

پژوهش‌های انسان‌شناسی ایران
دوره ۳، شماره ۲
پاییز و زمستان ۱۳۹۲، صص ۴۵-۲۵

چشیدن مناسک: مردم‌نگاری حسی غذای نذری در تهران

اصغر ایزدی جیران*

تاریخ دریافت: ۱۳۹۲/۴/۱۳

تاریخ پذیرش: ۱۳۹۲/۱۰/۲۴

چکیده

پژوهش مردم‌نگارانه نگارنده در این مقاله متمرکز بر غذا، خوردن و حس چشایی در مناسک محرم در مناطق مرکزی و جنوب شرقی و غربی شهر تهران است. غذا و خوردن جایگاه مناسکی خاصی در مناسک محرم و به ویژه روزهای نهم و دهم آن دارند، اغلب شرکت‌کنندگان این مناسک بزرگ یا غذا تهیه می‌کنند یا غذا می‌خورند و ادراک حسی درگیر در خوردن غذا همچون عملی مناسکی است که امر قدسی را از خلال رفتارها و باورهایی از جهان بیرون جامعه به جهان درون بدن هدایت می‌کند. چشیدن غذای نذری، همانند لمس کردن ضریح امامان، شخص را واجد تجربه‌ای می‌کند و به او می‌فهماند که چگونه می‌توان با عمل خوردن وارد فرایندهای فرهنگی شد. از طریق ادراک حسی است که یک فرهنگ می‌تواند به واقعی‌ترین شکل ممکن توسط اعضای خود درک شود و شاید چشیدن عمیق‌ترین تجربه فیزیکی آن باشد. بسترهای مناسکی و حیات روزمره مزه‌ها و غذاها را با خود همراه می‌سازند تا غذاواره یا رخداد چشایی مناسب خودشان را پدید آورند، غذاواره‌ای که حال و هوای رخدادها را می‌سازد و از این طریق به تجربه شرکت‌کنندگان شکل می‌دهد. خوراکی‌ها در زندگی اجتماعی چیزهای بسیاری را به خود متصل می‌کنند و به هنگام مصرف این شبکه‌های ارتباطی بین غذا و جامعه به کار می‌افتند و غذا خوردن را تبدیل به تجربه‌ای مرتبط با جامعه می‌کنند.

کلید واژگان: انسان‌شناسی حس‌ها، تهران، چشایی، غذاواره، غذای نذری، مردم‌نگاری حسی، مناسک محرم.

مقدمه

”مناسک محرم برای من که از کودکی در شهر تبریز در آن شرکت کرده‌ام، بیش از هر چیز با شیرینی‌ای بنام اهری پیوند یافته بود. یادم است که شب‌های دهه اول با رفتن به دسته‌های شاخسی، جیب‌هایمان را پر از خوردنی‌های نذری می‌کردیم و خانه پر از انواع خوردنی‌ها می‌شد. اکنون که دو سال است این مناسک را به خاطر اهداف پژوهشی‌ام در تهران تجربه می‌کنم، همچنان خوراک و غذای نذری حضور قدرتمندی در عمل مناسکی محرم دارد“ (یادداشت میدانی، پاییز ۱۳۹۲).

با وجود اینکه بارها و بارها در مناسک محرم شرکت کرده بوده‌ام، اما به نقش غذا و عمل خوردن در آن توجه نداشتم. با الهام از ایده انسان‌شناسی حس‌ها^۱ مبنی بر اهمیت تجربه حسی^۲ در فرهنگ‌های متفاوت و تأثیر آن بر عرصه‌های مختلف زندگی اجتماعی (هاوز، ۱۹۹۱ ب)، متوجه شدم که می‌توان تحلیلی دیگر از مناسک محرم متمرکز بر غذا و ابعاد حسی آن داد. تحلیل‌هایی که تا کنون در خصوص غذاها در مناسک محرم در ایران ارائه شده است بیشتر مبتنی بر معانی مانند برکت و نیاتی چون نذر متمرکز بوده‌اند (محراب بیگی، ۱۳۸۲) در خصوص غذا در معنای کلی نیز پژوهش‌های فرهنگی و اجتماعی صورت گرفته است. بلوکباشی (۱۳۹۲) تاریخ اجتماعی آشپزی، فاضلی (۱۳۹۲: فصل ۱۲) جای در زندگی روزمره، حسن‌زاده (۱۳۸۷) رابطه خوراک و فرهنگ، قادرزاده و غلامی (۱۳۹۲) دلالت‌های معنایی غذا برای زنان، و علیزاده اقدم (۱۳۹۱) سبک غذایی تبریزی‌ها را بررسی کرده‌اند. سفره‌های نذری و سفره‌های ایرانی نیز بیشتر توصیف شده‌اند (گوهریان، ۱۳۸۸؛ وکیلیان، ۱۳۸۵؛ موتو، ۱۳۸۵؛ شیانی، ۱۳۸۱). با یک پژوهش حسی^۳ می‌توان درکی متفاوت از عمل مناسکی غذا خوردن ارائه داد. انسان‌شناسی در دهه‌های اخیر ادراک^۴ را از انحصار رشته روان‌شناسی خارج کرده است. انسان‌شناسی، ادراک را صرفاً یک فعالیت عصبی نمی‌داند بلکه به قول دیوید هاوز (۲۰۱۳) ادراک یک مهارت است و چون مهارت است باید یاد داده شود و چون یاد داده می‌شود فرهنگی است. ادراک مورد دستکاری‌های فرهنگی قرار می‌گیرد و به لحاظ اجتماعی تنظیم می‌شود (کلسن، ۱۹۹۰): ”تنظیم اجتماعی حس‌ها“^۵. اعضای یک جامعه برای ادراک، اجتماعی می‌شوند، یعنی یاد می‌گیرند که چگونه جهان را درک (ادراک حسی) کنند.

¹ anthropology of the senses

² sensory experience

³ sensory research

⁴ perception

⁵ social regulation of the senses

فهم فرهنگ از خلال تجربه‌های حسی همچون شنیدن، بوییدن، چشیدن، دیدن، و لمس کردن رویکردی است که انسان‌شناسی حس‌ها پیش روی ما می‌نهد (هاوز، ۱۹۹۱). از بنیان‌های انسان‌شناسی حس‌ها این ادعا است که "ادراک حسی یک عمل فرهنگی است، همانطور که یک عمل فیزیکی است" (کلسن، ۱۹۹۷: ۴۰۱). یکی از دلایل فرهنگی بودن ادراک حسی آن است که "ارزش‌های فرهنگی معینی به ادراکات حسی مختلف نسبت داده می‌شوند" (کلسن، ۱۹۹۰: ۷۳۲). پیشروی انسان‌شناسی حس‌ها به جایی رسید که دیوید هاوز به عنوان اصلی‌ترین چهره این جریان، فرهنگ را "شیوه‌های حس کردن جهان" (هاوز، ۲۰۰۳: ۲۹؛ هاوز و کلسن، ۲۰۱۳) تعریف کرد. با الهام از رویکرد سارا پینک (۲۰۰۹) می‌توان ادعا کرد که لحظه فرهنگ، لحظه ادراک است و مردم‌نگار بایستی توجه خود را بیش از هر چیز بر لحظاتی متمرکز کند که افراد مورد مطالعه او جهان را از خلال تجارب حسی خود درک می‌کنند. بنا بر رویکرد انسان‌شناسی حسی^۱ هر یک از فرهنگ‌ها در جهان حسی متفاوتی زندگی می‌کنند و نظم حسی خاص خود را نیز پدید می‌آورند. در نتیجه آن نظم حسی اعضای یک فرهنگ، خود، جامعه را به گونه ویژه‌ای می‌فهمند. انسان‌شناسی حسی به سوی طرح "دانستن از طریق حس کردن"^۲ حرکت کرده است و از شیوه‌های حسی دانش یا "شیوه‌های بدنی دانستن"^۳ (جکسون، ۱۹۸۳؛ گرتس، ۲۰۰۲) دفاع می‌کند.

در دهه‌های اخیر، توجه به غذا در پژوهش‌های انسان‌شناختی جایگاه مهمی داشته است (بنگرید به کاتز، ۲۰۰۳؛ مجله *غذا، فرهنگ و جامعه*، ۲۰۰۴-۲۰۱۳)، اما بررسی غذا با توجه به بعد حسی آن از زمان چرخش حسی^۴ توسط انسان‌شناسان حس‌ها صورت گرفت. از زمان آغاز انسان‌شناسی حس‌ها در اواخر دهه ۱۹۸۰ و اوایل دهه ۱۹۹۰، زیرشاخه‌های مختلفی از این رویکرد متولد شده‌اند که هر یک بر حسی خاص تمرکز دارند. توجه به حس چشایی مورد توجه اولین چهره‌های انسان‌شناسی حس‌ها همچون پل استالر (استالر و اولکس، ۱۹۸۶) در خصوص رفتار اجتماعی از طریق مزه در بین سانگای‌های آفریقا، کوپرز (۱۹۹۱) درباره واژگان چشایی ویوا در اندونزی و سیلویین پینارد (۱۹۹۱) در باب نقش چشایی در نظام حسی هند قرار گرفت و یکی از مجموعه کتاب‌های صورت‌بندی‌های حسی انتشارات معروف برگ به فرهنگ چشایی (کورزمیر، ۲۰۰۵) اختصاص یافت.

نقطه اوج این ادراک حسی در انسان‌شناسی حس‌ها را می‌توان در آثار دیوید ساتن یافت. ساتن با الهام از ایده استیون فلد (۲۰۰۰) در ساختن اصطلاح شنوایی‌شناسی^۵ در حوزه

¹ sensory anthropology

² knowing through sensing

³ bodily ways of knowing

⁴ sensory turn

⁵ acoustemology

انسان‌شناسی صدا، اصطلاح چشایی‌شناسی^۱ را ابداع می‌کند برای ”رویکردهایی که درک‌شان از طیف وسیع مسائل فرهنگی را حول چشایی و دیگر جنبه‌های حسی غذا سازمان می‌دهند“ (ساتن، ۲۰۱۰: ۲۱۵). ساتن با ابداع اصطلاح چشایی‌شناسی به غذا و حس‌ها نقشی محوری در فهم مسائل اجتماعی می‌دهد و قلمروهای جدیدی برای پژوهش مردم‌نگارانه و نظری می‌گشاید. از نظر او ”تمرکز بر غذا و حس‌ها به ما اجازه می‌دهد تا برخی از بنیادی‌ترین مرزهای درون و بیرون، خصوصی و عمومی و فردی و جمعی را در عرصه حیات روزمره و مناسکی بررسی کنیم“ (همان: ۲۰۹). جنبه‌های حسی غذا توجه روزافزونی را در پژوهش دانشگاهی به خود جلب کرده است: ”ویژگی‌های حسی و تجارب حسی‌ای که به طور فرهنگی در حیات روزمره و زمینه‌های چندگانه شکل گرفته‌اند در معنا، هیجان، خاطره و ارزش جای گرفته‌اند“ (همان: ۲۲۰).

پژوهش مردم‌نگارانه نگارنده از غذا در تهران نشان می‌دهد که می‌توان یک فرهنگ را از خلال حس چشایی و امور مرتبط درک کرد زیرا که فرهنگ خود را در تمامی ادراک حسی، با شدت‌های متفاوت، منتشر و بیان می‌کند. فرهنگ در اشیاء، مکان‌ها، بدن‌ها، حس‌ها و اندیشه‌ها پخش شده است. با وام گرفتن استعاره‌های چشایی، فرهنگ، غذای یک گروه اجتماعی است که به طور دائم آن را تولید، دست‌کاری و مصرف می‌کند. گروه اجتماعی، مواد خامی جهان را بر اساس نظم خاصی می‌پزد و طی فرایند اجتماعی شدن به اعضای خود می‌چشاند.

فرهنگ از طریق یکی شدن با خوردنی‌ها در داخل بدن اعضایش نفوذ می‌کند. شاید خوردنی‌ها از جمله موارد بسیار نادری باشند که قدرت آن را دارند تا فرهنگ را در داخل بدن تک تک افراد جامعه زیست دهند. افراد با خوردن یک چیز، هم غذای مورد تأیید فرهنگ را می‌خورند (غذاهای فرهنگی)، هم واجد تجربه چشایی مخصوص فرهنگ خود می‌شوند (چشیدن فرهنگ)، و هم معانی موجود در خوراکی‌ها را به صورت خودآگاه یا ناخودآگاه به کار می‌اندازند و وارد فرایندهای ذهنی می‌کنند.

مزه‌های خوراکی‌ها، هم به معنای تجربی - واقعی و هم به معنای استعاری مزه‌های فرهنگ هم هستند. در یک فرهنگ ممکن است مزه‌هایی وجود داشته باشد یا ترجیح داده شود که در فرهنگ دیگر وجود نداشته یا ترجیح داده نشود. در واقع، مزه‌ها انتخابی فرهنگی‌اند و مجموعاً طعم فرهنگ را نشان می‌دهند. مزه‌ها با چیزها، رخدادهای و اعمال خاصی در درون فرهنگ آمیخته می‌شوند و بدین ترتیب، طعم ویژه‌ای به آنها منتسب یا با آنها تجربه و یادآوری می‌شود. بسترهای مناسکی و حیات روزمره، مزه‌ها و غذاها را با خود همراه می‌سازند تا غذاواره مناسب خودشان را پدید آورند. خوراکی‌ها در زندگی اجتماعی چیزهای بسیاری را به خود متصل می‌کنند و به هنگام مصرف، همه این شبکه‌های ارتباطی بین غذا و مابقی جامعه به کار می‌افتند

¹ gustemology

و غذا خوردن را تبدیل به تجربه‌ای می‌کنند که در آن مجموعه‌ای از چیزهای اجتماعی وارد می‌شوند.

مناسک محرم در تهران، همچون بسیاری از نقاط ایران، توانسته از ظرفیت‌های اجتماعی - فرهنگی نوشیدنی‌ها و غذا، استفاده و آنها را تبدیل به یکی از مهم‌ترین عناصر مناسکی کند. در مناسک محرم، تقریباً همه افراد درگیر غذا هستند: افراد یا غذا می‌خورند یا غذا می‌دهند. اعمال غذایی، عمومی‌ترین عمل مناسکی‌اند و به همین دلیل، اهمیت ویژه‌ای برای فهم مناسک محرم دارند.

مردم‌نگاری چشایی^۱ در مناسک محرم تهران

”وقتی دسته زنجیرزنی محله اسکندری شمالی در داخل منزلی در کوچه شعبانی دقایقی عزاداری کرد، از خانه و کوچه خارج شد و در خیابان به زنجیر زدن ادامه داد. پس از عکسبرداری از دسته زنجیرزنی و در حال برگشت، صفی از زنان و مردان را دیدم که در درب منزل همان خانه برای گرفتن شام نذری ایستاده بودند“ (یادداشت میدانی، آذر ۱۳۹۱).

مناسک محرم در کشورهای مسلمان مشتمل بر مجموعه‌ای از اعمال، اشیاء و فضاها است که بر اساس تقویم هجری قمری از روز اول ماه محرم آغاز شده و حدود دو ماه ادامه دارد. این مناسک برای بزرگداشت شهادت امام سوم شیعیان و یاران او در تاریخ ۶۱ هجری برگزار می‌شود. تمرکز مردم‌نگارانه در بررسی مناسک محرم شهر تهران می‌تواند بر صف‌های غذا صورت گیرد. مردم‌نگاری چون من به جای حضور مشارکتی در هیئت سینه‌زنی و زنجیرزنی، دنبال خانه‌ها، مغازه‌ها، ایستگاه‌های صلواتی و هر محلی بودم که در آنها غذا داده می‌شد. نگارنده روزها و شب‌های دو ماه محرم و صفر سال ۱۳۹۱ را در محله‌های مرکز و بخش جنوب غرب و جنوب شرق تهران به مشاهده، گفتگو و تجربه در اجتماعات حول غذاهای محرمی گذرانده است.

بخش اعظم فضای دیداری، بویایی و چشایی در مناسک محرم با نشانه‌ها و اشیاء خوراکی‌ها پر می‌شود: صف‌های طولانی و پرازدحام غذای نذری، جمع‌های حول ایستگاه‌های صلواتی، افرادی که در سینی انواع نوشیدنی‌هایی چون شربت و شیر و چای را به عابران و رانندگان می‌دهند، گاراژها و مغازه‌هایی که به آشپزخانه محرم تبدیل شده‌اند، گوسفندهایی که برای ذبح آماده می‌شوند، حسینیه‌هایی که در آنها دیگ‌های آش بار گذاشته شده‌اند، فامیل‌هایی که در خانه نذر اجتماع کرده‌اند، مراسم پختن حلوا، شیرینی فروشی‌هایی که پر از

^۱ gustatory ethnography

مشتری‌اند، ماشین‌هایی که صندوق عقب خود را پر از شیرکاکائو کرده‌اند، عزادارانی که ظروف غذایشان پر از آش است یا ظروف یکبار مصرف سفیدی را از محل غذای نذری گرفته‌اند، جمع‌های چند نفری که مشغول خوردن ناهار نذری هستند.

عکس ۱: اجتماع غذای محرمی، حسینیه قمر بنی‌هاشم، محله مینایی، جنوب شرق تهران



منبع: نگارنده، دی ۱۳۹۱

ظواهرها، بوها و مزه‌های انواع بسیار متنوع نوشیدنی‌ها و غذاهای نذری در مناسک محرم تهران چیزی را شکل می‌دهند که آن را غذاواره می‌نامیم. غذاواره یک رخداد چشایی در مناسک محرم است که به دنبال بیان و تجربه منسکی است. غذاواره حال و هوای مناسک را پدید می‌آورد. غذاواره حالت و وضعیتی خاص به مناسک می‌دهد و باعث می‌شود تا افراد غذا دادن و غذا خوردن را جزئی جدایی‌ناپذیر از مناسک بدانند. غذاواره در سطحی دیگر خود عاملیت دارد و آن قدرت شکل‌دهندگی آن به تجربه منسکی است. اصطلاح غذاواره را می‌توان فراتر از رخدادهای غذایی مناسک محرم به رخدادهای غذایی حیات روزمره در تهران نیز بسط داد، وقتی که انواع خوراکی‌ها و شکل‌گیری اجتماع برای خوردن پدیدآورنده تجربه ویژه زندگی در کلان‌شهر می‌شود. خوردن به عنوان محوری‌ترین کنش رخداد چشایی یا غذاواره همچون عملی است که باعث ایجاد چیزهایی در ذهن و احساس فرد می‌شود: از اجتماعی بودن تا دلبستگی داشتن، از در فضا بودن تا تسلط بر فضا، از یادآوری خاطرات تا دستکاری خاطرات، و از برونی بودن تا درونیت یافتن.

مزه و ماده‌های حسی پدیدآورنده مزه در غذاواره همانند تصویر و محتوای حسی تصاویر در مناظر دیدنی است. چشیدن مزه فقط درگیر شدن با یک چیز یا عمل جزئی نیست، بلکه تجربه کل رخدادی در حال وقوع است. با غذا خوردن فهم صورت می‌گیرد و ارتباط حسی برای پدید آوردن دانش به وجود می‌آید. وقتی غذا به موضوعی، جایی یا تجربه‌ای متصل است، بخشی از آن موضوع، جا یا تجربه خواهد بود. ارتباط چشایی از قدرتمندترین ارتباطات حسی در بسترهای مناسکی و روزمره است، چراکه غذای درک‌شده را به عمیق‌ترین و تأثیرگذارترین شکل ممکن تبدیل به تجربه‌ای بدنی و جسمانی می‌کند.

در مورد نقش غذا در مناسک محرم پرسش کلیدی آن است که چرا افراد، غذاها، خوراکی‌ها، نوشیدنی‌ها و شیرینی‌ها را تهیه و در بین عزاداران توزیع می‌کنند؟ برخی از دلایل عبارتند از: شکرانه گرفتن حاجت (نذر)، طلب مغفرت برای متوفی (خیرات)، مشارکت در مناسک، دلیلی شخصی، خدمت به عزاداران، عادت مناسکی و به یاد تشنگی شخصیت‌های مناسکی در رخداد اصلی.

عکس ۲: گرفتن آش نذری از مسجد، خیابان قزوین



منبع: نگارنده، آذر ۱۳۹۱

موضوع کلیدی برای یک مردم‌نگار، تجربه است. مسئله برای مردم‌نگاری چشایی حاضر آن است که خوردنی‌ها و امور مرتبط به آنها چه تجربه مناسکی‌ای را در افراد ایجاد می‌کنند؟ برای

این پروژه مردم‌نگارانه مهم است بدانیم که تجربه چشایی چه ارتباطی با موضوع‌هایی چون قدسیت، خاطره، عمل دینی، زمان، کنشگری، و فضا سازی مناسکی ایجاد می‌کند. در واقع تمرکز تجربه میدانی و تأمل پس از میدان برای مردم‌نگار آن است که چگونه تجربه حسی چشیدن با موضوعات دیگر فرهنگی و اجتماعی پیوند می‌یابد و چگونه این پیوندها نهایتاً چشیدن و خوردن را تبدیل به عملی فرهنگی می‌کنند. غذاهای مرتبط با مناسک محرم چنان نقش کلیدی و جدی در تجربه مناسکی و وجود اجتماعی و فرهنگی دارند که کلیت جامعه را درگیر خود می‌کنند و افراد درگیری در ارتباط چشایی با مناسک را ضروری پنداشته و آن را در زندگی فردی خود شدیداً تأثیرگذار می‌دانند.

پژوهش مردم‌نگارانه نباید مناسکی چون محرم را به معناهای بسیار پیچیده محدود کند، معنایی که احتمالاً در عموم شرکت‌کنندگان عمومیت ندارند، یا به دنبال مفاهیم کلیشه‌ای و از موضع بالا به عنوان دلایل رفتارهای مناسکی و شرکت در مناسک باشد، بلکه پیش از همه و بیش از همه بر چیزهایی تمرکز و تکیه کند که شکل‌دهنده تجربه بی‌واسطه‌ای است که فرد را مستقیماً با مناسک درگیر می‌کند و فهم او از مناسک را صورت‌بندی می‌کند. مناسک محرم هر یک از شرکت‌کنندگان را از خلال سینه زدن، زنجیر زدن، طبل زدن، نوحه خواندن، علم برداشتن، گریه کردن، دیدن صحنه‌ها، و خوردن غذاها با خود درگیر می‌کند و همین درگیری است که سازنده تجربه مناسکی یا دینی خواهد بود. مناسک محرم به گونه‌ای که تا به امروز سامان یافته حاصل همین تجربه‌های مستقیم افراد و ساختار سازمان‌یافته افراد در قالب هیئت‌های عزاداری بوده است.

صف‌های غذا و توزیع چشایی

”حدود دو و نیم ساعت است که در صف غذای آقای شایسته در خیابان کارگر جنوبی، کوچه روشن، در حسینیه ائمه اطهار ایستاده‌ام؛ صبح عاشورا از جمله زمان‌های مهم در مناسک محرم است، اما این جمعیت عظیم ترجیح داده‌اند تا صبح تا ظهر عاشورا را در صف غذای نذری قورمه‌سبزی بگذرانند ... سرانجام پس از انتظاری طولانی نوبت به من می‌رسد، دو تا غذا می‌دهند. توی ماشینم می‌نشینم و با دست غذای لذیذ عاشورا را می‌خورم“ (یادداشت میدانی، عاشورای محرم ۱۳۹۱).

در این روزها، اجاق خانه‌های شخصی خاموش می‌شود و اجاق‌های مکان‌های مناسکی و عمومی روشن می‌شوند. صبحانه‌ها، ناهارها و شام‌ها باید از غذاهای محرمی تأمین شوند. باید یا بهتر است که در مناسک محرم، غذای مناسکی خورد. اجبار یا تمایلی درونی برای خوردن

وعده‌هایی غذایی به ویژه نهار و شام در روزهای نهم (تاسوعا) و دهم (عاشورا) وجود دارد. به همین ترتیب، در صف غذا ایستادن بخشی از اعمال شرکت‌کنندگان می‌شود. بخش مهمی از زمان عزاداران مناسک محرم صرف تهیه غذا از یک طرف و ایستادن در صف غذا از طرف دیگر می‌شود. ایستادن در صف توزیع غذای نذری را بایستی همانند دیگر اعمال مناسکی مانند گریه کردن، سینه زدن، زنجیر زدن، تماشا کردن، نوحه خواندن، برداشتن علم و ... تحلیل کرد. بدین ترتیب، ایستادن در صف غذای نذری نیز یک عمل مناسکی است. هر عمل مناسکی بایستی دارای نقشی کارکردی و معنایی در مجموعه کل مناسک باشد.

عکس ۳: صف غذای نذری، بخش خانم‌ها، خیابان کارگر جنوبی



منبع: نگارنده، آذر ۱۳۹۱

ایستادن در صف غذای نذری بخشی از وظایف اعضای خانواده‌ها در روزهای ماه محرم و به ویژه روزهای تاسوعا و عاشورا است. نتیجه انتظار در صف‌های طولانی رسیدن به طعمی است که برخی از ارزش‌های فرهنگی و مناسکی در آن بارگزاری شده است. مهم‌ترین ارزش فرهنگی متصل عاملیت قدسی آن است. مواد و نوع غذا کم و بیش همانی است که در روزهای عادی به کار رفته و خورده می‌شود، اما گویی که این غذا با غذاهای دیگر متفاوت است. چیزی به آن افزوده شده است که این تفاوت را ایجاد می‌کند؛ یعنی همان باور و دانشی که در طول زمان و بر اساس تجربه‌های پیشین شکل گرفته است: خوردن غذای نذری خوب است، خوردن این غذا به زندگی خورنده برکت می‌دهد. گرفتن و خوردن غذای نذری مجموعه‌ای از احساسات مرتبط با تأثیر خوب را در برمی‌گیرد. برای همین بسیار رخ می‌دهد که کسی که غذا به او رسیده، با دادن

آن به کسی که غذا به او نرسیده است، قصد خوب خود را با دادن غذای نذری خودش به او نشان می‌دهد. دهنده اعطاکننده تأثیر خوب در زندگی گیرنده است، ایستادن در صف غذا برای کسب تأثیری خوب بر زندگی است، برای همین تلاش می‌شود تا بهره‌ای چشایی از محرم برده شود تا فرد احساس عدم درک این ایام و محرومیت از تجربه مناسکی نکند.

طعام که پس از گرفتن به خانه برده می‌شود و بدین ترتیب، عمل مناسکی دهنده غذا در مسیرها و خانه‌های بسیاری توزیع می‌گردد. حرکت غذای نذری به شکل‌گیری یا تکمیل فضای مناسکی کمک می‌کند؛ به نحوی که حرکت‌های فضایی غذاهای نذری تبدیل به تصویری مشخص و قطعی از روزهای محرم می‌گردد. ایستادن در صف غذای نذری باعث شکل‌گیری یکی از اجتماعات مناسکی می‌شود، همانند اجتماع مناسکی در سفره‌های نذری، در حول دسته‌های عزاداری، در حول تعزیه‌ها، و انتظار کشیدن در خیابان‌ها برای عبور دسته‌های عزاداری. ازدحام و شلوغی در صف‌ها همانند غلغله‌های جمعیتی در اجتماعات مناسکی دیگر است که برای ایجاد احساس حضور فضای محرمی ضروری است و بدون آنها فضای مناسکی محرم، سرد و بی‌روح تلقی می‌شود. تشکیل یافتن صف مناسکی در مقابل درب یک منزل حاکی از اهمیت مناسکی صاحب خانه و تهیه‌کننده غذا است؛ آنها عاملان رونق فضای مناسکی محرم هستند. از سوی دیگر، تشکیل صف‌های طولانی و شلوغ غذا در بردارنده منزلتی اجتماعی نیز برای صاحب خانه خواهد بود؛ هر چه صف طولانی‌تر، منزلت بیشتر.

اجتماع غذایی دیگری در داخل محیط تهیه غذا وجود دارد. خویشان، نزدیکان و دوستان نذری‌دهنده در غذا دادن شرکت می‌کنند تا خود را شریک ثواب نذری کنند. آماده کردن مواد، پختن، بسته‌بندی کردن، پخش یا دادن غذا نیز می‌تواند تأثیری مطلوب در فرد دهنده به وجود آورد. برای همین نیز مثلاً همسایگان یا نزدیکان تمایل دارند تا سهمی در فرایند کلی تهیه غذا داشته باشند و از خلال این سهم تأثیر مثبت این عمل مناسکی را به خود جذب کنند. عطر، طعم و ظاهر غذا وقتی در دیگرهای نذری متعدد تجربه می‌شود، گونه‌ای متفاوت از تجربه خوردن ظرف یک‌نفره غذای نذری است. وقتی حرارت، رایحه و مزه غذای عظیم مناسکی در فضا پراکنده می‌شود، تجربه‌ای خاص پدید می‌آید که ویژه غذاواره محرمی است. جنس این تجربه شبیه به حضور چیزی فراتر از همه اجزاء تشکیل‌دهنده اجتماع غذایی است و نمی‌توان آن را با ادراک حسی معمول تجربه کرد. نیاز به تخیل حسی داریم تا با درک این حال و هوای خاص تهیه و تدارک غذا به میراث ارزشمند بزرگداشت رخدادی تاریخی و مقدس نزدیک شویم. این میراث با اجتماع مناسکی و ادراک حسی موجود در آن یادآوری و فهمیده می‌شود. میراثی که در طی زمان از نسلی به نسل دیگر منتقل شده و اکنون کنشگران اجتماع غذایی با تدارک غذا همان میراث تاریخی و مقدس را به زمان حاضر می‌آورند.

از محرومیت تا ارضای چشایی

مناسک محرم در قالب دسته‌های عزاداری مستلزم پیمودن فاصله‌های زیادی به صورت پای برهنه در میان کوچه‌ها و خیابان‌هاست. دسته‌های عزاداری در هشت روز اول محرم به هنگام شب آغاز به گردش می‌کنند. هر یک از شرکت‌کنندگان درگیر کار طاقت‌فرسایی می‌شوند: عده زیادی سینه یا زنجیر می‌زنند، عده‌ای مسئول حمل پرچم‌ها هستند، چند نفر بایستی علم‌های سنگین را به دوش کشند، عده‌ای مسئول حرکت دادن دستگاه‌های صوتی و انواع روشنایی‌ها هستند، چند نوحه‌خوان به نوبت اشعار را می‌خوانند، چندین نفر طبل می‌زنند، و عموم مردم نیز در طرفین یا پشت دسته همراه با آنان حرکت می‌کنند. گردش‌های شبانه در تهران معمولاً بین ۴ الی ۵ ساعت طول می‌کشد. از آغاز تا میانه این راه دسته‌ها و شرکت‌کنندگان با انواع نوشیدنی‌ها و خوراکی‌های کوچک پذیرایی می‌شوند تا تشنگی و گرسنگی احتمالی را رفع کنند. در اغلب خیابان‌ها در جنوب تهران چندین ایستگاه صلواتی یا سقاخانه با چادر بنا شده‌اند که چای، شربت، خرما و شیر می‌دهند. خارج از این چادرها، هر کس می‌تواند خوراکی‌هایی از مغازه‌ها بخرد و بین مردم پخش کند. افراد زیادی نیز با قوری و سینی به دست مشغول ریختن نوشیدنی‌ها هستند و آنها را بین عابران و رانندگان توزیع می‌کنند.

نوشیدن و خوردن بیش از هر چیز کارکرد عملی دارد: رفع تشنگی و گرسنگی. برای اینکه شرکت‌کنندگان بتوانند چندین ساعت عزاداری کنند، بایستی انرژی لازم برای مصرف کردن در طی مراسم تأمین شود و افراد بتوانند به خوبی عزاداری کنند. به همین دلیل نیز، خوردنی‌ها اول به اعضای دسته‌های عزاداری داده می‌شود و سپس به عموم مردم می‌رسد. به ویژه در زمان شام مشارکت‌کنندگان یا عزاداران اصلی نسبت به مشاهده‌گران یا عموم اولویت دارند. سیر کردن مشارکت‌کنندگان پاداشی است که در قبال عمل عزادارانه سخت آنها صورت می‌گیرد. اما این سیر کردن برای صاحب‌عزا یا صاحب‌خانه همچون یک وظیفه تلقی می‌گردد: وظیفه پذیرایی از مهمانان محرم. بدین ترتیب، غذا و عمل غذا دادن و خوردن واسطی است که از طریق آن اعمال مناسکی رخ داده و معنا می‌یابند.

محرومیت و ارضای حس چشایی هر دو عملی مناسکی‌اند. انجام اعمال مناسکی سخت مستلزم مصرف انرژی بدنی زیادی و در نتیجه تجربه گرسنگی و تشنگی است؛ تجربه‌ای نزدیک به تجربه همراهان امام حسین (ع) در رخداد کهن‌الگویی محرم. تجربه گرسنگی و تشنگی می‌تواند شرکت‌کنندگان را با موضوع مناسک پیوند و آنها را در ارتباطی حسی با شخصیت‌های قدسی ایام محرم قرار دهد: نوعی بازسازی تجربه چشایی. اما از سوی دیگر، بخشی از افرادی که مستقیماً در دسته‌ها شرکت نکرده‌اند، وظیفه خود می‌دانند تا عزاداران را به خوشی چشایی برسانند و با نوشیدنی‌های خنک یا گرم و طعام لذیذ از آنها پذیرایی کنند. عزاداران از یک طرف

و غذادهندگان از طرف دیگر، طیفی از تجربه چشایی را پدید می‌آورند که خود تولیدکننده معنا است: از سختی به آسایش. مناسک محرم هم پدیدآورنده سختی است و هم فراهم‌کننده آسایش، تا سختی را جبران کند. زندگی‌نامه حس چشایی^۱ عزاداران در بین این دو قطب طی می‌شود.

زیبایی‌شناسی مزه، بو و ظاهر

هر فردی که غذادهنده است یا خود را برای تهیه غذا در مناسک محرم آماده می‌کند، معیارهایی برای کیفیت در نظر می‌گیرد که اساسا به ظاهر، مزه و بوی غذا برمی‌گردند. بایستی طعام در بالاترین حد ممکن بتواند ادراکات دیداری، چشایی و بویایی را ارضا کند؛ به نحوی که خورنده لذت ببرد و بگوید

”هیچ غذایی مثل غذای نذری نمی‌شه ... هیچ غذایی طعم غذای نذری رو نمی‌ده
... عطر غذای نذری خاصه“
”غذای نذری می‌چسبه“

غذای نذری باید به خوبی تزئین شود؛ افراد با سلیقه‌های شخصی خود، عناصر و شکل‌های تزئینی مختلفی را برای آراستن غذا به کار می‌برند. امکان تزئین‌ها در مورد آش و شله‌زرد بسیار زیاد است و معمولا اسامی و اشکال هندسی ویژه‌ای با دارچین یا پیازداغ ترسیم می‌شوند. غذای نذری باید بهترین طعم را داشته باشد. به همین دلیل از بهترین مواد استفاده و بهترین آشپز برای پختن غذا دعوت می‌شود. مواد خوب علاوه بر داشتن مزه خوب، بوی خوبی نیز در بر خواهند داشت؛ در عین حال، از افزودنی‌ها یا چاشنی‌هایی نیز برای تولید بوی خوش استفاده می‌شود. تلاش کلی تهیه‌کننده و خورنده آن است که غذا از هر جهت بهترین غذا باشد. چندین علت عمده در میان است:

(۱) داوری زیبایی‌شناختی؛ افراد شرکت‌کننده در مناسک ارزیاب‌های کیفیت غذا از ابعاد ادراکی مختلف نیز هستند. بنابراین برای آنکه داوری عمومی نسبت به غذا و نسبت به دهنده غذا خوب باشد، بایستی چشم، دهان و بینی آنها را راضی کرد. غذای خوب دادن همانند رفتار خوب کردن است؛ پس غذا دادن نیز یک رفتار اجتماعی- فرهنگی است که مطلوبیت آن به قلمروی زیبایی‌شناختی‌اش برمی‌گردد. وارد شدن به حوزه چشایی مناسک محرم، وارد شدن در اصولی زیبایی‌شناختی هست که بایستی آنها را رعایت کرد. غذای خوش‌مزه، خوش‌طعم و خوش‌ظاهر، غذایی است که می‌تواند در شأن مناسک محرم باشد.

^۱ biography of gustation

۲) انتساب به امام؛ چون غذا در مناسکی تهیه و پخش می‌شود که مربوط به شخصیتی دینی و قدسی است، بایستی سطح و کیفیت آن نیز متناسب با مقام امام باشد. در واقع، غذای مناسک محرم همانند غذای روزمره یا غذای مهمانی‌ها و یا هر موقعیت دیگری نیست. حساسیت بسیار بالایی نسبت به غذای نذری وجود دارد تا مبادا باعث بی‌احترامی به مناسک و شخصیت‌های دینی مناسک شود. در اینجا مناسک آن از طریق دهان و حس چشایی فهمیده می‌شود؛ چرا که خوردن یک تجربه واقعی است و می‌تواند تفسیر و احساس خورنده نسبت به محیط و زمان خوردن را شکل دهد. زمان خوردن غذای خوب مکان و زمانی آن تبدیل به استعاره‌هایی چون خوش‌مکان و خوش‌زمان می‌شود و بالعکس. بنابراین، خوردن و تجربه چشایی به زمینه خود نیز ارتباط می‌یابد و وارد تعامل می‌شود. غذاهای خوش‌مزه خاطره‌های خوش‌مزه‌ای نیز پدید می‌آورند که به مکان، زمان و رخدادها متصل می‌گردند.

۳) زمینه مناسکی به غذا طعم و بوی ویژه‌ای می‌دهد. غذا در یک بستر مناسکی تهیه و خورده می‌شود و عناصر دیگر این بستر بر نحوه ادراک غذا تأثیر می‌گذارند و آن را خوش‌مزه می‌کنند. به لحاظ عملی، عذاران ساعت‌های طولانی عزاداری کرده‌اند و گرسنه‌اند؛ یا افراد ساعت‌های زیاد در صف غذا انتظار کشیده‌اند. خستگی و گرسنگی باعث می‌شود تا فرد فعالیت‌های جبرانی همچون خوردن و غذا را مطلوب‌تر از آنچه که هست، تصور و ارزیابی کند. به لحاظ نظری، غذا در درون موقعیت مناسکی ارزشمندی تهیه و خورده می‌شود و همین موقعیت ارزشمند، ارزش غذا را بالا می‌برد. خوردن و تجربه چشایی چیزی در خود نیست و توسط زمینه دست‌کاری می‌شود و شکل می‌گیرد. برای تعیین مزه نهایی غذا، علاوه بر مواد و افزودنی‌های غذایی، چاشنی‌های زمینه نیز دخیل‌اند. مزه نهایی غذا ترکیبی از عوامل غذایی و غیرغذایی است. عوامل غیرغذایی به عناصری چون مکان، زمان، تجارب پیشین، گفتگوهای حین غذا، هم‌سفره‌ها، ابزارهای خوردن غذا و ... برمی‌گردد.

۴) تداعی‌های خوب گذشته، طعم و بو را بهتر می‌کند. همینکه گفته می‌شود "غذای امام حسین یه چیز دیگه است" نشان می‌دهد که افراد تجربه‌های مطلوبی از خوردن غذاهای نذری در گذشته و مناسک سال‌های گذشته محرم داشته‌اند. در ترکیب غذای نذری، علاوه بر مواد خام، ماده خاطره و تجربه خوش نیز وجود دارد. خوردن و غذا با عناصری چون خاطره و زمان ترکیب می‌شود تا مزه نهایی درک شود.

موارد دوم تا چهارم نشان می‌دهند که ادراک حسی صرفاً محدود به تجربه بلاواسطه و مستقیم محرک حسی یعنی غذا نیست، بلکه توسط عواملی چون مکان، زمان، رخدادها، تصورات یا باورها، خاطره‌ها و تداعی‌ها شکل می‌گیرد. چون ادراک حسی ترکیبی از عوامل فیزیکی و غیرفیزیکی است، تجربه‌ای فرهنگی قلمداد می‌شود. ورود عوامل غیرفیزیکی به ادراک حسی هم در فرایند ادراک و هم در تفسیر ادراک صورت می‌گیرند. فرایند ادراک غذا به عناصر مناسکی‌ای

چون مکان و زمان آیینی برمی‌گردند و تفسیر ادراک مشتمل بر پدید آمدن معانی و احساساتی می‌شوند که در فرد به وجود می‌آیند، معانی چون ارتباط با امری مقدس از خلال غذا و احساساتی چون تأثیر امر مقدس بر وجود. این معانی و احساسات با تصورات عمومی در خصوص مناسک محرم پیوند دارند: این روزها روزهای خاص سال است، بسیاری در این روزها حاجت گرفته‌اند، همه در این روز عزادارند، در این ماه نباید عمل حرام انجام داد، مصیبت جهان را غرق خود کرده است، در این ماه خون مقدس‌ترین شخصیت‌های تاریخ ریخته شده است و ... یک یا ترکیبی از این معانی و احساس‌ها در تفسیر خوردن غذا به صورت خودآگاه یا ناخودآگاه به ذهن یا وجود بدنی می‌آیند.

زنان حلواپز: چشیدن انرژی

”در حال کار میدانی، شنیدم که در منیریه تهران و کنار حسینیه کربلایی‌ها بعد از ظهر تاسوعا مراسم خاصی حول حلوا وجود دارد. عصر خودم را به محل حسینیه رساندم، اما مراسم تمام شده بود و فقط چند نفر از خانم‌ها بودند؛ گویا گوینده اشتباهی گفته بود، مراسم از صبح تا بعد از ظهر بود“ (یادداشت میدانی، تاسوعای ۱۳۹۱).

صبح تاسوعا اجتماع بزرگی از زنان در عابرگذر حسینیه کربلایی‌های تهران شکل می‌گیرد. حلوا نذری نه در خانه بلکه در فضایی جمعی پخته می‌شود. هر کس که خواسته‌ای در دل دارد، باید از هفت پزنده حلوا، تکه‌ای حلوا بگیرد و به خانه ببرد. اگر تا سال بعد، خواسته‌اش برآورده شد، او نیز باید سال بعد به جمع زنان حلواپز بپیوندد. تصور بر آن است که غذای مناسک محرم عاملیت دارد و این امر به طور خاص در مورد حلوا قابل بررسی است. خوردن غذا یا خوراکی‌ها در مناسک محرم تهران نه تنها گرسنگی را رفع می‌کند و تجربه‌ای مناسکی را شکل می‌دهد، بلکه قدرت تأثیرگذاری و دست‌کاری زندگی را نیز دارد که خود را در برآورده کردن یک نیاز و یا حل یک مشکل نشان می‌دهد. بنابراین غذای مناسکی علاوه بر عاملیت فیزیکی، عاملیت غیرفیزیکی نیز دارد. انرژی یا هاله قدسی در حلوا قدرت حل مسائل زندگی را را به‌ان می‌بخشد که از زمینه مناسکی آن یعنی روز تاسوعا و پزنده آن یعنی یک زن حاجت‌گرفته نشأت می‌گیرد.

زمینه مناسکی افزونه‌ای بر روی حلوا باقی می‌گذارد که با گذشت زمان نیز از بین نمی‌رود. یکی از مطلعین به من گفت که ”حلوا را تا مدت‌های زیاد در یخچال خانه نگهداری می‌کنیم“. حضور حلوا به معنای حضور همان زمینه مناسکی است. اگر قبلاً حلوا ارزش خود را از روز تاسوعا می‌گرفت، اکنون ارزش تاسوعا در حلوا قرار می‌گیرد. اگر قبلاً حلوا در زمینه معنا می‌یافت، اکنون

خود تولیدکننده زمینه است. یعنی وقتی فرد حلوا را می‌بیند، می‌بوید یا می‌چشد، زمینه مناسکی آن یعنی روز تاسوعا و ارزش‌های مهم و قدرت‌های آن روز یادآوری می‌شود و به کار می‌افتد. می‌توان نتیجه گرفت که غذا توانایی آن را دارد تا بتواند زمینه تجربه‌شده پیشین را به طور مستمر بازتولید کند؛ از این نظر، غذا ظرفیت زیادی برای بارگزاری تجربه پیشین و معنا را در هر بار مصرف دارد.

پزنده حاجت‌گرفته نیز آن را قدرتمندتر می‌سازد. حلواها را فقط زنانی می‌پزند که قبلاً نیاز و مشکل خود را از طریق مصرف حلوای سال گذشته حل کرده‌اند همین امر ارزش فرهنگی آن حلوا را بالا می‌برد. عنصر قدسی‌ای که خود را با برآوردن یک نیاز در زن حاجت‌گرفته متجلی کرده بود، در فرایند حلواپزی، از طریق تکه‌های حلوا تجربه می‌شود. اکنون نیرو یا انرژی معنوی حامی زن حاجت‌گرفته خود را تبدیل به چیزی برای خوردن کرده است. این انرژی خود را از طریق ظاهر حلوا قابل دیدن، از طریق بوی حلوا قابل بوییدن و از طریق مزه حلوا قابل چشیدن می‌کند و بدین طریق انرژی معنوی تبدیل به ادراک حسی می‌شود. انرژی معنوی را باید خورد و جزئی از خود کرد تا تأثیرگذار گردد.

در صورتی که حلوا در عاملیت غیرفیزیکی موفق شود به بازتولید خود در قالب افزوده شدن یک زن دیگر به جمع زنان حلواپز منجر می‌شود. حلوایی که خورده شده، باید برگردانده شود تا همواره به طور پویایی به حیات خود ادامه دهد. به این ترتیب اجتماع مناسکی زنان حلواپز هر سال بزرگ و بزرگ‌تر می‌شود. حلواها و حلواپزها زیاد می‌شوند تا نشان داده شود که چیزی مهم و ارزشمند به طور مستمر خود را برجسته می‌سازد. بنابراین اجتماع غذایی تبدیل به نمادی از وجود و تأثیرگزاری موجودات مقدس می‌شود. مراسم حلواپزی زنان نشان می‌دهد که چگونه غذا می‌تواند هم‌زمان واسطه ادراک امر قدسی و نشانه امر قدسی باشد.

سه‌تایی حسی

چرا موضوعی غم‌انگیز همچون وقایع کهن‌الگویی محرم از خلال غذایی خوش‌انگیز منتقل شده و تجربه می‌شود؟ چگونه می‌توان این تضاد در تجربه مناسکی محرم را تبیین کرد؟ موضوع و احساس بد می‌تواند خود را در مزه بد غذا نشان دهد (استالر و اولکس، ۱۹۸۶)، اما موضوع و احساسات مناسک محرم به رخدادی تراژیک و غم‌انگیز برمی‌گردد؛ رخدادی که تداعی‌کننده مفاهیم کهن‌الگویی چون خون، خشونت، کشتن، اسیر گرفتن، و بریدن قطعات بدن است. اعمال مناسک محرم نیز به طور نمادین و واقعی مشتمل بر امور نامطلوب است: آسیب رساندن بر بدن (با دست بر سینه زدن، با زنجیر بر شانه زدن)، فشار آوردن بر بدن (برداشتن علم‌های سنگین)، خواندن آواهای غم‌انگیز در قالب مرثیه، گریه کردن و ... در چنین بستر تلخی، دادن یک نوشیدنی شیرین و گوارا و غذای خوش‌مزه چه معنا و کارکردی می‌تواند داشته باشد؟

در مناسک محرم با تضادی در ادراک حسی مواجهیم: رنج حسی / خوشی حسی. وارد کردن سختی‌ها و رنج‌ها بر بدن از اعمال اصلی مناسک محرم است که به دلایلی چون بازنمایی و تجربه بدنی مصایب شخصیت‌های دینی، هم‌حسی با دردها و رنج‌های این شخصیت‌ها و درک سطوح عمیق‌تر تجربه مناسکی انجام می‌شود. حتی فضای دیداری محرم که بخش اعظم آن با رنگ سیاه لباس‌ها و پرچم‌ها پر می‌شود، خلق و خوی عمومی را افسرده می‌سازد تا بار سنگین غم بر همگان احساس شود. اما در مقابل این رنج حسی دیداری و بساواپی، خشنودی حسی چشایی و بویایی قرار دارد. امر مقدس و موضوع‌های مناسکی در بیرون از فرد و یا بر سطح بدن شخص عزادار هستند، به طور ناخشنود و غم‌انگیزی تجربه می‌شوند. ولی زمانی که قرار است انرژی‌های معنوی به درون فرد راه یابند، به طور خشنودی تجربه می‌شوند. بنابراین، حس چشایی و بویایی جنبه خوشی حسی امر مناسکی را نشان می‌دهد و حس دیداری و بساواپی جنبه رنج حسی.

دیدن صحنه‌های غم‌انگیز و سیاه، گریه کردن چشم‌ها، حمل کردن علم‌های سنگین و راه-پیمایی‌های پیاده همگی ادراکات حسی را رنج می‌دهند و اذیت می‌کنند تا فرد با رنج حسی هم سنگینی مناسکی را تجربه کند و هم پس از این تجربه به نوعی پالایش روحی برسد. این چیزی بود که در عزاداری محرم در دوره نوجوانی‌ام در تبریز آن را تجربه می‌کردم. من و اغلب نوجوانان محله آخونی پس از ده روز عزاداری و سینه‌زنی در بعد از ظهر عاشورا احساس عمیقی داشتیم: گویی از سنگینی عظیمی رها و سبک شده‌ایم. همان چیزی که برخی از عزاداران از آن به عنوان نشاط عزاداری یاد می‌کنند: ”پس از آنکه گریه می‌کنیم یا عزاداری تمام می‌شود، احساس خوبی داریم.“ گریه کردن و خود را زدن به معنای از بین بردن ناپاکی‌ها و گناهان تعبیر می‌شود یا وسیله‌ای برای رسیدن به مقام یک پیرو خوب برای امام شهید. وقتی فرد عزادار به احساس خوبی می‌رسد، زمینه فراهم شده است تا خوشی حسی را تجربه کند: این بار با غذاهای لذیذ نذری و نوشیدنی‌های گوارا.

به نظر می‌رسد رابطه رفت و برگشتی مستمری بین ناخشنودی و خشنودی در حوزه ادراک حسی در مناسک وجود دارد. در واقع کل ساختار مناسک محرم از این تقابل دوتایی حسی^۱ تشکیل شده است (مقایسه کنید با استراوس، ۱۹۶۹). اما در بین این دو قطب، به جای مرز یا خط جداکننده و شکافنده، ادراک حسی شنوایی وجود دارد که تجربه‌های مناسکی آن ترکیبی از آهنگ‌های دلهره‌آور و آهنگ‌های ملایم است. گاه نوای آرام و ریتم ملایم برانگیزاننده غمی آرام است که در فضا پراکنده می‌شود و بینندگان را به مشارکت در دسته عزاداری یا گریه و اندوه آرام می‌خواند. گاه نیز طبل‌ها چنان با ریتم تند و استرس‌آور کوبیده می‌شوند که گویی اتفاقی

¹ sensory binary opposition

ناگوار خواهد افتاد، احساسی توأم با ترس و اضطراب وجود شنونده را در بر می‌گیرد: نوعی خودداری و عدم تمایل به دیدن یا تجربه کردن به همراه جستجوی چیزی که رخ خواهد داد. مثلا در لحظات شکنجه شدن اولیا توسط اشقیا در دسته‌های نمایشی - آیینی عاشورا. بنابراین بایستی از یک سه‌تایی حسی^۱ در مناسک محرم یاد کنیم که بیشتر شبیه یک فرایند نرم در مکتب حس‌گرایی است، نه شبیه به قطب‌های قاطع در مکتب ساختارگرایی (سه‌تایی رنگ در یکی از تعزیه‌های مناسک محرم در آذربایجان بنگرید به ایزدی جیران، ۱۳۹۱).

جدول ۱: سه‌تایی حسی در مناسک محرم

ناخشنودی حسی	... اندوه ...	خشنودی حسی	
ادراک حسی	شنیدن	چشیدن بوییدن	
اعمال مناسکی	گوش دادن به آهنگ‌های دلهره‌آور، گوش دادن به آهنگ‌های ملایم	خوردن غذاها و نوشیدنی‌های خوشمزه، خوردن غذاها و نوشیدنی‌های خوش‌عطر، بوییدن اسپند	پوشیدن رنگ سیاه، گریه کردن با دست بر سینه زدن، با زنجیر بر شانه زدن، برهنه راه رفتن، برداشتن علم سنگین

منبع: نگارنده

چرا در مقابل کهن‌الگوی تشنگی شخصیت‌های مقدس محرم، سیرایی عزاداران مناسک محرم قرار می‌گیرد. شاید یکی از پاسخ‌ها این باشد که نظام دینی مناسک محرم، شخصیت‌های دینی را در رنج حسی قرار داده است، اما پیروان را نمی‌تواند در رنج کامل حسی داشته باشد و آنها را به طور مستمر بین رنج حسی و خوشی حسی در نوسان قرار می‌دهد. پاسخ دیگر می‌تواند چنین باشد که ادراک حسی خوب و مطلوب در چشایی و بویایی پیروان دینی ناشی از انرژی معنوی مثبت شخصیت‌های مقدس مناسک است.

شیرینی، خنکی، حرارت، گوارایی و مطربایی خوراکی‌ها و نوشیدنی‌ها ارزش‌های حسی هستند که برابر با ارزش‌های فرهنگی اعمال مناسک محرم قلمداد می‌شوند. رسیدن به خوبی و نشاط پس از عزاداری با تدارک نوشیدنی‌های شیرین، خنک، گوارا و غذاهای گرم و لذیذ نمادین می‌شود. چیزهای نمادینی که پس از خوردن تبدیل به چیزها و تجارب واقعی آن نمادها می‌شوند. در واقع نشاط عزادارانه نمی‌تواند صرفا با درگیری فرایندهای اندیشه‌ای پدید آید، بلکه بایستی از

¹ sensory trilogy

محرک‌های حسی استفاده کرد که نشاط را تبدیل به مزه شیرین و لذیذ و رایحه خوش می‌کنند. نشاط به طور واقعی با خوردن مزه‌ها و بوییدن رایحه‌ها به درون بدن راه می‌یابد.

نتیجه‌گیری

همانند تمامی حوزه‌ها و شاخه‌های انسان‌شناسی، در انسان‌شناسی حسی غذا^۱ نیز "پیشرفت نظری ما هنوز هم بر مجموعه‌ای از مردم‌نگاری‌های غنی استوار است که جنبه‌های حسی غذا را در فهم زندگی و تجربه‌های محوری می‌دانند" (ساتن، ۲۰۱۰: ۲۲۰). تلاش کردم تا در مقاله حاضر از طریق بررسی مردم‌نگارانه غذای نذری در مناسک محرم تهران به خلق و طرح برخی از ایده‌های نظری پردازم. در بخش نتیجه‌گیری نیز بر آن هستم تا در سطح بالاتری از انتزاع مفهومی، همین کار را پیش ببرم.

خوردن غذا فقط خوردن غذا نیست؛ بلکه خوردن بسیاری از چیزها و هم‌زمان درگیر شدن با مسائل مختلفی است. خوردن دقیقاً لحظه‌ای است که در آن فرد برخی از ابعاد و مفاهیم فرهنگی را، به معنایی واقعی و نه در معنایی استعاری، می‌چشد. ابعاد حسی غذا یعنی بو، مزه، ظاهر و بافت آن از جمله قدرتمندترین عناصری هستند که فرد را در ارتباط با گذشته و حال، زمینه، امر جمعی، خاطره، تجربه و ... قرار می‌دهند. می‌توان گفت که علاوه بر حیات مناسکی که موضوع این مقاله بود، بخش اعظم حیات روزمره نیز با غذا و خوردن درآمیخته است: در خیابان‌ها، پارک‌ها، گردشگاه‌ها، پاتوق‌ها، مغازه‌ها و انواع اجتماعات. بایستی به طور دقیق گفت که خوردن غذا همان خوردن گذشته، زمینه، امر جمعی، خاطره و بسیاری از چیزهای دیگر است.

عمل خوردن قورت دادن جهان بیرون جامعه به جهان درون شخص است. پس واسطی است که امر جمعی را به امر شخصی تبدیل یا ترجمه می‌کند. این‌گونه فهم جهان خارج، فهمی شناختی نیست، بلکه فهمی حسی است. چشیدن چیزها همان فهم چیزها است، با این تفاوت که دانش را محدود به جذب تصویری نمی‌کند، بلکه بر جذب خود شی و یکی شدن آن با بدن چشاینده تاکید دارد. چشیدن به طور واقعی فرایند درونی کردن را نشان می‌دهد: بخشی از محصولات و میراث جامعه که تبدیل به نوشیدنی‌ها و غذاها شده‌اند وارد فرایند درونی شدن حسی می‌شوند. در واقع افراد با خوردن نوشیدنی‌ها و غذاها اجتماعی شده و ارزش‌های غذایی (ارزش‌های فرهنگی) را می‌بلعند. خوردن غذایی خاص، پذیرفتن ارزش‌های پخته شده در آن است.

^۱ sensory anthropology of food

خوردن واجد تجربه‌ای مکان‌مند و بدن‌مند است، یعنی خوردن غذا مکان را تحت تجربه چشایی درمی‌آورد و بدن فرد را تبدیل به اصلی‌ترین کنشگر مکان می‌کند. غذاواره دقیقاً با مکانمندی و حضورمندی بدنی تجربه‌های افراد شکل می‌گیرد، وقتی که چیزهای اجتماعی و فرهنگی به سوی غذا و عمل خوردن می‌آیند و در فرایند قورت‌دادن‌ها به تجربه‌های خاص شکل می‌دهند. غذاواره‌ها چنان قدرتمند هستند که فقط غذا را به خورد افراد نمی‌دهند، بلکه فضا و همه عناصر موجود در مکان را نیز تبدیل به نوعی تجربه چشایی می‌کنند. به همین دلیل است که نظام مناسکی برای موفقیت خود از غذاواره یا رخداد چشایی استفاده می‌کند و گاه برخی از منسک‌ها تماماً خود را تبدیل به رخداد چشایی می‌کنند.

حیات اجتماعی و فرهنگی متشکل از لحظه‌های ادراک است و اگر علوم اجتماعی به دنبال آن است که بتواند به بهترین وجهی جامعه و فرهنگ را بیان و تحلیل کنند، بایستی خود را در لحظه ادراک قرار دهند. فرهنگ ذره ذره از همین لحظه‌های ادراکی ساخته و درک می‌شود. این تلاش مردم‌نگارانه خواست نشان دهد که چگونه یک مردم‌نگاری حسی^۱ می‌تواند درک ما را از فرهنگ و اعمال مناسکی آن تغییر دهد. گرچه استالر و اولکس با چاشنی بد، مردم‌نگاری خوب (۱۹۸۶) را نوشتند، من تلاش کردم تا با غذایی خوب، مردم‌نگاری خوبی بنویسم.

^۱ sensory ethnography

منابع

- ایزدی جیران، اصغر (۱۳۹۱). «ساختارها و کارکردهای احساسی در تعزیه حرّ در روستای ماولان، منطقه قره‌داغ»، همایش علمی حماسه پژوهشی در هنرهای عاشورایی، تهران: خانه هنرمندان ایران.
- بلوکباشی، علی (۱۳۹۲). *آشپز و آشپزخانه: پژوهشی انسان‌شناختی در تاریخ اجتماعی هنر آشپزی*، تهران: جاوید.
- حسن‌زاده، علی‌رضا (۱۳۸۷). *خوراک و فرهنگ*، تهران: مهر نامگ و سازمان میراث فرهنگی.
- شیبانی، سیمین (۱۳۸۱). «سفره ایرانی»، *ایران‌شناسی*، شماره ۵۶، صص: ۸۴۹-۸۳۵.
- علی‌زاده اقدم، محمداقبر (۱۳۹۱). «تحلیل جامعه‌شناختی سبک غذایی شهروندان تبریزی»، *رفاه اجتماعی*، شماره ۱۲ (۴۴)، صص: ۳۱۸-۲۸۵.
- فاضلی، نعمت‌اله (۱۳۹۲). *پشت دریاها شهری است: فرایندها، روش‌ها و کاربردهای مردم‌نگاری شهری*، تهران: تیسرا.
- قادرزاده، امید و غلامی، احمد (۱۳۹۲). «مطالعه کیفی دلالت‌های معنایی غذا و تناول آن نزد زنان»، *زن در توسعه و سیاست*، شماره ۱۱ (۲)، صص: ۱۶۹-۱۵۳.
- گوهریان، پریا (۱۳۸۸). *سفره‌های آسمانی: سفره‌های نذری ایرانیان*، همدان: هانی.
- محراب بیگی، محمدعلی (۱۳۸۲). «کربلا، فرهنگ مردم و آب»، *کتاب ماه هنر*، شماره ۵۷ و ۵۸.
- موتو، فوجی (۱۳۸۵). «سفره‌های نذری و اهمیت بررسی آداب و رسوم آئینی زنان در ایران»، *فرهنگ مردم*، شماره ۱۸.
- وکیلیان، سید احمد (۱۳۸۵). «گزارش همایش سفره‌های نذری»، *فرهنگ مردم*، شماره ۱۸، صص: ۱۸۲-۱۷۰.
- Classen, Constance (1990). "Sweet Colors, Fragrant Songs: Sensory Models of the Andes and the Amazon", In *American Ethnologist*, 14 (4), PP: 722-735.
- Classen, Constance (1997). "Foundations for an Anthropology of the Senses", *International Social Science Journal*, 153: 401-412.
- Food, Culture, and Society* (2004-2013) In An International Journal of Multidisciplinary Research, Bloomsbury publishing.
- Geurts, Kathryn L (2002). *Culture and the Senses: Bodily Ways of Knowing in an African Community*, Berkeley, CA: University of California Press.
- Howes, David (1991b). "Sensorial Anthropology", In *The Varieties of Sensory Experience: A Sourcebook in the Anthropology of the Senses*, edited by D. Howes, Toronto: University of Toronto Press.
- Howes, David (2003). *Sensual Relations: Engaging the Senses in Culture and Social Theory*, Ann Arbor: University of Michigan Press.
- Howes, David (2013). "The Social Life of the Senses", In *Ars Vivendi Journal*, 3, PP: 4-23.
- Howes, David (ed) (1991a). *The Varieties of Sensory Experience: A Sourcebook in the Anthropology of the Senses*, Toronto: University of Toronto Press.
- Howes, David & Classen, Constance (2013). *Ways of sensing: Understanding the Senses in Society*, London: Routledge.

- Jackson, Michael (1983). *Paths toward a Clearing: Radical Empiricism and Ethnographic Inquiry*, Bloomington, IN: Indiana University Press.
- Katz, Solomon H & Weaver, William W (eds) (2003). *Encyclopedia of Food and Culture*, New York: Thomson.
- Korsmeyer, Carolyn (ed) (2005). *The Taste Culture Reader: Experiencing Food and Drink*, London: Bloomsbury Publishing.
- Kuipers, Joel C (1991). "Matters of Taste in Weyewa", In *The Varieties of Sensory Experience: A Sourcebook in the Anthropology of the Senses*, edited by D. Howes, Toronto: University of Toronto Press, PP: 111-127.
- Lévi-Strauss, Claude (1969). *The Raw and the Cooked: Introduction to a Science of Mythology*, vol. 1. trans. J. and D. Weightman, New York: Harper & Row.
- Pinard, Sylvain (1991). "A Taste of India: On the Role of Gustation in the Hindu Sensorium", In *The Varieties of Sensory Experience: A Sourcebook in the Anthropology of the Senses*, edited by D. Howes, Toronto: University of Toronto Press, PP: 221-230.
- Pink, Sarah (2009). *Sensory Ethnography*, London: Sage.
- Rasmussen, Susan (1996). "Matters of Taste: Food, Eating, and Reflections on "The Body Politic" in Tuareg Society", In *Journal of Anthropological Research*, 52 (1): 61-83.
- Stoller, Paul & Olkes, Cheryl (1986) "Bad Sauce, Good Ethnography", *Cultural Anthropology*, 1 (3): 336-352.
- Sutton, David (2010). "Food and the Senses", In *Annual Review of Anthropology*, 39, PP: 209-23.
- Sutton, David (2011). "Memory as Sense: A Gustemological Approach", In Korsmeyer, Carolyn & Sutton, David, *Sensory Experience of Food Food, Culture & Society*, 14 (4): 468-475.