

سلسله نشست های انسان شناسی غذا

بگو چه می خوری تا بگویم کیستی!

چطور غذا هویت مان را می سازد

سخنران

دکتر معصومه ابراهیمی



مکان: تهران، خیابان جلال آل احمد، دانشکده علوم اجتماعی دانشگاه تهران، طبقه همکف، سالن انجمن های علمی

زمان: چهارشنبه، ۲۹ فروردین، ۱۳۹۷، ساعت ۱۵-۱۷

نگاهی گذرا به سرفصلهای مهم در زندگی انسان

با تأکید بر غذایی که می خوروند

1. پدایش گونه های انسانی: 7 میلیون سال پیش که بیشتر گیاهخوار بودند.
2. پدایش انسان همه چیزخوار (omnivores)

3. گوشتخوار شدن گونه های انسانی برای تهیه و ذخیره بیشتر کالری و انرژی: حدود 2 میلیون و 600

هزار سال پیش
4. شروع ترکیب گوشت با مغز استخوانها در آگوهای غذایی: حدود 2 میلیون و شصت هزار سال پیش به این سو

5. کشف شواهد مختلف مبتنی بر لاشه خواری یا مرورخواهی گسترده: از حدود 1 و نیم میلیون سال پیش به این سو
6. کنترل و استفاده از آتش: حدود یک میلیون سال پیش، شواهد جدید تر 800 هزار سال پیش را در نظر می گیرند.

• 7. استفاده از اجاق به عنوان سرآغاز آشنیزی: 790 هزار سال پیش (کشفیات مین شناسان از اجاق هایی که در آن چوب و دانه های سوخته بوده و به 790 هزار سال پیش باز می گردد اشاره می کنند و کشف اجاق را سرآغاز تازه ای در حیات بشر می دانند). کشف اجاق را می توان ظهور و سرآغاز آشنیزی دانست. با این حال تا گسترش آشنیزی باید حدود 300 هزار سال دیگر صبر کنیم.

• 8. شواهد متعدد نشان می دهد که انسان راست قامت به طور گسترده در 500 هزار سال پیش آشنیزی می کرده است.

• 9. پدایش انسان خردورز امروزی (هوموساپینس ساپینس) 200 تا 250 هزار سال پیش

رابطه غذا و آشپزی

- رابطه مقدم و تالی
- اهمیت اجاق
- ادوارد تایلور: انسان، « حیوان آشپز »
- لوی استرواس: آشپزی فرآیند گذار انسان از طبیعت به فرهنگ را فراهم ساخت.

رابطه ی غذا و فرهنگ

- میان آنچه قابل خوردن (خورونی) است و انسان بیولوژیک جهت حفظ بقای خود و برطرف کردن گرسنگی از آن استفاده می کند، با «غذا» تفاوت وجود دارد. «غذا» بیشتر مفهومی فرهنگی است. در واقع برای انسان فرهنگی، محصولات ارگانیک و بیوشیمیایی غذا محسوب نمیشود، بلکه آنچه را فرهنگ تعبیر و انتخاب کند، «غذا» می داند.
- فرهنگ میان خورونی و ناخورونی تمایز قائل می شود.
- فرهنگ میزان و کمیت غذا را برای هر جامعه تعبیر می کند.
- فرهنگ کیفیت و چگونه آماده کردن غذا را تعبیر می کند. (آشپزی و فرهنگهای وابسته به آن)

- چطور خوردن و آداب و تشریفات صرف غذا را فرهنگ مشخص می کند.
- حتی زمان گرسنه شدن، پراشتهایی یا کم اشتحایی، نوع ذائقه هر فرد، حتی تعداد وعده های غذایی و نوع غذا در هر وعده را فرهنگ تعیین می کند.
- غذاهای تابویی و حرام یا حلال و متبرک برآمده از فرهنگ هر جامعه ای است.
- «فرا غذا» یا «غذای فوق فرهنگی» از مولفه های پیوستگی غذا با فرهنگ است.
- غذا شکلی از بیان است و فرد ضمن غذا خوردن موقعیت خود را به نمایش می گذارد. بنابراین اصطلاح «زبان غذا» توصیف کننده اهمیت نمادین و رمزگان بودن غذاست.

غذا به مثابه هویت

- غذا شیوه بیان است. زبان غذا به طور نمادین و رمزگان ساختار فرهنگی و انگاره ها و آگوهای دینی-آیینی را بازگویی کند.
- غذا عامل پیوند و همبستگی، دوستی و خویشاوندی است. (هم سفرگی، حلقه گفتگوی دیرینه، پیدایش خانواده)؛ نان و نمک، و نان و پنیر اصطلاحات مبتنی بر صداقت و دوستی واقعی.
- آگوها و نظایمهای رسمی و عرفی دینی غذا را ارزش گذاری می کنند. (گفتمان دینی مبتنی بر حلال و حرام، مستحب و متبرک، مقدس و نامقدس بودن غذاها؛ ممنوعیت های مرتبط با امور جنسی و رابطه با غذا)

- غذا و طبقه اجتماعی (اخلاق سرگرمی؛ «موکراتیک شدن غذا) تمایز طبقت مرفه برای تجربه و
چشمیدن غذاهای فقرا
- معماری و غذا
- غذا و جنسیت (غذاهای مخصوص مردان، غذاهای زنان) تابوهای زنانه و مردانه؛ رابطه زنان
با غذا

هم سفرگی و باهم غذا خوردن عامل تشکیل و حفظ خانواده



- غذا حس حسرت و ولتني، نوستالژي ورويا سپورا
- غذا و هنر و ادبيات
- غذا در مناسك و سنت ها (شام شب عيد، شب چره يلدز، شب چره چهارشنبه سوري، سيزوه به در، آتش پشت پا، آتش ونداني، ماه رمضان)؛ قرباني.
- غذا عامل تمايز يافتن و افتراق يافتگي (خودستايي غذايي / ناسيوناليسم غذايي)
- تلاش براي احيا غذاهاي محلي و بومي-ملي



ISNA PHOTO

Pouria Pakizeh

