

# واکاوی انسان‌شناختی نظام خوراکی در ساختار فرهنگی هورامان\*

دیانا رستمی نژادان<sup>۱</sup>، خلیل بیگزاده<sup>۲</sup>

(تاریخ دریافت: ۱۴۰۴/۰۱/۱۶، تاریخ پذیرش: ۱۴۰۴/۰۹/۰۳)

## چکیده

نظام خوراکی، پخت‌وپز و شیوه‌های مصرف خوراک، افزون بر نیاز زیستی بر روابط خویشاوندی، فرهنگی و اجتماعی، باورهای ملی و دینی، اسطوره‌شناختی و زیبایی‌شناختی استوار است؛ بنابر این، ساختار فرهنگی نظام خوراکی، باورها و آیین‌های آن، کاربردی دوگانه و رویکردی تقابلی دارد که برخاسته از کارکردهای ساختار فرهنگی و روابط اجتماعی است و در ساختارهای تقابل طبیعت و فرهنگ، کوچ‌نشینی و یکجانشینی، خام و پخته، مرد و زن، غلات و روغن، نان و گوشت خودنمایی می‌کند. خوراک و نظام خوراکی در منطقه هورامان، نقش‌مایه فرهنگی، اجتماعی، آئینی و باورمندانه در سویه‌های هویت دینی و ملی، اسطوره‌شناختی و زیبایی‌شناختی در یک نظام دوگانه و تعامل تقابلی دارد. این مقاله ویژگی‌ها و جایگاه خوراک را در ساختار فرهنگی منطقه هورامان با رویکرد ساختار انسان‌شناختی مبتنی بر مطالعه کیفی و کار میدانی، مشاهده مشارکتی، مصاحبه‌های باز، روش مردم‌نگاری کتابخانه‌ای و استفاده از منابع انسان‌شناسی خوراک در منطقه هورامان بررسی کرده‌است. دستاورد پژوهش نشان می‌دهد، خوراک افزون بر نیاز جسمانی، ساختاری دارد که بخشی از سازه‌های فرهنگی منطقه هورامان است و کاربردی مردم‌شناختی دارد؛ چنانکه نقشی سازنده در قواعد، اصول و ارزش‌های حاکم بر نظام فرهنگی منطقه هورامان دارد و بخشی از باورهای ملی و دینی و ارزش‌ها و آیین‌های فرهنگی و اجتماعی این منطقه را می‌سازد.

واژه‌های کلیدی: ساختار فرهنگی، انسان‌شناسی خوراک، نظام فرهنگی هورامان، خوراک هورامان.

Doi: <https://doi.org/10.22034/jss.2025.2055772.1891>

• علمی- پژوهشی

۱ دکترای مردم‌شناسی، گروه مردم‌شناسی، دانشکده علوم اجتماعی، دانشگاه تهران، تهران، ایران. [darostami@ut.ac.ir](mailto:darostami@ut.ac.ir)

۲ دانشیار، گروه زبان و ادبیات فارسی، دانشکده ادبیات و علوم انسانی، دانشگاه رازی، کرمانشاه، ایران. (نویسنده مسئول). [kbaygzade@razi.ac.ir](mailto:kbaygzade@razi.ac.ir)

مجله مطالعات اجتماعی ایران، دوره نوزدهم، شماره ۱، بهار ۱۴۰۴، ص ۷۶-۵۷

## مقدمه و بیان مسئله

طبخ غذا و شیوه مصرف آن از مهم‌ترین فعالیت‌های زندگی روزمره انسان است که تنها معطوف به رفع نیازهای زیستی نیست، بلکه مبتنی بر زیبایی‌شناسی، اعتقادات دینی، اسطوره و داستان، روابط خویشاوندی و اجتماعی و مانند آن است. ساختار معنایی غذا، ساختاری فرهنگی است که فراتر از افراد جامعه سخن می‌گوید و همان اصل «نفی سوژه» در ساختارگرایی است (نک: کالر، ۱۳۷۹: ۱۱۰)؛ بنابر این، روش اصلی ما، مشاهده مشارکتی در این روش برای دستیابی به هدف موضوع مطالعه بوده است و مصاحبه با افراد تنها بخش مقدماتی پژوهش است و نمی‌توان به آن اتکا کرد، اما ساختار اصلی موضوع در ناخودآگاه جامعه است، نه آنچه مردم می‌اندیشند و بر زبان می‌آورند. ساختارگرایی مانند لوی استروس بر آنند که طبقات اجتماعی مختلف، فقیر و ثروتمند، شهری و روستایی، گروه‌های قومی و جز آن‌ها در جامعه‌های مختلف غذا را به سبک و روش ویژه‌ای می‌پزند و می‌خورند؛ بنابر این، شأن و طبقه اجتماعی و منش و خصلت افراد هر جامعه را می‌توان از شیوه‌های پخت‌وپز و سفره‌آرایی و آداب غذا خوردن آن‌ها شناسایی کرد، چنان‌که مردم برخی جوامع جمله معروفی دارند که این مطلب را تأیید می‌کند: «ما همانی هستیم که می‌خوریم» (نک: زبیده و تاپر، ۱۳۹۳: ۲-۳). انسان‌شناسی خوراک (غذا) از زیرشاخه‌های پویا و مهم انسان‌شناسی است، چنانکه «آنتلم بریاسوارن»<sup>۱</sup> (۱۸۲۶-۱۷۵۵) در کتاب مشهور «فیزیولوژی سلیقه»<sup>۲</sup> در آداب خوراک نوشته است: «به من بگو چه می‌خوری، تا بگویم چه کاره‌ای»، جمله‌ای مشهور که خوراک موقعیت افراد را بنا بر معیارهای سن، جنس، موقعیت فرهنگی، اجتماعی و اقتصادی در یک محدوده مکانی و زمانی ویژه و در چارچوب یک جامعه که با جوامع دیگری در ارتباط است، بیان می‌کند. مصرف غذا نقطه مقابل دیگر مشخصات آشکار اجتماعی است که به قول «کلود لوی استروس»، مردم‌شناس فرانسوی، می‌تواند ناخودآگاه ساختار زیرین جامعه را بروز دهد (نک: دوگارین، ۱۳۶۶: ۵). ایران، سرزمین تنوعات قومی، مذهبی، غذا و خوراک است؛ غذاهای ایرانی فراگیر را ملی و همگانی و غذاهای اقوام و مناطق را محلی می‌گویند، اما «ظهور تمدن صنعتی شهری در مناسبات مردم و آنچه مصرف می‌کنند، اختلاف قابل ملاحظه‌ای ایجاد کرده است» (دوگارین، ۱۳۶۶: ۶) که انواع غذاهای غیر بومی در جوامع محلی ایران از جمله هورامانات از این قاعده مستثنا نیست. هورامان از جوامع سنتی ایران و زندگی مردم این منطقه مبتنی بر باورهای سنتی، آیین‌ها و سنت‌های اجتماعی کهن و سازه‌های آئینی است، چنانکه زیستی‌ترین نیازها و مادی‌ترین شیوه‌های زیستی

1. Jean-Anthelme Brillat-Savarin  
2. The physiology of taste

آن‌ها مانند خوراک با سازه‌ها، آموزه‌ها و قواعد نمادین و آئینی پیوند دارد؛ بنابر این، شناخت نظام خوراکی هورامان و نقش‌مایه‌های آن که از مهم‌ترین سازه‌های فرهنگی این منطقه است و در زندگی روزمره، باورها و آیین‌ها، مناسبت‌های اجتماعی، جشن‌های ملی، محلی و دینی مانند نذر و نیاز و قربانی و ... حضور دارد، از منظر مردم‌شناختی و زیبایی‌شناختی یک ضرورت مهم است. منطقه هورامان همچون بسیاری از مناطق روستایی ایران، از دیرباز دارای ساختار معیشتی تقریباً خودکفا، به ویژه در رژیم غذایی بوده است؛ رژیم غذایی که همزمان بخشی از تولید کشاورزی، تکنولوژی‌ها و روش‌های وابسته به نگاهداری و ذخیره غذا و در نهایت شیوه طبخ و مصرف غذایی از خلال مناسک یا روابط اجتماعی را در برمی‌گیرد. بنابراین نظام غذایی مردم هورامان و مطالعه آن بستری غنی برای بررسی دانش بومی منطقه و چگونگی تعامل انسان با طبیعت و نیز روابط و ساختارهای اجتماعی است که جایگاه مهمی در مطالعات مردم‌شناختی ایرانی به ویژه منطقه هورامان دارد.

### ادبیات و پیشینه پژوهش

اولین مطالعات در مردم‌شناسی غذا توسط گریک مالری<sup>۱</sup> و ویلیام رابرتسون اسمیت<sup>۲</sup> در اوایل قرن نوزدهم انجام شده است، مارگاریت مید از نخستین کسانی است که موضوع انسان‌شناسی خوراک را بررسی کرده است. مطالعات این انسان‌شناسان در دهه‌های میانی قرن بیستم بیشتر بر نگرش انسان‌ها درباره خوراک در فرهنگ‌های مختلف و این موضوع متمرکز بود بر این که این نگرش‌ها چه تأثیری بر روابط اجتماعی ثانوی آنان دارد (نک: کونیهان، ۱۳۸۳: ۲۴۹). اگر چه مردم‌شناسی خوراک به معنای امروزی از دهه ۱۹۳۰ پدید آمده است، اما علی‌رغم سابقه طولانی این مباحث در مردم‌شناسی، قوم‌نگاری جامع درباره غذا و تغذیه هنوز هم نادر و کمیاب است (نک: کونیهان، ۱۳۸۳: ۲۴۹). کلود لوی استروس<sup>۳</sup> (۱۹۶۵) و مری داگلاس<sup>۴</sup> (۱۹۶۶) در دوره متأخرتر، سهمی مهم در مطالعات انسان‌شناسی ساختارگرایانه غذا داشته‌اند. هم‌چنین جک گودی<sup>۵</sup> (۱۹۸۲) با کتاب نظام تغذیه و طبقه اجتماعی: مطالعه‌ای جامعه‌شناختی و تطبیقی<sup>۶</sup>، نقطه عطفی در مطالعات انسان‌شناسی تغذیه ایجاد کرد» (مینتز و دوبوا<sup>۷</sup>، ۲۰۰۲: ۱۰۰). اصطلاح تازه‌ای به نام «زبان غذا»

1. Garrick Mallery
2. William Robertson Smith
3. Claude Lévi-Strauss
4. Mary Douglas
5. Jack Goody
6. Cooking, Cuisine, and Class: A Study in Comparative Sociology
7. Mintz & Du Bois

با گسترش و رشد مفهوم آشپزی و فرهنگ نظام تغذیه در حوزه‌های جامعه‌شناسی و انسان‌شناسی پدید آمد. ویژگی‌های معنایی زبان غذا به طور نمادین و رمزگونه ساختار فرهنگی و انگاره‌های دینی- آیینی هر جامعه‌ای را بازگو می‌کند (رودن<sup>۱</sup>، ۱۹۶۸: ۱۷).

پژوهش‌هایی در گستره انسان‌شناختی و ساختار فرهنگی غذا انجام شده‌است که عبارتند از: حسین‌زاده (۱۳۸۷) کتابی جامع مبتنی بر مجموعه مقالات مردم‌شناسی و غذا دارد که چشم‌اندازی گسترده از انسان‌شناسی غذا را در ایران و اقوام مختلف ارائه می‌دهد. دو گارین<sup>۲</sup> (۱۳۶۶) جوانب و دورنمایی از انسان‌شناسی غذا و تبعات آن را مانند رابطه غذا با سلامتی، آئین و فرهنگ، حسیات انسان، جامعه صنعتی شهری و ... در مقاله‌ای با عنوان «غذا از دیدگاه مردم‌شناسی: غذا، فرهنگ و جامعه» تبیین کرده‌است.

زییده و تاپر (۱۳۹۳) در کتاب «ما همانی هستیم که می‌خوریم» ابعاد گوناگون انسان‌شناسی تغذیه را از جمله غذاهای رایج در میان اقوام، طعم و بو و رابطه آن با رنگ در سنت‌های آشپزی، رابطه زمان‌های آئینی مانند ماه رمضان با نظام غذایی، آئین‌های آشپزی دینی، غذاهای رسمی، شیوه‌های پذیرایی، ابعاد نمادین و رمزی غذا و نوشیدنی‌ها، رابطه بین غذا، اقتصاد و اقلیم جغرافیایی و ... بررسی کرده‌اند. ادوایی و دیگران (۱۳۹۶) مقاله‌ای درباره انسان‌شناسی خوراک منطقه هورامان در دیوان ملاحسن دزلی نگاشته و نگاهی گذرا به مواردی از پژوهش خوراک در اشعار این شاعر داشته‌اند که دورنمایی از غذاهای هورامان است و نوعی مردم‌نگاری غذاست. صادقی (۱۴۰۲) مهم‌ترین غذاهای آئینی هورامان و روش تهیه آن را مانند غذاهای آئین «پیرشالیار»، «باران‌خواهی» و «مراسم تولد» با تمرکز بر روستای هورامان تخت در کتاب «فرهنگ خوراک در هورامان» بر اساس مطالعات میدانی معرفی کرده‌است. فتاحی قاضی (۱۳۹۸) ابعاد فرهنگی غذا را مانند نقش اقتصاد در غذای مردم، به‌ویژه معیشت مبتنی بر باغداری و دامداری مردم کرد، همچنین نقش تغذیه در زندگی روزمره افراد، بررسی آداب فرهنگی و اجتماعی و مراسم مختلف، بررسی تابوی‌های غذایی، مناسک، رسوم و اعتقادات گذشته و حال در کتاب «انسان‌شناسی غذا در کردستان» تبیین کرده و خوراک مردم هورامان را بسیار اندک بررسی کرده‌است که نمی‌تواند تصویری جامع از غذا در منطقه هورامان باشد. بلوک‌باشی (۱۳۹۲) در کتاب آشپز و آشپزخانه در حوزه انسان‌شناسی تغذیه فعالیت کرده‌است. پایانیانی (۱۳۹۷) در کتاب «خورد و خوراک»، خزاعی (۱۳۸۳) در کتاب «انسان‌شناسی خوراک و بدن، جنسیت، معنا و قدرت»، منصوره مقدم و همکاران (۱۳۹۷) در

1. Roden

2. Igor de Garian

کتاب «مطالعه مردم‌شناختی نظام غذایی عشایر استان ایلام» فعالیت‌هایی مرتبط با حوزه این پژوهش کرده‌اند، اما هدف، جامعه آماری و رویکرد دیگرسانی با پژوهش پیش روی دارند. مروری بر مطالعات انجام شده نشان می‌دهد که مردم‌شناسی غذا در ایران دانش نوپایی است و خلاء پژوهشی در این زمینه به طور عمده در جوامع روستایی و سنتی ایران مانند هورامان به چشم می‌خورد. همچنین مطالعات غالباً ماهیتی توصیفی دارند که ضرورت پرداختن به موضوع انسان‌شناسی غذا به شیوه‌ای روشمند و بهره‌گیری از مطالعات تئوریک و مردم‌شناختی اهمیت دارد که این پژوهش گامی در این راستاست.

### روش و چهارچوب مفهومی

روش پژوهش روش کیفی است و از شیوه مردم‌نگاری استفاده شده‌است، مردم‌شناس در میدان تحقیق منفعل نیست، بلکه پیوسته با افراد تحقیق و داده‌های پژوهشی در تعامل است و تحلیل‌هایش در تعامل با میدان و افراد تحقیق شکل می‌گیرد (مورچیسون<sup>۱</sup>، ۲۰۱۰: ۴). محقق در مردم‌نگاری و مشاهده مشارکتی با دو سطح از واقعیات اجتماعی در تعامل است، داده‌های کمی و واقعیات مادی که در دسترس قرار دارد و واقعیات فرهنگی که در پشت ظواهر اشیاء و زندگی روزمره هستند و غالباً از نگاه محقق پنهان می‌ماند. این پژوهش ساختارهای فرهنگی و معنایی نظام غذایی و خوراکی را در منطقه هورامان بررسی کرده و نشان داده‌است که نظام غذایی و خوراکی منطقه هورامان اگر چه چندان پیچیده و گسترده نیست، اما هر بخشی از آن بازتاب جنبه خاصی از زندگی و فرهنگ این مردم است. بخش‌هایی ویژه از داده‌ها در پژوهش حاضر اهمیت کلیدی دارد، در حالی که ممکن است حجمی از داده‌های دیگر که در نظر محققان دیگر مهم جلوه می‌کند، بی‌اعتبار و سطحی نماید؛ بنابراین، گردآوری داده‌های میدانی در این روش پژوهشی به شیوه تدریجی و بر اساس نیاز و اقتضای پژوهش بوده است و از ارائه حجم زیاد داده در آن پرهیز شده‌است. چنانکه فرانتس بواس به درستی گفته‌است: «قصد ما جمع‌آوری همه چیز نیست، بلکه شناخت معنای آن‌هاست» (موزه، ۱۳۹۱: ۲۲، به نقل از فرانتس بواس<sup>۲</sup>). آنچه راهنمای ما در انتخاب و استفاده از داده‌هاست و اینکه چه داده‌هایی گویا و کلیدی‌تر است، چهارچوب مفهومی است. در این پژوهش چهارچوب مفهومی و نظری کلی ما ساختارگرایی است.

1. Murchison  
2. Franz Uri Boas

دو موضوع مهم در روش ساختارگرایی، یکی سطوح و لایه‌های معنایی در پدیده‌ها و دیگری ساختار تقابلی و دوگانه‌هاست. در روش ساختارگرایی هدف دستیابی به واقعیت‌های ناملموس و پنهان فرهنگی است؛ به گونه‌ای که ساختارهای پنهان در پس تفاوت‌های جزئی استخراج می‌شود (لوی استروس، ۱۳۸۵: ۲۴) و ساختارها و قواعد فرهنگی بدست می‌آید. لوی استروس در پس ساختارهای سطحی و ظاهری، ساختار تقابلی را در شیوه‌های انواع پخت‌وپز مشخص می‌کند و یک مثلث طباشی به دست می‌آورد، چنانکه خام و پخته (طبیعت و فرهنگ) دو نقطه مقابل هم هستند. به نظر لوی استروس می‌توان مثلثی ساخت که تقابل‌های دو گانه را در فن طباشی نشان دهد؛ یعنی غذای دیگرسان در مقابل غذای عادی و فرهنگ در مقابل طبیعت باشد و این تقابل‌ها به‌طور ضمنی در موازین معرفت انسانی مندرج است (نک: لیچ، ۱۳۵۸: ۵۳-۴۳). به‌طور مثال چنین تقابل و دوگانگی و ارزش‌های ناظر بر آن بر دوگانه‌های کلی‌تری در فرهنگ تأثیر می‌گذارد، اقوام مختلف ذائقه‌ها و سلیقه‌های غذایی متفاوتی دارند، چنانکه گاهی نوع غذای گروه‌های دیگر را با شگفتی و حتی تحقیر می‌نگرند یا به عبارتی دیگر همواره رد پای از قوم‌مداری در نگرش اقوام به غذای دیگری خودنمایی می‌کند؛ بنابر این، «مطالعات انسان‌شناسی غذا حوزه‌های مهم اجتماعی-سیاسی، جهانی شدن، اقتصاد، و حتی تحولات بیولوژیکی یک جامعه، قومیت، مذهب و اعتقادات، هویت اجتماعی و جنسیت را در برمی‌گیرد» (مینتز و دوبوا، ۲۰۰۲؛ زبیده و تاپر، ۱۳۹۳). آشپزی مقولات زیر را از دیدگاه انسان‌شناسی در برمی‌گیرد: (۱) حیوانات و گیاهان، (۲) طبیعت و منطق خوراک‌های تابویی و حرام، (۳) گیاهان و حیواناتی که بشر در رفتارها و مناسک آیینی قربانی می‌کند، (۴) نقش اجتماعی غذا و هم‌سفرگی در جامعه‌های مختلف» (زبیده و تاپر، ۱۳۹۳: ۲-۳).

### هورامان، اقلیم و اشتغال

هورامان از دو بخش «هورا» یا «هورا» و «مان» به معنای خانه، جایگاه و سرزمین است؛ بنابر این، هورامان به معنای خانه خورشید و محل برآمدن آن است. جغرافیای زبانی هورامان عبارت از پنج نطقه هورامان لهن، هورامان دزلی و شامیان، هورامان تخت، هورامان رهزوا و کمره و هورامان ژآوهرو (نک: نادری، ۱۳۹۵: ۱۵۰-۱۵۱) است. اورامی‌ها به گواهی بسیاری از مستشرقان، بر خلاف کردها که کوچرو بودند، طبقه یکجانشین کردستان را تشکیل می‌دهند (نک: ادوایی و دیگران، ۱۳۹۶: ۴۱). پیشینه سکونت و یکجانشینی در هورامان طولانی است و به دوران پارینه‌سنگی بازمی‌گردد (نک: صادقی، ۱۴۰۲: ۱۸-۲۲). این یکجانشینی در شیوه‌های مصرف

غذایی این منطقه اثرگذار بوده‌است. هورامان بنابر اعتقاد مردم این ناحیه، زمانی شهری بزرگ بوده و مرکزیت خاصی داشته‌است که از آن به عنوان تخت یا مرکز حکومت ناحیه هورامان یاد می‌کردند (پورجعفر و دیگران، ۱۳۸۸: ۱۱). هورامان منطقه صعب‌العبوری است که راه‌های سخت کوهستانی آن را به مناطق هم‌جوار وصل می‌کند که موجب مشقت و پرهزینه‌گی تجارت کالاها در طول اعصار بوده‌است و این مردم به عقل سلیم دریافتند که خودکفایی در نیازها برای آن‌ها به‌صرفه و بهتر است و غالباً باغداری و دامداری و صنایع دستی در این منطقه رایج شده‌است. باغداری معیشتی مهم در هورامان است که به دلیل اقلیم نیمه‌کوهستانی و معتدل برای کاشت و پرورش انواع درخت مناسب است و کوه‌ها و دره‌ها این باغات را از سرما و یا گرمای شدید و خشکاندن آن‌ها حفظ می‌کند و از طرفی مزارع نظر به شیب زمین‌ها و سنگلاخ آن، در مقیاس وسیع نادر است و کاشت درخت برتری دارد. خانوار هورامی باغ و دام را برای نیازهای خانوادگی پرورش داده‌اند که این شرایط مردمی فعال از آن‌ها در امر معیشت ساخته‌است و علی‌رغم کمبود زمین هموار، شاهد باغ‌های سرسبز، انواع تولیدات باغی و دامی در هورامان هستیم. فرهنگ یکجانشینی و صعب‌العبوری راه‌های ارتباطی در هورامان باعث کم‌رنجی انگیزه سفر و جابجایی شده‌است. گویی یکجانشینی و ریشه دواندن یک ارزش در فرهنگ این مردم است، چنانکه در مثلی هورامی گفته‌اند: «سنگی که از جای خود برداشته شد، سنگینی آن کمتر خواهد شد»<sup>۱</sup> و مراد از آن، ارزش کمتر انسانی است که بار سفر می‌بندد یا به جای دیگر کوچ می‌کند.

### غذا به مثابه روابط اجتماعی و آیینی

موقعیت‌های آیینی همراه با غذا در هورامان گسترده و متنوع است، مشارکت در پخت گروهی غذا، افراد گروه را در رسم‌ها و آیین‌های مردم هورامان از جمله «آئین پیرشالیار»<sup>۲</sup> و رسم «جمعانه»<sup>۳</sup>

۱ نه‌وه‌نی یاگوو ویشه‌نه جمو، سووکه بو.

۲ مراسم پیرشالیار مراسمی کهن و سه روزه است که در چله دوم زمستان در هورامان تخت برگزار می‌شود و طی آن قربانی و انواع نذریات و سماع عارفانه اجرا شده و آمیزه‌ای از اساطیر و اعتقادات کهن این دیار است. بنا به اعتقاد مردم هورامان این مراسم، عروسی پیرشالیار شخصیت نیمه اسطوره‌ای - نیمه دینی است که هر سال باید برگزار شود.

۳ Jm ane در زمستان هنگامی که اهالی از هوار برمی‌گردند و مسجدها شلوغ می‌شود، شب‌های جمعه (پنج‌شنبه شب)، کسانی که محصول یکی از درختان گردوی خود را نذر مراسم (مسجد) کرده‌اند بعد از نماز مغرب، گردوهای آن درخت را بین کسانی که در مسجد حضور دارند تقسیم می‌کنند. گاهی چندین نفر دیک شب مبادرت به این کار کرده و به این ترتیب گردوی قابل توجهی برای افرادی که در مسجد حضور دارند فراهم می‌شود و پس از تقسیم شدن گردوها چندین سوره قرآن قرائت می‌شود (صادقی، ۱۴۰۲: ۲۹).

وارد سازوکاری می‌کند که هر فردی خود را جزئی از جمع و فرایندی می‌بیند که قصد آن نشان دادن هویت و فرهنگ هورامی است. «رولان بارت»<sup>۱</sup> و لوی استروس غذا را از دیدگاه ساختارگرایی و «نشانه‌شناختی»<sup>۲</sup> نظامی از نشانه‌ها و ارتباطات می‌دانند که مانند زبان دارای قواعد و ساختار است» (دوسلیه<sup>۳</sup>، ۲۰۰۹: ۳۳۱). «رابطه بین آیین‌ها و نظام غذایی و غذاهای مقدس، موضوع مهمی در مطالعات و اتنوگرافی‌های گسترده در حوزه انسان‌شناسی تغذیه است» (مینتز و دوبوا، ۲۰۰۲: ۱۰۸-۱۰۷). در جامعه کردها و به طور خاص هورامان، نه تنها نظام غذا و پخت‌وپز در نوع خود نظامی از نشانه‌ها و قواعد است، بلکه مصرف غذا در وهله اول نوعی ارتباط اجتماعی محسوب می‌شود. بیشتر آیین‌های هورامان با صرف غذاهایی ویژه همراه است و موقعیت‌های آیینی در مصرف غذا از نگاه انسان‌شناسی غذا بسیار اهمیت دارد، چون «غذا یک نشانه است، نه صرفاً به دلیل موضوعات آن، بلکه به دلیل موقعیت‌هایی که غذا در آن قرار می‌گیرد و مصرف می‌شود» (بارت<sup>۴</sup>، ۲۰۱۸: ۲۸). هویت هورامی و فرهنگ غذا یک چشم‌انداز اسطوره‌ای و آیینی دارد که این رویکرد با کارکرد آیین در تعریف کلاسیک آن همخوانی دارد (نرسیسانس، ۱۳۸۷). ارتباط مردم با موجودات عالم غیب همواره جزئی از مقوله غذا خوردن است، هورامی‌های پیشین اولین لقمه غذا را بدون بسم‌الله می‌خوردند<sup>۵</sup>. با اگر نوشیدنی بود، قبل از خوردن چند قطره آن را روی زمین می‌ریختند تا پریان به قول عامه مردم از آن بهره‌مند شوند؛ این باور در سایر مناطق کردنشین نیز حاکم است (نک: پاپانیانی، ۱۳۹۷: ۳۶۹-۴۱۲). مشی و مشیانه در اسطوره ایرانی، همزمان با نخستین غذایی که بر آتش می‌نهند، سهمی به ایزدان تقدیم می‌کنند (نک: دادگی، ۱۳۸۵: ۸۱-۸۲). غذاها بهترین عامل ارتباطی میان اعضای جامعه با یکدیگر و نیز رابطه افراد با خداوند هستند. مفهوم «نان و نمک یا نمک‌گیر شدن» در میان هورامی‌ها مانند سایر ایرانیان در واقع ایجاد نوعی ارتباط و ورود به حوزه درون‌گروهی است که معمولاً حوزه خانواده است. نان و نمک در آیین یارستان که خاستگاه آن از کوه‌های هورامان است<sup>۶</sup> (نک: یاقووتی، ۱۴۰۱)، از نذرهای مهم و از

1 Roland Brthes

2 Semiotics

3 Dusselier

4 Barthes

۵ چون اعتقاد دارند با گفتن بسم‌الله، پریان دیگر نمی‌توانند از غذا بهره‌مند شوند.

۶ در توضیح این مطلب می‌توان به ادبیات یارستانی اشاره کرد که در اصل به زبان هورامی است. همچنین براساس شواهد مردم‌شناختی و میدانی، تا به امروز آثار معتقدات اهل حق در میان مردم هوراما، علی‌رغم گرویدن به دین اسلام، به قوت خود باقی است، از جمله توسل به سلطان اسحاق و پابندی به معتقدات دیگر. همچنین است که

تعالیم طریقت و آیین فتون آن‌هاست، چنانکه برای تشریف به این آیین نان و نمک می‌خورند<sup>۱</sup>. نان و نمک گیر شدن برابر با مفهوم «هم‌شیر شدن»<sup>۲</sup> است، چون هم‌شیرگی روابطی همسان با خویشاوندی از طریق خوردن شیر یک مادر ایجاد می‌کند و روابط اجتماعی معمول را دگرگون می‌کند. اهمیت نان و نمک می‌تواند به دلیل برجستگی اهمیت خانواده و تعیین مرزهای آن باشد، چون سفره و خانواده بیش از هر چیز با زن معنا می‌شود. کسانی که نان و نمک یکدیگر خورده باشند، نقش‌ها، وظایف و تعهدات خاصی به یکدیگر دارند که بیش از هر چیز با واژه «محرم» در ادبیات دینی مطابقت می‌کند. رسم نان و نمک در حقیقت بر نوعی وفاداری دلالت می‌کند که تا حدی نتیجه شایستگی عضویت در خانواده از طریق سفره و خوان آن خانواده است. مقوله نان و نمک و جایگاه ارجمند و ارزشمند نمک ریشه در ادیان کهن دارد که نماد عهد و پیمان (روابط دوستانه) است. در تورات آمده است: «هدایای آردی باید نمکدار باشند، زیرا نمک، یادگار پیمانی است که خداوند با شما بست، به همه هدایای آردی، نمک بزنید» (لاویان، ۲: ۱۳). نمک از مواد غذایی است که هورامی‌ها به آن سوگند یاد می‌کنند.

غذا ابزار مهم طرد در موقعیت تنش و نبود تعامل است؛ اگر چه عامل مهم ارتباط گروه‌ها و خویشاوندان در موقعیت صلح و آشتی است. اجتناب از هم‌کاسگی برای افرادی که امکان ترک تعامل ندارند، ابزار طرد فرد یا افراد است. حتی زمانی که امکان جدایی و طلاق میان زوجین وجود نداشته است، آن‌ها غذایشان را از یکدیگر جدا می‌کرده‌اند که کنشی معادل جدایی دو فرد از یکدیگر بود. ردپایی از این موضوع در افسانه‌های هورامی وجود دارد. زنی که در روایتی از افسانه «فاطیلی» در هورامان به گناه کشتن دو فرزندش متهم است، از خانواده رانده می‌شود، غذا و اتاق او را جدا می‌کنند و او در نهایت از آنجا می‌رود. طردشدگی از طریق غذا، اهمیت مرکزی غذا را به عنوان عامل ارتباط اجتماعی و قومی نشان می‌دهد. مردم هورامان گروه‌هایی مانند عشایر را که خود را از آن‌ها جدا می‌دانند، سازوکار چنین مرزبندی را بیشتر از طریق ابزار انزجار از غذایشان نشان می‌هند، آن‌ها غذاهای

لقب سلطان اسحاق، «شای هورامان» (شاه هورامان) است و اکثر امکان متبرکه اهل حق مانند رودخانه سیروان و کوهستان شاهو و معابد آنها در منطقه هورامان است.

۱ درباره نمک و ارتباط آن با عهد و پیمان آمده است «پیامبر نخست یک کف دست نمک برداشت و گفت این شریعت است و نمک را در قده پر از آب ریخت. سپس کفی دیگر برداشت و گفت این طریقت است و آن را در آب ریخت. کف سوم نمک را برداشت و گفت این حقیقت است و آن را در آب ریخت» (کربن، ۱۳۸۲: ۲۱).

۲ هم‌شیر شدن به معنای آن است که اگر دو نوزاد اگر از شیر یک مادر تغذیه کنند، خواهر و برادر محسوب می‌شوند و نوعی محرمیت بین آن‌ها ایجاد خواهد شد و زمانی که بزرگسال شوند، ازدواج آن‌ها با هم مقدور نیست.

این گروه‌ها را قابل خوردن نمی‌دانند. طرد شدن از طریق غذا در برابر نمک‌گیر کردن کسی است، چون خوردن نان و نمک یک خانواده به مثابه احترام متقابل میان خانواده و فرد مهمان است. غذا در هورامان ابزاری صرفاً بیولوژیک یا لذت جویانه نیست، بلکه مناسکی دارد که ارتباط امر اجتماعی و دینی را میسر می‌کند. رولان بارت سفره زاپنی و آداب صرف غذا را که در سکوت برگزار می‌شود، چون تابلویی توصیف کرده‌است؛ «غذای زاپنی هیچ مرکزی ندارد، چون تابلویی است که عمق و رمز و ارزی در آن نیست و ماده مصرف‌شدنی از قلب ارزشمندی برخوردار نیست. صرف غذا بر خلاف فرهنگ غربی، هیچ نظم خاص و الویتی در صرف ندارد که فهرست‌وار و تابع ترتیبی خاص باشد، بلکه صرفاً به معنای برداشتهایی کوچک با نوک چوبک‌ها از این و آن رنگ، از این و آن پاره بر اساس نوعی الهام که در طول فرایندی آرام چون جریان جدافتاده و غیر مستقیم یک گفت‌وگو که خود می‌تواند سرشار از سکوت باشد، تبلور می‌یابد» (بارت، ۱۳۸۳: ۴۳-۴۵). همین جنبه مناسکی غذا موجب شده‌است که مردم هورامان «غذا را در سکوت صرف کنند» (صادقی، ۱۴۰۲: ۴۱)، چون سنت است. اهل سلوک مانند یارسان هورامان، لقمه غذا را به‌طور نمادین با سه انگشت می‌گیرند و می‌خورند. هر چه غذا مناسکی تر صرف شود، آداب سفره با سکوت بیشتری همراه است.

### نظام‌های تقابلی در غذا

در ساختار و نظام غذایی هورامان، بین طبیعت و فرهنگ در حقیقت تقابل بین خودی و غیر خودی است. مردم هورامان محصولات محلی و بومی هورامان و کردستان را «ویمانه»<sup>۱</sup> می‌گویند که به معنای خودی و متشکل از واژه «ویما» به معنای خود و «انه» پسوند نسبی است. برای مثال، روغن حیوانی را «روه‌نی ویمانه»<sup>۲</sup>، تخم مرغ را «هیلی ویمانی»<sup>۳</sup>، مرغ محلی را «که‌رگی ویمانی»<sup>۴</sup> می‌گویند. هر چیزی با این ویژگی برای هورامی‌ها به معنای مرغوب و خالص و خودی است و ارزش فرهنگی مثبت و مضاعف دارد، چون احساس تعلق جمعی یا همان «ما» در این نامگذاری برجسته است و نوعی تحدید و برجستگی هویت فرهنگی را مشخص می‌کند. گروهی از تقابل‌ها برگرفته از نظام تغذیه است، چنانکه اصطلاح «سینه‌سیر»<sup>۵</sup> در بین مردم هورامان در مقابل اصطلاح «ژهمه‌ن ویه‌رده»<sup>۶</sup>؛ در مصرف غذاست؛ اصطلاح اول، معادل چشم و دل سیری در زبان فارسی است.

1. Wemane

2. Rwani Wemane

3. Hele Wemane

4. Karge Wemane

5. Sine ser

6. Zhaman viardeh. در لغت به معنای جا افتادن وعده غذایی و چشم‌پوشی از آن است.

هورامی‌ها اعتقاد دارند، زمانی که انسان به قدر کافی و به‌جا غذا خورد، نیاز او به غذا کمتر است. برعکس، اصطلاح دوم به مفهوم سوء تغذیه است.

تحلیل ساختاری لوی استروس در کتاب «خام و پخته»<sup>۱</sup> نشان می‌دهد که ساختار اسطوره‌نوعی ساختار اساسی برای درک ارتباط فرهنگی ارائه می‌دهد که عموماً با تقابل‌های دوگانه یا متضاد ظهور می‌کند، چنانکه عنوان کتاب بدان اشاره دارد و خام با پخته در تضاد است، خام با طبیعت همگرا و پخته مبین فرهنگ است. این تضادها گونه‌ای ساختار اساسی برای تمامی عقاید و تفکرات هر فرهنگ پدید می‌آورد (نک: لوی استروس، ۱۳۹۱: ۸). استروس در ارتباط غذای خام و پخته با طبیعت و فرهنگ می‌نویسد: غذای کباب شده<sup>۲</sup> بدون واسطه در معرض آتش است، اما غذای جوشانده به واسطه آب با آتش تماس دارد. ... غذای کباب شده نماد طبیعت و غذای جوشانده نماد فرهنگ است، چنانکه غذای جوشانده به واسطه عامل آب و ظرف با آتش در تماس است، انسان نیز به واسطه فرهنگ با جهان پیرامون ارتباط برقرار می‌کند، ... چنانکه غذای سرخ‌شده با جوشانده تضاد دارد، طبیعت با فرهنگ تضاد دارد (نک: استروس، ۲۰۱۳: ۴۱).

پخته یا جوشانده یا «گریه‌ی» در زبان هورامی، معادل تجربه، خرد و دانش است که با فرهنگ برابری می‌کند. مردم هورامی به شخص دانا و باتجربه می‌گویند: «سهره‌ش هه‌زار گوشینه گه‌ریان»؛ یعنی سرش در هزار دیگ جوشیده‌است. نان پختن و جامه پوشیدن در یک اسطوره کهن منطقه هورامان لهون آمده‌است. زنی که طبق این اسطوره در حال پختن نان است، هیچ جامه و پارچه‌ای ندارد تا کودک خود را با آن بپوشاند، وی می‌خواهد که از نان به جای پارچه استفاده کند، اما خداوند پارچه زیبایی را در این لحظه برای او نازل می‌کند که نخستین پارچه برای انسان به این ترتیب فراهم شده‌است. جامه پوشیدن در اساطیر زردشتی که پیش از اسلام در این منطقه رایج بوده‌است، مقارن آتش افروختن برای پختن گوشت و قربانی کردن است (نک: دادگی، ۱۳۸۵: ۸۲) که از نشانه‌های رسیدن به فرهنگ است (نک: کریستین سن، ۱۳۷۵: ۳۹، ۳۸).

خام‌بودگی در فرهنگ منطقه هورامان با پیشه‌هایی مانند چوپانی که با طبیعت ارتباط دارند، در ارتباط است. این منطقه که غالباً یکجانشین هستند، مثلی دارند که می‌گوید: «توشه چوپان یا «شنگ»<sup>۳</sup> یا «آله‌کوک»<sup>۴</sup> است. ویژگی خوراکی این گیاهان خودروی وحشی و طبیعی در خام‌بودگی است؛ بنابر این، خام خورده می‌شوند و این خام‌بودگی به ذات طبیعی آن‌ها برمی‌گردد، اگر چه

1. The Raw and the Cooked  
2. The roasted food  
3. Sheng  
4. Ale Kok

خام‌بودگی غذا به‌نوعی «ضد ارزش» محسوب شود، اما بر خلاف برخی دیگر از گیاهان کوهی پخته نمی‌شوند. هورامی‌ها غذای نپخته و کال را «خام و خول» و گاهی «کال و کول»<sup>۱</sup> می‌گویند که به معنای غذای نامناسب و نامرغوب است. ویژگی‌های ساختاری برخی گیاهان خوراکی و خودروی کوهی مانند قارچ که به وفور در منطقه هورامان یافت می‌شوند، تداعی طبیعت است. قارچ‌ها در باور مردم از آذرخش پدید می‌آیند. «کارگ»<sup>۲</sup> نام کردی قارچ به معنی «میوه برخاسته از زمین» و «میوه نپخته» است و معنای «هلچی»<sup>۳</sup> (قارچ) نیز از یک کلمه پهلوی به نام «هلچا» به معنای «فروافتاده از ابر» گرفته شده‌است» (امینی، ۱۳۸۶: ۱۷۴). نام‌های دیگر قارچ مانند «کلاه دیو» (آندراج: ۱۳۳۵) به منشاء معنای قارچ و رابطه‌اش با طبیعت باز می‌گردد. خوردن غذای طبیعی در این فرهنگ، مرز انسان را از حیوان جدا می‌کند.<sup>۴</sup> اصطلاح «وردتف وارده‌ی»<sup>۵</sup> یا «یه‌وی وارده‌ی»<sup>۶</sup> و مرز مهم بین انسان و حیوان را که عقلانیت است، با یک نشانه مهم، یعنی خوراک انسانی نشان دهد؛ مرزی که به واسطه نوع خوراک انسان و حیوان از یکدیگر تفکیک می‌شوند، موضوعی کهن و اعتقادی است.<sup>۷</sup>

### نمادشناختی اسطوره‌های غذای پخته

نان نماد پخت و پز و در فرهنگ‌های کهن اهمیت داشته و نماد فرهنگ بوده‌است. «غله و رمه» از افسانه‌های سومری است و خدایان رسم جامه پوشیدن و نان خوردن را پیش از آفرینش غله و رمه نمی‌دانستند، آن‌ها غله و رمه را آفریدند، ولی هم‌چنان گرسنه ماندند تا این که انسان را آفریدند و به رمه‌داری و کشت و زرع پرداخت (نک: کریمر، ۱۳۴۰: ۹۴-۹۸؛ مجیدزاده، ۱۳۷۹: ۲۵۸).

1. Kalou kol

2. Karg

3. Hlachi

۴ گرچه انسان هم از گیاهان خام و انواع میوه‌ها نیز تغذیه می‌کند، مقصود کلی آن است که از منظر ساختاری مرزی تفاوت بین غذای غالب انسانی و حیوانی وجود دارد، که به طور خاص در سفره و پخت و پز و یا عدم پخت و پز نمود پیدا می‌کند.

5. Wereth tef warthay

6. Yawi warday

۷ در روایت آفرینش مشهور است که انسان با خوردن از درخت ممنوعه، فرهنگ مانند ازدواج و خانواده و جامه پوشیدن را بدست آورد: «و مار از تمامی جانوران صحرا حيله‌سازتر بود که خداوند خدا آفریده بودو به زن گفت آیا خدا فی الحقیقه گفته است که از تمامی درختان مخورید. و زن به مار گفت که از میوه درختان باغ میخوریم. اما از میوه درختی که در وسط باغ است خدا فرموده است از آن مخورید و آن را لمس ننمائید مبادا که بمیرید. و مار به زن گفت که البته نمی‌میرید و حال آنکه خدا می‌داند روزی که از آن میخورید چشمان شما گشوده شده چون خدایانی که نیک و بد را می‌دانند خواهید شد. پس زن درخت را دید که بخوردن نیکو است و اینکه در نظرها خوشایند است. و درختی که مر دانشمندی را مرغوب است. پس میوه‌اش گرفت و خورد و بشوهر خودش نیز داد که خورد. آنگاه چشم‌های هردوی ایشان گشوده شده دانستند که برهنه‌اند و برگ‌های درخت انجیر را دوخته از برای خود فوطه ساختند» (سفر پیدایش، ۲: ۲۴، ۳: ۷-۱).

نمادپردازی غذای پخته بیشتر پیرامون نان شکل گرفته و نان گندم از غذاهای نظام تقابلی بین خام و پخته است و چون نان گندم رمز غذای پخته است، نماد خرد انسانی تلقی می‌شود. هورامی‌ها اصطلاح «نانش به گوشی نه‌ژاوهینه» (نان را با گوش‌هایش نجویده است) را برای بیان خرد و دانایی انسان به کار می‌برند؛ یعنی قوه تشخیص ندارد. نان نماد زندگی فرهنگی و زیست‌مایهٔ روزانهٔ انسان در برابر آب نماد خواب و غریزه است؛ یعنی اصطلاح «نان و آو» به معنای چرخهٔ روز و شب در زندگی انسان است. نان گندم نماد نظام غذایی هورامی است، مثلاً می‌گویند: «دولهٔ پر آشتوو یانه‌یا<sup>۱</sup>» یعنی داشتن نان زیاد در جانانی خانه، موجب آشتی و ثبات خانه است. واژهٔ نان در هورامان، همزمان برای وعدهٔ غذایی به کار می‌رود، مثلاً غذا خوردن را «نان وارده‌ی (نان خوردن) می‌گویند. این موضوع در میان کردهای سایر مناطق نیز قدمت دیرینه دارد و در منظومهٔ «خج و سیامند» از منظومه‌های کهن کردی به آن اشاره شده است: سویند به چاکی کسکوانی، سویند به گهرمی سوور و قه‌سه‌م به نانی<sup>۲</sup> (ایوبیان، ۱۳۷۴: ۲۶)؛ سوگند به خاک کسکوان (نام زیارتگاهی)، سوگند به گندم سرخ و سوگند به نان.

غذای پخته در فرهنگ ایرانی از جمله هورامان اهمیت دارد، غذاهایی که خام آن، قابل مصرف نیست، گوشت مهم‌ترین غذایی است که مصرف خام آن تابو تلقی شده است و نماد اصلی فرهنگ پخت و پز و تکامل نظام غذایی است؛ بنابر این، گوشت‌خواری مرحلهٔ تکامل نظام تغذیهٔ انسان است؛ «مشی و مشیانه نخست از آب، سپس از گیاه، سپس شیر و سپس گوشت خوردند» (بهار، ۱۳۷۶: ۱۸۱). گوشت در روایات قدیم و ادیان کهن از غذاهای انسان در بهشت است که رمز سرآمد غذاها و نماد پخت و پز است، چنانکه «گوشت لویاتان (موجود مقدس) غذای اصلی نیکوکاران در بهشت است» (کهن، ۱۳۵۰: ۳۸۹). انواع گوشت‌ها در قرآن برای بهشتیان مهیاست (طور: ۲۲؛ واقعه: ۲۱). گوشت کباب‌شده از دیرباز ویژهٔ اعیادی مانند عید قربان و مناسکی دیگر در هورامان بوده است. هم‌چنین گوشت برشته یا کباب، به عنوان غذای ویژهٔ عروس در مراسم ازدواج تهیه و صرف می‌شود. «گوشت مانند شراب در جوامع شرقی از دیرباز رمز و نمادی از شادی و سرور است، در بابل باستان پادشاه در ایام سوگ و یا روزهای سوگ از خوردن گوشت و شراب امتناع می‌کرد» (جسترو، ۱۸۹۸: ۳۸۷).

1. Dolay par ashtou yanaya

2. Sowend ba chaki kaskowane, sowend ba garme sooroo, ghasam ba nane.

3. Jastrow

خشک کردن روشی مشابه ترشی انداختن و تا حدودی پختن است که مواد غذایی را از فساد زود هنگام حفظ می‌کند؛ مواد غذایی با این روش نگهداری می‌شوند و مردم هورامان غالباً مواد غذایی مانند انواع غلات، توت، انجیر، گردو، انگور، بامیه و ... را به شیوه خشک کردن ذخیره و نگهداری می‌کنند و نیز خوراکی مانند «شه‌لمین» که ترش می‌شود، دوباره در آفتاب خشک می‌کنند (نک: صادقی، ۱۴۰۲: ۱۰۶-۱۰۷)، سپس برای مصارف زمستان نگاه می‌دارند. آفتاب چنان آتش، تطهیرکننده غذا است و چنانکه خورشید و آفتاب برای مردم این سرزمین اهمیت دارد، نان، سفره و پخت و پز برای آن‌ها مقدس است، چون از ذات نور و ذره آفتاب بهره‌مند شده‌است.

### جایگاه زن در نظام تقابل غذایی

بنای خانواده، ساختاربخشی به نقش زن به اضافه مرد است، غذا با خانه و خانواده برابری می‌کند و پخت و پز موضوع واحدی از ترکیب مواد غذایی در مجموعه واحدی به نام غذای پخته است که در مجموعه خاصی حاصل شده‌است. زنان با نظام غذایی مردم هورامان مرتبط هستند، چون «غذا با قومیت و هویت اجتماعی مرتبط است، بین جنسیت و نظام غذایی نیز ارتباط فرهنگی وجود دارد» (مینتز و دوبوا، ۲۰۰۲: ۱۰۹). نقش محوری زنان در آشپزی در این خطه کلیدی است و در عرف منطقه «که‌وانو»<sup>۱</sup> (کدبانو) نامیده می‌شوند، اما آشپزی تنها بخشی از وظایف زنان بوده‌است و آنان وظایف دیگری از دیرباز افزون بر پختن و آماده کردن غذا داشته‌اند، چنانکه زنان پایه پای مردان در امور باغداری، دامداری و امورات سنتی خانه نقش فعال داشته‌اند؛ بنابراین، می‌توان گفت: آشپزی و شیوه‌های طبخ غذا در این منطقه چندان گسترده نبوده‌است.

واژه «چاشت» در زبان هورامی به معنای غذای میان‌وعده و آنچه که کلیتی حاصل از ترکیب عناصری است که تجزیه آن به عناصر اولیه‌اش امکان‌پذیر نیست. نظام غذایی به‌سان خانه و خانواده که از دو رکن زن و مرد دارد، به دو بخش زنانه و مردانه تفکیک شده‌است و این تقابل مهم در پاره‌ای موارد به معنای تقابل طعم‌ها، از جمله ترشی و شیرینی است. هورامی‌ها بر آنند، اگر زن باردار ترشی بخورد، فرزندش پسر و اگر شیرینی بخورد، فرزندش دختر و تقابل ترش و شیرین همان تقابل پسر و دختر است. همانند مثل کردی سورانی که می‌گوید «رون له پیاو بسینه و گهنم له‌ژن» (پایانی، ۱۳۹۷: ۲۰۶)، یعنی روغن مرغوب را از مرد و گندم اعلی را از زن خریداری کن، فلسفه کهن نظام تقابلی غذا را نشان می‌دهد، چون گندم و روغن یا نان و روغن ترکیبی نمادین و دینی است؛ به طوری که انواع نان‌های روغنی از جمله نذریات مهم برای اموات در میان ایرانیان و

1. Kawano

کردها و هورای‌هاست. ترکیب نان و روغن و تعلق آن به امور دینی و معنوی در انواع کتب دینی کهن و مقدس‌ملتهای دیگر اشاره شده است (نک: لایوان، ۲۰۰۷) و این ترکیب در اسطوره‌ها رعایت شده‌است، چنانکه «در بابل ازدواج تموز و الهه، پیوند نخل (نماد روغن) و دانه مقدس گندم است» (هال، ۱۳۸۰: ۱۳۸) و زن همواره نماد گندم و یکجانشینی است، در حالی که روغن و گیاهان خودروویی مانند نخل نماد کوچندگی هستند.

تقابل نان و پیاز در ساختار یک افسانه کهن و مشهور هورامی چنان کلیدی است که دختر قصه نماد نان و قصه با نان پختن او آغاز می‌شود و پیاز نماد دیو قصه است، برادران با خوردن پیازهایی که روی خاک دیو روئیده‌اند، به بره تبدیل می‌شوند (نک: رستمی‌نژادان: ۱۴۰۱: ۶۸). پیوند نمادین زن و گندم در مناسک عروسی هورامان حفظ شده‌است، چنان که در هنگام ورود عروس به خانه داماد، «سیلی» یا حلوایی در سینی می‌گذارند و نزد عروس می‌برند و عروس سرش را چندین بار به نشانه ادای احترام به سمت آن خم می‌کند (نک: صادقی، ۱۴۰۲: ۱۲۴؛ رستمی‌نژادان، ۱۴۰۱: ۸۳). گندم در باور کردها، دانه مردم‌فریب است که انسان را روی زمین آورد و چون زن نماد زندگی مادی و خاکی بشری است. خوراک به دو گروه متضاد و جدا تفکیک شده‌است و خوراک‌های ترش یا تلخ با غلات، به‌ویژه بلغور گندم تعدیل می‌شوند. گندم ثبات‌بخش آشپزی هورامی در غذاهای لبنی و گیاهی است. هم‌چنین حیویاتی مانند نخود و لپه، ارزش معنایی معادل گندم دارند و مواد اصلی غذاهای گوشتی هستند.

### انسان‌شناسی حسی غذا

باورها و احساسات مردم درباره غذا امری تعیین‌کننده است، «فهم فرهنگ از خلال تجربه‌های حسی چون شنیدن، بوئیدن، چشیدن، دیدن و لمس کردن، رویکردی است که انسان‌شناسی حس‌ها پیش روی ما می‌نهد. از بنیان‌های انسان‌شناسی حسی این ادعاست که ادراک حسی یک عمل فرهنگی است» (ایزدی جیران، ۱۳۹۲: ۲۷). غذاهای فصلی هورامان نظر به شرایط سنتی تولید و نگهداری غذا در هورامان، تا حد زیادی تابع گردش فصل است که می‌توان غذاها را به زمستانه و تابستانه تقسیم کرد و این تقسیم‌بندی فصلی می‌تواند از دلایل احساسات متفاوت به غذاها باشد. خشکبارهایی مانند توت، میوه درخت بنه، گردو و ... انواع آش‌ها، بلغورها، ترخینه و ... از خوراک‌های زمستانه هستند و انواع خورشت‌ها و خوراک‌ها ویژه فصل گرم هستند. تعلق این غذاها به فصلی خاص، فضاهای احساسی خاصی حول آن‌ها ایجاد می‌کند، چنانکه حتی زبان در اشعار شاعران اورامی، مزین به شرح فصول و اشاره به این غذاهاست.

حس‌هایی مختلف در یک فرهنگ نسبت به غذا وجود دارد و می‌توان گفت: «احترامی که گروه‌های مختلف انسان‌ها برای بعضی از غذاها قائل هستند، به هیچ وجه نشان‌دهنده ارزش واقعی (غذایی) آن‌ها نیست» (دوگارین، ۱۳۶۶: ۵). حافظه جمعی، آئینی و خانواده‌محوری غذا سهم زیادی در شکل‌گیری احساسات و تعلقات مردم منطقه هورامان به غذا دارد، چون زنان خانواده‌های هورامی که دایره خویشاوندی و مهمانی و جشن بیشتری داشتند، تمایل کمتری به تغییر سبک غذایی خانواده دارند. «تأثیرات حسی که از طریق طعم، بو و ترکیب برخی غذاها منتقل می‌شوند، به عادات خوراک و مردم‌پسند واقع شدن و مورد پسند واقع نشدن آن‌ها شکل می‌دهد» (دوگارین، ۱۳۶۶: ۴). مردم غذایی را که خود تولید می‌کنند، همواره بر غذا و خوراکی که خریداری شود، ترجیح می‌دهند که این تقابل از موضوعات مهم و البته فراموش شده در نظام تغذیه جوامع سنتی است که تقابل غذای خودی و غیر خودی در آن نمایان است. «یکی از دلایل توجه به غذاهای محلی آن است که خودکفایی در تولید مواد غذایی هنوز برای جوامع روستایی، وضعیتی مطلوب به شمار می‌رود» (دوگارین، ۱۳۶۶: ۶). چنین امری اگر چه عقلانی و اقتصادی است، اما تبعات حسی مهمی در زندگی روزمره دارد. حس تعلق به غذاهای بومی و محلی غالباً ناشی از دیدگاه سنت‌گرایانه و نگرش هویت جمعی در جامعه هورامان است. افراد بر خلاف جامعه شهری و مدرن، تمایل چندانی به غذاهای دیگر مناطق نشان نمی‌دهند. این دیدگاه محافظه‌کارانه و عاطفی به غذا چنان بخشی از هویت و سنت، زمانی خود را بیشتر نشان می‌دهد که زنان و مردان در مقابل هر گونه تغییر در پخت و پز غذاهای سنتی و یا شیوه مصرف آن بدون دلیل منطقی مقاومت می‌کنند. خوراک کدو تنبل از غذاهای رایج هورامی است، چون این میوه به دلیل شکل ظاهری، کاربرد آن برای نگهداری آب و مواد خوراکی و نیز افسانه‌ها و باورهایی که درباره آن وجود دارد، جایگاهی اثرگذار در نظام غذایی مردم دارد. نوعی حس زیبایی‌شناختی در این غذا دخیل است، زنان هورامان که بانیان اصلی آشپزی و رژیم غذایی خانواده هستند، علاقه خاصی به این میوه دارند و استفاده‌هایی ویژه دارد؛ چنانکه برای نگهداری روغن حیوانی از آن استفاده می‌کنند. زنان باغدار کدو را از ساقه جدا نمی‌کنند تا پوست آن کاملاً ضخیم شده و مایع داخلی آن تقریباً خشک و خالی شود. آنگاه دریچه ای روی آن باز می‌کنند و داخلش را تمیز کرده و با دوشاب توت شست‌وشو می‌دهند و روغن را در آن ریخته و دریچه آن را می‌بندند. دیو در اسطوره‌های کهن کردی، روح و جان افراد را درون کدو اسیر می‌کند (نک: امینی، ۱۳۹۹: ۱۱۱). امروزه اصطلاح «کوله‌کهی روح»<sup>۱</sup> از

1. koulakay roh

معنای تحت الفظی آن کدوی روح است.

اصطلاحات رایج در زبان کردی است و چه بسا این باور قدمتی بیش از تکنولوژی ذخیرهٔ روغن در آن است که مطابق آن، ماهیت روح با روغنی که در آن نگهداری می‌شود، بی‌ارتباط نیست. کدو برای اذان و ذکر استفاده شده‌است، چنانکه پیروان اهل حق منطقهٔ هورامان از کدو برای ذکر و ادعیهٔ مخفی استفاده می‌کردند<sup>۱</sup>. امروز هم در میان هورامی‌ها کدو نمادی از سخن مخفی است و برای این که بگویند موضوعی مخفی بماند گویند: «کووله کی تهره‌نه نامیش مه‌بره<sup>۲</sup>».

### نتیجه‌گیری

مطالعهٔ انسان‌شناختی ساختار فرهنگی و قواعد خوراک‌های آئینی و کاربرد نمادین آن در هورامان نشان می‌دهد که این نظام غذایی برساختی از آئین‌های دینی، آداب و رسوم جمعی، باورهای اسطوره‌ای و علایق زیبایی‌شناختی مردم این منطقه است. ویژگی‌ها و شرایط اقلیمی، رویکرد زندگی و روابط اجتماعی منطقهٔ هورامان بر نظام غذایی آن با نگاهی به ساختارهای انتزاعی و باورهای فرهنگی این منطقه اثرگذار است، چنانکه مواد غذایی دامی (لبنی و گوشتی) و غلات (گندم و ...) مواد اصلی سفرهٔ مردم است و زن خانواده نظر به نقشی فعال در امور معیشتی و تولیدی خانواده، کمتر به پخت‌وپز (آشپزی) که بخشی عمده از نظام غذایی است، می‌پردازد؛ بنابر این، غذاها اغلب ساده و نسبتاً کم تنوع است که این غذاها معمولاً متأثر از ساختار و سبک زندگی روستانشینی و یا کوچندگی در شیوه‌های تهیه و مصرف آن است. خوراک در منطقهٔ هورامان کاربردی آئینی و ساختاری دوگانه با تقابل خام و پخته، خودی و غیر خودی، کوچ‌نشینی و یکجانشینی، طبیعت و فرهنگ دارد و از سازه‌های ساختار فرهنگی و سنت‌های محلی، دینی و اعتقادی است که دو گستره را مرزبندی می‌کند، اگر چه این دوگانگی، یک هدف فرهنگی را مانند ارتباط خدا و انسان یا مرد و زن تفسیر می‌کند. این دوگانگی تقابلی (مرزبندی و تعامل) در نظام طبقه‌بندی خوراکی در موقعیت‌ها و مناسک خاصی مانند نقش‌های خانوادگی و اجتماعی و مرزبندی خودی و غیر خودی بروز می‌یابد و تعامل قلمروهای کاربرد آئینی و منسکی خوراک را پوشش می‌دهد. غذای خام، پخته و چاشت (آمیختهٔ مواد مختلف) نماد اتحاد دو گانه‌ها و تضادهاست که در مرحلهٔ مصرف روی می‌دهد، چنانکه هم‌سفرگی و نان و نمک نماد تعامل و پیوند اجتماعی در منطقهٔ هورامان است که گویی غذا روایتی از تضادها و تقابل پیوستهٔ آن‌ها، سپس اتحاد و ترکیب سازندهٔ آن‌هاست. بخشی از فرهنگ غذا و خوراک مردم هورامان متأثر از رویکردی زیبایی‌شناختی

۱ یکی از عناوین و نام‌های مسلک اهل حق یا یارستان در گذشته سرّ مگو بوده‌است (نک یاقوتی، ۱۴۰۱: ۸۱).

2. Koulake tarane namesh mabare

است که از باورهای جمعی سرچشمه می‌گیرد، اگر چه احساسات زیبایی‌شناختی در پخت و مصرف خوراک دخیل است، چون فرهنگ و نظام فرهنگی تعیین‌کننده این رویکردهاست و نگرش فردی کنار می‌رود و سازه‌های فرهنگی خود را نمایان می‌کند. اسطوره‌ها و استعاره‌ها و باورهای انتزاعی مطرح می‌شوند و ارزش نمادین غذا مبتنی بر حافظه جمعی آشکار می‌گردد، چنانکه آمیختگی فرهنگ و نظام خوراکی روی می‌دهد.

### منابع

- ادوایی، مظهر؛ ناظمیان فرد، علی و وکیلی، هادی (۱۳۹۶). «تحلیل فرهنگی و تاریخی از وضع خوراک و پوشاک در هورامان دوره قاجار و پهلوی اول (با استفاده دیوان ملاحسن دزلی)». *تحقیقات تاریخ اجتماعی*، شماره ۱: ۱-۳۱.
- امینی کورش (۱۳۹۹). افسانه‌های دیار ما. ج ۲، سنندج: تافگه.
- امینی، امیر (۱۳۸۶). فرهنگ گیاهان دارویی. قائم شهر: مؤلف.
- آندراج، (۱۳۳۵). محمدپادشاه (شاد). به کوشش محمد دببسیاچی، تهران: کتابخانه خیام.
- ایزدی جبران، اصغر (۱۳۹۲). «چشیدن مناسک: مردم‌نگاری غذای نذری در تهران». *پژوهش‌های انسان‌شناسی ایران*، شماره ۲: ۲۵-۴۵.
- ایوبیان، عبیداله (۱۳۷۴). چریکه خه‌ج و سیامند، تهران: فرجام.
- بارت، رولان (۱۳۸۳). *امیراطوری نشانه‌ها*. ترجمه ناصر فکوهی. تهران: نشر نی.
- بلوک‌باشی، علی (۱۳۹۲). آشپز و آشپزخانه؛ پژوهشی انسان‌شناختی در تاریخ اجتماعی هنر آشپزی. تهران: نشر جاوید.
- بهار، مهرداد (۱۳۷۶). *پژوهشی در اساطیر ایران* (پاره نخست و پاره دوم). تهران: آگه.
- پایانیانی، سه‌لاح (۱۳۹۷). *فهره‌نگی زاره‌کی موکریان (خورد و خوراک)*. مهاباد: سرای همین.
- پورجعفر، محمدرضا؛ صادقی، علیرضا و یوسفی، زاهد (۱۳۸۸). «بازشناسی اثر معنا در جاودانگی مکان نمونه موردی: روستای هورامان تخت کردستان». *مسکن و محیط روستا*، شماره ۱۲۵: ۲-۱۷.
- خزاعی، راضیه (۱۳۸۳). «انسان‌شناسی خوراک و بدن، جنسیت، معنا و قدرت». نامه انسان‌شناسی، شماره ۵: ۲۴۸-۲۵۵.
- دادگی، فرنیغ (۱۳۸۵). *بندش، گزارنده مهردا بهار*، تهران: توس.
- دوگارین، ایگور (۱۳۶۶). «غذا از دیدگاه مردم‌شناسی: غذا، فرهنگ و جامعه». *پیام یونسکو*، شماره ۲۰۴: ۴-۷.
- رستمی‌نژادان، دیانا (۱۴۰۱). «تحلیل بن‌مایه‌های افسانه‌های فاطیلی، فرهنگ مردم ایران»، شماره ۴۵: ۶۸-۶۲.

- زیبده، سامی و تاپر، ریچارد (۱۳۹۳). *ما همانی هستیم که می‌خوریم*. ترجمه معصومه ابراهیمی. تهران: فرهامه.
- صادقی، امیر (۱۴۰۲). *فرهنگ خوراک در هورامان؛ نگاهی انسان‌شناختی به خوراک در شهر هورامان تخت*. تهران: دفتر پژوهش‌های فرهنگی.
- فتاحی قاضی، فریده (۱۳۹۸). انسان‌شناسی و فرهنگ تغذیه در کردستان ایران، سقز: گوتار. کالر، جاناتان (۱۳۷۹). *فردینان دوسوسور*، ترجمه کورش صفوی، تهران: هرمس.
- کتاب مقدس (۲۰۰۷). *ترجمه مژده برای عصر جدید*، انجمن‌های متحد کتاب مقدس، بی‌جا. کربن، هانری (۱۳۸۳). *آئین جوانمردی*. ترجمه احسان نراقی، تهران: سخن.
- کریم، ساموئل (۱۳۴۰). *الواح سومری*. ترجمه داود رسایی، تهران: شرکت سهامی افست. کونیهان، کارول. ام (۱۳۸۳). «غذا از دیدگاه مردم‌شناسی: غذا، فرهنگ و جامعه». ترجمه راضیه خزاعی. *نامه انسان‌شناسی*، شماره ۵: ۲۴۸-۲۵۵.
- کهن، آبراهام (۱۳۵۰). *گنجینه‌ای از تلمود*. ترجمه فریدون گرگانی، تهران: چاپخانه زیبا. لوی استروس، کلود (۱۳۸۵). *اسطوره و معنا*. ترجمه شهرام خسروی، تهران: مرکز. لوی استروس، کلود (۱۳۹۱). *اسطوره و تفکر مدرن*. ترجمه فاضل لاریجانی و علی جهان‌پولاد. تهران: فرزانه روز.
- لیچ، ادموند (۱۳۵۸). لوی استروس. ترجمه حمید عنایت. تهران: شرکت سهامی انتشارات خوارزمی. مجیدزاده، یوسف (۱۳۷۹). *تاریخ تمدن بین‌النهرین*. جلد دوم، تهران: مرکز نشر دانشگاهی.
- منصوری‌مقدم، منصور و قاسمی، یارمحمد (۱۳۹۶). «مطالعه مردم‌شناختی نظام غذایی عشایر استان ایلام». *نامه انسان‌شناسی*، شماره ۲۶: ۱۵۷-۱۸۳.
- موزه، ماری، (۱۳۹۱). «مقدمه»، مردم‌شناسی هنر ابتدایی، فرانسه بواس، ترجمه جلال‌الدین رفیع‌فر، تهران، گل آذین.
- نادری، احمد (۱۳۹۵). «تحلیل انسان‌شناختی طریقت قادریه طالبانی در منطقه هورامانات لهون». *مطالعات فرهنگ - ارتباطات*، شماره ۳۳: ۱۴۸-۱۶۹.
- نرسیسیانس، امیلیا (۱۳۸۷). «خوراک، تابو، مرزهای هویتی». *خوراک و فرهنگ*، به کوشش علی‌رضا حسن‌زاده. تهران: کارنامگ: ۸۱-۹۲.
- هال، جیمز (۱۳۸۰). *فرهنگ نگاره‌ای نمادها در هنر شرق و غرب*. ترجمه رقیه بهزادی، تهران: فرهنگ معاصر.
- یاقوتی، منصور (۱۴۰۱). *آئین یارستان در اساطیر قوم کرد*. تهران: دات.

Barthes, R. (2018). "Toward a psychosociology of contemporary food consumption". Pp. 13-20 In *Food and culture*. Routledge.

- Dusselier, J. (2009). "Understandings of food as culture". *Environmental History*, 14 (2): 331-338.
- Jastrow, M. (1898). *The religion of Babylonia and Assyria.*, Boston: Ginn & Company.
- Mintz, S. W., & Du Bois, C. M. (2002). "The anthropology of food and eating". *Annual review of anthropology*, 31(1), 99-119.
- Murchison, J. (2010). *Ethnography essentials: Designing, conducting, and presenting your research.* John Wiley & Sons.
- Roden, C. (1968). *A book of Middle Eastern food.* Vintage.
- Strauss, L. (2013). "The Culinary Triangle". *Food and culture: A reader* (3rd ed., pp. 40-47). Routledge. (Original work published 1966).

