

تأملی بر خوراک بومی و فرهنگ در شهرستان ایرانشهر (مورد مطالعه: روستای دامن)

اصغر عسگری خانقاه* ، عطیه آذرشب** ، بهروز روستاخیز***

تاریخ دریافت: ۱۳۹۷/۶/۱۹ تاریخ پذیرش: ۱۳۹۷/۱۱/۲۷

چکیده

مقاله حاضر به مطالعه نظام غذایی بومی و سنتی ساکنان بلوچ روستای دامن واقع در شهرستان ایرانشهر پرداخته است. هدف از انجام پژوهش تشریح نظام غذایی این مردم، تعیین و بررسی عناصر تشکیل دهنده آن و سازوکارهای موجود در این نظام غذایی سنتی است. پژوهش کنونی با بهره‌گیری از روش کیفی مردم‌نگاری انجام شده و در آن از تکنیک‌هایی چون مصاحبه، مشاهده و مشاهده مشارکتی بهره گرفته شده است. مطالعه ما در این نظام سنتی بیانگر تأثیر قابل توجه محیط طبیعی ساکنان و نیز، دخالت عوامل فرهنگی و اجتماعی در شکل‌دهی به یک سیستم غذایی

* استاد گروه مردم‌شناسی دانشگاه آزاد اسلامی، واحد تهران مرکزی؛ تهران، ایران.

asq.asqari_khanqah@iauctb.ac.ir

** دانشجوی دکتری مردم‌شناسی دانشگاه آزاد اسلامی، واحد تهران مرکزی؛ تهران، ایران.

ati.azarshab@gmail.com

*** دانشجوی دکتری مردم‌شناسی دانشکده علوم اجتماعی دانشگاه تهران؛ تهران، ایران (نویسنده مسئول).

b.rostakhiz@ut.ac.ir

بومی در منطقه می‌باشد. در واقع، در این ارتباط تنگاتنگ میان خوراک و عوامل طبیعی، عوامل اجتماعی- فرهنگی و عوامل اقتصادی، دسته‌ای از مفاهیم به‌طور پیوسته تولید و بازتولید شده که در نهایت، هم منجر به هویت‌یابی غذاهای بومی روستا و هم هویت‌یابی ساکنان روستا گردیده است. به‌طورکلی، با بررسی مجموع عوامل یادشده نوعی فرهنگ غذایی در میان مردمان روستا برجسته شده که شاکله آن مبنایی برای هویت‌یابی و تمایز آن‌ها از ساکنان نقاط دیگر گردیده است.

واژه‌های کلیدی: نظام غذایی، فرهنگ، مردم‌نگاری، مردم بلوچ، روستای

دامن، شهرستان ایرانشهر.

۱. مقدمه و طرح مسئله

از زمانی که نوع بشر وجود داشته، غذا و استفاده از آن یکی از بنیادی‌ترین نیازهای وی برای بقا و ادامه حیات بوده است (Sobal et al., 2014). هم‌اکنون، مسئله خوراک و تغذیه از جمله موضوعاتی بوده که در دوره‌های مختلف و از سوی اندیشمندان رشته‌های متفاوت به‌ویژه انسان‌شناسی مورد بررسی و تعمق قرار گرفته است (در این باره و برای مثال نگاه کنید به: Messer, 1997; Mintz and Du Bois, 2002). در این میان، نکته قابل‌توجه آن‌که مسئله خوراک صرفاً محدود به مباحث زیستی و تأمین انرژی مورد نیاز بدن انسان نمی‌شود، بلکه باید گفت، بشر پس از طی اعصاری که در آن به‌صورت اجتماعات اولیه زندگی می‌کرده و تفاوت‌های غذایی خاصی بین اعضای گروه‌ها مشاهده نمی‌شد، در اجتماعات پیشرفته‌تری که بعدها تشکیل داد، شروع به استفاده از غذا به‌عنوان وسیله‌ای برای دستیابی به اهداف و بیان مفاهیم فرهنگی و اجتماعی نموده است. به‌بیان‌دیگر، تغذیه فراتر از این‌که فعالیتی برای رفع یک نیاز زیستی است، یک فعالیت فرهنگی نیز محسوب شده و اعمال یا انتخاب‌های غذایی ما، جملگی وجوهی از یک برنامه فرهنگی معنی‌بخش، ارزش‌آفرین و هویت‌ساز

می‌باشند؛ برنامه‌ای که یک «ما» در طی آن، میان «خود» و «دیگری» ها تمایز می‌گذارد (سجودی، ۱۳۸۷: ۶۷-۶۶). غذاها، همواره دارای نوعی تاریخ آشکار یا پنهان بوده و ناشی از تداوم یک جریان معرفتی می‌باشند؛ جریانی که خود سرشار از خاطرات و تداعی‌های ذهنی برای مصرف‌کنندگان آن‌هاست (نرسیسیانس، ۱۳۸۷: ۸۶). به‌واقع، مفهوم به‌ظاهر ساده‌ای همچون غذا چنان در خود لایه‌های پنهانی از منظرهای گوناگون جای داده است که برای فهم و دست یافتن به آن‌ها نیازمند ایجاد حلقه‌های اتصال میان سطوح مختلف محیطی، فرهنگی، اجتماعی، سیاسی و... هستیم (Sobal et al, 2014). براین‌اساس، معنی‌پذیرکردن خوراک و نظام‌های غذایی به‌طورکلی مستلزم این است که راجع به آن اندیشید و جایگاه آن را در جوامع درک کرد. به‌این‌ترتیب، ما تلاشی را به‌منظور فهم جامعه آغاز کرده‌ایم (Fischler, 1988: 283).

به بیانی، «باید در نظر داشته باشیم که در هر مطالعه، عوامل اجتماعی- فرهنگی که جذب مواد غذایی را تحت تأثیر قرار می‌دهند، واکنش‌ها و روابط متقابل بین جریان‌های زیستی و فرهنگی در انتخاب غذای انسان‌اند. انسان‌ها مواد غذایی را یا به‌عنوان خوردنی قبول یا از خوردن آن امتناع می‌کنند و به‌این‌ترتیب در بین غذاهای خوردنی طبق خصوصیات حسی و فرهنگی، ارجحیت می‌گذارند» (عسگری خانقاه، ۱۳۹۱: ۲۳۸). براین‌اساس، با مطالعه نظام‌های غذایی مختلفی که در سطح گروه‌های گوناگون وجود دارد می‌توان راهی برای شناخت و درک بهتر نظام‌های اجتماعی- فرهنگی آن مردمان پیدا کرد. علاوه بر این، اعضای این گروه‌ها برای هویت‌سازی قومی یا گروهی خود در دوره‌های مختلف غذا را به‌عنوان شیوه‌ای مناسب فهم کرده و از آن برای بیان مقاصد این‌چنینی بهره‌جسته‌اند (دراین‌باره نگاه کنید به: فکوهی، ۱۳۸۷).

بر اساس آنچه آمد، پژوهش حاضر با تأکید بر مطالعه نظام غذایی بومی و سنتی یکی از روستاهای ناحیه بلوچستان در شهرستان ایرانشهر، کوششی را به‌منظور فهم زمینه‌های اجتماعی و فرهنگی نظام غذایی مزبور آغاز نموده است؛ یکی از مسیرهایی که به فهم فرهنگ و اجتماع مورد اشاره، راه می‌برد. بنابراین و به‌طور مشخص، بر آن

هستیم تا با در نظر گرفتن مهم‌ترین عوامل تأثیرگذار در شکل‌دهی به نظام غذایی بومی و سنتی ساکنان روستای دامن، ابتدا به توصیف دقیقی از نظام تغذیه‌ای موجود و سپس، به تحلیل مفهومی آن نائل شویم.

می‌دانیم که «نظام غذایی، ابعاد مختلفی از غذا و تغذیه یک جامعه یا اجتماع از جمله معانی غذا، الگوها و زنجیره غذایی، خرد تغذیه‌ای و شیوه‌های غذایی، مواد غذایی و ابزارهای مادی تهیه و فرآوری غذا، نظام گردآوری و تولید، توزیع و مصرف غذا، تنوع منابع محیطی غذا، روابط اجتماعی پیرامون مراحل مختلف گردآوری، تولید، توزیع و مصرف غذا، رابطه جنسیت و غذا، تصویر غذا، معانی نمادین مواد غذایی، طعم و ذائقه و ترجیحات و انتخاب‌های غذایی، مصرف فصلی غذاها و مواردی جز این‌ها را در برمی‌گیرد» (ودادهیر و همکاران، ۱۳۹۳: ۷۳)؛ بنابراین در این پژوهش قصد داریم تا آنجا که مجال برای بررسی باشد، اگرچه تمامی موارد یادشده بلکه به مهم‌ترین مواردی که عنوان گردید پرداخته شود.

۲. پیشینه پژوهش

خوراک و فرهنگ غذایی از جمله موضوعاتی است که همواره اندیشمندان رشته‌های گوناگون و به ویژه پژوهشگران علوم اجتماعی راجع به آن تحقیق کرده و به‌این ترتیب در کانون توجهات ایشان قرار گرفته است. از این‌رو در این‌باره می‌توان از مطالعات بسیاری یادکرد که در انجام پژوهش پیش‌رو برای ما روشنی‌بخش خواهد بود، اما برای پرهیز از اطاله کلام در ادامه به برخی از مهم‌ترین پژوهش‌های انجام‌شده در این زمینه اشاره خواهیم داشت.

عده‌ای از پژوهشگران تمرکز مطالعاتی خود را بر گیاهان بومی و سنتی مناطق مختلف ایران - که منابع غذایی بسیار متنوعی را تشکیل داده‌اند - محدود نموده‌اند؛ به‌عنوان مثال کمکی و همکاران (۱۳۹۴) به تفحصی در باب قارچ دنبلان صحرائی در

بین مردم ترکمن پرداخته‌اند. آن‌ها معتقدند که این نوع قارچ با توجه به این که یکی از مهم‌ترین مواد خوراکی بومی در منطقه ترکمن صحرا می‌باشد، نیازمند توجه بیش‌تری است و بهره‌گیری از دانش بومی ساکنان این منطقه می‌تواند کمک شایانی به شناخت بهتر و توسعه بیشتر این ماده خوراکی بکند. همچنین در این زمینه می‌توان از تحقیقی که فروزه و همکاران (۱۳۹۳) با عنوان «دانش سنتی بهره‌برداری از گیاهان خودرو در تهیه خوراک» انجام داده‌اند، نام برد. پژوهشگران تلاش کرده‌اند تا با بهره‌گیری از شیوه‌های تحقیقی مردم‌شناسی به شناسایی و مطالعه تمام گیاهان خودروی محلی مرتع دیلگان واقع در استان کهگیلویه و بویراحمد پردازند. به تبع این امر تمام غذاهای گیاهی و یا چاشنی‌هایی که حاصل گیاهان محلی منطقه می‌باشد، شناسایی و طبقه‌بندی شده و بدین ترتیب بخش اصلی زندگی عشایر این منطقه مورد بحث قرار گرفته است.

در همین راستا می‌توان از پژوهشی دیگر سخن گفت که ودادهیر و همکاران وی (۱۳۹۶) در ارتباط با گیاه محلی کما در منطقه سبزوار انجام داده‌اند. در واقع، آن‌ها دست به بررسی و شناخت الگوها، شیوه‌های مصرف غذایی گیاه کما و باورهای فرهنگی مرتبط با آن در منطقه یادشده و تحلیل این سیستم‌های فرهنگی غذایی، زده‌اند. همچنین ازکیا و یوسفی (۱۳۸۳) به بررسی انواع بلوط، پراکنندگی جغرافیایی آن و اهمیت و ابعاد مختلف کاربرد بلوط ایرانی در دانش بومی مردم ممسنی پرداخته‌اند. آن‌ها نشان دادند که از اجزای مختلف بلوط استفاده‌های متعددی به عمل می‌آید؛ که با بهره‌گیری از دانش مردم بومی در این حوزه و انطباق آن با شرایط و تکنولوژی‌های جدید، می‌توان گام‌های مؤثری در مسیر توسعه روستایی این مناطق برداشت. علاوه بر موارد اشاره‌شده، فرهادی (۱۳۸۵) در طی پژوهشی مبسوط نخست تلاش کرده تا اهمیت انجام تحقیقات مربوط به مردم‌شناسی گیاهان خودرو را به تصویر کشیده و موقعیت و نحوه انجام این دست تحقیقات را بیان نماید، سپس در ادامه درصدد ارائه نوعی گیاه مردم‌نگاری از گیاهان خودروی کمره بوده و به تفصیل به شرح و بیان آن پرداخته است.

اما دسته‌ای دیگر از مطالعات صورت گرفته، محل تمرکزشان به‌طورکلی بر خوراک و تغذیه بومی مناطق مورد بررسی بوده است؛ از همین جهت تفکیکی بین غذاهای گوشتی و گیاهی ایجاد نشده و غذاهای سنتی مورد بحث، در کلیت خویش مورد تتبع محققان قرار گرفته است. از جمله این‌ها مطالعه مداحی مشیزی و همکاران وی (۱۳۹۵) است که به بررسی «دانش بومی و سنتی خوراک» در بین مردم لاله‌زار از توابع شهرستان بردسیر پرداخته‌اند. در این پژوهش محققان با رویکردی تفسیری و نشانه‌شناختی، به مطالعه ابعاد نمادینی پرداخته‌اند که تغذیه اسلامی در بین معتقدان به دین اسلام در منطقه موردنظر خلق می‌نماید، ابعاد نمادینی همچون تواضع، قناعت، پیوند اجتماعی، برابری اجتماعی و یکسانی طبقاتی.

در راستای چنین تحقیقاتی ایضاً می‌توان از تفحص مردم‌نگارانه ایزدی جیران (۱۳۹۲) در باب «مردم‌نگاری حسی غذای نذری در تهران» سخن گفت. وی در این پژوهش با تمرکز بر مناطق مرکزی، جنوب شرقی و غرب تهران به بررسی مسئله غذا، خوردن و حس چشایی پرداخته است. ایزدی جیران درصدد بوده تا نشان دهد که چگونه زمانی که غذا به‌مثابه امری قدسی پنداشته می‌شود، از خلال برخی باورها و رفتارها موجب می‌گردد تا جهان بیرونی جامعه با جهان درونی بدن ارتباط یافته و به‌این‌ترتیب افراد با فرآیندهای فرهنگی موجود، متصل می‌شوند. همچنین است مطالعه قوم‌نگارانه ودادهیر و همکاران او (۱۳۹۵) بر روی غذاهای محلی شهرستان فومن که در آن به توصیف و طبقه‌بندی غذاها و نیز رفتارها و آداب‌ورسومی پرداخته‌شده که در ارتباط با غذاهای بومی آنجا شکل گرفته است و در پایان سعی شده به استخراج مؤلفه‌های معنایی مربوط به غذاها بپردازند. ودادهیر و همکاران وی (۱۳۹۳) در تحقیقی مشابه بر نظام غذایی سنتی قوم لک در لرستان نیز به تدقیق پرداخته‌اند و به تنوع قابل ملاحظه‌ای در سیستم غذایی یادشده دست یافته‌اند که به‌شدت با مؤلفه‌های اجتماعی-فرهنگی در ارتباط مستقیم قرار می‌گیرند.

علاوه بر موارد عنوان شده، گروهی از مطالعات حوزه تغذیه را می‌توان مشاهده نمود که درصدد بوده‌اند تا تغذیه و خوراک را در ارتباط با یک عامل مشخص مورد تفسیر و بازبینی قرار دهند. برای نمونه در پژوهشی که توسط قادر زاده و غلامی (۱۳۹۲) صورت پذیرفته، به دلالت‌های معنایی غذا در میان زنان پرداخته شده است. آن‌ها دریافتند مصرف غذا در میان زنان از بعد صرف فیزیولوژیکی و زیستی فراتر رفته و در خود حاوی دلالت‌های متعدد سیرشکمی، ساده‌گرایانه، کارکردگرایانه، زیبایی‌شناسانه و سبک‌بخشی می‌باشد. همچنین حسین‌بر و روستاخیز (۱۳۹۶) به بررسی تغذیه دوران بارداری و پس‌از آن در میان زنان و خانواده‌های سیستانی و نیز مؤلفه‌های اجتماعی-فرهنگی آن پرداخته‌اند. سعیدی (۱۳۹۶) نیز الگوی خوراک و تغذیه را در برابر با عامل مهاجرت مورد بحث قرار می‌دهد. او نشان می‌دهد که در عین این‌که مهاجرت افغان‌ها به ایران عادات غذایی ایشان را در سطوح متفاوت فردی و گروهی دچار تغییر کرده، به‌طور هم‌زمان آن بخش‌هایی از غذاهای افغان‌ها که دارای وجوه هویت‌بخش و متمایزکنندگی است به‌خوبی حفظ شده است (همچنین رک به: رفیع فر و زنهاری، ۱۳۹۶).

افزون بر آثاری که در بالا ذکر آن‌ها رفت در مجموع پژوهش‌های متعددی وجود دارد که توجه خود را به مسئله خوراک در ایران معطوف نموده‌اند. از آن جمله است مطالعه فرهادی و سالمی قمصری (۱۳۹۳) در ارتباط با «مدیریت دانش نگهداری خوراک در ایران» که پژوهشگران درصدد بوده‌اند توجه خود را به شیوه‌های سنتی تهیه، فرآوری و نگهداری مواد خوراکی و غذاهای بومی مناطق گوناگون ایران معطوف نمایند. درواقع ایشان معتقدند توجه به دانش بومی و تجارب افراد بومی ساکن در مناطق متعدد ایران حائز اهمیت فراوانی بوده و به ویژه می‌بایست در بهره‌گیری از دانسته‌های افراد سالخورده و شناخت و ثبت و ضبط آن‌ها کوشش نمود. از یافته‌های این مقاله می‌توان به طبقه‌بندی انواع خوراک اشاره کرد. همچنین بلوک باشی (۱۳۹۲) در کتاب آشپز و آشپزخانه با بررسی مجموعه خوراکی‌ها و هر آنچه به آشپزی و

آشپزخانه ارتباط دارد، امکان هرچه بیشتر نزدیک شدن به بخشی مهم از فرهنگ جوامع مختلف را مهیا نموده است. وی در این اثر، گستره وسیعی از فرهنگ آشپزی و مباحث پیرامون آن را مطالعه و تحلیل کرده است. البته در اینجا همچنین باید از اثر ارزشمند روغنی و صفی نژاد (۱۳۸۵) یاد کرد؛ اثری که به فرهنگ نانواپی سنگگی مربوط به سال‌های ۱۳۱۰ تا سال ۱۳۲۰ در شهری اختصاص داشته و به این ترتیب تمام آداب و رسوم گذشته‌ای که از میان رفته و به مرور موجب تغییر کیفیت نان سنگگ شده، مورد اشاره قرار گرفته است.

علاوه بر پژوهش‌های داخلی، افراد بسیاری در جوامع و کشورهای مختلف به تحقیق در باب تغذیه گروه‌های انسانی دست زده‌اند. از جمله این‌ها می‌توان به پژوهش‌های بردزورث و کیل (۱۹۹۷)، کلینسون و مک‌بث (۲۰۱۴)، کلین و مرکات (۲۰۱۴)، گرموف و ویلیامز (۲۰۱۷)، ماتا کودسال و آبرانچز (۲۰۱۸) اشاره داشت. آن‌چنان‌که کلینسون و مک‌بث (۲۰۱۴) به عنوان مثال در کتاب خود، مسئله تولید، توزیع، دسترسی و مسائلی که در این حوزه بین مردم مناطق استوایی حاکم است و نیز دیدگاه‌های متفاوتی که نسبت به این امور وجود دارد را مورد توجه و تشریح قرار داده‌اند. کلین و مرکات (۲۰۱۴) نیز با مطالعه مناطق مختلف چین، هند، آفریقای غربی و اروپا نوعی دیدگاه جهان‌شمول را نسبت به مصرف غذا در دنیای مدرن ارائه می‌دهند. به علاوه بردزورث و کیل (۱۹۹۷) در کتاب خود نوعی جامعه‌شناسی غذا را ارائه داده و در واقع می‌خواهند ابعاد اجتماعی و فرهنگی سیستم غذایی انسانی را از زمان تولید تا هنگام مصرف مورد توجه قرار داده و به این ترتیب با شیوه‌های نوینی به تحلیل و بررسی سیستم مزبور پردازند.

۳. ملاحظات نظری

فهم و تحلیل پدیده‌های اجتماعی- فرهنگی با نگاهی تک‌بعدی، فهم و تحلیلی کامل نخواهد بود. این مسئله به‌ویژه در ارتباط با پدیده خوراک و نظام تغذیه، صورت

جدی تری می‌یابد؛ چه آنکه گفته شد انتخاب‌های غذایی اساساً چندوجهی، زمینه‌مند، پویا، چند سطحی، یکپارچه و درعین حال، متنوع می‌باشند. همه این موارد وابستگی افراد و انتخاب‌های آنان را به شرایط ذهنی، اجتماعی و فرهنگی‌شان نشان داده و مؤید این نکته است که غذا یک سازه اجتماعی - فرهنگی است که در جریان حیات ذهنی و جمعی افراد ساخته می‌شود (Sobal et al., 2014)؛ به نقل از حسین‌بر و روستاخیز، ۱۳۹۶: ۵). براین اساس، موضوع مورد مطالعه ما در این پژوهش، یعنی نظام غذایی بومی و سنتی ساکنان روستای دامن نیز مشمول همین دیدگاه بوده و بر این باوریم که برای فهم دلالت‌های مربوط به آن، نیازمند مدنظر داشتن رهیافت‌های نظری گوناگون هستیم؛ این در حالی است که مطالعات انسان‌شناختی در زمینه غذا به اندازه کافی تکوین یافته و چنانکه گفته شد، در این باره، پیشینه نظری و پژوهشی قابل توجهی نیز در اختیار است (در این باره و برای مثال نگاه کنید به: Messer, 1997؛ Mintz and Du Bois, 2002). با این همه و به سبب محدودیت‌هایی که در ارائه مباحث در ساختار یک نوشته کوتاه وجود دارد، قطعاً قادر به پیگیری آن در تمام ابعاد نیستیم؛ بنابراین برای پرداختن به موضوع مورد نظر از کاربرد تمام نظریات موجود اجتناب کرده و با در نظر داشتن محدودیت‌های پارادایمی، تعداد معدودی از آنها به عنوان راهنمای نظری - تحلیلی پژوهشگران، مورد انتخاب واقع گردیده است.

نخستین موضوعی که در باب پدیده‌های فرهنگی - اجتماعی می‌توان مطرح کرد این واقعیت است که هر یک دارای کاربرد و کارکرد ویژه‌ای بوده و برای مرتفع نمودن برخی نیازهای فرهنگی، اجتماعی و گاه طبیعی مورد استفاده قرار می‌گیرند. از مهم‌ترین و نخستین اندیشمندانی که پیرامون این موضوع بحث‌هایی را به میان کشیده‌اند، می‌توان به برانسیلاو مالینوفسکی و رادکلیف براون اندیشمند فقید بریتانیایی اشاره نمود. جامعه در رویکرد کارکردگرا، به‌مثابه‌نوعی ارگانیسم زنده در نظر گرفته شده و چگونگی مناسبات میان بخش‌های آن مورد تأمل قرار می‌گیرد؛ مناسباتی که اساساً می‌باید تداوم و استمرار جامعه را ممکن کرده و تضمین نماید. برای نمونه، تلاش‌های رادکلیف براون

در مدت انجام کارهای میدانی وی در جزایر آندامن، تلاش‌هایی به‌منظور فهم این نکته بود که آیین‌ها و مراقبت‌های غذایی مربوط به دوره‌های گذار، چگونه در خدمت فرایندی همچون اجتماعی شدن قرار می‌گیرد؛ فرایندی که تأثیر آن در حفظ و تداوم جامعه، تأثیری بی‌بدیل است (Harbottle, 2004: 17-19).

فهم علل و زمینه‌های بنیادین چرایی انتخاب‌های غذایی خاص، کمی بعد محل ارائه تحلیل‌های نظری انتزاعی‌تری قرار گرفت. در این باره، به‌ویژه باید رهیافت ساختارگرا و ساختارگرایی کلود لوی استراوس را در نظر داشت. در اینجا، ساختارها بازتاب‌دهنده یک دستور فرهنگی جهان‌شمول هستند؛ ساختارهایی که به‌طور مستقیم قابل مشاهده نبوده و تنها از طریق اثرات و پیامدهای آن‌ها می‌توان به وجودشان پی برد (فکوهی، ۱۳۸۶: ۱۸۸). در ارتباط با مسئله غذا و به‌طور مشخص، کوشش‌های مبتنی بر این دیدگاه، معطوف به فهم پیوند صورت‌های غذایی با ساختارهای ذهنی بنیادی‌تری می‌باشد که عملکردهای این جهانی را جهت بخشیده و گاه در قالب نشانه‌های تقابل آفرین و تمایز بخش تجلی می‌یابد (Harbottle, 2004: 19-20).

دست‌آخر، باید به رویکردهایی اشاره داشت که در تبیین مسائل فرهنگی - اجتماعی به عامل محیطی اولویت داده و عمدتاً به‌عنوان رهیافت‌های بوم‌شناسی و ماتریالیستی شناخته می‌شوند. از جمله نظریه‌پردازان این رهیافت می‌توان به ژولیان استیوارد اشاره کرد که نظریه بوم‌شناسی فرهنگی را مطرح نمود. به اعتقاد او «بوم‌شناسی فرهنگی مطالعه فرایندهایی است که جامعه با آن‌ها با محیط خود سازگار می‌شود و مسئله اصلی آن این است که مشخص کند آیا سازگاری‌ها باعث تحولات اجتماعی درونی از نوع تغییرات تطوری می‌شوند یا خیر» (Steward, 1968: 337)؛ به نقل از مور، ۱۳۸۹). از این منظر و در موضوع مطالعه نظام‌های غذایی، غذا به‌عنوان پدیده‌ای فرهنگی در نظر گرفته می‌شود که نظیر سایر پدیده‌ها، انطباق انسان‌ها با محیط‌زیست طبیعی‌شان را تسهیل کرده و باز می‌نماید (Kaiser, 2011: 66).

۴. ملاحظات روش شناختی

با توجه به مسئله محوری پژوهش و اهدافی که تشریح گردید، در بُعد روش شناختی از نوعی رویکرد کیفی متناسب با کار انسان شناختی، یعنی «مردم‌نگاری» استفاده شده است؛ رویکردی مبتنی بر این اصل که هر گروه اجتماعی با توجه به شرایط ویژه خود، واقعیت خاص به خود را می‌سازد و فهم عملکردهای اعضای هر گروه، مستلزم مطالعه آنان در موقعیت طبیعی زندگی‌شان می‌باشد و نه در موقعیتی مصنوعی (Lapassade, 1991: 19).

به عبارت دیگر، از نقطه نظر مردم‌نگاری تنها شیوه مناسب برای مطالعه پدیده‌های اجتماعی و فرهنگی، مطالعه آن‌ها در هنگام انجام آن‌هاست و هم از این رو، هدف مردم‌نگاری مطالعه زندگی خارج از محیط آزمایشگاهی و کنترل شده می‌باشد. مردم‌نگاری از تکنیک‌های مختلف استفاده می‌کند تا بتواند پیچیدگی پدیده مورد مطالعه را فهم نموده و مورد توصیف قرار دهد (Abel, 1999). در واقع، مردم‌نگاری به مشاهده جهان بر اساس چارچوب مرجع افراد مورد بررسی می‌پردازد؛ از این رو، محققان میدانی به گونه‌ای فعال در زندگی افراد و موقعیت مورد مطالعه مشارکت می‌کنند (پالمر، ۱۳۷۷: ۱۱۳) به این ترتیب ملاحظه می‌کنیم که در اینجا، یک تعامل مستقیم و رویاروی با محیط اجتماعی برقرار می‌شود (Neuman, 2009).

با حرکت از رویکرد یادشده، کار میدانی و تأملات مردم‌نگارانه در یکی از روستاهای اطراف شهرستان ایرانشهر به نام دامن صورت گرفته است. روستای دامن در ۲۵ کیلومتری ایرانشهر بوده و از جهت جغرافیایی در شمال شرق این شهرستان واقع گردیده است؛ ساکنان آن بلوچ تبار بوده و به زبان بلوچی صحبت می‌کنند. داده‌های گردآوری شده در این پژوهش نیز، متشکل از داده‌های میدانی حاصل از مشاهده مشارکتی و نیز داده‌های مشاهده‌ای صرف است. مصاحبه‌های صورت گرفته نیز، بیشتر مصاحبه‌های اتنوگرافیک یا گفتگوهای غیرساختمند بوده است؛ به این معنی که در دل

موقعیت‌های جاری و اغلب در حین کار میدانی انجام‌شده و ساختاری رسمی نداشته است. با این‌همه، بهره‌گیری از بینش و تجربه برخی از مطلعین کلیدی، سهم بسزایی در دستیابی به یافته‌های کامل‌تر پیرامون موضوع مورد مطالعه داشته و بر همین مبنا، در ادامه سعی گردیده تا جدای از جمعیت متنوعی که در طی کار با آن‌ها مواجهه یا گپ‌وگفت‌های گذرا داشته‌ایم، جدول حاوی مشخصات مطلعین کلیدی پژوهش را ارائه دهیم. ضرورت توجه به معیارهای اخلاقی در کار پژوهشی، البته این الزام را ایجاد می‌نمود که برای درج مشخصات مزبور، رضایت مشارکت‌کنندگان را جلب نماییم. بنابراین، به دلیل حساسیت‌های فرهنگی موجود در جامعه مورد مطالعه، اجازه ذکر اسامی بانوان مشارکت‌کننده را نیافته و تنها به درج نام خانوادگی ایشان بسنده نموده‌ایم.

با توجه به اقامت پژوهشگران در نزدیکی روستای موردنظر، به‌طور متناوب امکان حضور و مشارکت در زندگی روزمره مردم روستای دامن و بررسی روابط و مفاهیم اجتماعی- فرهنگی پیرامون تغذیه روستا میسر گردیده بود. در واقع این داده‌ها دریافتی جامع‌تر و عمیق‌تر از آنچه در نظام غذایی بلوچ‌های این روستا در عمل روی می‌دهد، را امکان‌پذیر کرد. در انتها باید تصریح نمود که با توجه به اهمیت و تأثیر داده‌های حاصل از حضور در میدان در کیفیت و افزایش اعتبار پژوهش مردم‌نگارانه، در این تحقیق نیز کار میدانی و جستجو را تا آنجا ادامه دادیم که در اصطلاح مرسوم می‌توان گفت به یک «اشباع نظری» قابل قبول در این زمینه دست پیدا کردیم.

تأملی بر خوراک بومی و فرهنگ در شهرستان ایرانشهر ... ۱۳۵

جدول ۱- مشخصات اطلاع‌رسان‌های کلیدی پژوهش

ردیف	نام و نام-خانوادگی	جنس	سن	شغل	محل سکونت / مصاحبه	زمان مصاحبه
۱	خانم آذرشب	زن	۶۲	خانه‌دار	روستای دامن / شهرستان ایرانشهر	۱۳۹۶
۲	محمود آذرشب	مرد	۳۴	دبیر آموزش و پرورش	شهرستان ایرانشهر / شهرستان ایرانشهر	۱۳۹۶ و ۱۳۹۷
۳	خداداد آفرین	مرد	۶۷	کشاورز	روستای دامن / شهرستان ایرانشهر	۱۳۹۷
۴	خانم احمدی	زن	۴۱	خانه‌دار	روستای دامن / روستای دامن	۱۳۹۶
۵	صمد ایرندگانی	مرد	۳۳	کشاورز / دامدار	روستای دامن و شهرستان ایرانشهر / شهرستان ایرانشهر	۱۳۹۶ و ۱۳۹۷
۶	رحیم بلوچی	مرد	۵۱	دامدار	روستای دامن / روستای دامن	۱۳۹۷
۷	خانم بی‌باک	زن	۵۳	خانه‌دار	روستای دامن / روستای دامن	۱۳۹۶
۸	اسماعیل برهانی	مرد	۶۴	کشاورز	روستای دامن / روستای دامن	۱۳۹۶
۹	خانم پاسدار	زن	۵۵	خانه‌دار	روستای دامن و شهرستان ایرانشهر / شهرستان ایرانشهر	۱۳۹۶
۱۰	خانم پارسا	زن	۴۷	خانه‌دار	روستای دامن / شهرستان ایرانشهر	۱۳۹۶
۱۱	خانم دادخواه	زن	۴۶	خانه‌دار	روستای دامن / روستای دامن	۱۳۹۷
۱۲	خانم داوطلبی	زن	۵۷	خانه‌دار	شهرستان ایرانشهر / شهرستان ایرانشهر	۱۳۹۶ و ۱۳۹۷
۱۳	خانم دامنی	زن	۴۹	خانه‌دار	روستای دامن / روستای دامن	۱۳۹۶ و ۱۳۹۷
۱۴	خانم شیروانی	زن	۳۴	خانه‌دار	شهرستان ایرانشهر / شهرستان ایرانشهر	۱۳۹۷
۱۵	خانم مختارزهی	زن	۳۱	دبیر آموزش و پرورش	شهرستان ایرانشهر / شهرستان ایرانشهر	۱۳۹۷

۵. توصیف میدان و سیمای جامعه مورد مطالعه

روستای دامن در شمال شرق شهرستان ایرانشهر واقع شده و در امتداد و طرفین رودخانه دامن در محدوده‌ای به طول تقریبی ۱۵ کیلومتر با پراکندگی جغرافیایی شمالی - جنوبی امتداد یافته است. به این ترتیب می‌توان این چنین عنوان کرد که این روستا از نوع روستاهای خطی است که در وهله اول رودخانه جاری در منطقه و در مرحله بعدی جاده ایرانشهر به زاهدان که در امتداد رودخانه قرار گرفته باعث شکل گرفتن خطی‌وار دامن شده است. از منظر عوارض طبیعی، به کوهستانی بودن منطقه و نیز قرارگیری دشت‌های هموار و نسبتاً حاصلخیز در جوار کوه‌های دامن می‌توان اشاره نمود. آب‌وهوای منطقه گرم و نیمه مرطوب بوده و باران گاه به صورت رگبار فرومی‌ریزد. منطقه‌ای که مورد بحث ما است به دلیل فاصله نسبتاً کمی که با چابهار در قیاس با دیگر شهرهای استان سیستان و بلوچستان دارد به دلیل وزش بادهای موسمی از سمت چابهار، در پاره‌ای از فصول دارای هوای شرجی است.

۶. شیوه‌های معیشتی غالب و الگوهای غذایی روستائیان دامن

با توجه به معرفی اجمالی که از منظر ویژگی‌های محیط شناختی و جغرافیایی در مورد روستای دامن ارائه شد، در اینجا قصد داریم انواع غالب معیشت را که در ارتباط با چنین محیطی بین ساکنان روستا وجود دارد، طرح و معرفی نماییم. به‌طور کلی بر اساس منابع محیطی که در اختیار ساکنان قرار گرفته و بر اساس گفته ایشان، روستا دارای چهار نوع الگوی معیشتی است: «در روستای دامن مواد غذایی مورد نیاز از چند روش اصلی به دست می‌آید از جمله: کشاورزی، دام‌پروری، صید ماهی و گردآوری گیاهان خودرو» (آذرشب، ۱۳۹۶ و ۱۳۹۷).

تأملی بر خوراک بومی و فرهنگ در شهرستان ایرانشهر ... ۱۳۷

جدول ۲- محصولات غذایی ناشی از فعالیت‌های کشاورزی در روستای دامن

ردیف	نام محلی	نام فارسی	آوانگاری	نام علمی	زمان کاشت و برداشت	نحوه ذخیره کردن
۱	برنج	برنج	Berenj	Oryza	تیر / مرداد شهریور / مهر	در مکان خشک، در انبار نگهداری می‌شود.
۲	گندم	گندم	Gandom	Triticum aestivum	آذر / دی اردیبهشت / خرداد	در مکان خشک، در انبار نگهداری می‌شود.
۳	جو	جو	Jow	Hordeum vulgare	آذر / دی اردیبهشت / خرداد	در مکان خشک، در انبار نگهداری می‌شود.
۴	شلغم	شلغم	Šalgom	Brassica rapa subsp. rapa	مهر الی دی (تناوبی)	در گذشته فقط در زمان برداشت مصرف می‌شده، امروزه در فریزر نگهداری می‌شود.
۵	کرو	-	Karow	-	مهر / آبان اردیبهشت / خرداد	در مکان خشک، در انبار نگهداری می‌شود.
۶	ماک	لوبیا	Mâk	Phaseolus vulgaris	مرداد ، شهریور	در مکان خشک، در انبار نگهداری می‌شود.
۷	گورجه	گوجه	Gorja	Solanum lycopersicum	بهمن الی فروردین فروردین الی خرداد	در گذشته آن را خشک کرده و در انبار نگهداری می‌شده است.
۸	سیرک	سیر	Sirk	Allium sativum	آذر / دی فروردین الی خرداد	در مکان خشک، در انبار نگهداری می‌شود.
۹	بتاگ	بادمجان	Battâg	Solanum melongena	بهمن فروردین	بصورت غذای فصلی در زمان برداشت مورد مصرف قرار می‌گیرد.
۱۰	کدو	کدو	Kadu	Cucurbita	مرداد مهر الی آذر	بصورت فصلی مصرف می‌شود.
۱۱	پیماز	پیاز	Pimâz	Allium cepa	آذر / دی فروردین الی خرداد	در گذشته بصورت نمک‌اندود نگهداری می‌شده است.
۱۲	نگینز	-	Neginz	-	مهر اردیبهشت	در مکان خشک، در انبار نگهداری می‌شود.
۱۳	حیار	خیار	Hayâr	Cucumis sativus	اسفند، فروردین / اردیبهشت	بصورت فصلی مصرف می‌شود.
۱۴	گوهار	-	Gohâr	-	فروردین تیر الی شهریور	بصورت فصلی مصرف می‌شود.
۱۵	بیندا	بامیه	Bindâ	Abelmoschus esculentus	فروردین تیر الی شهریور	بصورت فصلی مصرف می‌شود.
۱۶	بانکلینک	باقالا	Bânkalink	Vicia faba	مهر اردیبهشت	در مکان خشک، در انبار نگهداری می‌شود.

همان‌طور که پیش‌تر اشاره گردید، روستای دامن دارای دشت‌های هموار و به نسبت حاصلخیزی است که باعث شده شرایطی برای ساکنان روستا فراهم آید تا به انجام فعالیت‌های کشاورزی در زمینه‌های مختلف بپردازند. به بیان یکی از مشارکت‌کنندگان، «از مهم‌ترین محصولات که مردم روستا به کشت و پرورش آن می‌پردازند برنج، گندم، حبوبات و سبزیجات مختلف می‌باشد» (برهانی، ۱۳۹۶). در ادامه برای ارائه یک شمای کلی و منسجم‌تر، جدولی از محصولات کشاورزی به‌دست‌آمده در محیط روستا ترسیم شده است.

علاوه بر کشاورزی، ساکنان روستای دامن به پرورش دام نیز اشتغال دارند. به بیان یکی از ایشان، «دام‌های ساکنان در دودسته کلی دام‌های کوچک و دام‌های بزرگ قرار می‌گیرند. دام‌های بزرگ شتر و گاو و دام‌های کوچک بز و گوسفند را شامل می‌شوند» (احمدی، ۱۳۹۶). به دلیل داشتن محیط طبیعی نسبتاً غنی، دام‌های کوچک به دو طریق اصلی تغذیه می‌شوند؛ یکی از ساکنان در این مورد چنین می‌گوید: «روش اول به‌وسیله علوفه‌ای است که توسط مردم در بخشی از زمین‌های کشاورزی کشت می‌شود و روش دوم، از طریق چرای دام‌ها در کوه‌های نزدیک روستاست که دارای گیاهان خودرو می‌باشند و گاه به‌عنوان منبع تغذیه دام‌ها در نظر گرفته می‌شوند» (پارسا، ۱۳۹۷). «تغذیه دام‌های بزرگ یعنی شتر و گاو غالباً از طریق علوفه‌ای تأمین می‌شود که از طریق ساکنان در قسمتی از زمین‌های کشاورزی کشت می‌شود» (شیروانی، ۱۳۹۶). این منبع مهم تأمین مواد غذایی مردم روستا - یعنی دام - به‌نوبه خود مواد غذایی بنیادین و اساسی را که در زندگی مردم مورد مصرف همیشگی است، تأمین می‌کند. اگر به‌طورکلی بخواهیم به مواد غذایی اصلی در این نوع معیشت اشاره کنیم باید از دو گروه محصولات گوشتی و محصولات مشتق‌شده از لبنیات یادکرد.

گذشته از نوع معیشت دام‌پروری، بومیان روستا به دلیل برخورداری از رودخانه دامن، علاوه بر دو نوع معیشت پیشین که به آن اشاره شد، از شیوه معیشتی صید ماهی نیز به‌عنوان گزینه سومی برای تهیه مواد غذایی مورد نیاز خود بهره می‌جویند.

تأملی بر خوراک بومی و فرهنگ در شهرستان ایرانشهر ... ۱۳۹

ماهی‌های موجود در رودخانه روستا در قیاس با ماهی‌های دریا در اندازه‌های کوچک‌تری هستند اما به باور برخی از مشارکت‌کنندگان، به دلیل طعم مطبوعشان از دیرباز برای تهیه غذا مورد استفاده ساکنان می‌باشند. یکی از مصاحبه‌شوندگان در این باره می‌گوید «از دوران بچگی به همراه مادر و بقیه اعضای خانواده برای صید ماهی به رودخانه روستا می‌رفتم»... [ماهی‌های اینجا طعم دلپذیری دارند و به همین دلیل جزء غذاهای همیشگی ما بوده است] (دامنی، ۱۳۹۶ و ۱۳۹۷). برای شناخت بیشتر در ادامه جدولی از ماهی‌های مورد مصرف موجود در رودخانه ارائه گردیده است. دلیل عدم ذکر نام فارسی یا علمی ماهی‌ها و اشاره صرف به نام محلی آن‌ها، به این مسئله بازمی‌گردد که پژوهشگران در طی انجام پژوهش، موفق به مشاهده تمام این گونه‌ها و یا کسب اطلاع بیشتر در این باره نشده و فقط به انتقال گفته‌های مشارکت‌کنندگان بسنده نموده‌اند.

جدول ۳- ماهی‌های خوراکی قابل صید از رودخانه دامن

ردیف	نام محلی	آوانگاری	فصل صید	نحوه ذخیره کردن	جنسیت صیدکننده
۱	کلی	Koli	تابستان، زمستان	ذخیره نمی‌شود	زن/ مرد
۲	رسمک	Resmak	تابستان، پاییز، زمستان	ذخیره نمی‌شود	زن/ مرد
۳	تونگ	Tong	تابستان، پاییز، زمستان	ذخیره نمی‌شود	زن/ مرد
۴	تهلک	Tahlak	تابستان، پاییز، زمستان	ذخیره نمی‌شود	زن/ مرد
۵	دانک	Danak	تابستان، زمستان	ذخیره نمی‌شود	زن/ مرد

در پایان باید از چهارمین شیوه معیشتی ساکنان روستا یاد کرد، که آن گردآوری گیاهان خودرو است. محیط طبیعی نسبتاً غنی است و به همین دلیل برخی گیاهان به صورت خودرو در محل رشد کرده و به این ترتیب از دیرباز به عنوان منبعی غنی برای تهیه خوراک مورد استفاده قرار می‌گیرند. برای معرفی بهتر آن‌ها در جدول ۴، لیستی از

۱۴۰ دو فصلنامه دانش‌های بومی ایران، سال چهارم، شماره ۸، پاییز و زمستان ۱۳۹۶

این گیاهان ارائه می‌شود. دلیل عدم ذکر نام فارسی یا علمی گیاهان و اشاره صرف به نام محلی آنها، به همان مسئله‌ای بازمی‌گردد که پیش‌تر مورد اشاره قرار گرفت.

جدول ۴- گیاهان خودرو و خوراکی مورد مصرف ساکنین روستای دامن

ردیف	نام محلی	آوانگاری	محل رویش	جنسیت گردآورنده
۱	لمپوک	Lempok	کوه	زن / مرد
۲	پترک	Paterk	دشت	زن / مرد
۳	بلیدی	Balidi	دشت	زن / مرد
۴	راب	Râb	دشت	زن / مرد
۵	اقالینچ	Aqâlinç	دشت	زن / مرد
۶	پیماز کوهی	Pimâz-e kowhi	کوه	زن / مرد
۷	پترونک / پتروک	Potrunk/pontruk	کوه	زن / مرد
۸	سمسور	Somsur	دشت	زن / مرد
۹	چمگ	çammag	دشت	زن / مرد
۱۰	مگیر	Magair	دشت	زن / مرد
۱۱	کسور / گون	Kasur/Govan	کوه	زن / مرد

با توجه به اطلاعاتی که از مواد غذایی به دست آمده از محیط طبیعی روستای دامن در غالب تعدادی جدول ارائه شد، در ادامه بر آنیم تا به معرفی غذاهای بومی روستا که توسط ساکنان بر اساس مواد غذایی یادشده تهیه می‌شود، پردازیم. در این راستا برای معرفی بهتر غذاهای بومی مرسوم دامن به تفکیک چهار نوع معیشت یادشده در بالا، جداولی از غذاهای مصرفی بومی ترسیم می‌گردد.

تأملی بر خوراک بومی و فرهنگ در شهرستان ایرانشهر ... ۱۴۱

جدول ۵- غذاهای حاصل از معیشت کشاورزی در روستای دامن

ردیف	اسم غذا	آوانگاری	ترکیبات	وعده مصرفی	فصل مصرف
۱	برنج بانکلینک	Berenj bânkalink	برنج، باقلا، پیاز، نمک، روغن	ناهار / شام	تمامی فصول
۲	برنج شلگم	Berenj Šalgom	برنج، شلغم، پیاز، نمک، ادویه، روغن	ناهار / شام	تمامی فصول
۳	برنج هنجیر	Berenj hanjir	برنج، برگ انجیر، نمک، ادویه، انار دانه خشک، روغن	ناهار / شام	تمامی فصول
۴	برنج ماک	Bernej mâk	برنج، لوبیا، پیاز، ادویه، نمک، رب، روغن	ناهار / شام	تمامی فصول
۵	برنج نگینز	Berenj neginz	برنج، نگینز، پیاز، نمک، روغن	ناهار / شام	تمامی فصول
۶	برنج کرو	Berenj karow	برنج، کرو، پیاز، نمک، روغن	ناهار / شام	تمامی فصول
۷	شلگم گراستگین	Šalgom grâstagin	شلغم، انار دانه خشک، فلفل، ادویه، نمک، رب، روغن	ناهار / شام	زمستان
۸	برنج گورجه	Berenj gorja	برنج، گوجه، پیاز، نمک، روغن	ناهار / شام	تمامی فصول
۹	هتک گوهار	Hatok gohâr	برنج، گوهار، نمک، ادویه، رب، روغن	ناهار / شام	تمامی فصول
۱۰	هتک بیندا	Hatok bindâ	بامیه، پیاز، رب، نمک، ادویه، روغن	ناهار / شام	تمامی فصول
۱۱	هتک گورجه	Hatok gorja	گوجه، پیاز، فلفل، نمک، روغن	ناهار / شام	تمامی فصول
۱۲	هتک بتاگ	Hatok battâg	گوجه، بادمجان، پیاز، روغن	ناهار / شام	تمامی فصول
۱۳	هتک نگینز	Hatok neginz	نگینز، پیاز، ادویه، نمک، انار دانه خشک، روغن	ناهار / شام	تمامی فصول
۱۴	هتک بانکلینک	Hatok bânkalink	باقلا، پیاز، انار دانه خشک، ادویه، نمک، روغن	ناهار / شام	تمامی فصول

جدول ۶- غذاهای حاصل از معیشت دامپروری در روستای دامن

ردیف	اسم غذا	آوانگاری	ترکیبات	وعده مصرفی	فصل مصرف
۱	آپ شیلانچ	âp Šilânç	کشک، روغن حیوانی، فلفل، پیاز، نعناع، سیر	ناهار/ شام	تابستان
۲	ماست	Mâst	ماست، نعناع	شام	بهار و تابستان
۳	مسکه	Meska	کره حیوانی	صبحانه	بهار و تابستان
۴	شروشگ	Šrošag	شیر آغوز، نمک	صبحانه/ نیم- چاشت	بهار و تابستان
۵	تباهگ	Tabâheg/ Tabâhag	گوشت، انار دانه خشک، نمک، ادویه	ناهار/ شام	زمستان
۶	ترونچه	Tarunça	گوشت بز یا گوسفند، نمک، ادویه، انار دانه خشک، لیمو	ناهار/ شام	تمامی فصول

جدول ۷- غذاهای حاصل از معیشت ماهیگیری در روستای دامن

ردیف	اسم غذا	آوانگاری	ترکیبات	وعده مصرفی	فصل مصرف
۱	هتک ماهگ	Hatok mâhig	انواع ماهی‌های کوچک، رب، انار دانه خشک، پیاز، فلفل، نمک، ادویه، روغن	ناهار/ شام	تابستان/ پاییز/ زمستان
۲	برنج ماهگ	Berenj mâhig	برنج، انواع ماهی‌های کوچک، پیاز، نمک، ادویه، روغن	ناهار/ شام	تابستان/ پاییز/ زمستان
۳	ماهگ سهرین	Mâhig sohrin	ماهی، روغن، ادویه مخصوص تهیه شده توسط مردم برای سرخ کردن ماهی	ناهار/ شام	تابستان/ پاییز/ زمستان

جدول ۸- غذاهای حاصل از معیشت گیاهان خودرو در روستای دامن

ردیف	اسم غذا	آوانگاری	ترکیبات	وعده مصرفی	فصل مصرف
۱	گون ملد	Govan malad	بنه، خرما، روغن	صبحانه / نیم چاشت	پاییز
۲	پترک	Paterk	پترک، انار دانه خشک، نمک، ادویه، روغن	ناهار / شام	اواخر زمستان
۳	چمگ گراستگین	çammag grâstagin	چمگ، انار دانه خشک، نمک، روغن حیوانی	ناهار / شام	زمستان
۴	لمپک گراستگین	Lempok grâstagin	لمپک، انار دانه خشک، نمک، روغن حیوانی	ناهار / شام	زمستان
۵	شیلانچ سمسور	Şilânç somsur	سمسور، کشک، پیاز، روغن حیوانی، نمک	ناهار / شام	زمستان
۶	اقالینچ	Aqâlinç	اقالینچ، پیاز، رب، نمک، فلفل، روغن	ناهار / شام	زمستان
۷	راب	Râb	راب، انار دانه خشک، فلفل، نمک، روغن	ناهار / شام	زمستان

۷. غذاهای بومی شاخص؛ تأملات موردی

با توجه به تقسیمات معیشتی روستای دامن به چهار نوع کشاورزی، دامپروری، صید ماهی و گردآوری گیاهان خودرو، برای رسیدن به شناختی عمیق‌تر از خوراک و فرهنگ بومیان روستا درصدد هستیم تا از هر نوع الگوی معیشتی، یک غذای بومی را به‌عنوان غذای شاخص در نظر گرفته و آن را بر اساس راهنمای نظری پژوهش تحلیل نماییم. غذاهای مزبور با عنایت به دیدگاه مشارکت‌کنندگان، به‌این‌ترتیب خواهند بود: برنج هنجیر غذای شاخص معیشت کشاورزی، تباگک غذای شاخص معیشت دامپروری، هتک ماهیگ غذای شاخص معیشت صید ماهی و راب غذای شاخص معیشت

گردآوری گیاهان خودرو. در ادامه به‌طور جداگانه به بررسی و توصیف عناصر فرهنگی - اجتماعی و نیز اقتصادی هرکدام از غذاهای یادشده، پرداخته‌ایم.

• **برنج هنجیر^۱**: خوراکی است که حاصل از معیشت کشاورزی بومیان روستا بوده و ترکیبات تشکیل‌دهنده آن شامل: برنج محلی، برگ لطیف و تازه جوانه‌زده درخت انجیر، انار دانه خشک آسیاب شده، نمک، ادویه و روغن می‌شود. به لحاظ عناصر حسی، طعم غذا به ترشی می‌گراید، رنگ آن سبز روشن بوده، ترکیبات به‌کاررفته در تهیه غذا باعث شده بافتی نرم و جامد به خود بگیرد و بویی که از غذا حاصل می‌شود ترکیبی از بوی برنج و برگ درخت انجیر است.

بر پایه مشاهدات و نیز، به تعبیر یکی از مشارکت‌کنندگان پژوهش، «مردم دامن این غذا را به‌عنوان ناهار و همچنین شام استفاده می‌کنند» (آفرین، ۱۳۹۷). غذای موردنظر از گذشته تا دوره حاضر بدون هیچ‌گونه تغییری به نسل‌های بعد منتقل شده است. فصل‌هایی که این خوراک مورد مصرف است، در واقع شامل تمام فصول سال می‌شود. مردم روستا برای دسترسی یافتن به مواد این غذا از دو تکنیک اصلی بهره می‌جویند. در رابطه با نسل‌های پیشین که به وسایل سرمایشی دسترسی نداشتند صرفاً از تکنیک خشک‌کردن برگ تازه درخت انجیر استفاده می‌شده درحالی‌که از چندین دهه پیش به بعد، به دلیل برقرسانی به روستای دامن و در اختیار قرار گرفتن وسایل سرمایشی همچون یخچال و یا انواع فریزر، مردم در کنار حفظ تکنیک خشک‌کردن برگ درخت انجیر^۲، آن را خرد کرده و در فریزر نگهداری می‌کنند. یافته‌ها نشان می‌دهد که علاوه بر مطبوع بودن طعم غذای موردنظر و دسترسی سریع و راحت به آن، روستاییان به خواص درمانی برگ انجیر نیز توجه می‌کنند. در واقع، بر پایه دانش بومی

1. Berenj hanjir

۲. در این روش، برگ‌های تازه درخت انجیر را از درختان جمع‌آوری کرده، آن‌ها را شسته و سپس بر روی پارچه تمیزی در مقابل نور خورشید قرار می‌دهند تا خشک شوند. پس از خشک شدن آن‌ها را آسیاب کرده و درون قوطی‌هایی نگهداری می‌کنند تا هنگام تهیه غذای برنج هنجیر مورد استفاده قرار گیرند.

مردم روستا و به تعبیر خود ایشان، «افرادی که مبتلا به ضعف قوای جسمانی شده‌اند، می‌توانند با خوردن این غذا، بر یک چنین وضعی فائق آیند» (دادخواه، ۱۳۹۷).

فارغ از نکات یادشده، مسئله دیگری که در رابطه با این غذا باید مطرح کرد، این است که برنج هنجیر از جمله غذاهایی است که تفاوت‌های اقتصادی و اجتماعی افراد بومی، تأثیری بر دسترسی مردم به آن ندارد. این غذا در بین تمام اقشار موجود در روستا مورد مصرف قرار گرفته و در گروه غذاهایی قرار می‌گیرد که از آن نمی‌توان برای نمایش سطوح مختلف اقتصادی و یا منزلت اجتماعی استفاده خاصی نمود (کما این‌که در مباحث آتی ملاحظه خواهیم نمود، گاهی در میان مردم دامن از خوراک به‌عنوان ابزاری برای به نمایش درآمدن منزلت و تفاوت‌های طبقاتی استفاده می‌شود)؛ چراکه غالباً تمام افراد روستا به‌راحتی به برنج و برگ درخت انجیر که دو عنصر اساسی این غذا را تشکیل می‌دهند، دسترسی دارند.

فاکتور مهم دیگر که در رابطه با این غذا باید به آن توجه کرد جنسیت است؛ در واقع، برنج هنجیر غذایی است که جنسیت مذکر در میزان دسترسی به آن مهم و تعیین‌کننده بوده است. اگر دو عنصر مهم تشکیل‌دهنده آن را در نظر بگیریم (برنج و برگ انجیر)، در روستای دامن مردان هم در کشت و تأمین برنج مورد نیاز خانواده - که در منطقه توسط ساکنان روستا به عمل می‌آید - در محوریت قرار دارند و هم در تهیه برگ انجیر. در تصریح این نکته باید گفت که بر اساس هنجارهای عرفی جاافتاده در بین مردم بومی، بالا رفتن از درخت برای زنان ناخوشایند بوده و موجب تخریب وجهه اجتماعی مثبت آنان می‌شود، به‌عنوان مثال یکی از خانم‌های روستا راجع به این مسئله این‌گونه نقل می‌نماید: «اگر زن یا دختری از پشت‌بام منزل و یا درختی بالا رود، مردم محل این عمل را به‌منزله سبک‌سری و نابهنجار بودن وی تلقی نموده و باعث می‌شود آبرو و منزلت خانواده او به خطر بیفتد» (بی‌باک، ۱۳۹۶). بدین ترتیب چیدن و جمع‌آوری برگ‌های درخت انجیر به عهده مردان هر خانواده است. با عنایت به توضیح ارائه‌شده در بالا می‌توان به نقش مهم مردان در دسترسی و تهیه برنج هنجیر پی برد.

• **تباهگ^۱**: این خوراک بومی، برخاسته از زندگی دام‌پروری ساکنان روستا بوده و ترکیبات اصلی آن گوشت، انار دانه خشک آسیاب شده، نمک و ادویه می‌باشد. در رابطه با عناصر حسی تباهگ باید گفت، به دلیل وجود میزان بالای انار دانه خشک در خمیری که بر روی گوشت اندود شده، طعم آن به تردی و گاه ترشی می‌گراید. رنگ غذا اغلب به صورت قهوه‌ای تیره درآمده و نوع و جنس بافت غذا پس از پخت تبدیل به لایه‌های نازک و نرم گوشت می‌شود و بوی حاصل از آن بیشتر به ترشی می‌گراید. تباهگ به صورت غذای اصلی در وعده‌های نهار و شام مورد استفاده بومیان بوده و مصرف آن معمولاً در فصل زمستان رواج دارد.

تکنیک مورد استفاده برای تهیه این غذا به این ترتیب است که انار دانه خشک آسیاب شده، نمک و ادویه را تخمیر کرده و لایه‌های رویی گوشت را با آن می‌پوشانند. برای مدت حدوداً سه هفته‌ای گوشت را در فضای باز قرار داده تا خشک شود^۲ و پس از آن قابل استفاده است. بر اساس تحقیقات میدانی و مصاحبه‌ها، یافته‌ها حاکی از آن است که تکنیک‌های بکار گرفته شده برای تهیه گوشت و نیز روش‌های مورد استفاده و مواد اضافه شده به غذا همچون غذای مورد بررسی پیشین، بدون تغییر باقی مانده و به همان سبک پیشینیان در اختیار ساکنان بومی امروزین روستا قرار گرفته است. در واقع، در نسل‌های پیشین به دلیل دسترسی نداشتن به وسایل سرمایشی و قادر نبودن به نگهداری گوشت در بلندمدت، از تکنیک خشک کردن گوشت برای جلوگیری از فساد آن استفاده می‌شده است. اما این مسئله که چرا این تکنیک در سفره غذایی بومیان با وجود دسترسی به وسایل سرمایشی همچنان پررنگ و نقشی تعیین کننده دارد، پرسشی است که پاسخ آن بر اساس دیدگاه مشارکت کنندگان در مبحث شکل‌گیری ذائقه یک

1. Tabâheg or Tabâhag

۲. در این شیوه خشک کردن، پس از قرار گرفتن خمیر روی گوشت، به وسیله سوزن و نخ‌هایی که دارای استحکام می‌باشد بر روی هر کدام از تکه‌های گوشت حلقه‌هایی ایجاد شده، سپس طنابی از بین تمام حلقه‌ها عبور داده و دوسر طناب را به جایی متصل می‌کنند تا از این طریق گوشت‌ها آویزان گردند.

گروه بومی و انتقال آن به اعضای بعدی آن قرار می‌گیرد؛ در واقع تباهگ تبدیل به یکی از چندین ذائقه اصلی مردمان این منطقه شده است. برای نمونه، یکی از اطلاع‌رسان‌های پژوهش می‌گوید: «بیش‌تر غذاهایی که مردم اینجا استفاده می‌کنند از پیشینیان خود آموخته‌اند»... [یکی از بهترین غذاهای همیشگی ما تباهگ است که مورد علاقه تمام مردم دامن است] (ایرندگانی، ۱۳۹۷). همان‌طور که عنوان شد، فصل مصرفی غالب و اصلی تباهگ زمستان است؛ ساکنان معتقدند که در زمستان بدن آن‌ها به انرژی بیشتری نیاز دارد تا گرم شود. بدین ترتیب نیاز به مصرف گوشت برای مردم منطقه مطرح می‌شود. علاوه بر این چون میزان دسترسی آن‌ها در فصل زمستان به تنوع غذایی کمتر می‌شود، از گوشت به‌عنوان جایگزینی در نبود مواد غذایی دیگر استفاده می‌گردد.

از دیگر فاکتورهای مهمی که در رابطه با این غذا باید به آن پرداخت، فاکتورهای اقتصادی و اجتماعی است. به‌طورکلی تمام اقشار موجود در جامعه روستایی دامن از این غذا استفاده می‌کنند، اما آنچه در اینجا مهم است میزان دسترسی گروه‌های مختلف روستایی به این غذا است. گروه‌های فرادست، به دلیل برخورداری از احشام بیشتر مانعی برای دسترسی به تباهگ ندارند. در یکی دو دهه اخیر خشکسالی پی‌درپی بر تعداد دام‌های خانوارهای روستایی تأثیر زیادی داشته است. «رحیم» - یکی از ساکنان روستا- در گفت‌وگو با ما می‌گفت: «پیش‌ازاین برای نگهداری از بز یا گوسفندان آن‌ها را برای چرا به مناطق و کوه‌های اطراف می‌بردیم، اما اکنون علوفه موجود در کوه‌ها کمتر شده و همین‌طور به دلیل نداشتن زمین‌های زراعی، چون امکان کاشت آن را ندارم، تعداد دام‌هایم به نسبت گذشته کمتر شده است» (بلوچی، ۱۳۹۷). همان‌طور که می‌دانیم دام‌ها منابعی هستند که موجب دسترسی مردم به مشتقات لبنی می‌گردند، به‌این‌ترتیب چنانچه تعداد آن‌ها از حداقل تعداد معینی کمتر باشد، مردم در این زمینه به مشکل بر خواهند خورد. ازاین‌جهت خانوارها دسترسی به لبنیات را در اولویت قرار داده و ترجیحاً کمتر به مصرف تباهگ روی می‌آورند. در چنین شرایطی است که خانوارهایی که دارای تعداد زیاد دام هستند، دسترسی بیشتر به تباهگ خواهند داشت.

• **هتک ماهیگ^۱**: هتک ماهیگ را می‌توان به‌عنوان غذای بومی شاخص معیشت صید ماهی قلمداد کرد. یکی از اطلاع‌رسان‌های خانم راجع به ترکیبات تشکیل‌دهنده این غذا می‌گوید: «مواد تشکیل‌دهنده هتک ماهیگ شامل انواع ماهی‌های کوچک صیدشده از رودخانه روستا، پیاز، نمک، ادویه و روغن است» (مختارزهی، ۱۳۹۷). طعم ماهی‌های مورد استفاده در غذا، غالب بوده، رنگ غذا به خاکستری می‌گراید، جنس بافتی که در تهیه این غذا به دست می‌آید بافتی نیمه آبکی است. بوی غالبی هم که از غذا ساطع می‌شود از ماهی‌ای نشأت می‌گیرد که در تهیه غذا مورد استفاده قرار گرفته است. این خوراک به‌عنوان غذای اصلی در وعده‌های ناهار و شام مصرف می‌شود و با این‌که صید ماهی آن تقریباً در تمام فصول انجام می‌شود اما تناول آن نزد ساکنان عموماً در فصل تابستان رایج است. دلیل این امر را یکی از اطلاع‌رسان‌ها این‌گونه عنوان می‌کند: «به دلیل این‌که ماهی از جمله غذاهایی است که دارای طبع سرد است مناسب‌تر این است که در فصل تابستان که هوا گرم می‌شود مورد استفاده قرار گیرد» (پاسدار، ۱۳۹۶). این ماهی‌ها نه در گذشته و نه امروزه ذخیره و نگهداری نمی‌شوند و به همین دلیل به نظر می‌رسد که هیچ‌گونه تکنیک خاصی در رابطه با نگهداری آنان بین مردم رواج ندارد. سیر تحولی این غذا مورد مطالعه قرار گرفته و نتیجه به‌دست‌آمده، آن‌که خوراک مزبور نیز همچون دو غذای پیشین، بدون تغییر و تحول خاصی در گذر زمان باقی‌مانده و به همان شیوه طبخ رایج در گذشته، تهیه می‌شود.

در رابطه با فاکتورهای اقتصادی و اجتماعی غذا، باید عنوان کرد که مصرف ماهی خصوصاً ماهی‌های موجود در رودخانه به نظر می‌رسد در رابطه‌ای مستقیم با جایگاه اقتصادی و اجتماعی بومیان محلی قرار دارد. توضیح آن‌که از دیرباز در بین سکنه، میزان بضاعت خانوارها تعیین‌کننده مصرف ماهی آن‌ها بوده و هست؛ در واقع، افرادی که دارای توان مالی کم‌تر و منزلت اجتماعی پایین‌تر هستند، بیشتر به مصرف این غذا و نیز

غذاهای مشتق از ماهی گرویده و بالعکس. روستاییان باوجود آگاهی از خواص دارویی ماهی بر اساس نگرش عرفی و سنتی مرسوم عمل کرده و افراد برخوردار از جایگاه برتر اقتصادی و اجتماعی برای نشان دادن و بازتثبیت برتری خود، از خوردن ماهی پرهیز می‌کنند. البته باید خاطر نشان کرد، که چنین امری با توجه به یافته‌های به‌دست‌آمده، عموماً برآیند همان مباحث مربوط به منزلت اجتماعی افراد و گروه‌ها است و به نظر نمی‌رسد که چندان در باورهای اعتقادی بومیان محلی ریشه داشته باشد.

• راب^۱: راب غذایی است که می‌تواند به‌عنوان یکی از غذاهای شاخص در ارتباط با معیشت گردآوری گیاهان خودرو مورد تأمل قرار گیرد. ترکیبات به‌کاررفته در آن شامل راب یا گیاه گُما، انار دانه خشک آسیاب شده، فلفل و نمک است. طعم غذا نسبتاً به تردی می‌گراید، سبزرنگ بوده و دارای بافتی نرم است که پس از پخته شدن، سبزی غالب موجود در آن حاصل می‌شود. بویی که از آن ساطع می‌شود نوعی بوی خاص است که گاه به تلخی و تندی می‌گراید و منشأ آن گیاهی کوهستانی است که در تهیه غذا به کار گرفته شده است. راب به‌عنوان غذای اصلی در وعده‌های ناهار و شام مورد استفاده قرار می‌گیرد و اغلب در فصل زمستان مصرف می‌شود چراکه این گیاه صرفاً در هوای سرد شروع به رویدن می‌کند. این خوراک در گذشته فقط در فصل رویش آن یعنی زمستان مورد مصرف مردم قرار می‌گرفته و در نبود وسایل سرمایشی امکان ذخیره شدن آن وجود نداشته است اما امروزه با در اختیار داشتن وسایل سرمایشی، روستاییان به ذخیره آن پرداخته و در دیگر فصول هم به تهیه این غذا می‌پردازند.

راب هم مانند دیگر غذاهای مورد اشاره، بدون تغییری در شیوه فرآوری و طبخ، به بومیان امروزمین روستای دامن منتقل شده است. از این جهت در این باره می‌توان به تسلط شیوه‌های مرسوم و سنتی تهیه غذا و مقاومت در برابر تغییر و نوآوری و شیوه‌های نوین

طبخ در بین آن‌ها اشاره کرد. با رجوع و اطلاع از دانش ساکنان مطلع شدیم که راب، از جمله غذاهایی است که علاوه بر این که به عنوان خوراک برای رفع گرسنگی مورد استفاده قرار می‌گیرد به دلیل داشتن جنبه درمانی نیز دارای اهمیت است. در واقع، بومیان محلی از این غذا برای درمان بیماری‌های مربوط به گوارش و نیز هنگام بروز سرماخوردگی استفاده می‌کنند.^۱ یکی از مشارکت‌کنندگان ضمن تصدیق این مطلب، می‌گوید: «به دلیل داشتن علائم ناخوشایند هنگام مصرف داروهای شیمیایی که در دستگاه گوارش و کلیه‌ام احساس می‌کنم، از خوردن آن‌ها اجتناب کرده و از گیاهان محلی استفاده می‌کنم؛ مثلاً برای درمان سرماخوردگی اگر در منزل راب موجود باشد آن را مصرف می‌کنم» (داوطی، ۱۳۹۶ و ۱۳۹۷). برخلاف غذای هتک ماهیگ که فاکتورهای اقتصادی و اجتماعی در مصرف آن تأثیرگذار است، راب از جمله غذاهایی است که به نظر می‌رسد مصرف آن، دلالت‌های تمایز بخشی ویژه‌ای از این حیث ندارد.

۸. غذا به مثابه فرهنگ: مقولات معنایی و مضامین مفهومی پژوهش

۱.۸. غذا و محیط

همان‌طور که در ابتدا آمد، توجه به عامل زیستی و محیط شناختی یکی از مهم‌ترین مفاهیم مورد نظر ما در تحلیل چگونگی شکل‌گیری نظام تغذیه‌ای ساکنان دامن است. در واقع «یک رویکرد عملی می‌تواند پیچیدگی روابط بین فرهنگ مادی و نموده‌های آن را بهتر نشان دهد» (Warnier, 2001: 20-21). به این نوع عاملیت و مفهوم به‌ویژه در رویکرد بوم‌شناسی فرهنگی استیوارد به‌خوبی پرداخت شده است. وی معتقد است «که سازگاری‌های محیطی بستگی به تکنولوژی، نیازها و ساختارهای جامعه و نیز ماهیت

۱. از آنجایی که علوم مختلفی که در بلوچستان به‌طور کلی و در روستای دامن به‌طور خاص وجود داشته، به دلیل نبود و یا رواج کم سنت مکتوب، به‌طور شفاهی از نسلی به نسل بعد منتقل گشته‌اند؛ در رابطه با طب سنتی نیز به منابعی مکتوب برنخورده‌ایم تا با صحبت‌های مصاحبه‌شوندگان انطباق دهیم.

محیط دارد و شامل تحلیل سازگاری با محیط اجتماعی می‌شود» (Steward, 1968: 327؛ به نقل از مور، ۱۳۸۹). از این رو باید گفت انواع محیط طبیعی غالب در روستای مورد بررسی، اساساً زمینه‌ای بنیادین بوده، در رابطه مستقیم با اجتماع ساکن در آنجا قرار داشته و در تعاملی که با این اجتماع برقرار کرده، موجب شکل‌گیری فرهنگ ساکنان و به‌طور خاص نظام غذایی یا به عبارتی سفره غذایی آن‌ها گردیده است.

انواع غذاهایی که در چهار گروه متفاوت (غذاهای حاصل از معیشت کشاورزی، دام‌پروری، صید ماهی و جمع‌آوری گیاهان خودرو) در این نظام غذایی رواج پیدا کرده، همگی برخاسته از محیط طبیعی آنجا بوده و به‌این ترتیب ساکنان قابلیت دسترسی به آن را پیدا کرده‌اند. از این رو خوراک‌هایی که امروزه تبدیل به مختصات هویت ساکنان روستا شده است به‌واقع از ارتباط با محیط طبیعی‌ای نشأت گرفته که امکانات و ساختارهای بنیادین آن را برای ایجاد چهار نوع گروه معیشتی متفاوت در اختیار آن‌ها قرار داده است. به‌این ترتیب همان‌طور که می‌بینیم غذا به‌عنوان یک قلمرو خاص که در حیطه فرهنگ مادی قرار می‌گیرد و همچنین در ارتباط با یک محیط مادی و طبیعی به وجود می‌آید، عرصه‌ای برای ایجاد و تعریف هویت متمایز روستاییان دامن شده است (در این باره نگاه کنید به: Abbots 2011; Keller Brown and Mussell 1984; Kershen 2002; Wilk 1999).

۲.۸. غذا، دانش و تجربه

انسان‌ها همیشه دارای نیازهایی اساسی هستند که برای برطرف کردن آن‌ها نیازمند دریافت پاسخ‌هایی مناسب از جانب فرهنگ مسلط در جامعه هستند. به‌این ترتیب، نیازهای بیولوژیک انسان، به‌صورت فرهنگی ارضا می‌شوند (فکوهی، ۱۳۸۶: ۱۶۸). در اینجا، تهیه و مصرف غذا به‌ویژه از منظر دانش بومی قابل توجه می‌باشد. از این منظر، بومیان محلی در مقام عاملینی در نظر آورده می‌شوند که در پیوند با محیط‌زیست طبیعی‌شان قرار داشته و دارندگان دانشی هستند که همچون سرمایه و میراثی گران‌بها،

توان تأمین جملگی نیازهای تغذیه‌ای و درمانی‌شان را دارند (ودادهیر و همکاران، ۱۳۹۳: ۷۳). در بحث پیش‌رو نیز، بیماری و درد که به لحاظ فیزیولوژیک انسان را درگیر خود می‌کند در زمره نیازهایی قرار می‌گیرد که باید پاسخی سازمان‌یافته از طریق رفتارهای فرهنگی آموخته‌شده، در جامعه روستایی دامن دریافت نماید.

نکته یادشده در جریان تهیه و مصرف برخی خوراکی‌ها توسط بومیان مورد مطالعه، به‌خوبی نمایان است. به‌عنوان مثال در مبحث مربوط به غذای برنج هنجیر و یا غذای دیگر، راب اشاراتی در مورد خواص دارویی این خوراکی‌ها و استعمال آن‌ها به‌عنوان دارو جهت مرتفع نمودن برخی بیماری‌ها شد. بنابراین همان‌طور که ملاحظه می‌کنیم، در اینجا خوراک، هم وسیله‌ای است برای سیر نگه‌داشتن افراد و هم به‌طور موازی روشی است که از سوی درمانگران محلی و در حقیقت دانش بومی جامعه برای درمان بیماری‌های متعدد، پیش نهاده می‌شود؛ کارکردی آشکار برای پاسخ به یک نیاز بیولوژیکی، یعنی درد!

۳.۸. غذا و عنصر حسی

عناصر حسی موجود در غذاها هرکدام به‌تنهایی این قابلیت را در خود دارند که با اتکای به آن بتوان مختصات فرهنگی یک قوم، ملت و یا گروهی از افراد را شناسایی کرده و به‌این‌ترتیب زمانی که سخن از هویت فرهنگی مختص به آن گروه می‌شود، در زمره ویژگی‌های هویت‌ساز از آن‌ها یادکرد. این مهم در ارتباط با جامعه روستایی مورد بحث نیز صادق است؛ درواقع، هرکدام از عناصر حسی غذاهای مورد بررسی که در این گفتار به آن‌ها پرداخته شد (از جمله طعم، رنگ، بو و جنس بافت غذا) نمادهایی هستند که در یک بستر خاص در طی فرآیندی از ارتباطات عناصر مختلف در این مجموعه بومی شکل‌گرفته‌اند و برای رسیدن به درکی بهتر از هویت ساکنان روستا باید با دیدگاهی مردم‌نگارانه به خوانش آن‌ها پرداخت.

همان‌طور که آلن برنارد اشاره می‌کند ساختارگرایی «بیش‌تر به الگوها مربوط می‌شود». (برنارد، ۱۳۹۴: ۱۹۷). در بحث پیش‌رو نیز با توجه به عناصر حسی موجود در غذاهای مورد مطالعه، بر آن بوده‌ایم تا به الگوهای کلی‌تر موجود در این نظام غذایی دست پیدا کنیم. یکی از عناصر حسی مهم در اینجا، طعم غذا است که نقش تعیین‌کننده‌ای در ساختار هویت‌بخش غذایی ایفا می‌کند. نکته مهمی که از مجموعه بررسی‌های انجام‌شده در این بخش به دست آمد این مسئله است که برخلاف انتظار، طعم مطبوع و غالب در غذاها طعم ترش است، بنابراین خوانش چنین موضوعی در منطقه‌ای که افراد مناطق مجاور آن بیش‌تر به طعم تند سوق پیدا کرده‌اند، کمی چالش‌برانگیز است. اما در مجموع با انجام گفتگوهای متعدد نکته‌ای که از دل مسئله استخراج شد همان موضوعی است که در مراحل عمیق‌تر خوانش ما از موضوع، به مباحث منزلت اجتماعی - اقتصادی ختم می‌شد. یکی از اطلاع‌رسان‌های پژوهش در این باره می‌گوید: «اگر بخوایم غذا را بدون انار دانه درست کنیم، پسرمان با ناراحتی می‌گوید غذای فقرا را سر سفره می‌آوری! به همین دلیل و به‌خصوص وقتی در منزل مهمان داریم برای حفظ شأن خانه و خانواده حتماً در غذا از انار دانه‌ترش خشک‌شده استفاده می‌کنم» (آذرشب، ۱۳۹۶).

انار دانه خشک‌شده با قیمتی به نسبت هزینه‌بر توسط خانوارها تهیه می‌شود، به همین جهت در بین ساکنان جزء اقلام خوراکی لوکسی قلمداد شده که برای تأکید بر برخورداری از جایگاه مطلوب اجتماعی - اقتصادی در غذاها مورد استعمال قرار می‌گیرد (مواردی از این دست، شامل اقلامی چون گوشت گوسفند، برخی مواد افزودنی به غذا همچون رب انار و نیز برخی ادویه‌هایی است که به بعضی از غذاها اضافه می‌شود) و این‌گونه به صورتی غیرمستقیم باعث سوق یافتن ذائقه به سوی ترشی گردیده است (در این باره نگاه کنید به: Mintz, 1985; Munn, 1986).

موضوع جالب‌توجه بعدی در مبحث عناصر حسی، در ارتباط با بافت غذاها قرار می‌گیرد. بافت غالب غذاها جامد است. مردم دامن به فعالیت‌های مداوم اشتغال دارند،

درعین‌حال مصرف میان وعده مقوی آن‌طور که از مطالعات برآمد، چندان رواج ندارد؛ ازاین‌جهت به دلیل این‌که غذاهای جامد قدرت سیرکنندگی بیش‌تری نسبت به غذاهای آبکی داشته، به آن‌ها کمک می‌کند تا انرژی بیشتری ذخیره کرده و در نتیجه به مدت طولانی‌تری به فعالیت پردازند. به‌این‌ترتیب ملاحظه می‌شود که غالب غذاهای مصرفی در سفره غذایی مردم روستا از خوراکی‌های جامد تشکیل می‌شود.

۴.۸. غذا و تفاوت‌های طبقاتی - منزلتی

اجازه دهید مبحث حاضر را با این جمله آغاز کنیم: «فرهنگ باید مفید، انطباق پذیر و از لحاظ کارکردی منسجم باشد و تبیین فرهنگ نیازمند توصیف کارکرد است» (مور، ۱۳۸۹: ۱۷۱-۱۷۲). اگر رویکرد حاضر را در اینجا به‌عنوان خط‌مشی خود قرار دهیم با وضوح بیش‌تری می‌توان به درک ارتباط میان غذا و طبقات اجتماعی - اقتصادی نائل شد. در حقیقت آنچه ذیل این عناوین مطرح می‌شود به‌نوعی در بطن خود حاوی اشکالی از تبیین فرهنگ و یا عناصر فرهنگی است که دیدگاه‌های کارکردگرا در آن حائز اهمیت است.

نظر به آن‌که جهان دنیای خانگی به‌طور گریزناپذیری با ساختار نظام اجتماعی وسیع بیرون در ارتباط است (Beardsworth and Keil, 1997: 73)، در اینجا نیز می‌باید از سطح بحث‌های معمول در تغذیه و خوراک فراتر رفته و علاوه بر در نظر گرفتن خوراک به‌عنوان منبعی برای رفع نیازهای زیستی و جسمانی افراد، به آن سطحی توجه نمود که از آن برای مقاصد دیگری بهره برده می‌شود و شاید بتوان از آن‌ها به‌عنوان نیازهای ثانویه و بعدی بشر یادکرد. به‌طورقطع پس از تأمین نیازهای اولیه بیولوژیکی، تمام افراد گرایش به این پیدا می‌کنند تا به تأمین نیازهایی که در رده‌های بعدی مطرح می‌شود پردازند، از جمله این نیازها می‌توان نیاز به کسب و تثبیت جایگاه و منزلتی برتر به لحاظ اجتماعی و اقتصادی را در قیاس با دیگر هم‌نوعان عنوان کرد. رسیدن به چنین هدفی به طرق گوناگون میسر خواهد شد اما در اینجا یکی از راه‌های

کسب برتری و ایجاد و نمایش تمایز در نوع خوراکی‌هایی نمود می‌یابد که مورد استفاده مردم روستا قرار می‌گیرد. در واقع، همان‌طور که بسیاری از پژوهشگران دیگر نیز در مباحثشان اذعان کرده‌اند، از سبک‌های خوردن و استفاده آن‌ها از غذا و بدن برای برساخته کردن مرزهای اجتماعی (از سوی مردم) بهره گرفته می‌شود (نگاه کنید به: بوردیو، ۱۳۹۰ و Klein, 2014: 11).

نمونه بارز این موضوع در غذای هتک ماهیگ که به توضیح آن پرداختیم نمودار می‌شود؛ در حقیقت گروهی که خود را صاحب جایگاه برتر قلمداد می‌کنند، از طریق عدم استعمال این غذا و قرار دادن جایگزین‌هایی برای آن درصدد هستند تا از این طریق دو شق متفاوت ایجاد کرده و به بیان امتیازات و یا کاستی‌های موجود در این سیستم‌های دوگانه ایجادشده بپردازند. به عبارتی، گروه دارای جایگاه برتر، نوعی «مای» برتر ایجاد می‌کند که در تقابل با «دیگری» پایین‌تر قرار گرفته و به این ترتیب با ایجاد و نشان دادن تفاوت‌ها به بیان و تثبیت منزلت برتر اقتصادی و یا اجتماعی خویش می‌پردازد.

۵.۸. غذا، همبستگی و هم‌گرایی اجتماعی

غذا می‌تواند عرصه‌ای برای گردهم‌آیی‌های گوناگون همچون عزاداری یا جشن باشد؛ امکانی در جهت ایجاد فضایی خصوصی یا فراهم نمودن بستری برای ارتباط نمادین یا ارتباط اقتصادی با خویشاوندانی که حامی افراد هستند. غذا به‌عنوان امری که نشان‌دهنده تعلقات افراد است، مستلزم ارتباط آنان با یکدیگر بوده و در واقع اجزای مختلف غذا دربردارنده نیازهای چندوجهی و تلاش‌هایی برای نشان دادن همبستگی است (Camfield, 2018: 26).

همان‌طور که می‌دانیم حوزه ارتباطات در عرصه‌های بسیار متفاوتی گسترده شده و در هرکدام از عرصه‌ها از وسایل ارتباطی متعدد برای ایجاد و تثبیت آن بهره گرفته می‌شود. یکی از این راه‌های ارتباطی، خوراکی است که به‌طور معمول روزانه و یا در

مراسم‌های مختلف مورد استفاده قرار می‌گیرد. در حقیقت، غذاها تسهیلگر امکانی هستند که یک جمع خویشاوند را برای مدت طولانی‌تری در کنار یکدیگر قرار می‌دهند (حسین‌بر و روستاخیز، ۱۳۹۶: ۲۱)، نظام تغذیه‌ای و خوراک در روستای مورد مطالعه نیز از این جهت قابل توجه است. البته نباید این نکته مهم را از نظر دور نگاه داشت که، علاوه بر این که غذا در میان ساکنان به عنوان عاملی برای همبستگی و گرد هم‌آیی آن‌ها عمل می‌کند، تمام فرایندهای مربوط به فرآوری، از ابتدا تا زمانی که غذا تناول می‌شود نیز هرکدام موجب ایجاد ارتباط میان افراد و گرد آمدن آن‌ها دور یکدیگر می‌شود. مثالی که در این زمینه می‌توان عنوان کرد در برنج هنجیر قابل مشاهده است؛ در بخشی از توضیحات غذای مزبور به نقش تعیین‌کننده مردان در تهیه مواد اولیه این خوراک اشاره شد. بنابراین ملاحظه می‌کنیم خوراک‌هایی از این دست و یا خوراک به‌طور کلی علاوه بر این که تناول آن دور یک سفره موجد گرد هم‌آیی و ایجاد اتحاد می‌شود، فرآیندهای پیشین آن، یعنی تهیه مواد اولیه، فرآوری مواد و طبخ آن نیز هرکدام به نحوی باعث فراهم آمدن بستری برای تقویت همبستگی و همدلی بین افراد است.

۹. نتیجه‌گیری

در گذر از آنچه گفته شد تلاش کردیم تا مجموعه‌ای پیچیده و به هم‌بافته را در نظام غذایی ساکنان روستای دامن به تصویر کشیده و تشریح نماییم. در واقع، مجموعه این عوامل، نظامی از فاکتورهای محیطی، درون فرهنگی و اجتماعی روستا بود که موجب شکل گرفتن نوع خاصی از تغذیه و سفره غذایی شده که منحصر به این منطقه می‌باشد. به عبارت دیگر، باید گفت فاکتورهای محیطی و فرهنگی - اجتماعی متنوعی باعث شکل‌گیری چنین مجموعه غذایی گردیده است.

طی بررسی فرایند شکل‌گیری نظام غذایی باید رهیافت‌های متعددی را از نظر می‌گذرانیم تا علاوه بر روشن شدن نحوه تشکیل این مجموعه توسط عوامل مختلف،

دلالت‌های گوناگونی را که خوراک در ابعاد مختلف زندگی مردم دامن جاری می‌کند شناسایی و تبیین نماییم. از این رهگذر، از رهیافت محیط‌گرایانه گرفته تا رهیافت‌های کارکردی و ساختارگرایانه هرکدام وجوهی از مسئله را بر ما روشن ساختند. نخستین و عینی‌ترین روایتی که از دلالت‌های نظام غذایی مردم روستا به دست آمد چیزی است که با مقدمات دیدگاه ماتریالیستی و بوم‌شناختی مطابقت دارد. کماکان ملاحظه می‌کنیم که طبیعت روستای دامن زمینه‌ای برای ایجاد انواع خاصی از معیشت را برای ساکنان فراهم آورده است. باین‌همه و به‌رغم این‌که فاکتور محیط‌شناختی جزء بنیادی‌ترین نظرگاه‌های ما بر مضمون حاضر است، اما آن را برای درک جامع این مسئله کافی ندانسته و در این راستا به خوانش دلالت‌های اجتماعی- فرهنگی خوراکی‌ها و غذاهای بومیان محلی نیز پرداخته شد.

بر مبنای آنچه آمد، می‌بایستی کارکردهای اجتماعی- فرهنگی خوراک در روستا، را در نظر گرفته و گاه برای خوانشی بهتر از آن، سفره غذایی بومیان را از منظر نشانه‌ها نظاره می‌کردیم. خوانش ارتباط بین غذا و عناصر حسی گرفته تا فهم فاکتورهایی انتزاعی‌تر چون غذا و طبقات اجتماعی- اقتصادی یا غذا و همبستگی یا عاملی عینی‌تر همچون غذا و دانش بومی و به‌طور کلی مسائلی از این دست جز با داشتن نگاهی انسان‌شناختی و همه‌جانبه قابلیت تبیین و بررسی پیدا نمی‌کنند. از این رو نوشتار حاضر در راستای این هدف قرار گرفته و تلاش نمودیم تا نشان دهیم که چگونه غذا به‌عنوان ماده‌ای که به مصرف زیستی بدن ما می‌رسد تا چه حد قابلیت تبدیل شدن به مفاهیمی انتزاعی‌تر را دارد. در حقیقت، در طی پژوهش مشخص شد که مفهوم خوراک زمانی که در یک اجتماع بزرگ‌تر همچون جامعه روستایی مورد نظر قرار می‌گیرد با مفاهیمی چون طبقات اقتصادی- اجتماعی، همبستگی و اتحاد افراد در سطح گروهی و یا دانش بومی مردم منطقه در ارتباطی بسیار تنگاتنگ قرار گرفته و انفکاک آن‌ها از هم تا حدودی غیرممکن گردیده است. از این رو، به‌نوعی تعریف و هویت‌یابی غذاها وابسته

به ادراکات اجتماعی- اقتصادی و فرهنگی بوده و به‌طور بالعکس نیز هویت‌یابی اجتماعی- فرهنگی و اقتصادی افراد هم با مفهوم خوراک پیوند یافته است. در پایان و بر مبنای یافته‌های پژوهش می‌توان اذعان کرد، تمام غذاهای بومی روستای دامن در کلیت خود عاملی برای هویت‌بخشی مردم بلوچ منطقه بوده و بدین طریق آن‌ها را از سایر مناطق متمایز می‌گردانند. در واقع، چنین عاملی فرایند هویت‌یابی مردم ساکن در منطقه را با توجه به جریان‌های پرشتاب جهانی شدن وارد مسیری می‌کند که اگر چنانچه هر جا نمودی از آن وجود داشته باشد، دلالت بر هویتی خاص دارد که ویژه ایشان است.



منابع

- ازکیا، مصطفی و یوسفی، جلال. (۱۳۸۳). دانش بومی استفاده از بلوط در شهرستان ممسنی. *مجله نامه انسان‌شناسی*؛ سال سوم، شماره ششم.
- ایزدی جیران، اصغر. (۱۳۹۲). چشیدن مناسک: مردم‌نگاری حسی غذای نذری در تهران. *مجله پژوهش‌های انسان‌شناسی ایران*، سال سوم، شماره دوم.
- برنارد، آلن. (۱۳۹۴). *تاریخچه و نظریه‌های انسان‌شناسی*. ترجمه: محمدرضا ایروانی محمدآبادی، شهرام باسیتی و کرم الله جوانمرد. تهران: سخنوران.
- بلوکباشی، علی. (۱۳۹۲). *آشپز و آشپزخانه، پژوهشی انسان‌شناختی در تاریخ اجتماعی هنر آشپزی*. تهران: انتشارات فرهنگ جاوید.
- بوردیو، پیر. (۱۳۹۰). *تمایز، نقد اجتماعی قضاوت‌های ذوقی*. ترجمه: حسن چاوشیان. تهران: ثالث.
- پالمرز، ریچارد. (۱۳۷۷). *علم هرمنوتیک*. ترجمه: محمد سعید حنایی کاشانی. تهران: هرمس.
- حسین‌پر، محمدعثمان و روستاخیز، بهروز. (۱۳۹۶). فهم دلالت‌های اجتماعی - فرهنگی توصیه‌های غذایی دوران بارداری و پس از آن (یک مطالعه مردم‌نگارانه در بین زنان و خانواده‌های سیستانی). *مجله جامعه پژوهی فرهنگی*، سال هشتم، شماره سوم.
- رفیع فر، جلال‌الدین و زنهاری، محمدسعید. (۱۳۹۶). رعایت اعتدال مزاج و میانه‌روی دو اصل مهم در فرهنگ غذایی پارسیان عهد هخامنشی. *مجله نامه انسان‌شناسی*، سال چهاردهم، شماره بیست و چهارم.
- روغنی، سید داوود و صفی‌نژاد، جواد. (۱۳۸۵). *نان سنگک: مطالعه‌ای مردم‌شناختی*. تهران: شرکت انتشارات اختران کتاب.
- سجودی، فرزانه. (۱۳۸۷). درآمدی بر نشانه‌شناسی خوراک. در کتاب *مجموعه مقالات خوراک و فرهنگ*. تهران: مهرنامگ.
- سعیدی، سعیده. (۱۳۹۶). بازنمایی هویت در الگوی خوراک: بررسی اتنوگرافیک تغییرات الگوی خوراک در میان مهاجران افغان بر اثر تجربه مهاجرت به ایران. *مجله نامه انسان‌شناسی*، سال چهاردهم، شماره بیست و چهارم.
- عسکری خانقاه، اصغر. (۱۳۹۱). *مبانی انسان‌شناسی زیستی*. تهران: سمت.

۱۶۰ دو فصلنامه دانش‌های بومی ایران، سال چهارم، شماره ۸، پاییز و زمستان ۱۳۹۶

- فرهادی، کاوه و سالمی قمصری، مرتضی. (۱۳۹۳). مدیریت دانش نگهداری خوراک در ایران. دو فصلنامه دانش‌های بومی ایران، شماره اول.
- فروزه، محمدرحیم؛ حشمتی، غلامعلی و بارانی، حسین. (۱۳۹۶). دانش سنتی بهره‌برداری از گیاهان خودرو در تهیه خوراک. (نمونه موردی: عشایر مرتع دیلگان). دو فصلنامه دانش‌های بومی ایران، سال سوم، شماره پنجم.
- فکوهی، ناصر. (۱۳۸۶). تاریخ اندیشه و نظریه‌های انسان‌شناسی. تهران: نی.
- فکوهی، ناصر. (۱۳۸۷). انسان‌شناسی خوراک: نگاهی به مفهوم غذاهای قومی - جماعتی. در کتاب مجموعه مقالات خوراک و فرهنگ. تهران: مهرنامگ.
- قادرزاده، امید و غلامی، احمد. (۱۳۹۲). مطالعه کیفی دلالت‌های معنایی غذا و تناول آن نزد زنان. نشریه زن در توسعه و سیاست، سال یازدهم، شماره دوم.
- کمکی، امان‌محمد؛ بارانی، حسین و شریفیان بهرمان، ابوالفضل. (۱۳۹۴). دانش بومی مردم ترکمن درباره قارچ دنبان صحرایی. دو فصلنامه دانش‌های بومی ایران؛ سال دوم، شماره سوم.
- مداحی مشیزی، جواد؛ جهانشاهی افشار، علی و رافائیلوونا، گوزل. (۱۳۹۵). دانش بومی و سنتی خوراک: درآمدی بر نشانه‌شناسی غذا و آداب مربوط به آن از منظر دین. دو فصلنامه دانش‌های بومی ایران، سال چهارم، شماره ششم.
- مور، جری دی. (۱۳۸۹). زندگی و اندیشه بزرگان انسان‌شناسی. ترجمه: هاشم آقاییگ‌پور و جعفر احمدی. تهران: جامعه‌شناسان.
- نرسیسیانس، امیلیا. (۱۳۸۷). خوراک، تابو و مرزهای هویتی. در کتاب مجموعه مقالات خوراک و فرهنگ. تهران: مهرنامگ.
- ودادهیر، ابوعلی؛ چقلوند، محمد؛ رفیع فر، جلال‌الدین و امیدوار، نسرين. (۱۳۹۳). نظام غذایی بومی-سنتی: پژوهشی مردم‌شناختی در مناطق روستایی و عشایری استان لرستان. مجله توسعه روستایی، دوره ششم، شماره یک.
- ودادهیر، ابوعلی؛ امیدوار، نسرين؛ رفیع فر، جلال‌الدین و جوان محبوب دوست، سارا. (۱۳۹۵). مطالعه قوم‌نگاران غذاهای محلی در شهرستان فومن: پژوهشی در مردم‌شناسی غذا و تغذیه. مجله مطالعات اجتماعی ایران، سال نهم، شماره چهارم.

– ودادهیر، ابوعلی؛ غربی، موسی‌الرضا؛ مقصودی، منیژه و امیدوار، نسرین. (۱۳۹۶). کما؛ پیوستاری از کاربرد و طرد: معنای فرهنگی یک تغذیه گیاهی در منطقه ششتمد سبزوار. *دو فصلنامه دانش‌های بومی ایران*، سال سوم، شماره پنجم.

- Abel, T. (1999). *The Verstehende Sociology of Max Weber, in Max Weber's Critical Responses*. London: Routledge.
- Abbots, E. (2011). It Doesn't Taste as Good from the Pet Shop: Guinea Pig Consumption and the Performance of Transnational Kin and Class Relations in Highland Ecuador and New York City. *International Journal of Multidisciplinary Research*. 14: 205-223.
- Beardsworth, A. and Keil, T. (1997). *Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society*. London and New York: Routledge.
- Camfield, L. (2018). *Anthropology, Change, and Development*. UK: University of East Anglia.
- Collinson, P & Macbeth, H. (2014). *Food in Zones of Conflict*. New York: Berghahn.
- Fischler, C. (1988). *Food, Self and Identity*. *Social Science Information* 27: 275-293.
- Germov, J & Williams, L. (2017). *A sociology of Food & Nutrition*. Australia & New Zealand: Oxford University Press.
- Harbottle, L. (2004). *Food for health, food for wealth: the performance of ethnic and gender identities in Iranian settlers in Britain*. New York: Berghahn Books.
- Kaiser, M. (2011). *Food Security: An Ecological–Social Analysis to Promote Social Development*. *Community Practice*, 19: 62 – 79.
- Keller Brown, L. and Mussell, K. (1984). *Ethnic and Regional Foodways in the United States: the Performance of Group Identity*. Knoxville: The University of Tennessee Press.
- Kershen, A. J. (2002). *Food in the Migrant Experience*. Farnham: Ashgate.
- Klein, J. A. & Murcott, A. (2014). *Cooking, Cuisine and Class and the Anthropology of Food*. In Jakob A Klein and Anne Murcott (ed.): *Food Consumption in Global Perspective* (Pp. 1-24). UK: Palgrave Macmillan.
- Lapassade, G. (1991). *L'ethnosociologie*. Paris: Merdiens Klincksieck.
- Messer, E. (1997). *Intra-Household Allocation of Food and Health Care: Current Findings and Understandings*. *Soc Sci Med*, 44: 1675-84.
- Mintz, S. and Du Bois, C. M. (2002). *The Anthropology of Food and Eating*. *Annual Review of Anthropology*, 31: 99-119.
- Mintz, S. W. (1985). *Sweetness and Power: the Place of Sugar in Modern History*. New York: Penguin.

- Munn, N. D. (1986). *The Fame of Gawa: a Symbolic Study of Value Transformation in a Massim (Papua New Guinea) Society*. Cambridge. UK: Cambridge University Press.
- Neuman, L. W. (2009). *Social Research Methods: Qualitative and Quantitative Approaches*. London: Pearson Education.
- Sobal, J. Bisogni, C. and Jastran, M. (2014). *Food Choice Is Multifaceted, Contextual, Dynamic, Multilevel, Integrated, and Diverse*. *Mind, Brain, and Education*, 8: 6-12.
- Mata-Codesal, D & Abranches, M. (2018). *Food Parcels in International Migration*. Basingstoke: Palgrave Macmillan.
- Warnier, J. (2001). A Paraxeological Approach Subjectivation in a Mterial World. *Journal of Material Culture*, 6: 5-24.
- Wilk, R. (1999). *Real Belizean Food: Building Local Identity in the Transnational Caribbean*. *American Anthropologis*, 101: 244-255.

