

خوراک و فرهنگ

جایگاه شناخت خوراک بومی در روند مطالعات بومی - محلی



محموداخوان مهدوی

آداب و عادات بشر برگرفته از نوع زندگی آن و نوع زندگی نیز نشان دهنده‌ی سرگذشت تاریخی سرزمین است. بنابراین در بررسی تاریخ و فرهنگ هر منطقه، می‌توان آداب و عادات سنتی - بومی ساکنان آن را به عنوان یک شاخه از اسناد، حایز اهمیت قلمداد کرد. آداب غذایی از جمله مهم‌ترین و فراگیرترین عادات مردم یک سرزمین محسوب می‌شود. این که قوت غالب مردم یک سرزمین چیست؟ چه غذاهایی می‌خورند؟ چگونه آن‌ها را تهیه و طبخ می‌کنند؟ آداب غذا خوردن آن‌ها چگونه است؟ منشاء پیدایش غذاهای آنان چیست؟ و... شاید در ظاهر چندان مهم به نظر نرسد، اما دانشی در پس آن نهفته است که در اصطلاح به آن دانش بومی تغذیه می‌گویند. شاید بتوان گفت در میان انواع دانش‌های بومی، دانش بومی تغذیه، تنها دانشی است که ارتباط مستقیم با تمام اقشار یک جامعه دارد و به نوعی تمام اقشار یک جامعه در شکل‌گیری آن نقش داشته و در پس زندگی نسل‌ها در گذر زمان، این دانش را به تکامل رسانیده‌اند. بنابراین دانش بومی تغذیه برخلاف انواع دیگر دانش‌های بومی، نه محصول تجربه‌ی یک گروه یا صنف خاص، که محصول تجربه‌ی زندگی تمام افراد یک جامعه، در نسل‌های متوالی است. بنابراین اهمیت پژوهش در این حوزه اگر بیش از پژوهش‌های گویش‌شناسی و آیین‌شناسی نباشد، کمتر از آن‌ها هم نخواهد بود. از طرفی دانش بومی تغذیه را می‌توان در ارتباط مستقیم با گویش‌شناسی و آیین‌شناسی بررسی کرد. چراکه بسیاری از خوراکی‌ها وابسته به آیین‌هایی خاص بوده و هم‌چنین شناخت خوراک یک قلمرو فرهنگی با شناخت بسیاری از اصطلاحات و لغات وابسته به زبان یا گویش آن قلمرو فرهنگی همراه خواهد بود.

بررسی دانش بومی تغذیه در هر منطقه، می تواند میزان شناخت ساکنان آن منطقه از طبع اقلیم^۱ و طبع انسان، شناخت مواد غذایی و طبع مواد^۲ و دانش به تعادل رسانیدن اثرات مواد غذایی به واسطه ی آمیزش مواد مصلح^۳ را مشخص کند. جدا از دانش بومی تغذیه، بررسی نوع خوراک، روش تهیه، روش استفاده، زمان استفاده، و آیین های وابسته به تهیه ی مواد، طبخ، نگهداری و استفاده از آن ها می تواند قطعاتی از پازل زندگی سنتی ساکنان یک سرزمین را در جای خود قرار دهد.

پژوهش و بررسی خوراک بومی، چه در حوزه ی مکانی سرزمین استرآباد (استان گلستان کنونی) و چه شهر استرآباد (گرگان کنونی)، به دلیل تنوع عادات و عدم تقید ساکنان آن به حفظ بی کم و کاست آداب، شاید کمی حساس تر و پیچیده تر از پژوهش های مشابه در سایر نقاط باشد. چراکه اولاً بافت اجتماعی و انسانی سرزمین و شهر استرآباد ترکیبی از اقوام و طوایف مختلف است، که هرچند زمان زیادی از مهاجرت آن ها به این سرزمین و شهر می گذرد و هرچند همگی در کنار هم به یک فصل مشترک فرهنگی، یعنی فرهنگ استرآبادی رسیده اند، اما بازهم ممکن است در ناخودآگاه آنان پیش زمینه هایی از خاستگاه فرهنگی و جغرافیایی اصیل خود مانده باشد که موجب تفاوت هایی در جزئیات عادات فرهنگی آنان شود. ثانیاً ساکنان قدیمی سرزمین و شهر استرآباد هرچند در کلیات پای بند به سنت ها هستند، اما در جزئیات چندان خود را مقید نکرده و به همین دلیل هرکدام در حد توان خود در «به روز رسانی» سنت های خود کوشیده اند. به عبارت دیگر، ساکنان این سرزمین، اغلب به اصل اجرا، برگزاری و زنده نگاه داشتن سنت ها توجه دارند و در مقابل، به اصالت بصری مکان، شیوه های برگزاری و اجرا، اصالت ابزار وابسته و ... چندان توجهی ندارند و همین باعث شده که بسیاری از عادات سنتی، هرچند زنده مانده اند، اما با شیوه های نوین همراه شده و کاملاً به شکل امروزی درآمده اند. با این که این ویژگی، نشان دهنده ی حیات صدرصدی فرهنگ و سنت های بومی است، اما موجب شد که بسیاری از عناصر فرهنگی و دانش های بومی که در روند اجرای یک آیین و یا عمل به یک سنت وجود داشته اند، از بین رفته و فراموش شوند.

نکته ای که نباید فراموش کرد، این است که برخلاف تصور ساکنان قدیمی سرزمین استرآباد که بسیاری از آداب و عادات رایج در این سرزمین را مختص به خود دانسته و برای آن ها قدمتی دیرینه قایل هستند، بسیاری از این آداب و عادات، از فرهنگ اقوام دیگر وام گرفته شده اند. دقیقاً همان گونه که جامعه ی ساکنان قدیمی استرآباد که روزی به این سرزمین مهاجرت کرده و بومی این سرزمین شده اند، آداب و عادات آنان هم، اغلب از سایر نقاط و توسط اجداد مهاجر آنان وارد این سرزمین شده و با عبور از غربال سلیقه و طبع ساکنان و در تطبیق با امکانات اقلیمی، به شکل آداب و عادات بومی درآمده اند. حال در فرایند بومی شدن، برخی آداب در هم نشینی با آداب دیرینه تر و هم چنین تحت تأثیر امکاناتی که

۱ - هر اقلیم دارای طبعی مشخص است، مانند: سرد و خشک، گرم و خشک، سرد و مرطوب و گرم و مرطوب، که در گذر زمان به واسطه ی مداخلات بشر، این طابع تغییر کرده است.

۲ - هر انسان دارای طبعی ذاتی است که این طبع، به مرور زمان، تحت تأثیر اقلیم و با مصرف مواد مختلف (تغذیه) قابل تغییر است.

۳ - هر کدام از مواد موجود در طبیعت، طبع مخصوص به خود را دارند که این طابع تنها با آمیختن مواد با یکدیگر، قابل تغییر هستند. بشر با شناخت این ویژگی، مواد و خواص آن ها را با به خدمت خود گرفته است.

۴ - مواد غذایی دارای طابع مختلف هستند و مصرف هر کدام از آن ها به تنهایی، می تواند تأثیرات سوء بر مزاج انسان بگذارد. به همین دلیل انسان با شناخت طبع خود و طبع مواد، ماده ی غذایی دیگری را که طبعی مخالف طبع ماده ی اولیه دارد، به آن می آمیزد تا اثر سوء آن را خنثی کند. به عنوان مثال: ماست گاو و گوسفند، طبعی سرد دارد و افزودن ساده ای با طبع گرم، مانند: فلفل و دارچین، اثر سردی آن را خنثی می کند.

اقلیم در اختیار ساکنان آن قرار می دهد، دچار تغییراتی شده و بسته به مناسباتی، تغییر نام داده اند و اما برخی به دلیل هم خوانی و سازگاری با عادات سرزمین میزبان، کمتر دستخوش تغییرات شده اند. از آن جمله، در بین خوراکی های رایج در بین مردم شهر گرگان و برخی از آبادی های پیرامون آن، می توان به «حلوأُماج halvā omāj» اشاره کرد که به تصور ساکنان شهر گرگان، یکی از اصیل ترین شیرینی ها و مختص به این شهر است.

أماج / اوماج / اوماج / عوماج / أماج omāj/oumāj/oumāc/āmāj واژه ای ترکی و مترادف با اوماق oumāq، به معنی ساییدن است. علامه دهخدا در لغت نامه به نقل از فرهنگ آنندراج نوشته: «و آن [اوماج] را در بعضی بلاد «سلطان سنجری» گویند. غالباً مخترعه ی سلطان سنجر است.»^۵

در بین نام های تاریخی - جغرافیایی، القاب و اسامی قدیمی اشخاص و نیز واژه ها و اصطلاحات رایج در لهجه ی استرآبادی، واژه های کاملاً ترکی و یا مشتق از ترکی کم نیستند. فزونی واژه ها و اصطلاحات ترکی در لهجه ی استرآبادی، مسلماً محصول حضور پُرننگ اقوام تُرک نژاد در این سرزمین، در ادوار مختلف تاریخ است. این که نام حلوأُماج، ریشه ای ترکی دارد، شاید در نگاه نخست این احتمال را به وجود آورد که این نوع حلوأ از زمان های دور، در استرآباد رایج بوده، اما در دوره ای که ساکنان تُرک نژاد در بافت اجتماعی شهر استرآباد، قوم غالب بوده اند (مانند زمان حضور قاجارها)، این نام بر روی این خوراکی گذاشته شده است، اما با پژوهشی گسترده تر در قلمرو سکونت تُرک نژادان کنونی ایران، می بینیم «حلوأُماج» با همین نام و به همین شیوه ی طبخ که در استرآباد رایج بوده و هست، در مناطق تُرک نشین هم رواج دارد، چنان که در آذربایجان غربی، آذربایجان شرقی، اردبیل، زنجان و ... این حلوأ را به همان شیوه ی معمول در استرآباد طبخ کرده و با همین نام «اوماج حلوأسی» می شناسند. در چنین شرایطی ذهن پژوهشگر با پرسش هایی از این دست روبرو می شود: کدام دسته از تُرک نژادها و در چه زمانی حلوأُماج را به این سرزمین آورده اند؟ چگونه طبخ آن در این شهر عمومیت یافته؟ چه مدت طول کشیده تا طبخ حلوأُماج بین ساکنان این شهر عمومیت پیدا کند؟ از دیگر خوراکی های بومی این شهر، کدام یک ریشه در فرهنگ غذایی تُرک نژادها دارد؟ چرا برخی دیگر از خوراکی های تُرکی که در ساختار و نام، هم ریشه با حلوأُماج هستند، مانند اوماج آشی (آش اوماج) و دیماج (دوغ-أماج) در این شهر رواج نیافته اند؟ سایر عادات و آداب رایج در شهر استرآباد ریشه در کدام فرهنگ ها دارند و چه زمانی و چگونه به این شهر آمده اند؟ و صدها پرسش دیگر که شاید هیچ گاه پاسخ دقیق و مستندی برای آن ها یافت نشود. اما در پس این واقعیت، چندین نکته نهفته است؛ نخست این که، هر کدام از آداب و عادات بومی سرزمین و شهر استرآباد می تواند ارمغان یکی از فرهنگ های متنوع ایران زمین و یا سرزمین های

۵ - دهخدا. لغت نامه. ذیل «اوماج»

همسایه باشد. دیگر این که، یک فرهنگ وارداتی می تواند در بین بومیان یک سرزمین نفوذ یافته و جزو اصلی ترین عادات آنان شود.

هرچند با بررسی تنها یک نمونه نمی توان به نتیجه ای قطعی و دقیق دست یافت، اما با بررسی دیگر نمونه ها، علاوه بر این که می توان مسیر پژوهش های فرهنگی - تاریخی را تعیین کرد، بلکه در برنامه ریزی های اجتماعی کنونی نیز می توان از این خصلت جامعه ی گرگانی بهره برد.

خصلت پذیرش اقوام و فرهنگ ها در این شهر و این سرزمین، می تواند ریشه در دو عامل عمده داشته باشد؛ عامل نخست، طبیعت معتدل اقلیم و عامل دوم، حس مشترک و توجه به ندای ضمیر ناخودآگاه، به عبارت دیگر این که استرآبادی ها نه تنها در مقابل ورود اقوام مختلف به سرزمین خود، هیچ مقاومتی نداشته، بلکه پذیرای آنان نیز بوده و هستند، شاید ریشه در این داشته باشد که زمانی خود آن ها به این سرزمین مهاجرت کرده اند. البته نوع و علل مهاجرت هم در این موضوع تعیین کننده است، مهاجر اگر مهاجم بوده باشد و به قصد تصرف آب و خاک آمده باشد، به راحتی مورد پذیرش قرار نمی گیرد و زمانی هم که در آن سرزمین استقرار یافت و ساکن شد، خود به راحتی پذیرای مهاجران بعدی نیست، مگر این که قصد بهره کشی از آنان را داشته باشد. اما اگر مهاجرت در آرامش، و نه به قصد تصرف صورت گرفته باشد، فرهنگ پذیرش مهاجرین در ناخودآگاه آنان رسوخ می کند. دقیقاً به همین دلیل است که حتی خانواده هایی که در یک سده ی اخیر به این شهر و این دیار مهاجرت کرده اند، از سوی ساکنان قدیمی تر، به عنوان ساکنان بومی استرآباد یا گرگان پذیرفته شده اند، ولو این که بیش از نیم دهه از سکونت این مهاجران در استرآباد نگذشته باشد. چنان دانسته می شود که برای استرآبادی شدن یا همان گرگانی شدن ساکنان جدید، قید زمان چندان اهمیتی ندارد، بلکه مهم، منشاء خیر و عامل آبادانی بودن و از آن مهم تر، استحاله شدن در فرهنگ استرآبادی و خود را استرآبادی دانستن است. آن موقع است که ساکنان قدیمی نیز، آنان را استرآبادی یا گرگانی می دانند.

علاوه بر این، طبع مزاجی اقلیم نیز بر خلیقات انسان تأثیری مستقیم دارد. چنان که فارابی در کتاب «سیاست المدینه» می گوید: «مردم در هر منطقه که زندگی می کنند تحت تأثیر وضع آب و هوا، زمین، عوامل جغرافیایی و اوضاع اقلیمی آن هستند.» بنا بر این نظریه، می توان گفت خلیقات ساکنان سرزمین استرآباد مانند ساکنان هر کجای دیگر، تا حدودی تابع شرایط اقلیمی نیز هست و از آن جا که این سرزمین گونه های مختلف آب و هوایی را در خود جای داده، به تبع آن مردمی با خلیقات گوناگون در آن ساکن اند. اگر اقلیم شهر استرآباد را نسبت به سایر نقاط سرزمین ایران معتدل بدانیم، ساکنان آن هم خلیقاتی معتدل دارند. اما واقعیت آن است که صرف نظر از تغییرات جوی کنونی، استرآباد دارای اقلیمی سرد و مرطوب (به غیر از سه ماه تابستان) بوده است. بنابراین طبع سرد و مرطوب (بلغمی) در بین ساکنان آن باید

غالب بوده باشد. چنان که اکنون نیز در بین برخی ساکنان قدیمی استرآباد، شاخص های مزاج بلغمی شایع است. به فرض پذیرفتن این نظریه، مزاج بلغمی در بین ساکنان قدیمی استرآباد غالب بوده و مهاجران نیز در روند بومی شدن، تحت تأثیر اقلیم، تا حدودی تغییر مزاج داده و در نتیجه خصلت های ناشی از مزاج غالب، در بطن جامعه ی استرآبادی رسوب یافته و تبدیل به عادات اجتماعی شده است. عاداتی که با وجود تغییرات اقلیم، هنوز نشانه هایی از آن برجای مانده است. بر اساس این نظریه می توان گفت که مهاجرپذیری مردم استرآباد نه از روی مهمان نوازی و خون گرمی، بلکه از روی بی تفاوتی است. به عبارتی دیگر، این که قومی به این شهر یا سرزمین مهاجرت کنند، برای بومیان آن چندان اهمیتی ندارد و چه بسا به واسطه ی سایر خصایل مزاج بلغمی، که همانا کم تحرکی از جمله ی آنان است، به منظور به انجام رسیدن امور تولیدی- اقتصادی، خدماتی- اجتماعی، مدیریتی- سیاسی و... پذیرای مهاجران نیز بوده اند. البته این نظریه تنها به منظور طرح موضوع، و بررسی شیوه های دستیابی به تحلیلی درست تر، بیان شد و نه چیزی بیشتر از آن.

قبل از این که هرگونه اقدامی در راستای بررسی و تحلیل اطلاعات تاریخی انجام شود، نخستین قدم؛ ثبت دقیق و تمام و کمال اطلاعات است. به منظور ثبت و ضبط دقیق اطلاعات مربوط به دانش های بومی و عادات و آداب رایج در یک حوزه ی مکانی، بهترین روند و مسیر، این است که ابتدا منبع شناسی درستی انجام شده، سپس با روش های علمی به ثبت و ضبط اطلاعات پرداخته و در نهایت آن ها را تدوین و ویرایش کرد. مسلماً مهم ترین منبع پیرامون پژوهش های خوراک بومی، مردم، و به ویژه؛ زنانی هستند که به آشپزی و دست پخت خوب شهره اند. اما لازم است منابع خودمان را که همان زنان هستند، به دو گروه مکانی و طایفه ای- خانوادگی- تقسیم کنیم. یعنی ابتدا در سرزمین استرآباد؛ آبادی ها و در شهر استرآباد؛ محله های قدیمی و در هر کدام از آن ها خانواده های قدیمی را شناسایی کرده و از هر خانواده، در هر محله یا آبادی، یک راوی انتخاب کنیم. درضمن باید به این نکته توجه داشت که هرچند اغلب راویانی که انتخاب کرده ایم، در کار خود استاد هستند، اما چون این کار را به صورت عملی انجام داده و قواعد و قوانین آن، در ناخودآگاه آنان شکل گرفته، ممکن است توصیف گر خوبی نباشند و نتوانند در مقابل پرسش ها، از عهده ی ارائه ی پاسخی دقیق برآیند. به همین دلیل، اولاً باید خود پرسش گر، به موضوع اشراف داشته باشد تا بتواند نواقص را با پرسش های بیشتر و روشن تر برطرف کند. ثانیاً بهترین روش برای ثبت دقیق اطلاعات در باب چگونگی طبخ و تهیه ی یک نوع خوراک، ثبت تصویری آن است. با استفاده از این روش، می توان از راوی خواست؛ خوراک مورد نظر را طبخ و آماده کرده و ضمن آماده سازی، توضیحات خود را ارائه دهد، هم چنین ممکن است راوی برای توصیف بسیاری از شیوه های آماده سازی و تهیه ی خوراک، لغات و

اصطلاحاتی پیدا نکرده و بخواهد برخی مراحل تهیه، اندازه‌ها و ... را با حرکت دست نشان دهد، که در این حالت نیز بهترین روش، ثبت تصویری خواهد بود. قبل از هر نوع نتیجه‌گیری و ارایه‌ی تحلیل‌ها، لازم است شناخت کافی از مواد تشکیل دهنده، نحوه‌ی طبخ و شیوه‌ی استفاده‌ی خوراک حاصل کنیم. از طرفی، شناخت خوراکی‌ها بدون دانستن این‌که چگونه، چه زمان و همراه با چه خوراکی‌های دیگری استفاده می‌شوند، کاری ابرتر خواهد بود و به نتیجه‌ی درستی نخواهد رسید. به عنوان مثال اگر می‌بینیم ساکنان یک سرزمین دچار کم‌خونی عمومی هستند و با این حال از خوراک و غذاهای رقیق‌کننده‌ی خون استفاده می‌کنند، مسلماً به این دلیل است که برای جبران کم‌خونی ذاتی، استفاده از غذاهای خون‌ساز، جزو عادت غذایی آن‌ها شده و زیاده‌روی در آن، منجر به لخته شدن خون، عارضه‌ی قلبی و سکتته شده است. بنابراین دست‌یابی به اصول دانش بومی تغذیه، مستلزم ثبت و ضبط بی‌کم و کاست آداب و عادات مرتبط با تغذیه خواهد بود. به همین منظور سعی بر این است که در راستای شناخت خوراک بومی شهر و سرزمین استرآباد، در هر شماره از فصل‌نامه‌ی میرداماد، یک یا چند نمونه از خوراکی‌های بومی را معرفی کرده و البته بررسی و تحلیل آن‌ها در حوزه‌های پزشکی، اجتماعی و ... را به کارشناسان هر حوزه واگذار می‌کنیم.