

پژوهش‌های انسان‌شناسی ایران
دوره ۱۰، شماره پیاپی ۱۹
بهار و تابستان ۱۳۹۹، صص ۲۷۸-۲۵۷

سه الگوی رفتاری خوراک ایرانیان

یعقوب خزائی^۱

تاریخ دریافت ۱۳۹۸/۱۱/۲۰

تاریخ پذیرش ۱۴۰۰/۳/۲۶

چکیده

غذا و خوراک از مهم‌ترین نیازها و فعالیت‌های اجتماعی بشری است که بدون آن امکان تکوین و بسط دیگر توانش‌های انسانی وجود ندارد. یکی از ویژگی‌های بنیادین فرهنگی هر جامعه آداب مربوط به خوراک مردمان آن جامعه است. مسئله اساسی نوشتار حاضر از این قرار است که آیا می‌توان برای ساخت فرهنگی خوراک ایرانیان الگوهایی ترسیم و طراحی کرد و اینکه چه تغییراتی در ساخت فرهنگ غذایی ایرانیان در خلال تاریخ به‌وجود آمده است. فرضیه اصلی نوشتار متضمن این ایده است که میان نوع جامعه و کنش‌هایی غذایی مردم ایران ارتباط وثیقی برقرار بوده است؛ به‌طوری‌که در جامعه گماینشافتی ایران ماقبل معاصر، کنش‌های جمعی در رفتارهای غذایی سیطره داشته و با پیدایش جامعه گزلفشافتی رفتارهای فردی بر عرصه غذا حکم‌فرما شده است. نتایج پژوهش مؤید سه الگوی غذایی است: کهن‌الگوی ایرانی، الگوی عربی-اسلامی و الگوی مدرن که هر یک واجد ویژگی‌های خاص خود هستند. در کهن‌الگوی ایرانی ابزار فلزی و چوبی مانند قاشق و کارد استعمال می‌شده است؛ در حالی‌که در الگوی عربی-اسلامی غذا با سه انگشت صرف می‌شده است. دو الگوی نخست با وجود تمایزاتشان، برآمده از جامعه گماینشافتی بودند و در این سطح کنش‌های جمعی مانند هم‌کاسه‌شدن که جلوه‌ای از هم‌بستگی اجتماعی است، سیطره دارد، اما در الگوی سوم که از فرنگ وارد شده است، کنش فردگرایانه مانند استعمال قاشق، چنگال، کارد و بشقاب اختصاصی غلبه دارد که این ساخت فرهنگی جلوه‌ای از جامعه گزلفشافتی به‌شمار می‌آید.

واژه‌های کلیدی: غذا، جامعه‌شناسی غذا، فرهنگ، فردیناند تونیس، گماینشافت، گزلفشافت.

^۱ استادیار دانشگاه بین‌المللی امام خمینی؛ khazaei@HUM.ikiu.ac.ir

مقدمه و بیان مسئله

غذا از جمله صور مهم زندگی مادی بشری به‌شمار می‌آید و برخلاف آنچه اغلب تصور می‌شود، در ساحت حیات انسانی بسیار مهم و تأثیرگذار بوده است. اهمیت خوراک تنها به سیرکردن شکم آدمیان منحصر نیست، بلکه غذا در طول تاریخ موجب تغییرات اجتماعی، جنگ‌های بزرگ و حتی پیشرفت اقتصادی بوده است. به قولی خوراک بنیاد همه تمدن‌ها را بر هم ریخته است (ستندیچ، ۱۳۹۴: ۹). مسئله نوشتار حاضر از آنجا نشئت گرفته است که نگارنده همچون پنداشت عمومی قاطبه پژوهشگران تا مدت‌ها تصور می‌کرد برخی رویه‌ها و آداب غذاخوردن و وسایل مرتبط با آن مانند استعمال قاشق و کارد مربوط به دوره معاصر و حاصل تعامل با تمدن اروپای مدرن است و از این منظر پیشینه‌ای برای این رفتار متصور نمی‌دانست. به‌عنوان شاهد احسان طبری طوری درباره کارد و چنگال سخن می‌گوید که گویی ابزارهای غذاخوردن محصول تمدن فرنگ است (طبری، بی‌تا: ۱۱)، اما در خلال مطالعات آشکار شد که این دیدگاه درستی نیست؛ به‌طوری‌که ایرانیان در روزگاران گذشته از رویه‌هایی استفاده می‌کردند که بی‌شبهت به فرهنگ غذاخوردن دوره معاصر نبوده است؛ بنابراین پژوهش در این قبیل سوژه‌ها می‌تواند برخی حلقه‌های مفقوده فرهنگی ایرانیان را در گذشته‌های دور و نزدیک کشف کند. بدین‌منظور مسئله اصلی پژوهش این است که چه الگوهایی را می‌توان در رفتار غذایی مردم ایران احصا کرد؟ مقاله حاضر سه الگوی اصلی غذاخوردن ایرانیان را در خلال تاریخ‌شناسایی و تبیین کرده است و با این پژوهش پیش‌فرض‌هایی مرتبط با غذا که به آن اشاره شد، با تردید مواجه شده و چشم‌انداز نوینی بر موضوع طرح شده است.

چارچوب نظری

این موضوع که با چه نظریه‌ای بهتر می‌توان الگوهای غذاخوردن را ابضاح کرد، پژوهشگر را بر آن داشت تا نظریه‌پردازان مرتبط با این بحث را بررسی کند. در میان نظریه‌پردازان کلاسیک شاید ابن‌خلدون، یکی از بزرگ‌ترین مورخان نظریه‌پرداز سراسر تاریخ، بیش از هر فرد دیگری برای تحلیل این موضوع مناسب به‌نظر می‌رسد. وی از نسبت اقلیم و خوراک سخن گفته است؛ اینکه در اقلیم معتدل یعنی اقلیم‌های ۳ و ۴ که بخش اعظمی از ایران را هم شامل می‌شود، خوراک‌ها اعتدالی است (ابن‌خلدون، ۱۳۸۲: ۱۵۰) و می‌توان نتیجه گرفت که خوراک مناسب و معتدل انسان میانه‌حال و مستعد را پرورش می‌دهد که همین انسان میانه‌حال استعداد ساختن ابزاری مانند کارد و قاشق را دارد؛ وگرنه همچنان که ابن‌خلدون اشاره دارد، مردمان آفریقا از ابزار تمدن و حتی لباس پوشیدن بی‌بهره بودند.

با وجود این، پس از بررسی‌های بسیار به دلایلی نظریه جامعه‌شناختی فردیناند تونیس^۱ (۱۸۸۵-۱۹۳۶) جامعه‌شناس آلمانی مدنظر قرار گرفت. از آنجا که نقطه کانونی بحث مقاله حاضر گذار از جامعه‌ای با ساخت فرهنگی خاص به جامعه دیگر بود، پژوهشگر به دنبال نظریه‌پردازی رفت که به این تغییرات توجه کرده بودند. بسیاری از نظریه‌پردازان اجتماعی کلاسیک درصدد بوده‌اند ماهیت انتقال از جامعه سنتی به مدرن را ایضاح و تبیین کنند. اسپنسر^۲ جامعه نظامی پیشامدرن را با جامعه صنعتی مدرن مقایسه کرد و دورکیم^۳ نیز در تبیین این دو دوران از همبستگی مکانیکی و ارگانیکی سخن گفته بود، اما مشهورترین مفهوم‌سازی از سوی تونیس صورت گرفت. وی در سال ۱۸۸۷ کتاب مهم خود *گماینشافت و گزلفاشت* را نوشت که مفاهیم همبستگی مکانیکی و ارگانیکی دورکیم را باژگونه ارائه می‌دهد. از دیدگاه تونیس، تمام ارتباطات اجتماعی نتیجه اراده افراد به گردهم‌آمدن است. نظریه گماینشافت بر این ایده استوار است که در وضع طبیعی یا اصلی وحدت و یگانگی کاملی از اراده‌های انسانی وجود دارد (تونیس، ۲۰۰۱: ۲۲). به نظر تونیس نوعی اراده به نام اراده طبیعی^۴ وجود دارد که عاطفی و بیانگر کلیت راه و رسم زندگی است، اما نوعی دیگری از اراده، اراده عقلانی^۵ است که وسایل و اهداف را در مجموعه پراکنده‌ای از مبادلات به صورت ابزاری از هم جدا می‌کند. اراده طبیعی سبب پیوندهای عاطفی اجتماع می‌شود و اراده عقلانی به پیوندهای غیرشخصی اجتماع می‌انجامد. گماینشافت از اراده طبیعی هم‌دردی انسانی با احساس نیرومند هم‌بستگی و تعلق به وجود می‌آید، اما اراده عقلانی موجب شکل‌گیری گزلفاشت می‌شود تا به هدفی عمدتاً مبتنی بر محاسبات فکری درباره وسایل کارآمد برسد (لاو، ۱۳۹۵: ۲۷۵-۲۷۶). در اینجا گزلفاشت مانند نظامی مکانیکی عمل می‌کند و زندگی شهری، پول و تجارت و محاسبه‌گری‌های عقلانی از ویژگی‌های اصلی آن هستند؛ درحالی‌که گماینشافت همچون واقعیتی ارگانیکی عمل می‌کند و از ویژگی‌های آن نهادهایی از قبیل خانواده و روستاست. در گماینشافت که تقدم تاریخی بر گزلفاشت دارد، مردم با یکدیگر اتحاد و اتفاق و در برابر یکدیگر وظایف متقابلی دارند، اما در گزلفاشت با وجود عوامل وحدت‌بخش در اصل از یکدیگر جدا هستند؛ درحالی‌که در گماینشافت پیوندهای صمیمی و نزدیکی میان افراد وجود دارد، ولی در گزلفاشت روابط مکانیکی و رسمی شکل می‌گیرد و افراد نقش‌ها را تا جایی انجام می‌دهند که با منافع شخصی آن‌ها تناسب داشته باشد (همان). به سخن بهتر گزلفاشت زندگی در حوزه عمومی است (تونیس، ۲۰۰۱: ۱۸).

^۱ Ferdinand Tönnies

^۲ Herbert Spencer

^۳ Émile Durkheim

^۴ Wesenwille

^۵ kurwille

البته باید توجه داشت که اصطلاح‌شناسی تونیس تیپ ایده‌آلی است که ممکن است همواره با واقعیت سنخیت نداشته باشد. در مقاله حاضر، نگارنده با استمداد از مفهوم‌سازی تونیزی، شیوه‌های خوراک ایرانیان و رفتارهای هم‌بسته با آن را در این چارچوب تأویل و ارزیابی کرده است. بدین‌معنا که شیوه‌ها و آداب غذاخوردن در دوران ماقبل مدرن در ایران می‌تواند یکی از جلوه‌های هم‌بستگی اجتماعی در ایران و نمودی از گماینشافت به‌شمار می‌آمده و غذاخوردن به‌منزله کنشی جمعی سبب تکوین روابط صمیمی و دوستانه می‌شده است. در مقابل آن، آداب و رسوم خوراک ایرانیان از اواخر عصر قاجار و دوران پهلوی که اندک‌اندک با فردگرایی تشخیص می‌یابد، نمودی از جامعه گزلفشافتی به‌شمار می‌آید که موجب تضعیف هم‌بستگی اجتماعی و پیوندهای عاطفی در جامعه ایران می‌شود.

پیشینه پژوهش

الیاس جامعه‌شناس آلمانی در «فرایند تمدن»^۱ در سال ۱۹۳۹ اولین مطالعات جامع پیرامون رفتار نیکوی^۲ اروپاییان از قبیل آداب و رفتارهای سر میز غذا را آغاز کرد. او گذار از رفتارهای مردم در قرون وسطی به عصر جدید را که با رعایت بهداشت و احترام متمایز می‌شد و به‌جای لیسیدن، هورت‌کشیدن و دهان خود را با لباس پاک‌کردن با رفتارهایی از قبیل استفاده از دستمال همراه بود، جزئی کلیدی از تمدن غربی در نظر گرفته بود (وارد، ۲۰۰۶: ۲۱۲). همچنین دریدا، فیلسوف فرانسوی از جمله اندیشه‌ورزانی است که به غذا توجه کرده است (کریچلی، ۱۳۸۵: ۸۹). با این حال نه الیاس و نه دریدا از الگوهای رفتاری خوراک سخنی به میان نیاورده‌اند. ضمن اینکه در پژوهش حاضر دیدگاه ارزش‌دورانه متفکرانی مانند الیاس پذیرفته نیست؛ دیدگاهی که بر بنیاد آن هم‌کاسه‌شدن افراد در دوران کلاسیک در برابر بشقاب و غذای اختصاصی به‌مثابه فرهنگ پست‌تر در برابر فرهنگ متعالی بازنمایی می‌شود. درباره خوراک و وضع تغذیه ایرانیان مقالاتی به رشته تحریر درآمده است، اما در مورد موضوع مقاله حاضر، هیچ پژوهشی صورت نگرفته است.

یافته‌های پژوهش

پژوهش حاضر نشان می‌دهد این طرز تلقی که کنش‌هایی مانند استعمال کارد، قاشق‌های چوبی و فلزی و مانند آن‌ها در صحنه غذا برای نخستین بار در دوران معاصر و در تعامل با فرهنگ اروپا شکل گرفته است، چندان درست نیست. بدین‌معنا که در دوران ایران باستان برخی رویه‌ها و آداب مانند استفاده از قاشق و کارد و نیز درآوردن هسته خرما و قراردادن مغز

^۱ The civilizing process

^۲ Good behavior

بادام در جوف آن وجود داشته که جامعه ایران بعد از اسلام تحت تأثیر فرهنگ و سنت‌های عربی آن را به فراموشی سپرده است. در واقع سنت عربی غذا خوردن با سه انگشت جایگزین غذا خوردن با وسایل و ابزار چوبی و فلزی شده است. در چنین شرایطی بود که برخی طبقات بالای جامعه ایرانی در اواخر عصر قاجار آداب و وسایل مربوط به غذا را از فرنگی‌ها گرفتند، بی‌آنکه از سابقه چنین کنش‌هایی آگاه باشند.

کهن‌الگوی ایرانی

فونر باخ^۱ و به تاسی از او مارکس^۲ برخلاف اندیشه‌ورزان سنتی و مدرن آن مانند ارسطو^۳، دکارت^۴ و هگل^۵ که تفاوت انسان و حیوان را معیارهای «عقلانی» تصور می‌کردند،^۶ بر این باور بودند که انسان قبل از تفکر باید بیاشامد و بخورد تا بعد بتواند بیندیشد (برلین، ۱۹۵۹: ۱۲۶)؛ بنابراین تفکر و پدیده آگاهی نزد مارکس به مسئله ثانوی در برابر حیات مادی بدل می‌شود و بعدها مفهوم بنیادین کار در این اپیستمه تعریف می‌شود. درحقیقت نخستین عملی که انسان را از حیوان متمایز می‌کند، این است که انسان به تولید لوازم ضروری زندگی خود می‌پردازد (بودریار، ۱۹۷۵: ۲۲). از دیدگاه مارکس انسان حیوانی ابزارساز است و ما شاهدیم که ایرانیان باستان در ساخت ابزارهای غذایی و به تبع آن استعمال آن‌ها مهارت داشتند؛ از این‌رو نخستین الگویی که می‌توان درباره غذا خوردن در ایران عنوان کرد، الگویی است که نگارنده آن را کهن‌الگوی ایرانی نام نهاده و مقصود از آن شیوه‌ها و رفتارهای خاص ایرانیان از روزگاران کهن تا قبل از ورود اسلام به ایران است. در مقاله حاضر، به شیوه برودل^۷ و زمان بلندمدت^۸ مطمح نظر او با سوژه تاریخی مواجه شده‌ایم. به سخن دیگر برای شناسایی الگوهای غذا خوردن مردمان باید زمان بلندمدتی در نظر داشته باشیم که مشتمل بر قرون متمادی و شاید هزاره هم باشد. در چنین برش زمانی ساختارهای جامعه از جمله ساختارهای فرهنگی مانند آداب خوراک شکل می‌گیرند.

اطلاعات بسیار اندکی درباره غذا خوردن مردمان ایران در منابع تاریخی موجود است و این مسئله درباره دوره ایران باستان به شکل بسیار حادثری خود را نشان می‌دهد. این اطلاعات

¹ Feuerbach

² Marx

³ Aristotle

⁴ Descartes

⁵ Hegel

^۶ برای نمونه هگل در کتاب عقل در تاریخ انسان را موجودی اندیشه‌گر معرفی کرده است و همین اندیشه را معیار تمیز انسان از حیوان تلقی می‌کند (هگل، ۱۳۸۷: ۲۴).

⁷ Braudel

⁸ La Longue Durée

اندک بیشتر ناظر به فرمانروایان و افراد برجسته تاریخی است. متون کلاسیک یونانی نخستین متونی هستند که به مسئله سلامت و خوراک عنایت داشته‌اند (هکینگ، ۱۳۸۰: ۴۰۰) و همان متونی به‌شمار می‌روند که اطلاعاتی درباره رفتار مردمان آن دوران مانند مصریان و ایرانیان، به‌ویژه شاهان هخامنشی ارائه می‌دهند؛ برای مثال مصریان به قول هرودوت بیش از هر ملت و قوم دیگری مذهبی بودند و کاهنانشان هر چیزی را نمی‌خوردند. برای کاهنان مصری غذای مقدس^۱ (هرودوت، ۱۹۷۵: ۳۱۹ و ۳۲۱) پخت می‌شد. به‌گفته گزنفون یکی از عادات دیرینه پارسیان این بود که هنگام راه‌رفتن چیزی نمی‌خوردند (گزنفون، بی‌تا: ۲۷۳ و ۲۷۴). در گنجینه‌های هخامنشی که از پاسارگاد به‌دست آمده و متعلق به سده ۴ تا ۵ قبل از میلاد است، قاشقی از نقره با ساختی در نهایت ظرافت به‌دست آمده که دسته خمیده آن به سر یک مرغابی ختم می‌شود^۲ (کخ، ۱۳۸۰: ۱۹۵). ظرف‌های معمولی غذاخوری، یعنی کاسه، بشقاب و کوزه و پیاله در دوره هخامنشیان همه از سفال لعاب‌دار بوده است. هر روز هزار حیوان از جمله خوک (پلوتارک، ۱۳۳۸: ۵۰۲) اسب^۳ و خر برای شاهان هخامنشی ذبح می‌شد (بریان، ۱۳۷۹: ۶۱۴). به‌ظاهر همین تجملات مربوط به غذای شاهان هخامنشی بعدها از سوی اسکندر مقدونی به‌منزله یکی از دلایل اضمحلال این امپراتوری تلقی شده است. درواقع رابطه‌ای میان تجمل و زوال فرمانروایی از گذشته‌های دور متصور بوده است؛ چنان‌که اسکندر هنگامی که به اقامتگاه پارسیان وارد شد، دستور داد رژیم غذایی را که روی ستون مفرغی ترسیم شده بود، شکستند. همچنین در واکنش به ناهار و شام شاهانه‌ای که برای او ترتیب داده شده بود، به دوستان خود خاطرنشان کرد که این رژیم غذایی تن و روان آدمی را ناتوان می‌کند و دلیل شکست پارسیان را همین موضوع عنوان می‌دانست^۴ (بریان، ۱۳۷۹: ۶۱۰).

در دوره هخامنشی «در ایران رسم بود که احدی بر سر میز غذای شاه اذن جلوس نداشت، مگر مادر و زنش» (پلوتارک، ۱۳۳۸: ۴۸۳). پلوتارک زمانی که درباره پاریزاتیس و استاتیرا

^۱ Sacred Food

^۲ تصویری از این قاشق منحصربه‌فرد در اثر کخ وجود دارد (کخ، ۱۳۸۰: ۱۹۶).

^۳ پروکوپئوس مورخ رومی در موضعی از اثر مهمش اشاره دارد که پائولوس و چهارصد تن از همراهانش روزی را بدون غذا سپری کردند و شبی را در همان وضعیت گذراندند تا اینکه آن‌ها روز بعد راه‌حل را در استفاده از گوشت برخی اسب‌های خود دیدند، اما آن‌ها احساس اکراه به جهت نوع غیر معمول این غذا داشتند (پروکوپئوس، ۱۹۶۲: ۹)؛ بنابراین از سخن این مورخ بیزانسی آشکار می‌شود که برای رومی‌ها گوشت اسب نمی‌توانست در شمار غذاها قرار بگیرد.

^۴ برخی از مارکسیست‌های ایرانی معاصر مانند اعضای سازمان‌های مجاهدین خلق و فدائیان خلق نیز خوردن غذاهای باکیفیت و به‌اصطلاح بورژوازی را ممنوع اعلام کرده و خوردن غذاهای آن‌چنانی را درغلتیدن در مغاک تباهی تلقی می‌کردند.

صحبت می‌کند، به یکی از نشانه‌های مهم جامعه گماینشافتی یعنی هم‌کاسه‌شدن اشاره می‌کند. وی می‌نویسد: «غالباً هر دو با یکدیگر به غذا خوردن و نوشیدن می‌پرداختند... لذا از یک گوشت در یک ظرف غذا می‌خوردند» (پلوتارک، ۱۳۳۸: ۵۰۲). بریان دربارهٔ سلوک اردشیر سوم در هنگام غذا می‌گوید: «اردشیر سوم دو دست خود را دراز کرد و با دست راست یکی از کاردهای بزرگی را که در نزدیکی او بود برداشت و با دست دیگر، بزرگ‌ترین گردهٔ نان را گرفت، بر روی آن گوشت گذاشت و با کارد قطعاتی از آن برید و با اشتهای تمام به دهان برد» (بریان، ۱۳۷۹: ۶۱۴).

پارسیان منع شده بودند از اینکه بر سر سفرهٔ خویش لگن بیاورند (گزنفون، بی‌تا: ۲۷۳). برای نوشیدن ابزار گوناگونی لازم بود. نخست ساقی‌ها شراب را از مشک‌هایی که از جنس پوست بز یا گوسفند درست شده بود، به خمره‌ای بزرگ می‌ریختند. سپس با ملاقه‌ای بلند شراب را از خمره برمی‌داشتند و به سبویی که روی آن یک الک صافی قرار داشت، سرازیر می‌کردند تا شراب کاملاً شفاف شود. سپس ساقی‌ها پیاله‌ها را از سبو پر می‌کردند (کخ، ۱۳۸۰: ۲۰۹). از منابع معتبر عصر ساسانی که از منظر تاریخ اجتماعی - فرهنگی مهم است، خسرو قبادان و ریدکی هستند. در این نوشتار بسیار مختصر که در قالب گفت‌وگویی میان خسرو انوشیروان و ریدک سامان یافته است، مبحث غذا در درجهٔ اول اهمیت قرار دارد. از این نوشته متوجه می‌شویم ایرانیان عهد ساسانی چه تنوع غذایی داشته‌اند. بنا بر گفتهٔ ریدک، گوشت گاو، گور^۱، گوزن، گراز، گاو میش، گور خانگی، خرگوش، خوک خانگی و... در زمرهٔ بهترین گوشت‌ها برای غذاهای گوناگون بوده است (متون پهلوی (خسرو و ریدک) ۱۳۷۱: ۷۳-۷۵).

هنگام صرف غذای پادشاهان ساسانی^۲ مانند هخامنشی کسی حق سخن گفتن نداشت (مشکور، ۱۳۴۵: ۱۹) و در مهمانی‌های مهم شاهان ساسانی با مهمان خود «هم‌طعام» می‌شدند (طبری، ۱۳۸۶: ۸۵۰). یکی از بدایع فرهنگ غذایی ایران عهد ساسانی این بود که برای پادشاهان ساسانی هستهٔ خرما را جدا می‌کردند و در جوف آن مغز بادام قرار می‌دادند^۳ و این مسئله به‌صراحت دربارهٔ قباد پادشاه ساسانی نقل شده است (همان). بنا بر آنچه در اینجا گفته شد، در ایران باستان رویه‌هایی خاص برای غذا خوردن وجود داشته است و گرچه شاید تغییراتی

^۱ بهرام پنجم پادشاه ساسانی را بدان جهت بهرام گور می‌نامیدند که این پادشاه ساسانی به شکار گورخر علاقهٔ وافری داشت (خوارزمی، ۱۳۶۲: ۱۰۲).

^۲ قبل از آنکه پادشاهان ساسانی قصد خوردن غذا می‌کردند، فردی مقداری از غذای شاه را می‌چشید تا احیاناً غذا سمی نباشد. این سمت را در اصطلاح «بذشخوار» و آشپزباشی را «خوان‌سالار» اطلاق می‌کردند (مشکور، ۱۳۴۵: ۲۱).

^۳ نگارنده تا قبل از مطالعهٔ تاریخ بلعمی همچون تصور عمومی می‌پنداشت قرارداد مغز گردو یا چنان‌که در عهد ساسانی رواج داشته است، مغز بادام در جوف خرما ابداع متأخر فرهنگ غربی است.

اندک در هر دوره بوده، یک الگوی کلی حاکم بوده است که براساس این الگو پادشاهان ایرانی و احتمالاً طبقات مرفه جامعه از ابزار فلزی و چوبی مانند قاشق و کارد به‌منظور غذاخوردن استفاده می‌کردند. در این الگو، گوشت حیواناتی مانند خوک، گور و خر برای غذا استفاده می‌شد که البته این رویه‌ها با سیطره الگوی عربی - اسلامی به تدریج محو خواهد شد.

الگوی عربی - اسلامی

با ظهور اسلام در جزیره‌العرب و فتح سرزمین‌های هم‌جوار مانند ایران، تأثیرات دین جدید و سنت‌های قومی عرب‌ها به تدریج در سرزمین‌های دیگر پدیدار شد. یکی از این تأثیرات به غذا و خوراک مربوط می‌شود. این قضیه به قدری اهمیت دارد که به معیاری برای ایمان مبدل می‌شود (المستنصر بالله ثانی، ۱۹۵۰: ۴). در قرآن آیاتی وجود دارد که به موضوعات خوراک اشاره کرده‌اند. در آیه ۸۸ سوره مائده آمده است «و از آنچه خداوند روزی شما گردانیده، حلال و پاکیزه را بخورید و از آن خدایی که بدو ایمان دارید پروا دارید». در آیه ۳ سوره مائده خوردن گوشت مردار، گوشت خوک و آنچه به نام غیر خدا کشته شده باشد، حرام اعلام شده است و حتی حیوان حلال‌گوشتی هم که خفه یا با چوب کشته شده باشد، حرام شمرده می‌شود. همین‌طور گوشت حیواناتی که در وقت کشتن آن‌ها بسم‌الله نگفته باشند، حرام است؛ از این‌رو برای ذبح قواعدی مقرر شده است (نسخه خطی فتوت‌نامه قصاب، به شماره ۸۸۹۸/۹: ۴۰۴). در مذهب شیعه نیز گوشت استر و گور مکروه است (قزوینی رازی، ۱۳۳۱: ۶۴۱).

باید توجه داشت که اگر حیوانی حلال اعلام می‌شود، این به معنای حلال بودن تمام اعضای آن نیست. چنانکه برای مثال «در گوسفند چند چیز حلال است و چند چیز حرام است و چند چیز مکروه. آنچه حلال است، پشم و گوشت و پیه و دنبه و مغز و آلات و آنچه که مکروه است... بوغزلو و روده و و گوش‌های دل و آنچه حرام است خون و عدودی و مغز پشت و... و زهره و سیاهی حدقه چشم...» (همان). در مذاهب اسلامی درباره حلال بودن یک حیوان اختلاف‌نظرهایی وجود دارد؛ چنان‌که شیعیان گوشت خرگوش نمی‌خوردند،^۱ اما اهل تسنن گوشت آن را مصرف می‌کنند (ابن بطوطه، ۱۳۷۶: ۳۸۸). بنا بر آنچه گفته شد اسلام دینی است که تابوهای بسیاری درباره غذا به همراه دارد. ایرانیان قبل از اسلام به‌ندرت با چنین تابوهایی مواجه بودند. از منظر جامعه‌شناختی اعمالی مانند ممنوعیت غذایی در اسلام شاهی از اقتدار سنتی مورد نظر وبر است (سنت، ۱۳۹۱: ۲۹). راسل^۲ فیلسوف تحلیلی نیز درباره نسبت غذا، تابو و اقتدار می‌گوید: بنا بر مذهب تابو افراد قبیله حق نداشتند در کاسه رئیس قبیله غذا

^۱ براساس گفته دالمانی در دوره قاجار خرگوش هم شکار می‌شد، ولی گوشت آن را نمی‌خوردند (دالمانی، ۱۳۳۵: ۲۲۷-۲۲۸).

^۲ Russell

بخورند؛ زیرا براساس عقیدهٔ تابو هرکس دست در کاسهٔ رئیس قبیله می‌کند، ممکن بود به هلاکت برسد (راسل، بی‌تا: ۳۰). با ظهور اسلام و تغییر دین در دو یا سه قرن نخست در خوراک ایرانیان و تابوها تغییراتی به‌وجود آمد؛ درحالی‌که در دوران باستان گوشت حیواناتی مانند خوک، خر و اسب جزء غذاهای شاهانه به‌شمار می‌آمد، اما با ظهور اسلام خوردن گوشت برخی حیوانات مانند خر و اسب مکروه و خوک حرام اعلام شد و گوشت این حیوانات از چرخهٔ غذایی ایرانیان و مسلمانان حذف شد؛ به همین دلیل اسلام میان غذای حلال و حرام تفاوت فراوانی قائل شده است.

زندگی اعراب در آغاز بسیار ساده بود و در صدر اسلام غذای مردم از یک قسم یا دو قسم تجاوز نمی‌کرد. براساس روایات مختلف رسول خدا با سه انگشت غذا می‌خورد و توصیه شده بود که با دست راست غذا صرف شود (طباطبایی، ۱۳۸۹: ۱۲۲ و ۱۲۹) و اینکه در سخنان ایشان به شستن دست قبل و بعد از غذا توصیه شده است (الاعسم، بی‌تا: ۲۸) می‌تواند به شیوهٔ غذاخوردن عرب‌ها یعنی غذاخوردن با انگشتان دست مربوط باشد که در ایران بعد از اسلام هم مورد توجه قرار گرفت (الارجانی، ۱۳۳۸: ۲۵۵). برخلاف آنچه تصور می‌شود، پژوهش دربارهٔ غذا در گذشته‌های دور نیز مدنظر بوده است. ابن‌ندیم فهرستی از کتبی را که دربارهٔ غذاها نوشته شده، ذکر کرده است: کتاب الطبیخ^۱ نوشتهٔ حارث بن یسخر، کتاب الطبیخ نوشتهٔ ابراهیم بن مهدی، کتاب الطبیخ تألیف ابن‌ماسویه، کتاب الطبیخ تألیف مخبره، کتاب الطبیخ تألیف احمد بن طیب، کتاب الطبیخ تألیف ابراهیم بن عباس صولی، کتاب الطبیخ المرضی نوشتهٔ رازی و... (ابن‌ندیم، ۱۳۸۱: ۵۶۱)، اما کهن‌ترین اثر آشپزی در دسترس در دورهٔ اسلامی متعلق به وراق نویسنده آغاز سدهٔ ۴ است که کتابش به نام الطبیخ و اصلاح الاغذیه الماکولات است (مناظر احسن، ۱۳۶۹: ۳۸).

یکی از مباحث مهم در جدال ایرانیان و عرب‌ها در نهضت شعوبی‌گری در قرن دوم و سوم هجری مسئلهٔ غذا بوده است. به‌ظاهر ایرانیان به شیوهٔ غذاخوردن خود، یعنی استفاده از ابزار فلزی مباحث می‌کردند و در برابر آن اعراب و طرفدارانشان در برابر آن موضع می‌گرفتند: «اینکه ایرانیان (عجمان) با کارد و چنگال^۲ غذا می‌خورند و آن را جزء آداب خوب و مفاخر خویش برمی‌شمارند، خودستائی نایموردی است؛ زیرا به دست غذاخوردن لذت دیگر دارد و افزاری که ایرانیان در غذاخوردن به کار می‌برند، هم مفسد غذاست و هم از لذت و خوش‌گذرانی آن می‌کاهد» (جمال‌زاده، ۱۳۴۲: ۷۵).

^۱ طبیخ در زبان اهل حجاز به معنای غذایی است که خورش دارد.

^۲ نگارنده تردیدهای جدی دارد که ایرانیان با چنگال آشنا بوده‌اند و تاکنون مستندات قابل‌قبولی در این باره یافت نکرده است.

این بدان معناست که تا قرن سوم هنوز برخی ایرانیان براساس سنت‌های پیشین خود غذا را با ابزار فلزی یا چوبی می‌خوردند؛ درحالی‌که ایرانیان خوردن غذا با ابزار فلزی مانند قاشق را مایهٔ مباحثات و برتری خود می‌دانستند، اعراب آن را مایهٔ بدمزگی خوراک تلقی می‌کردند،^۱ اما به هر شکل رویه‌های ایرانیان و بیزانسی‌ها در حوزهٔ غذا کم‌وبیش بر اعراب، به‌ویژه در عصر عباسی تأثیر بسزایی داشت. در عهد امویان اعراب هنگام صرف غذا پیش‌بند می‌بستند و قاشق‌هایی را استفاده می‌کردند که از چوب ساخته می‌شد. هنگام غذا روی کرسی می‌نشستند و میز غذایی جلوی آنان بود که روی آن پوششی گسترده بودند (حسن ابراهیم حسن، ۱۳۹۲: ۴۶۳). درحقیقت عباسیان^۲ در سطوح مختلف سیاسی، اجتماعی و فرهنگی از ایران و بیزانس الگوبرداری می‌کردند. به‌نظر می‌رسد تحت تأثیر ایران و بیزانس الگوهای عربی غذاخوردن در جامعهٔ عباسی تا حدی رنگ باخته بود. استعمال قاشق و کارد در میان ظریفان چندان اندک نبود. به‌نظر می‌رسد استفاده از قاشق در میان مردم طبقهٔ بالای اجتماع متداول بوده است و قاشق‌ها را کلاً با شیشه، مس یا سیم و زر می‌ساختند (مناظر احسن، ۱۳۶۹: ۱۶۷-۱۶۸). مردم مؤدب برخلاف زهاد که گوشت را به دندان می‌کشیدند و انگشتان خود را می‌لیسیدند، گوشت را با کارد می‌بریدند و از لیسیدن خودداری می‌کردند، اما مردم جامعهٔ عباسی بیشتر از انگشتانشان به‌منظور خوردن بهره می‌گرفتند، اما چون چند تن در کاسه‌ای شریک می‌شدند، هرکس به فردی که در کنارش نشسته بود، توجه داشت (همان: ۱۶۶ و ۱۶۵).

ابن بطوطه در یکی از مهمانی‌ها از کاربرد قاشق‌های طلا و نقره در داخل قدها سخن گفته است، اما کاسه‌های چینی نیز با قاشق‌های چوبی حاضر بود تا کسانی که از استعمال ظروف طلا و نقره پرهیز داشتند، از آن‌ها استفاده کنند (ابن بطوطه، ۱۳۷۶: ۳۶۶). حتی وی در شهر صنوب/ سینوب مشاهده کرده بود که مردمان در داخل دکان حشیش را با قاشق می‌خوردند (همان: ۳۸۷).

^۱ بایسته است که نسبیت‌گرایی فرهنگی Cultural Relativism به‌منزلهٔ اصلی اساسی به رسمیت شناخته شود؛ اصلی که امروزه از اصول اساسی انسان‌شناسی است. بدین‌معنا که نگرستن به باورها و رسوم افراد و جماعات دیگر در چارچوب فرهنگ آن دیگری و نه با معیارهای فرهنگی خودی‌ها باید تحلیل و ارزیابی شود. در این چشم‌انداز با دست یا با استفاده از ابزاری مانند کارد و چنگال غذاخوردن فرهنگ متعالی یا بی‌فرهنگی تلقی نمی‌شود.

^۲ غذا برای خلفا هم اهمیت بسیاری داشته است؛ به‌طوری‌که واثق خلیفهٔ عباسی از حنین بن اسحاق خواست تا کتابی دربارهٔ غذا، دوا و اعضای تن تألیف کند (مسعودی، ۱۳۶۰: ۴۹۲). در معالجات پزشکی هم غذا نقشی تعیین‌کننده داشته است؛ به‌طوری‌که وقتی فضل بن یحیی برمکی به بیماری برص مبتلا شد، جاثلیق پارس که بهترین طبیب بود، در معالجات خود برای درد پا ابزار داشت «از کل لبنیات و ترشی‌ها پرهیز باید کردن و غذا نخودآب باید خوردن به گوشت ماکیان یک ساله و حلوا، زردهٔ تخم‌مرغ را به انگبین باید کردن و از آن خوردن» (نظامی عروضی سمرقندی، ۱۳۷۶: ۹۶).

در قرن ۳ و ۴ به تدریج فرهنگ عربی-اسلامی در ایران سیطره پیدا کرد و ایرانیان غذا خوردن به شیوه قوم عرب را پذیرفتند. جلوه اصلی این تغییر در حذف ابزار فلزی چون قاشق و کارد از صحنه سفره غذایی بود و در عمل به جای آن غذا خوردن با دست شیوع عام یافت. همچنین در قرن ۵ هجری ایرانیان نه تنها با دست غذا می خوردند، بلکه حاشیه ظروف و کاسه‌ها را می‌لیسیدند؛ به طوری که بیهقی در توضیح جشن مهرگان و مراسم آن به غذا خوردن درباریان اشاره می‌کند: «... بزرگان دولت به مجلس حاضر آمدند و ندیمان نیز بنشستند و دست به کار کردند و خوردنی علی طریق الاستلات می‌خوردند»^۱ (بیهقی، ۱۳۸۵: ۷۲۵). در همین ارتباط بسحق اطعمه شیرازی از قول پهلوان عبدالله عراقی می‌گوید: «... بسودای ماهیچه پر قیمه می‌پختم که با آن یار حلوا، دمی هم کاسه باشم» (بسحق اطعمه شیرازی، ۱۳۸۲: ۲۷۵). جالب اینکه در یکی از مهم‌ترین ملاقات‌های تاریخ، تیمور گورکانی و ابن‌خلدون با یکدیگر هم‌غذا و هم‌سفره شدند (ابن‌عربشاه، ۲۵۳۶: ۱۴۹-۱۵۰).

خواجه نصیرالدین طوسی ذیل آداب طعام خوردن بیان می‌دارد: «اول دست و دهن و بینی پاک کند، آنگاه به کنار خوان حاضر آید و چون بر مائده بنشیند، به طعام خوردن مبادرت نکند؛ الا که میزبان بود و دست و جامه آلوده نکند و به زیادت از سه انگشت نخورد» (خواجه نصیرالدین طوسی، ۱۳۶۰: ۲۳۳). اینکه فرد بایسته است با سه انگشت غذا بخورد، ناظر به الگوی عربی-اسلامی خواجه نصیر است. از منظر طبقاتی هم، غذا و خوراک تجلیات طبقاتی با خود به همراه داشت؛ چنان‌که پلو^۲، حلوا، زولبیا^۳ و انواع شیرینی‌ها و گوشت در زمره خوراک ثروتمندان بود و آب‌گوشت، آش، نان^۴، پنیر^۵ خوراک فقرا^۶. آب گوشت که بیشتر حاوی آب بود، غذای

^۱ استلات از باب افتعال به فعلی اطلاق می‌شود که در آن انسان غذای حاشیه و اطراف کاسه را با انگشت پاک می‌کند و می‌خورد. سلت هم به معنای پاک کردن آب کاسه با انگشتان دست است (بیهقی، ۱۳۸۵: ۸۳۹ توضیحات خلیل خطیب رهبر).

^۲ برنج در تاریخ ایران همواره غذای طبقات مرفه جامعه به‌شمار می‌آمده است، اما برخی منابع آن را قوت غالب مردم معرفی کرده‌اند. به نوشته شرلی و دالمانی برنج غذای اصلی مردم در دوران صفویه و قاجار بوده است (سفرنامه برادران شرلی، ۱۳۸۶: ۷۷-۷۸؛ دالمانی، ۱۳۳۵: ۲۲۷)، اما به نوشته شین‌جو تنها مردم طبقه بالا برنج می‌خوردند و پس از خاتمه غذا باقی‌مانده آن را برای نوکرها و خدمتکاران می‌گذاشتند (شین‌جو، ۱۳۹۳: ۱۱۵). به نظر می‌رسد شرلی و دالمانی دچار خطا شده‌اند و مثل «لباس پلوخوری» نشانی از جایگاه ممتاز این غذا تا همین اواخر دارد.

^۳ درباره زولبیا نک: دیوان مسعود سعد، ۱۳۶۴: ۹۷ و ۱۵۶.

^۴ نان در فرهنگ ایرانی در معنای مطلق غذا استعمال می‌شده است؛ به این دلیل که ایران زادگاه گندم بوده است (دریابندری، ۱۳۸۴: ۲۰-۲۱).

^۵ «ناهار و شام مردم طبقه پایین و فقیر فقط نان و پنیر است» (شین‌جو، ۱۳۹۳: ۱۱۶).

^۶ زله به غذایی اطلاق می‌شد که مردمان فرومایه از جایی برمی‌داشتند و با خود می‌بردند (بزم دیرینه عروس، ۱۳۸۲: ۳۷۰).

عمومی جامعه به‌شمار می‌آمد که تقریباً هر روزه در سفرهٔ مردمان عادی دیده می‌شد.^۱ به قول بسحق اطعمه شیرازی «آب گوشت و نخودآب گفتند ما یاران همه روزه‌ایم چه در صحت و چه در نفاقت و گفته‌اند «زرنی غیا، تزدد حبا» شاید که از ما سیر شده باشند...» (بسحق اطعمه شیرازی، ۱۳۸۲: ۲۴۱).

اطلاعات دربارهٔ غذا و سنت‌های همراه آن قدری در دوران صفویه افزایش می‌یابد که دلیل آن وجود سفرنامه‌های متعدد از این دوران است. دلاواله سفرهٔ سلطنتی را توصیف کرده است: «ظروف غذا همه بزرگ و دارای سرپوش مدور و بزرگی بود که انبوه پلو و اغذیه دیگر را حفظ می‌کرد. جنس ظرف‌ها نقره و غالباً از طلای یکدست بود» (دلاواله، ۱۳۷۰: ۲۲۰). در سر سفره تا حدی که جا می‌گرفت ظرف‌های طلا که پر از غذای شاهانه بود قرار می‌دادند. «در کنار کاسهٔ خورش که آن هم از طلای ناب بود، یک قاشق چوبی قرار داشت... که بیشتر برای نوشیدن استفاده می‌شد. دستهٔ قاشق بسیار بلند و جنس آن از چوب خوش‌بو و همیشه نو است؛ زیرا بیش از یک مرتبه از آن استفاده نمی‌کنند. قاشق دیگری بر سر سفره وجود ندارد و از چنگال و کارد نیز اثری در میان نیست؛ زیرا همه، من جمله خود شاه با دست غذا می‌خورند، فقط حامل غذا که وظیفهٔ مستخدم را نیز بر عهده دارد، بدون اینکه از کارد و چنگال و قیچی استفاده کند، با یک قاشق چهارگوش طلا که همیشه در دست دارد، تکه‌های گوشت را از یکدیگر جدا می‌کند. دستمال سفره نیز وجود ندارد و همه برای تمیز کردن دست از دستمالی که بر کمر خود بسته‌اند استفاده می‌کنند» (همان: ۲۲۰-۲۲۱).

به نوشتهٔ تاورنیه در عهد صفوی «برای خوردن غذای مایع، قاشق‌های چوبی به‌کار می‌برند؛ زیرا برنج را که دانه‌دانه است و نیز غذاهای دیگر را با دست می‌خورند و با دستمال خود که به‌جای دستمال سفره به‌کار می‌رود، دست را پاک می‌کنند» (تاورنیه، ۱۳۸۹: ۳۰۹). اگر میزبان فرد ثروتمندی بود، خوان‌سالار داشت و این خوان‌سالار با قاشق بزرگ در دست سر پا می‌ایستاد و با قاشق بزرگ شروع به ریختن برنج و گوشت در بشقاب‌ها می‌کرد (همان: ۳۱۳). به نوشتهٔ تاورنیه ایرانیان «برنج را با مشت و گوشت را با انگشتان برمی‌دارند و گاهی به آن ماست هم

^۱ غذا یکی از مهم‌ترین صور ظهور و تقویت هویت‌های قومی به‌شمار می‌رفت؛ بنابراین در این دیدگاه هر شهر و منطقه هویت خود را از یک منظر با غذای خاص خود به دیگران نشان می‌دادند. هر منطقه‌ای روشی برای درست کردن خورش داشت. در دوران قاجار در رشت و مازندران خورش‌های سیردار (نادر میرزا قاجار، ۱۳۸۶: ۲۱) طبخ می‌شد. اهالی آذربایجان خورش‌های برنجین مانند کوسبزی و دلمه برگ می‌خوردند و در خوی و کردستان آذربایجان خوردنی‌های کشکین (همان: ۲۲) و آش شله زرد مخصوص مردم پارسی‌زبان و آش ترخینه در لرستان و کردستان بود (همان: ۵۶). یکی از خورش‌های مطبوع طبایخان ایرانی فسنجان بود که آن را با مغز گردو، آب انار، روغن و گوشت مرغ درست می‌کردند (دالمانی، ۱۳۳۵: ۲۲۸).

مخلوط می‌کنند و از مجموعه آن لقمه‌ای بسیار بزرگ مانند یک گلوله درست می‌کنند و به یک ضرب می‌بلعند» (همان).

کمپفر که در مهمانی شاهانه شاه سلیمان صفوی شرکت کرده بود، می‌نویسد: «هیچ‌کس از کارد یا چنگال استفاده نمی‌کرد؛ زیرا ایرانیان به استفاده از این وسائل عادت ندارند؛ این‌ها فقط با دست راست خود غذا می‌خورند» (کمپفر، ۱۳۶۳: ۲۷۴). فرنگی‌هایی مانند کمپفر، تاورنیه و شاردن هم دریافتی از الگوی غذایی عربی-اسلامی و پیشتر از آن کهن‌الگوی ایرانی نداشتند.

شکل‌گیری الگوی مدرن

در جامعه سلسله‌مراتبی اروپای قرون وسطی جایگاه فرد و رفتارهای مناسب جایگاه یک فرد را در سر میز غذا تعیین می‌کرد. انتظار می‌رفت هنگام شام بهترین فقره غذایی برای دیگران عرضه شود. جالب اینکه زنان می‌بایست هنگام صرف غذا بی‌میل و رغبت بر سر سفره حاضر می‌شدند (آدامسون، ۲۰۰۴: ۱۶۸). رومیان درازکش در بستر غذا می‌خوردند و اروپاییان قرون وسطی استفاده از میز غذاخوری را متداول کردند (برودل، ۱۳۷۲: ۱۱۶).

در انتهای قرون وسطی استفاده از چنگال در اروپا متداول شد (الیاس، ۲۰۰۰: ۵۹). غذا نخوردن چند نفر در یک ظرف غذا، نینداختن آب دهان و شستن دست پس از خوردن هر وعده غذا، جزء ژست‌هایی است که از قرون وسطی نشئت گرفته است (لوگوف، ۱۳۹۱: ۱۱۵). این همان رفتارهایی است که الیاس جامعه‌شناس شهیر آلمانی، آن را «رفتار نیکو» می‌داند (الیاس، ۲۰۰۰: ۵۵ و ۵۴). چنگال‌های بسیار بزرگ دوشاخه که برای تقسیم گوشت میان مهمانان یا برای گرداندن گوشت روی اجاق در آشپزخانه استفاده می‌شد، احتمالاً بسیار قدیمی است، اما با وجود برخی استثناءها مصرف فردی و شخصی نداشتند. چنگال اختصاصی در حدود قرن ۱۶ از ونیز و شاید هم از اسپانیا رواج یافته است (برودل، ۱۳۷۲: ۱۹۲). اروپا در مقطع زمانی قرن ۱۷ تا ۱۸ به‌سوی مدرنیته گام می‌گذارد و از قضا یکی از ابعاد مدرنیته در چگونگی و کیفیت غذاخوردن و رفتارهای سر میز غذا^۱ ظاهر می‌شود؛ بنابراین ساخت فرهنگی مدرنیته در برابر ساخت سنتی در ایران قرار می‌گیرد؛ از این‌رو در مشاهدات فرنگی‌ها یکی از جلوه‌های فرهنگ پایین‌تر به‌زعم آنان در همین شیوه‌های غذاخوردن آشکار می‌شود. قاشق در سر میز غذای اروپاییان پدیدار شد. قاشق‌های ساده اغلب از چوب یا شاخ ساخته می‌شد، اما انواع لوکس‌تر آن نقره‌ای بود (همان). چنگال که خیلی زود از بیزانس به ونیز آورده شد، استعمال آن از سده ۱۴ و ۱۵ م به‌تدریج متداول شد (لوگوف، ۱۳۹۱: ۲۷۷).

^۱ Table Manners

عصر قاجار مصادف با ورود ایران به تاریخ معاصر خود است و در همین دوران روابط بسیار پیچیده ایران با دولت‌های غربی در حال شکل‌گیری است. البته این تعاملات دوطرفه به لحاظ فرهنگی با سیطره الگوی رفتاری فرهنگی‌ها همراه بود و در همین چارچوب شاهد تغییرات شگرفی در صحنه غذای برخی اقشار اجتماعی هستیم، اما در بیش از نیمی از عصر قاجار همچنان الگوی غذایی عربی-اسلامی بر سلوک غذایی ایرانیان حکم‌فرما بود که البته جنسیت‌یافته هم نبود و هرکس اعم از زن و مرد بر مبنای آن رفتار می‌کرد. چنان‌که زنان باید در سر سفره دوزانو می‌نشستند و سه‌انگشتی غذا می‌خوردند (بی‌بی خانم استرآبادی، ۱۳۷۱: ۳۴). در این دوران، عادت غذایی ایرانی‌ها چنین بود که حدود ساعت ۷ یا ۸ صبح چای و نان^۱ می‌خورند. حدود ۱ بعدازظهر ناهار و حدود ۹ شب شام می‌خورند (شین‌جو، ۱۳۹۳: ۱۱۵). اگر ایرانیان مهمانان خارجی داشتند، ناگزیر بودند کار بسیار شاق یافتن ابزار غذا را بر خود هموار کنند؛ برای نمونه میرزا عبدالوهاب خان وزیر در اوایل دوران فتحعلی‌شاه (۱۸۱۷ م) برای کوتزبوئه قاشق و چنگال و صندلی تهیه کرده بود تا مجبور نباشند مانند ایرانیان با دست غذا بخورند (کوتزبوئه، ۱۳۶۵: ۲۳۶).

سرجان ملکم که در اوایل دوره فتحعلی‌شاه در مهمانی پسر صدر اعظم ایران شرکت کرده بود، به تفصیل آن را شرح داده است. برای صرف شام آفتابه و لگن نقره‌ای برای شست‌وشوی دست و دهان مهمانان آوردند (هالینگبری، ۱۳۶۳: ۵۳). اگر اروپاییان به ایران سفر می‌کردند، چیزی که آن‌ها را به زحمت می‌انداخت «نبودن قاشق و چنگال و سایر لوازم میز است که اگر احتیاطاً آن‌ها را با خود برنداشته باشد، از این حیث به او بد خواهد گذشت. به‌علاوه نشستن بر زمین بر روی پاشنه پا دائماً به رسم عثمانی‌ها یا بر روی زانو به رسم ایرانیان بسیار پر مشقت است» (فووریه، ۱۳۸۵: ۵۳). فووریه روزی پس از صرف نهار با اینکه مدت غذاخوردن طولی نکشید، برای اینکه از زحمت نشستن روی زمین خلاصی یابد، به عجله از محل غذاخوردن بیرون آمد.

اورسل بلژیکی هنگامی که در منجیل گیلان به سر می‌برد، هنگام شام مردم دهکده دور وی و همراهانش جمع شده بودند. به نوشته او «ما ناچار بودیم در میان یک مشت جماعتی که با دقت عجیب کوچک‌ترین حرکت ما را زیر نظر داشتند، غذا بخوریم. چنگال بیش از هر چیز دیگر تعجب و کنجکاوی آن‌ها را برانگیخته بود. ظاهراً آن را یک ابزار عجیب و حتی خطرناک تصور می‌کردند؛ زیرا وقتی که ما چنگال را به دهان نزدیک می‌کردیم، فریاد تعجب و وحشت از زبان همه بلند می‌شد» (اورسل، ۱۳۸۲: ۱۸۵). به نوشته وامبری «کارد و چنگال و قاشق در

^۱ در دوره قاجار پنج نوع اعم از سنگک، لواش، تافتون و... پخت می‌شده است (میرزا علی‌اکبر خان آشپزباشی، ۱۳۵۳: ۵).

ایران اشیای ناشناخته‌ای هستند. برای فرد اروپایی فوق‌العاده زننده است که می‌بیند صاحب خانه با انگشتانش مرغ پخته‌ای را قطعه قطعه می‌کند و هر تکه را به مهمانی می‌دهد یا قدح شربتی را دور می‌گرداند که تا به نفر آخر برسد، سبیل حنایی ده دوازده مرد در آن فرورفته است» (وامبری، ۱۳۸۱: ۸۱).

همین طور فووریه غذای سلطنتی را که از نظر او عجیب هم بود، توصیف کرده است؛ درحالی که در فرهنگ غربی غذاهای گوناگون را یک به یک سر سفره می‌آوردند، در ایران همان دوره همه غذاهای فراش‌ها یکجا می‌آوردند. بعد از آنکه شاه غذای خود را می‌خورد، فراش‌ها غذاها را جمع می‌کرد تا دیگران به ترتیب سلسله‌مراتب از باقی‌مانده غذاها بخورند (فووریه، ۱۳۸۵: ۷۳). به نوشته دالمانی برای صرف غذا «قاشق و کارد و چنگال در کار نیست، همین که سفره چیده شد، مهمانان به دور آن جمع می‌شوند و دو زانو می‌نشینند». با دست غذا می‌خورند و در میان غذا هم صحبتی نمی‌شود؛ «زیرا ایرانیان صحبت کردن در سر سفره را خارج از نزاکت می‌دانند...» (دالمانی، ۱۳۳۵: ۲۳۲). ناصرالدین‌شاه نخستین شاه ایرانی است که به قصد تفریح از ایران پا بیرون می‌گذارد و در سفرهای فرنگش میز به شیوه فرنگی چیده و آداب و رسوم فرنگی اجرا می‌شود. در همین دوران، نخستین تصاویر از غذاها و آشپزخانه- یا به قول منابع کارخانه - (عضدالدوله، ۱۳۷۶: ۶۷؛ معیرالممالک، ۱۳۶۱: ۲۶) را در دست داریم^۱ و ناصرالدین‌شاه که با قاشق غذا می‌خورد (همان: ۲۳) به نخستین پادشاه قاجاری مبدل می‌شود که از قاشق استفاده می‌کند. قاشق تراشی اینک به صنعتی مبدل شده بود که برخی شهرها چون خوانسار بدان شهره بودند (سیف‌الدوله، ۱۳۶۴: ۳۷۹). با این حال در دوران قاجار بیشتر ظروف، قاشق و چنگال از فرانسه، آلمان و اتریش وارد می‌شد (کرزن، ۱۳۷۳: ۱۲۳).

بنابراین به نظر می‌رسد این روایت فووریه، پزشک ناصرالدین‌شاه که «شاه که مثل همه ایرانیان چهارزانو مقابل سفره‌ای چرمی... می‌نشیند با دست، یعنی بی قاشق و چنگال از آن ظرف غذای خود را برمی‌دارد و میل می‌کند...» (فووریه، ۱۳۸۵: ۷۳) در همه حال صادق نبوده است. فووریه پزشک فرانسوی ناصرالدین‌شاه درباره او می‌گوید: «شاه همیشه تنها غذا می‌خورد و عادت مملکتی بر این جاری است» (فووریه، ۱۳۹۵: ۱۴۵). به هر حال گروه‌هایی از مردم ایران رفتارهای اروپائیان مقیم ایران را از نزدیک مشاهده می‌کردند و به تدریج تحت تأثیر رفتارهای نوین مربوط به غذا قرار می‌گرفتند. از اواخر دوران ناصری، رواج الگوی مدرن غذا در برخی شهرها و نزد برخی

^۱ در پایان کتاب تاریخ مسعودی، ظل‌السلطان دو تصویر از دو مرد اصفهانی را در حال غذاخوردن نشان می‌دهد. همچنین عکسی از تشریفات آشپزی در دوره ناصرالدین شاه و ذکر قیمت و وزن مواد غذایی مانند گوسفند، مرغ و... در کتاب خاطرات و خطرات مندرج است (مخبرالسلطنه، ۱۳۲۹: ۱۲۴-۱۲۵). همین‌طور برای محل غذاخوری در بازار تهران عصری ناصری نک: سرنا، ۱۳۶۲: ۶۵.

طبقات و گروه‌های درباری و سیاسی شدت یافت. برخی شهرها به دلیل موقعیت جغرافیایی در استفاده از الگوهای فرنگی غذاخوردن پیشگام بودند. همان‌طور که انزلی در تشکیلات حزبی پیش‌رو بود، در آداب و سلوک نوین غذا نیز به همین منوال بود. توصیف بنجامین از غذا در انزلی سال ۱۸۸۲-۱۸۸۳ یعنی چند سال قبل از مرگ ناصرالدین‌شاه بدین‌ترتیب بوده است: «من در اینجا دیدم که میز و صندلی فرنگی استعمال می‌کنند و طرز قدیم غذاخوردن ایرانی، یعنی با دست، کم‌کم منسوخ می‌شود و در طبقات عالی، مردم به استعمال کارد و چنگال، عادی می‌شوند» (بنجامین، بی‌تا: ۷۸). این رویه بعد از مشروطیت شدت یافت و استفاده از کارد و چنگال نزد افراد عالی‌رتبه سیاسی رواج گرفت (بزرگامید، ۱۳۳۵: ۲۱۶). صدیق که به همراه تنی چند از هم‌کلاسی‌های دارالفنون در سال ۱۳۲۹ ه. ق/ ۱۲۹۰ ه. ش عازم اروپا بود، در خاطرات خود یادآور می‌شود که بین راه تهران تا بندرانزلی ریشارخان مؤدب‌الملک در فرصت‌های مناسب از آداب معاشرت در اروپا سخن می‌گفت «و ما را در استعمال کارد و چنگال ماهر می‌ساخت؛ زیرا تا آن زمان عموم مردم با دست غذا می‌خوردند و بر زمین می‌نشستند و بسیار نادر بود کسی که کارد و چنگال به کار می‌برد» (صدیق، ۱۳۴۰: ۴۴).

در دوره رضاشاه اغلب مردم هنوز غذا را با دست می‌خوردند و به‌جای قاشق و چنگال از نان استفاده می‌کردند، اما رضاشاه که بیشتر متمایل به آداب و رسوم غربی بود و آن را با پیشرفت مرتبط می‌دانست، می‌خواست فرزندان و به‌تبع آن مردم راه و رسم غذاخوردن غربی‌ها را یاد بگیرند (پهلوی، ۱۳۷۶: ۴۹). در این دوران، الوی مدرن فرنگی در صحنه میز غذا خود را به‌مثابه فرهنگ برتر و متعالی نشان داد و به‌تدریج طبقات و گروه‌های مختلف مردم الگوی غربی - اسلامی خوراک را وانهادند و تنها جنبه حلال و حرام آن الگوی سابق در فرهنگ غذایی ایرانیان باقی ماند.

نتیجه‌گیری

پژوهش حاضر به‌دنبال شناسایی الگوهای غذاخوردن ایرانیان در خلال تاریخ بود و بدین‌منظور از نظریه تونیس به‌منظور فهم و تبیین بهتر آن استفاده شد. بر بنیاد این نظریه، نوع جامعه در شکل‌گیری کنش‌های انسانی تأثیرگذار است. در جامعه گماینشافتی ما شاهد روابط رودررو و صمیمانه هستیم و در جامعه ماقبل مدرن ایران، چه در دوران باستان و چه دوران اسلامی ما با جامعه‌ای گماینشافتی مواجه هستیم. براین‌اساس سه الگو شناسایی شد. در پارادایم نخست که کهن‌الگوی ایرانی نام‌گذاری شده است، داده‌هایی درباره استعمال ابزارهای فلزی و چوبی مانند قاشق و کارد مطرح است. در این الگو معیار خاصی برای حلال و حرام غذاها تعیین نشده است و اگر تابوهایی وجود داشته باشند، اندک هستند. ایرانیان عهد ساسانی با ابزارهایی غذا را

مصرف می‌کردند و الگوی عربی-اسلامی در برابر این الگو در جامعه ایران ظاهر شد. تقابل این دو الگو در جدال میان ایرانیان و اعراب در نهضت شعوبی‌گری هم رخ نمود و ایرانیان یکی از علل برتری خود به عرب‌ها را شیوه‌های خوراک خود تلقی می‌کردند و بر اعراب که با دست غذا می‌خوردند، مذمت روا می‌داشتند. البته در دوران عباسیان اعراب تحت تأثیر آداب غذایی ایرانیان و بیزانسی‌ها قرار گرفتند و با کارد و قاشق آشنا شدند. از سوی دیگر به تدریج در ایران الگوی عربی-اسلامی خوراک سیطره یافت. تابو یکی از مهم‌ترین جلوه‌های فرهنگ غذایی ایران بعد از اسلام است؛ به طوری که برخی انواع گوشت چون گوشت خوک، خر و استر به مثابه تابو از سفره غذا حذف شد. یکی از ویژگی‌های بنیادین در آداب و رسوم مربوط به غذا خوردن در کهن‌الگوی ایرانی و نیز عربی-اسلامی این است که رفتارها و کنش‌های جمعی بر رفتارهای فردی غلبه دارد. در واقع همان‌طور که در دین اسلام مفاهیم و مناسکی چون امت، نماز و حج در حالت جمعی ارزش و اصالت بیشتری دارد، این رفتار جمعی در غذا خوردن هم نقش مهمی دارد و شاهد شکل‌گیری رفتارهای فردگرایانه نیستیم؛ بنابراین در این الگو هم کاسه‌شدن و غذا خوردن از یک کاسه ارزش به‌شمار می‌آید. نوع چینش افراد و هم‌کاسه‌شدن افراد نمودی از همان مفهوم گماینشافت مطمح نظر تونیس است؛ درحالی که در الگوی مدرنی که در اواخر دوره قاجاریه متولد و در دوران پهلوی سیطره می‌یابد، کنش‌های جمعی به تدریج از صحنه غذا حذف شده و الگوهای فردی جایگزین آن می‌شود؛ درحالی که در دو الگوی نخست هم کاسه‌شدن ارزش به‌شمار می‌آمد، ولی در الگوی مدرن هم کاسه‌شدن با برچسب رفتار غیربهداشتی طرد می‌شود. در گذار از قواعد و هنجارهای صرف غذا از دوره سنت به تجدد، شاهد عزیمت از سادگی به پیچیدگی هستیم. نشستن روی زمین جای خود را به صندلی می‌دهد. پیدایش میز و صندلی بر سر سفره غذا از دوره قاجار یک نوع رابطه فردگرایانه را پدید می‌آورد. فردگرایی در غذا خوردن نمود و نشانه‌ای از نبود یا تقلیل هم‌بستگی اجتماعی است. تونیس با وضع دوگانه گماینشافت و گزلفشافت تحلیل بسیاری از پدیده‌های اجتماعی را برای ما ساده‌سازی کرد. ما با گزلفشافت او می‌توانیم بفهمیم که چرا در میز و سفره غذا به تدریج هنجارهایی تعریف و تثبیت می‌شوند که با فردگرایی پیوند ناگسستنی دارند. الگوی مدرن خوراک که الگوی وارداتی فرنگی بود، خود را در تقابل با الگوی عربی-اسلامی نشان داد. این تقابل در اشکالی از جمله استفاده از دستمال در فرنگ در برابر آفتابه و لگن در ایران، میز و صندلی در برابر نشستن روی زمین، غذا خوردن با ابزار فلزی و چوبی مانند قاشق، چنگال و کارد در برابر غذا خوردن با سه انگشت دست متجلی شد. در ایران عصر قاجار به تدریج بر سر سفره شاهزادگان، اشراف‌زادگان و دیپلمات‌ها بشقاب، قاشق و چنگال اختصاصی پدیدار می‌شود. جامعه در سطح گزلفشافتی آن

چنین تغییر رفتارهایی را به خود خواهد دید که حاکی از اصالت فرد و گسستن پیوندهای عمیق و روابط دوستانه است.

یکی دیگر از نتایج مهم این پژوهش این است که کارد و قاشقی که در ایران باستان در برخی گروه‌های اجتماعی استفاده می‌شده است، همان کارد و قاشقی نیست که در دوره قاجار و پهلوی مورد استفاده مردم بود؛ چراکه این کنش‌ها در دو بستر متفاوت فرهنگی شکل گرفته‌اند. در بستر فرهنگی ایران باستان استفاده از قاشق و کارد با کنش‌های جمع‌گرایانه همراه بود؛ در حالی که در دوره معاصر استعمال چنگال، قاشق و کارد با کنش‌های فردگرایانه مدرنی هم‌بسته است که روح جمع‌گرایی میان گروه‌های اجتماعی چون خانواده و خویشان را از هم می‌گسلد. قدر مسلم اینکه برای حصول تغییر در رویه‌ها و آداب خوراک باید زمان بلندمدت مطمح نظر برودل را در نظر داشته باشیم که در آن ساختارهای جامعه دستخوش تغییر و تحول می‌شوند و در زمان کوتاه این تغییرات حاصل نمی‌شود. بدین ترتیب با پژوهش کنونی می‌توانیم بگوییم دو گسست عمده در حوزه فرهنگ غذایی ایرانیان صورت گرفته و آن ورود اسلام به ایران و دوم ورود عناصر فرهنگی مدرن در اواخر دوره قاجار است.

جدول ۱. الگوهای عمده خوراک ایرانیان

نام الگو	ویژگی‌ها	ابزار خوردن	معیار حلال و حرام	نگرش به فرد
کهن‌الگوی ایرانی		کاربرد کارد و قاشق (اقتشار اجتماعی مرفه)	نبود معیار حلال و حرام (خوردن گوشت خوک، خرگوش، اسب، خر و...)	وابسته به گروه + سنت‌گرایی (هم‌کاسه‌شدن)
عمومیت یافتگی الگوی عربی - اسلامی		حذف کارد و قاشق + غذا خوردن با دست (سه انگشت)	برجستگی حلال و حرام	وابسته به گروه + سنت‌گرایی (هم‌کاسه‌شدن)
هژمونی الگوی مدرن		کاربرد قاشق، چنگال و کارد	برجستگی حرام و حلال	فردگرایی + مدرنیته (پیدایش بشقاب اختصاصی)

منابع

- ابن عربشاه (۲۵۳۶). *زندگانی شگفت‌آور تیمور ترجمه کتاب عجائب المقدور فی اخبار تیمور*، ترجمه محمدعلی نجاتی، تهران: بنگاه ترجمه و نشر کتاب.
- ابن‌ندیم، محمد بن اسحاق (۱۳۸۱). *الفهرست*، ترجمه محمدرضا تجدد، تهران: اساطیر.
- آشپزباشی، میرزا علی‌اکبرخان (۱۳۵۳). *سفره‌اطعمه*، تهران: انتشارات بنیاد فرهنگ ایران.
- ابن‌بطوطه (۱۳۷۶). *سفرنامه ابن‌بطوطه*، ترجمه محمدعلی موحد، جلد اول، چاپ ششم، تهران: آگه.
- ابن‌خلدون، عبدالرحمن (۱۳۸۲). *مقدمه*، ترجمه محمد پروین گنابادی، جلد اول، چاپ دوم، تهران: انتشارات علمی و فرهنگی.
- الارجانی، فرامرز بن خداداد بن عبدالله کاتب (۱۳۳۸). *سمک‌عیار*، به تصحیح پرویز ناتل خانلری، جلد اول، تهران: انتشارات دانشگاه تهران.
- استرآباد نامه (سه سفرنامه، وقف‌نامه و سرگذشت)* (۱۳۸۶). به کوشش مسیح ذبیحی، چاپ چهارم، تهران: امیر کبیر.
- اشپولر، برتولد (۱۳۶۵). *تاریخ مغول در ایران*، ترجمه محمود میرآفتاب، چاپ دوم، تهران: انتشارات علمی و فرهنگی.
- الاعسم، محمدعلی (بی‌تا). *الاطعمه والاشربه*، شرح و تعلیق عبدالرزاق الاعسم، بی‌جا: بی‌نا.
- افضل الملك، غلامحسین خان (۱۳۶۱). *افضل التواریخ*، به کوشش منصوره اتحادیه و سیروس سعدوندیان، تهران: نشر تاریخ ایران.
- المستنصر بالله ثانی (۱۹۵۰). *پندی‌ات جوانمردی*، به اصلاح ایوانف، بمبئی: مطبع قادری.
- اورسل، ارنست (۱۳۸۲). *سفرنامه قفقاز و ایران*، ترجمه علی‌اصغر سعیدی، تهران: پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی.
- برودل، فرنان (۱۳۷۲). *سرمایه‌داری و حیات مادی*، ترجمه بهزاد باشی، تهران: نشر نی.
- بریان، پی‌یر (۱۳۷۹). *تاریخ امپراتوری هخامنشیان*، ترجمه مهدی سمسار، جلد اول، چاپ سوم، تهران: زریاب.
- بزرگ امید، ابوالحسن (۱۳۳۵). *از ماست که برماست*، بی‌جا: چاپ پیروز.
- بسحق اطعمه شیرازی (۱۳۸۲). *کلیات بسحق اطعمه شیرازی*، به تصحیح منصور رستگار فسایی، تهران: میراث مکتوب.
- بناکتی، داود بن محمد (۱۳۷۸). *تاریخ بناکتی*، به تصحیح جعفر شعار، چاپ دوم، تهران: انجمن آثار و مفاخر فرهنگی.
- بنجامین، ساموئل گرین ویلر (بی‌تا). *ایران و ایرانیان (خاطرات و سفرنامه)*، به اهتمام رحیم رضازاده ملک، بی‌جا: بی‌نا.
- بورديو، پی‌یر (۱۳۹۱). *تمایز: نقد اجتماعی قضاوت‌های ذوقی*، ترجمه حسن چاوشیان، تهران: نشر ثالث.
- بهرامی، عسکر (۱۳۸۹). «آشپزی دوره صفوی»، *مجله گزارش میراث*، سال ۵، شماره ۴۱.

- بی‌بی خانم استرآبادی (۱۳۷۱). *معایب الرجال*، جلد اول، بی‌جا: سلسله انتشارات نگرش و نگارش زن. بیهقی، ابوالفضل محمد بن حسین (۱۳۸۵). *تاریخ بیهقی*، به کوشش خلیل خطیب رهبر، جلد دوم، چاپ دهم، تهران: مهتاب.
- پلوتارک (۱۳۳۸). *حیات مردان نامی*، ترجمه رضا مشایخی، جلد چهارم، تهران: بنگاه ترجمه و نشر کتاب.
- پهلوی، اشرف (۱۳۷۶). *من و برادرم (خاطرات اشرف پهلوی)*، چاپ دوم، تهران: نشر علم.
- تاورنیه، ژان باتیست (۱۳۸۹). *سفرنامه تاورنیه*، ترجمه حمید ارباب شیرانی، چاپ دوم، تهران: نیلوفر.
- جاماسب جی به دستور منوچهر جی جاماسب - آسانا (گردآورنده) (۱۳۷۱). *متون پهلوی (خسرو و ریدک)*، گزارش سعید عریان، تهران: کتابخانه ملی جمهوری اسلامی ایران.
- حسن ابراهیم حسن (۱۳۹۲). *تاریخ سیاسی اسلام*، ترجمه ابوالقاسم پاینده، چاپ پنجم، تهران: بدرقه جاویدان.
- خواجه نصیرالدین طوسی (۱۳۶۰). *اخلاق ناصری*، به تصحیح مجتبی مینوی و علیرضا حیدری، چاپ دوم، تهران: خوارزمی.
- خوارزمی، ابو عبدالله محمد بن احمد (۱۳۶۲). *مفاتیح‌العلوم*، ترجمه حسین خدیو جم، چاپ دوم، تهران: انتشارات علمی و فرهنگی.
- دالمانی، هانری رنه (۱۳۳۵). *سفرنامه از خراسان تا بختیاری*، ترجمه همایون فره‌وشی، تهران: امیرکبیر.
- دریابندری، نجف (۱۳۸۴). *کتاب مستطاب آشیزی از سیر تا پیاز*، جلد اول، چاپ هفتم، تهران: نشر کارنامه.
- دلاواله، پیتر (۱۳۷۰). *سفرنامه پیتر دلاواله*، ترجمه شجاع‌الدین شفا، چاپ دوم، تهران: انتشارات علمی و فرهنگی.
- راسل، برتراند (بی‌تا). *جهانی که من می‌شناسم*، ترجمه روح‌الله عباسی، بی‌جا: بی‌نا.
- ستندبیج، تام (۱۳۹۴). *خوراک و تاریخ*، ترجمه محسن مینوخرود، تهران: نشر چشمه.
- سرنه، کارلا (۱۳۶۲). *آدم‌ها و آئین‌ها در ایران*، ترجمه علی‌اصغر سعیدی، تهران: زوار.
- شرلی، آنتونی و رابرت شرلی (۱۳۸۶). *سفرنامه برادران شرلی*، به کوشش علی دهباشی، تهران: مؤسسه انتشارات نگاه.
- سنت، ریچارد (۱۳۹۱). *اقتدار*، ترجمه باقر پرهام، تهران: پردیس دانش.
- سیف‌الدوله (۱۳۶۴). *سفرنامه سیف‌الدوله معروف به سفرنامه مکه*، به تصحیح علی‌اکبر خداپرست، تهران: نشر نی.
- شین جو، سوزوکی (۱۳۹۳). *سفرنامه سوزوکی شین جو سفر به فلات ایران (۱۳۳۳ هـ.ق)*، ترجمه هاشم رجب‌زاده و کینجی ئه اورا، تهران: طهوری.
- صدیق، عیسی (۱۳۴۰). *یادگار عمر*، جلد اول، چاپ دوم، تهران: شرکت سهامی طبع کتاب.
- طباطبایی، سید محمدحسین (۱۳۸۹). *سنن النبی*، ترجمه محمدهادی فقهی، به کوشش سید هادی خسروشاهی، قم: بوستان کتاب.

- طبری، محمد بن جریر (۱۳۸۶). *تاریخ بلعمی*، ترجمه ابوعلی بلعمی، به تصحیح ملک‌الشعراى بهار و محمدپروین گنابادی، تهران: هرمس.
- طبری، احسان (بی‌تا). *جامعه ایران در دوران رضاشاه*، بی‌جا: انتشارات انجمن دوستداران احسان طبری.
- ظل‌السلطان، مسعود میرزا (۱۳۶۲). *تاریخ مسعودی*، تهران: دنیای کتاب.
- عبدالودله، سلطان احمد میرزا (۱۳۷۶). *تاریخ عضدی*، به کوشش عبدالحسین نوایی، تهران: نشر علم.
- فتوت‌نامه‌ها و رسائل خاکساریه* (بی‌تا). به تصحیح مهراڻ افشاری، تهران: پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی.
- فکوهی، ناصر (۱۳۸۷). «انسان‌شناسی خوراک: نگاهی به مفهوم غذاهای قومی-جماعتی»، در: *خوراک و فرهنگ* (صص ۲۸-۳۹)، به کوشش علیرضا حسن‌زاده، تهران: نشر مهرنامگ.
- فووریه، ژوانس (۱۳۹۵). *سه سال در دربار ایران*، ترجمه عباس اقبال، به کوشش همایون شهیدی، چاپ سوم، تهران: دنیای کتاب.
- فووریه، ژوانس (۱۳۸۵). *سه سال در دربار ایران (از ۱۳۰۶ تا ۱۳۰۹ هـ.ق)*، ترجمه عباس اقبال، تهران: نشر علم.
- قزوینی رازی، عبدالجلیل (۱۳۳۱). *کتاب النقص*، به تصحیح سید جلال‌الدین حسینی ارموی، بی‌جا: بی‌نا.
- کخ، هایدماری (۱۳۸۰). *از زبان داریوش*، ترجمه پرویز رجبی، چاپ هشتم، تهران: کارنگ.
- کریچلی، سایمون (۱۳۸۵). «واسازی و عمل‌گرایی-دریدا رندی در حوزه خصوصی است یا لیبرالی در حوزه عمومی؟»، در: *دیکنستراکشن و پراگماتیسم*، ترجمه شیوا رویگریان، تهران: گام نو.
- کرزن، ج. ن. (۱۳۷۳). *ایران و قضیه ایران*، ترجمه غلامعلی وحید مازندرانی، جلد دوم، چاپ چهارم، تهران: انتشارات علمی و فرهنگی.
- کمپفر، انگلبرت (۱۳۶۳). *سفرنامه کمپفر*، ترجمه کیکائوس جهاننداری، چاپ سوم، تهران: خوارزمی.
- کوئر بوئه، موريس دو (۱۳۶۵). *مسافرت به ایران*، ترجمه محمود هدایت، تهران: انتشارات جاویدان.
- گزنفون (بی‌تا). *سیرویدی یا کورش نامه*، ترجمه رضا مشایخی، بی‌جا: بی‌نا.
- لاو، آکس (۱۳۹۵). *مفاهیم بنیادی نظریه اجتماعی کلاسیک*، ترجمه فرهنگ ارشاد، تهران: آگه.
- لوگوف، ژاک (۱۳۹۱). *اروپا مولود قرون وسطی*، ترجمه بهاء‌الدین بازرگانی گیلانی، چاپ دوم، تهران: کویر.
- مخبرالسلطنه (۱۳۲۹). *خاطرات و خطرات*، تهران: شرکت چاپ رنگین.
- مستوفی، عبدالله (۱۳۸۴). *شرح زندگانی من یا تاریخ اجتماعی اداری قاجاریه*، جلد اول، چاپ پنجم، تهران: زوار.
- مسعود سعد سلمان (۱۳۶۴). *دیوان مسعود سعد*، به تصحیح مهدی نوریان، جلد اول، اصفهان: انتشارات کمال.
- مسعودی، ابوالحسن علی بن حسین (۱۳۶۰). *مروج الذهب و معادن الجواهر*، ترجمه ابوالقاسم پاینده، جلد دوم، چاپ دوم، تهران: بنگاه ترجمه و نشر کتاب.

- مشکور، محمدجواد (۱۳۴۵). «مقام شاه در ایران باستان»، بررسی‌های تاریخی، شماره ۱ و ۲، ص ۳۶ - ۱
- معدن کن، معصومه (۱۳۸۲). بزم دیرینه عروس (شرح پانزده قصیده از دیوان خاقانی)، چاپ چهارم، تهران: مرکز نشر دانشگاهی.
- معیرالممالک، دوستعلی خان (۱۳۶۱). یادداشت‌هایی از زندگانی خصوصی ناصرالدین شاه، تهران: نشر تاریخ ایران.
- مناظر احسن، محمد (۱۳۶۹). زندگی اجتماعی در عهد حکومت عباسیان، ترجمه مسعود رجب‌نیا، تهران: انتشارات علمی و فرهنگی.
- نادر میرزاقاجار (۱۳۸۶). خوراک‌های ایرانی، پژوهش احمد مجاهد، تهران: انتشارات دانشگاه تهران.
- نرسیسیانس، امیلیا (۱۳۸۷). «خوراک، تابو و مرزهای هویتی»، در: خوراک و فرهنگ (صص ۸۱-۹۲)، به کوشش اسماعیل حسن‌زاده، تهران: نشر کارنامگ.
- نظامی عروضی سمرقندی (۱۳۷۶). چهار مقاله، به تصحیح سعید قره‌بگلو و رضا انزابی‌نژاد، تهران: جامی.
- وامبری، آرمین (۱۳۸۱). زندگی و سفرهای وامبری، ترجمه محمدحسین آریا، چاپ دوم، تهران: انتشارات علمی و فرهنگی
- هالینگبری، ویلیام (۱۳۶۳). روزنامه سفر هیئت سرجان ملکم به دربار ایران در سال‌های ۱۷۹۹، ۱۸۰۰ و ۱۸۰۱، ترجمه امیرهوشنگ امینی، تهران: کتاب‌سرا.
- هکینگ، یان (۱۳۸۰). «اصلاح نفس»، در: فوکو در بوتۀ نقد، ترجمه پیام یزدانجو، تهران: مرکز.
- هگل، گ. و (۱۳۸۷). عقل در تاریخ، ترجمه حمید عنایت، چاپ چهارم، تهران: انتشارات شفیعی.
- نسخه خطی فتوت‌نامه قصاب، آرشیو مجلس شورای اسلامی، به شماره ۸۸۹۸/۹
- Adamson, M. W. (2004). *Food in Medieval Times*, London: Green Wood Press.
- Baudrillard, J. (1975). *The Mirror of Production* (M. Poster, Trans), St. Louis: Telos Press.
- Berlin, I. (1959). *Karl Marx: His Life and Environment*, Great Britain, Oxford University Press
- Elias, N. (2000). *The Civilizing Process* (E. Jephcott, Trans), Vol 1, Oxford, Blackwell
- Herodotus, (1975). *The Persian Wars: Books I II* (A. D. Godley, Trans), London: Cambridge University press.
- Procopius of Caesarea, (1962). *History of the Wars: Book V* (H. B. Dewing, Trans), London: Loeb Classical Library.
- Tönnies, F. (2001). *Community and Civil Society* (J. Harris, & M. Hollis, Trans), United Kingdom: Cambridge University Press.
- Warde, A. (2006). *The Cambridge Dictionary of Sociology*, London: Cambridge University Press.