

زیبایی‌شناسی غذا

غذا را نزدیکترین شیء خارجی به انسان می‌دانند و مبنایی برای تغییر انسان بطور کامل در دوره‌هایی ۷ تا ۱۰ ساله. برای آن بسیار می‌توان نوشت، از یک سو گرسنگی جوامع و بروز قحطی و در جهت دیگر بیماری‌های ناشی از پر خوری و چاقی، تاثیر تولید مواد غذایی بر محیط زیست انسانی، ارزش مواد غذایی، سموم همراه با آن و

... اما در این مقال سخن از جنس دیگری است؛ زیبا شناسختی غذا. بر این پایه، غذا به عنوان مجموعه‌ایی از ظرافت‌های هنری و فنی در فرآیندی سَازمان یافته تعریف می‌شود. نوعی کالای فرهنگی تولید شده به‌دست انسان که بر سفره می‌نشیند. دارای صبغه و ماهیت مردم‌شناسی است که خود بر اصول نظری و علمی حاکم بر انسان‌شناسی استوار می‌باشد و در یک کلام محملی است برای مرآده بین فرهنگ‌ها.

در چپستی غذا سخن بسیار است. آن را متمایز کننده انسان هوشمند از دیگر جانوران دانسته‌اند. حیوانی که با مهار آتش و نهراسیدن از آن، پخت و پز می‌کند و توانسته با تهیه غذا و انجام بخشی از فرایند گوارش در بیرون از بدن، از طبیعت به فرهنگ برسد. اینک انسان هدف غایی خود از تهیه غذا را گامی در راه آزادی از قید محیط و جدا کردن راه خود از حیوانات و در یک کلام «انسان شدن» تعریف نموده است و حتی برای آن نوعی مناسب قائل می‌باشد. با همین نگاه بوده که به تنوع و رشد و توسعه فنون تولید غذا دست یافته و در ادامه به توسعه فرهنگ و هنر خوان‌آرایی رسیده است. در دیدگاهی دیگر، چپستی غذا سخت با به کار انداختن دستگاه ذهن و تفکر انسانی گره خورده است.

گندمی را زیر خاک انداختند / پس ز خاکش خوشه‌ها بر ساختند

بار دیگر کوفتندش ز آسیا / قیمتش افزون و نان شد جان‌فزا

باز نان را زیر دندان کوفتند / گشت عقل و جان و فهم هوشمند

همین جاست که آیه شریفه «فلینظر الانسان الی طعامه» ما را نه به نگاهی صرف به غذا، که به نظریه‌پردازی مستلزم تامل، تفکر و تعقل فرا می‌خواند. در هر حال و با عنایت به اصل اهمیت بررسی مواجهه انسان با پدیده‌های بیرونی طبیعی، تاریخی، اجتماعی، اقتصادی، سیاسی، دینی و البته غذا، با احکام سه گانه «برو و بین» (مبتنی بر روش‌های تجربی قابل سنجش با دو معیار آزمون و ابطال‌پذیری)، «بنشین و بیندیش» (مبتنی بر شیوه و مرام فلسفی دارای جنبه‌ی انتزاعی) و «بیا و تماشا کن» (مبتنی بر تخیل و قضاوت: زیبایی‌شناسی) مواجه هستیم.

که گفت در رخ زیبا نظر خطا باشد / خطا بود که نبیند روی زیبا را.

در این میان چالش بزرگ درک مفهوم زیبایی است، اندیشه‌ایی به قدمت سه هزار ساله و با پیوندی عمیق با عصر روشنگری قرن هجدهم و با اقبالی روز افزون از حدود چهار دهه پیش.

Aesthetics به معنای زیباشناسی را به معنای ادراکات و معرفت حاصل از حس می‌دانند. حرکت از حس به درک و در نهایت به معرفت عقلانی و مفهومی. کانت با در نظر گرفتن عقل به عنوان قاضی به سه جنبه آن یعنی عقل نظری (علم)، عقل عملی (اخلاق) و بالاخره حکم زیباشناختی اشاره می‌نماید. او در مورد آخر توجه خود را به بیان چگونگی قضاوت درباره زیبایی و والایی متمرکز کرده و در نهایت «هارمونی» یعنی عدم تمرکز بر عنصر واحد منجر به نوعی وحدت در کثرت که می‌تواند حس مشترک همگانی را برانگیزد، عامل زیبایی‌شناسی ذکر می‌نماید. اگر روزگاری برای انسان خوردن میوه و سبزی و تکه گوشتی بر نهاده بر آتش، غذا نامیده می‌شد، اکنون تنوع و گسترش تولید مواد غذایی و رابطه مستقیم آن با فرهنگ، فضا را به جهت دیگری سوق داده است. کانت اما با تعریف خود راه را برای ورود غذا به دایره زیباشناختی بست. از نظر او درک مبتنی بر حس لزوماً به زیباشناختی منطقی منتهی نخواهد شد و در کنار آن از آنجا که درک انسان از غذا فوری و بلادرنگ بوده و فرصت خیال‌پردازی و استعلاپذیری ندارد، پس نمی‌تواند زمینه زیباشناختی برای آن فراهم نمود.

دو قرن باید می‌گذشت تا غذا بتواند خود را نه تنها به عنوان عامل رشد فیزیکی که بازتابی از نیازهای فرهنگی، عاطفی و شخصی اثبات نماید. در این وضعیت هدف دیگر فقط پر کردن شکم نیست. اکنون انسان فعالانه بر غذا تمرکز می‌کند و با کیفیت آن سخت درگیر می‌شود. برای تهیه آن دیگر مانند اجدادش رویکردی ساده‌انگارانه ندارد. او تهیه غذا را به امری پیچیده و کاری زمانبر که فرصت درگیری خیال‌پردازانه (استعلایی) را به او می‌دهد، تبدیل نموده است. در بازی خیال‌پردازانه انسان دیگر تمرکز بر عنصری واحد نیست. اکنون غذا را هم می‌توان در بحث زیبایی‌شناسی وارد نمود. بشقاب‌های غذا را می‌توان همچون یک اثر هنری ستایش نمود.

غیر از این: پس ز مطبخ خاک و خاکستر بری.

* دانش آموخته دوره کارشناسی دانشگاه شهید چمران

استاد گروه صنایع غذایی دانشگاه صنعتی اصفهان



*مهدی کدیور