



دانشگاه علوم پزشکی لرستان

بررسی ابعاد فرهنگی و جامعه‌شناختی غذا در ایران و لرستان

پژوهش و نگارش

دکتر ابراهیم بادپروا

(دانشیار و عضو هیأت علمی دانشگاه علوم پزشکی لرستان)

دکتر آزادبخت

(پژوهشگر و مدرس دانشگاه - امداد علمی کاربردی لرستان)

ویراستار: مهندس لطیف انصاری



خرم‌آباد

انتشارات شاپورخواست

۱۳۹۸

سرشناسه	: بادپروا، ابراهیم، ۱۳۴۳.
عنوان و نام پدیدآور	: بررسی ابعاد فرهنگی و جامعه‌شناختی غذا در ایران و لرستان / پژوهش و نگارش ابراهیم بادپروا، نادر آزادبخت و لطیف آزادبخت ویراستار
مشخصات نشر	: خرم‌آباد: انتشارات شاپورخواست، ۱۳۹۸
مشخصات ظاهری	: ۲۰۷ ص
شابک	: ISBN: 978 - 600 - 260 - 475 - 0
وضعیت فهرست‌نویسی	: فیبا
یادداشت	: کتاب‌نامه [۱۹۷]-۲۰۷ همچنین به صورت زیرنویس
موضوع	: مواد غذایی -- ایران -- لرستان -- جنبه‌های اجتماعی
موضوع	: Food -- Iran -- Lorestan (Province) -- Social aspects
موضوع	: غذیه -- ایران -- لرستان -- جنبه‌های اجتماعی
موضوع	: Nutrition -- Iran -- Lorestan (Province) -- Social aspects
شناسه فزوده	: آزادبخت، نادر، ۱۳۴۸.
شنا افزود	: آزادبخت، لطیف، ۱۳۴۶، ویراستار.
رده‌بندی شنگره	: TX ۳۵۷:
رده‌بندی دیویی	: ۳/۶۴۱:
شماره کتابشناس ملی	: ۵۸۴۵۰۴۳:



بررسی ابعاد فرهنگی و جامعه‌شناختی غذا در ایران و لرستان

پژوهش و نگارش

دکتر ابراهیم بادپروا

نادر آزادبخت

انتشارات شاپورخواست

خرم‌آباد: ۰۹۱۶۳۹۸۴۰۱۱

www.Shapour-khast.ir

Email: info@shapour-khast.ir

ویراستار: مهندس لطیف آزادبخت

آموز کامپیوتری: سیدامیر ستوده- طرح جلد: فاطمه سپه‌وندی

شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه- نوبت چاپ: اول ۱۳۹۸

ناظر چاپ سیدرضا ستوده- چاپ: روز

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۲۶۰-۴۷۵-۰

بها: ۳۰۰۰۰ تومان

فهرست

صفحه	عنوان
۷	مقدمه
۱۹	غذا چیست
۲۴	غذا و امنیت غذای از دگا سازمان های بین المللی
۲۵	نقش و کارگرد غذا در شکل گیری تمدن های بشری
۴۵	تغییرات نظام غذایی ایرانیان در گذر تاریخ
۴۷	دوران پیش از تاریخ
۵۲	تغذیه ایرانیان در دوره تمدن عیلام
۵۷	تغذیه ایرانیان در دوره مادها تا هخامنشیان
۶۸	تغذیه ایرانیان پس از اسلام تا صفویه
۶۹	تغذیه ایرانیان از دوره صفویه تا قاجار
۷۶	سنت غذاهای نذری و پیشینه تاریخی آن
۸۲	ابعاد اجتماعی مسئله غذا
۸۹	فرهنگ و آداب و رسوم غذایی ایرانیان
۹۳	بعد فیزیولوژیک غذا
۹۷	بعد اخلاقی غذا
۱۰۰	جایگاه تغذیه در جامعه و فرهنگ ایرانی
۱۰۴	رابطه غذا با سبک زندگی ایرانیان
۱۱۱	تغذیه در سبک زندگی بومی لرستان
۱۱۳	نان گندم رکن اصلی تغذیه مردم لرستان
۱۱۶	جایگاه و نقش غذا در مناطق بومی لرستان

۱۲۳	ظرفیت‌های غذایی موجود در لرستان
۱۲۷	گروه نان و غلات
۱۲۸	گروه شیر و لبنیات
۱۲۹	گروه گوشت و حبوبات و مغزها
۱۳۰	گروه میوه‌ها و سبزی‌ها
۱۳۱	انواع نان‌های محلی لرستان
۱۳۳	نان و غذا، رآینه فرهنگ
۱۳۴	غذا یک ولفق فرهنگي است
۱۴۰	غذا و تغذیه در فرهنگ شفاهی لرستان
۱۴۷	برخی از غذاها، بوازم بهداشتی غذا در لرستان
۱۵۲	رابطه دین و غذا
۱۵۳	جایگاه غذا در سبک زندگی اسلامی
۱۵۵	غذا و سلامت جسمی از منظر دین
۱۵۹	آثار و عواقب لقمه حرام از نگاه اسلام
۱۶۰	غذا و امنیت غذایی
۱۶۱	تعریف امنیت غذایی
۱۶۴	مسئله قحطی و گرسنگی در ایران و لرستان
۱۶۸	لر بلوط‌خور
۱۶۹	نقش بلوط در زندگی مردم لرستان
۱۷۲	بلوط یک ماده مهم غذایی
۱۷۴	نقش تاریخی نان بلوط (کَلک)
۱۷۷	چشم‌انداز آینده غذا در لرستان
۱۸۳	گرسنگی و سوءتغذیه
۱۸۹	نقش عوامل اجتماعی و فرهنگی در سوءتغذیه
۱۹۲	راه‌حل‌های فرهنگی مبارزه با سوءتغذیه
۱۹۵	پیشنهادهایی پیرامون وضع غذا در لرستان
۱۹۷	کتاب‌نامه

مقدمه

غذا یکی از سه نیاز اساسی و بنیادین بشر، بعد از هوا (اکسیژن) و آب، و از شروط مهم و اولیه بقای انسان و دیگر موجودات زنده است. غذا نه تنها یکی از نیازهای ذاتی و مستمر انسان و دیگر جانداران و مهم‌ترین عامل بقا و پایداری آن‌ها، بلکه این مؤلفه از دیرباز نقش بسیار پر رنگی در مبانی اقتصادی و روابط و مناسبات اجتماعی، فرهنگی جوامع انسانی داشته است و جایگاه آن در سیر تحول و تبدیل انسان به موجودی اجتماعی، بسیار تأثیرگذار بوده است. این موضوع که پیوند بین تدریج غذا از یک نیاز زیستی (بیولوژیک) به موضوعی پیچیده و مفهومی اجتماعی و فرهنگی بدل شده؛ در جای خود بسیار دارای اهمیت و قابل بحث است.

اگر روند تغییرات جوامع و کشورهای جهان را به دقت بررسی کنیم، خواهیم دید یکی از دلایل و عوامل تسریع کننده‌ی این تغییرات غذا و تغذیه بوده است. این درحالی است که در طول تاریخ تکامل بشر به تدریج تأمین غذا دشوارتر شده و به نفع انسان برای دسترسی به آن نیز رو به افزایش بوده است. ضرورت دسترسی به غذا باعث گردید انسان‌های اولیه دست به کار ساختن ابزارهای شکار پیشرفته‌تری شوند و هماهنگی و سازگاری میان توانایی‌ها، کمبودها، امکانات و ساختار فیزیولوژیک انسان‌ها و محیط جغرافیایی پیرامون آنان بیشتر و بیشتر شد. تسهیل دسترسی به غذا، به طور طبیعی افزایش تدریجی جمعیت جوامع انسانی را در پی داشت و این‌گونه بود که طی هزاران سال رابطه غذا و انسان عمیق‌تر و پیچیده‌تر شد و بازخورد این مسئله مهم و حیاتی به مرور در تمامی ابعاد وجودی و هستی‌شناختی انسان و نگرش‌های دینی و

مذهبی، نظام باورها و داشته‌های فرهنگی، امور اجتماعی، هنجارهای اخلاقی، روابط و مناسبات سیاسی و ... جوامع انسانی پدیدار شد.

به نوشته "فاستر" و "آندرسون" «انسان‌شناسان، عادات غذایی را به عنوان کلیتی پیچیده از فعالیت‌های آشپزی، تمایل‌ها و تنفرها، آگاهی جمعی، اعتقادات، تابوها^۱، موهومات وابسته به تولید و تهیه و مصرف غذا و در یک کلام یک مفهوم فرهنگی بزرگ می‌نگرند. به عنوان یک مفهوم فرهنگی بزرگ، غذا را در مواجهه و ارتباط با بسیاری از مفاهیم فرهنگی دیگر می‌بینند. غذا فعالیتی معنی‌دار بر و روابط اجتماعی تأکید دارد، اعتقادات و دین را تأیید می‌کند، بسیاری از الگوهای اقتصادی را معین می‌کند و ناظر بر بخش بزرگی از گردش روزانه‌ی زندگی است. به عبارت دیگر همان‌گونه که نظام‌های پزشکی در بیماری و ارتقای سلامت نقش دارند، عادات تغذیه‌ای نیز نقش اجتماعی اساسی‌تری فراتر از تغذیه‌ی بدن انسان بازی می‌کنند. از این رو هرچند انسان‌شناسان فرهنگی از آن دارند که غذا یک ضرورت حیاتی و در نهایت یک پدیده‌ی فیزیولوژیک است، اما اخیراً به طور خاص به نقش غذا در فرهنگ پرداخته‌اند.»^۲

از این رو غذا و تغذیه یکی از مهم‌ترین مؤلفه‌ها و عناصر تأثیرگذار بر روند توسعه و تکامل تمدن‌های بشری است و بسیاری از پژوهشگران تاریخ و تمدن و گرایش‌های علمی مرتبط با غذا و تغذیه به این باور رسیده‌اند که رابطه‌ی غذا با تاریخ و سرگذشت جوامع انسانی و پیشرفت تمدن‌های بشری و تمامی ابعاد و ویژگی‌های زندگی اجتماعی انسان به موازات پیشرفت و توسعه‌ی این جوامع بیش‌تر به‌شمار شده است. بسیاری از متفکران و صاحب‌نظران حوزه‌های مختلف علوم انسانی بر این باورند که روند تبدیل غذا و تغذیه از یک نیاز زیستی به مسئله‌ای چنین فراگیر و با این دامنه‌ی گسترده‌ی فرهنگی و ابعاد و جنبه‌های پیچیده‌ی اقتصادی، اجتماعی، فرهنگی، سیاسی، مذهبی، اخلاقی و ...

۱. تابو (taboo): تابوها به مجموعه‌ای از مجموعه‌ای از رفتارها، اعمال و مفاهیم گفته می‌شود که گفتن یا انجام دادن آن‌ها بر حسب سنت‌ها و آداب و رسوم یا ممنوعیت‌های شرعی یا عرفی نکوهیده و ناپسند است.

۲. فاستر، جورج و آندرسون، ب، غذا در یک متن فرهنگی (ترجمه بخش غذا از کتاب انسان‌شناسی پزشکی)، ترجمه رویا آسیایی، منتشره در سایت انسان‌شناسی و فرهنگ به نشانی: <http://anthropology.ir> برای دسترسی

به متن اصلی رک:

Foster, G.M.; Anderson, B.G., 1980, Medical Anthropology, Berkeley: University of California, Berkeley

فرایندی ساده و بدیهی نبوده است. برعکس دقیقاً به دلیل همین پیچیدگی‌ها، جوامع انسانی در طول تاریخ خود رنج‌های بیشماری را برای تهیه، تأمین، تبدیل، فرآوری و توزیع و مصرف این ماده حیاتی تحمل کرده و در این زمینه با مشکلات فراوانی دست به گریبان بوده‌اند. به همین دلیل، بررسی و توصیف و تحلیل روند این تغییرات نیز دشواری‌ها و پیچیدگی‌های خاص خود را دارد.

با تأسیس نخستین نهادها و کانون‌های کوچک جمعیتی (در جوامع بدوی و اولیه) به تدریج در کنار اولویت حیاتی و بیولوژیک غذا، به مرور اولویت‌های دیگری نیز در رابطه با این موضوع ایجاد شد و مناسبات اجتماعی این جوامع باعث گردید غذا ابعاد و جنبه‌های بسیار متنوعی پیدا کند و پایه‌ای افزایش تدریجی جمعیت روزبه‌روز بر اهمیت و جایگاه اجنه‌ای و فرهنگی غذا نیز افزوده نمود. صرف‌نظر از نظم و شیوه گسترش و منظر تاریخی تغییر و تکامل جوامع بشری اولیه می‌توان گفت از دوران حیات انسان غارنشین تا کنون، دسته منحنی جایگاه و اهمیت غذا در پیوستار زمان رو به فزونی بوده است.

به بیان دیگر میان عناصری جمع پیرفت فیزیکی زمان، افزایش جمعیت جوامع انسانی، افزایش جایگاه و اهمیت غذا و گسترش ابعاد مختلف اقتصادی، اجتماعی، فرهنگی و ... غذا، رابطه‌ای مستقیم وجود دارد. مسأله این فرض آن است که تمامی این مؤلفه‌ها بر روی هم تأثیرگذار بوده و همدیگر را تقویت کرده‌اند. این موضوع نشان می‌دهد که در روند تبدیل انسان پیشا تمدنی، به انسان دتمدنی و اهمیت و جایگاه غذا نیز به طور مستمر رو به افزایش بوده است.

به این ترتیب طی روندی چندهزارساله به مرور غذا و تغذیه از دغدغه و نیازی فردی، به نیازی خانوادگی و سپس اجتماعی بدل شد و طی هزاران سال پایه‌ای افزایش جمعیت و پیچیده‌تر شدن روابط و مناسبات اجتماعی و فرهنگی در جوامع بشری، جایگاه و اهمیت غذا نیز (که در کانون این تحولات تاریخی قرار داشت) بیش‌تر شد. طی این روند تاریخی پر پیچ و خم چه بسا جنگ‌های خونین و خانمان‌برانداز و قتل و آوارگی‌های دردناکی که بر سر مسئله‌ی غذا رخ داد و رنج و درد کمبود مواد خوراکی و مهاجرت و آوارگی و قحطی و مرگ‌ومیرهای تلخ و دردناک قبایل و گروه‌های پراکنده انسانی را در پی داشت.

بدیهی است دلایل، ابعاد و آثار این تغییرات تاریخی در مناطق مختلف جهان یکسان نبوده و هر کدام از مردمان چهارگوشهٔ جهان از ساکنان مناطق توسعه یافته گرفته تا دورترین و منزوی‌ترین فرهنگ‌ها و جوامع قومی و زبانی تاریخ و سرگذشت و رخدادهای متفاوتی را در این زمینه سپری نموده‌اند. بی‌تردید یکی از مهم‌ترین آثار یکسان نبودن و تفاوت شرایط تاریخی، اجتماعی، فرهنگی و سیاسی و ... جوامع مختلف جهان در غذا و تغذیه و دیگر جنبه‌های اجتماعی و فرهنگی این جوامع باز تولید شده و جلوه‌های خود را در فرهنگ غذا، نوع ذائقه و تنوع الگوهای غذایی جوامع مختلف جهان به نمایش می‌گذارد.

اشاره شد غذا در طول تاریخ زندگی بشر به تدریج و به مرور ابعاد جدیدتری یافت و با شکل‌گیری مناسب تولید و عرضه و مبادله و فروش غذا، این حوزه به یکی از مهم‌ترین بسترهای اقتصادی و درآمدزا برای جوامع و کشورها بدل شد. از این رو می‌توان گفت یکی از پایه‌های مهم تمدن بشری که سنگ بنای شکل‌گیری تجارت و بازرگانی، توسعه‌ی راه‌ها، تأسیس نخستین شهرها و ابداع شیوه‌های مدیریت اجتماعی متمرکز و شکل‌گیری سنت‌های مختلف حکومت‌داری بر آن استوار گردید؛ موضوع غذا و مدیریت منابع تولید و مناسبات عرضه و مصرف آن بود. از سویی همچنان که ضرورت دستیابی به غذای کافی باعث بروز جنگ‌های خیزش بسیاری در میان ملت‌ها و جوامع جهان شد، به تدریج ضرورت ایجاد امنیت در روند تولید و عرضه‌ی منابع غذایی و استفاده از تجربیاتی چون انواع مواد غذایی و سازوکارهای صادرات و تبدیل و تحول آن و در نهایت چگونگی و کیفیت مصرف آن نیز، مردم جوامع مختلف را به همدیگر نزدیک‌تر کرد.

بعد از بروز انقلاب صنعتی در اروپا که با رشد جمعیت جهان نیز هم‌زمان بود، غذا از موضوعی ملی و منطقه‌ای به دغدغه‌ای جهانی تغییر شکل داد. در چنین شرایطی مدیریت منابع غذایی بر روی روند رشد و توسعه‌ی اقتصادی ممالک مختلف جهان تأثیر عمیق و پایداری برجای گذاشت و بخش عظیمی از صنایع، فناوری‌ها و تحولات علمی و فنی بشر در طول زمان بر اساس همین نیاز طبیعی و حیاتی پدید آمد و رو به توسعه گذاشت و هنوز هم به شیوه‌ها و سازوکارهای بسیار متنوعی در خدمت تأمین همین نیاز است. یعنی غذا هم محور بقا و پایداری نوع بشر است و هم صنایع و فن‌آوری‌های

مرتبط با آن منبع اصلی ارتزاق و معیشت میلیاردها نفر از مردمان ممالک مختلف جهان به شمار می‌رود. با این نگاه تردیدی وجود ندارد که بشر با غذا زنده مانده و غذا به بشر زندگی داده و بر سراسر سرنوشت او اثر گذاشته و به تعبیر "ویل دورانت"^۱ محور و هسته مرکزی تمدن جوامع انسانی بوده است.

به زعم نگارندگان روند رشد و توسعه اقتصادی و اجتماعی در جوامع مدرن امروزی همان قدر که از موضوع ضرورت تأمین غذا تأثیر می‌پذیرد، بر روی تنوع و تغییرات شکلی و محتوایی در نظام معیشتی و الگوهای تولید و مصرف غذا نیز تأثیرگذار است. در جوامع بزرگ شهری و کلان‌شهرهای امروزی که عناصر هویت‌بخش و دغدغه‌ها و نیازهای مشترک شهروندان در حوزه‌ی غذا، خواه ناخواه تحت تأثیر مستمر و جهت‌دهنده و درحقیقت با آشنایی تبلیغات صنایع بزرگ غذایی و مبادلات اقتصادی، اجتماعی و فرهنگی جوامع مدرن است، رژیم و نظام غذایی شهروندان نمی‌تواند دقیقاً مطابق میل و ذائقه‌ی آنان پیش برود. این در حالی است که جوامع محلی و قومی و مردمان ساکن در زیست‌بوم‌های طبیعی از مواد خوراکی، چاشنی‌ها و غذاهای بسیار متنوعی بهره‌مند هستند که ارتباط ضرورت‌های تاریخی و سنت‌های هزاران ساله‌ی ساکنان فلات ایران بر آمده است. بدیهی است این سنت‌های غذایی با وجود طعم‌های متنوع و مبتنی بر سازوکارهای طبیعی و سازگار با ویژگی‌های روان‌تنی مردم این پهنه از جهان، می‌تواند ظرفیتی پایدار و کم‌نظیر در سوزی تنظیم و ابداع الگوهای غذایی سالم برای شهروندان باشد.

باید با کمال تأسف گفت همان‌قدر که مصرف غذاهای بی‌سلیقه، چینی؛ و دیگر مناطق خاور دور در میان مردم جهان رواج پیدا کرده؛ و این غذاهای بی‌سلیقه توانسته است بخش مهمی از صنایع غذایی جهان و حتی بازارهای مصرف اروپا و آمریکا را قبضه نماید و گاه توسط معتبرترین برندهای غذایی جهان تبلیغ شوند، و از این رهگذار برای مردم مناطق مبدأ، ثروت و ارزش افزوده ایجاد می‌کنند، در روندی معکوس غذاهای آماده (فست فودی) غربی از بازارهای صنایع غذایی کشورمان سر در آورده و ضمن تغییر تدریجی در ذائقه‌ی مردم به ویژه ساکنان شهرهای بزرگ و کلان‌شهرها، فرصت‌ها،

۱. ویلیام جیمز دورانت (William James Durant) (زاده ۵ نوامبر ۱۸۸۵. مرگ ۷ نوامبر ۱۹۸۱)، فیلسوف، تاریخ‌نگار و نویسنده معروف آمریکایی بود.

سنت‌ها، روابط اقتصادی حاکم بر بازارهای محلی و صنایع کوچک غذایی و سایر امکانات، داشته‌ها و ظرفیت‌های ملی و محلی کشورمان را در حوزه‌ی غذا و تغذیه به چالش کشیده و به سمت نابودی می‌برد.

اگر حاصل این وضعیت ناگوار تنها نابودی سنت‌ها و ظرفیت‌های غذایی موجود در جوامع بومی محلی کشورمان بود، این مسئله با تمام تلخی آن شاید تا حدی قابل تحمل بود. اما مشکل این است که امروزه بسیاری از خوراکی‌ها و راه‌آوردهای غذایی جوامع غربی به دلیل ناهماهنگی با فرهنگ‌ها و سنت‌های غذایی مردم شرق و ناسازگاری با ساختار بیولوژیک بدن انسان و (حتی گاه مضر بودن برای سلامت انسان) حتی در میان مردم همان کشورها نیز اهمیت و جایگاه خود را از دست داده و متخصصان حوزه‌ی تغذیه بسیاری از این مواد غذایی را ناسالم دانسته و مصرف آن را برای سلامتی انسان مضر تشخیص داده‌اند. مدام است این ذهنیت وجود داشته باشد که اگر در جوامع غربی تحقیق و پژوهش در حوزه تأثیر غذاها بر نظام سلامت بیشتر و گسترده‌تر از کشور ماست (که قاعدتاً باید این‌گونه باشد) پس آیا ما کاتولیک‌تر از پاپ هستیم و نسبت به خود غربی‌ها دغدغه بیشتری در این زمینه داریم؟

چنین پرسش‌هایی گویای این واقعیت است که ابعاد اجتماعی و فرهنگی غذا (که موضوع اصلی بحث ما در این کتاب است) گاه مهم‌تر از دیگر جنبه‌های غذا (از جمله تأثیر غذا بر روی سلامت انسان) است. کم نیستند داده‌های غذایی و غذاهایی که انسان‌ها با علم به مضر بودن آن گریزی از مصرفشان ندارند. تقریباً هیچ‌کس تردیدی ندارد که مضرات غذاهای خیلی چرب، بیش‌تر از فواید آن‌هاست. و این کم نیستند افرادی که در مصرف غذاهای بسیار چرب نیز تردیدی به خود راه نمی‌دهند. در چنین مواردی گاه یک ویژگی غذا (مثلاً طعم و مزه آن) بر دیگر جنبه‌ها غلبه دارد. رویکرد استفاده از غذاهایی که انسان از مضر بودن آن آگاه است و با این وجود در مصرف آن نیز حریص است، یک جنبه مهم فرهنگی و اجتماعی است که در جوامع مختلف می‌تواند دلایل مختلفی داشته باشد.

ظرفیت‌ها و سنت‌ها و الگوهای غذایی در جوامع مختلف تحت تأثیر عوامل بشمار می‌آید که می‌تواند از هر جامعه‌ای به جامعه دیگر (و گاه حتی از فردی به فرد دیگر) متفاوت باشد. این عوامل مجموعه‌ای از شرایط، ویژگی‌ها و مسائل طبیعی، اقتصادی،

اجتماعی، فرهنگی، سیاسی، مذهبی و ... باشد که بررسی آن‌ها از حیث تنوع و دامنه می‌تواند موضوع کتابی مستقل باشد. ولی عمومی‌ترین و بدیهی‌ترین آن‌ها عبارت است از:

- شرایط طبیعی و جغرافیایی (اکوسیستم)

- نوع اقلیم و آب و هوا

- عناصر و زمینه‌های تاریخی

- میزان درآمد سرانه

- اعتقادات مذهبی و باورها

- عرفان و عادات فردی و اجتماعی

- الگوهای مایشی

- آداب و رسوم

- شیوه و سبک زندگی

- هنجارها و ارزش‌های رایج

- عوامل سیاسی و حکومتی

- ثبات اقتصادی و اجتماعی

- جنگ‌ها و رقابت‌های سیاسی

- دوری یا نزدیکی به شهرها و محوره‌های ارتباطی

- و ...

گفتنی است که این عوامل در هر زمان و مکان و جامعه‌ای ویژگی‌های مخصوص به خود را دارند و به هم وابسته و در هم تنیده‌اند هستند؛ و هر عاملی می‌تواند تمامی عوامل دیگر را تحت تأثیر خود قرار دهد. به طور مثال بروز جنگ در هر جامعه‌ای می‌تواند دیگر عوامل تأثیرگذار بر روی نظام تغذیه و الگوهای غذایی آن جامعه را تحت تأثیر قرار دهد و شرایط را چنان بی‌ثبات و حاد کند که حتی افراد دارای درآمد بالا و اقشار مرفه جامعه نیز نتوانند به غذای دلخواه خود دسترسی داشته باشند.

با استناد به این مقدمات می‌توان گفت: ایرانیان نیز مانند هر جامعه دیگری حامل سنت‌ها و الگوهای غذایی هزاران ساله‌ای هستند که بر اساس شرایط و محدودیت‌های

محیط زیستی و اولویت‌های اقتصادی، اجتماعی، فرهنگی، سیاسی و ... دنیای پیرامونشان شکل گرفته، با سبک زندگانی آن‌ها سازگار شده و در مقاطع مختلف تاریخی تکامل یافته و بر حجم و تنوع آن‌ها افزوده شده است. این الگوهای غذایی با زندگی، معیشت و ذائقه‌ی مردم این سرزمین سازگار و به فراخور سطح توسعه یافتگی هنوز هم بخش مهمی از فرهنگ غذایی مردم این سرزمین است. مردم غرب کشور و لرستان هم بخشی از پیکره‌ی ایران امروز هستند که در سنت‌ها و الگوهای غذایی ایرانیان شریک و سهیم‌اند و بر حسب اولویت‌ها و محدودیت‌های اجتماعی و فرهنگی جامعه خود، این الگوهای غذایی را با فستق و نوع معیشت و عقاید و باورها و طبع بلند و کوهستانی خود وفق داده و به تدریج نظام‌های غذایی دلخواه خود را پدید آورده و این ویژگی‌های فرهنگی و اجتماعی را با آداب و رسوم و سنت‌های غذایی خود پیوند زده‌اند.

امروزه این امر نزد همگان و از جمله کارشناسان و متخصصان تغذیه پذیرفته شده است که غذا صرفاً یک نیاز زیستی نیست و این مفهوم حامل دامن‌های بسیار وسیع و گسترده‌ای از ارزش‌ها، مفاهیم و جنبه‌های اجتماعی و فرهنگی است. به همین دلیل بررسی ابعاد فرهنگی و اجتماعی غذا و تغذیه یک حوزه مهم پژوهشی است که می‌تواند برای شناسایی ظرفیت‌ها و ویژگی‌های تاریخی جامعه ما بسیار سودمند باشد. عناصر فرهنگی و اجتماعی غذا و تغذیه علاوه بر جریب فیزیولوژیک این موضوع و نقش منحصر به فرد غذا در بقا و پایداری جوامع و تأمین سلامت و نشاط و پویایی انسان، شامل مجموعه‌ی بسیار متنوعی از عناصر نمادین و نشانه‌شناسی، رمزگان‌های فرهنگی و اجتماعی است که شناسایی و کدگذاری این نمادها و نشانه‌ها، فرهنگی می‌تواند پرده از بسیاری از ناگفته‌های مکتوم تاریخی و فرهنگی جامعه ما بردارد.

علاوه بر آن شناسایی ابعاد فرهنگی و اجتماعی غذا و تغذیه در بهان مدرن امروز (که بسیاری از داشته‌های فرهنگی مردمان بومی در آستانه فراموشی و فروپاشی محتوم قرار گرفته)، مصداق واقعی محافظت از داشته‌ها، یادمان‌ها و میراث‌های معنوی جامعه به شمار می‌رود. میراث‌های ارزشمندی که استفاده‌ی مفید و مؤثر و روزآمد از آن‌ها کلید بسیاری از مشکلات امروز جامعه ما در زمینه الگوهای غذایی ناسازگار با فرهنگ و ارزش‌های بومی مردمان این سرزمین است. کشف و شناسایی این سنت‌های هزاران ساله هم برای ایجاد تنوع غذایی و هم پیشگیری از نابودی تدریجی این داشته‌های

مادی و معنوی، موضوعی بسیار حائز اهمیت است. بررسی تأثیر مثبت این غذاها بر حفظ شاخص‌های سلامت در نظام غذایی کشور کار متخصصان حوزه‌ی صنایع غذایی و بخش بهداشت و درمان است. اماشناسایی و معرفی این ظرفیت‌ها و بررسی اثرات مثبت این روند بر مناسبات اجتماعی، فرهنگی و محیط زیستی استان لرستان نیز موضوع بسیار مهمی از رسالت و مسئولیت مردم و جامعه‌شناسان و فرهنگ‌پژوهان بومی است که در این نوشتار تا حدودی مورد بحث و بررسی قرار خواهد گرفت.

در کتاب پیش رو در زمینه‌ی روند تغییرات تاریخی و اهمیت و جایگاه غذا و تغذیه در ابعاد ملی و محلی (با تأکید بر لرستان) بحث شده و کوشیده‌ایم مهم‌ترین مسائل و کلیدواژه‌های مرتبط با جنبه‌های فرهنگی و اجتماعی بحث غذا و تغذیه در این دو سطح به اجمال مورد بررسی قرار گیرند. بدیهی است همان‌طور که عنوان و محتوای کتاب نشان می‌دهد اهم مسائل و بحث طرح شده در این کتاب از حیث گرایش مطالعاتی و روش بحث در چهارچوب فرهنگ‌نگار دذیه و مطالعات فرهنگی حوزه‌ی غذا قابل بررسی هستند و ابعاد و جنبه‌های بهداشتی، درمانی غذا و رابطه‌ی غذا با نظام سلامت جز به ندرت (و آن هم از منظر نهادها و ساختار این حوزه) مورد توجه نگارندگان نبوده است.

در ادامه‌ی بحث خواهیم دید مناطق دارای افت اجتماعی بومی که در حقیقت ادامه دهنده‌ی شیوه‌های تولید، فرآوری و مصرف غذا در جوامع بشامدرن به‌شمار می‌آیند؛ در رابطه با موضوع غذا دارای تجارب، سنت‌ها، روابط و مناسبات فرهنگی و اجتماعی و آداب و رسوم ارزشمندی هستند که بحث و بررسی این داده‌ها، نه‌تنها از اهمیت بسیار بالایی برخوردار است. سنت‌های غذایی جوامع بومی از نظر نقش و اهمیت و کارکردهای اجتماعی و فرهنگی غذا، و مهم‌تر از آن در ابداع و بهبود شیوه‌های غذایی سالم و سازگار با عملکردهای حیاتی و بیولوژیک بدن انسان بسیار راهگشا هستند. بدیهی است شناسایی نقاط مثبت و منفی این الگوهای غذایی (که در گذر تاریخ سودمندی و اصالت و سازگاری خود را با ساختار بیولوژیک بدن انسان به اثبات رسانده‌اند)، نیز در جای خود شایسته‌ی بررسی است. بی‌تردید این داشته‌های فرهنگی می‌تواند برای بهبود الگوهای غذایی ناسالم دوران امروز - که از تبعات زندگی اجتماعی در جوامع مدرن است - سودمند و قابل توجه باشد.

نگارندگان کوشیده‌اند با نگاهی گذرا به نقش و اهمیت فرهنگی و اجتماعی غذا، در پیشرفت و توسعه‌ی تمدن بشر در زمینه مفهوم غذا و مهم‌ترین جنبه‌های اجتماعی و فرهنگی آن به اجمال نکاتی را ارائه نمایند. در ادامه بخشی از تجارب و سنت‌های متنوع غذایی ایرانیان و بخصوص بخشی از مهم‌ترین داشته‌های فرهنگی جامعه‌ی بومی لرستان مورد بحث قرار گرفته است. بررسی تاریخیچه و روند تغییرات غذا و تغذیه و کارکرد آن در شکل‌گیری نظام باورها و آداب و رسوم و هنجارهای فرهنگی ایرانیان و کنکاش در زمینه‌ی مسائل مهم مرتبط با تغذیه (از قبیل فقر و سوءتغذیه، امنیت غذایی، و چشم‌انداز آتی فرهنگ غذایی جامعه‌ی ما و جایگاه غذاهای ارگانیک، و برخی از مهم‌ترین جوانب اجتماعی و فرهنگی الگوهای جدید غذایی، استفاده از غذاهای سرد آماده (فست‌فو ها) و محصولات غذایی تراریخته و مباحث دیگری از این قبیل، از جمله دیگر موضوعات و مسائل مورد بحث هستند که در این کتاب گذرا به آن‌ها پرداخته شده است.

با آن که نگارندگان کوشیده‌اند این بحث در برگیرنده‌ی برخی از مهم‌ترین ویژگی‌های فرهنگ غذا و جنبه‌های تاریخی، اجتماعی و فرهنگی تغذیه ایرانیان باشد و از مطالعات کتابخانه‌ای و اسنادی فراتر نرود؛ اما محتوای کتاب به خوبی نشان می‌دهد در بخش‌هایی از آن، نوع داده‌های ارائه شده، به یو به یک پژوهش مردم‌شناختی جدی می‌زند. نگارندگان به عمد نخواستند این ویژگی تحت‌الشعاع مباحث تاریخی و مطالعات کتابخانه‌ای قرار گیرد. از این رو امید می‌رود این کتاب اندکی بر جذابیت‌های ساختاری و مباحث مطرح شده بیفزاید و افقی نو فراروی محققان و کوشندگان حوزه غذا (به ویژه بحث سلامت و امنیت غذایی) بگشاید.

از منظر مطالعات فرهنگی و اجتماعی حوزه غذا و تغذیه به ویر سنت‌ها و الگوهای غذایی جوامع بومی (مثل لرستان) این کتاب را تنها می‌توان در حکم مقدمه و درآمدی بر این مباحث دانست. از این رو امید می‌رود این بحث سرآغاز و نقطه‌ی عزیمتی بر پژوهش‌های کاربردی و گسترده‌تر در این زمینه باشد.

در پایان این نوشتار آغازین باید گفت:

«گمان مبر که به پایان رسید کار مغان/ هزار می ناخورده در رگ تاک است»

به عبارتی پدیده غذا و تغذیه از جنبه‌های گوناگون علمی، فنی، اجتماعی، فرهنگی، امنیتی و ... می‌تواند موضوع پژوهش‌ها و مطالعات دراز دامن و گسترده‌تری باشد که در این کتاب تنها تلاش شده است تا با تأکید بر کارکرد جامعه‌شناختی و فرهنگی این موضوع بدان پرداخته شود و به سایر ابعاد، گذرا نگرسته شده است.

نگارندگان با وجود تلاش وافر که در ویرایش و پیراستگی متن و محتوای کتاب انجام داده‌اند، آن را عاری از خطا و لغزش نمی‌دانند. امید است خوانندگان عزیز و نکته‌سنج در صورت مشاهده چنین لغزش‌هایی آن را با دیده عفو و گذشت بر پدیدآورندگان ببخشایند و این موارد را برای اصلاح در چاپ‌های آتی، به نحو مقتضی از طریق ناشناس یا با طرح مباحث انتقادی به اطلاع نگارندگان برسانند.

جا دارد در پایان از ویراستاری هنرمندانه، دقیق، فنی و ادبی و ارائه نکات سودمند فرهنگی و علمی آقای مهندس لطیف آزادبخت سپاسگزاری نیز مراتب قدرشناسی خود را از آقای سیدالله ستوده مدیر محترم انتشارات شاپورخواست (خرم‌آباد) و کارکنان آن مؤسسه به پیسگاه این عزیزان تقدیم نماییم.