

## تحلیلی بر سطوح مختلف قیاس میان معماری و علوم تغذیه (با تکیه بر رمزگان حسی، به عنوان مبنای قیاس) فاطمه امیریان<sup>۱</sup>، سارا سوهانگیر<sup>۲\*</sup>

تاریخ دریافت مقاله: ۱۴۰۰/۰۱/۱۸

تاریخ پذیرش مقاله: ۱۴۰۰/۰۴/۲۰

### چکیده

یکی از ویژگی‌های دوران معاصر، وجود پیوند بینارشته‌ای میان علوم مختلف است، که در این زمینه معماری نیز همانند سایر رشته‌ها در جهت پیشبرد و ارتقاء مباحث نظری خود، از این قاعده مستثنی نبوده و ارتباطش را نیز بیشتر کرده است. امروزه نیاز به شناخت ماهیت وجودی معماری سبب شده است که عده کثیری از صاحب‌نظران هر رشته، بر نحوه ایجاد پیوندهای بینارشته‌ای میان معماری و سایر علوم کار کنند. در زمینه معماری، یکی از قیاس‌های جالب توجه، قیاس میان معماری و علوم تغذیه است که از گذشته وجود داشته است. در میان شباهت‌های میان این دو مقوله که ذکر آن خواهد رفت، یکی از بنیادی‌ترین شباهت‌های آنها وابستگی حیات انسان به آنها است؛ یعنی نیاز به غذا و نیاز به سرپناه. بنابراین وجودشان ضرورتی اساسی است، زیرا در ارتباط مستقیم با بقای انسان هستند. شباهت بنیادین دوم برآمده از این امر است که هر دو آمیزه‌ای از علم و هنر هستند. آنچه در مطالعات انجام شده قابل مشاهده است؛ سطوح متفاوت قیاس میان این دو مقوله است. برای نمونه در کتاب «معمار، آشپز و یک طعم خوب» می‌توان لایه‌های مختلف این قیاس را مشاهده نمود، همچون مقایسه کمپوزیسیون در معماری و آشپزی، مراحل سه‌گانه تهیه غذا و معماری (ساخت، چیدمان، ترکیب)، زیبایی‌شناسی در این دو و بررسی سیر تحول محل قرارگیری آشپزخانه در طبقات مختلف اجتماعی. نوشتار حاضر در پی آن است که از طریق تعمق در سطوح گوناگون قیاس میان معماری و علوم تغذیه، به مطالعه مباحث معماری از دریچه علوم تغذیه (از طریق شباهت مبتنی بر رمزگان حسی در معماری و تغذیه) بپردازد. روش تحقیق مورد استفاده از نوع کیفی و روش جمع‌آوری داده‌ها، کتابخانه‌ای و اسنادی است. در انتهای مطالعات نیز، داده‌ها به روش تفسیری و تحلیل داده‌ها، مورد تجزیه و تحلیل قرار خواهند گرفت. در پایان انتظار می‌رود با مطالعه سطوح گوناگون آشپزی که قابل قیاس با معماری هستند، به مواردی دست یافت که قادر به مفهوم‌سازی جدید در حوزه دانش معماری باشند و به دنبال خود، زوایایی خاص از بحث‌های محیطی و معمارانه را مطرح نمایند. اهمیت این بررسی در طرح مسائل و یا زوایای دید جدید در حوزه معماری و تلاش در جهت پاسخگویی به آنها است.

**کلمات کلیدی:** سطوح قیاس، معماری، علوم تغذیه، رمزگان حسی، وجوه نظری و عملی

۱. دکتری تخصصی معماری، استادیار و عضو هیأت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد پرند، تهران، ایران. fatemeh.amirian@piau.ac.ir  
۲. دکتری تخصصی معماری، استادیار و عضو هیأت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد پرند، تهران، ایران. (نویسنده مسئول) sara.sohangir@piau.ac.ir

## • مقدمه

بسیاری از عناصر جغرافیایی-تاریخی در شکل‌گیری فرهنگ آشپزی و نظام تغذیه هر جامعه‌ای نقش دارد. از این‌رو، آشپزی مفهومی فراتر از دستور پخت‌وپز غذاها است و دانش‌ها و فنون گوناگون با این پدیده فرهنگی در تعامل دوسویه قرار دارند. دانشمندان رشته‌هایی چون پزشکی، هنر، جغرافیا، تاریخ، ادبیات و جامعه‌شناسی برای تبیین و شناخت فضای زندگی مادی و اجتماعی جوامع به فرهنگ خوراک و شیوه آشپزی و نظام تغذیه‌ای آن‌ها توجه داشته‌اند. از این‌رو، برخی بررسی‌ها و مطالعه انواع خوراکی‌ها و نحوه صرف آن در هر جامعه را، به‌نوعی بازنشاسی تاریخ و پیشینه آن جامعه دانسته‌اند. (زبیده و تاپر، ۱۳۹۳، ۱۲. به‌نقل از منبع اصلی: فراگنر، ۱۹۹۴، ۴۹-۵۰؛ رُدن، ۱۹۶۸، ۷)

بسیاری از جامعه‌شناسان و انسان‌شناسان با بهره‌گیری از مقوله‌های یاد شده و دست‌مایه قراردادن فرهنگ آشپزی به شیوه‌های رفتار فرهنگی، باورها، پنداشت‌ها و انگاره‌های دینی-مذهبی مردم جامعه‌های مختلف دست‌یافته‌اند. مثلاً کلود لوی استروس، داگلاس و بوردیو در کتاب‌ها و پژوهش‌های خود به تفصیل خاستگاه سفره‌آرایی، انواع خوراک‌ها، رابطه متقابل ساختار اسطوره‌ای با نحوه پخت و آرایش غذا در شناسایی تفاوت‌های قومی و طبقه اجتماعی افراد را مطالعه و بررسی کرده‌اند. از دیدگاه آن‌ها طبقات اجتماعی مختلف، فقیر و ثروتمند، شهری و روستایی، گروه‌های قومی و جز آن‌ها در جامعه‌های مختلف به سبک و روش ویژه‌ای غذا می‌پزند و می‌خورند. از این‌رو، شأن و طبقه اجتماعی و منش و خصلت افراد مختلف هر جامعه را می‌توان از شیوه‌های پخت‌وپز و سفره‌آرایی و آداب غذا خوردن آن‌ها شناسایی کرد. چنان‌که مردم برخی جوامع جمله معروفی دارند که به خوبی این مطلب را تعیین می‌کند: «ما همانی هستیم که می‌خوریم». با گسترش و رشد مفهوم آشپزی و فرهنگ نظام تغذیه در حوزه‌های جامعه‌شناسی و انسان‌شناسی، اصطلاح تازه‌ای به نام «زبان غذا» پدید آمد. ویژگی‌های معنایی زبان غذا به‌طور نمادین و رمزگونه ساختار فرهنگی و انگاره‌های دینی و آئینی هر جامعه‌ای را بازگو می‌کند. خوشمزگی، چگونگی آداب صرف غذا، معنای مذهبی، سیاسی، پزشکی و جادویی نهفته در آن، از جمله بارزترین ویژگی‌های زبان غذا است. زبان استعاری برخی از غذاها نیز گاه نماد ارزشمندی و قداست آن‌ها است. مثلاً در برخی از شهرها و روستاهای ایران، نان معنای ضمنی و جایگزینی برای واژه غذا است. زبان مذهبی غذاها نیز دربردارنده پاکی و ناپاکی، حرام و حلال بودن، متبرک، نذری و قربانی بودن آن‌ها است. گاه غذاهای ویژه با طعم و مزه‌ای برتر از غذای عامه مردم، جایگاه ویژه افراد بالای جامعه را نشان می‌دهد. (زبیده و تاپر، ۱۳۹۳، ۱۳) نمونه‌هایی که بیان شده، اهمیت و جایگاه ویژه آشپزی و درآمیختگی آن با علوم و پدیده‌های فرهنگی هر جامعه را نشان می‌دهد. مباحث پایه‌ای علم مردم‌شناسی، بر سیستم‌های طبقه‌بندی حیوانات و گیاهان خوراکی و غیرخوراکی، ذات و منطق تابوهای غذا، قربانی کردن حیوانات و گیاهان و نقش اجتماعی غذا در مبادله و همسفرگی متمرکز است. عنوان بسیاری از کتاب‌های لوی استروس، در زمینه غذا دربردارنده اصطلاحاتی مانند خام و پخته، از عسل تا خاکستر، خاستگاه آداب غذا خوردن و غیره است. رویکرد ساختارگرایانه لوی استروس الهام‌بخش بسیاری از تجربه و تحلیل‌های جدی و برانگیزاننده فرهنگ غذا و آشپزی بوده است. داگلاس و مارشال سلینس که از نظریه ساختارگرایی استروس و نشانه‌شناسی رولان بارت تأثیر پذیرفته‌اند، به موضوعاتی چون: ساختار غذاها، آداب غذا خوردن و نقش غذا به‌عنوان نشانگر تفاوت‌های قومی پرداخته‌اند. (زبیده و تاپر، ۱۳۹۳، ۳۸-۳۹) یکی از مثال‌های جالب در این حوزه را می‌توان در کتاب امپراتوری نشانه‌های رولان بارت دنبال نمود. این کتاب روایتی از سفر رولان بارت به ژاپن است که در خواننده در خلال آن با رویکردی اتیک با این کشور و با به‌صورتی دقیق‌تر با تصویری که بارت از این کشور می‌سازد، آشنا می‌شود. مفهوم غذا که بخش قابل‌ملاحظه‌ای از روایت کتاب را به خود اختصاص داده است، نمادهای زیادی را در خود حمل می‌کند: غذا کالبدی است که خود، کالبدی دیگر را می‌سازد و در عین حال باز هم می‌تواند با تهی‌بودگی یا پر بودگی خود ایجاد معنا کند. غذای ژاپنی در رویکرد اتیک بارت پیش از هر چیز در قالب‌هایش (در تهی‌بودگی‌اش) شناخته می‌شود، یعنی در شکل‌هایش: سینی، کاسه‌ها، جعبه‌ها، زیرفجانی‌ها، «چوبک‌ها»<sup>۱</sup> (واژه چوبک‌ها برای دو قطعه چوبی و گاه پلاستیکی به‌کار می‌رود که در کشورهای آسیای شرقی برای خوردن غذا از آنها استفاده می‌کنند و نقش قاشق و چنگال و کارد را (در نظام غذاخوری غربی) که سپس جهانی شده است، دارد. در حالی که محتوای چندانی ندارد: غذایی کم‌مقدار، اندکی زنجبیل خاکستری، چند تکه گیاه نارنجی و قدری سس قهوه‌ای رنگ. غذا در حقیقت بیشتر با «نبود» آشپزی تعریف می‌شود، تا با

تحلیلی بر سطوح مختلف قیاس میان معماری و علوم تغذیه (با تکیه بر رمزگان حسی، به عنوان مبنای قیاس)

«آشپزی». غذایی که نه غذا، بلکه نوعی نوشتار (نقاشی) است. سینی غذا به پرده نقاشی و خوردن، به فرآیند آفرینش نقاشی (نوشتار) تشبیه می‌شود که بداهه‌نوازی در آن، پیش‌بینی‌ناپذیری بودن، نظم‌ناپذیری و مرکزباختگی، سبکی، شفافیت، چندپارگی و تقسیم آن به اجزاء، از مهم‌ترین خصوصیاتش هستند. این امر ما را به سوی غذای غربی هدایت می‌کند که در تضاد با ژاپن پیش از هر چیز نه یک شکل بلکه یک محتوا است: پُر بودگی، حجیم‌بودن، نظم از پیش تعیین شده مکانی و زمانی (از آشپزخانه تا سفره) و پیش‌بینی‌شدگی و تکرارپذیری، تمرکزداشتن، تراکم، سنگینی، یکپارچگی و کدر بودگی، خصوصیات اصلی این غذا هستند که خوردن را درست برخلاف حرکت بداهه‌نوازانه ژاپنی به عملی ماشینی در خدمت بازتولیدی از پیش معلوم بدل می‌کند. در این میان مقایسه‌ای ابزاری میان چوبک‌های ژاپنی و کارد و چنگال غربی، دو رویکرد فرهنگی کاملاً متفاوت را نشان می‌دهد: از یک سو مسالمت‌جویی، نشانه‌گذاری بر غذا و نوازش (زایش) مادرانه‌ای که قلم‌موهای نقاش و حرکتی نگارگرانه را به یاد می‌آورد و از سوی دیگر تعارض و پرخاشگری (بی‌رحمی) در صرف غذا، یورش و تحقیر (و تخریب غذا) که ابزارهای شکارچیان و حرکت مجازات‌گرایانه پدر (کشتن و اخته کردن) را تداعی می‌کند و از خوردن، عملی خونین (اما با آشپزی بزرگ‌یافته را) می‌سازد.<sup>۲</sup> در واقع، رولان بارت در این کتاب نشان می‌دهد که چگونه تفکر ژاپنی به شکل‌های گوناگون، از زبان گرفته تا غذا و بازی متبلور می‌گردد. معماری نیز همچون غذا یکی از نمودهای فرهنگی هر سرزمینی است و به‌علاوه معماری و علوم تغذیه از جهات بسیاری چون مواد و مصالح اولیه، دستورالعمل پخت، روند پخت و غیره قابل مقایسه با هم هستند. «جیمز فرگوسن» در سخنرانی خود درباره «اصول طراحی در معماری» که در دسامبر ۱۸۶۲، برای حضار متعجب خود این‌گونه تشریح کرد: روندی که در تصور تبدیل یک خانه به یک کلیسای اعظم طی شده، مشابه همان روندی است که گوشت گوسفند در تبدیل شدنش به یک کنتل سلطنتی و یا گوشت مرغ در تبدیل شدنش به یک غذای لذیذ.<sup>۳</sup> (کالینز، ۱۳۸۷، ۲۰۶) حال به بررسی برخی سطوح گوناگون علوم تغذیه که قابل قیاس با مباحث معماری هستند، پرداخته می‌شود، مواردی مانند مقوله هنربودگی و آموزش‌پذیری آنها، وجوه نظری و عملی، خلق فضای نمایشی، بستر فرهنگی و پایگاه اجتماعی، ادراک حسی و رمزگان حسی (رویکرد نشانه‌شناختی).

## ۱. تحلیلی بر سطوح مختلف قیاس میان معماری و علوم تغذیه

### ۱-۱. ارتباط میان علوم تغذیه، هنر و معماری

تردیدی وجود ندارد که اگر کسی بخواهد تفاوت بین «معماری» و یک «ساختمان» ساده را به اثبات برساند تشابه فراوانی بین این موضوع با طبخ یک «غذای خوب» با یک «آشپزی ساده» می‌تواند بیابد. تشابهی که در موسیقی، ادبیات، زیست‌شناسی، مهندسی مکانیک و یا دیگر شاخه‌های هنر و علوم که غالباً سعی شده است «معماری» با آنها مقایسه شود، وجود ندارد. زیرا همانگونه که ساوارین مشاهده نموده است، اولاً این مقوله در ارتباط مستقیم با مسئله بقای انسان است، و بدین‌اعتبار، در مغایرت با سایر هنرها، بیشتر از اینکه یک اشرافیت قلمداد گردد یک ضرورت اساسی است. دوم اینکه این موضوع آمیزه‌ای است از علم و هنر به لحاظ علمی، «علوم تغذیه» در طلب یک ترکیب از تعدادی مصالح از قبل آماده‌شده با توانی مشخص است که بر مبنای یک برنامه یا خواست آرمانی و ایده‌آل تحقق می‌پذیرد، که ضرورتاً خاصیت هر یک از عناصر ترکیبی را می‌توان تجربه نمود و چشید. (کالینز، ۱۳۸۷، ۲۰۷) شاید گفته شود که آشپزی هنری است که فرآورده آن در ظرف چند ساعت صرف می‌شود و اجر هنرمند هم چیزی جز چند کلمه دست‌مریزاد نیست. ولی در بسیاری از هنرهای دیگر هم هنرمند اثر خود را فقط در لحظه‌های گذرانی به وجود می‌آورد و از آن در می‌گذرد. در هنر موسیقی، که خالص‌ترین هنرها شناخته می‌شود، آنچه نوازنده یا خواننده به‌وجود می‌آورد، حتی لحظه‌ای هم نمی‌باید؛ آنچه از کار هنرمند باقی می‌ماند فقط خاطره‌ای است در ذهن شنوندگان او. امروزه البته نوار ضبط صوت و ویدئو وجود دارد، ولی این‌ها عین اثر هنرمند نیست، بلکه کنسرو آن اثر است و پیش از آن موسیقی فقط در زمان اجرا به تجربه مخاطب درمی‌آمده و سپس برای همیشه از بین می‌رفته است. به هر حال، اجر واقعی هنرمند همان کاری است که انجام می‌دهد، و به همین دلیل است که به او خوش می‌گذرد. وقتی که امر آشپزی به مرحله هنر برسد و آشپز بتواند خود را به‌عنوان هنرمند بشناسد، همه این‌ها در مورد آشپز هم صادق خواهد بود (دریابندری، ۱۳۸۴، ۱۰). در این زمینه دو نکته حائز اهمیت است، یکی تفاوت میان معماری و آشپزی

تحلیلی بر سطوح مختلف قیاس میان معماری و علوم تغذیه (با تکیه بر رمزگان حسی، به عنوان مبنای قیاس)

در زمینه طول عمرشان: زیرا معماری اغلب عمری بسیار بیش تر از معمار خود دارد و در مقابل طول عمر محصول نهایی آشپزی که حداکثر به چندین ساعت می رسد. نکته دیگر بحث تجربه بی واسطه در معماری و آشپزی است که از جمله وجوه مشترک آنها است.

## ۲-۱. آموزش پذیری

نکته جالب توجه دیگر، بحث آموزش است. در این که هر هنری یک قریحه ذاتی می خواهد یا نه، علماً و عقلاً بسیار بحث شده، آنچه جای بحث ندارد این است که اولاً هیچ قریحه ای بدون آموزش به جایی نمی رسد و ثانیاً هیچ آدمی نیست که نتواند با آموزش قریحه های خفته و نهفته خود را بیدار و شکفته نماید. بنابراین هر کسی که مختصر قریحه ای داشته باشد، می تواند با آموزش خود را به صورت نوعی هنرمند در آورد. اما آموزش در این مورد یعنی چه؟ می توان گفت که حواس بویایی و چشایی ما با همه هوش سرشاری که دارند در درجات مختلفی از پرورش هستند و شاید ما نتوانیم همه بوها و مزه ها را چنان که باید تشخیص دهیم. لذت بردن از غذا هم کاری یادگرفته است. فرنگی ها غالباً مزه کشک و بوی زردچوبه و عطر گلاب را نمی توانند تحمل کنند، نه برای اینکه این مزه ها و بوها خوب نیستند، بلکه چون فرنگی ها لذت بردن از آن را یاد نگرفته اند، همان طور که ما هم لذت بردن از عطر و مزه بسیاری از پنیلهای فرنگی و میوه های دریایی را یاد نگرفته ایم و در برخورد اول نمی توانیم از آنها لذت ببریم و چه بسا که بیزار هم می شویم. هنر آشپزی جز این نیست که اولاً یاد بگیریم که از هر غذایی چنان که باید لذت ببریم و ثانیاً بتوانیم اسباب این لذت را برای دیگران هم فراهم نماییم. (دریابندری، ۱۳۸۴، ۱۱-۱۲) این موضوع چه در مورد آموزش همگانی معماری در سطح جامعه و چه آموزش تخصصی معماری در دانشگاه ها دقیقاً مصداق می یابد، مخصوصاً در جامعه امروز ما، که سطح سلیقه مردم تنزل پیدا کرده و در برخی موارد حتی تفاوت میان دوغ و دوشاب نیز تشخیص داده نمی شود.

## ۳-۱. وجوه نظری و عملی

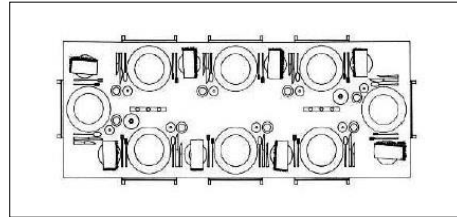
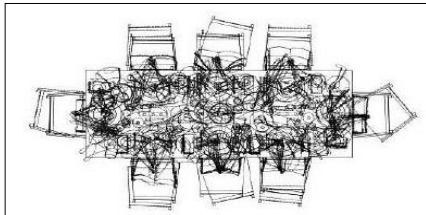
همه رشته های هنر دارای دو جنبه نظری و عملی هستند. منظور از جنبه نظری، چیزهایی است که انسان می تواند از کتاب یا از زبان استاد یا با تعقل و تفکر خودش بیاموزد. در مورد بعضی هنرها مانند نوازندگی و نقاشی جنبه عملی غلبه دارد، به طوری که بدون کار عملی ممکن نیست هنر جو به جایی برسد. هنر آشپزی هم از همین جمله است. به عبارت دیگر، آشپزی را در آشپزخانه می توان یاد گرفت، نه پشت میز مطالعه. (دریابندری، ۱۳۸۴، ۱۲) این موضوع نیز یکی دیگر از وجوه مشترک میان معماری و علوم تغذیه است. تهیه غذا و آشنا شدن با ذائقه اقوام دیگر نیز یک کار عملی است، یعنی کاری که باید در آشپزخانه و سر سفره صورت گیرد. (دریابندری، ۱۳۸۴: ۱۴) نکته حائز اهمیت دیگر آن است که در آشپزی به شیوه هر قومی توجه به آنچه می توان آن را «روح» آشپزی آن قوم و روش آنها در کاربرد مواد خوراکی و پخت و پز نامید، اهمیت دارد. (دریابندری، ۱۳۸۴، ۱۵) این موضوع برآمده از مباحث هویت ساز است و در معماری به خوبی قابل ردیابی است.

## ۴-۱. خلق فضای نمایی

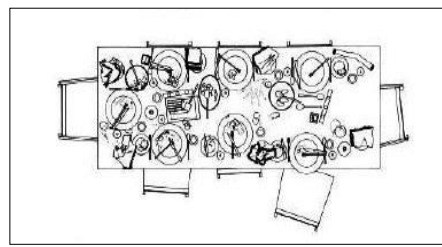
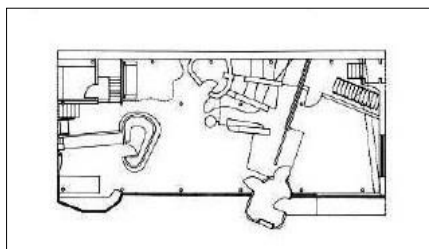
یکی دیگر از فصل مشترک های معماری و آشپزی، در خلق فضای نمایی آنهاست که در روند آماده سازی و صرف غذا رخ می دهد. هنر آشپز در خلق فضای تولید شده توسط مواد غذایی (طراحی و تزئین غذا) و نیز صرف غذا (نحوه چیدمان آن)، مانند رخ دادن یک حادثه و اتفاق در خلق فضای معماری است، به گونه ای که می تواند باعث جمع شدن مردم دور هم و یا تفرق آنها نسبت به یکدیگر شود. سه مرحله صرف غذا (قبل از صرف غذا، در حین صرف غذا و پس از آن) در تصاویر ۱ تا ۳ به صورت پلان نمایش داده شده است و لحظاتی که در هر یک از این مراحل باعث تولید فضایی متفاوت می شود. در تصویر ۴ نیز اتفاقی که در مرحله آخر می افتد، تبدیل به یک پلان معماری شده است. در این تصویر، آثار به جا مانده پس از صرف غذا تبدیل به پلان یک خانه، با همان درهم و برهمی و بی نظمی شده است که در اینجا می توان آن را به مشکلات خانوادگی که گاهی نظم خانه را دچار اختلال، آشوب و بی نظمی می کند، شبیه دانست (Jamie, 2004, 10-14) (تصاویر ۱ تا ۴).

تحلیلی بر سطوح مختلف قیاس میان معماری و علوم تغذیه (با تکیه بر رمزگان حسی، به عنوان مبنای قیاس)

این اتفاق هم‌چنین، می‌تواند منجر به خلق فضاهایی متنوع شود. در یک گالری در نیویورک، تصاویر متنوعی از لحظات پس از صرف غذا ثبت شده و عکاسی شده‌اند. در این تصاویر، می‌توان نقش میز غذاخوری را به عنوان یک سایت برای ایجاد بسیاری از موقعیت‌های جانمایی و جایگذاری، در سرتاسر سطح آن مورد بررسی قرار داد. یک میز ناهارخوری، با توجه به عملکرد آن (مورد استفاده در یک وعده غذایی خانوادگی، در یک مهمانی یا یک ضیافت عروسی) می‌تواند سطوح گوناگونی داشته باشد. در این حالت، مراحل ارائه و زمان‌بندی یک وعده غذایی نیز از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است (توجه به بُعد اجتماعی غذا با تکیه بر مطالعات انسان‌شناختی و فواصل زمانی استراحت میان آن‌ها).



تصویر ۱: چیدمان میز غذا؛ نظم معمارانه‌ای از مکان، وضعیت و تصویر ۲: وعده غذایی؛ استفاده کردن باعث شروع تضعیف عملکرد. یک لحظه کمال یافته ثبت شده. این تصویر، نحوه نگرستن و به هم ریختن ثبات ظاهری نظم معمارانه می‌شود. آثار معماران به بنا را نشان می‌دهد. (آنچه معماران می‌بینند) اشغال زمان و تشخیص اختلال در زندگی.



تصویر ۳: آثار (ردپا) سفره غذای آلوده و به هم ریخته، شاهدهی برای بی‌نظمی و اختلال، یک پالی‌مپست، واقعیت زندگی خانگی و بومی. تصویر ۴: لایه‌بندی پلان؛ تبدیل آثار به جا مانده به پلان یک خانه، با همان درهم و برهمی ایجاد شده، همان‌طور که مشکلات خانوادگی، نظم پلان خانه را دچار اختلال، آشوب و بی‌نظمی می‌کند.

این اتفاق هم‌چنین، می‌تواند منجر به خلق فضاهایی متنوع شود. در یک گالری در نیویورک، تصاویر متنوعی از لحظات پس از صرف غذا ثبت شده و عکاسی شده‌اند. در این تصاویر، می‌توان نقش میز غذاخوری را به عنوان یک سایت برای ایجاد بسیاری از موقعیت‌های جانمایی و جایگذاری، در سرتاسر سطح آن مورد بررسی قرار داد. یک میز ناهارخوری، با توجه به عملکرد آن (مورد استفاده در یک وعده غذایی خانوادگی، در یک مهمانی یا یک ضیافت عروسی) می‌تواند سطوح گوناگونی داشته باشد. در این حالت، مراحل ارائه و زمان‌بندی یک وعده غذایی نیز از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است (توجه به بُعد اجتماعی غذا با تکیه بر مطالعات انسان‌شناختی و فواصل زمانی استراحت میان آن‌ها).



تصویر ۵: استفاده از ظروف رنگین سر میز غذاخوری. تصویر ۶: استفاده از ظروف با کاربردهای متنوع و استفاده از غذاهای منطقه‌ای

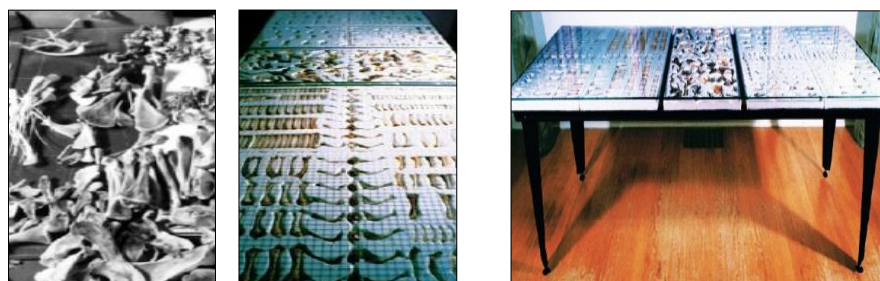
تحلیلی بر سطوح مختلف قیاس میان معماری و علوم تغذیه (با تکیه بر رمزگان حسی، به عنوان مبنای قیاس)

همان طور که مشاهده می‌شود، در وعده‌های غذایی برخی از فرهنگ‌ها از غذاهای منطقه‌ای و محصولات باغ‌ها به صورت شاداب و سرزنده استفاده می‌شود، در برخی دیگر رنگ و شکل ظروف غذا از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است و غیره ( Jamie, 2004, 50-57) (تصاویر ۵ و ۶).

یک برخورد دیگر برای چیدمان میز غذاخوری، طراحی خود میز غذاخوری به شیوه‌ای متفاوت است. برای نمونه به یک تجربه نامتعارف در این زمینه اشاره می‌شود. فردی به مدت هفت سال، استخوان هر حیوانی را که در خانه خودش، خانه دوستان و یا رستوران می‌خورد، با خودش نگاه می‌داشت و تمام استخوان‌های باقی‌مانده را به دقت با مسواک تمیز کرده و جمع‌آوری می‌کرد. وی پس از مدتی به مجموعه‌ای از استخوان‌ها با ابعاد و اشکال مختلف دست پیدا کرد که ماحصل آن مانند اکتشافات باستانی است. او در میان آن‌ها، استخوان‌های مرغ را نسبت به سایر استخوان‌ها به لحاظ تنوع در شکل و اندازه، ترجیح داد. وی در نهایت این مجموعه را با چیدمانی حساب‌شده با استفاده از شبکه‌ای مدولار در زیر آن، در سطح زیرین میز ناهارخوری‌اش قرار داد. البته این یک برخورد کمیک، هراس‌انگیز و در عین حال استعاره‌ای از مرگ و زندگی است ( Jamie, 2004, 61,62) (تصاویر ۷ و ۸).

### ۱-۵. بستر فرهنگی و پایگاه اجتماعی

برای انسان غیرممکن است که خود را از فرهنگ محروم گرداند، زیرا فرهنگ در اعماق سیستم عصبی او نفوذ کرده و تعیین‌کننده نحوه ادراک او از جهان است. بیش‌تر قسمت‌های فرهنگ پنهان بوده و خارج از توان کنترل ارادی است و تاروپود وجود انسانی را شکل می‌دهد. حتی زمانی که بخش‌های کوچکی از فرهنگ به سطح بالاتری از آگاهی و شعور می‌رسند، دیگر تغییر دادن آن‌ها کار مشکلی است، نه تنها به دلیل اینکه این درک آن‌ها جنبه شخصی پیدا می‌کند، بلکه به این دلیل که مردم نمی‌توانند از هیچ راه معنی‌داری غیر از فرهنگ عملکرد یا واکنشی از خود در برابر دیگران نشان دهند. بشر و ابعاد الحاقی او یک سیستم به هم پیوسته را تشکیل می‌دهند و در مقیاس خود اشتباه بزرگی خواهد بود اگر بپنداریم که بشر یک چیز و خانه یا شهراش، تکنولوژی و زبان‌اش چیز دیگری است (تی‌هال، ۱۳۸۷، ۲۲۲).



تصویر ۷: میز غذاخوری طراحی شده با استخوان مرغ. تصویر ۸: جداسازی استخوان‌های مشابه طی ۷ سال

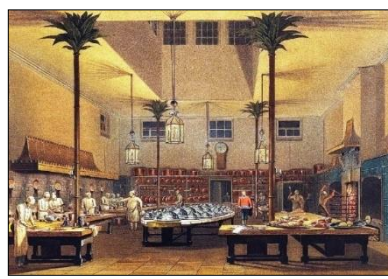
در واقع، بشر عملاً هر چه هست و هر کاری انجام می‌دهد با درک او از فضا همبستگی دارد. درک بشر از فضا حاصل ترکیبی از چندین داده حسی است، مانند: بینایی، شنوایی، حرکتی، بویایی و حرارتی. نه تنها هر کدام از این‌ها سیستم پیچیده‌ای را شکل می‌دهند، بلکه انگاره و الگوسازی هر کدام از طریق فرهنگ صورت می‌پذیرد. پس چاره‌ای جز قبول این واقعیت وجود ندارد که مردمی که در فرهنگ‌های مختلف رشد و پرورش می‌یابند در جهان‌های حسی متفاوتی هم زندگی می‌کنند (تی‌هال، ۱۳۸۷، ۲۱۵). آزمایشی که از واکنش متقابل افراد با محیط‌های زنده و بی‌جان در زمینه نحوه استفاده مردمان مختلف از حواس صورت گرفته است، اطلاعات عینی محکمی را در بعضی اختلافات بین مثلاً عرب‌ها و آمریکایی‌ها در اختیار ما قرار می‌دهد؛ عرب‌ها از حواس بویایی و بساویایی بیش‌تر از آمریکایی‌ها استفاده می‌کنند. آن‌ها اطلاعات حسی خود را به گونه‌ای متفاوت با هم ترکیب می‌کنند. ظاهراً حتی تجربه عرب‌ها از جسم و کالبد در رابطه‌اش با خود، نسبت به ما متفاوت می‌باشد. (تی‌هال، ۱۳۸۷، ۳) نقش حواس بویایی و چشایی در هنر آشپزی آشکار است، ولی باید دانست که حس بینایی هم در دریافت کلی ما از کیفیت غذا دخالت دارد. به همین جهت از زندان و سربازخانه که بگذریم، کشیدن غذا همواره با نوعی آرایش همراه است.

تحلیلی بر سطوح مختلف قیاس میان معماری و علوم تغذیه (با تکیه بر رمزگان حسی، به عنوان مبنای قیاس)

کیفیت آرایش طبعاً تابع شرایط تاریخی و فرهنگی است. میان ما ایرانیان، که غذاهای مان، مانند آش و خوروش و پلو و بورانی، غالباً توده‌هایی بی‌شکل مواد آمیخته و پخته است، آرایش به معنای رنگ کردن متن غذای پخته یا روبه این غذا است، و موادی که برای این منظور به کار می‌بریم عبارتند از زردچوبه و زعفران و نعنا داغ و سیر داغ و ماست و کشک و دارچین مانند این‌ها، که البته علاوه بر نقش آرایشی غالباً ارزش غذایی یا عطری هم دارند. اما راه و رسم آرایش هم مانند مزه و عطر غذا در ملت‌های گوناگون فرق می‌کند و پی بردن به اهمیت آن باز یک امر آموختنی است. در میان مردم ژاپن، که بیش‌تر مواد خوراکی را به صورت خام و نیم‌پز برای خوردن آماده می‌کنند، آرایش غذا به معنای نحوه برش مواد و چیدن آن‌ها در ظرف است، و حتی شکل و رنگ و نقش خود ظرف هم جزوی از کیفیت غذا محسوب می‌شود. یکی از درس‌هایی که در باب آرایش غذا از ژاپنی‌ها می‌توان آموخت این است که ظرف غذا را، که معمولاً نقش و نگار خاص خود را دارد، نباید آن قدر پر کنیم که چیزی از آن دیده نشود. خود ظرفی که ما غالباً با جست‌وجو و به بهای گران تهیه می‌کنیم، یکی از عناصر آرایش سفره است و اگر به کلی از چشم پوشانده شود، بود و نبودش، یا خوب و بدش هیچ فرقی نمی‌کند. همچنین، به نظر می‌رسد که در مورد غذا هر قومی به رنگ خاصی گرایش پیدا کرده است و آن رنگ را خوشایند و اشتهاآور می‌بیند. ما ایرانیان مسلماً برای بیش‌تر غذاها رنگ زرد و نارنجی را ترجیح می‌دهیم و به همین جهت در بیش‌تر غذاهای ما زردچوبه و زعفران به کار می‌رود؛ برای فرنگی‌ها رنگ قهوه‌ای تیره اشتهاآور است، به طوری که با انواع وسایل، مانند کارامل یا قهوه یا کاکائو، مواد خوراکی و حتی نوشیدنی را به رنگ تیره در می‌آورند. چینی‌ها رنگ سفید و قرمز و سبز یا ترکیب‌بندی (نه مخلوط) این رنگ‌ها را دوست می‌دارند و غذاهای خود را طوری درست می‌کنند که این رنگ‌ها در آن‌ها به چشم بخورد؛ در میان آن‌ها آشپز خوب کسی است که گذشته از مزه و عطر، رنگ مواد خوراکی را هم زنده و درخشان از کار در بیاورد.



تصویر ۱۰: چیدمان میزگرد سلطنتی برای شام.



تصویر ۹: آشپزخانه عمارت پرنس رجنت در برایتون، ۱۸۲۶.

به طور کلی شیوه‌های هنر آشپزی در جهان را به سه مکتب اصلی آشپزی ایرانی، چینی و رومی تقسیم کرده‌اند. آشپزی اقوام مختلف ایرانی نیز به فرآورده‌های بومی، نوع سوخت و شیوه زندگی آن‌ها بستگی دارد. مثلاً خوراک اساسی گیلانی‌ها و مازندرانی‌ها برنج است که با ماهی یا گوشت گاو و پرندگانی چون اردک و مرغابی و نیز زیتون همراه می‌شود. در شیوه آشپزی آن‌ها ادویه، سرکه، آبلیمو، رب انار، فلفل و سکنجبین فراوان به کار می‌رود. (زبیده و تاپر، ۱۳۹۳، ۲۷ به نقل از منبع اصلی: خودزکو، ۱۳۵۴، ۸۸-۹۰؛ بازن، ۱۳۶۵، ۱۵۷-۱۶۰) در بحث از فرهنگ، سیر تحول شکل‌گیری ساختار آشپزخانه‌ها در طبقات مختلف اجتماعی از گذشته تا امروز نیز موضوع قابل توجهی است. همان‌طور که از مطالعات در این زمینه مشهود است، در گذشته، معماری فضای داخلی آشپزخانه‌ها در خانه‌های قشر مرفه جامعه دارای ساختاری عملکردی و دارای سلسله مراتب خاص و مفصلی، متفاوت با آنچه امروزه در جریان است، بوده است. در طبقه مرفه انگلیسی‌ها، آشپزخانه، آزمایشگاه بزرگ هر خانواده است که سلامت هر خانواده به آن بستگی دارد. پنج اصل کلی که برای طراحی این آشپزخانه‌ها وجود داشته است، عبارتند از: ۱- سهولت در توزیع غذا، میان بخش‌های مختلف، ۲- نور مناسب، ارتفاع بلند و تهویه مناسب، ۳- سهولت در دسترسی به آشپزخانه، بدون عبور از فضای داخل خانه، ۴- فاصله کافی از فضاهای عمومی خانه، جهت عدم انتقال انواع رایحه و ۵- در اختیار داشتن مقدار کافی از سوخت، آب، نوشیدنی و مواد اولیه. (تصاویر ۱۰ و ۱۱) (Hodgson, 2007, 94).

یکی دیگر از کاربردهای فرهنگی علوم تغذیه، کاربرد رمزگان آیینی آنها در مراسم و اعیاد خاص است. در گذشته یک حافظه جمعی در مورد این موضوع وجود داشته است: خوردن و نوشیدن به عنوان یک عمل فرهنگی و اجتماعی مهم قلمداد

تحلیلی بر سطوح مختلف قیاس میان معماری و علوم تغذیه (با تکیه بر رمزگان حسی، به عنوان مبنای قیاس)

می‌شده است. برای نمونه می‌توان به برخی از مراسم اشاره کرد که در آنها غذاها، به دلایلی آیینی و یا اسطوره‌ای، تبدیل به رمزگان می‌شوند. یکی از این مراسم، آیین شام آخر حضرت مسیح است که در آن نان و شراب، به عنوان نمادی از بدن و خون مسیح بیان می‌شود. در واقع، منظور از این استعاره در عشا ربانی، هدیه‌ای از سوی خداوند برای رستگاری بندگان بوده است. عیسی گفت: آنکه جسم من می‌خورد و خون من می‌نوشد تا ابد در من بماند و من در او (آن کس زندگی جاودانه خواهد یافت). من نان زنده‌ای هستم که از بهشت فرود آمده‌ام، هرکس از این نان بخورد، گویا گوشت مرا خورده است. مراسم عشا ربانی در ارتباط با برنامه‌های معماری نیز هست: زیرا به عنوان اولین اتاق ایجاد صمیمیت و اولین فضای گردهمایی در آیین مسیحیت شناخته شده و به عنوان نمونه اولیه شکل‌گیری بسیاری از محراب‌های کلیسا است. (تصویر ۱۱) مراسم دیگر، در شمال شرق تایلند، ارتباط با ارواح گذشته و اسطوره‌ای، از طریق مراسم خاص رقصیدن با لباس‌های مخصوص و قربانی دادن از طریق آماده کردن غذاهای مخصوص از گیاهان و جانوران خاص است که از این طریق، آن روح در بدن یکی از دختران یا زنان آن جمع حلول پیدا خواهد کرد (تصویر ۱۲).



تصویر ۱۲: ارتباط میان تغذیه، حافظه جمعی و اسطوره‌شناسی.

تصویر ۱۱: ارتباط میان مراسم آیینی، زمان و کیهان‌شناسی.

علاوه بر موارد ذکر شده در مورد تأثیرات بستر فرهنگی بر روی علوم تغذیه و شکل‌گیری معماری فضای داخلی آشپزخانه‌ها، می‌توان تأثیرات پیشرفت در پایگاه اجتماعی را نیز مانند به کارگیری انواع تکنولوژی‌ها در شکل‌گیری ساختار آشپزخانه و فرآیند پخت و پز، از گذشته تا امروز مورد تحلیل قرار داد. نقش اجتماعی آشپزخانه‌ها چه به صورت یک آشپزخانه خانگی (در محیط خصوصی) و چه به صورت آشپزخانه‌ای مفصل متعلق به یک رستوران (در محیط عمومی) از دیرباز مورد توجه بوده است. آشپزخانه‌های قدیمی انگلیسی همواره محفلی برای شکل‌گیری روابطی سلسله‌مراتبی میان خدمه عمارت بوده است. از آن سو برخی از رستوران و کافه‌های خیابانی شهر پاریس نمونه مناسبی جهت به کارگیری رستوران به عنوان پیونددهنده میان معماری و فضای شهری است (تصاویر ۱۳ و ۱۴).



تصویر ۱۴: رستوران؛ پیونددهنده معماری و فضای شهری.

تصویر ۱۳: فضای داخلی آشپزخانه قدیمی انگلیسی.

## ۶-۱. ادراک حسی

حواس انسان خاطراتی دارند و ذهن انسان هم حافظه‌ای دیگر دارد. ذهن سعی می‌کند که خاطره حواس را در خود حل کند و تحت فرمان برد ولی بالاخره این خاطره حواس است که باقی می‌ماند و خاطره ذهن به تدریج پوچ و پاک می‌شود. این بدان معناست که طبیعت و غرایز طبیعی بشر قدرتمندتر از ذهنیت بشر است. ذهن بشر ضد طبیعت و حیات طبیعی است و



تحلیلی بر سطوح مختلف قیاس میان معماری و علوم تغذیه (با تکیه بر رمزگان حسی، به عنوان مبنای قیاس)

بالاخره منهدم می‌شود. خاطرات فکری، عقیدتی، فلسفی، علمی، دینی و غیره هیچکدام حتی در دوران کوتاه تسلط خود بر صاحبش در حیات واقعی روزمره نیز اثری بسیار سطحی دارند و لذا خاطرات حاصل از آنها هم بی‌ریشه و نابودشونده است. خاطره یک فوجان چای یا یک بوسه بسیار ماندگارتر از خاطره یک کنفرانس بسیار مهم فلسفی سیاسی درباره سرنوشت بشر است. کسی که طعم و مزه خوراکی‌ها را عمیقاً و دقیقاً دریابد به رستاخیز و قیامت عالم وجود قویاً معتقد خواهد شد و حیات پس از مرگ را درباره هر چیزی باور می‌کند و این باوری از دل و جان و در تن و روان است زیرا احساس می‌کند که عطرها و مزه‌ها جاودانه‌اند و آنچه که در حیات خاک دریافت می‌شود فقط نمونه و مثال و مجازی از عطرها و مزه‌های عظیم و جهانی است و در حد اشاراتی هستند که جاودانگی یک چیز واحد را نوید می‌دهند. به‌طور کلی دو نوع ذائقه در بشر وجود دارد: ذائقه وراثتی - اجتماعی و ذائقه معرفتی. ذائقه اول بر اساس خیر - شر عمل می‌کند که برخی بر اساس وراثت و تربیت تاریخی - قومی است و برخی تبلیغاتی و دمدمی و هوسناک که کلاً در جست و جوی منافع خصوصی خود بر حسب شرایط است. تفاوت ذائقه‌ها که اساس تفاوت بین خصائل و احساسات و سلیقه‌ها و اعتقادات و فرهنگ‌هاست همانا تفاوت انواع انرژی‌ها و مستی‌های حاصل از زندگی است (خانجانی، ۱۳۸۱، ۵-۳۴). در معماری هر تجربه بساواپی، چندحسی است. کیفیت‌های فضا، ماده و مقیاس در چشم، گوش، بینی، پوست، زبان، اسکلت و عضله به‌طور مساوی تقسیم شده‌اند (پالاسما، ۱۳۹۰، ۵۴). یک بوی ویژه ندانسته باعث می‌شود دوباره وارد فضایی شویم که حافظه بصری آن را به کل فراموش کرده است. سوراخ‌های بینی تصاویر فراموش‌شده را بیدار کرده و ما را به خیال‌پردازی در گذشته وامی‌دارند. بینی باعث می‌شود که چشمان به یاد بیاورند (پالاسما، ۱۳۹۰، ۶۷). هر شهری طیف ذائقه و بویایی خاص خود را دارد (پالاسما، ۱۳۹۰، ۶۸). در بازار ایرانی ما حوزه‌های رایحه‌ای مختلف را تجربه می‌کنیم و از قلمرویی به قلمروی دیگر وارد می‌شویم. هر تیمچه و راسته‌ای عطر و رایحه‌ی خاص خود را داراست (شیرازی، ۱۳۹۱، ۳۹). در نتیجه‌ی این نوع نگرش به معماری و بنای معماری است که ساختمان از صرف یک ساختار مادی انتزاعی به در آمده و موجودیتی فرهنگی می‌شود که لبریز از تداعی‌ها و اشارات است. به تعبیر دیگر، بناها در پیرامون بلاواسط خود متوقف نمی‌شوند، بلکه در بُعد زمانی و مکانی‌ای گسترده‌اند که آن‌ها را به موجودیتی چند بعدی تبدیل می‌کنند (شیرازی، ۱۳۹۱، ۴۸). نگاه به پخت و پز به عنوان یک رشته علمی، نگاهی نادر است؛ معمولاً برخلاف هنر و معماری، فعالیت‌های روزانه مانند پخت و پز و آشپزی به‌ندرت موضوع تحقیقات علمی قرار می‌گیرند.



تصویر ۱۶: می‌توان با به‌کارگیری حقه‌های بصری، طعم‌های نامطلوب را مطلوب جلوه داد، استفاده از رنگ قرمز فلفل و رنگ سبز سبزیجات برای ایجاد کمپوزیسیونی شاداب. مأخذ: (Hodgson, 2007, 46)



تصویر ۱۵: مراحل سه‌گانه تهیه غذا و معماری: ساختن، ترکیب کردن و خلق کردن، (Construct, Assemble, Compose).

اما مطالعه‌ای بر دستورالعمل‌های تاریخی و قوانین ذاتی در عمل پخت و پز، امکان شناسایی شباهت‌های شگفت‌انگیزی را با اصول خلاقانه هنری میان پخت و پز و معماری و هنری مثل موسیقی نشان می‌دهد. برخلاف آثار هنری و ساختمان‌ها که همواره باقی می‌مانند، مواد غذایی مصرف شده و طراحی آنها موقتی خواهد بود، چراکه از بین خواهند رفت.

تحلیلی بر سطوح مختلف قیاس میان معماری و علوم تغذیه (با تکیه بر رمزگان حسی، به عنوان مبنای قیاس)



تصویر ۱۸: نحوه قرارگیری آشپزخانه‌های مدرن در هتل‌ها.



تصویر ۱۷: اشیاء شکری؛ به طراحی هرزوغ و دِمرن.

ولی آگاهی از دستور پخت غذا می‌تواند تا حدی کمک‌کننده باشد. مواد غذایی می‌توانند ایده‌هایی را در مورد مفاهیمی مانند طعم و رنگ و غیره به ما منتقل کنند. می‌توان دستور پخت غذاها را مورد تجزیه و تحلیل قرار داد ولی این امر کاری دشوار است. مثلاً شرح ادویه‌جات و عطر و طعم یک ترشی ممکن است شامل یک عبارت احساسی در مورد شیرین، ترش، شور و یا تلخ بودن آن باشد. ولی در نهایت، تمام ادراک برآمده از آن را نشان نخواهد داد. درک طعم واقعی یک لقمه بر روی زبان به‌شدت به خواندن پیامی از آن نیاز دارد که بتواند ساختار زیبایی‌شناسانه آن را آگاهانه ادراک کند. بدین‌منظور آگاهی از دستورالعمل غذایی نیز در کنار ادراک حسی، اهمیت پیدا می‌کند. تشخیص قواعد اندازه‌گیری و دسته‌بندی و مرحله‌بندی در پخت‌وپز اهمیت زیادی دارد. همان‌طور که برای اندازه‌گیری موسیقی از مترونوم و اندازه‌گیری معماری از متر استفاده می‌شود، رعایت نسبت‌های عددی نیز در دستورالعمل آشپزی اهمیت ویژه‌ای دارد.

چشم، تناسبات عالی را زیبا تشخیص می‌دهد، همان‌طور گوش و زبان. زبان ما به‌خوبی قادر به تشخیص ظریف‌ترین تفاوت‌ها می‌باشد (تصاویر ۱۵ و ۱۶). بحث ادراک حسی همواره از مقوله‌های فرهنگی، اجتماعی، مکانی و زمانی نیز تأثیر می‌پذیرد. چنانچه به‌گفته آرنه‌ایم فرهنگ ذخیره انسان‌ها بر مکانیسم ادراک بصری آنها تأثیرگذار است مانند آنچه در انواع متفاوت چیدمان ارکان میز توسط اقوام مختلف مشاهده می‌شود و یا ادراک حسی متفاوت در مکان‌های خاص مانند غذاخوردن در هواپیما و یا یک ایستگاه فضایی. نکته قابل‌توجه، استفاده از مفهوم «طعم متجسد» در انتخاب مصالح معماری توسط برخی معماران است. (مانند غرفه بارسلون به‌طراحی میسوننده‌روهه) (Hodgson, 2007, 86) برخی از معماران نیز (مانند هرزوغ و دِمرن) در طراحی خود از رنگ‌ها و فرم‌هایی خاص برای تحریک ذائقه چشایی استفاده می‌کنند. باید توجه داشت، این تنها معماران نیستند که نسبت به طراحی مواد غذایی حساسیت نشان می‌دهند، بلکه گاهی افراد غیرمعمار نیز به‌صورت ناخودآگاه این کار را انجام می‌دهند (طراحی نحوه چیدمان ادویه‌جات در بازارها) (تصاویر ۱۷ و ۱۸).

#### • رمزگان حسی در «علوم تغذیه»

دو حوزه بااهمیت در علوم تغذیه، رمزگان حسی در آشپزی و شناخت نظام‌های نشانه‌شناختی آن است (زیبیده و تاپر، ۱۳۹۳، ۴۲۴). مطالعه در این باب، امکان تفسیر این حوزه را توسعه می‌دهد و ارتباطش را با سایر علوم اجتماعی تقویت کند، به‌طوری‌که باعث می‌شود حوزه آن مطالعه‌ای محدود به انسان‌شناسی و یا حتی تلاشی صرف در زمینه نشانه‌شناسی نباشد. برای خوانش، همواره باید رابطه معینی را نشانه گرفت.

متن آشپزی به‌خودی‌خود یک رمز نشانه‌شناختی است، اما در شبکه پیچیده روابطش و نیز راهبردهای ادبی رمزگان اجتماعی یا فرهنگی دیگر، قابل‌استفاده است. کارکرد و میزان پیچیدگی این رمزگان از یک متن تا متن دیگر متفاوت است (همان منبع، ۴۲۶).

تحلیلی بر سطوح مختلف قیاس میان معماری و علوم تغذیه (با تکیه بر رمزگان حسی، به‌عنوان مبنای قیاس)

جدول ۱-۱: سطوح گوناگون قیاس میان معماری و علوم تغذیه (تدوین نگارندگان)

۱- ارتباط میان علوم تغذیه، هنر و معماری از گذشته تا امروز	هر دو در ارتباط مستقیم با مسئله بقای انسان هستند و بیشتر از اینکه یک اشرافیت قلمداد گردند یک ضرورت اساسی هستند و موضوع آمیزه‌ای است از علم و هنر به‌لحاظ علمی/ یک تفاوت میان معماری و آشپزی در زمینه طول عمرشان است، زیرا معماری اغلب عمری بسیار بیش‌تر از معمار خود دارد و در مقابل طول عمر محصول نهایی آشپزی که حداکثر به چندین ساعت می‌رسد.
۲- آموزش‌پذیری در معماری و علوم تغذیه	هیچ فریحه‌ای بدون آموزش به جایی نمی‌رسد و هیچ آدمی نیست که نتواند با آموزش فریحه‌های خفته خود را بیدار نماید. حواس بویایی و چشایی ما با همه هوش سرشاری که دارند در درجات مختلفی از پرورش هستند.
۳- وجود وجوه نظری و عملی در معماری و علوم تغذیه	همه رشته‌های هنر دارای دو جنبه نظری و عملی هستند. تهیه غذا و آشنا شدن با ذائقه اقوام دیگر نیز یک کار عملی است، یعنی کاری که باید در آشپزخانه و سر سفره صورت گیرد. نکته حائز اهمیت دیگر آن است که در آشپزی به‌شیوه هر قومی توجه به آنچه می‌توان آن را «روح» آشپزی آن قوم و روش آن‌ها در کاربرد مواد خوراکی و پخت و پز نامید، اهمیت دارد.
۴- امکان خلق فضای نمایشی در معماری و علوم تغذیه	یکی دیگر از فصل‌مشترک‌های معماری و آشپزی، در خلق فضای نمایشی آنهاست که در روند آماده‌سازی و صرف غذا رخ می‌دهد. هنر آشپز در خلق فضای تولیدشده توسط مواد غذایی (طراحی و تزئین غذا) و میز صرف غذا (نحوه چیدمان آن)، مانند رخ‌دادن یک حادثه و اتفاق در خلق فضا.
۵- تأثیر بستر فرهنگی و پایگاه اجتماعی در معماری و علوم تغذیه	ارتباط دیرینه‌ای میان تفاوت اجتماعی و فرهنگی با سنت‌های غذایی متفاوت وجود دارد. در آشکارترین سطح، ثروتمندان و فقرای جامعه، اقوام مختلف شهرنشینان و روستائینشان، زنان و مردان، کودکان و بزرگسالان، هریک به‌گونه‌ای متفاوت غذا می‌خورند. اینکه نوع غذا نشانگر پایگاه اجتماعی است، به هیچ وجه تعجب‌آور نیست زیرا «ما همانی هستیم که می‌خوریم».
۶- چگونگی کارکرد ادراک حسی در معماری و علوم تغذیه	تفاوت ذائقه‌ها که اساس تفاوت بین سلیقه‌ها و اعتقادات و فرهنگ‌هاست همانا تفاوت انواع انرژی‌ها و مستی‌های حاصل از زندگی است. هر شهری طیف ذائقه و بویایی خاص خود را دارد. در بازار ایرانی ما حوزه‌های رایج‌های مختلف را تجربه می‌کنیم و از قلمرویی به قلمروی دیگر وارد می‌شویم.

سطوح گوناگون قیاس میان معماری و علوم تغذیه

#### • نشانه‌گذاری زمانی

دقیق‌ترین و مفصل‌ترین کاربرد رمزگان نشانه‌شناسی آشپزی، نه فقط در آثار ادبی (که در آنها غذا یا نوشیدنی صرفاً یک استعاره یا نماد است)، بلکه در متون روایی (که روند رمزگذاری و رمزگشایی مداوم در آنها روی می‌دهد) نیز یافت می‌شود. در واقع در آثار نجیب محفوظ مثل تریلوژی «قاهره» زندگی با آشپزی و دیگر آیین‌های اجتماعی از نظر زمانی، نشانه‌گذاری می‌شود. در سرتاسر داستان، روز از صبح سحر با ورز دادن خمیر در اتاق پخت نان، واقع در طبقه همکف ساختمان محل سکونت، آغاز می‌شود. در هر صورت این کار نشانه شروع روز است. نشانه دیگر اهمیت شرح و توصیف در داستان، میزان اولویت واقعیت است، اگرچه تخصیص فضا در خانه، به‌طور طبقاتی کنترل می‌شود، بدین‌صورت که رئیس خانواده طبقه بالا را در تصرف خود دارد، فرزندان به طبقه وسط و زنان به طبقه همکف و محل اتاق پخت در حیاط رانده می‌شوند. اما نظم موقت داستان، محل پخت را اولویت می‌بخشد. گرما و صمیمیت و صفای محل پخت یا آشپزخانه، با غذاها و نوشیدنی‌های مطبوعی که بوهاشان در آن جریان دارد، این محل را از قسمت‌های دیگر خانه متمایز می‌کند.

#### • نشانه‌گذاری مواد

نجیب محفوظ، برای رساندن بسیاری از پیام‌های مهم، بار دیگر از رمزگان آشپزی استفاده می‌کند. حساب صبحانه از دو وعده اصلی دیگر (ناهار، شام) جدا می‌شود زیرا، صبحانه تنها وعده اصلی غذاست که در آن پدرشان هم حضور دارد و نزدیک‌ترین عاملی است که افراد خانواده را به دور هم جمع می‌کند. غذاهایی که به‌عنوان صبحانه خورده می‌شوند، نمایانگر این هویت‌هاست. مصرف تخم‌مرغ، لوبیای سرخ‌شده، پنیر، ترشی، لیموترش، فلفل و گرده صاف نان گرم به‌عنوان صبحانه، خانواده مصرف‌کننده را از نظر موقعیت طبقاتی و اجتماعی، جزو طبقه متوسط قرار می‌دهد. غذا خوردن به دور میزی پایه کوتاه، که در اطراف آن کوسن‌هایی چیده شده‌اند، نشان می‌دهد که خانواده از نظر موقعیت اجتماعی طبقاتی، به قشر رو به رشد طبقه متوسط، تعلق دارد تا به قشر بالای آن که به پایین تنزل یافته است (چنین خانواده‌هایی از میز ناهارخوری معمولی همراه با صندلی‌های آن، دست بر نمی‌دارد و از آنها جدا نمی‌شوند). روابطی متقابل مبتنی بر سلسله مراتب خانواده نیز وجود دارد، اینکه اول پدر خانواده شروع به خوردن می‌کند و سپس پسرها و مادر نیز اجازه غذا خوردن با آنها را ندارد. وقتی پدر به اتاق خود می‌رود، مادر نیز با فنجانی حاوی سفیده و زرده تخم‌مرغ خام، با شیر و عسل به‌دنبال او می‌رود (به‌منظور تحریک

تحلیلی بر سطوح مختلف قیاس میان معماری و علوم تغذیه (با تکیه بر رمزگان حسی، به عنوان مبنای قیاس) اشتهاى او و یا تحریک قوه جنسی اش). وقت نوشیدن قهوه، کمی قبل از غروب آفتاب، نظم ظالمانه پدرسالارانه، جای خود را به نظم دموکراتیک مادرانه می‌دهد.

### • نشانه‌گذاری مکانی

برعکس صبحانه، که در طبقه بالای خانه صرف شده و به مردان محدود می‌شود، قهوه در طبقه اول نوشیده می‌شود و در اتاق پذیرایی با قهوه به روی همه باز است، غیر از پدر که پس از انجام امور روزانه مربوط به خود، به دنبال ماجراهای شبانه‌اش می‌رود. متون ادبی، رمزگان نشانه‌شناسی فراوانی به کار می‌برند و ارتباط میان رمزگان گوناگون، قدرت گویایی آنها را توسعه می‌دهد و افق‌هاشان را گسترده می‌کند. در تریلوژی قاهره دیده شد که خانواده، چگونه سیاست روز خود را در مراسم روزمره غذا خوردن و نوشیدن و نیز نمادپردازی برای طبقه‌بندی جا و مکان جهت هر گونه فعالیت، نشان می‌دهد. صبحانه در طبقه بالای خانه، که قلمرو انحصاری پدر بود، صرف می‌شد. هر کس که به قلمرو پدر وارد می‌شد، طبق مقررات او عمل می‌کرد. درباره طبقه همکف، قلمرو مادر، و حتی درباره طبقه اول، در طول زمان نوشیدن قهوه نیز همین امر صدق می‌کرد. اما چون زمان و تغییر، دو قهرمان نادیدنی تریلوژی هستند، همه و همراه با آنها معنا و اهمیت غذاها و نوشیدنی‌ها تغییر یافتند. حضور/ غیاب، یکی از ابعاد مهم کاربردی رمز در روایت است. دیگر علامت مکانی مهم همراه با رمزگان آشپزی، تفاوت بین غذای سرو شده در خانه و غذای سرو شده در بیرون خانه (غذای بیرون) است. «مزه‌ها» نشان می‌دهند که چگونه یک چیز تک و منفرد در همراهی با چیزهای دیگر، دارای معنایی متفاوت می‌شود. هر پیش‌غذایی را در خانه، بدون آنکه مشروبات الکلی آورده شود، می‌توان به تنهایی خورد. اما همان پیش‌غذا وقتی با مشروبات الکلی سرو می‌شود، از حوزه خوردنی‌های معمولی و عادی خارج شده و در حیطه محرمات (منکرات) قرار می‌گیرند.

### • نشانه‌گذاری عاطفی

جدایی بین نشانه آشپزی و متن و بافت آن، معمولاً به شیوه‌ای به کار گرفته می‌شود که غالباً شکافی پرنشدنی میان نشانه و دال (لفظ) آن ایجاد و در محتوای آشپزی آن، نفرت تولید می‌کند. وقتی یاسین پسری خردسال بود، مادرش او را پیش میوه‌فروش، که خود با وی رابطه‌ای نامشروع داشت، می‌فرستاد. میوه‌فروش کودک را با پاکت‌های پر از میوه به خانه می‌فرستاد. در این حالت میوه از متن آشپزی خود، به عنوان غذا خارج شده و به انتقال‌دهنده پیام‌های جنسی (شهوایی) و نماد گناه و خیانت تبدیل می‌شود. و یا تلاش همسر زیبای مردی بیگانه در اغوای پسری جوان، پسری که عاشق کیک است و حتی پس از اندکی مقاومت در برابر عشوهرگری‌های مستمر زن یادشده، مقداری از کیک را می‌خورد. اما از غلبه بر معنای تازه‌ای که کیک به عنوان نمادی از خیانت در ذهنش ایجاد کرده ناتوان است. از این‌رو، بخشی از کیک را خورده، بالا می‌آورد و بقیه آن را نیز دور می‌اندازد. در دنیای ذهنی دنیای راوی جوان، کیک چیزی مطلوب و جذاب بود، اما ارتباط کیک با عمل اغوا و فریب، آن را از متن و بافت اصلی‌اش جدا می‌کند و با ارتباط عادی و متعارفش به مخالفت برمی‌خیزد و آن را معکوس و به موضوع نفرت و بیزاری تبدیل می‌کند. (زبیده و تاپر، ۱۳۹۳، ۴۳۷-۴۴۵) غذا به روشنی می‌تواند بر طبقه اجتماعی، پیشینه فرهنگی و حتی تغییرات گذرا در شیوه رفتار و سلیقه افراد، دلالت داشته باشد. مانند درست کردن غذایی پرگوشت که نشان‌دهنده شأن اجتماعی بالای فرد است.

### • نشانه‌گذاری اجتماعی

رائحه‌التقلیه، صرفاً یک بوست، ولی نجیب محفوظ آن را به نشانه‌ای تبدیل می‌کند که پیام‌های پیچیده و بسیار زیادی را انتقال می‌دهد. از غذا در داستان، به عنوان وسیله‌ای برای شخصیت‌پردازی قهرمانان آن نیز استفاده می‌شود مانند شخصیت و هویت پدر که از شیوه غذا خوردنش نشان داده می‌شود. از غذا علاوه بر شخصیت‌پردازی و تکوین محتوای داستان در بیان و پیشرفت طرح و گذشت زمان نیز استفاده می‌شود. مانند شخصیت‌های داستانی که در آن شام تنها وعده غذایی است که آن‌ها دور هم می‌خورند. و یا کاربرد تغییر رژیم غذایی به منظور نشان دادن گذشت زمان طبیعی و همراه با آن، تغییر سلیقه‌ها و ارزش‌ها مانند زنی که به علت ستاره‌بودن در سینما، غذاهایش به دقت کنترل و اندازه‌گیری می‌شود. بنابراین تغییر ارزش‌های غذایی، حاکی از گذشت زمان است (زبیده و تاپر، ۱۳۹۳، ۴۴۵-۴۵۰).

### • نشانه‌گذاری شکلی (رنگ‌آمیزی، عطریات و تزئینات)

بخشی از خوردن غذای خوب در نحوه تدارک آن نهفته است. منظره یک خوراک خوب این پیام را برای هم‌سفرگان دارد که از مصرف آن لذت خواهند برد. البته چیدن، تزئین و رنگ غذا مفهوم زیبایی‌شناختی نیز دارد. این مرحله آخر آماده‌کردن غذا در بعضی از موارد و در موقعیت‌های مهم، مثل مهمانی‌ها و مجالس عمومی، بسیار مهم تلقی می‌شود. مولف در دستورپخت سنبوسج چنین می‌گوید: اگر دوست دارید می‌توانید آن را مثل غذای مهمانی‌ها و مجالس مهم تزئین کنید. مولفه‌های تزئین غذا در کتاب الوراق سطح خوراک را پوشش می‌دهند و گرچه طعم خاص آن‌ها ویژگی خاصی به غذا می‌بخشد، روشن است که برای خوش‌منظر بودن به‌کار گرفته شده است. هم‌آمیزی دو یا چندمولفه برای تزئین مشخصه مشترک این دستورهاست. مثل آنجا که یک خوراک گوشت با گیاه سداب و تخم‌مرغ آب‌پز چهار تکه شده تزئین می‌شود و یا مثل دستور تزئین مرغ با سس سرد و زرده‌های تخم‌مرغ آب‌پز و دانه‌های انار. نعنا نیز به‌همراه گرده یا کرفس به‌عنوان تزئین‌کننده به‌کار می‌رود. بوی غذا به‌اندازه غذا به‌اندازه ظاهر آن اهمیت دارد. عطر و ادویه دو مقوله کاملاً جدا از هم می‌باشند که هر دو بوی خوشی به غذا می‌بخشند. عطریات نیز به نوبه خود شامل عطریات اصلی (مشک، عنبر، صبراً کافور و زعفران) و فرعی می‌باشند (زبیده و تاپر، ۱۳۹۳، ۳۴۷-۳۵۰).

### • رمزگان حسی در «معماری»<sup>۴</sup>

همواره یکی از بنیادی‌ترین<sup>۴</sup> اهداف طراحی، رعایت جنبه‌های زیبایی‌شناسانه بوده است - خلق اتاق‌ها، ساختمان‌ها، دورنماهای شهری<sup>۵</sup> و مناظر دلگشا. افرادی (مانند ساتایانا<sup>۶</sup>، ۱۸۹۶) در تلاش برای درک سرشت<sup>۷</sup> تجربه زیبایی‌شناسانه، تمیز میان تعاملات حسی<sup>۸</sup>، فرمی و نمادین بین مردم و محیط ساخته‌شده اطرافشان را موثر دانسته‌اند. زیبایی‌شناسی حسی متوجه میزان خوشایندی<sup>۹</sup> حاصل از احساسات دریافت‌شده از محیط است. این [امر] مستلزم برانگیختگی<sup>۱۰</sup> سیستم ادراکی یک فرد است، چندبعدی است و منتج از رنگ‌ها، بوها<sup>۱۱</sup>، صداها و بافت‌های<sup>۱۲</sup> یک محیط است. زیبایی‌شناسی فرمی در معماری در وهله نخست با تحسین اشکال، ریتم‌ها، پیچیدگی‌ها<sup>۱۳</sup> و توالی‌های دنیای بصری<sup>۱۴</sup> مرتبط است، گرچه مفاهیم می‌توانند به دنیاهای شنیداری، بویایی و لمسی نیز گسترش پیدا کنند. موضوع زیبایی‌شناسی نمادین تحسین معانی تداعی‌گر<sup>۱۵</sup> محیط است که موجب لذت افراد می‌شود. طبقه‌بندی‌های مختلف درباره معنا (مانند گیسون<sup>۱۶</sup>، ۱۹۵۰؛ هرشبرگر<sup>۱۷</sup>، ۱۹۷۴) در یک امر مشترک به‌نظر می‌رسند: آنها حاکی از آن هستند که برخی از معانی در ارتباط با کاربرد مؤثر نهفته<sup>۱۸</sup> در یک شیء یا محیط هستند و سایر معانی در ارتباط با کیفیاتی حسی هستند که مشاهده‌گر یا استفاده‌کننده از آنها استنباط می‌کنند. نشانه‌شناسی رشته جدیدی است که بسیار به سرشت نمادها می‌پردازد. (مانند جنکس<sup>۱۹</sup> و بیرد<sup>۲۰</sup>، ۱۹۶۹). در محیط ساخته‌شده، نماد شامل ساختاری از سطوح متشکل از مواد متنوع، رنگ<sup>۲۱</sup> و روشنایی<sup>۲۲</sup> است. محیط ساخته‌شده به‌صورتی نامحسوس<sup>۲۳</sup> معنای نمادین را منتقل می‌کند. نمادگرایی معمارانه دسته‌ای از سازوکارهای غیرکلامی<sup>۲۴</sup> است که افراد جهت انتقال پیام‌هایی به دیگران، درباره خود، پیشینه‌شان، جایگاه اجتماعی و نگرش‌شان به کار می‌برند. سایر دست‌ساخته‌های مادی زندگی روزمره که حامل چنین معانی نمادینی هستند، شامل ماشین، لباس، مبلمان و چیدمان آن و حتی حیوانات خانگی می‌شوند. تجزیه و تحلیل محتوای نوشته‌های معماران، هنرمندان و مورخان تاریخ هنر و مطالعات معدودی که به‌صورتی تجربی به مسأله نمادگرایی محیط معمارانه پرداخته‌اند، امکان گردآوری فهرستی آزمایشی از متغیرهایی را فراهم می‌آورد که معنای نمادین دارند؛ این متغیرها عبارتند از: پیکره‌بندی ساختمان، پیکره‌بندی فضایی، مواد، طبیعت روشنایی، رنگ و متغیرهای غیرفیزیکی حامل نمادگرایی معمارانه.

### • پیکره‌بندی ساختمان<sup>۲۵</sup>

شکل‌ها و الگوهایی که یک سبک معماری دربردارنده آن هستند، حامل معناست. در فرهنگ‌های مشخصی، شکل‌های ویژه‌ای مانند دایره یا الگوهای به‌خصوصی چون قرینه‌سازی به‌خودی‌خود معانی تداعی‌کننده دارند؛ اما این معانی در دنیای غرب به‌میزان قابل‌توجهی از بین رفته‌اند؛ البته به استثنای نهادهای مذهبی مشخصی که در آنها ارتباط میان الگو و معنا به یک قرارداد اجتماعی<sup>۲۶</sup> بدل شده است، در معماری، در درجه اول این سبک یک ساختمان است که حامل معنای نمادین است.

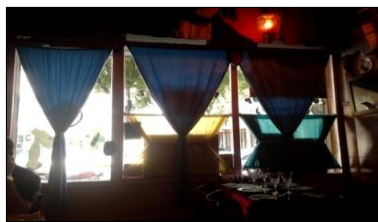
تحلیلی بر سطوح مختلف قیاس میان معماری و علوم تغذیه (با تکیه بر رمزگان حسی، به عنوان مبنای قیاس)

### • پیکره‌بندی فضایی<sup>۲۷</sup>

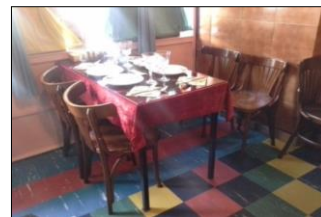
حجم، میزان محصوریت<sup>۲۸</sup> و تناسبات فضای محصور حامل معنا هستند. به این معنا که نوع طراحی فضای داخلی، نوع انرژی فضا را تعیین می‌کند. اگر در فضا از عناصری با ترکیب‌بندی هنری درست و مناسب استفاده شود، احساسی که مخاطب از پیکره‌بندی فضایی دریافت خواهد کرد یک رویداد مثبت قلمداد خواهد شد و بالعکس.

### • کارکرد مواد ساختمانی

نه تنها شاخصه بصری بلکه طبیعت شنیداری، لمسی و گاهی بویایی یک ماده نیز تداعی‌گر معانی است. مواد مشخص، در خلال استفاده [در بنا]، با گونه‌های ساختمانی مرتبط شده‌اند. در نتیجه غالباً برخوردی بین توجیهات تکنیکی و الزامات زیبایی‌شناسی نمادین در طرح وجود دارد. معماران مشغول به کار، درکی شهودی از بسیاری از این تداعی‌ها در درون فرهنگ خود دارند. طبیعی یا تصنعی<sup>۲۹</sup> بودن مواد، تداعی‌گر معنایی برای برخی از مردم و مخاطبین فضا هستند (تصاویر ۱۹ و ۲۰).



تصویر ۲۰: کیفیت ویژه فضایی ناشی از سایه روشن حاصل از ترکیب نور طبیعی و مصنوعی.



تصویر ۱۹: کیفیت ویژه فضا توسط استفاده از صندلی چوبی لهستانی که به نوعی تداعی‌گر خاطرات گذشته است.

### • طبیعت روشنایی

مدتهاست که تأثیرات جهت<sup>۳۰</sup>، منبع، رنگ و میزان روشنایی یک محیط رفتاری به عنوان متغیرهای اساسی ترکیب<sup>۳۱</sup> معمارانه به‌شمار می‌روند. بدنه‌ای<sup>۳۲</sup> قابل توجه و البته پراکنده از تحلیل‌های مفسرانه و درون‌گرا<sup>۳۳</sup> درباره تأثیر روانشناسی استفاده از روشنایی به‌عنوان عنصری ترکیبی در دست است. برای نمونه، مطالعه یک دانشجو بر روی رستوران‌های فیلادلفیا آشکار کرد که میان نوع رستوران و نوع روشنایی ارتباطی وجود دارد. رستوران‌های ارزان‌تر که روزانه به افراد بیشتری سرویس‌دهی می‌کنند، سطح روشنایی بالاتری دارند که از نورهای فلورسنت سقفی تأمین می‌شوند. در حالی که رستوران‌های گران‌قیمت‌تر تمایل به داشتن سطوح روشنایی پایین‌تری دارند که از لوازم روشنایی رشته‌ای بر روی میزها یا دیوارها تأمین می‌شود (تصاویر ۲۴ و ۲۵).

### • به‌کارگیری رنگ

رنگ‌های بناها، سطوح و مصنوعات کوچکتر غالباً از طریق قراردادهای اجتماعی روشنی<sup>۳۴</sup>، حامل معانی نمادین هستند. این قراردادهای ممکن است توسط بخش‌های گسترده‌ای از جمعیت [مردم] قابل درک باشند، حتی اگر پیشینه‌های چنین قراردادهایی شناخته‌شده نباشند. قراردادهای مرتبط با رنگ از جامعه‌ای به جامعه دیگر فرق می‌کنند. در پکن قدیم، رنگ‌های روشن ویژه کاخ‌ها، معابد<sup>۳۵</sup> و دیگر بناهای سکونت‌آئینی<sup>۳۶</sup> بودند.

### • متغیرهای غیرفیزیکی حامل نمادگرایی معمارانه

برای پیچیده‌تر نمودن امور، معانی نمادین محیط‌های مشخص تنها به کیفیات معمارانه آنها بستگی ندارد. این معانی به چیزهایی مانند اسامی مکان‌ها، ادراکات کسانی که درگیر روند تصمیم‌سازی<sup>۳۷</sup> هستند و مردم درون آن و فعالیت‌هایی که در محدوده آن به وقوع می‌پیوندند، وابسته هستند. بعضی از مکان‌ها به طرز عجیبی با مردم یا رویداد<sup>۳۸</sup> مشخصی مرتبط هستند. یک محیط خاص ممکن است نه به‌خاطر ویژگی‌های فیزیکی‌اش، بلکه به دلیل رویدادهایی که در آنجا به وقوع پیوسته، معانی نمادینی داشته باشد. به‌علاوه مکان قرارگیری یک کافه در خیابان سی‌تیر و در مقابل موزه آنگینه می‌تواند به بار نمادین آن بیافزاید.

تحلیلی بر سطوح مختلف قیاس میان معماری و علوم تغذیه (با تکیه بر رمزگان حسی، به عنوان مبنای قیاس)  
جدول ۱-۲: نشانه‌های وجود «رمزگان حسی» در معماری و علوم تغذیه (تدوین نگارندگان)

نشانه‌های وجود رمزگان حسی در علوم تغذیه	نشانه‌های وجود رمزگان حسی در معماری
<b>نشانه‌گذاری زمانی:</b> دقیق‌ترین و مفصل‌ترین کاربرد رمزگان نشانه‌شناسی زمانی در آشپزی و معماری، نه فقط در آثار ادبی، بلکه در متون روایی نیز یافت می‌شود. در آثار نجیب محفوظ مثل تریلوژی «قاهره» زندگی با آشپزی و دیگر آیین‌های اجتماعی از نظر زمانی، نشانه‌گذاری می‌شود. مثل تخصیص فضا در خانه که به‌طور طبقاتی کنترل می‌شود.	<b>پیکره‌بندی ساختمان:</b> شکل‌ها و الگوهایی که یک سبک معماری دربردارنده آن هستند، حامل معناست. در فرهنگ‌های مشخصی، شکل‌های ویژه‌ای مانند دایره یا الگوهای به‌خصوصی چون قرینه-ساز به‌خودی‌خود معانی تداعی‌کننده دارند. در معماری، در درجه اول این سبک یک ساختمان است که حامل معنای نمادین است.
<b>نشانه‌گذاری مکانی:</b> در آشپزی و علوم تغذیه خانواده، سیاست روز خود را در مراسم روزمره غذا خوردن و نوشیدن و نیز نمادپردازی برای طبقه‌بندی مکان و جا نشان می‌دهد.	<b>پیکره‌بندی فضایی:</b> حجم، میزان محصوریت و تناسب فضای محصور نیز حامل معنا هستند. به این معنا که نوع طراحی فضای داخلی، نوع انرژی فضا را تعیین می‌کند.
<b>نشانه‌گذاری مواد:</b> غذا خوردن به دور میزی پایه کوتاه، که در اطراف آن کوسن‌هایی چیده شده‌اند، نشان می‌دهد که خانواده از نظر موقعیت اجتماعی-طبقاتی، به قشر رو به رشد طبقه متوسط، بیشتر تعلق دارد تا به قشر بالای آن که به پایین تنزل یافته است.	<b>کارکرد مواد ساختمانی:</b> نه تنها شاخصه بصری بلکه طبیعت شنیداری، لمسی و گاهی بوایی یک ماده نیز تداعی‌گر معانی است. مواد مشخص، در خلال استفاده [در بنا]، با گونه‌های ساختمانی مرتبط شده‌اند. در نتیجه غالباً برخوردی بین توجیهات تکنیکی است.
<b>نشانه‌گذاری عاطفی:</b> غذا به‌روشنی می‌تواند بر طبقه اجتماعی، پیشینه فرهنگی و حتی تغییرات گذرا در شیوه رفتار و سلیقه افراد، دلالت داشته باشد. مانند درست کردن غذایی پرگوشت که نشان‌دهنده شأن اجتماعی بالای افراد یک خانواده است.	<b>طبیعت روشنایی:</b> مدت‌ها است که تأثیرات جهت، منبع، رنگ و میزان روشنایی یک محیط رفتاری به عنوان متغیرهای اساسی ترکیب معمارانه به‌شمار می‌روند. بدنه‌ای قابل توجه و البته پراکنده از تحلیل-های مفسرانه و درون‌گرا درباره تأثیر روانشناسی نور در دست است.
<b>نشانه‌گذاری اجتماعی:</b> از غذا علاوه بر شخصیت‌پردازی و تکوین محتوای داستان در بیان و پیشرفت طرح و گذشت زمان نیز استفاده می‌شود: مانند زنی که به‌علت ستاره‌بودن در سینما، غذاهایش به‌دقت کنترل و اندازه‌گیری می‌شود. بنابراین تغییر ارزش‌های غذایی، حاکی از گذشت زمان و نشانه‌گذاری اجتماعی است.	<b>به‌کارگیری رنگ:</b> رنگ‌های بناها، سطوح و مصنوعات کوچکتر غالباً از طریق قراردادهای اجتماعی روشن، حامل معنای نمادین هستند. این قراردادها ممکن است توسط بخش‌های گسترده‌ای از مردم قابل درک باشند، حتی اگر پیشینه‌های چنین قراردادهایی شناخته‌شده نباشند. قراردادهای مرتبط با رنگ از جامعه‌های دیگر فرق می‌کند.
<b>نشانه‌گذاری شکلی:</b> بخشی از خوردن غذای خوب در نحوه تدارک آن نهفته است. منظره یک خوراک خوب این پیام را برای هم‌سفرگان دارد که از مصرف آن لذت خواهند برد. البته چیدن، تزیین و رنگ غذا مفهوم زیبایی‌شناختی عمیقی نیز دارد. مانند طراحی‌هایی که بر روی غذاهای فرانسوی و یا غذاهای قشر ثروتمند انجام می‌شود.	<b>متغیرهای غیرفیزیکی حامل نمادگرایی معمارانه:</b> بعضی از مکان‌ها به طرز عجیبی با مردم یا رویداد مشخصی مرتبط هستند. یک محیط خاص ممکن است نه به‌خاطر ویژگی‌های فیزیکی‌اش، بلکه به دلیل رویدادهایی که در آنجا به وقوع پیوسته، معنای نمادینی داشته باشد. مانند قرارگیری یک کافی شاپ در یک خیابان دارای قدمت تاریخی.

### -روش تحقیق

روش تحقیق این پروژه روش تحقیق کیفی است و تلاش شده که داده‌های ورودی پژوهش که برآمده از مطالعات کتابخانه‌ای و اسنادی است، با ارجاع به عقاید، ارزش‌ها و رفتارها در بستر اجتماعی-چه در مورد علوم تغذیه و چه در مورد معماری-مورد مطالعه و بررسی تطبیقی قرار گرفته و پدیده‌ها بر حسب معنایی که افراد به آن‌ها بخشیده‌اند، مورد تحلیل و تفسیر قرار گرفتند.

### -نتیجه‌گیری

در این نوشتار به بررسی سطوح گوناگون قیاس میان معماری و علوم تغذیه پرداخته شد. آنچه مشهود است، این است که میان آنها می‌توان از نقطه‌نظرهای متفاوتی ارتباط برقرار کرد که به‌برخی از آنها در ابتدای مقاله اشاره شد. فصل مشترک‌هایی مانند مقوله هنربودگی و آموزش‌پذیری آنها، وجوه نظری و عملی، خلق فضای نمایی، بستر فرهنگی و پایگاه اجتماعی، ادراک حسی و رمزگان حسی (رویکرد نشانه‌شناختی). در ادامه با تکیه بر رمزگان حسی موجود در این دو مقوله، به بررسی لایه‌های مختلفی که در هر یک قابل بررسی است، پرداخته شد. برای نمونه از رمزگان حسی موجود در علوم تغذیه می‌توان به نشانه‌گذاری زمانی، مواد و مصالح، مکانی، عاطفی، اجتماعی و شکلی (رنگ‌آمیزی، عطریات و تزئینات) اشاره کرد. از دیگر سو، از میان رمزگان حسی موجود در معماری مواردی مانند پیکره‌بندی ساختمان، پیکره‌بندی فضایی، مواد و مصالح، طبیعت روشنایی، رنگ و متغیرهای غیرفیزیکی حامل نمادگرایی معمارانه در یک نمونه مورد بررسی قرار گرفتند.

تحلیلی بر سطوح مختلف قیاس میان معماری و علوم تغذیه (با تکیه بر رمزگان حسی، به عنوان مبنای قیاس)

در پایان انتظار می‌رود که بتوان با مطالعه سطوح گوناگون آشپزی که قابل قیاس با مباحث معماری هستند، به مواردی دست یافت که قادر به مفهوم‌سازی جدید در حوزه دانش معماری هستند و به دنبال خود زوایایی خاص از بحث‌های محیطی و معمارانه را مطرح می‌نمایند. اهمیت این بررسی در طرح مسائل و یا زوایای نگاه جدید در حوزه معماری و تلاش در جهت پاسخ‌گویی به آن‌ها است، امری که رشد و حیات آن را به دنبال خواهد داشت. آنچه در این نوشتار به عنوان پیشنهادهایی برای پژوهش‌های آتی می‌توان مطرح نمود عبارتند از: رمزگشایی یک وعده غذایی و استخراج هندسه آن (لاپه‌های افقی و عمودی وعده‌های غذایی و استخراج دیاگرام‌های هندسی آن)، تحلیل سازماندهی نگاه بر روی ارکان مختلف سفره در فرهنگ‌های مختلف و رابطه بدن با آنها و سایر مواردی که در متن نوشتار به آن‌ها اشاره شد.

#### -پی‌نوشت‌ها

۱. Chopsticks/۲. برای اطلاعات بیشتر رجوع کنید به [www.anthropology.ir](http://www.anthropology.ir) /۳. مطالب این بخش برگرفته از ترجمه قسمتی از مقاله "Symbolic aesthetics in architecture: Toward a research agenda": زیبایی‌شناسی نمادین در معماری: به سوی دستورکاری پژوهشی " نوشته «جان لنگ» از میان مجموعه مقالات کتاب Environmental aesthetics theory, Research and application" گردآوری شده توسط "Jack Nasar" است. /۴. Fundamental /۵. Townscapes /۶. Santayana /۷. Visual /۸. Nature /۹. Sensory /۱۰. Pleasurableness /۱۱. Arousal /۱۲. Odors /۱۳. Textures /۱۴. Complexities /۱۵. world /۱۶. Associational meanings /۱۷. Gibson /۱۸. Hershberger /۱۹. Potential instrumental use /۲۰. Jencks /۲۱. Baird /۲۲. Pigmentation /۲۳. Illumination /۲۴. In subtle way /۲۵. Nonverbal mechanisms /۲۶. Building configuration /۲۷. Social convention /۲۸. Spatial configurations /۲۹. Degree of enclosure /۳۰. Artificiality /۳۱. Directionality /۳۲. Composition /۳۳. Body /۳۴. Introspective /۳۵. Temple /۳۶. Housing rituals /۳۷. Decision making /۳۸. Event

#### -فهرست منابع فارسی و انگلیسی

-آرنه‌ایم، رودولف. (۱۳۹۲). *هنر و ادراک بصری: روان‌شناسی چشم خلاق*. ت: مجید آخگر. تهران: انتشارات سمت.  
-پالاسما، یوهانی. (۱۳۹۰). *چشمان پوست: معماری و ادراکات حسی*. ت: رامین قدس. تهران: گنج هنر، نشر پرهام نقش.

-تی‌هال، ادوارد، ۱۳۸۷. *بعد پنهان*. چاپ چهارم. ت: منوچهر طیبیان. تهران: انتشارات دانشگاه تهران.

-خانجانی، علی‌اکبر. (۱۳۸۱). *خاطرات حواس*. تهران: نشر عرفان.

-دریابندری، نجف. (۱۳۷۸). *مستطاب آسپیزی، از سیر تا پیاز*. تهران: نشر کارنامه.

-زبیده، سامی و ریچارد تاپر. (۱۳۹۳). *ما همانی هستیم که می‌خوریم؛ فرهنگ‌های آسپیزی در خاورمیانه*.

ت: معصومه ابراهیمی. تهران: انتشارات فرهامه.

-شیرازی، محمدرضا، ۱۳۹۱. *معماری حواس و پدیدارشناسی ظریف یوهانی پالاسما*. تهران: انتشارات رخداد نو.

-کالینز، پیتر. (۱۳۸۷). *تاریخ تئوری معماری: دگرگونی آرمان‌ها در معماری مدرن*. ت: حسین حسن‌پور. تهران:

نشر قطره.

-Gibson, J. (1966). *The senses considered as perceptual system*. Boston: Houghton Mifflin Company.

-Gibson, J. (1950). *The perception of the visual world*. Boston: Houghton Mifflin.

-Hershberger, R. G. (1974). *Predicting the meaning of architecture*. In J. Lang, C. Burnette, W. Moleski, and D. Vachon (Eds.), *Designing for human behavior: Architecture and the behavioral sciences* (pp. 147-156). Stroudsburg, Pa.: Dowden, Hutchinson and Ross.

-Hodgson, P. H. & Toyka, R. *The Architect, the Cook and Good Taste*. Berlin: Birkhauser Press.

-Jamie, O. (2004). *Jamie's Dinners: The Essential Family Cookbook*. New York: Hyperion.

-Jencks, C., and Baird, G. (1969). *Meaning in architecture*. New York: Braziller.

-Nasar, J. (1992). *Environmental aesthetics theory, research and application*. New York: Cambridge press.



- Santayana, G. (1896). *The sense of beauty*. Reprint, New York: Dover.  
-Tapper, R. & Zubaida, S. (2001). *A Taste of Thyme: Culinary Cultures of the Middle East*. London: Bloomsbury.

## An Analysis of Different Levels of Analogy between Architecture and Nutrition Sciences (Relying on Sensory Ciphers, as a Basis for Analogy)

Fatemeh Amirian<sup>1</sup>, Sara Sohangir<sup>2\*</sup>

### Abstract

One of the main features of the contemporary era is the existence of interdisciplinary links between different disciplines to promote their theoretical issues. In the field of architecture, nowadays, there are a variety of similarities between this discipline and other criteria, one of the most interesting of which is the connection between architecture and cooking, since both of them should meet the basic needs of human life; the need for food and the need for shelter, in particular. Moreover, each of these fields of study is an integration of science and art.

Based on this research there are different levels of analogy between these two. For example, in the book of "Eating Architecture", the connection between cooking and architecture has been examined from different perspectives, such as "comparing the design of the table layout from above with the site plan in architecture", "examining the three stages of eating on the dining table (before starting, During and after eating) compared to the discussion of Palimpsest", "the comparison of different bases and capitals with different styles of cake decorations", "how to arrange the dining table Its different compositions", "the effect of proportionate design of kitchen space on the integrated combination of spaces with each other", "the discussion of philosophy in cooking and its comparison with philosophy in architecture", "space needed to eat in certain conditions (temporary tables, small spaces, etc.)", "the discussion of taste incarnate in architecture, in the works of Anthony Gaudí, Misundorhohe and Salvador Dali". Similarly, in the book "Architect, Chef and a Good Taste" one can see different layers of this analogy, such as comparing the discussion of composition in architecture and cooking. The present article seeks to study the architectural issues through the view of nutrition and nutrition through thinking and contemplation in different levels of analogy between architecture and nutrition sciences, and for example, one of these levels should be the basis of analogy (e.g. Similarities based on sensory codes in architecture and nutrition). The research method used is qualitative and the method of data collection is library and documentary. At the end of the study, the data will be analyzed analytically and interpretively, and it is expected that by studying different levels of cuisine that are comparable to architectural topics, we will be able to conceptualize new ideas in the field of architectural knowledge and, in turn, introduce specific angles of environmental and architectural discussions. The importance of this study is in proposing new issues or perspectives in the field of architecture and trying to respond to them, something that will lead to its growth in the long run.

**Keywords :** Levels of analogy, Architecture, Nutrition sciences, Sensory codes, Theoretical and practical aspects.

1.Ph.D. in Architecture, Assistant Professor, Faculty member, Parand branch of Islamic Azad University, Tehran, Iran. E-mail: fatemeh.amirian@piaou.ac.ir

2.Ph.D. in Architecture, Assistant Professor, Faculty member, Parand branch of Islamic Azad University, Tehran, Iran.(Corresponding Author) E-mail: sara.sohangir@piaou.ac.ir