقه‌ای در جنوب سبزوار می‌پردازد. نتایج این بررسی حاکی از اهمیت قابل‌ملاحظه این گیاه

* دانشیار گروه انسان‌شناسی دانشکده علوم اجتماعی دانشگاه تهران (نویسنده مسئول). vedadha@ut.ac.ir

** دانشجوی دکتری انسان‌شناسی دانشکده علوم اجتماعی دانشگاه تهران. mosarezagharbi@ut.ac.ir

*** دانشیار گروه انسان‌شناسی دانشکده علوم اجتماعی دانشگاه تهران. maghsudi@ut.ac.ir

**** استاد گروه تغذیه جامعه دانشکده تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی.

omidvar.nasrin@gmail.com

مرتعی در بستر جوامع دام‌پرور منطقه مورد مطالعه است. به جهت اهمیت و کارکردی که این گیاه در چرخه حیاتی منطقه دارد، صورت‌بندی فرهنگی خاصی از آن در جامعه مورد مطالعه شکل گرفته است. در این تصویر فرهنگی تلاش بر آن شده است با نوعی سازوکار نامقدس‌ساز، از این گیاه حفاظت گردد. در واقع به واسطه اهمیتی که گیاه کما در سطح محیطی و اقتصادی بافت دام‌پرور منطقه دارد، در سطح فرهنگی، در قالب یک برهم‌کنشی فرهنگی نوعی فرهنگ حفاظت‌گر درباره آن شکل گرفته است. این فرهنگ حفاظت‌گر موجب تأثیراتی در حوزه اندیشه و عمل کنشگران منطقه در ارتباط با این گیاه شده است.

واژه‌های کلیدی: گیاه کما، شیوه‌ها و الگوهای پخت، بوم‌شناسی

فرهنگی، تغذیه گیاهی، صیانت فرهنگی از منابع

مقدمه

دیدگاه‌های گوناگون از رویکردهای باستان‌شناختی - تاریخی و اجتماعی، فرهنگی گرفته تا دیدگاه‌های زیست پزشکی، غذا را دغدغه اساسی انسان در همه جوامع می‌دانند. انسان‌شناسان در واکنش به این دغدغه اساسی، از گذشته‌های دور به مطالعه رژیم‌های غذایی به‌ویژه دسترسی‌های محیطی و تجاری به غذاها؛ دسته‌بندی‌های اجتماعی، فرهنگی غذاها به‌عنوان خوردنی و یا غیر خوردنی، رتبه‌بندی آن‌ها از نظر اولویت، قوانین توزیع، پیامدهای تغذیه‌ای و پزشکی، الگوهای فرهنگی خاص مصرف شامل الگوهای تقسیم و اشتراک‌گذاری غذا پرداخته‌اند (مسر، ۱۹۸۴: ۲۰۵). فارغ از ارزش نظری و شناختی‌ای که این مطالعات دارند، پژوهش بر الگوهای غذایی مردم بومی^۱ در اقصی نقاط دنیا، دستاوردهای جالب و ارزشمندی از سازگاری انسان با را در حوزه تغذیه نشان می‌دهد. منظور از مردم بومی کسانی هستند که از سرزمین خود

1. indigenous people

و منابع آن در تداومی تاریخی آگاهی دارند (کونلن و همکاران، ۲۰۰۹: ۳). این دانش و آگاهی که حاصل تجربه سال‌های متمادی است امروزه می‌تواند دلالت‌های ارزشمندی برای جامعه به ارمغان آورد. از جمله این الگوها می‌توان به روش سنتی آماده کردن ذرت در مکزیک اشاره کرد. مردم مکزیک از گذشته ذرت را در محلول آب و لیموترش می‌خیسانده‌اند و چنان که بررسی‌ها نشان می‌دهد، این امر باعث می‌شود ویتامین ث طی فعل و انفعالات شیمیایی حاصل شود. در غیر این صورت مصرف پیوسته این ماده غذایی ممکن بود مردم مکزیک را در معرض بیماری پلاگر^۱ قرار دهد. کما این که در سایر نقاط دنیا که از ذرت استفاده غالب بدون این شیوه پخت می‌کردند، این بیماری شیوع زیادی پیدا کرده بود (یانگ و پلتو، ۲۰۱۱: ۵۲۷). بر اساس رویکردی بیرونی^۲ برخی اعمال و باورهای فرهنگی تغذیه ممکن است، بی‌اساس و حتی منفی قلمداد شوند. در این زمینه می‌توان به یک باور فرهنگی که در جنوب آسیا رایج است، اشاره کرد. بر اساس این باور، لازم است زنان در برهه‌ای مشخص از دوران بارداری از خوردن غذا خودداری کنند. از آنجاکه این مسئله موجب تولد با وزن کم می‌شود، عمدتاً عملی منفی تلقی شد. اما آنچه در این نگاه بیرونی مغفول ماند، آن بود که وزن زیاد نوزاد در هنگام تولد که در حد زیادی ناشی از مصرف مواد غذایی مادر بود، به مراتب بیشتر سلامت او و کودک را در مخاطره قرار می‌داد (یانگ و پلتو، ۲۰۱۱: ۵۲۷). نمونه روشنگر دیگر در این زمینه مصرف خاک در ایام بارداری در پمبا^۳ است. خوردن خاک که با عنوان پیکا^۴ شناخته می‌شود، برای مدت زیادی به‌عنوان یک امر مضر مطرح شده، آن را مسئول بسیاری از بیماری‌ها به‌عنوان عوارض جانبی آن در نظر گرفته‌اند. اما باید در نظر داشت که نحوه مصرف آن در پمبا به گونه‌ای است که کمتر می‌توان آن را با

1. Pellagra

2. etic

3. Pemba: جزیره‌ای در کشور تانزانیا

4. Pica

عواقب ناخوشایند مرتبط دانست. زنان پمبا حدود ۴۰ گرم در روز از نوعی خاک که در محل‌هایی به‌دوراز آلودگی‌ها و عفونت وجود دارد، می‌خورند. این الگوی سنتی را می‌توان نوعی سازگاری محیطی به شرایط بارداری در پمبا دانست. زنان در این جزیره به علت سوءتغذیه‌های متعددی که در معرض آن قرار دارند، از برخی مواد غیرخوراکی مانند خاک که حاوی برخی از مواد معدنی مورد نیاز مادر است، استفاده می‌کنند (همان، ۵۲۹).

توجه به نمونه‌های یادشده اهمیت بررسی تغذیه مردم بومی و لزوم درک آن در ساختار کلی جامعه و پیوند با محیط را مشخص می‌سازد. ازاین‌رو پژوهش حاضر به بررسی الگوهای سنتی مصرف غذایی گیاه کما در منطقه‌ای از سبزوار می‌پردازد. در این بررسی تلاش بر آن بوده از سویی اهداف انسان‌شناسی فرهنگی که غذا و تغذیه را محملی برای تحلیل فرهنگی و اجتماعی (کانیهان، ۱۹۹۹؛ منس و بواس، ۲۰۰۲) در نظر می‌گیرد، را تأمین کند و از سویی به دنبال آن است، اهداف و چشم اندازهای انسان‌شناسی تغذیه^۱ را که دل‌مشغول فهم چگونگی تأثیرپذیری انسان ایده آل زیستی از سیستم‌های غذایی‌شان (بانگ و پلتو، ۲۰۱۱) است، را تأمین کند. در این راستا از رویکردهای مادی‌گرا؟؟؟؟؟؟؟؟ به فرهنگ مانند: بوم‌شناسی فرهنگی و ماتریالیسم فرهنگی، که برای فرهنگ و محیط رابطه‌ای تعاملی قائل‌اند، استفاده شده است.

دانستنی‌های موجود

قوم‌گیاه‌شناسی؛ پیشینه و چشم‌انداز آن در ایران

اصطلاح دانش قومی^۲ از ترکیب دو مفهوم قوم‌شناسی و علم نشأت می‌گیرد. این اصطلاح برای رشته‌های مختلف مبتنی بر اجتماعات محلی مانند قوم ستاره‌شناسی^۳،

-
1. Nutritional anthropology
 2. ethnoscience
 3. ethnoastronomy

کما؛ پیوستاری از کاربرد و طرد: معنای فرهنگی ... ۱۱۱

موسیقی‌شناسی^۱، قوم‌گیاه‌شناسی^۲، قوم‌داروشناسی^۳، قوم‌پزشکی^۴، قوم‌جانورشناسی^۵، قوم‌برزشناسی^۶ و سایر رشته‌های مرتبط به کار می‌رود (ال‌دن و افندی، ۲۰۱۶: ۳۸۳). در این میان اصطلاح قوم‌گیاه‌شناسی برای اولین بار توسط جان‌هارشبرگر^۷ در سال ۱۸۹۶ برای اشاره به مطالعه کاربرد گیاهان در نزد مردم بومی در رشته گیاه‌شناسی مطرح شد. گرچه بیش از این بسیاری از گیاه‌شناسان به کاربردهای بومی گیاهان در پژوهش‌های خود توجه داشتند. برای مثال یکی از آثار اولیه کارل وان لینه^۸ که در سال ۱۷۳۷ با عنوان گیاهان لپانیکا^۹ منتشر شد، مبتنی بر ارائه مباحثی در ارتباط با شیوه‌هایی مصرف گیاهان خاص در نزد مردم لاپلندر^{۱۰} یا مردم سامی بود (داویدسون‌هانت، ۲۰۰۰: ۳). به‌طور تاریخی، قوم‌گیاه‌شناسی شامل گردآوری فهرستی از گیاهان یک گروه از مردم و توصیف کاربردهای آن است (کومز بلوز، ۲۰۰۲: ۲۳۱). بنابراین بسیاری از مطالعات اولیه چنان‌که امروز نیز تا حدودی این‌چنین است، عمدتاً به‌طور کامل توصیفی بودند چراکه اساساً دغدغه اصلی مستندسازی نام‌های محلی و کاربرد گیاهان بوده است (همیلتون و همکاران، ۲۰۰۳: ۶). باوجود تأکید اولیه بر کاربرد گیاهان^{۱۱} در تعریف قوم‌گیاه‌شناسی در تعاریف متأخر بر مفهوم روابط^{۱۲} میان مردم و گیاهان که شامل کاربرد، شناخت^{۱۳} و محیط‌شناسی^{۱۴} است در میان صاحب‌نظران اجماع بوجود آمده است (داویدسون‌هانت،

1. ethnoastronomy
2. ethnobotany
3. ethnopharmacology
4. Ethnomedicine
5. Ethnozoology
6. Ethnoagronomy
7. Jan Hrshberger
8. Carl von Linné
9. Flora lapponica
10. Lapplander نام گروهی از قبایل بومی در شمال اسکاندیناوی
11. Use of plants
12. Relationship
13. Cognition

۲۰۰۰: ۵). در واقع امروز قوم گیاه شناسان علاوه بر فهم شیوه‌های کاربرد گیاهان به‌عنوان غذا، دارو، مصالح ساخت‌وساز و ابزار به دنبال فهمیدن درک مردم از جایگاه گیاهان در محیط هستند (یانگ، ۲۰۰۷: ۶). در واقع این رشته طی پنجاه سال اخیر بیش از پیش جنبه تحلیلی به خود گرفته است و قوم گیاه شناسان امروزه باسوالاتی نظری درگیر هستند، چنانکه مطالعاتی درباره چگونگی طبقه‌بندی گیاهان در فرهنگ‌های مختلف صورت گرفته که به‌عنوان روشی برای بررسی روندهای شناختی همچون مقوله‌بندی و طبقه‌بندی استفاده می‌شود (برلین و همکاران، ۱۹۷۳ به نقل از گیوانینی، ۲۰۱۷). یکی از نکات در قوم‌گیاه‌شناسی این است که آیا پژوهشگر صرفاً باید به بررسی موضوع میان افراد بومی و در اجتماعات روستایی بپردازد؟ و یا می‌تواند در سایر جوامع به پژوهش بپردازد؟ امروز در این زمینه چندان اتفاق نظر وجود ندارد. گروهی از پژوهشگران بر این نظرند که قوم‌گیاه‌شناسی با وجود آنکه عمدتاً در مناطق روستایی به پژوهش می‌پردازد، می‌تواند در محیط‌های شهری نیز با تمرکز بر روی اجتماعات قومی مهاجر به فعالیت پژوهشی بپردازد (بلیک و همکاران، ۲۰۰۰). گروهی از پژوهشگران نیز پا را از این فراتر گذاشته‌اند، قوم‌گیاه‌شناسی را ذی‌صلاح برای پژوهش در مورد تمامی انسان‌ها می‌دانند (داویدسون‌هانت، ۲۰۰۰: ۵). به‌طور سنتی جریان عمده‌ای در گیاه مردم‌شناسی با شناسایی گونه‌های گیاهی جوامع بومی و کاربردهای بومی آن در پی یافتن دلالت‌های اقتصادی برای تجاری‌سازی این گیاهان جهت سودبخشی به جوامع توسعه‌یافته بود. از اواخر دهه ۱۹۶۰ بسیاری از قوم گیاه شناسان به تغییر اهداف و نگاه‌های خود پرداخته، توجه خود را در جهت به‌کارگیری نتایج پژوهش‌هایشان برای حفاظت و مسائل توسعه جوامع بومی معطوف داشته‌اند (مارتین، ۱۹۹۵: ۲۲۴). در واقع این رشته امروز به دنبال تثبیت حقوق مالکیت معنوی اجتماعات محلی در ارتباط با دانش بومی موجود است، از این‌رو هنگامی که اهداف پژوهش نیز شناسایی محصولات تجاری باشد لزوماً منافع باید به جامعه محلی برگردد. در نهایت باید گفت، قوم‌گیاه‌شناسی جدا از دلالت‌های نظری، امروزه به‌مثابه یک‌رشته

که به ارزش‌های عملی قابل‌توجه منتهی می‌گردد، در حال ظهور است. این ارزش‌ها و کاربردهای عملی معطوف به تقویت تنوع فرهنگی، حفاظت و پایداری بیشتر در بهره‌برداری از منابع گیاهی و توسعه محصولات جدید گیاهی است (همیلتون و همکاران، ۲۰۰۳: ۳).

ایران کشوری با تنوع غنی در زمینه زیستی و فرهنگی است. از سویی با توجه به وسعت آن تقریباً تمام اقالیم جهان در آن وجود دارد که این خود موجب شده است، در حوزه رشد و رویش گیاهان، ایران از تنوع قابل‌توجهی برخوردار باشد. چنانکه گونه‌های گیاهی موجود در ایران را ۵ برابر تمام گونه‌های گیاهی در قاره اروپا می‌دانند (فرهادی، ۱۳۸۵: ۴۳). بررسی فلور ایران، حاکی از وجود یازده هزار گونه گیاهی در قالب صد و هشتاد خانواده گیاهی و هزار و دویست جنس است (همان). از سویی دیگر ایران به‌عنوان کشوری چند فرهنگی دارای اقوام و مردمی گوناگون است که هر یک در تداومی تاریخی دارای فرهنگ منحصر به فردی هستند، مردمی که هر کدام در گوشه‌ای از این کشور زندگی کرده و ارتباط نزدیک و تنگاتنگی با منابع طبیعی و از جمله گیاهان برقرار ساخته‌اند. همگام با فرآیند نوسازی که عمدتاً جریان توسعه را به‌مثابه امری اقتصادی تلقی کرده است، بخش قابل‌توجهی از ارتباط و شناخت انسان ایرانی از طبیعتش دست‌خوش نوعی غفلت و فراموشی ناشی از هیجانات نو شدن شده است.

توسعه برون‌زا و نوسازی ظاهری مشکلات بسیاری برای کشور فراهم آورده است؛ از سویی به علت غفلت از سنت‌ها، منطرها و خرده‌های محلی، روستاها جایگاه امن و ایمن خود را برای ساکنین از دست داده‌اند و از سویی شهرها هم نمی‌توانند میزبان قابلی برای این مردم فاصله‌گرفته از خرده‌های محلی خود باشند. در نتیجه در سطح شهرها نیز شاهد رشد آسیب‌های مختلف از جمله رشد جمعیت حاشیه‌نشین هستیم. حاشیه‌نشین شهری که در روستا به‌طور نسل به نسل با اتکاب‌نفس خویشتن و کار، زندگی عزتمندانه را برای خود و خانواده خود رقم‌زده است، امروز به علت

گسست و انقطاع از خرده‌هایی که برای او امکان زیست مناسب روستایی را فراهم می‌آورد، ناچار به زندگی در مکانی نامناسب در شهر است. غرض از این کلام آن است که امروزه پیش از آنکه این خرده‌های محلی به‌طور کلی فرسایش یابند، لازم است که به شناخت و ثبت آن کمر همت بسته و از آن برای استقرار نوعی توسعه درون‌زا و مبتنی بر جامعه محلی بهره برد. در واقع امروزه مطالعات قوم‌گیاه‌شناسی نقش قابل‌توجهی در نجات خرده‌های محلی مرتبط به طبیعت به‌طور عام و گیاهان به‌طور خاص دارند. این نجات بخشی همراه با بهره‌برداری از آن جهت بسترسازی برای یک توسعه معنادار منطقه‌ای، متوازن و پایدار است.

به‌طور کلی ادبیات پژوهشی در حوزه قوم‌گیاه‌شناسی ایران را می‌توان از نظر دامنه مورد بررسی به دو دسته تقسیم کرد؛ دسته اول که بخش عمده‌ای از پژوهش‌های حوزه قوم‌گیاه‌شناسی ایران در آن قابل دسته‌بندی است، عمدتاً تلاش خود را معطوف به شناسایی گونه‌های گیاهی یک منطقه و بیان کاربردها و نام‌های محلی در کنار نام‌های علمی داشته‌اند (ایران‌منش، نجفی و یوسفی، ۱۳۸۹؛ خدایاری، امانی و امیری، ۱۳۹۳؛ خرمی و حقیقی، ۱۳۹۳؛ دولت‌خواهی و نبی‌پور، ۱۳۹۳؛ دیف‌رخش، بارانی و پور رضایی، ۱۳۹۳؛ سپهری فرد، ۱۳۹۱؛ شریفی و همکاران، ۱۳۹۲؛ صالحی، ۱۳۸۸؛ عسگری، ۱۳۹۳؛ غفاری، ۱۳۹۳؛ فرهادی، ۱۳۸۵؛ فروزه، حشمتی و بارانی، ۱۳۹۳؛ قربانی، ۱۳۸۳؛ قلاسی مود، ۲۰۰۸؛ قوامی فرد، ۱۳۹۲؛ کلوندی، ۲۰۰۷؛ مالکی، ۱۳۹۴؛ مردانی نژاد و وزیر پور، ۱۳۹۱؛ مؤمنی، ۱۳۹۱؛ مصدق و همکاران، ۲۰۱۲؛ میردیلیمی، حشمتی و بارانی، ۱۳۹۳). دسته دوم از پژوهش‌ها که نسبت به دسته اول فراوانی کم‌تری دارند، توجه خود را به‌صورت کانونی به یک گیاه و کاربردهای آن در فرهنگی خاص معطوف داشته‌اند (ازکیا و یوسفی، ۱۳۸۳؛ بازگیر، نمیران و عواطفی همت، ۱۳۹۴؛ برآبادی، رجبی و شعبی، ۱۳۸۹؛ پاپلی یزدی، جلالی، ۱۳۷۴؛ پاپلی یزدی، فتح‌نیا، ۱۳۸۴؛ پارسا پژوه و قهرمان نژاد، ۲۰۰۴؛ جانب‌الهی، ۱۳۷۸؛ جهانگیری، ۱۳۷۷؛ سایبانی، ۱۳۶۲؛ غفاری، ۱۳۷۵؛ فرهادی، ۱۳۹۲ و ۱۳۹۳؛ کمکی، بارانی و شریفان

بهرمان، ۱۳۹۴؛ ملتی و همکاران، ۱۳۹۱). با این حال پژوهش‌های این دسته نیز مگر در تعداد معدودی به بررسی همه‌جانبه موضوع و ارائه پژوهشی کامل از حضور عنصر گیاهی مورد نظر در فرهنگ منطقه مورد مطالعه پرداخته‌اند. به تعبیر فرهادی (۱۳۹۳) هنوز نمی‌توان از چند ریز مردم‌نگاری در حوزه قوم‌گیاه‌شناسی ایران سخن به میان آورد. نکته دیگری که در بررسی و بحث از ادبیات قوم‌گیاه‌شناسی ایران باید در نظر داشت، آن است که بر قریب به اتفاق این پژوهش‌ها رویکردی توصیف محور حاکم است. در واقع در این ادبیات کمتر می‌توان تحولات قوم‌گیاه‌شناسی بعد از دهه ۶۰ میلادی از نظر نظری و روشی و در نهایت برون داد پژوهش را مشاهده کرد. تحقیق حاضر با پرداخت به دلالت‌ها و الگوهای غذایی گیاه کما در منطقه ششتمد سبزوار تلاش دارد که به تحلیل فرهنگی جایگاه این گیاه در فرهنگ و طبیعت منطقه مورد مطالعه بپردازد.

تحلیل مادی سیستم‌های فرهنگی

گروهی از نظریات انسان‌شناختی در تحلیل سیستم‌های فرهنگی توجه خود را به ویژگی‌ها و عوامل محیطی و مادی معطوف داشته‌اند. چنین گرایش‌هایی در نظریه‌پردازی انسان‌شناسی خود را به‌طور جدی و رسمی‌تر در انسان‌شناسی آمریکا و با آثار ژولیان استیوارد^۱ و گروهی دیگر از انسان‌شناسان مانند لسللی وایت^۲، روی راپاپورت^۳، مارشال سالینز^۴ و غیره نشان داده‌اند. این تلاش‌ها در نسل بعدی انسان‌شناسان به‌ویژه در کار ماروین هریس^۵ تداوم و توسعه می‌یابد (مکجی و وارمز، ۲۰۰۸: ۲۶۵). به عبارتی دیگر استیوارد با طرح نظریه بوم‌شناسی فرهنگی^۶ به‌طور جدی

-
1. Julian Steward
 2. Leslie White
 3. Roy Rappaport
 4. Marshall Sahlins
 5. Marvin Harris
 6. Cultural Ecology

موجب فتح باب این نوع تحلیل فرهنگی گردید و ماروین هریس با طرح نظریه ماتریالیسم فرهنگی^۱ این گرایش را در انسان‌شناسی غنای بیشتری بخشید. رویکرد بوم‌شناسی فرهنگی مبتنی بر تعاملات و مناسبات بین فرهنگ انسان و محیط است (گان، ۱۹۸۰: ۱۹). استیوارد بوم‌شناسی فرهنگی را بررسی فرآیندهای سازگاری جامعه با محیط می‌داند (وینترپ، ۱۹۹۱: ۴۷). بوم‌شناسی فرهنگی اعمال و باورهای فرهنگی را به مثابه عناصری که انسان را در مسیر سازگاری با محیط یاری می‌رسانند، تحلیل و تفسیر می‌کند (کناک، ۲۰۰۹: ۳۷۳). استیوارد به‌عنوان چهره اصلی این رویکرد نوتطورگرایانه با انتقاد از اصل تکامل عمومی فرهنگ، در تطورگرایی کلاسیک بر اشکال ویژه‌ای که فرهنگ‌های خاص با آن در فرآیند سازگاری با شرایط محیطی معین درگیر هستند، تأکید می‌نماید. او هم‌نمایی‌های آشکاری که در مراحل تکاملی قابل مشاهده است، را مرتبط به سازگاری‌های مشابه به شرایط طبیعی مشابه در نقاط مختلف جهان می‌داند (اورنتر، ۱۹۸۴: ۱۳۲). به‌عبارتی دیگر، استیوارد معتقد است که محیط‌های مشابه و یکسان جوامع، فرهنگ‌های یکسان یا شبیه به هم را به وجود می‌آورند (فکوهی، ۱۳۸۶: ۲۱۸، مور، ۱۳۹۱: ۲۲۴). بوم‌شناسی فرهنگی معتقد است فرهنگ و محیط، مستقل از یکدیگر نیستند و نوعی تعامل مستمر بین آن‌ها وجود دارد. بوم‌شناسی فرهنگی رفتار انسانی، نهادهای اجتماعی و ویژگی‌های فرهنگی ویژه را پاسخ‌های انطباقی به جبرهای محیطی پایه می‌داند (دیکولا و پالسون، ۲۰۰۴: ۲). در واقع استیوارد معتقد است "زیستگاه‌های محیطی و محیط زندگی و معیشت افراد، به‌مثابه متغیرهای مستقلی هستند که در شکل‌گیری نظام‌های اجتماعی مشترک و ایجاد خصیصه‌های فرهنگی و تعیین شیوه زندگی یک گروه یا منطقه مؤثر می‌باشند" (بارت، ۱۳۸۷: ۱۱۶). "در بوم‌شناسی فرهنگی، ذهنیت به وضعیت عینی وجود وابسته است،

کما؛ پیوستاری از کاربرد و طرد: معنای فرهنگی ... ۱۱۷

معنا محصول ساختار اجتماعی است و اولویت در تحقیق با ابعاد سخت تعامل انسانی با داده‌های بیرونی است نه درونی" (بارت، ۱۳۸۷: ۱۱۴).

ماتریالیسم فرهنگی عنوانی کلی و وسیع است اما معمولاً اشاره به رویکرد مادگرایانه ویژه‌ای دارد که توسط ماروین هریس مطرح شده است. ماروین هریس معتقد بود که جهان مادی تأثیری تعیین‌کننده بر جهان غیرمادی دارد (برنارد، ۲۰۱۰: ۱۶۵). بنابراین فرهنگ محصول روابط میان چیزها است. مثال مشهور هریس در این باره تابو ذبح گاو در هند است. او در توضیح تقدس گاو در هندوستان آن را حاصل ارتباطات به شدت پیچیده میان حیوانات، انسان‌ها، سوخت و محصولات کشاورزی در هند می‌داند (هریس، ۱۹۷۸: ۲۸-۳۶). هریس نظام‌های عقاید را حلقه اتصال در زنجیره علی می‌داند که با واقعیات محیط شناختی، جمعیت شناختی و سایر واقعیات مادی آغاز می‌گردند. عقاید ماهیت یک فرهنگ را تعیین نمی‌کنند، بلکه ضرورت‌های ذهنی برای انجام کار نظام هستند (سالزمن، ۱۳۹۴: ۷۸). بر اساس این رویکرد در تحلیل فرهنگ، فرهنگ امری هدفمند و کارکردی است.

پژوهش حاضر نیز ملهم از این نوع نگاه به سیستم‌های فرهنگی، به دنبال تحلیل نقش عوامل و ویژگی‌های محیطی در ارتباط با مصرف غذایی گیاه کما و باورهای فرهنگی مرتبط با آن بوده، پویایی‌ها و تأثیرات این فرهنگ بر سایر ساحت‌های زندگی کنشگران منطقه را نشان می‌دهد.

میدان

این پژوهش در منطقه ششتمد از شهرستان سبزوار واقع در استان خراسان رضوی انجام شده است. این منطقه از گذشته تا به امروز به‌عنوان یکی از بخش‌های شهرستان سبزوار شناخته می‌شود. جمعیت بخش ششتمد بنا بر سرشماری سال ۱۳۹۰ ۲۵۲۷۳ نفر گزارش شده است (بی‌نا، ۱۳۹۰). این بخش در کنار بخش رودآب از مهم‌ترین

رویشگاه‌های کما در سبزوار است. منطقه ششتمد به‌عنوان مهم‌ترین منطقه زعفران‌خیز سبزوار نیز حائز اهمیت است. باوجود گسترش بیشتر کشاورزی در دهه‌های اخیر بااین‌حال بدنه اقتصادی اصلی منطقه بر پایه اقتصاد شبانی به حیات خود ادامه می‌دهد. آنچه در بررسی وضعیت اقتصادی چه دامداری و چه کشاورزی منطقه حائز اهمیت است، وجه سنتی بودن آن است. از طرفی اقلیم زمخت و خشک منطقه، ششتمد را به یکی از مناطق محروم سبزوار تبدیل کرده است. از ؟؟؟؟ و رای مشاهدات و مصاحبه‌های انجام شده به‌ویژه با مقامات محلی منطقه، وضعیت اقتصادی مردم منطقه چندان مطلوب به نظر نمی‌رسد (مقصودی و غربی، ۱۳۹۲: ۷).

عارف زاده و همکاران (۱۳۹۱: ۶۱) روستاهای استان خراسان رضوی را از نظر موقعیت مکانی و ارتفاع به سه دسته روستاهای دشتی، کوهپایه‌ای و میان دره‌ای تقسیم نموده‌اند. در پژوهش حاضر نیز در بررسی این گیاه در منطقه با توجه به آنکه پراکنش انواع این گیاه بسته به نوع خاک و ارتفاع تغییر می‌کند، ضمن دسته‌بندی روستاهای منطقه به این سبک، با توجه به موضوع پژوهش و اهداف آن، از روستاهای هر دسته نمونه‌گیری هدفمند شده است. در این راستا روستاهای ابراهیم‌آباد و تُقیه^۱ به‌عنوان روستای دشتی و روستاهای گُنبد^۲ و سَررود^۳ به‌عنوان روستاهای کوهپایه‌ای انتخاب و مورد مطالعه قرار گرفته‌اند.

پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی
پرتال جامع علوم انسانی

-
1. soqiye
 2. gonbaz
 3. sarrud



نقشه ۱- موقعیت میدان مورد مطالعه در استان خراسان رضوی

ملاحظات روشی

این پژوهش در طراحی و اجرا از رویکردی کیفی بهره می‌برد (بلیکی، ۱۳۸۴) و با توجه به اهداف پژوهش حاضر از استراتژی مردم‌نگاری جهت گردآوری و تحلیل داده استفاده شده است. در این استراتژی پژوهشی، برخلاف سایر استراتژی‌های پژوهش، پژوهشگر مشاهده‌گری منفعل نیست بلکه او داده‌ها و تحلیل‌هایش را از خلال درگیری و تعامل با سوژه‌ها و اطلاع‌رسانی‌هایش به دست می‌آورد (مورچیسون، ۲۰۱۰: ۴). بدین ترتیب برآیند این استراتژی دستیابی به یک تحقیق باتجربه دست‌اول به همراه تفسیر نظری و تطبیقی سازمان اجتماعی و فرهنگ است (همرسل و اتکیسون، ۲۰۰۷: ۱). پژوهشگر این مقاله، با حضوری مردم‌نگارانه در محل ضمن مشاهده و تلاش برای مشارکت در جامعه مورد مطالعه، با بهره‌گیری از فنونی همچون یادداشت‌برداری، تصویربرداری، مصاحبه‌های مردم‌نگارانه و تاریخ شفاهی به‌عنوان یکی از معمول‌ترین

استراتژی‌های مورد استفاده در پژوهش‌های کیفی (دنزین و لینکلن، ۳۶۳: ۱۹۹۴)، تلاشی برای فهمی فرهنگی از جایگاه این گیاه در سیستم تغذیه جامعه موردمطالعه باتجربه دست‌اول میدانی داشته است. تلاش شده است از تحلیل مقایسه‌ای^۱ به‌عنوان یک استراتژی روش‌شناختی برای تحقیق درباره همایندهای فرهنگی (سالزمن، ۱۳۹۴: ۳۹) جهت ارائه و تقویت برخی از تحلیل‌ها استفاده شود. داده‌های متنی و مشاهده‌ای حاصل از ابزارهای گردآوری فوق با استفاده از روش «تحلیل تماتیک» مورد تحلیل قرار گرفته است. تحلیل تماتیک، روشی برای شناسایی، تحلیل و گزارش الگوها (تم‌ها) از درون داده‌ها است (برایان و کلارک، ۲۰۰۶: ۸۳). به‌طور کلی فرآیند تحلیل داده‌ها به پژوهشگران فرصتی برای معنا بخشی و روح دهی به داده‌ها را می‌دهد (لکومپت و شنسویل، ۲۰۱۰). جهت ارزیابی اعتبار یافته‌های پژوهش که یکی از دغدغه‌های اساسی پژوهشگران کیفی است در کنار تلاش در جهت «چندوجهی سازی»^۲، در جریان پژوهش به‌طور مشخص از دو تکنیک بیرونی و درونی استفاده شده است. از «بازبینی هم‌رده‌ها»^۳ به‌عنوان تکنیکی بیرونی استفاده شده است؛ در این تکنیک، یک کنترل بیرونی از فرآیند پژوهش صورت می‌گیرد: افرادی که با پژوهشگر صادق هستند، سؤالاتی را در مورد روش‌ها، معانی و تفاسیر طرح می‌کنند (کرسول، ۲۰۰۶: ۲۰۸). در این پژوهش به‌طور مشخص نمونه اولیه‌ای از پژوهش در قالب مقاله در اختیار سه نفر از هم‌رده‌های پژوهشگران قرار گرفت و در مورد روش و نتایج، بحث‌هایی میان پژوهشگر و ایشان شکل گرفت که موجب برخی جرح و تعدیل‌ها در نتایج پژوهش شد. در نهایت، تکنیک «اعتبار اعضا»^۴ داده‌ها و یافته‌های پژوهش را از درون جامعه مورد مطالعه پالایش کرده است. در این تکنیک، پژوهشگر نظر مشارکت‌کنندگان^۵ را در مورد درستی یافته‌ها و تفاسیر پژوهش جویا می‌شود (همان).

-
1. comparative analysis
 2. Triangulation
 3. Peer Review
 4. Member Cheching
 5. Participant

به طور کلی تلاش عمده بر آن بوده است که ترکیبی از رهیافت‌های روشی امیک و اتیک بکار گرفته شود. مقاله حاضر از نظر نوع نگارش در دسته مردم‌نگاری واقع‌گرا قرار می‌گیرد. در مردم‌نگاری واقع‌گرا عمدتاً رویکردی عینی در پژوهش به کار گرفته می‌شود. از این رو پژوهش، روایتی عینی و سوم شخص از دیدگاه‌های افراد مورد مطالعه، به عنوان عضوی از جامعه مورد مطالعه است (کرسول، ۲۰۰۶: ۶۹).

مشخصات گیاه

گیاه کما گیاهی چندساله و منوکارپیک می‌باشد به این معنی که در تمام دوره زندگی فقط یک‌بار و آن‌هم در سال آخر زندگی گل خواهد داد. در سال اول زندگی این گیاه فقط رشد علفی با برگ‌های قاعده‌ای دارد و در سال آخر زندگی آن، به رشد زایشی می‌رسد و ساقه‌ای از آن ظاهر شده که گل و میوه گیاه روی آن ظاهر می‌گردد. در این سال ریشه گیاه پوسیده و گیاه از بین می‌رود. این گیاه از خانواده چتریان و جنس *ferula* بوده و دارای گونه‌های متعددی است؛ چنان‌که تاکنون بیش از صد و سی گونه از این جنس در جهان و بیش از سی گونه از آن در ایران شناسایی شده است. پراکنش این گیاه نیز بسیار گسترده و وسیع است چنان‌که می‌توان نواحی رویشی آن را بیشتر نقاط ایران مانند خراسان، سمنان، تهران، اصفهان، چهارمحال بختیاری و سیستان و بلوچستان دانست (محمدی و علیها، ۱۳۶۸: ۱۳؛ احمدیوسفی سرحدی و یگانه بدرآبادی، ۱۳۹۴؛ عمواقایی، ۱۳۸۵: ۲۸۹؛ محمدی و همکاران، ۱۳۹۲). چهار گونه - *Ferula assa*، *Ferula foetida*، *F. persia*، *F. gabrielli* مهم‌ترین گونه‌های جنس *Ferula* در ایران هستند، که از آن‌ها شیره استحصال می‌شود (میر طالبی، ۱۳۸۶: ۱). کمای بیابانی بانام علمی *Ferula foetida* به‌طور فصلی به دلیل قطر تاج بزرگ گیاه غالب منطقه بوده و گیاه تلخه بیان به‌عنوان گیاه همراه آن مطرح است. رشد گیاه از اوایل اسفند آغاز و در اواخر فروردین و اوایل اردیبهشت وارد مرحله گلدهی و در اواخر

اردیبهشت و اوایل خرداد بذر گیاه ریخته و پس از آن بوته‌های گلدهنده از بین رفته، ولی بوته‌های غیرگلدهنده با ریزش برگ‌ها وارد مرحله رکود می‌شوند. تعداد بوته بهره‌برداری شده از کمای بیابانی بین ۴۰ تا ۷۵ درصد تعیین شد که از این مقدار حدود ۶۰ تا ۱۰۰ درصد بوته‌ها در سال اول تخریب می‌گردد بنابراین مهم‌ترین عامل کاهش تراکم کمای بیابانی، بهره‌برداری انسانی است. گونه کوهستانی گیاه کما که در محل بانام "کمای انغازه" شناخته می‌شود، معمولاً در ارتفاع بالای ۱۰۰۰ متر و در اراضی مرتعی، خشک و آهکی مناطق گرم آسیا رویش دارد. نام علمی آن *Ferula assa-feotiada* می‌باشد (بی‌نام، ۱۳۹۲:۸؛ خسروی و مهرابی، ۱۳۸۴:۹۳۶). این گیاه در طیف وسیعی از اقلیم رشد می‌کند اما در اقلیم خشک بیابانی سرد، خشک بیابانی معتدل و خشک بیابانی گرم با گستره بیشتر رشد می‌کند (مقیم، ۱۳۸۴:۲۸۰). این گونه از کما در شمال شرق، مرکز و جنوب شرق ایران پراکنش دارد (مظفریان، ۱۳۸۶) و به‌عنوان گیاهی کوهستانی شناخته می‌شود.



تصویر ۱- کما بیابانی در مرحله گل‌دهی^۱



تصویر ۲- کما کوهستانی در مرحله رکود

کما در فرهنگ منطقه

این گیاه یکی از شناخته شده‌ترین و پرکاربردترین نوع گیاهان خودرو در سبزواری به‌ویژه در مناطق جنوبی آن است. این گیاه چنان که در سطور پیش از این گذشت به علت منوکاریپ بودن در فرآیند رشد چندساله خود ظاهر و اشکال متفاوتی به خود می‌گیرد. این گیاه در چند سال اول رشد خود که رشدی رویشی دارد، در منطقه با عنوان کمای لسه^۲ شناخته می‌شود. همین گیاه در سال پایانی رشد خود به رشد زایشی خود رسیده، مردم منطقه آن را با عنوان کمای قُرنه^۳ می‌شناسند. با افزایش ارتفاع در منطقه، نوع و گونه این گیاه تغییر می‌کند. در دانش بومی مردم منطقه به کماهای رشد یافته در

۱- تمام تصاویر این مقاله توسط پژوهشگر میدانی پژوهش حاضر عکاسی شده است.

2. komây laša
3. komây qörna

جلگه‌ها، کمای جلگه‌ای یا دشتی و به کماهایی که در ارتفاعات می‌رویند به‌طور کلی کمای کوهی می‌گویند. هریک از این کماها تنوعات بیشتری در خود دارند که در اینجا مراد بررسی آن موارد نیست. به‌طور کلی مردم منطقه کمای جلگه‌ای را دارای طبع سرد و کمای کوهی را دارای طبع گرم می‌دانند. عمده‌ترین و شناخته‌ترین خاصیت این گیاه در منطقه خاصیت انگل‌کشی و ضدعفونی‌کنندگی آن است. این گیاه در عرصه‌های گوناگون زندگی روستایی منطقه از جمله نظام غذا و تغذیه، نظام درمان و دارو، نظام کشاورزی، نظام دامپروری و چوپانی، نظام دامپزشکی حضور و کارکرد دارد. این کاربردها از اولین روزهای بروز و ظهور این گیاه در منطقه شروع تا مادامی‌که ساقه‌ها و باقی‌مانده آن نیز هنوز هویدا است، ادامه می‌یابد. با این وجود در تحلیل نهایی مردم منطقه آن را گیاهی بی‌ارزش تلقی کرده، پیدایش آن را به برخی عناصر نامقدس در جامعه نسبت می‌دهند. چنین برداشتی از این گیاه با وجود کارکردهای متنوع آن بسیار تناقض‌آمیز به نظر می‌رسد. در ادامه جایگاه این گیاه در نظام غذا و تغذیه منطقه مورد بررسی قرار می‌گیرد سپس تلاش بر آن است با رویکردی کل‌گرایانه‌تر گرد ابهام از این موضوع تناقض‌آمیز زدوده شود.

جایگاه کما در سیستم تغذیه مردم منطقه

روستاهای منطقه بسته به موقعیت توپوگرافیک خود به نوع خاصی از کما دسترسی دارند. روستاهایی که در کوهستان و ارتفاعات قرار دارند، عمدتاً به گونه‌های خاصی از این گیاه که در ارتفاعات بیشتر رشد کرده و در منطقه به‌طور کلی با عنوان کمای کوهی شناخته می‌شوند، دسترسی دارند. مهم‌ترین گونه‌ای از این گیاه که مردم روستاهای کوهستانی منطقه از آن بهره می‌برند، در منطقه بانام "کمای انگازه" شناخته می‌شود. این گیاه دارای طبع گرمی است. غذای حاصل از این گیاه عمدتاً به‌عنوان غذای

شفابخش و مقوی در نظر گرفته می‌شود. در واقع باید گفت به‌طور کلی به این گیاه و خوراک‌های حاصل از آن بیشتر به‌مثابه یک غذای دارویی می‌نگرند تا این که آن را صرفاً در راستای سد جوع در نظر آورند. باین‌حال الگوهای غذایی این گیاه در روستاهای کوهستانی منطقه از تنوع قابل‌ملاحظه‌ای برخوردار است. این گیاه از سویی ماده اصلی در تهیه برخی غذاهای اصلی است و از سوی دیگر به‌مثابه نوعی چاشنی و افزودنی به برخی غذاها نیز عمل می‌کند. استفاده از گیاه کما به‌عنوان چاشنی محدود به زمان حضور گیاه در منطقه نیست، بلکه با جمع‌آوری و نگه‌داری از آن در زمستان نیز از آن بهره لازم را می‌برند. روستاهای جلگه‌ای نیز به فراخور موقعیت خود به نوع خاصی از این گیاه دسترسی دارند. مردم منطقه این نوع از کما را به‌طور کلی با عنوان "کمای بیابانی" یا "کمای جلگه‌ای" می‌شناسند. با وجود آنکه در پی مصرف غذایی این گیاه در روستاهای جلگه‌ای مانند ابراهیم‌آباد هم، نوعی توصیه درمانی و دارویی وجود دارد. داده‌های مردم‌نگارانه حاکی از تلقی بیشتر کما به‌مثابه خوراک و غذا در روستاهای جلگه‌ای است. باوجود آنکه در روستاهای جلگه‌ای از این گیاه صرفاً به‌عنوان ماده اصلی در تهیه غذاها بهره می‌برند و استفاده از آن به‌عنوان چاشنی مشاهده و گزارش نشده است، شیوه‌ها و طرق متنوع‌تری از کاربردهای غذایی از این‌گونه کما وجود دارد. در ادامه به انواع کاربردهای غذایی و دستور پخت آن‌ها به‌اختصار اشاره می‌گردد. در ابتدا به تنوع پخت کمای جلگه‌ای اشاره شده و دستور پخت کامل غذاها که با این نوع از کما تهیه می‌شود، ارائه می‌گردد.

شیوه‌های طبخ گیاهان در منطقه

همزمان با ظهور کامل فصل بهار در اواخر فروردین و اوایل اردیبهشت و رویش بسیاری از گیاهان خودروی منطقه، که این دوره را مردم مورد مطالعه با عنوان دوره «غلف جوش» می‌شناسند، معمولاً مردم بومی به صحراها و کوه‌های مجاور محل

سکونت خود مراجعه کرده، از گیاهان تازه و نارس طبیعت برای مصرف غذایی جمع‌آوری می‌کنند از جمله این گیاهان که در اینجا بانام‌های محلی معرفی می‌شوند، می‌توان به اسفناج، پی سرخو^۱، ساق ترش^۲، سلمه باغی^۳، آجار^۴ و غیره اشاره کرد. به‌طور کلی می‌توان گفت سه الگو و دستور کلی برای طبخ گیاهان به‌عنوان یک غذای اصلی در فرهنگ تغذیه و آشپزی منطقه وجود دارد؛ الگوی اول بارانی کردن گیاهان است، شیوه دوم جوشاندن گیاهان و الگوی سوم شالی کردن آنها است. هر سه الگو در مصرف غذایی کما مورد استقبال است که به هرکدام در زیر اشاره می‌شود. روستاهای کوهستانی از هر سه الگو جهت مصرف غذایی این گیاه بهره می‌برند اما در روستاهای جلگه‌ای الگوی جوشاندن چندان کاربرد ندارد. البته به الگوی اخیر در روستاهای کوهستانی نیز نسبت به دو الگوی دیگر در تهیه و مصرف غذایی کما، اقبال کمتری می‌شود.

الگوی بارانی کردن

رایج‌ترین و شایع‌ترین الگوی پخت گیاهان خودرو، الگوی بارانی کردن است. در این تکنیک سبزیجات را با آب موجود در خود گیاه و بدون استفاده از آب دیگری بخارپز می‌کنند. در این روش گیاهان را پس از شست‌وشو و خرد کردن به درون دیگچه ریخته، آن را روی حرارت ملایم قرار می‌دهند تا گیاه مورد نظر در اصطلاح محلی آب بیندازد، وقتی آب سبزی خشک شود، غذا آماده است.

این شیوه پخت برای کمای جلگه‌ای، رایج‌ترین و ساده‌ترین و درعین حال به باور اکثر مردم منطقه، خوشمزه‌ترین و لذیذترین شیوه پخت کما می‌باشد. تکنیک بارانی

-
1. pey sorxu
 2. sâq torš
 3. selmebâqi
 4. âjâr

کما؛ پیوستاری از کاربرد و طرد: معنای فرهنگی ... ۱۲۷

کردن به علت سادگی و آسانی مورد استقبال زنان خانه‌دار نیز می‌باشد. این الگو در کنار الگوی جوشاندن در روستاهای کوهستانی منطقه مانند گنبد در تهیه مستقیم غذا از کما دارای محبوبیت است. در زیر دستور پخت گیاه کما با استفاده از این الگو مورد اشاره قرار می‌گیرد. به‌طورکلی این دستور در دو نوع روستا و در مصرف هر دو گونه از گیاه کما یکسان است.

بعد از جمع‌آوری گیاه کما از صحراها و دشت‌های منطقه، آن قسمت‌های آن که سخت‌تر است را دور ریخته، فقط برگ‌های نارس آن را خرد می‌کنند و سپس به ساقه گوشتی گیاه می‌رسند و پوست روی آن را که در اصطلاح محلی ریش‌ریش است، را جدا می‌کنند تا به ساقه یک دست گوشتی برسند و آن را با چاقو خرد می‌کنند. قسمت چتری و در اصطلاح محلی گل گیاه اگر نارس باشد آن را نیز خرد می‌کنند، در غیر این صورت آن را بریده، دور می‌ریزند؛ البته چون معمولاً زمانی از این گیاه برای مصرف خوراکی استفاده می‌شود که هنوز قسمت چتری نارس است، معمولاً آن را نیز خرد می‌کنند.

پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی
پرتال جامع علوم انسانی



تصویر ۳- گل نارس گیاه کما



تصویر ۴- کما خرد شده

این گیاه خرد شده را به درون لگنی می‌ریزند و آن را با آب می‌شویند به نحوی که شن‌ها و خاک گیاه کاملاً گرفته شود؛ چراکه کما، در اصطلاح محلی گیاهی زیرخاکی است و قسمت‌های زیرخاک آن برای مصرف بسیار بهتر و لذیذتر است، بعد از شست‌وشوی کامل گیاه آن را در سیله یا هر سبد دیگری می‌ریزند تا آب موجود در میان قطعات گیاه گرفته شود. سپس کما خرد شده را به درون دیگچه‌ای ریخته و روی حرارت با آب موجود در خود گیاه بخارپز می‌کنند. برای بخارپز شدن کما روی شعله ملایم، حدود ۳۰ دقیقه زمان کافی است. بعد از این زمان به دیگچه سر می‌زنند، اگر آب کما خشک شده بود آن را از روی حرارت برمی‌دارند و با ابزاری چوبی و در برخی موارد فلزی که در محل به «گوش کوب» معروف است - ابزاری در آشپزخانه برای له کردن مواد غذایی همچون گوشت، سیب‌زمینی، گوجه و... - کما را در همان دیگچه می‌کوبند تا کاملاً له شود و به یک بافت یک دست برسد، سپس به آن روغن اضافه می‌کنند و آن را دوباره روی حرارت برده و سرخ می‌کنند، در این بین تخم‌مرغی نیز به کما افزوده، آن را با ادویه‌جات دلخواه معطر می‌کنند و به سر سفره می‌آورند و در اصطلاح محلی «دستلاف می‌کنند به خوردن». در سر سفره عده‌ای به کما بارانی ماست اضافه می‌کنند و آن را با ماست می‌خورند و بر این باورند که این‌گونه غذا خوشمزه‌تر و لذیذتر می‌گردد.



تصویر ۵- کما بارانی

در هنگام طبخ کما در این الگو بوی آن به شدت در فضا منتشر می‌شود. از این رو امروزه در شهر سبزوار کسانی که از این غذا استفاده می‌کنند سعی دارند آن را در حیاط و بیرون آشپزخانه طبخ کنند چراکه بوی آن آشپزخانه و کل منزل را تحت تأثیر قرار می‌دهد. البته در معماری سنتی روستاهای منطقه معمولاً آشپزخانه در بیرون فضای اقامتی منزل قرار دارد. در اینجا ملاحظه می‌شود، معماری سنتی منطقه با فرهنگ تغذیه منطقه همخوانی دارد، چراکه از طرفی علاوه بر کما گیاهان دیگری همچون آجار و غیره نیز مورد استفاده مردم بوده که طبخ آن‌ها با بو همراه است. از طرفی با توجه به سیستم سنتی سوخت که مبتنی بر سوخت با هیزم بوده و این‌گونه سوخت با تولید دود زیاد و مسائلی دیگر همراه بود، جایگاه آشپزخانه را فضایی بیرون از مجموعه اقامتی مشخص می‌کرده‌اند.

تکنیک جوشاندن

از این تکنیک نیز برای مصرف بسیاری از گیاهان و سبزیجات استفاده می‌شود. در این روش گیاه را بعد از شست‌وشوی کامل و خرد کردن، در آبی که در حال جوشیدن است، می‌ریزند و یا آن را در ابتدا در دیگچه قرار داده، آب را به آن اضافه می‌کنند، سپس دیگچه را روی حرارت قرار می‌دهند تا آب بجوشد، بعد از آنکه مقداری گیاه با آب جوشید، محتویات دیگچه را بر روی سبدی چوبی - که در محل به آن «سِلِه» و یا چلو صافی می‌گویند، که در واقع همان آبکش است - ریخته، بعد از عبور آب از سبد، مواد گیاهی باقی‌مانده، سپس برای آنکه آب موجود در گیاه به حداقل برسد آن را با دست می‌فشارند و در اصطلاح محلی آن را «لُگَه لُگَه» می‌کنند؛ یعنی آن را به شکل گلوله گرد و متراکم درمی‌آورند سپس با اضافه کردن ادویه‌جات به آن و در برخی موارد تخم‌مرغ به مصرف می‌رسانند. این تکنیک پخت بیشتر برای گیاهانی به کار

کما؛ پیوستاری از کاربرد و طرد: معنای فرهنگی ... ۱۳۱

می‌رود که مزه یا بوی نامطبوعی دارند، چرا که با این جوشیدن با آب مقداری از بو یا مزه اصلی گیاه کاهش می‌یابد. چنان‌که در طبخ کمای انغازه و یا گیاهان بومی دیگری چون سلیمه باغی، پی سُرخو ... بیشتر از این روش استقبال می‌شود.

تکنیک شالی کردن

این تکنیک از پخت کما که برخلاف تکنیک بارانی، به نسبت زمان‌بر و دارای فرآیند آماده‌سازی طولانی‌تری است، نیز طرفداران خاص خود را دارد و چه‌بسا افرادی که این نوع پخت کما را به نوع بارانی آن ترجیح می‌دهند. جهت تهیه این غذا به مقداری آرد، روغن، کما و مقداری آب و در برخی موارد مقداری قُرمه^۱ نیاز است. بازدهی و میزان غذای تهیه شده از این دستور به علت همراهی سایر مواد، از الگوهای دیگر بیشتر است. از این رو در مواردی که میزان کمی کما موجود است و کفاف تک‌تک افراد را نمی‌دهد، از این الگو استقبال می‌شود.

برای تهیه این غذا، ابتدا به تعبیر محلی «چار بردس آرد^۲» یعنی چهار مشت آرد را با نوعی الک محلی به نام شَری^۳ الک کرده، دیگچه را روی حرارت قرار می‌دهند. در گذشته از اجاق‌های هیزمی سنتی که به آن در محل " دگدو^۴" می‌گویند، بهره می‌برده‌اند. دگدو جایگاه مخصوصی است که در آن آتش افروخته شده، دیگ را در آنجا قرار می‌دهند. بعد از آنکه دیگ روی حرارت قرار گرفت، معمولاً روغنی که در اصطلاح محلی به روغن گوشت معروف است، را به درون دیگ ریخته، آرد را به آن اضافه، سرخ می‌کنند. به‌گونه‌ای که رنگ آن تغییر کند و رو به سرخی برود. سپس کما

-
1. qorme
 2. Ćâr berdas ârd
 3. šari
 4. degdu

را به همان‌گونه که در الگوی بارانی گفته شد در اصطلاح "سر و کینه"^۱ کرده، بعد از شست‌وشوی کامل آن را به دیگ و آرد سرخ شده اضافه می‌کنند سپس آن را به هم می‌زنند تا کما و آرد به نحوه مطلوبی با هم مخلوط شوند، در نهایت آب را به آن اضافه می‌کنند. در اصطلاح محلی باید دیگچه که قرار است، در آن غذا درست شود از آب "خندان" شود، منظور از این اصطلاح این است که باید ظرف را پر از آب کرد اما نه به‌گونه‌ای که آب از آن سرریز شود. در این بین قرمه را درهاون کوبیده، سپس به ظرف اضافه می‌کنند. در انتها در قابلمه را گذاشته، در حرارت ملایم اجازه می‌دهند مواد بجوشد و در اصطلاح محلی از دل بپزد. هنگام طبخ این دستور از کما، بوی به‌مراتب کمتری از تکنیک بارانی به فضای اطراف منتشر می‌شود و خود غذا هم کمتر بوی کما را می‌دهد. در نتیجه دهان بعد از خوردن شالی کمایی کمتر بوی کما می‌گیرد. شاید بی‌علت نیست که این غذا را برای ناهار و بارانی را برای شام یا به گویش محلی شوم^۲ ترجیح می‌دهند چراکه بعد از خوردن کما بارانی که در شب مصرف می‌شود، انسان حداقل هشت ساعت دیگر در خانه حضور دارد که موجب کاهش بوی نامطبوع دهان ناشی از مصرف این غذای گیاهی می‌شود. این در حالی است که معمولاً مصرف شالی کمایی بوی نامطبوع را برای انسان به همراه ندارد. از این رو به نظر می‌رسد، یکی از دلایل استقبال از شالی کمایی در وعده ظهر به این مسئله برمی‌گردد. در ادامه به سایر غذاهای با گیاه کما و شیوه پخت آن‌ها اشاره می‌شود.

فیّای کمایی

با توجه به این که دامداری و دام‌پروری معیشت اصلی مردم منطقه را شکل می‌دهد. بنابراین شیر به‌عنوان یکی از محصولات اصلی و مهم پرورش دام در فرهنگ تغذیه

-
1. Seru kena
 2. šum
 3. Feyyâ

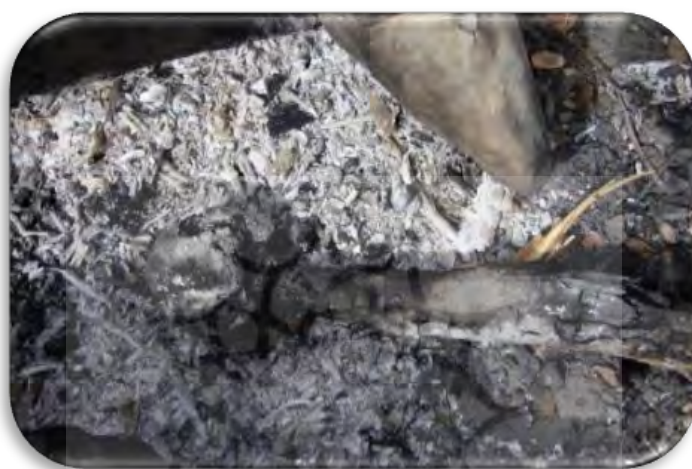
منطقه جایگاه کلیدی و درخور توجهی دارد. گستره و تنوع غذاهایی که از شیر و مشتقات آن در فرهنگ تغذیه منطقه وجود دارد، خود شاهدی بر این مسئله است. بنابراین می‌توان اظهار کرد که شیر یکی از پایه‌های غذایی منطقه است. از جمله مواد غذایی مبتنی بر شیر در فرهنگ تغذیه منطقه می‌توان به فله ۱، شمه ۲، قیماق ۳، مسکه ۴، کمه ۵ و غذاهایی مانند گور ماست ۶، ماست و آو ۷، ماست جوش و از جمله فیای که در اینجا با توجه به ارتباط با موضوع در مورد آن بحث می‌شود، اشاره کرد. فیای همان‌طور که گذشت از جمله غذاهایی است که شیر در تهیه آن نقش کلیدی دارد. دستور پخت فیای به این‌گونه است که باید مقداری آرد به همان شیوه تکنیک شالی سرخ کرد سپس به آن شیر اضافه کرد و در روی شعله ملایم قرار داد تا بجوشد. هنگامی که مواد قوام گرفت، غذا آماده است. معمولاً در این غذا نان ترید کرده، صرف می‌کنند. اما در برخی روستاهای جلگه‌ای در ترکیب این غذا با گیاه کما بیابانی در فصل بهار غذای جدیدی به نام فیای کمایی می‌سازند. برای تهیه فیای کمایی، کافی است بعد از سرخ کردن آرد، کمای خرد شده را به دیگ و سپس به شیر اضافه کرده، اجازه داد تا در اصطلاح محلی غذا از دل پخته شود. این دستور پخت کما امروزه کمترین فراوانی مصرف را در سطح منطقه دارد.

کما آتشی

در مراحل رشد تا زمانی که گیاه تازه و نارس است، از آن برای بارانی کردن و شالی کردن آن استفاده می‌شود اما کمی که از رشد آن می‌گذرد و ساقه گیاه بزرگ‌تر می‌شود،

1. fela
2. šema
3. qeymâq
4. maska
5. kama
6. gormâst
7. mâstoâw

مردم منطقه آن را برای کمای آتشی یا زیر آتشی ترجیح می‌دهند. در این مورد کمای به اصطلاح قُرنه را بعد از آنکه برگ‌هایش را جدا کردند، بدون آنکه پوسته و قسمت کلاهکی و چتری آن را حذف کنند به درون آتش می‌اندازند تا بریان شود. بسته به میزان شعله آتش گیاه بریان می‌شود.



تصویر ۶- کمای آتشی



تصویر ۷- کما آتشی

یکی از وظایف و کارهای زنان روستاهای منطقه به‌ویژه در گذشته و البته حال پخت نان مورد نیاز خانه و خانواده است که معمولاً هر دو هفته‌ای یکبار مباردت به انجام این کار می‌کنند. عمل نان پختن در منطقه به «خمیر کردن» معروف و مصطلح است. در روزهایی که خانواده در اصطلاح محلی خمیر دارند در تنور آخر که دیگر کار پخت نان به پایان رسیده است، هنوز تنور از آتش و خاکسترهای نیمه‌جان گرم است، در این موارد در اوایل فصل بهار که این گیاه در دسترس مردم است آن را به درون تنور می‌اندازند و روی آن را با همان خاکستر نیمه‌جان که به آن در اصطلاح محلی خوریج^۱ می‌گویند، پوشانده، منتظر می‌مانند تا گیاه بریان شود. از تکنیک آتشی کردن کما، چوپانان منطقه نیز در بیابان استقبال می‌کنند. آن‌ها معتقدند به علت آب موجود در ساقه این گیاه، تشنگی آن‌ها در حد زیادی با مصرف آن مرتفع می‌گردد. جهت مصرف کما در این الگو پوسته سوخته را جدا کرده، در اصطلاح محلی مغز کما را تناول می‌نمایند. برخی در این محله به آن نمک نیز اضافه می‌کنند. گل گیاه نیز که به‌خوبی

1. xurej

بریان شده است، در میان مردم منطقه محبوب بوده، آن را با لذت مضاعفی میل می‌نمایند. این الگو هنوز در سطح منطقه طرفداران خود را دارد. آنچه در مورد این الگو از طبخ کما باید به آن توجه داشت، آن است که کمای آتشی چه در آتش و چه در تنور و چه در صحرا اگر توسط چوپان تهیه شود، کمتر به آن به‌مثابه یک وعده غذایی کامل نگریسته می‌شود بلکه عمدتاً به‌عنوان نوعی تنقلات و یا میان وعده و یا منبعی برای رفع تشنگی چوپانان تلقی می‌گردد.

شیره کما

مردم منطقه سبزوار عموماً از انگور و هندوانه برای درست کردن شیره بهره می‌برده و می‌برند. اما در روستاهای جلگه‌ای منطقه مانند ابراهیم‌آباد می‌توان از نوع سومی از شیره خوراکی در نظام تغذیه بومی با عنوان شیره کما یاد کرد. برای تهیه شیره کما، کما را در سال آخر حیات که در منطقه با عنوان قرنه کمای شناخته می‌شود، در حوالی خردادماه در هنگامه گل‌دهی جمع‌آوری می‌کنند. گل‌ها از قسمت ساقه جدا و ساقه استوانه‌ای شکل را قطع کرده، در درون دیگ آن را یک ساعت تا یک ساعت و نیم می‌جوشانند. در حین جوشیدن موارد، خاک مخصوصی موسوم به خاک شیره که از آن در تهیه شیره انگور و هندوانه نیز استفاده می‌شود، به دیگ اضافه می‌کنند. بنا بر نظر بومیان این خاک موجب شیرین شدن شیره می‌شود. امروز به علت جمع‌آوری بی‌رویه این گیاه فرصت و امکانی برای بهره‌برداری از آن برای شیره وجود ندارد.

استفاده از کما به‌عنوان چاشنی غذا

در روستاهای کوهستانی مانند گنبد زنان مقداری از برگ‌ها و ساقه‌های نازک و نارس کما انغوزه را چیده، در معرض سایه آن را خشک می‌کنند. انغوزه خشک شده را به مدد دست‌به‌هم می‌مالند و در اصطلاح محلی کف‌مال می‌کنند. این کف‌مال کردن موجب

کما؛ پیوستاری از کاربرد و طرد: معنای فرهنگی ... ۱۳۷

پودر شدن و آماده استفاده شدن این گیاه در سایر فصول سال به‌ویژه زمستان که روستا دسترسی به سبزیجات ندارد، می‌شود. زنان روستا در فصول تابستان و زمستان از این پودر به‌عنوان چاشنی غذاهایی همچون آش، شوربایی، اماچ، کمه‌جوش^۱ و دوغ استفاده می‌کنند.

استفاده از گیاه کما در نان‌های سنتی منطقه

به نظر می‌رسد نان پایه اصلی فرهنگ تغذیه سنتی منطقه باشد، می‌توان اظهار داشت که تقریباً در همه وعده‌های غذایی حضور مهم و اساسی دارد تا آنجا که آن را برکت سفره می‌دانند. به نظر می‌رسد، بنا به دلایل مختلفی مردم منطقه در تهیه نان از گیاهان صحرایی و در دسترس خود بهره برده‌اند. از جمله مهم‌ترین این دلایل می‌توان به تنوع‌بخشی در مصرف این قوت غالب، کاربردهای درمانی و دارویی و افزایش حجم نان در گران سالی‌ها اشاره کرد. در گران سالی و قحطی‌ها به جهت محدودیت و کمبود آرد، جهت افزایش خروجی نان از انواع گیاهان خودرو در نان استفاده می‌شده است، چنانچه تاریخ شفاهی منطقه نشان می‌دهد، در سالی که در منطقه به سال " مَن پَش تِمَن ۲ " معروف است؛ زنی از یک مَن آرد، پنج مَن خمیر درست کرده است. او انواع علف‌ها و گیاهان خودرو را در خمیر مخلوط کرده، به‌گونه‌ای که دیگر نان آن به علت سنگینی به تنور نمی‌چسبیده است (رازقی، ۱۳۹۲: ۳۸). مردم نواحی کوهستانی منطقه در نان‌های خود از گیاه کما انغوزه بهره لازم را می‌برند. از مهم‌ترین نان‌های منطقه که در تهیه آن از پودر یا خشک شده این گیاه بهره می‌برند، می‌توان به نان بوک پُر، فتیر لایه‌ای، نان کمایی اشاره کرد. ویژگی خاص نان کمایی را خواب‌آور بودن آن می‌دانند. اعتقاد بر آن است، برای معده و دستگاه گوارش مفید بوده و کرم‌ها و انگل‌های درون

1. kamajuš
2. Manepaše teman

روده و معده را از بین می‌برد. دانش بومی منطقه نشان می‌دهد که با مصرف این نان و البته انواع شیوه‌های پخت کما، انگل‌های موجود در بدن کودکان از بین رفته، موجب باز شدن اشتهای ایشان می‌شود.

مصرف کما و سازگاری‌های محیطی

بر اساس یک باور عمومی مردم بومی منطقه، معتقدند که هر انسانی باید در سال سه وعده کما به‌عنوان غذا مصرف کند. این باور برای مردم بومی ممکن است، بدیهی به نظر آید و برای یک ناظر بیرونی همراه با ابهام و عدم درک موضوع باشد. اما وقتی دقیق‌تر به این باور عمومی توجه می‌شود، این سؤال مطرح می‌شود که به‌راستی چرا باید برای این گیاه این توصیه مؤکد وجود داشته باشد؟ آیا برای گیاهان دیگر هم توصیه مشابهی وجود دارد؟ خاصیت اساسی و مهم این گیاه از نظر مردم منطقه چیست؟ نگرش و بینش انسان‌شناختی ایجاب می‌کند که یک پدیده فرهنگی در ارتباط با سایر زمینه‌های محیطی، اجتماعی، اقتصادی و غیره درک شود. در واقع کل‌نگری^۱ به‌عنوان یک از اصول انسان‌شناسی ایجاب می‌کند، مسئله با وسعت دید بیشتری نگریسته شود. در این راستا مادامی که منابع آب منطقه موردتوجه قرار گیرد، مسئله کمی روشن‌تر به نظر می‌آید؛ چراکه اقلیم خشک و بیابانی منطقه منابع آبی‌ای را ایجاب کرده که عمدتاً به‌صورت قنوت و چشمه‌های کم آب هستند. این کم‌آبی و حجم کم آب، محل مناسبی را برای رشد برخی میکروب‌ها و جانداران در این آب‌ها فراهم می‌آورد و این موجب آلودگی آب‌های آشامیدنی می‌شود به‌صورتی که به نظر می‌رسد، اکثر آب‌ها منطقه به‌ویژه قبل از سیستم لوله‌کشی روستاها تا حدودی آلوده بوده‌اند. از طرف دیگر خاصیت اصلی و اساسی این گیاه از دیدگاه مردم منطقه خاصیت ضدعفونی‌کنندگی و میکروب‌کشی آن است و این که باعث شست‌وشوی بدن می‌شود. در اینجا تحلیل

1. holism

کما؛ پیوستاری از کاربرد و طرد: معنای فرهنگی ... ۱۳۹

فرهنگی مالینوفسکی انسان‌شناس انگلیسی به ذهن می‌رسد آنجا که به نیاز به‌عنوان عاملی تعیین‌کننده در فرهنگ اشاره دارد، به نظر مالینوفسکی فرهنگ شبکه یکپارچه از نهادهای متقابلاً تأییدکننده است که در تحلیل نهایی به نیازهای انسان ارتباط دارند (بیتس و پلاگ، ۱۳۸۷: ۷۱). منابع آبی که مردم منطقه در اختیار دارند، ماده‌ای ضد عفونی‌کننده را ایجاد می‌کند چه ماده و دارویی بهتر از گیاه خودرو و فراوان کما. از این رو به نظر می‌رسد، به‌ویژه در گذشته تأکید بر مصرف این گیاه در طول سال به‌مثابه نوعی سازگاری محیطی با منابع آبی آلوده در سطح منطقه بوده است.

چنان که شیوه‌ها و الگوهای مصرف غذایی کما نشان داد، این گیاه عمدتاً به‌صورت پخته به مصرف غذایی می‌رسد. این گیاه به‌عنوان گیاه خودروی وحشی در پیوستار فرهنگ و طبیعت، در ابتدای طیف طبیعت قرار می‌گیرد که آشپزی به تعبیر لوی استروس به‌مثابه نوعی عمل میانجی که خام را به پخته و طبیعت را به طیف فرهنگ نزدیک می‌سازد (استروس، ۲۰۱۳: ۴۱)، آن را به‌سوی طیف فرهنگ سوق می‌دهد. آنچه به‌عنوان وجه مشترک اکثر شیوه‌های مصرف غذایی کما مشاهده می‌شود، جوشاندن و برهم زدن بافت گیاه است. این خود می‌تواند به‌عنوان نوعی سازگار کردن گیاه کما با بدن انسان تلقی گردد. باین‌حال چنین ادعایی باید از صافی یک مطالعه چند رشته‌ای بگذرد تا بتوان آن را طرح کرد. همچنین باورها و توصیه‌های دیگر در مورد مصرف این گیاه وجود دارد که با مطالعات چند رشته‌ای می‌توان در مورد رویه‌های سازگارانه بودن یا نبودنشان اظهار نظر کرد، از جمله این که اجتناب از مصرف متوالی گیاه در وعده‌های روزانه غذایی یا منع زنان باردار از مصرف این غذای گیاهی.

کما؛ پیوستاری از کاربرد و طرد

علاوه بر نقشی که این گیاه در سیستم غذایی و دارویی منطقه دارد، چنانکه در ابتدای مقاله نیز گذشت، این گیاه در حوزه‌های متنوع دیگر زندگی روستایی مانند کشاورزی،

دامداری و چوپانی، دامپزشکی منطقه و غیره کاربردهای قابل ملاحظه‌ای دارد. با این وجود چنانکه ادبیات شفاهی منطقه نشان می‌دهد و از سوی دیگر از داده‌های حاصل از مصاحبه‌ها برمی‌آید، این گیاه در تحلیل نهایی، گیاهی کم‌ارزش و سخیف تلقی می‌شود. این نوع نگاه به خوردن این گیاه به‌ویژه در هنگامی که مشارکت‌کنندگان در پژوهش از گفتن این که این غذا بخشی از جیره غذایی ایشان را شکل می‌دهد، اجتناب می‌کنند و یا با نوعی شرم آن را بیان می‌دارند، بیش‌ازپیش خود را نشان می‌دهد. بی‌ارزشی این گیاه در فرهنگ منطقه به حدی بارز است که مادامی که می‌خواهند از چیزی بی‌ارزش سخن به میان آورند آن را به گیاه کما نسبت می‌دهند. محمود دولت‌آبادی (۱۳۸۶) که رمان کلیدر را در بستر فرهنگی منطقه روایت می‌کند، از این موضوع به‌خوبی بهره می‌برد. در این رمان وقتی کلمیشتی پدر قهرمان رمان، گل محمد را برای به‌خطر انداختن جان خود برای اهداف دایی‌اش مدیاری سرزنش می‌کند، چنین می‌نویسد: "مرد کمای نیست تا برای هر چیز خودش را به‌خطر بیندازد"

در هنگامه نزاع‌ها، رقابوتها و برتری‌جویی‌های محلی، روستاهای کوهستانی که گیاه کما کمتر به‌عنوان جیره غذایی آن‌ها محسوب می‌شود، به روستاهای جلگه‌ای که این گیاه اهمیت بیشتری در نظام غذایی‌شان دارد، لقب ناخوشایند کمای خور را می‌دهند. این لقب برای مردم منطقه بسیار ناخوشایند و تلخ به نظر می‌رسد. در بی‌ارزش تلقی کردن این گیاه همان بس که منشأ آن را به برخی عناصر ناشایست در جامعه مرتبط می‌دانند. چنین تلقی و برداشتی از گیاهی که در حوزه‌های گوناگون حضور و کارکرد دارد، تناقض‌آمیز و گیج‌کننده به نظر می‌رسد. به‌راستی چرا در فرهنگ منطقه از سویی توصیه وجود دارد که خوردن این گیاه را تشویق و توصیه می‌کند و از سوی دیگر مصرف غذایی بیشتر از سه یا چهار بار آن را نکوهش می‌کند. چه موضوع در ورای سخیف کردن این گیاه وجود دارد؟ مگر نه که حضور و رویش این گیاه در ابتدای بهار و گیاه غالب شدن آن در این ایام، نویدبخش سالی پربرکت و نعمت است؟

مگر نه این که مردم بومی از دیدن این گیاه نویدبخش برکت و نعمت، شادمان شده، دست شکرگذاری خویش را به سوی خداوند دراز می‌کنند؟

با توجه به رویکرد نظری پژوهش حاضر که هادی جریان پژوهش در گردآوری و تحلیل داده‌ها بوده است، فرهنگ را باید در نسبت تعاملی با محیط در نظر گرفت. بنابراین جهت فهم بهتر این تفسیر و برداشت فرهنگی از گیاه کما و خوردن آن باید توجه را باری دیگر به سوی زمینه محیطی و طبیعی آن معطوف داشت. با توجه به اقلیم خشک و کم آب منطقه، گیاه کما به علت برخی ویژگی‌ها مانند نسبت بیشتر ریشه به ساقه و برخی دلایل دیگر، از گونه‌های مقاوم در منطقه است. این گیاه که یک‌گونه مرتعی ارزشمند تلقی می‌شود در زندگی و معاش اجتماعات روستایی شبانی محور منطقه، نقش اساسی و تعیین‌کننده دارد. علاوه بر این، نقش و جایگاه مهمی که این گیاه در اکوسیستم و چرخه طبیعی منطقه از جمله در تثبیت خاک و جلوگیری از فرسایش آن، مهار شن‌ها و ماسه‌های روان دارد، جایگاه این گیاه را در منطقه حساس‌تر و تعیین‌کننده‌تر کرده است. به نظر می‌رسد در طول زمان در واکنش به این شرایط و الزامات محیطی بوده که این صورت‌بندی فرهنگی از این گیاه در منطقه شکل گرفته است.

به نظر می‌رسد، کما در میان گیاهان خودروی منطقه از نظر اقبال و گرایش به آن برای مصرف غذایی، از موقعیت کم‌نظیری برخوردار باشد. با این حال باید توجه داشت که مصرف کما می‌تواند برای مدت محدودی جیره غذایی جامعه را تأمین کند اما به علت کارکردهای مهم‌تر آن در چرخه حیاتی و معیشتی، از کارکرد غذایی آن صرف‌نظر کرده، مصرف آن را به مثابه غذای شفابخش و رفع‌کننده برخی عوارض بدن تنظیم کرده‌اند. دلیل این مسئله آن است که مصرف غذایی این گیاه در زمانی اتفاق می‌افتد که هنوز گیاه نتوانسته است به رشد کامل خود رسیده، فرآیند تولیدمثل را تکمیل کند. از این رو بهره‌برداری از آن معمولاً به از بین بردن آن به‌طور کلی و یا یک دوره چندساله منتهی می‌شود. از بین رفتن و خطر برای این‌گونه مرتعی می‌تواند مخاطرات محیطی

جبران‌ناپذیری را برای مردم منطقه به همراه داشته باشد. ماروین هریس در توضیح تقدس گاو در هندوستان آن را حاصل ارتباطات به‌شدت پیچیده میان حیوانات، انسان‌ها، سوخت و محصولات کشاورزی در هند می‌داند (هریس، ۱۹۷۸: ۲۸-۳۶). می‌توان گفت اگر فرهنگ در هند به علت اهمیت گاو در چرخه حیاتی و اقتصادی، برای حفظ آن دست به تقدس‌زا نمودن آن زده است، فرهنگ مورد مطالعه نیز در یک سازوکار معکوس برای حفظ عناصر مهم در چرخه حیات، دست به تقدس‌زدایی کردن و آلودن آن با عناصر نامقدس جامعه می‌زند. به‌گونه‌ای که دیگرکسی به‌سوی آن نرود و در نتیجه گیاه، جامعه و اقتصاد و معاش آن پایدار و ایمن باقی بماند.



نتیجه گیری

خوردن یک امر ضروری برای زیست و سلامتی انسان بوده و یک فعالیت جهان‌شمول تلقی می‌شود که به تصمیمات انتخاب غذایی گوناگون منتهی می‌شود. تصمیمات انتخاب غذایی غالباً دلبخواهی و بدون معنا تلقی می‌شود درحالی‌که انسان‌شناسان تلاش کرده‌اند، معنادار و نمادین و فرهنگی بودن آن‌ها را نشان دهند (سوبل و بیزونیا، ۲۰۰۹: ۳۷). در مطالعات اولیه انسان‌شناختی بر جوامع غیر غربی، عمدتاً تمرکز بر منابع محلی به‌ویژه جست‌وجو، فراهم کردن و مصرف غذا در فعالیت‌های روزانه بوده است. در چنین جوامعی ارزش‌های احساسی و نمادین غذا، اغلب به‌صورت آیینی، جایگاه اجتماعی، فواصل زمانی و اهمیت فرهنگی منابع زیست محیطی را مشخص می‌کند (مسر، ۱۹۸۴: ۲۷-۲۸).

این پژوهش نیز با بررسی الگوها و شیوه‌های مصرف غذایی گیاه کما در بستر فرهنگی یک اقتصاد عمدتاً مبتنی بر شبانی، سازگاری‌های محیطی در ارتباط با این گیاه و باورهای تغذیه‌ای آن را نشان داده است. باورهایی که در نگاه نخست شاید بدیهی و بدون دلالت خاصی به نظر برسند. بررسی این موارد نشان‌دهنده تعامل دوسویه فرهنگ و محیط است. انسان تحت الزام‌های محیطی رو به مصرف گیاهی خاص آورده با استفاده از شیوه‌ها و الگوهای مختلف نیاز خود را برطرف ساخته است. سیطره اقتصاد مبتنی بر دام، اهمیت مراتع و گیاهان و به‌طورکلی تعادل اکوسیستم، اهمیت این گیاه را در زندگی اجتماعات روستایی منطقه برجسته ساخته است. ازاین‌رو فرهنگ با صورت بخشی خاصی به این گیاه ارزشمند، زمینه حفظ و پایداری آن در سطح منطقه را فراهم آورده است. می‌توان گفت این بازنمایی فرهنگی از گیاه کما خود موجب حفظ تعادل و توازن میان انسان و طبیعت شده است. در واقع این صورت فرهنگی گیاه مورد مطالعه در بافت مدنظر جلوه‌ای از توافق و تعامل مردم بومی و محیط پیرامونشان است. فرهنگ به‌عنوان سامان‌دهنده اندیشه و عمل کنشگران منطقه به‌گونه‌ای بسترسازی نموده است

که در نهایت بقا و تداوم حیات جامعه و محیط را تضمین کند. این بسترسازی همراه با تأثیراتی در سایر حوزه‌های فرهنگی و اجتماعی بوده که در نهایت در جهت حفظ کلیت جامعه حرکت کرده‌اند. اما در سال‌های اخیر دسترسی و بهره‌برداری از گیاه توسط افراد بیرونی و عمدتاً از شهرهای اطراف افزایش یافته است. این موضوع به علت عدم آگاهی ایشان از الزامات منطقه، در نهایت به برهم خوردن این تعادل منتهی شده است. امروز این موضوع تا حدی جدی است که می‌توان از درخطر انقراض بودن این گونه در منطقه سخن به میان آورد. امروز دیگر بی‌ارزش بودن کما، منشأ نامقدس آن و حتی انگ کما خور بودن نیز نمی‌تواند انسان شهری را از چیدن و تخریب همه‌جانبه آن منصرف سازد. چراکه این صورت‌بندی فرهنگی در جامعه با مختصات محیطی و اقتصاد خاص خودش شکل گرفته و دلالت دارد نه برای جامعه شهری سبزوار و نیشابور. به عبارتی دیگر معنا حاصل یک تجربه تاریخی است، تجربه‌ای که در نتیجه زندگی و درگیری در یک محیط طبیعی و اجتماعی به مرور شکل می‌یابد.

منابع

- احمد یوسفی سرحدی، سجاده؛ حسن یگانه بدرآبادی. (۱۳۹۴). معرفی برخی خصوصیات مرفولوژیکی و دارویی گیاه باریجه (*Ferula gummosa Boiss*) در ایران، همایش بین‌المللی پژوهش‌های کاربردی در کشاورزی، تهران - ملارد، شرکت تعاونی علم گستران پیشتاز ایرانیان.
- http://www.civilica.com/Paper-ICARA01-ICARA01_585.html
- ازکیا، مصطفی؛ جلال یوسفی. (۱۳۸۳)، دانش بومی استفاده از بلوط در شهرستان ممسنی، نامه انسان‌شناسی، شماره ۶.
- ایران‌منش، محبوبه، نجفی، شهلا و مهدی یوسفی. (۱۳۸۹)، بررسی اتنوبوتانی گیاهان دارویی منطقه سیستان، داروهای گیاهی، شماره ۲.

کما؛ پیوستاری از کاربرد و طرد: معنای فرهنگی ... ۱۴۵

- بارت، استنلی. (۱۳۸۷)، *نظریه و روش در انسان‌شناسی برای دانشجویان*، ترجمه: شاهده سعیدی، تهران: دفتر پژوهش‌های فرهنگی.
- بازگیر، احمد، نمیرانیان؛ محمد عاطفی همت. (۱۳۹۴)، *گیاه مردم‌نگاری در منطقه کاکا شرف شهرستان خرم‌آباد، دانش‌های بومی ایران*، دوره ۲، شماره ۳.
- برآبادی، سید احمد؛ رجیبی، نجیب‌الله؛ غلامحسین شعبی. (۱۳۸۹)، *فرهنگ زعفران در خراسان جنوبی*، تهران: شهرآشوب.
- بلیکی، نورمن. (۱۳۸۴)، *طراحی پژوهش‌های اجتماعی*، ترجمه: حسن چاوشیان، تهران: نی.
- بیتس، دنیل و فرد پلاگ. (۱۳۸۷)، *انسان‌شناسی فرهنگی*، ترجمه: محسن ثلاثی، چاپ هفتم، تهران: علمی.
- بی‌نا. (۱۳۹۲)، *انگوزه محافظ طبیعی خاک مراتع، ترویج منابع طبیعی*، شماره ۱۳۸: ۸.
- پاپلی یزدی، محمدحسین؛ عباس جلالی. (۱۳۷۴)، *گردو، فصلنامه تحقیقات جغرافیایی*، سال دهم، شماره ۳.
- جانب‌اللهی، محمد سعید. (۱۳۷۸)، *فن‌آوری‌های تولید و مصرف انار در میند، نمایه پژوهش*، سال سوم، شماره ۱۱ و ۱۲.
- خدایاری، حامد؛ امانی، شهریار؛ حمزه امیری. (۱۳۹۳)، *اتنوبوتانی گیاهان دارویی شمال شرق استان خوزستان اکوفیتو شیمی داروهای گیاهی*، دوره ۲، شماره ۴ (۸ پیاپی).
- خرمی، ثریا؛ رضا حقیقی. (۱۳۹۴)، *گیاهان دارویی و خوراکی روستای سراب کلان استان ایلام، نشریه فرهنگ ایلام*، سال شانزدهم، شماره ۴۶.
- خسروی، محسن؛ علی‌اکبر مهربانی. (۱۳۸۴)، *بررسی اقتصادی برداشت گونه انگوزه در منطقه طبس، مجله منابع طبیعی ایران*، شماره ۴.
- دولت‌آبادی، محمود. (۱۳۸۶)، *کلیدر*، تهران: نشر معاصر
- دولتخواهی، مهدی؛ ایرج نبی‌پور. (۱۳۹۳) *بررسی اتنوبوتانی گیاهان دارویی حوزه آبریز شمال شرقی خلیج فارس، داروهای گیاهی*، دوره ۱۳، شماره ۵۰.

- رازقی، رمضانعلی. (۱۳۹۲)، ترانه‌های عامیانه ششتمد، *پایان‌نامه کارشناسی ارشد* زبان و ادبیات فارسی، سبزوار: دانشگاه آزاد واحد سبزوار.
- سالزمن، فیلیپ. (۱۳۹۴)، *فهم فرهنگ، مقدمه‌ای بر نظریه انسان‌شناختی*، ترجمه: محمدمبین کنعانی، تهران: علمی و فرهنگی.
- سایبانی، احمد. (۱۳۶۲)، خرمای فین (مغ)، *ماهنامه آینده*، شماره ۱۲.
- سپهری فرد، اعظم. (۱۳۹۱)، گیاه قوم‌شناسی بخش بلده: مطالعه موردی چهار روستای (دونای علیا، اوز، اوزکلا و یوش) شهرستان نور، استان مازندران، *پایان‌نامه کارشناسی ارشد انسان‌شناسی*، دانشکده علوم اجتماعی دانشگاه تهران.
- دیف رخش، سیده معصومه؛ بارانی، حسین؛ جوادپور رضائی. (۱۳۹۳)، قوم گیاه‌شناسی گیاهان غیر علوفه‌ای منطقه دلی کما (دره‌ای کوهستانی در زاگرس مرکزی)، *فصلنامه علوم اجتماعی*، شماره ۶۷.
- شاه‌حسینی، علیرضا. (۱۳۸۲)، میخ طلا یا گردو؛ دانش‌های بومی باغداران شه‌میرزاد درباره گردو، *فرهنگ قومس*، شماره ۲۳ و ۲۴.
- شریفی فر فریبا و همکاران. (۱۳۹۲)، مطالعه اتنوبوتانی برخی از گیاهان دارویی ناحیه کوه جویبار استان کرمان، *مجله دانشگاه علوم پزشکی کرمان*، دوره ۲۱، شماره ۱.
- عارف زاده، محمدمبین و دیگران. (۱۳۹۰)، *استان‌شناسی خراسان رضوی*، تهران: شرکت چاپ و نشر کتاب‌های درسی ایران.
- عمواقایی، ریحانه. (۱۳۸۵)، تأثیر نور، مدت‌زمان سرمادهی و سن بذر بر جوانه‌زنی بذرهای کما (*Ferula ovina*)، *مجله علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی*، سال دهم، شماره سوم (ب).
- غفاری، یعقوب. (۱۳۹۳)، معرفی گیاهان خودروی خوراکی کوه گیلویه و بویراحمد، *فصلنامه علوم اجتماعی*، شماره ۶۷..

کما؛ پیوستاری از کاربرد و طرد: معنای فرهنگی ... ۱۴۷

- فروزه، محمدرحیم؛ حشمتی، غلامعلی؛ حسین بارانی. (۱۳۹۳)، گیاه مردم‌نگاری گونه‌های خوراکی و دارویی مرتع دیلگان، استان کهگیلویه و بویراحمد، *پژوهش‌های انسان‌شناسی ایران*، شماره ۷.
- فرهادی، مرتضی و همکاران. (۱۳۹۳)، جی غال اسمک (جوگاسم، پیشوک، پیئک، چیدم، چیدان، چکیدان...); گیاه مردم‌شناسی و جغرافیای گیاهی (قلمرو رویشی)، این گیاه در ایران، *فصلنامه علوم اجتماعی*، شماره ۶۷.
- فرهادی، مرتضی. (۱۳۹۲)، گلخوشناسی گونه‌ای گل حسرت: جوگاسم (جی غال اسمک، پیشوک، پیئوک، ...)، *فصلنامه علوم اجتماعی*، شماره ۶۳.
- فرهادی، مرتضی. (۱۳۸۵)، گیاه مردم‌نگاری یا نمونه‌هایی از گیاه مردم‌نگاری گیاهان خودروی کمره، *فصلنامه علوم اجتماعی*، شماره ۳۴.۳۵.
- فکوهی، ناصر. (۱۳۸۱)، *تاریخ اندیشه و نظریه‌های انسان‌شناسی*، تهران: نی.
- قربانی، عبدالباسط. (۱۳۸۳)، بررسی اتنوبوتانی در استان گلستان و مناطق مجاور، *پایان‌نامه کارشناسی ارشد گیاه‌شناسی*، دانشکده علوم دانشگاه تهران.
- قوامی فرد، مریم. (۱۳۹۲)، گیاه قوم‌شناسی بخش آسارا: مطالعه موردی سه روستای (پورکان، آدران، خوزنکلا) شهرستان کرج، استان البرز، *پایان‌نامه کارشناسی ارشد انسان‌شناسی*، دانشکده علوم اجتماعی دانشگاه تهران.
- صالحی، معصومه. (۱۳۸۸)، قوم گیاه‌شناسی الموت: مطالعه موردی چهار روستای اوان، ورن، زواردشت و زرآباد، *پایان‌نامه کارشناسی ارشد انسان‌شناسی*، دانشکده علوم اجتماعی دانشگاه تهران.
- کمکی، امان محمد، بارانی، حسین و ابوالفضل شریفیان بهرمان. (۱۳۹۴)، دانش بومی مردم ترکمن درباره قارچ دنبان صحرایی، *دانش‌های بومی ایران*، دوره ۲، شماره ۳.
- گروسی، عبدالله، عباس و فرهاد وهرام. (۱۳۸۰)، باغ‌های زیرزمینی انگور در بوشهر، جلوه‌ای از فناوری و دانش بومی، *زیتون*، شماره ۱۴۸.

- مالکی، طاهره. (۱۳۹۴)، مطالعه اتنوبوتانی در مناطقی از استان سیستان و بلوچستان (جنوب شرق ایران)، *پایان‌نامه کارشناسی ارشد* رشته علوم گیاهی گرایش سیستماتیک- اکولوژی گیاهی، دانشکده علوم دانشگاه تهران.
- محمدی، غلامرضا؛ مسعود علیها. (۱۳۶۸)، *مطالبی پیرامون باریجه*، تهران: انتشارات مؤسسه تحقیقات جنگل‌ها و مراتع.
- مردانی‌نژاد شاهین؛ منصوره وزیرپور. (۱۳۹۱)، اتنوبوتانی گیاهان دارویی توسط مردم مبارکه (اصفهان)، *داروهای گیاهی*، دوره ۳ شماره ۲.
- مظفریان، ولی‌الله. (۱۳۸۶)، *تیره چتریان*، تهران: مؤسسه تحقیقات جنگل‌ها و مراتع کشور.
- مقصودی، منیژه؛ پروین صالحی. (۱۳۹۳)، گیاه قوم‌شناسی منطقه اوان، *فصلنامه علوم اجتماعی*، شماره ۶۷.
- مقصودی، منیژه؛ سیده پارسا پژوه. (۱۳۹۰)، گیاه قوم‌شناسی منطقه پس قلعه در شمال شهر تهران، *نشریه پژوهش‌های انسان‌شناسی ایران*، سال اول، شماره ۲.
- مقصودی، منیژه؛ موسی‌الرضا غربی. (۱۳۹۲)، *بهره‌برداری اصولی جامعه بومی منطقه ششتمد سبزوار از گیاه مکا انغوزه: گامی در توانمندسازی جامعه بومی و حفظ محیط‌زیست منطقه*. دومین همایش ملی توسعه پایدار در مناطق خشک و نیمه‌خشک، دانشگاه آزاد ابرکوه؟؟؟؟؟؟؟؟.
- مقیمی، جواد. (۱۳۸۴)، *معرفی برخی گونه‌های مهم مرتعی مناسب برای توسعه و اصلاح مراتع ایران*، تهران: آرون.
- ملتی‌هاجر و همکاران. (۱۳۹۱)، مروری بر گونه پونه سای برگه دار (Nepeta bracteata Benth) و بررسی اتنوبوتانی آن در چند شهرستان در استان خراسان رضوی، *داروهای گیاهی*، دوره ۳، شماره ۴.
- مؤمنی، لیلا. (۱۳۹۱)، گیاه‌قوم‌شناسی دامنه کوه الوند: مطالعه موردی روستاهای خاکو، چشین و ابرو واقع در دامنه کوه الوند، *پایان‌نامه کارشناسی ارشد* انسان‌شناسی، دانشکده علوم اجتماعی دانشگاه تهران

کما؛ پیوستاری از کاربرد و طرد: معنای فرهنگی ... ۱۴۹

- مور، جری دی. (۱۳۹۱)، *زندگی و اندیشه بزرگان انسان‌شناسی*، ترجمه: هاشم آقا بیگ پوری و جعفر احمدی، تهران: جامعه شناسان.
- میردیلمی، سیده زهره؛ حشمتی، غلامعلی؛ حسین بارانی. (۱۳۹۳)، مطالعه اتنوبوتانی و اتنواکولوژی گونه‌های دارویی کچیک (مطالعه موردی مراتع کچیک در شمال شرق استان گلستان)، *دانش‌های بومی ایران*، دوره ۱، شماره ۲.
- میر طالبی، آبتین. (۱۳۸۶)، بررسی شاخص‌های رویشگاهی آنگوزه شیرین، *پایان‌نامه کارشناسی ارشد*، رشته مدیریت مناطق بیابانی، دانشکده منابع طبیعی دانشگاه تهران.

- Balick M. et al. (2000). Medicinal plants used by latino healers for women's health conditions in New York City. *Economic Botany* 54(3):344-357.
- Barrett Stanley R. (1984). *The Rebirth of Anthropological Theory*. Toronto: University of Toronto Press.
- Braun, Virginia; Victoria Clarke. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology* 3 (2): 83.
- Barnard, Alan. (2010) "Cultural materialism", In Barnard, A and Spencer J, *Encyclopedia of Social and Cultural Anthropology*, London and New York: Routledge
- Creswell, John W. (2006). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches*, California: Sage Publications.
- Davidson-Hunt, I. (2000), "Ecological Ethnobotany: Stumbling Toward New Practices and Paradigms", In *MASA Journal*, 16 (1): 1-13.
- Descola ph and Palsson G. (2004). *Nature and Society, anthropological perspectives*, Routledge.
- Denzin, N. K., & Lincoln, Y. S. (1994). *The handbook of Qualitative Research.*, London: sage publications.

- Eldeen M.s, Mohd Effendy. (2016). Ethnobotany: Challenges and Future Perspectives, *Research Journal of Medicinal Plant* 10(6):382-387.
- Kalvandi, R., Safikhani, K., Najafi Gh Babakhanlo, P., (2007). Identification of medicinal plants of Hamedan province. *Iranian Journal of Medicinal and Aromatic Plants* 23, 350–374.
- Kottak, C P(2009). *Cultural Anthropology: Appreciating Cultural Diversity*. 14th edition. New York: McGraw-Hill.
- Kuhnlein et al.. (2009). *Indigenous Peoples' food systems: the many dimensions of culture, diversity and environment for nutrition and health*, Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Hammersly, M & P Atkinson. (2007). *Ethnography: Principles in Practice* London and New York: Routledge.
- Hamilton AC, et al.. (2003). *the purposes and teaching of applied ethnobotany*. People and Plants Working Paper 11. Godalming, UK: WWF.
- Harris M. (1978). India's sacred cow. *Human Nature*, 1 (2): 28–36.
- Ghollassi Mood, S., (2008). A contribution to some ethnobotanical aspects of Birjand flora (Iran). *Pakistan Journal of Botany* 40, 1783–1791.
- Ghorbani, A., (2005). *Studies on pharmaceutical ethnobotany in the region of Turkmen Sahra, north of Iran (Part 1): general results*. *Journal of Ethnopharmacology* 102, 58–68.
- Gomez-Beloz, A. (2002). *Plant Use Knowledge of the Winikina Warao: The Case for Questionnaires in Ethnobotany*, *Economic Botany*, 56(3):231-241.
- Gunn, Michael C. (1980). *Cultural Ecology: a Brief Overview*, *Nebraska Anthropologist*, Volume 5: 19-27.

- Jeffery Sobal Carole A. Bisogni. (2009). Constructing Food Choice Decisions, *ann. behav. med.* 38:S37–S46.
- Martin, Gary j. (1995). *ethnobotany a methods: manual*, London: Chapman and Hill.
- Messer. E. (1984). Anthropological perspectives on diet *Ann. Rev. Anthropol.* 13:205-249.
- McGee, R. J, Warms R L. (2008) *Anthropological theory: an introductory history* New York:McGraw.
- Miraldi, E., Ferri, S., Mostaghimi, V., (2001). Botanical drugs and preparations in the traditional medicine of West Azerbaijan (Iran). *Journal of Ethnopharmacology* 75, 77–87.
- Mosaddegh M. et al. (2012) *Ethnobotanical survey of herbal remedies traditionally used in Kohgiluyeh va Boyer Ahmad province of Iran* *Journal of Ethnopharmacology* 141(1):80-95
- Murchison, J. (1973). *Ethnography Essentials: Designing Conducting and Presenting your Research*. U.S: Jossey-Bass.
- Ortner Sherry B. (1984). Theory in Anthropology since the Sixties, *Comparative Studies in Society and History*, Vol. 26, No. 1, pp. 126-166
- Sidney W. Mintz and Christine M. Du Bois. (2002). The Anthropology of Food and Eating, *Annual Review of Anthropology*, Vol. 31. (2002), pp. 99-119.
- Strauss, Levi. (2013). The Culinary Triangle, in *food and culture a reader*, Carole Counihan and Penny Van Esterik (edited), New York: Routledge.
- Parsapajouh S. and F. ghahremaninejad. (2004). Ethnobotanical use of *Typha domingensis pers.* (Typhaceae). in an arid zone: Sistan, Iran, *Zonas Áridas* 8: 7–17.
- Young, S. L. and G. H. Peltó. (2011). “Core Concepts in Nutritional Anthropology.” In *Nutritional Health: Strategies for Disease*

Prevention. T Wilson and N. Temple, eds. 3rd ed., Humana Press. pp. 523-537.

- Young, Kim J. (2007). Ethnobotany, New York: Chelsea House.
- Winthrop, R.H. (1991). Dictionary of Concepts in Cultural Anthropology, New York: Greenwood Press.

