

زیبایی‌شناسی خوردوخوراک

مجموعه مقالات

ترجمه
کاوه بهبهانی



فهرست

مقدمه: ذائقه در کشاکش جدال زیبایی‌شناسی و خوراک‌شناسی ---	۱
نگاهی به سابقه نویسندهان و چکیده‌های مقالات -----	۵۱
غذا در مقام هنر -----	۵۷
شفع‌آور، خوش‌مزه، منزجرکننده -----	۹۷
غذا می‌تواند هنر باشد؟ معضل مصرف -----	۱۲۵
آیا ممکن است یک سوپ زیبا باشد؟ پیدایش خوراک‌شناسی و زیبایی‌شناسی غذا -----	۱۴۴
ارزش زیبایی‌شناختی، هنر و خوردوخوارک -----	۱۶۹
دیویی، تن‌زیبایی‌شناسی و پرورش ذائقه (چشایی) ----- فیتش‌های غذایی و زیبایی‌شناسی گناه:	۱۸۷
پروفسور دیویی لطفاً من را از دست خودم نجات بده! -----	۲۱۵
تصاویر -----	۲۳۷

مقدمه

ذائقه در کشاکش جدال زیبایی‌شناسی و خوراک‌شناسی

کتاب پیش رو دربردارنده مجموعه‌ای از مقالات فلسفی است که در پاسخ به این پرسش نوشته شده‌اند که «آیا غذا می‌تواند هنر باشد؟» البته در ادبیات کلاسیک زبان فارسی واژه هنر به معنای فضیلت است.^۱ ما ایرانی‌ها پیش‌ترها آنچه را انگلیسی‌زبان‌ها art می‌گفتند (و یونانی‌ها techne)، برمی‌گرداندیم به فن یا صنعت.^۲ اما منظور از هنر در این کتاب هنرهای زیبا^۳ (یا به قول قدیمی‌ها صنایع مستظرفه) است. آیا خورد و خوراک^۴ در

۱. مثلاً در این بیت حافظه: ناصح گفت که جز غم چه هنر دارد عشق؟ / گفتم ای خواجه عاقل هنری بهتر از این؟
یا این بیت سعدی که: هنر به چشم عداوت بزرگتر عیبی است / گل است سعدی و در چشم دشمنان خوار است.

این نکته را به مرحوم دکتر پرویز نائل خانلری مدیون‌ام که در یکی از شماره‌های مجله سخن نوشته بود که اکنون شماره‌آن را به خاطر نمی‌آورم.

۲. مثلاً مرحوم محمدعلی فروغی در سیر حکمت در اروپا معادل art را می‌گذارد فن.

3. fine arts

۴. درست است که زیبایی‌شناسی خورد و خوراک بیشتر ناظر بوده است به ارزش زیبایی‌شناسخی خود خوراک، اما برخی فیلسوفان معتقدند باید افزون بر خود غذا به زیبایی‌شناسی ناظر به اعمال و حرکت‌هایی نیز پرداخت که در فعالیت‌های خوردن و پختن دخیل‌اند، یعنی «زاردی که در آنها درگیری تنانه با عمل خوردن و پختن وجود دارد، مانند برداشتن لیوان، استفاده از کارد و چنگال،



زمرة هنرهای زیباست؟ البته در این شکی نیست که غذا ممکن است به لحاظ بصری زیبا باشد. اما نخست، شاید بشود در این تردید کرد که هر چیز زیبایی در گستره هنر بگنجد، و دوم، مراد از هنر بودن یا نبودن غذا این نیست که با استفاده از انواع خوردنی‌ها می‌توان سازه‌های هنری ساخت یا نه. در این بحثی نیست که شاید یک تندیس ساز ترددست بتواند با مثلًا خمیر نان تندیس داوود میکلانژ را بسازد. بحث بر سر غذا در مقام مصالح تهیه اثر هنری نیست، چرا که امروزه دایره مصالح هنری (آنچه با آن هنر می‌سازند) آنقدر بی در و پیکر شده است که بعید نیست کسی با خمیر نان‌پزی و کلوچه و شکلات اثری چشم‌نواز بسازد که از حیث زیبایی و چشم‌نوازی به مجسمه‌های مرمرین و مفرغین رنسانسی دوناتلو^۱ و بوتی چلی^۲ پهلو بزند و با خیال راحت بتوان به آن گفت مجسمه. آشپز و نویسنده قرن نوزدهمی فرانسوی آنتوان کرمه^۳ می‌گفت: «تعداد هنرهای زیبا پنج تاست که عبارت‌اند از نقاشی، مجسمه‌سازی، شعر، موسیقی و معماری که شیرینی‌پزی شاخه اصلی معماری است».^۴ کرمه به نوعی شیرینی‌پزی مرسوم در فرانسه اشاره دارد که استادش خود او بود و به آن می‌گفتند تکه‌چینی (یا به زبان فرانسه *Pièce montées*). تکه‌چینی ساخت مجسمه و سازه بود با سرهم کردن قطعات شیرینی. ما به لحاظ تاریخ هنر در عصری زندگی می‌کنیم که من اسم آن را می‌گذارم عصر پسادوشانی^۵، یعنی عصری

صدا درآوردن یا صدا در نیاوردن هنگام خوردن و نوشیدن، سبزی خرد کردن، هم زدن غذا، تمیز کردن ماهی و مواردی از این دست. به بیان دیگر، برخی از فلاسفه‌ای که از زیبایی‌شناسی زندگی روزمره سخن می‌گویند، هم خود غذا را زیبایی‌شناختی می‌کنند و هم عمل خوردن و پختن و آماده کردن و سرو کردن آن را نک. زیبایی‌شناسی امر روزمره، دانشنامه فلسفه استنفورد، یوریکو سایتو، ترجمه کاؤه بهبهانی، نشر ققنوس، ۱۳۹۶، شماره ۷۸، ص. ۵۰.

1. Donatello

2. Botticelli

3. Marie Antoine Carême

4. The Art and Aesthetics of Food, Aaron Meskin, *The philosophers' Magazine* 61, 2013.

5. اشاره به مارسل دوشان (Marcel Duchamp) نقاش و مجسمه‌ساز آونگاره نودادائیست فرانسوی که یک ظرف حاضر و آماده ادار را برداشت، زیر آن را امضاء کرد و آن را وارد نهاد هنر



که در آن هر مواد و مصالحی به طور بالقوه قابلیت دارد که در یکی از هنرها از آن استفاده شود. نمونه‌اش ریکریت تیراوینیت^۱ از هنرمندان هنر مفهومی معاصر که با غذاهای تایلندی نمایشگاه گذاشت. در عوض، پرسش «آیا غذا می‌تواند هنر باشد؟» جنبه‌ای دیگر را در نظر دارد. وقتی از هنر خوراک می‌پرسیم، مرادمان بیشتر وجه چشایی غذاست. آیا غذا از آن حیث که وارد کام آدمی می‌شود و با دستگاه چشایی او درگیر می‌شود هنراست؟ به بیان دیگر، آیا هنر مربوط به حس چشایی یا ذائقه^۲ داریم، هنری که آدمی با کام خود هنر بودن آن را تشخیص بدهد؟ برای نمونه، نقاشی هنری دیداری است که دستگاه شنوایی انسان را درگیر می‌کند. آیا می‌توان گفت دست‌کم برخی غذاها به لحاظ چشایی هنرند؟ آیا هنر چشایی ممکن است؟ این پرسش را می‌توان چنین مطرح کرد که آیا غذا یک فرم هنری مجزا (همروde رمان یا نقاشی یا غزل) است؟

برای یافتن پاسخ بگذارید تعریضی بزنیم به سرگذشت حس چشایی یا ذائقه در تاریخ فکر. در سنت تفکر مغرب زمین از دیرباز حس چشایی یا ذوق آدمیان را وارد بازی هنر نمی‌کردند. افلاطون در محاوره گرجیاس (از دهان سقراط) آشپزی را خوش خدمتی (یا چاپلوسی) می‌دانست و کار آشپزها را از جنس کار مشابه‌ها و سوفیست‌ها می‌انگاشت. آشپزی در نگاه افلاطون حتی فن (یا تخته یونانی‌ها) هم نیست، بلکه بلد بودن یک جور قلق است؛ مثل کاری که از فرط تکرار آن را یاد گرفته باشد. آشپز این قلق را بلد است که چطور به خورنده غذا به واسطه مزه دست‌پختش «حال بدهد». او دغدغه‌ای دیگر جز این ندارد که خورنده دست‌پختش از خوردن آن لذت ببرد. افلاطون آشپزی را با طب مقایسه می‌کند. طب در

کرد تا آن جا که به این اثر به نام آب‌نما (fountain) در بیشتر تاریخ‌نامه‌های هنر اشاره شده است.

1. Rirkrit Tiravanija
2. gustatory art

بیان
لذت
میتواند
آنچه
میتواند
آنچه
را کند

نگاه افلاطون یک فن (تخنه) است. دغدغه طبیب این نیست که بیمار از خوردن دارو لذت ببرد، بلکه در پی سلامت اوست. اما آشپزها چربزبان اند و می خواهند به مشتری خوش خدمتی کنند. پس مردم را جوری می فریبد که گمان کنند دغدغه سلامتی آنها را نیز دارند. حال آنکه به واقع چنین نیست و آشپز «صورتک» بر چهره دارد و کارش فقط این است که مشتری را راضی کند. رضایت اما همیشه همنشین سلامت نیست. امر خوشایند (آنچه آدمی از آن لذت ببرد) و امر خیر (آنچه برای آدمی مطلوب است) برای آشپزها تفاوتی ندارد. اما در نگاه افلاطون، روح آدمها به خوبی می داند فرق میان چربزبانی و خوش خدمتی با صناعت و فن چیست، در حالی که بدن ما مدام در پی حال کردن ها و لذت بردن های بی درنگ و بی حساب و کتاب است. ابدان آدمیان هواخواه آشپزی اند و ارواح شان طرفدار طب. به بیان دیگر، بدن ما برخلاف روح مان تقافت میان چربزبانی و مهارت را نمی فهمد و فریب آشپزها را می خورد، اما روح که خوب می داند چربزبانی کجا و بلد بودن یک مهارت کجا گول هیچ آشپزی را نخواهد خورد.

نگاه افلاطونی مبتنی بر چند زوج مرتب است^۱ که از میان آنها دستکم

۱. انسان شناس ساختگرای فرانسوی، کلود لیوای استراوس، معتقد بود آدمیان از دیرباز جهان در قالب زوج های مرتب می دیده اند و فهم می کردند و پس اپشت ذهن و زیان ما زوج های مرتب (یا حتی سه تایی های مرتب) خواهید داشت. زوج یا دو تایی مرتب یعنی دو عنصر که یکی بر دیگری اولویت دارد. مثلاً زوج های مرتب روح-جسم، متافیزیک-فیزیک، زیبا-رشت، خیر-شر، یا مذکور-مؤنث از این دسته اند. او رد این احول بینی ذهنی را می گیرد تا اسطوره ها. او اسطوره ای متعلق به غرب کانادا را نقل می کند که طبق آن نوعی ماهی به نام *skate* یا پهن ماهی به دلایلی تصمیم می گیرد با باد جنوب بجنگد. اما پرسش استراوس این است که چرا از میان انواع گوناگون ماهی ها پهن ماهی در این اسطوره آمده است؟ او می گوید دلیل این امر آن است که از هر ظرف به این ماهی بنگریم می تواند «به تعبیر متخصص های سایبرنیک یک پاسخ بهله یا خیر بدده» و یک دستگاه دو تایی ایجاد کند. پهن ماهی به تعبیر استراوس نیای نظام دو تایی صفر و یکی رایانه های مدرن است. نک. اسطوره و معنا، گفتگوهایی با کلود لوی استراوس، ترجمه شهram خسروی، نشر مرکز، ۱۳۷۶، صص. ۳۴ تا ۳۶.

به جاست بگوییم یکی از دغدغه های استراوس نگاه ساختگرایانه به خورد و خوارک است. او در مقاماتی به نام «مثلث آشپزی» نشان می دهد که چطور درست کردن غذا را درست مانند زیان می توان به لحاظ معنایی به سه پاره تجزیه کرد. او در این مقاله بحث انگیز مدعی است که «همان طور که همه جو اعماق زبانی دارند، هیچ جامعه ای را نیز نمی توان یافت که در آن بشکلی پختن دستکم برخی از غذاهایی که آن جامعه می خورد رایج نباشد». او از دو تایی صامت و مصوت در زیان سخن

می‌توان به این موارد اشاره کرد: نخستین زوج مرتب دوتایی فن (یا صنعت) – قلق است. افلاطون میان آنچه یونانی‌های قدیم به آن می‌گفتند استادی در یک تخنه که یک مهارت عملی انسانی مانند طب، شکار یا کشتی‌سازی باشد و بلد بودن یک کار یکنواخت تکراری بر پایه تجربه‌های مکرر (به قول یونانی‌های قدیم امپریا) فرق می‌گذاشت.^۱ لازمهً اولی سامان دادن عقلانی مجموعه‌ای از دانسته‌ها و به کار بستن آنهاست، اما دومی با تجربه‌های یکنواخت روزانه به دست خواهد آمد. باز می‌توان طب را (در مقام مصدق یک تخنه) مقایسه کرد با آشپزی (در مقام مصدق یک امپریا). طبیب برای درمان یرقان باید مجموعه‌ای از معارف را به‌نحوی نظاممند به کار بگیرد، ولی آشپز برای پخت فلان خوش‌اعلی کافی است در عمل چندبار آن را بپزد تا قلقِ کار دستش بیاید. زوج مرتب دیگری که پیش‌فرض نگاه تحقیرآمیز افلاطون به آشپزی است دوتایی امر مطلوب (یا خیر) – امر خوشایند (یا لذت‌آور) است. در نگاه افلاطون، چنین نیست که هر چه برای آدمی خوشایند است برایش خوب هم باشد. خوردن غذاهای چرب و لذیز کاری خوشایند است، ولی ضررها و آسیب‌های بسیار در

می‌گوید و از «مثلث صامت» و «مثلث صوت» و آن را با تحلیلی سپایه از پخت‌وپز (بر حسب سنتایی غذای خام – غذای پخته – غذای گندیده) قیاس می‌کند که در آن «غذای پخته تغییر شکل فرهنگی غذای خام است و غذای گندیده تغییر شکل طبیعی آن». پخت‌وپز در نگاه استراوس یک زبان است که او می‌خواهد یک الگوی معناشناختی (semantic) برای آن عرضه کند، مدلی که نشان‌دهنده زیرساخت پخت‌وپز در هر فرهنگی در سراسر گیتی باشد (درست مانند نظریه‌ای برای توصیف ساخت و اج‌شناختی زبان‌ها که برای همه نظام‌های زبانی در سراسر گیتی کار کند). او از «مثلث پخت‌وپز» حرف می‌زند که سه ضلع دارد: آبپز کردن و کباب کردن و دودی کردن. هر نوع پختن دیگری را می‌توان به یکی از این سه ضلع فروکاست و خود این سه‌تایی بر دوتایی‌های دیگری مانند دوتایی فرهنگ – طبیعت استوار است، چرا که از تفاوت‌های انسان فرهیخته با انسان بدی و حیوان طبیعی همین است که انسان فرهنگی پخت‌وپز بلد است. در نگاه استراوس، آشپزی انسان را از وضع طبیعی وارد رمزگان فرهنگ می‌کند. نک.

The Culinary Triangle, Claude Lévi-Strauss, *Food and Culture, A Reader*, Third Edition, Edited by Carole Counihan and Penny van Esterik, First Published 2013 by Routledge, pp. 41-47.

۱. برای شرح دقیق‌تر این مفاهیم و ارجاعات به متن افلاطون نک. پی‌نویس‌های داده شده، به قلم راقم این سطور بر مقاله «دیویس، تن‌زیبایی‌شناسی و پرورش ذائقه چشایی» اثر راسل پرایبا که در همین کتاب، ص. ۲۱۵، آمده است.

پی خواهد داشت. همچنین، استدلال افلاطون بر زوج مرتب دیگری ابتدا دارد که از مهم‌ترین دوتایی‌های تاریخ تفکر مغرب زمین بوده است: دوتایی روح-جسم که در غرب باستان افلاطون و در غرب مدرن رنه دکارت از آن به جد دفاع کرده‌اند. این دوتایی چنان‌که به‌زودی نمونه‌اش را خواهم گفت در سنت‌های اندیشهٔ غیر غربی نیز رایج است و حتی به تعبیر فیلسوف ذهن امریکایی، جان سِرل، در تار و پود نحوهٔ سخن گفتن امروزی ما از مصالح و مقوله‌های موجود در جهان جا خوش کرده است.

نکته‌ای که به‌جاست بگوییم این است که در دستگاه فکری افلاطون این سه دوتایی مرتب بر یکدیگر مترتب‌اند: تمایز میان مهارت-قلق با تمایز میان روح-جسم در پیوند است (روح فرق مهارت و قلق را می‌فهمد، ولی بدن آدمی نه) و هر دوی این دوتایی‌ها در پیوند منطقی‌اند با دوتایی امر خیر-امر خوشایند (تن در پی امر خوشایند است و روح در پی امر خیر). مصدقهٔ این دوتایی‌ها را می‌توان در مثال خود افلاطون (تفکیک طب از آشپزی) دید. تاریخ تفکر غرب (و اساساً چهبسا تاریخ اندیشهٔ بشر) مجموعه‌ای از همین نگریستن‌ها از خلال دستگاه مفهومی مبتنی بر دوتایی‌های مرتبی است که روزگاری کارایی داشته‌اند و امروزگاه کارایی آنها به پرسش کشیده و حتی ساختگشایی¹ شده است.

چنان‌که دیدیم، نگاه تحقیرآمیز افلاطون به آشپزی ریشه در تقابلی هستی‌شناختی میان ذهن و بدن داشت؛ تفکیکی که در آن یک طرف معادله (یعنی ذهن یا روح) اساساً والاتر و متزهتر از سویهٔ دیگر است و در نتیجه، مهم‌تر و متقدم‌تر. همین تمایز است که شالودهٔ مخالفت عمدۀ فلسفهٔ غرب با گنجاندن خوردوخوارک در شمار هنرها بوده است. در واقع، این زوج مرتب (روح-تن) با دوتایی‌های دیگری پیوند می‌خورد که راه به تخفیف خوردوخوارک می‌برند و مانعی می‌شوند پیش روی گنجاندن غذا در دایرهٔ

1. deconstruct

هنرهای زیبا. از جمله اینکه در دستگاه فکری افلاطونی آنچه با ابدان آدمیان در پیوند است، مانند خود بدن امری است ناپایدار و گذرا، ولی آنچه با ارواح آدمیان در پیوند است، مانند خود روح امری است اثیری و سرمدی و نامیرا. غذا هر قدر لذیذ زوال‌پذیر است. وقتی آن را نوش جان کردید دیگر غذایی در کار نخواهد بود. این را مقایسه کنید با فلان شعر تراژیک سوفلکل که هر چه آن را بخوانید باز بر اوراق مصحف جا خوش کرده است و از بین نمی‌رود!

همین نگاه میان ادب و عرفای کلاسیک ما خریدار بسیار داشت. آنها نیز به تفکیک روح-تن باور داشتند و روح را والاتر و منزه‌تر و مقدم بر تن می‌پنداشتند و می‌گفتند «تن آدمی شریف است به جان آدمیت». جلال الدین بلخی فراوان از دوتایی تن-روح سروده است. او در دفتر نخست مثنوی لاپلاسی یکی از هزارتوهای داستانی اش، گفت‌وگویی میان روح و تن شکل می‌دهد (نظیر یونانی این گفت‌وگو را پیش‌تر در قالب محاوره سقراط و گُرگیاس در محاوره گرگیاس افلاطون از نظر گذراندیم). در این گفت‌وگو تن در حالی که به زیبایی خود می‌نازد از جانب روح که محاسن خود را پنهان کرده است مورد عتاب و خطاب قرار می‌گیرد که ای روح! مپندار ارزشی داری، بلکه امری موقت و نامخلدی که یک‌دو روز بیشتر در این جهان نخواهی ماند و کافی است من از تو خارج شوم تا بوی گندِ تو جهان را بردارد و همه، از جمله رفقای تو، از تو دوری کنند! در یکی از مصرع‌ها، روح به تن می‌گوید آشغال (به قول خود مولانا مَزَّبِلَه) و این همان ترتیب مؤلفه‌های این دوتایی است که یکی تمیز است و دیگری کثیف، یکی مهم و دیگری ناچیز:

تن همی نازد به خوبی و جمال
روح، پنهان کرده فَرَّ و پَرَّ و بال

۱. برای دیدن نقدهایی به این نگاه نک. «غذا می‌تواند هنر باشد؟ معرض مصرف»، دیوید مُنرو، در همین کتاب، ص. ۱۲۵.

هنرهای زیبا. از جمله اینکه در دستگاه فکری افلاطونی آنچه با ابدان آدمیان در پیوند است، مانند خود بدن امری است ناپایدار و گذرا، ولی آنچه با ارواح آدمیان در پیوند است، مانند خود روح امری است اثیری و سرمدی و نامیرا. غذا هر قدر لذید زوال پذیر است. وقتی آن را نوش جان کردید دیگر غذایی در کار نخواهد بود. این را مقایسه کنید با فلان شعر تراژیک سوفکل که هر چه آن را بخوانید باز بر اوراق مصحف جا خوش کرده است و از بین نمی‌رود.^۱

همین نگاه میان ادب و عرفای کلاسیک ما خریدار بسیار داشت. آنها نیز به تفکیک روح-تن باور داشتند و روح را والاتر و منزه‌تر و مقدم بر تن می‌پنداشتند و می‌گفتند «تن آدمی شریف است به جان آدمیت». جلال الدین بلخی فراوان از دوتایی تن-روح سروده است. او در دفتر نخست مثنوی لابه‌لایی یکی از هزارتهای داستانی‌اش، گفت‌وگویی میان روح و تن شکل می‌دهد (نظیر یونانی این گفت‌وگو را پیش‌تر در قالب محاوره سقراط و گرگیاس در محاوره گرگیاس افلاطون از نظر گذراندیم). در این گفت‌وگو تن در حالی که به زیبایی خود می‌نازد از جانب روح که محاسن خود را پنهان کرده است مورد عتاب و خطاب قرار می‌گیرد که ای روح! میندار ارزشی داری، بلکه امری موقت و نامخلدی که یک‌دو روز بیشتر در این جهان نخواهی ماند و کافی است من از تو خارج شوم تا بوی گند تو جهان را بردارد و همه، از جمله رفقای تو، از تو دوری کنند! در یکی از مصروع‌ها، روح به تن می‌گوید آشغال (به قول خود مولانا مزبله) و این همان ترتیب مؤلفه‌های این دوتایی است که یکی تمیز است و دیگری کثیف، یکی مهم و دیگری ناچیز:

تن همی نازد به خوبی و جمال
روح، پنهان کرده فَرَّ و پَرَّ و بال

۱. برای دیدن تقدھایی به این نگاه نک. «غذا می‌تواند هنر باشد؟ معضل مصرف»، دیوید مُنرو، در همین کتاب، ص. ۱۲۵.