

«من بدون فکر می‌توانم بخورم- همچنان که در حیوانات
دیگر همین گونه است - ولی بدون خوردن قادر به فکر
کردن نیستم» (symmot, 1993)^۱

مدیریت دانش نگهداری خوراک در ایران^۲

(مورد مطالعه: طبقه‌بندی سنتی خوراک)

کاوه فرهادی*

مرتضی سالمی قمصری**

تاریخ دریافت: ۹۱/۷/۳

تاریخ پذیرش: ۹۱/۱۱/۲

چکیده

سخن گفتن درباره اهمیت غذا آنچنان بدیهی است که نیازی به اثبات ندارد. هم زیست‌شناسان و هم روان‌شناسان و بیش از آن دانش مردمی این ضرورت مبرم را احساس کرده است. اما برخی از جوامع و از آن جمله جامعه ایران به دلیل شرایط خاص جغرافیایی و تاریخی خود و به دلیل کمبود غذا و حتی آب از سویی و حوادث طبیعی نسبتاً فراوان و هجوم‌های فراوان اقوام بیگانه، در چهار

۱- علیرضا حسن‌زاده، «مردم‌شناسی خوراک: رشد اندیشه انسانی»، نامه پژوهشگاه میراث فرهنگی، ش ۴ (پاییز ۱۳۸۲)، ص ۶.

۲- از جناب آقای دکتر مرتضی فرهادی به دلیل معرفی این حوزه به نویسندگان و در اختیار گذاشتن منابع شخصی‌شان کمال تشکر و قدردانی را داریم؛ امیدواریم که همچنان از راهنمایی‌های ارزنده ایشان بهره‌مند باشیم.

* عضو هیأت علمی دانشگاه پیام نور.

kaveh_farhadi2000@yahoo.com

saalemimr@gmail.com

** دانشجوی دکتری تاریخ ایران، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم تحقیقات.

راه حوادثی چندین و چند هزار ساله قرار گرفته است، بنابراین صاحب تجربیات فراوان و گاه کم نظیری در مسائل مربوط به امنیت و مدیریت غذایی و نگاهداری و ذخیره‌سازی و پس‌انداز غذا می‌باشد که متأسفانه این تجربیات به سرعت در حال فراموشی‌اند.

در اغلب مناطق ایران، چه کوهستان‌هایی که آب دارند، خاک ندارند. و چه دشت‌هایی که خاک دارند آب ندارند. در ضمن وفور گیاهان، محصولات زراعی، باغی و دامی به ماه‌هایی از سال محدود و قابل تکرار نبوده است. از سویی دیگر آفات خطرناکی همچون ملخ، سن، رنگ، خشکسالی، سرماهای نابهنگام، سیل و تگرگ از بلاها و ناامنی‌های طبیعی و بدتر از آن بلاها و ناامنی‌های اجتماعی و از آن جمله هجوم‌های خارجی که تاریخ کشور ما یکی از رکورددارهای جهانی آن محسوب می‌شود سبب شده است که مردم ایران در طی چند هزار سال یکجانشینی در این شرایط ویژه، تجربیات فراوانی را اندوخته و برای روز مبادا و قحط سالی‌ها و خشکسالی‌ها و بدبیاری‌ها، راهکارهای گوناگون را ابداع کنند؛ که حتی توانستند فاسد شدن‌ترین خوراکی‌ها همچون شیر - را از یک هفته تا یکی دو سال نگاهداری کنند. همچنین است نگاهداری سبزی، گوشت و میوه‌های تازه.

این مقاله مقدمه‌ای است بر کاری بزرگ در باره شیوه‌های سنتی نگاهداری و پس‌انداز مواد غذایی و راه‌های سنتی مقابله با قحط سالی‌ها که اجداد ما برای هزاران سال از آن بهره می‌برده‌اند. این نوشتار بر آن است که تا بیش از این دیر نشده بخشی از آخرین تجربیات پیرمردان و پیرزنان ایللی، روستایی و داستان‌هایی را که از اجدادشان درباره قحط سالی‌ها و شیوه‌های مقاومت در برابر آن و شیوه‌های نگهداری و پس‌انداز مواد خوراکی و راه‌های مدیریت رژیم غذایی در شرایط کمیابی شنیده یا خود به کار برده‌اند را ثبت و ضبط نمایند. از یافته‌های این مقاله می‌توان به ترسیم نمودار اولیه طبقه‌بندی خوراک در فرهنگ ایران اشاره کرد.

واژه‌های کلیدی: مدیریت غذایی، نگاهداری و ذخیره‌سازی، خشکسالی و

قحط سالی، خوراک، دانش بومی

مقدمه

دانش بومی به مجموعه باورها، ارزش‌ها، ابزارها، روش‌ها و تجربیات هر قوم گفته می‌شود که در اثر ارتباط آن قوم با محیط پیرامون پدید می‌آید. دانش بومی به تدریج و در طول سالیان دراز پدید آمده و سینه به سینه و به شیوه‌های گوناگون از نسلی به نسل دیگر منتقل می‌شود. دانش بومی قابل دسترس، ارزان، کارآمد، کل نگر، شفاهی، پویا، زمان آزموده و سازگار با محیط و طبیعت تعریف می‌شود (اردکانی و عمادی، ۱۳۸۱: پیشگفتار). دانش بومی پویا و زمان آزموده است و چون در بطن محیط طبیعی و اجتماعی محلی تکامل یافته، با شرایط بومی نیز کاملاً سازگار است. دانش بومی هم به اجزای فرهنگ یک قوم و هم به کل آن گفته می‌شود. (عمادی و عباسی، ۱۳۷۸).

علت شکست بسیاری از برنامه‌های توسعه منطبق نبودن آنها با دانش بومی می‌باشد. اگر بخواهیم در اینجا با توجه به ادبیات توسعه نقدی هم بر معتقدان توسعه برون‌زا داشته باشیم، می‌توان گفت که توسعه در کشور ما، بدون بهره‌گیری از معارف و ارزش‌های داخلی (ارزش‌های ایرانی - اسلامی) عملاً ممکن نیست. زیرا مردم سالیان متمادی با این ارزش‌ها و باورها زندگی کرده و توسعه‌ای که این ارزش‌ها را نادیده بگیرد، چندان مقبولیت و مشروعیت نخواهد یافت و منجر به شکست خواهد بود (ازکیا و صفری شالی، ۱۳۷۸: ۵).

برای مطالعه دانش بومی می‌توان از نظریه‌های بنیادی نیز سود برد زیرا این نظریه قابلیت این را دارد که بجای آنکه به اثبات نظریه‌های موجود پردازد، با شناخت واقعیت موجود در هر جامعه نظریه‌های جدیدی منطبق با آن جامعه خلق کند.

اهتمام روش‌شناسی نظریه بنیادی بر تولید و ساخت نظریه از دل داده‌های موجود در جامعه مورد مطالعه است، در این روش از رویکرد استقرایی استفاده می‌شود و محقق کار خود را با مشاهده و مصاحبه‌ها شروع می‌کند و سپس الگوها، مضامین، یا مقوله‌های عام را پیش می‌نهد. پس از این مرحله، به مدد روش‌های تفسیری، نظریه‌ها

(بدون پیش‌انگاشته‌های قبلی و تأیید و رد آنها) تولید و ارائه می‌شود. از این رو با توجه به ماهیت این نظریه می‌توان آن را به مثابه یک روش یا ابزار جهت شناخت ارزش‌ها، مهارت‌ها و بطور کلی دانش بومی جامعه مورد استفاده قرار داد (هزارجریبی و صفری شالی، ۱۳۹۰: ۴۱).

طرح مساله

به دلیل آگاهی و خودآگاهی آدمی و به تأکید روان‌شناسان جدید از آنجا که گرسنگی انگیزه فیزیولوژیکی (انگیزه‌های بنیادی) (اتکینسون و دیگران، ۱۳۸۶: ۳۶۱-۳۹۴) است و نه رفتار ناآگاهانه^۱ غریزی^۱ لذا رفع این نیاز - بر خلاف تصور اولیه از آن - امری شدیداً درگیر با مسائل اجتماعی و فرهنگی است و به همین دلیل موضوع کار مردم‌نگاری و مردم‌شناسی نیز می‌باشد.

همه گیاهان و جانوران نیازمند خورد و خوراک‌اند، و خورش و شیوه بدست آوردن غذا در آنان امری است غالباً غریزی و بیولوژیکی. اما برای آدمی خوراک بسیار بیشتر از غذای صرف معنادر است. نوع غذا و شیوه گردآوری و یا تولید آن شیوه فراوری آن، چند باره خواری غذا، مکان و زمان صرف غذا، ارزش‌ها و هنجارهای مربوط به خوردن و نوشیدن، همراه خوری^۲ و تنهاخوری، تابوهای مربوط به خوراکی‌ها و روایی و ناروایی و شایست و ناشایست‌های مربوط به آن و ابزارهای خوردن و

۱- یکی از ویژگی‌های فعل غریزی، ناآگاهانه بودن آن می‌باشد.

۲ - برخی از جوامع بشری، یکی از ویژگی‌های آدمی را همراه‌خواری می‌دانند و دیگران را حتی در خوردن گوشت یک گنجشک نیز سهم می‌کنند. «مارگارت مید می‌نویسد: در قبیله آراپش... پست‌ترین مرد جامعه... کسی است که صید خود را تنها بخورد. هر چند این صید پرنده کوچکی باشد که یک لقمه بیشتر نشود». [اتوکلاین برگ. روانشناسی اجتماعی، ص ۱۳۱]. نظامی گنجوی در لیلی و مجنون **خمسه نظامی**، نزدیک به چنین وضعیتی را «رسم دامیاری» نامیده است "گفتا که به رسم دامیاری/مهمان توام به هر چه داری و در یک ضرب‌المثل خراسانی داریم: «قربون دست بسیار، چه در خوردن، چه در کار. (فرهادی، انسان‌شناسی یاریگری، ص: ۴۰)

نوشیدن و بالاخره کنسرو کردن غذاها و شیوه‌های آن، ذخیره‌سازی و مدیریت مصرف شیوه توزیع و تقسیم آن، که در کل ما آن را "فراخوری خوراک" نام نهاده‌ایم، یعنی اموری فرهنگی و اجتماعی که به وسیله جامعه و فرهنگ نظارت، کنترل و مدیریت می‌شوند. مردم‌نگاری غذای فرهنگی شده بدین ترتیب سرشاخه‌ای از حوزه انسان‌شناسی دانش‌ها و فن‌آوری‌های سنتی است که روابط نزدیکی با مردم‌شناسی اقتصادی و دینی و مدیریت و امنیت غذایی و اقتصاد کشاورزی و روان‌شناسی و حوزه‌های درون رشته‌ای و حتی برون رشته‌ای همچون گیاه‌شناسی، جانورشناسی، جغرافیا، دانش پزشکی، خورد و خوراک‌شناسی (علم تغذیه)، سلامت، افزایش و کاهش طول عمر^۱ بهداشت و غیره دارد و می‌تواند به شکل کاربردی به این رشته‌ها کمک و از آنها متقابلاً کمک دریافت کند.

این سرشاخه نیز همچون برخی حوزه‌های دیگر انسان‌شناسی کمتر مورد عنایت پژوهشگران و مردم‌نگاران و مردم‌شناسان ایران قرار گرفته است. از سوی دیگر هم پیش بینی و به تبع آن برنامه ریزی برای آینده، آینده نگری و به قول حضرت مولانا "آخرینی"^۲ نشانه بلوغ و بارآوری یک رشته علمی و هم زمینه ساز برنامه ریزی کاربردی شدن آن علم است. پس این سرشاخه می‌تواند بسیار کاربردی باشد.

۱- جانورشناسان و زنبورداران متوجه این مساله اند که زنبور ملکه اگر چه به لحاظ ژنتیکی فرقی با سایر زنبوران ندارد، اما بدلیل رژیم غذایی خاص ده برابر زنبورهای دیگر عمر می‌کند. (روزنامه ایران، ۷ اردیبهشت ۵۹۰)

پژوهشگران آمریکایی در چند دهه پیش در برخی روستاهای اشکور بالا که میانگین عمر بیشتر از دیگر مناطق ایران بوده، بر روی رژیم و عادت غذایی ایشان پژوهش می‌کرده‌اند. لازم است که این مساله در ایران از سوی دانشگاه‌ها پیگیری و نتایج آن به جامعه معرفی شده و مورد استفاده کاربردی قرار گیرد. ف. مصاحبه با دکتر مرتضی فرهادی به ارتباط بین رژیم غذایی و عادات فرهنگی و طول عمر امری شناخته شده است. مثلاً رژیم غذایی ژاپنی‌ها و مسئله طول عمر.

۲- حضرت مولانا می‌فرمایند: درپس هر گریه آخر خنده ای است. مرد آخرین مبارک بنده ای است.

نیازها، اقتضائات بومی و مدیریت غذا

نیاز یعنی فاصله میان نتایج جاری و نتایج مورد نظر (کافمن و هرمن، ۱۳۷۴: ۱۴۶) به عبارت دیگر، درباره برون‌دادها و یا پیامدهای نظام به مشخص کردن فاصله یا تفاوت وضع موجود و مطلوب پرداخته می‌شود تا نیازها آشکار شود (بازرگان، ۱۳۸۰: ۶۱). در روان‌شناسی اصطلاح احتیاج و نیاز (Need) مترادف با انگیزه (Motive) و سابق (Drive) گرفته می‌شود. انگیزه حالتی که با احساس فقدان یا خواستن چیزی، یا لزوم انجام دادن کاری مشخص می‌شود و سابق به هیجان و اضطرابی که در موجود زنده به علت یک کمبود درونی یا بیرونی پیدا می‌شود (شعاری‌نژاد، ۱۳۶۴: ۲۶۷). اولین و اساسی‌ترین گام در تدوین و اجرای برنامه‌های توسعه علمی و فناوری، اجرای صحیح و مبتنی بر واقعیت فرایند نیازسنجی در همه حوزه‌های نیاز است. همچنین برای شکوفایی آدمی نیازمند برآورده شدن نیازهای بنیادی بشر می‌باشیم.

بر اساس تعاریف گوناگون نیاز می‌توان آنها را به چهار دسته تقسیم نمود:

- ۱- نیاز به عنوان فاصله بین وضع موجود و وضع مطلوب: یکی از متداول‌ترین و مقبول‌ترین تعاریف از نیازهاست و به موقعیتی دلالت دارد که در آن وضعیت موجود با وضعیت مطلوب فاصله دارد، وضعیت مطلوب در برگیرنده ایده‌آل‌ها، هنجارها، ترجیحات، انتظارات و ادراکات مختلف درباره آنچه که باید باشد است.
- ۲- نیاز به عنوان یک خواست یا ترجیح: آنچه هسته اصلی این نظریه را تشکیل می‌دهد. آن است که نظرات و عقاید افراد و گروه‌ها در خصوص نیازها کانون اصلی نیازسنجی است که در این بعد کاربرد گسترده‌ای دارد.
- ۳- نیاز به عنوان یک عیب یا کاستی و فقدان: در این موقعیت عدم وجود دانش، مهارت و توانایی یا نگرش یا ابزار و وسایلی که منجر به ایجاد اشکال در عملکرد بهینه برآورد نیاز تلقی می‌شود. و در یک مورد خاص حداقل سطح رضایت بدست نمی‌آید.

۴- برداشت ترکیبی: در این دیدگاه آنچه بین وضع موجود و مطلوب قرار می‌گیرد و هر آنچه بر عملکردهای مطلوب اثرات منفی دارد، همگی به عنوان نیاز تلقی می‌شوند (اخترمنش، ۱۳۸۶).

در این پژوهش برداشت ما از نیاز بیشتر معطوف به تعریف شماره یک می‌باشد یعنی فاصله‌ای که بین وضع موجود و وضع مطلوب وجود دارد.

رویکردهای مفهومی نیازها

در این پژوهش ما به مفهوم نیاز از میان سه دریچه نظری که سه سطح نیاز را تشکیل می‌دهند، (نمودار ۱) فقط به دیدگاه آبراهام مازلو توجه کرده‌ایم:

نمودار ۱- سطوح گوناگون نیازها از دیدگاه آبراهام مازلو



رویکرد آبراهام مازلو به نیازها در سطح خرد مطرح می‌شود و منعکس‌کننده نیازهای انسان نوعی است و این رویکرد به دلیل اینکه مبنای توسعه انسانی و تولید علم است در رأس مثلث مفهومی نیازهای ما قرار دارد و تصور ما این است که زمانی یا در شرایطی ما به شکوفایی دست خواهیم یافت که به نیازهای اساسی جامعه خود پاسخی مناسب داده باشیم. از آنجا که دانش آفرینی یکی از ابعاد اساسی خودیابی و یا خود شکوفایی است، پیش نیازهای آن یعنی نیازهایی چون، نیازهای فیزیولوژیک که مهمترین آن تهیه غذا و ایمنی هستند تأمین شود.

آبراهام مازلو، روان‌شناس آمریکایی (۱۹۷۰-۱۹۰۸) در "نظریه انگیزش انسان" نیازهای انسان را به پنج دسته تقسیم کرده که به این شرح است:

۱- نیازهای فیزیولوژیک که مهمترین آن غذا می‌باشد.

۲- نیازهای ایمنی و تأمین مایحتاج غذایی

۳- نیازهای اجتماعی

۴- نیازهای مربوط به مقام و احترام

۵- نیازهای مربوط به خودشناسی (شناخت شخصیت و خودیابی)

به اعتقاد مازلو طبقه‌ای که دارای بیشترین نیروی انگیزشی می‌باشد، همانی است که در طبقه اول نیازها قرار گرفته، و آن چیزی نیست جزء نیازهای فیزیولوژیک که گرسنگی^۱، تشنگی^۲، نیازهای جنسی و مادی در این گروه می‌باشد. نیازهای

۱- حضرت مولانا در جایی می‌فرماید:

آدمی اول حریص نان بود زن که قوت و نان ستون جان بود

اگر به محتوی گفتار مولانا در مثنوی توجه کنیم، در می‌یابیم که تا حدودی اندیشه مازلو به اندیشه مولانا نزدیک می‌باشد. در بیت بالا نگاه مولانا به نیازهای اولیه انسان را می‌توان حس کرد. همان نگاهی که مازلو در لایه ابتدایی هرم خویش ترسیم می‌کند. (برگرفته از وبلاگ رضا طیبی)

۲- استاد ارجمند دکتر شفیع کدکنی در یک شعر زیبا چنین می‌گویند:

... کمترین تصویری از یک آرزو این است آدمی را آب و نانی باید و آنگاه آوازی (برگرفته از وبلاگ ترمه دل)

فیزیولوژیکی از اولین و اساسی‌ترین نیازهای انسانی است. مازلو عقیده دارد تا زمانی که نیازهای فیزیولوژیکی فرد تأمین نشده باشد، چندان به دنبال سایر نیازها نمی‌رود و انگیزه چندان برای تأمین دیگر نیازهایش ندارد. پس از تأمین نیازهای اولیه فیزیکی و زیستی، انگیزه او برای برطرف شدن دیگر نیازها به تدریج افزایش میابد و آنگاه مایل است نسبت به تأمین نیازهای بعدی خود فکر کند. بر اساس این نظریه در جوامع و کشورهایی که از نظر رفاه مادی و آزادی‌های اجتماعی در سطح بالایی قرار دارند انگیزه برای برطرف نمودن نیازهای اولیه (همان نیازهای فیزیولوژیکی) خیلی کم است و انگیزه‌ها مربوط به برطرف نمودن نیازهای سطوح بالای طبقه‌بندی (خودشکوفایی) است. بنابراین زمانی می‌توان به مرحله از خلاقیت و دانش و هنر آفرینی عمومی رسید که جامعه به طور کلی از سطح نیازهای اساسی و اولیه از جمله تهیه غذا عبور کرده باشد.

اهمیت موضوع

سخن گفتن درباره اهمیت غذا تحصیل حاصل است. انکاری در کار نیست که نیاز به اثبات داشته باشد. هم زیست‌شناسان و هم روان‌شناسان و بیش از آن دانش مردمی این ضرورت مبرم را احساس کرده است. اما برخی از جوامع و از آن جمله جامعه ایران به دلیل شرایط خاص جغرافیایی و تاریخی خود و به دلیل وجود کمیابی غذا و حتی آب از سویی و حوادث طبیعی نسبتاً فراوان و هجوم‌های حداکثری اقوام بیگانه، در چهار راه حوادثی چندین و چند هزار ساله قرار گرفته است و لذا صاحب تجربیات فراوان و گاه کم‌نظیری در مسائل مربوط به امنیت و مدیریت غذایی و نگاهداری و ذخیره‌سازی و پس‌انداز غذا می‌باشد که متأسفانه این تجربیات به سرعت در حال فراموشی‌اند.

در اغلب مناطق ایران، چه کوهستان‌هایی که آب دارند، خاک ندارند. و چه دشت‌هایی که خاک دارند آب ندارند.^۱ در ضمن وفور گیاهان، محصولات زراعی، باغی و دامی به ماه‌هایی از سال محدود و قابل تکرار نبوده است. از سویی دیگر همان گونه که اشاره شد آفات خطرناکی همچون ملخ، سن، رنک، خشکسالی، سرماهای نابهنگام، سیل و تگرگ از بلاها و ناامنی‌های طبیعی و بدتر از آن بلاها و ناامنی‌های اجتماعی و از آن جمله هجوم‌های خارجی که تاریخ کشور ما یکی از رکورددارهای جهانی آن محسوب می‌شود (۱- هجوم اسکندر ۲- هجوم اعراب ۳- هجوم مغولان ۴- سه مرحله هجوم تیمور ۵- هجوم نرم افزاری استعمارگران) سبب شده است که مردم ایران در طی چند هزار سال یکجانشینی در این شرایط ویژه تجربیات فراوانی را اندوخته و برای روز مبادا و قحطسالی‌ها و خشکسالی‌ها و بدبیاری‌ها، راهکارهای گوناگون را ابداع کنند؛ که در نگهداری و کنسرو کردن غذاها و خوراکی‌ها - حتی فاسد شدنی‌ترین آنها، همچون شیر را از یک هفته تا یکی دو سال بتوانند نگهداری کنند. همچنین نگهداری سبزی، گوشت و میوه‌های تازه.

امروزه باستان‌شناسان ژاپنی بر روی فضولات انسان پیش از تاریخ تحقیق می‌کنند تا بدانند انسان‌های اولیه از چه نوع گیاهان و دانه‌هایی تغذیه می‌کرده‌اند، تا بتوانند در آینده در صورت لزوم از آن گونه گیاهی تولید و مصرف کنند (فرهادی، ۱۳۸۷: ۱۶). و اقتصاددانان کشاورزی ژاپنی بر روی قحطی‌های بزرگ کشورهای گوناگون کار می‌کنند تا دلایل آن قحطی‌ها و راه‌های پیش‌گیری از آن بدست آورند تا خود را برای جمعیت‌های زیاده‌تر و روز مبادا شرایط قحطی آفرین آماده سازند. (شوکو اوکازاکی، ۱۳۶۵: ۲۹).

به نظر می‌رسد تا دیر نشده است، بر عهده مردم‌نگاران ایران است که آخرین تجربیات پیرمردان و پیرزنان ایلی و روستایی و داستان‌هایی را که از اجدادشان درباره

۱- مرتضی فرهادی، کشتکاری و فرهنگ

قحط سالی‌ها و شیوه‌های مقاومت در برابر آن و شیوه‌های نگهداری و پس‌انداز از مواد خوراکی و راه‌های مدیریت رژیم غذایی در شرایط کمیابی شنیده یا خود به کار برده اند را ثبت و ضبط نمایند.

و همچنین بر تاریخ نگاران اجتماعی و فرهنگی و اقتصاددانان کشاورزی ایرانی است که اسناد مکتوب بازمانده از این ناامنی‌های غذایی و قحط سالی‌ها و عواقب اقتصادی-اجتماعی، فرهنگی و روانی آنها را یک کاسه کرده و با مردم‌نگاران و اقتصاددانان کشاورزی و خورد و خوراک شناسان و عالمان تغذیه در این زمینه همکاری کنند. گفتنی است تا اینجا ما بیشتر به گرسنگی‌های حاد و چشمگیر در گرانسالی‌ها و قحط‌سالی‌ها اشاره کرده‌ایم. اما اهمیت این سرشاخه تنها در پیشگیری از گرسنگی‌های حاد نبوده است. گرسنگی حاد شکل شناخته شده‌ای است که در نخستین نوع خط بشری هیروگلف نیز ثبت شده است. در میان کهن‌ترین مدرک معتبر و مسلم که از تاریخ قحطی‌های جهان در دست است "سنگ گرسنگی" است. روی این سنگ قبر داستان گرسنگی همه‌گیری حک شده که حدود دو هزار سال پیش از عصر ابراهیم و در دوران سلطنت "توسورتوس" خاک مصر را ویران ساخته است. مرثیه و شکوائیه این قحط سالی با خط مصری (هیروگلیف) می‌گوید:

«و من از فراز تخت سلطنت بر این مصیبت اشک می‌ریزم

در دوران سلطنت من رود نیل هفت سال طغیان نکرد

گندم نایاب شد

محصول ناچیز و بی‌رعم گردید...

همه مردم بدل به دزدانی شدند که به خانه‌های همسایگان خویش دستبرد می‌زنند

مردم می‌خواهند بدونند اما حتی قادر به راه رفتن نیستند

کودکان می‌گریند

بزرگسالان همانند پیران راه می‌سپزند

روحشان شکسته و ساقه‌هایشان که خم شده است روی زمین کشیده می‌شود...

شورای سران خالی است.

در انبارهای غله باد می‌چرخد...

همه چیز به پایان رسیده است» (ژوزوئه دوکاسترو، نقل به اختصار و معنی:

۳۳۴).

اما در عصر حاضر انواع دیگری از گرسنگی شناخته شده که بیش از این از چشم‌ها تا اندازه‌ای پنهان بوده است.

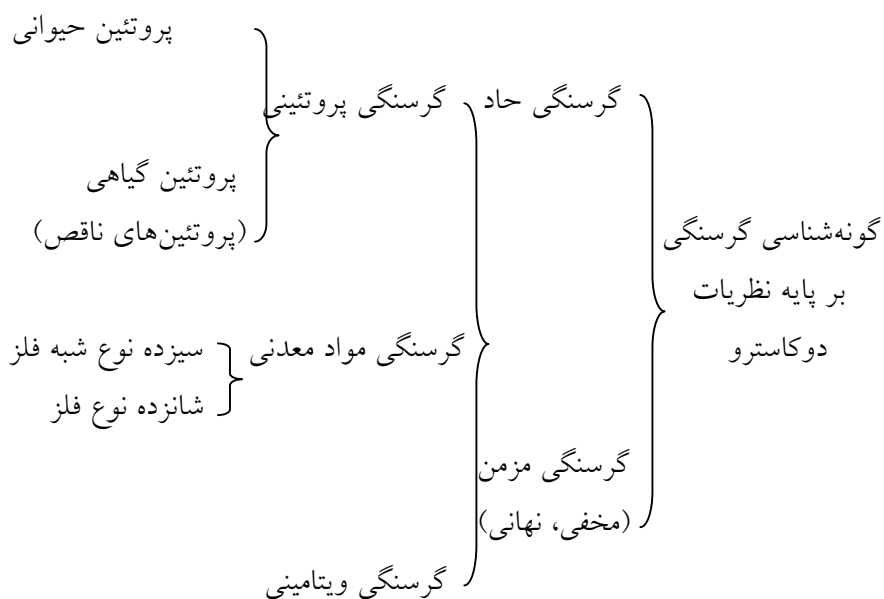
در طب سنتی ایران توجه به تناسب غذاها با اصطلاحات تری و خشکی، گرمی و سردی و رژیم پر میوه و سبزی و تنقلات ایران، تا حدودی راه را بر این نوع گرسنگی‌های بی‌نام و نشان، اما بازتاب یافته در بیماری‌ها می‌بسته است. اما مهم‌تر از همه رژیم غذایی و شیوه‌های پس‌انداز انواع میوه‌ها و سبزی‌ها و مواد پروتئینی در پیشگیری از انواع مزمن و پنهان گرسنگی مفید بوده است. باور به بیماری‌زایی غذاها و ترکیب نامناسب مردم ایران را در رژیم غذایی خود حساس کرده و استفاده از گیاهان دارویی متنوع در این موازنه مؤثر بوده است.

ژوزوئه دوکاسترو یکی از برجسته‌ترین گرسنگی شناسایی جهان و یکی از مشهورترین رؤسای سازمان جهانی خواروبار و کشاورزی در طبقه‌بندی خود از گرسنگی به این انواع توجه کرده است. دوکاسترو گرسنگی را نه تنها در؟؟؟ آدمی بلکه به معنای کمبود یکی از چهل عنصر غذایی ضرور برای تضمین سلامت انسانی که سبب مرگ پیشرس می‌شود و به آن نام کلی گرسنگی مزمن داده است تقسیم می‌کند (جان بویدار، ۵۸: ۱۳).

ژوزوئه دوکاسترو می‌نویسد:

«گرسنگی پدیده‌ای است که خود را با سیماهای... گوناگون نشان می‌دهد... از سیاه‌ترین و رقت‌انگیزترین گرسنگی... تا آن نوع گرسنگی نهانی و مخفی که پنهانی و تقریباً بدون تظاهر وجود انسان را می‌کاهد. در فاصله میان این دو حد - از بی‌غذایی حاد... تا آن کمبود مداوم و اغفال‌کننده - می‌توان یک رشته گرسنگی‌های دیگری

یافت که از غیرعادی‌ترین و شگفت‌انگیزترین نقاب‌های بشریت را مورد تهاجم قرار می‌دهند...» (ژوزوئه دوکاسترو، ۱۳۵۸: ۶۹).



جالب این است که گرسنگی مزمن تنها مربوط به جوامع گذشته نبوده، بلکه در جوامع ثروتمند صنعتی شده امروز نیز ملاحظه می‌گردد.

ژوزوئه دوکاسترو متوجه این نکته ظریف بوده و می‌نویسد:

«در حالی که نمونه‌های گرسنگی حاد (کلی)... که در قرون وسطی امری سخت عادی بودند بعدها بر اثر ترقیات اجتماعی هرچه بیشتر نادر شدند و یا فواصل آنها طولانی‌تر گشت. موارد گرسنگی‌های خاص روزبه روز شدیدتر و فراوان‌تر می‌شوند... انسان متمدن مبانی و پایه‌های اساسی تغذیه‌اش را بر محصولات محدودی منحصر کرده است و مقدار ناچیزی از منابع موجود در سطح کرهٔ ارض را مورد استفاده قرار می‌دهد.

طی یک بررسی که در میان مردم بدوی کشور ساحل طلا انجام شد آشکار گشت که سکنه یک شهرستان کوچک این ناحیه آفریقایی برای تغذیه خویش از صدوچهارده نوع میوه و چهل و شش نوع دانه سبزی و چهل نوع سبزی استفاده می‌کنند... اگر این انواع جالب و حیرت‌آور خوراکی‌های طبیعی را با تعداد محدود موادی که در تغذیه مردم اروپا یا آمریکای شمالی به کار می‌روند مقایسه کنیم با تناقضی جدی و شدید روبرو می‌شویم» (همان منبع: ۷۴).

خوشبختانه در رژیم غذایی شهرهای ایران از قدیم‌الایام و تا حدی حتی امروز افزون بر گیاهان و میوه‌های اهلی کشت شده، مقادیر زیادی گیاهان وحشی وجود دارد که به شکل‌های گوناگون برای طول سال نگهداری و ذخیره می‌شوند. برای نمونه تنها در شهرستان نسبتاً کوچکی از ایران در هم اکنون اهالی از دانه و غده زیرزمینی و ساقه بزرگ و گل بیش از چهل نوع گیاه وحشی در رژیم غذایی خود استفاده می‌کنند و به شکل گوناگون اغلب آنها را برای فصول بعدی ذخیره می‌کرده‌اند. در گذشته بدون شک این ارقام بیشتر بوده است (فرهادی، گیاه مردم‌نگاری گیاهان خودروی کمره). به ویژه در لرستان، کردستان، آذربایجان و کرمان این مسئله چشم‌گیرتر به نظر می‌رسد. فهرست بلند بالایی از گیاهان خوراکی و دارویی در ایران هم در طب سنتی و هم در رژیم غذایی ایرانیان چشمگیر است و ما می‌کوشیم در نوشته‌ای مستقل به معرفی این گیاهان خوراکی و شیوه استفاده و نگهداری آنها در طول سال بپردازیم.

مسئله آخر این که وجود رسم باستانی بردن برخی میوه‌ها به عیادت مریض همچون سیب و گلابی و رژیم‌های ویژه غذایی نیز در ایجاد تناسب در رژیم غذایی و دور شدن جامعه ما از گرسنگی پنهان و مزمن و ایجاد بهداشت غذایی موثر بوده است.

پیشینه پژوهش

درباره انسان‌شناسی خوراک و مسائل مربوط به آن به شکل مستقل مطالب اندکی به چاپ رسیده است، اما مطالب و اشارات پراکنده بسیاری در مردم‌نگاری‌های موجود در مناطق مختلف ایران گزارش شده است که ما در این نوشته و مقالات بعدی به برخی از آنها اشاره می‌کنیم. در سفرنامه‌های ایرانیان و سفرنامه نویسان خارجی که درباره ایران نوشته‌اند نیز مطالب گوناگونی درباره محصولات کشاورزی و دامی و غذاها و رژیم غذایی ایرانیان و همچنین درباره قحط سالی‌ها و گرانسالی‌ها آمده است که می‌تواند برای این رشته کارساز باشد.

همچنین کتاب‌هایی که درباره اطعمه و اشربه و خوالیگری ایرانیان نوشته شده است. همچنین است مطالبی که در پیوند با مسئله قحط سالی، گرانسالی و مسائل مربوط به خوراک که در ادبیات رسمی و به ویژه در داستان‌ها و اشعار و ضرب‌المثل‌ها در ادبیات شفاهی (فرهادی، ترانه کمیاب گرانسالی، خلق یا کشف؟) و مردمی ایران جاری شده است که جز اندکی از آنها ثبت و ضبط نشده و نکات بسیار ظریفی در آن وجود داشته است که متأسفانه در حال فراموشی‌اند.

جزو نخستین مقالات مستقلی درباره مردم‌شناسی خوراک در ایران نوشته شده است احتمالاً اولین مقاله در این زمینه مقاله‌ای از علیرضا حسن‌زاده عضو هیئت علمی و معاون وقت پژوهشکده مردم‌شناسی میراث فرهنگی (حسن‌زاده، مردم‌شناسی خوراک) می‌باشد وی در این مقاله از قول "لوی اشتروس" و انسان‌شناس متأخری چون "کترین میلتن"^۱ می‌نویسد: «آنچه انسان را در گذر شتاب آهنگش به سوی تکامل مدنی و دستیابی به فرهنگ از نخستین صورت‌های حیات آغازینش متمایز

1. Kathrin Milton

می‌سازد، دستیابی به "خوراک فرهنگی" است. این روند با تکامل توانایی اندیشگی و ذهنی انسان و افزایش قدرت تکنولوژیک و ابداعات تکنیکی او ربط می‌یابد. (Levison and Ember, 1990: 503).

«در واقع خوراک فرهنگی نشانگر نوعی از تغذیه است که در آن امکان تقسیم و حفظ غذا در طول زمان میسر است.»

اگر مردم‌شناسی خوراک را سرشاخه‌ای از حوزه مردم‌نگاری دانش و فن‌آوری‌های مردمی به شمار آوریم، باید افزود در مردم‌نگاری‌های ایرانی همچون موارد دیگر به بخش‌هایی از این سرشاخه توجه نسبتاً زیادی و به بخش‌هایی از آن بی‌توجهی شده است، مثلاً درباره شیوه‌های نان‌پزی و ابزارهای آن و ساخت تنور^۲ و غیره از نیم قرن پیش تاکنون مطالب نسبتاً مبسوطی به چاپ رسیده است. و همچنین درباره آشپزی و

1. Cultural Food

۲- درباره نان‌پزی و مسائل مربوط به آن نک به:

- داود روغنی (شاطرداود). نان سنگک مطالعه‌ای مردم‌شناختی، به اهتمام استاد جواد صفی‌نژاد، تهران، ۱۳۸۵، نشر اختران.
- علی بلوکباشی. «تافتون در تهران، هنر و مردم، دوره ۷، ش ۸۱ (تیر ماه ۱۳۴۸)، صص ۴۵-۵۴.
- علی بلوکباشی. «واژه سنگک و پیشینه سنگک پزی در ایران، همان منبع، ش ۷۴-۷۶ (آوز، بهمن ماه ۱۳۴۷).
- علی موسوی گرمارودی. «نگاهی به شیوه‌های پختن نان در روستاهای استان فارس، مجله هنر و مردم، ش ۱۰، ش ۱۱۸ (مرداد ۵۱).
- تهمینه اجلالی. «طرز پختن نان لواش در شهرک طالقان»، مجله فردوسی، ش ۸۸۷ (۴ آذر ماه ۱۳۴۷).
- بهرام سلیمانی. «طرز پختن نان تیری بختیاری‌ها»، مجله فردوسی، ش ۸۷۴ (۴ شهریور ماه ۱۳۴۷).
- غلامعلی ملا ابراهیمی. «بفرما نان گرم بخور! طرز پختن نان خانگی در دماوند»، مجله فردوسی، ش ۸۷۸ (۱ مهرماه ۱۳۴۷).
- علی بلوکباشی. در فرهنگ خود زیستن و به فرهنگ‌های دیگر نگرستن، تهران، ۱۳۸۸، نشر گل آذین، فصل پنجم (نان و نانواپی در تهران)، صص ۲۵۸-۳۱۹.
- تهمینه اجلالی. «طرز ساختن تنور در شهرک طالقان»، مجله فردوسی، ش ۸۷۴ (۴ شهریور ماه ۱۳۴۷).

شیرینی‌پزی خوراکی‌های روزمره محلی^۱ و غذاها و سفره‌های نذری^۲ هم از منظر مردم شناسی و هم از دیدگاه تاریخی و به عنوان آموزش فنی و شغل^۳.
در این مورد نیز همچون سایر موارد با راه‌های گشوده و کوییده و راه‌هایی بکر و نرفته روبرویم. به طوری که تا اطلاع امروز ما به کتابی و حتی مقاله‌ای مستقل در موضوع پس انداز و مدیریت غذا برنخورده‌ایم. گفتنی است که در برخی کتاب‌های قدیمی مربوط به زراعت و فلاحت در ایران مطالبی در این باره دارد که برای نمونه می‌توان به کتاب **معرفت فلاحت** اشاره کرد که صفحاتی را به نگهداری غلات و آرد و غیره اختصاص داده‌اند.^۴ در تک نگاری‌های متأخر مربوط به روستاها و عشایر ایران و به طور پراکنده و البته کمیاب، گاه به نکاتی در خور توجه بر می‌خوریم که بایستی یک کاسه شوند. برای مثال در **مردم‌شناسی روستای ماخونیک** در یک صفحه و نیم از نگاهداری برخی محصولات اشاره شد است.^۵

۱- برای نمونه درباره غذاها و شیرینی‌های محلی نک به:

- **فهرست مقالات مردم‌شناسی**، جلد اول، تهران، ۱۳۵۶، انتشارات دانشکده علوم اجتماعی و تعاون تهران.
- محمود زمانی و علی بلوکباشی. **کتاب‌شناسی فرهنگ عامه و مردم‌شناسی ایران**، تهران، اسفند ۱۳۵۰، مؤسسه فرهنگی منطقه‌ای.

- **فهرست تحلیلی مقالات مجله هنر و مردم** (۱۳۴۲-۱۳۵۷)، تهران، ۱۳۶۵، مرکز اسناد و مدارک علمی.
- مهدی مؤید محسنی. «غذاها و شیرینی‌های محلی سیرجان»، **فرهنگ عامیانه سیرجان**، کرمان، ۱۳۸۱، مرکز کرمان‌شناسی، صص ۳۹۳-۴۵۹.

۲ - درباره سفره‌های نذری برای نمونه نک به:

- محمدسعید جانب‌اللهی. **خوراک‌های آئینی و سفره‌های نذری در: چهل گفتار در مردم‌شناسی میبد**، تهران، ۱۳۸۵، گنجینه هنر.

۳ - درباره فن آشپزی و تاریخچه و طرز پختن غذاها ایرانی و اصطلاحات مربوط به آشپزی نک به:

- نورالله. رساله **ماده الحیوه**، با مقدمه ایرج افشار، فرهنگ ایران زمین، ش ۳ (پاییز ۱۳۳۲)، صص ۲۰۵-۲۷۰.
- نادر میرزا قاجار. **خوراک‌های ایرانی**، به کوشش احمد مجاهد، تهران، ۱۳۸۶، انتشارات دانشگاه تهران.

۴ - نک به: عبدالعلی بیرجندی (در گذشته در ۹۳۴ هـ. ق)، به کوشش ایرج افشار، تهران، ۱۳۸۷، مرکز پژوهشی میراث مکتوب.

۵ - احمد بُرآبادی و غلامحسین شعبی. **مردم‌شناسی روستای ماخونیک**، تهران، ۱۳۸۴، پژوهشکده مردم‌شناسی، صص ۱۰۴ و ۱۰۵.

درباره رژیم غذایی ایرانیان با دقت کمتر سخن گفته شده است. اما منابع کمیابی در سفرنامه‌ها و دفترهای مربوط به خاطرات و روزنامه خاطرات گاه به موارد جالبی برمی‌خوریم که می‌توان در مورد اخیر به کتاب دو جلدی **روزنامه خاطرات سید محمد کمره‌ای** اشاره کرد.^۱ که تقریباً به طور مرتب به مصالح اولیه و نام غذاهای صبحانه و نهار و شام خانواده خود پرداخته و رژیم غذایی را در خانواده‌های هم سطح و هم فرهنگ خود و خانواده‌هایی که مهمان آنها بوده است اشاره دارد. یکی از منابع متأخری که به شکل مبسوطی به مسئله خوراک و ابراز و آداب و ادبیات شفاهی مربوط به مسئله پرداخته کتاب **چهل گفتار در مردم‌شناسی** میبد چاپ ۱۳۸۵ می‌باشد. نویسنده کتاب در حدود ۱۰۰ صفحه درباره خوراک و ظروف و رژیم غذایی و پخت و پز نان و غذای یومیه و انواع خوراک‌های درمانی (پرهیزی) و خوراک مخصوص نوزاد و زائو و خوراک‌های ویژه نوزاد و خوراک‌های نذری و مذهبی و آداب و رسوم آن سخن گفته است. اما در همین بحث مفصل تنها در حدود ۳ صفحه تحت عنوان شیوه نگهداری مطلب آورده شده است که می‌توان ۲ صفحه نیز تحت عنوان ظروف نگهداری به آن افزود که به نظر می‌رسد در تک نگاری‌های موجود دارای رکورد می‌باشد.

به نظر می‌رسد که دو ویژه نامه دانش‌ها و فن‌آوری‌های سنتی و به ویژه مقاله نان شب مردم‌نگاران ایران در **فصلنامه نمایه پژوهش** ۱۲ سال قبل و همچنین مقاله «آسیب‌شناسی پژوهش‌های فرهنگ عامیانه... در ایران» در ۱۷ سال پیش در **فصلنامه علوم اجتماعی** که به کمبودها و نبوده‌های پژوهش‌های مردم‌نگارانه در برخی موارد از آن جمله مسئله کنسرو کردن غذاها در فرهنگ ایران اشاره شده است. وی تحت عنوان فرعی: پژوهش‌های فرهنگ عامیانه ایران و کاستی‌های آن در هفده سال پیش می‌نویسد:

^۱ - محمد کمره‌ای. **روزنامه خاطرات سید محمد کمره‌ای**، به کوشش محمدجواد مرادی‌نیا، تهران، ۱۳۸۲، نشیر شیراز.

«... در همین جا باید به ترفندها و شیوه‌های ثبت ناشده کنسرو کردن دانه‌ها و میوه‌ها و برگ‌ها و ریشه‌ها و ساقه‌های خوراکی گیاهان و از آن جمله تازه نگهداشتن میوه‌هایی همچون انگور و انار و خربزه و غیره را تا شب چله و نوروز می‌توان اشاره کرد.»^۱

وی در عمل نیز در ربع قرن گذشته در دانشکده‌های مختلف و به ویژه دانشکده علوم اجتماعی علامه یکی از موضوعات تمرینات مردم‌نگاری دانشجویان درس مبانی مردم‌شناسی و مردم‌شناسی ایران را در این مورد قرار داده است و ما از برخی از این کار نوشت‌ها که در سال‌های گذشته انجام شده است؛ در این نوشته و نوشته‌های بعدی استفاده خواهیم کرد.^۲

وی در کتاب واره نیز تحت عنوان واره و ماهیت شیر به پس‌انداز شیر فسادپذیر و فرآوری آن اشاره کرده است:

«می‌دانیم که شیر پس از دوشیده شدن از پستان دام، در شرایط عادی به سرعت فاسد می‌شود... فساد پذیری شیر سبب شده است انسان از قدیم‌الایام فنونی را بیاموزد که شیر سریعاً فسادپذیر را به فرآورده‌های کمتر فسادپذیر، تبدیل کند. یکی از کارکردهای اقتصادی واره نیز در واقع ایجاد امکانات و تسهیلاتی در همین زمینه است.» (فرهادی، ۱۳۸۶: ۲۷۱).

«اصولاً زنان روستایی یکی از فواید واره را همین می‌دانند که با جلوگیری از مصرف روزانه آن را ذخیره می‌سازند.» (فرهادی، ۱۳۸۶: ۲۷۳).

«از آنجا که دوره شیردهی دام‌ها محدود است و شیر بخشی از این دوره نیز صرف پرورش نوزادان آنها می‌شود، واره امکان می‌داد برای فصولی از سال که شیر دام‌ها خشک می‌شود، مواد لبنی پروتئین‌دار و چربی‌دار برای مصرف داخلی و همچنین برای مبادله و فروش در بازار، ذخیره شود.» (فرهادی، ۱۳۸۶: ۲۷۳).

^۱ - مرتضی فرهادی. «آسیب‌شناسی پژوهش‌های فرهنگ عامیانه» فصلنامه علوم اجتماعی، ۱۳۷۳، ش ۶-۵.

^۲ - ایشان برای استفاده در این مقاله این کارنوشت‌ها را در اختیار ما نهاده‌اند.

در همین کتاب در نمودارهایی از فن‌آوری دگرگون سازی شیر از نظر کمیت و کیفیت مواد و مزه‌سازی و نوعی کنسروسازی و پس‌انداز شیر صحبت شده است. (فرهادی، ۱۳۸۶: ۲۸۸-۲۸۷).

یکی از نقاط تاریک و فراموش شده در این زمینه، فراموشی قحط سالی‌ها و گرانسالی‌ها، دلایل آن شیوه‌های عملی مقابله با آن و رژیم‌های مربوط به دوره‌های بحرانی و داستان‌ها و اشعار و ضرب‌المثل‌ها و اسناد مربوط به آن چه در ادبیات رسمی و به ویژه در ادبیات شفاهی است.

در مقاله نان شب مردم نگاران ایران به یکی از گیاهان غذایی جایگزین در بدترین ایام قحط سالی‌ها و گرانسالی‌ها پیش از بدست آمدن و رسیدن محصول جو اشاره شده است: «چه کسی می‌تواند تصور کند تنها یک گیاه بی‌آوازه و ظاهراً حقیر و با برگ‌های باریک و افتاده به خاک و در اطراف و پیرامون سلسله جبال زاگرس و به تنهایی توانسته باشد، در هزاران سال، میلیون‌ها ایرانی را در قحط سالی و کمیابی‌های غذایی اوایل سال (سیاه بهار) و پیش از جو درو و از مرگ حتمی نجات دهد.» (فرهادی، ۱۳۷۸: ۱۶) یکی از نام‌های محلی این گیاه در استان مرکزی و بخشی از لرستان و استان اصفهان جو غاسم است

اگر چه از منظر تاریخی^۱ و اقتصاد کشاورزی^۲ کار بر روی قحط سالی‌ها و گرانسالی‌های ایران شروع شده است. اما از دیدگاه مردم‌شناسی ما در اول این راه می‌باشیم. در این زمینه می‌توان به «ترانه کمیاب گرانسالی» (فرهادی، ۱۳۸۸: ۴۱) اشاره کرد که نخستین گام در این راه است.

۱ - برای نمونه نک به:

- محمد قلی مجد. قحطی بزرگ، ترجمه محمد کریمی، تهران، ۱۳۸۷، مؤسسه مطالعات و پژوهش‌های سیاسی.
- جان گرانی؛ منصور صفت گل. قم در قحطی زدگی ۱۲۸۸ قمری، قم، ۱۳۸۷، نشر کتابخانه آیت الله مرعشی نجفی.

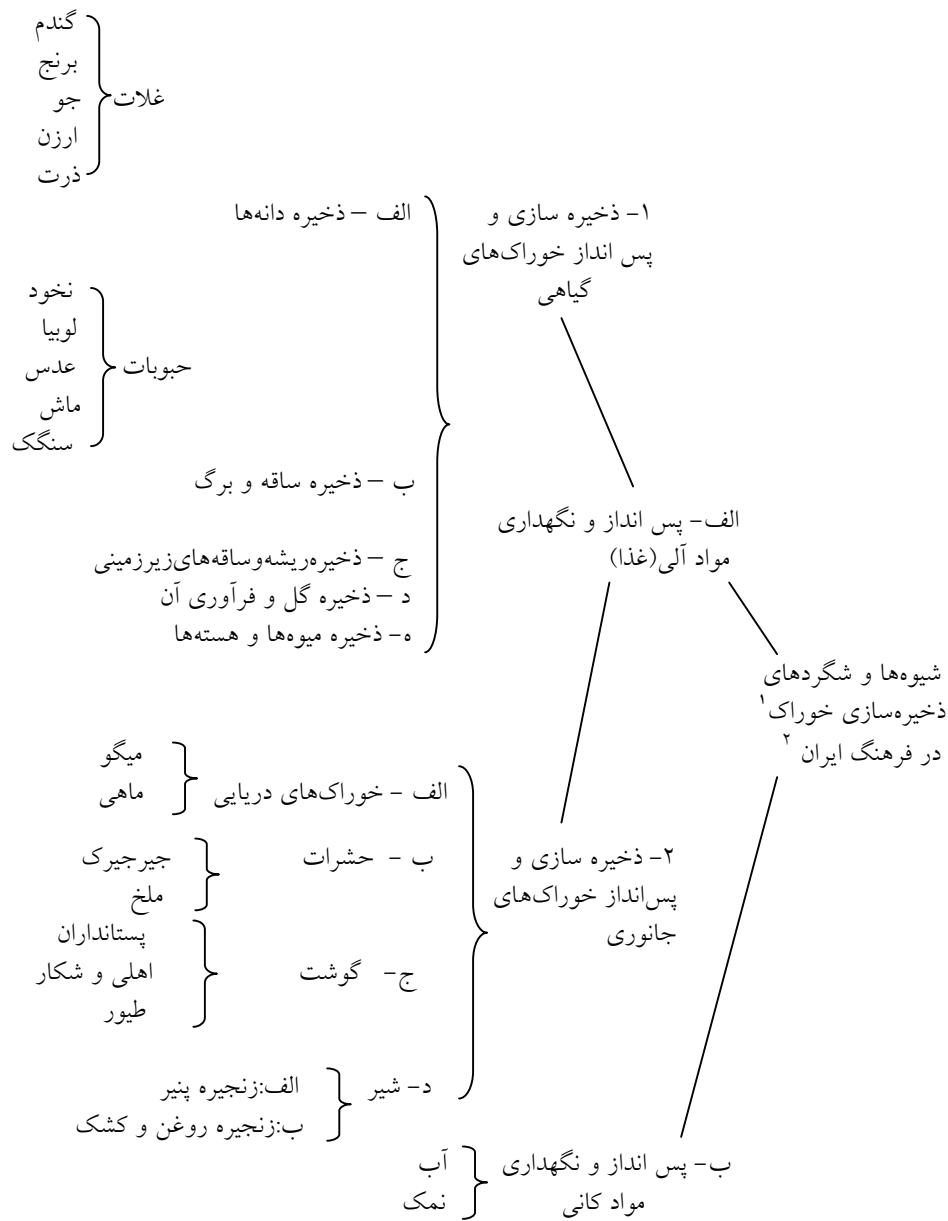
۲ - شکو اوکاذاکی.

بک طبقه‌بندی پیشنهادی

برای نظم بخشی برای طرح چنین پژوهش گسترده‌ای و تولید سرشاخه‌ای نو در حوزه مردم شناسی دانش‌ها و فن‌آوری‌های سنتی ما در اینجا با یک طبقه‌بندی آزمایشی با توجه به تاریخ معیشت به پیشنهاد چنین کاری دست می‌زنیم. از آنجا که بنا بر طبقه‌بندی تایلر از تاریخ بشر گردآوری خوراک گیاهی پیش از صیادی و شکار بوده است و از سوی دیگر گندم و دیگر غلات و حبوبات که مهمترین خوراک آدمی در طول تاریخ تولید کشاورزی بوده‌اند و گندم که بنابر پژوهش‌های باستان شناسی در ایران اهلی شده است و در ادیان ابراهیمی و از آن جمله در دین مقدس اسلام نیز آدمی به خاطر جذابیت و خوردن گندم بود که از بهشت برین رانده شده* ما این طبقه‌بندی را با تجربیات نگهداری و ذخیره‌سازی دانه‌ها و از آن جمله گندم آغاز می‌کنیم. و امیدواریم بتوانیم در نوشته‌ای جداگانه سرمشقی هر چند کوچک در این کار برای آیندگان بجا بگذاریم.

* حافظ گوید:

پدرم روضه رضوان به دو گندم بفروخت / نا خلف باشم اگر من به جوی نفروشم



۱- طبقه‌بندی از نویسندگان

۲- نویسندگان این مقاله می‌کوشند تا بر پایه همین طبقه‌بندی در آینده مقاله‌هایی را به خوانندگان علاقمند تقدیم نمایند، و این سرشاخه را اندکی به پیش ببرند.

نتیجه گیری

کشور ما کشوری است که بدلیل موقعیت خاص جغرافیای خود بارها و بارها قحطی و خشک سالی های وحشتناکی را تجربه کرده است. اما یکی از نقاط تاریک و فراموش شده در این زمینه، فراموشی قحط سالی ها و گرانسالی ها، دلایل آن شیوه های عملی مقابله با آن و رژیم های مربوط به دوره های بحرانی و داستان ها و اشعار و ضرب المثل ها و اسناد مربوط به آن چه در ادبیات رسمی و چه در ادبیات شفاهی است. این فراموشی - خواسته یا ناخواسته - زمانی عذاب آور می شود که دریابیم "امروزه باستان شناسان ژاپنی بر روی فضولات انسان پیش از تاریخ تحقیق می کنند تا بدانند انسان های اولیه از چه نوع گیاهان و دانه هایی تغذیه می کرده اند، تا بتوانند در آینده در صورت لزوم از آن گونه گیاهی تولید و مصرف کنند".

و یا اینکه "اقتصاددانان کشاورزی ژاپنی بر روی قحطی های بزرگ کشورهای گوناگون کار می کنند تا دلایل آن قحطی ها و راه های پیش گیری از آن را بدست آورند تا خود را برای جمعیت های زیاده تر و روز مبادای شرایط قحطی آفرین آماده سازند. شاید بتوان گفت که چون دانش ضمنی حوزه نگاهداری سنتی غذاها ثبت نشده و به دانش صریح تبدیل نشده است، سرعت در حال نابودی هستند. شاید این وظیفه خاص نهادهای علمی و اجرایی کشور باشد که هر چه سریع تر این گنجینه عظیم را ثبت و ضبط نموده و از گزند ایام مصون دارند و بعنوان تجربیات ایرانیان در مقابله با قحطی به جهانیان عرضه نمایند.

منابع

- اوکازاکی، شوکو. (۱۳۶۵)، قحطی بزرگ سال ۱۲۸۸ قمری در ایران، ترجمه: هاشم رجب زاده، مجله آینده، سال دوازدهم، شماره ۱-۳.

- ازکیا، مصطفی و رضا صفری شالی. (۱۳۷۸)، نگرش سیستمی بر خرده فرهنگ روستائیان (به مثابه یک ضرورت در توسعه پایدار روستایی)، **مجله جنگل و مرتع**، شماره ۴۲، بهار.
- امیری اردکانی، محمد و عمادی، محمدحسین. (۱۳۸۱). دانش بومی در کنترل آفات و بیماری‌های گیاهی، تهران، انتشارات: دفتر مطالعات و تلفیق برنامه‌ها، انتشارات خوشبین ص: پیشگفتار.
- حسن‌زاده، علیرضا. (۱۳۸۲)، «مردم‌شناسی خوراک: رشد اندیشه انسانی»، **نامه پژوهشگاه میراث فرهنگی**، ش ۴.
- اتکینسون و دیگران. (۱۳۸۶)، **زمینه روان‌شناسی هیلگارد**، ترجمه: محمدتقی براهنی و دیگران، تهران: انتشارات رشد.
- منصور صفت گل. (۱۳۸۷)، **قم در قحطی زدگی ۱۲۸۸ قمری**، قم: نشر کتابخانه آیت الله مرعشی نجفی.
- فرهادی، مرتضی. (۱۳۸۵)، **گیاه مردم‌نگاری گیاهان خودروی کمره**، **فصلنامه علوم اجتماعی دانشگاه علامه طباطبائی**، ش ۳۴ و ۳۵.
- فرهادی، مرتضی. (۱۳۸۸)، "ترانه کمیاب گرانسالی، خلق یا کشف؟" **فصلنامه فرهنگ مردم**، ش ۲۷ و ۲۸.
- فرهادی، مرتضی. (۱۳۸۲)، **کشتکاری و فرهنگ (شیوه‌های سستی بهورزی و بهداری و توانبخشی زمین در ایران)**، تهران: موسسه پژوهش‌های برنامه ریزی و اقتصاد کشور.
- دوکاسترو، ژوزوئه. (۱۳۵۸)، **ژئوپلیتیک گرسنگی، انسان گرسنه**، ترجمه: منیر جزنی (مهران)، تهران: امیرکبیر، چاپ هفتم.
- فرهادی، مرتضی. (۱۳۷۸)، **نان شب مردم‌نگاران ایران**، **نمایه پژوهش**، ش ۱۱ و ۱۲.

- فهرست مقالات مردم‌شناسی. (۱۳۵۶)، جلد اول، تهران: انتشارات دانشکده علوم اجتماعی و تعاون دانشگاه تهران.
- عمادی، محمدحسین و اسفندیار عباسی. (۱۳۷۸)، کاربرد دانش بومی در توسعه پایدار، سلسله انتشارات روستا و توسعه شماره ۳۳.
- مجد، محمد قلی. (۱۳۸۷)، قحطی بزرگ، ترجمه: محمد کریمی، تهران: مؤسسه مطالعات و پژوهش‌های سیاسی.
- هزارجریبی، جعفر؛ صفری شالی، رضا. (۱۳۹۰)، کاربست نظریه بنیانی در شناخت دانش بومی، فصلنامه دانش بومی ایران، شماره ۱.
- راتوس، اسپنسر ا. (۱۳۷۷)، روان‌شناسی عمومی، جلد اول، ترجمه: حمزه گنجی، تهران: موسسه نشر ویرایش، چاپ دوم.
- مولوی، جلال‌الدین محمد. (۱۳۶۹)، تهران: انتشارات مولی.
- حافظ، شمس‌الدین محمد. (۱۳۷۴)، تصحیح غنی و قزوینی.
- روزنامه ایران، هفتم اردیبهشت ۱۳۹۰.
- وبلاگ ترمه دل.
- مصاحبه با دکتر مرتضی فرهادی.