

DOI: 10.22111/JSSE.2018.4429

Original Research

## A Semiotic Study of Balochi Food and Religion in Iranian Balochistan

Abbas Ali Ahangar<sup>1</sup>, Nahid Mohammadalinejad<sup>2</sup>, Pakzad Yousefian<sup>3</sup> & Moosa Mahmoodzahi<sup>4</sup>

Received: October 23, 2019; Revised: April 08, 2020; Accepted: April 18, 2020

### Abstract

Food as a sign system signifies the identity and culture of a nation as well as such items like religious beliefs and values, gender, climate, geographic location, generation status, age, job order, race, social norms, aesthetics and the amount of income. This research is an attempt to investigate the semiotics of Baloch people's food living in Iranian Baluchestan based on Barthes'(1957,1987) levels of signification and show that Balochi food has semantic and semiotic readings according to religion. To this end, in gathering the research data, the techniques of interviewing, questionnaire and direct observation of Balochi food samples were used. The food questionnaire has been written based on religion variable and related categories and then distributed among 62 Baloch participants (32 females and 30 males) from Khash, Iranshahr, Sarawan, Sarbaz, Nikshahr, and Chabahar cities. The analysis of the data has been carried out by SPSS and EXCEL softwares. The research results show that Iranian Balochi food not only serve as a sign system which has a close relationship with religion in accordance with the categories under study including: Halal and Haram, Islam's emphasis on correct and healthy nutrition, food in religious Eves and the Holy month of Ramadan, food and hospitality and Islam's emphasis on honor of guest, eating habits, respect for food and blame for food waste in Islam but enjoys religious semantic and semiotic readings as well.

---

1. Professor in Department of English Language and Literature, University of Sistan and Baluchestan; Zahedan, Iran (Corresponding Author).

Email: [ahangar@english.usb.ac.ir](mailto:ahangar@english.usb.ac.ir)

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-1288-1506>

2. Master of English Language and Literature, University of Sistan and Baluchestan; Zahedan, Iran. Email: [anahid6660@yahoo.com](mailto:anahid6660@yahoo.com)

3. Assistant Prof. in Department of English Language and Literature, University of Sistan and Baluchestan; Zahedan, Iran. Email: [pakzady@gmail.com](mailto:pakzady@gmail.com)

4. Associate Prof. in Department of English Language and Literature, University of Velayat; Iranshahr, Iran. Email: [braataan@yahoo.com](mailto:braataan@yahoo.com)

## بررسی نشانه‌شناختی خوراک بلوچی و مذهب در بلوچستان ایران

عباسعلی آهنگر<sup>۱</sup>، ناهید محمدعلینژاد<sup>۲</sup>، پاکزاد یوسفیان<sup>۳</sup> و موسی محمودزهی<sup>۴</sup>

تاریخ دریافت: ۱۳۹۸/۰۹/۰۱ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۹/۰۱/۲۰ تاریخ پذیرش: ۱۳۹۹/۰۱/۳۰

### چکیده

خوراک به‌عنوان نظامی نشانه‌ای بر هویت و فرهنگ یک ملت و نیز بر مقولاتی همچون باورها و ارزش‌های دینی- مذهبی، جنسیت، اقلیم، موقعیت جغرافیایی، وضعیت نسل، سن، مرتبه شغلی، قومیت، هنجارهای اجتماعی، زیبایی‌شناسی و میزان درآمد افراد دلالت دارد. در این پژوهش سعی شده است نشانه‌شناسی خوراک قوم بلوچ براساس الگوی سطوح دلالت بارت (۱۹۵۷ و ۱۹۸۷) مورد بررسی قرار گیرد و نشان داده شود که خوراک بلوچی بر اساس مذهب دارای خوانش معنایی و نشانه‌شناختی است. برای این منظور، در گردآوری داده‌های پژوهش از ابزارهای مصاحبه، پرسش‌نامه و مشاهده مستقیم نمونه‌های خوراک بلوچی استفاده شده است. پرسش‌نامه خوراک براساس متغیر مذهب و مقوله‌های مربوط تنظیم، و سپس در بین ۶۲ مشارکت‌کننده بلوچ (۳۲ زن و ۳۰ مرد) از شهرهای خاش، ایرانشهر، سراوان، سرباز، نیکشهر، و چابهار توزیع گردید. تجزیه و تحلیل داده‌ها از طریق دو نرم افزار EXCEL و SPSS انجام شد. نتایج پژوهش نشان می‌دهد که خوراک بلوچی به‌عنوان نظامی نشانه‌ای نه تنها با مذهب براساس مقوله‌های مورد بررسی شامل حلال و حرام، تأکید اسلام بر تغذیه صحیح و سالم، خوراک در اعیاد مذهبی و ماه مبارک رمضان، خوراک و مهمان‌نوازی و تأکید اسلام بر اکرام مهمان، آداب غذا خوردن، احترام به مواد غذایی و مذمت اسراف مواد غذایی در اسلام رابطه‌ای تنگاتنگ دارد، بلکه از خوانش معنایی و نشانه‌شناختی دینی - مذهبی نیز برخوردار است.

**واژگان کلیدی:** خوراک بلوچی، نشانه، مذهب، بلوچستان ایران.

۱. استاد گروه زبان و ادبیات انگلیسی دانشگاه سیستان و بلوچستان؛ زاهدان، ایران (نویسنده مسئول).

Email: ahangar@english.usb.ac.ir  
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-1288-1506>

۲. دانش‌آموخته کارشناسی‌ارشد زبان و ادبیات انگلیسی دانشگاه سیستان و بلوچستان؛ زاهدان، ایران.

Email: anahid6660@yahoo.com

۳. استادیار گروه زبان و ادبیات انگلیسی دانشگاه سیستان و بلوچستان؛ زاهدان، ایران.

Email: pakzady@gmail.com

۴. دانشیار گروه زبان و ادبیات انگلیسی دانشگاه ولایت؛ ایرانشهر، ایران.

Email: braataan@yahoo.com

مجله مطالعات اجتماعی اقوام، دوره ۱، شماره ۱، بهار و تابستان ۱۳۹۹، صص ۶۳-۳۹

## ۱. مقدمه

در گذشته نشانه‌شناسی بیشتر در زبان و واژه‌ها جستجو می‌شد. اما امروز حد و مرز نشانه‌شناسی بسیار فراتر از زبان رفته است و طیف وسیعی از پدیده‌ها و کنش‌های اجتماعی، فرهنگی، سیاسی و غیره را در بر می‌گیرد. پرداختن به رمزگان لباس‌ها، خوراک، حرکات و... جایگاه مهمی در نشانه‌شناسی دارد. امروزه نشانه‌شناسی به قلمرو زندگی اجتماعی، باورها، اعتقادات و اصول فرهنگی انسان‌ها نیز کشیده شده است. فرهنگ تمام ارزش‌ها، باورها، اعتقادات، الگوها و رفتارهای فرد و اجتماع را در بر می‌گیرد و همان بینش و نگرش افراد به هستی و جهان است. آشنایی با فرهنگ و میراث برجامانده از یک ملت همواره مستلزم بررسی و درک روابط میان بنیادها، پدیده‌ها و مظاهر اجتماعی موجود در آن جامعه است (ردی<sup>۱</sup>، ۲۰۰۷: ۳۹-۳۴).

به عقیده‌ی استاکینگر<sup>۲</sup> (۲۰۰۳: ۴۳)، «نشانه‌شناسی فرهنگی با توصیف و مطالعه همه نظام‌های نشانه‌ای موجود در یک فرهنگ سروکار دارد. نظام‌های نشانه‌ای فرهنگی یک جامعه شامل نشانه‌شناسی رقص، موسیقی، شعر، پوشاک، خوراک، حرکات و... می‌شود».

در این ارتباط، خوراک و عادت‌های مرتبط به آن یکی از متن‌های فرهنگی است که می‌توان با استفاده از علم نشانه‌شناسی به فرهنگ و آداب و رسوم یک قوم پی برد. در واقع، خوراک نشان‌دهنده تفاوت‌ها و تقویت‌کننده قیده‌های اجتماعی است. هر چند مقوله خوراک، برای همه مردم پیش پا افتاده و به اصطلاح «دم دست» به نظر می‌رسد، اما چگونگی و ماهیت فرهنگی آن بیانگر تفاوت‌های بسیاری از سفره‌ای تا سفره‌ای دیگر است و این تفاوت‌ها ناشی از مواد خوراکی، ذائقه‌ها و فرهنگ‌های گوناگون در تغذیه است. عادت‌ها و باورهای خوراکی، جهانی کوچک از هر یک از فرهنگ‌ها به دست می‌دهد و همچنین به درک ما از رفتارهای انسانی کمک می‌کند. در حقیقت، فرهنگ پشتوانهٔ ایجاد و حضور غذاها در سفره و میز غذا و فرهنگ خوردن و عادت‌های غذایی است که بسیاری از مسائل انسان‌شناسی، تاریخی، اعتقادی و جامعه‌شناسی هر اجتماعی را آشکار می‌کند و از این طریق می‌توان به رفتارهای انسانی آن جامعه پی برد (کونیهان<sup>۳</sup> و استریک<sup>۴</sup>، ۲۰۰۷). به عبارت دیگر، مفهوم یا تاریخچه هر نوع خوراک به عنوان پدیده‌ای فرهنگی، مواد غذایی، رژیم غذایی، طریقه‌ی سفره چیدن، مکان، زمان، و چگونگی مصرف غذا، از جمله مواردی محسوب می‌شوند که حامل دلالت‌های ضمنی هستند که به نوبه خود می‌توانند ناشی از متغیرهای همچون قدرت، طبقه اجتماعی، جنسیت،

1. Redei  
2. Stockinger  
3. Counihan  
4. Esterik

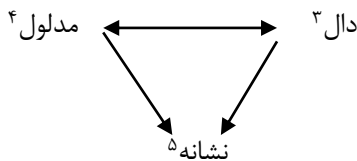
موقعیت اجتماعی، هویت‌های مذهبی و اشکال تاریخی که خوراکی آن‌ها را ارائه داده است، تلقی کردند (آشلی<sup>۱</sup>، ۲۰۰۵؛ سجودی، ۱۳۸۸).

با توجه به آنچه بیان گردید، خوراک ماهیت نشانه‌شناختی دارد و به‌عنوان نظامی نشانه‌ای جهت نمایش مقوله‌هایی همچون منزلت، احترام، تشخص، اقلیم، اعتقادات دینی - مذهبی و غیره مورد استفاده قرار می‌گیرد. خوراک دارای رمزگان فرهنگی - اجتماعی است و مانند زبان عمل می‌کند. با دیدن خوراک هر قومی می‌توان به قومیت، حوزه زندگی، زبان و مشخصات فرهنگی و حتی تعلقات دینی - مذهبی و اشتغالات اصلی زندگی آنها پی برد. در مجموع، می‌توان گفت که نظام نشانه‌ای خوراک نشان دهنده جنسیت، نسل‌ها، سن، مرتبه شغلی، شرایط جغرافیایی و محیطی و آب و هوا، نحوه‌ی زندگی و اسکان و اوضاع اجتماعی، جنگ‌ها، اوضاع سیاسی و نوع حکومت، شرایط و اوضاع اقتصادی، پیشرفت‌های فن‌آوری، اعتقادات دینی - مذهبی، آداب و رسوم، نظام طبقاتی حاکم بر جامعه، روابط فرهنگی، اقتصادی با سرزمین‌های مجاور و غیره است. در این راستا، پژوهش حاضر درصدد است از منظر نشانه‌شناسی، خوراک بلوچی را بر اساس اعتقادات دینی - مذهبی مورد بررسی قرار دهد.

## ۲. چارچوب نظری

در این پژوهش، خوراک بلوچی بر اساس اعتقادات دینی - مذهبی از منظر نشانه‌شناسی و در چارچوب نظریه رولان بارت<sup>۲</sup> (۱۹۵۷، ۱۹۸۷) پیرامون الگوی سطوح دلالت مورد بررسی و تحلیل قرار خواهد گرفت.

بر پایه نظریه بارت نشانه سه جزء مرتبط به هم دارد. یک نشانه حاصل رابطه‌ای بین یک دال و یک مدلول یا مفهوم است. چنین رابطه‌ای را می‌توان به صورت زیر نشان داد:



1. Ashley
2. Roland Barthes
3. Signify
4. Signified
5. Sign

به‌علاوه، براساس نظریه بارت هر نشانه دارای سطوح مختلفی از دلالت شامل دلالت صریح<sup>۱</sup>، دلالت ضمنی<sup>۲</sup> و دلالت اسطوره‌ای<sup>۳</sup> است. در این راستا، نشانه در سطح دلالت صریح شامل دال و مدلول است. در این سطح، دال مدلول را آن‌طور که هست به‌طور صریح می‌نمایاند. به عبارتی دیگر، نشانه صریح بیانگر مفهوم صریح است. سطح دلالت ضمنی معنایی عمیق‌تر از مدلول را نشان می‌دهد. به گونه‌ای که در این نوع دلالت، نشانه نه تنها شامل دلالت صریح (متشکل از دال و مدلول صریح) می‌شود بلکه به آن مدلول یا مفهومی جدید در قالب تداعی‌های فرهنگی، اجتماعی، دینی و... نیز می‌افزاید و ماهیت توارده ذهنی نشانه را بوجود می‌آورد. در نتیجه، دلالت ضمنی زنجیره‌ای از دلالت‌های صریح همراه با مدلول‌ها و تداعی‌های جدید خواهد بود. از سوی دیگر، سطح سوم دلالت ماهیتی پیچیده‌تر از دو سطح دیگر دلالت دارد. در این سطح، دلالت ضمنی با دلالت اسطوره‌ای رابطه‌ای بسیار نزدیک یافته، دلالت اسطوره‌ای به مثابه زنجیره‌ای از دلالت‌های ضمنی قلمداد می‌شود. درواقع، سطح دلالت اسطوره‌ای سطحی است که ایدئولوژی با آن می‌آمیزد و نشانه مفاهیمی همچون ارزش‌های دینی- مذهبی، ارزش‌های تاریخی، فرهنگ غالب، سیاست، مبارزه، نظام اجتماعی حاکم، و... را نشان می‌دهد.

به این ترتیب، اگرچه سطوح گوناگون دلالت پیشنهادی بارت مرزهای معنایی مختلفی را بوجود آورده است، اما این مرزها چندان دقیق مشخص نبوده، به ویژه سطوح دلالت ضمنی و اسطوره‌ای، با یکدیگر همپوشانی دارند. با وجود این، آنها را می‌توان به ترتیب در قالب سه دستور نظام معنایی شامل دستور اول، که در آن نشانه صریح است، دستور دوم، که در آن نشانه دارای توارده ذهنی و تداعی‌های مختلف است و دستور سوم، که دستور اسطوره‌ای یا ایدئولوژیک و آمیخته با متغیرهای گوناگون دینی، فرهنگی، اجتماعی و... است، تقسیم‌بندی کرد (همچنین ر.ک به: نرسیسیانس، ۱۳۸۵).

با توجه به موضوع مقاله و چارچوب نظری ارائه شده، این پژوهش به دنبال یافتن پاسخ برای پرسش‌های زیر است:

(۱) آیا خوراک بلوچی با توجه به شرایط مذهبی بلوچستان ایران دارای خوانش نشانه‌شناختی است؟

۲) آیا متغیرهایی مانند حلال و حرام، تغذیه سالم، خوراک و اعیاد مذهبی، خوراک و مهمان‌نوازی، آداب غذا خوردن، احترام به مواد غذایی، مذمت اسراف مواد غذایی در خوراک بلوچی دارای خوانش نشانه‌شناختی هستند؟

۳) با توجه به سطوح مختلف دلالت از دیدگاه بارت، این نشانه‌ها در کدام سطح جای می‌گیرند؟

### ۳. روش‌شناسی

مشارکت‌کنندگان پژوهش شامل ۶۲ زن و مرد بلوچ (۳۲ زن و ۳۰ مرد) و از شهرهای خاش، ایرانشهر، نیک‌شهر، سرباز، چابهار و سراوان بوده‌اند. پرسش‌نامه خوراک در بین ۶۲ مشارکت‌کننده توزیع گردیده است. همچنین، از ۵۰ نفر زن مصاحبه به عمل آمده است. دلیل اینکه مصاحبه‌شوندگان از بین زنان انتخاب شدند این بود که زنان بیشتر با انواع خوراکی‌ها و طرز پخت آنها آشنا بودند. سعی پژوهش‌گران بر این بوده است که مشارکت‌کنندگان از تمامی شهرها و مناطق بلوچستان ایران انتخاب شوند تا نتایج به دست آمده از صحت بیشتری برخوردار باشند. نکته قابل ذکر دیگر در مورد مشارکت‌کنندگان این است که همه مسلمان سنی مذهب بوده‌اند.

ابزارهای جمع‌آوری داده‌ها شامل مصاحبه، پرسش‌نامه و مشاهده مستقیم بوده است. جمع‌آوری داده‌های پژوهش در سال ۱۳۸۸ به مدت یک ماه به طول انجامیده است. در این پژوهش، ابتدا از ۵۰ نفر زن مصاحبه به عمل آمد؛ این مصاحبه شامل ۳۰ پرسش بود. مدت زمان انجام مصاحبه حدود ۳۰ تا ۴۵ دقیقه بوده است. هدف از طرح این پرسش‌ها آشنایی کلی با خوراک بلوچی بوده است که جنبه‌های مختلفی را در برداشته است. همچنین، هدف دیگر از مصاحبه، تنظیم پرسش‌نامه بوده است. بیشتر پرسش‌های پرسش‌نامه براساس پاسخ‌های مصاحبه‌شوندگان تنظیم شده است. گفتار مصاحبه‌شوندگان به طور کامل ضبط گردیده و پاسخ‌های مشترک مستخرج از مصاحبه به‌عنوان پرسشی برای پرسش‌نامه در نظر گرفته شده‌اند.

پرسش‌نامه خوراک مشتمل بر ۳۴ پرسش و شامل ۷ مقوله حلال و حرام، تأکید اسلام بر تغذیه صحیح و سالم، خوراک در اعیاد مذهبی و ماه مبارک رمضان، خوراک و مهمان‌نوازی و تأکید اسلام بر اکرام مهمان، آداب غذا خوردن، احترام به مواد غذایی، مذمت اسراف مواد غذایی در اسلام بوده است. این پرسش‌نامه پنج گزینه کاملاً موافقم، موافقم، نظری ندارم، مخالفم و کاملاً

مخالفم داشت. از آنجائی که این پرسش‌نامه توسط پژوهش‌گران طراحی شده بود پایائی<sup>۱</sup> و روائی<sup>۲</sup> آن نیز مورد بررسی قرار گرفت. پایایی و روائی این پرسش‌نامه توسط دو متخصص مورد بررسی قرار گرفتند و تأیید شدند<sup>۳</sup>. برای اندازه‌گیری پایائی پرسش‌نامه، ۳۰ پرسش‌نامه در بین ۱۵ زن و ۱۵ مرد توزیع شد و با نرم افزار SPSS و از طریق آزمون آلفای کرونباخ<sup>۴</sup> محاسبه شد<sup>۵</sup>. در این راستا، برای پرسش‌نامه خوراک ضریب آلفای کرونباخ ۸۷/۹ به دست آمد که عددی قابل قبول است. برای درک بهتر از صحبت‌های مصاحبه‌شوندگان، مشاهده مستقیم نیز صورت گرفت. در مشاهده مستقیم، نمونه‌های خوراک که ناملموس و غیر قابل فهم بودند، نشان داده شدند که این خود در تجزیه و تحلیل داده‌ها و نوشتن پرسش‌نامه مؤثر واقع گردید.

در نهایت، توصیف داده‌ها بر اساس سطوح دلالت صریح، ضمنی و اسطوره‌ای مطرح در نظریه بارت (۱۹۵۷) انجام شده است. تحلیل داده‌ها با استفاده از دو نرم افزار SPSS و Excel و براساس سطوح دلالت مذکور به صورت توصیفی و در قالب جداول توزیع فراوانی انجام شده است.

#### ۴. خوراک بلوچی

نان و خرما از دیدگاه مشارکت‌کنندگان در پرسش‌نامه و مصاحبه، عمده‌ترین مواد غذایی در بین بلوچ‌ها محسوب می‌شوند. به دلیل اهمیت، انواع گوناگونی از خوراکی‌های بلوچی با این مواد غذایی درست می‌شوند.

در این بخش به توصیف غیر نشانه‌ای و معرفی تعدادی از خوراکی‌های گوناگون بلوچی پرداخته می‌شود. همچنین طرز پخت و طرز تهیه‌ی این خوراکی‌ها بیان می‌شود.

#### ۴-۱. انواع نان بلوچی

با توجه به اهمیتی که نان در سفره‌های بلوچی دارد، در بلوچی انواع متفاوتی از نان وجود دارد که عبارتند از:

---

1. Reliability

2. Validity

۳. از لطف و همکاری آقایان دکتر عبدالوهاب پورقاز و دکتر یحیی کاظمی کمال تشکر را داریم.

4. Cronbach's Alpha

۵. یکی از روش‌های اندازه‌گیری اعتمادپذیری و پایائی پرسش‌نامه‌هاست. به این معنا که اگر صفت‌های مورد سنجش با همان وسیله و تحت شرایط مشابه و در زمان‌های مختلف اندازه‌گیری شوند، نتایج تقریباً یکسان حاصل می‌شود.

**لواش:** نان نازکی است که در تنور پخته می‌شود. بلوچ‌ها به تنور، ترون<sup>۱</sup> می‌گویند. **خمیر:** مثل نان لواش است با این تفاوت که اندکی ضخیم‌تر بوده و در تنور پخته می‌شود و معمولاً ترش است.

**سیسرک<sup>۲</sup>:** نانی است که روی تابه‌ی آهنی پخته می‌شود و چانگال<sup>۳</sup> را با آن درست می‌کنند. **پرانی<sup>۴</sup>:** این نان با تنور درست نمی‌شود. طرز پخت آن به این طریق است که ابتدا روی یک زمین شنی، آتش را روشن می‌کنند و بعد از اینکه شن‌ها داغ شدند، خمیر را روی شن‌ها قرار داده و روی آن را با شن‌های داغ می‌پوشانند و تقریباً بعد از نیم ساعت، خمیر را بیرون می‌آورند. **هلکاری<sup>۵</sup>:** خمیر را به چانه‌های کوچک تقسیم کرده و آن را با غلطک مخصوصی نازک می‌کنند، آن گاه روغن را در داخل یک دیگ کوچک سرخ کرده و چانه‌ها را در داخل آن قرار می‌دهند و معمولاً نان خوشمزه‌ای است.

**دو تینی<sup>۶</sup>:** طرز پخت آن به این صورت است که دو چانه را به طور جداگانه پهن کرده و روی هر کدام روغن می‌مالند. آنگاه هر دو را روی هم نهاده، پهن می‌کنند و روی تابه‌ای که مقداری روغن روی آن مالیده‌اند، قرار می‌دهند تا پخته شود.

**تیموش<sup>۷</sup>:** خمیر را معمولاً به صورت آبکی درمی‌آورند؛ آن گاه مقداری از این خمیر را با دست روی تابه آهنی پهن می‌کنند و نان خشک و نازکی درست می‌شود.

#### ۲-۴. انواع خوراک خرما در بین بلوچ‌ها

باید اذعان داشت که «بلوچ‌ها غذاهای مختلفی با خرما درست می‌کنند و خرما اصیل‌ترین غذای بلوچ است که بخصوص در موقع جنگ و مهاجرت مورد استفاده قرار می‌گیرد» (ابراهیم زاده، ۱۳۸۸: ۱۱۳). مهمترین نمونه‌های خوراک بلوچی که با خرما درست می‌شوند عبارتند از:

- 
1. Teron
  2. Siserk
  3. čāngāl
  4. Porāni
  5. Halekāri
  6. Dotini
  7. Timmoš



**خرما هینزکی<sup>۱</sup>**: چربی پوست بز را کنار زده و آن را نمک سود و دباغی کرده و خشک می‌کنند و معمولاً خرمای مضافتی را که قبلاً با پا له کرده اند، در داخل آن قرار می‌دهند این نوع خرما بسیار مرغوب است.

**خرمای خنبی<sup>۲</sup>**: خنب در واقع همان خمره است و خرما را به دو صورت در داخل خنب قرار می‌دهند؛ یا خرما را ساده و با فشار داخل خنب قرار می‌دهند و یا اینکه آن را با شیرهای که قبلاً از میوه خرما گرفته اند و کنجد و پوچینک<sup>۳</sup>، در داخل خنب قرار می‌دهند.

**خرمای پاتی<sup>۴</sup>**: ابتدا ظرفی به نام پات از برگ درخت پرک<sup>۵</sup> درست می‌کنند و آنگاه خرمایی را که با پا له کرده‌اند، با فشار در داخل آن قرار می‌دهند.

**لده<sup>۶</sup>**: خوشه مضافتی نیمه رسیده را از درخت می‌برند. هر دانه را نصف کرده و هسته آن را درمی‌آورند. آن گاه ریسمانی را از داخل سوراخ دانه‌های خرما عبور داده و آنها را در بالای پشت بام‌ها جدا جدا می‌چینند تا خشک شوند و بعداً آنها را مصرف می‌کنند.

**کتک<sup>۷</sup>**: مثل لده است با این تفاوت که میوه مضافتی را به صورت طولی می‌برند و هسته‌اش را بیرون نمی‌آورند و آنها را روی حصیری، در معرض تابش خورشید قرار می‌دهند و بعد از خشک شدن می‌خورند.

**هارگ<sup>۸</sup>**: خرمای رسیده ولی نپخته را شسته و در داخل دیگ بزرگی می‌جوشانند؛ بعد از پخته‌شدن آنها را در معرض خورشید می‌گذارند تا کاملاً خشک شوند. معمولاً هارگ‌ها را در زمستان می‌خورند.

**چانگال**: آرد گندم را روی تابه به صورت سیسِرک در می‌آورند، بعد سیسِرک را با خرما مخلوط کرده و چنگ می‌زنند و مقداری روغن را با ازگند<sup>۹</sup> سرخ کرده و با خرما مخلوط می‌کنند که غذای بسیار لذیذی درست می‌شود.

**شیرگ<sup>۱</sup>**: خرمای رسیده را به مدت طولانی می‌جوشانند. از آن حلوی محلی نیز درست می‌کنند و به جای مربا هم از آن هم استفاده می‌کنند.

- 
1. Hinzaki
  2. Xonbi
  3. Počing
  4. Pāti
  5. Pork
  6. Lade
  7. Kattok
  8. Hārag
  9. Ezgend

دیگر غذاهای بلوچی عبارتند از:

**انواع خورش یا واداپ<sup>۲</sup>:** از عدس، لوبیا، ماش، باقلا و ... تهیه می‌شوند. در انواع خورش‌های طبخ شده در بلوچستان ایران، ادویه‌های تند و پیاز فراوان استفاده می‌شود.

**تباهگ<sup>۳</sup>:** طرز درست کردن آن بدین صورت است که پس از ذبح گوسفند یا بز، گوشت آن را به تکه‌های نسبتاً بزرگی تقسیم می‌کنند و گوشت این تکه‌ها را به صورت نازک در می‌آورند سپس در لابه لای این گوشت‌ها پودر انار و نمک سائیده شده می‌مالند و در معرض خورشید قرار می‌دهند تا خشک شوند. تباهگ معمولاً غذای بسیار خوشمزه‌ای است.

**تنوری<sup>۴</sup> یا تنورچه:** یکی از غذاهایی است که عمدتاً جهت مجالس مجلل طبخ می‌شود و آن عبارت است از یک لاشه کامل گوسفند یا بز که به سیخ کشیده شده و سپس جهت پخت در تنور گذاشته می‌شود.

**انواع ترشیجات:** ترشی لیمو که لهجه‌ی محلی به آن حرّام<sup>۵</sup> می‌گویند و ترشی انبه که در لهجه- لهجه‌ی محلی به آن چتنی<sup>۶</sup> می‌گویند و سایر ترشیجات موجود.

**جوشانده سبزیجات:** در ماه‌های اسفند و فروردین که هوا نسبتاً معتدل و در اثر بارندگی‌های فصلی زمین سبز شده است، انواع سبزیجات خودرو زیاد است، لذا این سبزیجات را به خانه آورده، آنها را با داس یا چاقو خرد می‌کنند و پس از شستشو، آنها را در دیگ با مقداری آب می‌جوشانند آنگاه آب آنها را گرفته، با روغن و انار و ادویه سرخ کرده و با نان می‌خورند.

## ۵. توصیف و تحلیل نشانه‌ای خوراک بلوچی بر اساس مذهب

نشانه‌های هویت و آداب معاشرت از جمله نشانه‌های اجتماعی‌ای به‌شمار می‌روند که از دلالت‌های ضمنی و اسطوره‌ای قوی برخوردارند. این نشانه‌ها نه تنها به عنوان نشان‌ها و شاخص‌ها بیانگر

1. širag

2. Vādāp

3. Tabāheg

4. Tanori

5. Horrām

6. čatani

تعلقات دینی، اجتماعی، اقتصادی و... افراد و گروه‌های مختلف اجتماعی، سازمانی، شغلی، فرهنگی، و قومی هستند، بلکه به عنوان ابزاری برای معرفی و شناساندن خود به دیگران نیز نقش دارند (گیرو، ۱۳۸۷).

خوراک نیز می‌تواند به عنوان یک نظام نشانه‌ای فرهنگی قوم بلوچ در نظر گرفته شود. مهمترین دال‌های این نظام نشانه‌ای شامل تغذیه صحیح و سالم، خوراک در اعیاد و مراسم مذهبی، خوراک و مهمان‌نوازی، خوردنی‌ها و نخوردنی‌ها، آداب غذا خوردن و احترام به مواد غذایی هستند که پژوهش درباره‌ی این نظام نشانه‌ای را نه فقط از دیدگاه انسان‌شناسانه، بلکه به‌عنوان واسطه‌ای که دامنه وسیعی از پژوهش‌های فرهنگی را به هم مرتبط می‌کند، ممکن می‌سازند. درواقع، پژوهش درباره موضوعاتی مانند باورها، نگرش‌های فرهنگی و اجتماعی یک جامعه، مسائل ایدئولوژیک و اعتقادات دینی بدون در نظر گرفتن خوراک آنها غیرممکن است.

توصیف نظام نشانه‌ای خوراک بلوچی براساس سطوح دلالت بارت (۱۹۵۷ و ۱۹۸۷) نشان می‌دهد که خوانش معنایی دال‌های ذکر شده در خوراک بلوچی در سطح دلالت صریح به عنوان ماده‌ای زیستی و حیاتی مهم است و به نشانه حیاتی بودن مواد غذایی در مهمانی‌ها، مراسم مذهبی و غیره اشاره دارد. اما بررسی این نظام در سطوح ضمنی و ایدئولوژیکی یا اسطوره‌ای مستلزم شناخت ایدئولوژی، نگرش‌ها و باورهای دینی، اجتماعی و فرهنگی این قوم نیز است. نظام نشانه‌ای خوراک بلوچی، علاوه بر ساختارهای اجتماعی، اقتصادی، سیاسی (روابط قدرت)، محیط جغرافیایی و... از ایدئولوژی حاکم بر باورها و اعتقادات دینی این قوم، اسلام، نیز متأثر است. این ایدئولوژی حاکم به همراه اعتقادات فرهنگی، نگرش‌ها و باورهای قومی جنبه‌های مختلف خوراک بلوچی مانند طریقه‌ی پخت، کشاورزی، قربانی کردن، سلامتی، احترام به مواد غذایی را در بر می‌گیرد. دلالت‌های ضمنی که از خوراک بلوچی برداشت می‌شود برای انتقال پیام فرهنگ، اعتقادات مذهبی، هویت و اصول زندگی مردم این سرزمین است.

بدین ترتیب، در خوراک بلوچی دال‌هایی وجود دارند که خوانش معنایی و نشانه‌شناختی مدلول آنها مستلزم شناخت باور و نگرش‌های دینی - مذهبی، اجتماعی، فرهنگی، ایدئولوژیکی و غیره این قوم است. تحلیل نشانه‌ای خوراک با در نظر گرفتن متغیر مذهب شامل مقولات حلال و حرام، تأکید اسلام بر تغذیه صحیح و سالم، خوراک و اعیاد مذهبی و ماه مبارک رمضان، خوراک و مهمان‌نوازی و تأکید اسلام بر اکرام مهمان، آداب غذا خوردن، احترام به مواد غذایی و مذمت

اسراف مواد غذایی در اسلام است که در این بخش توصیف هر مقوله به همراه تحلیل‌های به دست آمده از بررسی هر کدام به طور جداگانه ارائه می‌شود.

### ۵-۱. حلال و حرام

خوردن گوشت خرگوش، نخوردن سیر و پیاز در روز جمعه و نخوردن گوشت میگو به‌عنوان دال‌هایی هستند که مدلول آنها در سطوح مختلف دلالت مورد بررسی قرار می‌گیرد. حلال و حرام در اولین سطح دلالت مفهوم خوردن و نخوردن است. اما در سطوح دلالت‌های ضمنی بر توجه به سلامتی، سود و زیان این مواد غذایی، طیب و پاک بودن این غذاها و در سطح دلالت اسطوره‌ای حلال و حرام مواد غذایی دلالت بر مذهبی بودن و توجه به دستورات دینی، توجه به سلامتی، تسلیم در برابر فرمان خدا و رعایت حقوق دیگران در اجتماعات (نخوردن سیر و پیاز در اجتماعات مسلمانان) دارند.

رهنمودهای اسلام در رابطه با تغذیه نه تنها سلامت جسم را تضمین می‌کند، بلکه تضمین‌کننده سلامت روح انسان‌ها نیز می‌باشد. از آنجایی که عقل و علم به همه رازهای آفرینش احاطه ندارد ممکن است که حکمت برخی از رهنمودهای اسلام برای دانش امروز مجهول باشد. ولی این به معنای بی‌دلیل بودن آن رهنمودها نیست. یکی از رهنمودها در زمینه حلال و حرام و مکروه بودن بعضی از مواد غذایی است. خداوند تبارک و تعالی هیچ خوردنی و نوشیدنی را حلال نکرده مگر آنکه در آن منفعت و مصلحت بوده است و هیچ خوردنی و نوشیدنی را حرام نکرده است مگر آنکه در آن زیان و فساد بوده است. خوردن گوشت خرگوش از نظر اهل شیعه حرام است ولی در اهل سنت مکروه است. در روایاتی از پیامبر (ص) نقل شده است که فرمودند: «هرکس سیر و پیاز خورده باشد نزدیک ما نشود و به مسجد نرود» (شبیر احمد، بی‌تا: ۱۵۰). چون مسجد محل تجمع مسلمین است و بوی سیر دیگران را آزار می‌دهد لذا، نخوردن سیر برای حضور در جمع مسلمانان کاملاً عملی اخلاقی می‌باشد.

مقوله حلال و حرام شامل ۳ پرسش در مورد خوردن خوراک مکروه از نظر مذهبی در فرهنگ بلوچی می‌باشد که جواب‌های پاسخگویان به این پرسش‌ها به صورت مجموع فراوانی پنج گزینه کاملاً موافقم تا کاملاً موافقم در جدول ۱ آمده است:

جدول ۱. توزیع فراوانی جواب‌های پاسخگویان به ۳ پرسش مقوله حلال و حرام

گزینه	فراوانی	درصد	درصد تجمعی
کاملاً مخالفم	۱۲	۶/۴۹	۶/۴۹
مخالفم	۲۷	۱۴/۵۹	۲۱/۰۸
نظری ندارم	۳۴	۱۸/۳۸	۳۹/۴۶
موافقم	۴۱	۲۲/۱۶	۶۱/۶۲
کاملاً موافقم	۷۱	۳۸/۳۸	۱۰۰
جمع	۱۸۵	۱۰۰	

جدول ۱ نشان می‌دهد که اکثریت جواب‌ها (۳۸/۳۸ درصد) به گزینه کاملاً موافقم و در مجموع بیش از ۶۰/۵ درصد آنها به گزینه‌های کاملاً موافقم و موافقم بوده و تنها کمی بیش از ۲۱ درصد آنها شامل گزینه‌های مخالفم و کاملاً مخالفم بوده است. براین مبنا، می‌توان استنباط کرد که خوانش معنایی و نشانه‌شناختی دال‌های مرتبط با این مقوله در سطح دلالت اسطوره‌ای، بر مذهبی بودن بلوچ‌ها و توجه به حلال و حرام در مورد خوراک‌ها اشاره دارند.

#### ۵-۲. تأکید اسلام بر تغذیه صحیح و سالم

قوم بلوچ در خوراکی‌های خود بیشتر از خرما، شیر، گوشت، فلفل و گوشت شتر و بز نسبت به سایر مواد غذایی استفاده می‌کنند. با توجه به تحقیقات انجام شده این مواد غذایی دارای خواص و ارزش غذایی بی‌شماری هستند. این مواد غذایی دال‌هایی هستند که مدلول آنها در سطوح دلالت عبارتند از: در سطح دلالت صریح، نشانگر مواد غذایی مغذی و در سطح دلالت ضمنی بر سلامتی، نیرومند بودن، آماده شدن برای کارهای سخت، اشتهاآور بودن، اقلیم بلوچستان و فراوانی این مواد در این منطقه دلالت دارند و در سطح دلالت اسطوره‌ای بر مذهبی بودن این قوم (این خوراکی‌ها وسیله‌ای برای به دست آوردن سلامتی هستند که اسلام بر آن تأکید کرده است)، دلالت دارند. اسلام به نحوه و چگونگی تغذیه صحیح و گیاهان و خوراکی‌هایی اشاره دارد که خداوند فواید بسیاری در آنها نهاده تا نسل بشر از آنها بهره‌مند گردد و دانستن آن، این نکته را به تمام پزشکان مسلمان امروز و فردا یادآور می‌شود که خداوند اولین و آخرین طبیب جهانیان است. پیامبر (ص) معده را مبداء و خانه‌ی همه‌ی بیماری‌ها می‌داند «المعدة راس کل داء» (ذهبی، ۱۳۸۸ق: ۱۶۷). اینکه پیامبر (ص) فرمودند: «معده سر تمام بیماری‌هاست»، به این دلیل است که معده گیرنده است و اولین ظرفی است که برای ادامه‌ی حیات فعالیت را آغاز می‌کند. معده به

قدری مورد احترام است که پروردگار دوست دارد معده بندگانش همیشه از پاکیزه‌ها و مواد مغذی پر شود: «غذای خوب و رزق طیب را پروردگار برای مؤمنین می‌خواهد» (قرآن کریم، اعراف: آیه ۳۲). اسلام نه تنها با خوردن و لذت بردن از غذاهای خوب و مغذی مخالف نیست بلکه با اختصاص دادن آن به مؤمنین چنین تغذیه‌ای را مورد ترغیب قرار داده است: «رزق و روزی‌های پاکیزه را برای خوردن برگزینند و خدا را شکر کنید اگر خدا پرستید» (قرآن کریم، بقره: آیه ۱۷۲).

مقوله تأکید اسلام بر تغذیه‌ی صحیح و سالم شامل ۶ پرسش در مورد خوراک‌های سالم از نظر مذهبی در فرهنگ بلوچی می‌باشد که جواب‌های پاسخگویان به این پرسش‌ها به صورت مجموع فراوانی پنج گزینه کاملاً موافقم تا کاملاً موافقم در جدول ۲ آمده است:

جدول ۲. توزیع فراوانی جواب‌های پاسخگویان به ۶ پرسش مقوله تأکید اسلام بر تغذیه صحیح و سالم

گزینه	فراوانی	درصد	درصد تجمعی
کاملاً مخالفم	۰	۰	۰
مخالفم	۷	۱/۸۹	۱/۸۹
نظری ندارم	۸۰	۲۱/۶۲	۲۳/۵۱
موافقم	۱۰۶	۲۸/۶۵	۵۲/۱۶
کاملاً موافقم	۱۷۷	۴۷/۸۴	۱۰۰
جمع	۳۷۰	۱۰۰	-

جدول ۲ نشان می‌دهد که اکثریت جواب‌ها (۴۷/۸۴ درصد) به گزینه کاملاً موافقم و در مجموع بیش از ۷۶ درصد آنها به گزینه‌های کاملاً موافقم و موافقم بوده و تنها کمتر از ۲ درصد آنها شامل گزینه مخالفم بوده و هیچ کس گزینه کاملاً مخالفم را انتخاب نکرده است. براین مبنا، می‌توان استنباط کرد که خوانش معنایی و نشانه‌شناختی دال‌های مرتبط با این مقوله در سطح دلالت اسطوره‌ای بر مذهبی بودن بلوچ‌ها و مراعات تأکید اسلام بر خوردن غذاهای سالم اشاره دارند.

### ۳-۵. خوراک در اعیاد مذهبی و ماه مبارک رمضان

اعیاد مذهبی فطر، قربان و ماه مبارک رمضان در بین مسلمانان اهل سنت بلوچستان ایران جایگاه ویژه‌ای دارند. اهمیت این موضوع از طریق انتخاب نوع مواد غذایی کاملاً آشکار است. بلوچ‌ها با

انتخاب غذای شیرینی همچون سیوه‌ای شادی خود را در این اعیاد نشان می‌دهند. در واقع، سیوه‌ای دالی است که از نظر دلالت صریح یک نوع خوراکی و از نظر دلالت ضمنی بر مبارکی و میمنت و شادی این اعیاد و در سطح دلالت اسطوره‌ای بر اهمیت دادن به این اعیاد مذهبی و مذهبی بودن بلوچ‌ها دلالت دارد. همچنین خوردن گوشت حیوان قربانی شده در روز عید قربان و خوردن خرما در زمان افطار دال‌هایی هستند که دلالت صریح آن اشاره به ماده غذایی دارد اما دلالت‌های ضمنی آن به ارزش غذایی این مواد و سلامتی اشاره دارد و در سطح اسطوره‌ای اشاره به معنویت، روحانیت و تقدس، بندگی، تسلیم در برابر فرمان خدا، سلامتی و توجه به سنت پیامبر (ص) دارد.

به تعبیری، «باورها و اعمال دینی در همه جوامع شناخته شده بشری یافت می‌شوند. غذا به‌عنوان نعمتی از طرف خداوند معرفی شده است. در همه آیین‌ها از گذشته تا به امروز غذا و عمل خوردن را نشانه تقدس می‌دانند. ادای نام خداوند قبل از خوردن و شکر او پس از سیر شدن در میان بسیاری که اعتقادات مذهبی قوی‌ای دارند، وجود دارد. از سویی دیگر در تمام ادیان روزه وجود دارد و این رنج جسمانی همیشه با جشنی از غذا پاداش می‌گیرد، و غذایی که به‌عنوان افطار صرف می‌شود، در حکم ماده‌ای مقدس انگاشته می‌شود. وجود روزه و امساک در آیین‌ها و ادیان به گونه‌ای تأکید بر تقدس غذا و درک وجه قدسی غذا به عنوان یک نعمت است. این وجه قدسی را روزه‌دار در لحظه‌ی صرف اولین لقمه افطار احساس می‌کند و آنچه که بیرون از زمان روزه، غالباً بر قوه شهویه متکی بوده، جنبه‌ای روحانی به خود می‌گیرد» (فضایلی، ۱۳۸۷: ۱۳۷).

اولین چیزی که پیامبر خدا روزه‌اش را با آن افطار می‌کرد، در زمان رُطَب، رطب بود و در زمان خرما، خرما (رُطَب، خرمای رسیده است و تَمَر، خرمای خشک). پیامبر (ص) فرمودند: «هر زمان افطار کردید با خرما افطار کنید زیرا برکت در خرماست؛ اگر خرمایی ندیدید با آب افطار کنید چون این پاک است» (ذهبی، ۱۳۸۸ق: ۱۴۲).

مقوله خوراک و اعیاد مذهبی و ماه مبارک رمضان شامل ۵ پرسش در مورد انواع غذاهای رایج بلوچ‌ها در این مناسبت‌های مذهبی می‌باشد که جواب‌های پاسخگویان به این پرسش‌ها به صورت مجموع فراوانی پنج گزینه کاملاً موافقم تا کاملاً موافقم در جدول ۳ آمده است:

جدول ۳. توزیع فراوانی جواب‌های پاسخگویان به ۵ پرسش مقوله خوراک و اعیاد مذهبی و ماه رمضان

گزینه	فراوانی	درصد	درصد تجمعی
کاملاً مخالفم	۱۱	۳/۹۱	۳/۹۱

گزینه	فراوانی	درصد	درصد تجمعی
مخالقم	۲۸	۹/۹۶	۱۳/۸۷
نظری ندارم	۳۲	۱۱/۳۹	۲۵/۲۶
موافقم	۷۱	۲۵/۲۷	۵۰/۵۳
کاملاً موافقم	۱۳۹	۴۹/۴۷	۱۰۰
جمع	۲۸۱	۱۰۰	

جدول ۳ نشان می‌دهد که اکثریت جواب‌ها (۴۹/۴۷ درصد) به گزینه کاملاً موافقم و در مجموع بیش از ۷۴ درصد آنها به گزینه‌های کاملاً موافقم و موافقم بوده و تنها کمتر از ۱۴ درصد آنها شامل گزینه‌های مخالفم و کاملاً مخالفم بوده است. براین مبنا، می‌توان استنباط کرد که خوانش معنایی و نشانه‌شناختی دال‌های مرتبط با این مقوله در سطح دلالت اسطوره‌ای بر مذهبی بودن بلوچ‌ها و توجه این قوم به سنت‌های مذهبی مربوط به خوراک در اعیاد مذهبی و ماه مبارک رمضان اشاره دارند.

#### ۵-۴. خوراک و مهمان‌نوازی و تأکید اسلام بر اکرام مهمان

یکی از رسومی که مردم بلوچ در پذیرایی از مهمان دارند این است که به محض اینکه مهمان وارد منزلی می‌شود پس از خوش آمدگویی از مهمان با آب پذیرایی می‌نمایند. بلوچ قدر آب را به خوبی می‌شناسد، چرا که طعم تشنگی و بی‌آبی را بهتر از همه مردم ایران می‌داند (خلعتبری لیماکی، ۱۳۸۸: ۵۱).

دال‌های تعارف، پذیرایی با آب و مهمان شروع به غذا خوردن در سطوح دلالت مفهوم صریح به نحوه پذیرایی از مهمان در بلوچی اشاره دارد. علاوه بر آن، در سطح دلالت ضمنی بر اقلیم خشک و کم آب بلوچستان و اهمیت آب در زندگی مردم بلوچستان دلالت دارد و در سطح دلالت اسطوره‌ای بر احترام و اکرام مهمان به دلیل توصیه‌های دینی، سخاوت و از خودگذشتگی بلوچ‌ها دلالت دارند.

به بیان خلعتبری لیماکی (۱۳۸۸: ۱۰)، «در اسلام اهمیت خاصی برای مسأله مهمان‌نوازی قائل شده است. در روایات آمده است که اگر انسان بعد از انجام واجبات و ترک محرّمات، جز مهمان‌داری عمل نیک دیگری را انجام نداده باشد. خداوند به واسطه‌ی همین عمل، او را به بهشت می‌برد».



مهمان رحمت الهی است و پذیرایی از مهمان، توفیقی ارجمند است که نصیب هر کس نمی‌شود. مهمان حبیب خداست. پیامبر (ص) فرمودند: «هر کس که ایمان به خدا و روز قیامت دارد پس سخن خوب بگوید و یا ساکت بنشیند و هر کس که ایمان به خدا و روز قیامت دارد همسایه خود را اکرام کند و هر کس که ایمان به خدا و روز قیامت دارد مهمان خود را اکرام کند» (النووی: ۱۹۹۸: ۴۵). همچنین، پیامبر (ص) فرمودند: «هر کس مهمان‌نواز نیست، نیکوکار نیست» (میواتی، ۱۳۸۷: ۵۲). «در هنگام غذا خوردن غذای بیشتر و بهتر را به همراه خود تعارف کن و اگر متوجه شدی که او تعارف می‌کند بیش از سه مرتبه تعارف صحیح نیست البته کمال دقت را نموده که همراه یا میهمان گرسنه نماند» (همان، ۱۳۸۷: ۴۷).

مقوله خوراک و مهمان‌نوازی و تأکید اسلام بر اکرام مهمان شامل ۴ پرسش در مورد مهمان‌نوازی و اکرام مهمان از نظر مذهبی در میان بلوچ‌ها می‌باشد که پاسخ به این پرسش‌ها به صورت مجموع فراوانی پنج گزینه کاملاً موافقم تا کاملاً موافقم در جدول ۴ آمده است:

جدول ۴. توزیع فراوانی جواب‌های پاسخگویان به ۴ پرسش مقوله خوراک و مهمان‌نوازی و تأکید

اسلام بر اکرام مهمان

گزینه	فراوانی	درصد	درصد تجمعی
کاملاً مخالفم	۴	۱/۶۳	۱/۶۳
مخالفم	۳	۱/۲۲	۲/۸۵
نظری ندارم	۱۶	۶/۵	۹/۳۵
موافقم	۴۷	۱۹/۱۱	۲۸/۴۶
کاملاً موافقم	۱۷۶	۷۱/۵۴	۱۰۰
جمع	۲۴۶	۱۰۰	

جدول ۴ نشان می‌دهد که اکثریت جواب‌ها (۷۱/۵۴ درصد) به گزینه کاملاً موافقم و در مجموع بیش از ۹۰ درصد آنها به گزینه‌های کاملاً موافقم و موافقم بوده و تنها کمتر از ۳ درصد آنها شامل گزینه‌های مخالفم و کاملاً مخالفم بوده است. براین مبنا، می‌توان استنباط کرد که خوانش معنایی و نشانه‌شناختی دال‌های مرتبط با این مقوله در سطح دلالت اسطوره‌ای بر مذهبی بودن بلوچ‌ها و توجه این قوم به سنت‌های مذهبی در مورد مهمان‌نوازی و تأکید اسلام بر اکرام مهمان اشاره دارند.

## ۵-۵. آداب غذا خوردن

طرز نشستن، صحبت نکردن، پا نگذاشتن و با حجاب بودن بر سر سفره علاوه بر رعایت آداب غذا خوردن بر اساس آموزه‌های دینی، بر تواضع و فروتنی و حجب و حیا در مقابل پروردگار، پرهیز از پرخوری (بلوچ‌ها در هنگام نشستن بر سر سفره یک زانو را در بغل می‌گیرند که با این کار بر معده فشار وارد می‌شود و کمتر غذا می‌خورند)، آرامش در هنگام غذا خوردن و در نظر گرفتن سفره به‌عنوان چیزی که نعمت‌های پاک و طیب خدا در آن قرار گرفته است، دلالت اسطوره‌ای و بر پرهیز از پرخوری و آرامش دلالت ضمنی دارند. گفتن بسم الله در ابتدا و الحمدالله در انتهای غذا خوردن دالی است که بر قدرشناسی و یادکردن خداوند به عنوان خالق همه این نعمت‌ها دلالت اسطوره‌ای دارد. همچنین توجه نکردن به غذای دیگران با دلالت ضمنی تفکر و تدبیر داشتن در غذا خوردن و دلالت اسطوره‌ای نظر نداشتن به مال دیگران، مناعت طبع داشتن، قانع بودن و رعایت حقوق دیگران بلوچ‌ها در ارتباط است.

از مهمترین آداب غذا خوردن توجه به غذا به‌عنوان عنصر اصلی در خوردن است. به این معنا که انسان باید بنگرد که چه چیزی را می‌خورد و در گلو فرو می‌برد. انسان می‌باید به خوراک و غذای خویش بنگرد. این نگرستن و توجه یافتن به چند معنا می‌تواند تفسیر شود. در حوزه غذا و خوراک مادی می‌توان به مسائلی چون چگونگی آفرینش و تهیه خوراک اشاره کرد که آدمی را به عظمت خداوند توجه می‌دهد. در حقیقت این غذایی که آدمی می‌خورد به‌عنوان نشانه‌ای از نشانه‌های خداوند مورد توجه شخص قرار می‌گیرد. خورنده با تفکر و تأمل در خوراکی که می‌خورد می‌تواند جایگاه خود و خداوند را به درستی تحلیل کند و نقش خود را در هستی بازشناسد. به تعبیر قرآن کریم، «در حقیقت مثل زندگی دنیا بسان آبی است که آن را از آسمان فرو ریختیم پس گیاه زمین از آنچه مردم و دامها می‌خورند با آن درآمیخت تا آنگاه که زمین پیرایه خود را برگرفت و آراسته گردید و اهل آن پنداشتند که آنان بر آن قدرت دارند شبی یا روزی فرمان (ویرانی) ما آمد و آن را چنان درویده کردیم که گویی دیروز وجود نداشته است این گونه نشانه‌ها (ی خود) را برای مردمی که اندیشه می‌کنند به روشنی بیان می‌کنیم» (قرآن کریم، یونس: آیه ۲۴)؛ «به وسیله آن کشت و زیتون و درختان خرما و انگور و از هرگونه محصولات (دیگر) برای شما می‌رویاند قطعاً در اینها برای مردمی که اندیشه می‌کنند نشانه‌ای است» (قرآن کریم، نحل: آیه ۱۱)؛ «و اوست کسی که زمین را گسترانید و در آن کوه‌ها و رودها نهاد و از هر گونه میوه‌ای در

آن جفت جفت قرار داد روز را به شب می‌پوشاند قطعاً در این (امور) برای مردمی که تفکر می‌کنند نشانه‌هایی وجود دارد، و در زمین قطعاتی است کنار هم و باغ‌هایی از انگور و کشتزارها و درختان خرما چه از یک ریشه و چه از غیر یک ریشه که با یک آب سیراب می‌گردند و (با این همه) برخی از آنها را در میوه (از حیث مزه و نوع و کیفیت) بر برخی دیگر برتری می‌دهیم بی‌گمان در این (امر نیز) برای مردمی که تعقل می‌کنند دلایل (روشنی) است» (قرآن کریم، رعد: آیات ۴۳).

بنابراین، یکی از مهمترین آداب غذا خوردن و اساسی‌ترین آنها توجه به نقش نشانه بودن خوراک و خوردن است. هر چیزی نشانه‌ای از نشانه‌های خداست و آدمی می‌بایست در هر کار و تفکری خدا را در نظر داشته باشد. لذا، در هنگام غذا خوردن بهتر است سکوت رعایت شود و هرکس به غذایی که در رو به روی خودش قرار دارد توجه کامل داشته باشد. «در حین غذا خوردن نباید به دست و دهان دیگران نگریست» (میواتی، ۱۳۸۷: ۴۲).

از دیگر آداب غذا خوردن نشستن خاضعانه در کنار سفره است. «پیامبر (ص) بیشتر اوقات که برای غذا خوردن می‌نشست، دو زانو و دو پایش را جمع می‌کردند. همانطور که نمازگزار می‌نشست. جز اینکه زانو رو زانو و یا روی یک پهلو می‌نشست و می‌گفت: همانا من بنده‌ام و همچون بنده می‌نشینم و چون بنده غذا می‌خورم» (ذهبی، ۱۳۸۸ق: ۱۳۴). «بهترین طرز نشستن این است که هنگام غذا خوردن زانوی پای راست را بلند کرده و بر پای چپ بنشیند یا دو زانو بنشیند» (میواتی، ۱۳۸۷: ۳۸).

همچنین از دیگر آداب غذا خوردن شستن دست‌ها قبل از غذا، گفتن بسم الله الرحمن الرحیم و گفتن الحمدالله و علی برکه الله است و «بهتر است این دعا را با صدای بلند بگوید تا همراهان شنیده و آن را بر زبان آورند» (میواتی، همان: ۴۰). «رسول خدا در آداب خوردن با دست راست چنین فرموده‌اند: هرگاه یکی از شما غذا خورد با دست راستش بخورد و آنگاه که چیزی نوشید با دست راستش بنوشد، زیرا شیطان با دست چپش هم می‌خورد و هم می‌نوشد» (ذهبی، ۱۳۸۸ق: ۱۲۸). پیامبر (ص) فرمودند: «غذا را با دست بخورید زیرا که این گواراتر و آسانتر است» (ذهبی، همان: ۱۳۶). «بعد غذا ابتدا دست و بعد دهان را تمیز باید کرد» (میواتی، ۱۳۸۷: ۴۶). «اگر کسی همراه شما غذا می‌خورد و از نظر علم، تقوی، زهد و غیره بالاتر باشد اجازه دهید تا او آغاز به خوردن نماید و اگر شما دارای صفات برتری هستید شما شروع کنید» (میواتی، همان: ۴۷).

مقوله آداب غذاخوردن شامل ۱۲ پرسش در مورد آداب غذاخوردن از نظر مذهبی در میان بلوچ‌ها می‌باشد که جواب‌های پاسخگویان به این پرسش‌ها به صورت مجموع فراوانی پنج گزینه کاملاً موافقم تا کاملاً موافقم در جدول ۵ آمده است:

جدول ۵. توزیع فراوانی جواب‌های پاسخگویان به ۱۲ پرسش مقوله آداب غذاخوردن

گزینه	فراوانی	درصد	درصد تجمعی
کاملاً مخالفم	۸	۱/۰۸	۱/۰۸
مخالفم	۲۲	۲/۹۶	۴/۰۴
نظری ندارم	۷۵	۱۰/۰۹	۱۴/۱۳
موافقم	۱۴۴	۱۹/۳۸	۳۴/۵۱
کاملاً موافقم	۴۹۴	۶۶/۴۹	۱۰۰
جمع	۷۴۳	۱۰۰	

جدول ۵ نشان می‌دهد که اکثریت جواب‌ها (۶۶/۴۹ درصد) به گزینه کاملاً موافقم و در مجموع بیش از ۸۵ درصد آنها به گزینه‌های کاملاً موافقم و موافقم بوده و تنها کمی بیش از ۴ درصد آنها شامل گزینه‌های مخالفم و کاملاً مخالفم بوده است. بر این مبنا، می‌توان استنباط کرد که خوانش معنایی و نشانه‌شناختی دال‌های مرتبط با این مقوله در سطح دلالت اسطوره‌ای بر مذهبی بودن بلوچ‌ها و توجه این قوم به سنت‌های مذهبی در مورد آداب غذا خوردن اشاره دارند.

#### ۵-۶. احترام به مواد غذایی

بلوچ‌ها بر طبق آموزه‌ها و روایات دینی برای نان و خرما احترام خاصی قائل هستند. برای مثال آنها معتقدند که ظرف داغ را نباید بر روی نان گذاشت، نان نباید بر روی زمین بیفتد، نباید با نان سفره را پاک کرد، نباید نان را با دو انگشت خورد، نباید نان را به پشت انداخت، حتماً باید سر سفره نان باشد و نباید با چاقو نان را برید. نباید هسته خرما را پرت کرد، هسته خرما را دور نمی‌اندازند، نباید خرما را با قاشق و چنگال خورد. همه این دال‌ها در سطح دلالت صریح خود مفهوم احترام به مواد غذایی و در سطح دلالت ضمنی بر مهمترین محصول کشاورزی این منطقه، فراوانی آنها، مقوی بودن و اهمیت اقتصادی آن در زندگی روزمره (از برگ درخت خرما برای تهیه جانماز، سبذ، حصیر و صنایع دستی، از تنه و شاخه‌ها برای ساختن سقف و تهیه هیزم، از هسته خرما برای ساختن تسبیح، خوراک دام‌ها و هسته پودر شده برای درمان اسهال استفاده می‌شود) دلالت

دارند و در سطح اسطوره‌ای نشان دهنده تقدس و اهمیتی است که بلوچ‌ها برای این دو ماده غذایی قائل هستند. همچنین بر سادگی و قناعت مردم بلوچستان، بهشتی بودن و خوراک انبیا دلالت دارند.

نان در بسیاری از فرهنگ‌ها حداقل در فرهنگ و سنت اسلامی نماد برکت است و حرمت خاصی دارد. فرآورده گندم و آرد است و از نخستین نمونه‌های خوراک انسانی محسوب می‌شود. پیامبر (ص) فرمودند: «اگر نان و سرکه در هر خانه‌ای باشد آن خانه فقیر نیست» (ذهبی، ۱۳۸۸: ۱۳۱). «پس از طعام نباید دست را با نان پاک کرد زیرا اینکار بی‌حرمتی نسبت به رزق خواهد بود، قرص نان را نباید از وسط خورد، اشیاء ناخوردنی را نباید بالای نان قرار داد؛ (میواتی، ۱۳۸۷: ۴۳-۴۲). همین امر خود از موارد دلالت بر ارج و قرب نان است. در قرآن کریم که کتاب آسمانی مسلمانان است نیز از نخل خرما به کرات یاد شده است: «از شکوفه درخت خرما خوشه‌هایی است نزدیک به هم و (نیز) باغ‌هایی از انگور و زیتون و انار همانند و غیر همانند خارج نمودیم به میوه آن چون ثمر دهد و به (طرز) رسیدنش بنگرید قطعاً در این‌ها برای مردمی که ایمان می‌آورند نشانه‌هاست» (قرآن کریم، انعام: آیه ۹۹). «به وسیله آن کشت و زیتون و درختان خرما و انگور و از هر گونه محصولات (دیگر) برای شما می‌رویند قطعاً در اینها برای مردمی که اندیشه می‌کنند نشانه‌ای است» و «از میوه درختان خرما و انگور باده مستی‌بخش و خوراکی نیکو برای خود می‌گیرید قطعاً در این(ها) برای مردمی که تعقل می‌کنند نشانه‌ای است» (قرآن کریم، نحل: آیات ۱۱ و ۶۷). «پس برای شما به وسیله آن باغ‌هایی از درختان خرما و انگور پدیدار کردیم که در آنها برای شما میوه‌های فراوان است و از آنها می‌خورید» (قرآن کریم، مومنون: آیه ۹). توجه قرآن مجید به نخل خرما در آیات متعددی برای انسان مسلمان ایجاد تکلیف می‌کند و او را ملزم به مطالعه می‌کند تا ببیند چگونه می‌توان از این نعمت‌های الهی و خدادادی استفاده نماید؛ وجود نخل خرما در قرآن مجید به عنوان مایه روزی بندگان و آبادانی و زنده کردن سرزمین‌های مرده و متروک معرفی شده است. اینگونه به درخت خرما اشاره کردن نشانگر اهمیت خرما از نظر اسلام و قرآن است و تأکید بدین نکته حائز اهمیت که نخل درختی است قابل احترام و مقدس و میوه‌ای بهشتی است.

مقوله احترام به مواد غذایی شامل ۳ پرسش در مورد احترام به مواد غذایی از نظر مذهبی در میان بلوچ‌ها می‌باشد که جواب‌های پاسخگویان به این پرسش‌ها به صورت مجموع فراوانی پنج گزینه کاملاً موافقم تا کاملاً موافقم در جدول ۶ آمده است:

جدول ۶. توزیع فراوانی جواب های پاسخگویان به ۳ پرسش مقوله احترام به مواد غذایی

گزینه	فراوانی	درصد	درصد تجمعی
کاملاً مخالفم	۱	۰/۵۵	۰/۵۵
مخالفم	۵	۲/۷۳	۳/۲۸
نظری ندارم	۱۷	۹/۲۹	۱۲/۵۷
موافقم	۴۷	۲۵/۶۸	۳۸/۲۵
کاملاً موافقم	۱۱۳	۶۱/۷۵	۱۰۰
جمع	۱۸۳	۱۰۰	

جدول ۶ نشان می‌دهد که اکثریت جواب‌ها (۶۱/۷۵ درصد) به گزینه کاملاً موافقم و در مجموع بیش از ۸۷ درصد آنها به گزینه‌های کاملاً موافقم و موافقم بوده و تنها کمی بیش از ۳ درصد آنها شامل گزینه‌های مخالفم و کاملاً مخالفم بوده است. براین مبنا، می‌توان استنباط کرد که خوانش معنایی و نشانه‌شناختی دال‌های مرتبط با این مقوله در سطح دلالت اسطوره‌ای بر مذهبی بودن بلوچ‌ها و توجه این قوم به سنت‌های مذهبی در مورد احترام به مواد غذایی اشاره دارند.

#### ۵-۷. مذمت اسراف مواد غذایی در اسلام

بلوچ‌ها براساس اعتقادات مذهبی خود و با توجه به اینکه غذا را به سختی به دست می‌آورند، به این مهم توجه خاصی دارند. از نظر بلوچ‌ها، نان و برنج که غذای اصلی مردم را تشکیل می‌دهد، نشانه برکت سفره است و برای آنها اسراف هر دانه برنج، گناه محسوب می‌شود و معتقدند که شاید برکت رزق و روزی آنها در همان یک دانه برنج باشد. درواقع، اسراف دالی است که در سطح دلالت صریح خود بر هدر ندادن مواد غذایی و در سطح دلالت ضمنی، بر با سختی به دست آوردن غذا دلالت دارد و در سطح دلالت اسطوره‌ای، بر قدرشناسی، محروم نشدن از محبت و رحمت خداوند و از بین رفتن برکت رزق و روزی دلالت دارد.

خداوند در قرآن انسان را از هرگونه اسراف و زیاده روی بازداشته است و از آدمی خواسته است تا در خوردن زیاده روی نکند. قرآن هرگونه اسراف و زیاده‌روی و خروج از اعتدال به‌ویژه در امور مادی را امری زیان‌بار می‌داند و با بیان اینکه خداوند اسراف و اسراف‌کنندگان را دوست نمی‌دارد، می‌کوشد تا آدمی را در مسیر تکاملی و تعادل و اعتدال قرار دهد. درواقع، هرگونه اسراف و

زیاده‌روی در حوزه خوردن و نوشیدن، یکی از عوامل و علل اصلی محرومیت از محبت خداوندی شمرده شده و خداوند به صراحت اعلام می‌کند که مسرفان را دوست ندارد: «ای فرزندان آدم جامه خود را در هر نمازی برگزید و بخورید و بیاشامید ولی زیاده‌روی نکنید که او اسرافکاران را دوست نمی‌دارد» (قرآن کریم، اعراف: آیه ۳۱). «تکه‌های ریز نان را نباید دور ریخت بلکه سعی شود تا خورده شوند، زیرا اینکار موجب برکت در رزق و حسن اخلاق فرزندان می‌گردد» (میواتی، ۱۳۸۷: ۴۵).

مقوله مذمت اسراف مواد غذایی در اسلام شامل ۳ پرسش در مورد مذمت اسراف مواد غذایی از نظر مذهبی در میان بلوچ‌ها می‌باشد که جواب‌های پاسخگویان به این پرسش‌ها به صورت مجموع فراوانی پنج گزینه کاملاً موافقم تا کاملاً موافقم در جدول ۷ آمده است:

جدول ۷. توزیع فراوانی جواب‌های پاسخگویان به ۳ پرسش مقوله مذمت اسراف مواد غذایی

گزینه	فراوانی	درصد	درصد تجمعی
کاملاً مخالفم	۰	۰	۰
مخالفم	۳	۱/۶۳	۱/۶۳
نظری ندارم	۱۵	۸/۱۵	۹/۷۸
موافقم	۴۷	۲۵/۵۴	۳۵/۳۲
کاملاً موافقم	۱۱۹	۶۴/۶۷	۱۰۰
جمع	۱۸۴	۱۰۰	

جدول ۷ نشان می‌دهد که اکثریت جواب‌ها (۶۴/۶۷ درصد) به گزینه کاملاً موافقم و در مجموع بیش از ۹۰ درصد آنها به گزینه‌های کاملاً موافقم و موافقم بوده و تنها کمتر از ۲ درصد آنها گزینه مخالفم بوده و هیچ کس گزینه کاملاً مخالفم را انتخاب نکرده است. براین مبنا، می‌توان استنباط کرد که خوانش معنایی و نشانه‌شناختی دال‌های مرتبط با این مقوله در سطح دلالت اسطوره‌ای بر مذهبی بودن بلوچ‌ها و توجه این قوم به سنت‌های مذهبی در مورد مذمت اسراف مواد غذایی اشاره دارند.

## ۶. نتیجه‌گیری

اگرچه نظام نشانه‌ای تغذیه و خوراک بلوچی می‌تواند تحت تأثیر عوامل مختلف جغرافیایی، تاریخی، اجتماعی- فرهنگی، اقتصادی، سیاسی، و غیره باشد، در این پژوهش براساس پاسخ‌های استخراج شده از مصاحبه با گویشوران بلوچی زبان این نظام مورد توصیف و تحلیل قرار گرفت. با

توجه به داده‌های پژوهش، اعتقادات دینی گویشوران تاثیر عمده ای بر نظام غذایی آنها داشته است و بررسی و تبیین دیگر عوامل نیازمند پژوهش‌های مستقل دیگری است. در راستای پاسخ به پرسش‌های پژوهش، می‌توان گفت که خوراک بلوچی شامل دال‌هایی مانند خوردنی‌ها و نخوردنی‌ها (نخوردن سیر و پیاز در روز جمعه، خوردن گوشت خرگوش)، مواد غذایی مقوی، سیوه‌ای، باز نمودن روزه با خرما، پذیرایی مهمان با آب، صحبت نکردن و توجه به ظرف غذای خود، شستن دست‌ها قبل از غذا، احترام به مواد غذایی (نان و خرما)، هدر ندادن مواد غذایی است که برای خوانش مفهوم (مدلول) این دال‌ها، آنها را در سطوح دلالت بارت (۱۹۵۷ و ۱۹۸۷) مورد پژوهش قرار دادیم. در سطح دلالت صریح، مفهوم (مدلول) این دال‌ها واضح و آشکار است، اما خوانش‌های نشانه‌شناختی که در سطوح دلالت‌های ضمنی و اسطوره‌ای از این دال‌ها استنتاج می‌شود، بر توجه این قوم به آموزه‌های دینی و اسلامی خود، توجه به سنت و سیره پیامبر (ص) و توجه به آیین‌ها و مراسم و اعیاد دینی، بندگی و تسلیم در برابر فرمان خداوند، دلالت دارد. همچنین بر خصوصیات اخلاقی، فرهنگی و اجتماعی (رعایت حقوق دیگران در اجتماعات، نیرومند بودن، سخاوت، از خود گذشتگی، مهمان نوازی، قانع بودن، سخت‌کوشی، مناعت طبع داشتن، قدرشناسی، تواضع و فروتنی) و بر نگرش‌ها و باورهای اجتماعی این قوم (اهمیت آب در زندگی بلوچ، با سختی به دست آوردن غذا، اعتقاد به بهشتی بودن مواد غذایی مانند خرما، تقدس نان و نشانه‌ی برکت دانستن آن، احترام گذاشتن به بزرگترها) دلالت دارد.

درمجموع، از تحلیل داده‌های پژوهش چنین نتیجه‌گیری شد که خوانش معنایی و نشانه‌شناختی مدلول این دال‌ها در خوراک بلوچی و در سطح دلالت اسطوره‌ای بر مذهبی بودن و توجه و پایبندی این قوم به سنت پیامبر (ص) و دستورات قرآن کریم دلالت دارد.



## منابع

- ابراهیم زاده، عیسی (۱۳۸۸). *بنیان‌های جغرافیایی جنوب شرق ایران*. زاهدان: انتشارات دانشگاه سیستان و بلوچستان.
- النووی، امام یحیی بن شرف الدین (۱۹۹۸). *الاربعین النوویه فی الاحادیث الصحیحہ النبویه*. پاکستان: کراچی.
- خلعتبری لیماکی، مصطفی (۱۳۸۸). *جایگاه مهمان و مهمان نوازی در فرهنگ مردم ایران*. تهران: طرح آینده.
- ذهبی. (۱۳۸۸ق). *الترغیب والترهیب*. بیروت: لبنان.
- سجودی، فرزاد (۱۳۸۸). *نشانه‌شناسی: نظریه و عمل (مجموعه مقالات)*. تهران: نشر علم.
- شبیر احمد (بی‌تا). *فتح الملهم*. پاکستان: کراچی.
- فضائلی، سودابه (۱۳۸۷). *خوراک و نماد های جهانی در خوراک و فرهنگ، مجموعه مقالات سمینار خوراک و فرهنگ؛ به اهتمام علیرضا حسن زاده*. تهران: نشر مهرنامگ.
- قران کریم
- گیرو، پی یر (۱۳۸۷). *نشانه‌شناسی (ترجمه محمد نبوی)*. تهران: انتشارات آگاه.
- میواتی، عبدالرحمن (۱۳۸۷). *آداب و سنن زندگی (ترجمه عبدالرحمن محبی)*. ارومیه: حسینی اصل.
- نرسیسیانس، امیلیا (۱۳۸۵). *انسان، نشانه، فرهنگ*. تهران: نشر افکار.
- Ashley, B. et al. (2005). *Food and Cultural Studies in Consumption and Markets*. New York: Routledge.
- Barthes, R. (1957, 1987). *Mythologies*. New York: Hill and Wang.
- Counihan, C. Esterik, P. (2007). *Food and Culture: A reader*. New York: Routledge.
- Redei, C, A. (2007). *An Inquiry into Cultural Semiotics*. Lund university: Department of Art history, 2007.
- Stockinger, P. (2003). *Semiotics of Culture: Some Consideration*. Paris: MSH.