



อธิปไตยทางอาหาร [food sovereignty]

อาหารในมิติวัฒนธรรม

นักมานุษยวิทยาสนใจวัฒนธรรมของอาหารมานานแล้ว ตั้งแต่เริ่มต้นของวิชามานุษยวิทยา ในช่วงปลายคริสต์ศตวรรษที่ 19 (Mintz & Du Bois, 2002) เช่น Franz Boas (1921) ศึกษาวิธีปรุงอาหารจากปลาแซลมอนของชนเผ่า Kwakiutl การศึกษาอาหารด้วยทฤษฎีโครงสร้างนิยมของ Levi-Strauss (1965) โดยอธิบายวิธีการทำอาหาร 3 ลักษณะคือ การต้ม การย่าง และการรมควัน การต้มอาหารจะใช้น้ำเป็นส่วนประกอบเพื่อใส่หม้อและวางบนกองไฟหรือเตาไฟเพื่อให้อาหารสุก ส่วนใหญ่จะเป็นหน้าที่ของผู้หญิง ส่วนการย่างจะเป็นการนำอาหารวางลงบนไฟโดยตรง อาหารถูกเผาเช่น เนื้อสัตว์จะถูกไฟทำลายลงไปบางส่วน สำหรับการรมควันถือเป็นการปรุงอาหารที่ค่อย ๆ ทำให้อาหารสุกอย่างช้า ๆ ในความคิดของ Levi-Strauss วิธีการปรุงอาหารทาง 3 แบบนี้เกิดขึ้นอย่างมีโครงสร้าง โดยของดิบที่ยังไม่ได้ผ่านการปรุงจะเปลี่ยนสภาพไปเป็นของที่สุกรับประทานเป็นอาหารได้ และสามารถกลายเป็นสิ่งที่เน่าบูดถ้าปล่อยทิ้งไว้ การกลายสภาพจากของดิบไปเป็นสุกและเน่าเสียคือกฎเกณฑ์ที่ธรรมชาติถูกทำให้เปลี่ยนสภาพ รวมทั้งยังแยกชนิดอาหารเป็นคู่ตรงข้ามระหว่างอาหารเย็นกับอาหารร้อน อาหารแข็งกับอาหารนิ่ม (Almeida, 2017)

การศึกษาของ Mary Douglas (1966) อธิบายเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารของชาวยิวซึ่งมีกฎเรียกว่า kosher laws (หรือ Kashrut) หมายถึงการสร้างขอบเขตทางสังคม มีการกำหนดว่าอาหารประเภทใดรับประทานได้และไม่ได้ เช่น ห้ามรับประทานหมู กบ และหอย นอกจากนั้น การปรุงอาหารจากสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมและนก จะต้องนำเลือดออกให้หมด จากนั้นต้องนำไปหมักเกลือหรือทำความสะอาดด้วยน้ำ รวมทั้งห้ามนำอาหารไปผสมกับนม นมจะต้องแยกออกจากอาหารชนิดอื่น ๆ อาหารจะถูกแยกเป็นประเภท เช่น อาหารที่เป็นสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม อาหารที่เป็นสัตว์ปีก อาหารที่มีส่วนประกอบจากเนื้อสัตว์ อาหารที่ไม่มีเนื้อสัตว์ และอุปกรณ์ที่ใช้ปรุงอาหารจากเนื้อสัตว์ต้องแยกออกจากอุปกรณ์อื่น ๆ ส่วนอาหารที่เป็นพืช จะต้องเป็นพืชที่ปลูกในดินแดนของชาวยิวเท่านั้น การศึกษานี้ช่วยให้เข้าใจสถานะของอาหารภายใต้ระเบียบกฎเกณฑ์ทางสังคม อาหารในฐานะสัญลักษณ์ที่บ่งบอกอัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์

การเมืองของอาหาร

ในปี 1982 Jack Goody เขียนหนังสือเรื่อง *Cooking, Cuisine and Class A Study in Comparative Sociology* อธิบายวัฒนธรรมอาหารในเขตแอฟริกาตะวันตกซึ่งมีประวัติศาสตร์ของตัวเองต่างไปจากวัฒนธรรมอาหารในเขตอื่นของโลก ในแต่ละท้องถิ่น การทำอาหารเกี่ยวข้องกับกฎเกณฑ์ทางสังคมและวัฒนธรรม ทำให้วิธีการปรุง การถนอม การเก็บรักษาอาหารมีลักษณะเฉพาะของแต่ละท้องถิ่น สำหรับอาหารในสังคมสมัยใหม่ซึ่งมีการผลิตเชิง

อุตสาหกรรมและมีปริมาณมากเกี่ยวข้องกับระบบทุนนิยมของอาหารที่ประเทศมหาอำนาจในตะวันตกสามารถกำหนดและควบคุมวิธีผลิตและวิธีบริโภค ในขณะที่ประเทศยากจนในทวีปต่าง ๆ มีการเข้าถึงอาหารได้จำกัดและรับเอาอาหารที่ผลิตจากตะวันตกมาบริโภคในชีวิตประจำวัน ในแง่นี้ อาหารจึงสัมพันธ์กับระบบเศรษฐกิจโลกและความไม่เท่าเทียมในการใช้ทรัพยากรเพื่อผลิตอาหาร เช่นเดียวกับการศึกษาของ Mintz (1985) ซึ่งชี้ให้เห็นว่า การผลิตอาหารเกี่ยวข้องกับอำนาจทางการเมืองและเศรษฐกิจ ตัวอย่างเช่นอุตสาหกรรมน้ำตาลที่ชาวตะวันตกเข้าไปใช้ทรัพยากรในประเทศเขตร้อน ใช้พื้นที่ปลูกอ้อยและสร้างโรงงานอุตสาหกรรมทำให้เกิดน้ำตาลเป็นสินค้าส่งออกที่สร้างกำไรจำนวนมาก น้ำตาลจึงถูกใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารที่ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคไปทั่วโลก สิ่งสำคัญคืออุตสาหกรรมน้ำตาลสัมพันธ์กับลัทธิอาณานิคมและการใช้แรงงานคนท้องถิ่น ซึ่งสะท้อนความเหลื่อมล้ำระหว่างชาวตะวันตกในฐานะเจ้าของบริษัทกับคนท้องถิ่นที่เป็นแรงงานราคาถูก

การศึกษาของ Alexander and Alexander (1978) พบว่าการปกครองดินแดนชวาของชาวดัตช์ ทำให้เกิดการผลิตเชิงเกษตรกรรมขนาดใหญ่ โดยเฉพาะการทำไร่อ้อย ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตของคนท้องถิ่น เพราะเดิมทีชาวชวาจะปลูกข้าวเป็นพืชหลัก แต่การปลูกอ้อยมิใช่พืชที่ใช้ในครัวเรือนแต่ปลูกพืชส่งออกตามกฎของเจ้าอาณานิคม นอกจากนี้ การปลูกข้าวของชาวชวาเป็นการปลูกแบบขั้นบันไดที่อาศัยน้ำจากภูเขา แต่การปลูกอ้อยต้องใช้ที่ดินจำนวนมากส่งผลให้เกิดการถางป่ามากขึ้น (White & Geertz, 2007)

อาหารและสภาพแวดล้อม

การศึกษาของ Rappaport (1967) ชี้ให้เห็นว่าความเชื่อและพิธีกรรมของชนพื้นเมืองในปาปัวนิวกินีมีส่วนในการจัดระบบความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับสภาพแวดล้อม ในการศึกษาของ Lee (1979) ชี้ให้เห็นสังคมของชนเผ่าคองซานในเขตทะเลทรายกาลาฮารี ประเทศบอสวาน่า คนกลุ่มนี้ยังชีพด้วยการเดินทางรอนแรมเก็บหาอาหารในเขตพื้นที่แห้งแล้ง โดยเฉพาะถั่วมองกงโก วิธีของการหาอาหารเช่นนี้สะท้อนให้เห็นถึงการปรับตัวอยู่ในสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติที่มนุษย์ต้องแบกรับและยอมอยู่ในกฎธรรมชาติ Wilmsen (1978) กล่าวว่า การเปลี่ยนแปลงของฤดูมีผลต่อความสมบูรณ์ของอาหาร ทำให้ขนาดประชากรของชาวคองซานมีไม่มาก ในฤดูกาลต่าง ๆ ชนิดของอาหารจะแตกต่างกันและมีปริมาณไม่เท่ากัน มนุษย์ที่ยังชีพด้วยการเก็บของป่าล่าสัตว์จึงต้องเผชิญกับความไม่แน่นอนของอาหาร ถ้าเกิดภัยธรรมชาติก็จะส่งผลกระทบต่อปริมาณอาหารด้วย มนุษย์ในสังคมเก็บของป่าล่าสัตว์จึงมีอายุไม่ยืนยาว (Howell, 2010; Stini, 1988)

การศึกษาของ Lee and DeVore (1968) อธิบายความสัมพันธ์ระหว่างการทำเกษตรกรรม สภาพแวดล้อม การผลิตอาหาร และการใช้ทรัพยากรในเชิงเศรษฐกิจ ในการปรับพื้นที่ดินให้เป็น

พื้นที่เพาะปลูกถือเป็นการเปลี่ยนสภาพแวดล้อมและระบบนิเวศครั้งใหญ่ ซึ่งมนุษย์พยายามแสวงหาความมั่นคงทางอาหาร การเกษตรที่ปลูกพืชตามฤดูกาลหมุนเวียนเปลี่ยนไป ถือเป็นกลไกของการสร้างอาหารที่ทำให้มนุษย์ใช้ชีวิตอยู่รอดได้ อย่างไรก็ตามการเพาะปลูกของมนุษย์เป็นการเรียนรู้ที่ต่อเนื่องยาวนาน เมล็ดพันธุ์ชนิดต่าง ๆ มีการพัฒนามาเป็นลำดับ ความรู้ในการเพาะปลูกและการเก็บเกี่ยวจึงเป็นสิ่งที่ส่งต่อจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่ง (Flannery, 1969) ข้อสังเกตของ Cohen and Armelagos (1984) ระบุว่าเมื่อมนุษย์พัฒนาเกษตรกรรม จะพบว่ามนุษย์เสี่ยงต่อการเจ็บป่วยและเผชิญหน้ากับโรคภัยไข้เจ็บมากขึ้น รวมถึงคุณภาพของอาหารที่ลดน้อยลง เมื่อเปรียบเทียบกับมนุษย์ที่ยังชีพด้วยการล่าสัตว์และเก็บของป่า ชาวนาและเกษตรกรจะมีอาหารที่มีคุณภาพต่ำกว่า (Cohen, 1987)

ในสังคมเกษตรกรรม แรงงานมีความสำคัญและจำเป็นต่อการผลิตอาหาร ในครัวเรือนชาวนาจึงต้องมีกฎเกณฑ์เรื่องหน้าที่ของสมาชิก งานในภาคเกษตรกรรมจึงสะท้อนระบบเครือญาติและการแต่งงาน (Huss-Ashmore & Goodman, 1988) การศึกษาของ Murrieta, Dufour and Siqueira (1999) พบว่าชาวนาในเขตปากแม่น้ำอะเมซอนปรับตัวอยู่กับสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติและการค้าขายที่เชื่อมโยงกับเมืองและระบบเศรษฐกิจทุนนิยม สังคมชาวนาจึงมีความซับซ้อน อาหารในภาคเกษตรกรรมจึงมีได้มีไว้เพื่อกินในครัวเรือนแต่ยังมีส่วนเหลือเพื่อส่งขายตลาด

ธุรกิจและความมั่นคงทางอาหาร

Crowther (2013) กล่าวว่าในสังคมสมัยใหม่ อาหารมิได้เป็นแค่สิ่งที่กินเพื่อทำให้มีชีวิตรอด แต่อาหารยังเป็นวัตถุที่ถูกให้คุณค่าในเชิงโภชนาการซึ่งผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารจะเป็นผู้กำหนดและตัดสินว่าอาหารชนิดไหนควรค่าแก่การบริโภค รวมทั้งอาหารยังบ่งบอกถึงรสนิยมและสะท้อนคุณภาพของการใช้ชีวิตทางสังคม ขณะเดียวกัน อาหารทำให้เกิดการประเมินว่าการผลิต การจัดการ และการเรียนรู้ในขั้นตอนต่าง ๆ จะทำให้อาหารมีค่าและราคาอย่างไร วัตถุดิบและเครื่องปรุงอาหารจึงมีความสำคัญในฐานะเป็นส่วนสร้างคุณค่าและมูลค่าของอาหาร ปัจจุบันสื่อมีอิทธิพลต่อการโฆษณาและเผยแพร่เมนูอาหารจากร้าน ภัตตาคาร และสถานที่ที่มีการจำหน่ายอาหาร สิ่งเหล่านี้ทำให้เกิดการสร้างเมนูที่หลากหลายตั้งแต่ท้องถิ่นจนถึงระดับนานาชาติ

Pottier (1999) ชี้ให้เห็นว่าประเทศต่าง ๆ กำลังให้ความสนใจกับความมั่นคงทางอาหาร (Food Security) ทำให้เกิดการถกเถียงว่าปัญหาความเหลื่อมล้ำทางสังคมและระบอบอำนาจที่เกิดขึ้นส่งผลให้คนบางกลุ่มกลายเป็นผู้เดือดร้อนและไม่สามารถเข้าถึงอาหารได้ เช่น ขาดเงินที่จะซื้ออาหาร ปัญหานี้เป็นปัญหาที่ซับซ้อนและโยงใยถึงระบบเศรษฐกิจระหว่างประเทศ มุมมองทางมานุษยวิทยาต่อปัญหานี้สะท้อนให้เห็นว่ารูปแบบของการผลิตอาหารในโลกกำลังถูกครอบงำจากตะวันตก ความรู้ท้องถิ่นเกี่ยวกับการปรุงอาหารพื้นบ้านและการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นกำลัง

สูญหายไป โลกกำลังมุ่งสู่การทำให้อาหารเป็นเรื่องมาตรฐานสากลซึ่งทำให้เกิดการใช้วัตถุดิบจากการผลิตอุตสาหกรรม ไม่ว่าจะเป็นเครื่องปรุงรสปืช เนื้อสัตว์ ผลไม้ ล้วนผลิตจากฟาร์มของบริษัทขนาดใหญ่ที่มีการใช้เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาสายพันธุ์พืชและสัตว์ รวมถึงอาหารสำเร็จรูปและอาหารแช่แข็ง

อธิปไตยทางอาหาร (food sovereignty)

นับจากโลกาภิวัตน์ของอาหารแพร่กระจายไปทุกภูมิภาค ความตระหนักและเป็นห่วงต่อสภาพความเหลื่อมล้ำในการบริโภคและเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพเป็นข้อถกเถียงระหว่างประเทศ ความคิดเรื่อง “อธิปไตยทางอาหาร” จึงเกิดขึ้นเพื่อตั้งคำถามกับกระแสความมั่นคงทางอาหาร (MacRae, 2016) ในปี ค.ศ. 2013 สมาคมมานุษยวิทยาออสเตรเลียได้จัดประชุมเกี่ยวกับอธิปไตยทางอาหาร เพื่อชี้ให้เห็นความซับซ้อนของการแก้ปัญหาเรื่องอาหารของมนุษยชาติ ประเด็นที่มีการตั้งคำถามคือต้นทุนและกำไรของอุตสาหกรรมอาหารในระบบทุนนิยมซึ่งผูกขาดโดยบริษัทธุรกิจขนาดใหญ่ รวมทั้งชี้ให้เห็นปัญหาความมั่นคงทางอาหารที่เกิดขึ้นในประเทศต่าง ๆ ขณะเดียวกันมีการถกเถียงเรื่องความร่วมมือกันระหว่างท้องถิ่น รัฐบาลและสังคมโลก โดยเฉพาะในประเทศยากจนที่ภาคเกษตรกรรมกำลังล่มสลายและไม่ได้รับการช่วยเหลืออย่างจริงจัง ประเด็นเหล่านี้มีการเสนอให้องค์กรระหว่างประเทศเช่น ธนาคารโลก องค์กรอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ เข้ามามีบทบาทในการกำหนดนโยบายและแนวทางเพื่อช่วยเหลือประเทศที่ยากจน ขณะที่นักวิชาการองค์กรพัฒนาเอกชนและชุมชนท้องถิ่นเห็นว่าควรให้ชาวบ้านมีส่วนคิดและกำหนดแนวทางแก้ปัญหาเรื่องอาหารที่สอดคล้องกับวิถีชีวิตและวัฒนธรรม (Schanbacher, 2010)

MacRae (2016) กล่าวว่ามุมมองเรื่องความมั่นคงทางอาหารเป็นวิธีคิดจากบนลงล่างที่องค์กรและหน่วยงานรัฐจะสร้างนโยบายและกฎเกณฑ์เพื่อทำให้เกิดการผลิตอาหารเพียงพอกับประชากร ในขณะที่ความคิดเรื่องอธิปไตยทางอาหารเป็นวิธีคิดจากล่างสู่บนที่เปิดพื้นที่และรับฟังความคิดของคนท้องถิ่นที่มีส่วนในการผลิตอาหารในรูปแบบที่หลากหลาย และสอดคล้องกับวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของตน วิธีคิดที่ต่างกันนี้สะท้อนว่าการผลิตอาหารในระบบทุนนิยมภายใต้การควบคุมของบริษัทข้ามชาติขนาดใหญ่เป็นผู้ผูกขาดวิธีผลิตและการกระจายอาหารไปสู่สังคม ส่วนการผลิตอาหารจากท้องถิ่นเป็นการใช้ภูมิความรู้และทรัพยากรในท้องถิ่นที่ประชาชนในพื้นที่เหล่านั้นเลือกผลิตอาหารต่างไปจากท้องถิ่นอื่น ซึ่งเป็นความหลากหลายของอาหารและวิธีการบริโภค สิ่งนี้สัมพันธ์กับการรับรู้และเข้าใจว่ามนุษย์ในท้องถิ่นต่าง ๆ สามารถสร้างอาหารในแบบของตนเอง ความสมบูรณ์ของทรัพยากรและระบบนิเวศท้องถิ่นเพื่อใช้ผลิตอาหารจึงต้องได้รับการดูแลรักษา (Perfecto et al., 2009) ในแง่นี้การปลูกพืชเชิงเดี่ยวเพื่อส่งเข้าโรงงานอุตสาหกรรมจึงเป็นสิ่งที่ขัดต่ออธิปไตยทางอาหาร

อธิปไตยทางอาหารให้ความสนใจกับระบบนิเวศ วิธีการเพาะปลูกและการขับเคลื่อนทางสังคมที่คนระดับล่างและคนท้องถิ่นเข้าไปมีส่วนร่วมคิดและตัดสินใจ การให้คนท้องถิ่นกำหนดวิธีการผลิตอาหารด้วยตนเองตามแบบแผนทางวัฒนธรรมที่ไม่ทำลายความสมบูรณ์ของระบบนิเวศ คือ การมองความสัมพันธ์ที่ซับซ้อนและเป็นองค์รวม เพื่อทำความเข้าใจการผลิตอาหารที่ไม่แยกขาดจากชีวิตทางสังคมและสภาพแวดล้อม ในปัจจุบัน รัฐบาลในหลายประเทศมีนโยบายด้านอาหารที่ให้ความสำคัญกับการผลิตและการทำให้ประชาชนมีอาหารเพียงพอในชีวิตประจำวัน แต่มักจะมองข้ามการอยู่รอดของท้องถิ่นที่มีการผลิตอาหารต่างไปจากนโยบายของรัฐ นโยบายด้านอาหารจึงควรเปลี่ยนเป้าหมายจากการทำให้ปัจเจกบุคคลมีอาหารบริโภคอย่างเพียงพอและถูกหลักอนามัยไปสู่การส่งเสริมให้ชุมชนท้องถิ่นสามารถสืบทอดการผลิตอาหารที่สอดคล้องกับชีวิตทางวัฒนธรรมและดูแลรักษาทรัพยากรในท้องถิ่นได้อย่างต่อเนื่อง

ผู้เขียน

ดร.นฤพนธ์ ด้วงวิเศษ

ผู้จัดการฝ่ายวิจัยและส่งเสริมวิชาการ ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน)

เอกสารอ้างอิง

- Alexander, J.& Alexander, P. (1978) Sugar, Rice and Irrigation in Colonial Java. *Ethnohistory*, 25(3), 207-223.
- Almeida, M. D. de, (2017). Beyond Believe about Food and Flavors of Nature. *Mercator - Revista de Geografia da UF*, 6 (12),
- Boas, F. (1921). Ethnography of Kwakiutl. *Thirty-fifth annual report of the Bureau of American Ethnology*, 1913-1914, 43-794.
- Cohen, M. (1987). The Significance of Long-Term Changes in Human Diet and Food Economy. In Marvin Harris and Eric B. Ross, (eds.). *Food and Evolution: Toward a Theory of Human Food Habits*. (Pp.261-28). Philadelphia: Temple University Press.
- Cohen, M. & Armelagos, G. (eds.). (1984). *Paleopathology at the Origins of Agriculture*. New York: Academic Press.
- Crowther, G. (2013). *Eating Culture: An Anthropological Guide to Food*. Toronto: University of Toronto Press.
- DeVore, I. & Lee, R. (eds.). (1968). *Man the Hunter*. Chicago: Aldine.
- Douglas, M. (1966). Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo. New York: Praeger.
- Flannery, K. (1969) Origins and Ecological Effects of Early Domestication in Iran and the Near East. In Ucko, P. and G. Dimbleby, (eds.), *The Domestication and Exploitation of Plants and Animals*. (Pp. 73-100). Chicago: Aldine.



- Goody, J. (1982). *Cooking, Cuisine and Class A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Howell, N. (2010). *Life Histories of the Dobe !Kung: Food, Fatness, and Well-being Over the Life Span*. Berkeley: University of California Press.
- Huss-Ashmore, R. & Goodman. (1988). Seasonality of Work, Weight, and Body Composition for Women in Highland Lesotho. In Rebecca Huss-Ashmore, John J. Curry and Robert K. Hitchcock, (eds.), *Coping with Seasonal Constraints, Vol.5-6*. (Pp: 29-44). Philadelphia: University of Pennsylvania Museum.
- Lee, R. (1979). *The !Kung San: Men, Women and Work in a Foraging Society*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Lévi-Strauss, C. (Autumn 1966). Peter Brooks (trans.). "The Culinary Triangle". *The Partisan Review*, 33: 586–96.
- MacRae, G. (2016). Food Sovereignty and the Anthropology of Food: Ethnographic Approaches to Policy and Practice. *Anthropological Forum*, 26(3), 227-232.
- Murrieta, R. S., Dufour, D. & Siqueira, A. D. (1999). Food Consumption and Subsistence in Three Caboclo Populations on Marajo Island, Amazonia, Brazil. *Human Ecology*, 27(3), 455-475.
- Mintz, S.W. (1985). *Sweetness and Power: the Place of Sugar in Modern History*. New York: Penguin.
- Mintz, S.W. & Du Bois, C.A. (2002). The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review of Anthropology*, 31, 99-119.
- Perfecto, I., J. Vandermeer, and A. Wright. (2009). *Nature's Matrix: Linking Agriculture, Conservation and Food Sovereignty*. London Sterling: Earthscan.
- Pottier, J. (1999). *Anthropology of Food: The Social Dynamics of Food Security*. Oxford: Blackwell.
- Rappaport, R. (1967). *Pigs for the Ancestors: Ritual in the Ecology of a New Guinea People*. New Haven: Yale University Press.
- Richards, A. (1939). *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia: An Economic Study of the Bemba Tribe*. London: Oxford University Press.
- Schanbacher, W. D. (2010). *The Politics of Food: The Global Conflict between Food Security and Food Sovereignty*. Santa Barbara: Praeger.
- Stini, W. (1988). Food, Seasonality and Human Evolution. In I. de Garine and G. A. Harrison, (eds.). *Coping with Uncertainty in Food Supply*. (Pp. 32-51). Oxford: Oxford University Press.
- Wilmsen, E. (1978). Seasonal Effects of Dietary Intake on Kalahari San. *Federation of American Societies for Experimental Biology Proceedings*, 37, 65-72.



White, B. & Geertz, C. (2007). Singular Genius of Interpretive Anthropology. *Development & Change*, 38(6), 1187–1208.