

بسم الله الرحمن الرحيم

## بررسی جامعه شناختی فرهنگ خوراک در ایران

در دورنمای توسعه پایدار

دستاورد: سازمان دانش بومی و فرهنگ شفاهی باختر ایران

محمد رضا (فریبرز) همزه‌ای

معرفی کتاب در: سایت ژیان‌گه زاگروس

[www.zagrosecology.com](http://www.zagrosecology.com)

پاییز: ۱۳۹۹ خورشیدی

ابر و باد و مه و خورشید و فلک در کارند  
تا تو نانی به کف آری و به غفلت نخوری  
همه از مهر تو سرگشته و فرمانبردار  
شرط انصاف نباشد که تو فرمان نبری

## کتاب بررسی جامعه‌شناختی فرهنگ خوراک در ایران در دورنمای توسعه پایدار پیش‌گفتار

اگر چه امروزه روز در ایران و دیگر کشورهای جهان سوم هنوز کسانی پیدا می‌شوند که پرداختن به موضوع خوراک را موضوعی برای پژوهش‌های علمی نشمارند، در دو دهه‌ی گذشته این موضوع یکی از جدی‌ترین موضوع‌ها در پژوهش‌های گوناگون دانش در کشورهای صنعتی بوده است. به نوشته‌ی یکی از پیشگامان پژوهش در فرهنگ خوراک خاورمیانه:<sup>۱</sup>

"در موضوع خوراک بسیاری چیزهای دیگر در ورایش وجود دارد و به همان موضوع خوردن و پختن بسنده نمی‌شود. در پشت هر دوری یا سینی خوراک همانا یک جهان خوابیده است و چه بسا یک فرهنگ و هم‌چنین یک تاریخ. خوراک دارای معنی‌های گوناگون اجتماعی است و هم‌چنین دارای بار عاطفی و ارزش نمادین. خوراک هم‌چنین می‌تواند پایه‌ی قدرت اجتماعی و سیاسی را برساند و ممکن است نشان از هویت گروهی در خود داشته و یا انگارگانی را در خود پنهان داشته باشد و یا طبقه‌ی اجتماعی، جنسیت، نژاد و هویت قومی را بنمایاند. افزون بر همه‌ی اینها خوراک می‌تواند، کلیدی برای وارد شدن به موضوع‌های تاریخی باشد. هم‌چنین باید افزود که خوراک دارای یک زبان ویژه‌ی خویش است."<sup>۲</sup>

با وجود این تا همین دو دهه‌ی پیش در اروپا نیز کمتر پژوهشگری انگیزه‌ی پرداختن به این موضوع را داشت. اما اینک در میدان‌های گوناگون مانند: جامعه‌شناسی، مردم‌شناسی، تاریخ، جغرافیا، اقتصاد سیاسی، فلسفه و حتا ادبیات، بسیاری درگیر پژوهش درباره‌ی فرهنگ غذا هستند. خواه ناخواه در میان این رشته‌ها، فرهنگ خوراک (به عنوان یکی از برجسته‌ترین بخش‌های فرهنگ مادی) جایگاه ویژه‌ای دارد. از همه مهمتر باید یادآور شد که خوراک چیزی است که نه تنها از مهمترین درگیری‌های همه‌ی انسان‌ها برای زنده ماندن است، بلکه بیشترین تلاش روزمره‌ی همه‌ی جانداران کره‌ی زمین به دور آن می‌گردد. بهمین جهت به گفته‌ی پژوهشگر یادشده‌ی بالا، در اهمیت خوراک همین بس که به یاد بیاوریم که همه‌ی انسان‌ها، هر روز چند بار به خوردن می‌پردازند و چه بسا که دست‌کم نیمی از ایشان در روز، چندین بار هم به کار پختن خوراک پردازند. انسان شاید هیچگاه به کارهای دیگری در میدان‌های هنری به این اندازه نپردازد. با وجود این، درباره‌ی موضوع‌هایی مانند نقاشی و یا موسیقی، از سده‌ها پیش به نوشتن و پژوهش پرداخته و درباره‌ی فرهنگ خوراک به خاموشی گذرانده شده است.

<sup>۱</sup> Claudia Roden, A Book of Middle Eastern Food, London, 1968.

<sup>۲</sup> Claudia Roden, Preface, in: Sami Zubaida and Richard Tapper, A Taste of Thyme: Culinary Cultures of the Middle East, London, 1994.

ولی بجای آن در همین دو دهه‌ی گذشته، موضوع خوراک یکی از پرهودارترین موضوع‌های پژوهشی شده که به نشرهای بسیاری نیز انجامیده و همه ساله، همایشی نیز در این راستا در اکسفورد برگزار می‌شود. در ایران نیز اگر چه تاکنون پژوهشی درباره‌ی فرهنگ خوراک انجام نشده، صنعت غذایی درباره‌ی میدان کاری خود همایش‌های چندی را سازمان داده است. ولی در خود میدان فرهنگ خوراک تاکنون کاری به زبان فارسی انتشار نیافته است.

نخستین کتاب آشپزی که در ایران به چاپ رسید از سوی مردی بود که تبار فرانسوی داشت. این مرد که ژول ریشار نام داشت در سال ۱۸۷۰ میلادی به خدمت دربار قاجار در آمده و مسلمان شده بود و در میان ایرانیان به نام ریشار خان شناخته می‌شد. پسرش یوسف از روی نوشته‌های پدر گویا در سال ۱۹۰۳ میلادی کتابی به نام "رساله‌ی طبخی" انتشار داد. دختر این مرد نیز به نام ژوزفین ریشار برپایه‌ی کتاب پدرش کتابی را نوشت که در سال ۱۹۲۰ میلادی به چاپ رسید و به چاپ‌های بسیاری تا زمان‌های کنونی رسید. کتاب این بانو که دارای لقب درباری نشاط الدوله بود، طبخی نشاط نام داشت و به الگوی کتاب‌نویسی آشپزی در ایران تبدیل گردید. بر پایه‌ی پژوهش‌های برت فراگنر<sup>۵</sup> از زمان چاپ کتاب بانوی یادشده تا سال ۱۶۷۰ میلادی، همه‌ی کتاب‌های آشپزی چاپ شده در ایران کار تازه‌ای در این میدان، بجز پیروی از آن نکرده‌اند. در کتاب ژوزفین بخشی نیز درباره‌ی آشپزی فرنگی است که در سنجش با کتاب‌های پس از آن تنها بخشی است که به راستی به آشپزی فرانسوی پرداخته شده و بخش‌هایی که از کتاب‌های دیگر با همین نام آورده شده‌اند، هیچ پیوندی با آشپزی فرنگی نداشته و بیش از هر چیز نشانه‌ی غرب زدگی در جامعه‌ی شهری ایران آن زمان شمرده می‌شود. ولی آنگونه کتاب‌های آشپزی که در دهه‌ی گذشته به چاپ رسیده‌اند (و به گفته فراگنر مورد استفاده هم قرار نمی‌گرفتند) نماینده‌ی فرهنگ خوراک ایرانی نبودند.

ایرانیان به همراه دیگر مردم خاورمیانه، وامدار یکی از پیشرفته‌ترین فرهنگ‌های خوراک در جهان هستند. یکی از نامورترین پژوهشگران به نام جک گودی، فرهنگ خوراک خاورمیانه را در کنار چین، پیشرفته‌ترین فرهنگ خوراک جهان می‌داند. ولی خود اروپاییان به باور همین گودی، تنها در زمان شکوفایی فرهنگی خود، به چنین رده‌ای دست یافتند.

این فرهنگ خوراک اگر چه به سبک‌هایی در درون خود دست یافته‌اند، ولی همانگونه که یکی پژوهشگران این میدان می‌نویسد:

---

Jules Richard.<sup>۳</sup>

Joséphine Richard.<sup>۴</sup>

Bert Fagner.<sup>۵</sup>

Bert Fagner, Social Reality and Culinary Fiction: the perspective of cookbooks from Iran and Central Asia, in: Sami Zubaida and Richard Tapper, A Taste of Thyme: Culinary Cultures of the Middle East, London, 1994 (b), pp. 66-68.

Fagner, 1994 (b), p. 68.

“Certainly with regard to culinary matters we cannot speak of ‘the Arab World’ as a homogeneous domain distinct from Turkey and Iran.”<sup>۸</sup>

“همه‌ی فرهنگ‌های خوراک ترک و عرب و ایرانی همگی وامدار یک فرهنگ خوراک هستند که همانا فرهنگ خوراک ساسانی است.”

در این باره پژوهشگر دیگری به روشنی بیان می‌دارد که فرهنگ خوراک همه کشورهای مسلمان جهان همانا وامدار فرهنگ ساسانی هستند. او می‌نویسد:

“...it should not be forgotten that cuisine of the Turks, as of all Islamic people, has been decisively influenced by the Persian cookery.”<sup>۹</sup>

“نباید فراموش کرد که آشپزی ترک، مانند همه فرهنگ‌های کشورهای مسلمان وامدار فرهنگ خوراک ایرانی هستند.”

این جمله از سوی این پژوهشگر برای این آورده شده که بسیار کوتاه به پدیده‌ی اثرگذاری فرهنگ خوراک ایرانیان بر همه‌ی کشورهای مسلمان بیان گردیده است، و گر نه کمتر پژوهشگری اروپایی در این راستا چیزی نوشته که در آن همین را ابراز نکرده باشد. ولی پژوهشگران ترک و عرب، همانند زبیده (همانگونه که در بالا آمد) همین جمله را (دانسته و یا نادانسته) به شکلی پیچیده‌تر بیان می‌کنند.

با وجود این همان گونه که در آینده روشن خواهد شد این است که درست‌تر این می‌بود که به جای “اثرگذاری فرهنگ خوراک ایرانیان” “اثرگذاری فرهنگ خوراک ساسانیان” گفته شود. جدا از اینکه امروزه روشن شده است که عرب‌هایی که بر گستره‌ی امپراتوری ساسانی دست گذاشتند، به جهت نداشتن پیشینه‌ی مورد نیاز اداره‌ی یک امپراتوری آن همه و همه‌ی آیین‌ها و راه و رفتارهای پیشینیان خود را پذیرفته و اگرچه هیچ‌گاه همپای ساسانیان نشدند، ولی در برگیری از آنان هیچ کوتاهی نکردند. افزون بر این از آنجا که همه‌ی کتاب‌های کهن آشپزی به زبان عربی بوده و به دوران عباسی باز می‌گردند که خود وامدار فرهنگ خوراک ساسانیان بودند. البته روشن است که فرهنگ پیچیده‌ی آشپزی نشان از وجود دوران‌های بلند زندگی شهری و وجود طبقه‌ی توانمند درباری دارد، که تنها ساخته‌ی دوران فرمانرانی ساسانیان نیز نبود و به دوران امپراتوری‌های

---

§Sami Zubaida, Rice in the Culinary Culture of the Middle East, in: Sami Zubaida and Richard Tapper, A Taste of Thyme: Culinary Cultures of the Middle East, London, 1994 (b), p. 97.

¶Charles Perry, The Taste for Layered Bread among the Nomadic Turks and the Central Asian Origins of Baklava, in: Sami Zubaida and Richard Tapper, A Taste of Thyme: Culinary Cultures of the Middle East, London, 1995, pp. 88.

Cf. David Waines, In Caliphate’s Kitchen, London, 1989.<sup>۱۰</sup>

میانرودی و ایرانی باز می گشت. افزون بر آن، پس از عباسیان نیز اگر چه این فرهنگ در همه‌ی جامعه‌های اسلامی تا اندلوس اسپانیا گسترش یافت، ولی خواه نا خواه نمی توانست به شکل نخستین خود بازماند و همراه با تاریخ این جامعه‌ها دچار گوناگونی‌های ویژه‌ی خود گردید.

## فهرست

سرآغاز.....	۷
پیش‌گفتار.....	۱۱
سخن‌آغازین.....	۱۷
روش پژوهش.....	۲۰
بخش نخست.....	۲۴
۱) فرهنگ خوراک سرآغاز فرهنگ مادی.....	۲۴
۱-۱) زیست‌گاه طبیعی و زیست‌گاه فرهنگی.....	۲۴
۱-۲) خوراک و زیست‌گاه طبیعی.....	۳۳
۱-۳) فرهنگ شفاهی و ارزش آن.....	۳۵
۱-۴) انسان و خوراک.....	۴۵
۱-۵) آتش و آشنیزی.....	۴۸
۱-۶) زن و فرهنگ خوراک.....	۵۰
۱-۷) خوراک و زناشویی.....	۵۵
۱-۸) فرهنگ خوراک از دیدگاه ساختارگرایان.....	۵۸
بخش دوم.....	۶۳
۲) جایگاه فرهنگ خوراک ایران در تاریخ جهان.....	۶۳
۲-۱) فرهنگ خوراک در ایران.....	۶۳
۲-۲) فرهنگ خوراک ساسانیان.....	۶۷
۲-۳) فرهنگ خوراک و طبقه‌ی اجتماعی در ایران.....	۸۴
۲-۴) فرهنگ خوراک آیینی.....	۹۴
۲-۴-۱) فرهنگ خوراک آیینی در میان اهل تشیع.....	۱۰۰
۲-۴-۲) فرهنگ خوراک آیینی کردن یارسان.....	۱۰۷
۲-۴-۳) فرهنگ خوراک آیینی زرتشتیان.....	۱۱۱

- ۱۲۹.....(۲-۵) فرهنگ گوشت خواری و گیاه خواری
- ۱۳۷.....(۲-۶) اخلاق و گوشت خواری
- ۱۴۳.....(۲-۷) آدمخواری
- ۱۴۵.....(۲-۸) اوج فرهنگ خوراک ایرانی
- ۱۴۵.....(۲-۸-۱) نان ایرانی
- ۱۴۸.....(۲-۸-۲) پلو و جلو ایرانی
- ۱۵۳.....بخش سوم
- ۱۵۳.....(۳-۱) فرهنگ خوراک در دورنمای توسعه‌ی پایدار
- ۱۵۳.....(۳-۱) آب و ارج آن در فرهنگ ایرانی
- ۱۵۷.....(۳-۲) همیستاد آبرسانی در دوران ساسانیان
- ۱۶۵.....(۳-۳) فاجعه‌ی آب در جهان امروز
- ۱۷۳.....(۳-۴) نوشیدنی
- ۱۷۹.....(۳-۵) خوراک و صنعت غذایی در دوران مدرن
- ۱۸۳.....(۳-۶) مک دونالد زندگی جهان
- ۱۸۵.....بخش چهارم
- ۱۸۵.....(۴) سخن پایانی
- ۱۸۶.....(۴-۱) میراث فرهنگ ساسانیان
- ۱۸۷.....(۴-۲) خوراک و هویت گروهی و ملی گرایی
- ۱۹۹.....(۴-۳) خوراک درباری و جامعه‌ی طبقه‌ای
- ۲۰۳.....(۴-۴) خوراک در پنداشت‌های آرمانشهری
- ۲۰۵.....(۴-۵) آیین‌های ایرانی و فرهنگ خوراک
- ۲۰۹.....(۴-۶) تقدس خوراک در میان ایرانیان باستان
- ۲۱۷.....(۴-۷) فرهنگ خوراک و توسعه‌ی پایدار
- ۲۱۹.....(۴-۸) فرهنگ هند و گیاه خواری
- ۲۲۳.....(۴-۹) فرهنگ خوراک و تندرستی و زیبایی
- ۲۲۵.....(۴-۹) راه زندگی

۲۳۴..... پیوست

..... کتاب نامه

*English Summery*.....

تجربان گاه زن آگار و س