

---

فرهنگ‌های آشپزی خاورمیانه، به کوشش سامی زبیده و ریچارد تاپر، لندن، ۱۹۹۴ م، ۳۰۲ صفحه.

*Culinary Cultures of the Middle East*, edited by Sami Zubaida and Richard Tapper, I.B.Tauris Publishers, London, 1994, 302 p.

---

معصومه ابراهیمی\*

اگرچه آشپزی را ساز و کار آماده‌سازی خوراک‌های گوناگون با بهره‌گیری از روش‌ها و فنون و ابزار مختلف برای دستیابی به طعم و مزه مطلوب و قابلیت گوارش بهتر دانسته‌اند، لکن آشپزی مفهومی فراتر از دستور پخت و پز غذاها را دربر می‌گیرد. بسیاری از عناصر جغرافیایی-تاریخی و اجتماعی در شکل‌گیری فرهنگ آشپزی و نظام تغذیه‌ای هر جامعه‌ای نقش دارد. همچنین دانش‌ها و علوم گوناگون با این پدیده فرهنگی در تعاملی متقابل قرار دارند. دانشمندان علومى چون پزشکی، هنر، جغرافیا، تاریخ، ادبیات، جامعه‌شناسی و انسان‌شناسی برای تبیین و شناخت فضای زندگی مادی و معنوی به فرهنگ خورد و خوراک و نحوه آشپزی و نظام تغذیه‌ای اجتماعات بشری نظر داشته‌اند. از این‌رو برخی متخصصان علوم انسانی بررسی و مطالعه انواع خوراکی‌ها و نحوه مصرف آن در هر جامعه را به نوعی بازشناسی تاریخ و مرور پیشینه آن جامعه دانسته‌اند (Roden, 1968: 7). جامعه‌شناسان و انسان‌شناسان مفاهیم مربوط به آشپزی را به چند مقوله: ۱. حیوانات و گیاهان خوراکی و غیرخوراکی ۲. طبیعت و منطق خوراک‌های تابویی و حرام ۳. گیاهان و حیواناتی که بشر در رفتارها و مناسک آیینی قربانی

---

\* مدیر بخش مردم‌شناسی دانشنامه ایران.

می‌کند ۴. نقش اجتماعی غذا و هم‌سفرگی در جامعه‌های مختلف، دسته‌بندی می‌کنند (P. 3). از این‌رو انسان‌شناسان با بهره‌گیری از مقوله‌های فوق و دستمایه قرار دادن فرهنگ آشپزی هر جامعه به شیوه‌های رفتارهای فرهنگی و باورها و پنداشت‌ها و انگاره‌های دینی-مذهبی مردم جامعه‌های مختلف دست می‌یابند. از جمله انسان‌شناسانی که در کتاب‌ها و تحقیقات خود به تفصیل خاستگاه سفره‌آرایی، انواع خوراکی‌ها و دسته‌بندی آن، رابطه متقابل ساختار اسطوره‌ای با نحوه پخت و آرایش غذا، نقش غذا در شناسایی تفاوت‌های قومی و طبقه اجتماعی افراد و... را مورد مطالعه و بررسی قرار دادند، می‌توان از لوی-اشتروس<sup>۱</sup>، داگلاس<sup>۲</sup> و بوردیو<sup>۳</sup> نام برد. از دیدگاه این انسان‌شناسان طبقات اجتماعی مختلف، فقیر و ثروتمند، شهری و روستایی و گروه‌های قومی و غیره، در جامعه‌های مختلف به سبک و روش ویژه‌ای غذا را می‌پزند و می‌خورند. از این‌رو منزلت اجتماعی و خصلت افراد مختلف طبقات هر جامعه را می‌توان از شیوه‌های پخت و پز و سفره‌آرایی و آداب غذا خوردن آن‌ها شناسایی کرد.

گسترش مفهوم آشپزی و فرهنگ و نظام تغذیه در حوزه‌های جامعه‌شناسی و انسان‌شناسی سبب شد اصطلاح تازه‌ای به نام «زبان غذا» پدید آید. ویژگی‌های معنایی زبان غذا به‌طور نمادین ساختار فرهنگی و انگاره‌های دینی-آیینی هر جامعه‌ای را بازگو می‌کند (Roden, 1968: 17). خوشمزگی، چگونگی آداب صرف غذا، معانی مذهبی، سیاسی، پزشکی و جادویی نهفته در خوراک‌ها از جمله بارزترین ویژگی‌های زبان غذاست (اطلاعات بیشتر در این‌باره را نک: ابراهیمی، ۱۳۸۵: ذیل واژه آشپزی). شیوه‌های هنر آشپزی در جهان را به ۳ مکتب اصلی آشپزی ایرانی، چینی و رومی تقسیم کرده‌اند (دریابندری، ۱۳۸۳: ۶۵). بسیاری دیگر از شیوه‌های پخت و پز غذا در جوامع مختلف جهان تحت تأثیر این ۳ مکتب اصلی قرار دارند. ویژگی‌های آشپزی مردم جوامع خاورمیانه نیز بیشتر تحت تأثیر مکتب آشپزی ایرانی و پس از آن مکاتب چینی و رومی قرار گرفته است (توضیحات بیشتر درباره تاریخچه مکاتب، پراکندگی و گسترش تقریبی شیوه آشپزی چینی و رومی را نک: دریابندری، ۱۳۸۳: ۶۵-۶۷ و درباره آشپزی ایرانی نک: ابراهیمی، همان‌جا). از برخی آثار به جای مانده از روزگاران کهن می‌توان چنین دریافت که شیوه‌های مختلف پخت و پز غذا و سفره‌آرایی در فلات ایران به روزگاران بسیار دور باز می‌گردد. مثلاً بر روی جام برنزی ارجان که قدمت آن در حدود ۱۲۳۵-۱۲۱۰ ق م است، تصاویری نقش شده است که برخی ویژگی‌های مربوط به خوراک و سفره‌آرایی ایرانیان را نشان می‌دهد.

1. Levi-strauss  
3. Bourdieu

2. Douglas

روی جام ارجان تصویر چند مجلس بزم و رزم نقش شده است. در یکی از این مجالس ضیافتی برپاست و بزرگان به همراه پادشاه کنار میزهایی با پایه‌های کنده‌کاری شده که روی آن جام‌های نوشیدنی قرار دارد ایستاده‌اند. در صحنه‌ای دیگر که صحنه پیروزی و شادخواری شاه است آشپزخانه شاه مشغول آماده ساختن دیگ‌های خوراک هستند و غذا و انواع نوشیدنی در خمره‌های مختلف برای شرکت‌کنندگان در جشن پیروزی شاه بر مهاجمان مهیا شده است (صراف، ۱۳۶۹: ۱۱-۱۲). اسناد دیگری در دست است که نشان می‌دهد ایرانیان ابزار و لوازم متعددی برای تهیه و صرف غذا ساخته بودند و هنگام غذا خوردن از آن استفاده می‌کردند. ابزاری مانند قاشق، چنگال، کارد، ملاقه، خمره‌های سفالی، قیف، دیس و... که از تمدن‌های کهن مانند شوش، سیلک، لرستان و... به دست آمده است، صحت این ادعا را تأیید می‌کند (فهرست این ابزار به همراه تصاویر آن‌ها را نک: دریابندری، ۱۳۸۳: ۸۷-۹۹). متون کهن بازمانده از دوران پیش از اسلام نیز برخی خوراک‌های رایج و نحوه پخت و آرایش آن‌ها را بازگو می‌کند. مثلاً متن پهلوی خسرو قبادان و ریدک که مناظره خسرو پرویز با غلامی به نام ریدک است، اطلاعات بسیاری از مسائل فرهنگ مادی مانند خوراک و پوشاک ایرانیان عهد ساسانی به دست می‌دهد (آسانا، ۱۳۷۱: ۷۳-۷۶). با سيطرة و گسترش اسلام و گرویدن ایرانیان به دین اسلام بسیاری از شیوه‌های رفتارهای فرهنگی و مادی و باورها و پنداشت‌ها و ساختارهای فرهنگی و انگاره‌های مذهبی-دینی دگرگون شد و با عناصر فرهنگی مذهبی آئین نو درآمیخت. لکن برخی شیوه‌های بارز و شکوفای فرهنگ مادی ایرانیان که اعراب از آن بی‌بهره بودند دست نخورده باقی ماند و اعراب ناگزیر از پذیرش و کاربرد آن در زندگی مادی خود شدند. آشپزی و طرز تهیه انواع خوراک‌ها و نوشیدنی‌ها از جمله عناصر فرهنگ مادی دربار ایرانیان بود که در دوره حکومت عباسیان به اعراب انتقال یافت (Ibid, 9). بدین ترتیب بسیاری از مردم جوامع مسلمان تحت تأثیر آشپزی دربار عباسیان که از آشپزی ایرانی نشئت یافته بود با خوراک‌ها و نوشیدنی‌های ایرانی آشنا شدند. همچنین با توجه به رشد مناسب و متنوع محصولات کشاورزی شامل غلات، دانه‌های روغنی، میوه‌ها، مرکبات و سبزی‌های گوناگون، فرآورده‌های گوشتی و لبنی و توزیع و انتقال مازاد آن به سرزمین‌های مجاور ایران، روند رشد و توسعه شیوه‌های آشپزی جامعه‌های مختلف خاورمیانه نیز فراهم شد (تاریخچه کشت محصولات متنوع کشاورزی و فرآورده‌های دامی را نک: Fragner, 1985: II/787).

کتاب فرهنگ‌های آشپزی خاورمیانه که مجموعه مقالاتی است از متخصصان مختلف در زمینه آشپزی خاورمیانه و ایران بسیاری از ویژگی‌های مکتب آشپزی ایران و خاورمیانه را از

دیدگاه‌های گوناگون انسان‌شناختی مورد مطالعه و بررسی قرار داده است. از این رو می‌توان به جرئت این کتاب را در زمینه خود بی‌نظیر دانست.

کتاب با مقدمه ریچارد تاپر<sup>۱</sup> و سامی زبیده آغاز می‌شود. تاپر به‌عنوان استاد انسان‌شناسی در مدرسه مطالعات آفریقایی و شرقی دانشگاه لندن تألیفات متعددی درباره مسائل و موضوعات فرهنگی، قومی و اجتماعی جوامع شرقی دارد. در ایران تاپر بیشتر با کتاب تاریخ سیاسی-اجتماعی شاهسون‌ها: دشت مغان شناخته می‌شود. سامی زبیده نیز دانشیار جامعه‌شناسی و علوم سیاسی کالج بیرک بک<sup>۲</sup> دانشگاه لندن است که عمده مطالعات وی بر روی فرهنگ، مذهب و سیاست در خاورمیانه متمرکز یافته است.

در مقدمه کتاب، تاپر و زبیده به توسعه و رشد مطالعات فرهنگی و اجتماعی درباره مباحث آشپزی اشاره می‌کنند. آن‌ها از تألیفات انسان‌شناسانی چون لوی-اشتروس و بوردیو درباره خاستگاه آشپزی و رابطه آن با مطالعات فرهنگی، جغرافیایی و پزشکی یاد می‌کنند و معتقدند مطالعه مباحث فرهنگی هر جامعه از قبیل زناشویی، دین، اقتصاد و معیشت بدون در نظر گرفتن نظام تغذیه و شیوه‌های خورد و خوراک آن‌ها ناممکن است (pp. 2-3). پس از آن به برخی مواد اصلی آشپزی ایرانی و چگونگی به‌کارگیری آن در شیوه‌های مختلف طبخ خوراک می‌پردازند. مانند گوشت که همواره علی‌رغم قیمت گزاف آن از مهم‌ترین خوراکی‌های سفره ایرانی به‌شمار می‌رفته و در کنار خوراکی‌هایی چون آش، خورش، پنیر و محصولات لبنی مصرف می‌شده است (p. 6). نکته مهمی که تاپر و زبیده در مقدمه کتاب به آن پرداخته‌اند این است که آنان معتقدند فرهنگ ایران در توسعه تمدن دیگر جوامع خاورمیانه نقش به‌سزایی داشته است. آشپزی نیز از جمله موضوعات فرهنگی به‌شمار می‌رود که از ایران به دیگر جوامع دور و نزدیک انتقال یافته است و با مبانی آشپزی هر جامعه درآمیخته و تحول شگرفی در آن رخ داده است. مثلاً بسیاری از واژه‌های مرتبط به آشپزی در این انتقال تغییر معنایی یافته‌اند یا جهش پیدا کرده‌اند و برخی دست نخورده به جامعه جدید منتقل شده‌اند. مثلاً واژه قرمه در آشپزی ایرانی معنایی متفاوت در آشپزی هندی و ترکی دارد (pp. 9-11). تاپر و زبیده در ادامه به برخی کتاب‌ها و نسخه‌های خطی معروف بازمانده از سده‌های میانی که درباره آشپزی نوشته شده‌اند اشاره می‌کنند و به توصیف ویژگی‌های هر کدام می‌پردازند.

غذا و نظام اجتماعی از جمله مباحثی است که در مقدمه به تفصیل به آن پرداخته شده است. خوراک مردم هر جامعه مشخص‌کننده طبقه اجتماعی آن‌هاست. همچنین هم‌سفرگی

1. Richard Tapper

2. Birk Beck

و جنسیت نیز از جمله مباحثی است که در این عرصه مورد مطالعه انسان‌شناسان قرار می‌گیرد. شیوه‌های صرف غذا و آداب خوردن نیز نشانگر موقعیت اجتماعی افراد در یک جامعه است.

رابطه قدرت، جنسیت و طبقه اجتماعی در فرآیند هم‌غذایی<sup>۱</sup>؛ هم‌سفرگی مردم با هم در جشن‌ها و مراسم آئینی-مذهبی؛ پذیرایی از مهمان و شرایط میزبانی؛ دستورهای مذهبی و رفتارهای فرهنگی در رابطه با غذاهای نذری و قربانی؛ خوراک‌هایی که مردم در مراسم جشن و شادی تدارک می‌بینند و خوراک‌های مراسم عزاداری و سوگواری؛ ارتباط تولید غذا با موضوعات مذهبی و باورها؛ رقابت‌های سیاسی و اقتصادی و ارتباط آن با تولید غذا؛ تعریف هر جامعه از مفاهیم پاکیزگی و سلامت و ارتباط آن با فرآیند آماده‌سازی غذا؛ باور به تقدیر و بدشانسی یا برکت و خوش‌یمنی و... از جمله مباحثی است که تا پر و زبیده در مقدمه با بررسی برخی ویژگی‌های فرهنگی جوامع خاورمیانه به تشریح و توضیح آن پرداخته‌اند.

پس از مقدمه، مقاله اول با عنوان «تولید غذا در خاورمیانه» نوشته تونی آلن<sup>۲</sup> آغاز می‌شود. تونی آلن استاد جغرافیا در مدرسه مطالعات شرقی و آفریقایی دانشگاه لندن است که در زمینه آب، زمین و گیاهان، میوه‌ها و سبزی‌های مختلف در خاورمیانه صاحب مقالات و تألیفات فراوانی است. وی در این مقاله به نقش مهم مردمان خاورمیانه در توسعه تاریخ کشاورزی و دامداری جهان اشاره می‌کند.

آلن معتقد است با این‌که ۹۰ درصد سرزمین‌های خاورمیانه بیابان است فقط توسعه و فناوری کشاورزی سبب شده است مردم همواره به خوراک‌های متنوع دسترسی داشته باشند. (p. 20)

آلن در ادامه به تغییرات شکلی و محتوایی خوراک‌های مردم خاورمیانه پس از دهه ۱۹۶۰ اشاره می‌کند. به نظر آلن در چند دهه اخیر مردم خاورمیانه به جهت ثروتی که از فروش نفت به دست آوردند به یکی از صادرکنندگان غذا به‌ویژه محصولات کشاورزی و حبوبات به جهان تبدیل شدند. تشریح مباحث جغرافیایی و اقلیمی خاورمیانه، میزان بارندگی، باروری زمین، رودخانه‌های بزرگ، قنات‌های ایران، و نظام‌های آبیاری در خاورمیانه، سنت‌های کشاورزی، آبیاری مزارع و پرورش دام به روش سنتی، تولید محصولات زراعی و دامی و بررسی تأثیر درآمد حاصل از فروش نفت بر تنوع تولید محصولات دامی و زراعی

1. Commensality

2. Tony Allen

از جمله مباحثی است که آکن در مقاله خود به آن پرداخته است.

عنوان مقاله بعدی کتاب «ابعاد جهانی و اجتماعی - ملی در فرهنگ‌های غذایی خاورمیانه» نام دارد که سامی زبیده آن را تألیف کرده است. زبیده نظام حاکم بر جهان امروز را نظام سیاسی ملت - دولت می‌داند. وی به نقش ابعاد فرهنگی مختلف بر آشپزی هر جامعه و تأثیر متقابل آشپزی بر ابعاد فرهنگی جوامع اشاره می‌کند. نکته مهمی که زبیده با طرح آن به بررسی ویژگی‌های فرهنگی - اجتماعی آشپزی می‌پردازد، تعریف و تشریح اصطلاح «زبان غذا» است. عناوینی چون مرزهای ملی، دولت - ملت و ساختار فرهنگی، احساسات جمعی، نقش خوراک در برنامه‌های ملی‌گرایانه، خوراک‌های خاورمیانه و نگرش‌های جهانی درباره خوراک‌های ملی و محلی، مسئله قوم‌گرایی و خوراک‌های بومی، تشابهات و تفاوت‌های آشپزی اقوام کرد، ترک، فارس و عرب ساکن خاورمیانه از جمله مباحثی است که زبیده در مقاله خود به آن پرداخته است.

پس از ۲ مقاله‌ای که خارج از بخش‌های سه‌گانه کتاب مطرح شد بخش اول با عنوان «عناصر سفره غذایی» آغاز می‌شود. این بخش ۶ فصل را دربر می‌گیرد. در فصل نخست از بخش اول مقاله‌ای از برت فراگنر<sup>۱</sup>، استاد مطالعات ایرانی دانشگاه بمبرگ<sup>۲</sup> آلمان با عنوان «از قفقاز تا بام جهان: سرگذشت آشپزی» آمده است. فراگنر در مقاله خود به‌طور مبسوط ضمن ارائه گزارشی تاریخی از عناصر کلیدی آشپزی مناطق مختلف خاورمیانه، مطالب مهمی درباره محصولات غذایی و شیوه‌های به‌کارگیری آن در آشپزی ایرانی مطرح کرده است.

فراگنر در بخشی از مقاله به نقش پراهمیت برنج به‌عنوان یکی از محصولات اصلی نظام تغذیه‌ای ایرانیان می‌پردازد. وی ایران را به جهت کشت فراوان برنج در برخی نقاط در زمره «تمدن‌های برنج»<sup>۳</sup> عنوان کرده است (p. 56). فراگنر در مقاله خود کوشیده است به مسئله سیاست دولت‌ها در تغییر شکل فرهنگ غذایی ملت‌ها اشاره کند. وی معتقد است عناصر غذایی ملت‌ها را نیز سیاست تعیین می‌کند. در این رابطه برای نمونه به نقش گندم و سیب‌زمینی در اقتصاد کشورهای مختلف و تأثیر آن بر سیاست‌گذاری دولت‌ها اشاره کرده است (p. 51). وی به همجواری مسلمانان خاورمیانه با یونانی‌ها و یهودیان و آذربایجانی‌ها در منطقه قفقاز با ایرانیان اشاره و تأثیر متقابل فرهنگ آشپزی این جامعه‌ها بر یکدیگر را تشریح می‌کند (pp. 57-61).

مقاله دوم از بخش نخست نیز نوشته فراگنر است. فراگنر در این مقاله که «واقعیت اجتماعی

1. Bert Fragner  
3. rice civilizations

2. Bamberg

و آشپزی در چشم‌انداز کتاب‌های آشپزی ایرانی و آسیای مرکزی» نام دارد به بررسی خاستگاه کتاب‌های مربوط به آشپزی از دیرباز تا کنون می‌پردازد.

فراگنر پیدایش نخستین کتاب‌های آشپزی را متأثر از علم‌الحدیث می‌داند و دستورات و آموزه‌های دینی - اسلامی را زمینه‌ساز پیدایش کتاب‌های آشپزی عنوان می‌کند (p. 63).

فراگنر در ادامه مقاله خود به مهم‌ترین ویژگی‌های کتاب‌های آشپزی قدیم اشاره می‌کند. یکی از نکات بسیار مهمی که وی به درستی آن را عنوان کرده است، تألیف کتاب‌های آشپزی در جوامع غیر ایرانی به زبان فارسی بوده است. تا پیش از قرن ۱۹ در گستره وسیعی از سرزمین‌های تحت حکومت امپراتوری عثمانی، هند و حتی چین هر اثری که درباره آشپزی نوشته می‌شد به زبان فارسی بود. فقط پس از قرن ۱۹ برخی آثار مربوط به آشپزی به ترکی نیز نوشته شد (p. 65). ویژگی دیگر کتاب‌های آشپزی قدیم این است که این کتاب‌ها هرگز برای زنان خانه‌دار یا کدبانوها نوشته نمی‌شد بلکه توسط مردان و آشپزان مرد درباری تألیف می‌شد. از دیگر ویژگی‌های کتاب‌های آشپزی قدیم می‌توان به زبان ادبی فاخری که برای تألیف کتاب‌ها به کار می‌رفت، اشاره کرد (همان‌جا). فراگنر پس از بررسی همه جانبه کتاب‌های آشپزی قدیم برخی ویژگی‌های کتاب‌های جدید آشپزی خاورمیانه را نیز مورد مطالعه قرار می‌دهد. این کتاب‌ها به تقلید از اروپایی‌ها به سبک آشپزی غربی و برای زنان خانه‌دار نوشته شده است. فراگنر به کتاب عایشه فهریه، با عنوان زن کدبانو (۱۸۸۲-۱۸۸۳ م) و کتاب طبایخی نشاط (۱۹۲۰ م) اثر نشاط‌الدوله قاجاری که به سبک جدید تألیف شده اشاره می‌کند (p. 66).

فصل سوم بخش نخست به مقاله هالی چیس<sup>۱</sup> با عنوان «میهنی یا مک‌دونالد؟ تغییر در عادات غذایی و توسعه غذاهای آماده در استانبول» اختصاص دارد. چیس در مقاله خود ضمن ارائه پیشینه پیدایش غذاها و نوشیدنی‌های اروپایی در ترکیه و چگونگی رواج کمیانی‌های معروف غذاسازی مانند کوکاکولا و مک‌دونالد در آن کشور، به بررسی و معرفی ویژگی‌های خوراکی‌های معروف بومی ترکیه می‌پردازد.

فصل چهارم از بخش نخست مقاله‌ای از چارلز پری<sup>۲</sup> است با عنوان «سلیقه چشایی برای لقمه در میان ترک‌های کوچنده: خاستگاه آسیای مرکزی باقلوا».

پری در این فصل به خاستگاه برخی شیرینی‌های معروف متعلق به ترک‌های آسیای مرکزی از جمله باقلوا می‌پردازد. وی این روش پخت شیرینی (یعنی استفاده از نان‌های تنک و نازک چند

1. Holly Chase

2. Charles Perry

لایه) را به ترک‌ها در قرن ۱۱ م نسبت می‌دهد و معتقد است باقلوا اولین نوع از شیرینی‌های پیچیده در نان‌های تنک است که نخستین‌بار در داخل اجاق‌های آشپزخانه سلطنتی طویقایی سرای در قسطنطنیه پخته شد (p 87). نکته مهمی که در این‌جا به‌نظر می‌رسد این است که خاستگاه انواع خوراک‌های پیچیده در نان‌های نازک که در فارسی به بزم آورد، زم‌آورد و نواله معروف بوده است به ایران باستان باز می‌گردد. بسیاری از متون تاریخی مانند کتاب التاج فی اخلاق الملوک اثر جاحظ به بزم‌آوردهای سفره شاهان ساسانی اشاره کرده‌اند. به قول جاحظ خوراک‌های سفره شاهان ساسانی در هنگام پیشامدهای ناگوار عبارت بود از نان و نمک، سرکه و سبزی و بزم‌آوردی که خوالیگران (آشپزان) در طبقی برای شاه می‌آوردند (جاحظ، ۱۹۷۰: ۱۳۵). محتوای بزم‌آورد نیز عبارت بود از گوشت پخته، تره، خاگینه که در نان تنک می‌پیچیدند و با کارد قطعه قطعه می‌کردند و می‌خوردند. حتی در سفره دربار خلفای عباسی نیز بزم‌آورد تهیه می‌شد. مسعودی در مروج الذهب به بزم‌آوردی که آشپزان برای المستکفی تدارک دیده بودند و عبارت بود از چند پاره گوشت، چند حبه مغز گردو و بادام همراه برش‌های پنیر و تخم‌مرغ و دانه‌های زیتون که در نان‌های نازک پیچیده بودند، اشاره می‌کند (مسعودی، ۱۹۹۱: ۳۸۴/۴-۳۸۵). بنابراین به‌نظر می‌رسد خاستگاه باقلوا و خوراک‌ها و شیرینی‌های پیچیده شده در نان‌های نازک به آشپزی ایرانی و ایرانیان باز می‌گردد (اطلاعات بیشتر در این‌باره را نک: ابراهیمی، همان‌جا). فصل پنجم از بخش نخست نیز به مقاله سامی زبیده با عنوان «برنج در فرهنگ‌های کوچندگی خاورمیانه» اختصاص دارد. زبیده در ابتدای مقاله به جمله معروفی که در جامعه‌های عربی رواج دارد اشاره می‌کند: «مردم در بهشت چه می‌خورند؟ برنج باکره». از این جمله جایگاه ویژه و ممتاز برنج به‌عنوان یکی از خوراک‌های کمیاب و دست‌نیافتنی در جامعه‌های عربی مشخص می‌شود.

زبیده در ادامه مقاله به انواع برنج و شیوه‌های مختلف پخت آن در ایران و کشورهای عربی می‌پردازد و به نوآوری ایرانیان در پیدایش پلو (خوراک‌های ساخته شده از برنج به همراه چیزهای دیگر مانند لوبیاپلو، آلبالوپلو، عدس‌پلو و...) و چلو (برنج سفید دم‌کشیده) اشاره می‌کند (p. 98). زبیده در ادامه به طرح گزارشی تاریخی از نقش برنج در ایران، عثمانی و عربستان می‌پردازد و با استناد به مطالب کتاب‌های تاریخی و جغرافیایی فراوان به جایگاه برنج در میان طبقات اجتماعی جامعه‌های ایرانی و عربی اشاره می‌کند (p. 100).

فصل ششم کتاب به مقاله‌ای اساسی درباره «کشک» اختصاص دارد. فرانسواز اوبیل



سالانوف<sup>۱</sup> در مقاله‌ای با عنوان «کشک: گذشته و حال خوراکی پیچیده» گزارشی مبسوط و همه جانبه درباره یکی از غنی‌ترین مواد غذایی و عناصر تغذیه‌ای مردم خاورمیانه یعنی کشک ارائه می‌دهد. وی مطالب مقاله خود را با اطلاعاتی دقیق درباره مباحث لغوی و زبان‌شناسی واژه کشک و تحولات آوایی و معنایی آن در زبان‌های هند و اروپایی، سامی، آلتایی و قفقازی آغاز می‌کند. سپس ضمن بررسی بسیاری از متون معتبر ادبی فارسی مانند شاهنامه و واژه‌های ترکیب شده با کشک در آن به بررسی خاستگاه این واژه می‌پردازد. پس از آن فرآورده‌های مختلف تولید شده از کشک را در نواحی مختلف خاورمیانه به‌ویژه میان اقوام ایرانی، عرب و ترک مطالعه می‌کند. وی ضمن تهیه جداول متعدد و مفصل به معرفی محصولات غذایی به‌دست آمده از کشک، مناطق تولید آن مانند ایران، سوریه، لبنان، مصر و انواع خوراک‌های تهیه شده از کشک و ترکیبات کشک با مواد دیگر می‌پردازد. بخشی دیگر از مطالب مقاله وی معرفی خوراک‌هایی است که با کشک در مراسم جشن یا آئین‌های مذهبی مردم خاورمیانه تهیه می‌شود (pp. 128-9).

بخش دوم کتاب «غذا و نظام اجتماعی» نام دارد. این بخش ۵ فصل را در برمی‌گیرد. فصل اول از بخش دوم عنوان مقاله‌ای است از پیتر هاینه<sup>۲</sup> با عنوان «احیای آشپزی سنتی در کتاب‌های آشپزی عربی امروزی». همان‌طور که از عنوان مقاله برمی‌آید هاینه کوشیده است این واقعیت را نشان دهد که اعراب کنونی در کتاب‌های آشپزی جدید خود و معرفی خوراک‌های جدید غربی، غذاهای سنتی عربی را نیز مجدداً معرفی می‌کنند. به‌نظر هاینه مردم کشورهای عربی خاورمیانه نگران از دست رفتن غذاهای بومی و سنتی خود هستند لذا نویسندگان کتاب‌های آشپزی جدید عربی با ترکیب دستور پخت خوراک‌های جدید و سنتی به احیای خوراک‌های بومی خود کمک می‌کنند (p. 145).

«خوراک‌های یهودیان در خاورمیانه» عنوان مقاله‌ای است از کلودیا ردن.<sup>۳</sup> ردن مقالات و کتاب‌های متعددی درباره آشپزی و کتاب‌های آشپزی در خاورمیانه تألیف کرده است. یکی از مهم‌ترین آثار وی عبارتست از کتابی تازه درباره آشپزی خاورمیانه که در ۱۹۶۸ چاپ و منتشر شد.

ردن در مقاله خود به بررسی دقیق غذاهای یهودیان و انواع آن در مناطق محل سکونتشان پرداخته است. وی پراکندگی جغرافیایی سکونتگاه‌های یهودیان را نیز در نظر گرفته است و به درآمیختگی فرهنگ‌های غیریهودی در مناطق محل زندگی یهودیان با آن‌ها اشاره کرده

1. Fransoise Aubaille-sallanave

2. Peter Heine

3. Claudia Roden

است. ردن معتقد است یهودیان نه تنها غذاهای مردم مناطق جغرافیایی محل سکونت خود را پذیرفته‌اند بلکه خود نیز آشپزی مخصوص خود را به آن‌ها منتقل کرده‌اند (p. 156).

آنتی مک‌لگان<sup>۱</sup> در فصل سوم از بخش دوم به مطالعه نقش جنسیت در غذاهای جامعه یمنی پرداخته است. وی ابتدا بایدها و نبایدهای مربوط به غذاها را برای مردان و زنان یمنی از جنبه‌های گوناگون دینی، پزشکی، اجتماعی و جادویی مطرح می‌کند. پس از آن به بررسی اجبارهای غذایی زنان در جامعه یمن می‌پردازد. وی وابستگی مردان یمنی به زنان را در هر جنبه از تهیه و تولید و آماده‌سازی غذای روزانه با ذکر نمونه‌های متعدد نشان می‌دهد. وظایف زنان یمنی در تهیه غذا، تأمین خواسته‌های غذایی مردان توسط زنان یمنی، جدایی زنان از مردان هنگام صرف غذا در جشن‌ها و مراسم، وظیفه زن مینی بر پخت و آماده ساختن غذا برای پدر و برادر پیش از ازدواج و برای شوهر پس از ازدواج، تابوها و ممنوعیت‌های غذایی مردان و زنان از جمله مباحثی است که در ادامه مقاله به آن پرداخته شده است.

فصل چهارم از بخش دوم کتاب مقاله‌ای از مای یمنی<sup>۲</sup> با عنوان «آیا شما همانی هستید که می‌خورید: آشپزی و طبقه اجتماعی در مکه» نام دارد. یمنی ضمن بررسی خوراک‌های کنونی مردم شهر مکه به ویژگی‌های این شهر که نوعی پیچیدگی و ترکیب قومی-فرهنگی متفاوتی دارد می‌پردازد.

شهر مکه اقوامی از اندونزی تا مصر و ترکیه را دربر دارد. یمنی معتقد است همین تنوع فرهنگی شهر مکه تنوع رفتاری و ویژه‌ای را نیز در عادات غذایی به همراه آورده است. اگرچه این تنوع‌های فرهنگی بر محور اسلامی‌سازی استوار است لکن به جهت توسعه فناوری‌های جدید غربی در تهیه و تولید غذا نقش و نفوذ فرهنگ غربی بر فرهنگ سنتی آشپزی مردم مکه را نمی‌توان انکار کرد.

کریستین برومبژه<sup>۳</sup> مدرس رشته قوم‌شناسی دانشگاه اکسان پروانس<sup>۴</sup> و مدیر کارگاه قوم‌شناسی مرکز ملی تحقیقات علمی فرانسه (C.N.R.S) پاریس و رئیس مرکز مطالعات ایرانی فرانسه در تهران است. وی تحقیقات میدانی گسترده‌ای درباره اقوام گیلانی و جامعه روستایی سرزمین گیلان انجام داده است. عنوان مقاله وی که در فصل پنجم بخش دوم کتاب آمده عبارتست از: «عادت‌های خوردن و مرزهای فرهنگی در شمال ایران». برومبژه در این مقاله ضمن معرفی حوزه جغرافیایی شمال ایران، فرهنگ غذایی و

1. Inthe Maclagan

2. Mai Yamani

3. Christian Bromberger

4. Aix-en-Provence

نظام تغذیه‌ای مردم کرانه‌های دریای خزر و نواحی تالش را مورد بررسی و مطالعه قرار می‌دهد.

وی با مطالعه علمی دقیقی میزان مصرف نان و برنج طی سه وعده غذایی مناطق مزبور را بررسی کرده است. نقش غذا در ادبیات شفاهی و فرهنگ عامه مردم نواحی شمال ایران، بررسی معنایی ضرب‌المثل‌های مرتبط با عناصر غذایی، نقش غذا و ارتباط آن با پزشکی سنتی و طب عامه، از جمله مباحثی است که برومبوزه در مقاله خود به آن پرداخته است (pp. 195-6).

بخش سوم از کتاب، مبحث مهم «زبان غذا» را دربر می‌گیرد. این بخش شامل ۴ فصل است. فصل نخست از بخش سوم به مقاله‌ای با عنوان «فراسوی طعم: نقش رنگ و بو در سنت غذایی اعراب قرون وسطی» از مانوئلا مارین<sup>۱</sup> اختصاص دارد. مارین پژوهشگر مطالعات عربی مرکز عالی مطالعات علمی مادرید است. وی در مقاله خود با استناد به سه نسخه خطی بازمانده از سده ۱۰ م به بررسی نقش طعم، رنگ و بوی غذاها در آشپزی عربی قرون وسطی پرداخته است.

مارین توصیه‌ها و دستورات این کتاب‌ها برای خوش‌رنگ و طعم کردن غذا را با یکدیگر مقایسه کرده و به عناصر رنگین کردن غذا مانند زعفران و عطرها و ادویه‌های مختلف مانند دارچین و کافور برای خوش طعمی خوراک‌ها اشاره می‌کند (p. 213).

فصل دوم از بخش سوم مقاله‌ای است از ریچارد تاپر که عنوانی استعاره‌ای بر آن برگزیده است: «خون، شراب، آب: ابعاد نمادین و اجتماعی نوشیدنی‌ها و نوشیدن در خاورمیانه اسلامی». تاپر با الگو قرار دادن جمله معروف «شما همانی هستید که می‌خورید» به جنبه‌های فرهنگی مرتبط با این جمله می‌پردازد. غذا نشانگر عینی طبقه اجتماعی افراد؛ نقش جنسیت در فرهنگ غذایی جوامع خاورمیانه؛ قومیت‌های مختلف و خوراک‌های بومی و محلی از جمله مباحثی است که در مقاله تاپر به آن پرداخته شده است. تاپر حوزه مطالعاتی خود را بر خوراک‌های اقوام در جامعه شاهسون‌های ایران و پشتون‌های افغانستان متمرکز کرده است. وی در این مطالعه به مصرف الکل و ممنوعیت‌های مذهبی و اجتماعی آن در جامعه ایران به خصوص در حکومت جمهوری اسلامی ایران و در کشور عربستان می‌پردازد. چای و قهوه که نوشیدنی‌های رایج کشورهای ایران و دیگر کشورهای عربی به‌شمار می‌رود از دیگر مباحثی است که تاپر به‌طور مبسوط به نقش آن‌ها از ابعاد مختلف زبان‌شناسی، اجتماعی، اقتصادی و فرهنگی در جامعه‌های ایران، عربستان، مصر و یمن اشاره کرده است (p. 217). تاپر همچنین با

1. Manuela Marin

عنوان نمادین «خون، شراب و آب» کوشیده است از جنبه‌های ادبی، دینی-مذهبی و اجتماعی به تحقیق و تبیین جایگاه نوشیدنی‌های حلال و حرام در ایران از دیرباز تاکنون بپردازد. فصل سوم از بخش سوم کتاب «غذاهای ممنوع شده: رمضان در مراکش» نام دارد که توسط عبدالحی دیوری<sup>۱</sup> نوشته شده است. دیوری در این فصل به‌طور مبسوط به جنبه‌های مختلف آداب خوراک‌پزی و مناسک و مراسم مرتبط با آن در ماه رمضان در سرزمین مراکش پرداخته است. مراسم شب ۲۷ رمضان در مراکش ویژگی منحصر به فردی برای پسران و دخترانی دارد که نخستین‌بار در زندگی خود روزه می‌گیرند. پسرها در نخستین افطار روزه خود سکه‌ای زیر زبان می‌گذارند و با خوردن شیر و خرما افطار می‌کنند. دختران نیز حلقه‌ای نقره‌ای زیر زبان می‌گذارند و از پلکانی بالا می‌روند و با کاسه‌ای شیر و خرما نخستین روزه خود را می‌گشایند. در برخی مناطق مراکش دختران روزه‌دار در کنار چاه یا پلکانی می‌ایستند و در حالی که در دست سوزن یا انگشتانه دارند به افطار روزه خود می‌پردازند (p. 252). توجه نمادین این رفتار ساده است: پول و قدرت برای مردان و حلقه ازدواج و نامزدی برای دختران و کاسه شیر و خرما بدون هیچ تفاوتی نسبت به دختر و پسر برای افطار عرضه می‌گردد. در واقع مراسم افطار نخستین روزه پسران و دختران مراکش نشانه‌گذار آن‌ها از کودکی به بلوغ و نشانه راه‌یابی به دوره جدیدی از زندگی است.

آخرین فصل از بخش سوم «غذا به‌عنوان یک نشانه در ادبیات عرب» نام دارد که توسط صبری حافظ نوشته شده است. حافظ در مقاله خود به بررسی مفاهیم و استعارات و ایهام‌های نهفته در واژگان غذایی موجود در ادبیات شفاهی و مکتوب عرب پرداخته است. حافظ هدف خود را از چنین مطالعه‌ای بررسی همه‌جانبه معنایی واژگان غذایی در متون عربی دانسته است. وی مطالعه خود را یک پژوهش انسان‌شناختی یا نشانه‌شناختی نمی‌داند (p. 258). او واژگان آشپزی و مرتبط با نظام غذایی را در متون عربی به واژگان ادبی، جادویی، اجتماعی، دینی-مذهبی و جنسیتی تقسیم‌بندی می‌کند و با ذکر نمونه‌های متعدد به ارزیابی و تحلیل آن‌ها می‌پردازد.

### منابع

- آسانا، جاماسپ‌جی دستور، ۱۳۷۱، متون پهلوی، به کوشش سعید عریان، تهران، فروهر.  
 ابراهیمی، معصومه، ۱۳۸۵، «آشپزی در ایران»، دانشنامه ایران، تهران، مرکز دائرةالمعارف بزرگ اسلامی.  
 جاحظ، ۱۹۷۰م، کتاب التاج فی اخلاق الملوک، به کوشش فوزی عطوی، بیروت، دارالکتب.

دریابندری، نجف، ۱۳۸۳، کتاب مستطاب آشپزی، تهران، کارنامه.  
صراف، محمدرحیم، ۱۳۶۹، «جام برنزی کیدین هوتران مکشوفه از ارجان بهبهان»، اثر، ش ۱۷ (بهار).  
مسعودی، علی، ۱۹۹۱، مروج الذهب، به کوشش عبدالامیر مهنا، بیروت، دارصادر.

Fragner, B. (1985), "ašpazi", *Encyclopedia Iranica*. New York: Routledge.

Roden, C. (1968), *A New Book of Middle Eastern Food*. Corzon: London.



پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی  
پرتال جامع علوم انسانی