



درآمدی بر زیبایی‌شناسی قوهٔ چشایی

تألیف:

فاطمه دلفانی بلوچ

زیرنظر:

دکتر هادی ربیعی

سرشناسه	دلفانی، فاطمه، ۱۳۷۲-
عنوان و نام پدیدآور	درآمدی بر زیبایی‌شناسی قوه چشایی / تالیف فاطمه دلفانی بلوچ؛ زیر نظر هادی ربیعی.
مشخصات نشر	تهران: دانشگاه هنر، ۱۴۰۲.
مشخصات ظاهری	۱۷۶ ص.: مصور (رنگی)؛ ۱۴/۵ × ۲۱/۵ س.م.
شابک	۹۷۸-۶۰۰-۶۵۱۳-۸۳-۶
وضعیت فهرست‌نویسی	فیپا
یادداشت	کتابنامه: ص. [۱۵۱] - ۱۶۰.
موضوع	چشایی -- Taste زیبایی‌شناسی -- Aesthetics
شناسه افزوده	ربیعی، هادی، ۱۳۵۶ - دانشگاه هنر
رده‌بندی کنگره	[BF۲۶۱] NV۰
رده‌بندی دیویی	[۱۶۷/۱۵۲] ۷۰/۱۱۵
شماره کتاب‌شناسی ملی	۹۴۲۷۳۱۴
اطلاعات رکورد کتاب‌شناسی	فیپا

نام کتاب	درآمدی بر زیبایی‌شناسی قوه چشایی
تألیف	فاطمه دلفانی بلوچ
زیر نظر	دکتر هادی ربیعی
طراح قالب جلد و صفحات	رامین حکیمی آرا / علی عبدی
صفحه آرا	رامین حکیمی آرا
چاپ اول	۱۴۰۲
بها	۹۰۰۰۰۰ ریال
شمارگان	۱۰۰ نسخه
قطع	وزیری
شابک	ISBN: 978-600-6513-83-6 ۹۷۸-۶۰۰-۶۵۱۳-۸۳-۶



ناشر

تهران، خیابان حافظ، خیابان شهید سرهنگ سخایی،
بعد از تقاطع ۳۰ تیر، شماره ۵۶

تلفن: ۵۶۸۲ ۷۲ ۶۶ (۰۲۱)

کلیه حقوق برای ناشر محفوظ است.

مسئولیت مطالب به عهده نویسنده است و
لزوماً دیدگاه‌های دانشگاه هنر را منعکس نمی‌کند.

فهرست مطالب

فصل اول: مروری بر مفاهیم کلیدی

--- زیبایی‌شناسی	۱۵
--- زیبایی‌شناسی امر روزمره	۱۷
--- ذائقه	۲۱
--- بی‌میلی زیبایی‌شناختی	۲۳

فصل دوم: تحلیل زیبایی‌شناسی چشایی

--- امپیدوکس	۲۷
--- افلاطون و ارسطو	۲۹
--- جایگاه چشایی در سلسله مراتب حواس	۲۹
--- تمیز قوای حسی زیبایی‌شناختی و غیر زیبایی‌شناختی	۴۲
--- «ذائقه»: معنای تحت‌اللفظی و استعاری	۴۳
--- مسئله‌ی ذائقه (دوران روشنگری)	۵۲
--- هیوم	۵۷
--- کانت	۶۰
--- هگل	۶۹
--- پرل	
--- اسکروتن	-
--- سانتایانا	-
--- کورسمیر	-

فصل سوم: قوه‌ی چشایی از منظر علم تجربی

--- آناتومی قوه‌ی چشایی	۷۷
--- بریا ساوارین	۸۰
--- بی‌اعتباری قوه‌ی چشایی	۸۷

فصل چهارم: غذا به مثابه هنر

--- درک و تحسین زیبایی شناختی غذا	۹۹
--- بازنمایی بصری غذا در هنر	۱۲۳
--- نسبت غذا و هنر از منظر فمینیستی	۱۳۴
--- نسبت غذا و هنر از منظر اخلاقی	۱۴۰
--- فهرست منابع	۱۵۱
--- پیوست	۱۶۱

پیشگفتارِ ناشر

انجام پایان‌نامه‌ی دانشجویی، از یک سو کارکردی آموزشی دارد و از سوی دیگر، فعالیتی در جهت تولید علم به حساب می‌آید. در این فعالیت است که دانشجو به ابزار و دانش پژوهشگری مجهز می‌شود و اگر این این فعالیت بتواند لذت جست‌وجو و تیزفکری را - که از خصایص فطری انسان است - به دانشجو بچشاند احتمالاً بعدها نیز با او همراه خواهد بود.

در عین حال، هر پژوهش به مثابه‌ی آجری برای پژوهش‌های آتی است و در آن‌ها نه تنها پیشینه‌ی موضوع که حتی خود موضوع را می‌توان یافت. اگر پژوهشی به درستی صورت گرفته باشد در نتیجه‌گیری آن می‌توان پیشنهادهایی برای مطالعات بعدی یافت. با این حال، اغلب رساله‌ها و پایان‌نامه‌های دانشجویی در کنج خانه‌ها و گوشه‌ی کتابخانه‌ها خاک می‌خورند. هیچ‌کس به سراغشان نمی‌رود، حتی خود دانشجویی که با خون دل و با زحمت فراوان آن را فراهم آورده است.

به این ترتیب، انتشار رساله‌ها و پایان‌نامه‌ها می‌تواند آن‌ها را از پیکره‌ای بی‌جان به موجودی زنده تبدیل کند؛ می‌تواند آن‌ها را از سیستمی بسته در خویش به سیستمی گشاده به روی دیگران و در تعامل با آنان بدل سازد؛ می‌تواند راه دیده شدن، شنیده شدن، نقد شدن، و ادامه یافتن را به روی آن‌ها بگشاید. در عین حال، مولف آثار و دیگر پژوهشگران را تشویق نماید که خط پژوهشی خویش را پی بگیرند. به علاوه، قرار گرفتن محتوای پایان‌نامه در معرض نقادی عمومی، دانشجو، استاد راهنما، استاد مشاور، داوران و مسئولین دیگر را نسبت به حفظ کیفیت کار خویش حساس‌تر می‌سازد.

با عنایت به این موارد، معاونت پژوهشی دانشگاه هنر تصمیم گرفت رساله‌ها و پایان‌نامه‌های برگزیده‌ی دانشجویان را در قالب «مجموعه‌ی کتاب - رساله» منتشر کند. فرایند تبدیل یک پایان‌نامه‌ی دانشجویی به کتاب همچون تبدیل آن به هر قالب دیگری یک کار عملی و علمی است. اما در این مجموعه تعمداً از دستکاری بنیانی

در قالب آثار اجتناب شد. همان‌طور که عنوان مجموعه نشان می‌دهد چاپ رساله‌ها در قالبی نزدیک به قالب اولیه‌ی آن، با هدف عرضه‌ی محتوا و فراهم آوردن زمینه برای نقد آن‌ها صورت گرفته است. طبیعی است که پیش از انتشار وسیع‌تر این آثار می‌توان از نقدهای دریافتی برای اصلاح و ارتقاء آن‌ها بهره گرفت. به این ترتیب، مولفان آثار و ناشر چشم‌انتظار نقدهای راهگشا و دیدگاه‌های ارزنده‌ی صاحب‌نظران خواهد ماند.

با آرزوی آنکه انتشار رساله‌ها در قالب کتاب الگویی برای فعالیت‌های آتی قرار گیرد و در ارتقای کیفی پژوهش‌های دانشگاهی نقش ایفا کند، از مجموعه‌ی کسانی که در تولید این مجموعه مشارکت داشتند سپاسگزارم.

معاون پژوهشی و فناوری دانشگاه هنر
دکتر داود رنجبران

مقدمه

هنر و هستی

«به برکت هنر ما نوع خاصی از توجه به هستی را تجربه می‌کنیم.» هایدگر

توجه به اموری که در طبقه‌بندی‌های اجتماعی و تاریخ اندیشه انسان به آن چندان توجه نشده است، می‌تواند گشایشگر افق‌هایی نو در ذهن آدمی باشد. چنانچه به حوزه‌های نوظهور یا کمتر دیده شده در هنر و فلسفه توجه شده و به طبع آن متناسب با نیازها و پیشرفت‌های حاصل در دوره و زمانه خویش بازنگری در آنها صورت بگیرد می‌توان دستاوردهای قابل توجهی را از این روند انتظار داشت. توجه به خورد و خوراک و حس چشایی از جمله آن امور هستند که در حیطه نیازهای پایه و اساسی بشر جای دارد. طبق هرم مزلو^۱ احساس امنیت و پناهگاه، خوردن خوراک، نوشیدن آب، و تولید مثل از نیازهای اساسی انسان به شمار می‌روند. به اعتقاد مزلو نیازهای آدمی از یک سلسله مراتب برخوردارند که رفتار افراد در لحظات خاص تحت تأثیر شدیدترین نیاز قرار می‌گیرد. هنگامی که ارضای نیازها آغاز می‌شود، تغییری که در انگیزش فرد رخ خواهد داد بدین گونه است که به جای نیازهای قبل، سطح دیگری از نیاز، اهمیت یافته و محرک رفتار خواهد شد. نیازها به همین ترتیب تا پایان سلسله مراتب‌شان اوج گرفته و پس از ارضاء، فروکش کرده و نوبت به دیگری می‌سپارند. حال آنکه میل انسان به سمت ارتقابخشیدن و کیفیت‌بخشی^۲ تمامی پدیده‌های اطرافش است. مثلاً،

۱. Abraham Maslow (1970-1908): هرم مزلو نظریه آبراهام مزلو، نظریه‌پرداز کلاسیک مدیریت، در مورد نیازهای اساسی انسان است. این نظریه در میان بینش‌های حاصل از جنبش روابط انسانی در مدیریت مقارن با دوران رکود اقتصادی بزرگ غرب از اهمیت ویژه برخوردار است و نظریه‌ای بنیادین محسوب می‌شود. این نظریه از نظریه‌های محتوایی در مورد انگیزش به شمار می‌آید. نظریه‌های محتوایی چستی رفتارهای برانگیخته را شرح می‌دهند و به طور عمده با آنچه در درون فرد یا محیطش می‌گذرد و به رفتار فرد نیرو بخشیده سروکار دارد؛ به عبارت دیگر این نظریه‌ها، به مدیر نسبت به نیازهای کارکنانش بیش می‌دهند و به او کمک می‌کنند تا بداند کارکنان به چه چیزهایی به عنوان پاداش کار یا ارضاکنده بها می‌دهند؛ درحالی‌که نظریه‌های فراگردی چگونگی و چرایی برانگیختگی افراد را توصیف می‌کنند. در ۱۹۴۳ م.، این نظریه به عنوان نظریه رشد آدمی نوشته شد (رضائیان، ۱۳۹۷: ۱۰۴).

2. Qualify

احساس نیاز به پناهگاه و امنیت یک نیاز اساسی و حیاتی است اما آدمی نه تنها به غارنشینی اکتفا نکرده، بلکه در اندیشه ایجاد خانه‌ها و اماکنی ضد زلزله، خانه‌های سبزی (به منظور جلوگیری از اتلاف انرژی) و البته، زیبا بوده است. معماری هنری است که نتیجه این ارتقا بخشی است. بشر از همان ابتدا میل به ارتقا و تصرف در امور و پدیده‌های اطراف خود را داشته است، چه بسا موسیقی و تولید صوت یا کشیدن نقاشی بر دیوارهای غار نیز ریشه‌ای عمیق در همین نیازها داشته است، پس نباید فراموش کرد که میل به زیبایی و تولید آنچه که هنر نامیده می‌شود، به قول ارسطو^۱ ریشه در نهاد آدمی داشته و ذاتی بشر است (نک: بوطیقا، ۱۳۹۵).

حال با توجه به آنچه تا کنون گفته شد، به نظر می‌رسد خورد و خوراک به عنوان مقوله‌ای که به بنیادین‌ترین نیازهای انسان مربوط می‌شود، امکان ارتقا جایگاه و ارزش نگاهی کاوشگرانه به مثابه امر زیبا را داشته باشد. کتاب پیش رو به مطالعه زیبایی‌شناسی قوه چشایی و خورد و خوراک پرداخته است. پرسش اصلی که کتاب حول محور آن شکل گرفته، از این قرار است: چگونه غذا و مقولات چشایی به مثابه خوراک را می‌توان در دسته آثار هنری قرار داد؟ قوه چشایی در اینجا چیزی جدای از ذائقه به عنوان دآوری زیبایی‌شناختی یا تنوع در ذوق بوده و منظور از آن اشاره به معنای استعاری ذائقه نیست بلکه به معنای تحت‌اللفظی آن توجه شده است. به عبارتی دیگر نویسنده به دنبال پاسخ به سوالاتی است از قبیل آنکه: آیا آنچه می‌نوشیم، می‌خوریم و یا می‌پزیم دارای ویژگی‌های زیبایی‌شناختی‌اند؟ متعاقباً آیا غذا یا ابژه متعلق چشایی می‌تواند هنر باشد؟ اگر خیر، فقدان چه عناصری منجر به این شده که خوراک را از دایره هنرها و تجربه چشایی را از حیطه تجارب زیبایی‌شناختی طرد کنیم؟ و اگر آری، چه ویژگی‌هایی در خورد و خوراک به عنوان مقولات متعلق قوه چشایی وجود دارند که باعث می‌شوند غذا را هنر و تجربه بصری، چشایی، بویایی و پخت یا خورد آن را تجربه‌ای زیبایی‌شناختی بنامیم؟

برای پاسخ دادن به این قبیل پرسش‌ها نگاهی به اندیشه‌های فیلسوف مشهور افلاطون الزامی است. از زمان افلاطون، تخته^۲ و آموختن فن و مهارت عملی انسانی نزد او ارزشمندتر از امپریا بوده است، امپریا به عقیده افلاطون قلق کاری را بر پایه تجربه‌های مکرر، دانستن است. آشپزی نیز به طور مشخص، قلق ایجاد خرسندی و لذت است (Gorgias, 462e)، (بهپهانی، ۱۳۹۷: ۱-۵۰). دوگانه‌انگاری افلاطون به دلیل بزرگداشت و گرامی‌داشت مفاهیم والا و توجه به معنویات که در تقابل با مسائل این جهانی و مادی بودند (جسم- روح، تخته- امپریا و خیر- مطلوب)، منجر به خوارداشت تن و حواسی همچون چشایی که نزدیکی و پیوند بیشتری با

1. Aristotle (384–322 BC).

۲. Techne: فن و صنعت.

جسم (و متعاقبا از مطالبات روحانی دورتر بود) داشتند، شد. این مسأله در طول تاریخ تفکر بحث شده است تا اینکه بی‌علقگی نزدکانت^۱ در دوری زیبایی‌شناختی مهر تأییدی بر رد حواسی همچون چشایی در دایره هنرها یا امور درگیر با مفاهیم والا شد. پس از آن اندیشمندان دیگری همچون نیچه^۲ در مقابل وی به بیان تفکرات فلسفی خود پرداختند. در قرن اخیر توجه متفکران به امور روزمره بیش از پیش جلب شد و با توجه به اموری که در جریان زندگی‌اند به ارتقا سطح کیفی زندگی توجه بیشتری شده است.

با نگاهی گذرا به تاریخ تفکر، حواس بینایی و شنوایی حواس مهتر و بویایی و چشایی حواس کهنتر شناخته شده‌اند. بحث از آرا متفکران به تفصیل در متن کتاب آورده شده است. اندیشمندان این حوزه دلایل متفاوتی با یکدیگر داشته‌اند، این طبقه‌بندی تا چندی پیش مورد قبول همه متفکرین بود تا اینکه پژوهشگران و اندیشمندان در صدد بازاندیشی و بازبینی حواسی همچون چشایی و بویایی یا حتی لامسه برآمدند. چه بسا پذیرش صرف چیزی منجر شود تا استعدادهای توانایی‌های یافت نشده آن چیز سر به مهر بمانند و در دیدگاه ما نوعی جزم اندیشی یا کم لطفی ایجاد کنند (Cooper, 1997)، (نک: بهبهانی، ۱۳۹۷: ۲-۱۰). توجه به حس چشایی از آن نظر اهمیت دارد که زمانه، زمانه‌ای متفاوت با گذشته است و اندیشه نیز نیازمند نونگری به مسائل جدید یا گسترده‌تر است. چه بپذیریم و چه نه از دیرباز، انسان خوراک خود را هرچقدر هم فقیرانه بوده باشد تزئین می‌کرده است، به ترکیب رنگ و فرم که از ارکان اصلی هنرند درخوراک خود توجه می‌کرده و سعی در ارتقا کیفیت آن داشته است. حال آنکه روند تولید غذا و پخت آن خود می‌توانسته کیفیات و مختصات تولید یک اثر هنری را داشته باشد.

نبود توجه به امور روزمره‌ای همچون غذا که تفاوت چندانی از منظر کاربرد و اهمیت با پوشاک ندارد اما دست کم به عنوان نوعی از هنر (فشن‌آرت^۳) به رسمیت شناخته شده است، گستره ایجاد حس زیبایی‌شناختی را برای ما محدود کرده است. چه بسا ارتقا کیفیت، زیبایی‌شناختی کردن هرچه بیشتر خوراک‌ها و توجه به قوه‌ی چشایی ما را به عرصه‌ای جدید از هنر و شناخت آن رهنمون شود که لازمه زیست در زمانه حال حاضر است.

1. Immanuel Kant (1724-1804)

۲. Friedrich Wilhelm Nietzsche (1844-1900): فیلسوف، شاعر، منتقد فرهنگی، جامعه‌شناس، آهنگساز و فیلولوژیست کلاسیک بزرگ آلمانی و استاد لاتین و یونانی بود که آثارش تأثیری عمیق بر فلسفه غرب و تاریخ اندیشه مدرن بر جای گذاشته است (Russell, 1945: 766).

3. Fashion Art

مثلاً، در جنبش فکری فوتوریسم^۱ مارینتی^۲ بنیانگذار جنبش فوتوریسم، نیز کتابی درباره خورد و خوراک داشته و در بیانیه خود با نام پیکار علیه پاستا به خوراک، جایگاه آن، ارتباطش با فرهنگ، سیاست و جامعه که همه را به نوعی مربوط به هنر عصر مدرن و فوتوریسم می‌داند توجه کرده است. او در کتاب آشپزی^۳ خود اصول دوازده‌گانه‌ای را نیز برای چشیش یک ضیافت یا میز شام فوتوریستی ترتیب می‌دهد. درحوزه هنرهای جدید^۴ و هنرهای اجرایی^۵ نیز جای توجه به مقولات چشایی خالی نیست. براساس نظریه نهادی هنر^۶، درحال حاضر نهادهای هنری وجود دارند که با اهداف متفاوت به مقولات چشایی و بویایی توجه می‌کنند. مثلاً موزه‌های غذا و یا آرت گالری‌های خوراک، امروزه در بسیاری از دانشگاه‌ها توجه به خورد و خوراک به مثابه شاخه‌ای هنری صورت گرفته است. هنرمندان بسیاری نیز از غذا به عنوان ابژه هنری و یا ابزار هنر بهره گرفته‌اند. ضرورت پرداختن به این مقوله نیز از ابعاد مختلفی همچون اقتصاد هنر، بیان امروزی متناسب با نیازها و ادراک زمانه، توجه به آنچه که با پیش فرض گذشتگان کم ارزش تلقی شده و دارای ابعاد پنهان، شاید کارآمد و معنادار است، توجه و تامل در امور روزمره که منجر به ذهن‌آگاهی و افزایش کیفیت زیستن می‌شوند، می‌باشد.

اینکه قوه چشایی چه اهمیتی‌هایی در زمانه ما و عصر کنونی دارد و یا اینکه آیا اصلاً کمکی به خلق و ادراک هنری انسان مدرن می‌کند یا نه در کتاب به عهده مخاطب گذارده می‌شود. غذا به عنوان آنچه که انسان هرروز با آن سروکار دارد و به جای چشیدن و بوییدن تنها به خوردن با هدف صرفاً سیر شدن با آن مشغول است،

۱. Futurism: یکی از جنبش‌های هنری اوایل قرن بیستم بود. مرکز این جنبش در ایتالیا بود و در کشورهای دیگر از جمله روسیه نیز فعالیت داشتند. فوتوریست‌ها در بسیاری از زمینه‌ها مانند: ادبیات، نقاشی، عکاسی، مجسمه‌سازی، سفالگری، تئاتر، موسیقی، معماری و حتی آشپزی فعالیت داشته‌اند. فیلیپو تومازو مارینتی با انتشار بیانیه فوتوریسم در ۱۹۰۹ م. در روزنامه فیگارو فعالیت جنبش را رسماً آغاز کرد. در آن بیانیه، مارینتی نوشته بود که فوتوریست‌ها از هنر گذشته بیزارند و دغدغه‌های اصلی این جنبش، پویایی، سرعت و تکنولوژی است. برای فوتوریست‌ها ماشین، هواپیما و شهرهای صنعتی نشانه‌های بسیار مهمی بودند چراکه آنها پیروزی انسان بر طبیعت را نشان می‌دادند (نک: مارینتی، ۱۳۸۴).
۲. Filippo Tommaso Emilio Marinetti (1876-1944): یک شاعر، نویسنده، نمایش‌نامه‌نویس و آهنگساز فوتوریست اهل پادشاهی ایتالیا بود. او با گروه هنرمندان و ادیبان موسوم به «آبی دو کرتی» که معتقد به سمبولیسم و آرمان‌شهر بودند در ارتباط بود؛ اما علت اصلی شهرتش، نگارش «بیانیه (مانیفست) فوتوریسم» است که در ۱۹۰۹ م. منتشر شد.

3. Cook Book (translated in English by Barbara McGilvray, 2014, New York, sternberg press).

4. New media Arts

5. Performance Arts

6. Institutional theory

نیاز دارد تا بیشتر فهمیده و درک شود. راه یافتن هنر و زیبایی نه تنها می‌تواند در زندگی روزمره انسان‌ها تأثیری به سزا داشته باشد بلکه می‌تواند بر عادات غذایی و سلامت اندیشه و روان آدمی تأثیرگذار باشد. مگر نه آنکه هنر با روح انسان سر و کار دارد؟ حتی اگر غذا مقوله‌ای تنانی باشد، چه بسا توجه، تفکر و آگاهی نسبت به آن بتواند روح و روان را نیز تحت تأثیر قرار دهد.

توجه به این حس و مطالعه زیبایی‌شناختی‌اش از آن حیث اهمیت دارد که آدمی همواره در جست‌وجوی چیزی بوده است تا به واسطه آن بتواند سطح کیفیت زندگی خود را ارتقا دهد. با این حال ممکن است میزان، چگونگی و چستی این کیفیت، در نظر هر فرد با دیگری متفاوت باشد. این کیفیت در بسیاری از مواقع چه در گفتارهای روزمره‌ی آدم‌های معمولی و چه در تاریخ تفکر با مفهوم لذت همراه بوده است. پیش آمده لذت به عنوان چیزی در سطح امور تنانی (و نه روحانی)، مخرب و نفسانی شمرده شده و مورد نکوهش اندیشمندان قرار گرفته باشد یا برعکس، به مثابه عنصری مهم در قدرت نوآوری، خلاقیت و یا حتی حق طبیعی و ذاتی بشر، از آن یاد شده باشد. مثلاً، عارف نامی مولانا جلال الدین محمد بلخی^۱ که در ابیاتی چند توجه به خوراک را امری نفسانی شمرده و قوت اصلی خود را نور می‌داند:

من سر نخورم که سر گران است پاچه نخورم که استخوان است

بریان نخورم که هم زیان است من نور خورم که قوت جان است

(مولوی، ۱۳۸۶: غزل شماره ۳۷۲) (نک. بهبانی، ۱۳۹۷: ۱-۵۰).

جا دارد از حکیم فردوسی و کتاب شاهنامه نیز یاد شود. ایشان در جلد یکم شاهنامه بخش «خوالیگری کردن ابلیس» داستان آشپز یا همان خوالیگر ضحاک را روایت می‌کند. چنین منطق حکمی در اصل داستان گوشت‌خوار شدن انسان است. ابلیس ابتدا با خوراندن تخم مرغ به ضحاک شروع کرده و بعدتر حیوانات کوچکی مثل کبک را خوراک می‌کند. به مرور گاو و گوساله را کباب کرده و به تدریج کام ضحاک و نگاه او را به انزجار از آنچه فتیشیسم برای انسان عادی کرده است (در اینجا منظور از فتیشیسم مثلاً، با تغییر شکل گوشت گوساله به همبرگر کسی به خود گوساله فکر نمی‌کند بلکه با خوراکی که هیچ شباهتی به گوساله‌ی واقعی ندارد ابعاد منزجر کننده را از انسان پنهان می‌کند) عادت می‌دهد. سپس ضحاک به ابلیس که در شمایل آشپز به

۱. جلال‌الدین محمد بلخی (۶۷۲-۶۰۴): از مشهورترین شاعران ایرانی پارسی‌گوی است. نام کامل وی «محمد بن محمد بن حسین حسینی خطیبی بکری بلخی» بوده و در دوران حیات به القاب «جلال‌الدین»، «خداوندگار» و «مولانا خداوندگار» نامیده می‌شده‌است. در قرن‌های بعد (ظاهراً از قرن نهم) القاب «مولوی»، «مولانا»، «مولوی رومی» و «ملائی رومی» برای وی به کار رفته‌است و از برخی از اشعارش تخلص او را «خاموش» و «خَموش» و «خامُش» دانسته‌اند. زبان مادری وی پارسی بوده‌است (Schimmel, 1993: 193).

وی خدمت می‌کرد، گفت درخواستی کند تا برایش برآورده کند. آشپز از او تشکر کرد و پس از تملق بسیار از ضحاک خواست تا اجازه دهد بر شانه‌هایش بوسه بزند. پس از این ماجرا بود که مارهایی سیری ناپذیر بر شانه‌های ضحاک رویدند و آدم‌خواری و هم‌نوع‌خواری وی آغاز شد. جالب است که از نظر فردوسی این فرآیند تدریجی بوده است و البته خورد و خوراک همچنان نقش بسیار مهمی چه از منظر نمادین و چه استعاری یا حقیقی در اخلاق، مسائل حکمی و زیبایی‌شناختی بازی کرده است. تنها با اشاره به چند بیت از این مهم اکتفا می‌کنیم:

« ... فراوان نبود آن زمان پرورش	که کمتر بد از کشتی‌ها خورش
جز از رستنی‌ها نخوردند چیز	ز هرچ از زمین سر برآورد نیز
پس آهرمن بدکنش رای کرد	به دل کشتن جانور رای کرد
... خورش زرده‌ی خایه‌ی دادش نخست	بدان داشتش چند گه تندرست
... دگر روز چون گنبد لاجورد	برآورد و بنمود یاقوت زرد
خورش‌ها ز بک و تذرو سفید	بسازید و آمد دلی پر امید
سوم روز خوان را به مرغ و بره	بیاراستش گونه‌گون یکسره...
به روز چهارم چو بنهاد خوان	خورش ساخت از پشت گاو جوان»

(فردوسی، ۱۳۸۶: ۳۹-۴۰).

افلاطون^۱ نیز در رساله تیمائوس^۲ اشتها را همچون اراده‌های نفس دانسته است، که باید افسارش را به دست گرفت. حس چشایی به همراه خوردن و نوشیدن به دلیل آنکه مربوط به غرایز و بدن آدمی هستند، زودگذر و فانی‌اند و نقش چندانی در رشد اندیشه انسان ندارند، همچون لامسه و بویایی نزد اغلب متفکران از شأن کمتری برخوردار هستند. در مقابل حواسی همچون بینایی و شنوایی ارزشمند و والا شمرده می‌شوند. با گذر زمان این دوقطبی‌گرایی^۳ رنگ و بوی ملایم‌تری به خود گرفت و لذت امری ضروری برای برقراری تعادل در زندگی انسان برشمرده شد.

پرسش اصلی از زیبایی‌شناختی بودن این حس است. توجه به قوه چشایی و

۱. Plato (428-348 BC): یکی از فیلسوفان بزرگ آتنی در عصر کلاسیک یونان است. به تعبیر دیوگنوس لائرتیوسی، نام واقعی او آریستوکلس بود و به خاطر هیکل تنومندش به او لقب افلاطون را دادند (کاپلستون، ۱۳۹۳: ۱۵۶). همچنین بسیاری او را بزرگترین فیلسوف تاریخ می‌دانند او در کنار استادش سقراط و شاگردش، ارسطو، یکی از سه فیلسوف بزرگ یونان باستان است. فیلسوف شاه و نظریه مثل دو ایده اصلی در آثار او هستند (Bryan, 2001: 24).

2. Timaeus (360 BC.).

3. Dualism

امکان زیبایی‌شناختی بودن مقولاتش، فرصتی برای بهتر زیستن است، چرا که از این طریق علاوه بر افزایش کیفیت زیستن به معانی بیشتری نیز می‌توان راه یافت. مثلاً، نسبت خاص افراد با تجربه‌ی خویشتن همراه با توجه و آگاهی، ذهن‌آگاهی^۱ نام دارد. اگر موضوع تجربه افراد، چیزها باشند موضوع یا متعلق ذهن‌آگاهی، تجربه‌ی خود انسان است. برای اینکه به تجربه توجه شود تا در پی آن حس شود، افراد به دنبال تجربه‌ی عمیق از چیزها هستند. توجه به خورد و خوراک به عنوان ابژه‌ای که ابزار سیر شدن است و ابژه‌ای که خودش ارزش توجه دارد، دو رویکرد متفاوت است. در اینجا در مواجهه با خورد و خوراک مخاطب ذهن‌آگاه گام خود را فراتر از بلعیدن غذا برای سیر شدن صرف می‌گذارد، از آنجا که هنر از توجه همراه با تأمل آغاز می‌شود، توجه پیش شرط هنری دیدن خوراک یا روند پخت و پز آن است. بدین ترتیب آن چیز از حالت ابزاری صرف در می‌آید. در اینجا پس از عبور از طبقه هم‌کف هرم مزلو، با رویکردی جدید به غذا نگریسته می‌شود، همانگونه که به معماری و یا اصوات؛ یعنی چیزی فراتر از تأمین امنیت و رفع نیازهای غریزی. لذا توجه به چشایی و خورد و خوراک از منظر افزایش کیفیت زیستن، دست یافتن به معانی عمیق‌تر از طریق تجارب امور روزمره و ذهن‌آگاهی، دارای اهمیت است. در این زمینه می‌توان رجوع کرد به متفکر جان دیویی^۲، او به تجربه‌ی زیسته و امور روزمره توجه می‌کند، اهمیت این امر در گفته‌ها و فلسفه‌ی وی مشهود است، به عقیده‌ی او «علم ایده‌آلیزه شده همان تجربه‌ی زیسته ما است».

در ایران درباره‌ی زیبایی‌شناسی خورد و خوراک و قوه‌ی چشایی تاکنون تنها یک کتاب که مجموعه مقالات است تحت عنوان زیبایی‌شناسی خورد و خوراک توسط آقای کاوه بهبهانی ترجمه شده و منتشر شده است. جناب نجف دریابندری دوجلد کتاب آشپزی ایرانی را نیز تألیف کرده است. کتاب‌هایی همچون غذا برای فکر^۳ نوشته الیزابت تافر^۴ به بحث در باره حس چشایی، جایگاه خوراک و فلسفه آن پرداخته‌اند. مقالات بسیاری نیز در این زمینه نوشته شده است که خود مبین و معرف اهمیت قوه‌ی چشایی می‌باشند از جمله می‌توان اشاره کرد به غذا در مقام هنر^۵ نوشته‌ی الیزابت تافر که در آن نویسنده سعی دارد به پرسش‌هایی از این دست پاسخ دهد: آیا می‌شود خوراکی‌ها و آشامیدنی‌ها اشکالی از هنر انگاشته شوند؟ دست آخر وی از اهمیت اجتماعی گنجاندن غذا در حوزه‌ی هنر

1. Mindfulness

۲. John Dewey (1859-1952): یکی از معروفترین فیلسوفان آمریکایی قرن بیستم میلادی و از پیشاتازان عمل‌گرایی (پراگماتیسم) بود که آرای انقلابی‌اش در باب سرشت فلسفه، آموزش، جامعه و سیاست بحث‌های فراوانی را به وجود آورد (نک: استراتن، ۱۳۸۹).

3. Food for thought (1996, London, Routledge).

4. Elizabeth Telfer

5. Food As Art (2002, p: 9-27, from: "Arguing About Art" by Alex Nail and Aroan Ridley).

سخن خواهد گفت و دلایلی عرضه خواهد کرد برای اینکه خوراک را هنری جنبی می‌داند و نه اصلی. مقاله‌ای «آیا غذا می‌تواند هنر باشد؟ معضل مصرف»^۱ اثر دیو منرو^۲ نیز قابل توجه است. در این مقاله منرو با آوردن مثال‌هایی ملموس از زندگی روزمره سعی می‌کند به این پرسش پاسخ دهد. دغدغه اصلی او در این مقاله بررسی دلایل نبود پذیرفتن خورد و خوراک به مثابه رسانه هنری راستین است. یکی از دلایل اصلی مصرف شدن خوراک است. منرو به مخالفت با این دلیل می‌پردازد و به مطالعه شباهت‌هایی بین خوراک، موسیقی، رقص و تئاتر برای تثبیت وضعیت خورد و خوراک به عنوان رسانه هنری توجه کرده است. مقاله بعدی «فتیش‌های غذایی و زیبایی‌شناسی گناه: پروفیسور دیویی لطفاً من را از دست خودم نجات بده!»^۳ نوشته‌ی گلن کیهن^۴ است که آن هم در کتاب مجموعه مقالات زیبایی‌شناسی خورد و خوراک ترجمه شده است. در این مقاله وی به بررسی خورد و خوراک و اهمیت آن از منظر زیبایی‌شناسی پرداخته است. کیون تفکرات فلسفی خود را تا حد زیادی مدیون جان دیویی است لکن نگران است که در این راه نظرات دیویی را تحریف نکرده باشد! لذا به اقامه ادله خود در راستای اثبات زیبایی‌شناختی بودن خورد و خوراک به مثابه هنر می‌پردازد. در ادامه وی دستور تهیه چند خوراک را نیز در این مقاله آورده است. کرولین کورسمیر نیز مقاله‌ای با عنوان «ارزش زیبایی‌شناختی، هنر و خورد و خوراک»^۵ دارد که در آن سعی دارد به این پرسش پاسخ دهد: «آیا تجارب برآمده از خوردن و آشامیدن را می‌توان تجاربی زیبایی‌شناختی دانست؟ اگر می‌توان، این وجوه زیبایی‌شناختی چه ارتباطی به مسائل اخلاقی دارند؟». کورسمیر ضرورت زیست‌شناختی و کنش فرهنگی خورد و خوراک، غذا و مسائل تنانی، میانه‌روی و فضیلت، لذت، اخلاق پژوهی، را مطالعه کرده است. مقاله «آیا سوپ می‌تواند زیبا باشد؟»^۶ نوشته‌ی کوین دبلیو سویی^۷ به نگاه سنتی تاریخ تفکر در باب طرد خورد و خوراک از دایره زیبایی‌شناسی پرداخته از افلاطون تا کانت و فلسفه قرن نوزدهم پیش رفته است. در انتها از نظر سویی پاسخ به پرسش مطرح شده در عنوان مقاله، بله است. او با دلایلی

1. "Can Food Be Art?" (2007, p: 133-145, from: " Food And Philosophy, Eat, Think, and Be Merry" by Fritz Allhoff and Dave Monroe).

۲. Dave Monroe (۴): استاد اخلاق کاربردی و فلسفه در کالج سن پترزبورگ فلوریدا است.

3. Food Fetishes and Sin Aesthetics: Professor Dewey, Please Save Me From Myself (2007, p:162-175, from: "Food And Philosophy, Eat, Think, and Be Merry" by Fritz Allhoff and Dave Monroe).

۴. Glen Kuehn (۴): استاد گروه فلسفه در دانشگاه ویسکانسین - مارشفیلد است.

۵. Aesthetic Value, Art, And Food (۲۰۱۴)

6. "Can a Soup be Beautiful?" (2007, p:117-133, from: " Food And Philosophy, Eat, Think, and Be Merry" by Fritz Allhoff and Dave Monroe).

۷. Kevin.W.Sweeny (۴): استاد دانشگاه تمپا در رشته فلسفه

بر این امر صحت می‌گذارد. پایان‌نامه دانشجوی دکترا سیاست‌های پاستا^۱ نوشته دانیل کالیگاری^۲ که در آن به فوتوریسم و بیانیه مارینتی در باب خورد و خوراک، رابطه پاستا با سیاست ایتالیایی و مدرنیسم هنری اشاره دارد. نتایج حاصل از این تحقیقات آگاهی بخش بوده و منجر به گشودن افقی نو در پدیده‌های نوظهور هنری و یا بیان امکان‌های جدیدتر در این حیطه شده‌اند. زیبایی‌شناسی خورد و خوراک و بررسی غذا به مثابه هنر یا ابژه هنری، در سده گذشته به طور فزاینده‌ای مورد توجه اندیشمندان و متفکران بوده است. در باب زیبایی‌شناسی و شناخت معنای خورد و خوراک نیز مقالات و کتب شایان توجهی منتشر شده‌اند. از جمله این آثار می‌توان به کتاب «خوراک در نقاشی: از رنسانس تا امروز»^۳ اثر کنث^۴ بندینر اشاره کرد، وی در این اثر به بررسی نقاشی‌های متفاوت از دوران رنسانس تا مدرن پرداخته و خوراکی را در آثار تفسیر و بررسی می‌کند. بررسی وی با پشتوانه‌های تاریخی، پسااستعماری، جنسیتی، فرهنگی و روانشناختی همراه است. علاوه بر این می‌توان به کتاب‌های دیگری از جمله: خوراک و ژانر: هویت و قدرت^۵ اثر استیون کپلن^۶، کام کارکشته^۷ اثر جرمی استرانگ^۸، غذا فرهنگ است^۹ اثر ماسیمو مونتاناری^{۱۰}، کتاب آشپزی^{۱۱} اثر فیلیپو مارینتی^{۱۲} و پیش از شام^{۱۳} اثر مایکل کورثهالز^{۱۴} اشاره کرد. هر یک از کتاب‌ها و مقالات یاد شده به اهمیت خوراک به مثابه هنر و یا خوراک به مثابه عنصر معنادار در تصویر پرداخته‌اند.

سیدنی میتز^{۱۵}، نویسنده کتاب جایگاه شکر در تاریخ مدرن^{۱۶} کار میدانی خود

1. Politics of pasta

2. Daniel Calligari

3. Food in painting: from the renaissance to the present (2004)

۴. (1947-) kenneth Bandiner استاد تاریخ هنر دانشگاه ویسکونزین.

5. Food and genre: the identity and power (2014)

۶. (1943-) Steven Laurence Kaplan: استاد تاریخ در دانشگاه کورنل نیویورک.

7. The educated taste (2011)

۸. Jeremy strong (?): استاد دانشگاه لندن در رشته ادبیات و رسانه.

9. The food is culture (2006)

۱۰. (1949) Massimo Montanari: استاد تاریخ قرون وسطی و مطالعات زیبایی‌شناسی غذا در دانشگاه بولوگنا.

11. The cook book

۱۲. (1876-1944) Filippo Tommaso Emilio Marinetti: شاعر، نویسنده، ویراستار، هنرمند و بنیان‌گذار جنبش فوتوریسم.

13. Before Dinner (2008)

۱۴. (1949-) Michiel Korthlas: استاد فلسفه، اخلاق، فلسفه اخلاق در خوراک، طبیعت و محیط‌زیست دانشگاه واگنینگن.

۱۵. (1922-2015) Sidney Mintzt: انسان‌شناس و اندیشمند آمریکایی.

16. Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History (1986)

را با مطالعه‌ی کارگران نیشکر کارائیب و مطالعه‌ی تاریخ اجتماعی و سیاسی یک ماده اصلی غذایی گرد هم می‌آورد. وی اشاره می‌کند که در انگلستان قبل از سال ۱۸۰۰ م، شکر غذایی کمیاب بود که فقط برای افراد ثروتمند در دسترس بوده است. این که بعداً به کالایی ارزان قیمت تبدیل شد که تقریباً یک پنجم کالری رژیم غذایی انگلیس را تأمین می‌کرد، داستان پیچیده‌ای است که شامل برده‌داری، صنعتی شدن، تغییر عادت‌های مصرف‌کننده و قدرت تجارت است. تمرکز میتز بر روی توسعه‌ی مزارع است (Mintzt, 1986).

کتاب پیش رو برگرفته از پایان‌نامه‌ی کارشناسی ارشد نویسنده با عنوان زیبایی‌شناسی قوه چشایی با تأکید بر آرای کرولین کورسمیر است. به دلیل تعدد آرا و حجم مطالب، این کتاب در راستای گزینش محتوا و روش تحقیق از میان اندیشمندان دست اندرکار این حوزه کرولین کورسمیر را مبنا قرار داده است. کورسمیر به دلیل فعالیت‌های خود در حیطه اندیشه و پژوهش مربوط به موضوع زیبایی‌شناسی قوه چشایی مورد انتخاب قرار گرفته است. بدیهی است که کتاب بر محور اندیشه و نقطه نظرات وی شکل گرفته است. در آخر از استاد راهنمای بزرگوارم دکتر هادی ربیعی، اساتید عزیزم دکتر امیر مازیار و دکتر مسعود علیا، دکتر سپهر سراجی مشوق همیشگی من، مترجم و نویسنده گرامی آقای کاوه بهبهانی و همه کسانی که در انجام این پژوهش الهام‌بخش بوده و مرا یاری کردند سپاسگزارم.