



غذا آیین‌ها فرهنگ



علیرضا حسن‌زاده
عضو هیأت علمی پژوهشکده مردم‌شناسی

مطالعات مردم‌شناختی از دیرباز میان فرهنگ و غذا رابطه‌ای در هم تنیده و گسست‌ناپذیر را مورد تأکید قرار داده است. نه تنها مثلث طبخی اشتروس، تکامل فرهنگی انسان را در دانش و فهم انسان از آنچه می‌خورد نشان می‌دهد که نوربرت الیاس نیز تکامل تمدنی را در آداب غذا در میان تمدن‌های مختلف و با مقایسه تطبیقی آنها پدیدار می‌نماید؛ اینکه انسان چگونه آداب خوردن را از خوردن با دست تا قاشق و چنگال و شستن دست‌ها قبل از تناول و غیره به مرور تحول و تکامل بخشیده است. مجموعه‌ای از مطالعات مردم‌شناختی در فرهنگ‌های مختلف بازنمایی غذا را در قالب افسانه‌ها و اسطوره‌ها با خودآگاهی جنسی و کالبدی همسان می‌یابد به گونه‌ای که برای آموزش اخلاق جنسی و روابط هنجارمند و تابوهای چون ازدواج با محارم افسانه‌ها و اسطوره‌ها به یاری ملل و اقوام مختلف جهان آمده‌اند. این گونه از روایت‌ها را نه تنها در آثار انتوگرافیک مارگارت مید و خوردن از سیب زمینی همسایه و نه سیب زمینی خانه خود می‌توان یافت که در افسانه‌های ایرانی چون بلبل سرگشته و نیز اسطوره‌هایی چون داستان سیاووش می‌توان این جایگاه نمادین غذا را به تأمل نشست. به واقع روابط توتیمیک در اینجا به کمک ساختارمندی هنجاری روابط خانوادگی می‌آیند و اسب یا حیوان توتیمیک دیگر، قهرمان قصه را از روابط خطرناک آگاه می‌سازد. او نباید تابوی رابطه با محارم را بشکند و گرنه خواهد مرد و در اینجا است که خوردن گوشت این حیوان خواه گاو و خواه اسب در قصه برابر با مرگ قهرمان تلقی می‌شود و به شکلی نمادین نکوهش کانیبالیسم و شکستن هنجارهای اخلاق جنسی به کمک نمادپردازی غذا همزمان متبلور می‌شود (کتاب افسانه زندگان). جالب آن است که کودکان نیز تفاسیری از این دست را در میان مردم شناسان تأیید می‌کنند؛ چون تفسیری که کودک هفت ساله در تحلیل افسانه بلبل سرگشته به ما می‌دهد (کتاب کودکان و جهان افسانه). در این تفسیر خواهر نباید از غذایی که با بدن برادرش از سوی عنصر شریر درست شده بخورد و این گونه قصه همزمان کانیبالیسم و رابطه با محارم را نکوهش می‌کند. ام. کونیهان به ما در دو کتاب ارزشمند خود «انسان‌شناسی بدن و غذا» و «غذا و فرهنگ» نشان داده است که روایت‌های کودکان در مسیر خودآگاهی کالبدی با استفاده وسیع از بازنمایی نمادین غذا همراه است آن گونه که داستان هنسل و گرتل و کلبه شکلاتی زن جادوگر عمیقاً این مسأله را باز می‌تاباند (کتاب خوراک و فرهنگ): ترس از نبود مادر و گرسنگی و ورود به دنیای ترسناک جادوی سیاه. در ایران نیز قصه نوروزی بز زنگوله یا همین نقش را بازی می‌کند و در آن نقش مادر در به تصویر کشیدن جایگاه او در تغذیه کودکان برجسته می‌شود (کتاب موقعیت آیینی و موقعیت هنجاری). در اینجا نیز گرگ نماد همزمان درندگی و دنیای نامن و پیشافرنهنگ است چون آنچه در خشونت نظام‌های سیاسی پازولینی در فیلم سالو به تصویر می‌کشد. به این ترتیب می‌توان گفت مجموعه این مطالعات جایگاه مهم غذا را به عنوان آیین‌ها فرهنگ آشکار ساخته است. اگر هگل چشم را عضو برتر بدن می‌دانست فویر باخ با تأکید بر نقش

در ایران سفره‌های مثالی چون سفره نوروز و یلدا و سفره‌های آیینی دیگر همه بر نقش مثالی غذا تأکید می‌ورزند و اهمیت و ارزش‌های زیست محیطی-کیهانی غذا را یادآور می‌شوند



نخستین دندان نوع نگاه جوامع محلی ایران به معیشت در نزد اقوام ایرانی را در پیوند با جایگاه نمادین غذا شرح می‌دهد. از سوی دیگر نمادپردازی عرفانی و ادبی بسیار قدرتمندی را می‌توان در فرهنگ غذای ایرانی و بازتاب آن در ادبیات یافت. قهرمانان این بار نه شهسواران میدان جنگ که طبّاخان و آشپزان معروف در فرهنگ ایرانی‌اند. در اینجا است که حتی قهرمانان فرهنگی جامه طبّاخ و آشپز به تن می‌کنند از میرزا قاسم و افسانه‌هایش (نگاه کنید به کتاب پری کشی نشر مروارید) در گیلان گرفته تا بابا نمکی که هر یک نقشی مهم در بازنمایی فرهنگ‌های بومی و دانش وسیع آن درباره ایفا می‌کنند. در اینجا میرزا قاسم تبدیل به یک قهرمان فرهنگی می‌شود. بی شک یکی از مهم‌ترین دریچه‌هایی که می‌توان رو به فرهنگ ایرانی و شناخت عمیق آن گشود، میراث و فرهنگ غذا است.

بده‌بستان‌های غذا و فرهنگ ایرانی

عطری که تا هفت خانه آن‌ورتر می‌پیچد



میترا فردوسی
پژوهشگر مطالعات فرهنگی

وقتی صحبت از فرهنگ یک جامعه می‌شود چه چیزهایی را در ذهن مرور می‌کنیم؟ بیشتر افراد فرهنگ را در گام نخست چیزی شبیه آیین‌های مذهبی و طرز پوشش یا زبان تصور می‌کنند و در بهترین حالت، تعاریف موجود در کتاب‌های درسی را به یاد می‌آورند که فرهنگ را مجموعه پیچیده‌ای از دانش‌ها، باورها، هنرها، قوانین، اخلاقیات و عادات می‌داند. اما از نظر من در این بین باید برای غذا و خوراک هم به صورتی ویژه جا باز کنیم. نه فقط به آن خاطر که غذا بخشی از تاریخ و عادت‌های یک جامعه است بلکه از آنجاکه غذا



سفره ایرانی محل بیعت با دوست است وقتی که به «آیین هم‌سفرگی» ارجاع می‌دهد و یک نه بزرگ به خیانت و دشمنی است آنگاه که دو نفر «نان و نمک هم را خورده باشند». در اینجا می‌بینیم که «فرهنگ پهلوانی و جوانمردی» به میانجی سفره و نان و نمک (نماد غذا)، توانسته خودش را باز تولید کرده، بسط داده و بقای خود را حفظ کند. سفره غذای ایرانی همچنین جایی برای نمایش «فرهنگ میهمان‌نوازی» است آنجا که پای «آداب سفره‌داری» در میان است

می‌تواند معرف پیچیدگی‌های فرهنگی-معرفتی یک جامعه باشد و پرده از ویژگی‌های اخلاقی و خلق و خوی آن مردم بردارد. خوراک به همراه خود آداب و رسوم و عادت‌هایی دارد که می‌تواند معرفی دقیق احوال یک ملت و چیرستی و هویت آنها باشد. به سفره ایرانی نگاه کنید! بگذارید تنها به چند نمونه از بده‌بستان‌های فرهنگ ایرانی با سفره ایرانی اشاره کنم: این سفره محل دیدار اهل خانه است. بالا و پایین دارد و این یعنی سفره محل نمایش قدرت است و پدر و مادر و بزرگ‌ترها را بر صدر می‌نشاند و کوچک‌ترها را پایین. سفره ایرانی محل بیعت با دوست است وقتی که به «آیین هم‌سفرگی» ارجاع می‌دهد و یک نه بزرگ به خیانت و دشمنی است آنگاه که دو نفر «نان و نمک هم را خورده باشند». در اینجا می‌بینیم که «فرهنگ پهلوانی و جوانمردی» به میانجی سفره و نان و نمک (نماد غذا)، توانسته خودش را بازتولید کرده، بسط داده و بقای خود را حفظ کند. سفره غذای ایرانی همچنین جایی برای نمایش «فرهنگ میهمان‌نوازی» است آنجا که پای «آداب سفره‌داری» در میان است. حتماً شنیده‌اید که می‌گویند فلان نفر فردی سفره‌دار است؛ این یعنی آن فرد گشاده دست و میهمان‌پذیر و مهربان است. در واقع باز اینجا شاهد این هستیم که سفره ایرانی توانسته از فرهنگ گشاده‌دستی و کریم‌بودن وام بگیرد و معنای فرهنگی جدیدی خلق کند که از یک طرف میهمان‌نوازی تنه می‌زند و از طرف دیگر به تعارف و ادب تازه اینها همه در جایی بیرون از خود غذا قابل خوانش است و در واقع صحبت از آداب و رسوم حول و حوش سفره غذاست. درون خود غذاهای ایرانی هم دنیایی حرف و ارجاعات فرهنگی نهفته است. انواع آش‌ها و خورش‌ها و دسرهای و شیرینی‌ها و مرباها و ترشی‌ها که سفره ایرانی را می‌سازند ترکیبی جادویی از رنگ و رایحه و طعم و مزه هستند که مثل یک تابلوی نقاشی زیبا، پر از جزئیات و هارمونیک خصوصیات انسان ایرانی را بازگو می‌کنند. ما در پرونده این شماره سراغی گرفتیم از جزئیات این سفره و رمز و رازی که در آن نهفته است. از آداب و رسوم پیرامون آن گرفته تا خود غذاها و نحوه پخت و آماده‌سازی آنها.