

## نظام غذایی بومی- سنتی: پژوهشی مردم شناختی در میان قوم لک

### در مناطق روستایی و عشایری استان لرستان

ابوعلی ودادهیر\* محمد چقلوند\*\* جلال‌الدین رفیع‌فر\*\*\* نسرین امیدوار\*\*\*\*

تاریخ دریافت: ۲ شهریور ۱۳۹۳

تاریخ پذیرش: ۲۹ مهر ۱۳۹۳

#### چکیده

نظام غذایی و تغذیه هر قوم دربرگیرنده مؤلفه‌های مهم فرهنگی و ارتباطی انسان با محیط است. غذا در جوامع انسانی ابعاد مختلفی از حیات زیستی و فرهنگی انسان را به نمایش می‌گذارد. ترجیح رنگ، طعم، ذائقه، شیوه تدارک، ابزار به کار رفته، چگونگی توزیع غذا در سطوح مختلف اجتماعی، آداب و رسوم و آیین‌های تولید، تدارک، توزیع، مصرف و ملاحظات خاص جنسیتی در این رابطه پیچیدگی خاص غذا و تغذیه در بستر فرهنگ را نشان می‌دهند. هدف این مطالعه بررسی نظام غذایی و تغذیه در فرهنگ روستایی و عشایری قوم لک در استان لرستان است. به‌طور مشخص این مطالعه بدنبال توصیفی فریه از ابعاد فرهنگی-اجتماعی ناظر بر غذا و تغذیه مانند روابط اجتماعی، جنسیت، تقسیم کار، عادات غذایی و جایگاه نمادین غذا در فرهنگ این مردم و تأثیرات این نظام بر محیط زندگی و پایداری معیشت آن‌ها است. برای تحقق این هدف، رویکرد پژوهشی کیفی و به‌طور مشخص اتنوگرافی و مطالعه میدانی شامل مصاحبه مردم-نگارانه، مشاهده مشارکتی و یادداشت در عرصه، طی اقامت طولانی‌مدت در محل به کار گرفته شده است. این مطالعه در تمام مدت انجام آن، رویکردی باز و پذیرنده نسبت به پرسش‌های جدید داشته و با در پیش‌گرفتن فرآیندی چرخشی یا ازسرگیرانه، متشکل از گردآوری، آنالیز، پرسش‌های تازه و مراجعه مجدد به میدان برای پاسخ‌گویی به پرسش‌ها، انعطاف و توانمندی پهن‌دامنه‌ای را برای فهم عمیق‌تر موضوع پرورش داده است. نتایج به دست آمده از این مطالعه نشان می‌دهد که تنوع قابل ملاحظه‌ای در مؤلفه‌های نظام غذایی بومی، منابع غذایی و آیین‌های تغذیه‌ای عشایر و روستائیان قوم لک وجود دارد از جمله تنوعی که آن‌ها در نحوه شکار، گردآوری و تولید غذا و نحوه تهیه و خرید غذا از بازار و مصرف غذا دارند. این شیوه‌های غذایی در بستری اجتماعی-فرهنگی و با توجه به مؤلفه‌هایی مانند روابط اجتماعی، خویشاوندی، جنسیت، تاریخ و ویژگی‌های زیست‌محیطی صورت‌بندی می‌شود و بطور بالقوه می‌تواند منبع مهمی برای توسعه پایدار و درون‌زای اجتماع لک‌های لرستان باشد.

**کلیدواژه‌ها:** نظام غذایی بومی، قوم لک، فرهنگ، زندگی روستایی و عشایری، توسعه پایدار، اتنوگرافی.

\* عضو هیأت علمی گروه مردم‌شناسی، دانشکده علوم اجتماعی دانشگاه تهران، ایران (نویسنده مسئول). vedadha@ut.ac.ir

\*\* کارشناس ارشد مردم‌شناسی، دانشکده علوم اجتماعی دانشگاه تهران، تهران، ایران. mohamad.chaghalvand@gmail.com

\*\*\* استاد مردم‌شناسی، دانشکده علوم اجتماعی دانشگاه تهران، تهران، ایران. jrafifar@ut.ac.ir

\*\*\*\* دانشیار گروه تغذیه جامعه، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، ایران. Nasrin.omidvar@sbm.ac.ir

#### Journal of Rural Development

Editor-in-Chief: Dr. Mehdi Taleb Director: Dr. Younes Nourbakhsh

Managing Editor: Hassan Bakhshizadeh Index: www.ISC.gov.ir & www.ricest.ac.ir

Copyright: Faculty of Social Sciences, University of Tehran

ISSN: 2008-8981 Website: www.jrd.ut.ac.ir Email: jrd@ut.ac.ir

## مقدمه و بیان مسئله

"به من بگو چه چیزی می‌خوری، من به شما خواهم گفت شما چه کسی هستی"<sup>۱</sup>

غذا و تغذیه در زمره مهم‌ترین پدیده‌های پیش روی بشر بوده و پیوسته در طول حیات بشر به عنوان نیازی اولیه مطرح بوده است. انسان‌ها در راستای سازگار شدن با ساحت‌های گوناگون زندگی به صور مختلفی به مسأله غذا و تغذیه نیز پرداخته‌اند. تأملی در تغذیه انسا نشان می‌دهد که غذا یا خوراک چیزی صرفاً برای دریافت و یا خوردن نیست، آن همچنین بخش مهمی از فرهنگ و هویت یک ملت، قوم و اجتماع است. غذا در عین حال یک مفهوم نسبی است، و آدمی زاد در سطح جهان هر چیزی را که سمی و کشنده نباشد می‌خورد. هرچند که وقتی ما موضوع غذا را در فرهنگ‌های مختلف مورد توجه قرار می‌دهیم، موضوع تنوع گسترده‌تری نیز پیدا می‌کند (دن‌هارتوق، و همکاران، ۲۰۰۶).

بر این اساس، پژوهش‌گران علوم اجتماعی به‌ویژه مردم‌شناسان توجه خاصی را نسبت به موضوع غذا و تغذیه و سهم مهم آن در فرهنگ و توسعه پایدار از بدو پیدایش جوامع انسانی نشان داده‌اند. البته این توجه خاص مردم‌شناسان به واکاوی غذا و تغذیه در رابطه با ساحت‌های مختلف زندگی بشری را بایستی به حساب ماهیت این علم و رویکرد میان‌رشته‌ای، همه‌جانبه، تکاملی و کل‌نگرانه آن نسبت به زندگی انسانی و پاسداشت تنوع زیستی-فرهنگی انسان گذاشت. همان‌طور که کانراد فیلیپ کتاک (۲۰۱۱) تصریح کرده است، "مردم‌شناسی یک شاخه علمی تطبیقی بی‌همتا و کل‌نگرانه است که کل وضعیت بشری را در گذشته، حال و آینده و نیز در چهارچوب درهم‌تنیده زیست‌شناسی، جامعه، زبان و فرهنگ مورد توجه قرار می‌دهد" (کتاک، ۲۰۱۱: ۵).

از این‌رو، غذا، تغذیه و شیوه‌های غذایی<sup>۲</sup> انسان در زمره مهم‌ترین سوژه‌های مردم‌شناسی در چارچوب تعریفی فوق‌الذکر است. افزون بر این، غذا و تغذیه انسانی به مثابه موضوعی مشترک برای بسیاری از رشته‌های علمی، و زمینه‌ای مساعد برای انجام مطالعات میان‌رشته‌ای و چندرشته‌ای، در بسط و ذوب‌شدن افق‌ها و چشم‌اندازهای پژوهش‌گران رشته‌های مختلف از جمله مردم‌شناسان، متخصصین تغذیه، محیط‌شناسان انسانی، صاحب‌نظران توسعه و اقتصاددانان سهم اساسی داشته است. غذا و تغذیه به واسطه نقش پررنگی که در ادامه حیات، معیشت و شکل‌گیری ویژگی‌های فرهنگی

1 "Tell me what you eat, and I will tell you what you are." Jean A. Brillat-Savarin (1755-1826)

2 Foodways

## نظام غذایی بومی-سستی ...

انسان داشته است، در زمره مهم‌ترین مؤلفه‌های فرهنگی اجتماعات و جوامع انسانی محسوب می‌شود. بازنگری در پیشینه پژوهشی موجود نشان می‌دهد که مطالعه آن، به‌ویژه خرد و دانش بومی و نظام غذا و تغذیه بومی-محلی می‌تواند نیروی محرکه و منبع عمده‌ای برای توسعه پایدار، مدیریت مسائل و بیماری‌های نوپدید در دوران معاصر و در نهایت ارتقاء آسایش و سلامت اجتماعات بومی-محلی و حتی سلامت جهانی باشد (گوپتا، ۲۰۱۱؛ کلاکستون، ۲۰۱۰).

بر این اساس، در این مقاله نظام غذایی بومی و سستی عشایر و روستاییان لک در لرستان که در واقع بخش مهمی از ساکنان بومی این استان محسوب می‌شوند مطالعه شده است. طبق تعریف "مرکز مطالعه تغذیه و محیط‌زیست بومیان" (CINE)<sup>۱</sup> واقع در دانشگاه مک‌گیل کانادا، بومیان (مردمان بومی) کسانی هستند که دانش غذا و زمین، که ریشه در تداوم تاریخی و محیطی آنان دارد را حفظ نموده‌اند. نظام غذایی بومی، غذاهایی را که مردمان بومی به صورت محلی به آن‌ها دسترسی دارند، بدون این‌که آن‌ها را بخرند، و به مدد دانش سستی، محیط زیستی طبیعی و کشاورزی یا روش‌های خاص گردآوری آن‌ها از طبیعت تهیه می‌شوند را شامل می‌شود (کهنلاین و همکاران، ۲۰۰۹). نظام غذایی ابعاد مختلفی از غذا و تغذیه یک جامعه یا اجتماع از جمله معانی غذا<sup>۲</sup>، الگوها و زنجیره غذایی<sup>۳</sup>، خرد تغذیه‌ای<sup>۴</sup> 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 بر می‌گیرد.

بر این اساس، در این مطالعه نظام غذایی به مثابه بررسی غذا و تغذیه در کلیت فرهنگی تلقی شده است برای اینکه، همان‌طور که بارتز به درستی تصریح کرده است، "همان‌گونه که ما می‌آموزیم که چه چیزی را چگونه و در چه زمانی میل کنیم (بخوریم)، فرهنگ، هنجارها و ارزش‌هایمان را نیز فرا می‌گیریم، و از این طریق به هویت یا کیستی خود پی می‌بریم" (بارتز، ۲۰۱۳: ۵۱). نظام غذایی پدیده‌ای منفرد یا مجزا از فرهنگ یک جامعه نیست، بلکه آن مؤلفه‌ای در ارتباط با سایر ابعاد و

1 Centre for Indegenous Peoples' Nutrition and Environment (CINE)

2 Food meaning

3 Food patterns and chain

4 Nutritional wisdom

توسعه روستایی، دوره ششم، شماره ۱، بهار و تابستان ۱۳۹۳

مؤلفه‌های زندگی اجتماعی-فرهنگی است. این بعد از زندگی درون تار و پود فرهنگ هر جامعه‌ای واجد خصیصه‌هایی است که آن را در پیوند با سایر ابعاد جامعه قرار می‌دهد. با اتخاذ چنین رویکردی، هدف اصلی این مطالعه تشریح نظام غذایی و عناصر تشکیل‌دهنده آن، نحوه اجرا و عمل به آن در بستر فرهنگ روستایی و عشایری در میان مردمان لک استان لرستان است، فرهنگی که با زندگی کوچ‌نشینی، اتکا به دامداری و کشاورزی به عنوان شیوه اصلی معیشت، اقامت در طبیعت و دانش بومی نسبت به امکانات و منابع قابل استفاده از آن، و زندگی در دو اقلیم متفاوت گرمسیر و سردسیر خود را نشان می‌دهد.

#### دانستنی‌های موجود

##### مطالعات انجام شده در حوزه نظام غذایی بومی-محلی

مطالعه مردمان بومی با توجه به رابطه نزدیک آن‌ها با محیط‌زیست و در مقام دارندگان دانش بومی که موجب آگاهی عمیق و گسترده از محیط زیست است، حائز اهمیت است. به همین دلیل، مطالعه بومیان و دانش و خرد بومی آن‌ها به ویژه در قلمرو "غذا و تغذیه انسانی" همواره مورد توجه اصحاب و پژوهش‌گران علوم اجتماعی به‌ویژه مردم‌شناسان و متولیان توسعه اجتماع-محور بوده است. اصطلاح مردم بومی (بومیان) به گروهی فرهنگی، در یک منطقه بوم‌شناختی خاص که نظام معیشتی موفقی بر اساس منابع محلی در دسترس ایجاد کرده‌اند، اطلاق می‌شود. مردمان بومی به عنوان گروهی که دارای مسائل اجتماعی، فرهنگی و نیازهای مربوط به حوزه سلامت خاص خود هستند و اغلب انتظار می‌رود با فرهنگ یا بستر گسترده‌تری که در آن ساکن هستند سازگار شوند، مطرح هستند. این افراد خواه در اردوگاه خاصی متمرکز باشند یا نه و یا با سایر جمعیت‌های دیگر کشورشان ادغام شده، یا در منطقه‌ای گسترده تحت کنترل خود ساکن باشند، پیوسته در تلاش‌اند تقریباً فرهنگی‌شان را با زمین و طبیعت و منابعی که از آن‌ها به دست می‌آید، حفظ کنند. این ارتباط تنگاتنگ با محیط‌زیست بدون استفاده از غذاهای سنتی میسر نیست (کهنلین و رسوروس، ۲۰۰۴).

۱. دیورنینگ (۱۹۹۲)، بومیان را جمعیت‌هایی که در مناطق مختلف جغرافیایی جهان دستخوش تحول سریع هستند و تحت عناوین مختلفی از قبیل: ملت‌های کوچک، ساکنان مناطق دور افتاده، قبایل، گروه‌های قبیله‌ای ابتدایی، اولین ملت‌ها یا پایه‌گذاران ملت‌ها شناخته می‌شوند، معرفی می‌کند. او

Journal of Rural Development

Editor-in-Chief: Dr. Mehdi Taleb Director: Dr. Younes Nourbakhsh

Managing Editor: Hassan Bakhshizadeh Index: www.ISC.gov.ir & www.ricest.ac.ir

Copyright: Faculty of Social Sciences, University of Tehran

ISSN: 2008-8981 Website: www.jrd.ut.ac.ir Email: jrd@ut.ac.ir

## نظام غذایی بومی-سستی ...

آن‌ها را به‌عنوان ساکنان اصلی مناطقی که توسط جوامع خارجی قدرتمندتر اشغال شده‌اند و زبان و فرهنگ و مذهب آن معمولاً از ملل فاتح متمایز مانده است، توصیف می‌کند. این مردم معمولاً خودشان را به‌عنوان ساکنان و مالکان موقت و فرعی منابع و منطقه‌ای که در آن سکونت دارند، تلقی می‌کنند، که معمولاً زندگی آن‌ها پیوندش را با اقتصاد معیشتی مبتنی بر شکار و گردآوری، ماهی‌گیری، دام‌پروری و کشاورزی فصلی حفظ کرده است. روابط اجتماعی آن‌ها معمولاً مبتنی بر شبکه پیچیده‌ای از گروه‌های مجزا، مدیریت گروهی منابع و تصمیم‌گیری گروهی که معمولاً با نظر عمومی بزرگسالان و یا نظر یکی از آن‌ها انجام می‌شود، است. جمعیت تخمین زده شده برای مردمان بومی از ۲۵۰ میلیون تا ۶۶۰ میلیون است. حدود هشتاد درصد از این جمعیت در قاره کهن آسیا زندگی می‌کنند، که این تعداد شامل ۳۸۰ گروه از مردمان بومی است (دیورینگ، ۱۹۹۲). در یک برداشت کلی، از تعاریف فوق می‌توان ویژگی‌هایی مانند رابطه نزدیک با محیط‌زیست، یکپارچگی فرهنگی، حاشیه‌ای بودن و اتکا بر سنت‌های بومی، که در درون خود دانش استفاده از منابع محیطی برای تأمین نیازهای دارندگان آن را حمل می‌کند را به مثابه مهم‌ترین ویژگی‌ها در شناسایی و تعریف مردمان بومی برشمرد.

در این راستا، اصطلاح نظام غذایی بومی برای شناسایی و تعریف تمام غذاهایی است که در یک فرهنگ با استفاده از منابع محلی طبیعی بدست آمده و دارای پذیرش یا مقبولیت فرهنگی نیز باشد. این اصطلاح همچنین شامل معانی اجتماعی و فرهنگی، دسترسی و نحوه تدارک، استفاده، ترکیبات و پیامدهای تغذیه‌ای که برای مردمانی که از آن استفاده می‌کنند، نیز می‌شود (کهنلین و رسوروس، ۱۹۹۶). به‌طور مشخص، مطالعه دانش مردم بومی نسبت به منابع خوراکی، تعامل و هم‌سازی با محیط زیست یکی از محورهای اصلی کندوکاو در نظام غذایی بومیان است. بومیان در مقام کارگزارانی که در پیوند با محیط‌زیست طبیعی هستند و دارندگان دانشی هستند که به‌عنوان سرمایه و میراث و ثروت بشری است لحاظ می‌شوند، سرمایه و میراثی که توان تأمین جملگی نیازهای تغذیه‌ای و درمانی جامعه انسانی را دارد. دانش بومی قرن‌ها است در حافظه جمعی مردم محلی از طریق فعالیت‌های روزانه زنان و مردان انباشته شده است. این دانش در داستان‌ها، آوازها، ادبیات عامیانه، ضرب‌المثل‌ها، رقص‌ها و دست‌افشانی‌ها، اساطیر، ارزش‌ها و طرح‌واره‌های فرهنگی، باورها، مناسک، دانش محلی، فعالیت‌های کشاورزی، ابزار و نحوه شناخت گونه‌های گیاهی و جانوری منطقه بیان شده است (کهنلین و همکاران، ۲۰۰۹).

Journal of Rural Development

Editor-in-Chief: Dr. Mehdi Taleb Director: Dr. Younes Nourbakhsh

Managing Editor: Hassan Bakhshizadeh Index: www.ISC.gov.ir & www.ricest.ac.ir

Copyright: Faculty of Social Sciences, University of Tehran

ISSN: 2008-8981 Website: www.jrd.ut.ac.ir Email: jrd@ut.ac.ir

افزون بر این، ساختار غذایی و عناصر حسی در زمره دیگر ابعاد مورد توجه در بررسی نظام‌های غذایی بومی هستند. ساختار غذایی به زبان ساده شیوه‌ای است که وعده‌های خوراکی یا غذای روزانه، آن را تشکیل می‌دهند. ساختار غذایی دسترسی فصلی به غذا و چگونگی تطبیق فرهنگ با تنوع گونه‌ها را توضیح می‌دهد. عناصر حسی طعم غذا، رنگ، ترکیب، بافت و بو در تعیین ترجیح فرهنگی غذا و هم در مرتفع کردن نیازهای زیستی در سطح تغذیه فردی مهم هستند (بارکر، ۱۹۸۳).

همان‌طور که پیش از این اشاره شده، تلاش‌ها و مطالعات مربوط به نظام غذایی بومی، چه به صورت مردم‌نگاری و چه به اشکال دیگر همواره بخش مهمی از بدنه دانش و پیشینه پژوهشی مطالعات اجتماعی-فرهنگی غذا و تغذیه و به‌طور مشخص "مردم‌شناسی غذا و تغذیه" را تشکیل داده است. این سهم و سایر ضرورت‌ها و عقلانیت‌های موجود برای مطالعه نظام غذایی مردمان بومی و رفع محدودیت‌های غذایی و بهداشتی آن‌ها و اهمیت یافتن روزافزون رژیم غذایی بشری و ضرورت غنی‌سازی بیشتر آن با دانش و خرد بومی-محلی، در چهارگوشه دنیا منجر به ایجاد نهادها و پژوهشکده‌هایی شده است که توجه خاصی را به این موضوع نشان می‌دهند. از جمله مهم‌ترین این مراکز می‌توان به "مرکز مطالعه تغذیه و محیط‌زیست بومیان" (CINE) اشاره کرد که علاوه بر سیاست‌ها و ضرورت‌های علمی، خواست و تمنای مردم بومی در تأسیس آن دخیل بوده است. تلاش‌ها و مذاکرات رهبران بومیان کانادا که از سال ۱۹۸۹ منجر به افتتاح این مرکز در دانشکده علوم کشاورزی و محیطی دانشگاه مک‌گیل شد. این مرکز در جهت مدیریت اقدامات دولت و کار صمیمانه و مشارکتی با جمعیت‌های مختلف بومیان در رابطه با مسائل پیرامون نظام غذایی آن‌ها، آغاز به کار نمود. روش‌های مورد استفاده CINE در مطالعه بر روی تغذیه به جوامع در غرب کانادا مخصوصاً جوامعی مانند نکسالاک‌ها در بلاکولا، بریتیش کلمبیا از دهه ۱۹۸۰ شروع شده است. از ۱۹۹۳ تا ۲۰۰۱ اساتید و کارکنان این مرکز روش‌های ارزیابی نظام غذایی بومی را با کار بر روی ۴۶ گروه جمعیتی از اقوام یوکن، اسکیموها در مناطق شمالی کانادا توسعه داده است. ضرورت گسترش فعالیت‌های CINE در عرصه‌های بین‌المللی موجب طرح استراتژی‌های جدید در ۱۹۹۹ شد. این مرکز پروژه‌های تحقیقاتی را به سایر نقاط جهان گسترش داده و بنا بر ضرورت و دعوت مردم بومی نسبت به انجام این مطالعات اقدام می‌کند. از این‌گونه کارهای بین‌المللی می‌توان به پروژه کاربردی مردمان بومی قبایل گارن در تایلند، میا در لی‌چوان چین، بهیل در هندوستان، کشاورزان نای‌کریش در بنگلادش اشاره

## نظام غذایی بومی-سستی ...

نمود. که این پژوهش با مشارکت سازمان کشاورزی و غذایی سازمان ملل، مرکز توسعه تحقیقات بین‌المللی کانادا و CINE انجام شده است (کهنلاین و همکاران، ۲۰۰۹).

رویکرد حاکم بر مطالعات این مرکز این است که در سرتاسر جهان در میان افراد جمعیت‌های بومی مناطق مختلف نسبت به منابع طبیعی، غذاهایی که از محیط زیست آن تأمین می‌شود، دانش و شناختی فراگیر وجود دارد. ظرفیت توانمندسازی (تکمیل) رژیم غذایی و بهبود وضعیت سلامت و آسایش کنونی جوامع با استفاده از این دانش موجب شده است که این جوامع امروز بهتر پذیرفته شوند. در پاره‌ای از موارد، مردمان بومی با کاهش و نابودی اساسی این دانش و خرد، در نتیجه عدم استفاده نسل جوان و مرگ کهن سالان عضو این جوامع که دانش بیشتری در مورد این منابع دارند، مواجه هستند. پس این مسأله که تحقق بخشیدن و کاربست عملی این دانش زودتر انجام گیرد، بسیار مهم است. به علاوه، مردمان بومی اغلب در جوامع و ملل بزرگتری که در آن قرار دارند، به لحاظ حقوقی محروم‌تر و از حیث اقتصادی فقیرتر از میانگین جامعه هستند. به علاوه، آن‌ها آماج مداخله-هایی دستوری (بالا به پایین) برای توسعه پایدار و افزایش سلامت و آسایش هستند، هرچند که در برخی مطالعات نشان داده شده است که توسعه به این شکل اغلب به تغییرات تغذیه‌ای و مرتبط با سبک زندگی منجر شده که علت افزایش خطر ابتلاء به بیماری‌های مزمن مانند چاقی و دیابت است. این بیماری‌ها و مصائب تأسف‌بار توسعه می‌توانند با توجه بیشتر به اصول تغذیه و سلامتی که قبلاً در آن فرهنگ موجود بوده‌اند (نظام غذایی بومی) و با شناخت ویژگی‌های تغذیه‌ای منابع غذایی، خصوصاً منابع غذایی بومی و سستی تعدیل گردند. این غذاهای محلی با توجه به مزیت‌هایی که برای بهبود وضعیت سلامت و آسایش مردم دارند می‌توانند بکار گرفته شوند.

افزون بر این، نگرانی‌ها در رابطه با محافظت محیطی از تنوع زیستی غذا همچنین منجر به فهم لزوم کار نزدیک با مردمان بومی می‌شود. در خطر انقراض قرار گرفتن بسیاری از گونه‌های جانوری و گیاهی در نتیجه وخامت اوضاع زیست‌محیطی‌های آنان در جنگل و سایر زیست‌بوم‌ها است. فرهنگ‌های بومی در سرتاسر جهان به دلایلی مختل و یا نابود شده‌اند، به خصوص به دلیل وضعیت اقتصاد کشاورزی، سلامت و تغذیه این مردم وابسته به منابع غذایی محلی آن‌ها بوده است. در حقیقت مردم بومی در حدود ۹۹٪ از منابع ژنتیکی جهان را در اختیار دارند و رابطه جدایی ناپذیری میان تنوع فرهنگی و تنوع زیستی که غیر قابل چشم‌پوشی است وجود دارد. این رابطه می‌تواند منجر به حفاظت

Journal of Rural Development

Editor-in-Chief: Dr. Mehdi Taleb Director: Dr. Younes Nourbakhsh

Managing Editor: Hassan Bakhshizadeh Index: www.ISC.gov.ir & www.ricest.ac.ir

Copyright: Faculty of Social Sciences, University of Tehran

ISSN: 2008-8981 Website: www.jrd.ut.ac.ir Email: jrd@ut.ac.ir

توسعه روستایی، دوره ششم، شماره ۱، بهار و تابستان ۱۳۹۳

این منابع برای نوع بشر گردد. همچنین نکات مفید و شگفت انگیزی در مورد گونه‌های غذایی منحصر به فرد و جایگاه آنان در نظام غذایی سنتی برای یادگرفتن وجود دارد. وانگهی، فرآیندهایی که برای ترسیم (بازسازی) مردمان بومی برای استفاده از دانش آن‌ها از منابع زیستی غذاهایشان پیش‌بینی می‌شوند منحصر به فرد هستند. توسعه آموزش و برنامه‌های عملی برای جوانان این جوامع به طوری که آن‌ها در آینده به این منابع دسترسی داشته باشند، چشم‌گیرترین فعالیت ترسیمی هستند. به علاوه، اغلب مردمان بومی از فرصت پیش آمده برای تغییر دیدگاه جامعه جهانی نسبت به دانش و خرد بومی استقبال می‌کنند. دانش بومی-محلی در رابطه با حفاظت، مدیریت و مصرف دائم و معقولانه از منابع زیست‌محیطی باید به موقع شناسایی و ثبت گردد.

نهایتاً اینکه، CINE همچنین کمک‌هایی در جهت رفع مسائل و تنگناهای مردم بومی بر اساس مطالعات مشارکتی انجام شده پیشنهاد می‌کند (کهنلین و همکاران، ۲۰۰۶).

#### *نگاهی اجمالی به پیشینه و آراء موجود در مردم‌شناسی غذا و تغذیه*

همان‌طور که در بخش‌های قبلی مقاله آمده است، مطالعات مربوط به نظام غذایی بومی-محلی، چه به صورت مردم‌نگاری و چه به اشکال دیگر بخش مهمی از بدنه دانش و پیشینه پژوهشی مردم‌شناسی غذا و تغذیه است. مطالعه غذا و تغذیه در قالب مفاهیم و رویکردهای نظری و روش-شناختی مختلفی در مردم‌شناسی پیگیری شده است. برای مثال، مفهومی مانند هویت موجب توجه‌های بسیاری در این رابطه به غذا و تغذیه به عنوان مؤلفه‌ای که از طریق همسانی و تمایز آن، افراد به هم نزدیک و یا از هم دور می‌شوند، نگریسته می‌شود (شولیرز، ۲۰۰۱). در واقع چیزی که به عنوان خوراک مصرف می‌کنیم پیام‌های مهمی درباره این که ما کی هستیم و چه ویژگی‌هایی داریم را نشان می‌دهد. مری داگلاس هم غذا را به عنوان نظامی معنی‌بخش، دارای توانایی ایجاد مرزهای اجتماعی می‌داند (به نقل از: کاپلان، ۱۹۹۷) و به همان نحوه ثروتمندان از طریق زیاده روی در مصرف برخی از غذاها مانند شکر هویت متمایز خود را از فقرا به نمایش می‌گذارند (مینتز، ۱۹۸۵). غذا به عنوان جلوه-ای از نظم اجتماعی است. آنچنان که برخی آن در مرکز برداشت ما از هویت قرار می‌دهند (فیشلر، ۱۹۸۸). پیر بوردیو تفاوت در ترجیحات غذایی را مبین وجود سلیقه‌ها متفاوت که همچون شاکله‌های طبقه‌بندی‌کننده عمل می‌کنند می‌داند (بوردیو، ۱۳۹۰).

Journal of Rural Development

Editor-in-Chief: Dr. Mehdi Taleb Director: Dr. Younes Nourbakhsh

Managing Editor: Hassan Bakhshizadeh Index: www.ISC.gov.ir & www.ricest.ac.ir

Copyright: Faculty of Social Sciences, University of Tehran

ISSN: 2008-8981 Website: www.jrd.ut.ac.ir Email: jrd@ut.ac.ir



## نظام غذایی بومی-سستی ...

غذا و کمیّت و کیفیت آن مناسبات نزدیکی با سلامت و آسایش انسان و توسعه جوامع دارد. در برخی از فرهنگ‌ها مرز مشخصی میان غذا و دارو وجود ندارد. به علاوه، تغییر در رژیم‌های غذایی، و این که ما چه چیزی را می‌خوریم پیوند نزدیکی با سلامت ما دارد. الگوهای تغذیه‌ای در فرهنگ‌های گوناگون از یک طرف موجب پیشگیری از برخی بیماری‌ها می‌شود و از سوی دیگر به شیوع برخی دیگر می‌انجامد. همچنین، مناسبات میان قومیت، تنوع فرهنگی-زیستی و سلامت با محوریت غذا به پیوند و هم‌افزایی حوزه‌های پزشکی و سلامت و مردم‌شناسی غذا و تغذیه انجامیده است. بنابراین، فهم فرهنگی جوامع مختلف از جمله اجتماعات مردم بومی از مقوله غذا و تغذیه و عمل خوردن موجب تبیین‌های متفاوتی از سلامت و نیز پیامدهای مربوط به غذا در حوزه سلامت شده است. یعنی، غذا امروزه به چیزی بیشتر از یک منبع ضروری انرژی و تغذیه برای سلامت انسان و رفاه او بدل شده است. وانگهی، همه افراد در همه زمان‌ها دسترسی یکسانی به غذا ندارند و الگوهای متنوع فرهنگی در تخصیص منابع و توزیع و مصرف غذا در درون و بیرون از خانوار، نابرابری‌های سیاسی، اقتصادی و جنگ از عوامل ایجاد این شرایط نابرابر در چیزی هستند که امروزه امنیت غذایی خوانده می‌شود.

نگاهی به بدنه دانش و پیشینه موجود نشان می‌دهد که تمام جانوران عمل خوردن را انجام می‌دهند، اما آدمی زاد تنها جانوری هست که آشپزی می‌کند. پس آشپزی و تبدیل مواد خام به پخته فراتر از یک ضرورت بیولوژیکی و متابولیستی است، آن در واقع فرایندی فرهنگی است و نمادی است برای انسانیت. به تعبیر دیگر، آن خصیصه‌ای است که بیش و کم ما را از آنچه طبیعت تلقی می‌شود، متمایز می‌کند. از آن‌جا که خوردن معمولاً عملی دسته‌جمعی است (برخلاف رفتار جنسی)، غذا به عنوان فعالیتی نمادین در جامعه و جایگاه ما در جامعه مورد توجه قرار می‌گیرد (فاکس، ۲۰۰۳)، جایی که از غذا برای اثبات دوستی، دشمنی، تمایز اجتماعی، تفاوت جنسیتی، تضحیح هویت و مواردی جز اینها استفاده می‌شود. همه اینها به نحوی تأثیر نمادین غذا را نشان می‌دهند. برای مثال، در مطالعه‌ای مردم‌شناختی مبتنی بر ظاهر و زیاده‌روی در مصرف شکر توسط ثروتمندان را برای نشان دادن تفاوت و تمایز خود از اقشار پایین جامعه تفسیر می‌کند (مینتز، ۱۹۸۵). همچنین در پژوهشی دیگر، آی بی ترانکل به اهمیت نمادین مواد غذایی به دست آمده از آرد لوبیا یا برنج عمل آورده شده، موز و نارگیل می‌پردازد. او اهمیت این مواد و اهمیت سمبلیک آن‌ها را در زمینه فرهنگی شمال تایلند جستجو می‌کند (ترانکل، ۱۹۹۵).

Journal of Rural Development

Editor-in-Chief: Dr. Mehdi Taleb Director: Dr. Younes Nourbakhsh

Managing Editor: Hassan Bakhshizadeh Index: www.ISC.gov.ir & www.ricest.ac.ir

Copyright: Faculty of Social Sciences, University of Tehran

ISSN: 2008-8981 Website: www.jrd.ut.ac.ir Email: jrd@ut.ac.ir

از این رو، غذا با توجه به ویژگی‌های بومی-محلی و زمینه‌مند آن، قرار داشتن در چهارچوبی فرهنگی که بسیاری از ویژگی‌های جوامع را در خود دارد، پنجره گشوده‌ای است برای تجربه و لمس تفاوت‌ها و تنوع‌ها. طعم، بو، رنگ، شکل و ترکیب، فرهنگ چگونه خوردن غذا، وسایل به کار رفته در آشپزی و ارایه غذا، نحوه تهیه و توزیع و منابعی که غذاها از آن‌ها به دست می‌آیند، همگی می‌تواند چیزهای زیادی در مورد یک جامعه و فرهنگ بیان کنند. برای مثال، صنعت گردشگری فرصت و تجربه خوردن غذاهایی را که اصالتاً متعلق به فرهنگ و اجتماعی خاص هستند را به منظور توسعه غذاهای سالم و متفاوت برای توریست‌ها ایجاد کرده است. غذا برای رفتن به مسافرت و انتخاب مقصد آن معیار بسیار مهمی است و یک راه ورود آشکار به درون دیگر فرهنگ‌ها است. بنابراین، توریسم غذایی چیزی بیشتر از تلاش برای تجربه غذاهای جدید و خارجی است. به این ترتیب، غذا مضاف بر اینکه می‌تواند به عنوان وسیله‌ای برای لذت بیشتر از سفر تلقی گردد، امکان این که جاذبه‌ای برای سفر باشد را داراست. برای ساکنان بومی-محلی فروش مواد غذایی محلی به گردشگران یک منبع درآمد پایدار است و برای بازدیدکنندگان خوردن و یا درست کردن غذای محلی یک بعد مشارکتی مهمی در تجربه اکتشاف قومی‌شان است (شورتیج، ۲۰۰۴). از این منظر، نظام غذایی میراثی است گران‌بها برای جامعه یا اجتماعی که در آن تکوین یافته است. این میراث یا سرمایه غذایی حاصل خرد، تجربه، دانش و کنش گذشتگان در تعامل با محیط‌زیست و در رابطه با باورها، آداب، ابداعات تکنولوژیکی، ذائقه‌ها، سلیقه‌ها و گرایش‌های افراد جامعه است. در نتیجه، این میراث می‌تواند دربرگیرنده مهم‌ترین ابعاد مادی و غیرمادی یک فرهنگ باشد (تیموتی و رون، ۲۰۱۳).

در این راستا، بدنه دانش و مطالعات اجتماعی-فرهنگی مربوط به غذا و تغذیه در ایران به ویژه با رویکردهای مردم‌شناختی چندان فربه نیست. این مطالعات اغلب در قالب فصلی از مردم‌نگاری‌ها و یا مطالعه سایر ابعاد فرهنگ انجام شده‌اند. در انجام طرح مردم‌نگاری سرزمین که توسط سازمان میراث فرهنگی صورت گرفته است معمولاً فصلی از آن به توصیف خوراک و غذاهای بومی مناطق مورد بررسی اختصاص دارد. سفرنامه‌های مستشرقین که معمولاً در دوره قاجار و پهلوی نگاشته شده‌اند نیز، هرچند مختصر یادآوری‌هایی در رابطه با خوراک و غذاهای مناطق مختلف ایران در خود دارند یکی از نمونه‌های قابل توجه از این مطالعات، پژوهش دیگر در میان قوم بختیاری است. او در این بررسی شیوهای مختلف تهیه غذا از کشاورزی، دامداری، و شکار را توضیح می‌دهد. علاوه بر آن به جایگاه

## نظام غذایی بومی- سنتی ...

شکار در کلیت تغذیه بختیاری‌ها و ادبیات شفاهی آنان نیز اشاراتی دارد (دیگار، ۱۳۶۶). مورتسن در کتاب خود فصلی را به غذا، ابزار تهیه و ثبت تصویری این فعالیت اختصاص داده است. مورتسن پایه اساسی تغذیه در میان عشایر لرستان را لبنیات عنوان می‌کند و محصولات مختلف لبنی تولید شده در میان عشایر را توصیف و به شرح چگونگی مصرف آن‌ها پرداخته است (مورتسن، ۱۳۷۷). در این مطالعه اشاره‌ای به غذاهای گیاهی و استفاده از گیاهان بومی خوراکی موجود در منطقه به عنوان منبع پرارزش خوراکی و درمانی در میان عشایر لرستان نشده است. همچنین، در مطالعه موسی صالحی و همکارانش (۲۰۰۵) بر روی نظام غذایی سنتی عشایر قشقایی ضمن تأکید بر جایگاه نظام غذایی بومی برای ارتقاء وضعیت تغذیه و سلامت جامعه بشری بر اهمیت دانش بومی شناخت منابع محلی به عنوان بعدی اساسی تأکید می‌گردد. در این مطالعه به این که چگونه شرایط فرهنگی مانند: اولویت تغذیه مردان و میهمانان بر زنان و شرایط کمبود و همچنین الگوی تقسیم کاری که ساعات کار طولانی را به زنان اختصاص داده است، موجب ایجاد سوء تغذیه در میان زنان و دختران شده پرداخته شده است. این شرایط به ویژه در رابطه با دوره بارداری و شیردهی مورد نظر است.

با توجه به تمامی ویژگی‌ها و مباحث فوق، لک‌های ساکن در روستاها و مناطق عشایری لرستان به مثابه مردمی بومی-محلی تلقی شده، مردمانی که می‌توان آن‌ها را در زمره خالص‌ترین اجتماعات بومی-محلی و فرهنگی ایران زمین طبقه‌بندی کرد. در اجتماع لک‌ها همچنان مناسبات و هم‌سازی نزدیکی بین انسان و طبیعت به چشم می‌خورد. این شرایط موجب شکل‌گیری دانش و مهارت‌های بومی قابل توجهی در میان این قوم شده است. جمعیت روستایی و عشایری قوم لک ساکن در لرستان با توجه به این که فرهنگ و معیشت آن‌ها همچنان بر پایه سازگاری با شرایط زیست‌محیطی و بهره‌برداری از امکانات موجود در طبیعت مبتنی بر دانشی سنتی و بومی که سینه به سینه منتقل شده است، شکل گرفته است و می‌توان علایق فرهنگی خاص مانند توجه به تعلقات طایفه‌ای خاص و نیز حاشیه‌ای شدن فرهنگ عشایری و روستایی آنان در دوران معاصر را مشاهده کرد، که جملگی در دامنه تعریف مردمان بومی قرار می‌گیرند. بنابراین، مطالعه نظام غذایی بومی مردمان لک می‌تواند اهمیت کاربردی و اصالت علمی و ذاتی چشم‌گیری را داشته باشد.

Journal of Rural Development

Editor-in-Chief: Dr. Mehdi Taleb Director: Dr. Younes Nourbakhsh

Managing Editor: Hassan Bakhshizadeh Index: www.ISC.gov.ir & www.ricest.ac.ir

Copyright: Faculty of Social Sciences, University of Tehran

ISSN: 2008-8981 Website: www.jrd.ut.ac.ir Email: jrd@ut.ac.ir

## روش‌ها و مواد مطالعه

### رویکرد روش‌شناختی

این مطالعه با توجه به اهداف و ماهیت خاص آن از رویکردی کیفی بهره برده و روش بکار رفته در آن روش مردم‌نگاری یا اتنوگرافی است. مردم‌نگاری این شانس را به ما می‌دهد فراتر از مرزهای فرهنگی جامعه خود رویم و از نگاه قوم‌مدارانه‌ای که از فرهنگی که در آن پرورش یافته‌ایم به ما ارث رسیده است فاصله بگیریم (اسپرادل، ۱۹۸۰). هدف عمده مردم‌نگاران کسب شرح جامع و ماندگاری از فرهنگ‌ها و زندگی قبایل کوچک و منزوی است (دنسکامب، ۲۰۱۰). مطالعه میدانی قلب یک طرح پژوهشی مردم‌نگارانه است. در مردم‌نگاری مفاهیمی از قبیل فرهنگ، کل‌نگری، متن‌پردازی، رویکرد امیک<sup>۱</sup> و واقعیت چندبعدی، گرایش‌های غیرقضاوتی، تنوعات درون‌فرهنگی و بین‌فرهنگی و نمادها و مناسک بسیار مهم هستند (گیون، ۲۰۰۶). جیمز اسپرادل (۱۹۸۰) مردم‌نگاری را به عنوان فرآیندی از چرخه‌هایی بی پایان که بازنگری و پرداختن به پرسش‌های تازه که از خلال تحلیل داده‌های گردآوری شده مطرح شده‌اند در نظر می‌گیرد. این تصویر به مردم‌نگاری پویایی و انعطاف‌پذیری فوق‌العاده‌ای بخشیده و آن را در جهت گردآوری داده‌های انبوه برای رسیدن به توصیفی کامل از موضوع فرهنگی مورد مطالعه معرفی می‌کند. مردم‌نگاری با رویکرد انعطاف‌پذیر و از سرگیرانه خود به ما اجازه مراجعه مجدد به میدان و پرسیدن سؤالات دقیق‌تر را برای نیل به داده‌های لازم برای رفع کمبودها و توصیف فربه‌تر می‌دهد (همرسل و اتکینسون، ۲۰۰۷). با توجه به این ویژگی‌های خاص مردم‌نگاری، در این مطالعه از مردم‌نگاری در مقام روش پژوهش و برای تحلیل دقیق و مفصل‌تر موضوع استفاده شده است.

### گزینش میدان و مشارکت کنندگان در پژوهش

در این مقاله جامعه مورد مطالعه یکی از طوایف قوم لک در استان لرستان است. در این مطالعه مشارکت کنندگان در پژوهش از یکی از تیره‌های طایفه بیرانوند به نام زیعلی (zeyæli) هستند. بخشی از مردم این تیره در فصول گرم سال در منطقه ییلاقی رنجه در بخش چقلوندی (بیران‌شهر) از توابع شهرستان خرم‌آباد مستقر می‌شوند و در فصل سرما به مناطق گرمسیری در جنوب لرستان واقع در شهرستان پلدختر و دامنه‌های کوه کبیرکوه در استان ایلام کوچ می‌کنند و بقیه در روستاهای بخش

1 Emic

## نظام غذایی بومی-سستی ...

چقلوندی و دهستان کمالوند در نزدیکی خرم‌آباد ساکن هستند. شغل اصلی این مردم کشاورزی و دامداری است.

### داده‌ها و نحوه گردآوری آن‌ها

داده‌های مورد نظر در این پژوهش متشکل از داده‌های شفاهی، داده‌های حاصل از مشاهده مشارکتی، داده‌های دیداری، داده‌ها اسنادی و اشیاء و لوازمی که در زندگی روزمره کاربرد دارند، است. در این مطالعه مانند آنچه که هم‌رسلی و اتکینسون (۲۰۰۷) تصریح کرده‌اند، داده‌های اصلی حاصل از مشاهده مشارکتی و مصاحبه‌های اتنوگرافیک با گفتگوهای غیرساختمند است. با توجه به اقامت محقق اصلی این مطالعه در میدان امکان حضور تمام وقت و مشارکت در زندگی روزمره روستایی و عشایری لک امکان پذیر بوده و بررسی روابط اجتماعی فرهنگی پیرامون تغذیه را مهیا نمود. این داده‌ها فهمی قریب‌تر و عمیق‌تر از آنچه در نظام غذایی لک‌ها در عمل روی می‌دهد را امکان‌پذیر کرد. برای مثال، با حضور در امور روزمره زندگی از جمله مشارکت و همراهی یک چوپان در هنگام چرای گله، مشارکت در کارهای کشاورزی و حضور در سیاه چادرها و خانه‌های آنان اقدام به مشاهده و مشارکت در زندگی روزمره آنان و ثبت حوادث و شواهد شفاهی مرتبط با نظام غذایی بومی داده‌های با ارزشی گردآوری شده‌است. با توجه به اهمیت داده‌های شفاهی در این مطالعه، مصاحبه مردم‌نگارانه به‌طور گسترده‌ای با بومیان لک نیز انجام شده است. مصاحبه‌های قوم‌نگارانه در بستر زندگی عادی مردم برای مثال با توسل به گپ‌زدن با یک چوپان در هنگام چرای دام‌ها در مرتع، شب‌نشینی‌ها، هم صحبت شدن با کهن سالانی که معمولاً در سایه‌ای نشسته و به نظاره دیگران می‌پرداختند صورت می‌گرفت. از حیث زمانبندی، مرحله اول گردآوری داده‌ها در یک دوره یک‌ماهه و با مراجعه مجدد در چند نوبت در یک روز در فصل تابستان ۱۳۹۲ صورت گرفت و دوّمین مرحله، در فصول پاییز و زمستان یعنی در طول دو ماه آذر و دی ماه صورت گرفته است. بنابراین، با توجه به کوچ‌نشینی بخش عمده‌ای از مشارکت-کنندگان در این مطالعه فرایند گردآوری داده‌ها و شواهد در چندین مرحله و با لحاظ اسکان فصلی آن‌ها انجام شده است.

### مدیریت و آنالیز داده‌ها

برای آنالیز داده‌های چندشکلی قوم‌نگارانه این مطالعه از رویکرد اسپرادل (۱۹۸۰) استفاده شده است. طبق نظر اسپرادل، برای آنالیز داده‌های اتنوگرافی سه دسته کلی از تکنیک‌های متوالی و به‌هم

### Journal of Rural Development

Editor-in-Chief: Dr. Mehdi Taleb Director: Dr. Younes Nourbakhsh

Managing Editor: Hassan Bakhshizadeh Index: www.ISC.gov.ir & www.ricest.ac.ir

Copyright: Faculty of Social Sciences, University of Tehran

ISSN: 2008-8981 Website: www.jrd.ut.ac.ir Email: jrd@ut.ac.ir

وابسته وجود دارد: تحلیل قلمرو<sup>۱</sup>، تحلیل طبقه‌بندی یا تاکسونومیک<sup>۲</sup> و تحلیل مؤلفه‌ای<sup>۳</sup>. گفتنی است که پس از انجام هر یک از این روش‌ها یا تکنیک‌های تحلیل، مشاهدات و مصاحبه‌هایی به صورت ازسرگیرانه در رابطه با پرسش‌های جدیدی که در طول تحلیل مطرح می‌شدند انجام گرفته است.

#### استحکام و اعتبار فرآیندها و نتایج پژوهش

به منظور تأمین روایی و اعتبار داده‌ها و فرایندهای این مطالعه مردم‌نگارانه، از معیارهای متعددی استفاده می‌شود که از مهم‌ترین آن‌ها می‌توان به تکرارپذیری و چندوجهی‌سازی اشاره کرد. در این مطالعه، دو معیار اعتباربخشی فوق به شرح زیر مورد ملاحظه قرار گرفته است:

۱. تکرارپذیری: شرح دقیق جایگاه محقق در میدان، نحوه انتخاب اطلاع‌رسان‌ها، شرایط و موقعیت‌های اجتماعی، مقوله‌ها و ساخت‌های تحلیلی و شیوه‌های گردآوری داده‌ها می‌تواند موجب ارتقاء روایی بیرونی داده‌های قوم‌نگارانه شود (لیچ و اوینگبیز، ۲۰۰۸). در این مطالعه، موقعیت محقق اصلی این مطالعه در میدان پژوهش بنا به معرفی اولیه از خود به عنوان مردم‌شناس شکل گرفت. به این صورت که با وجود ساکن شدن در منطقه و مشارکت در کارهای روزمره مردم همواره محقق را در موقعیت یک فرد دانشگاهی می‌دیدند و در بسیاری از موارد از سوی بومیان تلاش می‌شد که این موقعیت را حفظ نمایند. محقق برای ذوب شدن بیشتر در اجتماع محلی و تخریب و کم‌رنگ نمودن این تلقی یا تصویر نزد ساکنان منطقه در کارهای مختلف زندگی روزمره آنان به مانند یک فرد بومی مشارکت کرده است.

۲. چندوجهی‌سازی: ارزیابی پاسخ‌ها از طریق مقایسه استنتاج‌های به دست آمده از مجموعه‌ای از داده‌ها، با جمع‌آوری داده از یک بستر مطالعاتی دیگر، در زمره رایج‌ترین شیوه‌های چندوجهی‌سازی یا مثلث‌بندی در پژوهش‌های کیفی است. در این مطالعه، به منظور استحکام‌بخشی بیشتر و تلاش برای ارتقاء قابلیت درستی داده‌ها و نتایج به دست آمده، موضوع اصلی مورد مطالعه یعنی نظام غذایی بومی در میان دو تیره دیگر از طایفه بیرانوند به نام‌های صفر (sæfær) و بور (bur) مورد بررسی قرار گرفت. در این ریز مطالعات تلاش شد ضمن ارزیابی صحت داده‌های به دست آمده، مقایسه‌ای نیز میان این دو تیره لک و تیره زیعلی از نظر محتوای نظام غذایی بومی به‌عمل آید. به علاوه، چهار

1 Domain Analysis  
2 Taxonomic Analysis  
3 Componential Analysis

## نظام غذایی بومی-سستی ...

مصاحبه با اعضاء طایفه حسنونند که یکی از طوایف اصلی قوم لک در لرستان است نیز صورت گرفت. ارزیابی نهایی نتایج از طریق ارایه نتایج به دست آمده به روستائیان و عشایر مشارکت کننده در این مطالعه و ارزیابی نمودن این نتایج از نگاه آنان صورت گرفت. این مرحله از کار در فصل بهار ۱۳۹۲ از طریق مراجعه مجدد محقق اصلی به میدان انجام شد که به طور خاصی موجب بازنگری و تجدید نظر در تحلیل های ارایه شده در رابطه با غذا و جنسیت شد. گفتنی است که این تغییرات به سبب مقارن شدن این مرحله با تولید لبنیات و گردآوری گیاهان بومی از طبیعت و نظام تقسیم کار بین جنسیتی و به دست آمدن داده های جدید حاصل از مشاهده مشارکتی واقع شد.

## یافته های پژوهش

در این بخش از مقاله، علاوه بر یک بازنگری تاریخی درباره هویت قومی-فرهنگی لکها در قلمرو جغرافیایی لرستان، مهم ترین مؤلفه ها و همبسته های مربوط به نظام غذایی بومی-سستی لکها خلاصه وار ارائه می گردد.

**اجتماع قومی لکها:** در رابطه با عقبه و پیشینه تاریخی حضور مردمی که آنها را به عنوان قوم لک در لرستان می شناسیم اطلاع دقیقی در دست نیست. اما در متون مختلف اشاراتی در این زمینه شده است. در تاریخ گزیده نوشته حمدالله مستوفی به نام برخی از طوایف ساکن در مانرود (نام قدیم منطقه ای که شامل لرستان امروزی نیز می شود) مانند: ساکی، کوشکی، براوند و چند طایفه دیگر اشاره می شود (مستوفی، ۱۳۶۴)، احتمال این که براوند صورتی از تلفظ بیرانوند در آن زمان باشد، دور از ذهن نیست. راولینسون (۱۳۶۲: ۱۵۲) اشاره می کند که بیرانوندها به همراه باجلانها (طوایفی که آنها را از نسل باجول برادر بیران می دانند) در قرن دوازدهم از حوالی موصل به لرستان پناهنده شده اند. افزون بر این، امان الهی بهاروند (۱۳۷۰) و ایزدپنا (۱۳۶۷) بر این باور هستند که هویت قومی لکها نه لک است و نه کرد، بلکه آنها هویت قومی لری دارند. به زعم ایزدپناه، زبان لکی یک زبان مادر و ریشه دار است. برای این دو محقق و صاحب نظر، اصطلاح لک صرفاً یک ویژگی زبان شناختی است، در حالیکه اصطلاح لر هم به قومیت و هم به زبان اشاره دارد (به نقل از: آنوبای، ۲۰۰۴). صرف نظر از ابهامها و مناقشه های فوق الذکر درباره خاستگاه قومی لکها، زبان یکی از مهم ترین ویژگی های مورد نظر در رابطه با هویت قومی از جمله هویت قومی-زبانی لک است. بنابراین، با توجه به زبان، پیشینه

Journal of Rural Development

Editor-in-Chief: Dr. Mehdi Taleb Director: Dr. Younes Nourbakhsh

Managing Editor: Hassan Bakhshizadeh Index: www.ISC.gov.ir & www.ricest.ac.ir

Copyright: Faculty of Social Sciences, University of Tehran

ISSN: 2008-8981 Website: www.jrd.ut.ac.ir Email: jrd@ut.ac.ir

تاریخی مستقل و تعلق سرزمینی، لک را علاوه بر یک ویژگی زبان‌شناختی می‌توان در مقام هویت قومی-فرهنگی هم قلمداد کرد. در میان لک‌ها، تیره زیعلی عمدتاً در تابستان در بخش چقلوندی، در دهستان کاسیان، زرین جو، و مناطق عشایری سراب سبز و رنجه از توابع این بخش اسکان دارند. به علاوه، تعداد زیادی از آن‌ها در دهستان کمالوند واقع در پنج کیلومتری خرم‌آباد نیز ساکن هستند. این دهستان علاوه بر بیلاق یکی از مراکز اصلی استقرار این تیره در مهاجرت به شهر خرم‌آباد است.

منطقه رنجه و سراب سبز در فصل بیلاق پوشیده از سیاه‌چادر و چادرهای برزنتی عشایر زیعلی است. برخی از آن‌ها نیمه کوچ‌رو و در فصل پاییز و زمستان در روستاهای مختلف از جمله منطقه کمالوند ساکن می‌شوند. و بقیه همچنان کوچ و گذران پاییز و زمستان در مناطق گرمسیری که عمدتاً جبهه مشرف کبیر کوه به استان لرستان، از منطقه ماژین تا پاعلم است را ترجیح می‌دهند. این مردم فصل پاییز و زمستان را برای در امان ماندن از سرما و بادهای محلی منطقه، که تقریباً همه روزه در حال وزیدن است، در اشکفت‌ها (غار) و پناهگاه‌های صخره‌ای واقع در دره‌های کبیر کوه که در اصطلاح محلی به آن‌ها کول می‌گویند، به سر می‌برند. آن‌ها معمولاً در لبه‌های بالایی دره‌ها در زیر پناهگاه‌های صخره‌ای و اشکفت‌ها خانه‌های خود را با استفاده از دیوارهای ساخته شده از سنگ و سقفی تشکیل شده از شاخ و برگ درختان که روی آن را با پلاستیک و چادرهای برزنتی می‌پوشانند می‌سازند. در این دره‌ها، خانه‌ها عمدتاً در سمت آفتاب‌گیر دره که در طول روز در پاییز و زمستان ساعات بیشتری در معرض تابش نور خورشید است و به این ترتیب امکان گرم شدن و روشنایی داخل خانه به‌طور طبیعی فراهم می‌آید. در اواخر فصل زمستان به علت گرم شدن هوا و تغییر جهت تدریجی تابش نور خورشید، نور کمتری به داخل این خانه‌ها می‌رسد. به‌علاوه گرما و تاریکی موجب هجوم حشراتی مانند: کک و کنه به خانه‌ها و آغل گوسفندان می‌شود. به همین دلیل برای استفاده از خنکای هوا در بلندی‌ها و محوطه‌های خارج از دره عشایر خانه و آغل گله را به خارج از دره انتقال می‌دهند. به این ترتیب می‌توان با زندگی در خارج از دره‌ها بر گرمای هوا که در گرمسیر زودتر احساس می‌شود غلبه نمود و مدت بیشتری را در گرمسیر برای چرای دام از علفزارهای بهاره، سپری نمود. شرایط مطرح شده در رابطه با سبک زندگی این جامعه در شکل‌گیری و چگونگی نظام غذایی آنان تأثیر گذار بوده است. زندگی در دو اقلیم متفاوت، منابع غذایی موجود در طبیعت، دامداری، کشاورزی و رابطه با زندگی شهری از جمله این عوامل هستند که نظام غذایی در رابطه با آن‌ها مورد



## نظام غذایی بومی-سستی ...

توجه قرار می‌گیرد. در این پژوهش در رابطه با شیوه‌های غذایی مسائلی مانند: گونه‌های خوراک بومی، روش‌های تهیه شامل شکار، گردآوری و پرورش، شیوه‌های فرآوری، آداب و عادات غذایی، مناسک، کاربرد نمادین خوراک، دانش بومی و قومی نسبت به منابع خوراکی، ذائقه و شرایط محیطی مورد بررسی قرار می‌گیرد.

**منابع تهیه خوراک لک‌ها:** در زندگی روستایی و عشایری لک‌ها و در نظام غذایی بومی آن‌ها، منابع و شیوه‌های متنوعی برای دستیابی به مواد غذایی وجود دارد. این شیوه‌ها در رابطه با نوع زندگی و شرایط پیرامون آن متغیر هستند. پرورش منابع غذایی یکی از مهم‌ترین شیوه‌های تأمین خوراک روستاییان و عشایر است که در دو شکل دامداری و کشاورزی صورت می‌گیرد. امروزه دامداری و پرورش ماکیان مهم‌ترین راه دستیابی به منابع پروتئینی و چربی‌ها در زندگی روستایی و عشایری لک‌ها است. انواع دام شامل بز، گوسفند و در مقیاس بسیار محدودتری دام‌های درشت از جمله گاو، و انواع طیور مانند مرغ و خروس، بوقلمون و به‌طور محدودتری قاز و اردک، از منابع عمده پرورشی تأمین پروتئین در میان بومیان لک است. پرورش دام در نظام غذایی بومی دارای جایگاه مهمی در رابطه با تدارک مواد مغذی و بُعد نمادین آن است. بخش عمده پروتئین مورد نیاز از طریق استفاده از گوشت دام در یک برنامه‌ریزی مشخصی فراهم می‌گردد. در خانوارهای عشایری عنوان می‌شد که برای تأمین گوشت مصرفی خانوار معمولاً در یک بازه زمانی ۲۰ تا ۲۵ روزه ذبح دام انجام می‌گیرد. البته در مواردی به فاصله زمانی ۴۰ روزه نیز اشاره می‌کردند. برخی خانوارها به‌ویژه خانوارهای نوپا ممکن است در طول سال حتی کمتر از پنج رأس دام جهت مصرف خود ذبح نمایند. این در حالی است که در زندگی روستایی علاوه بر ذبح دام بخشی از این نیاز از طریق خرید از بازار تهیه می‌گردد. این برنامه زمانی، تحت تأثیر رویدادهای دیگر مانند اعیاد، جشن‌ها و روابط اجتماعی نیز قرار می‌گیرد. به این صورت است که اگر این رویدادها با برنامه منطبق و یا در بین این فاصله واقع شوند و دامی ذبح شود فاصله زمانی بین دو نوبت ذبح، دوباره از زمان ذبح دام برای این مراسم آغاز می‌گردد. یکی از مهم‌ترین رویدادها که تأثیر محسوسی بر این برنامه زمانی دارد، ورود میهمان است. زمانی که تعداد میهمان بیشتر از سه یا چهار نفر باشد، معمولاً برای تهیه غذا اقدام به ذبح دام می‌شود که این موجب شروع مجدد یا بازشماری فاصله زمانی ذبح از این تاریخ می‌گردد. الزام ذبح دام برای میهمان بیش از سه و چهار نفره به حدی است که حتی اگر در فاصله زمانی چند روز قبل نیز دام ذبح شده باشد، این

Journal of Rural Development

Editor-in-Chief: Dr. Mehdi Taleb Director: Dr. Younes Nourbakhsh

Managing Editor: Hassan Bakhshizadeh Index: www.ISC.gov.ir & www.ricest.ac.ir

Copyright: Faculty of Social Sciences, University of Tehran

ISSN: 2008-8981 Website: www.jrd.ut.ac.ir Email: jrd@ut.ac.ir

کار صورت می‌گیرد. الزامی که موجب این عمل می‌شود عبارت است از الزام اجتماعی میهمان‌نوازی. این الزام در راستای کارکردها و اهداف اجتماعی دیگری مانند حفظ شأن صاحب‌خانه، طایفه، مهمان، کسب اعتبار اجتماعی، چشم و هم‌چشمی و باور دینی احترام به میهمان ایجاد و دنبال می‌شود.

لبنیات از دیگر منابع غذایی تولیدی در اجتماع روستایی و عشایری لک است. تولید این منابع بسته به شرایط زیست‌محیطی، سطح تکنولوژی، تعداد و نوع دام و آداب و رسوم می‌تواند در نوع و میزان تولید این گونه‌های مواد متفاوت باشد. این شرایط موجب شده است که در میان عشایر و روستاییان تفاوت‌های قابل توجهی در تمایل به تولید مواد لبنی مختلف به وجود آید. برای مثال، بخش عشایری جامعه لک علاقه‌ای به تولید پنیر نداشتند و تولید پنیر را بیشتر مشخصه نظام غذایی بومی طایفه حسونند می‌دانند. روایت یکی از مشارکت‌کنندگان این چنین است: «ما آنقدر هم که بگوییم کاری با پنیر نداریم، بعضی وقت‌ها دل بخواهی درست می‌کنیم، حسونندها بیشتر آن را درست می‌کنند». محصولات لبنی مورد استفاده عشایر و روستاییان لک عمدتاً در فصل بهار و حداکثر تا اواسط فصل تابستان تولید می‌شوند. این مسأله خود تحت تأثیر تولید مثل دام‌ها در اواخر زمستان و اوایل فصل بهار است. عشایر شرایط زیست‌محیطی مانند گرمی و سردی هوا و میزان علوفه را بر میزان باروری و زایش دام‌ها تأثیر گذار می‌دانند. این در حالی است که در جامعه روستایی مورد مطالعه به دلیل استفاده از طویله و تغذیه دام‌ها از طریق علوفه ذخیره شده شرایط تولید لبنیات در تمام فصول سال تقریباً مهیا است. برای مثال، برای عشایر در فصل پاییز و زمستان نیز امکان زایش بره و شیردهی دام‌های ماده وجود دارد اما به علت نامساعد بودن دما و نبود علوفه تازه میزان شیر تولید شده محدود و صرفاً به اندازه نیاز بره‌ها برای رشد و بلوغ است. در فصل بهار مراتع و کوهستان دارای پوشش گیاهی غنی و متنوعی هستند که به دلیل وجود گیاهانی دارویی و معطر در این مراتع شیر و محصولات لبنی تولید شده بسیار با ارزش‌تر و مفیدتر تلقی می‌گردد. شیر تولید شده که منبع اصلی تولید سایر مواد لبنی است بیشتر از بز به دست می‌آید. پستان‌های بز بزرگتر است و این موضوع موجب تولید شیر بیشتری می‌شود. به‌علاوه، به‌علت کوچک بودن پستان گوسفند کار دوشیدن شیر آن سخت‌تر است. به همین دلیل، هر کس بز بیشتری دارد شیر و ماست بیشتری هم دارد. به علاوه مواد لبنی به دست آمده از شیر بز و گوسفند، نسبت به مواد لبنی به دست آمده از شیر گاو دارای کیفیت بالاتری است. به عقیده مشارکت‌کنندگان در این مطالعه، بز و گوسفند از گیاهان تازه کوهستان تغذیه می‌کنند

## نظام غذایی بومی-سستی ...

که نسبت به دشت‌ها که محل چرای گاوها هستند متنوع‌تر و تازه‌تر هستند. به علاوه، در دشت‌ها امکان آلودگی و سرایت مواد شیمیایی مورد استفاده در کشاورزی به مراتب وجود دارد. به همین دلیل شیر بز و گوسفند طبیعی‌تر، سالم‌تر و معطرتر از شیر دام‌های درشت است. عمده محصولات که باید برای زمستان ذخیره شوند نیز در فصل بهار تولید می‌شود. کشک، ترخینه، روغن و پنیر از این گونه محصولات هستند. جدول ۱ تنوع و ترتیب تولید مواد لبنی مستحصل از شیر را در نظام غذایی بومی لک‌ها نشان می‌دهد.

جدول (۱): توالی محصولات و فرآورده‌های بدست آمده از شیر، به ترتیب از بالا به پایین

شیر							
کاخنات		شیرجوش					
		ماست			دوغ		
		توژک	پنیر			کره	
				دوغ در زمستان	کشک	پن دو	روغن
				توف (شیراز)	ترخینه	حلوا پن دو	

کشت و زرع یکی دیگر از شیوه‌های تولید و پرورش منابع غذایی است. لک‌های لرستان برخی از انواع خوراک مورد استفاده در رژیم غذایی خود را از طریق فعالیت کشاورزی تولید می‌کند. محصولات کشاورزی را می‌توان در دو گروه غلات و حبوبات طبقه‌بندی نمود. در اصطلاح محلی لکی به حبوبات درکودو (derkodo) گفته می‌شود، درکودو تولیدشده بیشتر به نوژی (noži) یا عدس، نوخه (noxæ) یا نخود، لویی (lyoe) یا لوبیا، گادونه (gadonæ) یا گاودانه و ماش محدود می‌شده است. از گندم معمولاً برای تولید آرد مورد نیاز استفاده می‌شده است. با توجه به این که اغلب کشاورزی به صورت دیم انجام می‌گیرد، میزان محصول برداشت شده در این نوع کشاورزی محدود بوده است، به نحوی که بیشتر جواب‌گوی معیشت و برای رفع نیاز خانوار است. معمولاً برای جبران کمبود موادی مانند آرد از منابع طبیعی مانند میوه درخت بلوط جهت تولید آرد مورد نیاز برای پخت نان استفاده می‌شده است. عدس و گاودانه تولید شده نیز برای مصرف در فصل زمستان ذخیره می‌شده است. این حبوبات در فصول پاییز و زمستان به خوراک آش تبدیل می‌شوند، خوراکی که بیشتر در روزهای سرد زمستان بسیار مورد علاقه بومیان است. ترخینه، ماشا، نخوآو، نوژیاو و لویه در زمره این غذاها هستند که البته همراه با موادی دیگر مانند گوشت هم طبخ و مصرف می‌شوند.

Journal of Rural Development

Editor-in-Chief: Dr. Mehdi Taleb Director: Dr. Younes Nourbakhsh

Managing Editor: Hassan Bakhshizadeh Index: www.ISC.gov.ir & www.ricest.ac.ir

Copyright: Faculty of Social Sciences, University of Tehran

ISSN: 2008-8981 Website: www.jrd.ut.ac.ir Email: jrd@ut.ac.ir

گردآوری خوراک و شکار: به شکل سنتی برای لک‌ها شکار بز کوهی یکی دیگر از روش‌های تهیه گوشت مورد نیاز بوده است. البته این شیوه در گذشته سهم بیشتری در نظام غذایی بومی داشته است و معمولاً نقل می‌شود که تا حدود سه دهه پیش بز کوهی به عنوان یکی از مهم‌ترین اهداف شکار در مناطق بیلاقی و گرمسیری به وفور پیدا می‌شده است. یکی از مهم‌ترین مناسبات فرهنگی پیرامون شکار و استفاده از گوشت به دست آمده، توزیع گوشت شکار میان تمامی خانوارهای مستقر در یک کرنگ (خانوارهای هم‌جوار یا در همسایگی هم) بوده است. بارها عنوان می‌شد که هر مقدار گوشت که از طریق شکار به دست آمده است میان تمام خانوارها تقسیم می‌شده است. آن‌ها اضافه می‌کنند که در آن زمان تعداد دام کمتری نسبت به حالا داشته‌اند و گوشت شکار سهم بیشتری در رژیم غذایی آن‌ها داشته است. افزون بر این، در میان لک‌ها اینکه کسی غذایی ارزشمند مانند گوشت شکار را به تنهایی مصرف نماید ناپسند و مورد نکوهش دیگران بوده است. به همین دلیل گوشت بدست آمده باید در سطح تمام واحد اجتماعی که در بسیاری از امور دیگر مانند کوچ، تعارض‌ها، محافظت از دام‌ها و امور کشاورزی هم همکاری داشتند، تقسیم می‌شد. در باور لکی، گوشت شکار به علت تغذیه از گیاهان دارویی و تازه موجود در کوه دارای ویژگی شفابخشی است، و به طوری که عنوان می‌شد در گذشته حتی جگر شکار را به صورت خام مصرف می‌کردند و برخی نیز خون آن را به عنوان دارویی برای شفا می‌نوشیدند.

علاوه بر شکار بز کوهی، که امروزه به علت شکار بی‌رویه و نایاب بودن آن این منبع از رژیم غذایی لک‌ها حذف شده است، که علاوه بر تأمین خوراک مورد نیاز در چارچوبی فرهنگی انجام می‌گرفته است، پرندگان وحشی از قبیل کوگ (kog) یا کبک، توی (towi) یا تیهو، و کموتر (kaemutær) یا کبوتر از دیگر منابع تأمین گوشت محسوب می‌شده‌اند. گفتنی است که شکار این پرندگان امروزه نیز مرسوم است و بیش و کم انجام می‌گیرد. شکار کوگ (کبک) بیشتر در مناطق بیلاقی و از اواخر فصل تابستان آغاز می‌شود. از مهم‌ترین زمان‌های شکار کبک می‌توان به گوار (goar) یا زمان مهاجرت دسته‌جمعی کبک‌ها که از آبان ماه هر سال شروع می‌شود اشاره کرد. در این زمان با توجه به مراجعت دسته‌جمعی کبک‌ها به چشمه برای نوشیدن آب، شکارچی می‌تواند تعداد بیشتری را شکار نماید. از سوی دیگر، گیاهان، دانه‌ها و مغزی‌ها، سبزیجات و میوه‌های وحشی از مهم‌ترین منابع تأمین ویتامین‌ها و املاح مورد نیاز روستاییان و عشایر لک بوده است. برای سال‌ها این

## نظام غذایی بومی-سستی ...

گیاهان و میوه‌ها به صورت خودرو در محیط زیست طبیعی پیرامون زندگی بومیان لک یافت و گردآوری می‌شده‌اند. این منابع هم در گرمسیر و هم در ایلاخ (eylax) یا بیلاق مورد استفاده قرار می‌گرفته است. این گیاهان و میوه‌ها و دانه‌ها به اشکال متنوعی و برای اهداف گوناگونی توسط بومیان استفاده شده و با خود بسیاری از ویژگی‌های فرهنگی جامعه روستایی و عشایری مورد مطالعه را حمل می‌کند. جدول ۲ و ۳ نحوه استفاده از این گیاهان و میوه‌ها را در زندگی بومیان لک نشان داده‌اند.

در زمینه گردآوری گیاهان و میوه‌های خودروی موجود می‌توان به روش‌های گردآوری ضمنی که معمولاً در حین انجام کارهای دیگر انجام می‌گرفته و گردآوری هدف‌مند که فعالیت با هدف گردآوری است اشاره نمود. در کل می‌توان گفت که عشایر با توجه به اشتغال به دامداری و فعالیت‌های جنبی آن در گردآوری گیاهان و میوه‌های خوراکی بیشتر به سمت گردآوری فصلی و معیشتی این محصولات گرایش دارند. با توجه به ارزش اقتصادی بالای دام‌ها و لزوم مراقبت، نگهداری و حفاظت از آن‌ها در برابر تهدیدات مختلف، عشایر فرصت زمانی و نیروی انسانی کمتری برای گردآوری این محصولات به صورت انجام یک فعالیت منفرد دارند. از اینرو، معمولاً این کار در حین چرای دام‌ها توسط چوپانان، گردآوری هیزم، آوردن آب توسط زنان، مراقبت از بره‌ها و بزغاله‌ها توسط نوجوانان انجام می‌گیرد. در مقابل، گردآوری این گیاهان در میان روستاییان رایج‌تر بوده و برای اهداف اقتصادی انجام می‌گیرد. برای روستاییان این منبع علاوه بر این که منبعی فصلی برای غذا است، از حیث ارتزاق و درآمدزایی نیز حائز اهمیت است. به لحاظ زمانی گردآوری و انتقال این گیاهان و میوه‌ها به وسیله مردان و زنان روستایی از اواخر اسفند ماه تا اواسط خرداد ادامه دارد. به همین منظور روستاییان در مقایسه با عشایر سازمان یافته‌تر و گسترده‌تر به گردآوری این محصولات می‌پردازند و در این بازه زمانی معمولاً بازار شهرهای لرستان مملو از انواع گیاهان خودروی گردآوری شده توسط روستاییان است و در فصل خود بازار این محصولات دارای رونق خاصی است.

گیاهان خودرو عمدتاً با استفاده از سه روش یا ابزار گردآوری یا برداشت می‌شوند: ابزاری بنام بیلکون (beylækon) (یک قطعه نیم متری چوب یا آهن که یک طرف آن جهت فرو رفتن در زمین تیز شده است)، چاقو و برگ چینی. بیلکون برای بیرون کشیدن گیاهانی که ریشه گیاه قسمت خوراکی آن‌ها را تشکیل می‌دهد استفاده می‌شود از جمله برای گیاهان کنگر، هپلوک، پیشوک و پنومه. مردم محلی نوک تیز بیلکو را در یک طرف گیاه در کنار آن به فاصله دو تا سه سانتی‌متر قرار می‌دهند و با

Journal of Rural Development

Editor-in-Chief: Dr. Mehdi Taleb Director: Dr. Younes Nourbakhsh

Managing Editor: Hassan Bakhshizadeh Index: www.ISC.gov.ir & www.ricest.ac.ir

Copyright: Faculty of Social Sciences, University of Tehran

ISSN: 2008-8981 Website: www.jrd.ut.ac.ir Email: jrd@ut.ac.ir



نظام غذایی بومی - سستی ...

-	*	-	-	*	-	-	*
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
*	-	*	*	*	*	*	*
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	*	*	*	*	*
-	-	-	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*	*
-	-	-	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*	*
-	-	-	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*	*
بهار: فروردین تا اردیبهشت	بهار	بهار	زمستان و بهار	بهار	بهار	بهار	بهار
Allium scabriscapum Boiss & Ky.	Ferulago angulata (schlecht)	Rumexibursis Boiss.	Malva neglecta wall.	Falcaria Vulgaris Bemh	-	Raphanus Rapanistrum L.	Smyrnium cordifolium Boiss.
[enæšk]	[Čoir]	[toršæk]	[tulæ]	[paqəzɔn]	[sælmanæ]	[terpukæ]	[penomæ]









نظام غذایی بومی - سنتی ...

جدول (۳): میوه‌های بومی مورد استفاده در زندگی روستایی و عشایری لک در استان لرستان

مصرف به عنوان دارو	چاشنی لبنیات	چاشنی غذا	ذخیره شدن	فروش توسط روستاییان	فروش توسط عشایر	گداورنده		رویش	محل	مصرف به عنوان میوه	مصرف به عنوان غذا	فصل دسترسی	نام علمی	نام محلی
						زن	مرد							
						بالغ	نوجوان	ارقاغات	دشت					
*	-	-	*	*	-	-	-	*	*	*	-	پاییز	Querus brantii	بلی [baelyi]
-	مايه ماست	-	*	*	-	-	-	*	-	*	-	پاییز	Ziziphus jujube Mill	عناو [enaw]
-	-	-	-	*	-	-	-	*	-	*	-	پاییز	-	انجیر [engir]
-	-	-	-	*	-	-	-	*	-	*	-	تابستان	Amygdalus Lycioides Spach	لند [lyætae]
-	-	-	-	*	-	*	*	*	*	*	-	بهار: نوردین - اردیبهشت	Crataegus monogyna jacq var dolichoarpa	گویرج [goirč]
-	-	-	-	*	-	*	*	*	*	*	-	بهار و تابستان	Quercus caesiua L.	توبرک [touierek]

توسعه روستایی، دوره ششم، شماره ۱، بهار و تابستان ۱۳۹۳

*	-	-	*	*	-	-	-	*	*	*	-	*	*	بهار و پاییز	Pistacia Khinjuk stocks	قلنگ نرجه [oletharmæ]
-	-	-	-	-	-	-	-	*	*	*	*	*	-	تابستان و پاییز	Elaeagnus angustifolia L.	سرنجه [Serenje]
*	-	*	-	-	-	*	*	-	*	*	*	*	*	پاییز و زمستان	Zyphus nummularia	ریمیلق [remilyeq]
-	-	-	-	-	-	-	-	*	*	*	-	-	-	بهار	Cerasus microcarpa Boiss.	هلونه [haelone]
-	-	-	-	*	-	-	-	*	*	-	*	*	-	بهار	Ziziphus	کار [konar]
-	-	-	-	*	-	-	-	*	*	*	-	*	-	پاییز	Pyrus syriaca Boiss	مرو [maeru]

ذخیره و فرآوری مواد غذایی

دسترسی فصلی به منابع غذایی بومی لزوم کاربست روش‌های ذخیره را ایجاب نموده است. بسیاری از گیاهان خودرو مانند پونه، بن‌سور، موسیر، گل‌گاوزبان، از گوه خشکانده شده و برای مصرف در فصول دیگر که این گیاهان در طبیعت یافت نمی‌شوند ذخیره می‌شوند. در میان عشایر لک دانش و خرد فرآوری، حفظ و ذخیره این گیاهان مختص زنان است. انواع محصولات لبنی که ارزش غذایی و قابلیت نگهداری طولانی مدت‌تری دارند نیز برای مصرف در فصول کمبود شیر ذخیره

Journal of Rural Development

Editor-in-Chief: Dr. Mehdi Taleb Director: Dr. Younes Nourbakhsh

Managing Editor: Hassan Bakhshizadeh Index: www.ISC.gov.ir & www.ricest.ac.ir

Copyright: Faculty of Social Sciences, University of Tehran

ISSN: 2008-8981 Website: www.jrd.ut.ac.ir Email: jrd@ut.ac.ir

## نظام غذایی بومی- سنتی ...

می‌شوند. روغن، کشک و کره و پنیر مهم‌ترین این محصولات هستند. عمده‌ترین وسیله برای ذخیره این مواد استفاده از خیک‌های تهیه شده از پوست بز و گوسفند است. از این میان، پوست بز به دلیل استحکام و قابلیت دوام طولانی‌تر بیشتر مورد استفاده است. حیزه (Hizæ) یا پوست نگهداری روغن و کرویل (keræveyl) یا پوست نگهداری کره از پوست بز و پوس پنیر (puspænir) یا تجر (Tæjær) یعنی خیک نگهداری پنیر از پوست گوسفند تهیه و برای نگهداری و ذخیره شیراز و پنیر به کار می‌روند. در این مورد نیز دانش فرآوری و دباغی پوست و شیوه تهیه مواد قابل ذخیره در اختیار زنان است و تمامی فعالیت‌های مربوط به آن زنانه محسوب می‌شود. در زندگی روستایی لک‌ها، علاوه بر تکنولوژی‌های سنتی نگهداری مواد لبنی از یخچال نیز به‌طور گسترده‌ای برای نگهداری مواد لبنی استفاده می‌شود. این در حالی است که طبق باور بومیان محصولات تولیدی عشایر به واسطه استفاده از تکنولوژی‌های سنتی از جمله مشک‌های تهیه شده از پوست بز و گوسفند از طعم و کیفیت بهتری برخوردار است.

### آیین‌ها و مناسبات اجتماعی در نظام غذایی بومی

غذا و تغذیه لک‌ها در رابطه با نحوه ارائه غذا و آداب سفره‌چینی نیز دارای ویژگی‌های منحصر به فردی است. این ویژگی‌ها در بردارنده مؤلفه‌های مختلف مانند شرایط اجتماعی، ویژگی‌های فصلی، کار و به‌طور کلی شیوه معیشت روستایی و عشایری است.

در میان لک‌ها برای ارائه غذا و تدارک سفره در گذشته به‌طور معمول از وسیله‌ای به نام تک (tæk) که یک سینی بزرگ و مدور بافته شده از ساقه گندم است، استفاده می‌شده است. تک با استفاده از رشته‌های نخی در رنگ‌های مختلف تزئین می‌شده است. این وسیله امروزه نیز در زندگی عشایری و روستایی یافت می‌شود، اما بیشتر برای پذیرایی از میهمان در زمان صرف عصرانه و یا بردن غذا برای یکی از اعضاء خانواده در خانه یا محل کار استفاده می‌شود. علاوه بر تک، امروزه از سفره نیز استفاده می‌شود. سفره‌های امروزی معمولاً پلاستیکی و منقوش به طرح‌های گوناگون هستند. در اغلب موارد آن چه که اهمیت دارد غذای ارائه شده بر روی سفره است، به نحوی که معمولاً در گسترده آن بر صاف بودن و یا کج و راستی آن دقت زیادی نمی‌شود. مواد ارائه شده بر روی سفره دارای تعدادی عناصر ثابت و برخی عناصر متغیر است. برای مثال، همیشه می‌توان در وعده نهار و شام پیاز، نان و آب را به‌طور ثابت بر روی سفره مشاهده کرد. در این رابطه آوردن آب ارجحیت دارد. معمولاً آب که

Journal of Rural Development

Editor-in-Chief: Dr. Mehdi Taleb Director: Dr. Younes Nourbakhsh

Managing Editor: Hassan Bakhshizadeh Index: www.ISC.gov.ir & www.ricest.ac.ir

Copyright: Faculty of Social Sciences, University of Tehran

ISSN: 2008-8981 Website: www.jrd.ut.ac.ir Email: jrd@ut.ac.ir

در یک تنگ پلاستیکی و یا پارچ استیل و در موارد خاصی شیشه‌ای آورده می‌شود، اولین یا دومین ماده‌ای است که بر روی سفره قرار می‌گیرد و در این زمینه تأکید خاصی توسط صاحب خانه به کسانی که سفره را تدارک می‌بینند، دیده می‌شود.

افزون بر این، استفاده از آتش هیزم در کونک (konek) یا تژگاه (اجاق) یکی از روشهای مورد علاقه برای پخت و پز مواد غذایی در میان لک‌ها است. به باور عشایر و روستاییان مورد مطالعه، غذاها و مواد طبخ شده بر روی آتش هیزم طعم خاصی به خود می‌گیرند که برای آن‌ها طعمی قدیمی و سنتی است و به نوعی با خاطرات آن‌ها از زندگی عشایری پیوند دارد. کونک یا تژگاه همچنین جایگاه نمادین مهمی در زندگی لک‌ها دارد. آرزوی خاموش شدن آتش تژگاه برای دیگران نفرینی بسیار بی‌رحمانه تلقی می‌گردد و در مقابل روشن بودن این اجاق نماد تداوم نسل، باروری، رونق و ترقی زندگی صاحب آن تژگاه است. به علاوه لک‌ها معتقدند که غذای طبخ‌شده بر روی آتش هیزم به تدریج پخته شده و کاملاً جا می‌افتد. حال آنکه آتش اجاق گازی به واسطه شعله تند و شدت حرارت این خاصیت را ندارند. آن‌ها طعم خاص ایجاد شده در مواد لبنی به واسطه جوشانده شدن شیر را که مایع اصلی تولید این مواد است بسیار خوشایند و مطبوع می‌دانند. به این ترتیب، لبنیات محلی تولیدی عشایر دارای طعم خاصی هستند که در اصطلاح محلی آن را طعم کز (kez) می‌نامند. این طعم با حرارت دادن مقدار کمی مخلوط شیر و آرد و ایجاد لایه‌ای سوخته از این مخلوط در ظرفی که برای جوشانده شدن شیر در نظر گرفته می‌شود فراهم می‌شود. مردم لرستان لبنیات محلی را به واسطه این طعم تشخیص می‌دهند و این طعم موجب اصالت خاص این محصولات و تعلق قومی آن‌ها برای اهالی لرستان است. روستاییان و عشایر عموماً علاقه کمی به خوردن شیر دارند، این در حالی است که آن‌ها به مصرف دوغ و ماست بسیار علاقه نشان می‌دهند و آن‌ها را غذایی مناسب برای تمامی وعده‌ها می‌دانند (البته دوغ در وعده صبحانه مصرف نمی‌شود). این بی‌میلی شرایط مناسبی برای تبدیل شیر به مواد دیگر که قابلیت نگهداری بلندمدت‌تری دارند را ایجاد نموده و به این ترتیب امکان استفاده از محصولات لبنی در فصولی که شیر تولید نمی‌شود به وجود می‌آید. در میان محصولات لبنی روغن دارای ارزش نمادین و مادی بیشتری است و به نحوی که قدرت و صلابت مردان روستایی و عشایر را به خوردن روغن حیوانی نسبت می‌دهند، و در مقابل ضعف بدنی اهالی شهرها را در مقایسه با خود به مصرف روغن نباتی و عدم مصرف روغن حیوانی نسبت می‌دهند.

### جنسیت در نظام غذایی بومی

توجه به زنانگی و مردانگی همواره عامل مهمی در دسترسی به بسیاری از امتیازات و منابع و نحوه تخصیص منابع درون و برون‌خانوازی بوده است (میسر، ۱۹۹۷). در نظام غذایی بومی نیز این ویژگی‌ها در تمام مراحل تولید و تهیه، توزیع و مصرف غذا قابل مشاهده است. برای مثال در نظام غذایی بومی لک‌ها کار تولید مواد لبنی از دوشیدن شیر تا تبدیل نهایی آن به مواد قابل ذخیره و حتی تهیه ظروف مورد نیاز برای ذخیره آن به زنان اختصاص دارد. در مقابل، چوپانی کاری مردانه و پرداختن زنان به چوپانی برای مردان لک سرشکستگی به دنبال دارد. در زمینه گردآوری نیز کار گردآوری گیاهان محلی موجود در دشت‌ها و زمین‌های هموار نزدیک به خانه مختص به زنان است (گیاهانی مانند شنگ، پافزون، توله و کلشک)، و در مقابل کار گردآوری گیاهانی که در کوهستان قرار داشته و گردآوری آن‌ها مستلزم صرف نیروی بدنی زیاد است به مردان واگذار شده است. در کل، علاوه بر تعلق گیاهان کوهستانی به مردان و گیاهان دشتی به زنان عواملی چون فاصله، مخاطرات (حیوانات وحشی، یاغی، تعرض و تجاوز، و سقوط از ارتفاع) در این تقسیم کار جنسیتی دخیل هستند. در زمینه تهیه نیز معمولاً تهیه خوارک، پخت و پز، آوردن آب و توزیع غذا به عهده زنان است البته به استثنای یک مورد و آن هم پخت نان گرده (gerdæ) یا نان بی‌کسی است که بیشتر توسط مردان در هنگام شکار، زمانی که آن‌ها مجبور به اقامت چند روزه در کوهستان هستند پخته می‌شود.

در زمینه توزیع غذا نیز جنسیت عاملی تاثیرگذار است و در امر توزیع غذا مردان به زنان ارجحیت دارند. در زمینه تولید و فرآوری غذا و گیاهان خوراکی نیز وظیفه اصلی بر عهده زنان است. زنان گیاهان گردآوری شده را از خاشاک زدوده، فرآوری و خشک می‌کنند و در زمان نیاز جهت درمان یا تغذیه آماده می‌نمایند. در زمینه پرورش دام و طیور نیز این تقسیم جنسیتی کار کاملاً مشهود است. مردان پرورش دام‌ها را بر عهده دارند و زنان ضمن کمک به مردان در امور پرورش دام از قبیل پاکیزه نمودن آغول و دادن جو به دام‌ها، وظیفه پرورش ماکیان را بر عهده دارند. در حالی که کمک زنان به مردان لک در پرورش دام بلامانع است اشتغال مردان به پرورش ماکیان و حتی توجه به آن‌ها، به شدت مورد نکوهش بوده و موجبات تمسخر دیگران را فراهم می‌آورد. زنان از حضور بر سر سفره‌ای که در آن میهمان مرد حضور دارد منع می‌شوند و در صرف غذا نیز معمولاً پس از تمام غذا خوردن میهمان و صاحب خانه که بر سر یک سفره طعام می‌خورند نوبت به آن‌ها می‌رسد. کیفیت مواد لبنی تولید شده و

پاکیزگی کلی فضای تولید لبنیات و خانه (که البته از هم جدا نیستند) یکی از شروط ایجاد مقام و جایگاه اجتماعی بالا برای زنان است. کِنو (kenu) و کلانتر از صفات زنانی است که به تولید محصولات لبنی پاکیزه و میهمان دارای شهرت دارند. به این ترتیب، زنان می‌توانند با تولید محصولات با کیفیت‌تر و میهمان‌نوازی به جایگاه و نفوذ اجتماعی بالاتری دست یابند. در رابطه با دانش قومی نیز زنان و مردان با توجه به میزان تحرک مکانی در محیط‌زیست پیرامون خود در زندگی عشایری و روستایی حجم دانش متفاوتی از منابع قابل خوردن در محیط اطراف دارند.

#### انسجام اجتماعی و نظام غذایی بومی

نظام غذایی بومی یکی از مهم‌ترین بسترها برای صورت‌بندی روابط اجتماعی و بهبود همبستگی اجتماعی است. در گذشته غذای به دست آمده از طریق شکار، تولید و یا خرید از بازار در سطح اجتماعی وسیع‌تری توزیع می‌شده است، به نحوی که در صورت وجود یک ماده غذایی نزد یک خانواده امکان بهره‌مندی دیگران از آن بسیار فراوان بوده است. مواد کم‌یاب مانند گوشت شکار، قند و آرد گندم در میان تمام افراد گروه اجتماعی به میزان برابری توزیع می‌شد و به این ترتیب شرایط برابر تعلق اجتماعی یکسان به واحدی که افراد عضو آن بوده‌اند را مهیا می‌کرده است. در اجتماع لک‌ها، در صورت ذبح دام در یک خانواده معمولاً تمام خویشاوندان اطراف آن‌ها نیز از گوشت آن بهره‌مند می‌شده‌اند. به قول یکی از بومیان مشارکت‌کننده در این مطالعه، «همه با هم یا سیر بودیم و یا همه با هم گرسنه»، «اگر کسی همسایه و برادرش گرسنه بود برایش عیب و ننگ محسوب می‌شد». افزون بر این، مهمان‌نوازی یکی دیگر از شیوه‌هایی بوده است که در آن به واسطه غذا روابط اجتماعی و شبکه اجتماعی که افراد عضو آن بوده‌اند گسترش می‌یابد. اهمیت خوراک در ایجاد و حفظ و گسترش روابط اجتماعی آن چنان است که در ضرب‌المثل‌ها نیز نمود آن را می‌توان دید. برای نمونه، می‌توان در این ضرب‌المثل لکی تأمل کرد:

برار که وا برار ناره اناشتا      حکم خدا چنوبی که ریششو ور او فتا

گردآوری و شکار منابع غذایی عامل دیگری برای بازتولید و شکل‌گیری همبستگی‌های اجتماعی بوده است به نحوی که در گردآوری گیاهان بومی از کوهستان، معمولاً گروه‌هایی شکل می‌گرفتند که مبنای شکل‌گیری آن‌ها، روابط خویشاوندی و دوستی‌های نزدیک بوده است. به این ترتیب، مشارکت در گروه شکل‌گرفته برای گردآوری و شکار منابع غذایی و تجربیات مشترک در همکاری برای حمل



## نظام غذایی بومی-سنتی ...

بارهای سنگین، مواجهه با خطرات مختلف انسانی و طبیعی جملگی در استحکام بیشتر این روابط دخیل بوده است. در زمینه فروش مواد غذایی نیز درآمد حاصل از آن به ویژه فروش مواد لبنی به زنان تعلق دارد که این عامل موجب ایجاد درآمد مستقل برای زنان و اعتماد به نفس بیشتری برای آنان می‌گردد. همچنین، این پول در مواقع ضروری از طرف زن به افراد دیگر خانواده نیز واگذار می‌شود. این عمل به سهم خود موجب روابط نزدیک‌تر میان زن و سایر اعضای خانواده و تحکیم انسجام خانوادگی آن‌ها می‌شود. بسیاری از روستاییان و عشایر لک مواد غذایی مختلفی مانند انواع گیاهان خوراکی، مواد لبنی و مواردی جز اینها را به نشانه دوستی و ابراز محبت به میهمان‌ها یا خویشاوندان خود هدیه می‌دهند و این هدیه نمادین سهمی اساسی در تداوم مناسبات خویشاوندی و همبستگی اجتماعی دارد. این هدیه همچنین شرایطی را برای اقدام متقابل و مبادله ایجاد می‌کند که خود در تداوم روابط اجتماعی مؤثر است. در مجموع، می‌توان نظام غذایی بومی روستاییان و عشایر لک را مؤلفه تفکیک‌ناپذیری از میراث فرهنگی و هویت قومی آن‌ها قلمداد کرد. یک چنین میراثی از آن جهت که در خود خرد، دانش، ذائقه، عادت، روابط اجتماعی، نحوه تعامل با زیست‌محیط، مناسبات قدرت و ترجیحات و ابعاد متنوع دیگری را که از گذشته وام گرفته است، حمل می‌کند، در تداوم هویت قومی و ویژگی‌های فرهنگی و معیشتی لک‌ها در اجتماعات روستایی و عشایری لرستان سهم اساسی دارد. این میراث همچنین در تداوم رابطه مردمی که دارای پیشینه روستایی و عشایری هستند و امروزه در شهرها ساکن شده‌اند با پیشینه فرهنگی و خاطرات گذشته دخیل بوده است. از این نظر، بسیاری از لک‌های شهرنشین در فصل بهار و به هنگام رویش گیاهان خوراکی به کوهستان‌ها رفته و ضمن گردآوری و کاربست آن‌ها به نوعی تعلق خود به هویت روستایی-عشایری را نشان می‌دهند. در خلال این، بستر یا شرایطی برای تقویت تعلق خاطر قومی-عشیره‌ای، احیای خاطرات دسته‌جمعی و انتقال دانش بومی به نسل‌های بعدی و بازتولید و تداوم آن در اجتماع بومی-محلی ایجاد می‌گردد.

## بحث و نتیجه‌گیری

این مقاله به‌طور بسیار اجمالی تصویری از نظام غذایی بومی-سنتی و مهم‌ترین مؤلفه‌های آن را در میان اجتماع قومی لک‌های لرستان ترسیم کرد. نگاهی به شیوه‌های غذایی و مؤلفه‌های اصلی نظام غذایی بومی قوم لک نشان می‌دهد که استفاده از منابع گوناگون موجب دستیابی این نظام به مواد

Journal of Rural Development

Editor-in-Chief: Dr. Mehdi Taleb Director: Dr. Younes Nourbakhsh

Managing Editor: Hassan Bakhshizadeh Index: www.ISC.gov.ir & www.ricest.ac.ir

Copyright: Faculty of Social Sciences, University of Tehran

ISSN: 2008-8981 Website: www.jrd.ut.ac.ir Email: jrd@ut.ac.ir

مغذی مختلف مورد نیاز است. برخلاف نظر مورتسن (۱۳۷۷) که نظام غذایی عشایر لرستان را به عنوان نظامی متشکل از دامداری و مواد لبنی توصیف کرده است، امروزه محصولات مختلف کشاورزی از جمله حبوبات، گیاهان محلی-دارویی خودرو، میوه‌های وحشی و منابع غذایی شکار شده از اهمیت چشمگیری در این نظام برخوردار هستند. در میان بومیان لک امروزه گیاهان خودرو علاوه بر تأمین مواد غذایی در فصل بهار، امکان ذخیره مواد لبنی برای مصرف در فصول پاییز و زمستان را پدید می‌آورند و ذخیره این گیاهان در اشکال مختلف امکان بهره‌گیری از فواید درمانی و تغذیه‌ای آن‌ها را در فصول مختلف سال به وجود آورده است. افزون بر این، نظام غذایی بومی قوم لک علاوه بر بهره‌گیری از منابع غذایی بازاری، متقابلاً محصولات خوراکی با ارزشی را نیز روانه بازار می‌کند که با توجه به کیفیت و اصالت این محصولات و نیز وجود مزیت‌هایی فرهنگی مانند هماهنگی با ذائقه بومی با تقاضای بالایی مواجه هستند. نقش و جایگاه زنان در رابطه با نظام غذایی بومی قوم لک از نکات قابل توجه و مهم این مقاله است. برخلاف نتایج مطالعه صالحی و همکارانش (۲۰۰۵) در میان زنان ایل قشقایی و مشکلات تغذیه‌ای آنان به واسطه ویژگی‌های فرهنگی پیرامون غذا و تغذیه، مطالعه ما نشان داد که زنان لک دامنه اختیارات و خودآیینی نسبی بالایی در خصوص درآمد حاصل از فروش مواد لبنی و نیز خرید مواد غذایی دارند.

افزون بر این، همان‌طور که در اسناد و کاوش‌های مرکز CINE نیز مورد توجه بوده است، عشایر و روستاییان قوم لک در لرستان در مقام مردمان بومی دارای دانش و مهارت‌های قابل توجهی در رابطه با بهره‌برداری پایدار از منابع محیطی و بومی هستند. این منابع با توجه به تنوع و اصالت که از ویژگی‌های مهم آن است، می‌توانند پیشنهادها مهم و سازنده‌ای برای ایجاد تنوع و معرفی مواد جایگزین برای مواد غذایی که دارای ارزش غذایی کمتر هستند، داشته باشد. همچنین ترجیحات فرهنگی موجود در رابطه با برخی از غذاها می‌تواند برای ارزیابی رژیم غذایی بومی و برنامه‌های تکمیلی آن در خور توجه باشند. همچنین، نظام غذایی بومی لک‌ها به عنوان بخش مهمی از میراث فرهنگی-قومی آن‌ها فی‌نفسه ارزشمند و قابل صیانت است. ثبت این میراث و تلاش برای احیا و معرفی آن به عنوان خرد قومی لک‌ها در مواجهه با نیازهای انسانی می‌تواند به عنوان مؤلفه‌ای ارزشمند برای بالیدن به هویت قومی تلقی و شرایط حفظ ویژگی‌های محلی در شرایط کنونی که این جامعه دستخوش تحولات اساسی و دگرگونی در کلیه حوزه‌ها است را فراهم آورد. نظام غذایی بومی قوم

## نظام غذایی بومی-سستی ...

لک میراثی گران بها است که طی قرن‌ها تولید و بازتولید شده است. این میراث کلیه عناصر مادی و عناصر غیرمادی متنوعی را به شکل زیبا و کارآمدی ترکیب و حفظ کرده است و حتی در مقام بخشی از میراث متنوع بشری که در خلال تعامل، همسازی و بهره‌گیری پایدار از امکانات طبیعت به دست آمده است دارای ارزش مطالعاتی و ارج‌گذاری است. نهایتاً اینکه این مقاله به سهم خود نشان داد که مطالعه دانش مردم بومی نسبت به منابع غذایی و نحوه گردآوری و توزیع آن و نحوه تعامل و هم‌سازی با محیط‌زیست در مقام مؤلفه‌های مهمی از نظام غذایی بومیان تا چه حد ارزشمند بوده و دانش و خرد نهفته در نظام غذایی بومی لک‌های لرستان بصورت بالقوه سرمایه و میراثی است گرانبها که می‌تواند بنیانی مناسب برای تأمین نیازهای تغذیه‌ای و درمانی و حتی رفاهی و توسعه‌ای اجتماع قومی-بومی آن‌ها باشد. واپسین سخن اینکه، امروزه دانش و بینش محلی و نظام غذایی بومیان عاملی کلیدی و نیرویی انکارناپذیر برای توسعه پایدار اجتماعات اکولوژیک انسانی است.

## منابع و مأخذ

- امان‌اللهی بهاروند، س. (۱۳۷۰). قوم لر، پژوهشی درباره پیوستگی قومی و پراکنندگی جغرافیای لرها. تهران: آگاه.  
ایزد پناه، ح. (۱۳۶۷). فرهنگ لکی. تهران: موسسه فرهنگی جهان‌گیری.  
بوردیو، پ. (۱۳۹۰). تمایز، نقد اجتماعی قضاوت‌های ذوقی. ترجمه حسن چاوشیان. تهران: ثالث.  
دیگار، ژ پ. (۱۳۶۶). فنون کوچ‌نشینی در ایران. ترجمه اصغر کریمی. تهران: آستان قدس رضوی.  
راولینسون، ک. (۱۳۶۲). سفرنامه راولینسون: گذر از زهاب به خوزستان. ترجمه سکندر امان‌اللهی بهاروند. تهران: آگاه.  
مورتنسن، ا. د. (۱۳۷۷). کوچ نشینان لرستان تاریخ فرهنگ مادی و گله‌چرانی در غرب ایران. ترجمه محمد حسین آریا. تهران: پژوهنده.  
مستوفی، ح. (۱۳۶۴). تاریخ‌گزیده. به اهتمام عبدالحسین نوایی. تهران: امیر کبیر.

- Anonby, E. (2004). *Kurdish or Luri? Laki's Disputed Identity in the Luristan Province of Iran*. *Kurdische Studien* 4: 5-20.  
Barthes, R. (2013). Toward a Psychosociology of contemporary Food Consumption. In. C. Counihan., P V Esterik (Eds.). *Food and Culture: A Reader*. New York. Routledge.  
Blaxter, K., Waterlow JC. (1985). *Nutritional Adaptation in Man*. London: John Libbey.  
Claxton, M. (2010). *Indigenous Knowledge and Sustainable Development*, 3<sup>rd</sup> Dation Distinguished Lecture, The Cropper Found UWI, St Tobago Gustine, Trinidad. available at:

Journal of Rural Development

Editor-in-Chief: Dr. Mehdi Taleb Director: Dr. Younes Nourbakhsh

Managing Editor: Hassan Bakhshizadeh Index: www.ISC.gov.ir & www.ricest.ac.ir

Copyright: Faculty of Social Sciences, University of Tehran

ISSN: 2008-8981 Website: www.jrd.ut.ac.ir Email: jrd@ut.ac.ir

- [https://sta.uwi.edu/resources/speeches/2010/September1\\_Indigenous%20Culture%20and%20sustainable%20Development.pdf](https://sta.uwi.edu/resources/speeches/2010/September1_Indigenous%20Culture%20and%20sustainable%20Development.pdf).
- Den Hartog, A. P., Van Staveren, W. A., Brouwer, I. D. (2006). *Food Habits and Consumption in the Developing Countries*. Wageningen: Wageningen Academic Publishers.
- Denscombe, M. (2010). *The Good Research Guide for small-scale social research projects*. London: Open University Press.
- Durning, A. T. (1992). *Guardians of the Land: Indigenous Peoples and the Health of the Earth (Worldwatch Paper #112)*. Washington: The Worldwatch Institute.
- Fischler, C. (1988). Food, Self and Identity. *Social Science Information*. 27 (2): 275
- Fox, R. (2003). *Food and Eating: An Anthropological Perspective*. Social Issues Research Centre (SIRC). Available at: [www.sirc.org/publik/foxfood.pdf](http://www.sirc.org/publik/foxfood.pdf)
- Given, L. M. (2006). *The Sage Encyclopedia of Qualitative Research*. London: Sage.
- Gupta A. D. (2011). Does Indigenous Knowledge have anything to deal with Sustainable Development? *Antrocom Online Journal of Anthropology* 7 (1): 57-64.
- Hammersley, M., Atkinson P. (2007). *Ethnography: Principles in practice*. New York: Routledge.
- Kaplan, D. M (1997). *The Philosophy of Food*. Berkeley: University of California Press.
- Kottak, C. P. (2011). *Anthropology: Exploration of Human Diversity*. New York: McGraw-Hill.
- Kuhnlein, H. V., Receveur O. (1996). Dietary nutrient profiles of Canadian Baffin Island Inuit differ by food source, season and age. *American Dietetic Association* 96 (2):155-62.
- Kuhnlein, H. V., and Receveur, O. (1996). *Dietary change and traditional food systems of indigenous peoples. Annual Review of Nutrition* 16: 417-442.
- Kuhnlein, H. V. Smitasiri, S. Yesudas, S. D. D. (2006). *Documenting Traditional Food Systems of Indigenous Peoples: International Case Studies*. Montreal: McGill University, CINE.
- Kuhnlein, H. V., Erasmus, B., Spigelski, D., Burlingame B. (2009). *Indigenous Peoples food Systems and Well-being Interventions and Policies for Healthy Communities*. Montreal: McGill University, CINE.
- Leech, N. L. Onwuegbuzie, A. J. (2008). Qualitative Data Analysis: A Compendium of Techniques and a Framework for Selection for School Psychology Research and Beyond. *School Psychology Quarterly, APA* 23 (4):587-604.
- Messer, E. (1997). Intra-household allocation of food and health care: Current findings and understandings. *Social Science & Medicine* 44 (11):1675-1684.
- Mintz, S W. (1985). *Sweetness and power*. New York: Penguin.
- Salehi, M. Kuhnlein, H. V. Shahbazi, M. Kimiagar, S. M. Kolahi, A. A. Mehrabi, Y. (2005). Effect of traditional food on nutrition improvement of Iranian tribes women. *Ecology of Food and Nutrition* 44 (1): 81-95.
- Scholliers, P. (2001). *Food, Drink and Identity Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages*. New York: Berg 3PL.
- Shortridge, B. G. (2004). Ethnic heritage: Eating and Ethnicity in the Catskills. In: Long, L M. (ed.) *Culinary Tourism*. Lexington, Kentucky: University Press of Kentucky: 268 -297.
- Spradley, J P. (1980). *Participant Observation*. New York: Holt, Rinehart and Winston.
- Timothy, D. J., Ron, A. S. (2013). Understanding Heritage Cuisines and Tourism: Identity, Image, Authenticity, and Change. *Heritage Tourism* 8(2-3): 99-104.
- Trankell, I. B. (1995). *Cooking, Care and Domestication. A Culinary Ethnography of the Tai Yong, Northern Thailand*. Available at: <http://www.sirc.org>.