

Analyzing the Production and Management of Nomadic Livestock Products

(Case Study: Nomads of the Hamuleh Clan, Bakhtiari Tribe)

Ali Mohebbi * 

Assistant Professor, Rangeland Research Division,
Research Institute of Forests and Rangelands,
Agricultural Research, Education and Extension
Organization (AREEO), Tehran, Iran.

Saeedeh Nateghi 

Assistant Professor, Rangeland Research Division,
Research Institute of Forests and Rangelands,
Agricultural Research, Education and Extension
Organization (AREEO), Tehran, Iran.

1. Introduction

Iran's nomadic communities are crucial to the national economy, particularly in the livestock sector. In 2021, over 1.1 million nomads contributed significantly, producing 20% of the nation's red meat (162,000 tons), 400,000 tons of milk, and 14,000 tons of wool annually.

Their traditional practices represent a sustainable model of resource management. Despite consistent production growth, these communities face a critical challenge: limited access to suitable markets. This often means middlemen absorb profits, bypassing the primary producers. Additionally, climate change has impacted rangelands, increasing production costs due to the need for supplementary feed.

This research aimed to analyze the production and management of nomadic livestock products, specifically focusing on the Hamuleh clan of the Bakhtiari tribe, known for their extensive animal husbandry experience. The study's main objectives were to identify and optimize indigenous processing methods for industrial introduction and to address production and sales barriers through integrating modern technologies. It was grounded in Long's (1992) "Government Intervention and Agriculture Theory" and Escobar's (1995) "Post-Development" framework, emphasizing local knowledge and alternative development paths.

* Corresponding Author:

How to Cite: Mohebi, A; Nateghi, S. (2025). Analyzing the production management of nomadic livestock products (Case study: Nomads of Hamuleh clan, Bakhtiari tribe), *Semiannual Journal of Indigenous Knowledge Iran*, 12(23), 291-318.

2. Materials and Methods

This qualitative study employed an ethnographic approach to understand the social reality of livestock product management. Data were collected through in-depth individual and group interviews with 10 Hamouleh clan nomads from the Koohrang summer pastures, utilizing purposeful and theoretical sampling until theoretical saturation was reached. The area, characterized by a very humid and cold climate, covers 5738.75 hectares across customary land-use systems.

This comprehensive data collection aimed to capture the nuanced perspectives of the nomadic community. A dialectical relationship between researchers and participants fostered an "insider" perspective. Data was meticulously documented using audio recorders, video cameras, and detailed notes. Research credibility was ensured through "thick description" and validation by tribal representatives, while dependability was achieved via high-quality audio recording and precise transcription, adhering to principles outlined by Creswell (2011). Results were presented using a "post-modern" ethnographic descriptive model.

3. Results

The research findings indicate that while meat production for market sale is the primary economic objective for the Hamouleh clan nomads, a significant portion of their other valuable products, especially dairy, is primarily for household consumption due to limited market access. This highlights a critical economic bottleneck where potential revenue from perishable goods remains untapped. The traditional processing of these products relies heavily on intricate indigenous knowledge.

The core of their traditional production system includes a diverse array of dairy products derived from milk. These staples include yogurt, butter (churned using traditional tools like the "Mashkado"), local ghee ("Boodoo"), kashk (dried buttermilk), "Do Kashk" (rehydrated kashk), and "Qara" (sour whey concentrate). The tribe also excels in cheese production, often favoring goat milk, producing essential rennet ("Mayeh Panir"), "Khiki" cheese (bladder cheese), and "Qara Beshkan" (a hard, dried cheese).

Beyond dairy, the Hamouleh clan effectively utilizes other animal resources. Wool and down are harvested through communal shearing ("Heyyar") and used extensively for handicrafts, quilts, and essential items like black tents ("Behoun") and ropes. A current challenge for these products is the absence of active domestic processing industries, hindering effective marketing. Additionally, animal hides are efficiently transformed into useful items like leather churns ("Mashkado") and goat

skin containers ("Mashk") using traditional curing methods, with any surplus traded locally.

4. Conclusion

Ultimately, this research concludes that the valuable products generated by Iran's nomadic communities, exemplified by the Hamouleh clan, require comprehensive organization across the entire production-to-consumption chain. It is crucial for nomadic organizations to shift their focus from solely distributive activities to more productive and economic ventures. This transformation necessitates the formation of a unified nomadic management unit to avoid duplicated efforts and foster collective action, with the full support of the nomadic community.

A key step toward enhancing economic viability is establishing suitable and direct channels for selling livestock products in areas close to major cities, reducing reliance on middlemen and increasing producer profits. Furthermore, addressing the systemic lack of domestic processing industries for wool and down is paramount, as this currently leads to significant lost value.

By implementing these strategic interventions—empowering nomadic organizations, unifying management, creating direct market access, and investing in domestic processing—the aim is to transform traditional nomadic practices into more economically secure and sustainable livelihoods, ensuring these communities thrive while preserving their invaluable cultural heritage.

Keywords: Indigenous Knowledge, Nomadic Production, Management, Bakhtiari Tribe



واکاوی مدیریت تولید محصولات دامی عشایری (مطالعه موردی: عشایر طایفه حَمُوله ایل بختیاری)

استادیار پژوهشی، بخش تحقیقات مرتع، مؤسسه تحقیقات جنگل‌ها و مراتع کشور، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، تهران، ایران.

علی محبی * 

استادیار پژوهشی، بخش تحقیقات مرتع، مؤسسه تحقیقات جنگل‌ها و مراتع کشور، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، تهران، ایران.

سعیده ناطقی 

چکیده

جوامع عشایری ایران، به‌ویژه ایل حَمُوله بختیاری، نقشی حیاتی در اقتصاد ملی و تأمین محصولات دامی ایفا می‌کنند. این مطالعه کیفی با اتخاذ رویکرد قوم‌نگاری، به بررسی چالش‌های پیش روی این جوامع مولد می‌پردازد. ازجمله این چالش‌ها می‌توان به دسترسی محدود و ناکافی به بازارهای هدف، و تأثیرات مخرب تغییرات اقلیمی بر مراتع و در نتیجه افزایش هزینه‌های تولید به دلیل نیاز به خوراک مکمل اشاره کرد. هدف اصلی این تحقیق، تحلیل دقیق سیستم‌های تولید سنتی و فرآوری محصولات دامی، با هدف بهینه‌سازی روش‌های بومی برای معرفی صنعتی و رفع موانع موجود در مسیر تولید و فروش از طریق ادغام فناوری‌های نوین و مناسب بود. داده‌ها از طریق مصاحبه‌های عمیق و تفصیلی با ۱۰ نفر از عشایر حَمُوله در بیلاقات کوه‌رنگ جمع‌آوری و با دقت اعتبارسنجی شدند. یافته‌ها نشان می‌دهد که درحالی‌که تولید گوشت برای بازار اصلی‌ترین هدف اقتصادی عشایر محسوب می‌شود، بخش قابل‌توجهی از محصولات لبنی متنوع و باکیفیت آن‌ها (مانند ماست، کره، روغن محلی، کشک، قارا و انواع پنیر سنتی) عمدتاً برای مصرف خانوار تولید می‌گردد. علاوه بر این، پشم و گُرک (که از طریق پشم‌چینی گروهی "هتار" جمع‌آوری می‌شوند) به‌طور گسترده‌ای در صنایع‌دستی و تولید اقلام ضروری مانند چادر و طناب به کار می‌روند؛ اما نبود صنایع فرآوری داخلی فعال و مدرن، بازاریابی مؤثر آن‌ها را با مشکلات جدی مواجه ساخته است. پوست حیوانات نیز با روش‌های سنتی دباغی، به اقلام کاربردی و باارزشی مانند مشک تبدیل و مازاد آن به‌صورت محلی معامله می‌شود. در نهایت، این پژوهش بر ضرورت سازمان‌دهی جامع زنجیره تولید تا مصرف محصولات عشایری، تغییر رویکرد سازمان‌های مرتبط به فعالیت‌های تولیدی-اقتصادی، ایجاد یک واحد مدیریت یکپارچه، و سرمایه‌گذاری بر ایجاد کانال‌های فروش مستقیم نزدیک شهرهای بزرگ و توسعه صنایع فرآوری داخلی برای پشم و گُرک تأکید می‌کند تا معیشت این جوامع پایدارتر شده و ارزش‌های فرهنگی و سنتی آن‌ها نیز حفظ و ارتقا یابد.

واژه‌های کلیدی: دانش بومی، تولید عشایری، مدیریت، ایل بختیاری.

مقدمه

بر اساس آمار سال ۱۴۰۰ مرکز آمار ایران، تعداد ۱،۱۱۵،۰۴۱ نفر جمعیت عشایری در قالب ۲۱۲،۷۷۲ خانوار، ۱۰۴ ایل و ۵۵۲ طایفه مستقل و ۱۹۸۴۰ کوچک‌ترین رده ایلی در ۳۰ استان کشور به شیوه الگوی زیست عشایری شبانی زندگی می‌کنند. این جمعیت در ۸ ناحیه رویشی به شرح شمال، شمال غرب، شمال شرق، غرب، جنوب غرب، جنوب شرق، مرکز و شرق پراکنده شده و قلمرو آنان عرصه‌ای بالغ بر ۶۰ درصد فضای جغرافیایی کشور را شامل می‌گردد. بررسی روند رشد جمعیت عشایر کشور طی چند دهه گذشته نشان‌دهنده کاهش نسبت جمعیت عشایر کشور در مقایسه با جمعیت کل کشور است و این نسبت در سال ۱۳۸۷ به ۱،۸ درصد جمعیت کل کشور رسیده است. دام، ثروت، سرمایه، منبع اصلی عشایر بوده و در سال ۱۳۸۷، سرمایه دامی عشایر کوچنده بالغ بر ۲۴ میلیون واحد دامی است که حدود ۲۸ درصد دام سبک و ۴ درصد دام سنگین کشور را شامل می‌شود. ۸۶/۴٪ از دام عشایر را، دام کوچک تشکیل می‌دهد که حدود ۷۰ درصد تعلیف آن‌ها وابسته به مرتع است. عشایر سالانه حدود ۹ میلیون واحد دامی مازاد بر نیاز وارد بازار می‌کند و بالغ بر ۱۶۲۰۰۰ تن (۲۰ درصد تولید گوشت قرمز کشور) هست. علاوه بر آن، تولید ۴۰۰ هزار تن شیر ۱۴ هزار تن پشم، بخشی دیگر از تولیدات دامی عشایر را تشکیل می‌دهد. با مقایسه سه سرشماری انجام شده در سال‌های ۱۳۶۶، ۱۳۷۷ و ۱۳۸۷، سالانه به‌طور متوسط تعداد دام قابل عرضه ۲،۲ درصد، تولید گوشت ۲،۹۵ درصد، میزان اراضی آبی ۶،۹ درصد، باغات ۱۵ درصد و میزان کل تولیدات ۴ درصد رشد داشته است. رشد کل در طی سال‌های اخیر از سال ۱۳۸۸ تا ۱۳۹۱ سالانه بالغ بر ۷ درصد بوده است (سازمان امور عشایر ایران، ۱۴۰۰). متأسفانه در اکثر مناطق عشایری به دلیل نبود بازار مناسب و در دسترس، سود حاصل از تولیدات دامی به واسطه‌های محلی و غیر محلی می‌رسد. در دهه‌های اخیر که موضوع تغییر اقلیم پوشش گیاهی منابع طبیعی و مراتع را تحت‌الشعاع قرار داده، به بالا رفتن هزینه‌های تولید محصولات دامی ناشی از خرید غذای مکمل دام‌ها حتی در تابستان و در مراتع ییلاقی انجام شده است. طوری که نتایج تحقیقات محبی و اردشیری (۱۳۹۹) در قالب

"واکاوی دانش بومی مدیریت مراتع" در طایفه حَمُوله نشان داد، بر اساس میانگین هزینه‌های مربوط به سال ۱۴۰۱، نگهداری بره نر جایگزین در شرایط آغل و مرتع، بره ۵ ماهه در شرایط بسته و مرتع همچنین میش ماده حذفی در شرایط آغل و مرتع برای دامداران منطقه سودآور و بقیه انواع دام‌های موجود زیان‌آور بودند. شناخت محصولات دامی عشایری و شیوه‌های فرآوری سنتی آن‌ها می‌تواند ما را در مدیریت بهینه این محصولات یاری رساند. با این شناخت، امکان معرفی محصولات سنتی جدید به عرصه صنعت و رفع موانع تولید و فروش آن‌ها میسر گردیده و ورود احتمالی فناوری به عرصه تولیدات نیز امکان‌پذیر خواهد بود. در این راستا، تحقیق حاضر باهدف واکاوی مدیریت تولید محصولات دامی عشایری در بین عشایر طایفه حَمُوله ایل بختیاری صورت پذیرفت. دلیل انتخاب آن‌ها، برخورداری از "تجربه زیسته" در زمینه موضوع مورد مطالعه و اعلام همکاری‌شان جهت اجرای پروژه بود. سؤال تحقیق این بود که محصولات دامی عشایری دام‌ها هستند و فرایند تولیدشان به چه شکل است؟

پیشینه پژوهش

نظر به اینکه شناخت پیشینه تحقیق در زمینه موضوع مورد مطالعه، می‌تواند ضمن جلوگیری از دوباره‌گویی، محقق را با نتایج و نظریات سایر محققان به‌عنوان چراغ هدایت تحقیق آشنا سازد. لذا به برخی از تحقیقات مهم صورت گرفته درباره موضوع اشاره می‌شود. جم‌دو-دیل^۱ و همکاران (۱۳۸۵) در زمینه دانش بومی احیا مراتع مطالعات خوبی انجام دادند. ماریا^۲ و فرناندز^۳ (۱۳۷۹) در تحقیقی تحت عنوان "نقش دانش بومی عشایر مغول در زمینه زمینه مرتع‌داری" ابراز نمودند که اطلاعات کمی در خصوص دانش بومی عشایر و نقش آن‌ها در حفاظت از مراتع وجود دارد. سنوس^۴ و همکاران (۱۳۸۳) در کتاب خود اشاره کرد که اثرات تخریب اکوسیستم سریع‌تر از شهری‌ها، گریبان‌گیر بومیان می‌گردد، اما،

-
1. Gemedo-Dalle
 2. Maria
 3. Fernandez
 4. Senos

مطالعات صورت گرفته در خصوص دانش بومی فرآوری محصولات دامی عشایری انگشت شمار است از جمله آن‌ها می‌توان به تحقیقات افشارزاده و پایزن (۱۳۸۷) اشاره کرد که وجود دانش بومی قوی در زمینه شیردوشی دام‌ها، فرآوری محصولات لبنی در بین ایل کلهر همچنین ترانه‌های شیردوشی و به نمایش گذاشتند.

شاه‌حسینی (۱۴۰۰) به تولید بیش از ۲۰ نوع فرآورده لبنی از طریق عشایر ایلی ایلیکایی شهرستان‌های آرادان و گرمسار اشاره نموده است. همچنین خط تولید شیر (ماست، کره، کشک) و خط تولید پنیر (پنیر سنتی، پنیرمایه، پنیر پوستی، لور) و قیماق را تشریح کرده است. همچنین وی (۱۳۹۹) به شیوه تولید و نگهداری لبنیات عشایر این ایل با تأکید بر شیر قیماق پرداخته است. در همین سال چیکو (حاوی مقداری چربی شیر و انواع مغزها مثل گردو، پسته و کنجد) را نیز به عنوان محصول لبنی دارای قابلیت ورود به صنعت را معرفی کرد. نتایج تحقیقات شاه‌حسینی و افراخته (۱۳۹۶) نشان داد که عشایر ایل سنگسری در راستای تطابق با طبیعت و تأمین معیشت پایدار خود نبوغ قابل‌اعتنایی در نگهداری از تولید شیر (ماده با فسادپذیری سریع) و تهیه مشتقات مختلف از آن نشان داده‌اند و تجربه آنان به عنوان ذخیره دانایی می‌تواند در گسترش دانش امروزی مورد استفاده قرار گیرد. شویکلو و همکاران (۱۳۹۹)، بر پایه ۳۰ سال پژوهش کاربردی در موسسه تحقیقات علوم دامی کشور، تلاش نمودند تا ضمن معرفی فرآورده‌های لبنی، فرصت‌ها و پتانسیل بازار برای تجاری‌سازی این فرآورده‌ها در کشور مشخص و سازوکار پیشنهادی برای تجاری‌سازی و عرضه به بازار محصولات لبنی محلی ارائه شود. آن‌ها باور دارند که تولید تجاری این فرآورده‌ها موجب توسعه کارآفرینی و تضمین کیفیت محصولات محلی/بومی و رونق اقتصادی روستاییان و جامعه عشایری می‌شود. محقق و محسنی (۱۳۹۹) در خصوص اهمیت تولید پشم در استان چهارمحال و بختیاری چنین نوشته‌اند که، این استان به دلیل پتانسیل دامداری فعال، وجود قشر عشایر و با توجه به چین بهار پشم و همچنین بازگشت عشایر از خوزستان در فصل بهار از نظر تولید پشم دارای ظرفیت بالایی است به طوری که تولیدات دامی از جمله پشم یکی از مهم‌ترین و اصلی‌ترین

مواد اولیه تولید شده در این استان است و حتی به استان‌های همجوار نیز فرستاده می‌شود و همین امر سبب شده چهارمحال و بختیاری به عنوان قطب تولید پشم در کشور مطرح شود. فرش‌های تولیدی در استان به سبک‌های: بختیاری، یلمه، گبه، آریایی، نایینی و قشقایی بافته می‌شود که همگی با الیاف پشم تولید می‌شوند. پایه بسیاری از دست بافته‌های استان، پشم و دست‌ریسه‌ای پشمی است. نخ‌ریسی دستی از پشم یکی از قدیمی‌ترین هنرهای صنایع دستی است که در بافت وریس، سیاه‌چادر، چوقا بافی، خورجین، حور، تیور و فرش و گبه کاربرد دارد. این هنر در گذشته در استان به وسیله پیلی یا پره بوده است و در حال حاضر با دستگاه‌های نخ‌ریس مدرن و از پشمی مرغوب و باکیفیت، تولید می‌شود. امروزه نخ‌ریسی که یکی از رشته‌های بومی جهت اشتغال‌زایی زنان روستایی و عشایر است مورد توجه ویژه قرار گرفته است.

حدود ۷۰ درصد صنعت قالی ایران به پشم تولیدی دام‌ها وابسته است. همچنین ارزش کرک در صورتی که فرآوری شود ۴۰ درصد افزایش می‌یابد، اما این ارزش افزوده در حال حاضر به دلیل نبود صنایع فرآوری، نصیب کشورهای خارجی می‌شود (جوادی بایگی، ۱۴۰۰). نتایج تحقیقات عباسی و همکاران (۱۳۸۴) نشان داد که نیازسنجی واقعی در زمینه پرورش گوسفند و بز صورت نمی‌گیرد.

نقش محقق

در این پژوهش رابطه بین محقق و متن، دیالکتیکی (رفت و برگشتی) بود. محققان در این روش نه تنها از داده‌ها، متن و فرآیند پژوهش فاصله نگرفتند، بلکه همواره نقش فعالی داشتند. آنان، به اقتباس از روش‌شناسی مردم نگارانه، موضع خودی گرفتند. حضور معرفان کلیدی^۱ نیز در تحقق این امر مؤثر واقع گردید. سعی گردید در کنار رعایت شرایط انجام تحقیق کیفی (از قبیل انعطاف‌پذیری، تحمل شرایط ابهام‌آمیز، همدلی و توانایی حفظ آرامش و...)، در ارائه تفاسیر، از تجارب اجرایی خود محققان نیز استفاده به عمل آید.

1. Gate keepers

استراتژی اعتباربخشی یافته‌ها

روایی تحقیق حاضر با به‌کارگیری توصیف عمیق در نگارش و برگشت گزارش به مشارکت‌کنندگان و ارزیابی تحقیق توسط عشایر صورت پذیرفت. پایایی آن نیز از طریق ضبط صدا با کیفیت و تمام جزئیات و تبدیل آن به متن تحقق یافت (کرسول، ۱۳۹۰: ۲۹).

مبانی نظری پژوهش

هرچند کانون توجه تحقیق کیفی عمدتاً تولید و تحلیل متون (متن به نظریه) استولی محققان پژوهش‌های کیفی نباید از مطالعه ادبیات تحقیق، روش‌شناسی و نظریه‌های مربوط به موضوع غافل شوند. دلیل آن این است که در قرن ۲۱ به‌احتمال زیاد پیرامون موضوعات تحقیقی، قلمروهای پژوهشی وجود دارد مرور ادبیات نظری در پاسخ به سؤالاتی از قبیل اینکه کدام‌یک از موضوعات هنوز مطالعه نشده‌اند و چه اطلاعاتی از پیش پیرامون موضوع وجود دارد، کمک می‌کند (فلیک، ۱۳۹۰: ۴۹۲). دانستن ادبیات نظری و آشنایی با دیدگاه‌ها و رویکردهای موجود پیرامون موضوع، ما را در انتخاب مواضع نظری، روش گردآوری داده، روش تفسیر و حوزه‌های کاربرد آن کمک می‌کنند. لذا به نظر می‌رسد نظر به بازاری شدن تولیدات عشایری در دهه‌های اخیر، مناسب‌ترین مرجع نظری موضوع مورد مطالعه (مدیریت تولید محصولات دامی عشایری) می‌تواند "نظریه مداخله دولت و کشاورزی" در نظر گرفته شود. لانگ^۱ (۱۳۷۱) مباحث نظری مربوط به توسعه روستایی را در قالب دیدگاه‌های جامعه‌شناختی مربوط به توسعه کشاورزی و مداخله دولت دنبال می‌کند. او در این خصوص سه مدل را از یکدیگر تفکیک می‌کند:

۱. مدل منطق سرمایه و کالایی شدن.

۲. مدل ادغام نهادی.

۳. مدل معطوف به کنشگر.

همچنین نظر به اینکه بستر داده‌های جمع‌آوری شده تحقیق حاضر، دانش بومی عشایر مورد مطالعه در زمینه مدیریت تولید محصولات دامی بود لذا چارچوب تئوریک آن با رویکرد پسا توسعه^۱ سنخیت دارد. از نظر اسکوبار ویژگی‌های اساسی پسا توسعه به شرح ذیل است:

۱- علاقه به انواع توسعه و رد کل پارادایم توسعه

۲- علاقه و توجه به دانش و فرهنگ محلی

۳- دفاع، حمایت و گسترش جنبش‌های تکتگرایی محلی

به اعتقاد وی مکتب پسا توسعه علاقه‌مند به جستجو برای راه‌های جایگزین برای توسعه بر اساس فرهنگ و دانش محلی است و از ایده محلی‌گرایی دفاع و آن را ترویج می‌کند. علاوه بر آن از جنبش‌های محلی کثرت‌گرا نیز حمایت می‌کند. طرفداران این مکتب سبک زندگی جوامع بومی که اقتصادی‌تر است را ترجیح داده و از تفکر مادی‌گرایانه پارادایم توسعه انتقاد کرده و از تغییرات ساختاری حمایت می‌کنند. به اعتقاد اسکوبار اقتصاد باید بر اساس انسجام و همبستگی مشترک، سیاست بر محور دموکراسی و دانش عرفی، یا تلفیق با سنت باشد (Escobar, 1995: 344)

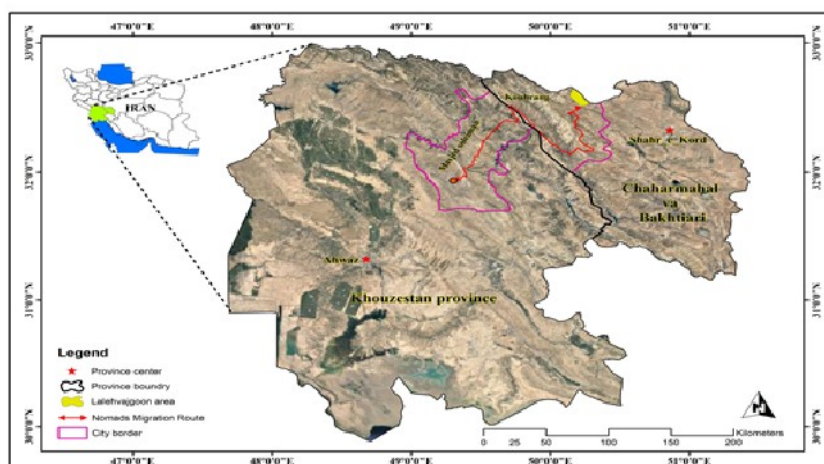
منطقه مورد مطالعه

این تحقیق در بین طایفه عشایری حموله شهرستان کوهرنگ استان چهارمحال و بختیاری شامل ۴ تیره داوود محمدی، تیزگرد، اردشیر غریب و شیخ واقع در ۳ سامانه عرفی چشمه دیمه، آبکاسه و تیشتردون صورت پذیرفت. بر اساس داده‌های هواشناسی نزدیک‌ترین ایستگاه‌ها به مناطق تحقیق، اقلیم مراتع ییلاقی دشت لاله واژگون به روش دمارتن بسیار مرطوب فراسرد و متوسط بارش آن ۱۳۵۹/۱ میلی‌متر است. مراتع چشمه دیمه و دشت لاله در ۱۵ کیلومتری شرق چلگرد و در فاصله ۱۰۰ کیلومتری شمال غربی شهرکرد واقع شده است. مساحت کل محدوده مورد مطالعه ۵۷۳۸/۷۵ هکتار می‌باشد (جدول ۱ و عکس ۱).

1. Postmodernism

جدول ۱- سامانه‌های عرفی و مساحت هر یک از آن‌ها در منطقه مورد مطالعه

ردیف	نام سامانه عرفی	مساحت (هکتار)	درصد مساحت	تعداد بهره‌بردار
۱	چشمه دیمه	۱۴۷۳/۰۶	۲۵/۶۷	۴۳
۲	آبکاسه	۴۰۹۴/۲۴	۷۱/۳۴	۱۸۹
۳	تیشتردون حموله	۱۷۱/۴۵	۲/۹۹	۴
	جمع	۵۷۳۸/۷۵	۱۰۰	۲۳۶



عکس ۱- ییلاق و قشلاق و مسیر کوچ طایفه حموله (آرشیو پروژه ملی واکاوی دانش بومی مدیریت مراتع عشایری، ۱۴۰۲ الف)

روش تحقیق

شیوه مطالعه، به دلیل اکتشافی بودن نوع تحقیق، با رویکرد کیفی، با اتکا بر رویکردهای ذهنی و برساخت واقعیت اجتماعی به ترتیب با مرجعیت نظریات کنش متقابل نمادین و روش‌شناسی مردم‌نگارانه (فلیک، ۱۳۹۰: ۴۹۲) انتخاب شد. روش جمع‌آوری داده، با توجه به اهداف پژوهش و شرایط میدان، مصاحبات عمیق فردی و گروهی را شامل می‌شود (عکس ۲). جامعه مورد مطالعه، تعداد ۲۳۶ نفر عشایر چهار تیره تیز گرد، داوود محمدی،

اردشیر غریب و شیخ طایفه حموله ایل بختیاری بودند، که بهره‌برداران ۳ سامان عرفی چشمه دیمه، آبکاسه و تیشتردون مراتع ییلاقی دشت لاله واژگون شهرستان کوهرنگ هستند. در این پژوهش رابطه بین محقق و متن، دیالکتیکی (رفت و برگشتی) بود. حضور معرفان کلیدی نیز در تحقق این امر مؤثر واقع شده است. روش نمونه‌گیری "هدفمند و نظری" بود. مصاحبات از نوع عمیق به شکل نیمه ساختاریافته درباره دانش بومی عشایر در خصوص شاخص‌های مدیریت تولیدات محصولات دامی عشایری، تا رسیدن به مرحله "اشباع نظری" ادامه یافت. این مرحله با ۱۰ نفر مشارکت‌کننده حصول گردید (جدول ۲) و زمانی بود که با ادامه روند مصاحبه، داده جدیدی حاصل نشد. داده‌ها توسط ۳ نفر، با استفاده از ابزارهایی نظیر ضبط صوت و دوربین فیلم‌برداری هم‌چنین یادداشت‌برداری ثبت و ضبط شد. لذا، علاوه بر تسهیلگر^۱، دو نفر همکار نیز هرکدام به ترتیب به یادداشت‌برداری^۲ و ثبت و ضبط اطلاعات اقدام نمودند. حسن یادداشت‌برداری این است که در صورت خرابی ابزاری ضبط می‌توان به یادداشت‌های مربوطه مراجعه شود.



عکس ۲- انجام مطالعات میدانی و تشکیل جلسات جمع‌آوری داده در ییلاق دشت لاله واژگون (مجبی و اردشیری، ۱۳۹۹)

-
1. facilitator
 2. note Taker

واکاوی مدیریت تولید محصولات دامی عشایری...؛ مجبی و ناطقی | ۳۰۳

داده‌ها از روی ضبط صوت بر روی کاغذ پیاده شده و نتایج آیتم به آیتم با اقتباس از مکاتب فکری جامعه‌شناختی پست مدرنیسم^۱، به صورت گزارش‌های توصیفی تنظیم و ارائه گردید. روایی تحقیق با به کارگیری توصیف عمیق در نگارش و برگشت گزارش به مشارکت کنندگان و ارزیابی تحقیق به وسیله نمایندگان عشایر صورت پذیرفت. پایایی آن نیز از طریق ضبط صدا با کیفیت و تمام جزئیات و تبدیل آن به متن تحقق یافت.

یافته‌ها

نتایج حاصل از تحلیل داده‌های کیفی، مرتبط با مدیریت تولید محصولات دامی عشایر منطقه مورد مطالعه به شرح ذیل می‌باشد:

استحصالی مواد لبنی

۱-۱. شیر

عمل شیردوشی گوسفندان در "دون" و بزها در "بُزگل" صورت می‌گیرد. "دون" و "بُزگل" محلی است با دو دیواره سنگی عمودی در کناره‌ها، و درهای ورود و خروجی باز، که چند خانوار به نوبت، بز و گوسفندان خود را در آن محل می‌دوشند (عکس‌های ۳ و ۴).



عکس ۳ - "بُز گُل" (دون شیردوشی بز) در ییلاق دشت لاله واژگون (محبی و اردشیری، ۱۳۹۹)



عکس ۴ - نمایی دیگر از "بُز گُل" یا دون شیردوشی بز در ییلاق دشت لاله واژگون (محبی و اردشیری، ۱۳۹۹)

تعداد دفعات شیردوشی در منطقه، در فصل "بهار" ۲ بار در روز (ظهر و غروب) و "تابستان" ۱ بار (ظهر یا غروب) می‌باشد. برای آغاز عملیات شیردوشی ابتدا با عبارت "او (آرام) اِشتو اِشتو بُدو (جایگاه شیردوشی)"، دام را به جایگاه شیردوشی هدایت کرده، فردی سر دام را گرفته و دوشنده که معمولاً خانم‌ها هستند، کوماج (قابلمه شیردوشی) را زیر پستان‌های دام قرار داده و سر آن (کوماج) "شیرپال" (صافی یا فیلتر) قرار می‌دهد، تا مواد زائد با شیر مخلوط نشود. دوشنده "کوماج" را حین شیردوشی با دو پای خود محکم نگه می‌دارد تا دام آن را با لگد نریزد. بسته به میزان شیر جمع شده در پستان‌ها، زمان شیردوشی هر دام حدود ۵ تا ۱۰ دقیقه طول می‌کشد (ذوالفقاری، ۱۳۹۹: یادداشت ۷).

۲-۱- طرز تهیه ماست

جهت تهیه ماست، شیر را به مدت ۱ ساعت می‌جوشانند. پس از سرد شدن حدود ۲ قاشق "چیت شیر" (مایه ماست) به آن اضافه کرده و ۱۰ دقیقه به هم می‌زنند و از شب تا صبح روی آن را با پتو می‌پوشانند. باید دقت نمود که زیادی میزان "چیت شیر" باعث ترشیدگی آن می‌شود. (عسگری، ۱۳۹۹: یادداشت ۲).

۳-۱- طرز تهیه کره

برای تهیه کره ماست را داخل "مَشکدو" ریخته دهانه آن را بسته و از "مُلاَر" آویزان می‌کنند. "مُلاَر" سه پایه چوبی مخروطی شکل است به ارتفاع حدود ۱/۵ متر، که به وسیله دو قطعه طناب، "اَرَقَد" (تکه چوب حدود ۱ متری) از آن آویزان می‌شود. طناب‌ها حرکت پاندولی "اَرَقَد" را فراهم می‌نمایند. دو سر "مَشکدو" حاوی ماست به "اَرَقَد" متصل شده بدین ترتیب با جلو و عقب بردن آن، "مَشکدو" متصل نیز تکان می‌خورد. دو تا مهره چشم (گُوپوک) نیز با نیت پیشگیری از چشم زدن از "مُلاَر" آویزان می‌شود (عکس ۵).



عکس ۵- " ملار " با " اَرَقْد " و " مَشْکَدُو " متصل به آن (محبی و اردشیری، ۱۳۹۹)

میزان نیروی وارده به "مشکدو" اثر مستقیمی در میزان استحصال کره خواهد داشت، طوری که به‌طور متوسط مقدار کره ناشی از تکان دادن "مشکدو" توسط مردان بیش از زنان خواهد شد.

"کیونو نَرَه، همه اس کره"

"کیونو ماهه، همه اس دوغه"

(برادر مرد باشه همه‌اش کره میشه و زن باشه دوغ)

پس از حدود ۱ ساعت تکان دادن "مشکدو"، از "ارقد" جدا کرده و در آن را باز می‌کنند. کره در قسمت جلو "مشکدو" و دوغ پشت آن جمع می‌شود. محتویات داخل "کوماج" ریخته شده، کره با دست جمع گردیده و با بازی دان آن، شکل گرد به آن داده و داخل "مشکدو کره" (کره دون) قرار داده می‌شود. دوغ نیز داخل "کوماج" می‌ماند (رضایی، ۱۳۹۹: یادداشت ۶).

فرق "مشکدو" با "کره دون" (مشکدو کره) این است که قسمت داخلی "کره دون" پس از خشک شدن با استفاده از چویل^۱، اووش (آویشن) و دوغ خوشبو شده است. علت اینکه کره نباید در "مشکدو" نگهداری شود، پیشگیری از بو گرفتگی است. برای اینکه "مشکدو کره" خنک بماند، "مشکدو" پر از دوغ را روی آن قرار می‌دهند.

۱-۴- طرز تهیه بُودو (روغن محلی)

برای تهیه بُودو (روغن محلی) ابتدا کره روی حرارت اجاق گرما داده شده، درعین حال با ملاقه به هم می‌زنند. پس از آب شدن کامل کره، حدود ۱ ساعت دور از حرارت قرار می‌دهند تا سرد شود. با قاشقی دوغ روی آن جدا شده و روغن زیر را چنگ زده و با دست می‌فشارند تا باقیمانده دوغ از آن خارج شود. بدین ترتیب بودو یا روغن محلی تهیه شده که بیشتر پس از زایمان مورد مصرف زنان قرار می‌گیرد.

۱-۵- طرز تهیه کشک

معمولاً حدود ۱-۲ ساعت، دوغ داخل "کوماج" روی آتش اجاق ضمن هم زدن، حرارت داده می‌شود. سپس سرد می‌شود. محتویات "کوماج"، داخل "کیسه توف" ریخته شده و در آن سفت بسته شده و از "ملار" آویزان می‌شود ظرفی زیر کیسه قرار می‌دهند تا آب اضافی داخل کیسه به درون آن چکه کند. بعد از خارج شدن آب، به باقیمانده که "توف" نامیده می‌شود حدود ۲۰ گرم نمک اضافه می‌شود و حدود ۱۵ دقیقه ورز داده می‌شود. پس از خشک کردن زیر حرارت آفتاب که معمولاً ۲-۳ روز طول می‌کشد، "کشک" حاصل می‌شود (اردشیری، ۱۳۹۹: یادداشت ۵).

– دو کشک (او کشک)

چنانچه کشک حاصله حدود ۱۰ دقیقه داخل آب گرم با دست حل شود، دو کشک (او کشک) به دست می‌آید.

- قارا

از حرارت دادن آب ظرف زیر "کیسه توف" به مدت حدود ۱۲ ساعت، "قارا" استحصال می‌شود.

۱-۶- پنیر و مشتقات آن

۱-۶-۱- طرز تهیه مایه پنیر

چنانچه بره‌ای پس از مصرف شیر روزهای اول مادرش، که "جک" گفته می‌شود، تلف شود، بخشی بنام "سر سیلوه" که چسبیده به معده بره است را درمی‌آورند مقدار لازم نمک یا آب نمک، پوست پرتغال و رازیانه (رازو) داخل آن اضافه نموده و تکان می‌دهند تا مخلوط گردد. در "سر سیلوه" با نخ بسته شده و به مدت ۲۰ روز از "آستین" آویزان تا خشک شود. بدین ترتیب "مایه پنیر" حاصل می‌شود که تا تابستان در کیسه دیگری ذخیره می‌گردد (مرادی، ۱۳۹۹: یادداشت ۴).

۱-۶-۲- طرز تهیه پنیر

در منطقه معتقدند، به دلیل تغذیه بز از گل علوفه‌هایی که به دلیل قرار گرفتن در مراتع پرشیب و صخره‌ای، سایر دام‌ها به آن‌ها دسترسی ندارند، باکیفیت‌تر است، لذا برای استحصال پنیر اکثراً از شیر بز استفاده می‌نمایند. بدین منظور ابتدا مقداری هل، گل میخک، زنجبیل، ریشه علف جوز، مایه پنیر با مقدار لازم نمک مخلوط شده، داخل کیسه‌ای مدتی درون آب سرد قرار داده می‌شود. سپس ۳ روز زیر آفتاب خشک می‌شود تا "مایه پنیر" به دست آید. برای تهیه پنیر، شیر بز مدتی زیر آفتاب قرار داده شده و به ازای هر یک من (۶ کیلوگرم) شیر، یک قاشق "مایه پنیر" به آن اضافه می‌شود. بدین طریق پنیر حاصل می‌گردد.

معمولاً میزان شیر در فصول بهار و تابستان به دلیل استفاده بره‌ها از شیر مادر، کم است. با این تفاوت که در بهار میزان آب آن زیاد بوده، لذا محصولات مرتبط مثل "کشک" و "قارا" زیادتر از سایر فصول می‌باشد.

۱-۶-۳- پنیر خیکی

پنیر استحصالی به شرح فوق، داخل کیسه سفید نازکی پر شده و از "مُلاَر" آویزان می‌شود. زیر آن ظرفی قرار داده می‌شود تا آب کیسه داخل آن بریزد. سنگی نیز بر روی کیسه قرار داده می‌شود تا آب باقیمانده از کیسه خارج شود. محتویات داخل کیسه به ظرفی خالی شده و به مقدار لازم نمک و رازیانه به آن اضافه می‌شود. در این صورت "خیک" آماده شده و برای مصرف پاییزه و زمستانه داخل "مَشکدو پنیر" ذخیره می‌شود. این عملیات معمولاً در تابستان صورت می‌گیرد (خسروی، ۱۳۹۹: یادداشت ۳).

۱-۶-۴- قارا بشکن

آب پنیر حاصله، به مدت ۴-۵ ساعت جوشانده می‌شود. پس از سفت شدن مقدار لازم شکر و ۲-۳ قاشق آرد به آن اضافه می‌گردد. محصول به دست آمده "قارابشکن" نامیده می‌شود (محمدی، ۱۳۹۹: یادداشت ۱).

۱- پشم و کرک

در امر پشم و کرک چینی گوسفند و بز، نوعی همیاری (هییار) در بین عشایر وجود دارد. بدین ترتیب که برای پشم‌چینی، اوایل برج ۳ (خردادماه) بعد از صرف ناهار که معمولاً برنج (چَره) با قیমে می‌باشد، ابتدا دام را در "غاش"، "وربند" (بستن طناب جلو سینه دام) نموده و روی زمین می‌خوابانند. ۲ نفر با قیچی پشم‌چینی، ابتدا پشم‌های زیر شکم دام، سپس با برگرداندن آن طرفین دام را پشم‌چینی نموده و آن‌ها را در صنایع دستی و بافتن لحاف و تشک و... مورد استفاده قرار می‌دهند. در مورد کرک نیز در تابستان فردی بز را از قسمت گردن سر پا نگه داشته و فرد دیگری کرک‌های آن را می‌چید. از کرک در بافتن

"بهون" (سیه چادر)، "وورس" (طناب ضخیم باربند)، "شله" (خورجین)، "لت" (نخ) و... استفاده می‌کنند (داوودی، ۱۳۹۹: یادداشت ۸). در گذشته که صنایع داخلی در کشور فعال بودند، از شهرکرد برای خرید پشم و کرک به منطقه مراجعه نموده و ضمن توزین آن‌ها روی باسکول، نسبت به خرید پشم و کرک تولیدی عشایر اقدام می‌کردند (جنتی، ۱۳۹۹: یادداشت ۹).

۲- پوست

از پوست گوسفند "مشکدو" به طریقی که در قسمت مدیریت تولید توضیح داده شده است، استفاده می‌کنند. برای درست کردن مشک نیز از پوست بز استفاده می‌نمایند. بدین ترتیب که ابتدا "جفت" (قسمت سخت میوه بلوط که گهگاه پس از جوشاندن، مصرف خوراکی نیز دارد) را داخل آب جوشانده، مایع غلیظ سرخ‌رنگی حاصل می‌شود. پوست بز را با این مایع پر نموده و رویش را به مدت ۱-۲ روز با "کووت" (پشگل گوسفند) می‌پوشانند. پوست زیر "کووت" سفت شده که پس از خالی کردن محتویات و شستن آن، مشک درست می‌شود. علاوه بر آن‌ها پوست‌های استحصالی مستقیماً به بازار نیز عرضه می‌گردند (عسگری، ۱۳۹۹: یادداشت ۱۰).

بحث و نتیجه‌گیری

نتایج حاصل از تحلیل داده‌های کیفی، مرتبط با مدیریت تولید محصولات دامی عشایر طایفه مورد مطالعه نشان داد که، عمده‌ترین محصولات لبنی استحصال‌شده از شیر را ماست، کره، بُودو (روغن محلی)، کشک، دو کشک (او کشک) و قارا تشکیل می‌دهند. همچنین مشتقات پنیر، مایه‌پنیر، پنیر خیکی و قارا بشکن می‌باشند. ابزار خاصی که بدین منظور مورد استفاده قرار می‌گیرند، کوماج (قابلمه شیردوشی)، "شیرپال" (صافی یا فیلتر)، "ملار"، "مشکدو" و... را شامل می‌گردند. شاه‌حسینی و افراخته (۱۳۹۶)، محبی (۱۴۰۲) و محبی و ناصری (۱۴۰۲) نیز به تنوع محصولات لبنی و نبوغ قابل‌اعتنای عشایر ایل سنگسری در

تولید شیر و تهیه مشتقات مختلف از آن اذعان نموده‌اند. فرآیند فرآوری محصولات لبنی از طریق دانش سنتی نسبتاً مشابه با سایر اقوام صورت می‌گیرد. این عملیات از مرحله شیردوشی شروع شده و با استحصال قارا بشکن پایان می‌یابد. در این راستا، سعیدی گراغانی و همکاران (۱۳۹۵) نیز در تحلیل دانش بومی زنان عشایر ایل سلیمانی به وجود دانش تحسین‌برانگیزی بین زنان این ایل در ارتباط با فرآوری شیر و محصولات لبنی اشاره نموده‌اند. فرآیند استحصال فرآورده‌های دامی گهگاه توأم با همیاری است. این موضوع با نتایج تحقیقات بوزرجمهری و همکاران (۱۳۹۵) همسو می‌باشد. آنان نیز به وجود نوعی نظام سنتی مشارکتی شیردوشی (دون) و مکانیسم مدیریت شیر و فرآورده‌های لبنی در بین زنان روستای ابونصر، شهرستان بوانات استان فارس اشاره نموده‌اند.

هدف اصلی عشایر طایفه حَمُوله ایل بختیاری از دامداری، تولید گوشت برای بازار است. محصولات لبنی تولیدی بیشتر مصارف داخلی دارد. به نظر می‌رسد عدم ارائه محصولات اخیر به بازار علاوه بر کم بودن میزان شیر استحصالی در فصول بهار و تابستان (به دلیل استفاده بره‌ها از شیر مادر)، به نبود بازار مناسب در منطقه نیز مربوط می‌گردد. محبی و حبیبیان (۱۴۰۲) نیز در گزارش خود عنوان کرده‌اند، عشایر طایفه شش بلوکی ایل قشقایی شیرهای حاصله را برای کرپه‌ها (بره و بزغاله) اختصاص می‌دهند. در خصوص اهمیت جایگاه بازار در نظام تولید روستایی و عشایری و آثار نبود آن در مناطق تولیدی، ابدی و علیزاده (۱۳۹۹) تحقیقی بر روی محصولات کشاورزی استان ایلام انجام داده و راهکارهایی از قبیل ایجاد بازارچه‌های محلی برای عرضه محصولات لبنی، برگزاری دوره‌های آموزشی برای عشایر در زمینه بازاریابی و بسته‌بندی محصولات را برای حل مشکل نبود بازار، ارائه دادند. وجود تیپ‌های گیاهی با غالبیت گونه زینتی لاله واژگون^۱ (که بازدیدکنندگان زیادی را در فصل بهار به دشت لاله واژگون می‌کشاند) در مراتع ییلاقی طایفه حَمُوله، فرصت خوبی برای ارائه این محصولات به گردشگران طبیعت و درآمدزایی عشایر منطقه پیش رو گذاشته است. در قسمت‌هایی از منطقه مورد مطالعه عشایر

1. *Firtilaria imperialis*

بوته‌های خشک‌شده گونه‌های *Astragalus brachycalyx* و *Daphne mucronata* را جمع‌آوری می‌کنند و جهت پخت غذا از آن‌ها استفاده می‌کنند. تنها ماده صنعتی که در حال حاضر از مراتع منطقه مورد مطالعه برداشت می‌شود گزانگبین است. این ماده از فعالیت حشره مولد گزانگبین بر روی گونه *Astragalus brachycalyx* به وجود می‌آید که متأسفانه به دلیل برداشت غیراصولی و بی‌رویه، فعالیت این حشره در مناطق خاصی از منطقه مورد مطالعه صورت می‌گیرد و هر ساله نیز از سطح فعالیت آن کاسته می‌شود. در سطح منطقه مورد مطالعه هر ساله گونه‌های گیاهی دارویی نظیر آوندول^۱، تره کوهی^۲، موسیر^۳ توسط افراد بومی و غیربومی به صورت غیرقانونی برداشت می‌شوند. اگر راهکاری برای جلوگیری از برداشت غیرقانونی آن‌ها ارائه نگردد، در آینده نزدیک، این گونه‌ها در منطقه با خطر انقراض مواجه خواهند شد. نظر به مباحث گفته‌شده ملاحظه می‌گردد شرایط طبیعی برای جلب اکوتوریسم و درآمدزایی و ایجاد مشاغل جنبی در منطقه فراهم است، اما، پیش‌شرط آن، حل مسائل اجتماعی و مدیریتی است. محبی و شیرمردی (۱۳۹۶) نیز در مطالعه‌ای که در همین منطقه در راستای بررسی نتایج حاصل از واگذاری مدیریت کوچ و مرتع به خود عشایر انجام دادند به نتیجه مشابه رسیدند.

از سایر محصولات دامی تولیدی طایفه حَمُوله می‌توان پوست و پشم و کرک را نام برد. عملیات پشم و کرک چینی دام‌ها نیز با نوعی همیاری (هییار) بین عشایر طایفه صورت می‌گیرد. از پوست گوسفند نیز "مَشکدو" درست می‌کنند. پشم تولیدشده عشایر منطقه مصارف داخلی داشته و در ساخت انواع صنایع دستی مانند چوغا، گلیم، قالی، خورجین، توبره و... مورد استفاده قرار می‌گیرند. تحقیقات جوادی بایگی (۱۴۰۰) نشان می‌دهد، حدود ۷۰ درصد صنعت قالی ایران به پشم تولیدی دام‌ها وابسته است. همچنین ارزش کرک در صورتی که فرآوری شود ۴۰ درصد افزایش می‌یابد، اما این ارزش افزوده در حال حاضر به دلیل نبود صنایع فرآوری، نصیب کشورهای خارجی می‌شود. ایران پنجمین رتبه

-
1. *Smyrniun cordifolium*
 2. *Allium ampeloperasum*
 3. *Allium hirtifolium*

تولید پشم گوسفندی را در جهان دارد ولی متأسفانه سیاست‌های متکی بر واردات، کشور را در چهارمین رتبه واردکننده پشم گوسفندی قرار داده است. عدم وجود بازار فروش پشم و کرک استحصالی نیز معضل ملی بوده و نیاز به فعال نمودن صنایع داخلی در کشور و این استان (استان چهارمحال و بختیاری) دارد. حسین پور (۱۳۹۸) عمده مشکل تولیدات عشایر را وجود دلالتان عنوان کرده و راهکار آن را حذف واسطه‌ها با خرید محصولات تولیدی توسط تشکلهای عشایری، معرفی نموده است.

نتیجه‌گیری

تولیدات عشایری نیاز به ساماندهی زنجیره تولید تا مصرف دارد. ورود تشکلهای عشایری در این امر، به شرط تغییر اساسنامه تشکیلاتی از فعالیت‌های توزیعی به تولیدی و اقتصادی در کنار تشکیل واحد مدیریتی یکپارچه عشایری به‌دوراز موازی کاری‌ها با حمایت کل جامعه عشایری و ایجاد میدان‌های محصولات دامی در اماکن نزدیک شهرهای بزرگ، می‌تواند در این زمینه گره‌گشا باشد.

پیشنهادهای

۱. ساماندهی زنجیره تولیدات عشایری با استفاده از تشکلهای عشایری.
۲. پرورش و فروش قوچ نژاد ترکی به دلیل اندام درشت و خوش‌هیکل بودن می‌تواند منبع درآمد خوبی برای دامداران منطقه باشد.
۳. توسعه دامداری فصلی (که طی آن بره‌ها در طول تابستان در مراتع ییلاقی چرانیده شده و در آخر فصل و قبل از مراجعه به قشلاق یکجا به فروش می‌رسند) پیشنهاد می‌شود. در این صورت به دلیل رهایی دامدار از هزینه‌های ناشی از تغذیه دستی زمستانی، هزینه‌های دامداری کاهش یافته و از فشار وارده بر مراتع قشلاقی نیز خواهد کاست.

۴. به نظر می‌رسد در کنار سایر محصولات لبنی تولیدشده در منطقه، شیر بز نیز به دلیل کیفیت بالای آن (ناشی از چرای گیاهان مرغوب مناطق صعب‌العبور) توأم با تبلیغات رسانه‌ای می‌تواند با موفقیت وارد چرخه تولید صنعتی گردد.

۵. حل معضل نبود بازار فروش پشم‌های تولیدی در سطح منطقه و ملی.

۶. ضرورت تدوین و اجرای طرح مدیریت چندمنظوره (حفاظت، توریسم و...) مراتع ییلاقی دشت لاله واژگون توسط تشکل عشایری موجود در منطقه.

۷. اعمال قوانین حمایت از دامدار در مواقع خشک‌سالی (قانون جبران خسارات و پیشگیری عوارض ناشی از خشک‌سالی مصوب ۱۳۷۹/۲/۲۰ مجلس شورای اسلامی شامل تسهیلات مالی در قالب کمک‌های بلاعوض، وام و بیمه محصولات و قانون پیشگیری از عوارض ناشی از خشک‌سالی و جبران خسارات مصوب ۱۳۸۱/۵/۳۰)

تعارض منافع:

تعارض منافع نداریم.

ORCID

Ali Mohebbi



<https://orcid.org/0000-0002-2214-2363>

Saeedeh Nateghi



<http://orcid.org/0000-0001-7912-9138>

منابع

- افشارزاده، نشمیل و پاپ زن، عبدالحمید. (۱۳۸۷)، *فرآوری محصولات لبنی در میان عشایر کوچ رو ایل کلهر، نخستین همایش فناوری‌های بومی ایران*. تهران.
<https://civilica.com/doc/54176>
- ایدی، محمد و علیزاده، محمد. (۱۳۹۹)، «شناسایی و اولویت‌بندی عوامل مؤثر بر بازاریابی محصولات کشاورزی و روستایی استان ایلام با تأکید بر نقش تعاونی‌های کشاورزی و روستایی با استفاده از روش تحلیل سلسله مراتبی «AHP»». *مجله تعاون و کشاورزی*، سال نهم، شماره ۳۶: ۲۵۰-۲۷۴.
- بوزرجمهری، خدیجه؛ معصومی جشنی، مهدی و جهان تیغ، حسنعلی. (۱۳۹۵)، «نقش دانش بومی و سنت‌های محلی زنان در تولید و مدیریت فرآورده‌های دامی (مطالعه موردی: روستای ابونصر، شهرستان بوانات)». *دوفصلنامه دانش‌های بومی ایران*، سال سوم، شماره ۶: ۸۹-۱۱۸.
- بی‌نام. (۱۴۰۰)، *سیمای عشایر. نتایج سومین سرشماری اجتماعی-اقتصادی عشایر کوچنده*. سایت سازمان امور عشایری ایران/<https://ashayer.ir>.
- بی‌نام. (۱۴۰۲)، *توسعه صنایع تبدیلی؛ مهم‌ترین نیاز تولیدات عشایر*. فودنا. کد خبر: ۱۱۹۹۸۶، ۱ صفحه.
- جوادى بايگى، مريم. (۱۴۰۰)، *افزایش ۴۰ درصدی ارزش کرک با فرآوری کافه کشاورز*.
<https://cafekeshavarz.ir>.
- حسین پور، یحیی. (۱۳۹۸)، ۴۵۰ تن پشم و کرک توسط عشایر چهارمحال و بختیاری تولید می‌شود. *خبرگزاری جمهوری اسلامی (ایرنا)*.
<https://www.irna.ir/news/83351684>.
- شاه‌حسینی، علیرضا و افراخته، حسن. (۱۳۹۶)، «خلاقیات عشایر سنگسری در سازگاری با محیط مورد: آرشه، فرآورده لبنی ماندگار در ایل سنگسری». *دو فصلنامه دانش‌های بومی ایران*، سال چهارم، شماره ۷: ۱-۳۱.
- شاه‌حسینی، علیرضا. (۱۳۹۹ الف). «دانش بومی و تولیدات لبنی (تولید شیر قیماق توسط عشایر کوچنده ایل الیکایی)». *فرهنگ قومی*، دوره ۶۵: ۹۶-۸۱.

- شاه‌حسینی، علیرضا. (۱۳۹۹ ب). «چیکو، شیرین‌مزه لبنی عشایر ایل سنگسری». فصلنامه فرهنگ مردم ایران، دوره ۶۰: ۶۱-۱.
- شاه‌حسینی، علیرضا. (۱۴۰۰). «دانش بومی تولیدات لبنی در میان عشایر کوچنده ایل الیکایی». فصلنامه فرهنگ مردم ایران، ۶۴: ۴۷-۷۴.
- شویکلو، امیررضا؛ قره‌داغی، اکرم؛ چگنی، علیرضا و نژاد رزمجوی اخگر، راحله. (۱۳۹۹). «پتانسیل بازار و ضرورت تجاری‌سازی فرآورده‌های لبنی محلی در ایران». فصلنامه توسعه تکنولوژی صنعتی، سال هیجدهم، شماره ۴۰: ۲-۲۰.
- سازمان امور عشایری ایران. (۱۳۹۷)، سیمای عشایر. نتایج سومین سرشماری اجتماعی - اقتصادی عشایر کوچنده. سایت سازمان امور عشایری ایران. <https://ashayer.ir/>
- سعیدی گراغانی، حمیدرضا؛ ارزانی، حسین و رزاقی بورخانی، فاطمه. (۱۳۹۵)، «بوم‌شناسی فرهنگی؛ تحلیل دانش بومی زنان عشایر ایل سلیمانی در فرآیند توسعه پایدار مراتع». دانش‌های بومی ایران، سال سوم، شماره ۵: ۱۷۳-۱۹۹.
- عباسی، ابوالفضل؛ جوانروح، علی؛ علامه، عبدالرسول و سندگل، عباسعلی. (۱۳۸۴)، «بررسی اولویت‌های تحقیقاتی در بخش گوسفند و بز (از دیدگاه کارشناسان و بهره‌برداران)». دومین سمینار پژوهشی.
- فلیک، اووه. (۱۳۹۰)، درآمدی بر تحقیق کیفی. ترجمه هادی جلیلی، نشر نی.
- کرسول جان، دبلیو. (۱۳۹۰)، روش و طرح تحقیق کیفی، ترجمه: طهمورث حسنقلی پور، اشکان الهیاری و مجتبی براری، نشر نگاه دانش.
- محبی، علی و اردشیری، امید. (۱۳۹۹)، واکاوی دانش بومی مدیریت مراتع عشایری (استان چهارمحال و بختیاری). گزارش نهایی طرح. موسسه تحقیقات جنگل‌ها و مراتع کشور.
- محبی، علی. (۱۴۰۲ الف)، واکاوی دانش بومی مدیریت مراتع عشایری. گزارش تلفیقی طرح ملی در ۱۲ استان دارای عشایر کوچرو (صص. ۱۶۱-۱۵۰). موسسه تحقیقات جنگل‌ها و مراتع کشور.
- محبی، علی و ناصری، سمیه. (۱۴۰۲ ب). واکاوی دانش بومی مدیریت مراتع عشایری (استان سمنان). گزارش نهایی پروژه، موسسه تحقیقات جنگل‌ها و مراتع کشور.

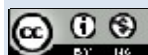
- مجبی، علی و شیرمردی، حمزه علی. (۱۳۹۶)، بررسی وضعیت مدیریت کوچ و مرتع و امکان‌سنجی واگذاری آن به تشکلهای عشایری (استان چهارمحال و بختیاری). گزارش نهایی، موسسه تحقیقات جنگل‌ها و مراتع کشور.

- مرکز آمار ایران. (۱۴۰۰)، نتایج ثبت پایه جمعیت عشایر کوچنده کشور ۱۴۰۰- (در سطح شهرستان).

- محقق، پروانه و محسنی، افسانه. (۱۳۹۹)، «چهارمحال و بختیاری از تولید پشم تا صنعت ریسندگی»، نخستین همایش ملی ایران‌شناسی استان‌ها، تاریخ، فرهنگ و هنر چهارمحال و بختیاری، تهران. <https://civilica.com/doc/1322167>.

- Escobar, A., (1995). *Encountering Development: The Making and Unmaking of the Third World*. STU-Student edition, Princeton University Press.
<http://www.jstor.org/stable/j.ctt7rtgw>
- Long, N., & Long, Ann. (1992). *Battlefields of Knowledge: The Interlocking of Theory and Practice in Social Research and Development*. London and New York: Routledge.
- Gemedo-Dalle, J., Isselstein, J., & Maass, B. L. (2006). Indigenous ecological knowledge of Borana pastoralists in southern Ethiopia and current challenges. *International Journal of Sustainable Development & World Ecology*, 13(2), 113-130. <http://dx.doi.org/10.1080/13504500609469666>
- Maria, E., & Fernandez, G. (2000). *The Role of Mongolian Nomadic Pastoralists' Ecological Knowledge in Rangeland Management*.
<https://esajournals.onlinelibrary.wiley.com>
- Senos, R. L., Frank, K., Turner, N., & Martinez, D. (2006). Traditional ecological knowledge and restoration practice. In Dean Apostol & Marcia Sinclair (Eds.), *Restoring the Pacific Northwest: the art and science of ecological restoration in Cascadia* (pp. 393-426). Island Press.

استناد به این مقاله: مجبی، علی و ناطقی، سعیده. (۱۴۰۴). واکاوی مدیریت تولید محصولات دامی عشایری (موردی: عشایر طایفه حموله ایل بختیاری). دو فصلنامه دانش‌های بومی ایران، ۱۲(۲۳)، ۲۹۱-۳۱۸.



Indigenous Knowledge Iran Semiannual Journal is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

جدول ۲- کد و مشخصات زمینه‌ای مصاحبه‌شوندگان (عشایر دامدار دارای پروانه چرا)

کد	نام و نام خانوادگی	سن	استان	شهرستان	ایل و طایفه	ییلاق	قشلاق
۱	علی‌نقی محمدی	۵۴	چهارمحال و بختیاری	کوهرنگ	ایل بختیاری، طایفه حموله	دشت لاله واژگون	سرگچ بیسیم مسجد سلیمان
۲	علی محمد عسگری	۵۹	چهارمحال و بختیاری	کوهرنگ	حموله	دشت لاله واژگون	سرگچ بیسیم مسجد سلیمان
۳	غفار خسروی	۶۰	چهارمحال و بختیاری	کوهرنگ	حموله	دشت لاله واژگون	سرگچ بیسیم مسجد سلیمان
۴	حمیدرضا مرادی	۴۹	چهارمحال و بختیاری	کوهرنگ	حموله	دشت لاله واژگون	سرگچ بیسیم مسجد سلیمان
۵	حمید اردشیری	۴۹	چهارمحال و بختیاری	کوهرنگ	حموله	دشت لاله واژگون	سرگچ بیسیم مسجد سلیمان
۶	محمد رضایی	۶۶	چهارمحال و بختیاری	کوهرنگ	حموله	دشت لاله واژگون	سرگچ بیسیم مسجد سلیمان
۷	حاج‌خانم ذوالفقاری	۶۰	چهارمحال و بختیاری	کوهرنگ	حموله	دشت لاله واژگون	سرگچ بیسیم مسجد سلیمان
۸	ناصر داوودی	۵۶	چهارمحال و بختیاری	کوهرنگ	حموله	دشت لاله واژگون	سرگچ بیسیم مسجد سلیمان
۹	ابراهیم جنتی	۴۰	چهارمحال و بختیاری	کوهرنگ	حموله	دشت لاله واژگون	سرگچ بیسیم مسجد سلیمان
۱۰	حسن عسگری	۵۵	چهارمحال و بختیاری	کوهرنگ	حموله	دشت لاله واژگون	سرگچ بیسیم مسجد سلیمان