

بازنمایی هویت در الگوی خوراک

بررسی اتنوگرافیک تغییرات الگوی خوراک در میان مهاجران افغان بر اثر تجربه مهاجرت به ایران

سعیده سعیدی *

(تاریخ دریافت: ۹۶/۲/۲۸، تاریخ تأیید: ۹۶/۵/۱۵)

چکیده

غذا و خوراک به همراه فولکلور، موسیقی و زبان به عنوان مهمترین شاخص‌های هویت اجتماعی و نماد باور فرهنگی انسان تلقی می‌گردد. مهاجرت و جنگ از مهمترین عوامل تاثیرگذار بر تغییرات رژیم غذایی بوده که منجر به تاثیرات گسترده اجتماعی و فرهنگی می‌شوند. این مقاله با روشی اتنوگرافیک درصدد واکاوی تاثیرات مهاجرت بین‌المللی بر بازتعریف الگوی خوراک به عنوان بیان نمادین حضور در میان مهاجران افغان (با تاکید بر قوم تاجیک) در ایران می‌باشد. برای گردآوری داده‌ها از ۵۸ مصاحبه نیمه‌ساختاریافته، مشاهده مشارکتی و بررسی‌های اسنادی استفاده شده است. روش تحلیل موضوعی برای تحلیل داده‌ها مورد استفاده قرار گرفته است. غذا به عنوان زبان اجتماعی، بار معنایی گسترده‌تری نسبت به خوردن و آشامیدن داشته و به عنوان عاملی تاثیرگذار در شناخت بافت فرهنگی جامعه مهاجران افغان و همچنین شاخص تحلیل در شناخت مفهوم «خود» می‌باشد. مهاجرت به ایران منجر به تغییر در سطوح مختلف زیست فردی و گروهی مهاجران افغان شده و در عرصه خوراک منجر به تغییر در مواد غذایی مورد استفاده، دایره واژگان، دستور پخت و ابزارهای مورد استفاده گشته است. همچنین انتخاب‌ها و ترجیحات غذایی مهاجران بیانگر حالات، روایتگر داستان‌های تاریخی و فرهنگی آنان بوده و مفاهیم قومیت، هویت ملی و کنش اجتماعی «خود» در برابر «دیگری» به صورت گوناگونی توسط فرایند روزانه تولید خوراک در میان مهاجران افغان در جامعه میزبان بازتولید می‌شوند.

واژه‌های کلیدی: مهاجرت بین‌المللی، الگوهای خوراک، هویت، پویایی خانواده افغان، تغییرات فرهنگی - اجتماعی.

مقدمه و بیان مساله

غذا و خوراک به همراه فولکلور، موسیقی و زبان به عنوان مهمترین شاخص‌های هویت اجتماعی و نماد باور فرهنگی انسان تلقی می‌گردند. (Fischler, 1988؛ Tuomainen, 2009؛ Sutton, 2001؛ Cordesal, 2010) مهاجرت و جنگ از جمله مهمترین عوامل تاثیرگذار بر تغییرات الگوی غذایی دارای تاثیرات گسترده‌ی اجتماعی و فرهنگی است. در مطالعات انسان‌شناختی، غذا و عمل خوردن به عنوان یک موقعیت زیستی و بیولوژیک، دارای بار فرهنگی است. خوردن و آشامیدن صرفاً به منظور رفع نیازهای غریزی نبوده و افراد بر مبنای تربیت فرهنگی خود، کنشگرانی فعال در عرصه انتخاب و تهیه خوراک هستند. غذا به عنوان نماد هویت یک سرزمین نقش مهمی در بازشناسی فرهنگ یک قوم دارد. بر مبنای یک ضرب‌المثل آلمانی «شما برآیند چیزی هستید که می‌خورید»^۱. آشپزی و خوراک در هر جامعه، بنا بر ماهیت فرهنگی، اقلیمی و نظام معیشتی مردم آن جامعه از تنوع بالایی برخوردار است. شناخت بهتر حوزه خوراک و نظام غذایی یک قوم، عرصه مناسبی برای درکی جامع در باب آداب و رسوم سفره، اسطوره‌ها، مناسک، باورها، تابوها و تحذیرات قومی و مذهبی در حوزه خوراک و همچنین الگوهای اجتماعی و فرهنگی شیوه خوردن و خوراک در جوامع مختلف می‌باشد. با دخیل نمودن متغیر مهاجرت در این عرصه، می‌توان دو مفهوم «بازتعریف شدن هویت» و همچنین «درجه ادغام یا طرد اجتماعی» جامعه مهاجران در کشور میزبان را مورد بررسی قرار داد.

* دکترای مردم‌شناسی و مطالعات فرهنگی، دانشگاه برمن آلمان، مدرس دانشگاه و پژوهشگر مرکز مطالعات استراتژیک خاورمیانه
saidi.university@gmail.com

¹ Man Ist, Was Man Isst

ذائقه و عادات غذایی افراد بر مبنای اقلیم، نژاد، قومیت و پیوستگی‌های فرهنگی و محیطی که در آن زیست می‌نمایند متفاوت است. عوامل فرهنگی بر عوامل بیولوژیکی اثر گذاشته و ممکن است خصوصیات آن را تغییر دهد. نوع خوراک و عادات‌های غذایی هر قوم، آینه‌ای از رسوم و قواعد فرهنگی آنهاست. مهاجرت و مواجهه با فرهنگ جامعه میزبان به عنوان یک عامل بیرونی تاثیرگذار بر کلیه ابعاد زندگی فرد قلمداد می‌شود. ایران در طی چهار دهه اخیر با توجه به مجاورت جغرافیایی، دسترسی آسان، قرابت مذهبی، زبانی و فرهنگی به عنوان یکی از مهمترین کانون‌های جذب مهاجران موقت و دائمی در جهان بوده به نوعی که امروزه با ظهور نسل سوم مهاجران روبرو است. چارچوب‌های فرهنگی و اجتماعی جامعه ایران بر کلیه ابعاد زیست فردی و جمعی میلیون‌ها مهاجر افغان تاثیر گذاشته است.

منازعات داخلی و بین‌المللی، فقر و بلایای طبیعی منجر به جابه‌جایی‌های داوطلبانه و اجباری در سطح بین‌المللی شده و به تولید ۲۴۴ میلیون مهاجر بین‌المللی و بیش از ۲۰ میلیون پناهنده انجامیده است (United Nations, 2015) به طوری که از هر ۲۸ نفر یک فرد مهاجر محسوب می‌شود. (ICMPD, 2016) آوارگی^۲، مهاجرت^۳ و پناجویی^۴ به عنوان تجربه زیسته میلیون افغان در تاریخ این کشور بوده که همواره به عنوان یکی از مهمترین کشورهای مهاجرفرست در سطح بین‌الملل مطرح بوده و طبق اعلام سازمان جهانی صلیب سرخ ۷۶ درصد مردم افغانستان حداقل یک بار تجربه آوارگی را در زندگی خود داشته‌اند. (ICRC, 2009) منازعات داخلی ناشی از تنش‌های قومی، مذهبی و سیاسی، فقر، جنگ‌های بین‌المللی، موقعیت جغرافیایی و شرایط آب‌وهوایی خاص، ظهور نیروهای طالبان و داعش و تاثیرات پربسامد تغییرات سیاسی، اجتماعی، اقتصادی بر جامعه منجر به مهاجرت‌های گسترده بین‌المللی و همچنین آوارگی داخلی برای میلیون‌ها افغان گردیده است. اگرچه در سال‌های اخیر با اعمال سیاست بازگشت و همچنین موج گسترده مهاجرت‌ها به سمت اروپا، جمعیت مهاجران افغان ساکن در ایران رو به کاهش نسبی گذاشته اما هنوز در حدود ۱/۵ میلیون مهاجر دارای مدرک قانونی و بیش از ۲ میلیون مهاجر فاقد مدرک قانونی در ایران حضور دارند.

افغانستان با فرهنگ غنی خود مجموعه‌ای متنوع و ناهمگن از گروه‌های قومی، زبانی و مذهبی را در طول تاریخ تشکیل داده (Blood, 2001) و قومیت به عنوان یکی از مهمترین عناصر تشکیل‌دهنده هویت در فرهنگ افغان به شمار می‌رود. (Zulfacar, 1998; Vadean, 2007) چهار قوم پشتون، تاجیک، هزاره و ازبک به عنوان شناخته‌شده‌ترین اقوام در داخل افغانستان و همچنین بسیاری از کشورهای مهاجرپذیر از جمله ایران محسوب می‌شوند. قوم تاجیک در افغانستان با دارا بودن ۲۷ درصد از جمعیت کشور به عنوان دومین قوم بزرگ در افغانستان در قسمت‌های شمال شرقی و جنوب افغانستان ساکن بوده و به زبان دری تکلم می‌کنند. اگرچه اکثریت قوم تاجیک پیرو مذهب اهل تسنن هستند، اقلیت‌های کوچک شیعی در دسته‌های پراکنده نیز در این قوم حضور دارند. در باور عام جامعه ایران، مهاجران افغان عمدتاً با توجه به ویژگی‌های ظاهری چشم کشیده و صورت با استخوان‌بندی صاف و گرد که ویژگی قوم هزاره می‌باشد شناخته می‌شوند اما درصد بالایی از مهاجران افغان در ایران متعلق به قوم تاجیک بوده که از نظر ویژگی‌های ظاهری شباهت‌های بسیاری با مردم ایران دارند. قرابت زبانی، سطح بالای فراوانی جمعیتی و همچنین نبود مطالعه‌ای مستقل در مورد این قومیت مهمترین دلایل انتخاب قوم تاجیک به عنوان نقطه تمرکز پژوهش حاضر بوده است.

طبق اعلام کمیساریای سازمان ملل متحد در ایران، ۹۷ درصد از جمعیت مهاجران افغان در ایران در سطح شهر و تنها ۳ درصد در کمپ پناهندگان اسکان یافته‌اند. بهره‌مندی از امکانات مختلف شهری، بالاتر بودن فرصت‌های اشتغال و همچنین مساله «ناشناس ماندن»^۵ افراد در شهرهای بزرگ از جمله مهمترین دلایل حضور مهاجران افغان در سطح شهرهای بزرگ ایران

² Displaced

³ Migration

⁴ Asylum seeker

⁵ Anonymity

است. (Adelkhah & Olszewska, 2007) که منجر به شهری شدن موضوع مهاجرت و پناهندگی در ایران شده است. مواجهه روزمره محقق با مهاجران افغان انگیزه مهمی در جهت شناخت بیشتر الگوهای رفتاری جامعه هدف در یکی از مهمترین عرصه‌های زیستی یعنی خوراک بوده است. هویت و تعریف از خود⁶ بر ارزش‌ها، باورها، ترجیحات فردی، قومی و ملی افراد تأثیرات مستقیمی می‌گذارد. ارزش‌ها و هنجارهای جامعه و محیط پیرامونی در بازتعریف عناصر سازنده هویت افراد نقش کلیدی دارد. بدون شک هویت ما توسط مردمی که در تعامل با آنها هستیم، محیط‌هایی که در آن زندگی می‌کنیم و فرهنگ‌هایی که با آن مواجه می‌شویم شکل می‌گیرد. در نتیجه فرایند جهانی شدن و مهاجرت‌های بین‌المللی، فرایند فرهنگ‌پذیری⁷ با شدت بیشتری تداوم می‌یابد. گسترش مناسبات اجتماعی افراد در جامعه میزبان که به رشد عاملیت⁸ افراد می‌انجامد به بازتعریف شدن مفهوم «خود» منجر شده است. با افزایش آگاهی از نظام معنایی جهان و کسب تجربه‌های نوین، دامنه حق انتخاب‌ها و قابلیت‌های شناختی افراد گسترش یافته که به شکل‌گیری سبک جدیدی از زندگی می‌انجامد. در نتیجه‌ی بازتعریف شدن سبک زندگی در کلیه ابعاد خرد و کلان از جمله عرصه خوراک و عادات غذایی، امکان بازشناسی ریشه‌های فرهنگی میسر می‌گردد.

غذا یکی از مهمترین عرصه‌های بروز و تقویت هویت‌های جماعتی و قومی بوده که شاخص مهمی برای تحلیل و شناخت هویت اقوام می‌باشد. در نتیجه، بررسی الگوی خوراک در میان فرهنگ‌های مختلف، درجه مناسبی برای شناخت بهتر فرهنگ جامعه موردنظر است. پژوهش حاضر به بررسی اتنوگرافیک تغییرات نظام رفتاری مهاجران افغان در کشور ایران با تاکید بر الگوی خوراک پرداخته و به دنبال شناخت رابطه میان غذا، الگوی خوراک و تأثیراتش بر تعریف از مفهوم «خانه»، «هویت»، «خود و دیگری»، «تعلق» و «فرایند ادغام» با توجه به تجربه مهاجرت در کشور میزبان است.

هدف کلی پژوهش پیش‌رو بررسی تأثیر مهاجرت و جابه‌جایی‌های بین‌المللی بر الگوی خوراک در میان مهاجران افغان ساکن در ایران با تاکید بر قوم تاجیک می‌باشد. این نوشتار درصدد پاسخگویی به دو پرسش ذیل است:

- چگونه مهاجرت به ایران بر نظام غذایی مهاجران افغان تأثیر گذاشته است؟ و شاخص‌های این تأثیر در بازتعریف هویت مهاجران چیست؟

- نقش الگوهای مصرف غذا در مرزبندی‌های هویتی در میان مهاجران تاجیک افغان ساکن ایران چیست؟

پیشینه پژوهش

بررسی الگوی غذایی در جوامع مختلف به عنوان موضوعی بین رشته‌ای از ابعاد مختلف علم تغذیه (صفریان و همکاران، ۱۳۹۲)، جامعه‌شناختی (Harbottle, 1996؛ تصدی‌کاری و همکاران، ۱۳۹۲) و انسان‌شناختی (Mintz and Du Bois, 2002؛ Tapper, 2001؛ Monsutti, 2010) مورد مطالعه قرار گرفته است. مطالعه خوراک از مهمترین عرصه‌های مورد بررسی در علم انسان‌شناسی بوده چرا که دامنه وسیعی از مطالعات نمادین فرهنگی مانند ازدواج، توزیع نقش‌ها در خانواده، مرادوات اقتصادی و دین را در بر می‌گیرد. (Watson and Caldwell, 2005؛ Foster and Anderson, 1980) لوی استراوس در کتاب *خام و پخته* (۱۹۸۳) با تاکید بر نقش همسازکننده‌ی غذا و خوراک در رابطه‌ی بین فرهنگ و طبیعت، آن را ابزار مناسبی برای تحلیل ریشه‌های تفاوت‌های فرهنگی در میان اقوام مختلف دانسته است. فیشلر (۱۹۸۸) در مقاله خود بر نقش الگوی خوراک در تعریف از خود و تأثیر عمیق آن در فرایند هویت‌سازی گروهی تاکید داشته و کلودیا رودن (Roden in Zubaida & Tapper, 2000) برای هر ظرف غذا معنایی نمادین اجتماعی قایل است که عامل مهمی در توصیف هویت و جهان‌بینی افراد بوده و می‌توان به وسیله

⁶ Self

⁷ Acculturation

⁸ Agency

آن جزئیات فرهنگی، دینی و اجتماعی متعددی را دریافت. ریچارد تپر (۲۰۰۱) که در مورد مهاجران افغان و ایران مطالعات گسترده‌ای داشته خوراک را نه تنها دارای اهمیتی زیستی می‌داند بلکه بر نقش هویت‌ساز آن تاکید دارد که می‌توان با تجزیه و تحلیل الگوهای غذایی، نشانه‌های فرهنگی مختلف از جمله طبقه، جنسیت و قومیت را ردیابی نمود.

به طور کلی مطالعات در حوزه هویت و خوراک به زبان فارسی بسیار اندک است. علی بلوکباشی (۱۳۹۲) در کتاب *انسان‌شناسی آشپزی و آشپزخانه* با رویکرد انسان‌شناختی به مطالعه حوزه خوراک از دیرباز تا دوران معاصر در ایران پرداخته است. کریستیان برومبرژه (۱۳۸۴) با مطالعه‌ای مردم‌نگارانه به بررسی تاثیر دو عامل جنسیت و قومیت بر الگوی خوراک به عنوان نماد هویت‌ساز فرهنگ اشاره داشته و به تمایل فرا فرهنگی انسان‌ها بر تعریف هویت دیگران بر پایه خورد و خوراک آنها اشاره می‌نماید.

اگرچه حضور میلیونی مهاجران افغان طی دهه‌های متمادی از مسایل عمده اجتماعی ایران بوده اما دانش تئوریک و تجربی درباره تاثیرات دوسویه مهاجران و جامعه میزبان و تغییرات اجتماعی - فرهنگی مهاجران نسبتاً کم و محدود است و خلائهای تحقیقاتی زیادی به ویژه در حوزه بازتعریف هویت در نسل‌های سه‌گانه مهاجران افغان در ایران وجود دارد. تاکنون نمونه منسجمی از مطالعه روشمند در مورد تاثیر جابجایی‌های بین‌المللی بر تغییر شیوه زیست فردی و گروهی در حوزه خوراک و عادات غذایی جامعه مهاجران افغان به طور عام و قوم تاجیک مقیم در ایران به طور خاص صورت نگرفته است. منسوتی (۲۰۱۰) که از جمله مهمترین محققان حوزه مطالعات مهاجران افغان در جهان به ویژه وضعیت آنان در ایران و سویس می‌باشد به صورت جامعی الگوی غذایی مهاجران افغان (عمدتاً قوم هزاره) را در نقاطی از شهر تهران و قم تحلیل نموده و بر بازتعریف هویت در بستر الگوی خوراک تاکید دارد. به منظور شناخت بهتر فرهنگ مهاجران، مطالعه شاخص‌های فرهنگی افراد در جامعه مبدا قبل از مهاجرت از اهمیت بالایی برخوردار است. در این راستا کتاب *طبخ طعام برای مکتب فنون حریبه* که روایتی مردم‌نگارانه در زمینه آشپزی افغان در زمان سلطنت امیر امان‌الله خان (۱۹۱۹-۱۹۳۰ م.) می‌باشد. (بلوکباشی، ۲۵۵:۱۳۹۲) نانسی و ریچارد تپر (۱۹۸۶) مطالعه مردم‌نگارانه‌ای را در مورد هویت قوم دورانی پشتون در مناطق شمالی افغانستان انجام داده‌اند که در بخشی از این کتاب مطالبی در مورد عادات غذایی و رسوم سفره افغان بیان شده است. ولی نمونه‌ای که به صورت منسجم و جدید در حوزه الگوهای غذایی در میان قوم تاجیک چه در کشور مبدا و چه در ایران به عنوان جامعه میزبان نگاشته شده باشد یافت نشد. بر این اساس، هدف از این مقاله مطالعه مفهوم خوراک در خارج از معنای زیستی آن در میان مهاجران افغان بوده و به دنبال واکاوی بازتعریف هویت قومی و تغییرات پدید آمده در این عرصه با توجه به متغیر مهاجرت بین‌المللی می‌باشد.

روش‌شناسی مورد استفاده در پژوهش

با توجه به اهداف پژوهش، در این مطالعه از روش کیفی مردم‌نگاری استفاده شده است. تکنیک‌های گردآوری داده‌ها مصاحبه تعاملی و نیمه‌ساختاریافته^۹، مشاهده مشارکتی^{۱۰} و بررسی‌های اسنادی در میان واحد تحلیل (خانواده مهاجر قوم تاجیک ساکن در شهر تهران) می‌باشد. به دلیل اسکان غیرمتمرکز جامعه مهاجران افغان در سطح شهر تهران نمونه‌گیری گلوله برفی به عنوان مهمترین تکنیک جمع‌آوری داده در این پژوهش مورد استفاده قرار گرفته است. به دلیل عدم تجمع مکانی در مهمان‌شهرها و یا محلات ویژه مهاجران دسترسی به افراد از طریق آشنایی اولیه با نمونه‌ها بوده و به تدریج خانواده‌های مشارکت‌کننده بر مبنای اهداف تحقیق مورد شناسایی قرار گرفته‌اند. بعد از انجام هر مصاحبه از مشارکت‌کنندگان درخواست شد که با توجه به شناخت خود از اهداف و موضوع پژوهش، خانواده‌های تاجیک دیگر را معرفی نمایند. همچنین نمونه‌گیری هدفمند نیز در

⁹ Interactional semi-structured interview

¹⁰ Participant observation

جریان گردآوری داده‌ها مورد استفاده قرار گرفته است چرا که به منظور شناخت گسترده‌تر از تغییر الگوی خوراک در نتیجه مهاجرت بین‌المللی در میان جامعه هدف در انتخاب مشارکت‌کنندگان معیارهای مختلفی مانند سن فیزیولوژیک، سن مهاجرت، جنسیت، تحصیلات، داشتن تجربه‌های فردی در امر مهاجرت لحاظ گردیده است.

از آنجا که حجم نمونه در تحقیقات کیفی با سطح اشباع داده‌ها^{۱۱} ارتباط دارد، حجم نمونه تحقیق کاملاً مشخص و از پیش تعیین شده نبود. با لحاظ کردن اشباع نظری، مصاحبه‌ها تا رسیدن به تکرار مفاهیم ادامه یافت سپس تحلیل بر روی داده‌ها آغاز گردید. نتایج این پژوهش بر مبنای ۵۸ مصاحبه نیمه‌ساختاریافته (۴۵ زن و مرد تاجیک ساکن در شهر تهران، ۸ مصاحبه تلفنی با زن و مرد تاجیک ساکن در شهر مشهد (به عنوان یکی از مهمترین مقاصد مهاجران افغان در ایران) و همچنین ۵ مصاحبه تلفنی با زن و مرد تاجیک ساکن افغانستان (به منظور شناخت بهتر و جامع در خصوص الگوی خوراک و ابزارهای مورد استفاده در آشپزی بدون دخالت متغیر مهاجرت) می‌باشد. مصاحبه نیمه‌ساختاریافته به علت دارا بودن خاصیت تعاملی و انعطاف‌پذیر و همچنین عمیق بودن ساختار پرسش‌ها برای پژوهش‌های کیفی مناسب است. میانگین زمان مصاحبه‌ها ۳ ساعت بود. به دلیل معذوریت‌های شخصی مصاحبه‌شوندگان، غیرقانونی بودن ۲۳ نفر و برخی ملاحظات امنیتی امکان ضبط مصاحبه‌ها وجود نداشت و جملات مصاحبه در حین گفت‌وگو یادداشت گردید. به منظور رعایت نمودن اخلاق^{۱۲} در پژوهش کیفی کلیه مصاحبه‌ها با رضایت آگاهانه، حفظ گمنامی، محرمانه بودن داده‌ها، تغییر اسامی و حق کناره‌گیری در هر زمان از جریان مشارکت در تحقیق به تایید کتبی مشارکت‌کنندگان رسیده است. پس از اتمام مصاحبه و اجرای روش‌های تکمیلی سنجش صحت یافته‌ها، مقبولیت^{۱۳} و عینیت‌پذیری^{۱۴} داده‌ها با استفاده از روش‌های مختلفی چون بازنگری مشارکت‌کنندگان^{۱۵} برای تایید و اصلاح کدها، بررسی مکرر^{۱۶}، رعایت حداکثر گوناگونی^{۱۷} در نمونه‌ها و لحاظ نمودن زمان مناسب برای جمع‌آوری داده‌ها مورد استفاده قرار گرفته است. سپس برای تحلیل مصاحبه‌ها و داده‌های به دست آمده از کدگذاری باز و محوری و همچنین روش تحلیل تماتیک (موضوعی)^{۱۸} استفاده گردید. در تحلیل موضوعی، داده‌ها به واحدهای قابل تحلیل تبدیل شده و با استفاده از مفاهیم نظری تحلیل می‌شوند. در این فرایند محقق با رفت و برگشت مداوم بین مجموعه داده‌ها، مفاهیم، مقولات و تجزیه و تحلیل به استنتاج علمی دست می‌یابد. به اعتقاد سیلورمن (۱۹۹۳) برای تحلیلی جامع باید داده‌ها را اوراق^{۱۹} نمود و با اجزای آن مانند تصویرها، کلمات، عبارات، جملات و پاراگراف‌ها و سایر پاره‌ها کار کرد. محقق با مرور کدهای اولیه (مفاهیم) به دست آمده، سعی در گروه‌بندی کردن انتزاعی‌تر مفاهیم مشترک در غالب مقولات دارد که منجر به افزایش قدرت تحلیل می‌گردد. (Krippendorff, 2004) در مرحله بعد، تجزیه و تحلیل داده‌ها با تلفیق همه کدهای مرتبط به چند مقوله‌ی دسته‌بندی‌شده ادامه می‌یابد و محقق به توضیح مقولات به دست آمده می‌پردازد.

داده‌های پژوهش در بازه زمانی تیر ۱۳۹۵ تا فروردین ۱۳۹۶ گردآوری شده است. به منظور شناخت بهتر عادات غذایی مهاجران افغان و درک الگوی رفتاری مهاجران در حوزه خوراک، کلیه خانواده‌های مورد پژوهش برنامه غذایی هفتگی در جداول از پیش تعیین‌شده‌ای را ارائه نمودند. این افراد در گروه سنی بین ۱۵ سال تا ۷۶ سال بوده که جزییات مصاحبه‌شوندگان در جدول شماره ۱ آمده است. از آنجایی که مهاجران افغان ساکن در ایران زیستی نسبتاً همگن و جماعتی دارند، دسترسی به درون گروه از منظر روش‌شناختی دچار موانع متعددی بود که با شناخت بهتر گروه، طی کردن فرایند اعتمادسازی با استفاده از قرابت زبانی (دری) و ایجاد شبکه‌های دوستی داده‌ها جمع‌آوری گردید. داده‌های میدانی در شهر تهران، در دو

11 Data saturation

12 Ethics

13 Credibility

14 Conformability

15 Member check

16 Prolonged engagement

17 Maximum Variation of Sampling

18 Thematic

19 Deconstruct

فضای خانگی و عمومی (مانند رستوران، دانشگاه، پارک، مسجد و ..) به دست آمده است. جمعیت مهاجران افغان در ایران به صورت کلی به سه گروه کارگران (عمدتاً ساختمانی)، دانشجویان و خانواده تقسیم می‌شوند. به منظور شناخت جامع‌تر از فرهنگ غذایی افغان داده‌های پژوهش حاضر با تمرکز بر خانواده‌های مهاجر تاجیک ساکن در تهران به دست آمده است. دلایل متعددی منجر به تمرکز این پژوهش بر واحد خانواده شده است از جمله دسترسی سخت به کارگران ساختمانی، مشغولیت این افراد طی ساعات روز، سطح سواد پایین و در نتیجه فرایند اعتمادسازی ضعیف‌تر در جهت ترغیب به مشارکت در یک تحقیق دانشگاهی، معذوریت‌های جنسیتی با توجه به زن بودن محقق و چالش‌های پیش‌رو برای ورود به فضای مردانه مکان‌های ساختمانی و همچنین ساده بودن الگوی غذایی کارگران مذکری که به صورت تنها زندگی می‌کنند و به علت نداشتن فرصت و انگیزه به طور معمول از غذاهای ساده و سریع استفاده می‌نمایند، پیروی از الگوی خوراک از پیش تعیین‌شده در محیط دانشگاه و خوابگاه برای دانشجویان افغان و همچنین ساده‌تر بودن الگوی غذایی دانشجویان چه در محیط خوابگاه و چه در فضای خانه‌های دانشجویی از جمله دلایل انتخاب واحد خانواده برای تحلیل جامع الگوی خوراک افغان بوده است.

مشخصات کلی مصاحبه‌شوندگان

همان‌طور که در جدول شماره ۱ مشاهده می‌شود بیشتر پاسخگویان متاهل بوده که با توجه به اهداف تحقیق در رابطه با آشنایی با تجربه آشپزی و آشنا بودن با ابزار، دستورالعمل پخت، ادویه (بوی افزاز) و ملزومات خوراک در فرهنگ افغان مطابقت دارد. همچنین به منظور شناخت بهتر تفاوت‌های رفتاری در میان نسل اول، دوم و سوم مهاجران فراوانی مناسبی در هر سه رده سنی مشاهده می‌شود.

جدول ۱: توزیع مشخصه‌های جمعیتی نمونه‌های مورد بررسی

وضعیت اقامتی (غیرقانونی)	وضعیت اقامتی (قانونی)	بیکار	بیسواد	دارای تحصیلات دانشگاهی	دارای تحصیلات متوسطه	متاهل	مجرد	سن: ۴۵-۷۶	سن: ۳۰-۴۵	سن: ۱۵-۳۰	مشخصه‌های جمعیتی
۲۳	۳۵	۲۴	۱۴	۱۹	۲۵	۳۹	۱۹	۱۵	۲۲	۲۱	تعداد (نفر)

یافته‌های پژوهش

الگوی خوراک در هر قومیت و فرهنگی متفاوت بوده و این الگو دربرگیرنده غذاها و آشامیدنی‌های رایج و متعارف محلی، ملی و جهانی است که از ثبات نسبی در میان مصرف‌کنندگان برخوردار می‌باشد. افراد بر مبنای چارچوب فرهنگی فردی و گروهی خویش تصمیم به مصرف یا عدم مصرف خوراک و نوشیدنی می‌نمایند. این انتخاب نه فقط بر مبنای طعم یا ارزش غذایی خوراک بوده بلکه تحت تاثیر عوامل محیطی، پایگاه اجتماعی، فرهنگی و دینی افراد در طول سال‌ها شکل گرفته است. اگرچه خوردن و آشامیدن به عنوان بدیهی‌ترین غرایز انسانی به شمار می‌روند ولی ذائقه و طبع هر قومیت، پذیرش و یا عدم پذیرفتن خوراک، لذت بردن و یا بیزار بودن از غذاها بسته به نوع تربیت، سنت فرهنگی و حافظه تاریخی متفاوت است. همچنین ارزشهای مذهبی تاثیر گسترده‌ای بر نوع واکنش افراد در قبال خوراک می‌گذارد به نوعی که جامعه مهاجران افغان به

عنوان پیروان دین اسلام به حلال بودن غذا و همچنین منع آشامیدن مسکرات حساس می‌باشند. در نتیجه همان‌طور که فرانتس بوآس اشاره می‌کند در تحلیل گرایز فیزیولوژیک انسان، فرهنگ و طبقه اجتماعی افراد در فرایند انتخاب نقشی کلیدی دارند. (ماناگن و جاست، ۱۳۹۳)

بر اساس یافته‌های حاصل از مصاحبه‌های صورت‌گرفته روغن، برنج، نان و گوشت قرمز مواد اصلی الگوی خوراک مهاجران افغان در ایران می‌باشد. به طور کلی بر طبق سنت آشپزی افغان غذا کم‌آب، پر روغن، پر از ادویه و چاشنی تهیه می‌شود. این مساله بیشتر به دلیل زمستان‌های سخت به ویژه در مناطق شمالی و مرکزی افغانستان به عنوان عاملی در جهت تقویت قوای جسمانی در مقابل سرما است. روغن دنبه گوسفندی (حیوانی) پرمصرف‌ترین روغن در میان قوم تاجیک ساکن افغانستان است.

در نتیجه مهاجرت به ایران، مواجه شدن با امکانات و ذائقه مردم و همچنین تاثیر رسانه‌های جمعی کشور میزبان در خصوص ترغیب افراد به رعایت سلامت غذایی و حفظ تندرستی انواع روغن‌های گیاهی مانند روغن زیتون و روغن کنجد به سبب غذایی مهاجران افغان افزوده شده است. لازم به ذکر است متغیر سطح تحصیلات و درآمد در این تغییر نقش مستقیم داشته و این تغییر الگوی غذایی در میان طبقه کارگران مهاجر درصد پایین‌تری داشته است.

نان به عنوان قوت غالب در فرهنگ افغان، به تناسب اقلیم مردم مناطق مختلف به اشکال گوناگون طبخ می‌شود. همچنین نان، به عنوان خوراک اصلی طبقه ضعیف جامعه از نظر اقتصادی است. چه در افغانستان و چه در ایران نان ارزشی نمادین دارد و به عنوان «برکت سفره» همواره از مهمترین مواد مورد استفاده در هر سه وعده غذایی است. در این رابطه می‌توان به تغییر در «نوع» نان به عنوان محصول مهاجرت اشاره نمود. اگرچه نان پنجه‌کش^{۲۰}، نان پرکی^{۲۱}، نان چاپاتی^{۲۲}، نان تندوری^{۲۳}، نان رت^{۲۴} و نان تاوگی^{۲۵} در افغانستان به عنوان مهمترین انواع نان قلمداد می‌شوند، جای خود را عمدتاً به نان بربری و لواش در سفره مهاجران افغان در ایران داده است. از آنجا که بخش بزرگی از مهاجران افغان ساکن در تهران به علت مشکلات اقامتی، سطح سواد و نگاه تبعیض‌آمیز حاکم بر استخدام نیروی کار متعلق به طبقه کارگر بوده، سبب غذایی این گروه بیشتر شامل غذاهای ارزان و مغذی شامل نان و شوربا (خورش) می‌باشد.

برنج به عنوان یکی دیگر از مهمترین مواد مورد استفاده در آشپزی مهاجران افغان است. تمامی شرکت‌کنندگان در پژوهش حاضر بین ۳ تا ۸ وعده برنج در طول هفته استفاده می‌نمودند. برنج (پلو) که معمولاً با شوربا و گوشت مصرف می‌شود از جمله غذاهای مورد اقبال عمومی در میان جامعه مهاجران افغان به ویژه طبقه متوسط است. در مناسبت‌های مختلف مانند مراسم عروسی، عزا و سایر مناسبت‌های مذهبی پلو به عنوان غذای اصلی سرو می‌شود. قابلی پلو^{۲۶} (یا کابلی پلو) به عنوان یکی از مهمترین غذاهای سنتی افغان در کلیه اقوام مورد استفاده می‌باشد که عموماً برای ضیافت‌های بزرگ طبخ می‌شود. بر اساس داده‌های به دست آمده مهاجرت به ایران منجر به تغییر شکل و محتوای خوراک در مراسم مذهبی، ملی، عزا و عروسی خانواده‌های مهاجران گردیده است. تهیه غذاهای اصیل افغان مانند بولانی^{۲۷}، منتو^{۲۸}، چپلی کباب، دوپیازه^{۲۹}، خجور افغانی

²⁰ panjakeš

²¹ Paraki

²² čapāti

²³ tandori

²⁴ rot

²⁵ tāvagi

^{۲۶} qābali palow: نوعی برنج که با کشمش و هویج خرد شده ترکیب می‌شود

^{۲۷} bulāni: خمیر گندم را با گندنه یا کچالو (سبب‌زمینی) پر نموده و به شکل نیم‌دایره در روغن سرخ می‌کنند.

^{۲۸} manto: در داخل خمیر گندم از گوشت قرمز یا سبزیجات و دال نخود استفاده می‌گردد.

^{۲۹} do piāza: مخلوطی از گوشت و پیاز فراوان با فلفل.

(بسراق^{۳۰})، کچری قوروت^{۳۱} و خورش لونگ^{۳۲} به عنوان یکی از عرصه‌های مهم برای ابراز هویت افغان در میان نسل اول مهاجران افغان می‌باشد. با توجه به تجربه زندگی شهری توسط بخش عمده مهاجران افغان، مراسم عروسی عمدتاً در تالارهای عمومی برگزار شده و غذاهای سرو شده بر مبنای چارچوب ایرانی حاکم بر تالارها توزیع می‌شود که به طور معمول شامل انواع کباب و برنج و سالاد می‌باشد. با افزایش سن مهاجرت و مدت حضور در ایران، ارایه خوراک اصیل افغان به تدریج صرفاً به مناسبت‌های خاص در میان خانواده مهاجران مبدل می‌شود مانند خوردن خروس سفید در شب عید نوروز، تهیه آشک در ماه رمضان و پخت سمنک و شب پرک در عید نوروز که حالتی مقدس و مذهبی به منظور شفا و نذر دارد و این موارد در میان نسل اول مهاجران افغان با شدت بیشتری تداوم یافته است.

تاثیر مجاورت جغرافیایی در تنوع قومی، زبانی و مذهبی در افغانستان قابل انکار نیست. تاثیر فرهنگ غذایی ایرانی، تبتی، هندی، آسیای مرکزی و خاورمیانه‌ای در تنوع الگوهای غذایی، مواد و وسایل مورد استفاده در نقاط مختلف افغانستان به صورت چشمگیری قابل مشاهده می‌باشد و به صورت درازمدت منجر به شکل‌گیری طبع غذایی خاص اقوام مختلف شده است. (Oeppen, 2013) سنت آشپزی افغان در زمره الگوی تغذیه خاورمیانه و هند طبقه‌بندی می‌شود و اگرچه از نظر نوع ادویه‌های مورد استفاده شباهت‌های زیادی به این الگو دارد ولی در سنت آشپزی قوم تاجیک به صورتی ملایم‌تر از چاشنی و ادویه نسبت به الگوی هندی استفاده می‌شود در حالی که سبک غذایی قوم پشتون قرابت بیشتری با غذاهای پرادویه‌ی پاکستان و هند دارد. طبق مطالعات مردم‌نگارانه این پژوهش، شیرین بویه، تخم ریحان، دارچین، هل، گلاب، زیره افغان، تخم گشنیز و مرچ (فلفل) سیاه و قرمز و زرچوبه (زرچوبه) به عنوان مهمترین ادویه در آشپزخانه مهاجران تاجیک است. زعفران به عنوان چاشنی غالب مورد استفاده در آشپزی ایرانی در نتیجه مهاجرت، به سنت آشپزی افغان (به ویژه در میان مهاجران با سطح درآمد بالاتر) اضافه گردیده است.

«پختن غذای افغان کاری سخت و مخصوص زنان میانسال و پیر فامیل شده است. دختران جوان و نوعروسان آشنایی چندانی با دستور غذای اصیل افغان ندارند و چون بسیاری از مادران آنها یا در ایران به دنیا آمده‌اند و یا در سنین نوجوانی به ایران مهاجرت کرده‌اند اطلاع دقیق و جامعی از آشپزی افغان ندارند و در نتیجه در آموختن هنر آشپزی از اصول تعلیم آشپزی ایرانی متأثر شده‌اند.» (زن، ۳۷ ساله، متولد بامیان، سال مهاجرت ۱۳۷۱)

یکی از مهمترین نتایج مهاجرت به ایران تاثیر الگوهای غذایی جامعه میزبان بر فرهنگ مردم افغان و افزایش قرابت میان دو شیوه آشپزی ایرانی و افغان می‌باشد. استفاده از ادویه‌ها و مواد اولیه مشابه به عنوان یکی از نمودهای بارز این جابجایی است. در نتیجه تغییر فضای زندگی بر اثر مهاجرت، مساله عدم دسترسی به مواد اولیه خاص در آشپزی افغان و جایگزینی آن با نمونه‌های ایرانی از جمله مواردی بود که در بسیاری از مصاحبه‌ها به آن اشاره شد.

«به طور کلی غذاهای افغان معطر و پرادویه هستند. فروشگاه‌هایی که مواد غذایی مخصوص افغانستان را داشته باشند در ایران بسیار نادر است. برای همین هر وقت یکی از اقوام به افغانستان سفر می‌کند من درخواست آوردن نقل بادامی و زیره افغانستان و چای سیاه را می‌دهم. زیره افغانستان عطر و طعم متفاوتی دارد و چای طعم بدون رنگ و افزودنی اضافه دارد.» (زن، ۴۵ ساله، هرات، سال مهاجرت ۱۳۶۷)

^{۳۰} xajūr afqāni (bosraq) نوعی شیرینی تهیه‌شده از خمیر، روغن و شکر.

^{۳۱} Kačeri qorūt نوعی پلو که مخلوطی است از برنج لافر، ماش، پیاز داغ فراوان، سیر و ماست.

^{۳۲} Lūng: ترکیب گوشت قرمز، پیاز، قوروت (کشک) ساییده‌شده و رب.

اگر چه در مواردی بسیار محدود در برخی از فروشگاه‌ها امکان یافتن محصولات خاص افغان وجود دارد ولی این موضوع از جامعیت برخوردار نیست و در نتیجه منجر به حذف از برنامه غذایی مهاجران افغان و یا جایگزین شدن با نمونه‌های مشابه در آشپزی ایرانی شده است. این مساله در مورد برنج به عنوان یکی از مهمترین مواد غذایی در سفره افغان نمود عینی تری دارد چرا که به علت در دسترس نبودن برنج لُک^{۳۳} و برنج لافر^{۳۴} در ایران در پخت غذاهای افغان مانند کچری از برنج شمالی ایرانی استفاده می‌شود. در بسیاری از کشورهای مهاجرپذیر در نتیجه اسکان و تداوم حضور گروه‌های مختلف مهاجران، رستوران، فروشگاه مواد غذایی مخصوص ملیت‌های گوناگون به صورت گسترده‌ای به وجود می‌آیند. از جمله مسایل قابل تامل در جریان مصاحبه‌های صورت گرفته کمیاب بودن مراکز ارایه‌دهنده خوراک و مواد اولیه خاص افغان بود. این مساله بیانگر عدم تمایل دستگاه‌های تصمیم‌گیر به ادغام اجتماعی مهاجران در جامعه میزبان می‌باشد. لازم به ذکر است در شهر مشهد در برخی مناطق شهری که جمعیت مهاجران از گستردگی بالایی برخوردار است به صورت موردی فروشگاه‌های معدودی به فروش ادویه، شیرینی و چای افغان مبادرت می‌ورزند. با توجه به مطالعه میدانی این پژوهش در شهر تهران غذاکده‌هایی معدود عمده‌تاً به صورت زیرزمینی و غیررسمی به پخت و توزیع غذای افغان در محلاتی همچون باقرشهر و منطقه کن مبادرت می‌ورزند.

در بخش نوشیدنی همچنین با توجه به مسلمان بودن قوم تاجیک الکل و سایر مسکرات حرام بوده و از دامنه غذایی این قوم حذف گردیده‌اند. چای سبز به عنوان مهمترین نوشیدنی در فرهنگ افغان است که در اثر مهاجرت جای خود را به چای سیاه عمده‌تاً کم‌رنگ می‌دهد. استفاده از هل به میزان زیاد برای طعم‌دار کردن چای به صورتی رایج در میان خانواده‌های افغان مشاهده می‌شود. همچنین در کنار چای به صورت سنتی از قند، کشمش، خرما و یا نقل افغان استفاده می‌شود. سنت «چای نوشی» به عنوان یکی از مهمترین مظاهر مهمان‌نوازی در فرهنگ افغان از اهمیت بالایی برخوردار است. نوشیدن چای در طول روز بیش از آنکه به عنوان روشی برای رفع تشنگی باشد به نوعی عادت، بهانه معاشرت و تعامل مبدل گشته است و کتری در حال جوشیدن در طی روز نمادی از سرزندگی و جریان داشتن روح زندگی محسوب می‌شود. (Mortenson and Relin, 2007) در جریان پذیرایی از مهمان استکان مکرر پر می‌شود که نمایانگر سنت مهمان‌نوازی و احترام به مهمان است. (Tapper and Tapper, 1986)

طی بررسی‌های صورت گرفته در الگوی خوراک جامعه مهاجران افغان، گیاهان خوراکی به عنوان یکی از مهمترین مولفه‌های غذاهای بومی (Messer, 1984) از جایگاه ویژه‌ای برخوردار می‌باشند. غذاهای بومی و گیاهان خودرو برای بسیاری از مهاجران افغان معنایی هویتی و نمادین و رای تامین نیازهای بیولوژیک داشته و پلی برای اتصال به گذشته سنتی، خاطرات قومی سرزمین مادری و تداوم‌گر الگوهای فرهنگی رابطه با محیط و دانش قومی می‌باشد. این مساله به ویژه در میان نسل اول مهاجران افغان به ویژه زنان دیده می‌شود. در فرهنگ افغان، مادر به عنوان مسئول اصلی سلامت اعضای خانواده بر نوع مواد غذایی، پرهیز غذایی و استفاده از گیاهان دارویی برای درمان بیماری‌های ساده مانند سرماخوردگی نظارت دارد. مهاجران افغان با تداوم استفاده از گیاهان خوراکی خاص افغان به تداوم تعلق خود به هویت قومی و پیوند با سبک زندگی افغان مبادرت می‌ورزند و از طریق این بستر در جهت انتقال دانش بومی خود به نسل‌های بعدی مبادرت می‌ورزند. بنا بر مصاحبه‌های انجام شده اغلب افراد کهنسال گیاهان دارویی بیشتری را نسبت به جوانان می‌شناسند و گیاهان محلی را به عنوان منبع اصلی درمان و از مهمترین منابع تامین خوراک خود در گذشته عنوان می‌نمایند. در میان نسل جوان با وجود دانش محدودتر

^{۳۳}دانه‌های این نوع برنج نسبتاً پرت و کوتاه‌تر از برنج پاکستانی می‌باشد و حالتی پودری و نشاسته‌ای دارد. مشهورترین نوع برنج لُک، برنج وردکی می‌باشد که خطی سبز رنگ در وسط برنج قابل رویت است.

^{۳۴}نوعی برنج محلی بوده و در ولایت‌های غربی مانند هرات و فراه در پخت غذاهای اصلی قوم تاجیک مانند کچری و قابلی پلو مورد استفاده قرار می‌گیرد.

نسبت به انواع گیاهان قابل استفاده در درمان و خوراک، همچنان استفاده از گیاهان به عنوان دارو و منبع تهیه خوراک دیده می‌شود.

در فرهنگ افغان بسیاری از مواد غذایی و میوه‌ها و گیاهان علاوه بر خاصیت رفع گرسنگی دارای سنت‌های شفابخشی و دارویی هستند. تهیه غذاهای مخصوص برای داشتن دوران بارداری سالم، استفاده از ادویه‌های متنوع برای تقویت قوای جسمانی مادر بعد از زایمان و نوزاد، غذاهای خاص برای موقعیت‌های آب‌وهوایی مختلف و همچنین مناسبت‌ها و مناسک نشان‌دهنده‌ی الگوهای متفاوت رفتاری اقوام مختلف در موضوع خوراک است:

«به علت حاصلخیز بودن زمین در افغانستان بسیاری از گیاهان خودرو مورد استفاده قرار می‌گیرد که در ایران نمی‌توان به راحتی آنها را یافت. در گذشته مجموعه زیادی از ادویه‌ها و گیاهان را با هم مخلوط و آسیاب می‌کردند و در غذاهایی که برای زن تازه زایمان کرده تهیه می‌شد اضافه می‌نمودند. این ادویه‌ها خاصیت دارویی دارد و در باور مردم باعث خون‌سازی، افزایش حجم شیر و گرمابخشی به بدن مادر می‌گردد و از بروز بیماری جلوگیری می‌کند. گیاهانی مانند قلم فور (که در ایران به میخک شناخته می‌شود) و انواع هیل (هل) و دارچین و زنجفیل در غذاهای زنان تازه زایمان کرده به کرات استفاده می‌شود.» (زن، ۴۲ ساله، متولد هرات، سال مهاجرت ۱۳۶۹)

تاثیر ادویه در «جلوگیری از بیمار شدن مادران» اگرچه از نظر علم پزشکی محل مناقشه است ولی نمایانگر باور عمومی مردم افغانستان می‌باشد. اضافه کردن چاشنی برای ایجاد تعادل مزاج‌های سرد و گرم به صورتی رایج در میان نسل اول مهاجران افغان در ایران دیده می‌شود. استفاده از گیاهان با خاصیت طبی مانند شرشم^{۳۵} (که با نام تجاری کانولا) و همچنین گیاه کماه^{۳۶} که به آنغوزه هراتی (هنگ) شناخته می‌شود به عنوان یک سبزی با خواص درمانی بوده که به صورت سنتی توسط خانواده‌های مهاجر تاجیک استفاده می‌شده و با مهاجرت به ایران با توجه به در دسترس نبودن این گیاهان از موارد مشابه ایرانی استفاده می‌شود.

از دیگر عرصه‌های تغییر، شیوه خوردن خوراک است. در فرهنگ سنتی افغان غذا با دست خورده می‌شود، اگرچه در سالهای اخیر استفاده از قاشق و چنگال در نتیجه گسترش شهرنشینی و ارتباطات جمعی و بین‌المللی در میان جوانان افغان رایج شده، مهاجرت‌های بین‌المللی باعث تسریع این امر شده است به طوری که امروزه قاشق و چنگال به عنوان مهمترین ابزار خوردن غذا در میان خانواده‌های مهاجر افغان در شهر تهران به حساب می‌آید. همچنین استفاده از دستارخوان (سفره) به عنوان یکی از نمادهای مهم فرهنگ افغان در حوزه خوراک می‌باشد. پهن کردن دستارخوان چه بر روی زمین و یا روی میز نماد گرمابخشی غذا و دور هم جمع کردن اعضای خانواده به منظور تعامل بیشتر است. البته در سال‌های اخیر با توجه به گسترش مدرنیته و تغییرات زیست شهری جامعه میزبان و استفاده از میز و صندلی در هنگام مصرف غذا در منزل این مساله به برخی خانواده‌های مهاجر افغان ساکن در شهر که از نظر اقتصادی متعلق به طبقه متوسط بوده سرایت نموده است.

در هر فرهنگ ابزارها و ظرف‌های خاصی برای تهیه و مصرف غذا به کار می‌رود. از دیگر عرصه‌های تغییر در نتیجه مهاجرت‌های بین‌المللی تغییرات شکلی و محتوایی این وسایل می‌باشد. جایگزین شدن انواع فر گازی و برقی به جای تنورهای خانگی و یا تنور نانوايي از جمله مظاهر زندگی شهری در ایران بوده که در شیوه زیست مهاجران افغان هم به طور مستقیم تاثیر گذاشته است. اگرچه در میان تاجیک‌های ساکن افغانستان وسایلی مانند هاون سنگی برای کوبیدن غلات و حبوبات و ظروف مسی سنگین به صورت سنتی معمول است ولی در نتیجه مهاجرت و جابجایی به ایران و عدم دسترسی، استفاده از این وسایل در میان مهاجران تا حد زیادی منسوخ گردیده و صرفاً به صورت سمبلیک و تزینی مورد استفاده قرار

می‌گیرند. بسیاری از خانواده‌های مشارکت‌کننده در پژوهش، به داشتن ظروف مسی پرنقش و نگار در افغانستان اشاره داشتند که در نتیجه مهاجرت به ایران مجبور به رها کردن آنها در سرزمین مادری شده‌اند. در نتیجه در ایران از ابزار و وسایل مشابه مردم جامعه میزبان استفاده می‌نمایند.

بحث و نتیجه‌گیری

مطالعه تأثیرات گسترده فرهنگ، به عنوان مجموعه‌ای از حالات ذاتی و آموخته‌شده، بر بازتعریف کردن عادات رفتاری انسان همواره مورد توجه بسیاری از اندیشمندان بوده است. (پلاگ و بیتس، ۱۳۹۲؛ قرایی، ۱۳۹۴) از دیدگاه فرانتس بوآس همواره انسان با «عینک فرهنگی» به همه چیز نگاه می‌کند و گزینه فیزیولوژیک انسانی توسط فرهنگ بازتعریف می‌شود. در نتیجه علاقمندی ذائقه و یا احساس بیزاری از غذا و خوراکی در میان اقوام مختلف در دنیا به وجود می‌آید. بدین معنا که افراد بر مبنای سابقه تربیتی، قومی و حافظه جمعی خود به انتخاب نوع پوشش و خوراک به عنوان بدیهی‌ترین غرایز فیزیکی مبادرت می‌ورزند. در تاریخ تکاملی بشر همواره انسان برای قابل خوردن کردن مواد غذایی، با استفاده از ابزارهای مختلف آنها را تغییر داده است. در حقیقت، در فرایند تولید غذا به منظور تامین گزینه فیزیولوژیک انسانی مواد خام از مرحله طبیعی به «کالای فرهنگی» مبدل می‌گردند (بلوکباشی، ۱۳۹۲) اقوام مختلف مناسک آشپزی، نظام خوراک، چاشنی‌ها، ادویه‌ها و ابزارهای استفاده‌شده را بر مبنای پیشینه فرهنگی، حافظه تاریخی و عرف اجتماعی به کار می‌برند.

غذا و قدرت: تحلیل عاملیت زنان مهاجر

در تعریف سنتی فرهنگ افغان، مهمترین مکان حضور زنان، در خانه و به طور خاص در مطبخ می‌باشد. (Nawa, 2001)؛ (Rostami-Povey, 2007) در این تعریف، مهمترین وظیفه زن نگهداری از فرزندان، تامین نیازهای همسر و مدیریت امور داخل خانه می‌باشد و آشپزی و تهیه خوراک به عنوان یکی از مهمترین عرصه‌های بروز زنانگی محسوب شده و تهیه غذا و خوراک برای خانواده، به عنوان تبلور مادی و عینی نقش همسری و مادری برای زنان تلقی می‌شود. این مساله در میان نسل اول مهاجران افغان به نوعی رویکرد هویت‌ساز تبدیل شده است. علیرغم تجربه مهاجرت، در تفکر غالب نسل اول مهاجران افغان ساکن ایران، آشپزی وظیفه‌ای زنانه تعریف می‌شود که برای مردان تابو به حساب می‌آید. (Monsutti, 2010) اگرچه تدریجاً به ویژه در مناطق شهری و در میان نسل دوم و سوم مهاجران افغان با افزایش سطح تحصیلات و حضور طولانی‌تر زنان در عرصه اجتماع کشور میزبان، تغییرات ذهنی در خانواده مهاجر افغان - البته با آهنگ کندتری نسبت به خانواده ایرانی - در حال شکل‌گیری است.

در حقیقت زنان نقش میانجی‌گری در فرایند تبدیل مواد خام و طبیعی به ماده پخته و فرهنگی دارند. (Strauss, 1983) زنان نقش مهمی در بقا و استحکام خانواده و تداوم بخشی عناصر کلیدی هویت ملی ایفا می‌کنند. زن افغان به عنوان کارگزار فرهنگی نقشی استحال‌گر در تولید خوراک از مواد طبیعی و تبدیل خوراک به فرهنگ، بر مبنای آموخته‌های فرهنگی و قومی خود دارد. مادران به عنوان مدیران عرصه خانه، آموزش آشپزی و طبخ غذاهای مختلف به دختران را به عنوان یکی از مهمترین وظایف تربیتی خود می‌دانند. این مساله به عنوان یکی از مهمترین ملاک‌های همسرگزینی در فرهنگ افغان قلمداد می‌گردد. در فرهنگ قوم تاجیک، دختران در هنگام ازدواج و ورود به خانه شوهر باید به همراه خود جهاز ببرند که مجموعه‌ای از وسایل منزل و اسباب و ظروف آشپزخانه است. این مساله تقویت‌کننده اهمیت نقش زنان در امر تهیه غذا و خوراک برای اهل منزل می‌باشد. با مهاجرت به ایران بسیاری از رسوم در جامعه مهاجران افغان دستخوش تغییر گردیده است. به علت نبود فرصت‌های شغلی مناسب و نداشتن اقامت قانونی و رسمی قدرت خرید مهاجران در ایران کاهش یافته که منجر به تحدید رسم «جهاز برون» در میان این قوم گردیده است.

آشپزخانه بستری ویژه در مطالعه و بسط مفهوم زنانگی است. آشپزخانه در جامعه افغان مانند هر جامعه دیگر مکانی زنانه تعریف شده و جنسیت مونث دارد. به دلیل همین نسبت تاریخی، جدایی کامل زنان از آشپزخانه هرگز رخ نداده و هنوز هم اکثر زنان شاغل، آشپزی را به عنوان شغل دوم خود پذیرفته‌اند. محیط آشپزخانه سکه دورویی است که یک رویش تاریخ تحمیل و فشار و روی دیگرش تاریخ لذت و قدرت زنانه را بازگو می‌کند. جنسیتی شدن آشپزی به این معنا هم هست که زنان در این قلمرو حکمرانی می‌کنند و خود را صاحبان اصلی این فضای خانگی می‌دانند. کلودیا رودن (۲۰۰۰) به رابطه مستقیم غذا و مفهوم قدرت اشاره دارد. زنان می‌توانند قدرت خود را به این وسیله که چه چیزی را و چگونه پخته شود اعمال نمایند. به این ترتیب آنها هستند که تعیین می‌کنند دیگران چه غذایی مصرف کنند. در حقیقت پختن و یا نپختن غذاهای مورد علاقه مردان برای برخی زنان به عنوان عامل اعمال قدرت در عرصه خانه قلمداد می‌شود و زنان با حفظ حق تصمیم بر انتخاب نوع غذای خانواده، عاملیت خود را در خانواده ابراز می‌کنند و در دو حوزه مخالفت با قدرت مردان و همچنین اعمال نقشی کنترل‌گر در فرایند جامعه‌پذیری کودکان عمل می‌نمایند. (Roden in Zubaida & Tapper, 2000)

غذا به عنوان عامل پیونددهنده اعضای خانواده نقش مهمی در تحلیل هویت زنان دارد. زنان با اعمال نظر در فرایند آماده‌سازی خوراک و انتخاب نوع ظروف مورد استفاده در طبخ و تامین خوراک، در عرصه خانواده احساس کارآمدی و قدرت دارند و به نوعی به بازتعریف هویت خود می‌پردازند. زنان مهاجر افغان با تهیه خوراک و غذاهای آیینی در مناسبت‌های ملی و مذهبی مانند نوروز و ایام ماه رمضان، با مشارکتی سمبلیک عاملیت خود را در نشان دادن علقه‌های قومی، ملی و مذهبی از طریق تهیه خوراک ابراز می‌کنند. حوزه خوراک و غذا یکی از مهمترین عرصه‌هایی است که مهاجران افغان به ویژه زنان به بازتعریف هویت فردی و گروهی خود در جامعه میزبان می‌نمایند. زنان با توجه به نقش گسترده‌تر در تامین خوراک اعضای خانواده نقشی بنیادین در تداوم فرهنگ بومی افغان و یا پذیرش فرهنگ جامعه میزبان از طریق نظام غذایی خانواده ایفا می‌کنند.

غذا، ما در مقابل دیگری

در مرز بندی «خود» در مقابل «دیگری» متغیر الگوی خوراک و غذا به عنوان یکی از مهمترین عناصر هویت‌ساز در مطالعات جهانی مورد پژوهش قرار گرفته است. (Volkan, 2003; Leitch, 2003) بیان احساس منفی در مقابل آشپزی مردمان دیگر و «خوراک بیزاری» نسبت به «آشپزی دیگران»^{۳۷} واکنشی نمادین به منظور نشان دادن ممتاز بودن هویت قومی خویش است. با توجه به مطالعات مردم‌نگارانه این پژوهش این مرزبندی در سه سطح خرد، میانی و کلان قابل مشاهده می‌باشد: مرزبندی بین نسلی در میان خانواده مهاجران افغان، مرزبندی بین قومیتی میان قوم تاجیک با سایر اقوام افغان و همچنین مرزبندی بین مهاجران با جامعه میزبان.

غذاها و نوشیدنی‌های بومی، ابزارها و همچنین سنت‌های حوزه خوراک قومی و ملی افغان کارکردهای معنابخشی و هویتی دارد و مصرف آنها در بعضی موارد، برخاسته از حسی نوستالژیک درباره گذشته است که بار معنایی و فرهنگی عمیقی دارد. (Monsutti, 2010) میزان مصرف این نوع غذاها در میان نسل اول مهاجران افغان بسیار بیشتر بوده و در منظر نسل دوم و سوم مهاجران افغان، کارکردهای زیستی خوراک بیشتر از کارکردهای فرهنگی، قومی و ملی آن مورد توجه قرار می‌گیرد. این مساله با توجه به الزامات زندگی شهری در جامعه میزبان، گسترش مدرنیته و تغییر عادات غذایی نسل جوان هم در جامعه ایران و هم در میان جامعه مهاجران قابل تحلیل می‌باشد.

^{۳۷} کلود فیشر مردم‌شناس فرانسوی در سال ۱۹۷۹ در مقاله خود اصطلاح Gatrophobie pour exo-cuisine را به کار برد.

در نتیجه رشد فزاینده شهرنشینی و گسترش مدرنیته، جهانی‌شدن خوراک (Counihan and Van Esterik, 2012) تأثیرات گسترده‌ای بر الگوی غذایی جوامع مختلف بر جای گذاشته و بازتعریف ویژگی‌های سنتی خوراک در جهان را سبب گردیده است. اگرچه در فرهنگ افغان غذای اصیل و سنتی (به عنوان غذاهایی که در زمان نسبتاً طولانی‌تر طبخ شده و نیازمند هنر و کاردانی زیاد فرد آشپز می‌باشد). (تصدی کاری و همکاران، ۱۳۹۲) به عنوان نمادی هویت‌ساز قلمدا می‌گردد اما امروزه در نتیجه فرایند جهانی‌شدن و افزایش ارتباطات میان‌فرهنگی، الگوی سنتی غذایی در میان جامعه افغان تغییر یافته است. این مساله در افغانستان با گسترش رستوران‌های زنجیره‌ای فست‌فود مانند ساندویچ و غذای بیرون‌بر به ویژه در میان شهرهای بزرگ مانند کابل و هرات نمایانگر تغییرات فرهنگی در الگوی غذایی جامعه است. در مورد قوم مورد بررسی در این پژوهش، با توجه به تجربه مهاجرت، این روند به صورت گسترده‌تری تداوم می‌یابد. زیستن در مناطق شهری به ویژه کلان-شهرهایی چون تهران و مشهد موجب تغییر در الگوی مصرف، ذائقه و سبک آشپزی در فرهنگ مهاجران تاجیک شده است. این مساله به تغییر در الگوی غذایی سنتی و بومی افغان و جایگزین شدن غذاهای جهان‌شمول و بین‌المللی مانند پاستا، فست‌فود، غذاهای آماده، نیمه‌آماده، یخ‌زده و یا کنسروی شده است. طبخ و پیروی از الگوهای آشپزی بین‌المللی جدید منجر به شکل‌گیری نوعی هویت‌سازی اجتماعی برای نسل دوم و سوم مهاجران افغان در اجتماعات شهری ایران گردیده است. از جمله موارد مشهود در جریان مشاهده مشارکتی در میان مهاجران افغان در ایران عدم آشنایی بسیاری از افراد نسل دوم و سوم مهاجران افغان با غذاهای سنتی و اصیل افغان بود. به نوعی که در بسیاری از موارد اسم غذاهای اصیل مانند غلور ترش، آشک لوخ و قلب شیر به گوش افراد هم نرسیده است. از جمله دلایل این مساله تغییرات صورت‌پذیرفته در دامنه واژگان نسل جوان مهاجر در اثر تجربه زیستن در فضای شهری ایران می‌باشد. در اثر معاشرت با همسالان ایرانی، حضور در سیستم آموزشی ایران، تلاش برای همانندسازی و احساس نزدیکی بیشتر با فرهنگ غالب جامعه میزبان، تأثیر رسانه‌های جمعی و کاهش تجربه غذا و خوراک بومی افغان در خانه منجر به عدم استفاده از واژگان اصیل افغان در حوزه خوراک و جایگزین شدن آن با عبارات معادل ایرانی شده است.

یکی دیگر از ابعاد تغییر در میان نسل جدید مهاجران افغان تحت تأثیر فرهنگ «جوانان جهانی»، گرایش به سمت قرار دادن غذا و خوراک در چارچوب اوقات فراغت است. رواج کافه‌نشینی به عنوان یک مساله فرهنگی نه تنها از مباحث جدید در مطالعه الگوهای رفتاری نسل جدید در جامعه ایران می‌باشد بلکه در نتیجه ارتباط مستمر نسل جدید مهاجران افغان و تجربه زیست شهری در میان جوانان ایرانی، منجر به گسترش فرهنگ کافه‌نشینی - با آهنگی کندتر- در میان نوجوانان و جوانان مهاجر افغان شده است. اگرچه در بسیاری از موارد نسل اول مهاجران افغان به کافه به عنوان یک پدیده کژکارکرد در نظام فرهنگی و اجتماعی نگاه می‌کنند اما استفاده از فضای کافه برای ارتباط با جنس مخالف، سرگرمی، تجربه فضای لوکس با مواد متفاوتی با ساختار سنتی خوراک در منزل، تجربه حضور در فضایی که رفتارهای تحقیرآمیز موجود در جامعه میزبان کم‌رنگ می‌شود، تجربه حضور در محیطی که عمدتاً محل گردهمایی طبقه متوسط شهری ایرانی است موجب گسترش فرهنگ کافه‌نشینی در میان نسل دوم و سوم مهاجران افغان شده است:

«از زمانی که برای ادامه تحصیل به تهران آمدم به مرور با دختران ایرانی ارتباطم بیشتر از هم‌قوم‌هایم بوده است. خیلی وقت‌ها برای گپ زدن و یا انجام پروژه‌های دانشگاه با دوستانم به کافه می‌روم. در آنجا احساس آزادی خوبی دارم. والدینم به خصوص پدرم فکر می‌کنند کافه محلی است برای وقت تلف کردن جوان‌های بی‌کار که علقه‌های مذهبی ندارد. یکی از دلایل علاقه‌ام به تداوم تجربه کافه‌گردی، چشیدن حس این که با سایرین تفاوتی ندارم است؛ انگار با ورود به کافه مهاجر بودن را در بیرون آن فضا جا می‌گذارم. البته این مساله در میان دوستان هزاره‌ام تا حدی سخت‌تر هست چرا که بعضی وقت‌ها که به صورت گروهی به کافه

می‌رویم متوجه پیچ‌میزهای کناری در مورد آنها می‌شویم که افغان‌ها هم مگر به کافه می‌آیند؟ در حالی که این مساله برای من و دوستان تاجیک و یا اعضای قوم سید تا زمانی که با لهجه صحبت نکنیم اتفاق نمی‌افتد. دوست دیگرم که اگرچه سالها در ایران زندگی می‌کند ولی هنوز از نظر مدرک قانونی مشکل دارد همیشه در کافه همراه من است. در آن فضا از چارچوب‌های سنتی تحمیل شده توسط والدینمان برای سبک پوشش و یا نحوه رفتار طبق قواعد آنها و یا ترس از مورد بازخواست قرار گرفته شدن به علت نداشتن مدرک هویتی فرار می‌کنیم حتی به اندازه دو ساعت و بسیار محدود.» (زن، ۲۲ ساله، متولد مشهد، سال مهاجرت والدین ۱۳۶۴)

فرایند فرهنگ‌پذیری و الگوبرداری از فرهنگ جامعه میزبان ممکن است در تقابل با اصول هنجاری و سنتی خانواده افغان باشد که این امر منجر به افزایش تعارض و فشار بین دو فرهنگ رقیب می‌گردد. شکاف بین‌نسلی به عنوان یکی از مهمترین تاثیرات جابه‌جایی‌های بین‌المللی همواره به عنوان یکی از مهمترین موضوعات حوزه مهاجرت می‌باشد. (Van Nawa, 2001; Muller, 2010; Houte, 2016) در نتیجه تجربه زیست شهری با جوانان ایرانی، فرهنگ سنتی خانواده افغان به چالش کشیده می‌شود. نسل دوم و سوم مهاجران افغان در ایران با الگو گرفتن از هم‌نسلان ایرانی خود به دنبال تامین تجربه‌های اجتماعی-فرهنگی جدید در عرصه شهر می‌باشند و کافه به عنوان «پناهگاه فرهنگی» محل مناسبی برای گریز از تفاوت‌های ساختاری، قانونی و فرهنگی با جامعه میزبان و همچنین شکل دادن به مناسبات اجتماعی و عضو شدن در شبکه‌های اجتماعی است. استفاده از نوشیدنی و خوراک متفاوت و مدرن به عنوان نمادی از جهانی شدن به نوعی حس طرد اجتماعی در میان مهاجران افغان را به صورت موقت و مقطعی کاهش می‌دهد. در تحلیل کافه‌نشینی به عنوان یکی از نمادهای مدرنیته شهری (Waxman, 2006) عاملیت فردی نقش مهمی دارد و این مساله در میان نسل جدید مهاجران افغان که همواره در فرایند ادغام اجتماعی و فرهنگی با جامعه میزبان با موانع گسترده‌ای مواجه بوده‌اند به عنوان مکانیسم مناسبی برای تعریف کردن «تشخص اجتماعی» می‌باشد. به هر روی شباهت‌های ظاهری قوم تاجیک با جامعه میزبان از لحاظ حالت چشم و استخوان‌بندی صورت یکی از مهمترین دلایل تقویت این فرضیه می‌باشد چرا که در میان مهاجران هزاره احساس «متفاوت دیده شدن» و طرد اجتماعی به واسطه تعلق به جامعه افغان همچنان در کافه احساس می‌شود. در نتیجه نوع قومیت تاثیرات ریشه‌ای بر نحوه نگرش اجتماعی افراد می‌گذارد. (Constant and Zimmermann, 2008)

«در افغانستان نان مزه بهتری داشت. بهتر پخته می‌شد با مزه‌ای اصیل. در ایران بعد از این همه سال هنوز جای و نانی که طعم «خانه» را بدهد نیافته‌ام. این که در مورد غذای افغان به صورت کلی نظر می‌دهند که غذای افغان چنان است و چنین را من قبول ندارم چرا که هر قومی برای خودش روش تهیه خاصی دارد. من اصلاً نمی‌توانم غذاهای قوم پشتون را استفاده کنم چرا که ادویه‌ها و همچنین طرز پختش متفاوت است.» (مرد،

۳۸ ساله، متولد کابل، سال مهاجرت ۱۳۷۴)

الگوهای غذایی و شیوه فرآوری خوراک، یکی از مهمترین نشانه‌های هویتی و فرهنگی هر ملت و قومیت می‌باشد که موجب ایجاد تمایز می‌گردد. روش پخت غذا و مصرف خوراک، عاملی آگاه‌کننده در تعلق هویتی و تمایز آنها از اقوام دیگر و متفاوت نشان دادن خود با دیگری است. (بلوکباشی، ۱۳۹۲) سبک غذایی قوم تاجیک افغانستان، برآمده از سلیقه فرهنگی آن و بازتابنده سنت‌های اجتماعی و فرهنگی مردم در دوران تاریخی و نیز متأثر از عوامل زیست‌محیطی، جغرافیایی و محصولات کشاورزی مختلف می‌باشد. در سطح میانی مرزبندی هویتی بر مبنای تفاوت نوع خوراک در میان مهاجران تاجیک نه تنها واکنشی نمادین به احساس اقلیت بودن در جامعه میزبان بوده بلکه این مساله روایتگر مرزبندی درونی با سایر اقوام افغان مانند پشتون و هزاره می‌باشد. این مساله در بین نسل اول مهاجران بیشتر و در میان نسل دوم و سوم افغان به ندرت دیده شد. همان‌طور که در مصاحبه دیده شد، احساس تعلق قومی در غالب پیروی از یک الگوی خوراک واحد، در میان بسیاری از

مهاجران افغان دیده می‌شود. در نتیجه این افراد با کشیدن مرزی نامریی دور قوم خود، سعی در ابراز و تاکید بیشتر بر تفاوت-های فرهنگی خودی و غیر خودی دارند که فرایندی هویت‌ساز تلقی می‌گردد. در مصاحبه‌های به دست آمده در این پژوهش، این تمایز بین قومیتی به نسبت‌های مختلفی بیان شد و در قبال قوم هزاره و پشتون مرزبندی قومیتی به نسبت بیشتری بیان گردید.

در سطح کلان اگرچه شباهت‌های فرهنگی و مذهبی فراوانی میان مهاجران و جامعه میزبان وجود دارد ولی عرصه خوراک محلی برای ابراز تمایز فرهنگی و تعلق قومی و به نمایش گذاردن عدم ادغام اجتماعی- فرهنگی مهاجران نسل اول بوده است. در صورتی که با افزایش حضور در فضای شهری ایران این مرزبندی در میان نسل دوم و سوم مهاجران کمتر دیده می‌شود. در نتیجه احساس طردشدگی و در حاشیه‌ماندگی که در بین بسیاری از مهاجران افغان با وجود اسکان طولانی‌مدت در ایران وجود دارد مرزبندی ذهنی پایداری با جامعه میزبان از هر دو سوی قابل مشاهده می‌باشد. اگرچه با توجه به محدودیت دسترسی به مواد غذایی بومی افغان در کشور میزبان، مجموعه تغییرات گسترده‌ای در فرهنگ واژگان، ابزارها و مواد مورد استفاده و دستورات مورد استفاده در تهیه خوراک به وجود آمده است اما همچنین مرزبندی مشخصی بین الگوی خوراک مهاجران با جامعه میزبان قابل مشاهده می‌باشد. این مساله در نسل اول مهاجران بیشتر ملموس بوده به نوعی که نسل اول مهاجران با پابندی بیشتر به غذاهای بومی افغان بر هویت ملی و قومی خویش تاکید داشته و احساس متفاوت بودن با جامعه میزبان را از طریق الگوی خوراک تداوم می‌بخشند. از دیگر سوی، ادغام فرهنگی در حوزه خوراک در نسل دوم و سوم مهاجران افغان با سرعت بیشتری روی می‌دهد. تغییر دایره واژگان، عادات غذایی، ذائقه و تمایل به خوراک فراغتی مشابه با همسالان ایرانی نماد مرزبندی ضعیف‌تر در حوزه خوراک از سوی جوانان افغان با جامعه میزبان می‌باشد. این مساله حالتی مضاعف برای قوم تاجیک در ایران دارد چرا که علاوه بر تغییرات ناشی از فرایند جهانی شدن که به صورت جهان‌شمول برای همه فرهنگ‌ها در جریان است، در مورد مهاجران افغان ساکن در ایران تغییرات الگوی غذایی صورت گرفته ناشی از تاثیر الگوی غذایی کشور میزبان نیز می‌باشد. حضور طولانی‌مدت نسل‌های مختلف افغان در ایران، زیست و اسکان در سطح شهر، مواجهه دایمی و پیوسته با الگوهای رفتاری و غذایی جامعه میزبان و همچنین محدودیت‌های موجود در تهیه مواد اولیه موردنیاز برای طبخ خوراک افغان منجر به تغییرات گسترده در ذائقه، الگوی غذایی، ابزارهای تهیه خوراک و نحوه طبخ غذا گردیده که به بازتعریف شدن هویت افغان می‌انجامد.

منابع

- برومبزه، کریستیان (۱۳۸۴)، «جایگاه خوراکی‌ها در هویت فرهنگ خودی و غیرخودی در گیلان: طبایع سرد و گرم، جنسیت و دیگر شاخص‌ها»، ترجمه علالدین گوشه‌گیر، *مجله فرهنگ و انسان*، سال اول، شماره ۱، پاییز و زمستان ۸۴.
- بلوکباشی، علی (۱۳۹۲)، *آشپز و آشپزخانه پژوهشی انسان‌شناختی در تاریخ اجتماعی هنر آشپزی*، تهران: نشر فرهنگ جاوید.
- پلاگ، فرد و بیتس، دانیل (۱۳۹۲)، *انسان‌شناسی فرهنگی*، ترجمه محسن ثلاثی، تهران: علمی.
- تصدی‌کاری، علی؛ مسرور، مرتضی؛ نودهی، علی (۱۳۹۲)، «عادات غذایی بومی و میزان پایداری هویت اجتماعی (مطالعه تجربی فرهنگ مصرف غذاهای اصیل محلی- ملی در شهر رشت)»، *فصلنامه توسعه اجتماعی (توسعه انسانی سابق)*، دوره ۸، شماره ۲، زمستان، صص ۱۸۰-۱۵۳.
- صفریان، محمد؛ شجاعی‌زاده، منالسادات؛ غیور مبرهن، مجید؛ اسماعیلی، حبیب‌الله؛ نعمتی، محسن؛ رضوی، امیررضا (۱۳۹۲)، «بررسی الگوهای غذایی، نمایه تغذیه سالم و عوامل خطر سنتی بیماری‌های قلبی عروقی در بزرگسالان ۳۵ تا ۶۵ ساله شهر مشهد»، *مجله دانشکده پزشکی دانشگاه علوم پزشکی مشهد*، مهر و آبان ۱۳۹۲، دوره ۵۶، شماره ۴، صص ۲۳۵-۲۲۶.
- قرایی، امان‌الله (۱۳۹۴)، *انسان‌شناسی فرهنگی (مردم‌شناسی فرهنگی)*، تهران: نشر ابجد.
- ماناگن، جان؛ جاست، پیتر (۱۳۹۳)، *انسان‌شناسی اجتماعی و فرهنگی*، ترجمه احمدرضا تقا، تهران: نشر ماهی.

- Adelkhah, F. & Olszewska, Z., (2007), 'The Iranian Afghans', *Iranian Studies*, vol. 40, no. 2, pp. 137-165.
- Blood, PR. (ed) (2001), *Afghanistan: a country study*, GPO for the library of Congress, Washington.
- Constant, AF. & Zimmermann, KF., (2008), 'Measuring ethnic identity and its impact on economic behavior', *Journal of the European Economic Association*, vol. 6, no. 2-3, pp. 424-433.
- Cordesal, DM. (2010), 'Eating abroad, remembering (at) home', *Anthropology of Food* [Online]. Available from: <https://aof.revues.org/6642#quotation>. [29 June 2017].
- Counihan, C. & Van Esterik, P. (eds.) (2012), *Food and culture: A reader*, Routledge.
- Fischler, C., (1988), 'Food, self and identity', *Social Science Information*, vol. 27, pp. 275-292.
- Harbottle, L., (1996), "'Bastard' Chicken or Ghormeh-Sabzi? Iranian women guarding the health of the migrant family', *The Sociological Review*, vol. 44, no. S1, pp. 204-226.
- ICMPD (2016), Budapest Process: 8th Silk Routes Working Group Meeting, October, Tehran, Iran.
- ICRC (2009), 'Our world: views from the field, Afghanistan opinion survey and in-depth research'. Available from: <https://www.icrc.org/eng/assets/files/2011/afghanistan-opinion-survey-2009.pdf>. [01 January 2017].
- Krippendorff, K., (2004), *Content analysis: an introduction to its methodology*, SAGE.
- Leitch, A., (2003), 'Slow food and the politics of pork fat: Italian food and European identity', *Ethnos*, vol. 68, no. 4, pp. 437-462.
- Messer, E., (1984), 'Anthropological perspectives on diet', *Annual review of anthropology*, vol. 13, no. 1, pp. 205-249.
- Mintz, SW. & Du Bois, CH. M., (2002), 'The anthropology of food and eating', *Annual review of anthropology*, vol.31, pp. 99-119.
- Monsutti, A., (2010), 'Food and identity among young Afghan refugees and Migrants in Iran', in D Chatty (ed), *Deterritorialized youth: Sahrawi and Afghan refugees at the margins of the Middle East*, pp. 213-247, Berghahn, New York, Oxford.
- Mortenson, G. & Relin, DO. (2007), *Three cups of tea: one man's mission to promote peace – one school at a time*, Penguin.
- Muller, P., (2010), *Scattered families: transnational family life of Afghan refugees in the Netherlands in the light of the human rights-based protection of the family*, Antwerp; Portland Or: Intersentia.
- Nawa, F., (2001), *Out of bounds: Afghan couples in the United States, a study of shifting gender and identity*, Aftaabzad Publications, San Francisco.
- Oepen, C., (2013), 'Afghan Americans', in CE Cortés (ed) *Multicultural Americans: a Multimedia Encyclopedia*, SAGE.
- Rostami-Povey, E., (2007), *Afghan women: identity and invasion*, Zed Books Ltd, London, New York.
- Silverman, D., (1993), *Interpreting qualitative data*, Newbury Park, CA, Sage.
- Strauss, L., (1983), *The raw and the cooked (Mythologiques)*, University of Chicago Press.
- Sutton, D., (2001), *Remembrance of repasts: an anthropology of food and memory*, Berg, Oxford.
- Tapper, R. & Tapper, N., (1986), 'Eat this, it'll do you a power of good; food and commensality among the Durrani Pashtuns', *American Ethnologist*, vol. 13, no. 1, pp. 62-79.
- Tapper, R., (2001), 'Blood, wine and water: social and symbolic aspects of drinks and drinking in the Islamic Middle East', in Zubaida, S & Tapper, R, *Taste of Thyme*, pp. 215-231, I.B. Tauris & Co Ltd.
- Tuomainen, HM., (2009), 'Ethnic identity, (post) colonialism and food ways: Ghanaians in London', *Food, Culture & Society*, vol. 12, no, 4, pp. 525-553.
- United Nations Report (2015), Available from: <http://www.un.org/sustainabledevelopment/blog/2016/01/244-million-international-migrants-living-abroad-worldwide-new-un-statistics-reveal/>. [20 July 2017].
- Vadean, FP., (2007), 'Skills and remittances: The case of Afghan, Egyptian and Serbian immigrants in Germany', Asia Research Institute, National University of Singapore, Working Paper Series no. 92.
- Van Houte, M., (2016), *Return migration to Afghanistan moving back or moving forward*, Palgrave Macmillan.
- Volkan, VD., (2003), 'Large-group identity: border psychology and related societal processes', *Mind and Human Interaction*, vol. 13, no.1, pp. 49-76.
- Watson, JL, Caldwell, M., (ed.) (2005), *Cultural politics of food and eating: A Reader*, Blackwell Publishing.
- Waxman, L., (2006), 'The coffee shop: social and physical factors influencing place attachment', *Journal of Interior Design*, vol. 31, no. 3, pp. 35-53.
- Zubaida, S., & Tapper, R., (2000), *A taste of thyme: culinary cultures of the Middle East*, Tauris, London, New York.
- Zulfacar, M., (1998), *Afghan immigrants in the USA and Germany. A comparative analysis of the use of ethnic social capital*, Münster: LIT Verlag.