

## خوانش بوردیوی غذا و هویت فرهنگی-اجتماعی در رمان ختمی ارغوانی اثر

### چیماماندا انگزی آدیچی

مریم معین خرازی<sup>۱</sup>، کیهان بهمنی<sup>۲</sup>

#### چکیده

رویکرد غذامحور حوزه‌ی انتقادی جدیدی است که توجه بسیاری از پژوهشگران را به خود معطوف داشته است. اهمیت فرهنگی جایگاه غذا و موارد مربوط به آن در متون ادبی معمولاً با موضوعاتی چون جنسیت، طبقه اجتماعی و نژاد مرتبط است. این پژوهش تلاش دارد تا رابطه‌ی بین غذا و هویت را در رمان ختمی ارغوانی (۲۰۰۳) اثر چیماماندا انگزی آدیچی با استفاده از نظرات جامعه‌شناختی پی‌یر بوردیو به ویژه در کتاب تمایز (۱۹۸۴) بررسی نماید. بوردیو با استفاده از کلیدواژه‌های خود همچون عادت‌واره، انواع سرمایه و میدان توضیح می‌دهد که چرا و چگونه افرادی با جایگاه اجتماعی مشابه دارای سلیقه، سبک زندگی و اعمال مشابهی هستند. عمل فرد تحت تأثیر رابطه بین عادت‌واره، میدان، و سایر انواع سرمایه از جمله اقتصادی، فرهنگی، اجتماعی و نمادین شکل می‌گیرد. بنابراین، نوع تغذیه و طرز غذا خوردن در بین اقشار مختلف جامعه نمایانگر عقاید، ارزش‌ها، موضع‌گیری‌ها و موقعیت اجتماعی افراد است. بوردیو در مطالعات خود، سلیقه‌های مختلف و تفاوت‌هایی که در حوزه‌ی مصرف در طبقه‌های مختلف جامعه دیده می‌شود را بررسی می‌کند و الگوی مصرف طبقه‌ی کارگر و ضعیف جامعه را سلیقه‌ی ناشی از جبر و الگوی مصرف طبقه‌های متوسط و بالای جامعه را سلیقه‌ی ناشی از تجمل می‌نامد. این مقاله نشان می‌دهد که چگونه این نویسندگی برجسته نیجریه‌ای با ارائه‌ی تصاویر غذا و آشپزی، نوع سلیقه، منطق عمل و هویت فرهنگی افراد را از منظر موقعیت اجتماعی‌شان نشان می‌دهد.

**واژگان کلیدی:** نقد ادبی غذامحور، عادت‌واره، سلیقه، میدان، انواع سرمایه

دوره نوزدهم شماره ۲۸، بهار و تابستان ۱۴۰۱

۱. دانشجوی دکتری زبان و ادبیات انگلیسی، واحد تهران شمال، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران،  
moiein.lit@gmail.com ایمیل:

۲. استادیار زبان و ادبیات انگلیسی، دانشگاه دانش البرز، آبیک، ایران (نویسنده مسئول)، ایمیل:

Kaihanbahmani@yahoo.com

## مقدمه

نقد ادبی غذامحور<sup>۱</sup> حوزه انتقادی جدید و متأثر از مطالعات مردم‌شناسی است که ظاهراً به رغم وجود کتاب‌ها، مقالات و همچنین رساله‌های متعدد در این زمینه، هنوز خلأ زیادی در آن وجود دارد. به گفته‌ی آنیتا منور<sup>۲</sup>، نظریه‌پرداز هندی در زمینه‌ی نقد غذامحور، هنوز "کمبودی نسبی از منظر نقد ادبی غذامحور در فیلم و ادبیات" وجود دارد (Man-10 mur). منتقدین رویکردهای متفاوتی را برای مطالعه‌ی غذا در آثار ادبی به کار برده‌اند. عده‌ای عملکرد ایماژهای مرتبط با غذا را به‌عنوان آرایه‌ای ادبی به مثابه یک نماد بررسی کرده‌اند. برخی دیگر نیز غذا را به مثابه نشانه‌ای فرهنگی مطالعه کرده‌اند. در این پژوهش از آثار برجسته‌ی پی‌یر فلیکس بوردیو<sup>۳</sup> همچون "انواع سرمایه"<sup>۴</sup> (۱۹۸۶) و تمایز: نقد اجتماعی قضاوت‌های سلیقه‌ای<sup>۵</sup> (۱۹۷۹) به‌عنوان چارچوب نظری برای بررسی موضوع غذا و ارتباط آن با جایگاه اجتماعی شخصیت‌ها در رمان ختمی ارغوانی اثر چیماماندا انگزی آدیچی<sup>۶</sup> استفاده شده‌است. بر اساس چارچوب نظری این نوشتار فرض بر آن است که عادات غذایی شخصیت‌های این اثر نمایان‌گر خاستگاه و شرایط اجتماعی و فرهنگی‌شان است.

پی‌یر فلیکس بوردیو (۱۹۳۰-۲۰۰۲)، جامعه‌شناس سرشناس فرانسوی و یکی از بزرگ‌ترین اندیشمندان سده بیستم است که نظریاتش تأثیر بسیاری بر حوزه‌های مختلفی مانند علوم انسانی، هنر، ادبیات و مطالعات غذامحور داشته است. او با استفاده از مفاهیم خاص خود همچون عادت‌واره<sup>۷</sup>، انواع سرمایه<sup>۸</sup>، و میدان<sup>۹</sup> تبیین کرده است که چرا افرادی با جایگاه مشابه اجتماعی سلیقه، سبک زندگی و اعمال مشابهی نیز دارند. کتاب تمایز، حاصل تحقیقات میدانی گسترده بوردیو روی نمونه‌ای مرکب از ۱۲۱۷ نفر از گروه‌های مختلف اجتماعی از سال ۱۹۶۳ تا سال ۱۹۶۸ در فرانسه است. در این اثر، وی نشان داده

1. Culinary Literary Criticism

2. Anita Mannur

3. Pierre Felix Bourdieu

4. "The forms of capital"

5. *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*

6. Chimamanda Ngozi Adichie's *Purple Hibiscus*

7. Habitus

8. Capital

9. Field

است که میان موقعیت اجتماعی افراد و سلیقه‌های<sup>۱</sup> متمایزشان که در حوزه‌هایی چون ادبیات، موسیقی، خوراک، پوشاک و غیره نمود می‌یابد، رابطه‌ای منطقی وجود دارد. به باور بوردیو، موقعیت اجتماعی افراد، رفتار، سلیق، و سبک زندگی‌شان را شکل می‌دهد. چیماماندا انگزی آدیچی (۱۹۷۷-)، نویسنده‌ی معروف نیجریه‌ای و از نسل سوم نویسندگان ایگبو<sup>۲</sup> است. او در نیجریه به مدت یک سال در رشته‌ی پزشکی تحصیل کرد و سپس این رشته را رها کرد و به ایالات متحده مهاجرت کرد. آدیچی پس از فراغت از تحصیل در رشته‌ی علوم ارتباطات، مدرک کارشناسی‌ارشد خود را در رشته‌ی نویسندگی خلاق از دانشگاه جانز هاپکینز و همچنین رشته‌ی مطالعات آفریقا از دانشگاه ییل دریافت نمود. از تعدادی از آثار او می‌توان ختمی ارغوانی<sup>۳</sup> (۲۰۰۳)، نیمی از یک خورشید زرد<sup>۴</sup> (۲۰۰۶)، چیززی که دور گردنت حلقه می‌زند<sup>۵</sup> (۲۰۰۹)، و امریکانا<sup>۶</sup> (۲۰۱۳) را نام برد. آدیچی داستان‌های خود را تحت تأثیر آثار نویسندگانی مانند چینوا آچه‌با<sup>۷</sup> و کامارا لی<sup>۸</sup> می‌داند (Adichie 2009). او جوایز بسیاری به دست آورده است و همین جوایز برای آدیچی موقعیتی را فراهم کرده است تا به نویسنده‌ای سرشناس و جهانی تبدیل شود که کلامش بازتاب فرهنگ و هویت نیجریه‌ای، و مسائل اجتماعی به خصوص تبعیض جنسی و نژادی باشد.

هدف این مقاله طرح خوانشی نسبتاً جدید از رویکرد نقد غذامحور با استفاده از چارچوب نظری پی‌یر بوردیو است. همچنین این نوشتار تلاشی است در پاسخ به این پرسش که چگونه می‌توان تأثیر خاستگاه اجتماعی و فرهنگی شخصیت‌های رمان ختمی ارغوانی از جمله مواردی مانند عادت‌واره، میزان و نوع سرمایه و میدان مرتبط با موقعیت شخصیت‌های داستان را بر نوع تغذیه و سلیقه‌شان بررسی نمود. مقاله‌ی حاضر در ادامه پیشینه‌ی تحقیق را معرفی می‌نماید. در ابتدا چند نمونه از پژوهش‌های انجام شده در زمینه‌ی نقد غذامحور و بعد مطالعات مرتبط با این رویکرد در آثار نویسنده‌های آفریقایی به خصوص رمان ختمی ارغوانی اثر آدیچی بررسی می‌شوند. سپس قسمت چارچوب

1. Tastes
2. Igbo
3. *Half of a Yellow Sun*
4. *The Thing Around Your Neck*
5. *Americanah*
6. Chinua Achebe
7. Camara Laye

نظری پژوهش، به مطالعه‌ی مفاهیم کلیدی بوردیو از جمله انواع سرمایه، عادت‌واره، و میدان و تأثیر این مفاهیم در سلاقی و الگوی غذایی افراد جامعه می‌پردازد. بخش بررسی رمان ختمی ارغوانی سعی در نشان دادن تأثیر میدان بر عمل تغذیه و همچنین تأثیر انواع سرمایه و عادت‌واره بر نوع سلیقه‌ی شخصیت‌ها را در این اثر دارد. در نهایت، قسمت نتیجه‌گیری به بیان یافته‌های پژوهش می‌پردازد.

### پیشینه‌ی تحقیق

کتاب‌ها، مقالات و رساله‌های زیادی در مورد اهمیت غذا در آثار ادبی نویسندگان مختلف جهان از جمله نویسندگان چینی، هندی و انگلیسی تألیف شده است. در اینجا چند مورد برای مثال قابل ذکر است. جون فیتزپتریک<sup>۱</sup> در غذا در شکسپیر: تغذیه نوین آغازین و نمایش‌نامه‌ها<sup>۲</sup> (۲۰۱۶) نشان می‌دهد که چگونه غذاهای خارجی و محلی می‌تواند نمایان‌گر موقعیت فرد در رابطه با ایده‌هایی چون ملیت و سلامت جسمی و روحی باشد. شاکونتالا ری<sup>۳</sup> در زبان‌های مجزا: سیاست و بوطیقای غذا در داستان هندی انگلیسی زبان مدرن<sup>۴</sup> (۲۰۱۹) غذا را در مرکز مطالعات ادبی پسااستعماری قرار می‌دهد و اذعان می‌دارد که غذا به مثابه یک سیستم معنادار با ملیت افراد مرتبط است. و نینگ شو<sup>۵</sup> در هویت‌های خوردن: مطالعه‌ی غذا در ادبیات آمریکایی آسیایی<sup>۶</sup> (۲۰۰۸) ارتباط غذا و هویت را در آثار چندین نویسنده‌ی امریکایی-آسیایی از حیث نژاد، جنسیت، طبقه‌ی اجتماعی و مهاجرت مطالعه کرده است.

همچنین چندین کتاب و مقاله در مورد اهمیت غذا در آثار ادبی نویسندگان آفریقایی تألیف شده است اما پژوهش در مورد این موضوع در آثار نویسندگان نیجریه‌ای که آثار خود را به زبان انگلیسی نگاشته‌اند بسیار ناچیز است. بیشاپ هایفیلد<sup>۷</sup> در کتاب غذا و عادات غذایی در روایات آفریقایی اجتماع، فرهنگ، و میراث<sup>۸</sup> (۲۰۱۷)، فرهنگ و تاریخ آفریقا را با ارائه‌ی مثال‌هایی از درون‌مایه‌ی غذا در آثار داستانی برخی از نویسندگان آفریقایی مطالعه

1. Joan Fitzpatrick

2. *Food in Shakespeare: Early Modern Dieters and the Plays* (2016)

3. Shakuntala Ray

4. *Divided Tongues: The Politics and Poetics of Food in Modern Anglophone Indian Fiction* (2019)

5. Wenying Xu

6. *Eating Identities: Reading Food in Asian American Literature* (2008)

7. Jonathan Bishop Highfield

8. *Food and Foodways in African Narratives Community, Culture, and Heritage*

کرده است. آثار نویسندگان نیجریه‌ای که در این کتاب بررسی شده‌اند ختمی ارغوانی اثر چیماماندا انگزی آدیچی و گریسلند<sup>۱</sup> اثر کریس آبانی<sup>۲</sup> هستند. هایفیلد خشونت خانوادگی و مقاومت در برابر آن را با توجه به نقش‌های نمادین بعضی از مواد غذایی در رمان ختمی ارغوانی بررسی کرده است. سیندو و لیدیآ<sup>۳</sup> در "غذا و تفاوت اجتماعی در ختمی ارغوانی اثر چیماماندا آدیچی"<sup>۴</sup> سعی در نشان دادن اختلاف طبقاتی در انتخاب غذا توسط شخصیت‌های این رمان دارند اگرچه در این مقاله‌ی بسیار کوتاه هیچ‌گونه چارچوب نظری دیده نمی‌شود و نویسنده تنها گزیده‌هایی از تصاویر غذا را در این اثر به شکل خلاصه‌وار توصیف کرده است. سانتیا<sup>۵</sup> در "غذا به مثابه قدرت استعماری در ختمی ارغوانی اثر چیماماندا انگزی آدیچی"<sup>۶</sup> نیز بدون در نظر گرفتن چارچوب نظری خاصی و خلاصه‌وار تأثیر استعمارگرایی را در انتخاب غذای شخصیت‌های این رمان نشان می‌دهد. در "اتاق پذیرایی و آشپزخانه: فضاهای مرتبط با غذا و وجوه اشتراک آن‌ها با بدن زن در ختمی ارغوانی"<sup>۷</sup> (۲۰۱۷) جسیکا هیوم<sup>۸</sup> از نظریه‌های فضای زنانه که از "فضای استعماری و جنسیتی"<sup>۹</sup> فمینیست بریتانیایی سارا میلز<sup>۱۰</sup> و "بدن‌ها/شهرها"<sup>۱۱</sup> گروز<sup>۱۱</sup>، فمینیست استرالیایی اقتباس شده‌اند برای مطالعه‌ی غذا در این رمان سود جسته است.

سیاریف هدایت<sup>۱۲</sup> در "غذا، مدرنیته، و هویت: جهان‌شهرگرایی در امریکانا اثر آدیچی"<sup>۱۳</sup> تئوری کوامی انتونی اپیا<sup>۱۴</sup> درباره‌ی جهان‌شهرگرایی را در امریکانا با هدف پاسخ به این سوال مطالعه می‌کند که چگونه کشمکش بین محلی و جهان‌شهری در انتخاب‌های غذایی شخصیت اصلی این رمان و سبک امریکایی زندگی‌اش دیده می‌شود (Hidayat)

1. *Graceland*
2. Chris Abani
3. Sindhu and Lydia
4. "Food and Social Difference in Purple Hibiscus by Chimamanda Adichie"
5. Santhiya
6. "Food as a metaphor for colonial power in Chimamanda Ngozi Adichie's *Purple Hibiscus*"
7. "Dining Room and Kitchen: Food-Related Spaces and their Interfaces with the Female Body in *Purple Hibiscus*"
8. Jessica Hume
9. Gender and Colonial Space"
10. Sarah Mills
11. Grosz's "Bodies/Cities"
12. Syarif Hidayat
13. "Food, Modernity and Identity: Cosmopolitanism in Adichie's *Americanah*"
14. Kwame Anthony Appiah

92). در فصل هفدهم کتاب ادبیات و غذای راتلج کامپنین<sup>۱</sup> (۲۰۱۸) که تحت عنوان "تبدیل گرسنگی به قدرت: غذا و مقاومت در ادبیات نیجریه"<sup>۲</sup> است، جنی رامون<sup>۳</sup> بر اهمیت غذا و غذا خوردن به شکل گروهی که در ادبیات و فرهنگ نیجریه حائز اهمیت است تأکید کرده است. در این مقاله، او غذا و مقاومت را در برخی از آثار بن اوکری<sup>۴</sup>، چیماماندا انگزی آدیچی و کریس آبانی<sup>۵</sup> بررسی نموده است و استعمارگرایی را عامل کم‌رنگ شدن فرهنگ غذا خوردن گروهی در جامعه‌ی ایبو می‌داند. کورین سندوید<sup>۶</sup> در "ضعف جسم: بررسی بدن در ختمی ارغوانی اثر چیماماندا انگزی آدیچی"<sup>۷</sup>، این رمان را از لحاظ مفهوم بدن بررسی نموده و نشان داده است چگونه جسم، نشان‌گر رابطه‌ی دوطرفه بین خشونت مردسالارانه در محیط خانواده و خشونت اجتماعی در وضعیت پسااستعماری است.

### چارچوب نظری پژوهش: بررسی مفاهیم کلیدی پی‌یر بوردیو

بوردیو در مقاله‌ی خود "انواع سرمایه"، مفهوم سرمایه را ماورای معنای اقتصادی آن بسط می‌دهد. در مطالعات او سرمایه انواع مختلفی دارد: اقتصادی<sup>۸</sup>، فرهنگی<sup>۹</sup>، اجتماعی<sup>۱۰</sup> و نمادین<sup>۱۱</sup>. سرمایه‌ی اقتصادی شامل پول یا دارایی‌های مالی افراد بوده و قابل انتقال است. سرمایه‌ی اقتصادی می‌تواند ریشه‌ی انواع سرمایه باشد. (Bourdieu, "The forms of capital" 24) نوع دیگر سرمایه، سرمایه‌ی فرهنگی است که شامل اوضاع تربیتی، دانش، مهارت‌های ذهنی و توانش‌های فرهنگی مختلف است. از نظر بوردیو، سه نوع سرمایه

1. *The Routledge Companion to Literature and Food*

2. "Transforming Hunger into Power: Food and Resistance in Nigerian Literature"

3. Jenni Ramone

4. Ben Okri

5. Chris Abani

6. Corinne Sandwith

7. "Frailties of the Flesh: Observing the Body in Chimamanda Ngozi Adichie's *Purple Hibiscus*"

8. Economic

9. Cultural

10. Social

11. Symbolic

فرهنگی وجود دارد: سرمایه‌ی فرهنگی تجسم‌یافته<sup>۱</sup>، سرمایه‌ی فرهنگی عینیت‌یافته<sup>۲</sup>، و سرمایه‌ی فرهنگی نهادینه‌شده<sup>۳</sup>.

سرمایه‌ی فرهنگی تجسم‌یافته در "طرز فکر و صحبت کردن (لهجه، میزان فصاحت)، نوع و طرز غذا خوردن و سلوک جسمانی (اعتماد به نفس، بی‌توجهی، وقار، جسارت)" نمود پیدا می‌کند (Stewart 69). سرمایه‌ی فرهنگی تجسم‌یافته "به واسطه هدیه یا ارثیه، خرید یا تبادل به شکل بی‌واسطه منتقل نمی‌شود" (Bourdieu, The forms of capital) 17) کودک این بعد از سرمایه فرهنگی را در محیط خانه و در طول زمان به دست می‌آورد. سرمایه‌ی فرهنگی عینیت‌یافته، به صورت "کالاهای فرهنگی" همچون کتاب، فرهنگ لغات، و غیره است (همان ۱۷). این نوع از سرمایه‌ی فرهنگی هم به صورت سرمایه‌ی اقتصادی برای کسب سود اقتصادی با خرید و فروش و هم به صورت سرمایه‌ی نمادین به معنی داشتن چنین مالکیت‌های فرهنگی‌ای، قابل انتقال است. سرمایه‌ی فرهنگی نهادینه‌شده به صورت مدارک رسمی تحصیلی و دانشگاهی است. این بعد از سرمایه‌ی فرهنگی که قابل انتقال است، برای افراد دارنده‌ی آن کسب موقعیت کرده و می‌تواند منجر به کسب سرمایه‌ی اقتصادی شود. نوع دیگر سرمایه، سرمایه‌ی اجتماعی است که به روابط، اقوام و آشنایان افراد اطلاق می‌شود. سرمایه‌ی اجتماعی به افراد این توانایی را می‌دهد که با استفاده از روابط با افراد یا استفاده از اعتبار نام خانوادگی، نام یک طبقه اجتماعی، یک قبیله یا گروه به امتیازهایی مثل استخدام شغلی و غیره دست یابند (همان ۲۱). سرمایه‌ی نمادین ریشه در سایر انواع سرمایه‌هایی دارد که در تملک فرد است. انواع سرمایه در صورتی که بتوانند باعث افتخار و ایجاد اعتبار در فرد شوند در رده‌ی سرمایه‌ی نمادین قرار می‌گیرند (Bourdieu, "The forms of capital" 27) سرمایه‌ی نمادین از طریق ایجاد اعتبار قابل تبدیل به انواع سرمایه است. به گفته‌ی بوردیو در کتاب منطق عمل<sup>۴</sup>، علی‌رغم این که سرمایه‌ی نمادین ریشه در انواع دیگر سرمایه دارد "سرمایه‌ای انکار شده" است که مشروع شناخته شده اما به‌عنوان سرمایه شناخته نمی‌شود (۱۱۸). به عبارتی دیگر، سرمایه‌ی نمادین به روابط قدرت مشروعیت بخشیده و آن‌ها را بدون منفعت جلوه می‌نماید (Swartz 43). بنابراین افراد می‌توانند از طریق "شناسایی سرمایه‌ی نمادین‌شان توسط دیگران" به قدرت برسند

1. Embodied
2. Objectified
3. Institutionalized
4. *The Logic of Practice*

(Harker et al. 209).

عادت‌واره که کلیدواژه‌ی اصلی بوردیو است "تجلی ساختارهای اجتماعی همچون جایگاه اجتماعی، جنسیت، و نژاد افراد" است که دیدگاه و عملکردشان را شکل می‌دهد (Thompson and Kaplan 832). این واژه، دارای ریشه‌ای لاتین و پیشینه‌ای دیرینه در فلسفه و جامعه‌شناسی است. عادت‌واره در آثار فیلسوفانی چون ارسطو، هگل، وبر، ماوس، و دورکیم بررسی شده است اگرچه در آثار هیچ یک از این متفکران نقش کلیدی نداشته و تنها در آثار بوردیو این مفهوم بسط پیدا کرده است. به گفته‌ی بوردیو: "تمام اندیشه‌ی من از این نقطه شروع شد: چگونه رفتار بدون این که حاصل اطاعت از قوانین باشد می‌تواند تحت نظم و کنترل قرار گیرد؟" (Bourdieu, *The Logic of Practice* 65). با طرح این سوال، بوردیو ادعا می‌کند رفتارها، افکار و اعمال افراد از الگوهای خاصی تبعیت می‌کنند که در محیطی که در آن رشد پیدا کرده‌اند، نهادینه شده‌اند. بنابراین هیچ قانونی مبتنی بر کنترل یا عدم سرپیچی از این الگوها وجود ندارد. عادت‌واره در جریان اجتماعی شدن به وجود آمده و هویت افراد یک جامعه را شکل می‌دهد. از دیدگاه بوردیو، عادت‌واره "نظاماتی از موضع‌گیری‌های پایدار و قابل تعدیل و ساختارهای ساخت‌یافته‌اند که تمایل دارند به مثابه ساختارهای شکل‌دهنده عمل کنند"<sup>1</sup> (Bourdieu, *The Logic of Practice* 53). عادت‌واره نظامی از موضع‌گیری‌هاست که می‌تواند باعث ایجاد اعمال، عقاید، ادراک، احساسات بر طبق ساختار خود شوند. این موضع‌گیری‌ها پایدار هستند؛ بدین معنا که در طول زمان باقی می‌مانند و قابل تعدیل هستند، زیرا توانایی تغییرپذیری دارند و در رویارویی با تجارب جدید فرد دچار تغییر می‌شوند گرچه ممکن است این تغییرات به صورت آهسته و تدریجی باشند. عادت‌واره ساختاری دارای نظم نظام‌مند و شکل‌دهنده است زیرا عادت‌واره‌ی فرد به اعمال او ساختار یا شکل می‌دهد. عادت‌واره، اعمال فردی و جمعی را بر پایه‌ی تجارب گذشته ایجاد می‌کند (Bourdieu, *The Logic of Practice*) 54). سیستم موضع‌گیری‌های مرتبط با عادت‌واره بر طبق فضاهای متفاوتی که فرد در

1. Aristotle

2. Hegel

3. Weber

4. Mauss

5. Durkheim

6. "Systems of durable, transposable dispositions, structured structures predisposed to function as structuring structures" (Bourdieu, *The Logic of Practice* 53).



جامعه اشغال می‌کند مانند خانواده، محیط تحصیل، و غیره فراگرفته می‌شود. بنابراین، افراد بر طبق ساختارهای اجتماعی که ذهن و جسمشان را شکل داده‌اند عمل می‌نمایند. به گفته‌ی بوردیو، عادت‌واره بیانگر "دیالکتیک درونی کردن بیرونی و بیرونی کردن درونی" است. (Bourdieu, *Outline of a Theory of Practice* 72). حقیقت اجتماعی یا دنیای بیرونی به وسیله‌ی فرد درونی شده و در نتیجه دنیای عینی (ساختار اجتماعی) و ذهنی (تجارب شخصی) به هم متصل می‌شوند (Stewart. 59) به گفته‌ی بوردیو در کتاب *منطق عمل*، افراد ناخودآگاه اعمال و دیدگاه‌های خود را با دنیای بیرونی بر طبق تجارب و موضع‌گیری‌هایی که در طول زندگی اجتماعی‌شان به دست آورده‌اند و همچنین سرمایه‌های در دسترس‌شان تنظیم می‌کنند (۶۰).

میدان، یکی دیگر از کلیدواژه‌های آثار بوردیو، اشاره به زمینه‌ی اجتماعی‌ای دارد که عادت‌واره در آن عمل می‌کند (Stewart 63). میدان فضایی ساخت یافته از جایگاه‌هایی است که توسط افراد و سازمان‌ها اشغال می‌شوند و در آن روابط قدرت وجود دارد. در جامعه میدان‌های مختلفی وجود دارند همچون میدان‌های سیاسی، اقتصادی، مذهبی، و غیره که در آن‌ها کشمکش دائمی بر سر دستیابی به قدرت وجود دارد (The Field of 88 Cultural Production Bourdieu). هر میدان، ارزش‌ها، قوانین و مالکیت‌های خاص خود را دارد. همچنین، نوع خاصی از سرمایه ممکن است باعث موفقیت در یک میدان شود در حالی که برای ارزش‌ها و قوانین میدان دیگر مناسب نباشد. بوردیو رقابت در هر میدان را به رقابت در بازی تشبیه می‌کند. همان‌طور که در هر بازی، افراد باید قوانین بازی را بدانند، افراد در اجتماع نیز باید قوانین هر میدان را بدانند. دوکسا<sup>۱</sup> "قوانین نانوشته‌ی بازی" یا قوانین نانوشته‌ی هر میدان است (Maton 57). هماهنگ بودن با منطق هر میدان و تملک سرمایه‌ی مورد نیاز آن میدان لازمه‌ی موفقیت در آن میدان است. بوردیو با این استدلال که عمل از رابطه‌ی بین عادت‌واره‌ی فرد و سرمایه‌ی او در یک میدان شکل می‌گیرد بر ارتباط درونی میان مفاهیم کلیدی خود تأکید می‌نماید. در کتاب *تمایز*، بوردیو این ارتباط را با استفاده از این فرمول خلاصه کرده است (۱۰۱):

$$[(\text{عادت‌واره}) + (\text{سرمایه})] + \text{میدان} = \text{عمل}$$

بوردیو ایده‌ی "منطق عمل" را معرفی کرده و اذعان می‌دارد که تمامی اعمال، حتی اعمال به ظاهر بی‌منطق، دارای نوعی منطق هستند. جایگاه افراد شامل طبقه‌ی اجتماعی،

1. Doxa

عادت‌واره و انواع و مقدار سرمایه موجود، منطق عمل را شکل می‌دهند (Thomp- 833 son and Kaplan). دلیل اختلاف میان انتخاب‌های متفاوت در سبک زندگی را می‌توان در تفاوت در شرایط اجتماعی زندگی افراد یافت. عمل تغذیه بین افراد مختلف جامعه بیان‌گر عادت‌واره و نوع و میزان سرمایه‌ی در دسترس آن‌هاست. به همین دلیل است که افراد دارای سرمایه‌های بالای اقتصادی و یا فرهنگی تمایل به مصرف موادغذایی کمیاب و با کیفیت دارند و افرادی که سرمایه‌های اقتصادی و یا فرهنگی کمتری دارند ناچاراً موادغذایی کاربردی و مقرون به صرفه را استفاده می‌کنند (176 *Distinction*). بوردیو سلیقه‌های مختلف و تفاوت‌هایی را که در حوزه‌ی مصرف در طبقات مختلف جامعه دیده می‌شود، بررسی نموده و الگوی مصرف طبقه کارگر و کم درآمد جامعه را "سلیقه‌های ناشی از جبر" و الگوی مصرف طبقات متوسط و بالای جامعه را "سلیقه‌ی ناشی از تجمل"<sup>۲</sup> می‌نامد (همان ۱۷۷). به گفته‌ی بوردیو، سلیقه ناشی از جبر، "عشق به سرنوشت"<sup>۳</sup> یا "انتخاب سرنوشت" است یعنی "یک انتخاب از روی اجبار ناشی از شرایط حاضر که تمام گزینه‌های موجود را مثل رویایی غیرممکن شمرده و هیچ گزینه‌ای جز سلیقه‌ی ناشی از جبر باقی نمی‌گذارد" (همان ۱۷۸). سلیقه‌ی ناشی از تجمل باعث "آزادی انتخاب" شده در حالی که سلیقه‌ی ناشی از جبر به خاطر "شرایط مادی درآمد پایین" تحمیل می‌شود (Thompson and Kaplan 833). در مطالعات بوردیو، سلیقه‌ی ناشی از جبر در مورد تغذیه باعث ایجاد تمایل به مصرف غذاهای "سنگین، چرب، چاق کننده و در عین حال ارزان" همچون "ماکارونی، سیب زمینی، حبوبات، گوشت خوک نمک سود (Bourdieu, *Distinction* 177) می‌شود. طبقه‌ی کارگر جامعه به نیروی جسمانی اهمیت می‌دهد و بنابراین تمایل به مصرف غذاهای سیرکننده، کاربردی و مقرون به صرفه دارد. در این قشر از جامعه فراوانی غذا و سیرکنندگی حائز اهمیت است. افرادی که سرمایه‌ی اقتصادی و فرهنگی چشمگیری دارند به جنبه‌های زیبایی غذا و جسم خود اهمیت داده و تمایل به مصرف غذاهای سالم، سبک، مغذی، خوشمزه، و تزئین شده دارند (همان ۱۸۵). این قشر از جامعه درآمد خود را خرج غذاهای سبک‌تر و قابل هضم‌تر که چاق کننده نباشند همچون "گوشت گاو، گوشت گوساله، گوشت گوسفند و به خصوص میوه و سبزیجات تازه" می‌کنند (همان ۱۷۷).

1. The taste of necessity
2. The taste of luxury
3. "Amor fati"

بدین ترتیب تمایز بوردیو میان سلیقه‌ی ناشی از تجمل و سلیقه‌ی ناشی از جبر، دو مقوله‌ی غذا به‌عنوان "شکل" و غذا به‌عنوان "کارکرد"<sup>۱</sup> را نیز شامل می‌شود (همان ۱۹۶). برای افرادی که از موقعیت اقتصادی ضعیفی برخوردارند کارکرد غذا بر شکل و نوع غذا اولویت دارد. برای آن طبقه از جامعه، غذا کارکرد تقویت‌کننده دارد که به بدن قدرت و انرژی لازم را می‌دهد. از طرفی دیگر، طبقه‌ی اقتصادی سرمایه‌دار، علاوه بر رفع گرسنگی و لذت بردن از غذا، به شکل و نوع غذا اهمیت می‌دهد. این قشر از جامعه، تمایل به رعایت ظاهر و آداب غذا خوردن دارند. از نظر بوردیو این ظواهر شامل "انتظار، درنگ، خویشتن‌داری و صبر برای این که آخرین فردی که غذا برایش آورده شده شروع به خوردن کند، کم‌خوری و به ظاهر چندان مشتاق نبودن" است (همان ۱۹۶). بنابراین تفاوت میان کارکرد و شکل به طور چشمگیری در نوع غذا و نحوه‌ی غذا خوردن نمود پیدا می‌کند. سلیقه‌های غذایی بستگی به این دارند که چطور افراد در موقعیت‌های مختلف اجتماعی به جسم‌شان و تأثیر غذا بر آن اهمیت می‌دهند. به گفته‌ی بوردیو، جسم تجسم سلیقه‌ی طبقات جامعه است و طرز برخورد و تغذیه‌ی آن نمایان‌گر "عمیق‌ترین موضع‌گیری‌های عادت‌واره" است (همان ۱۹۰). بوردیو در مطالعات خود به این نتیجه می‌رسد که سلیقه‌ی افرادی که دارای سرمایه‌ی اقتصادی یا فرهنگی بالایی هستند به‌عنوان معیار سلیقه‌ی خوب در نظر گرفته می‌شود زیرا این طبقات جامعه هستند که معیار را تعیین می‌کنند (Thompson and Kaplan 801).

### بررسی رمان ختمی از خوانی

با توجه به مطالب مطرح شده در بخش چارچوب نظری، در این قسمت با استفاده از مفاهیم نظری به بررسی غذا و عناصر غذایی در این رمان می‌پردازیم تا نشان دهیم چگونه این عناصر به خوانشی جدید از این رمان کمک می‌کند.

### تأثیر میدان بر عمل تغذیه

میدان مذهبی تأثیر زیادی بر عمل تغذیه پایا<sup>۲</sup> و پاپانوکوو<sup>۳</sup> دارد. پاپا کاتولیکی متعصب است. او قبل از هر وعده‌ی غذایی به مدت بیست دقیقه دعا می‌خواند (Purple Hibiscus 32).

1. "form"
2. "function"
3. Papa
4. Papa-Nnukwu

پس از صرف غذا، کسی میز را ترک نمی‌کند، بچه‌ها خدا را شکر کرده و سپس از والدین خود تشکر می‌کنند. سپس منتظر می‌مانند تا پاپا شروع به خواندن دعای بعد از غذا کند (۱۴). اگر کامبیلی<sup>۱</sup> و برادرش، جاجا<sup>۲</sup> در منزل پدر بزرگ‌شان، پاپانوکوو چیزی بخورند به شدت تنبه بدنی می‌شوند زیرا پاپا معتقد است پدرش کافر است و نباید فرزندانش زبان‌های مسیحی‌شان را آلوده به خوردن غذایی کنند که "تقدیم بت‌ها می‌شود" (۶۹). پاپا مصرف غذای اعضای خانواده خود را طبق عقاید مذهبی‌اش کنترل می‌نماید. هنگامی که کامبیلی به خاطر دل‌درد با کمک مادر و برادرش روزه عشای ربانی‌اش را می‌شکند، پاپا همه را به خاطر ارتکاب گناه به شدت تنبیه می‌کند (۱۰۲).

به گفته‌ی بوردیو، یک عمل ممکن است دارای معانی و ارزش‌های متفاوتی در میدان‌های مختلف و یا انواع مختلف یک میدان باشد (94 Distinction). با توجه به این که نوع میدان مذهبی پاپا و پدرش متفاوت است، عمل غذا خوردن آن‌ها نیز تحت تأثیر این تفاوت است. دوکسا یا قوانین میدان مذهبی پاپانوکوو در تضاد با قوانین و ارزش‌های مذهبی پاپاست. پاپا نوکوو پایبند عقاید مذهبی سنتی فرهنگ ایبوست. بچه‌ها می‌بینند که چطور پدر بزرگ‌شان تکه‌ای از غذا را به سمت باغچه پرت می‌کند در حالی که از آنی<sup>۳</sup>، خدای زمین، می‌خواهد که با او هم‌غذا شود (65 Purple Hibiscus). عمه ایفه اوما<sup>۴</sup> هر کدام از قرص‌های پدر بزرگ را داخل لقمه‌های گری<sup>۵</sup> گذاشته و می‌گوید که تنها به این صورت او داروهایش را می‌خورد. به قول عمه، پدر بزرگ می‌گوید که داروها تلخند اما آن‌ها در برابر کولانات‌هایی<sup>۶</sup> که مثل زهرمار تلخند و با خوشحالی آن‌ها را می‌جود چیزی نیستند (۱۵۶). کولانات در غرب آفریقا از جایگاه فرهنگی و مذهبی خاصی برخوردار است (98 Obineche). کولانات در میان اقوام ایبو دانه‌ای مقدس است که در مراسم مذهبی سنتی واسطه‌ای برای ارتباط با خدایان است و به همین دلیل گذشتگان آن را شاه تمام دانه‌ها می‌نامیدند (۱۰۱). میدان مذهبی سنتی پدر بزرگ، طعم تلخ کولانات را برایش دلپذیر

1. Kambili
2. Jaja
3. Ani
4. Ifeoma

۵. Garri گری نشاسته‌ی کاساوا، یکی از محصولات دارای ریشه‌های خوراکی رایج نیجریه‌ای، است که با افزودن آب گرم و هم زدن آن، شکل خمیری پیدا کرده و با سایر غذاها صرف می‌شود (McCann 54-55).

6. Kola nuts

می‌سازد در صورتی که اندک تلخی داروهای شیمیایی برایش ناخوشایند است.

### تأثیر انواع سرمایه و عادت‌واره بر سلیقه

در رمان ختمی ارغوانی، غذا نمایانگر طبقه اجتماعی شخصیت‌هاست. سرمایه‌های اقتصادی، اجتماعی، فرهنگی و نمادین پاپا او را به قدری قدرتمند ساخته که سعی بر کنترل تمام اعمال و رفتارهای اعضای خانواده‌اش دارد. او برای فرزندانش برنامه‌های تنظیم کرده که حتی زمان غذا خوردن در آن مشخص شده است. غذا خوردن در منزل پاپا طبق رعایت ظاهر و آداب است. قبل از هر وعده‌ی غذایی، پاپا دستانش را در ظرف آبی که خدمتکارشان، سیسی<sup>۱</sup>، مقابلش می‌گذارد می‌شوید و بعد از خواندن دعا، اعضای خانواده غذایی را که آشپز تهیه کرده است در سکوت می‌خورند (Purple Hibiscus 32).

الگوی مصرف غذا در منزل پاپا نمایانگر "سلیقه‌ی ناشی از تجمل" است. فوفو<sup>۲</sup> "نرم و پفکی" است (۱۱). خوراک "پراز تکه‌های گوشت پخته و ماهی خشک" است (۱۲). جالف رایس<sup>۳</sup> با تکه‌های بزرگی از ماهی سرخ شده و خوراک گوشت بز تهیه می‌شود (۳۲). پاپا به همراه خانواده، تعطیلات کریسمس را در خانه‌ی روستایی‌شان در آباتون<sup>۴</sup> که زادگاه اوست سپری می‌کند. همراه آن‌ها چندین ماشین مملو از مواد غذایی و تکه‌های بزرگ گوشت، برنج، سیب زمینی شیرین<sup>۵</sup>، موز، و کارتون‌های آب‌میوه و نوشیدنی است تا با آن‌ها تمام روستا را مهمان کنند. در آنجا اقوام برای آشپزی و پذیرایی از مهمان‌ها دست به کار می‌شوند. آن‌ها از سه‌پایه‌های بزرگ فلزی استفاده می‌کنند تا بر آن‌ها دیگ‌هایی را که "به بزرگی یک بز کامل" هستند، قرار دهند (۵۶). بعد از مهمانی، اقوام "غذاهای مانده، تکه‌های بزرگ گوشت، برنج و حبوبات، بطری‌های نوشابه، آب‌جو و شراب را با خود به خانه می‌برند" (۵۶). پاپا تلاش می‌کند که از همه به خوبی پذیرایی شود. او مرد با نفوذ و قدرتمندیست که به خاطر سرمایه‌ی نمادین خود لقب "اوملورا"<sup>۶</sup> یعنی "کسی که برای جامعه‌اش کار می‌کند" را از آن خود کرده است (۵۶).

1. Sisi

۲. Fufu غذایی نیجریه‌ای که به صورت خمیری است که از محصولات نشاسته‌ای نظیر کاساوا، سیب زمینی شیرین، و سایر آردها تهیه می‌شود (Civitello 409).

۳. Jollof rice غذایی نیجریه‌ای که مواد اولیه‌اش شامل برنج، گوجه فرنگی، پیاز و فلفل است (Oktay, and Sadıkoğlu 4).

4. Abba Town

۵. Yam گونه‌ای از محصولات دارای ریشه‌های خوراکی که بومی آفریقا است (McCann 41).

6. Omelora

پاپانوکوو در تنگدستی زندگی می‌کند در حالی که تنها پسرش که با او قطع رابطه کرده است به راحتی از کل روستا پذیرایی می‌کند. وقتی که بچه‌ها با پدربزرگ‌شان ملاقات می‌کنند، پاپانوکوو با جاجا دست می‌دهد و کامبیلی را بغل می‌کند. کامبیلی به خاطر بوی شدید و ناخوشایند کاساوا<sup>۱</sup> در آغوش پدربزرگ نفسش را در سینه حبس می‌کند (۶۴). در نیجریه کاساوا بسیار فراوان و ارزان است. کاساوا همچنین سرشار از نشاسته بوده و خاصیت سیرکننده دارد (McCann 54-55). الگوی مصرف در منزل پدربزرگ نمایان‌گر سلیقه‌ی ناشی از جبر است. او از غذاهای سیرکننده که با کمترین هزینه تهیه می‌شوند استفاده می‌کند (Distinction 177). پدربزرگ از نوه‌ها می‌خواهد که با او هم سفره شوند در حالی که کاسه‌های لعابی که درونشان "فوفوی زبر و خوراک آبکی بدون تکه‌های ماهی یا گوشت" است را به آن‌ها تعارف می‌کند (Purple Hibiscus 64). به هر حال او می‌داند که پسرش به آن‌ها اجازه خوردن و آشامیدن در منزلش را نداده است. سپس پاپانوکوو به نوه‌هایش می‌گوید که اگر در خوراکش گوشت بود بیشتر تعارف می‌کرد (۶۵). وقتی بچه‌ها به منزل برمی‌گردند، سیسی ناهارشان را که برنج با گوشت سرخ شده است در بشقاب‌هایی زیبا می‌آورد که این در تضاد با خوراک آبکی بدون گوشت پدربزرگ در ظروف لعابی است (۶۸).

عمه ایفه اوما، برعکس پاپا در شرایط بد اقتصادی زندگی می‌کند زیرا دانشگاهی که در آن تدریس می‌کند به خاطر بی‌نظمی‌های همیشگی در پرداخت حقوق و اعتصاب‌های مداوم تعطیل است (۷۶). با این وجود، زندگی او و فرزندانش آماکا<sup>۲</sup>، اوبیورا<sup>۳</sup>، و چیمبا<sup>۴</sup> سرشار از شادی است. او به خاطر داشتن سرمایه‌ی فرهنگی به فرزندانش اجازه‌ی آزادی بیان داده و به آن‌ها یاد داده است که چگونه مستقل باشند. یک بار در طول کریسمس، عمه و فرزندانش به‌عنوان مهمان به عمارت پاپا می‌روند. در مقایسه با سکوتی که در خانه‌ی پاپا موقع صرف غذا حکم‌فرماست، این بار با وجود مهمان‌ها فضا پر از صدای به هم خوردن قاشق و چنگال با ظروف است. آماکا، دختر عمه، موقع غذا خوردن زیاد مشتاق به نظر می‌رسد و طرز غذا خوردنش نظر کامبیلی را جلب می‌کند:

آماکا تقریباً همه چیز را در بشقابش کود کرده بود — جالف رایس، فوفو، و دو نوع

1. cassava
2. Amaka
3. Obiora
4. Chima

خوراک، مرغ سرخ شده و گوشت، سالاد و خامه— مثل کسی که دیگر به این زودی‌ها فرصت غذا خوردن دوباره را ندارد. برش‌هایی از کاهو از لبه بشقابش بیرون زده بود و بر روی میز ناهارخوری قرار گرفته بود (۹۶).

آداب و ظواهر سخت و قانون‌مند غذا خوردن در منزل پاپا برای آماکا عجیب به نظر می‌رسد به همین دلیل از کامبیلی می‌پرسد: "شما همیشه برنج را با چنگال و چاقو و دستمال سفره می‌خورید؟" (۹۷). کامبیلی که همیشه به سکوت در حین غذا خوردن عادت داشته سرش را به نشان تأیید تکان می‌دهد و با خود فکر می‌کند که کاش آماکا آرام‌تر صحبت می‌کرد. از نظر بوردیو، رعایت آداب غذا خوردن از جمله سکوت، عدم تعجیل در غذا خوردن و مشتاق به نظر نرسیدن هنگام صرف غذا از جمله ویژگی‌های سلیقه‌ی ناشی از تجمل است. (Distinction 196) عادت‌واره‌ی هر شخص در طرز برخورد و عمل او نمایان است. روستاییان آبا از طبقات پایین جامعه‌اند و بنابراین سرمایه‌ی اقتصادی ناچیزی دارند. پاپا و خانواده‌اش پس از تعطیلات، آبا را ترک می‌کنند. کامبیلی زن‌های اقوام را توصیف می‌کند که چطور قبل از رفتنشان "ته مانده غذا، حتی برنج و حبوبات پخته‌ای را که ماما<sup>۱</sup> می‌گفت فاسد شده‌اند، برداشتند و روی زمین خاکی حیاط پشتی زانو زدند تا از پاپا و ماما تشکر کنند" (Purple Hibiscus 103).

پس از چندی عمه، کامبیلی و جاجا را به منزلش در نسوکا<sup>۲</sup> دعوت می‌کند و پاپا اجازه می‌دهد تا بچه‌ها مدتی را در خانه‌ی عمه‌شان بگذرانند. پاپا دو کپسول گاز که از کارخانه آورده برای عمه می‌فرستد زیرا در نسوکا گاز کمیاب است. همچنین مقدار زیادی مواد غذایی نیز همراه بچه‌ها به نسوکا می‌فرستد (۱۰۷). وقتی بچه‌ها به نسوکا می‌رسند، عمه از آن‌ها به گرمی استقبال می‌کند و با دیدن کپسول‌های گاز از خوشحالی می‌رقصد (۱۱۳). در مقایسه با خانه‌ی لوکس و مجلل پاپا، خانه‌ی عمه بسیار کوچک و بی‌آلایش است. سر میز، آماکا می‌گوید که کاش کامبیلی و جاجا هر روز برای خوردن مرغ و نوشابه به منزلشان می‌آمدند. مرغ و نوشابه از جمله غذاهای روزانه منزل پاپا هستند اما در منزل عمه، اینها وقتی صرف می‌شوند که مهمان‌های ویژه دارند و فرزندان مشتاق خوردن غذایی هستند که برای چنین موقعیتی آماده می‌شود. کامبیلی به جالف رایس، موز سرخ شده، و نصف ماهیچه در بشقابش نگاه می‌کند و می‌بیند که

1. Mama

2. Nsukka

همه‌ی بشقاب‌ها با هم فرق دارند (۱۱۹). عادت‌واره و سلیقه‌ی کامبیلی با شرایط زندگی عمه‌اش در تضاد است. از دیدگاه بوردیو، برای قشر کم درآمد جامعه، کارکرد و طعم غذا بر شکل و ظاهر میز ارجحیت دارد بنابراین "تا جایی که غذا فوق‌العاده باشد مهم نیست که ظروف عادی باشد" (197 *Distinction*). اوبیورا با اشتیاق زیاد غذا می‌خورد و می‌پرسد: "آخرین بار که مرغ خوردیم کی بود؟" (120 *Purple Hibiscus*). وقتی عمه از کامبیلی می‌پرسد که غذا را دوست دارد یا نه، کامبیلی می‌گوید که برنج را دوست دارد. آماکا به سلیقه‌ی ناشی از تجمل کامبیلی اشاره می‌کند و می‌گوید: "شاید به خوبی برنج اشرافی که در خانه‌اش می‌خورد نیست" (۱۲۰). در شب اول، آن‌ها باقی‌مانده‌ی غذای ظهر را برای شام می‌خورند و برای نوشیدنی آب می‌نوشند چون نوشابه‌شان تمام شده است. کامبیلی به صندوق‌های همیشه پر از نوشابه در آشپزخانه‌ی خودشان فکر می‌کند و آن را با شرایط خانه‌ی عمه‌اش مقایسه می‌کند.

عادت‌واره‌ی کامبیلی و جاجا در طول زمان نسبتاً زیادی که در منزل عمه مهمان هستند دستخوش تغییر می‌شود. در خانه‌ی خودشان، آشپز تمام کارها را انجام می‌دهد اما در خانه‌ی عمه، کامبیلی یاد می‌گیرد که چطور در آشپزخانه کار کند. در ابتدا سعی می‌کند به آماکا در کندن پوست سیب‌زمینی شیرین کمک کند اما به گفته‌ی آماکا او فقط با ضخیم پوست کندن سیب‌زمینی‌ها آن‌ها را هدر می‌دهد. آماکا نمی‌تواند باور کند که چطور کامبیلی نمی‌تواند به طور صحیح سیب‌زمینی شیرین را پوست بکند و برای همین این کار را به او یاد می‌دهد (۱۳۴). جاجا و کامبیلی در شستن ظروف کمک می‌کنند و یک بار آماکا ظرفی را که کامبیلی خوب نشسته دوباره در آب خیس می‌کند و از او می‌پرسد: "در خانه‌ی خودتان این‌طوری ظرف می‌شوید؟... یا این که شستن ظرف، شامل برنامه‌ی اشرافی‌تان نیست؟" (۱۴۰). آماکا با استفاده از واژه‌ی "اشرافی" در هر چه که به کامبیلی مرتبط است اشاره به سبک زندگی مجلل و سلیقه‌ی ناشی از تجمل او و خانواده‌اش دارد. به خاطر قطعی مدام برق، مواد غذایی در فریزر عمه فاسد می‌شوند. او کیسه‌های گوشت و مرغ را از فریزر بیرون می‌آورد و کامبیلی که می‌بیند همه تغییر رنگ داده‌اند، می‌گوید: "چقدر گوشت فاسد شده" اما عمه می‌خندد و می‌گوید آن‌ها را با ادویه‌جات خوب می‌جوشانند و خرابی آن‌ها را برطرف می‌کند. آماکا از حرف کامبیلی تعجب می‌کند و می‌گوید که "او مثل دختر یک آقازاده صحبت می‌کند (۲۴۶).

در خانه‌ی عمه غذا گوشت کمی دارد (۱۴۰) و علی‌رغم این که درخانه‌ی عمه غذا و



نوشیدنی اشرافی وجود ندارد و بچه‌ها در امور خانه کمک می‌کنند، اما از فضای شاد آنجا لذت می‌برند. وقتی بچه‌ها به منزل خودشان برمی‌گردند، هنگام صرف شام کامبیلی فکر می‌کند که چطور هر تکه از مرغ در بشقابش درخانه‌ی عمه به سه قسمت تقسیم می‌شد (۱۹۱). درگیری با پاپا و تنبیه‌های بدنی شدید او باعث می‌شود که بچه‌ها پس از مدت کوتاهی دوباره به منزل عمه برگردند. یک روز پس از باران، بچه‌های همسایه دنبال موریانه‌های بال‌داری (به زبان ایبو "آکو") می‌کنند که در هوا پر شده‌اند. آن‌ها با روزنامه به آکوها ضربه می‌زنند و جمع‌شان می‌کنند تا به‌عنوان خوراکی آن‌ها را سرخ کنند. عصر آن روز، همسایه یک ظرف آکو، برگ‌های آنارا، و فلفل قرمز می‌آورد. عمه به کامبیلی می‌گوید که بهتر است آکو نخورد چون به خوردنش عادت ندارد و معده‌اش را اذیت می‌کند. کامبیلی می‌بیند که چطور اوبیورا برگ آنارا را برداشته و آکو سرخ شده و فلفل بر رویش می‌ریزد، آنرا لقمه می‌کند و می‌خورد. (۲۲۱) آکو در ابتدای فصل بارانی در نیجریه به‌عنوان غذا مصرف می‌شود و این به خاطر عرضه کم محصولات دامی در آن زمان، آماده نبودن محصولات کشاورزی و کمبود ذخایر غذایی سال گذشته است (Igwe 1). روش آسان و بی‌هزینه جمع‌آوری آکو آن را به "منبع اصلی فصلی پروتئین حیوانی" و "منبع درآمد برای برخی خانوارها" در مناطق روستایی تبدیل نموده است (Ijeomah 851). آکو "در مقایسه با سایر موجودات شکاری نسبتاً بسیار ارزان" است و به همین دلیل به جبران کمبود پروتئین که معمولاً در مناطق روستایی تجربه می‌شود کمک می‌کند (۸۵۱).

عمه استطاعت خرید شیر گاو را ندارد و به جای آن شیر سویای خانگی را که یکی از اساتید دپارتمان کشاورزی می‌فروشد، تهیه می‌کند. وقتی که آن‌ها برای اولین بار شیر سویا را می‌نوشند، کامبیلی به رنگ متفاوت شیر خیره می‌شود و آماکا می‌گوید طعم آب گچ را می‌دهد. عمه با وجود سرمایه‌ی فرهنگی خود، شیر سویا را جایگزین شیر گاو که گران قیمت است می‌کند زیرا معتقد است که شیر سویا "بسیار مغذی" است (Purple Hibiscus ۲۳۳). از نظر بوردیو، افرادی که سرمایه‌ی فرهنگی‌شان بیشتر از سرمایه‌ی اقتصادی‌شان است، علی‌رغم سرمایه‌ی اقتصادی کم، غذاهای سالم، جدید، محلی و خارجی را که با کمترین هزینه تهیه می‌شوند، ترجیح می‌دهند (Distinction 185). یک شب هنگام صرف شام، آماکا می‌گوید که خوردن گری برای شب مناسب نیست چون بسیار

1. 'Aku' in Ibo

2. Anara

سنگین است. پدربزرگ می‌گوید که نیاکان ما در زمان خود شب‌ها کاساوا می‌خوردند. او اضافه می‌کند که "گری برای شما امروزی‌هاست. حتی طعم کاساواای خالص رو هم نداره" (Purple Hibiscus 156). تجارب گذشته‌ی پدربزرگ از جمله عادات غذایی، عادت‌واره‌ی او را شکل داده و در سلیقه‌اش تأثیر گذاشته‌اند.

در منزل عمه، کامبیلی یاد می‌گیرد که چطور گری درست کند. او گری و خوراک را در کنار هم در یک بشقاب می‌ریزد اما به یاد می‌آورد که در خانه‌ی خودشان همیشه این دو غذا را در ظروف مجزا می‌گذاشتند. کامبیلی و جاجا دیگر به اندازه‌ی گذشته به ظواهر غذا خوردن و نوع ظروف اهمیت نمی‌دهند و این به خاطر تغییر عادت‌واره‌ی آن‌ها در طول زمانی است که در منزل عمه ایفه او‌ما هستند. از نظر بوردیو، برای قشر سرمایه‌دار نحوه‌ی ارائه‌ی غذا و صرف آن، طرز تزیین و چیدمان غذا بر روی میز، استفاده از ظروف زیبا برای غذایی که مانند یک اثر هنری چشم‌نواز است و همچنین آداب غذا خوردن، نحوه‌ی پذیرایی از خود و سایرین و استفاده صحیح از وسایل و ظروف روی میز حائز اهمیت است (Bourdieu, *Distinction* 196) بعد از این که ماما به خاطر ضرب و جرح آخر پایا دچار سقط جنین می‌شود، او را به تدریج مسموم می‌کند. جاجا قتل پدرش را به گردن گرفته و به زندان می‌رود. هر بار که کامبیلی و ماما به دیدن جاجا می‌روند، برایش غذا می‌برند. ظواهر و رعایت آداب غذا خوردن حتی در زندان نیز برای ماما حائز اهمیت است و این به خاطر عادت‌واره و سلیقه‌ی ناشی از تجمل اوست. ماما "یک میز اشرافی، از آن نوع که سیسی می‌چیند" با قاشق و چنگال و چاقوی نقره‌ی براق برای جاجا می‌چیند و با این که او تنها از داخل ظرف، غذایی را می‌خورد اما هر بار یک بشقاب زیبای جدید با طرح و رنگی متفاوت می‌آورد (Purple Hibiscus 304).

### نتیجه‌گیری

با توجه به یافته‌های این مقاله اکنون می‌توانیم خوانش جدیدی را به جهان‌بینی رمان ختمی ارغوانی اضافه کنیم. در این اثر، ادیچی توانسته است تفاوت شخصیت‌ها را در سلايق و انتخاب‌های غذایی‌شان با توجه به موقعیتی که در فضای اجتماع اشغال می‌کنند، نمایش دهد. با استفاده از مفاهیم جامعه‌شناختی بوردیو در بررسی این رمان می‌توان گفت که عادت‌واره، انواع و میزان سرمایه و میدان مرتبط با شخصیت‌ها توجیه‌کننده‌ی عمل تغذیه‌ی آن‌هاست. الگوی مصرف در خانواده‌ی پایا نمایانگر سلیقه‌ی ناشی از تجمل

است و این به خاطر میزان بالای سرمایه‌های اقتصادی، اجتماعی، فرهنگی و نمادین پاپا است. از طرفی دیگر، الگوی مصرف در خانواده‌ی پاپا نوکوو و عمه ایفه اوما نشان‌گر سلیقه‌ی ناشی از جبر است. عمه به خاطر تملک سرمایه‌ی بالای فرهنگی غذاهای مغذی را که با کم‌ترین بودجه‌ی اقتصادی تهیه می‌شوند، برای خانواده‌اش مهیا می‌کند. برخلاف غذای کاربردی و مقرون به صرفه در خانواده‌ی پاپا نوکوو و عمه ایفه اوما، شکل و نوع غذا در خانواده‌ی پاپا از اولویت برخوردار است. رعایت آداب غذا خوردن و سکوت در حین غذا خوردن علاوه بر وجود ظاهر آراسته‌ی میز غذا حائز اهمیت است. عمل تغذیه‌ی پاپا و پاپا نوکوو همچنین براساس دوکسا یا قوانین و ارزش‌های نوع میدان مذهبی‌شان متفاوت است. در این رمان همچون سایر آثار آدیچی، بن‌مایه‌ی غذا نقش برجسته‌ای دارد و به این وسیله نویسنده هویت فرهنگی اجتماعی شخصیت‌ها را منعکس می‌کند.

## A Bourdieusian Study of Food and Socio-Cultural Identity in Chimamanda Ngozi Adichie's *Purple Hibiscus*

Maryam Moin Kharrazi<sup>1</sup>

Kayhan Bahmani<sup>2</sup>

### Abstract

**Introduction:** Culinary literary criticism is a new field that has gathered interest among many scholars around the world. The cultural significance of gastronomic representations in literary texts is usually interconnected with the issues of gender, race, and class. The current study examines the relationship between food and socio-cultural identity in Chimamanda Ngozi Adichie's *Purple Hibiscus* in terms of Pierre Bourdieu's sociological key concepts mainly in his book, *Distinction* (1984). Food practices among social agents signify their habitus and the form and amount of capital available to them. In his study, Bourdieu argues that the fine basis of distinction in the tastes of individuals in different social spaces is the opposition between the

1. Ph.D. Student of English Literature. Islamic Azad University of North-Tehran Branch. Tehran, Iran

2. Assistant Professor, Danesh-Alborz University, Abyek, Qazvin, Iran, (Corresponding Author)

tastes of luxury and the tastes of necessity. It is argued how Adichie presents the motif of food and cooking in her work to depict the social positions, the cultural identity, and the distinct tastes of the characters.

**Background of Study:** There are some books and articles about the representation of food and its cultural significance in the works of fiction written by some African writers but the number of studies carried out about English works by Nigerian writers, particularly on the selected work of the present study is considered deficient. Bishop Highfield in his book, *Food and Foodways in African Narratives* (2017), studies African culture and history by rendering examples of the motif of food in some works of fiction by certain African writers. In his analysis of *Purple Hibiscus*, Highfield studies domestic violence and resistance through the characters' food choices.

In "Dining Room and Kitchen: Food-Related Spaces and their Interfaces with the Female Body in *Purple Hibiscus*" (2017), Jessica Hume employs the feminine space theories derived from the British feminist, Sarah Mills' "Gender and Colonial Space" and the Australian feminist, Grosz's "Bodies/Cities". Sindhu and Lydia in "Food and Social Difference in *Purple Hibiscus* by Chimamanda Adichie" attempt to trace the characters' differences in their social positions through their food choices; however, there is no theoretical framework in this short article, and the writers merely present brief descriptions of the plot of the novel with some related food images. J Santhiya in "Food as a metaphor for colonial power in Chimamanda Ngozi Adichie's *Purple Hibiscus*" examines the effects of colonization on the characters' food choices but there is a lack of theoretical framework in this article too.

**Methodology :** In *Distinction* (1984), Bourdieu pinpoints the interrelation between his main thinking tools by arguing that practice results from the relation between one's habitus (dispositions) and one's capital in a specific

field. Bourdieu believes that the consumption patterns of the poor and the working class are identified as "tastes of necessity," whereas the consumption patterns of the middle and upper classes are identified as the "tastes of luxury" (Thompson and Kaplan 833). Bourdieu's distinction between the taste of luxury and the taste of necessity is also the distinction between food as "form" and food as "function" (196). For individuals in lower economic positions in a social hierarchy, the nourishing function of food takes priority over its form (Bourdieu, *Distinction* 196). In contrast, individuals with more economic capital are more concerned with the food's form, that is, food is not consumed only for the satiation of hunger but also for the fact that it gives pleasure. The present study applies Bourdieu's notions of habitus, capital, and field to study their relations with the characters' tastes and consumption patterns in Adichie's *Purple Hibiscus*.

**Conclusion:** Pierre Bourdieu's views on habitus and the food tastes of different classes are traceable in the study of Adichie's *Purple Hibiscus*. In this novel, the characters' related fields, and the form and amount of capital available to them are manifested in their eating practices. The religious field has a highly significant influence on Papa's and Papa Nnukwu's culinary practices. The consumption pattern in Papa's household represents the taste of luxury as Papa enjoys high degrees of economic, cultural, social, and symbolic capital. On the other hand, the consumption pattern in Aunty Ifeoma and Papa Nnukwu's homes represents the taste of necessity. Employing Bourdieu's words, in opposition to the functional food in Aunty Ifeoma's home, the food in Papa's home is served with all due form. Moreover, Aunty Ifeoma's possession of cultural capital leads her to consume nutritious food prepared at the lowest economic costs.

**Keywords:** Culinary Literary Criticism; Habitus; Taste; Field; Capital; Practice.

## References:

- Adichie, Chimamanda N. *Purple Hibiscus: A Novel*. New York: Anchor Books, 2004.
- Adichie, Chimamanda N. "The danger of a single story". *Ted Talks*. October 2009. [http://www.ted.com/talks/chimamanda\\_adichie\\_the\\_danger\\_of\\_a\\_single\\_story.html](http://www.ted.com/talks/chimamanda_adichie_the_danger_of_a_single_story.html)
- Bourdieu, P. *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Translated by Richard Nice. Cambridge: Harvard University Press, 1984.
- Adichie, Chimamanda N. *Outline of a Theory of Practice*. 1st Ed. Cambridge: Cambridge University Press, 1977.
- Adichie, Chimamanda N. *The Field of Cultural Production*. New York: Columbia University Press. 1993.
- Adichie, Chimamanda N. "The forms of capital." *Handbook of Theory and Research for the Sociology of Education*. Edited by Richardson, J. Westport, CT: Greenwood, 1986. pp. 241–58.
- Adichie, Chimamanda N. *The Logic of Practice*. Stanford, Calif: Stanford University Press, 1990.
- Civitello, Linda. *Cuisine and Culture: A History of Food and People*. Hoboken, N.J: John Wiley and Sons, 2011.
- Collier, Gordon. *Focus on Nigeria: Literature and Culture*. New York: Rodopi, 2012.
- Harker, Richard, et al., Editors. *An Introduction to Work of Pierre Bourdieu the Practice of Theory*. New York: St. Martin's Press, Inc. 1990.
- Hidayat, Syarif. "Food, Modernity and Identity: Cosmopolitanism in Adichie's *Americanah*." *LET: Linguistics, Literature and English Teaching Journal*, Vol. 11. Issue 1. 2021. pp. 88-11. <http://jurnal.uin-antasari.ac.id/index.php>

- Highfield, Jonathan Bishop. *Food and Foodways in African Narratives: Community, Culture, and Heritage*. Routledge, 2017.
- Hume, Jessica. "Dining Room and Kitchen: Food-Related Spaces and their Interfaces with the Female  
Body in *Purple Hibiscus*." *A Companion to Chimamanda Ngozi Adichie*, Edited by Ernest N. Emenyonu. Boydell & Brewer Ltd, 2017. pp. 87-100.
- Igwe CU, Ujowundu CO, Nwaogu LA, Okwu GN. "Chemical Analysis of an Edible African Termite,  
Macrotermes Nigeriensis; a Potential Antidote to Food Security Problem." *Biochem & Anal Biochem*. 1:105. 2011. pp. 1-4. doi:10.4172/2161-1009.1000105.
- Ijeomah, H. M. and Mazi, E.C. "Awareness of Edible Winged Termite (*Macrotermes natalensis*) as a Food in Selected Communities of Imo and Rivers State, Nigeria." *International Journal of Scientific & Engineering Research*, Volume 6, Issue 10, October-2015. pp. 830- 854. ISSN2229-5518.
- Mannur, Anita. *Culinary Fictions: Food in South Asian Diasporic Culture*. Munshiram Manoharlal Publishers, 2010.
- Maton, Karl. "Habitus." *Pierre Bourdieu – Key Concepts*. Edited by Grenfell, M. Second Edition, Durham: Acumen, 2012. pp. 48-64.
- McCann, James. *Stirring the Pot: A History of African Cuisine*. Ohio University Press, 2009.
- Obineche, John Okwudiri. "Kola Nut: Revisiting the Igbo Socio-Cultural Values and Identity." *AFRREV IJAH: An International Journal of Arts and Humanities*, Vol. 6, No. 2, 2017, pp. 94–107. doi:10.4314/ijah.v6i2.8.

- Oktay, Serdar, and Saide Sadıkoğlu. "The Gastronomic Cultures' Impact on the African Cuisine." *Journal of Ethnic Foods*, Vol. 5, No. 2, 2018. pp. 140–146. doi:10.1016/j.jef.2018.02.005.
- Ramone, Jenni. "Transforming Hunger into Power: Food and Resistance in Nigerian Literature." *The Routledge Companion to Literature and Food*. Edited by Piatti-Farnell, L., and Donna Lee Brien. NY. Routledge. 2018. 184-193.
- Sandwith, Corinne. "Frailties of the Flesh: Observing the Body in Chimamanda Ngozi Adichie's *Purple Hibiscus*." *Research in African Literatures*, Vol. 47, No. 1. Spring 2016. pp. 95-108.
- Santhiya, J. "Food as a Metaphor for Colonial Power in Chimamanda Ngozi Adichie's *Purple Hibiscus*." *Pramana Research Journal*. ISSN NO: 2249-2976. Vol. 9, Issue 6, 2019. pp. 73-77.
- Sindhu K. and K. Lydia. "Food and Social Difference in *Purple Hibiscus* by Chimamanda Adichie." *Language in India*. ISSN 1930-2940. Vol. 19: 1 January 2019. pp. 289-292.
- Stewart S. "Why Do We Like What We Like?" *A Sociology of Culture, Taste and Value*. Palgrave Macmillan, London. 2013. pp. 56- 74. [https://doi.org/10.1057/9781137377081\\_4](https://doi.org/10.1057/9781137377081_4)
- Swartz, David. *Culture and Power: The Sociology of Pierre Bourdieu*. University of Chicago Press, 1997.
- Thompson, Paul B., and David M. Kaplan, Eds. *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics*. Springer, 2014.