



۱۹۸۵

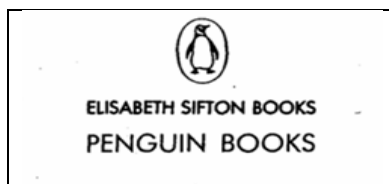
سیدنی ویلفرد مینتز

SIDNEY WILFRED. MINTZ

ترجمه:

محمدحسن هدایتی أمامی

مرداد ماه ۱۴۰۴



یک توضیح لازم

من، GPT4، و Copilot کنارهم نشستیم، ترجمه این کتاب را سروسامان دادیم.

انتشار کاغذی این کتاب
به ناشری در ایران
واگذار شده است.

https://t.me/MHAN_Endocrine

www.hedayatiomami.com

نمی‌دانم آیا قهوه و شکر برای خوشبختی اروپائیان ضروری هستند یا خیر، اما خوب می‌دانم که این دو محصول باعث بدبختی مردمان در دو منطقه بزرگ جهان شده‌اند: آمریکا خالی از سکنه شد تا زمین برای کشت آن‌ها فراهم شود؛ آفریقا خالی از سکنه شد چون مردمانش را برای کشت آن‌ها به بردگی به آمریکا بردند.

از جلد اول سفرنامه جی. ایچ. برناردین دو سنت پیر به جزیره فرانسه، جزیره بوربون، دماغه امید نیک... با مشاهدات جدید در مورد طبیعت و بشر توسط یک افسر پادشاه (۱۷۷۳)



این حکاکی اثر ویلیام بلیک، با عنوان «اروپا تحت حمایت آفریقا و آمریکا»، به سفارش جی. جی. استدمن برای صفحه پایانی کتابش "روایت یک سفر پنج ساله، علیه سیاه‌پوستان شورشی سورینام" (لندن: جی. جانسون و جی. ادواردز، ۱۷۹۶) کشیده شده است. (عکس از ریچارد و سالی پرایس)

تقدیر و تشکر

از الیز لُکامپ، که پیش از آن‌که برای تحصیلات تکمیلی برود، بی‌تردید به اندازه خودم روی این کتاب کار کرد، مارژ کلینیون پیش‌نویس نهایی را با مهارت و سرعت تایپ کرد. دکتر سوزان روزالس نلسون نیز فهرست کتاب را با سرعت و کارایی آماده کرد.

به کتابدارانی که با مهربانی بی‌دریغ در کتابخانه ون‌پلت (دانشگاه پنسیلوانیا)، کتابخانه بریتانیا، کتابخانه مؤسسه پزشکی ولکام، کتابخانه فایراستون (دانشگاه پرینستون)، کتابخانه عمومی انوخ پرت در بالتیمور، و از همه بیشتر، کتابخانه میلتن اس. آیزنهاور (دانشگاه جانز هاپکینز) به من کمک کردند، بیش از آن‌که بتوانم بیان کنم، مدیونم. درود ویژه‌ای می‌فرستم به کارکنان بخش امانت بین‌کتابخانه‌ای کتابخانه آیزنهاور که سخت‌کوشی، تعهد و کارآمدی‌شان بی‌نظیر است.

دوستان خوب بسیاری در مراحل مختلف نگارش، بخش‌هایی از دست‌نوشته را خواندند و نقد کردند. در میان آن‌ها باید از همکارم، پروفیسور اشرف غنی، همچنین دکتر سیدنی کانتور، پروفیسور فردریک دیمون، پروفیسور استنلی انگرمن، دکتر اسکات گوگنهایم، دکتر هانس مدیک و پروفیسور ریچارد پرایس نام ببرم. نقدهای دقیق و پرجزئیاتی درباره کل نسخه خطی از آقای جرالدهاگلبرگ، پروفیسور کارول هایم، آقای کیث مک‌کللند، پروفیسور ربکا جی. اسکات، پروفیسور کنت شارپ و دکتر ویلیام سی. استرئیونت دریافت کردم. نتوانسته‌ام به تمامی انتقادهای و پیشنهادهای ایشان پاسخ شایسته بدهم، اما کمک آن‌ها، متن کتاب را بیش از آنچه خودشان شاید دریابند، بهبود بخشیده است. روشنگری خاص و داوطلبانه‌ای نیز از سوی یکی از کهنه‌کاران حوزه کشتی‌های حمل شکر، آقای جورج گرین‌وود، دریافت کردم که عمیقاً قدردان آن هستم. همچنین می‌خواهم از اعضای گروه خودم—اساتید، کارکنان، و دانشجویان—تشکر کنم. دلگرمی و حمایتشان در طول نخستین

دهه‌ی همکاری‌مان، معنای تازه‌ای به واژه "همکاری دانشگاهی" بخشیده است. ویراستارم، الیزابت سیفتون، با مهارتش مرا شگفت‌زده کرد و با اشتیاقش به من انگیزه داد؛ از او صمیمانه سپاسگزارم.

اگر کسی بیش از خود من در این مسیر رنج کشید، آن شخص همسرم، ژاکلین بود؛ این کتاب با همه عشق و قدردانی‌ام به او تقدیم شده—هدیه‌ای دیر هنگام برای بیستمین سالگرد ازدواجمان.

سیدنی ویلفرد میتتر

فهرست مطالب		
صفحه	عنوان	فصل
۳	تقدیر و تشکر	
۷	مقدمه	
۳۳	خوراک، هم‌زیستی اجتماعی، و شکر	۱
۵۷	تولید	۲
۱۳۶	مصرف	۳
۲۵۶	قدرت	۴
۳۰۵	خوردن و بودن	۵
۳۴۵	منابع	
۳۵۸	یادداشت‌ها	
۴۱۸	درباره نویسنده	

مقدمه

این کتاب پیشینه‌ای غیرمعمول دارد. اگرچه تالیف آن تنها پس از یک دوره نگارش جدید و بازیابی مداوم به پایان رسید، اما بخش عمده آن حاصل مرور اجمالی، یادداشت-برداری‌ها و برداشت‌هایی است که در طول سال‌ها خواندن و تحقیق گرد آمده بودند، اما به واسطه موضوعش، نوعی "بازگشت نمادین به خانه" به شمار می‌آید. تقریباً تمام عمر حرفه‌ای‌ام را صرف مطالعه تاریخ منطقه کارائیب و محصولات گرمسیری—عمدتاً کشاورزی—کرده‌ام که از زمان تسخیر اروپاییان، با "توسعه" این منطقه گره خورده‌اند. همه این محصولات منشأ "دنیای جدید" نداشتند؛ و البته، هیچ‌یک از آن‌ها—حتی آن‌هایی که بومی بودند—تا اواخر قرن پانزدهم در تجارت جهانی اهمیتی نیافتند. چون این محصولات بعدها برای اروپایی‌ها و آمریکایی‌های شمالی تولید می‌شدند، علاقه‌مند شدم بدانم این اروپایی‌ها و آمریکایی‌ها چگونه به مصرف‌کننده آن‌ها تبدیل شدند. پیگیری مسیر از جایی که تولید می‌شود تا جایی که به مصرف می‌رسد، همان چیزی است که منظورم از "بازگشت نمادین به خانه" است.

اکثر مردم منطقه کارائیب - چه نوادگان بومیان سرخ‌پوست آمریکا و چه مهاجرانی که از اروپا، آفریقا و آسیا آمدند - زندگی روستایی و کشاورزی داشته‌اند. کار کردن در میان آن‌ها معمولاً به معنای کار در نواحی روستایی است؛ علاقه‌مند شدن به آن‌ها، به معنای علاقه‌مند شدن به چیزهایی است که با نیروی کار خود تولید می‌کنند. چون در میان این مردم کار کرده‌ام—آموخته‌ام آن‌ها چگونه‌اند، زندگی‌شان تحت چه شرایطی شکل گرفته است—ناگزیر شدم درباره شکر، عرق نیشکر (رام)، قهوه، و شکلات بیشتر بدانم. مردم کارائیب

همیشه درگیر جهانی گسترده‌تر بوده‌اند، چراکه این منطقه از سال ۱۴۹۲ تاکنون در تارهای کنترل امپراتوری‌ها گرفتار بوده است - تارهایی که در آمستردام، لندن، پاریس، مادرید، و دیگر مراکز قدرت اروپایی و آمریکای شمالی تنیده شده‌اند. کسی که در دل جوامع روستایی آن جزایر کوچک کار می‌کند، به‌ناچار تمایل پیدا می‌کند این شبکه‌های کنترل و وابستگی را از زاویه دید کارائیب ببیند: به عبارتی، از پایین و از درون زندگی محلی به بیرون و بالا بنگرد، نه بالعکس. اما این نگاه از درون، همانند دیدگاه صرفاً اروپامحور ناظران نسل‌های پیشین، دارای کاستی‌هایی است - دیدگاهی که در آن، بخش اعظم دنیای وابسته، بیرونی، و غیراروپایی چیزی جز امتدادی دور، ناشناخته، و ناقص از خود اروپا به نظر نمی‌رسید. هر نگاهی که با انتخاب تنها یک زاویه دید و چشم‌پوشی از زاویه دیگر، پیوند میان متروپل (مرکز) و مستعمره را نادیده بگیرد، ناگزیر ناقص خواهد بود.

کسی که در سطح زمین و در بطن جوامع کارائیبی کار می‌کند، ناگزیر پرسش‌هایی مطرح می‌کند: این که دنیای بیرونی و جهان اروپایی به چه شیوه‌هایی، فراتر از پیوندهای آشکار، به یکدیگر متصل و حتی درهم تنیده شده‌اند؟ چه نیروهایی، غیر از سلطه نظامی و اقتصادی، این وابستگی‌های نزدیک را حفظ کرده‌اند؟ و این که منافع چگونه و با چه نسبتی با قدرتی که دائم اعمال می‌شود، جریان یافته‌اند؟ این گونه پرسش‌ها زمانی معنایی خاص پیدا می‌کنند که انسان بخواهد تاریخ محصولات مستعمراتی را که به مراکز متروپل صادر می‌شده‌اند، بهتر درک کند. در مورد کارائیب، این محصولات از دیرباز و تا حد زیادی هنوز هم مواد غذایی گرمسیری بوده‌اند: ادویه‌جات (نظیر زنجبیل، فلفل شیرین، جوز هندی، و جاوتری)، پایه‌های نوشیدنی‌ها (قهوه و شکلات)، و از همه مهم‌تر، شکر و عرق نیشکر (رام). در زمانی، رنگ‌دانه‌هایی همچون نیل، آناتو (annatto) و فاستیک (fustic) نیز مهم بودند؛ نشاسته‌ها، غذاهای نشاسته‌ای، و پایه‌هایی مانند کاساوا (که از آن تاپوکا تهیه می‌شود)، آروروت، ساگو و گونه‌های مختلف گیاه زامیا نیز در صادرات جایی داشته‌اند. چند محصول

صنعتی (مثل سیسال=sisal) و روغن‌های معطر (مثل وتیور=vetiver) نیز اهمیت داشته‌اند. بوکسیت، قیر، و نفت هنوز هم حائز اهمیتند. حتی برخی میوه‌ها، مانند موز، آناناس، و نارگیل، گه‌گاه در بازار جهانی نقش ایفا کرده‌اند.

اما در مورد کل منطقه کارائیب، در بیشتر دوره‌های تاریخی، تقاضایی پایدار و مداوم برای شکر وجود داشته است؛ و حتی اگر امروز این محصول با تهدید شیرین‌کننده‌های دیگر مواجه باشد، به‌نظر می‌رسد که همچنان جایگاه خود را حفظ خواهد کرد. گرچه داستان مصرف شکر در اروپا منحصراً به کارائیب مرتبط نبوده است، و مصرف آن در سراسر جهان پیوسته در حال افزایش بوده است—بدون توجه به این‌که شکر از کجا می‌آید—با این حال، کارائیب برای قرن‌ها نقشی مهم در این تصویر ایفا کرده است.

زمانی که کسی شروع به پرسش دربارهٔ مسیر صادرات محصولات گرمسیری می‌کند—این‌که به کجا می‌روند، چه کسانی آن‌ها را مصرف می‌کنند، برای چه منظوری، چقدر حاضرند برای آن‌ها پردازند، چه چیزهایی را حاضرند فدا کنند و به چه قیمتی تا آن‌ها را داشته باشند—در واقع دارد دربارهٔ "بازار" پرس‌وجو می‌کند. اما این پرسش در عین حال، پرسشی دربارهٔ سرزمین مرکزی، درباره‌ی کانون قدرت است، نه دربارهٔ مستعمره وابسته، که هدف و موضوع آن قدرت، محسوب می‌شود. و وقتی کسی تلاش می‌کند تولید را با مصرف پیوند دهد—تا مستعمره را به مرکز متروپل وصل کند—گرایشی پدید می‌آید که یکی از این دو، یا «مرکز» یا «حاشیه»، از وضوح خارج شود. وقتی به اروپا نگاه می‌کنیم تا مستعمرات را به‌عنوان تولیدکننده و اروپا را به‌عنوان مصرف‌کننده بهتر درک کنیم (یا بالعکس)، طرف دیگر رابطه مبهم‌تر می‌شود. در حالی که روابط میان مستعمره و مرکز، در ظاهر کاملاً روشن‌اند، اما در سطحی دیگر، اسرارآمیز و گیج‌کننده هستند.



این نمای دقیق از گیاهان مناطق گرمسیری، از کتاب "تاریخ پادشاهی گیاهی" اثر ویلیام ریند (۱۸۶۵)، شامل نیشکر است که ارتفاع و ضخامت آن کمی اغراق آمیز نشان داده شده است، اما در بقیه جزئیات، تصویر دقیق است. جالب اینجاست که انسان‌ها را تنها در کنار نیشکر نقاشی کرده است. به نظر می‌رسد یکی از آن‌ها در حال بریدن نیشکر است و هر دو به صورت افراد سیاه‌پوست به تصویر کشیده شده‌اند.

تجربیات میدانی من، به باورم، در شکل‌گیری برداشت‌های من از رابطه‌ی مرکز و پیرامون اثرگذار بودند. در ژانویه ۱۹۴۸، زمانی که برای آغاز کار میدانی مردم‌نگارانه‌ام به پورتوریکو رفتم، شهری در ساحل جنوبی جزیره را انتخاب کردم که تقریباً تمام آن به کشت نیشکر برای تولید شکر جهت بازار آمریکای شمالی اختصاص داشت. بیشتر زمین‌های این شهر متعلق به یک شرکت آمریکایی (و شرکت اقماری زمین‌دار آن) بود یا از سوی آن اجاره

شده بود. بعد از مدتی اقامت در شهر، به ناحیه‌ای روستایی (باریو) نقل مکان کردم؛ آن‌جا، به مدت کمی پیش از یک سال، در کلبه‌ای کوچک با یک کارگر جوان نیشکر زندگی کردم.

بدون شک، یکی از چشمگیرترین چیزها دربارهٔ باریو ژاوکا—و در واقع، دربارهٔ کل شهرداری سانتا ایزابل در آن زمان—تمرکز کامل آن روی نیشکر بود. در باریو ژاوکا، انسان روی دشتی آبرفتی وسیع ایستاده است، دشتی که از شسته شدن خاک توسط رودهای بزرگی که زمانی جاری بودند پدید آمده—سطحی بادبزن‌شکل، حاصلخیز، که از تپه‌ها به سمت سواحل جنوبی پورتوریکو امتداد می‌یابد. در جهت شمالی، به سوی کوه‌ها، زمین به تدریج به تپه‌هایی کم‌ارتفاع ختم می‌شود، اما زمین ساحلی کاملاً هموار است. امروز، یک بزرگراه از شمال شرق به جنوب غرب از نزدیکی آن منطقه می‌گذرد، اما در سال ۱۹۴۸، تنها یک جاده آسفالت شده وجود داشت که به صورت شرق-غرب در امتداد ساحل کشیده شده بود و روستاها و شهرهایی مانند آرویو، گویاما، سالیناس و سانتا ایزابل را به هم وصل می‌کرد—منطقه‌ای که آن زمان، ناحیه‌ای عظیم و توسعه یافته برای تولید نیشکر به شمار می‌رفت؛ جایی که، چنان که فهمیدم، آمریکایی‌ها بیشترین نفوذ را در اعماق زندگی پیش از ۱۸۹۸ پورتوریکو داشتند. خانه‌های بیرون از شهر، اغلب کلبه‌هایی بودند که در حاشیه‌ی جاده ساخته شده بودند—گاهی به صورت خوشه‌ای در روستاهای کوچکی گرد آمده بودند با یکی دو مغازه، یک بار کوچک، و چیز زیادی پیش از آن نه. گاه‌گاهی، می‌شد مزرعه‌ای غیرقابل کشت یافت که خاک شور آن مانع کشت می‌شد و چند بز رها و غمگین در آن می‌چریدند. اما جاده، روستاهایی که در امتداد آن کشیده شده بودند، و آن زمین‌های بایر معدود، تنها چیزهایی بودند که چشم میان کوه و دریا می‌دید؛ باقی همه نیشکر بود. نیشکر تا لبهٔ جاده و تا پله‌های جلویی خانه‌ها رشد می‌کرد. وقتی کاملاً رشد کرده باشد، می‌تواند تا ۱۵ فوت (نزدیک به ۵ متر) ارتفاع بگیرد. در اوج رشد، این گیاه دشت را به نوع خاصی

از جنگل گرم و غیرقابل نفوذ بدل می کرد، جنگلی که تنها با مسیرهای باریک (کایخونس) و کانال‌های آبیاری (زانخاس د ریگو) قطع می شد.

در تمام مدتی که در باریو ژاوکا بودم، احساس می کردم که روی جزیره ای هستیم که در دریایی از نیشکر شناور است. کار من در آنجا باعث می شد مرتباً به مزارع بروم، به ویژه، اما نه فقط، در فصل برداشت (زافرا). در آن زمان بیشتر کارها هنوز به صورت دستی و بدون ماشین انجام می شد: بریدن "بذر نیشکر"، کاشتن، نشا زدن، کودپاشی، ایجاد جوی ها، آبیاری، درو کردن و بار زدن نیشکر؛ نیشکر باید دوبار بارگیری و تخلیه می شد پیش از آن که به آسیاب برسد. همگی کارها یدی بودند. گاهی کنار صف دروگران می ایستادم؛ آن ها در گرمای شدید و تحت فشار زیاد کار می کردند، در حالی که سرکارگر پشت سرشان ایستاده بود (مباشر هم سوار بر اسب پشت سر آنها حضور داشت). اگر کسی تاریخ پورتوریکو و شکر را خوانده باشد، صدای ناله ی حیوانات، امر ونهی بلند مباشر، ناله کارگران هنگام تاب دادن قمه های بریدن نیشکر، عرق، گرد و غبار و همه، به راحتی دوران پیشین جزیره را در ذهن مجسم می کرد. تنها صدای شلاق بود که غایب بود.

البته شکر برای خود پورتوریکویی ها تولید نمی شد: آن ها تنها بخش کوچکی از محصول نهایی را مصرف می کردند. پورتوریکو چهار قرن بود که نیشکر (و شکلی از شکر) تولید می کرد، و همواره عمدتاً برای مصرف کنندگان خارجی، خواه در سویل، بوستون یا جای دیگر. اگر مصرف کنندگان آماده ای در جای دیگر وجود نداشتند، چنین مقادیر عظیمی از زمین، نیروی کار و سرمایه هرگز صرف این محصول عجیب نمی شد؛ محصولی که ابتدا در گینه نو اهلی شد، برای نخستین بار در هند فرآوری شد، و توسط کریستف کلمب به دنیای جدید آورده شد.



یک خدمتکار سیاه‌پوست از آمریکا که در حال بریدن نیشکر است، نخستین بار در کتاب «سفر جدید به جزایر آمریکا» نوشته پدر ژان-باتیست لا‌با (۱۷۲۲) چاپ شد. انتخاب لباس‌های عجیب و غریب توسط هنرمند، یکی از عادات رایج آن دوران بود. در واقع، دروگرهای نیشکر با لباس‌های پاره‌پاره کار می‌کردند و تحت نظارت یک «نگهبان» یا سرکارگر بودند که شلاقی در دست داشت. تصویری که از «ده منظره از آنتیگوا» در صفحه بعد آمده، نمایی واقع‌گرایانه‌تر از کار در مزرعه نیشکر ارائه می‌دهد. (کتابخانه ملی فرانسه، پاریس)



دروگرهای نیشکر با لباس‌های پاره‌پاره کار می‌کردند و تحت نظارت یک «نگهبان» یا «سرکارگر» بودند که شلاقی در دست داشت.

با این حال، من شاهد مصرف شکر در دور و بر خود نیز بودم. مردم نیشکر را می‌جویدند. نه تنها در تشخیص بهترین گونه‌های نیشکر برای جویدن خبره بودند، بلکه در چگونگی جویدن آن نیز مهارت داشتند—که برخلاف تصور کار آسانی نیست. برای این که نیشکر درست جویده شود، باید پوست نی را بگیرند و مغز آن را به قطعات قابل جویدن تقسیم کنند. از آن، مایعی چسبناک، شیرین و کمی خاکستری‌رنگ بیرون می‌آید. (زمانی که نیشکر با ماشین و در حجم زیاد آسیاب می‌شود، این مایع به رنگ سبز در می‌آید، به دلیل ذرات بسیار ریز ساقه نیشکر که در آن معلق‌اند.) با وجود این که مقدار زیادی نیشکر وجود داشت، به نظر می‌رسید شرکت تلاش زیادی می‌کرد تا مردم را از برداشتن و خوردن آن بازدارد. اما مردم همیشه موفق می‌شدند مقداری از آن را به دست آورند و بلافاصله بعد از

برداشت، یعنی همان زمانی که طعم بهتری دارد، آن را بجوند. این کار تقریباً به صورت روزانه خوراکی برای کودکان فراهم می‌کرد، برای آن‌ها گرفتن ساقه‌ای از نیشکر—معمولاً افتاده از گاری گاو یا کامیون—یک دلخوشی بزرگ بود. بیشتر مردم همچنین از شکر دانه‌ای، سفید یا قهوه‌ای، در قهوه‌شان استفاده می‌کردند، که نوشیدنی روزانه مردم پورتوریکو بود. (قهوه‌ی بدون شکر را "کافه پویا" می‌نامند، یعنی "قهوه گاو افکن"!



یکی از تصاویر مجموعه «ده منظره از آنتیگوا» اثر W. Clark (منتشر شده در سال ۱۸۲۳)، گروهی از بردگان را نشان می‌دهد که در حال بیل‌زنی و کاشت نیشکر هستند. با اینکه این تصویر تنها چند سال پیش از آزادی بردگان در مستعمرات بریتانیا به تصویر درآمده است، نظم بالا و حالت تقریباً صنعتی کار در مزرعه، احتمالاً از همان آغاز شکل‌گیری مزارع برده‌محور در منطقه کارائیب—بیش از سه قرن پیش—رایج بوده است. (منبع: کتابخانه‌ی بریتانیا)

گرچه هم شیرۀ نیشکر و هم شکر دانه‌ای شیرین بودند، اما از جنبه‌های دیگر کاملاً بی‌ربط به هم به نظر می‌رسیدند. تنها چیز مشترک آن‌ها شیرینی بود. آب سبز-خاکستری نیشکر (گواراپو) که از الیاف آن مکیده می‌شد، هیچ شباهتی به شکر سفید دانه‌ریز و خالص آشپزخانه نداشت؛ شکری که برای شیرین کردن قهوه یا تهیه مرباهای گواوا، پاپایا و پرتقال تلخ، یا نوشیدنی‌های کنجد و تمرهندی که در آشپزخانه‌های طبقه‌ی کارگر پورتوریکویی آن زمان یافت می‌شد، استفاده می‌گردید. هیچ‌کس درباره‌ی اینکه این ساقه‌های غول‌پیکر و الیافی که هزاران جریب زمین را پوشانده بودند، فکر نمی‌کرد چگونه به این ماده‌ی خوراکی ظریف و سفید دانه‌ای که شکر نام دارد، تبدیل می‌شوند. البته می‌شد با چشم خود دید که این فرآیند چگونه انجام می‌شود (یا دست‌کم تا مرحله‌ی آخر و پرمفعت، یعنی تبدیل شکر قهوه‌ای به سفید، که اغلب در پالایشگاه‌های سرزمین اصلی انجام می‌شد). در هر یک از کارخانه‌های بزرگ ساحل جنوبی—گوآنیکا، کورتادا، آگویره یا مرسدیتا—می‌شد تکنیک‌های مدرن خرد کردن نیشکر برای آزادسازی ساکارز در محیط مایع، پاک‌سازی، تغلیظ، تبخیر از طریق حرارت، و تبلور دوباره هنگام سرد شدن، و سپس تولید شکر قهوه‌ای با دستگاه گریز از مرکز را مشاهده کرد، که برای پالایش بیشتر به شمال فرستاده می‌شد. اما من به یاد ندارم هرگز کسی را دیده باشم که درباره‌ی فرآیند تولید شکر صحبت کند یا با صدای بلند از خود پرسد که مصرف‌کنندگان این همه شکر چه کسانی هستند. چیزی که مردم محلی با آن آشنا بودند، بازار شکر بود؛ گرچه نیمی یا بیشتر آن‌ها بی‌سواد بودند، ولی علاقه‌ای قابل‌درک به قیمت جهانی شکر داشتند. کسانی که به اندازه‌ی کافی مسن بودند تا "رقص میلیون‌ها" در سال‌های ۱۹۱۹-۱۹۲۰ را به یاد آورند—زمانی که قیمت جهانی شکر به شکل سرسام‌آوری افزایش یافت، سپس تقریباً به صفر رسید، نمونه‌ای کلاسیک از عرضه

بیش از حد و سفته‌بازی در بازار سرمایه‌داری مبتنی بر کمبود—بیش از دیگران آگاه بودند که سرنوشت آن‌ها تا چه اندازه در دستان بسیار مرموز قدرت‌های خارجی قرار دارد.

وقتی پس از چند سال به پورتوریکو بازگشتم، مقدار زیادی درباره تاریخ کارائیب خوانده بودم، از جمله تاریخ محصولات کشاورزی در مزارع. فهمیدم که هرچند نیشکر در کنار محصولات دیگری مانند قهوه، کاکائو، نیل (برای رنگ‌آمیزی)، تنباکو و غیره کشت می‌شد، اما اهمیتش از همه آن‌ها بیشتر بود و مدت طولانی‌تری دوام کرد. در واقع، تولید جهانی شکر در طول پنج قرن گذشته هرگز برای مدتی بیش از چند دهه گاهگاهی کاهش نیافته است؛ شاید بدترین افت تولید، هم‌زمان با انقلاب هائیتی (۱۷۹۱ تا ۱۸۰۳) و انحلال بزرگ‌ترین تولیدکننده استعماری شکر جهان بوده باشد؛ حتی این عدم تعادل ناگهانی و جدی نیز خیلی زود جبران شد. اما این مسائل چقدر از گفتارهای رایج درباره "طلا و نجات روح" (ثروت و شعارهای اخلاقی و مذهبی) دور بود! گفتارهایی که معمولاً تاریخ‌نگاران (به‌ویژه مورخان موفقیت‌های اسپانیایی‌ها) برای بازگویی داستان گسترش اروپا در دنیای جدید به کار می‌برند. حتی آموزش مذهبی آفریقایی‌های برده و کارگران قراردادی اروپایی که همراه با نیشکر و سایر گیاهان قابل کشت وارد کارائیب شدند برای هیچ کس اهمیتی نداشت. چنین اقداماتی شباهت چندانی به مسیحی‌کردن و تعالی بخشیدن بومیان (که در روایت‌های سنتی اعلام می‌شد موضوع محوری سیاست امپراتوری اسپانیا است) نداشت.

آن زمان اصلاً به این فکر نکرده بودم که چرا تقاضا برای شکر باید این قدر سریع و بی‌وقفه طی قرن‌ها افزایش یابد، یا حتی چرا طعم شیرین ممکن است مطلوب باشد. احتمالاً فکر می‌کردم جوابش بدیهی است—کی هست که شیرینی دوست نداشته باشد؟ اما حالا به نظر می‌رسد که این بی‌توجهی نشانه‌ای از کندذهنی من بود؛ من تقاضا را بدیهی فرض

کرده بودم. و نه فقط «تقاضا» در معناهای کلی؛ تولید جهانی شکر طی قرن‌ها یکی از شگفت‌انگیزترین منحنی‌های صعودی را در بین همه مواد غذایی اصلی بازار جهانی نشان می‌دهد و هنوز هم در حال افزایش است. تازه وقتی بیشتر درباره تاریخ کرائیب و روابط خاص میان مالکان مزارع در مستعمرات و بانکداران، کارآفرینان، و گروه‌های مختلف مصرف‌کننده در کشورهای متروپل یاد گرفتم، شروع کردم به تعجب کردن از اینکه «تقاضا» واقعاً چیست، تا چه حد می‌توان آن را «طبیعی» دانست، و اساساً معنی واژه‌هایی مانند «ذائقه»، «ترجیح» و حتی «سودمندی» چیست.

کمی پس از پایان کار میدانی‌ام در پورتوریکو، فرصتی برای یک تابستان مطالعه در جامائیکا پیدا کردم، جایی که در یک روستای کوچک در ارتفاعات زندگی می‌کردم؛ روستایی که به دست انجمن میسیونری باپتیست درست پیش از لغو برده‌داری به عنوان خانه‌ای برای اعضای آزادشده‌ی کلیسا تأسیس شده بود و هنوز—تقریباً ۱۲۵ سال بعد—فرزندان همان آزادشدگان در آن زندگی می‌کردند. اگرچه کشاورزی در ارتفاعات عمدتاً در قطعات کوچک انجام می‌شد و محصولاتی که کاشته می‌شدند بیشتر کشاورزی خرد بودند و نه محصولات کشتزارهای بزرگ، اما از بلندی‌های این روستا می‌توانستیم به ساحل شمالی سرسبز نگاه کنیم و الگوهای درخشان سبز مزارع نیشکر را ببینیم. این مزارع، همانند مزارع ساحل جنوبی پورتوریکو، مقادیر زیادی نیشکر تولید می‌کردند تا در نهایت به شکر سفید دانه‌ای تبدیل شود؛ و در اینجا نیز مرحله‌ی نهایی پالایش در جای دیگری، یعنی در شهرهای اصلی (متروپل) انجام می‌شد، نه در مستعمره.

با این حال، وقتی شروع به مشاهده فروشگاه‌های کوچک در بازار شلوغ شهری نزدیک کردم، برای اولین بار نوعی شکر خشن‌تر و کمتر پالایش‌شده دیدم که بازمانده

قرن‌های پیشین بود؛ زمانی که مزارع بزرگ در ساحل جنوبی پورتوریکو، که پس از حمله شرکت‌های عظیم آمریکای شمالی بلعیده شده بودند، روزگاری این نوع شکر را تولید می‌کردند. در بازار شهر براونز تاون در بخش "سنت آن" جامائیکا، هر روز بازار یک یا دو گاری که با قاطر کشیده می‌شدند، بارهایی از شکر قهوه‌ای سخت شده در قالب‌های "کلوخه" یا "کله قند" می‌آوردند، که توسط تولیدکنندگان شکر با استفاده از تجهیزات قدیمی آسیاب و جوشاندن به روش سنتی تهیه شده بود. چنین شکری، که مقدار قابل توجهی ملاس (و برخی ناخالصی‌های دیگر) داشت، در قالب‌های سرامیکی گرد یا مخروطی سخت می‌ریختند تا ملاس مایع‌تر از آن خارج شود، و کلوخه یا کله قند کریستالی قهوه‌ای تیره باقی بماند. این نوع شکر تنها توسط فقیرترین مردم، عمدتاً روستاییان جامائیکایی، مصرف می‌شد. البته معمول است که فقیرترین افراد در جوامع کمتر توسعه‌یافته، در بسیاری از جنبه‌ها، بیش از همه "سنتی" باشند. محصولی که فقرا می‌خورند، هم به این دلیل که به آن عادت دارند و هم به این خاطر که انتخاب دیگری ندارند، معمولاً توسط ثروتمندان تحسین می‌شود، اما آن‌ها به ندرت خودشان آن را می‌خورند.

چند سال بعد، دوباره چنین شکرهایی را در هائیتی دیدم. باز هم این شکرها در بنگاه‌های کوچک تولید، با ماشین‌آلات قدیمی آسیاب و فرآوری می‌شدند و مصرف‌کننده آن‌ها هم فقرا بودند. در هائیتی، جایی که تقریباً همه فقیر هستند، تقریباً همه از این نوع شکر می‌خوردند. قالب‌های شکر در هائیتی شکل متفاوتی داشتند: شبیه به کنده‌های کوچک چوب بودند که در برگ موز پیچیده می‌شدند و در زبان کرئول به آن‌ها "راپادو" (rapadou) و در زبان اسپانیایی، «راسپادورا» (raspadura) گفته می‌شد. آن زمان به بعد، دانستم چنین شکرهایی در بخش‌های وسیعی از جهان وجود دارند، از جمله هند که احتمالاً اولین بار حدود دو هزار سال پیش آن‌ها را تولید کرده‌اند.

تفاوت‌های بزرگی وجود دارد بین خانواده‌هایی که با ماشین‌آلات چوبی قدیمی و دیگ‌های آهنی مقدار کمی شکر تولید می‌کنند تا به شکل کلوخه‌های سستی به همسایگان‌شان بفروشند، و انبوه مردان و ماشین‌آلات زیادی که در مزارع مدرن هزاران تن نیشکر (و در نهایت شکر) برای صادرات تولید می‌کنند. این تفاوت‌ها جزء جدا نداشتنی از تاریخ کارائیب است. این تفاوت‌ها نه تنها بین جزایر یا بین دوره‌های تاریخی مختلف رخ می‌دهد، بلکه حتی در داخل یک جامعه واحد (مانند جامائیکا یا هائیتی) هم همزمان باهم دیده می‌شود. تولید شکر قهوه‌ای در مقادیر کوچک که باقی‌مانده یک دوره فنی و اجتماعی قدیمی‌تر است، هرچند از نظر اقتصادی اهمیتش کاهش یافته، بی‌شک همچنان ادامه خواهد داشت، چون این شکر احتمالاً هم برای تولیدکنندگان و هم برای مصرف‌کنندگان. معنایی فرهنگی و عاطفی دارد (۱). صنایع شکر کارائیب با گذشت زمان تغییر کرده‌اند و در تکامل خود از اشکال پیشین، مراحل جالبی را در تاریخ جهانی جامعه مدرن نشان می‌دهند.

توضیح داده‌ام که نخستین کار میدانی‌ام در پورتوریکو در روستایی از کارگران نیشکر انجام شد. این تقریباً نخستین تجربه‌ام در خارج از سرزمین اصلی ایالات متحده بود، و با این‌که در روستا بزرگ شده بودم، نخستین رویارویی طولانی‌مدتم با جامعه‌ای بود که تقریباً همه افراد آن از زمین‌گذران زندگی می‌کردند. این افراد نه کشاورز بودند که تولید محصولات کشاورزی برایشان یک کسب‌وکار باشد؛ و نه دهقانانی که خاکی را که روی آن کار می‌کردند، صاحب بودند یا همچون بخشی از یک شیوه زندگی خاص با آن رفتار می‌کردند. آن‌ها کارگران کشاورزی بودند که نه مالک زمین بودند، نه هیچ دارایی تولیدی‌ای داشتند، و برای سیر کردن شکم‌شان مجبور بودند نیروی کار خود را بفروشند. آن‌ها دست‌مزدبگیرانی بودند که مانند کارگران کارخانه زندگی می‌کردند، در کارخانه‌هایی در دل مزرعه کار می‌کردند، و تقریباً هر آنچه نیاز داشتند از فروشگاه‌ها می‌خریدند. تقریباً همه‌ی

این کالاها از جاهای دیگر می‌آمد: پارچه و لباس، کفش، دفتر یادداشت، برنج، روغن زیتون، مصالح ساختمانی، دارو... تقریباً بدون استثناء، هرآنچه مصرف می‌کردند را کسی دیگر تولید کرده بود.

تبدیلات شیمیایی و مکانیکی‌ای که مواد را به خدمت انسان درمی‌آوردند و آن‌ها را آنچنان دگرگون می‌کنند که برای کسانی که آن‌ها را در حالت طبیعی می‌شناسند، غیرقابل شناسایی می‌کنند؛ این گونه تغییرات، از دیرباز - تقریباً از زمانی که انسان بوده‌ایم - رابطه ما را با طبیعت شکل داده‌اند. در واقع، برخی معتقدند همین دگرگونی‌ها عظیم هستند که انسان بودن ما را تعریف می‌کنند. اما تقسیم کار لازم برای تحقق این دگرگونی‌ها، می‌تواند رازآلودگی فرآیندهای فنی را افزایش دهد. هنگامی که محل تولید و محل مصرف از نظر زمانی و مکانی از یکدیگر جدا می‌شوند، و زمانی که تولیدکنندگان و مصرف‌کنندگان به اندازه خود فرآیند تولید و مصرف برای یکدیگر ناشناخته‌اند، این رازآلودگی ژرف‌تر می‌شود. شاید یک حکایت این موضوع را بهتر روشن کند.

همراه و آموزگار عزیزم در میدان تحقیق، چارلز روزاریو فقید، تحصیلات مقدماتی خود را در ایالات متحده گذراند. وقتی هم‌کلاسی‌هایش فهمیدند که او اهل پورتوریکو است، بلافاصله فرض کردند که پدرش (که جامعه‌شناس در دانشگاه پورتوریکو بود) یک "هاسنادو" - یعنی مالک ثروتمند زمین‌های گسترده گرمسیری است. آن‌ها از چارلی خواستند وقتی تابستان به جزیره بازمی‌گردد، یادگاری خاصی از زندگی در مزارع برایشان بیاورد؛ و چیزی که بیش از همه به آن علاقه داشتند، یک "قمه" بلند مخصوص برش نیشکر بود. چارلی، که مشتاق بود دوستان جدیدش را راضی کند، برایم تعریف کرد که قمه‌های زیادی را در فروشگاه‌های جزیره بررسی کرد. اما با ناامیدی دریافت که همه آن‌ها در ایالت

کتیکت آمریکا تولید شده‌اند - در واقع، در کارخانه‌ای که تنها چند ساعت با مدرسه نیوانگلندی آن‌ها فاصله داشت.

هرچه بیشتر به تاریخ منطقه کارائیب و محصولات آن علاقه‌مند شدم، بیشتر درباره‌ی مزارعی آموختم که بارزترین و اختصاصی‌ترین شکل اقتصادی آن بودند. چنین مزارعی نخستین بار در اوایل قرن شانزدهم در دنیای جدید ایجاد شدند و عمدتاً با بردگان آفریقایی اداره می‌شدند. این مزارع اگرچه دگرگون شده بودند، اما همچنان وقتی برای نخستین بار، سی سال پیش، به پورتوریکو رفتم، وجود داشتند؛ همان‌طور که نسل‌های بعدی آن بردگان نیز حضور داشتند. و نیز - چنان‌که بعدها در جاهای دیگر دریافتم و مشاهده کردم - نسل‌های کارگران قراردادی پرتغالی، جاوه‌ای، چینی و هندی، و بسیاری دیگر از انواع انسان‌هایی که نیاکانشان را برای کاشت، بریدن و آسیاب کردن نیشکر به این منطقه آورده بودند در کنارهم زندگی می‌کردند.

من شروع کردم به پیوند دادن این اطلاعات با دانش اندک خودم از اروپا. چرا اروپا؟ چون این مزارع جزیره‌ای ابداع اروپا بودند، آزمایش‌هایی برون‌مرزی از سوی اروپا، که بسیاری از آن‌ها (دست‌کم از نگاه اروپاییان) موفقیت‌آمیز بودند؛ و تاریخ جوامع اروپایی نیز از برخی جهات با تاریخ مزارع شباهت‌هایی داشت. می‌شد اطراف را نگاه کرد و مزارع نیشکر و هاسیندهای (مزارع بزرگ) قهوه، کاکائو و تنباکو را دید؛ و نیز می‌شد اروپاییانی را تصور کرد که ایجاد چنین مزارعی را امیدبخش یافته بودند، در ایجاد آن‌ها سرمایه‌گذاری کرده بودند، و شمار عظیمی از انسان‌ها را در زنجیر از جاهای دیگر آورده بودند تا در آن‌ها کار کنند. این افراد، اگر برده نبودند، کسانی بودند که نیروی کارشان را می‌فروختند چون چیز دیگری برای فروش نداشتند؛ که احتمالاً چیزهایی تولید می‌کردند که خودشان

مصرف‌کننده اصلی آن نبودند؛ و چیزهایی را مصرف می‌کردند که خود تولید نکرده بودند - و در این فرآیند، سودی برای دیگران در جایی دیگر فراهم می‌آوردند.

به‌نظر رسید همان رازآلودگی که همزمان شاهد رشد نیشکر در مزرعه و آب شدن شکر سفید در فنجانم بودم، باید هنگام دیدن فلز مذاب—یا بهتر بگویم، سنگ آهن خام—از یک سو، و یک جفت دست‌بند یا پابند بی‌نقص ساخته شده از آن از سوی دیگر، نیز همراه باشد. این راز تنها به دگرگونی‌های فنی مربوط نبود، هرچند آن‌ها نیز چشمگیرند؛ بلکه راز پیوند انسان‌هایی بود که یکدیگر را نمی‌شناختند و از راه فضا و زمان—نه فقط از طریق سیاست و اقتصاد، بلکه از طریق زنجیره‌ای خاص از محصولاتی که تولید می‌کنند به هم متصل شده بودند.

مواد گرمسیری‌ای که تولید آن‌ها را در پورتوریکو مشاهده کردم، خوراکی‌هایی عجیب بودند. بیشتر آن‌ها محرک‌اند؛ برخی مست‌کننده‌اند؛ تنباکو باعث کاهش اشتها می‌شود، در حالی که شکر کالری را به شکلی فوق‌العاده قابل‌هضم فراهم می‌کند، اما چیز زیادی جز آن ندارد. در میان همهٔ این مواد، شکر همیشه مهم‌ترین بوده است. شکر نماد روندی تاریخی است که دست‌کم به‌اندازهٔ تلاش‌های اروپا برای گسترش قلمروهای بیرون از خود و جست‌وجوی جهان‌های نو قدمت دارد. امیدوارم بتوانم نشان دهم که شکر چه چیزهایی را دربارهٔ جهانی گسترده‌تر آشکار می‌کند - جهانی که مستلزم تاریخی طولانی از روابط متغیر میان انسان‌ها، جوامع، و مواد است.

مطالعه دربارهٔ شکر به دورانی بسیار دور در تاریخ، حتی در تاریخ اروپا، بازمی‌گردد. (۲) با این حال، جنبه‌های زیادی از آن همچنان مبهم و اسرارآمیز باقی مانده‌اند. این‌که چگونه و چرا شکر در میان مردمان اروپایی - که زمانی به‌ندرت آن را می‌شناختند -

به چنین اهمیتی دست یافت، هنوز کاملاً روشن نیست. تنها یک منبع رضایت - ساکاروز استخراج شده از نیشکر - برای ارضای چیزی که به نظر می‌رسد علاقه‌ای فراگیر یا حتی جهانی به شیرینی باشد، در زمانی در ذائقه اروپاییان تثبیت شد که قدرت، توان نظامی، و ابتکار اقتصادی اروپا در حال دگرگون کردن جهان بود. این منبع از قرن پانزدهم به بعد اروپا را به بسیاری از مناطق مستعمره پیوند زد، و حتی زمانی که سیاست‌ها دستخوش تغییر می‌شدند گذر قرون تنها بر اهمیت آن افزود. و برعکس، آنچه که در شهرهای مادر (متروپل‌ها) تولید می‌شد، در مستعمره‌ها مصرف می‌گشت. میل به مواد شیرین گسترده شد و پیوسته افزایش یافت؛ محصولات گوناگونی برای ارضای آن به کار گرفته شدند، و از این رو، اهمیت نیشکر نیز در زمان‌های مختلف دچار نوسان شد.

از آنجا که به نظر می‌رسد شکر میل خاصی را ارضا می‌کند (و در این مسیر، آن میل را از نو بیدار می‌سازد)، باید دریافت که «تقاضا» چگونه عمل می‌کند: تحت چه شرایطی، و چرا افزایش می‌یابد. نمی‌توان به سادگی فرض کرد که همه انسان‌ها میل وافری به شیرینی دارند - همان‌گونه که نمی‌توان چنین فرضی را درباره میل به راحتی، ثروت، یا قدرت نیز مطرح کرد. برای بررسی این پرسش‌ها در یک بستر تاریخی مشخص، به تاریخ مصرف شکر در بریتانیای کبیر نگاه خواهم کرد، به‌ویژه در فاصله سال‌های ۱۶۵۰ (زمانی که شکر داشت نسبتاً رایج می‌شد) تا ۱۹۰۰، زمانی که به‌طور کامل وارد رژیم غذایی هر خانواده کارگری شده بود. اما این بررسی نیازمند تحلیل پیشینی درباره تولید شکری است که سرانجام روی میز غذای انگلیسی‌ها به چای، مربا، بیسکویت، کیک و شیرینی‌های راه یافت. از آنجا که ما دقیقاً نمی‌دانیم شکر چگونه با چه سرعتی، از چه راه‌هایی، و تحت چه شرایطی به بخش‌های گسترده‌ای از جمعیت بریتانیا معرفی شد، برخی حدس و گمان‌ها اجتناب‌ناپذیر است. اما با این حال، می‌توان نشان داد که چگونه برخی افراد و گروه‌هایی که با شکر (و

دیگر خوراکی‌های تازه‌وارد) آشنا نبودند، به تدریج، حتی خیلی زود، به مصرف‌کنندگان روزانه آن تبدیل شدند. — در واقع، شواهد زیادی وجود دارد که نشان می‌دهد بسیاری از مصرف‌کنندگان، در گذر زمان، در صورت امکان، با میل بیشتری شکر بیشتری می‌خوردند، در حالی که کسانی که از پیش آن را به‌طور منظم مصرف می‌کردند، تنها با بی‌میلی حاضر به کاهش یا کنار گذاشتن آن بودند. از آنجا که انسان‌شناسی به این می‌پردازد که چگونه مردم برخی از رفتارها و عادات گذشته را حتی در برابر فشارهای بازدارنده شدید با پافشاری حفظ می‌کنند — در حالی که برخی رفتارهای دیگر را به راحتی کنار گذاشته و رفتارهایی جدید در پیش می‌گیرند، این داده‌ها از زاویه‌ای متفاوت با نگاه تاریخ‌نگارانه، بر شرایط تاریخی نور می‌افکنند. گرچه نمی‌توانم به بسیاری از پرسش‌هایی که مورخان ممکن است نسبت به این داده‌ها مطرح کنند پاسخ دهم، در عوض پیشنهاد می‌کنم که انسان‌شناسان پرسش‌هایی دیگر افزون‌تری مطرح کنند و سعی کنند به آن‌ها پاسخ دهند.

انسان‌شناسی فرهنگی یا اجتماعی، اعتبار خود را به عنوان یک رشته علمی بر پایه مطالعه مردمان غیرغربی بنا نهاده است؛ مردمانی که جوامعی کم‌جمعیت دارند؛ مردمانی که پیرو هیچ یک از ادیان به اصطلاح بزرگ شناخته شده نیستند؛ مردمانی که توانایی‌های فنی محدودی دارند — به بیان ساده، مطالعه جوامعی که برچسب «ابتدایی» یا «بدوی» خورده‌اند. حال، این واقعیت که اغلب ما انسان‌شناسان چنین مطالعاتی انجام نداده‌ایم، باور عمومی را تضعیف نکرده است که قدرت انسان‌شناسی به عنوان یک رشته، از شناخت جوامعی ناشی می‌شود که رفتار اعضای آن‌ها به اندازه‌ی کافی با رفتار ما متفاوت است — اما در عین حال بر اصولی به قدر کافی مشابه استوار است — تا به ما امکان دهد در حالی که بر یگانگی بنیادین و تغییرناپذیر گونه انسانی نیز مهر تأیید بزنیم، شگفت‌انگیزی تنوع رسوم انسانی را مستند کنیم. ارزش این باور آنقدر زیاد است، که شایسته پیشنهاد آن است؛ دست کم، دیدگاه

شخصی من نیز همین است. با این حال، متأسفانه این دیدگاه باعث شده انسان‌شناسان در گذشته عمداً از مطالعه هر جامعه‌ای که در یک یا چند زمینه، "بدوی" به نظر نمی‌رسید، چشم‌پوشی کنند — و حتی گاه اطلاعاتی را نادیده بگیرند که نشان می‌داد جامعه مورد مطالعه آن‌قدرها هم ابتدایی (یا منزوی) نبوده است که مورد علاقه انسان‌شناسان قرار بگیرد.. این موضوع، نه سرکوب آشکار داده‌ها، بلکه ناتوانی یا بی‌میلی برای لحاظ کردن آن‌ها در نظریه‌پردازی است. نقد گذشتگان آسان است. اما چگونه می‌توان از مقایسه دستورالعمل‌های دقیق مالینوفسکی درباره شناخت دیدگاه بومیان — از طریق پرهیز از تماس با دیگر اروپاییان در میدان تحقیق — با این مشاهده گذرای او که همان بومیان سال‌ها پیش‌تر در مدارس مبلغان مذهبی یاد گرفته بودند کریکت بازی کنند، خودداری کرد؟ درست است که مالینوفسکی هرگز حضور دیگر اروپاییان یا تأثیر اروپائی‌ها را انکار نکرد — در واقع، در نهایت خود را به دلیل نادیده گرفتن بیش از حد این حضور سرزنش کرد و آن را بزرگ‌ترین کاستی خود دانست. اما در بخش بزرگی از آثارش، غرب در تمام جلوه‌هایش کم‌رنگ یا حتی نادیده گرفته می‌شود، و آنچه باقی می‌ماند، بدویتی به ظاهر ناب و خالص است که از سوی انسان‌شناسی قهرمان، مشاهده می‌شود. این تضاد عجیب — بومیان دست‌نخورده از یک سو، و کودکان سرودخوان در مدارس مبلغان مذهبی از سوی دیگر — موردی استثنایی نیست. با نوعی تردستی عجیب، رساله‌های انسان‌شناسی یکی پس از دیگری، هر نشانی از زمان حال و چگونگی پیدایش آن را از نظر پنهان می‌کنند. این ناپدیدسازی، باری بر دوش کسانی می‌گذارد که خود را ناگزیر از اجرای آن می‌دانند؛ و ما — آن‌هایی که چنین احساسی نداریم — باید با تأمل بیشتری درباره این که انسان‌شناسان واقعاً باید چه چیزی را مطالعه کنند، می‌اندیشیدیم.

بسیاری از برجسته‌ترین انسان‌شناسان معاصر، توجه خود را به جوامع مدرن یا به اصطلاح غربی معطوف کرده‌اند، اما خود آن‌ها و دیگران همچنان تمایل دارند توهمی را

حفظ کنند که یکی از همکاران من آن را به درستی «مک کوی ناب و آلوده نشده» نامیده است. حتی کسانی از ما که جوامع غیرابتدایی را مطالعه کرده‌ایم، مشتاقانه مایل‌اند این تصور را تداوم دهند که قدرت این رشته بیشتر از مهارت ما در شناخت "جوامع ابتدایی" ناشی می‌شود، نه از مطالعه روی دگرگونی‌ها یا «مدرن» شدن. از همین رو، حرکت به سوی انسان‌شناسی زندگی مدرن تا حدی با تردید همراه بوده، و تلاش کرده است با تمرکز بر گروه‌های حاشیه‌ای یا غیرعادی در جوامع مدرن، خود را توجیه کند: حلقه‌های قومی، مشاغل عجیب، عناصر مجرمانه، "زندگی زیر زمینی" و امثال آن. این رویکرد البته جنبه‌های مثبت خود را دارد. با این حال، برداشت ناخوشایندی که پیش می‌آید این است که چنین گروه‌هایی بیش از دیگران به تصور انسان‌شناختی از "بدوی" بودن نزدیک هستند.

در این مورد خاص، پیش‌پاافتادگی موضوع تحت مطالعه، اجتناب‌ناپذیر است؛ چه چیزی می‌تواند از بررسی تاریخی یک خوراکی که بر هر میز غذای مدرن یافت می‌شود، کمتر «انسان‌شناسانه» باشد؟ با این حال، انسان‌شناسی همین مواد آشنا و روزمره می‌تواند به ما کمک کند تا دریابیم جهان چگونه از چیزی که بود به چیزی که می‌تواند بشود، تغییر می‌یابد — و هم‌زمان، چگونه در برخی جنبه‌ها کم‌وبیش همان باقی می‌ماند.

بیایید فرض کنیم که تلاش برای شکل دادن به یک انسان‌شناسی متعلق به زمان حال، کار ارزشمندی است، و برای این کار باید جوامعی را مطالعه کنیم که فاقد ویژگی‌هایی هستند که معمولاً با اصطلاح «ابتدایی» یا «بدوی» مرتبط دانسته می‌شوند. با این وجود، همچنان باید نهادهایی را که مورد علاقه انسان‌شناسان است، در نظر بگیریم — نهادهایی مانند خویشاوندی، خانواده، ازدواج، آیین‌های خروج از جمع — و به رمزگشایی از تقسیم‌بندی‌های بنیادینی پردازیم که افراد را طبقه‌بندی و گروه‌بندی می‌کند. همچنان به جای

دانستن کمتر درباره افراد بیشتر، باید بیشتر درباره افراد کمتر بدانیم. من معتقدم که همچنان باید به کار میدانی بها داد، و برای سخنان و آرزوها و کردارهای افراد مورد مطالعه ارزش قائل شد. البته این باید انسان‌شناسی متفاوتی باشد. همان‌طور که باستان‌شناس، رابرت آدامز، گفته است، اگر معلوم شود که موضوعات مورد مطالعه انسان‌شناسان صرفاً شهروندانی هستند که فقیرتر یا کم‌نفوذتر از خود آنها هستند، دیگر انسان‌شناسان نخواهند توانست با استناد به "عینیت" علمی، خود را از پیامدهای سیاسی یافته‌هایشان مصون بدانند (۴). و این انسان‌شناسی نوین هنوز به‌طور کامل وجود ندارد

کتاب حاضر، که عمدتاً تاریخی است، می‌کوشد گامی در این مسیر بردارد. ادعای من این است که تاریخ اجتماعی مصرف خوراکی‌های جدید در یک کشور غربی می‌تواند به انسان‌شناسی زندگی مدرن کمک کند. البته بسیار رضایت‌بخش می‌بود اگر می‌توانستم اعلام کنم که تأملات سی ساله‌ام در باره شکر، نهایتاً به نتیجه‌ای روشن، یا به حل یک معما، یا رفع یک تناقض، یا حتی به کشفی تازه منتهی شده است. اما من هنوز از این نظرها مطمئن نیستم. این کتاب گویی خودش را نوشته است؛ من تنها نظاره‌گر این فرایند بوده‌ام، به امید آن‌که چیزی را برایم آشکار کند که تاکنون نمیدانسته‌ام.

ساختار این کتاب ساده است. در فصل اول، تلاش می‌کنم موضوع انسان‌شناسی خوراک و خوردن را به‌عنوان بخشی از انسان‌شناسی زندگی مدرن مطرح کنم. این موضوع مرا به بحث دربارهٔ «شیرینی» هدایت می‌کند — نه صرفاً مواد شیرین. شیرینی یک مزه است، آن‌گونه که «هابز» آن را «کیفیت» می‌نامید، و قندها (از جمله ساکاروز، که عمدتاً از نیشکر و چغندر قند به‌دست می‌آید) موادی هستند که باعث بروز این حس شیرینی می‌شوند. از آنجا که هر انسان سالمی ظاهراً می‌تواند شیرینی را تجربه کند، و همهٔ جوامعی که ما

می‌شناسیم این مزه را تشخیص می‌دهند، باید چیزی درباره شیرینی وجود داشته باشد که به سرشت ما به‌عنوان یک گونه زیستی مرتبط باشد. با این حال، علاقه به چیزهای شیرین در میان مردم شدت‌های بسیار متفاوتی دارد. بنابراین، برای توضیح این که چرا برخی ملت‌ها مقدار زیادی خوراکی شیرین می‌خورند و برخی دیگر تقریباً هیچ، نمی‌توان صرفاً به یک ویژگی مشترک زیستی اتکا کرد. پس چگونه است که مردمی خاص، به یک منبع بزرگ، منظم و قابل اطمینان از شیرینی، عادت می‌کنند؟

در حالی که تا پیش از حدود سال ۱۶۵۰، میوه و عسل منبع اصلی شیرینی مردم انگلستان بودند، به‌نظر نمی‌رسد که این دو منبع، نقش قابل توجهی در رژیم غذایی انگلیسی‌ها داشته‌اند. شکر حاصل از شیر نیشکر، در حدود سال ۱۱۰۰ میلادی، آن‌هم در مقادیر اندک به انگلستان رسید؛ و در پنج قرن بعدی، احتمالاً مقدار آن به‌تدریج و به‌صورت نامنظم افزایش یافت. در فصل دوم، به تولید شکر در زمانی می‌پردازم که مصرف آن در غرب رو به افزایش گذاشت. از سال ۱۶۵۰ به بعد، شکر از کالایی لوکس و نایاب، به کالایی رایج و حتی ضروری در بسیاری از کشورها، از جمله انگلستان، تبدیل شد؛ و به‌جز چند استثنای مهم، این افزایش مصرف پس از ۱۶۵۰ با «توسعه» غرب هم‌زمان بود. به باور من، شکر دومین (و شاید نخستین، اگر توتون را کنار بگذاریم) کالای لوکسی بود که به این شکل دگرگون شد و به صورت نمادی از نیروی تولیدی و هدف نوظهور سرمایه‌داری جهانی در آمد، که در آغاز در هلند و انگلستان متمرکز بود از این‌رو تمرکز را بر مستعمراتی قرار می‌دهم که برای انگلستان (پادشاهی متحده) شکر، ملاس و عرق نیشکر فراهم می‌کردند. یعنی نظام تولید در مزارع نیشکر، و شکل‌های بهره‌کشی از نیروی کار که چنین کالاهایی را در دسترس قرار می‌داد مورد توجه قرار می‌دهم.. امیدوارم بتوانم نشان دهم که چگونه

محصولی استعماری مانند شکر، نقش پراهمیت ویژه‌ای در رشد سرمایه‌داری جهانی ایفا کرد.

در ادامه، در فصل سوم، به مصرف شکر می‌پردازم. هدف من، اول آن است که نشان دهم تولید و مصرف تا آنجا به یکدیگر وابسته بوده‌اند که می‌توان گفت هر یک تا حدودی نقش تعیین‌کننده بر دیگری دارد؛ و دوم آن که نشان بدهم مصرف را باید بر اساس آنچه مردم انجام می‌دادند و می‌اندیشیدند، تبیین کرد: شکر به رفتار اجتماعی نفوذ کرد و از طریق کاربردهای تازه و معانی جدیدی که یافت، از یک کنجکاوی و کالای تجملی، به یک عادت رایج و ضرورت روزمره تبدیل شد. رابطه میان تولید و مصرف، حتی شاید مشابه رابطه میان استفاده و معنا باشد. من معتقدم مواد ذاتاً یا به‌طور اجتناب‌ناپذیر حامل معنا نیستند. بلکه معنا از طریق استفاده از آن ماده پدید می‌آید، آن‌هم زمانی که مردم مواد را در چارچوب روابط اجتماعی به کار می‌برند.

اغلب نیروهای بیرونی هستند که تعیین می‌کنند چه چیزهایی در دسترس قرارگیرند تا بتوانند معنا بگیرند. اگر خود مصرف‌کنندگان تعیین نکنند که چه چیزی در دسترس باشد، آنوقت باید به آن‌چه که موجود هست، معنایی بیفزایند. در این صورت تکلیف معنا چه می‌شود؟ در چه لحظه‌ای حق اعطای معنا از مصرف‌کنندگان به فروشندگان منتقل می‌شود؟ یا شاید این قدرت معنا بخشیدن همیشه همراه نیروئی است که در دسترس بودن ماده را تعیین می‌کند؟ این‌گونه پرسش‌ها و پاسخ‌های آن‌ها چه مفهومی برای درک ما از عملکرد جامعه مدرن، و درک ما از آزادی و فردگرایی دارند؟

در فصل چهارم، تلاش کرده‌ام توضیح دهم که چرا امور به آن‌گونه که اتفاق افتادند پیش رفتند، و کوشیده‌ام به بررسی شرایط، هم‌زمانی رویدادها و علل پردازم. در نهایت، در

فصل پنجم، چند پیشنهاد ارائه می‌کنم دربارهٔ این که شکر و مطالعهٔ آن در جامعهٔ مدرن ممکن است به کجا برسد. من پیش‌تر اشاره کرده‌ام که انسان‌شناسی در مورد آیندهٔ خودش نوعی تردید از خود نشان می‌دهد. انسان‌شناسی زندگی مدرن، و نیز انسان‌شناسی خوراک و خوردن، نمی‌تواند کار میدانی را نادیده بگیرد یا بدون آن به کار خود ادامه بدهد. امید من این است که توانسته باشم مسائلی بااهمیت را شناسایی کنم که در رابطه با آنها، کار میدانی در نهایت بتواند هم برای نظریه‌پردازی و هم برای سیاست‌گذاری نتایجی مفید داشته باشد.

گرایش من به سمت تاریخ‌نگری آشکار است. اگرچه بدون نقد، این حکم را نمی‌پذیرم که انسان‌شناسی باید به تاریخ تبدیل شود یا هیچ نباشد، اما باور دارم که بدون تاریخ، توان توضیحی آن به شدت آسیب می‌بیند. پدیده‌های اجتماعی ذاتاً تاریخی هستند؛ به این معنا که رابطه میان رویدادها در یک "لحظه" هرگز نمی‌تواند جدا از زمینه گذشته و آینده‌شان در نظر گرفته شود. استدلال‌هایی دربارهٔ ذات انسانی یا ظرفیت ذاتی انسان برای بخشیدن ساختارهای مشخص به جهان، الزاماً نادرست نیستند؛ اما وقتی این استدلال‌ها جایگزین تاریخ یا مانع پرداختن به آن می‌شوند، ناکافی و گمراه‌کننده‌اند. انسان‌ها ساختارهای اجتماعی می‌سازند و به رویدادها معنا می‌بخشند؛ اما این ساختارها و معناها دارای منشأ تاریخی‌اند — منشأیی که بر این خلاقیت‌ها تأثیر می‌گذارد، آنها را محدود می‌کند، و درک آنها را امکان‌پذیر می‌سازد.

".

شیرینی و قدرت

غذا، همزیستی اجتماعی، و شکر

آگاهی ما از این که غذا و خوردن کانون‌هایی برای عادت، سلیقه و احساسات عمیق ما هستند، احتمالاً می‌باید به همان دوران‌های ابتدایی تاریخ گونه‌ما انسان‌ها برگردد؛ همان زمان‌هایی که انسان‌ها برای نخستین بار شاهد خوردن غذاهای ناآشنا توسط انسان‌های دیگر شدند. نظام‌های غذایی نیز همانند زبان‌ها و دیگر عادت‌های گروهی که از راه اجتماع فراگرفته می‌شوند، به‌طور چشمگیری تنوع درونی‌گونه‌انسان را نشان می‌دهند. این مسئله آن‌قدر بدیهی است که شاید نیازی به تأکید نداشته باشد: انسان‌ها تقریباً از هر چیزی غذا می‌سازند؛ گروه‌های مختلف، غذاهای مختلفی می‌خورند و آن‌را به شیوه‌های متفاوتی مصرف می‌کنند؛ و همه نسبت به آنچه می‌خورند یا نمی‌خورند و نیز نسبت به چگونگی خوردن آن‌ها احساسات شدید و پابرجائی دارند.

البته، انتخاب‌های غذایی تا حدودی با آنچه در دسترس است ارتباط دارد؛ اما انسان‌ها هرگز همهٔ مواد خوراکی قابل خوردن و در دسترس موجود در پیرامون خود را نمی‌خورند. افزون بر این، ترجیحات غذایی انسان‌ها به هویت‌شان بسیار نزدیک است: کسانی که غذاهایی بسیار متفاوت می‌خورند یا غذاهای مشابه‌ای را به شیوه‌هایی متفاوت مصرف می‌کنند، اغلب به‌شدت با هم فرق دارند و گاه حتی کمی غیر انسان تلقی می‌شوند.

نیاز به تغذیه خود را در جریان تمام تعاملات انسانی به‌نمایش می‌گذارد. انتخاب‌های غذایی و عادت‌های غذا خوردن تمایزهای سنی، جنسی، موقعیت اجتماعی، فرهنگی، حتی شغلی را منعکس می‌کند. نیاز به غذا یک ضرورت غیرقابل اجتناب است و این تمایزها تزئیناتی پراهمیتند که به آن افزوده می‌شود. آدری ریچاردز، یکی از برجسته‌ترین انسان‌شناسان حوزه غذا و خوردن، نوشته است: "تغذیه، به‌عنوان فرایندی زیستی، بنیادی‌تر از فعالیت جنسی است. در زندگی فرد، تغذیه خواستی مقدم و مکرر است؛ و در سپهر گسترده‌تر جامعه‌ی انسانی، بیش از هر عملکرد فیزیولوژیک دیگر، ماهیت گروه‌بندی‌های اجتماعی را تعیین و قالب فعالیت‌های آنان را رقم می‌زند." (۱)

هیچ چیز به‌اندازهٔ بروز و ارضای گرسنگی، به‌سرعت ارتباط اجتماعی نوزاد با جهان پیرامونش را برقرار نمی‌کند. گرسنگی، نماد وابستگی نوزاد به جهانی اجتماعی است که بخشی از آن خواهد شد. خوردن و پرورش یافتن، در دوران نوزادی و کودکی به‌طرزی عمیق به هم پیوند خورده‌اند؛ حتی اگر بعدها این پیوند دستخوش تغییر شود. ترجیحات غذایی‌ای که در اوایل زندگی شکل می‌گیرند، در چارچوبی قرار دارند که تغذیه‌کنندگان (یعنی والدین یا مراقبان) آن را تعیین می‌کنند، و در نتیجه درون قواعد جامعه و فرهنگ آنان شکل می‌گیرند. خوردن و سلیقه‌های غذایی، حامل بار عاطفی عظیمی است. آنچه دوست

داریم، آن چه می خوریم، چگونه می خوریم، و چه احساسی نسبت به آن داریم—همگی در سطحی پدیدارشناسانه به یکدیگر وابسته‌اند؛ و در مجموع، به روشنی بازتاب می‌دهند که خود را چگونه در نسبت با دیگران می‌بینیم.

از آغاز پیدایش انسان‌شناسی، موضوع غذا و خوردن در کانون توجه این رشته بوده است. رابرتسون اسمیت، یکی از بنیان‌گذاران انسان‌شناسی، که به خوردن غذا به عنوان کنشی اجتماعی خاص نگاه می‌کرد (او به‌ویژه به آیین‌های قربانی کردن علاقه‌مند بود و در همین زمینه از واژه‌ی «هم سفره‌ها» برای توصیف رابطه میان خدایان و انسان‌ها استفاده کرد)، قسمت کردن نان میان خدایان و آدمیان را "نمادی و تأییدی بر یگانگی و تعهدات اجتماعی متقابل" می‌دانست. او می‌نویسد: "کسانی که سر یک سفره می‌نشینند، از هر نظر اجتماعی به هم پیوسته‌اند؛ و کسانی که با هم غذا نمی‌خورند، برای یکدیگر بیگانه‌اند—بی‌هیچ پیوندی در دین و بدون هیچ وظایف اجتماعی متقابلی." (۲) اما رابرتسون اسمیت همچنین تأکید می‌کرد که "اصل ماجرا در کنش فیزیکیِ باهم غذا خوردن نهفته است" (۳)—یک پیوند ساده اما عمیق که از رهگذر خوردن مشترک غذا، میان انسان‌ها ایجاد می‌شود.

لورنا مارشال در مقاله‌ای اولیه، توصیفی درخشان از تاثیر اشتراک گذاری غذا ارائه کرد؛ او نشان داد که اشتراک گذاری غذا چگونه می‌تواند تنش‌های فردی و درون‌گروهی را کاهش دهد. او گزارش داد که بوشمن‌های Kung! همواره بلافاصله پس از فراهم شدن گوشت، آن را تازه تازه می‌خورند: "ترس از گرسنگی کاهش می‌یابد؛ کسی که گوشت را با او شریک می‌شوی، وقتی خودش بعداً گوشت به‌دست آورد، آن را به تو هم می‌دهد. و مردم توسط شبکه‌ای از تعهد متقابل حمایت می‌شوند. اگر گرسنگی‌ای وجود داشته باشد، همه با هم آن را حس خواهند کرد. فرقی نمی‌کند دارید یا ندارید. هیچ‌کس تنها نیست. فکر

تنها غذا خوردن و به اشتراک نگذاشتن آن، برای Kung! شوکه کننده است. آن‌ها با خنده‌ای عصبی فریاد می‌زنند. شیرها ممکن است چنین کنند، نه انسان‌ها." (۴)

مارشال با جزئیات توضیح می‌دهد که چگونه چهار شکارچی که پس از ده روز شکار و سه روز تعقیب یک آهو، موفق به کشتن آن شدند، گوشت را میان دیگران تقسیم کردند — به سایر شکارچیان، همسر صاحب تیر نخست، خویشاوندان صاحب تیر و دیگران. او شصت و سه هدیه گوشت خام را ثبت کرد و احتمال داد که تعداد واقعی بسیار بیشتر بوده است. مقادیر اندک گوشت به سرعت پخش شد و در بخش‌هایی ریزتر و ریزتر منتقل می‌شد. این پخش شدن تصادفی یا دل‌خواهی نبود؛ بلکه در حقیقت ساختار درونی گروه Kung! — توزیع بین خویشاوندان، تقسیمات جنسی، سنی و نقش‌ها را روشن می‌کرد. هر وعده خوردن گوشت، فرصتی طبیعی بود برای کشف این که "چه کسی هستی"، "با دیگران چه نسبتی داری" و این نسبت‌ها چه پیامدهایی در پی دارند.

ارتباط میان غذا و خویشاوندی، یا غذا و گروه‌های اجتماعی، در زندگی مدرن اشکال کاملاً متفاوتی به خود گرفته است. با این حال، غذا و خوردن قطعاً اهمیت عاطفی خود را از دست نداده‌اند، گرچه به عنوان ابزاری برای تأیید روابط اجتماعی موجود، اهمیت و شکل آن‌ها اکنون چنان دگرگون شده که تقریباً غیرقابل شناسایی‌اند. بنابراین، یک مطالعه انسان‌شناختی از غذا و خوردن در غرب معاصر شاید بخواهد به برخی از همان پرسش‌هایی پاسخ دهد که پیشینیان انسان‌شناس ما، نظیر آدری ریچاردز، رابرتسون اسمیت و لورنا مارشال، مطرح کرده‌اند — اما هم داده‌ها و هم روش‌ها به‌طور چشمگیری متفاوت خواهند بود. در این مطالعه، من تلاش کرده‌ام یک خوراکی خاص — یا دسته‌ای از خوراکی‌ها — را در چارچوب تحول رژیم غذایی یک ملت غربی مدرن بررسی کنم. این تحقیق در معنای

ستی آن، شامل کار میدانی نمی‌شود — گرچه در جریان آن به مسائلی برخوردیم که اگر تحقیق میدانی مستقیماً به آن‌ها پردازد، شاید بهتر فهمیده شوند. افزون بر این، گرچه به جنبه‌های اجتماعی خوردن نیز اشاره کرده‌ام، تمرکز من کمتر بر وعده‌های غذایی و بیشتر بر زمان‌بندی وعده‌هاست — اینکه وعده‌های غذایی چگونه با جامعه صنعتی مدرن سازگار شدند، یا چگونه آن جامعه بر اجتماعی بودن خوردن تأثیر گذاشت، چگونه برخی غذاها و شیوه‌های خوردن آن‌ها به رژیم غذایی افزوده یا از آن حذف شدند.

به‌طور مشخص، من به ماده‌ای واحد به نام "ساکاروز" می‌پردازم — نوعی قند که عمدتاً از نیشکر استخراج می‌شود — و برآن‌چه بعداً از آن پدید آمد. این داستان را می‌توان در چند جمله خلاصه کرد. در سال ۱۰۰۰ میلادی، تعداد اندکی از اروپاییان از وجود ساکارز یا شکر نیشکر آگاه بودند. اما خیلی زود آن را شناختند؛ تا سال ۱۶۵۰، اشراف و ثروتمندان انگلستان به مصرف‌کنندگان پرشور شکر تبدیل شده بودند، و شکر در پزشکی، خیال-پردازهای ادبی و نمایش جایگاه اجتماعی آنان نقش داشت. تا پیش از سال ۱۸۰۰، شکر به بخشی ضروری — اگرچه گران‌قیمت و کمیاب — از رژیم غذایی هر فرد انگلیسی تبدیل شده بود؛ و تا سال ۱۹۰۰، تقریباً یک‌پنجم از کالری رژیم غذایی مردم انگلستان را تأمین می‌کرد.

چگونه و چرا این اتفاق افتاد؟ چه چیزی یک ماده خارجی، عجیب و گران‌قیمت را به بخش همیشگیِ خوراک روزانه حتی فقیرترین و گمنام‌ترین افراد بدل کرد؟ چگونه ممکن بود چنین ماده‌ای تا این حد و با چنین سرعتی اهمیت پیدا کند؟ شکر برای حاکمان بریتانیا چه معنایی داشت؛ و برای مردمان عادی که به مصرف‌کنندگان انبوه آن بدل شدند، چه معنایی یافت؟ پاسخ‌ها ممکن است بدیهی به نظر برسند: شکر شیرین است و انسان‌ها شیرینی را

دوست دارند. اما وقتی موادی ناآشنا وارد رژیم غذایی افراد جدید می‌شوند، در بسترهای اجتماعی و روانی از پیش موجود جای می‌گیرند و در چارچوب استفاده‌ی افراد، معانی خاصی پیدا می‌کنند یا معانی خاصی به آن‌ها داده می‌شود. چگونگی این فرایند اصلاً روشن و بدیهی نیست. اینکه انسان‌ها طعم شیرینی را دوست دارند، توضیح نمی‌دهد که چرا برخی مقدار زیادی خوراکی شیرین مصرف می‌کنند و برخی دیگر تقریباً هیچ. این‌ها فقط تفاوت‌های فردی نیستند، بلکه تفاوت‌هایی میان گروه‌های اجتماعی نیز هستند.

مصرف، حامل معناست؛ برای شناخت انسان‌شناسی شکر، باید به بررسی معانی نهفته در مصرف آن پردازیم؛ باید بفهمیم شکر در آغاز چگونه و به چه شکل‌های محدودی استفاده می‌شد، و تولید آن از کجا و با چه اهداف اولیه‌ای آغاز شد. این یعنی بررسی منابع تأمین آن، توالی تاریخی مصرف آن، و ترکیب شکر با دیگر خوراکی‌ها — از جمله با عسل که آن‌هم شیرین است، و با چای، قهوه و شکلات که تلخ‌اند؛ همگی در شکل‌گیری الگوهای جدید رژیم غذایی نقش ایفاء کرده‌اند. منابع شکر شامل مناطق گرمسیری و نیمه‌گرمسیری هستند که به مستعمرات بریتانیا تبدیل شدند. بنابراین، باید به روابط میان چنین مستعمراتی و سرزمین مادر (بریتانیا) پردازیم، همچنین به مناطقی که خود شکر تولید نمی‌کردند اما چای، که همراه شکر نوشیده می‌شد، را تولید می‌کردند — و نیز به انسان‌هایی که برای تولید شکر به بردگی گرفته شدند، نیز باید مورد توجه قرار بگیرند.

چنین پژوهشی به‌ناچار پرسش‌های بسیار بیشتری به همراه دارد. آیا انگلیسی‌ها صرفاً چون شکر را دوست داشتند، بیشتر از آن خوردند؟ آیا به‌دلیل کمبود سایر غذاها بود که شیفته شکر شدند؟ یا اینکه عوامل دیگری در گرایش‌شان به این ماده گران‌قیمت دخالت داشت؟ باید به آن مصلحان اجتماعی بیندیشیم — مانند «یوناس هنوی» — که مصرف چای

و شکر توسط کارگران را نشانه‌ای از ولخرجی و اسراف طبقات کارگر می‌دانستند و با آن مخالفت می‌کردند؛ و نیز به مخالفان آنان — به دلالتان شکر، تصفیه‌کنندگان و حمل‌کنندگان شکر، مانند «جورج پورتر» — که بر آن مصلحان اجتماعی پیروز شدند، زیرا معتقد بودند، همه انگلیسی‌ها از داد و ستد شکر منتفع می‌شوند و تلاش می‌کردند ساختار بازار را تغییر دهند. این همچنین به معنای درک این نکته است که چگونه در گذر زمان، ضرورت‌های کاری، محل، شیوه و زمان غذا خوردن مردم عادی را تغییر داد؛ و چگونه غذاهای جدیدی با فضیلت‌هایی نوین به وجود آمدند. اما شاید مهم‌ترین نکته این باشد که باید بفهمیم چگونه، در فرآیند شکل‌گیری یک نظام اقتصادی کاملاً جدید، کالاهای تجملی عجیب و غریبه‌ای که تا چند قرن پیش حتی برای اشراف اروپایی ناشناخته بودند، توانستند به سرعت بخشی اساسی از مرکزیت اجتماعی زندگی روزمرهٔ بریتانیایی‌ها شوند؛ مواد مصرفی‌ای که به عناصر عمومی روابط اجتماعی در گسترده‌ترین امپراتوری تاریخ بشر بدل شدند. و آنگاه، ما — گرچه در سطحی متفاوت از تبیین — به هم‌نوعان خود در میان Kung! بازمی‌گردیم، همان کسانی که گوشت آهو را تکه‌تکه تقسیم می‌کردند، تا ارزش اجتماعی پیوندهایی را که آن‌ها را به یکدیگر وصل می‌کرد، تثبیت کنند.

مطالعه‌ی کاربردهای متغیر یک مادهٔ خوراکی نظیر شکر، بسیار شبیه استفاده از کاغذ تورنسل است برای آزمودن مایعی خاص. هر یک از آن ویژگی‌های قابل‌ردیابی، می‌تواند با شدت، مقیاس و شاید گسترش خود، ارتباطش را با ویژگی‌های دیگری که معمولاً، ولی نه همیشه، با آن مرتبط‌اند برجسته کند، و در برخی موارد، می‌تواند به‌عنوان شاخصی از آن‌ها به‌کارآید. این‌گونه پیوندها ممکن است گسترده و پراهمیت باشند — مانند ارتباط موش‌ها با بیماری، یا ارتباط خشکسالی با قحطی، یا ارتباط تغذیه با باروری — یا ممکن است پیش‌پاافتاده و جزئی به نظر برسند، مانند ارتباط بین شکر و ادویه‌ها. پیوند میان چنین

پدیده‌هایی ممکن است ذاتی و قابل توضیح باشد، همان‌طور که ارتباط بین موش و بیماری این‌گونه است. اما البته، این ارتباط ممکن است کاملاً تصادفی و بی‌قاعده نیز باشد — نه «علیتی» و نه «کارکردی» — مانند رابطهٔ شکر و ادویه‌ها: موادی بیگانه برای اروپا که از سرزمین‌های دوردست به آنجا حمل شدند، به‌آهستگی وارد رژیم غذایی مردمی شدند که برای نخستین بار آن‌ها را امتحان می‌کردند؛ پیوند میان‌شان بیش از هر چیز ناشی از تصادف در مصرف و تا حدی از لحاظ منشأشان بود، اما در ادامه، کاربردهایشان با یکدیگر همپوشانی یافت یا از هم فاصله گرفت، همان‌طور که میزان تقاضا برای شان افت و خیز پیدا می‌کرد. شکر در طول تاریخش با برده‌داری (در مستعمرات)، با گوشت (برای مزه‌دار کردن یا پنهان کردن طعم آن)، با میوه (برای نگهداری) و با عسل (به‌عنوان جانشین یا رقیب) پیوند یافته است. همچنین شکر با چای، قهوه و شکلات نیز مرتبط بود؛ بخش بزرگی از تاریخ آن در قرن‌های هفدهم و هجدهم از همین ارتباط خاص نشأت می‌گیرد. شکر نخست با طبقات ثروتمند و اشرافی پیوند داشت و برای قرن‌ها از دسترس طبقات محروم خارج بود.

تمرکز بر شکر به معنای نادیده گرفتن سایر مواد غذایی نیست، بلکه هدف، روشن ساختن تغییرات در کاربردها و معانی خود شکر در طول زمان است. هرگاه کاربردهای تازه‌ای افزوده می‌شود یا کاربردهای قبلی ژرف‌تر می‌شوند، معناها نیز دگرگون می‌شوند. هیچ چیز «طبیعی» یا اجتناب‌ناپذیری در این فرایندها وجود ندارد؛ آن‌ها خود هیچ نیروی پویای ذاتی ندارند. رابطه بین تولید و مصرف شکر در طول زمان تغییر کرد و با آن، کاربردهای شکر و معانی حاصل از آن نیز دگرگون شدند. با استمرار تمرکز بر خود شکر، ما می‌توانیم واضح‌تر ببینیم که رابطه‌اش با سایر مواد غذایی — چه آن‌هایی که با آن ترکیب شدند و چه آن‌هایی که سرانجام جایگزین‌شان شدند — چگونه تغییر کرد.

متخصصان تغذیه می‌توانند با بهره‌گیری از بهترین داده‌های علمی موجود، رژیم‌هایی غذایی برای انسان‌ها طراحی کنند؛ اما دستورالعملی بی‌خطا برای تعیین این‌که چه غذایی به‌طور طبیعی بهترین رژیم غذایی برای انسان است وجود ندارد. به‌نظر می‌رسد ما قادر به خوردن (و دوست داشتن) تقریباً هر چیزی هستیم که بلاواسطه سمی نباشد. مطالعات میان‌فرهنگی درباره‌ی ترجیحات غذایی به‌روشنی نشان می‌دهند که جهان‌هایی که گروه‌های انسانی آن‌ها را بی‌چون‌وچرا به‌عنوان "محیط طبیعی" خود تلقی می‌کنند، در واقع جهان‌هایی هستند که از نظر اجتماعی و نمادین ساخته شده‌اند. آنچه "غذای خوب" تلقی می‌شود—مانند هوای خوب، همسر خوب یا زندگی رضایت‌بخش—مسئله‌ای اجتماعی است، نه زیستی. غذای خوب، همان‌طور که لوی-استروس سال‌ها پیش اشاره کرد، باید پیش از آن‌که خوردنش خوشایند باشد، اندیشیدن به آن دل‌انگیز باشد.

اگر به تمام گستره تحول فرهنگی انسان بنگریم و برپایه زمان زمین‌شناسی به آن «دقیقه» پایانی تمرکز کنیم — یعنی زمانی که گیاهان و جانوران اهلی شدند، درمی‌یابیم که تقریباً همه انسان‌هایی که تاکنون پا به‌عرضه زندگی گذاشته‌اند، در جوامعی می‌زیستند که یک نوع غذای گیاهی خاص را «خوب» می‌دانستند. چون اهلی‌سازی گیاهان و کشت و زرع هدفمند به‌طور چشمگیری ثبات منابع غذایی و در نتیجه جمعیت انسانی را افزایش داد؛ بیشتر ما و نیاکانمان در ده یا دوازده هزار سال گذشته، عمدتاً با نوعی خاص از غذای گیاهی زیسته‌ایم (۵).

بیشتر تمدن‌های بزرگ (و حتی بسیاری از تمدن‌های کوچک) یکجانشین، بر پایه کشت و مصرف یک نوع کربوهیدرات پیچیده، مانند ذرت، سیب‌زمینی، برنج، ارزن یا گندم بنا شده‌اند: در این جوامع نشاسته‌محور، که کشت و زرع معمولاً (ولی نه همیشه) به صورت

باغداری یا کشاورزی است، انسان‌ها این کربوهیدرات‌های پیچیده را - چه غله باشند و چه غده - در بدن خودشان به قند تبدیل و غذای خود را فراهم می‌کنند. غذاهای گیاهی دیگر، روغن‌ها، گوشت، ماهی، پرندگان، میوه‌ها، مغزها و چاشنی‌ها - که بسیاری از آن‌ها از نظر تغذیه‌ای ضروری‌اند - نیز مصرف می‌شوند، اما مصرف‌کنندگان آن‌ها را هر چند جزء خوردنی‌های لازمند، معمولاً افزودنی‌های فرعی به نشاسته که اصلی است به حساب می‌آورند. ترکیب مواد غذایی پایه (کربوهیدرات‌های پیچیده) با افزودنی‌های طعم‌دهنده، یکی از ویژگی‌های رایج و بنیادی در رژیم غذایی انسان‌هاست. البته نه در همه رژیم‌های غذایی انسان‌ها، ولی مطمئناً در بسیاری از آن‌ها در طول تاریخ، این الگو رایج و با اهمیت بوده است.

آدری ریچاردز در تکنگاری‌هایش دربارهٔ مردم بمبا (Bemba) از اقوام بانتوی جنوبی، با روشنی و بصیرت توضیح داده است که چگونه یک نوع نشاسته ترجیحی می‌تواند به ستون تغذیه‌ای و پایه فرهنگی تمام یک جامعه تبدیل شود.

برای درک جامعه‌ای که در آن غذا تا این حد اهمیت داشته باشد و از جنبه‌های گوناگون مورد توجه مردمانش قرار گرفته باشد، باید واقعا خیال‌پردازنده تلاش کنیم. اما اگر بخواهیم پیش‌زمینه احساسی دیدگاه‌های بمبا دربارهٔ رژیم غذایی را درک کنیم، این تلاش ضروری است، برای مردم بمبا، هر وعده غذایی، برای اینکه رضایت‌بخش باشد، باید از دو جزء تشکیل شده باشد: نوعی فرنی غلیظ به نام *اوبوالی* (ubwali) که از ارزن تهیه می‌شود، و *اومانانی* (umunani) یعنی چاشنی‌ای شامل سبزیجات، گوشت یا ماهی که همراه با آن خورده می‌شود... اوبوالی معمولاً به "فرنی" ترجمه می‌شود، اما این ترجمه گمراه‌کننده است. نسبت آب داغ به آرد در تهیهٔ اوبوالی ۳ به ۲ است و حاصل آن توده‌ای جامد با قوام خمیر بازی است که کاملاً

متفاوت از چیزی است که ما به عنوان "فرنی" می‌شناسیم. اوبوالی با دست به شکل تکه‌هایی جدا می‌شود، به صورت گلوله‌هایی درمی‌آید، در آن چاشنی فرو می‌کنند و به‌طور کامل می‌بلعند.

پیش‌تر گفته شد ارزش عنصر اصلی رژیم غذایی بمباهاست، اما برای یک اروپایی که به انواع گوناگون مواد خوراکی عادت دارد، درک کامل مفهوم "قوت اصلی" که مورد نظر مردم ابتدائی است کاریست دشوار. برای بمباه‌ها، فرنی ارزش نه تنها غذائی ضروری است، بلکه تنها عنصر رژیم غذایی آنهاست؛ عنصری که "غذای" واقعی به حساب می‌آید. خودم دیده‌ام که بومیان در جلوی چشم من دانه‌های برشته‌شده چند بلال ذرت را خورده‌اند، اما بعداً همان‌ها فریاد می‌زدند: "آخ، از گرسنگی در حال مرگیم! تمام روز حتی لقمه‌ای غذا هم نخورده‌ایم..."

اهمیت فرنی ارزش برای بومیان، دائم در گفته‌های رایج در فرهنگ عامه و مناسک آیینی آنها بازتاب دارد. در ضرب‌المثل‌ها و افسانه‌های عامیانه، اوبوالی به معنی خود غذاست. هنگامی که یک بومی درباره‌ی وظایف خویشاوندی‌اش صحبت می‌کند، ممکن است بگوید: «چگونه مردی می‌تواند به دایی مادری‌اش که سال‌ها به او اوبوالی داده کمک نکند؟» یا «مگر پسرش نیست؟ چگونه می‌تواند از تهیه‌ی اوبوالی برایش خودداری کند؟...»

اما بومی، در حالی که با قاطعیت می‌گوید بدون اوبوالی نمی‌تواند زندگی کند، به همان اندازه تأکید می‌کند که نمی‌تواند این فرنی را بدون چاشنی (اومانانی) بخورد؛ چاشنی‌ای که معمولاً به صورت نوعی خورش آبکی است...

اصطلاح اومانانی به خورش‌هایی اشاره دارد — شامل گوشت، ماهی، کرم‌های پروانه، ملخ، مورچه، سبزیجات (وحشی یا کشت‌شده)، قارچ و غیره — که برای خوردن با فرنی آماده می‌شوند. چاشنی دو وظیفه دارد: نخست اینکه بلعیدن اوبوالی را آسان‌تر می‌کند، و دوم اینکه به آن طعم می‌دهد. گلوله فرنی چسبناک و نیز زیر است — زبری‌ای که نه تنها به‌خاطر آرد تشکیل‌دهنده‌اش، بلکه به‌دلیل ذرات خارجی‌ای است که هنگام آسیاب شدن در آن آمیخته

شده‌اند. فرنی برای پایین رفتن از گلو نیاز به چیزی لیز دارد. فرو بردن آن در خورش مایع، عمل فروبردن آن در گلو را آسان‌تر می‌کند. از این رو، استفاده از *اومانانی* که از دید اروپاییان به رژیم غذایی عناصر ارزشمند می‌افزاید، از دید بومی به این کار می‌آید که مشکل صرفاً مکانیکی بلع غذا را برطرف می‌کند می‌شود... خود بمبا می‌گوید که این سس، "غذا" نیست...

این سس مانع "برگشت غذا" (بالا آوردن) می‌شود. خورش‌های گوشت و سبزیجات، تا حد امکان با نمک پخته می‌شوند، و بی‌تردید یکی از کارکردهای دیگر چاشنی از دید بومیان این است که به اوبوالی طعم بدهد و یکنواختی رژیم غذایی را کاهش دهد. سس بادام‌زمینی نیز به‌عنوان عاملی که طعم چاشنی‌های گوناگونی مانند قارچ و کرم‌های پروانه و مظایر آن را تقویت می‌کند، مورد ستایش است.

به‌طور کلی، در هر وعده تنها یک نوع چاشنی خورده می‌شود. بمباها دوست ندارند غذاهای مختلف را با هم ترکیب کنند و عادت اروپایی خوردن غذایی متشکل از دو یا سه نوع خوراک را تحقیر می‌کنند. آن‌ها این عادت را *اوکوسوبلکانیا (ukusobelekanya)* می‌نامند، و یکی از آن‌ها گفته بود: «این کار مانند کار پرنده‌ای است که ابتدا نوک به این می‌زند و سپس به آن، یا مثل کار کودکی است که در طول روز اینجا و آنجا لقمه می‌زند.» (۴)

تصویری که ریچاردز از این فرهنگ برای ما ترسیم می‌کند، در ویژگی‌های کلی‌اش، به‌طریقی شگفت‌آور در سراسر جهان رایج است. مردم بر پایه یک نوع کربوهیدرات پیچیده اصلی — معمولاً یک نوع غله یا محصول ریشه‌ای — زندگی می‌کنند، و زندگی‌شان پیرامون آن شکل می‌گیرد. تقویم رشد آن محصول با تقویم سالانه آنان همخوانی دارد؛ نیازهای آن محصول، به‌گونه‌ای شگفت‌آور، بازتابی از نیازهای خود آن مردم است. این محصول مواد خامی را فراهم می‌کند که بسیاری از معانی زندگی بر بستر آن بیان می‌شود. ویژگی‌ها، نام‌ها، طعم‌ها و بافت‌های خاص آن، دشواری‌های مربوط به کشت آن، و تاریخ واقعی یا

اسطوره‌ای‌اش، همگی در امور انسانی مردمی بازتاب می‌یابد که چیزی را که می‌خورند، غذای اساسی است و تعریف خود غذا است.

اما خوردن تنها یک نوع غذا می‌تواند خسته‌کننده نیز باشد. کسانی که در فرهنگ‌هایی بزرگ شده‌اند که غذا حول یک مادهٔ نشاسته‌ای شکل می‌گیرد، ممکن است احساس کنند که اگر *اوبوالی* (یا *ترتیلا*، *برنج*، *سیب‌زمینی*، *نان*، *تارو*، *یام*، *کیک‌های مانیوک* یا هر چیز مشابه دیگری) نخورده باشند، اصلاً چیزی نخورده‌اند. اما هم‌زمان احساس می‌کنند که *اوبوالی* به‌تنهایی کافی نیست، مگر آنکه با *اومانانی* همراه شود. اینکه چرا این‌گونه است، کاملاً روشن نیست، اما بارها دیده شده است که وجود *کربوهیدرات‌های پیچیده‌ای* در مرکز، با یک خوراکی پیرامونی متضاد همراه است. *الیزابت و پل روزین*، یکی از جنبه‌های این الگوی ساختاری رایج را “اصل طعم (flavor principle) می‌نامند و فهرستی از طعم‌های خاص مناطق مختلف تهیه کرده‌اند، مانند *نوک مام* در جنوب شرقی آسیا، *لفل‌های تند* (گونه‌های *کاپسی کوم*) در *مکزیک*، *غرب آفریقا* و *بخش‌هایی از هند و چین*، *سوفریتو* در *آمریکای اسپانیایی‌زبان*، و غیره. اما چه آن سسی باشد که مردم *بمبا* برای خوش طعم شدن و *بلعیدن آسان‌تر نشاسته* می‌خورند؛ چه *لفل‌هایی* باشد که *رژیم غذایی مبتنی بر آتوله و ترتیلا* را *هیجان‌انگیز* می‌کند؛ و چه *خمیر ماهی*، *لوبیا* یا *سویایی* باشد که در شرق آسیا همراه با *برنج* یا *ارزن* مصرف می‌شود — این طعم‌های مکمل اهمیت خود را از این می‌گیرند که نشاسته‌های اصلی را از نظر خوردن جذاب‌تر می‌کنند. این سس‌ها ممکن است عناصر مغذی مهم و حتی ضروری نیز فراهم کنند، اما به نظر نمی‌رسد که مردم به خاطر همین ارزش تغذیه‌ای، آن‌ها را مصرف کنند.

حتی در مواردی که به نظر می‌رسد رژیم‌های غذایی متنوع‌تری در دسترس مردم است، باز معمولاً رابطه‌ای عمومی بین «مرکز=اصلی» و «پیرامون=فرعی» قابل تشخیص است. جوک معروف ایرلندی دربارهٔ «سیب‌زمینی و اشاره» — که قبل از خوردن سیب‌زمینی، فرد آن را به سمت تکه‌ای گوشت نمک‌سود آویزان بالای میز نشان می‌داد — به‌خوبی بیانگر این موضوع است. عادات مردم نان‌خور که با چربی و نمک، حجم زیادی از نان را طعم‌دار می‌کنند نیز به‌خوبی شناخته شده است. (ترکیب رایج اروپای شرقی، نان سیاه، چربی مرغ، سیر خام و نمک بود. ده‌ها نوع محلی دیگر هم وجود داشت.) پاستا را با سس می‌خورند؛ حتی ساده‌ترین سس‌ها می‌توانند یک وعدهٔ غذای یکنواخت را به یک ضیافت بدل کنند. آرد ذرت، کوسکوس، بلغور، ارزن، یام — مهم نیست کدام یک (گرچه برای کسانی که رژیم غذایی‌شان حول آن شکل گرفته، بسیار مهم است): طعم‌های مکمل رژیم غذایی را کامل، خوشگوار و متنوع می‌کنند.

معمولاً این مکمل‌ها به مقدار زیاد مصرف نمی‌شوند — مقدار مصرف آن‌ها تقریباً هیچوقت به اندازه خود نشاسته نمی‌رسد. و کسانی که منظم آن‌ها را می‌خورند، ممکن است از فکر مصرف مقدار زیادی از آن‌ها دچار حالت تهوع شوند. طعم و بافت آن‌ها معمولاً به‌طور محسوسی با نرمی، توده‌ای بودن، زبری، جویدنی بودن، بی‌مزگی یا خشکی نشاستهٔ پخته‌شده متفاوت است، اما معمولاً موادی هستند که با خود نشاسته قابل ترکیب‌اند و می‌توان آن‌ها را هم‌زمان با نشاسته خورد: به اصطلاح، «با آن جور در می‌آیند». آن‌ها معمولاً مایع یا نیمه‌مایع، محلول یا ذوب‌شدنی و اغلب چرب‌اند. مقادیر اندک از این مکمل‌ها می‌توانند ماهیت مقادیر زیادی از مایعات را تغییر دهند، به‌ویژه اگر طعم قوی یا متضادی داشته باشند و داغ سرو شوند — مثلاً به‌صورت سس‌هایی که روی نشاسته‌ها ریخته می‌شوند یا نشاسته در آن‌ها فرو برده می‌شود.

غذاهای مکمل اغلب حاوی موادی هستند که به صورت آفتاب خشک، تخمیر شده، دودی شده، نمک سود، نیمه تخمیر یا به شکلی دیگر از حالت طبیعی شان خارج شده اند. به این ترتیب، آن‌ها از نظر "فرآوری" نیز با نشاسته‌های اصلی فرق دارند. در مورد بسیاری از نشاسته‌های اصلی تنها باید آن‌ها تمیز کرد و پخت تا قابل خوردن شوند.

لازم نیست افزودنی‌های فرعی، ماهی، گوشت، مرغ، یا حشره باشند؛ اغلب شامل گیاهانی مانند شاه‌ی آبی، پیازچه، نعناع یا جلبک دریایی (تلخ، ترش، تند، جویدنی، لزج)؛ گل‌سنگ، قارچ یا دیگر انواع قارچ‌ها (کپک‌زده، تلخ، ترد، «سرد»؛ ادویه‌جات خشک (ترش، تلخ، «تند»، معطر)؛ یا برخی میوه‌های تازه یا نگهداری شده (ترش، شیرین، آبدار، الیافی، سفت) است. از آنجا که این مواد ممکن است باعث سوزش، تحریک، تشنگی، ترشح بزاق، اشک‌ریزش یا تحریک مخاط شوند، اغلب از نظر طعم (و احتمالاً بو) کاملاً با خود نشاسته فرق دارند. و بی‌تردید مصرف غذای اصلی را افزایش می‌دهند.

در دو یا سه قرن اخیر، به جای آن بخش‌های کوچک و ممتاز جوامع سلسله‌مراتبی قدیمی، کل جوامع به‌طور کامل الگوهای غذایی خود را دگرگون کرده‌اند. در این موارد نادر — ایالات متحده یکی از آن‌هاست — کربوهیدرات‌های پیچیده به عنوان بخش اصلی رژیم غذایی کاهش یافته‌اند و جای خود را به گوشت (از جمله ماهی و مرغ)، انواع چربی‌ها و قندها (کربوهیدرات‌های ساده) داده‌اند. این سازگاری‌های تازه که برای تولید هر کالری، مصرف کالری بسیار بالایی لازم است، در تضاد با جوامع شکارچی، ماهی‌گیر و گردآورنده باستانی قرار دارند. به نوعی، ایالات متحده، آرژانتین و استرالیا-نیوزیلند، از لحاظ تغذیه‌ای به همان اندازه شگفت‌انگیز هستند که اسکیموها، تیلینگیت‌ها یا ماسایی‌ها (۹).

قدرت نمادین رژیم‌های غذایی قدیمی را نباید بی‌اهمیت تلقی کرد. آنچه مردم می‌خورند، بیانگر هویت آن‌هاست—چه از نظر خودشان و چه در نگاه دیگران. هماهنگی میان الگوهای غذایی و جوامع‌شان نشان می‌دهد که چگونه شکل‌های فرهنگی از طریق فعالیت مستمر کسانی حفظ می‌شود که حامل آن‌ها هستند، کسانی که رفتارشان این شکل‌ها را به ظهور می‌رساند و به تجسم درمی‌آورد. با توجه به توانایی شگفت‌انگیز انسان‌ها برای تغییر، و قابلیت تحول جوامع، باید تصور کرد چه چیزی در تبدیل مردم مکزیکی به مصرف‌کنندگان نان سیاه، یا مردم روسیه به مصرف‌کنندگان ذرت، یا چینی‌ها به مصرف‌کنندگان مانیوک دخیل خواهد بود. نکته مهم آن است که دگرگونی‌های بنیادی رژیم غذایی در سیصد سال اخیر عمدتاً تحت فشارهای انقلابی در فرآوری و مصرف غذا رخ داده‌اند—نه از راه حذف غذاهای قدیمی بلکه با افزودن غذاهای جدید. در هر صورت، دگرگونی‌های غذایی باعث تحولات عمیق در تصویر ذهنی مردم از خود، برداشت‌های آن‌ها از فضیلت‌های متضاد سنت و تغییر، و ساختار زندگی اجتماعی روزمره‌شان می‌شود.

ویژگی رژیم غذایی انگلیسی در دورانی که شکر برای اولین بار شناخته و سپس مورد علاقه انگلیسی‌ها قرار گرفت، برای تاریخ ما اهمیت دارد. در دوره‌ای که شکر به‌طور گسترده شناخته می‌شد، بیشتر مردم در انگلستان و دیگر نقاط جهان در تلاش بودند تا رژیم غذایی خود را حول مصرف کافی نشاسته (مانند گندم یا غلات دیگر) تثبیت کنند، نه اینکه از آن فراتر بروند. آنچه دربارهٔ تصویر انگلیسی جالب است، میزان شباهت آن با عادات غذایی و تغذیه‌ای در دیگر نقاط جهان است. تنها یک قرن پیش، رژیم غذایی ترکیبی از یک نشاسته اصلی همراه با تنوعی از غذاهای دیگر بود، و احتمال دائمی گرسنگی فراگیر—گاهی قحطی—تقریباً ویژگی ۸۵٪ جمعیت جهان را تشکیل می‌داد. امروزه این تصویر

همچنان در بخش‌های زیادی از آسیا، آفریقا و آمریکای لاتین صدق می‌کند؛ و الگوی تمرکز بر «یک نشاسته اصلی» هنوز هم شاید در سه‌چهارم جمعیت جهان وجود دارد.

در سال ۱۶۵۰، مردم سرزمین‌هایی که بعدها به صورت انگلستان (پادشاهی متحده) درآمدند، نیز رژیم غذایی نشاسته‌محور داشتند. تنها در عرض یک قرن، آن‌ها به‌سوی الگوئی غذایی حرکت کردند که بعدها توسط بسیاری دیگر از جوامع پذیرفته شد. این تحول نمونه‌ای از نوعی مدرن‌سازی بود. اما این تحول فقط نتیجه تغییرات دیگر نبود؛ بلکه شاید برعکس: این تحول رژیم غذایی، تغییرات بنیادین‌تری را در جامعه بریتانیا ممکن ساخت. به عبارت دیگر، پرسش فقط این نیست که چگونه مردم انگلستان قندخور شدند، بلکه سوال این است که این تغییر و تحولات برای دگرگونی بعدی جامعه‌شان چه معنایی داشت.

به‌همین ترتیب، اگر پیرسیم که شکر برای مردم بریتانیا در زمانی که این ماده غذایی به جزء ثابت و (از دید آن‌ها) ضروری رژیم غذایی‌شان تبدیل شد چه معنایی داشت، پاسخ تا حدی به کارکرد خود شکر و معنای آن برای آن‌ها بستگی دارد. «معنا» در اینجا صرفاً چیزی نیست که «خوانده» یا «رمزگشایی» شود، بلکه از کاربردهای فرهنگی‌ای ناشی می‌شود که قند در آن‌ها نقش داشته، و از کاربردهایی که برای آن در نظر گرفته شده است. معنا، به‌طور خلاصه، پیامد واقعیت است. این بدان معنا نیست که فرهنگ فقط رفتار است یا می‌توان آن را صرفاً به رفتار تقلیل داد. اما اگر پیرسیم چگونه معنا در رفتار جای می‌گیرد، اگر محصول را بدون توجه به فرآیند تولید آن بخوانیم، تاریخ را دوباره نادیده گرفته‌ایم. فرهنگ باید «نه فقط به‌عنوان یک محصول، بلکه به‌عنوان یک فرآیند تولید، نه فقط به‌صورت اجتماعی‌شده، بلکه به‌عنوان سازنده اجتماع» درک شود. در اینجا باید فرآیند رمزگذاری را رمزگشایی کرد، نه صرفاً خود رمز را.

پژوهشگرانی که در ایالات متحده از روی کار در شیرخواران، نتیجه گرفته‌اند که نوعی علاقه ذاتی به طعم شیرین در انسان وجود دارد که "خیلی زود در همان اوایل رشد و نمو ظاهر می‌شود و نسبتاً مستقل از تجربه است." (۱۱) اگرچه داده‌های موجود در فرهنگ‌های دیگر برای تأیید کامل این دیدگاه ناکافی‌اند، لیکن علاقه به شیرینی آن‌قدر گسترده است که نمی‌توان از احتمال وجود نوعی تمایل ذاتی صرف‌نظر کرد. نورج جروم، پژوهشگر تغذیه، اطلاعاتی گردآوری کرده که نشان می‌دهد غذاهای سرشار از سوکروز بخشی از تجربه‌های اولیه فرهنگی مردم غیرغربی در بسیاری از مناطق جهان هستند، و به نظر می‌رسد مقاومت چندانی در برابر چنین خوراکی‌هایی وجود ندارد. شایان توجه است که قند و خوراکی‌های شیرین غالباً همراه با مواد محرک، به‌ویژه نوشیدنی‌ها، به بازار عرضه می‌شوند. ممکن است در یادگیری تغذیه‌ای مصرف‌کنندگان جدید، نوعی هم‌افزایی وجود داشته باشد: تا به امروز، گزارشی مبنی بر رد شدن شکر توسط هیچ گروهی که پیشینه‌ای در مصرف آن نداشته‌اند، منتشر نشده است؛ از جمله مصرف شیر غلیظ‌شده شیرین، نوشیدنی‌های شیرین، شیرینی‌جات، کیک‌ها، شکلات‌ها یا سایر اقلام خوراکی شیرین رد نشده است.. در حقیقت، مطالعه‌ای اخیر درباره عدم تحمل سوکروز در میان اسکیموهای شمال آلاسکا نشان داد که افراد دچار عدم تحمل سوکروز، با وجود ناراحتی ناشی از مصرف آن، همچنان به مصرف سوکروز ادامه می‌دهند. (۱۲)

بسیاری از پژوهشگران این نظریه را مطرح کرده‌اند که واکنش‌پذیری پستانداران نسبت به طعم شیرین، نتیجه‌ی میلیون‌ها سال تکامل است؛ چرا که مزه شیرین برای موجوداتی که با حس چشائی خوردن‌های مغذی را تشخیص می‌دهند و انتخاب می‌کنند، نشانه‌ای از قابل خوردن بودن آن مواد غذایی بوده است. تکامل انسان‌ها از اجداد میمون‌مانند درخت‌زی

میوه‌خوار، این نظریه را به‌ویژه متقاعدکننده می‌سازد و برخی از پژوهشگران را به سمت نتیجه‌گیری‌های منطقی‌افراطی سوق داده است:

...گاه محیط‌هایی که کمترین شباهت را به طبیعت دارند، بهترین شواهد را دربارهٔ طبیعت انسانی فراهم می‌کنند... مصرف سرانه شکر تصفیه شدهٔ مردم جوامع غربی بسیار زیاد است و به نظر اکثر مردمان این جوامع، غذاهای خیلی شیرین، مزه خیلی خوبی دارند. وجود علاقهٔ ذاتی انسان به شیرینی را می‌توان در نهایت، به‌عنوان نوعی سازگاری جمعیت‌های نیاکان با انتخاب میوه‌های رسیده‌تر—و در نتیجه شیرین‌تر—توضیح داد. به بیان دیگر، فشارهای انتخاب طبیعی در گذشته به‌روشنی از طریق محرک مصنوعی و فوق‌طبیعی شکر تصفیه‌شده نمایان می‌شوند، اگرچه شواهد نشان می‌دهند که مصرف شکر تصفیه‌شده نوعی ناسازگاری زیستی محسوب می‌شود. (۱۴)

در واقع، می‌توان به‌همان خوبی (و به‌نظر من، حتی متقاعدکننده‌تر) استدلال کرد که عادات بسیار متفاوت مصرف شکر در جوامع معاصر نشان می‌دهد که هیچ‌گونه تمایل یا پیش‌زمینهٔ نیاکانی در درون گونهٔ انسان وجود ندارد که با قاطعیت بیشتر توضیح دهد آنچه در واقع هنجارهای تثبیت‌شدهٔ فرهنگی هستند، ریشه در الزامات زیستی دارد. درست است که بین خوردن میوه، حس شیرینی و تکامل نخستین سنان ارتباطاتی وجود دارد؛ اما این که مصرف گستردهٔ شکر تصفیه‌شده توسط برخی جوامع دنیای مدرن را "توضیح" بدهد، محل تامل دارد و نمی‌توان چنین ادعائی را پذیرفت.

در واقع، همهٔ (یا تقریباً همهٔ) پستانداران شیرینی را دوست دارند. (۱۵) این که شیر — از جمله شیر انسان — شیرین است، نیز به‌هیچ‌وجه بی‌ارتباط با این موضوع نیست. یک پژوهشگر حتی برای عقب‌تر بردن ریشهٔ علاقهٔ انسان به شیرینی، چنین استدلال کرده که

جنین در رحم نیز هنگام تغذیه، شیرینی را تجربه می‌کند. (۱۶). نوزاد تازه متولد شده معمولاً در آغاز فقط با شیر تغذیه می‌شود. جروم اشاره می‌کند که استفاده از مایعات شیرین شده به عنوان جایگزین شیر برای تغذیه نوزاد، در سراسر جهان مشاهده می‌شود. در بیمارستان‌های آمریکای شمالی، نخستین «غذای» غیرشیری‌ای که احتمال دارد به نوزاد داده شود، محلول ۵ درصد گلوکز در آب است. این کار را برای بررسی عملکرد بدن نوزاد پس از زایمان انجام می‌دهند، چون فکر می‌کنند «نوزاد گلوکز را بهتر از آب تحمل می‌کند». (۱۷) از یک سو، شواهد فراوانی وجود دارد که مؤید نوعی علاقه ذاتی انسان به شیرینی است؛ و از سوی دیگر، شرایط فرهنگی مهمی وجود دارد که این تمایل را تشدید می‌کنند.

نیاکان نخستی ما، چه نخستین سان و چه انسان اولیه، مزه شیرینی را در توت‌ها، میوه‌ها و عسل می‌شناختند - عسل، بی‌گمان، شیرین‌ترین آن‌ها بود. عسل البته یک محصول حیوانی است، دست‌کم از این نظر که ماده اولیه‌اش توسط زنبورها از گیاهان گل‌دار گردآوری می‌شود. "شکر"، به‌ویژه ساکارز، محصولی گیاهی است که از طریق نبوغ و دستاوردهای فنی انسان استخراج شده است. در حالی که عسل از زمان‌های بسیار کهن و در همه سطوح فناوری، و در سراسر جهان برای انسان‌ها شناخته شده بود، شکر (ساکارز) به دست آمده از نیشکر محصولی دیر هنگام است که طی هزار سال نخست حضورش، آهسته گسترش یافت و تنها در پانصد سال اخیر فراگیر شد. از قرن نوزدهم به بعد، چغندر قند - یک محصول نواحی معتدل - به منبعی تقریباً هم‌ارز نیشکر برای تولید ساکارز تبدیل شد و تسلط بر فرآیند استخراج ساکارز از آن، چهره صنایع قند جهان را دگرگون کرد. (۱۸). در قرن حاضر، شیرین‌کننده‌های کالری‌دار دیگر، به‌ویژه آن‌هایی که از ذرت (Zea mays)

به دست می آیند، جایگاه ساکارز را به چالش کشیده اند و شیرین کننده های بدون کالری نیز شروع به کسب جایگاهی در رژیم غذایی انسان کرده اند.

حس شیرینی را باید با دقت از موادی که آن حس را ایجاد می کنند بازشناخت؛ و همچنین باید میان قندهای فرآوری شده مانند ساکارز، دکستروز و فروکتوز — که از طریق فرآیندهای فناورانه و شیمیایی تولید و تصفیه می شوند — و قندهایی که به طور طبیعی در طبیعت وجود دارند، تفاوت قائل شد. برای شیمی دانان، «قند» اصطلاحی کلی برای مجموعه ای بزرگ و متنوع از ترکیبات آلی است که ساکارز تنها یکی از آنهاست.

در این کتاب تمرکز من بر ساکارز است، هرچند گه گاه به دیگر انواع قند نیز اشاره خواهد شد. این تمرکز به دلیل پیشینه مصرف ساکارز در چند قرن اخیر است؛ مصرف آن به طور کامل از عسل (که پیش از قرن هفدهم رقیب اصلی آن در اروپا بود) پیشی گرفت و محصولاتمانند شیره افرا و شیره خرما را تا حد زیادی به حاشیه راند. مفهوم «شیرینی» در اندیشه و زبان اروپایی با شکر پیوند خورده است، هرچند عسل همچنان به ویژه در خیالپردازی های ادبی نقش فرعی اما خاصی را ایفا می کرد. در برداشت اروپایی ها از حس شیرینی، نوعی فقدان وضوح و دقت دیده می شود.

پیش تر اشاره کرده ام که اگرچه ممکن است برخی ویژگی های مطلق و فراگیر در دستگاه چشایی انسان وجود داشته باشد، اما گروه های مختلف انسانی مواد غذایی بسیار متفاوتی مصرف می کنند و دیدگاه هایی کاملاً متمایز درباره طعم خوب و بد خوراکی ها دارند. به ویژه موقعی که می خواهند خوردنی ها را با هم مقایسه کنند، این دیدگاه های متمایز نمایان تر می شوند. افراد از نظر ترجیحات غذایی و از نظر میزان شدت طعمی که این یا آن غذا برایشان دلپذیر است با یکدیگر تفاوت دارند؛ علاوه بر آن هیچ روش شناسی مناسبی در

اختیار نداریم که بدان وسیله بتوانیم دامنه رایج حس چشائی میان افراد هر گروه را مشخص یا جمع‌بندی کنیم. دشواری‌های دیگری هم پدیدار می‌شوند که عبارتست از ابهام در معانی و مفهوم واژگان حس چشائی که حتی اگر دقیق و کامل هم ثبت شده باشند، مقایسه میان فرهنگی آن‌ها کاری بس دشوار و پیچیده است.

با این حال، احتمالاً هیچ مردمی در جهان وجود ندارند که فاقد واژگان لازم برای توصیف آن دسته از طعم‌هایی باشند که ما «شیرین» می‌نامیم. اگرچه طعم شیرینی به‌طور یکسان توسط همه فرهنگ‌ها یا تمام اعضای یک فرهنگ دوست داشته نمی‌شود، هیچ جامعه‌ای شیرینی را به‌عنوان طعمی ناخوشایند رد نمی‌کند. حتی اگر مصرف برخی خوراکی‌های شیرین را بنا به دلایلی خاص، ممنوع کرده باشند یا دستور پرهیز از آن را داده باشند. باز در مقایسه با نگرش‌های متغیری که نسبت به طعم‌های ترش، شور یا تلخ وجود دارد، طعم‌های شیرین دارای جایگاهی ممتاز است. البته این گفته بدان معنا نیست که تمایلی به برخی مواد ترش، شور یا تلخ وجود ندارد.

اما این‌که بگوییم همه‌جا و همه افراد خوراکی‌های شیرین را دوست دارند، چیزی درباره جایگاه این طعم در طیف امکان‌های چشایی، اهمیت آن، موقعیتش در سلسله‌مراتب ترجیحات طعم‌ها، یا نحوه درک آن در مقایسه با سایر طعم‌ها نمی‌گوید. گذشته از آن، شواهد زیادی وجود دارد که نشان می‌دهد نگرش افراد نسبت به غذاها، از جمله خوراکی‌های شیرین، در طول زمان و بسته به مناسبت‌ها، تفاوت‌های چشم‌گیری داشته است. در جهان مدرن، کافی است بسامد، شدت و گستره استفاده از شکر در رژیم غذایی فرانسوی‌ها را با رژیم غذایی انگلیسی‌ها یا آمریکایی‌ها مقایسه کنیم تا ببینیم نگرش نسبت به شیرینی تا چه حد می‌تواند متفاوت باشد. به نظر می‌رسد آمریکایی‌ها تمایل دارند وعده‌های غذایی‌شان را

با دسر و طعم شیرین به پایان برسانند؛ برخی نیز ترجیح می‌دهند وعده را با خوراکی شیرین آغاز کنند. افزون بر این، طعم شیرین در آن‌چه مردم‌شناسان «میان‌وعده» می‌نامند، در زندگی آمریکایی نقش مهمی ایفا می‌کند. در مقابل، برخی ملل دیگر کمتر مایل اند شیرینی را به‌عنوان «طعم مختص جایگاه خاصی» تلقی کنند؛ برای آنان، خوراکی شیرین ممکن است در هر بخشی از وعده غذایی ظاهر شود—مثلاً در میانه وعده یا به‌عنوان یکی از چند خوراکی هم‌زمان. همچنین، تمایل به آمیختن طعم شیرین با سایر طعم‌ها نیز به‌شدت متغیر است

شیوه‌های بسیار متفاوتی که شیرینی در فرهنگ‌های گوناگون درک و استفاده می‌شود، از استدلال من حمایت می‌کند مبنی بر اینکه اهمیت طعم شیرین در ترجیحات طعمی مردم انگلستان به‌تدریج افزایش یافته و پیش از قرن هجدهم ویژگی بارزی نبوده است. هرچند امروزه در جهان غرب، شیرینی معمولاً (و شاید از دید بسیاری از دانشمندان نیز) به‌عنوان کیفیتی در برابر تلخی، ترشی و شوری شناخته می‌شود—که تشکیل‌دهنده‌های «چهاروجهی طعم» هستند—یا به‌عنوان نقطه مقابل تند و تیزی‌ای که در غذاهای چینی، مکزیکی و غرب آفریقایی گاهی همراه با شیرینی دیده می‌شود، من بر این باورم که این گونه تقابل، که شیرینی را «در برابر همه چیز» قرار می‌دهد پدیده‌ای نسبتاً جدید است. شیرینی تنها هنگامی می‌تواند طعمی در برابر شوری، تلخی یا ترشی باشد که منابع آن به‌حد کافی در دسترس باشد تا قائل شدن به‌چنین تمایز طعمی امکان‌پذیر شود. با این حال، این تقابل همواره با فراوانی شکر رخ نداده است؛ برای نمونه، واکنش انگلستان، آلمان و کشورهای پایین‌دست اروپا با آن‌چه در فرانسه، اسپانیا و ایتالیا اتفاق افتاد، متفاوت بود

این‌که نوعی گرایش ذاتی به شیرینی بخشی از ساختار طبیعی انسان باشد، ظاهراً جای هیچ‌گونه تردیدی ندارد. اما چنین گرایشی به‌هیچ‌وجه نمی‌تواند نظام‌های متفاوت تغذیه،

شدت ترجیحات یا گونه‌شناسی‌های طعمی را توضیح دهد—همان‌طور که ساختار اندام‌های گفتار نیز نمی‌تواند ساختار زبان خاصی را توضیح دهد. در اینجا قصد دارم مرز میان علاقهٔ انسانی به طعم شیرین و آنچه به‌عنوان «میل افراطی به شیرینی» در فرهنگ انگلیسی شناخته می‌شود، را روشن سازم.

تولید

ساکارز — همان چیزی که ما «شکر» می‌نامیم — یک ترکیب آلی از خانواده کربوهیدرات‌هاست. این ماده را می‌توان به صورت تجاری از منابع گیاهی مختلف استخراج کرد، و در همه گیاهان سبز یافت می‌شود. (۱) ساکارز، ماده‌ای غذایی است که گیاهان از طریق فتوسنتز و با استفاده از دی‌اکسید کربن و آب تولید می‌کنند؛ بنابراین، یکی از ویژگی‌های بنیادی ساختار شیمیایی موجودات زنده به شمار می‌رود.

دو منبع اصلی ساکارز فراوری شده — یعنی همان محصول کربوهیدراتی تصفیه شده‌ای که ما مصرف می‌کنیم و «شکر» می‌نامیم — نیشکر و چغندر قند هستند. چغندر قند تا نیمه قرن نوزدهم به عنوان منبعی اقتصادی برای ساکارز فاقد اهمیت بود، اما نیشکر بیش از یک هزار سال (و شاید بسیار پیش‌تر) منبع اصلی ساکارز بوده است.

نیشکر (*Saccharum officinarum* L.) برای نخستین بار، و آن هم در دورانی بسیار کهن، در گینه نو اهلی شد. گیاه‌شناسان آرتشواگر و برندس معتقدند که نیشکر طی سه موج از گینه نو به نقاط دیگر جهان پراکنده شد. نخستین آن در حدود ۸۰۰۰ پیش از میلاد روی داده است. احتمالاً حدود دو هزار سال بعد، نیشکر به فیلیپین و هند و شاید هم

به اندونزی منتقل شده است (هرچند برخی پژوهشگران، اندونزی را به خودی خود یکی دیگر از مراکز اهلی سازی نیشکر می‌دانند) (۲).

اشارات به ساخت شکر تا مدت‌ها پس از آغاز عصر مسیحیت در منابع تاریخی ظاهر نمی‌شود. البته برخی ارجاعات پیشین در متون هندی دیده می‌شود. مثلاً ماهابهشیا اثر پاتانجالی — که شرحی است بر دستور زبان پانینی، نخستین دستور زبان مکتوب در تاریخ (احتمالاً نوشته شده حدود ۳۵۰-۴۰۰ پیش از میلاد) — چندین بار از شکر در ترکیب‌های خوراکی خاصی نام می‌برد (مثل: پودینگ برنج با شیر و شکر؛ آرد جو و شکر؛ نوشیدنی‌های تخمیری با طعم زنجبیل و شکر). اگر فرض کنیم که منظور، محصولی غیرمایع و حداقل تاحدی متبلور از شیر نیشکر بوده، این قدیمی‌ترین اشاره‌ای است که به شکر داریم. باین حال، چنین فرضی محل تردید است، زیرا شواهد قاطعی درباره بلوری بودن آن وجود ندارد.

کمی بعد، در سال ۳۲۷ پیش از میلاد، نثارخوس — یکی از سرداران اسکندر — که از دهانه رود سند به سوی دهانه فرات سفر می‌کرد، اظهار داشت که: "در هند، نی‌ای وجود دارد که بدون دخالت زنبورها، عسل تولید می‌کند، و از آن نوشیدنی‌ای مستی‌آور ساخته می‌شود، با آن که گیاه میوه‌ای ندارد" (۳) نوئل دیر، مهندس شکر و تاریخ‌نگار، این را اشاره‌ای به نیشکر می‌داند، اما استنادات او از منابع یونانی و رومی چندان قانع‌کننده نیستند. اصطلاح یونانی (σάκχαρον) یا *saccharon* یا *sakcharon* که توسط دیوسکوریدس، پلینی، جالینوس و دیگران به کار رفته، به راحتی به یک ماده خاص قابل ترجمه نیست. تاریخ‌نگار خوراک، *R. J. Forbes*، پس از بررسی دقیق شواهد پیش از میلاد یونان و روم، نتیجه می‌گیرد که *saccharon* در هند موجود بوده و «حتی، اگرچه به طور ناقص، برای بازدیدکنندگان هلنیستی شناخته شده بوده است» — و در اینجا منظور او شکر حاصل از عصارة نیشکر است. او گفته دیوسکوریدس را می‌پذیرد: «نوعی عسل جامد

به نام saccharon وجود دارد که در نی‌هایی در هند و عربستان مبارک (یمن امروزی) یافت می‌شود؛ از نظر قوام شبیه نمک است، و همچون نمک بین دندان‌ها قابل شکستن است. در آب حل شده و نوشیده می‌شود و برای شکم و معده مفید است، و مثانه و کلیه‌های دردناک را تسکین می‌دهد. "فوربز می‌افزاید: «بنابراین، شکر دست‌کم در مقادیر اندک در هند تولید می‌شد و در زمان پلینی (قرن اول میلادی) تازه داشت وارد جهان روم می‌شد» (۴) او همچنین یادآوری می‌کند که واژگانی مانند saccharon و حتی «مانا» برای انواع گوناگونی از مواد شیرین به کار می‌رفتند — از جمله ترشحات گیاهان، فضولات شپش‌های گیاهی، ترشح mannite از درخت زبان گنجشک (Fraxinus ornus = موسوم به درخت مانا)، و غیره (۵).

برخی پژوهشگران تاریخ شکر گمان می‌کنند saccharon به ماده‌ای کاملاً متفاوت اشاره دارد: منظور آنان «شکر بامبو» یا — tabashir است که صمغی شیرین‌مزه است که در ساقه برخی گونه‌های بامبو جمع می‌شود (۶) با آن‌که این مناقشه تا حدی مبهم است، اما یک ویژگی مهم در تاریخ شکر را برجسته می‌کند: شکر باید از مایع، متبلور شود. آنچه ما «شکر» می‌نامیم، محصول نهایی فرآیندی کهن، پیچیده و دشوار است.

این فرآیند با خود گیاه نیشکر آغاز می‌شود — گیاهی بلندبالا از خانواده گندمیان (Gramineae). شش گونه شناخته‌شده از نیشکر وجود دارد که در میان آنها، *Saccharum officinarum* که در گذشته به آن «شکر داروسازان» می‌گفتند — در سراسر تاریخ اهمیت داشته است. گرچه در چند دهه اخیر، برای اصلاح نژاد نیشکر از گونه‌های دیگر نیز استفاده کرده‌اند، اما منبع اصلی ژن‌های خاص انباشت ساکارز همچنان همین گونه بوده است؛ آن را "نیشکر اصیل" (*noble cane*) می‌نامند. دارای ساقه‌هایی نرم، شیرین و آبدار است. قطر سابقه هنگام بلوغ تا دو اینچ و ارتفاع آن به ۱۲ تا ۱۵ فوت (چهار تا پنج متر) می‌رسد. نیشکر از طریق غیرجنسی، یعنی از قلمه‌های ساقه‌ای که دست‌کم یک

جوانه داشته باشد، تکثیر می شود. (۷) پس از کاشت، نیشکر جوانه زده و در صورت تأمین گرما و رطوبت کافی، ممکن است تا شش هفته، روزی یک اینچ رشد کند. نیشکر در فصل خشک و پس از حدود ۹ تا ۱۸ ماه می رسد و شرایط برای استخراج مناسب می شود. نیشکری که از ریشه باقی مانده، یعنی از بقایای محصول قبلی بدون کاشت مجدد رشد می کند، راتون (ratoon) نام دارد؛ معمولاً هر دوازده ماه یک بار برداشت می شود. قلمه های تازه نیشکر در مناطق گرمسیری معمولاً زمان بیشتری برای بلوغ نیاز دارند. در همه موارد، باید نیشکر را به موقع برید تا شیرۀ آن از بین نرود یا نسبت ساکارز موجود در آن کاهش نیابد؛ و پس از بریدن نیز باید شیرۀ آن به سرعت استخراج شود تا از فساد، خشک شدگی، و آرونگی شیمیایی (تجزیه به گلوکز و فروکتوز) یا تخمیر جلوگیری شود.

ماهیت ذاتی نیشکر به طور بنیادین بر شیوۀ کشت و فرآوری آن تأثیر گذاشته است. یکی از پژوهشگران می نویسد: "گرچه از کارخانه های شکر سخن می گوئیم، اما آنچه در آنجا واقعاً رخ می دهد، یک فرایند تولیدی به معنای رایج آن نیست، بلکه مجموعه ای از عملیات مایع-جامد است برای جداسازی ساکارزی که طبیعت درون گیاه ساخته است." (۸)



عمل خرد کردن یا له کردن الیاف نیشکر برای استخراج مایع درون آن احتمالاً قدمتی به اندازه کشف شیرینی نیشکر دارد. این استخراج را می‌توان از روش‌های گوناگون انجام داد: ریزریز کردن، آسیاب کردن، فشردن، کوبیدن یا خیساندن نیشکر در مایع. سپس با حرارت دادن مایعی که ساکارز در آن حل شده، تبخیر انجام می‌شود و غلظت ساکارز افزایش می‌یابد. زمانی که محلول به حالت فوق‌اشباع می‌رسد، بلورهای پدیدار می‌شوند. به بیان ساده، تبلور زمانی رخ می‌دهد که محلولی فوق‌اشباع حاوی ساکارز به دست آمده باشد. طی فرایند سرد شدن و تبلور، مایع غلیظی برجای می‌ماند که ماسکویت نامیده می‌شود، درجه آن پائین است و هنوز می‌توان بلورهای شکر از آن به دست آورد. در پایان آن‌چه باقی می‌ماند، ملاس نهائی یا ملاس سیاه است که با روش‌های معمول، دیگر نمی‌توان از آن بلور شکر گرفت. البته این ملاس هنوز بسیار شیرین است و برای شیرین کردن غذاها قابل استفاده است. در رژیم غذایی انگلستان، این ماده برای بیش از یک قرن دست‌کم به اندازه شکل بلوری‌شده شکر اهمیت داشته و در قالب‌های پالایش‌یافته‌تر، همچنان کاربرد دارد.

بخش زیادی از این فرایند بسیار کهن است. مراحل تکمیلی برای تولید شکرهایی با رنگ روشن‌تر، خلوص شیمیایی بیشتر، یا بامیزان پالایش بالاتر، (این دو مورد اخیر یکی نیستند) و همچنین برای تولید طیف گسترده‌ی روزافزونی از فرآورده‌های نهائی (نظیر نوشیدنی‌های الکلی و شربت‌های گوناگون)، در طول قرون شکل گرفته‌اند. با این حال، فرایند اصلی بسیار قدیمی است. در واقع، هیچ راه عملی دیگری برای «تولید» شکر از نیشکر، جز همین «سری عملیات مایع-جامد» به همراه گرما دادن و خنک کردن وجود ندارد. و حفظ دمای مناسب، در شرایطی که هزینه سرمایه‌گذاری روش‌های گرمایشی و سوخت‌ها مقرون به صرفه باقی بماند، در بیشتر دوره‌های تاریخ شکر یک مشکل فنی جدی بوده است.

شکری که نهایتاً از خمیر ساکارزی به دست می‌آید، تفاوت چشمگیری با شیرۀ نیشکر و همچنین با شربت‌های غنی از ساکارزی دارد که در شیرینی‌پزی و آشپزی به کار می‌روند. در برخی جنبه‌ها، شکر سفید تصفیه شده بیش از هر چیز دیگری شبیه نمک است: سفید، دانه دانه، شکننده و با خلوص نزدیک به ۹۹ درصد: — "تنها ماده شیمیایی که تقریباً به شکل خالص به عنوان غذای اصلی مصرف می‌شود." (۹). در فرایند شکرسازی دو محصول نهائی کاملاً متفاوت به دست می‌آید. با آن که هر دو قند و تقریباً به طور کامل خالصند، یکی آبکی و معمولاً طلائئ رنگ، و دیگری دان دان و معمولاً سفید رنگ است. البته شکر خالص فرآوری شده را می‌توان به هر رنگی ساخت. اما در برهه‌ای از زمان، سفیدی آن‌ها به عنوان نشانه‌ای از ظرافت و خلوص شان تلقی می‌شد. این تصور که خالص‌ترین و ظریف‌ترین نوع ساکارز باید سفیدترین آن نیز باشد، احتمالاً یکی از جنبه‌های نمادین و پرمعنای تاریخ اولیه شکر در اروپا است؛ اما این واقعیت که می‌توان ساکارز را به اشکال مختلف و قابل استفاده‌ای تهیه کرد، که یکی از آن‌ها شبیه به عسل است، نیز اهمیت دارد. شیرهای مانند عسل — "شیره قند" یا "شربت طلایی" — در شکل‌دهی رژیم غذایی مدرن بریتانیا اهمیت زیادی یافت و رفته رفته جایگزین رقیب باستانی‌اش، یعنی عسل شد. این ماده حتی بخشی از خیال‌پردازی شاعرانه‌ای را که قبلاً ویژه عسل بود، به خود اختصاص داد. (۱۰) ما در ادامه بحث دوباره به این دو ویژگی باز خواهیم گشت.

حدود سال ۵۰۰ میلادی بود که نخستین شواهد کتبی غیرقابل انکار ساخت شکر ثبت شده است. بودهاگوسا (یا "گفتاری درباره آگاهی اخلاقی")، متنی دینی متعلق به آیین هندو، از طریق تمثیل، به جوشاندن شیر، تهیه ملاس، و ساختن حبه‌های قند اشاره می‌کند. (احتمال دارد که نخستین نمونه‌های شکر — که به اندازه‌ای متبلور شده بودند که دیگر مایع نباشند، اما هنوز به طور عمدی به شکل بلورهای جامد درنیامده بودند؛ بیشتر بافتی شبیه به

تافی داشته‌اند تا حالتی شکننده و سخت. (۱۱). با این حال، منابع موجود محدود و مبهم‌اند. در گزارشی از امپراتور بیزانسی، هراکلیوس، در سال ۶۲۷ میلادی — زمانی که کاخ خسرو دوم (پادشاه ساسانی) را در نزدیکی بغداد تصرف کرد — از شکر به‌عنوان تجملی هندی یاد می‌شود. بین قرون چهارم تا هشتم میلادی، مراکز اصلی ساخت شکر به‌نظر می‌رسد که در سواحل غربی دلتای رود سند (بلوچستان ساحلی) و در محل اتصال دجله و فرات در خلیج فارس بوده‌اند. شکر تنها پس از قرن هشتم در اروپا شناخته و مصرف شد؛ و تنها از همین دوران است که اشاره‌هایی به کشت نیشکر و تولید شکر در اطراف مدیترانه شرقی دیده می‌شود. ساکارز تا پیش از حدود سال ۱۰۰۰ میلادی در شمال اروپا تقریباً ناشناخته بود، و تنها یکی دو قرن بعد است که اندکی رواج یافت. با این حال، برای ساده‌سازی بحث، شاید تعیین دوره‌ها یا مراحل تاریخی کلی سودمند باشد.

گسترش قلمرو عرب‌ها به غرب، نقطه عطفی در تجربه اروپاییان با شکر بود. بین شکست هراکلیوس در سال ۶۳۶ و حمله به اسپانیا در سال ۷۱۱ — یعنی در کمتر از یک قرن — عرب‌ها خلافت بغداد را بنا نهادند، شمال آفریقا را فتح کردند و اشغال بخش‌های وسیعی از خود اروپا را آغاز نمودند. صنعت شکر — که در مصر شاید حتی پیش از فتوحات اعراب آغاز شده بود — پس از فتوحات، در حوضه مدیترانه گسترش یافت. در سیسیل، قبرس، مالت، برای مدتی در رودس، بیشتر سرزمین‌های مغرب (به‌ویژه مراکش)، و خود اسپانیا (به‌ویژه در سواحل جنوبی)، عرب‌ها نیشکر، روش‌های کشت آن، هنر شکرسازی و ذائقه‌ای تازه برای این نوع شیرینی متفاوت را وارد کردند. (۱۲).

یکی از پژوهشگران ادعا می‌کند که شکر تا سال ۹۹۶ به ونیز نرسید — جایی که از آنجا به شمال صادر می‌شد — اما این تاریخ شاید دیر هنگام باشد. (۱۳) تا آن زمان نیشکر

در سراسر شمال آفریقا و در چند جزیرهٔ مدیترانه‌ای (از جمله سیسیل) کشت می‌شد و در خود اسپانیا نیز آزمایش‌های کشاورزی روی آن انجام می‌گرفت. اما حتی پیش از این زمان، و پیش از آن‌که ونیز به مرکز عمدهٔ صادرات مجدد شکر در اروپا تبدیل شود، شکر در اشکال مختلف از خاورمیانه به اروپا می‌رسید. ایران و هند، مناطقی که طولانی‌ترین پیشینه تولید شکر را داشتند، احتمالاً همان جاهایی بودند که فرایندهای بنیادی مرتبط با شکرسازی برای نخستین بار در آن‌ها ابداع شده بود. در طول قرون، شکر از منطقهٔ مدیترانه به شمال آفریقا، خاورمیانه و اروپا عرضه می‌شد. این دورهٔ مدیترانه‌ای، تنها زمانی پایان یافت که در اواخر قرن شانزدهم تولید شکر در مستعمرات دنیای جدید (قارهٔ آمریکا) دست بالا را پیدا کرد. در دوره مدیترانه‌ای، اروپای غربی خیلی آهسته به شکر عادت کرد. پس از آن، صنعت شکر از حوضهٔ مدیترانه به جزایر آتلانتیک متعلق به اسپانیا و پرتغال — از جمله مادیرا، قناری‌ها و سائو تومه — منتقل شد؛ اما عمر این مرحلهٔ نسبتاً کوتاه، با رشد صنایع شکر در قارهٔ آمریکا پایان یافت.

تنها در سال‌های اخیر است که دستاوردهای تمدنی دنیای عرب در غرب مورد توجه منصفانه قرار گرفته‌اند. دیدگاه تاریخیِ اروپامحوری که اغلب ما داریم، تمایل دارد دستاوردهای فنی دیگر نقاط جهان را نادیده بگیرد؛ مگر زمانی که آن‌ها را با ارجاع به تلاش‌های عظیم انسانی «توضیح» دهیم (مثل اهرام مصر، دیوار بزرگ چین، معبد خورشید، ماچو پیچو و غیره). صمیمانه‌ترین تحسین‌های ما معمولاً برای دستاوردهای زیبایی‌شناسی آن ملت‌هایی است که آن‌ها را (چه بپذیریم چه نه) از نظر فنی پایین‌تر از خود می‌دانیم. هرگز این را به‌صراحت نمی‌گوییم، اما نگاه غربی در واقع از این شگفتی سرچشمه می‌گیرد که ملت‌هایی که آن‌ها را از نظر فنی ضعیف‌تر می‌دانیم، چگونه می‌توانند آثار هنری و زیبایی‌شناختی خیره‌کننده‌ای خلق کنند — انگار انتظار نداریم زیبایی از دل فناوری محدود

بیرون بیاید. اما هر کسی که حتی اندکی به تاریخ جنوب اروپا علاقه‌مند باشد، می‌داند که فتح اسپانیا توسط مسلمانان مور تنها پایان یک گسترش سریع و درخشان به سوی غرب بود؛ گسترشی که به همان اندازه که فنی و نظامی بود، اقتصادی، سیاسی و مذهبی نیز بود.

مسلمانان تا سال ۷۳۲، زمانی که شارل مارتل در نبرد پواتیه جلوی آن‌ها را گرفت، در حرکت به سمت غرب متوقف نشده بودند. آن سال، تنها صدمین سالگرد درگذشت پیامبر اسلام و نصب اولین خلیفه، ابوبکر، بود. پس از سال ۷۵۹، مسلمانان از تولوز و جنوب فرانسه عقب‌نشینی کردند و پشت کوه‌های پیرنه سنگر گرفتند؛ اما هفتصد سال طول کشید تا اسپانیا که در عرض تنها هفت سال فتح شده بود، دوباره کاملاً مسیحی شود. برخی بخش‌های دنیای مدیترانه حتی پس از سقوط اسپانیا نیز به اسلام گرویدند؛ برای مثال، کرت تا سال ۸۲۳ و مالتا تا سال ۸۷۰ فتح نشدند. و عرب‌ها به هر کجا که رفتند، نیشکر، محصول و فناوری تولید آن را نیز با خود بردند؛ گفته می‌شود که شکر نیز به همراه قرآن گسترش یافت.

اگرچه نیازهای غیرمعمول کشت نیشکر مانع از رشد سریع آن به عنوان یک محصول تجاری در سراسر دنیای اسلامیِ مدیترانه شد، اما کشت موفق آن تا نواحی شمالی چون مرکز اسپانیا یک دستاورد فنی بزرگ بود. فاتحان عرب مدیترانه، سازنده و نوآور بودند؛ آنان گنجینه‌های فرهنگی متنوع سرزمین‌هایی تحت تصرف خود را، به اینجا و آن‌جا بخش‌هایی سه قاره می‌بردند، آن‌ها را با یکدیگر ترکیب می‌کردن، درهم می‌آمیختند، و با ابداع و نوآوری، سازگاری‌های تازه‌ای پدید می‌آوردند. بسیاری از محصولات مهم مانند برنج، سورگوم، گندم سخت، پنبه، بادمجان، مرکبات، موز، انبه و نیشکر از طریق گسترش اسلام منتشر شدند (۱۴). اما تنها معرفی محصولات جدید نبود که اهمیت داشت؛ فاتحان

عرب، موجی از مدیران تحت‌الحمایه خود (که اغلب غیرعرب بودند)، سیاست‌های حکومتی و مالیاتی، فناوری‌های آبیاری، تولید و فراوری و تمایل به گسترش تولید را نیز با خود می‌آوردند.

گسترش نیشکر و فناوری‌های مورد نیاز برای کشت و تبدیل آن، با موانعی روبه‌رو بود؛ این موانع عمدتاً مربوط به باران و نوسانات فصلی دما بود. می‌دانیم که نیشکر گیاهی گرمسیری و نیمه‌گرمسیری است که فصل رویش آن ممکن است بیش از دوازده ماه طول بکشد. مقدار زیادی آب و نیروی کار لازم دارد. اگرچه می‌تواند بدون آبیاری هم رشد کند، اما در صورت آبیاری منظم عملکرد بهتری دارد (و میزان قند آن افزایش می‌یابد) و وقتی فصل رشد آن دچار کاهش ناگهانی و شدید دما نشود، عملکرد بیشتری دارد.

اسلام اولیه در مدیترانه با کاشت محصولات مانند نیشکر در تابستان، فصل‌های زراعی را گسترش داد و بدین ترتیب، چرخه سالانه کشاورزی و تقسیم نیروی کار را تغییر داد. با گسترش کشت نیشکر در حاشیه‌های شمالی و جنوبی مدیترانه—تا جنوب مراکش و حتی آگادیر و تارودانت، و تا شمال والنسیا در اسپانیا و پالرمو در سیسیل—اعراب توانایی‌های سرزمین‌های تازه فتح‌شده را تا حد نهایی آزمودند. در حاشیه شمالی اروپا، خطر یخ‌زدگی فصل رشد را کوتاه‌تر می‌کرد؛ نیشکری که در فوریه یا مارس کاشته می‌شد باید تا ژانویه برداشت می‌شد. این نیشکرها به اندازه نیشکرها مناطق گرم نیاز به نیروی کار داشتند ولی محصول کمتری می‌دادند؛ این موضوع بعدها با ورود مقادیر زیاد شکر آمریکایی به اروپا، به ضرر صنایع مدیترانه‌ای تمام شد. از طرف دیگر در حاشیه جنوبی، مانند مصر، بارندگی ناکافی نیازمند آبیاری پرزحمت بود؛ گفته شده که در مصر، نیشکر از زمان کاشت تا برداشت، بیست‌وهشت بار آبیاری می‌شد (۱۵).

اگر بخواهند از نیشکر برای تولید شکر استفاده کنند، نه فقط برای گرفتن شیرۀ آن، باید کاشت و داشت آن مناسب باشد، فوراً برداشت و آسیاب و با مهارت فرآوری شود. بنابراین، همواره—حداقل تا قرن بیستم—محصولی بود که به نیروی کار زیادی احتیاج داشت. تولید شکر نه تنها از نظر فنی و سیاسی (اداری) چالش برانگیز بود، بلکه از نظر تأمین و به کارگیری نیروی کار نیز با دشواری‌هایی مواجه بود.

اعراب در همه جا علاقهٔ پر جوش و خروشی به آبیاری، استفاده از آب و حفظ آن نشان دادند. آن‌ها هر وسیله آبیاری که در مسیر می‌دیدند با خود می‌بردند. به شکل‌های پیشااسلامی آبیاری در مدیترانه، آن‌ها چرخ‌های آبیاری ایرانی (که اسپانیایی‌ها به آن‌ها "نوریه" می‌گویند، برگرفته از واژه عربی صدای جیرجیر)، پیچ آبی، قنات ایرانی (آن سیستم پر زحمت و مهندسی شدهٔ کانال‌های زیرزمینی برای انتقال آب زیرزمینی به مزارع با استفاده از نیروی جاذبه که احتمالاً ابتدا به اسپانیا و سپس به شمال آفریقا برده شد) و بسیاری ابزار دیگر را افزودند. هیچ‌یک از این نوآوری‌ها به تنهایی نمی‌توانست تفاوتی تعیین‌کننده ایجاد کند؛ آنچه اهمیت داشت، انرژی و تعهد فاتحان و یقیناً استفاده ماهرانه آن‌ها از نیروی کار محلی بود—که خود موضوعی بسیار مهم است، اما ما هنوز اطلاعات نسبتاً کمی درباره آن داریم.

دیر به ما می‌گوید که "بین صنعت شکر که اعراب بنانهادند و صنعت شکر که مسیحیان اروپائی بنیان گذاشتند، یک تفاوت بزرگ وجود داشت. با آن‌که اسلام برده‌داری را به رسمیت می‌شناخت، ولی صنعت مدیترانه‌ای از آن ننگ بی‌رحمانه و خونبار مبرا بود. همان ننگ برده‌داری سازمان‌یافته‌ای که به مدت ۴۰۰ سال تولید شکر در دنیای جدید را آلوده کرده بود" (۱۶). اما این ادعای صریح، بی‌اساس است. برده‌داری در صنعت شکر

مراکش و احتمالاً در جاهای دیگر نیز نقش داشته است؛ (۱۷) در میانه قرن نهم میلادی شورش از سوی هزاران کارگر کشاورزی شرق آفریقا در دلتای دجله و فرات رخ داد و ممکن است این افراد، کارگران مزارع نیشکر بوده باشند. (۱۸) با این حال، برده‌داری زمانی اهمیت بیشتری یافت که جنگجویان صلیبی اروپایی مزارع شکر شرق مدیترانه را از سلف‌های مسلمان خود تصرف کردند؛ و اهمیت آن برای تولید شکر تا زمان انقلاب هائیتی در اواخر قرن هجدهم کاهش محسوسی نیافت.

شکرهایی که اعراب تولید می‌کردند، یک ماده همگن و یکنواخت نبودند؛ آن‌ها از ایرانیان و هندیان، انواع و دسته‌های مختلف شکر را آموخته بودند. ما درباره این انواع مختلف شکر و حتی تا حدی درباره فرآیندهای تولید آن‌ها اطلاعاتی داریم، اما جزئیات همچنان مبهم‌اند. مسئله‌ی آسیاب کردن نیز ابهامی در بر دارد: برخی مطالعات درباره تاریخ آسیاب کردن عرب‌ها انجام شده، اما این حوزه هنوز محل اختلاف نظر است. (۱۹) در استخراج شیر نیشکر، هرچه این فرآیند کارآمدتر باشد، بازده نهایی بیشتر خواهد بود. تنها از اواخر قرن نوزدهم، استخراج شیر نیشکر با بازده بالا انجام شد، اگرچه دست‌کم از قرن هفدهم کار استخراج شروع به بهبود کرده بود.

یک گام تعیین‌کننده در فناوری شکر، اختراع آسیاب سه‌غلته‌ی عمودی بود که با آب یا نیروی حیوانی کار می‌کرد. این آسیاب می‌توانست توسط دو یا سه نفر کار کند؛ آن‌ها ساقه نیشکر را بین غلتک‌ها جابه‌جا می‌کردند (اگر آسیاب به جای آب با حیوانات کار می‌کرد، برای مراقبت از حیوان نفر سومی هم لازم بود). منشأ و زمان دقیق اختراع این آسیاب‌ها نامشخص است. دیور (به پیروی از لیپمان) اختراع آن را به "پیترو اسپچاله"، فرماندار سیسیل در سال ۱۴۴۹ نسبت می‌دهد (۲۰)؛ اما "سوارس پریرا" به درستی به این

دیدگاه شک دارد و به جای آن معتقد است این آسیاب در پرو اختراع شد و بین سال‌های ۱۶۰۸ تا ۱۶۱۲ به برزیل رسید و سپس به جاهای دیگر انتقال یافت. (۲۱) اما این اختلاف نظر چندان به ما مربوط نیست، چرا که صنعت شکر عرب‌ها در مدیترانه، حدود پنج قرن پیش از اختراع ادعایی اسپچاله، از سیستم‌های دیگر و کم‌بازده‌تر استفاده می‌کرد. شواهد مطمئنی از استفاده از نیروی آب برای آسیاب نیشکر در مراکش و سیسیل از زمان‌های بسیار قدیم وجود دارد، هرچند جزئیات بیشتری در دست نیست.

جنگ‌های صلیبی به بسیاری از اروپایی‌ها فرصت داد—اگر چه برخلاف آنچه گاهی گفته می‌شود، نه برای نخستین بار،—تا با محصولات جدیدی، از جمله شکر، آشنا شوند. گفته می‌شود که صلیبی‌ها در شرایط سختی با شکر آشنا شدند. "آلبرت وان آخن"، که خاطرات سربازان بازمانده از جنگ صلیبی اول (۱۰۹۶-۱۰۹۹) را گردآوری کرده، می‌نویسد:

"در دشت‌های طرابلس، گیاه نی شیرینی به فراوانی یافت می‌شود که آن را زوخرا می‌نامند؛ مردم عادت دارند با اشتیاق این ساقه‌ها را بکنند و از شیرهای سودمند آن لذت می‌برند، به گونه‌ای که گویی از این شیرینی سیر نمی‌شوند. به نظر می‌رسد این گیاه با تلاش فراوان توسط ساکنان محلی کشت می‌شود... مردم در زمان محاصره‌های البریه، مره و ارکه، که از گرسنگی شدید رنج می‌بردند، با این نیشکر شیرین زنده ماندند." (۲۲)

اما جنگ‌های صلیبی تنها شکر را به اروپاییان غربی معرفی نکردند. خیلی زود، خود صلیبی‌ها بر تولید همین شکر در مناطق تحت اشغال‌شان نظارت می‌کردند، مثلاً در پادشاهی اورشلیم (۱۰۹۹-۱۱۸۷) تا زمانی که این سرزمین به دست صلاح‌الدین افتاد. آن‌ها ناظر کشت نیشکر و تولید شکر در محلی بودند که هنوز هم آثارش باقی است، به نام "طواحین

السكر"، یعنی "آسیاب‌های شکر"، که تنها حدود یک کیلومتر از اریحا فاصله دارد. اسنادی وجود دارد که نشان می‌دهد این آسیاب‌ها تا سال ۱۴۸۴ نیز در حال استفاده بودند و نخستین اشاره به آن‌ها به سال ۱۱۱۶ بازمی‌گردد (۲۳) (اگرچه معلوم نیست در آن زمان خاص برای آسیاب نیشکر استفاده می‌شدند، اما بعدها قطعاً چنین بوده‌اند).

زمانی که بندر عکا در سال ۱۲۹۱ به دست مسلمانان افتاد، شوالیه‌های مالت در آنجا نیشکر می‌کاشتند (در دوره‌ای دیگر، آن‌ها تلاش کردند مزارعی در کارائیب ایجاد کنند). در همین حین، بازرگانان ونیزی با انرژی تمام به توسعه‌ی فعالیت‌های تولید و تجارت شکر در نزدیکی صور، در جزیره کرت، و در قبرس پرداختند. به بیان دیگر، اروپاییان به تولیدکنندگان شکر—یا بهتر بگوییم، کنترل‌کنندگان تولیدکنندگان شکر در سرزمین‌های فتح‌شده—تبدیل شدند، و این، نتیجه‌ای مستقیم جنگ‌های صلیبی بود.

افول صنعت شکر در مدیترانه معمولاً—و تا حد زیادی درست—به ظهور صنعت رقیب در جزایر آتلانتیک و بعدتر در دنیای جدید نسبت داده می‌شود. اما در واقع، همان‌طور که جغرافی‌دان جی.اچ. گالووی اشاره کرده، صنعت شکر در شرق مدیترانه یک قرن پیش از آن‌که نخستین شکر در مادیرا تولید شود، افول کرد، در حالی که تولید شکر در سیسیل، اسپانیا و مراکش در قرن پانزدهم رونق داشت. (۲۴) به باور او، جنگ و طاعون و کاهش جمعیت حاصل از آن، صنعت شکر را در کرت و قبرس تضعیف کرد. همچنین، پس از طاعون سیاه، قیمت کالاهایی که به نیروی کار زیادی نیاز داشتند، مانند شکر، افزایش یافت. در واقع، از نگاه او، این استفاده‌ی فزاینده از نیروی کار بردگان برای جبران کاهش جمعیت ناشی از طاعون بود که آغازگر پیوند عجیب و ماندگار میان شکر و برده‌داری شد: "پیوند

میان کشت شکر و برده‌داری که تا قرن نوزدهم ادامه داشت، در کرت، قبرس و مراکش به‌طور محکمی شکل گرفت". (۲۵)

افول صنعت شکر در ناحیه‌ی مدیترانه که توسط اعراب پایه‌گذاری شده بود، ناموزون و تدریجی بود. در برخی نواحی زیر مجموعه، عقب‌نشینی‌های پی‌درپی حکومت‌های عربی — که اغلب به مدیریت محلی ضعیف منجر می‌شد — به پایان آبیاری مؤثر و خاتمه تخصیص کارگر انجامید. در دیگر مناطق، برای نمونه در سیسیل پس از فتح نورمن‌ها و در قبرس، با دخالت مسیحیان مهاجم گاه تحت نظارت آنان تولید شکر تداوم یافت؛ با این حال، اگرچه جنگجویان صلیبی و بازرگانانی از آمالفی، جنوا و دیگر ایالت‌های ایتالیایی وظیفه اداره تولید و تجارت را بین خود تقسیم کردند، این ترتیبات چندان دوام نیاورد. پرتغال راضی نبود که در حالی که فرصت‌های بهتری در جاهای دیگر او را به سوی خود فرامی‌خواند، تنها در منطقه‌ی آلگاروه در خاک خود به کشت آزمایشی نیشکر بپردازد، و اسپانیا نیز خیلی از این روند عقب نماند.

ادامه تولید عربی توسط مسیحیان در شرق مدیترانه از یک سو، و آزمایش‌هایی که پرتغال (و به‌زودی اسپانیا) در انتهای غربی همین دریا انجام دادند از سوی دیگر، توسعه را به دو مسیر متفاوت سوق داد. در شرق مدیترانه، تولید در ابتدا حتی پس از عقب‌نشینی فرانسوی‌ها از فلسطین در قرن سیزدهم و همچنین گسترش بعدی عثمانی‌ها، افزایش یافت. کرت، قبرس، و مصر به صادرات شکر ادامه دادند. (۲۶) اما این منطقه به تدریج اهمیت خود را به‌عنوان منبع تأمین شکر از دست داد؛ و این توسعه صنعت توسط پرتغالی‌ها و اسپانیایی‌ها در جزایر اقیانوس اطلس بود که ماهیت مصرف شکر در اروپا را برای همیشه تغییر داد. این جزایر، سکوی پرتابی شدند که از طریق آن، صنعت شکر از دنیای قدیم به دنیای جدید

منتقل شد؛ و شکلی از تولید که در این جزایر کامل شده بود، الگویی شد برای صنعتی که در دنیای جدید پا گرفت.

با این حال، حتی پیش از آن که صنایع شکر در دنیای جدید مستقر شوند، صنعت شکر در جزایر اطلس موقعیت رقابتی مالت، رودس، سیسیل و دیگر تولیدکنندگان کوچک مدیترانه را تضعیف کرده بود. تا سال ۱۵۸۰، صنعت شکری که زمانی در سیسیل رونق داشت، کاری جز تأمین بازار داخلی انجام نمی داد، و در خود اسپانیا، تولید شکر در قرن هفدهم آغاز به افول کرد، هرچند در منتهی‌الیه جنوب شبه جزیره، شکر همچنان تولید می شد.

در زمانی که پرتغالی‌ها و اسپانیایی‌ها قصد داشتند در جزایر تحت کنترل خود دراقیانوس اطلس صنعت شکر را بنیان‌گذارند، شکر هنوز در اروپای غربی کالایی لوکس، محسوب می شد، جزء دارو و ادویه‌ها بود. مردم یونان، ایتالیا، اسپانیا و شمال آفریقا با نیشکر به عنوان یک محصول کشاورزی و تا حدودی نیز با خود شکر به عنوان شیرین کننده آشنا بودند. اما در حالی که تولید شکر در مدیترانه رو به کاهش می رفت، آگاهی‌ها درباره شکر و میل به آن در اروپا در حال افزایش بود. انتقال صنعت به جزایر اقیانوس اطلس زمانی رخ داد که احتمالاً تقاضای اروپا برای شکر رو به رشد بود. کارآفرینانی تشویق شدند تا در این جزایر مزارعی برای نیشکر (و محصولات تجاری دیگر) ایجاد کنند — مزارعی که با کار بردگان آفریقایی اداره می شد و هدفشان تولید شکر برای بازار پرتغال و سایر کشورهای اروپایی بود — زیرا وجود این بازارها تضمینی بود برای گسترش مسیرهای تجاری پرتغال در اطراف آفریقا و به سمت شرق:

در زنجیره‌ای از آزمایشات، نظام مزارع بزرگ که اکنون آمیزه‌ای بود از بردگان آفریقایی تحت فرمان مهاجران اروپایی در یک جامعه مختلط چند نژادی، که

نیشکر و دیگر محصولات تجاری تولید می‌کرد، جزیره به جزیره گسترش یافت (جزایر مادیرا از جمله خود مادیرا، لا پالما، و هیرو؛ جزایر قناری از جمله تنریف، گران کاناریا، و فورتاونتورا؛ نه جزیره پراکنده بسیار دور از هم آزور؛ جزایر دماغه سبز از جمله بوا ویستا، سانتو آنتائو و سائو تیگو؛ سائو تومه و پرنسیپه؛ و غیره) به عنوان بخشی از پادشاهی در حال گسترش پرتغال در آن ادغام شدند. تنها در برخی از این جزایر بود که کشتزارهای نیشکر شکوفا شدند... اما در مجموع، نیشکر و نظام مزارع بزرگ این امکان را برای دولت پرتغال فراهم کرد که، پس از روی آوردن به سیاست گسترش تجاری، با هزینه‌ی مردم عادی پایگاه‌هایی در جزایر مستقر کند؛ پایگاه‌هایی که کنترل بر اقیانوس اطلس جنوبی را برایش به ارمغان آوردند و امکان دور زدن قاره آفریقا و تجارت با شرق را فراهم ساختند. (۲۷)

بین آزمایش‌های پرتغالی‌ها در جزایر آتلانتیک - به‌ویژه در سائو تومه - و مراکز قدرت تجاری و فنی اروپای غربی - به‌ویژه در آنتورپ - پیوندهای نزدیکی وجود داشت. (۲۸) یک نکته از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است که از قرن سیزدهم به بعد، مرکز پالایش شکر در اروپا شهر آنتورپ بود، و بعدها شهرهای بندری بزرگ دیگری مانند بریستول، بوردو و حتی لندن نیز به این امر پیوستند. کنترل محصول نهایی به دست اروپایی‌ها افتاد - اما شایان ذکر است که این کنترل به دست همان اروپایی‌هایی (در این مورد، پرتغالی‌ها) نیفتاد که پیشگام تولید شکر در ماوراء دریا ها بودند، تمایز روزافزون انواع شکر، هم‌راستا با افزایش تمایز در تقاضا، یکی دیگر از عوامل رشد بود. واژگانی که در توصیف شکر به کار می‌رفت، گسترش یافت، زیرا اکنون اروپائیان با انواع بیشتری از شکر آشنا شده بودند. (۲۹).

شکر اکنون در سراسر اروپای غربی شناخته شده بود، هرچند هنوز کالایی لوکس به شمار می‌رفت، نه یک کالای رایج یا ضروری. دیگر همچون گذشته همانند مُشک یا مروارید، کالایی فوق‌العاده گران بها نبود که توسط بازرگانان لوکس فروش از کشورهای واسطه به دربارهای اروپا فرستاده شود، بلکه در حالی که مصرف آن در میان جمعیت‌های اروپایی روزه‌به‌روز بیشتر می‌شد، به ماده خامی تبدیل شده بود که عرضه و پالایش آن بیشتر و بیشتر تحت مدیریت قدرت‌های اروپایی قرار می‌گرفت. تفکیک‌های سیاسی در کشورهای غربی علاقه‌مند به شکر، پس از قرن پانزدهم با سرعت ادامه یافت. به طرز شگفت‌انگیزی، نحوه‌ای که شکر در سیاست‌های ملی نقش ایفا می‌کرد، نه تنها بازتاب‌دهنده آینده سیاسی این کشورها بود، بلکه شاید تا حدی بر آن تأثیر نیز می‌گذاشت.

تجربه‌های پرتغال و اسپانیا در زمینه شکر در جزایر آتلانتیک شباهت‌های بسیاری داشت، اگرچه بعدها به شدت از هم فاصله گرفتند. در قرن پانزدهم، هر دو قدرت به دنبال مکان‌هایی مناسب برای تولید شکر بودند: پرتغال سائو تومه و دیگر جزایر را تصرف کرد، در حالی که اسپانیا جزایر قناری را در اختیار گرفت. پس از حدود سال ۱۴۵۰، مادیرا به عنوان تأمین‌کننده اصلی شکر مطرح شد، و پس از آن سائو تومه قرار داشت؛ تا دهه ۱۵۰۰، جزایر قناری نیز به یکی از منابع مهم تبدیل شدند. (۳۰) همچنین هر دو کشور با افزایش تقاضا برای شکر مواجه بودند (برای نمونه می‌توان به حساب‌های خانوادگی ایزابلای کاتولیک، ملکه کاستیل از ۱۴۷۴ تا ۱۵۰۴، اشاره کرد).

ویژگی بارز صنایع شکر در جزایر آتلانتیک تحت سلطه اسپانیا و پرتغال، استفاده از کار اجباری بردگان بود، سنتی که ظاهراً از کشتزارهای شکر مدیترانه‌ای متعلق به عرب‌ها و توسط صلیبیون آورده شده بود. اما دانشمند اسپانیایی، فرناندز-آرمستو، می‌گوید ویژگی

برجسته این صنعت جزایر قناری، استفاده از نیروی کار آزاد و برده به‌طور همزمان بود - ترکیبی که بیشتر به نظام‌های مختلط نیروی کار در دوره‌های بعدی شباهت دارد: به کشتزارهای بریتانیایی و فرانسوی در کارائیب در قرن هفدهم، که در آن‌ها بردگان و کارگران قراردادی در کنار هم کار می‌کردند. بردگان اهمیت زیاد، شاید حتی نقش حیاتی داشتند؛ اما بخش قابل‌توجهی از کار توسط کارگران آزاد مزدبگیر انجام می‌شد که بخشی از مزد خود را به‌صورت کالا دریافت می‌کردند - برخی از آن‌ها متخصص بودند و برخی دیگر کارگران موقتی. این سیستم احتمالاً آن‌چنان هم غیرعادی نبود. اما واقعیت این است که کارگران آزاد مزدبگیر در تاریخ شکر، بین مرحله جزایر آتلانتیک و دوران انقلاب و رهایی در دنیای جدید - از آغاز انقلاب هائیتی تا لغو برده‌داری در برزیل - تقریباً هیچ نقشی نداشتند. فرناندز-آرمستو می‌گوید: "نظام قناری بسیار بیشتر به روش‌های جهان قدیم شباهت دارد، و تقسیم برابر محصول بین مالک و کارگر، بیشتر به شیوه کشاورزی مشارکتی (مزارعه) شباهت دارد که در اواخر قرون وسطی در شمال ایتالیا پدید آمد و هنوز هم در برخی مناطق ادامه دارد." (۳۱).

نیشکر برای نخستین بار در سفر دوم کریستف کلمب در سال ۱۴۹۳ به دنیای جدید آورده شد؛ او آن را از جزایر قناری اسپانیا با خود آورد. نیشکر ابتدا در سانتو دومینگوی اسپانیایی کاشته شد؛ و از آنجا بود که برای اولین بار شکر به اروپا صادر شد؛ این روند از حدود سال ۱۵۱۶ آغاز گردید. صنعت نوپای شکر در سانتو دومینگو با کار بردگان آفریقایی اداره می‌شد؛ نخستین بردگان بلافاصله پس از نیشکر به آنجا آورده شدند. از این‌رو، این اسپانیا بود که در قاره آمریکا پیشگام کشت نیشکر، تولید شکر، استفاده از نیروی کار برده آفریقایی، و نظام کشتزار شد. برخی پژوهشگران با فرناندو اورتیز هم‌عقیده‌اند که این کشتزارها "فرزند محبوب سرمایه‌داری" بودند، در حالی که برخی مورخان با این دیدگاه

مخالفت می‌کنند. اما حتی اگر دستاوردهای اسپانیا در تولید شکر تا قرن‌ها بعد به سطح پرتغال نرسید، پیشگام بودن آن هرگز مورد تردید نبوده است - اگرچه پژوهشگران حوزه شکر در دنیای جدید گاهی دستاوردهای اولیه اسپانیا در منطقه کارائیب را نادیده گرفته‌اند، چرا که اهمیت جهانی آن‌ها اندک بوده است. والرشتاین و براودل این مسئله را با بی‌ملاحظگی و بی‌توجهی آشکار نادیده می‌گیرند؛ برای مثال، براودل ادعا می‌کند که نیشکر و آسیاب‌های شکر تا پس از سال ۱۶۵۴ هنوز به سانتو دومینگو نرسیده بودند (۳۲).

تا سال ۱۵۲۶، برزیل در مقادیر تجاری شکر به لیسبون صادر می‌کرد، و خیلی زود، قرن شانزدهم به «قرن شکر برزیلی» بدل شد. در دنیای جدید اسپانیایی، دستاوردهای اولیه در سانتو دومینگو و سایر مناطق کارائیب، به سرعت تحت الشعاع پیشرفت‌های صورت گرفته در سرزمین اصلی قرار گرفت. در مکزیک، پاراگوئه، سواحل اقیانوس آرام آمریکای جنوبی و در همه دره‌های حاصلخیز، نیشکر به خوبی رشد کرد.

با این حال، نخستین تلاش‌ها برای کاشت نیشکر و تولید شکر در سانتو دومینگو سرانجامی جز شکست نداشت. زمانی که دو مزرعه‌دار - آگیلون در سال‌های ۱۵۰۵-۱۵۰۶ و بالستر در ۱۵۱۲ - تلاش کردند شکر تولید کنند، اسپانیا هنوز آمادگی پشتیبانی از جاه‌طلبی‌های آن‌ها را نداشت و مهارت‌های لازم نیز در سانتو دومینگو فراهم نبود. (۳۳) تنها فناوری‌های آسیاب موجود، احتمالاً بر اساس طراحی‌های آسیاب غلتکی لبه‌دار مصری برجای مانده از قرن دهم الگوبرداری شده بودند؛ این طراحی‌هایی در اصل برای استفاده به عنوان دستگاه‌های پرس زیتون بودند. این دستگاه‌ها ناکارآمد بودند و نیروی کار را تلف می‌کردند. مشکل جدی دیگر، خود نیروی کار بود. نابودی سریع بومیان تاینو در سانتو دومینگو (که به زبان آراواک سخن می‌گفتند)، نیروی انسانی لازم برای کار حتی در معادن

طلا را از بین برد، چه رسد به مزارع آزمایشی نیشکر. نخستین بردگان آفریقایی پیش از سال ۱۵۰۳ وارد شدند و با وجود نگرانی‌های محلی از حملات بردگان فراری (سیمارون‌ها)، واردات آن برده‌ها ادامه یافت. تا سال ۱۵۰۹، بردگان آفریقایی برای کار در معادن سلطنتی وارد می‌شدند؛ و به‌زودی بردگان دیگری نیز برای به حرکت درآوردن صنعت شکر وارد شدند.

زمانی که جراح، گونزالو د ویوسا - شاید با توجه به افزایش قیمت شکر در اروپا - در سال ۱۵۱۵ استادکاران ماهر شکر را از جزایر قناری وارد کرد، نخستین گام‌ها را به‌سوی ایجاد یک صنعت واقعی شکر در کارائیب برداشت. وی (و شرکای جدیدش، برادران تاپیا) همراه با استادکاران قناری، آسیابی با دو غلتک عمودی وارد کردند که با نیروی حیوانی یا آبی کار می‌کرد و "بر اساس طرحی بود که پیترو اسپچاله در سال ۱۴۴۹ ساخته بود." منابع طلای سانتو دومینگو به‌زودی تقریباً ته کشید؛ و با کاهش سرسام‌آور جمعیت بومی، نیروی کار بیشتر و بیشتر آفریقایی شد. اما قیمت شکر در اروپا آن‌قدر بالا رفته بود که تا حدی هزینه‌های حمل آن را جبران می‌کرد و خطرپذیری در تولید را توجیه می‌نمود، به‌ویژه در مستعمرات کارائیبی تثبیت‌شده اسپانیا، که فرصت‌های جایگزینی مانند استخراج طلا، رو به کاهش بود.

یکی از پژوهشگران برآورد کرده است که آسیابی که مهندسان قناری در سانتو دومینگو ساخته بودند، اگر با نیروی آب کار می‌کرد، می‌توانست در یک فصل به‌اندازه‌ای نیشکر آسیاب کند که ۱۲۵ تن شکر تولید شود؛ و «شاید یک‌سوم این مقدار» اگر با نیروی حیوانی کار می‌کرد. (۳۵) ویوسا و همکارانش سرمایه کافی برای توسعه این صنعت نوپا نداشتند. اما آن‌ها از حضور سه کشیش هیرونیموسی که به‌منظور نظارت بر سیاست‌های

کاری مربوط به بومیان به سانتو دومینگو فرستاده شده بودند، بهره بردند؛ این کشیشان در عمل به فرمانروایان مستعمره بدل شدند. در ابتدا، آن‌ها صرفاً درخواست‌های مزرعه‌داران برای حمایت سلطنتی را تأیید می‌کردند. اما به‌زودی، آن‌ها از درآمدهای دولتی جمع‌آوری شده، وام‌هایی در اختیار کشاورزان قرار دادند. (۳۶) زمانی که شاه جدید، چارلز اول، دستور داد قاضی سلطنتی رودریگو دِ فیگوئرا، جایگزین کشیشان هیرونیמוسی شود، سیاست حمایت دولتی ادامه یافت و گسترش پیدا کرد. تا دهه ۱۵۳۰، جزیره دارای "تعداد نسبتاً پایداری" از سی‌وچهار آسیاب بود؛ و تا سال ۱۵۶۸، "کشتزارهایی هریک با ۱۵۰ تا ۲۰۰ برده غیرمعمول نبودند. برخی از مزارع مجلل حتی تا ۵۰۰ برده داشتند، که میزان تولید آن‌ها نیز به تناسب بالا بود." (۳۷) یکی از ویژگی‌های جالب این توسعه، نقشی بود که دولت و حتی کارمندان کشوری داشتند؛ آنان مالک، مدیر، خریدار و فروشنده مزارع بودند. در ابتدا نه تنها هیچ "طبقه مزرعه‌دار" خصوصی و جداگانه‌ای وجود نداشت، بلکه واسطه‌هایی مانند دلالان و بازرگانان، که بعدها در مستعمرات شکر کشورهای رقیب در کارائیب ظهور کردند، نیز غایب بودند.

در دیگر جزایر آنتیل بزرگ — کوبا، پورتوریکو، و جامائیکا — مهاجران اسپانیایی نهایتاً نیشکر، روش‌های کشت آن، فناوری آسیاب‌های با نیروی آب یا حیوانات، نیروی کار برده، و فرآیند آسیاب‌کردن، جوشاندن و تولید شکر و ملاس از عصاره نیشکر، و همچنین تقطیر رام از ملاس را با خود آوردند. با این حال، این صنعت در حال رشد آمریکای اسپانیایی، علی‌رغم حمایت سلطنتی، آزمایش‌های هوشمندانه بسیار، و تولید موفق، تقریباً به هیچ نتیجه‌ای نرسید. در حالی که اسپانیایی‌ها در آنتیل شکست خوردند، زارعان پرتغالی در برزیل به موفقیت دست یافتند. تنها طی یک قرن، فرانسوی‌ها و حتی بیشتر از آن، بریتانیایی‌ها (هرچند با کمک هلندی‌ها از همان ابتدا)، به بزرگ‌ترین تولیدکنندگان و صادرکنندگان شکر

در جهان غرب بدل شدند. اینکه چرا فاز اولیه صنعت شکر اسپانیایی با آن آغاز امیدوارکننده، به سرعت دچار رکود شد، هنوز به درستی معلوم نیست و توضیحات موجود نیز کاملاً قانع کننده نیستند. عواملی نظیر فرار استعمارگران جزایر به سرزمین اصلی مکزیک پس از فتح تنوچ تیتلان (۱۵۱۹-۱۵۲۱)، شیفتگی اسپانیایی‌ها به ثروت‌های فلزی، کنترل‌های بیش از حد استبداد سلطنتی بر تمام کسب و کارهای خصوصی در دنیای جدید، کمبود همیشگی سرمایه برای سرمایه‌گذاری، و "تحقیر کار یدی" که گمان می‌رود میان استعمارگران اسپانیایی رایج بود، همه به نظر دلایل معقولی هستند، ولی به طور کامل قانع کننده نیستند. احتمالاً تا زمانی که درک بهتری از بازار داخلی اسپانیا برای شکر کارائیب و توانایی (یا ناتوانی) اسپانیا در صادرات مازاد شکر پیدا نکنیم، متوجه نخواهیم شد چرا این آزمایش‌های اولیه مهم شکست خوردند. با فتح مکزیک و منطقه آند توسط اسپانیا، تغییری بنیادی در سیاست‌ها به وجود آمد: برای بیش از دو قرن پس از آن، مستعمرات کارائیب عمدتاً به عنوان ایستگاه‌های بین‌راهی و دژهایی در مسیرهای تجاری عمل می‌کردند — نشانه‌ای از نقش غیرتولیدی، خراج‌ستان و برباد دهنده نیروی کار اسپانیا در قاره آمریکا.

فرصت پیشگامی خیلی زود از دست رفت؛ از حدود سال ۱۵۸۰ در آنتیل بزرگ، تا زمانی که فرانسوی‌ها و انگلیسی‌ها کاشت نیشکر را در جزایر کوچک‌تر (به ویژه باربادوس و مارتینیک) پس از ۱۶۵۰ آغاز کردند، منطقه کارائیب شکر چاندانی برای صادرات تولید نمی‌کرد. تا آن زمان، وضعیت بازار اروپا تغییر کرده بود و شتاب تولید از دست اسپانیایی‌ها خارج شده بود. (۳۸)

در حالی که اسپانیایی‌ها (و تا حدی کمتر، پرتغالی‌ها) تلاش‌های استعماری خود را در دنیای جدید بر استخراج فلزات گران بها متمرکز کردند، رقبای اروپای شمالی آن‌ها بیشتر

بر تجارت و تولید کالاهای قابل فروش تمرکز داشتند، و محصولات مزارعی همچون پنبه، نیل (indigo) و به‌زودی دو محصول نوشیدنی - کاکائو (یک گیاه اهلی‌شده بومی آمریکا که بیشتر خوراکی بومیان بود تا نوشیدنی) و قهوه (با منشأ آفریقایی) - اهمیت بسیاری پیدا کردند. هزینه‌های نیروی کار و کمبود سرمایه در آغاز، تولید در مزارع دنیای جدید را محدود کرده بود، و پیشرفت‌ها هم با هزینه کاهش تولید در دیگر مناطق حاصل می‌شد. "استعمارگران برای موفقیت باید در دریای بالتیک یا دریای شمال ماهی‌هایی بهتر یا ارزان‌تر از هلندی‌ها صید می‌کردند؛ باید خزهای بهتر یا ارزان‌تر از روس‌ها شکار می‌کردند، یا سرخ‌پوستان را قانع می‌کردند که آن‌ها را شکار کنند؛ و باید شکر بهتری یا ارزان‌تر از جاوه‌ای‌ها یا بنگالی‌ها می‌کاشتند." (۳۹) نخستین محصولی که در دنیای جدید توانست برای خود بازاری ایجاد کند، توتون بود - گیاهی بومی آمریکا که خیلی زود از یک کالای لوکس مختص طبقه بالا به یک نیاز طبقه کارگر بدل شد. توتون حتی در برابر نارضایتی سلطنتی نیز جای خود را باز کرد و تا قرن هفدهم، وارد مصرف روزمره مردم عادی شد. اما تا پایان همان قرن، شکر در هر دو منطقه هند غربی بریتانیا و فرانسه از توتون پیشی گرفت؛ تا سال ۱۷۰۰، ارزش شکر واردشده به انگلستان و ولز دو برابر توتون بود. این تغییر از توتون به شکر در مستعمرات کارائیب فرانسه حتی پرشتاب‌تر از بریتانیا بود، گرچه در بلندمدت، بازار شکر در فرانسه هرگز به گستردگی بازار بریتانیا نرسید.

برخی حقایق در تاریخ شکر، از دهه‌های آغازین قرن هفدهم - زمانی که بریتانیایی‌ها، هلندی‌ها و فرانسوی‌ها مزارع خود را در کارائیب تأسیس کردند - تا میانه قرن نوزدهم - زمانی که کوبا و برزیل به مراکز اصلی تولید شکر در دنیای جدید بدل شدند - برجسته است. طی این دوره بلند، تولید شکر پیوسته رشد کرد، چون غربی‌های بیشتری شکر مصرف کردند و مصرف هر فرد نیز افزایش یافت. با این حال، تغییرات فناورانه در کشت، آسیاب

و حتی پالایش شکر نسبتاً اندک بود. به‌طور کلی، بازار بزرگ‌تر برای شکر از طریق گسترش سطح زیر کشت تأمین شد، نه با افزایش بازده در هر هکتار زمین یا هر تن نیشکر، یا بهره‌وری بیشتر هر کارگر.

اما اشتیاق به تولید شکر، تجارت آن و مصرفش، به گذشته دورتری بازمی‌گردد. کمی پس از نخستین سفر والتر رالی به گویان در سال ۱۵۹۵، کاپیتان چارلز لی، سیاح انگلیسی، تلاش کرد در رودخانه وایاپوکو (وایاپوک - اکنون مرز برزیل و گویان فرانسه) سکونتگاهی برپا کند. هرچند هیچ‌یک از این تلاش‌ها موفق نبود، هر دو با علاقه به شکر و دیگر محصولات گرمسیری پیوند داشتند. در سال ۱۶۰۷، جیمز تاون - نخستین مستعمره انگلیسی در دنیای جدید - تأسیس شد. نیشکر در سال ۱۶۱۹ به آنجا آورده شد - همان سالی که نخستین بردگان آفریقایی وارد مستعمره‌ای انگلیسی شدند - اما نیشکر در آنجا رشد نکرد. سه سال پیش از آن، نیشکر در برمودا کاشته شده بود، اما این جزیره کوچک و خشک هرگز شکر تولید نکرد. این واقعیات نشان می‌دهد که حتی پیش از قرن هفدهم، آگاهی قابل توجهی نسبت به ارزش شکر و برخی از ظرفیت‌های بازار آن وجود داشت - به عبارتی، سودآوری بلندمدت آن به‌عنوان یک کالای تجاری شناخته شده بود. بنابراین، هدف دستیابی به مستعمراتی که بتوانند (در کنار سایر محصولات) برای متروپل شکر تولید کنند، قدمتی پیش از قرن هفدهم دارد. و تا پیش از آن که انگلستان بتواند در مستعمرات خود شکر تولید کند، از دزدیدن آن ابایی نداشت. در سال ۱۵۹۱، یک جاسوس اسپانیایی گزارش داد که "غنیمت‌گیری انگلیسی‌ها از محصولات هند غربی (آمریکایی) آن قدر زیاد است که شکر در لندن ارزان‌تر از لیسبون یا خود هند غربی است." (۴۰)

نقطه عطف در شکر بریتانیا، سکونت در باربادوس در سال ۱۶۲۷ بود، جزیره‌ای که بریتانیا پس از فرود کاپیتان جان پاول در سال ۱۶۲۵ (در بازگشت از برزیل به اروپا) مدعی مالکیت آن شد. با این حال، تا حدود سال ۱۶۵۵ — همان سالی که تهاجم بریتانیا به جامائیکا به عنوان بخشی از "طرح غربی" آغاز شد — شکر باربادوس بر بازار داخلی اثر نداشت. [در آن سال، ۲۸۳ تن شکر سفیدشده با گل (clayed sugar) و ۶۶۶۷ تن شکر "ماسکُوادو" (Muscovado) در باربادوس تولید شد؛ (۴۱) در همان زمان، مستعمرات دیگر در کارائیب نیز شروع به تأمین مصرف داخلی کردند و شکر را به منبعی امپراتوری برای سود تبدیل نمودند.]. پس از سال ۱۶۵۵ تا اواسط قرن نوزدهم، شکر مردم بریتانیا تا حد زیادی در درون ساختار امپراتوری تأمین می‌شد. از همان زمانی که نخستین مستعمرات بریتانیا موفق به صدور کالاهای فرآوری‌نشده — به‌ویژه شکر — به متروپل شدند، قوانین امپراتوری برای کنترل جریان این کالاها و کالاهایی که در برابر آن‌ها مبادله می‌شد، وضع شد (۴۲).

در بخش مصرف، تغییرات هم متعدد و هم متنوع بودند. شکر به تدریج از کالایی تخصصی — دارویی، طعم‌دهنده، آیینی یا نمایشی — به یک ماده غذایی رایج تبدیل شد. ورود این محصول اساساً نوظهور به ذائقه و ترجیحات عمومی اروپایی‌ها غیرقابل بازگشت بود، هرچند هزینه بالای شکر گاه‌به‌گاه مانع از گسترش مصرف آن می‌شد.

قرن هفدهم، بی‌تردید، عصر فعالیت‌های گسترده دریانوردان، بازرگانان، ماجراجویان انگلیسی و نمایندگان دربار انگلیس بود. تعداد مستعمرات جدیدی که انگلستان در دنیای جدید تأسیس کرد، بسیار بیشتر از هلند یا فرانسه بود؛ و جمعیت مهاجران انگلیسی، از جمله بردگان آفریقایی، بسیار از دو رقیب اصلی اروپای شمالی‌اش بیشتر بود. از سال ۱۴۹۲ تا ۱۶۲۵، منطقه کارائیب اسپانیا، با وجود تضعیف به دلیل قاچاق و یورش‌ها، دست‌نخورده

باقی مانده بود؛ اما با سکونت انگلیسی‌ها در سنت کیتس، روندی غیرقابل بازگشت از گسترش ارضی آغاز شد که تنها سی سال بعد با حمله به جامائیکا به اوج رسید. قرن هفدهم همچنین عصر جنگ‌های دریایی اروپا در منطقه کارائیب بود؛ دوره‌ای که قدرت‌های اروپای شمالی در حال تعریف منافع خود بودند. این جنگ‌ها دامنه‌ای گسترده داشتند: از دزدی دریایی و آتش زدن شهرها تا نبردهای دریایی تمام‌عیار. فرآیندهای مختلف اما مرتبطی به‌طور هم‌زمان در حال رخ دادن بودند، اما اسپانیا دشمن مشترک همگان بود، چرا که تمام آن‌ها بر سر امپراتوری استعماری از پیش تعریف‌شده‌ی اسپانیا تغذیه می‌کردند.

انگلستان بیشترین جنگ‌ها را به راه انداخت، بیشترین مستعمرات را فتح کرد، بیشترین بردگان را وارد کرد (هم به مستعمرات خود و هم در کشتی‌های خود)، و سریع‌ترین و کامل‌ترین نظام کشتزار را به وجود آورد. مهم‌ترین محصول این نظام، شکر بود. قهوه، شکلات (کاکائو)، جوز هندی و نارگیل نیز از دیگر محصولات بودند؛ اما میزان تولید شکر، تعداد مصرف‌کنندگان آن، و دامنه استفاده از آن از دیگر محصولات فراتر رفت و برای قرن‌ها به‌عنوان محصول اصلی باقی ماند. در سال ۱۶۲۵، پرتغال تقریباً تمام شکر اروپا را از برزیل تأمین می‌کرد. اما انگلیسی‌ها به‌سرعت منابع خود را در باربادوس و سپس در جامائیکا، همچنین در دیگر "جزایر شکر" توسعه دادند. انگلیسی‌ها روش‌های تولید شکر و محصولات وابسته‌اش را از هلندی‌ها آموختند؛ هلندی‌هایی که آزمایش‌هایی در زمینه کشاورزی کشتزاری در سواحل گویان انجام داده بودند اما پرتغالی‌ها از ادامه آن جلوگیری کرده بودند.

صنعت شکر بریتانیا از آغازهای مُحَقَّر در جزیره باربادوس در دهه ۱۶۴۰ با سرعتی شگفت‌انگیز گسترش یافت و ابتدا این جزیره و سپس جامائیکا را دربرگرفت؛ جامائیکا اولین فتح ارضی انگلیس از اسپانیا در آنتیل بزرگ بود، جزیره‌ای بود تقریباً سی برابر بزرگ‌تر از

باربادوس. زمانی که شکر انگلیسی از نظر قیمت با شکر پرتغالی قابل رقابت شد، انگلستان توانست پرتغال را از تجارت شمال اروپا بیرون براند. این انحصار منجر به قیمت‌های انحصاری شد، اما در ادامه با رقابت شدید فرانسه مواجه شد. (۴۳) در سال ۱۶۶۰، شکر به فهرست کالاهای مشمول مالیات اضافه شد؛ اما مستعمرات هند غربی عملاً انحصار بازار داخلی بریتانیا را در اختیار گرفتند. در فرانسه، سیاست‌های محدودکننده باعث شد شکر انگلیسی تا حدود سال ۱۷۴۰ رقابتی باقی بماند، زمانی که فرانسه سرانجام در این رقابت پیروز شد. بریتانیا هرگز دوباره نتوانست بازارهای اروپایی را به دست آورد، اما مالکان کشتزار و بازرگانان انگلیسی با بازار داخلی خود را تسلی دادند. در سال ۱۶۶۰، انگلیس ۱۰۰۰ بشکه شکر مصرف کرد و ۲۰۰۰ بشکه صادر نمود. در سال ۱۷۰۰، حدود ۵۰۰۰۰ بشکه وارد و ۱۸۰۰۰ بشکه صادر شد. تا سال ۱۷۳۰، ۱۰۰۰۰۰ بشکه وارد و ۱۸۰۰۰ صادر شد؛ و تا سال ۱۷۵۳، زمانی که انگلیس ۱۱۰۰۰۰ بشکه وارد کرد، تنها ۶۰۰۰ بشکه را صادر نمود. "با افزایش عرضه شکر از هند غربی بریتانیا، تقاضای داخلی نیز همگام با آن رشد کرد، و از میانه قرن هجدهم به بعد، این جزایر هرگز نتوانستند بیش از نیاز کشور مادر شکر تولید کنند." (۴۴)

مراحل طی شده توسط انگلستان برای گذار از خرید مقادیر اندکی شکر از بازرگانان مدیترانه‌ای، به واردات تا اندازه‌ای بیشتر با کشتی‌های خود، به خرید بازهم بیشتر از پرتغال ابتدا از جزایر آتلانتیک و سپس از برزیل (اما با پالایش خارج از انگلیس)، و در نهایت تأسیس مستعمرات شکر خود—ابتدا برای تأمین نیاز داخلی و رقابت با پرتغال، و سپس صرفاً برای مصرف داخلی با پالایش در تصفیه‌خانه‌های خود—پیچیده است؛ اما برنامه آن‌قدر منظم و هدفمند بود که تقریباً اجتناب‌ناپذیر به نظر می‌رسید. از یک سو، این روند نشان‌دهنده گسترش امپراتوری به بیرون است؛ اما از سوی دیگر، حکایت از نوعی

درونی‌سازی دارد—مصرف شکر آن‌چنان در زندگی مردم انگلستان جذب شد که به یک عادت ملی بدل گشت. شکر، همانند چای، به بخشی از «هویت انگلیسی» تبدیل شد.

اهمیت گسترش بازار مصرف در داخل کشور، بسیار زود درک شد. سر جوزایا چایلد، یکی از پیشگامان مکتب مرکانتیلیسم (که گفته بود: «تمام مستعمرات یا کشتزارها به سرزمین مادر آسیب می‌زنند، مگر آنکه تجارت آن‌ها با قوانین سخت‌گیرانه و اجرای مؤثر این قوانین، به نفع سرزمین مادر محدود شود») بر ضرورت کنترل مستعمرات تأکید داشت تا تجارت آن‌ها صرفاً به سود کلان‌شهر (متروپل) باشد. او چنین نوشت:

"در قدرت اعلی‌حضرت و پارلمان است، اگر بخواهند، که با حذف همه هزینه‌ها از شکر، آن را بیش از آنچه شاه‌ماهی سفید برای هلندی‌هاست، به کالایی کاملاً انگلیسی تبدیل کنند؛ و از این طریق، سود بیشتری برای پادشاهی فراهم آورند، بیش از آنچه هلندی‌ها از شاه‌ماهی به دست می‌آورند. و در پی آن، همه کشتزارهای دیگر ملت‌ها، ظرف چند سال به هیچ و پوچ تبدیل خواهند شد." (۴۵)

سر دالبی توماس، فرماندار جامائیکا و خود از مالکان کشتزارهای شکر در اواخر قرن هفدهم، از نخستین حامیان پرشور تولید شکر بود. او همچنین پیش‌بینی می‌کرد که مستعمرات تولید کننده شکر می‌توانند مصرف‌کنندگان کالاهای ساخت سرزمین مادر نیز باشند. او چنین می‌گوید:

۱. بیشترین مصرف شکر توسط خود نمایندگان پارلمان و دیگر ثروتمندان و مرفهان کشور انجام می‌شود.

۲. میزان تولید سالانه، کمتر از ۴۵۰۰۰ تُن نیست (ظاهراً منظور او همه شکر تولیدشده در مستعمرات بریتانیاست، حدوداً در سال ۱۶۹۰).

۳. نیمی از این مقدار در انگلستان مصرف می‌شود و ارزشی برابر با حدود ۸۰۰۰۰۰ پوند دارد. نیمه دیگر صادر می‌شود، و پس از اشتغال‌زایی برای ملوانان، به همان میزان به پول یا کالاهای مفید برای کشور بازمی‌گردد—یعنی ۸۰۰۰۰۰ پوند دیگر. افزون بر این، باید گفت که پیش از تولید شکر در مستعمرات خود، قیمت آن چهار برابر قیمت فعلی بود؛ و با همین سطح مصرف، یا همان قیمت، اگر خودمان تولید نکنیم، مجبور خواهیم بود برای شکر مورد نیازمان، چه با پول و چه با کالای بومی و کار خودمان، معادل ۲۴۰۰۰۰ پوند هزینه کنیم.

مورخ اولدمیکسون در تائید آن می‌افزاید: "بی‌تردید، ما به‌اندازه ۴۰۰۰۰۰ پوند در سال از پرتغال شکر می‌خریدیم که با تولید آن توسط خودمان این هزینه صرفه‌جویی شده است." (۴۶) توماس ادامه می‌دهد: "باید به الکل‌های به‌دست‌آمده از ملاس هم توجه داشت، که از مستعمرات تولید کننده شکر به سایر مستعمرات و به انگلستان فرستاده می‌شود؛ که اگر تمام آن در انگلستان فروخته و به نوشابه الکلی (Spirits) تبدیل شود، سالانه ارزشی بیش از ۵۰۰۰۰۰ پوند خواهد داشت—نصف هزینه‌ای که برای همین مقدار براندی فرانسوی باید پرداخت." او نه تنها منابع متنوع سود تجاری حاصل از مستعمرات شکر را به‌خوبی درک کرده بود، بلکه ظرفیت گسترده و تا آن زمان تحقق‌نیافته این مستعمرات به‌عنوان بازار مصرف کالاهای ساخته‌شده در بریتانیا را نیز در مد نظر داشت. در دفاع از این که مستعمرات جنوبی آمریکا بیشتر به آنتیل شباهت داشتند تا به نیوانگلند، او این موضوع را با بیانی شیوا چنین مطرح کرد:

"... اگر می‌توانستند راحت سیاهان را از گینه بیاورند، هر برده سالی دو کج بیل، دو بیل علف‌کنی، دو بیل کندن زمین، به‌اضافه تبرها، اره‌ها، مته‌ها، میخ‌ها و دیگر ابزارها و مواد آهنی مورد استفاده در ساخت‌وساز و سایر امور را مصرف می‌کرد—فقط در زمینه آهن‌آلات، ارزش آن‌ها به بیش از ۱۲۰۰۰۰ پوند می‌رسد. لباس، اسلحه، طناب، لنگر، بادبان و وسایل مربوط به کشتی‌سازی، به‌علاوه تخت‌خواب و وسایل خانگی نیز بی‌شمارند. سود حاصل از آن‌ها برای کشور پادشاهی آن‌قدر زیاد است که قابل بیان نیست، پس کافی است در یک جمله بگوییم: تولید و مصرف آن‌ها، همراه با حمل‌ونقل دریائی ملازم آن، به‌مراتب بیشتر از چهار برابر همین تعداد نفرات در بهترین مشاغل داخلی به ثروت، افتخار و قدرت کشور کمک می‌کند." (۴۷)

توماس به‌خوبی دریافت که چگونه بزرگ‌ترین بازار انبوه اروپا برای یک کالای لوکس خارجی در حال شکل‌گیری است، و می‌دانست که چون کل این فرایند—از تأسیس مستعمره، اسیرکردن برده‌ها، انباشت سرمایه، محافظت از کشتیرانی و در نهایت مصرف—همگی زیر چتر دولت شکل می‌گیرد، این امور در هر مرحله به‌اندازه بُعد اقتصادی، دارای معنای سیاسی نیز هستند. توماس هم مانند تمام مدافعان پرشور شکر که پس از او آمدند، استدلال‌های خود را هم برپایه‌های اقتصادی و هم الزامات سیاسی مطرح کرد (و حتی از مطرح کردن آن‌ها به‌عنوان مواد دارویی و آیینی نیز ابایی نداشت):

اروپایی‌ها تا ۵۰۰ سال پیش کاملاً با استفاده از شکر بیگانه بودند و حتی نام آن را به‌ندرت شنیده بودند... اما پزشکان زود دریافتند که شکر همان کارکردهای عسل را دارد، و فاقد بسیاری از اثرات بد آن است؛ بنابراین، به‌سرعت به کالایی

با اعتبار والا تبدیل شد. و با اینکه قیمت آن در آن زمان ده برابر قیمت امروز بود، به سرعت رایج شد و مصرف آن بسیار گسترش یافت... خواص ملاس که پیش‌تر تنها در داروخانه‌ها به نام "شیره" فروخته می‌شد، اکنون هم نزد تقطیرکنندگان و هم در میان آبجوسازان کاملاً شناخته شده است... و نمی‌توان تصور کرد که روز به روز چه راه‌های جدیدی برای عرضه و مصرف مفید فرآورده‌های گوناگون کشتزارهای شکر کشف می‌شود. جلوه‌های مختلف آن در مراسم تعمید، مهمانی‌ها و میزهای ثروتمندان، تنها کمترین جنبه از خواص آن است، گرچه لذتی فراوان و جلوه‌ای زیبا دارد؛ و اگر دست اندرکاران هنر ساخت شکر چنان دلسرد شوند که کار تولید آن به کشورهای چو هلند یا فرانسه برود، همان‌گونه که از پرتغال به ما رسید، زیان آن به اندازه‌ای خواهد بود که ناوگان حمل و نقل آن‌ها فرو خواهد ریخت و نیمی از درآمدشان از بین خواهد رفت." (۴۸)

می‌توان دید که انگلیسی‌ها کاملاً از مزایای داشتن مستعمرات شکر مطلع بودند و به‌مرور زمان، درک بهتری از ظرفیت بازار داخلی انگلستان برای مصرف شکر پیدا کردند. بنابراین، جای شگفتی نیست که در قرون بعد، تولید کالاهای استوایی در مستعمرات هرچه بیشتر به مصرف داخلی بریتانیا و همچنین تولید کارگاه‌ها و کارخانه‌های انگلیسی گره خورد. تولید و مصرف—حداقل در مورد کالایی که در اینجا بررسی می‌کنیم—تنها دو سوی یک سکه نبودند، بلکه چنان در هم تنیده بودند که تصور یکی بدون دیگری دشوار است.

۱۵۰ سال پس از ستایش‌های توماس از شکر و تجارت آن، انگلیسی دیگری درباره مستعمرات و محصولات آن‌ها چنین روشن‌بینانه نوشت: "طبقه‌ای از جوامع تجاری و

صادرکننده وجود دارند،» جان استوارت میل نوشت، "که چند کلمه توضیح درباره آنها ضروری به نظر می‌رسد."

این سرزمین‌ها را به‌سختی می‌توان کشورهای مستقل دانست که با دیگر کشورها به مبادله کالا می‌پردازند؛ بلکه باید آنها را بیشتر به‌منزله املاک کشاورزی یا صنعتی وابسته به سرزمین اصلی در نظر گرفت که بخشی از یک جامعه بزرگ‌تر به‌شمار می‌آیند. به‌عنوان نمونه، مستعمرات ما در هند غربی را نمی‌توان کشورهایی با سرمایه تولیدی مستقل به‌شمار آورد؛ بلکه آنها در واقع مناطقی هستند که انگلستان آنها را برای تولید شکر، قهوه و چند کالای استوایی دیگر مناسب یافته است. تمام سرمایه به‌کار رفته، سرمایه انگلیسی است؛ تقریباً تمام نیروی کار نیز برای منافع انگلیسی به‌کار گرفته می‌شود؛ تولیدات محلی محدود به کالاهای اساسی است و این کالاها به انگلستان فرستاده می‌شوند، نه برای آنکه با کالاهایی که به مستعمره صادر می‌شود مبادله شوند و توسط ساکنان آن مصرف گردند، بلکه برای آن‌که در انگلستان فروخته شوند و سود آن به مالکان انگلیسی برسد. تجارت با هند غربی را به‌سختی می‌توان تجارتی خارجی دانست؛ بلکه بیشتر شبیه دادوستد میان شهر و روستاست. (۴۹)

اگرچه درست است که این کالاهای استوایی در انگلستان مبادله نمی‌شدند، بلکه برای سود مالکان کشتزارها فروخته می‌شدند، اما این نیز درست است که تقریباً هر آنچه در مستعمرات هند غربی مصرف می‌شد، از انگلستان می‌آمد. هیچ مبادله مستقیمی بین سرزمین مادر و مستعمرات وجود نداشت، اما الگوهای مبادله به‌گونه‌ای عمل می‌کردند که در درازمدت به نفع نظام امپراتوری بودند.

در عمل، دو نوع "مثلث تجاری" شکل گرفت که هر دو در قرن هفدهم پدید آمدند و در قرن هجدهم کامل شدند. نخستین و معروف‌ترین مثلث، بریتانیا را به آفریقا و دنیای جدید پیوند می‌داد: کالاهای ساخته‌شده به آفریقا فروخته می‌شد، بردگان آفریقایی را به آمریکا می‌فروختند، و کالاهای استوایی آمریکایی (به‌ویژه شکر) به سرزمین مادر و همسایگان واردکننده آن منتقل می‌شدند. مثلث دوم به شیوه‌ای برخلاف آرمان مرکانتیلیسم عمل می‌کرد: از نیوانگلند، رام (مشروب الکلی) به آفریقا صادر می‌شد، از آنجا بردگان را به هند غربی می‌بردند، و سپس ملاس به نیوانگلند بازمی‌گشت تا دوباره رام تولید شود. تکامل این مثلث دوم، مستعمرات نیوانگلند را وارد مسیر تقابل سیاسی با بریتانیا کرد؛ با این حال، ماهیت اصلی این بحران‌ها اقتصادی بود، و آنگاه سیاسی شد که تضاد منافع اقتصادی به سطح رویارویی آشکار رسید.

ویژگی مهم این مثلث‌ها آن بود که «بار انسانی» نقش اساسی در عملکرد آن‌ها داشت. مسئله فقط این نبود که شکر، رام و ملاس به‌طور مستقیم با کالاهای ساخته‌شده اروپایی مبادله نمی‌شدند؛ بلکه در هر دو مثلث دو سوی اتلانتیک، تنها «کالای غیرواقعی» — و درعین حال کاملاً ضروری برای این نظام — انسان‌ها بودند. بردگان کالایی «غیرواقعی» بودند، چرا که انسان به‌هیچ‌وجه شیء نیست، حتی اگر همچون شیء با او رفتار شود. در این نظام، میلیون‌ها انسان همچون کالا مورد معامله قرار گرفتند. برای به‌دست آوردن آنان، کالاهایی به آفریقا فرستاده می‌شد؛ از طریق نیروی کار آنان، ثروت در قاره آمریکا خلق می‌شد. این ثروتی که آنان خلق می‌کردند، عمدتاً به بریتانیا بازمی‌گشت؛ کالاهایی که آنان تولید می‌کردند، در بریتانیا مصرف می‌شد؛ و کالاهایی که بریتانیایی‌ها تولید می‌کردند — پارچه، ابزار، و حتی ابزار شکنجه — توسط بردگانی مصرف می‌شد که خودشان در فرایند خلق ثروت، «مصرف» می‌شدند.

در قرن هفدهم، جامعه انگلستان به آرامی به سمت یک نظام کار آزاد حرکت می کرد؛ یعنی شکل گیری نیروی کاری که بدون دسترسی به منابع تولیدی (مانند زمین)، ناگزیر بود نیروی کار خود را به مالکان وسایل تولید بفروشد. با این حال، در همان قرن، انگلستان در مستعمرات خود، سیستمی از کار اجباری را مستقر کرده بود تا نیازهایش را در آن مناطق تأمین کند. این دو الگوی بسیار متفاوت از استثمار کار، در دو محیط بوم شناختی متفاوت رشد می کردند و از نظر شکل کاملاً متمایز بودند؛ اما هر دو، در خدمت یک هدف اقتصادی واحد قرار داشتند و هر دو، با وجود تفاوت هایشان، محصول رشد یک نظام اقتصادی و سیاسی مشترک بودند.

درباره رشد صنعت شکر در کارائیب بریتانیا، مطالب بسیاری نوشته شده است و ارائه خلاصه ای کوتاه از آن قانع کننده نخواهد بود. اما باید به قدر کافی و روشن توضیح داده شود تا بتوان تفاوت های کیفی میان تجربه های کشتزارهای استعماری اسپانیا در اواخر قرن شانزدهم و دستاوردهای انگلستان در میانه های قرن هفدهم و هجدهم را به درستی درک کرد این تفاوت ها نه تنها به گسترش مقیاس عملیات و شیوه های مدیریت در کشتزارها مربوط می شوند، بلکه به دگرگونی در ابعاد بازار نیز ارتباط دارند. همان گونه که دیدیم، ورود انگلستان به تولید شکر در مستعمراتش ابتدا برای تأمین بازار مصرف داخلی بریتانیا بود، اما در عین حال به معنای رقابت در بازار روبه رشد اروپا نیز بود. در دهه ۱۶۸۰ انگلیسی ها پس از پیشی گرفتن از پرتغالی ها (و سپس فرانسوی ها) در قاره اروپا، آنان بار دیگر بازار قاره ای را رها کردند تا بهتر بتوانند نیازهای فزاینده خود را تأمین کنند. "پس از سال ۱۶۶۰، واردات شکر انگلستان همواره از مجموع واردات همه دیگر کالاهای استعماری بیشتر بود." (۵۰)

این تغییرات با گسترش پیوسته کشتزارها همراه بود: کشتزارهایی که بیشتر در مستعمرات قبلی بودند و مستعمرات تازه ای هم به آن اضافه می شدند؛ و نیز با تنوع روزافزون خود

محصولات: ابتدا شکر و ملاس؛ به زودی رام؛ و سپس، تولید گونه‌های تازه‌ای از شکر بلوری و انواع مختلف شربت—تنوع‌هایی که در پاسخ به تقاضای پیچیده‌تر و متنوع‌تر مصرف‌کنندگان داخلی شکل گرفتند.

در همین حال، سرنوشت مستعمرات شکر (و حتی بخش‌های مختلف اقتصاد کشتزار در هر مستعمره) کاملاً نامطمئن بود. کشتزارها پروژه‌هایی بسیار سوداگرانه بودند. اگرچه سودهای کلانی برای سرمایه‌گذاران خوش اقبال داشتند، اما ورشکستگی نیز رایج بود؛ برخی از جسورترین کارآفرینان این عرصه، روزگار را در زندان بدهکاران به پایان رساندند. با وجود پیش‌بینی‌های همواره خوش‌بینانه طرفدارانش، شکر هرگز موفقیتی تضمین شده نبود. اما ریسک‌هایی که سرمایه‌گذاران فردی و مالکان در مستعمرات خاص به جان می‌خریدند، در طول زمان با رشد بی‌وقفه تقاضا جبران می‌شد. در میان کسانی که این رشد را پیش‌بینی می‌کردند، همواره هم‌برندگانی وجود داشت، هم‌بازندگانی. به‌طور کلی، نظام امپراتوری بریتانیا توانست خود را از طریق رشد مداوم تقاضا برای شکر سیراب کند—تقاضای رو به افزایشی که با کاهش قیمت واحد شکر و افزایش بهره‌وری کارگران داخلی هم‌زمان بود.

بازار انبوه برای شکر نسبتاً دیر شکل گرفت. تا پیش از قرن هجدهم، شکر در واقع در انحصار اقلیتی خاص و مرفه بود و کاربردهای آن عمدتاً به‌عنوان دارو، ادویه، یا ماده‌ای برای خودنمایی و تزئین محدود می‌شد. دیویس می‌گوید: "یک میل کاملاً نو برای شیرینی ناگهان پدیدار شد، آن هم زمانی که وسایل برآورده کردن آن فراهم شد... تا سال ۱۷۵۰، همسر یک کارگر مزرعه‌ی فقیر انگلیسی هم در چایش شکر می‌ریخت." (۵۱) از میانه قرن هجدهم به بعد، تولید شکر در اقتصاد امپراتوری برای حاکمان و طبقات حاکم انگلستان اهمیت فزاینده‌ای یافت. این امر تنها در ظاهر متناقض به نظر می‌رسد؛ چرا که هرچه تولید

شکر از نظر اقتصادی اهمیت بیشتری یافت—تا جایی که (علاوه بر امور اقتصادی) بر تصمیم‌های سیاسی و نظامی نیز اثر می‌گذاشت—مصرف آن توسط نخبگان کم‌شمار اهمیت خود را از دست داد. در واقع، اهمیت شکر دقیقاً به این دلیل افزایش یافت که توده‌های مردم انگلستان به‌طور پیوسته در حال مصرف بیشتر آن بودند و حتی بیش از آنچه توان خریدش را داشته باشند. خواستار مقدار بیشتری از آن بودند،

جای تعجب ندارد که با افزایش مصرف شکر، محل‌های تولید آن نیز بیش از پیش با اقتصاد داخلی بریتانیا هم‌راستا شدند. برای نمونه، تا نزدیک به اواسط قرن شانزدهم، تصفیۀ شکر عمدتاً در کشورهای سفلی اروپا، به‌ویژه آنتورپ، انجام می‌شد—تا زمانی که این شهر بنا به دستور فیلیپ دوم در سال ۱۵۷۶ غارت شد. از سال ۱۵۴۴، انگلستان شروع به تصفیۀ شکر خود کرد؛ "پس از ۱۵۸۵، لندن به مرکز مهم تصفیۀ شکر در تجارت اروپا تبدیل شد." (۵۲) همین تغییر در زمینه حمل‌ونقل دریائی نیز رخ داد. نخستین محموله ثبت‌شده شکر که مستقیماً به انگلستان فرستاده شد، مربوط به سال ۱۳۱۹ است. اما در سال ۱۵۵۱، کاپیتان توماس ویندام، ماجراجوی بازرگان در سواحل غربی آفریقا، از آگادیر مراکش با محموله‌ای از شکر به انگلستان بازگشت، "که شاید اولین باری بود که شکر با یک کشتی انگلیسی، مستقیماً بدون تخلیه یا انتقال بار در مسیر، از کشور مبدأ به انگلستان آورده می‌شد." (۵۳) تا سال ۱۶۷۵، چهارصد کشتی انگلیسی با بارهایی به وزن متوسط ۱۵۰ تن، شکر را به انگلستان حمل می‌کردند؛ و در آن زمان، تا نیمی از آن مجدداً صادر می‌شد.

در نهایت، دیدگاه مرکانتیلیستی که در تجارت امپراتوری شکر تجسم یافته بود، توسط فلسفۀ اقتصادی مهاجم جدیدی به‌نام «تجارت آزاد» کنار زده شد. با این حال، اهمیت آموزه‌های مرکانتیلیستی برای توسعه بریتانیا دست‌کم سه‌گانه بود: این آموزه‌ها تضمین می‌کردند که بریتانیا شکر (و سایر محصولات استوایی) مورد نیاز خود را تأمین کند و از

فرآوری و صادرات مجدد آن‌ها سود ببرد؛ بازار بزرگی در خارج از کشور برای کالاهای ساخته‌شدهٔ بریتانیایی ایجاد می‌کردند؛ و به رشد ناوگان بازرگانی (و نظامی) کمک می‌کردند. از جای دیگر هیچ کالای ساخته‌شده‌ای نخر، هیچ‌یک از محصولات (گرمسیری) خود را در جای دیگری نفروش، و همه‌چیز را با کشتی‌های بریتانیایی حمل کن: در طول نزدیک به دو قرن، این فرمان‌ها—که تنها اندکی از متون مقدس کم‌اهمیت‌تر شمرده می‌شدند—همه را به هم پیوند می‌دادند: از مالکان کشتزار و پالایشگران شکر گرفته تا بازرگانان و ناوگان‌های جنگی، از برده‌ی جامائیکایی تا باربر لیورپولی، و از پادشاه تا شهروند.

با این حال، آموزه‌های مرکانتیلیستی همیشه به نفع یک طبقه نبودند. در مقطعی، مرکانتیلیسم بازار مالکان مزارع را در برابر تولیدکنندگان خارجی شکر محافظت می‌کرد؛ در مقطعی دیگر، از تولیدکنندگان داخلی در برابر کالاهای ساخته‌شدهٔ خارجی دفاع می‌کرد. در مجموع، در طی دو‌یست سالی که مرکانتیلیسم پابرجا بود، جایگاه طبقهٔ مالکان مزارع پس از صعود سریع اولیه‌شان در دولت ملی، به تدریج رو به زوال گذاشت؛ در حالی که موقعیت سرمایه‌داران صنعتی و منافع آن‌ها در داخل کشور به‌طور نسبتاً پیوسته بهبود یافت. مرکانتیلیسم نهایتاً در اواسط قرن نوزدهم به آرامی پایان یافت، و بازار شکر و اهمیت آن نقشی در این ماجرا ایفا کرد. تا آن زمان، شکر و کالاهای مصرفی مشابه آن چنان اهمیت یافته بودند که نمی‌شد اجازه داد یک حمایت‌گرایی کهنه، منابع آتی متروپل را به خطر اندازد. شکر جایگاهش را به‌عنوان یک کالای لوکس و کمیاب واگذار کرد و به نخستین کالای استوایی انبوه و ضروری برای طبقه‌ی کارگر پرولتری تبدیل شد.

پیش از آنکه به دوره‌ی پایانی تاریخ تولید شکر پردازیم، بد نیست نگاهی دقیق‌تر به کشتزارها بیندازیم—همان بنگاه‌های استوایی که مرکز تولید شکر بودند. این‌ها، البته، فعالیت‌هایی کشاورزی بودند؛ اما از آنجا که بخش زیادی از فرآوری صنعتی نیشکر نیز در

همان کشتزارها انجام می‌شد، منطقی است که آن‌ها را آمیزه‌ای از مزرعه و کارخانه بدانیم. از این منظر، کشتزارها در واقع کاملاً با آنچه در اروپا در آن زمان رایج بود تفاوت داشتند. پیش‌تر دیدیم که نیشکر باید زمانی بریده شود که کاملاً رسیده است، و بلافاصله پس از بریدن باید آسیاب شود. این واقعیت‌های ساده، ویژگی خاصی به هر بنگاهی می‌بخشد که به تولید شکر (و نه صرفاً استخراج آب نیشکر) اختصاص یافته است. تاریخ ساخت و تصفیۀ شکر، تاریخ بهبود بی‌نظم و ترتیب خلوص شیمیایی آن بوده است، مصرف‌کنندگان (در فرهنگ‌ها و دوره‌های تاریخی مختلف) نسبت به درجات مختلف خلوص، رنگ، شکل، اندازه دانه‌ها و غیره ترجیحاتی متفاوتی داشته‌اند. اما بدون جوشاندن، کف‌گیری، و تغلیظ شیر، هیچ‌گاه نمی‌توان شکر دانه‌دار ساخت. این کار بدون مهارت فنی و مخصوصاً بدون تسلط کامل بر کنترل حرارت امکان‌پذیر نیست. همان‌گونه که کارخانه و مزرعه در فرآیند تولید شکر به هم پیوند خورده‌اند، کار طاقت‌فرسای بدنی در مزرعه و دانش فنیِ ماهرانه در کارگاه، هر دو ضروری هستند.

کشتزارهای اولیهٔ اسپانیایی در سانتو دومینگو احتمالاً دارای حدود ۱۲۵ جریب زمین بودند و حدود دویست برده و کارگر آزاد در آن مشغول کار می‌شدند. مهارت‌های فنی مورد نیاز عمدتاً از جزایر قناری وارد می‌شد. شاید تنها یک‌دهم نیروی کار برای کار در آسیاب و کارگاه جوشاندن لازم بود، اما عملیات آن‌ها باید با تیم‌های بریدن نیشکر هماهنگ می‌بود، نیروهای کار مزرعه را نیز باید نه تنها با اساس فصل‌ها، بلکه بین نیشکر و محصولات معیشتی تقسیم می‌شد. اختصاص افراد بر اساس مهارت و شغل، و تقسیم کار بر پایهٔ سن، جنسیت و وضعیت بدنی در قالب گروه‌ها، شیفت‌ها و «دسته‌ها»، همراه با تأکید بر وقت‌شناسی و

انضباط، از جمله ویژگی‌هایی هستند که—دست‌کم در قرن شانزدهم—بیشتر با صنعت مرتبط‌اند تا کشاورزی.

بیش از هر بخش دیگر، این ساختمان جوشاندن شیر (boiling house) بود که به کارخانه شباهت داشت؛ جایی که شیرۀ نیشکر له‌شده برای تغلیظ، تصفیه و تبلور به آن منتقل می‌شد.

توماس تراین، یکی از ساکنان باربادوس در قرن هفدهم—که البته باید به ایرادهایش با اندکی تردید نگریم، چراکه خودش نیز یک صاحب مزرعه بود—با این حال تصویری مدرن از آسیاب شکر در آن دوره ارائه می‌دهد:

"به‌طور خلاصه، زندگی در آنجا در میان سر و صدای دائمی و شتاب بی‌پایان می‌گذرد، و این تنها راهی است برای آن‌که انسان را خشمگین و مستبد بار آورد. آب‌وهوا آن‌قدر گرم است و کار آن‌قدر پیوسته و طاقت‌فرسا، که خدمتکاران [یا بردگان] شب و روز در ساختمان بزرگ جوشاندن، در کنار شش یا هفت دیگ مسی بزرگ روی کورهٔ عظیم که به‌طور مداوم در حال جوشیدن‌اند، ایستاده‌اند؛ و با ملاقه‌ها و کف‌گیرهای سنگین، بخش‌های زائد و ناخالص شیرۀ نیشکر را کف‌گیری می‌کنند تا زمانی که به درجهٔ کمال و پاکی برسد. در همین حال، گروهی دیگر که مسئول آتش‌اند، گویی زنده‌زنده در گرما کباب می‌شوند، در حالی که آتش‌ها را مدیریت می‌کنند؛ و گروهی دیگر هم به‌طور مداوم در آسیاب مشغول‌اند تا شبانه‌روز در طول فصل تولید شکر—که حدود شش ماه از سال است—شیره نیشکر را تأمین کنند. بنابراین، با وجود این چیزها، جمعیت زیاد خانواده، و بسیاری از زیان‌ها و ناکامی‌هایی که به‌سبب بدی برداشت محصول پیش می‌آید، برخلاف آن‌چه برخی‌ها تصور

می‌کنند، زندگی یک مالک مزرعه آن‌قدرها هم آسان نیست، و ثروت نیز چنان بی‌زحمت بر او سرازیر نمی‌شود که در مورد بسیاری از افراد در انگلستان چنین است. (۵۴)

می‌توان حدس زد که از این ثروت، آن‌چه نصیب بردگان و خدمتکاران می‌شده، تا چه اندازه اندک بوده است.

قرن هفدهم پیشاصنعتی بود؛ و این ایده که ممکن است پیش از آن‌که در سرزمین اصلی "صنعت" پدید آید، در مزارع استعماری نوعی از آن وجود داشته است، کفرآمیز به نظر خواهد رسید. اولاً، این مزارع معمولاً به‌عنوان واحدهایی کشاورزی تلقی می‌شدند، چراکه بنگاهی استعماری بودند و بیشتر توسط نیروی کار اجباری اداره می‌شدند. دوم، این واحدها خوراکی تولید می‌کردند—نه مثلاً پارچه، ابزار یا کالاهای مکانیکی دیگر. نهایتاً، پژوهشگرانی که به تاریخ صنعت غرب علاقه داشتند، به‌نحوی قابل پیش‌بینی از صنعتگران و پیشه‌وران اروپا و کارگاه‌های خانگی‌ای که پس از آن‌ها پدید آمدند، آغاز می‌کردند، نه از پروژه‌های ماوراءبحار. در نتیجه، به‌طور طبیعی چنین پنداشته می‌شد که مزارع (استعماری)، محصول فرعی تلاش‌های اروپایی هستند، نه بخشی جدایی‌ناپذیر از روند رشد از کارگاه به کارخانه. اما مشخص نیست چرا چنین پیش‌فرض‌هایی باید مانع از شناسایی جنبه‌های صنعتی این مزارع شود. برای غربی‌ها عجیب خواهد بود اگر دریابند که کارخانه‌هایشان در آن دوران اولیه، نه در اروپا بلکه در سرزمین‌های دیگر پدید آمده‌اند. اما مزرعه‌نیشکر به‌تدریج موفق شد به‌عنوان ترکیبی غیرمعمول از کشاورزی و صنعت شناخته شود؛ و به‌نظرم این واحدهای تولیدی، احتمالاً نزدیک‌ترین نمونه‌ها به صنعت در قرن هفدهم بودند.

عجیب آنکه، مورخان به مقیاس وسیع این مزارع نیز چندان توجه نکرده‌اند. صاحبان مزارع در دریای کارائیب بریتانیا در واقع کارآفرینانی در مقیاس بزرگ بودند: "کشاورز-صنعتگر"ی که با یک نیروی کار حدوداً صد نفره می‌توانست ۸۰ جریب زمین را زیر کشت نیشکر ببرد و انتظار داشته باشد که پس از برداشت، ۸۰ تُن شکر تولید کند. برای تولید شکر، او به یک یا دو آسیاب، یک کارگاه جوشاندن برای تصفیۀ و تغلیط شیرۀ نیشکر، یک کارگاه برای جداکردن ملاس و خشک کردن کله قند، یک کارگاه برای تقطیر و تولید رام، و انباری برای نگهداری شکر خام نیاز داشت—همه با سرمایه‌گذاری هزاران پوند استرلینگ. (۵۵)



این تصویر خیالی از اثر *De Americae* (جلد پنجم، ۱۵۹۵) که توسط حکاکی به نام تئودور دو بری ساخته شده، متنی از *جیورالامو بنزونی* دربارهٔ صنعت نیشکر در سانتو دومینگو را به تصویر می‌کشد. بنزونی، ماجراجوی ایتالیایی، در سال‌های ۱۵۴۱ تا ۱۵۵۵ به دنیای جدید سفر کرده بود، و روایت او با عنوان (*La Historia del Mondo Nuovo*) (۱۵۶۵)، یکی از نخستین منابع موجود دربارهٔ منطقه کارائیب است. در این

تصویر، کارگران بیشتر به یونانیان کلاسیک شباهت دارند تا به آفریقایی‌ها یا بومیان، و فرآیند تولید نیشکر نیز به شکلی گیج‌کننده به نمایش درآمده: در قسمت بالا سمت راست، آسیاب تنها شامل یک کانال آب و چرخ‌آبی است، در حالی که دستگاه داخل کلبه یک غلتک لبه‌دار است—ابزاری که مدت‌ها در اروپا برای له کردن زیتون و سیب، و در هند و سایر مناطق برای خرد کردن نیشکر استفاده می‌شد، اما هیچ مدرکی از کاربرد آن در دنیای جدید (آمریکا) وجود ندارد.

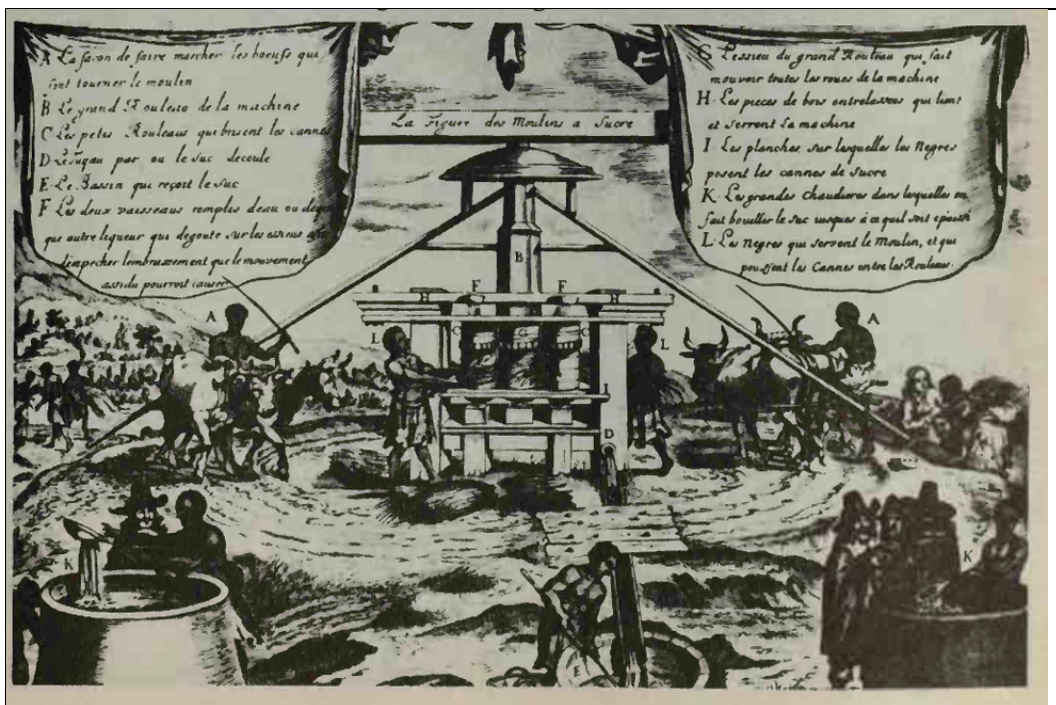
شرایط اقلیمی نیمه‌گرمسیری این مزارع، صاحبان آن‌ها را مجبور می‌کرد تا خود را با برنامه‌ریزی‌های فصلی بسیار متفاوت از مناطق معتدل وفق دهند. نیشکر به حدود یک سال و نیم زمان برای رسیدن نیاز داشت، بنابراین زمان‌بندی کاشت و برداشت برای انگلیسی‌ها، کاری جدید و پیچیده بود. در باربادوس، مزرعه‌داران انگلیسی خیلی زود زمین‌های خود را به قطعات مساوی حدود ده جریبی تقسیم کردند، به نحوی که می‌توانستند کار کاشت و برداشت را به ترتیب دنبال هم انجام دهند و مطمئن شوند که جریان ثابتی از نیشکر به آسیاب برقرار می‌ماند.

عملیات جوشاندن و کوبیدن، جابجا کردن مایع و توقف جوشاندن در چنان لحظه مناسب—نیاز به مهارتی زیاد داشت، و جوشانندگان شکر پیشه‌ورانی بودند که در شرایطی سخت فعالیت می‌کردند. گرما و سر و صدا طاقت‌فرسا بود، خطر زیاد بود، و زمان در تمام مدت، از لحظه‌ای که نیشکر رسیده برای برش آماده می‌شد تا زمانی که محصول نیمه‌بلوری در قالب‌ها ریخته می‌شد تا خشک و تخلیه شود، از اهمیت حیاتی برخوردار بود؛ در زمان برداشت، آسیاب‌ها بی‌وقفه کار می‌کردند و نیاز به نیروی کار فوق‌العاده زیاد بود. ماتیسون در توصیف قرن هجدهم می‌نویسد: «تولید شکر سخت‌ترین صنعت در هتد غربی بود» (۵۶)

از آغاز سال تا اواخر ماه مه، کار برش، آسیاب، جوشاندن و قالب گیری شکر هم‌زمان انجام می‌شد. نگرانی از آب و هوا همیشه وجود داشت—ترس از خشکسالی در آغاز فصل برداشت که باعث کاهش محتوای شکر نیشکر می‌شد، و ترس از باران شدید در بهار که می‌توانست باعث پوسیدن نیشکر در زمین یا پس از برش شود. اما فشار کار همچنین از این تصور (تأحدی نادرست) ناشی می‌شد که شیرۀ در حال جوش نباید تا پیش از "کوبیدن" سرد شود. تنها توقف در طول هفته، از شنبه شب تا صبح دوشنبه بود. در مواقع دیگر، ۲۵ مرد و زن در کارخانه به‌صورت نوبتی تمام روز و بخشی از شب، یا هر دو یا سه شب، یک شب کامل کار می‌کردند.

سرعت حرکت آسیاب چنان زیاد بود، و سوختن نیشکر یا زباله‌های خشک‌شده نیشکر چنان سریع صورت می‌گرفت که کار آسیاب‌گران و آتش‌بانان، با اینکه کار بدنی‌شان چندان دشوار نبود، بسیار خسته‌کننده بود. یک نویسنده فرانسوی، دویدن قاطرهایی را که به بازوهای آسیاب بسته شده بودند، "شگفت‌انگیز" توصیف کرد؛ اما به نظر او، «حتی شگفت‌انگیزتر» سرعت بی‌وقفه‌ای بود که آتشبان‌ها تلاش کردند شعله‌های تفالۀ نیشکر را زنده نگه‌دارند. کسانی که آسیاب را تغذیه می‌کردند، به‌ویژه زمانی که خسته یا نیمه‌خواب بودند، در معرض خطر گیر افتادن انگشتانشان در میان غلتک‌ها بودند. برای چنین مواقعی همواره تبر آماده بود تا بازو را قطع کنند؛ و شاید همین امر دلیل وجود شمار زیاد نگهبانان ناقص‌العضو باشد. کارگرانی که مسئول جوشاندن شکر بودند، گرچه کارشان از نظر جسمی سنگین‌تر بود، اما فشار روانی کمتری را تحمل می‌کردند. آنان ساعت‌ها بدون کفش روی سنگ یا زمین سخت می‌ایستادند و در هنگام استراحت نیز صندلی نداشتند، که باعث ایجاد "عوارضی در پا"های‌شان می‌شد. ملاقه‌ای که بر سر یک تیرک آویزان بود و با آن شکر را از یک دیگ به

دیگ دیگر منتقل می کردند، «خودش به تنهایی بسیار سنگین» بود؛ و از آن جا که صافی ها در ارتفاع قابل توجهی بالاتر از دیگ ها قرار داشتند، این ملایقه نه تنها باید تاب داده می شد، بلکه باید بالا هم برده می شد. (۵۷)



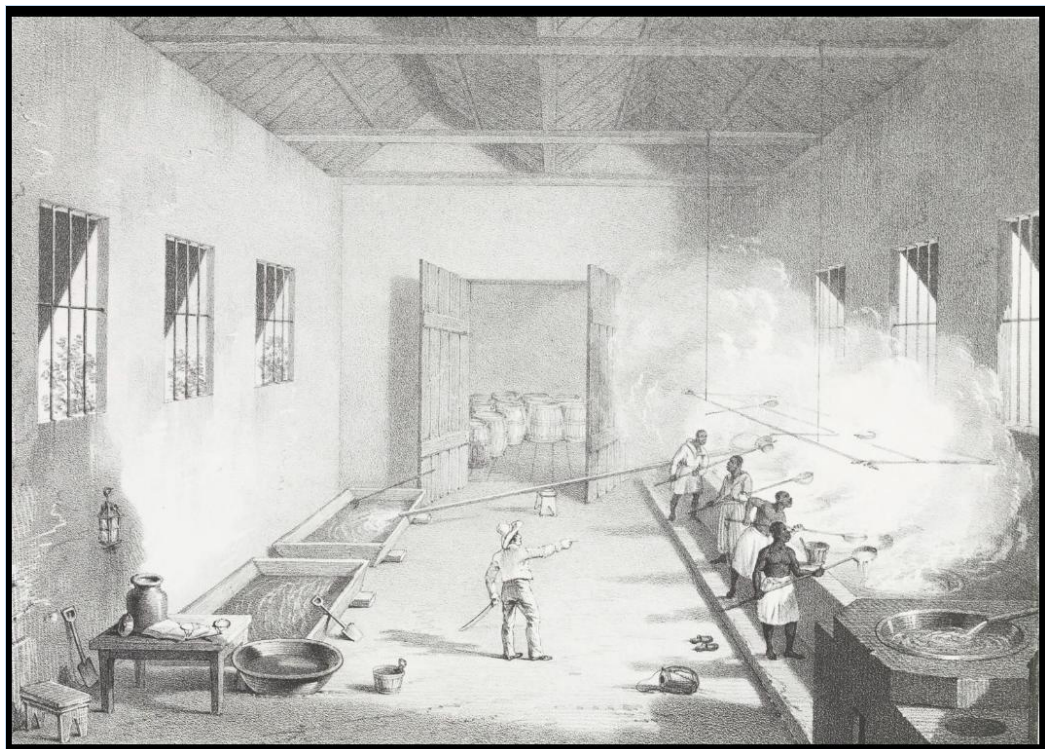
این تصویر حکاکی شده از کتاب "تاریخ طبیعی و اخلاقی آنتیل ها" اثر "سزار دو روشفور"، که در سال ۱۶۸۱ منتشر شده، با امضای "A.W. delin" همراه است (احتمالاً به معنای این که این شخص آن را طراحی کرده است)، اما هویت وی ناشناخته مانده. نوع آسیاب نیشکری که در تصویر دیده می شود، قرن ها مورد استفاده قرار داشت.

رابطه ی میان کشت نیشکر و تبدیل مکانیکی/شیمیایی آن به شکر، تحت تأثیر فسادپذیری ذاتی این محصول شکل گرفته است. شایان ذکر است که مراحل پایانی تولید شکر، معمولاً هرگز در نواحی گرمسیری — یعنی همان جایی که نیشکر کشت می شود —

انجام نمی‌گیرد. به دلیل پیوند میان بریدن نیشکر و آسیاب کردن، و میان جوشاندن و تبلور، زمین و آسیاب باید هماهنگ و نیروی کار هم باید هم‌زمان باشند. یکی از نتایج مهم آن، جلوگیری از تقسیم ارثی مزارع نیشکر بوده‌است، زیرا ارزش آن‌ها (مگر در شرایط خاص) در حفظ یکپارچگی زمین و کارخانه نهفته است. پیامدهای دیگر آن عبارت بود از برنامه‌ریزی دقیق از بالا و اعمال انضباط آهنین در پایین. بدون کنترل کامل بر زمین و کارخانه، چنین برنامه‌ریزی و انضباطی ممکن نبود.

در چنین چارچوبی است که می‌توان دید مزرعه نیشکر، از همان ابتدا در قالب سازمانی تولیدی، بنگاهی صنعتی بود. اگر به یاد بیاورید که فرم مزرعه احتمالاً ابتدا در شرق مدیترانه شکل گرفت، پس از سال ۱۰۰۰ میلادی توسط صلیبیون (عمدتاً با کار بردگان) کامل شد، تا سال ۱۴۵۰ به جرایز اتلانتیک منتقل شد (شاید در آن‌جا نوآوری‌هایی روی آن انجام گرفت) و سپس در مستعمرات دنیای جدید دوباره مستقر شد، اهمیت ماهیت صنعتی آن به‌خوبی نمایان می‌شود — آن‌هم در زمانی که صنعت در اروپا (به‌جز کشتی‌سازی و تولید برخی از محصولات نساجی)، عمده‌تأ مبتنی بر کار خانگی بود. از آنجا که کشت نیشکر و حتی تولید شکر، دست‌کم تا قرن نوزدهم، فعالیت‌هایی بودند که در آن‌ها نیروی مکانیکی به‌سختی جایگزین نیروی انسانی می‌شد، ممکن است اطلاق واژه "صنعت" به‌آن سوال برانگیز باشد. همچنین، توسعه مزارع متکی بر انواع و اقسام نیروی کار اجباری بود که باز هم با تصور ما از "صنعت" هم‌خوانی ندارد. ما بیشتر عادت داریم صنعت را در اروپای پسافئودالی ببینیم، جایی که نظام صنفی جای خود را به کارخانه و نیروی کار آزاد اما بی‌مهارت داد، که ابزارهای خود را از دست داده بودند و به تولید انبوه کالاهایی می‌پرداختند که پیش‌تر با دست ساخته می‌شدند.

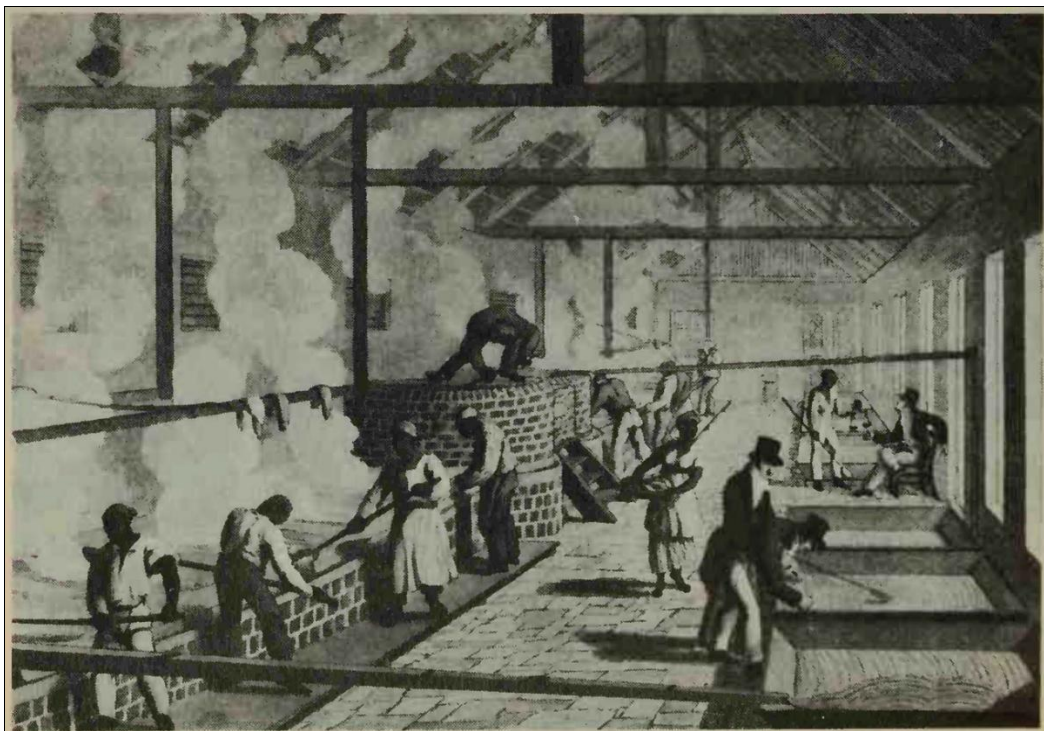
دلیل دیگری هم وجود دارد که باید در این جا منظور از "صنعت" را روشن کنم. امروزه از واژه "کشاورزی صنعتی" (Agro-industry) استفاده می‌شود، که معمولاً به معنای جایگزینی گسترده ماشین‌آلات به جای نیروی انسانی، تولید انبوه در زمین‌های بزرگ، استفاده فشرده از روش‌ها و فرآورده‌های علمی (مانند کود، علف‌کش‌ها، پرورش گونه‌های اصلاح‌شده، آبیاری) و مواردی از این قبیل است. چیزی که باعث می‌شد نظام اولیه کشتزار، نوعی "کشاورزی صنعتی" تلقی شود، ترکیب کشاورزی و فرآوری محصول تحت یک مدیریت واحد بود: انضباط، احتمالاً نخستین ویژگی اساسی آن بود. این به این دلیل بود که نه کارخانه تولید شکر می‌توانست به تنهایی سودآور باشد. نه زمین. موضوع دوم، سازماندهی نیروی کار بود که بخشی از آن ماهر و بخشی بی‌تخصص بود و بر مبنای اهداف کلی تولید در کشتزار، سازماندهی می‌شد. تا حد امکان، نیروی کار از واحدهایی قابل جایگزینی تشکیل شده بود—بسیاری از کارها در نظر مالکان یکسان و قابل تعویض بودند—که این خود ویژگی دوره‌ای طولانی در میانه تاریخ سرمایه‌داری است. سوم آن‌که، این نظام آگاهی شدیدی نسبت به زمان داشت. این آگاهی به زمان به دلیل نیازهای خاص نیشکر و فرآوری آن تحمیل می‌شد، اما در همه جنبه‌های زندگی در کشتزار نفوذ کرده بود و با تأکید بر زمان که بعداً به یکی از ویژگی‌های اصلی صنعت سرمایه‌داری تبدیل شد، هم‌راستا بود. ترکیب زمین و کارخانه، کارگران ماهر در کنار کارگران بی‌مهارت، و برنامه‌ریزی زمانی دقیق، به کشتزارها چهره‌ای صنعتی می‌بخشید، حتی اگر استفاده از اجبار برای گرفتن کار از کارگران، برای سرمایه‌داران متأخر کمی غریب می‌نمود. (۵۸)



نمای داخلی از کارخانه‌های جوشاندن شکر در قرن نوزدهم، اثر ر. بریجنز. بار دیگر، ویژگی‌های صنعتی مبتنی بر زمان‌مندی و انضباط در فرآیند تولید شکر نمایان است.»
(کتابخانهٔ بریتانیا)

لااقل دو ویژگی دیگر نیز وجود داشت که کشتزارها را صنعتی جلوه می‌داد: جدایی میان تولید و مصرف، و جدایی کارگر از ابزار تولید. چنین ویژگی‌هایی به ما کمک می‌کند تا زندگی کارگرانی را تعریف کنیم که عمدتاً آزاد نبودند، اما از قرن شانزدهم تا قرن نوزدهم، نیروی محرکهٔ نظام کشتزاری در دنیای جدید بودند. این ویژگی‌ها توجه ما را به آغاز شگفت‌انگیز و زود هنگام صنعت در اروپا — آن هم در مستعمرات ماوراء بحار جلب می‌کند. همچنین نوری انتقادی بر این ادعای رایج می‌افکند که اروپا پس از توسعهٔ خود، دنیای

مستعمراتی را "توسعه" داد. این ویژگی‌ها همچنین تصویری از زندگی کارگران مزارع نیشکر در اختیارمان می‌گذارند تا آن را با زندگی کارگران کشاورزی و دهقانان اروپایی در همان دوره مقایسه کنیم.



نمای داخلی از کارخانه‌های جوشاندن شکر در قرن نوزدهم، اثر و. کلارک. بار دیگر، ویژگی‌های صنعتی مبتنی بر زمان‌مندی و انضباط در فرآیند تولید شکر نمایان است.»
(کتابخانه بریتانیا)



یک کارخانه شکر مدرن در جمهوری دومینکن. این کارخانه‌ها شباهت زیادی به پیشینیان خود دارند که قدمتشان به چند قرن پیش می‌رسد؛ چنین آسیاب‌هایی هنوز هم در منطقه کارائیب و همچنین در خشکی اصلی آمریکای جنوبی دیده می‌شوند. محصول نهایی، شکر قهوه‌ای دانه‌درشت است که در آشپزی سنتی بسیاری از مناطق محبوبیت دارد.» (بانی شارپ)

در میانه قرن هفدهم، زمانی که استعمارگران بریتانیایی و فرانسوی برای نخستین بار به فکر تولید شکر در کارائیب افتادند، بازار اروپایی برای تنباکو اشباع شده و قیمت این کالای اعتیادآور عجیب به‌طور چشمگیری سقوط کرده بود. استعمارگران عمدتاً کشاورزانی خرده‌پا با منابع مالی محدود بودند. بسیاری از آن‌ها از مهاجران تازه‌واردی استفاده می‌کردند که با قراردادهایی برای کار در مدت‌زمان معین به آنجا آورده شده بودند. این کارگران، خدمت‌کاران بدهکار، بزهکاران با جرم‌های جزئی، مخالفان سیاسی و مذهبی،

سازمان‌دهندگان کارگری و انقلابیون ایرلندی، انواع و اقسام زندانیان سیاسی بودند. بسیاری هم صرفاً ربوده شده بودند؛ به‌طوری که در قرن هفدهم، واژه "باربادوئه‌کردن" به معنی دزدیدن انسان برای کار اجباری رواج یافته بود. (۵۹) هم بریتانیا و هم فرانسه، در دورانی که تعداد کارگران افزونتر از قدرت جذب‌شان در اقتصاد بومی بود، از این نظام برای خلاص شدن از "عناصر نامطلوب" استفاده می‌کردند.

این کارگران قراردادی انگلیسی که "خدمتکاران مقید" (به انگلیسی *indentured servants*)، و به فرانسوی *engagés*) نامیده می‌شدند، در برآورده کردن نیازهای مستعمرات، حتی در سرزمین اصلی، به کارگر نقش مهمی داشتند. با خاتمه مدت قرارداد کار در جزایر، می‌باید به‌این افراد قطعه زمینی داده می‌شد و بدین ترتیب تضمین می‌شد مستعمرات به‌تدریج با ساکنانی دائمی پُر خواهد شد. اما در مناطقی مثل باربادوس و مارتینیک، استعمارگران به نیروی کار بیشتری نیاز داشتند که به‌راحتی به دست نمی‌آمد. گاهی آن‌ها موفق به گرفتن بردگان بومی آمریکایی می‌شدند تا کنار خدمتکاران اروپایی کار کنند. اما به‌زودی، مالکان جزیره‌ها شروع به خرید بردگان آفریقایی کردند. به‌همین دلیل، الگوهای کاری اولیه در «جزایر نیشکر» ترکیبی بود از کشاورزان اروپایی، کارگران قراردادی، و بردگان آفریقایی و بومی.

گذار به تولید شکر نیازمند سرمایه‌گذاری قابل‌توجهی بود، که—همان‌طور که پیش‌تر اشاره شد—توسط سرمایه‌گذاران هلندی تأمین شد؛ این افراد هلندی پیش‌تر با کشت نیشکر و تولید شکر آشنا بودند. در باربادوس انگلیسی، مالکان موفق‌تر، زمین‌های همسایه‌ها را خریدند و آسیاب‌ها و کارگاه جوشاندن و خشک کردن ساختند و کشت تنباکو را کنار گذاشتند؛ بنیانگذار املاک بزرگ شدند. هم‌زمان با آن، روند واگذاری زمین به خدمتکاران

آزاد شده از قراردادکار نیز متوقف شد. مزارع کوچک جای خود را به کشتزارهای بزرگ دادند و از اواخر قرن هفدهم به بعد، شمار بردگان آفریقایی به شدت افزایش یافت. برده‌داری هرچند نیازمند سرمایه‌گذاری زیاد برای خرید انسان‌ها بود. به شکل ترجیحی کار اجباری تبدیل شد، معلم جوانی به نام داویننگ که نوشته‌هایش را از باربادوس می‌فرستاد، در سال ۱۶۴۵ در آغاز شکل‌گیری نظام کشتزاری در آنجا نوشت که: "باربادوسی‌ها امسال کمتر از هزار سیاه‌پوست نخریده‌اند، و هرچه بیشتر می‌خرند، بیشتر قادر به خرید می‌شوند؛ چرا که در طول یک سال و نیم، آن‌ها به لطف خدا به اندازه هزینه‌شان درآمد خواهند داشت." موفقیت نظام برده‌داری در جزایر پیشگامی مانند باربادوس و مارتینیک، آغاز روند آفریقایی‌سازی کارائیب بریتانیا و فرانسه را رقم زد. از سال ۱۷۰۱ تا ۱۸۱۰، باربادوس با مساحتی تنها ۴۳۰ کیلومتر مربع، ۲۵۲۵۰۰ برده آفریقایی دریافت کرد. جامائیکا، که در سال ۱۶۵۵ توسط بریتانیایی‌ها اشغال شده بود، همان الگوی «توسعه اقتصادی» را دنبال کرد؛ در همان بازه ۱۰۹ ساله، این جزیره ۶۶۲۴۰۰ برده دریافت کرد.

قرن هجدهم، اوج دوران کشتزارهای برده‌محور بریتانیایی و فرانسوی بود. دوره نخست، دوران حکومت اسپانیایی‌ها در کارائیب، دارای الگوی کاری «ترکیبی» بود؛ اما در دوره دوم، یعنی ۱۶۵۰ تا ۱۸۵۰، که دانمارکی‌ها، هلندی‌ها، انگلیسی‌ها و فرانسوی‌ها در صحنه بودند، سه شکل کاملاً متفاوت از کار اجباری شکل گرفت و شکل منحصراً برده‌داری آن حتی پیش از لغو کامل برده‌داری خاتمه یافت (برای انگلیسی‌ها در ۱۸۳۸ و برای فرانسوی‌ها در ۱۸۴۸ برده‌داری لغو شد). دوره سوم زندگی کشتزاری در کارائیب، که با ترتیبات تازه و آوردن کارگران قراردادی شروع شده بود، در دهه ۱۸۷۰ خاتمه یافت (این کارگران قراردادی را برای خنثی کردن اثرات لغو برده‌داری و پائین آوردن هزینه‌ها به کار

می گرفتند). برده‌داری در سال ۱۸۷۶ در پورتوریکو و در سال ۱۸۸۴ در کوبا پایان یافت. از آن پس، نیروی کار در کارائیب (با چند استثنای اندک) کاملاً "آزاد" بود.

از دید مصرف‌کنندگان انگلیسی کالاهایی مانند شکر، این تغییرات شاید چندان اهمیت نداشت. اما نگرش‌های در حال تحول متروپل (مرکز امپراتوری) نسبت به نحوه برخورد با نیروی کار در مستعمرات، بدون شک دارای بُعدی اقتصادی بود. هنگامی که در جزایر کارائیب، مزارع برده‌محور شکل می‌گرفتند، در خود اروپا نیروی کار آزاد پرولتاریایی در حال ظهور بود؛ درست همان چیزی که کارل مارکس در توصیف سرمایه‌داری بر آن تأکید داشت. او می‌نویسد: "ما دیده‌ایم که سلب مالکیت توده مردم بر زمین، اساس شکل تولید سرمایه‌داری را تشکیل می‌دهد." و «انباشت به اصطلاح اولیه سرمایه چیزی نیست جز فرآیند تاریخی جداسازی تولیدکننده از وسایل تولید." (۶۱) کارگران اروپایی که به واسطه تغییرات عمیق اجتماعی و اقتصادی از زمین‌های کشاورزی‌شان رانده شده بودند، در نهایت تبدیل به کارگران کارخانه‌ای شهری — یعنی پرولتاریا — شدند؛ پدیده‌ای که مارکس در نیمه‌ی قرن نوزدهم به شدت به آن توجه داشت. اما در قرن هفدهم، این دگرگونی تازه در آغاز راه بود.

همان‌زمان، در مستعمرات تازه‌تصرف‌شده کارائیب تحت سلطه بریتانیا و فرانسه، کار به‌زور و با خشونت از جمعیت عظیمی از انسان‌های به‌همان‌سان محروم و بی‌خانمان گرفته می‌شد، اما آن‌ها برده بودند، نه کارگران آزاد بی‌زمین. این آفریقایی‌های آواره و دربند، که مالک بدن خود نبودند، چه برسد که مالک کار خود باشند، دوباره به وسایل تولید رسیده بودند، وسایلی که به خاطر به بردگی گرفته شدن و انتقال به مکانی دیگر از آن جدا شده بودند. و این بار رسیدن‌شان به وسایل تولید با زور شلاق بود نه با عملکرد بازار. تفاوت‌های

بین این دو گروه کارگر، منجر به مطرح شدن پرسش‌هایی عجیب می‌شود. آیا این مستعمرات کارائیب، با مالکان مزارع آن که آنجا را اداره می‌کردند و بردگانی که در آنجا کار می‌کردند، بخشی از همان نظامی بودند که کارگران آزاد و بی‌زمین اروپای غربی را نیز در بر می‌گرفت؟ در دوره‌ای که هنوز سرمایه‌داری کارخانه‌ای به صورت نظام معمول اروپای غربی در نیامده است، نظام اقتصادی و شیوه بهره‌برداری در مزارع کارائیب را در آن دوران چگونه می‌توان توصیف کرد؟ آن‌ها جزء چه نوع نظام اقتصادی بودند، زیرا سرمایه‌داری به شکلی که امروز آن را می‌شناسیم، هنوز حتی پدید نیامده بود؟

بیشتر پژوهشگران سرمایه‌داری (هرچند نه همه‌ی آن‌ها) بر این باورند که سرمایه‌داری به عنوان یک نظام مسلط اقتصادی، در اواخر قرن هجدهم ظهور کرد، نه زودتر. اما شکل‌گیری سرمایه‌داری مستلزم نابودی نظام‌های اقتصادی پیشین، به ویژه فئودالیسم اروپایی و نیز پیدایش نظام تجارت جهانی بود. همچنین شامل ایجاد مستعمره‌ها، تأسیس بنگاه‌های اقتصادی آزمایشی در مناطق مختلف جهان، و توسعه شکل‌های جدیدی از تولید مبتنی بر برده‌داری در دنیای جدید بود که با استفاده از بردگان وارداتی انجام می‌شد؛ شاید بتوان گفت همین تولید مبتنی بر برده‌داری در دنیای جدید، بزرگ‌ترین عامل خارجی رشد اقتصادی اروپا بود. نظام مزارع کارائیب بخش حیاتی این فرآیند بود؛ دارای همه‌ی آن ویژگی‌ها بود، هم کالاهای مهمی تولید می‌کرد که در اروپا مصرف می‌شد، هم بازار مهمی بود برای تولیدات اروپائی بود. به این ترتیب، آن‌ها در کسب سود برای اروپا نقشی حیاتی ایفا می‌کردند — حتی پیش از آن‌که سرمایه‌داری، به باور بیشتر نظریه‌پردازان، در اروپا پدید آمده باشد.

شاید خواننده دریابد که این خط استدلال به بحث پیشین من دربارهٔ نظام مزارع به‌عنوان شکلی اولیه از سازمان صنعتی بازمی‌گردد؛ چراکه این‌جا نیز تأکید بر نوعی رشد زودرس در خارج از سرزمین‌های اصلی اروپا است. بنابراین هم از نظر شکل‌های کار و هم از لحاظ سازمان‌دهی، نظام مزارع پدیده‌ای عجیب و نامعمول است. اما وجود آن مبتنی بر نیت اروپایی بود، و به شیوهٔ خاص خود، به مرور زمان برای توسعه‌ی اروپا اهمیت حیاتی یافت. حتی اگر "سرمایه‌دارانه" نبود، با این حال گامی مهم به سوی سرمایه‌داری به شمار می‌رفت.

زمینداران اولیهٔ نیشکر در باربادوس و سپس جامائیکا، ارزش خود را با سودی که از مزارع‌شان به‌دست می‌آمد می‌سنجیدند؛ مزارع‌شان نیز از دید بستانکاران‌شان با همین معیار ارزیابی می‌شد. صاحبان این مزارع عمدتاً بازرگان، اغلب غایب (مقیم اروپا) بودند و سرمایهٔ مورد نیازشان معمولاً از بانک‌های متروپل (اروپایی) تأمین می‌شد.

این زمینداران به‌لحاظ مالی برای انگلستان بسیار سودآور بودند. رهن زمین‌های‌شان، به‌خاطر نرخ بالای بهره‌ای که برای وام‌ها پرداخت می‌کردند، یکی از مطلوب‌ترین اشکال سرمایه‌گذاری برای سرمایه‌داران انگلیسی بود. افزون بر این، پولی که در مزارع سرمایه‌گذاری می‌شد برای سرزمین مادری ارزش بیشتری داشت تا سرمایه‌گذاری داخلی، زیرا چنین سرمایه‌گذاری‌هایی به باقی ماندن مهاجران در مستعمرات کمک می‌کرد، و آن‌ها از هر جهت مصرف‌کنندگان کالاهای انگلیسی بودند. هزار پوند خرج‌شده توسط یک زمیندار در جامائیکا، در نهایت نتایج و منافع بیشتری برای انگلستان داشت تا دو برابر آن مبلغ که همان خانواده در لندن خرج می‌کرد. (۶۲)

با اینکه برخی از پژوهشگران اقتصاد امپراتوری نتیجه گرفته‌اند که مستعمرات هند غربی به دلیل هزینه‌های حمایت از مصرف‌کنندگان، برای بریتانیا زیانی خالص به همراه داشته‌اند، ولی باید به خاطر داشت که زیان مصرف‌کننده شکر در واقع سود برای تولیدکننده آن بوده‌است و عوارض نیز، فارغ از این که چه کسی آن‌ها را پرداخت می‌کرد. خزانه سلطنتی را غنی کرده‌اند. در همان زمان، این مستعمرات بازار عظیمی برای محصولات نهایی صنعتی بودند. در طول قرن هجدهم، صادرات ترکیبی انگلیس به مستعمرات آمریکای شمالی و هند غربی، ۲۳۰۰ درصد افزایش یافت! همان‌گونه که توماس و مک‌کلوسکی یادآوری می‌کنند، تفاوتی میان سود اجتماعی و سود خصوصی وجود دارد:

بدیهی‌ست که مزارع و کشتزارهای استعماری از نظر اقتصادی برای مالکان‌شان سودآور بوده‌اند. هزینه‌های ترجیحی مربوط به شکر توسط مصرف‌کننده بریتانیایی پرداخت می‌شد و هزینه‌های اداره و حمایت از مستعمرات نیز بر دوش مالیات‌دهندگان بریتانیایی قرار داشت. این هزینه‌ها به‌طور گسترده‌ای توزیع شده بود، اما منافع آن‌ها تنها به گروه کوچکی از مالکان می‌رسید که اتفاقاً در پارلمان نمایندگی قابل توجهی داشتند. نظام مرکانتیلیستی بریتانیا در قرن هجدهم، نه یک سیاست ملی منسجم برای حداکثرسازی ثروت بریتانیا بود، و نه پیش‌درآمدی برای غنای ملت‌های سرمایه‌داری در دوران امپراتوری‌های قرن نوزدهم. بلکه، همان‌طور که رالف دیویس بیان کرده، این نظام بیشتر وسیله‌ای برای تأمین درآمد دولت و ابزاری برای غنی‌سازی گروه‌های ذی‌نفع خاص بود. واقعیت این است که چیزی که به نفع کارخانه‌دار منچستری، یا برده‌فروش بریستولی، یا زمیندار هند غربی بود، معمولاً به نفع اقتصاد بریتانیا به عنوان یک کل نبود (۶۳).

آدام اسمیت، این پیامبر اولیه تجارت آزاد، این نکته را به خوبی درک کرده بود: «بنیان‌گذاری یک امپراتوری بزرگ تنها با هدف پرورش مردمی به‌عنوان مشتری، در نگاه اول شاید طرحی مناسب برای یک ملت دکاندار به‌نظر برسد. اما این طرح اصلاً برای یک ملت دکاندار مناسب نیست؛ بلکه کاملاً مناسب ملتی است که دولتش تحت نفوذ دکانداران است.» (۶۴) اما در نهایت، همین «دکانداران» بودند که پیروز شدند، و شکر یکی از سلاح‌های محبوبشان بود. برای درک آن‌ها، باید جذابیت خاص شکر را درک کنیم. در نتیجه، با اهمیت است که توضیح دهیم چرا و چگونه بازار شکر و کالاهای مشابه در سرزمین مادر (اروپا) از سال ۱۶۵۰، زمانی که نخستین «جزایر شکر» تصاحب شدند، تا اواسط قرن نوزدهم، چنین رشدی یافت؛ و همچنین باید کمی بیشتر درباره ارتباط این نظام عجیب کشاورزی استعماری با سرمایه‌داری سخن بگوییم.

اما پیش از آن، باید بیشتر درباره نظام مزارع سخن بگوئیم، نظامی که بر پایه استفاده از نیروی کار اجباری استوار بود، حتی اگر انگیزه رشد آن از سوی کارآفرینان اروپایی دوردست سرچشمه گرفته باشد. بردگان، همچون پرولتاریا، از وسایل تولید (ابزار، زمین و غیره) جدا بودند. اما پرولتاریا تا حدی می‌توانست بر محل کار خود، میزان کار، کارفرما و استفاده از دستمزدش تأثیر بگذارد. در برخی شرایط، حتی ممکن بود نفوذ زیادی داشته باشد. البته بردگان نیز، بسته به ماهیت نظامی که در آن زندگی می‌کردند، ممکن بود تا حدودی آزادی عمل داشته باشند. با این حال، چون خودشان جزء اموال و دارایی به‌شمار می‌آمدند، بردگان در دنیای جدید، در دوره‌ای که مزارع با شدت زیادی فعالیت داشتند، تنها در شکاف‌های کوچکی که در نظام رخ می‌داد، می‌توانستند اراده خود را اعمال کنند. بردگان و کارگران اجباری، برخلاف کارگران آزاد، چیزی برای فروش نداشتند، حتی نیروی کارشان

را؛ بلکه خودشان خرید و فروش و مبادله می‌شدند. با این حال، همانند پرولتاریا، آن‌ها نیز در تضاد آشکار با سرف‌های نظام فئودالی اروپا قرار داشتند؛ آن‌ها نیز فاقد مالکیت بودند.

این دو تودهٔ عظیم کارگری، تاریخچه‌های کاملاً متفاوتی داشتند، و شکل‌های بهره‌کشی از نیروی کار در آن‌ها، در بیشتر طول دورهٔ ۳۸۰ سالهٔ مورد نظر ما، در بخش‌های مختلف جهان به شیوه‌های متفاوتی تکامل یافت. در عین حال، کارکردهای اقتصادی آن‌ها در نظام تجارت جهانی، به‌ویژه از اواسط قرن هفدهم تا اواسط قرن نوزدهم، همپوشانی و حتی وابستگی متقابل داشت. ارتباط میان بردگان کارائیب و کارگران آزاد اروپایی، پیوندی بود در تولید، و در نتیجه همچنین در مصرف، که توسط یک نظام واحد ایجاد شده بود و هر دو بخشی از آن بودند. هیچ‌کدام چیزی برای عرضه نداشتند جز نیروی کارشان. هر دو تولید می‌کردند؛ اما اندکی از تولیدات خود را مصرف می‌کردند. هر دو از ابزارشان جدا شده بودند. به نظر برخی صاحب‌نظران، آن‌ها واقعاً یک گروه واحد را تشکیل می‌دادند که تنها در نحوهٔ جای‌گیری‌شان در تقسیم کار جهانی‌ای که دیگران برایشان ساخته بودند، تفاوت داشتند (۶۵).

بیان این مسئله بدین نحو، شاید آن تحول پیچیده را که به پیدایش نیروی کار جهان مدرن منجر شد، ساده‌سازی کند، چه رسد به اقتصاد سرمایه‌داری متنوعی که هم آن را به‌وجود آورد و هم از آن بهره‌برداری کرد. بلوغ نظام مزارع مبتنی بر برده‌داری در منطقه‌ی کارائیب، همزمان با، و تا حدی مشروط به توسعهٔ ناوگان‌های تجاری و نظامی قدرتمند در اروپای غربی بود. این نظام به سرازیر شدن مقدار عظیمی کالاها (نظیر رام، اسلحه، پارچه، جواهرات، آهن) به سوی آفریقا برای خرید برده‌ها منجر شد—سرمایه‌گذاری‌ای که هیچ‌گونه سودی برای توسعه‌ی آفریقا نداشت و فقط باعث افزایش یورش‌ها برای برده‌گیری شد. این

امر به تولید ثروتی عظیم در کلان‌شهرها منجر شد، به‌منظور ایجاد پایگاه‌های نظامی در مستعمرات و تضمین اجبار و کنترل بردگان. حفظ اصول مرکانتیلیستی نظام—که مستعمرات تنها از سرزمین مادر خرید کنند و به آن بفروشند و کالاها فقط با کشتی‌های سرزمین مادر جابجا شود، همان‌طور که دیدیم گرچه گروه‌هایی خاص در هر کشور از آن سود فراوان بردند، لیکن برای هر نظام ملی هزینه‌بر بود. ایجاد و تثبیت اقتصاد مزارع استعماری مبتنی بر نیروی کار اجباری، چهار قرن به طول انجامید. اما در حالی که در مستعمرات این نظام تغییر اندکی کرد، مراکز اروپایی‌ای که آن را بنیان گذاشتند، دستخوش دگرگونی‌های عظیمی شدند.

رایج است که دوره ۱۶۵۰ تا ۱۷۵۰ را دوره گسترش سوداگری، بازرگانی یا تجارت بنامند و تنها مرحله صنعتی‌شدن که از اواخر قرن هجدهم آغاز شد را «سرمایه‌داری واقعی» تلقی کنند. (۶۶) اما آیا این بدان معناست که سرمایه‌داری به‌نحوی پیش از ظهور شیوه تولید سرمایه‌داری وجود داشته است؟ مزارعی که اروپا را با شکر، تنباکو و غیره تأمین می‌کردند، ظاهراً سرمایه‌دارانه نبودند، چرا که نیروی کار آن‌ها برده بود، نه پرولتر. اما این شیوه بیان نیز چندان رضایت‌بخش نیست، چرا که ما را در موقعیت ناراحت‌کننده‌ای قرار می‌دهد: نمی‌توانیم مشخص کنیم چه نوع نظم اقتصادی‌ای باعث پیدایش نظام مزارع شد.

بنجی در نقدی پُرکشش اشاره می‌کند که بسیاری از نویسندگان مارکسیست، حتی چهره‌های کلاسیکی مانند لنین و کائوتسکی—در درک اقتصادهای برده‌داری مدرن و جایگاه آن‌ها در تاریخ اقتصاد جهانی دچار مشکل بوده‌اند. (۶۷) خودِ مارکس نیز همیشه نمی‌دانست چگونه باید نظام مزرعه‌داری مبتنی بر برده‌داری را در چارچوب نظریه سرمایه‌داری خود بگنجاند. در مورد مستعمره‌های هند غربی، مارکس نوشت که استعمارگران در آن مناطق

"چون کسانی رفتار می‌کردند که با انگیزه‌های تولید بورژوایی، در تلاش برای تولید کالا بودند..." (۶۸) این مزارع "به‌مثابه پروژه‌هایی برای سوداگری تجاری عمل می‌کردند"، جایی که "شکل سرمایه‌داری تولید، اگرچه فقط به صورت رسمی، وجود داشت... تجارت مبتنی بر بهره‌کشی از برده‌ها توسط سرمایه‌داران اداره می‌شد" (۶۹). با این حال، مارکس در جای دیگری نوشت "این که اکنون نه تنها مالکان مزارع را سرمایه‌دار می‌نامیم، بلکه واقعاً آن‌ها را سرمایه‌دار می‌دانیم، به سبب آن است که آن‌ها به‌عنوان ناهنجاری‌هایی در بازار جهانی مبتنی بر کار آزاد حضور دارند" (۷۰) نویسندگان بعدی که این موضوع را بررسی کرده‌اند نیز با نوعی بلاتکلیفی مشابه مواجه بوده‌اند. برای مثال، یوگن جنوز در بخشی از آثار خود می‌گوید که "نظام برده‌داری در کارائیب بریتانیا مهر آشکار سرمایه‌داری را داشت"، و شکر در "مزارع بزرگ از نوع کاملاً بورژوایی" کشت می‌شد که توسط "سرمایه‌داران برده‌دار" اداره می‌شد. (۷۱) اما در آثار قبلی جنوز (که البته درباره تولیدکنندگان پنبه در ایالات متحده بود، نه تولیدکنندگان شکر در هند غربی)، چنین آمده "مزرعه‌داران صرفاً سرمایه‌دار نبودند، بلکه مالکان زمین‌های پیشاسرمایه‌داری و شبه‌اشرافی بودند که ناچار بودند اقتصاد و شیوه‌های تفکر خود را با منطق بازار سرمایه‌داری جهانی تطبیق دهند". (۷۲)

ممکن است این پرسش پیش آید که چه اهمیتی دارد نظام مزارع را «سرمایه‌دارانه» بخوانیم یا نه. این پرسش با اهمیت است، زیرا به شیوه‌های رشد و تحول نظام‌های اقتصادی و به زنجیره علیتی که منجر به گذر از یک مرحله به مرحله دیگر می‌شود، ربط دارد. من استدلال کرده‌ام که نظام مزارع خود نمونه‌های زودرس صنعتی شدن بودند. اما این لزوماً به معنای آن نیست که آن اقتصاد اروپائی که این نظام مزارع را پدید آورد، لزوماً سرمایه‌دارانه بود. همان‌گونه که دیدیم، نیروی کار برده چنان با مفهوم "شیوه تولید سرمایه‌داری" ناسازگار است که نمی‌توان گفت ربطی به آن دارد؛ همیشه گفته می‌شود شیوه تولید سرمایه‌داری

بر کار آزاد استوار است، حتی خود مارکس نیز در برخورد با آن مردد به نظر می‌رسد. با این حال، در اهمیت نظام مزارع برای اقتصادهای متروپل، یا در حجم عظیم فعالیت اقتصادی‌ای که آن‌ها چه از راه تولید و چه از راه نیازهای مصرفی‌شان برای متروپل ایجاد کردند. تردیدی وجود ندارد.

به نظر بناجی، نظام مزارع قطعاً بنگاه‌هایی سرمایه‌دارانه بودند—به مراکز اروپایی متصل بودند، از ثروت اروپایی تغذیه می‌شدند، و بخشی از آن ثروت را به اشکال مختلف به سرمایه‌گذاران متروپل بازمی‌گرداندند، و طبق گفته مارکس به مثابه مراکز "سوداگری تجاری" عمل می‌کردند. با این حال، سرمایه‌گذاری‌هایی که این مزارع نمایندگی می‌کردند، هزینه برای زمین، برای برده‌ها، برای تجهیزات، ساختاری نسبتاً ایستا داشتند، و طی قرن‌ها تغییر چندانی نکردند. این واحدها سود تولید می‌کردند؛ سودی که با افزایش مقیاس فعالیت زیادتر می‌شد؛ دو واحد، دو برابر یا شاید بیشتر از یک واحد تولید می‌کرد. اما با بهبود فناوری یا افزایش بهره‌وری تنها به‌طور محدود و اندک تولید افزایش می‌یافت. بنابراین این‌ها همزمان هم سرمایه‌گذاری‌های پُرسک بودند و هم سرمایه‌گذاری‌های محافظه‌کارانه؛ سرمایه‌گذاری برای کسب درآمد از تولید شکر نوعی قمار بود، اما شیوه تولید شکر، از جمله اجبار بر نیروی کار، برای قرن‌ها بدون تغییر باقی ماند. این ترکیب عجیب برده‌داری و بازار جهانی در حال گسترش برای کالاهای تولیدی در مزارع نیشکر، را مورخ ترینیدادی، اریک ویلیامز، "نظامی ناامید که گناهان فنودالیسم را با گناهان سرمایه‌داری درآمیخته است، بی‌آن‌که از فضایل هیچ‌یک برخوردار باشد" و بناجی در باره آن می‌نویسد: "این ماهیت ناهمگون و به نظر گسسته نظام مزارع برده‌داری، هنگام نخستین تلاش‌های سنت مارکسیستی اولیه برای توصیف آن، در زمانی که منابع بسیار گسترده امروزی در دسترس نبود، مجموعه‌ای از تصویرهای متناقض به وجود آورد." (۷۴)

برداشت خود من این است که آن "تصاویر متناقض" هنوز هم پابرجا هستند. درست است که بخش زیادی از ثروتی که در نظام مزارع برده‌داری سرمایه‌گذاری شد، منجر به سطح بالایی از انباشت سرمایه نشد، و روابط میان زمین، نیروی کار و فناوری در این مزارع طی قرن‌ها تغییر چندانی نکرد. از این نظر، نظام مزارع برده‌داری به‌وضوح با سرمایه‌داری در مرحله پیشرفته، مولد و صنعتی آن متفاوت بود. البته درست است که شیوه تولید در مزارع قبل از سال ۱۸۵۰، که مبتنی بر نیروی کار برده بود، تفاوت چشمگیری دارد با آنچه به عنوان شیوه تولید سرمایه‌داری شناخته می‌شود؛ شیوه‌ای که در آن، نیروی کار — همانند سایر عوامل تولید — در یک بازار غیرشخصی خریداری می‌شود. بنابراین، نادرست خواهد بود اگر نظام مزارع را مانند نظام کارخانه‌ای بریتانیایی قرن نوزدهم، "سرمایه‌دارانه" بنامیم.

با این حال، جدا کردن این مزارع از اقتصاد جهانی نوظهوری که آن‌ها را به وجود آورد، یا نادیده گرفتن سهم آن‌ها در روند انباشت سرمایه در مراکز اقتصادی جهانی، به همان اندازه اشتباه خواهد بود. به اعتقاد من، پژوهشگرانی که نشان داده‌اند اگر سرمایه اروپایی که در هند غربی سرمایه‌گذاری شد، در جای دیگر یا به نحوی دیگر به کار می‌رفت، شاید سود بیشتری به دست می‌آمد، یا حتی نتیجه گرفته‌اند که کل پدیده مزارع برای اقتصاد انگلستان زیان‌آور بود؛ معمولاً اذعان دارند که این پدیده با وجود هزینه‌بالا، برای برخی از انگلیسی‌ها ثروت عظیمی به ارمغان آورد، هرچند برای برخی دیگر بسیار پرهزینه بود. (۷۴)

و آن پول هم، پس از کسب، از گردش خارج نشد. شاید همین نکته اصلی باشد. اوایل قرن هفدهم، برخی از افراد بانفوذ در بریتانیا متقاعد شدند که کالاهایی چون شکر آن‌چنان برای رفاه‌شان اهمیت دارند که برای دفاع از حقوق سرمایه سرمایه‌گذاری شده در توسعه مزارع و ملحقاتش، به شدت مبارزه کنند. اگر آن افراد سرمایه‌دار نبودند، اگر آن برده‌ها پرولتاریا محسوب نمی‌شدند، اگر بجای اقتصاد آزاد، نظام تجاریِ مرکانتیلیستی حاکم بود، اگر نرخ انباشت سود پایین بود و ترکیب ارگانیک سرمایه ثابت می‌ماند — اگر همه این‌ها درست

باشند—باز هم حقیقت دارد که این بنگاه‌های کشاورزی-صنعتی عجیب به برخی از طبقات سرمایه‌دار داخلی، به همان طبقاتی که در حال سرمایه‌دارتر شدن بودند، منفعت رساندند. در ادامه خواهیم دید که این بنگاه‌ها چگونه موجب تقویت طبقات پرولتری در حال ظهور شدند؛ طبقه‌ای که در معادن و کارخانه‌ها، شکر و خوراکی‌های محرک مشابه را مایه تسلی عمیق خود می‌یافت.

برای انگلیسی‌ها پیوند بین تولید و مصرف شکر در قرن هفدهم شکل گرفت، یعنی همان زمانی که بریتانیا باربادوس، جامائیکا و دیگر «جزایر شکر» را تصاحب کرد. تجارت برده از آفریقا را به شدت گسترش داد، در سلطه‌ی پرتغال بر تجارت شکر در قاره‌ی اروپا رخنه کرد، و برای نخستین بار بازار داخلی مصرفی گسترده‌ای ساخت. این پیوند، پس از ایجاد، از بیشتر حملات سایر طبقات در کلان‌شهر، دست‌کم تا اواسط قرن نوزدهم، جان سالم به‌در برد. پس از آن، این پیوند جای خود را به ترتیباتی داد که می‌توانستند همان کالاها را به شکل فراوان‌تر و ارزان‌تر، اما بدون امتیازات ویژه هند غربی، به دست مصرف‌کنندگان انگلیسی برسانند. میانه قرن نوزدهم، دوره گذار مهمی بود از به اصطلاح حمایت‌گرایی تحت قوانین ناوگان دریائی به سوی آنچه «تجارت آزاد» خوانده شد. در واقع، این گذار پیش از ۱۸۵۰ آغاز شده بود و تا دهه‌ی ۱۸۷۰، دست‌کم در مورد شکر، به‌طور کامل محقق نشد.

بحث‌هایی که این گذار (از حمایت‌گرایی به تجارت آزاد) را شکل دادند، پیچیده‌اند و به‌سختی می‌توان آن‌ها را خلاصه کرد، زیرا انگیزه‌های گوناگونی پشت مواضع طرف‌های درگیر وجود داشت. برخی عمدتاً در فکر آن بودند که به مستعمرات خارجی‌ای که هنوز برده‌داری در آن‌ها رواج داشت، هیچ مشوق اقتصادی‌ای داده نشود؛ بنابراین، با واردات (بدون جریمه) محصولات تولیدشده با نیروی کار برده به بریتانیا مخالف بودند. گروهی

دیگر—از جمله «مکتب منچستر»—به مسئله برده‌داری اهمیتی نمی‌دادند، اما خواهان ورود بی‌قید و شرط ارزان‌ترین کالاها به بریتانیا به هر قیمتی بودند. صاحبان مزارع در هند غربی (کارائیب تحت سلطه بریتانیا)، البته خواهان امتیازات ویژه برای واردات شکر خود به بریتانیا بودند—چه این شکر در داخل امپراتوری تولید شده باشد، چه خارج از آن—و نیز، پس از لغو برده‌داری (۱۸۳۴-۱۸۳۸)، خواهان اجازه برای واردات نیروی کار قراردادی به مستعمراتشان بودند. اشتباه خواهد بود اگر تصور کنیم که این گروه‌ها و دیگر گروه‌های ذی‌نفع حاضر در این جدال، آماده بودند به‌صراحت درباره دلایل واقعی خود برای حمایت از یک سیاست یا مخالفت با آن سخن بگویند؛ مناظرات درباره تجارت آزاد به نقطه اوج نفاق و دوگانگی در پارلمان بریتانیا رسید. طنزهای پایانی و یکونت پالمرستون در مناظره سال ۱۸۴۱ بر سر پیشنهادی دولتی برای کاهش مالیات واردات شکر خارجی (با هدف افزایش مصرف و در نتیجه افزایش درآمد دولت) به‌راستی افشاگرانه‌اند:

"ما به این برزیلی‌ها می‌گوییم می‌توانیم اجناس نخی را ارزان‌تر از هر جای دیگری به شما بفروشیم. آیا می‌خرید؟ برزیلی‌ها می‌گویند با کمال میل و در ازای آن به شما شکر و قهوه خودمان را خواهیم داد. ما می‌گوییم نه، شکر و قهوه‌ی شما با نیروی کار برده تولید شده است؛ ما انسان‌هایی هستیم با اصول اخلاقی و وجدان‌مان اجازه نمی‌دهد که محصول کار برده را مصرف کنیم. خب، هر کسی ممکن است فکر کند که موضوع همین‌جا تمام شده است، و ما برزیلی‌ها را با شکر و قهوه‌شان تنها می‌گذاریم تا خودشان آن‌ها را مصرف کنند. اما چنین نیست. ما انسان‌هایی با اصول هستیم، اما انسان‌های تاجرپیشه هم هستیم، و سعی می‌کنیم به برزیلی‌ها کمک کنیم تا از این مخمصه بیرون بیایند. به آن‌ها می‌گوییم: در نزدیکی ما، در اروپا، ۴۰ میلیون آلمانی پرکار و موفق زندگی می‌کنند که آن‌قدرها هم به

اندازهٔ ما وجدان اخلاقی ندارند؛ شکر خود را به آن‌ها بفروشید؛ آن‌ها از شما می‌خرند و شما پولش را به ما بدهید تا اجناس نخ‌مان را بخرید. اما برزیلی‌ها می‌گویند: این کار برای ما کمی دشوار است، چون آلمانی‌ها آن سوی اقیانوس اطلس هستند، و ناوگان کشتی‌رانی ما کوچک و ناکارآمد است از پس آب‌های پرتلاطم اقیانوس برنمی‌آید. پاسخ ما آماده است: ما کشتی فراوان داریم و در خدمت شماست. درست است که شکر حاصل از برده‌داری، انبارهای ما را آلوده می‌کند، اما کشتی‌ها فرق می‌کنند. برزیلی‌ها مشکل دیگری مطرح می‌کنند. آن‌ها می‌گویند: آلمانی‌ها سخت‌گیرند و فقط شکر تصفیه‌شده می‌خواهند. تصفیه شکر در برزیل دشوار است، و آلمانی‌ها هم حوصله تصفیه آن را ندارند. باز ما وارد عمل می‌شویم: ما نه تنها شکر شما را حمل می‌کنیم، بلکه آن را برایتان تصفیه هم می‌کنیم. گناه است که شکر تولید شده با کار برده را بخوریم، اما تصفیه‌اش که اشکالی ندارد—در واقع، این کار یعنی پاک‌سازی آن از بخشی از ناپاکی اولیه‌اش. باز برزیلی‌ها می‌گویند: ما مقدار زیادی شکر تولید می‌کنیم، بیشتر از چیزی که آلمانی‌ها می‌توانند بخرند. و ما می‌گوئیم نیک‌سرشتی ما بی‌پایان است، بقیهٔ شکر شما را خودمان می‌خریم. نمی‌شود آن را در داخل بریتانیا مصرف کرد، چون مردم این کشور وجدان دارند؛ اما آن را به هند غربی و استرالیا می‌فرستیم. مردمی که آن‌جا زندگی می‌کنند، فقط سیاه‌پوستان و مهاجرانند؛ آن‌ها چه حقی دارند که وجدان داشته باشند؟ و حالا برای اینکه دیگر این قدر ما را درباره‌ی این مسائل به زحمت نیندازید، به صراحت می‌گوییم: اگر قیمت شکر داخلی از حدی بالاتر رفت، شکر تولید شده با کار بردگان شما را می‌خریم و خودمان هم می‌خوریم." (۷۶)

شدیدترین جدال‌ها در دهه‌ی ۱۸۴۰ رخ داد، زمانی که صاحبان مزارع هند غربی — که از برده‌داری و حمایت‌گرایی ثروت‌اندوخته بودند — ناتوان از رقابت در بازاری رو به گسترش شدند، در حالی که طرفداران تجارت آزاد در بریتانیا آن را فرصتی دیدند تا شاید یک‌باره انگیزه‌های دولت و خواسته‌های خودشان هم‌راستا شوند.

بین سال‌های ۱۶۶۰ (زمانی که باربادوس مقدار زیادی شکر تولید می‌کرد و جامائیکا نیز به‌دست بریتانیا افتاده بود) تا ۱۷۰۰، تجارت خارجی انگلستان دگرگون شد. کالاهای پشمی جای خود را به کالاهای دیگر داد. تجارتی با صادرات دوباره، عمدتاً بر پایه‌ی کالاهای استوایی، در حال شکل‌گیری بود، به‌طوری که ۳۰ درصد واردات از شرق یا دنیای جدید می‌آمد. این گسترش نه تنها به دلیل کشف منابع جدید تأمین کالا بود، بلکه به دلیل گشایش "منابع عظیم تقاضا" در انگلستان و اروپا نیز بود — تقاضایی که با ارزان شدن ناگهانی کالاها ایجاد شد، هنگامی که محصولات مزارع انگلیسی باعث سقوط قیمت‌ها شدند و به طبقه متوسط و فقیر امکان دادند تا به عادت‌های مصرفی تازه‌ای روی آورند؛ تقاضایی که، پس از تحقق، با نوسانات قیمتی بعدی تضعیف نشد، بلکه در سراسر قرن هفدهم به سرعت رشد کرد." (۷۷) این تغییر شاید در مورد تنباکو از همه آشکارتر بود. تنباکو در پایان قرن شانزدهم کالایی تجملی بود، اما ظرف صد سال به "تسکین دهنده عمومی برای همه طبقات" تبدیل شد. وضعیت شکر نیز مشابه بود:

رشد تولید شکر انگلستان بخشی از حرکتی جهانی بود که به کاهش قیمت‌ها انجامید. در آغاز قرن هفدهم، تولید پرتغالی (یعنی برزیلی) به سرعت در حال رشد بود و قیمت‌ها را کاهش می‌داد. جزایر انگلیسی در هند غربی، زمانی که به کشت شکر روی آوردند، با این تولیدکننده بزرگ دنیای جدید روبه‌رو شدند. ورود انگلیسی‌ها به این میدان، دیر هنگام بود — باربادوس در دهه

۱۶۴۰، جامائیکا پس از ۱۶۶۰. حتی در اوایل دهه ۱۶۶۰، آن‌ها هنوز برای کسب سهم حتی در بازار انگلستان با پرتغالی‌ها رقابت می‌کردند. اما همین رقابت باعث کاهش قابل‌توجه قیمت‌ها شد، و روند کاهش قیمت تا حدود ۱۶۸۵ ادامه یافت—زمانی که شکر انگلیسی شکر برزیلی را، هم از بازار شمال اروپا و هم از بازار داخلی انگلستان بیرون راند. واردات شکر از هند غربی به لندن—که پیش از جنگ داخلی تقریباً صفر بود—از ۷۵۱۹ تن در ۱۶۶۳-۶۹ به ۱۸۸۴۰ تن در ۱۶۹۹-۷۱ رسید، و یک‌سوم این میزان دوباره صادر شد. قیمت شکر در محل تولید در ۱۶۸۵ به پایین‌ترین حد خود، ۱۲ شیلینگ و ۶ پنس به‌ازای ۵۱ کیلوگرم رسید؛ قیمت خرده‌فروشی شکر بین سال‌های ۱۶۳۰ تا ۱۶۸۰ به نصف کاهش یافت. (۷۸)

دیویس با استدلالی قانع‌کننده می‌گوید که تنها تأسیس مستعمرات انگلیسی و پایگاه‌های تجاری در خارج از اروپا اهمیت نداشت، بلکه ارزان‌شدن ناگهانی کالاهایی که این مناطق با آن‌ها سروکار داشتند نیز دارای نقشی حیاتی بود. او می‌نویسد: "از این نظر، این گسترش شباهت چشم‌گیری به انقلاب فناوری‌های دارد که یک قرن بعد آغاز شد و با تولید ارزان کالاهای ماشینی، عادت‌های مصرفی تازه‌ای را در میان مردم انگلستان و کشورهای خارجی ایجاد کرد." (۷۹) از نظر تولید، این تغییرات فقط به‌طور قیاسی مشابه بودند؛ مزارع شکر با کارخانه‌های نساجی بخارمحور یکسان نیستند. اما از نظر مصرف، این دو پدیده هم‌سان بودند، زیرا شاید برای نخستین‌بار در تاریخ، ارتباطی مهم بین اراده برای کار کردن و اراده برای مصرف را آشکار کرد. عرضه فزاینده کالاهای مصرفی به میان توده‌هایی که پیش از آن هرگز به آن‌ها دسترسی نداشتند، این فرصت را به طبقات ممتاز داد تا تصور کنند که چنین مردمی ممکن است در برابر وعده مصرف بیشتر، تلاش بیشتری از خود نشان دهند.

پیش از آن که صنعت دستخوش تنوع شود، تأثیری چشمگیر بر تجارت خارجی گذاشته بود، و چهار نسل پیش از آن که تغییرات فناورانه اساساً پایه جدیدی برای گسترش بازرگانی بیافریند، طبقه تجار انگلیسی توانست از طریق سود واسطه‌گری و رشد صنعت کشتیرانی، که برای حمل شکر، تنباکو، فلفل و شوره‌آرزان در مسیرهای دریایی لازم بود. ثروتمند شود و سرمایه انباشته کند چون این منابع در قرن پس از سال ۱۶۶۰ سهم بزرگی در تجارت خارجی انگلستان ایفا کردند و در همان قرن سرمایه‌ی عظیمی را از کشور طلب کردند، شاید بد نباشد که با دیدی مثبت‌تر به آن دسته از تاریخ‌نگارانی نگاه کنیم که این قرن را با عنوان "انقلاب بازرگانی" نام‌گذاری کرده‌اند. (۸۰)

این "انقلاب بازرگانی" که بسیاری از نویسندگان مارکسیست از پذیرش آن به‌عنوان مرحله‌ای تمام‌عیار از سرمایه‌داری سرباز زده‌اند، با این حال به‌وضوح پایه‌گذار رخدادهایی بود که یک قرن بعد پدید آمدند. برای مارکس، این همان فرایند انباشت اولیه‌ای بود که سرمایه‌داری را ممکن ساخت:

"عناصر مختلف انباشت اولیه، کم‌وبیش به‌ترتیب زمانی، در اسپانیا، پرتغال، هلند، فرانسه و انگلستان ظاهر می‌شوند. در انگلستان، در پایان قرن هفدهم، این عناصر به‌صورت یک ترکیب منسجم درمی‌آیند که مستعمرات، بدهی ملی، نظام مالیاتی مدرن و نظام حمایت‌گرایی را در بر می‌گیرد. این روش‌ها تا حدودی بر زور عریان تکیه دارند، مانند نظام استعماری. اما همه‌ی آن‌ها از قدرت دولت—یعنی نیروی متمرکز و سازمان‌یافته‌ی جامعه—استفاده می‌کنند تا فرایند دگرگونی شیوه تولید فئودالی به شیوه تولید سرمایه‌داری را به‌صورت گلخانه‌ای تسریع و دوره گذار را کوتاه کنند...

برده‌داری پنهان کارگران مزدبگیر اروپا که هنوز نوپا بود، نیازمند برده‌داری آشکار در دنیای جدید بود." (۸۱).

این‌که چگونه مزارع برده‌محور در دنیای جدید—که کشتی‌های مملو از محرک‌ها، مواد اعتیادآور و شیرینی‌جات برای جمعیت شهری اروپا تولید می‌کردند—به‌شدت با آنچه قرار بود رخ دهد پیوند داشتند، در گفته‌ی دیگری از مارکس نیز به‌خوبی نمایان است:

"آزادی و بردگی در تضادند... ما این‌جا با بردگی غیرمستقیم، یعنی بردگی پرولتاریا، سروکار نداریم، بلکه با بردگی مستقیم، یعنی بردگی نژادهای سیاه در سورینام، برزیل و ایالت‌های جنوبی ایالات متحده مواجه‌ایم. بردگی مستقیم همان‌قدر برای صنعت‌گرایی امروز ما محوری است که ماشین‌آلات، اعتبار (بانکی)، و سایر نهادهای مدرن هستند. بدون بردگی، پنبه‌ای در کار نبود؛ بدون پنبه، صنعتی مدرن هم نبود. برده‌داری به مستعمرات ارزش داد؛ مستعمرات تجارت جهانی را پدید آوردند؛ و تجارت جهانی شرط ضروری صنعت ماشینی در مقیاس بزرگ است. پیش از آغاز تجارت بردگان سیاه، مستعمرات فقط تعداد اندکی کالا به دنیای قدیم می‌دادند و هیچ تغییر محسوس و مهمی در چهره‌ی زمین ایجاد نکرده بودند. از این رو، برده‌داری یک مقوله‌ی اقتصادی با اهمیت بسیار بالا است." (۸۲)

اریک هابسبام نشان داده است که افزایش مصرف شکر و کالاهای مشابه، بر پایه‌ی یک بازآرایی ساختاری بنیادین در فعالیت‌های اقتصادی اروپا شکل گرفته است. از دید او، قرن هفدهم با یک دوره‌ی طولانی رکود اقتصادی در اروپا، با یک "بحران عمومی" همراه بود. این بحران، که واپسین مرحله‌ی گذار از فئودالیسم به سرمایه‌داری بود، نظام‌های تجاری

پیشینِ مدیترانه و بالتیک را ویران کرد و آن‌ها به‌زودی جای خود را به مراکز شمالِ آتلانتیک دادند. این تحول به معنای دگرگونی بنیادین در الگوهای جریان مبادلات جهانی بود. جریان قدرتمند، روبه‌رشد و شتابنده تجارتِ ماوراءبحار، که صنایع نوپای اروپا را با خود همراه کرد—و در واقع، گاهی اوقات آن‌ها را به‌وجود آورد—بدون این تغییر اساساً قابل تصور نبود. (۸۳) هابسبام استدلال می‌کند که این تغییر بر سه شرط نوین استوار بود:

۱. رشد یک بازار مصرفی قابل گسترش در خود اروپا، که با تغییرات تولید در دیگر نقاط جهان گره خورده بود؛

۲. تصرف مستعمرات در خارج برای «توسعه» اروپایی؛

۳. ایجاد بنگاه‌های استعماری (مانند مزارع) برای تولید کالاهای مصرفی (و نیز جذب بخشی از تولیدات کشورهای مادر).

با جابه‌جایی سازمان‌دهی فعالیت اقتصادی اروپا به‌سوی بریتانیا و فاصله گرفتن آن هم از مدیترانه و هم از بالتیک، جهش‌های بزرگ در تولید و مصرف کالاهای استوایی مانند شکر هم معلول این تغییر بودند و هم علت اهمیت رو به رشد حایگاه بریتانیا در تجارت جهانی.

تا اوایل قرن هجدهم، گسترش پیشگامانه اقتصاد ماوراءبحار پنجاه سال گذشته، شروع به انعکاس در قالب تغییرات در الگوهای مصرف در سرزمین مادری کرد. البته مصرف کالاهای وارداتی مانند شکر هنوز در مقایسه با استانداردهای مدرن (حتی استانداردهای قرن نوزدهم) ناچیز بود. اما معنای شکر در زندگی مردم بریتانیا به‌شدت تغییر کرد. آمارهای تجارت بریتانیا که توسط الیزابت بودی شومپتر گردآوری و توسط ریچارد شریدن تفسیر شده‌اند، نشان می‌دهند که سهم کالاهای وارداتی در گروه موسوم به «خواروبار» (چای،

قهوه، شکر، برنج، فلفل و غیره) از کل ارزش واردات، در قرن هجدهم بیش از دو برابر شد؛ از ۱۶/۹ درصد در سال ۱۷۰۰ به ۳۴/۹ درصد در سال ۱۸۰۰ رسید:

هیچ کدام از هشت گروه دیگر، در سال ۱۸۰۰، بیش از شش درصد از کل واردات را تشکیل نمی دادند. در میان اقلام خواروبار، شکر قهوه ای و ملاس برجسته ترین بودند. آن ها بر پایه ارزش رسمی، دو سوم از این گروه را در سال ۱۷۰۰ و دو پنجم را در سال ۱۸۰۰ تشکیل می دادند... به احتمال زیاد، مصرف شکر در انگلستان در چهار دهه نخست قرن هجدهم تقریباً چهار برابر شد، و بین سال های ۱۷۴۱-۴۵ تا ۱۷۷۱-۷۵ دوباره بیش از دو برابر شد. اگر فرض کنیم که نیمی از واردات در سال ۱۶۶۳ در کشور حفظ می شد، مصرف شکر در انگلستان و ولز بین سال های ۱۶۶۳ تا ۱۷۷۵ حدود بیست برابر شده است. این در حالی است که جمعیت در همان بازه تنها از ۴/۵ میلیون به ۷/۵ میلیون رسید—که نشانه ای است از رشد چشمگیر در مصرف سرانه. (۸۴)

شکر و کالاهای وارداتی مرتبط با آن (نظیر رام، ملاس، و شربت) در صدر این روند بودند. در واقع، تاریخ نگار اقتصادی انگلیسی، دی. سی. کُلْمَن، بر این باور است که مصرف سرانه شکر بین سال های ۱۶۵۰ تا ۱۷۵۰ سریع تر از مصرف نان، گوشت، و لبنیات افزایش یافت. (۸۵) دیر برآورد می کند که مصرف سرانه سالانه شکر در بریتانیا بین سال های ۱۷۰۰ تا ۱۸۰۰ به شرح زیر بوده است (۸۶):

۴ پوند	۱۷۰۹-۱۷۰۰
۸ پوند	۱۷۲۹-۱۷۲۰
۱۲ پوند	۱۷۸۹-۱۷۸۰
۱۸ پوند	۱۸۰۹-۱۸۰۰

البته هیجده پوند شکر در سال هنوز مقدار زیادی نبود. (۸۷) اما آنچه اهمیت داشت، این بود که همین مقدار اندک تا چه اندازه برای چه تعداد از مردم اهمیت یافته بود—این رقم نمایانگر افزایشی بیش از ۴۰۰ درصد در یک قرن بود، و اکنون شکر برای تعداد بسیار بیشتری از مردم معنادر شده بود.

قرن نوزدهم برای جمعیتی آغاز شد که هرچند به میزان کم، به شکر خو گرفته و خواستار مقدار بیشتری از آن بودند. همین قرن شاهد پایان برده داری در امپراتوری بریتانیا بود؛ و به زودی پس از آن، حمایت گرایی در حوزه شکر نیز جای خود را به تجارت آزاد داد. این رویدادها تنها پس از نبردهای سخت بین بخش های مختلف طبقه سرمایه دار بریتانیا رخ دادند. اگرچه شکر به تنهایی علت یا توضیح تمام این درگیری ها نبود، اما تولید و مصرف آن یکی از جنبه های مهم آن ها بود. (۸۸) تجارت برده به مستعمرات بریتانیا در سال ۱۸۰۷ خاتمه یافت؛ و خود برده داری بین سال های ۱۸۳۴ تا ۱۸۳۸ لغو شد؛ و آینده مستعمرات تولید شکر (و در نتیجه خود تولید شکر) در این مباحثات مطرح بود. رفته رفته مشخص شد که الگوهای بسته تجاری که در قرن پیش رایج بودند، قرار نیست برای همیشه دوام بیاورند. اگرچه صنعت شکر در کارائیب انگلیسی همچنان سهم مهمی در تأمین شکر بریتانیا داشت، اما سلطه آن به دلایل مختلفی رو به افول گذاشت:

- تکمیل روش های استخراج شکر از چغندر در قاره ی اروپا به عنوان بخشی از سیاست های ناپلئون پس از دست رفتن سن دومینگ؛
- گسترش صنعت شکر چغندری در سراسر اروپا؛
- ظهور مستعمرات جدید رقیب درون امپراتوری بریتانیا مانند موریس، و بعدتر فیجی، ناتال و دیگر مناطق؛

• رشد تولید شکر در سایر نقاط جهان، که بخش زیادی از آن نیز بر پایه برده‌داری بود (مانند کوبا) و اغلب با قیمت‌هایی بهتر از شکر هند غربی بریتانیا عرضه می‌شد.

شاید بیش از هر کالای گرمسیری دیگری، شکر به نماد نبرد میان بخش‌های مختلف سرمایه‌داری بریتانیا—و به نمادی از خطرات انحصارگرایی بازرگانی در حال افول تبدیل شد. مستعمرات هند غربی همچنان تابع متروپل باقی ماندند، و جمعیت‌شان مجبور به تأمین نیروی کار برای مزارع بودند؛ اما متروپل به سرعت خود را آزاد ساخت تا شکر را از هر جا و هر طور که خواست بخرد. با وجود جنبه‌های کهنه و واپس‌مانده‌ای که استفاده از نیروی کار برده در تولید شکر به همراه داشت، پس از سال ۱۸۳۸ می‌باید کنار گذاشته می‌شد، در غیر این صورت، این صنعت فقط با تکیه بر یارانه‌ها و نیروی کاری که گرچه آزاد شده بودند ولی امکان رفتن به جای دیگر را نداشتند، می‌توانست دوام کند. در نهایت، صنعت شکر کارائیب انگلیس، قدیمی‌ترین صنعت در امپراتوری، ناگزیر به انتخاب بین رکود و گسترش پرهزینه در مقیاس بزرگ بود. در اغلب موارد، این صنعت آزادی عمل برای انتخاب نداشت. همان‌طور که در جای دیگری استدلال کرده‌ام،

دوره پس از لغو برده‌داری، به‌طور کلی، دوران رقابت شدید در بازار جهانی شکر بود. در نهایت—یعنی در بلندمدت—برندگان این رقابت کسانی بودند که توانستند با موفقیت سرمایه‌گذاری کرده و اصلاحات فنی در مقیاس وسیع را به‌طور مؤثر در ساختار تولید خود وارد کنند. اما این نگاه دیدگاهی بود در سطح کلان. اما در سطح محلی—یعنی در هر مستعمره به‌صورت جداگانه—واقعیت این بود که گروه‌های زمیندار در مخالفت با هرگونه تغییری که بتواند موقعیت چانه‌زنی نیروی کار را بهتر کند، به‌طور قابل توجهی متحد بودند. اما البته در درون این گروه‌ها برای جذب نیروی کار رقابت وجود داشت، و در

توانایی آن گروه‌ها در کاستن از وابستگی به این نیروی کار از طریق پیشرفت فنی نیز تفاوت‌هایی دیده می‌شد.... شاید ما واقعاً با دو فرایند که با هم تلاقی می‌کنند و از نظر زمانی با هم همپوشانی دارند، مواجه هستیم، فرایندهایی که وجود تمایزات داخلی میان هر گروه زمیندار را امری بدیهی فرض می‌کنند. یکی از این فرایندها، تلاش برای مهار و تکمیل قدرت کار دهقانان «بالقوه» است؛ دیگری، حرکت به سوی بهبود فنی است که مبتنی است بر شتاب در استفاده از دستاوردهای فناوریانه و دسترسی به سرمایه‌گذاری‌های فشرده. (۸۹)

در یک سو، تغییرات فناوری نسبتاً جزئی که برای قرن‌ها مشخصه تاریخ صنعت شکر بود، اکنون جای خود را به دگرگونی‌هایی گسترده و مهم داده بود. پیشرفت‌های چشمگیری در ظرفیت آسیاب کردن، وارپته‌های نیشکر، کنترل آفات و روش‌های کشت، استفاده فزاینده از ماشین‌آلات، و تغییرات انقلابی در حمل‌ونقل، به ایجاد مجتمع‌های عظیم کشت و صنعت منجر شد که به کلی با واحدهای کوچکتر پیشین تفاوت داشتند. صنعت شکر نیشکر در کارائیب، که از زمان نهاجم استعمار اسپانیا، مستعمره‌ای، صنعتی، صادرات‌محور بود، اکنون بی‌تردید جذب نظام سرمایه‌داری در حال گسترش اروپای فرامرزی شده بود. پس از لغو برده‌داری در کوبا در سال ۱۸۸۴، تمام شکر کارائیب با نیروی کار پرولتری تولید می‌شد. (۹۰)

اگرچه اشاره‌هایی به رابطه عجیب میان شکر و برده‌داری شده است، اما به مشکلات کارگری که در پی آزادسازی‌های پیاپی در منطقه کارائیب به وجود آمدند، کمتر توجه کرده‌اند. در تمام موارد، لغو برده‌داری (و در مورد هائیتی، انقلاب) باعث کاهش شدید تولید شکر شد، زیرا کسانی که آزاد شده بودند، به دنبال خلق شیوه‌های جدیدی از زندگی، مستقل از مزارع بزرگ (پلانتاژها) بودند. با آزاد شدن بردگان—توسط دانمارک در ۱۸۴۸، انگلیس در ۱۸۳۴-۳۸، فرانسه در ۱۸۴۸، هلند در ۱۸۶۳، پورتوریکو در ۱۸۷۳-۷۶، و کوبا در

۱۸۸۴—از یک سو، رقابت با کارگران قراردادی وارداتی موجب شد که آزادشدگان مجبور شوند سخت تر و با دستمزد کمتر کار کنند؛ از سوی دیگر، دسترسی به زمین های بلااستفاده و منابع محلی دیگر بر روی آن ها بسته شد، و بنابراین، از فراهم کردن امکانات معیشت های جایگزین بازماندند. در عمل، طبقه زمیندار سعی داشت شرایط پیش از آزادی را بازسازی کند—یعنی نظم برده داری را با نظم گرسنگی جایگزین نماید. آنان معتقد بودند، دست کم در مستعمرات شکر بریتانیا، به دلیل پایان یافتن پی در پی تجارت برده، برده داری، و حمایت گرایی از شکرشان، به این وضعیت وادار شده اند. طبیعی بود که احساس خیانت از سوی هم طبقه های خود در بریتانیا به آن ها دست دهد.

از منظر دیگر می توان گفت که مصرف شکر، و درآمد دولتی ناشی از آن، سرانجام چنان اهمیتی در توسعه سرمایه داری بریتانیا پیدا کرده بود که تولید شکر دیگر اجازه نداشت بر ترتیبات ملی گرایانه و حمایتی مرکانتیلیستی سابق تکیه کند. با رفع موانع تجارت «آزاد» — یعنی فراهم کردن امکان دسترسی گسترده ترین بازار بریتانیا به ارزان ترین شکرهای جهان — بخش های پیشرو سرمایه داری بریتانیا، هم طبقه ای های زمیندار خود را رها کردند. و این دقیقاً همان خیانتی بود که صاحبان منافع در هند غربی، آنان را به ارتکابش متهم می کردند.

با باز شدن بازار جهانی شکر، همچنان به نیروی کار نیاز بود — هم برای مناطق استعماری قدیمی تر که برده داری در آن ها پایان یافته بود (جامائیکا، ترینیداد، گویان بریتانیا)، و هم برای مناطق جدیدتر و پیشگام (موریس، ناتال، فیجی) که اکنون تولیدکننده شده بودند. جدال سیاسی میان طبقات سرمایه دار در کلان شهر و زمینداران مستعمره، تا حدی با توسل به منابع نیروی کار خارجی که از لحاظ سیاسی قابل دسترسی بودند، فروکش کرد در واقع، شکست حمایت گرایی به شکل تعرفه های ترجیحی برای شکر هند غربی، با پیروزی در حوزه واردات نیروی کار همراه شد؛ مقررات مهاجرت را آسان تر و برای تأمین هزینه های مهاجرت،

منابع مالی اختصاص دادند. بنابراین شکر هند غربی به طور غیرمستقیم حمایت شد، حتی اگر مردم کارگر هند غربی چنین حمایتی دریافت نکردند. (برخی بدبینان ممکن است در اینجا شباهتی با وضعیت ایالات متحده پس از جنگ داخلی ببینند).

در هر حال، نیروی کار مهاجر در محدودهٔ امپراتوری جابه‌جا می‌شد. برای مثال، بخشی از کارگران قراردادی هندی در هند غربی فرانسه، از هند فرانسوی می‌آمدند؛ بخشی از کارگران قراردادی در هند غربی بریتانیا، از هند بریتانیا می‌آمدند و الی آخر. اما چون بسیاری از مناطق جدید تولید شکر نیز به نیروی کار نیاز داشتند، تمام این جابجایی‌ها از این نوع نبود. در قرن نوزدهم، شاید حدود صد میلیون نفر در جهان جابه‌جا شدند. حدود نیمی از آن‌ها از اروپا و نیمی دیگر از دنیای "غیربومی سفیدپوست"، از جمله هند، بودند. اروپایی‌ها عمدتاً به مناطقی می‌رفتند که پیش‌تر توسط اروپایی‌ها سکونت یافته بودند، از جمله کانادا، استرالیا، نیوزیلند، آفریقای جنوبی، آمریکای جنوبی جنوبی، و به‌ویژه ایالات متحده. در حالی که غیرسفیدپوست‌ها به مناطق دیگر مهاجرت می‌کردند. همان‌طور که پیش‌تر اشاره کرده‌ام

شکر—یا بهتر بگوییم، بازار کالائی عظیمی که برای آن شکل گرفت—یکی از نیروهای جمعیتی عظیم در تاریخ جهان بوده است. به‌خاطر آن، میلیون‌ها آفریقایی به بردگی کشیده شده به دنیای جدید منتقل شدند، به‌ویژه به جنوب آمریکا، کارائیب و سواحل آن، گویان‌ها و برزیل. این مهاجرت سپس در قرن نوزدهم با مهاجرت هندیان شرقی—چه مسلمان و چه هندو—جاوه‌ای‌ها، چینی‌ها، پرتغالی‌ها و بسیاری دیگر دنبال شد. این شکر بود که هندیان شرقی را به ناتال و ایالت اورنج فری فرستاد؛ شکر بود که آن‌ها را به موریس و فیجی برد. شکر بود که یک دوجین گروه قومی مختلف را پی‌درپی به هاوایی

کشاند—و شکر هنوز هم موجب جابه‌جایی مردم در سراسر کارائیب می‌شود. (۹۱)

در اینجا میتوان چند عامل را مشاهده کرد. اول اینکه، پیوند میان نیروی کار استعماری گرمسیری مورد بهره‌کشی و نیروی کار غیرسفیدپوست، با پایان برده‌داری تا حد زیادی دست‌نخورده باقی ماند. دوم اینکه، رابطه بین شکر و مناطق استعماری نیمه‌گرمسیری نیز حفظ شد (هرچند استخراج شکر چغندری، که از حدود میانهٔ قرن نوزدهم اهمیت یافت، پدیده‌ای بود خاص نواحی معتدل؛ و این نخستین باری بود که کالایی متعلق به منطقهٔ معتدل، به‌طور جدی بازار تولیدات گرمسیری و نیمه‌گرمسیری را تهدید می‌کرد). محصول مورد نظر همچنان به سمت متروپل‌ها سرازیر می‌شد، در حالی که کالاهای دریافتی در ازای آن—غذا، پوشاک، ماشین‌آلات، و تقریباً هر چیز دیگر—به سمت مناطق "عقب‌مانده" جریان داشت. می‌توان استدلال کرد که این مناطق "عقب‌مانده"، به واسطهٔ وابستگی اقتصادی‌شان به مناطق توسعه‌یافته، تا حدی از عقب‌ماندگی خارج شدند؛ اما این ادعا قابل تردید است. بیشتر جوامع کمتر توسعه‌یافته از این نوع، تنها به‌طور محدود توانسته‌اند صنعتی شوند (سیمان، بطری‌های شیشه‌ای، آبجو و نوشابه اغلب "صنایع" اصلی آن‌ها هستند). آن‌ها همچنان عمدهٔ کالاهای نهایی خود را وارد می‌کنند و حتی گاه واردات غذایی‌شان نیز افزایش یافته است.

همچنین موضوع مسئله‌ساز، جریان مهاجرتی دوگانه در قرن نوزدهم است. اقتصاددانی به نام سر ویلیام آرتور لوئیس، این تصویر دوطرفهٔ جمعیتی را به بهره‌وری نسبتاً پایین‌تر کشاورزی گرمسیری در کشورهای مبدأ مهاجران نسبت می‌دهد، در مقایسه با بهره‌وری کشاورزی بیشتر، در سرزمین‌های معتدل که مهاجران سفیدپوست از آنجا آمده

بودند (ایتالیا، ایرلند، اروپای شرقی، آلمان و غیره). (۹۲) احتمالاً مهاجرانی که از کشورهای با بهره‌وری بالاتر می‌آمدند، حاضر نبودند در برابر دستمزدهای وعده داده‌شده پایینی که می‌توانست مردم کشورهای با بهره‌وری پایین‌تر را جذب کند، مهاجرت کنند. اما طرد غیرسفیدپوستان ساکن جهان معتدل، نتیجه آشکار سیاست‌های نژادپرستانه در کشورهایی چون استرالیا، نیوزیلند، کانادا و ایالات متحده بود. این فقط یک تناقض طعنه‌آمیز نیست که بگویم مهاجران سفیدپوست خیلی زود شروع به مصرف شکر بیشتری کردند، که با دستمزد پایین‌تری توسط مهاجران غیرسفیدپوست تولید می‌شد، و کالاهای مصرفی را با دستمزد بالاتری تولید کردند، که توسط همان مهاجران غیرسفیدپوست مصرف می‌شد.

به این ترتیب، حتی در حالی که تعداد و پراکندگی مناطق تولید افزایش می‌یافت، روش‌های اجبار کارگران اندکی کمتر عیان بود، و کاربردهای شکر در جهان توسعه‌یافته به تدریج متنوع‌تر می‌شدند، تولید شکر همچنان با سرعتی سرسام‌آور افزایش یافت. رشد صعودی تولید و مصرف در درون امپراتوری بریتانیا باید بخشی از یک حرکت گسترده‌تر و جهانی‌تر تلقی شود. آمارهای مربوط به تولید جهانی شکر پیش از میانه‌ی قرن نوزدهم قابل اعتماد نیستند، و هیچ راهی برای برآورد دقیق مقدار شکری که بدون رسیدن به بازار، تولید یا مصرف می‌شد وجود ندارد. به عنوان مثال، می‌دانیم که مصرف شکر در مستعمرات قدیمی تولید شکر مانند جامائیکا همیشه بسیار بالا بوده است، و در دوران برده‌داری، بردگان به عنوان بخشی از جیره‌ی غذایی خود شکر، ملاس و حتی رام (نوعی مشروب الکلی) دریافت می‌کردند. در کشورهایی مانند هند—زادگاه باستانی تولید شکر—و روسیه (اتحاد جماهیر شوروی)، که تولید شکر چغندری در آن‌ها ظرف یک دهه پس از تحقق آن در اروپای غربی آغاز شد، اطلاعات ما درباره‌ی میزان تولید و مصرف دقیق نیست. اما حتی اگر خود را

محدود به برآوردهایی کنیم که می‌توان با اطمینان نسبی انجام داد، آمار تولید و مصرف جهانی شکر در طول دو قرن گذشته همچنان شگفت‌آور است.

در سال ۱۸۰۰—که تا آن زمان، همان‌طور که دیدیم، مصرف شکر در بریتانیا احتمالاً در طی ۱۵۰ سال حدود ۲۵۰۰ درصد افزایش یافته بود—شاید حدود ۲۴۵۰۰۰ تن شکر از طریق بازار جهانی به دست مصرف‌کنندگان رسید. تقریباً همهٔ این مصرف‌کنندگان اروپایی بودند. تا سال ۱۸۳۰، پیش از آنکه شکر چغندری به بازار جهانی راه یابد، تولید کل به ۵۷۲۰۰۰ تن رسید؛ یعنی افزایشی بیش از ۲۳۳ درصد در مدت سی سال. سی سال دیگر که بگذریم، یعنی تا سال ۱۸۶۰، و در حالی که تولید شکر چغندری با سرعت در حال افزایش بود، مجموع تولید جهانی ساکاروز (شکر نیشکری و چغندری) حدود ۱۳۷۳۰۰۰ تن برآورد می‌شود؛ یعنی افزایشی دوباره بیش از ۲۳۳ درصد. تا سال ۱۸۹۰، تولید جهانی از شش میلیون تن فراتر رفت، که نمایانگر افزایشی نزدیک به ۵۰۰ درصد در مقایسه با سی سال پیش بود. جای تعجب ندارد که دکتر جان (لرد بوید) اور به این نتیجه برسد که—با نگاهی به قرن نوزدهم—مهم‌ترین دادهٔ تغذیه‌ای درباره‌ی مردم بریتانیا، افزایش پنج برابری مصرف شکر آنان بوده است (۹۳).

البته جزئیات واقعی مصرف بسیار پیچیده‌تر از این هستند. اما در حال حاضر شاید همین بس باشد که بگوییم احتمالاً هیچ مادهٔ غذایی دیگری در تاریخ جهان عملکردی قابل‌مقایسه با شکر نداشته است. با این حال، اینکه چرا چنین بوده، پرسشی ساده نیست. برای آنکه بتوانیم درک کنیم که چگونه شکر جایگاه خود را در رژیم غذایی مردم انگلستان یافت، لازم است دوباره به آغاز این داستان بازگردیم.

مصرف

برای مردمی که امروزه در جوامعی مانند بریتانیا یا ایالات متحده زندگی می‌کنند، شکر آنقدر آشنا، رایج و همه جا فراهم است که تصور دنیایی بدون آن دشوار است. البته، افرادی که اکنون در دهه چهل زندگی خود هستند یا مسن‌ترند ممکن است به خاطر داشته باشند که در طول جنگ جهانی دوم سهمیه‌بندی شکر وجود داشت، و کسانی که زمانی را در جوامع فقیرتر گذرانده‌اند، ممکن است متوجه شده باشند که برخی مردم هنگام مصرف شکر، لذت بیشتری از ما می‌برند. (۱) این ماده آنقدر در زندگی امروز ما فراوان و مهم شده که بدنام نیز شده است: کارزارهایی علیه آن به راه افتاده، متخصصان تغذیه برجسته به آن حمله یا از آن دفاع کرده‌اند، و نبردهایی در مخالفت یا حمایت از مصرف آن در روزنامه و حتی در کنگره در جریان است. خواه موضوع بحث غذای نوزادان باشد، یا ناهار مدارس، غلات صبحانه، تغذیه یا چاقی، شکر همواره بخشی از جر و بحث‌هاست. اگر تصمیم بگیریم شکر نخوریم، برای اجرای آن هم باید بسیار مواظب باشیم، هم تلاش کنیم، چرا که جوامع مدرن انباشته از شکر و شیرینی‌جات است.

تنها چند قرن پیش، تصور دنیایی این‌چنین غنی از شکر نیز بسیار دشوار بود. یک نویسنده نقل می‌کند که وقتی "بده محترم" (روحانی و مورخ انگلیسی) در سال ۷۳۵ میلادی درگذشت، در وصیت‌نامه خود گنجینه‌ی کوچک خود از ادویه‌ها، از جمله شکر را به برادران

روحانی‌اش واگذار کرد.(۲) اگر این روایت درست باشد، اشاره‌ای شگفت‌انگیز است، زیرا پس از آن، قرن‌ها گذشت بدون آن‌که نامی از شکر در جزایر بریتانیا برده شود و می‌توان گمان برد که تقریباً ناشناخته مانده بوده است.

در انگلستان برای نخستین بار در قرن دوازدهم تصدیق شد که شکر وجود دارد. آنچه در رژیم غذایی مردم انگلستان در آن زمان بیش از همه چشمگیر بود، سادگی و فقر شدید آن بود. در آن زمان و برای مدتی طولانی پس از آن، بیشتر اروپایی‌ها خوراک خود را در محل تولید و تا حد امکان خودشان آن را مصرف می‌کردند. بیشتر غذاهای پایه چندان از محل تولید دورتر برده نمی‌شدند؛ تنها مواد نادر و گران‌قیمت را، که عمدتاً توسط طبقات مرفه مصرف می‌شدند، از راه‌های دور می‌آوردند.(۳) دروموند و ویلبراهام درباره انگلستان در قرن سیزدهم نوشته‌اند که "تقریباً در همه جای کشور نان در خانه پخته می‌شد و واقعاً ستون فقرات زندگی آن روزها بود." (۴) گندم در انگلستان بخصوص پراهمیت بود، اما در شمال کشور غلات دیگری چون چاودار، گندم سیاه، جو دوسر، جو و نیز بنشن‌هایی مانند عدس و انواع لوبیا بیشتر کاشته و خورده می‌شدند. در مناطق فقیر در سراسر اروپا، این منابع کربوهیدراتی نقش اصلی را داشتند، چون از گندم فراوان‌تر و ارزان‌تر بودند.

تمام غذاهای دیگر، از جمله گوشت، لبنیات، سبزیجات و میوه‌ها، نسبت به غلات نقش فرعی داشتند. این فقر منابع بود، نه وفور، که باعث می‌شد این اقلام مکمل رژیم غذایی نشاسته‌ای باشند. یک پژوهشگر نوشته است: "با توجه به کنترل‌ها و مقرراتی که همه مقامات سراسر اروپای غربی بر تقریباً هر معامله‌ای وضع کرده بودند، غلات بخش اصلی رژیم غذایی فقرا بودند." (۵) وقتی برداشت گندم خراب می‌شد، مردم در جنوب انگلستان به چاودار، جو دوسر یا جو روی می‌آوردند؛ در شمال، این غلات از پیش غذای اصلی بودند.

"آنها را به آرد گندم، نخود و لوبیا اضافه می کردند و ظاهراً در سالهای عادی مقداری شیر، پنیر و کره نیز مصرف می کردند." اما در سالهای بسیار سخت - مانند سالهای موسوم به "سالهای گرانی" ۱۵۹۵ تا ۱۵۹۷ - حتی محصولات لبنی نیز از دسترس فقیرترین مردم خارج می شدند. (۶) ویلیام هریسون در اواخر قرن شانزدهم می نویسد در دوران کمبود، مردم فقیر «از گندم به (خوراک اسب؟) ذرت اسب، لوبیا، نخود، جو، گاوآنه و عدس روی می آوردند.» (۷) چنین افرادی احتمالاً اندک مصرف لبنی خود را نیز کنار می گذاشتند، اگر این کار به آنها امکان می داد مقدار بیشتری از حبوبات حجیم تر تهیه کنند. به نظر می رسد بسیاری از انگلیسی ها غذای کافی برای خوردن نداشتند؛ اما تا آنجا که می توانستند نان می خوردند، البته اگر برداشت ها اجازه می داد. (۸) می توان فرض کرد که منبع اندکی از پروتئین از پرندگان اهلی و حیوانات، که احتمالاً با شکار پرندگان وحشی، خرگوش و ماهی - چه تازه و چه نمک سود - فراهم می شد و نیز مقداری سبزیجات و میوه، در اختیارشان بوده است.

با این حال، مردم کارگر به شدت از میوه تازه می ترسیدند، چرا که تصور می شد خوردن زیاد آن خطرناک است. این مقاومت در برابر میوه تازه ریشه در دیدگاه های پزشکی جالینوسی داشت (۹) و همچنین اسهال کودکان که در تابستان بسیار رایج و تا قرن هفدهم نیز یکی از قاتلان اصلی بود، این ترس از خوردن میوه تازه را تقویت می کرد. سر هیو پلت (که در ادامه این نوشته نیز به عنوان خوراک شناس و خوش گذران معرفی خواهد شد) در زمان قحطی سال ۱۵۹۶ به هم میهنانش چنین توصیه ای غم انگیز داشت: زمانی که آرد کم یاب شد، به فقرا توصیه کرد که «لوبیا، نخود، دانه راش و غیره را در آب تمیز بجوشانید... و در جوشاندن دوم یا سوم، خواهید دید که مزه آنها تغییر شگفت انگیزی می کند، زیرا آب بیشتر تلخی آنها را جذب کرده است. سپس باید آنها را خشک کنید... و از آنها نان تهیه

کنید.» (۱۰) حتی زمانی که جایگزین‌های کشت‌شده آرد هم تمام می‌شد، پلت دلسوزانه می‌نویسد که فقرا می‌توانند به "نانی عالی از ریشه‌های گیاه آروم موسوم به گل شیپوری (گیاه *Arum maculatum*) روی آورند." (۱۱) اگرچه وصف او، تصویری از نیاز دائمی یا سراسری نیست، اما قطعاً تصویر وفور و کفایت غذایی عمومی هم نیست.

بین آغاز طاعون خیارکی (مرگ سیاه) در سال‌های ۱۳۴۷-۱۳۴۸ و اوایل قرن پانزدهم، جمعیت اروپا با سرعت و شدت کاهش یافت و پس از حدود سال ۱۴۵۰ هنوز رو به افزایش نبود؛ طاعون تا اواسط قرن هفدهم همچنان زندگی اقتصادی را مختل می‌کرد. این قرون، دوره‌هایی بودند که کشاورزی اروپا به نیروی کار نیاز داشت، اما حتی زمانی که جمعیت دوباره افزایش یافت، بهره‌وری کشاورزی انگلستان همچنان ناکافی باقی ماند. درباره تولید غلات برای تهیه نان، تاریخ‌نگار اقتصادی، برایان مورفی می‌نویسد: "محصول برداشت سال‌های ۱۴۸۱-۸۲، ۱۵۰۲، ۱۵۲۰-۲۱، ۱۵۲۶-۱۵۲۹، ۱۵۳۱-۱۵۳۲، ۱۵۳۵، ۱۵۴۵، ۱۵۴۹-۱۵۵۱، ۱۵۵۵-۱۵۵۶، ۱۵۶۲، ۱۵۷۳، ۱۵۸۵-۱۵۸۶، ۱۵۹۴-۱۵۹۷، ۱۶۰۸، ۱۶۱۲-۱۶۱۳، ۱۶۲۱-۱۵۲۲، ۱۶۳۰، و ۱۶۳۷ به گونه‌ای بود که می‌توان گفت مزدبگیران عادی با خانواده خود، پس از خرید نان چیز زیادی برایشان باقی نمی‌ماند." (۱۲) اگرچه این سال‌های بد به‌طور نامنظم پراکنده بودند، اما در یک دوره ۱۵۰ ساله، به‌طور متوسط هر پنج سال یک‌بار تکرار می‌شدند. مورفی معتقد است این سال‌های بد بازتاب‌دهنده "درجات مختلف تجاوز دام‌ها به زمین‌های کشت غلات برای تولید نان" بودند—به عبارتی، رقابت بین تولید پشم و غلات خوراکی بود؛ یکی از مشکلات اقتصادی مهم انگلستان در قرن شانزدهم بود.

قرن هفدهم به نظر می‌رسد نشانه‌هایی از تغییرات چشمگیر به‌دست دهد. بین سال‌های ۱۶۴۰ تا ۱۷۴۰، جمعیت انگلستان از حدود پنج میلیون نفر به اندکی بیش از پنج و

نیم میلیون نفر رسید؛ نرخ رشدی که کمتر از قرن پیشین بود و ممکن است ناشی از آسیب‌پذیری بیشتر در برابر بیماری، به دلیل تغذیه نامناسب یا گسترش نوشیدن جین (نوعی مشروب الکلی)، بوده باشد. در سال‌های ۱۶۶۰-۶۱، ۱۶۷۳-۷۴، ۱۶۹۱-۹۳، ۱۷۰۸-۱۰، ۱۷۲۵-۲۹، و ۱۷۳۹-۴۰ برداشت‌های محصولات بد بود—یعنی طی هشتاد سال هر چهار سال یک سال برداشت بد بود. با این حال، همان‌طور که مورفی اشاره می‌کند، اگر ارقام مربوط به صادرات قابل اعتماد باشد، به‌نظر می‌رسد تا آن زمان مقدار کافی غلات وجود داشته‌است. بین سال‌های ۱۶۹۷ تا ۱۷۴۰، انگلستان به یک صادرکننده خالص غلات تبدیل شد؛ به‌طوری‌که در همه سال‌ها به جز دو سال (۱۷۲۸ و ۱۷۲۹)، مقدار صادراتش از واردات بیشتر بود. با این که صادرات غلات ادامه داشت "هنوز افراد زیادی بودند که شکم‌شان خالی بود، ولی حتی با قیمت پایین نان، پول کافی برای سیر کردن خود نداشتند." (۱۳) تولید غله ممکن است به ظاهر مازاد داشته‌اشت، اما مورفی نشان می‌دهد که این مسئله بیشتر ناشی از درآمد به‌شدت ناکافی طبقات کارگر بوده است.

در قرن‌هایی که شکر و دیگر مواد غذایی ناآشنا وارد رژیم غذایی مردم انگلستان می‌شدند، رژیم غذایی آن‌ها همچنان اندک و حتی برای بسیاری، اگر نه اکثر مردم، ناکافی بود. جایگاه شکر در آن دوران را در پرتو همین شرایط غذایی، تغذیه‌ای، و کشاورزی به بهترین نحوی می‌توان درک کرد.

از زمان نخستین ورود شناخته‌شده شکر به انگلستان تا اواخر قرن هفدهم—زمانی که به کالایی مطلوب برای مصرف مداوم طبقات ثروتمند بدل شد و به‌زودی بسیاری از مردم نیز حاضر شدند برای تهیه آن، از مقدار زیادی از مواد غذایی دیگر صرف‌نظر کنند—با تولیدات کشاورزی محدود و رژیم غذایی کم‌تنوع روبه‌رو هستیم. و حتی با افزایش مصرف شکر، هیچ سند قطعی‌ای وجود ندارد که نشان دهد رژیم غذایی پایه بیشتر مردم در سایر جنبه‌ها نیز بهبود یافته باشد. در واقع، برای مدتی طولانی، شکر و چند ماده جدید دیگر، تنها

افزودنی‌های مهم به رژیم غذایی انگلیسی‌ها محسوب می‌شدند. برای توضیح این افزودنی خاص، ابتدا باید به شیوه‌هایی توجه کنیم که مردم انگلستان از طریق آن‌ها به مصرف شکر عادت کردند.

شکر نیشکر—ساکارز—ماده‌ای با کاربردهای گوناگون است که به شکل‌های مختلفی هم درمی‌آید. با این حال، در آن دوران، شکر در قالب‌هایی متنوع عرضه می‌شد و ویژگی‌های متفاوتی داشت، نه اینکه کالایی یک‌نواخت باشد. از همان ابتدا می‌شد انواع مختلفی از شکر را تهیه کرد؛ از شکر مایع شربت‌مانند تا شکر سخت بلوری، از رنگ قهوه‌ای تیره («قرمز») تا سفید استخوانی (و نیز بسیاری رنگ‌های درخشان دیگر)، و از نظر میزان خلوص از بسیار کم تا تقریباً صد درصد. شکرهای خالص‌تر به دلایل زیبایی‌شناختی و دلایل دیگر محبوب بودند، و پیش‌تر نیز به ترجیح انواع سفید و مرغوب، به‌ویژه در کاربردهای طبّی و آشپزی، اشاره شده است. به‌طور کلی، هرچه شکر خالص‌تر باشد، بهتر با دیگر غذاها ترکیب می‌شود و نگهداری آن نیز آسان‌تر است. در تاریخ مصرف شکر، دوره‌هایی وجود داشت که جوامع نوع خاصی از آن را ترجیح می‌دادند—ترجیحاتی که معنایی فرهنگی تثبیت‌شده داشتند؛ و در گذر زمان، گونه‌های مختلفی از شکر پدید آمدند تا پاسخ‌گوی این ترجیحات ویژه باشند.

برای اهداف ما در اینجا، ساکارز را می‌توان از ابتدا از نظر پنج کاربرد یا «کارکرد» اصلی آن توصیف کرد: به‌عنوان دارو، ادویه-چاشنی، مادهٔ تزئینی، شیرین‌کننده، و نگهدارندهٔ مواد غذایی. با این حال، این کاربردها اغلب به‌سختی از یکدیگر قابل تفکیک‌اند. برای نمونه، شکری که به‌عنوان ادویه یا چاشنی استفاده می‌شود، با شکری که به‌عنوان شیرین‌کننده به کار می‌رود، عمدتاً از نظر مقدار مصرف نسبت به سایر مواد تشکیل‌دهندهٔ آن ماده غذایی تفاوت دارد. افزون بر این، کارکردهای مختلف شکر به ترتیب و توالی منظمی شکل نگرفتند، بلکه با هم هم‌پوشانی داشتند و درهم تنیده بودند؛ این که شکر می‌تواند هم‌زمان بیش از یک

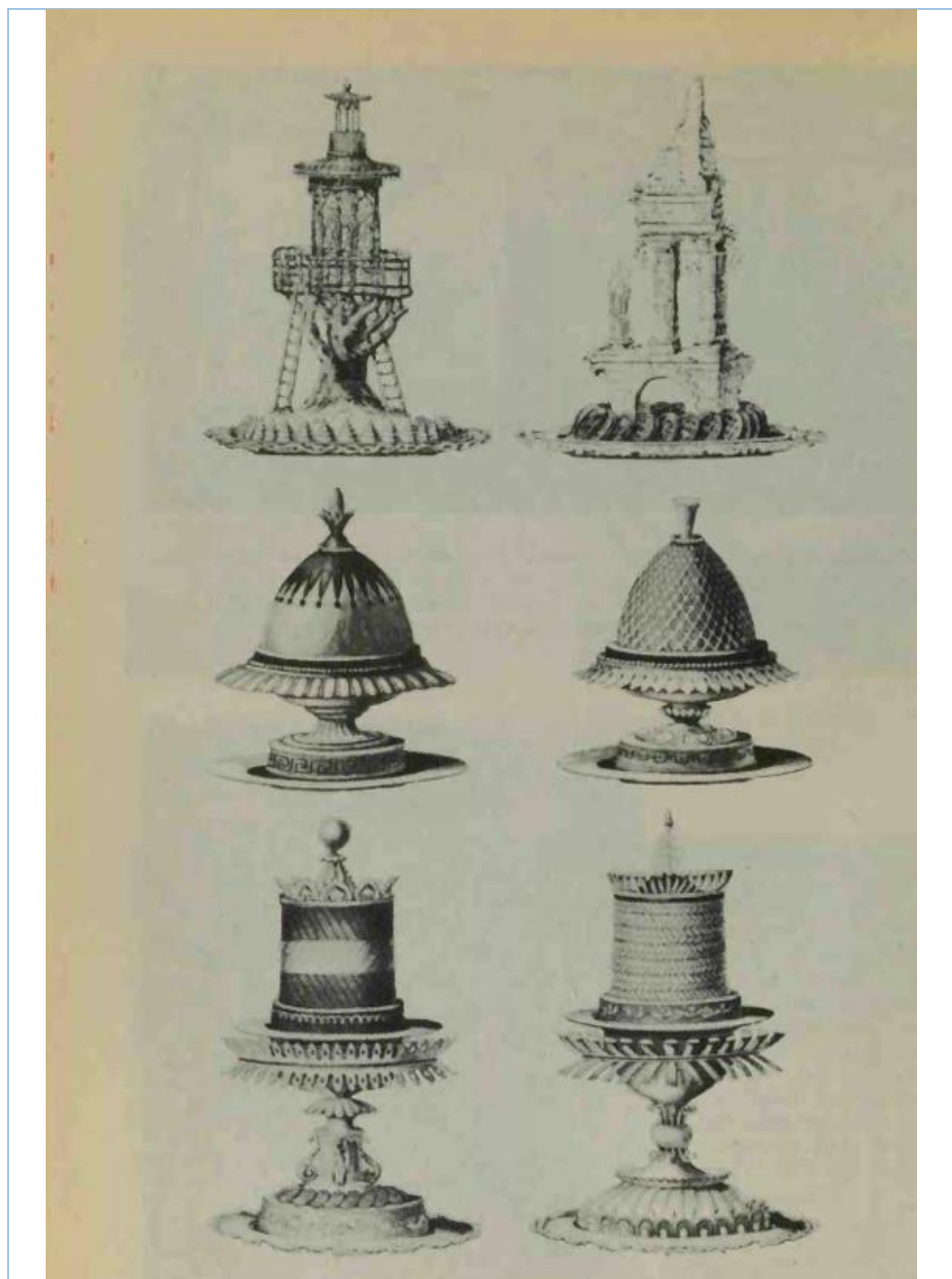
کارکرد داشته باشد، یکی از ویژگی‌های شگفت‌انگیز آن به شمار می‌رود. تنها پس از آن‌که این کارکردهای گوناگون چند برابر و متمایز و محکم در زندگی مدرن مردم تنیده شد، زمان مناسبی بود که استفاده از شکر به عنوان یک ماده غذایی نیز به آن فهرست اضافه شود. این کارکرد نهایی شکر، تا پیش از اواخر قرن هجدهم آغاز نشد. تا آن زمان، شکر از کاربردهای سنتی‌اش فراتر رفته بود و —دست‌کم در بریتانیا— به شیوه‌ای انقلابی، الگوی "هسته-حاشیه" دیرینه تغذیه انسان‌ها یعنی ترکیب کربوهیدرات‌های پیچیده و طعم‌دهنده‌ها را دگرگون کرده بود.

تفکیک کاربردهای مختلف شکر تقریباً غیرممکن است؛ با این حال، این کاریست ارزشمند. تا حدی از این راه می‌توان دریافت که خود مصرف‌کنندگان چگونه به تدریج فehیدند شکر کاربردهای متنوعی دارد و چگونه به‌طور خلاقانه به آن واکنش نشان دادند. بیشتر کاربردهای شکر همراه با نوع خاصی از شکر، آن‌هم از مناطقی که مدت‌ها با این ماده نادر و عجیب آشنایی داشتند، وارد انگلستان شدند. اما یقیناً انتظار می‌رفت که در دست کاربران جدید، کاربردها و معانی شکر تا حدی تغییر کند و به چیزهایی تبدیل شود که پیش‌تر نبوده‌اند. بنابراین، مرور کلی و ابتدایی کاربردهای اصلی شکر، در بستر دگرگونی‌های تاریخی، به ما نشان می‌دهد که این تغییرات چگونه رخ داده‌اند.



THE SUGAR HOGSHEAD.
From the Original Picture in the Possession of Mr. W. Collins.

تابلوی "بشکهٔ شکر"، اثر ای. تی. پریس (۱۸۴۶). شکر در بشکه‌های بزرگ مانند این حمل می‌شد و توسط خواربارفروشان محلی توزیع می‌گردید. پریس، هنرمندی احساساتی و نسبتاً کم‌اهمیت، بسیاری از صحنه‌های لندن را به تصویر کشیده است. کودکان که مانند مگس به بشکهٔ حالا خالی جذب شده‌اند، به‌خوبی نشان می‌دهند که شکر تا چه اندازه در رژیم غذایی بریتانیایی قرن نوزدهم اهمیت یافته بود.



این دسرهای شیک قرن نوزدهمی، که تصاویری از کتاب‌های آشپزی شیرینی‌پزان فرانسوی، دوبوا و برنار هستند، جایگاه خاصی را در آشپزی مجلسی سطح بالا نشان می‌دهند؛ این آشپزی فاخر پس از آن به وجود آمد که شکر قدرت نمادین ویژه‌اش را از دست داد و به کالایی نسبتاً ارزان‌قیمت تبدیل شد. (مرکز اسناد شکر).

شکر، به‌عنوان یک ادویه یا چاشنی، طعم غذا را همانند سایر ادویه‌ها—مثلاً زعفران، مریم‌گلی یا جوز هندی—تغییر می‌دهد، بی‌آن‌که آن را به‌طور محسوسی شیرین کند. در دنیای امروز، آن‌قدر ساکارز استفاده می‌شود که چنین کاربرد محدود و خاصی دیگر بعید به نظر برسد، اما هر آشپز باتجربه‌ای با این روش کهن آشناست. شکر، زمانی که به‌عنوان ماده‌ای تزئینی به کار می‌رود، ابتدا باید با موادی دیگر ترکیب شود؛ مانند صمغ عربی (که از درختان *Acacia senegal* و *Acacia arabica* و گونه‌های دیگر به‌دست می‌آید)، روغن، آب یا اغلب مغزهای آسیاب‌شده (به‌ویژه بادام پوست کن شده). پس از این ترکیب، می‌توان از آن ماده‌ای انعطاف‌پذیر و خمیری ساخت که پیش از سفت شدن قالب‌گیری می‌شود؛ و زمانی که سفت شد، می‌توان آن را تزئین، رنگ‌آمیزی و سپس مصرف کرد. این نوع استفاده‌های بدیع احتمالاً نخستین بار از کاربردهای شکر در طب و به‌کارگیری مشاهدات پزشکان دربارهٔ طبیعت آن پدید آمدند. به‌نظر می‌رسد که در انگلستان شکر ابتدا به‌عنوان ادویه و دارو کاربرد پیدا کرد، و این استفادهٔ درمانی قرن‌ها ادامه یافت؛ در واقع، این کاربرد هرگز به‌طور کامل از بین نرفت، هرچند که در پزشکی مدرن نقش بسیار کمتری دارد. استفاده از شکر به‌عنوان شیرین‌کننده برای ما کاملاً بدیهی به نظر می‌رسد؛ اما گذار از ادویه به شیرین‌کننده، از منظر تاریخی اهمیت بسیار داشت و مصرف شکر در بریتانیا زمانی به‌طور کیفی تغییر کرد که این گونه استفاده از آن از لحاظ اقتصادی امکان‌پذیر شد. در نهایت، نقش آن به عنوان نگهدارنده

مواد غذایی احتمالاً یکی از قدیمی‌ترین کاربردهای شکر بود، و در تاریخ انگلستان این نقش همیشه مهم باقی ماند، ولی در دوران مدرن از لحاظ کیفی و کمی دگرگون شد.

با کمی تأمل می‌توان دریافت چرا این کاربردها با هم همپوشانی دارند. در حالی که شکر تزئینی را معمولاً پس از اجرای نمایش می‌خورند، شکری که برای پوشش داروها به کار می‌رفت، هم اثر نگهدارنده داشت هم اثر دارویی. میوه‌هایی که در شربت یا شکر نیمه کریستالی نگهداری می‌شدند، خود بسیار شیرین می‌شدند و همراه با پوشش شیرین‌شان خورده می‌شدند. با این حال، همچنان می‌توان مشاهده کرد در حالی که حجم مصرف شکر همواره رو به افزایش بود. کاربردهای جدید به تدریج به کاربردهای قبلی اضافه شد و گاه‌گاه برخی از آن کاربردها کنار گذاشته شدند تفاوت در مقدار و شکل مصرف شکر بازتابی از تفاوت‌های اجتماعی و اقتصادی در میان اقشار مختلف جمعیت کشور بود.

زمانی که شکر برای نخستین بار حدود سال ۱۱۰۰ میلادی وارد اروپا شد، در کنار ادویه‌هایی چون فلفل، جوز هندی، جوز بویا، زنجبیل، هل، گشنیز، گالنگال (گیاهی وابسته به زنجبیل)، زعفران و مانند آن قرار گرفت. بیشتر این‌ها واردات گران‌قیمت و نادری از مناطق گرمسیری (و به‌ظاهر عجیب و غریب) بودند که فقط کسانی که توانایی مالی داشتند، قادر به تهیه آن‌ها بودند. (۱۴) در دنیای مدرن، شیرینی یک «طعم ادویه‌ای» محسوب نمی‌شود، بلکه در برابر سایر طعم‌ها قرار می‌گیرد (تلخ، مانند در «تلخ و شیرین»، ترش، مانند در «ترش و شیرین»، یا تند، مانند «سوسیس تند» در مقابل «سوسیس شیرین»)، بنابراین امروزه دشوار است که شکر را ادویه یا چاشنی به حساب بیاوریم. اما خیلی پیش از آنکه بیشتر ساکنان اروپای شمالی از وجود آن آگاه شوند، شکر در شرق مدیترانه، در مصر و سراسر شمال آفریقا، به‌عنوان دارو و ادویه، آن‌هم به مقادیر زیاد مصرف می‌شد. فایده دارویی شکر توسط

پزشکان آن زمان، از جمله یهودیان اسلام‌گرا، ایرانیان و مسیحیان نسطوری—که در سراسر جهان اسلام از هند تا اسپانیا فعالیت می‌کردند، به‌خوبی تثبیت شده بود، و از طریق داروسازی عربی، به‌تدریج وارد پزشکی اروپایی شد.

شکر به‌عنوان ادویه، در میان ثروتمندان و قدرتمندان اروپای غربی، دست‌کم از زمان جنگ‌های صلیبی به بعد، بسیار ارزشمند بود. منظور از «ادویه» در اینجا همان دسته از «محصولات گیاهی معطر» است که به گفته واژه‌نامه وبستر، «در آشپزی برای مزه‌دار کردن غذا و طعم‌بخشی به سس‌ها، ترشی‌ها و غیره» استفاده می‌شوند. ما عادت داریم که شکر رو به‌عنوان یک ادویه در نظر بگیریم؛ بلکه اون رو جدا از ادویه‌ها می‌بینیم — چون اغلب از اصطلاح "شکر و ادویه" استفاده می‌کنیم، انگار که این دو، چیزهائی جدا از هم هستند. این عادت فکری گواهی است بر تغییرات چشمگیری که از سال ۱۱۰۰ میلادی تاکنون در کاربرد و معانی شکر، در رابطه‌ی بین شکر و ادویه‌ها، و در جایگاه شیرینی در نظام‌های غذایی غرب رخ داده است.

در قرن چهاردهم—که در آن زمان می‌توان با اطمینان نسبی جزئیات جایگاه شکر در خانه‌های انگلیسی را معین کرد، وقایع‌نامه ژوئن‌ویل، آزرده خاطر، ناآگاهی اروپاییان از منشأ و ماهیت ادویه‌ها (که در آن زمان شکر هنوز جزو آن‌ها به شمار می‌رفت) را آشکار می‌کند. ژوئن‌ویل، که تحت تأثیر رود نیل قرار گرفته بود و باور داشت این رود از بهشت زمینی سرچشمه می‌گیرد، آن را چنین توصیف می‌کند:

"پیش از آنکه رود وارد مصر شود، کسانی که به این کار عادت دارند، شب‌ها تورهای خود را باز و گسترده درون رود می‌اندازند؛ و وقتی صبح می‌شود، در تورهایشان کالاهایی می‌یابند که به وزن فروخته می‌شود و به خشکی آورده

می‌شود؛ کالاهائی مانند زنجبیل، ریواس، چوب عود و دارچین. و گفته می‌شود که این چیزها از بهشت زمینی می‌آیند، همان‌گونه که باد، چوب‌های خشک را در جنگل‌های سرزمین خودمان فرو می‌ریزد؛ و چوب خشک درختان بهشت که چنین درون رود می‌افتند، توسط بازرگانان به ما فروخته می‌شود." (۱۵)

چه این دوست و زندگی‌نامه‌نویس سنت لویی واقعاً باور داشت که ادویه‌ها از رود نیل صید می‌شوند یا نه، توصیف او به شکلی دل‌نشین منشأ عجیب و غریب ادویه‌ها را تأیید می‌کند — ادویه‌هایی که (مانند شکر) عمدتاً منشأی گرم‌سیری داشتند.

توضیحات گوناگونی برای محبوبیت ادویه‌ها در میان اقشار ممتاز اروپا ارائه شده است، به‌ویژه کمبود مزمن علوفه زمستانی پیش از حدود سال ۱۵۰۰، که منجر به کشتار گسترده دام‌ها در پاییز و در نتیجه نیاز به مصرف گوشت‌های دودی، نمک‌سود، خشک، ادویه‌دار و گاه فاسد شده می‌شد. اما شاید همین بس که به خود یادآور شویم چقدر مواد خوش‌عطر، تند، نمک‌زده، ترش، تلخ، روغنی، تُند و سایر طعم‌های دلپذیر می‌توانند یک رژیم غذایی یکنواخت را قابل تحمل‌تر کنند. افزون بر این، ادویه‌ها می‌توانند به هضم غذا نیز کمک کنند. وقتی مردم غذای کافی ندارند، باز ممکن است از غذاهای تکراری خسته شوند. ثروتمندان و قدرتمندان اروپا نشانه‌هایی از تمایل‌شان به گوارا و متنوع بودن غذاهایشان، همراه با تضادهای طعمی، و به‌زعم خودشان خوش‌طعم بودن غذا ارائه می‌دادند:

"دلیل استفاده افراطی از ادویه‌ها را تا حدی باید در دیدگاه‌های رایج دربارهٔ رژیم غذایی در قرون وسطی جست. بیشتر مردم می‌دانستند که مقدار بسیار زیاد گوشتی که در یک مهمانی یا حتی در یک وعدهٔ عادی معمولی مصرف می‌شد، فشار زیادی بر دستگاه گوارش وارد می‌کرد، و بنابراین از دارچین، هل، زنجبیل و بسیاری ادویه‌های دیگر برای

تحریک عملکرد معده استفاده می کردند. حتی خارج از وعده های غذایی، هم برای کمک به هضم و هم برای ارضای ذائقه نیز، به راحتی از شیرینی های ادویه دار استفاده می کردند. همچنین می توان به راحتی باور کرد که در زمانی که گوشت ها و ماهی های مانده و فاسد مصرف می شدند، ادویه ها برای پوشاندن نشانه های فساد به کار می رفتند. به هر حال، صرف نظر از دلیلش، بیشتر غذاها آکنده از ادویه بودند، چه مورد نیاز می بودند یا نه. و احتمالاً به دلیل منشأ شرقی شکر، آن نیز در زمرهٔ ادویه ها طبقه بندی می شد. "(۱۶)

شکر در این کاربردها نقش مهمی داشت. "کتابچه سیاست انگلیسی" اثر آدام دِ مولینز (۱۴۳۶)، که ستایشی از قدرت دریایی انگلستان بود، بیشتر کالاهای وارداتی از ونیز را بی اهمیت جلوه می داد—اما نه شکر را:

کشتی های بزرگ ونیز و فلورانس
انباشته از چیزهایی دلپذیر،
همه نوع ادویه و همه نوع خواربار
با شراب های شیرین و همه چیز برای خرید و فروش
میمون ها، بازیچه ها، و بوزینه های دمدار
اشیای کم ارزش و بی اهمیت و با سودمندی اندک
چیزهای فریبنده زیرک نگاه ما،
کالاهایی بی دوامی که می خریم.

حتی داروهای وارداتی نیز از نظر دِ مولینز غیرضروری بودند، اما اضافه می کند:

و اگر بخواهیم چیزی را مستثنا کنیم،
تنها چیزی که باید باشد، باور کن، شکر است (۱۷)

در نخستین کتاب‌های آشپزی انگلیسی که از آن‌ها اطلاع داریم، جایگاه شکر به‌عنوان طعم‌دهنده یا ادویه کاملاً آشکار است، و می‌توان این کاربرد را به‌طور دقیق مستند کرد. اما نخستین اشارهٔ مکتوب به شکر، اگر از بدِ محترم صرف‌نظر کنیم، در طومارهای خزانه‌داری (اسناد رسمی درآمدها و هزینه‌های سلطنتی) در دوران هنری دوم (۱۱۵۴-۱۱۸۹) دیده می‌شود. این شکر در پخت‌وپز به‌عنوان چاشنی به‌کار می‌رفت و مستقیماً برای دربار خریداری می‌شد. مقدار آن احتمالاً می‌باید بسیار اندک بوده باشد: در آن زمان فقط خانواده سلطنتی و ثروتمندان بزرگ توانایی خرید شکر را داشتند. در سال ۱۲۲۶، هنری سوم از شهردار وینچستر خواست که اگر امکان‌پذیر باشد، اگر بازرگانان حاضر در نمایشگاه بزرگ وینچستر این مقدار را یکجا در اختیار داشتند. سه پوند شکر اسکندران (مصری) برایش تهیه کند. (۱۸)

در طول قرن سیزدهم، شکر هم به صورت قالبی و هم به صورت تکه تکه فروخته می‌شد. اگرچه قیمت آن، آن‌قدر زیاد بود که تنها ثروتمندان قادر به خرید آن بودند، اما حتی در شهرهای دورافتاده نیز قابل تهیه بود. (۱۹) به ما گفته شده که «شکر» بزّا (Beza) رایج‌ترین نوع مورد استفاده بوده؛ "در حالی که شکر وارداتی از بازارهای قبرس و اسکندریه، ارزش و اعتبار بیشتری داشت". (۲۰) اما نام‌های شکر در آن قرون ابتدایی نیز اغلب از منشأ آن گرفته می‌شد، مانند «زُکر مَرکس» در دفاتر حسابداری سال ۱۲۹۹، «شکر سیسیلی» و «شکر بربری» — که همگی در فرهنگ لغت آکسفورد ذکر شده‌اند. در سال ۱۲۴۳، هنری سوم توانست در کنار سایر ادویه‌ها، سفارش خرید ۳۰۰ پوند «زُکر دُ روش» بدهد، که احتمالاً نوعی شکر قالبی یا فشرده بوده است، (۲۱). تا سال ۱۲۸۷، در دوران سلطنت ادوارد

اول، دربار سلطنتی از ۶۷۷ پوند شکر معمولی، ۳۰۰ پوند شکر بنفشه و ۱۹۰۰ پوند شکر گل رز استفاده کرده بود. (۲۲) سال بعد، مصرف شکر در دربار سلطنتی به شدت افزایش یافت و به ۶۲۵۸ پوند رسید (۲۳).

محبوبیت شکر به عنوان ادویه با وجود قیمت بالای آن در حال گسترش بود. در گزارش هزینه‌های هفت‌ماهه قابل توجه کنتس لیستر در سال ۱۲۶۵، که مورخ مارگارت لا بارژ از آن برای توصیف دقیق یک خانه اشرافی استفاده کرده است، بارها به شکر اشاره شده است. لا بارژ می‌نویسد: "تا پیش‌تر تصور می‌شد که شکر تا اواخر قرون وسطی ناشناخته بوده و فقط از عسل برای شیرین کردن استفاده می‌شده؛ اما بررسی دقیق دفاتر حسابداری نشان می‌دهد که شکر از اواسط قرن سیزدهم به طور پیوسته در خانه‌های ثروتمند مورد استفاده قرار می‌گرفته است" (۲۴) دفتر هزینه‌های خانه اسقف سوینفیلد در سال‌های ۱۲۸۹-۱۲۹۰ به خرید «بیش از صد پوند شکر — عمدتاً به شکل قالب‌های درشت — همچنین شیرین‌بیان و دوازده پوند شیرینی» اشاره می‌کند (۲۵). در همان سال، دفتر هزینه‌های خانه اسقف هرفورد نشان می‌دهد که شکر از شهرهای هرفورد و راس-آن-وای خریداری شده است. (۲۶)

در گزارش‌های هزینه کنتس، هم از «شکر معمولی» و هم از پودر شکر سفید یاد شده است. «شکر معمولی» احتمالاً به شکل قالب‌های بلوری بود و تنها به‌طور ناقص تصفیه شده بوده است؛ هرچه محصول سفیدتر بود، قیمت آن بیشتر می‌شد. در طول آن هفت ماه از سال ۱۲۶۵ که هزینه‌های خانه کنتس در دسترس ماست، پنجاه و پنج پوند شکر (از هر دو نوع) خریداری شده بود. اما خانه کنتس در همین مدت پنجاه و سه پوند فلفل (احتمالاً

فلفل سیاه هندی یا *Piper nigrum* نیز مصرف کرده بود که این موضوع می‌تواند تائید دیدگاهی باشد که شکر همچون یک چاشنی غذایی مورد استفاده قرار می‌گرفته است.

مقدار انواع شکر وارداتی در طول قرن بعدی به تدریج افزایش یافت، اما به نظر می‌رسد که این افزایش ناشی از مصرف بیشتر طبقات ممتاز و اشراف بوده است، نه به خاطر گسترش مصرف آن در میان طبقات پایین‌تر جامعه. تا اوایل قرن پانزدهم، بارهای وارداتی شکر به حجم قابل توجهی رسیده بودند — مثلاً کشتی *الکساندر دوردو* در سال ۱۴۴۳ بیست و سه صندوق شکر وارد کرد؛ برخی از آن‌ها بیشتر تصفیه شده بودند (نوعی که به آن «کوت» می‌گفتند — که بعداً به شکل «cute» درآمد، برگرفته از واژه‌ی فرانسوی *cuit* به معنای "پخته شده"). شکر قهوه‌ای کمتر تصفیه شده، که تا حدی تمیز و بلوری شده بود، در صندوق‌هایی به نام «شکر کاسون» وارد می‌شد — که بعدها با نام *cassonade* شناخته شد و در موجودی انبار خواربارفروشان نیمه قرن پانزدهم دیده می‌شود. این نوع شکر را می‌شد بیشتر تصفیه کرد، اما تصفیه خانه‌های تجاری برای این منظور تا حدود یک قرن بعد در انگلستان ظاهر نشدند.

ملاس، که ظاهراً تا اواخر قرن سیزدهم وارد انگلستان شد، از دیگر انواع شکر متمایز بود. این ماده از سیسیل می‌آمد، جایی که در کنار شکر قهوه‌ای و انواع دیگر شکر آن را تولید می‌کردند؛ و توسط بازرگانان ونیزی، با کشتی‌های فلاندر، که رفت و آمد سالانه در این مسیر را شروع کرده بودند، حمل می‌شد. (۲۷) (تا اوایل قرن هفدهم هیچ اشاره‌ای نشده است که از تقطیر ملاس رام تولید می‌کرده‌اند). (۲۸)

در اواخر قرن پانزدهم، زمانی که تولید شکر در جزایر اقیانوس اطلس جایگزین شکر شمال آفریقا و مدیترانه شد، قیمت شکر تا حدی کاهش یافت. اما در میانه‌ی قرن شانزدهم، دوباره

قیمت‌ها بالا رفت. حتی در بهترین حالت نیز، شکر از کالاهای وارداتی گران‌قیمت محسوب می‌شد و اگرچه در جشن‌ها و آیین‌های طبقات قدرتمند نقش پررنگی یافته بود، هنوز برای تقریباً همهٔ مردم دست‌نیافتنی بود — کالاهایی تجملی بودند، نه مصرفی. موجودی انبار یکی از مغازه‌داران در سال ۱۴۴۶، شامل زعفران، صندل (پودر چوب صندل، که بیشتر به‌عنوان ادویه استفاده می‌شد، نه عطر)، و شکر بوده است؛ همچنین عینک، کلاه برای کشیشان و اشیایی از این دست — چیزهایی که نمی‌توان آن‌ها را از نیازهای روزمره دانست (۲۹). با این حال، این که شکر در آن زمان برای ثروتمندان و قدرتمندان اهمیت قابل‌توجهی داشته است، به خوبی مستند می‌شده است. نخستین کتاب‌های آشپزی انگلیسی که دستور غذا دارند، مربوط به اواخر قرن چهاردهم هستند، زمانی که شکر در میان طبقات ممتاز انگلستان شناخته شده بود و مورد استفاده آنان قرار می‌گرفت. این دستورها به‌وضوح نشان می‌دهند که شکر به‌عنوان بخشی از مجموعهٔ طعم‌ها در نظر گرفته می‌شد — نه یک مزه‌ی مستقل، بلکه عنصری که می‌توانست طعم اصلی غذا را تقویت یا پنهان کند. استفادهٔ نسبتاً بی‌قاعده و بی‌هدف شکر در غذاهای گوشتی، دریایی، سبزیجات و سایر خوراک‌ها، نشان می‌دهد که در آن زمان شکر بیشتر به‌عنوان نوعی ادویه یا چاشنی تلقی می‌شد.

ویلیام هازلیت، که بسیاری از کتاب‌های آشپزی قدیمی را خوانده و تفسیر کرده، نسبت به "پیوند غیرطبیعی گوشت و شیرینی" با لحنی تمسخرآمیز می‌نویسد و ریشه‌ی آن را (احتمالاً به‌اشتباه) در "پودینگ کیسه‌ای ماقبل تاریخ شاه آرتور" می‌داند: "آن وصلت میوه با مادهٔ حیوانی — چربی و آلو — که ما انسان‌های پساآرتوری با نوعی دل‌زدگی به آن می‌نگریم، اما با این حال، تا دوره‌های الیزابتی و جاکوبی هم همچنان رواج داشت؛ بلکه حتی باعث حالت تهوع در پدربزرگانمان هم نمی‌شد." (۳۰) هازلیت اعتراف می‌کند که این «وصلت» هرگز به‌طور کامل از آشپزی انگلیسی حذف نشد. هازلیت در نگاهش به سنت‌های

آشپزی گذشته اشتباه می‌کند؛ او تصور می‌کند که این ترکیب گوشت و شیرینی، از گذشته‌ای نیمه‌افسانه‌ای سرچشمه گرفته و "امروز فقط در شکل‌های اصلاح‌شده‌ای مثل ژله‌ی کشمش یا سس سیب باقی مانده است". (۳۱)

اما یک ویژگی جالب در استفاده‌های قرن چهاردهمی از شکر، ترکیب مکرر شکر با عسل است — گویی این دو ماده، نه تنها طعم‌های متفاوتی دارند (که دارند)، بلکه ترکیب‌شان برای طعم کلی مفید و مطلوب است. اما اینجا نیز، نقش شکر و عسل به عنوان چاشنی در خودِ دستورهای آشپزی نمایان است: سس‌هایی برای گوشت یا ماهی، غذاهای شور و پرادویه‌ای با پایه آرد برنج، نوشیدنی‌های تند که در صورت بیش‌ازحد بودن ادویه با شکر تصفیه‌شده «ملایم» می‌شوند و غیره. (۳۲)

شکر و سایر ادویه‌ها در غذاهایی استفاده می‌شدند که شیرینی‌شان نه کامل بود نه زیاد. غذاها اغلب با کوبیدن و له کردن به شکلی نرم و یکدست درمی‌آمدند و آن‌قدر پرادویه بودند که طعم اصلی‌شان پوشیده می‌ماند: "تقریباً هر غذایی، هر اسمی که داشت، نرم و له‌شده بود و مواد اصلی‌اش با افزودن شراب یا ادویه یا سبزیجات پنهان می‌شد. تقریباً همه چیز باید کوبیده یا خرد و با چیز دیگری ترکیب می‌شد — ترجیحاً چیزی با طعم قوی که بتواند مزه بقیه مواد را پنهان کند." (۳۳) شاید این روش آماده‌سازی، نتیجه نبود چنگال در سفره‌ها بود؛ اما این موضوع دلیل استفاده از ادویه‌ها را توجیه نمی‌کند.

ویلیام مید، تاریخ‌نگار انگلیسی، در بررسی غذاهای قرون وسطی، به چند دستور غذای بدون شکر اشاره می‌کند و همانند هازلیت، از حضور شکر ناخشنود به نظر می‌رسد. او می‌نویسد: "همه می‌دانند که هیچ چیز تهوع‌آورتر از صدفی نیست که رویش شکر پاشیده باشند. با این حال، بیش از یک دستور غذائی قدیمی داریم که چنین ترکیبی را توصیه کرده

است. "(۳۴) دستور پختی که او نقل می کند ("Oyster in gravy Bastard") ترکیبی است از عصاره‌ی صدف، آب‌جو، نان، زنجبیل، زعفران، فلفل و نمک پودر شده، همراه با شکر؛ اما چون نسبت مواد مشخص نشده‌اند، هیچ قطعیتی وجود ندارد که صدف‌ها واقعاً طعمی شیرین پیدا می‌کردند یا نه. البته، احتمالاً مزه آن‌ها بسیار متفاوت با صدف‌هایی بوده که امروزه می‌شناسیم. با این حال، تحسین‌کنندگان غذاهایی مانند Oysters Rockefeller و خوراک‌های مشابه، شاید به اندازه‌ی «مید» از این ترکیب شگفت‌زده نشوند.

شاید نویسندگانی چون هازلیت و مید ایرادی که می‌گیرند به‌خاطر طعم شیرین نیست، بلکه به‌خاطر هم‌نشینی طعم شیرین با دیگر طعم‌هاست. اما به‌نظر می‌رسد که سلیقه‌ها با گذر زمان و حتی به‌سرعت تغییر می‌کنند. در حالی که مید استفاده از شکر با گوشت سرخ‌شده‌ی خوک را محکوم می‌کند و می‌نویسد: "چنین ظرافت‌هایی متعلق به زمان ما نیست"، (۳۵) در یادداشت‌های توماس آستین (قرن نوزدهم) درباره‌ی کتاب "دو کتاب آشپزی از قرن پانزدهم" آمده است که: "تا همین اواخر، در کالج سنت جان آکسفورد، گوشت خوک همراه با شکر خورده می‌شد." (۳۶) از کتاب "شیوه پخت و پز"، که حدود سال ۱۳۹۰ توسط آشپزهای مخصوص دربار ریچارد دوم تهیه شده، ده‌ها دستور غذا داریم که نشان‌دهنده نقش شکر به‌عنوان ادویه است. Egurdouce (به فرانسوی *aigredouce*) به معنی "ترش و شیرین" را با گوشت خرگوش یا بزغاله تهیه می‌کنند؛ دستور پخت آن عباتست از:

"خرگوش یا بزغاله را به قطعات خام تقسیم کرده و در پیه سفید سرخ کنید. کشمش‌ها را سرخ کرده، پیاز را نیم‌پز کرده، خرد کرده و سرخ کنید. شراب قرمز، شکر، پودر فلفل، زنجبیل، دارچین و نمک را افزوده، بگذارید با مقدار مناسبی پیه سفید بجوشد. سپس سرو کنید." (۳۷)

حتی گویاتر از همه، دستور پخت "مرغ در سس تخم مرغی" (Chyken in cawdel) است :

مرغ‌ها را بگیرید و در آب گوشت خوب بجوشانید و سپس آن‌ها را فشرده و به هم چسبیده (کوبیده یا فشرده شده) آماده کنید. آنگاه زرده تخم مرغ‌ها را با آب گوشت مخلوط کنید. پودر زنجبیل، شکر به مقدار کافی، زعفران و نمک بيفزایید؛ و این ترکیب را بر روی آتش بگذارید، بدون این که بجوشد. مرغ‌ها را به صورت کامل یا خردشده سرو کرده و سس را روی آن بریزید. (۳۸)

اگرچه دستورهای غذایی زیادی وجود دارد که در آن‌ها (به ویژه در شیرینی‌ها و شراب‌ها) شکر یکی از مواد اصلی است، ولی در غذاهایی با پایه‌ی گوشت، ماهی، پرندۀ یا سبزیجات، شکر معمولاً همراه با موادی مانند دارچین، زنجبیل، زعفران، نمک، گالنگال و صندل ذکر می‌شود، و آن‌هم نه همیشه.

به نظر می‌رسد که این استفاده شکر به عنوان چاشنی در قرن شانزدهم به اوج خود رسید. مدت کوتاهی بعد، قیمت‌ها، عرضه و کاربردهای رایج شکر، به شکلی سریع و اساسی تغییر کردند. تعجبی ندارد که زمانی که خود شکر فراوانتر می‌شد کاربرد آن به عنوان ادویه کم کم ناپدید شد، با این حال، استفاده شکر به عنوان چاشنی در برخی خوردنی‌های حاشیه‌ای همچنان باقی مانده است، که در اینجا به اختصار اشاره می‌شود. بیسکویت‌ها و شیرینی‌های مربوط به تعطیلات، اغلب دارای ترکیبی از شکر و ادویه‌ها (مثل زنجبیل، دارچین و فلفل) هستند، مشابه همان شیوه‌های کهن؛ پرندگانی مانند اردک یا غاز مربوط به تعطیلات، که با مرباهای میوه، شکر قهوه‌ای یا سس‌های شیرین سرو می‌شوند؛ ژامبون‌ها نیز معمولاً با میخک،

خردل، شکر قهوه‌ای و طعم‌دهنده‌های دیگر برای جشن‌ها آماده می‌شوند. اما این گرایش آشکار به استفاده از شکر در زمینه‌های آیینی و مناسبتی، گول زننده است. این تغییر، به معنای تحول واقعی در کاربرد نیست. بلکه این سنت‌های چاشنی‌گونه، آن‌طور که انسان‌شناسان گفته‌اند، تنها به این دلیل باقی مانده‌اند که تعطیلات چیزهایی را حفظ می‌کنند که در زندگی روزمره از دست رفته‌اند. دنیایی که در آن شکر عمدتاً به عنوان چاشنی استفاده می‌شد، مدت‌هاست که از میان رفته است. امروزه شکر همه‌جا هست. و پختن و خوردن شیرینی زنجبیلی، مثل برداشتن کلاه برای احترام یا دعا کردن قبل از غذا، راهی برای برقراری ارتباط با گذشته است.

تا قرن شانزدهم، عادت استفاده تزئینی از شکر (که از آفریقای شمالی و به‌ویژه مصر به اروپا آمده بود) به تدریج از طبقات اشراف به طبقات پایین‌تر سرایت کرد. برای درک این استفاده تزئینی، باید به دو ویژگی در فراوری شکر اشاره کنیم:

اول آن‌که ساکارز خالص، سفید است. برای ساخت شکر سفید مدرن، آب را تبخیر می‌کنند تا ساکارز بلورین شود و ناخالصی‌ها جدا شوند؛ سپس با چند مرحله‌ی پیچیده، با سانتریفوژ، ملاس از بلورهای قهوه‌ای جدا می‌شود. اما در قدیم چون امکانات تصفیه محدود بود، نمی‌توانستند شکر را به اندازه شکرهای امروزی سفید کنند. خیلی سفید نبودند، و هرچه سفیدتر بودند گرانتر هم بودند. احتمالاً سلیقه اروپایی‌ها برای شکر سفید، تقلیدی از ذائقه عرب‌ها بود، که از دیرباز شکر مصرف می‌کردند. ولی ارتباط میان "سفیدی" و "خلوص" در اروپا نیز سابقه داشت — و به همین دلیل بود که شکر سفید به عنوان دارو تجویز می‌شد، و گاهی افزودن آن به غذاهای کاملاً سفید (مرغ، خامه و غیره) محبوبیتی پیدا می‌کرد که فراتر از تناسب با خواص دارویی‌شان بود.

دوم آن که شکر را می‌توان نگه‌داشت، مخصوصاً اگر خوب تصفیه شده باشد. گرچه حشرات یا حیوانات ممکن است آن را بخورند، و در برابر رطوبت مقاوم نیست، ولی در شرایط مناسب، فرآورده‌های شکری دوام بالایی دارند.

به این دو ویژگی شکر، ما ویژگی دیگری را هم اضافه می‌کنیم: سهولت نسبی افزودن آن به خوراکی‌های دیگر چه جامد، چه مایع. یکی از مهم‌ترین افزودنی‌های مورد استفاده در اروپا، که حتماً از خاورمیانه و شمال آفریقا آمده بود، بادام بود. پیش از پایان قرن دوازدهم میلادی نمی‌توان ردپائی از مارزپیان در اروپا پیدا کرد. (۳۹)، اما پیش‌تر در خاورمیانه شناخته‌شده و تولید می‌شد. شکر را با روغن بادام، برنج، آب‌های معطر و صمغ‌های گیاهی نیز مخلوط می‌کردند. دستور غذایی این نوع ترکیبات در متون قرن شانزدهم و هفدهم فراوان است؛ گرچه به‌راحتی نمی‌توان منشأ مصری آن‌ها را اثبات کرد، ولی احتمال ارتباط‌شان با مصر مخصوصاً از طریق ونیز وجود دارد.

نکته مهم این دستورها آن است که خمیرهای حاصل، برای ساخت مجسمه‌های هنری به کار می‌رفتند — مجسمه‌هایی که علاوه بر دارا بودن بُعد زیبایی‌شناسی، هم خوراکی بودند و هم قابل نگه‌داری. مثلاً گفته شده در قرن یازدهم، خلیفه الظاهر علی‌رغم قحطی، گرانی و طاعون، جشن‌های اسلامی را با "آثار هنری شیرینی‌پزان" برگزار کرد — از جمله ۱۵۷ مجسمه و هفت کاخ بزرگ (به اندازهٔ میز) که همه از شکر ساخته شده بودند. و ناصر خسرو، شاعر و جهان‌گرد ایرانی، که در سال ۱۰۴۰ میلادی به مصر سفر کرد، گزارش داده که سلطان، ۷۳ تُن شکر برای جشن رمضان استفاده کرده بود، و روی میز جشن، درختی کامل از شکر و تزئینات بزرگی قرار داشته است.

گفتند پنجاه هزار من شکر راتبه آن روز باشد که سلطان خوان نهد. آرایش خوان را درختی دیدم چون درخت ترنج و همه شاخ و برگ و بار آن از شکر ساخته و اندرو هزار صورت و تمثال ساخته همه از شکر. سفرنامه ناصر خسرو، تصحیح محمد دبیرسیاقی صفحه ۷۱

الغزولی (درگذشته ۱۴۱۲ میلادی) نیز گزارش می‌دهد که در جشنی، مسجدی کامل از شکر ساخته شده بود، و پس از پایان مراسم، فقرا را دعوت کردند تا آن را بخورند. (۴۰)

جای تعجب نیست که رفتار مشابهی به‌سرعت در اروپا رایج شد. مارزیپان و خمیرهای مشابه آن در قرن سیزدهم در جشن‌های سلطنتی فرانسه دیده شدند. (۴۱) سپس قنادان و شیرینی‌پزان قاره اروپا، از فرانسه به انگلستان رفتند تا هنر خود را در آن‌جا عرضه کنند. این شیرینی‌ها، عمدتاً از ترکیب شکر، روغن، مغزهای پودر شده و صمغ‌های گیاهی ساخته می‌شدند — خمیری شیرین، قابل نگهداری و مانند گل رس تهیه می‌کردند. از این "خمیر شیرین" می‌شد در هر مقیاسی و تقریباً در هر شکلی، مجسمه ساخت و آن را خشک کرد یا پخت. این آثار تزئینی برای نشانه‌گذاری فواصل بین دوره غذاها در ضیافت به‌کار می‌رفتند. هر دوره غذایی، درواقع شامل چندین نوع غذا بود. برای نمونه، در مراسم ازدواج هنری چهارم و ژانای ناوار در سال ۱۴۰۳، سه دوره از غذاهای "گوشتی" (که واقعاً ترکیبی از انواع غذاها بودند، نه فقط گوشت) و سپس سه دوره از غذاهای "ماهی" سرو شد، و هر بخش با یک اثر تزئینی خوراکی (sotelte) به پایان می‌رسید. به شرح زیر (۴۲)

دوره‌ی نخست غذا

قطعات گوشت در سس "گالتاین (Fylettes in galentyne)"

غذای سلطنتی :تهیه شده با برنج، ادویه، شراب و عسل (Vyand ryall)
 گوشت درشت (گوشت گاو یا گوسفند) (Gross chare)
 گوشت جوجه قو یا مرغابی کوچک (Sygnettes)
 کاپون چرب (مرغ اخته و پرچربی) (Capoun of haut grece)
 چوت‌ها (نوعی پودینگ با گوشت و شیرینی) (Chewetys)
 یک اثر تزئینی یا "سوتلتی (sotelte) "



مجسمه‌سازی‌های معاصر با خمیر قند: مجسمه‌های مینیاتوری با لباس‌های قرن نوزدهم.
 اثر لوران سالی فالمس / موزه هنرهای تزئینی، مرکز مستندسازی شکر

سوتلتی‌ها به شکل حیوانات، اشیاء، ساختمان‌ها و غیره ساخته می‌شدند و چون شکر ماده‌ای گران‌قیمت و مطلوب بود، این آثار، هم مورد تحسین قرار می‌گرفتند و هم خورده می‌شدند. اما ارزش بالای مواد اولیه و نیاز به مقادیر زیاد، باعث شد که این گونه خوراکی‌های تزئینی در ابتدا فقط در دسترس پادشاه، اشراف، شوالیه‌ها و کلیسا باشد. در آغاز، این نمایش‌ها صرفاً به این دلیل مهم بودند که هم زیبا بودند و هم قابل خوردن. اما به مرور، انگیزه‌های خلاقانه شیرینی‌پزها وارد خدمت نمادپردازی سیاسی شد و سوتلتی‌ها معنای عمیق‌تری یافتند. یکی از مفسران می‌نویسد: "نه تنها برای تحسین بود، بلکه حتی سرزنش‌های ضمنی نسبت به بدعت‌گذاران و سیاستمداران نیز با این نمادهای شیرین منتقل می‌شدند" (۴۳) برای خاندان سلطنتی، آنچه ابتدا صرفاً «خوراکی‌های یابل نگهداری و مارسیپان‌هایی با اشکال گوناگون، مانند قلعه‌ها، برج‌ها، اسب‌ها، خرس‌ها و میمون‌ها» بود، به اشیائی تبدیل شد که پیام خاصی را منتقل می‌کردند. در مراسم تاج‌گذاری هنری ششم، دو سوتلتی کاملاً متفاوت – که در منابع به تفصیل توصیف شده‌اند – اهمیت شگفت‌انگیز خوراکی‌هایی را نمایان می‌سازند که می‌شد آن‌ها را شکل داد، بر آن‌ها نوشت، تحسینشان کرد و قبل از خوردن، معنایشان را خواند. یکی از آن‌ها چنین بود:

یک سوتلتی از سنت ادوارد و سنت لوئی، که هر دو زره‌پوش بودند و بر روی لباس‌های جنگی‌شان، در میانشان، پیکره‌ای شبیه به شاه هنری قرار داشت که او نیز زره‌پوش بود؛ و نوشته‌ای بر بدن هر دوی‌شان از این سو به سوی دیگر ادامه داشت: "بنگرید به دو پادشاه کامل در یک لباس جنگی"

اثر تزئینی دیگر، "وارنر" نام داشت—یکی از نام‌هایی که برای سوتلتی‌ها به کار می‌رفت، معمولاً زمانی که پیش از یک دوره‌ی غذایی ارائه می‌شد—و این یکی علیه لولاردها (گروهی

از مخالفان مذهبی) طراحی شده بود. این اثر شامل "تصویری از امپراتور و پادشاهی که قبلاً در گذشته‌اند، زره‌پوش، با شنل‌هایی از بندهای سلطنتی، و پادشاه کنونی که در برابر آن‌ها زانو زده، با این نوشته بود:"

در برابر بدعت‌گذاران،

امپراتور زیگسموند قدرت امپراتوری خود را نشان داد؛

از آن پس، هنری پنجم، آن شوالیه‌ی شریف،

برای آرمان مسیح در میدان‌های نبرد شناخته شد.

با حمایت از کلیسا، لولاردها شکست خوردند،

تا الگویی باشند برای پادشاهانی که پیروی می‌کنند... (۴۴)

در هر دوره غذایی، نمایش‌های مشابهی ارائه می‌شدند که متن‌های همراه‌شان، حقوق و امتیازات پادشاه، قدرت او، و گاه نیاتش را تأیید می‌کردند. ویژگی ممتاز این نمایش‌ها بر پایه‌ی کمیابی مواد اولیه‌شان استوار بود؛ تقریباً هیچ‌کس جز پادشاه توانایی تهیه‌ی چنین مقادیری از خوردنی‌ها را نداشت. اما این که میزبان بتواند غذایی زیبا و جذاب برای مهمانانش فراهم کند—غذایی که در عین حال نماد ثروت، قدرت و جایگاه اجتماعی او باشد—بی‌تردید لذتی خاص برای پادشاه به‌شمار می‌آمد. با خوردن این نمادهای عجیب قدرت، مهمانان در واقع آن قدرت را تأیید و تثبیت می‌کردند.

رابطه‌ی بین ساخت‌های پیچیده‌ی خوراکی‌های شیرین و تأیید جایگاه اجتماعی، کاملاً واضح است. خیلی زود، یکی از ناظران یادآور می‌شود که بازرگانان نیز در مهمانی‌های خود خوراک‌ها را چنان با دقت انتخاب می‌کردند که اغلب با اشراف کشور قابل مقایسه بودند:

در چنین مواردی، ژله‌هایی با رنگ‌های مختلف، با نمایش گل‌ها، گیاهان، درختان، حیوانات، ماهیان، پرندگان و میوه‌ها گوناگون همراه بودند؛ مارزیپان‌هایی که با دقت بسیار ساخته می‌شدند؛ تارت‌هایی در رنگ‌ها و نام‌های گوناگون؛ مرباهای میوه‌های کهنه یا وارداتی و بومی؛ آب‌نبات‌ها، مرباها، نان‌های شکری، نان زنجبیلی، فلورانتین‌ها، پرندگان وحشی، گوشت شکار، و انواع شیرینی‌های خارجی - همگی با شکر شیرین شده بودند. (۴۵)

تا قرن شانزدهم، بازرگانان نیز مانند شاهان، جلوه‌فروش و مصرف‌کننده شده بودند.



مجسمه‌سازی‌های معاصر با خمیر قند: مجسمه‌های مینیاتوری با لباس‌های قرن نوزدهم. اثر فیلیپ روسه / مرکز مستندسازی شکر

از آن جا که شکر ماده‌ای کمیاب و مرتبط با تجارت خارجی، طبقه‌ی اشراف، و نماد تجمل و جایگاه اجتماعی بود، تقریباً بلافاصله پس از تثبیت واردات آن در قرن چهاردهم، به کالایی مطلوب تبدیل شد. اما شکر تنها به‌عنوان ادویه یا ماده‌ای برای مصرف مستقیم نبود که جذابیت داشت. در همان زمانی که شکر در میان طبقات قدرتمند جامعه رواج بیشتری می‌یافت، پیوند آن با ساختارهای بازرگانی پادشاهی نیز ژرف‌تر و پیچیده‌تر می‌شد. و هرچه شکر به کانون آیینی برخی شیوه‌های مصرف نزدیک‌تر می‌گردید، بار نمادین و تأثیر فرهنگی آن در زندگی انگلیسی فزونی می‌گرفت؛ گویی ولتاژی نمادین در تار و پود مناسبات اجتماعی جاری می‌شد.

در کتاب *تاریخ شعر انگلیسی* نوشته‌ی توماس وارتون، اهمیت روزافزون مهمانی و ضیافت به‌عنوان شکلی نمادین از تأیید قدرت و اقتدار، حتی در میان دانشمندان و روحانیان—از اوایل قرن پانزدهم به‌طور ضمنی مستند شده است:

این ضیافت‌های دانشگاهی چنان به افراط کشیده شدند که در سال ۱۴۳۴ مقرر شد که هیچ دانش‌آموخته‌ی رشته‌ی هنر، بیش از ۳۰۰۰ گروس *تورون* هزینه نکند... با این حال، *نویل*، که بعدها اسقف یورک شد، در سال ۱۴۵۲ هنگام دریافت درجه‌ی کارشناسی ارشد، دو روز پیاپی برای دانشگاهیان و بسیاری از مهمانان دیگر مهمانی برگزار کرد که شامل ۹۰۰ غذای گران‌قیمت بود... این احترام به علم و توجه به نهادهای آن، تنها محدود به حلقه دانشگاه‌های ما نبود. چنان دقت و وسواس علمی در آن زمان رایج بود که در سال ۱۵۰۳، اسقف اعظم وارهم، که در آن زمان رئیس عالی دانشگاه آکسفورد بود، در مراسم جشن جلوس خود، دستور داد در نخستین دوره پذیرایی، غذایی عجیب و جالب سرو شود که در آن هشت برج دانشگاه به

نمایش گذاشته شده بود. در هر برج یک مأمور تشریفاتی دانشگاه ایستاده بود؛ و در زیر برج‌ها، تصاویری از پادشاه قرار داشتند. رئیس عالی دانشگاه وارهم، که در میان گروهی از دکترها با لباس‌های رسمی احاطه شده بود، چهار بیت شعر لاتین به پادشاه تقدیم کرد، که پادشاه نیز پاسخ آن را داد.

این «خوراک عجیب» یک سوتلتی بود که کاملاً از شکر ساخته شده بود.

تا اواخر قرن شانزدهم—و احتمالاً حتی زودتر—ساختن این‌گونه خوراکی‌های تزئینی (سوتلتی‌ها)، حتی اگر ساده بودند، در خانواده‌هایی رایج شده بود که هنوز از طبقه بالای جامعه‌ی انگلیسی بودند، اما نه اشراف به حساب می‌آمدند و نه بسیار ثروتمند.

کتاب آشپزی کلاسیک پارتریج از قرن شانزدهم (۱۵۸۴)، که بیشتر دستور غذاهایی را شرح می‌دهد که در آن‌ها شکر به عنوان چاشنی به کار می‌رود (برای پخت مرغ، سرخ کردن کدو، مزه‌دار کردن خرگوش بریان یا پختن زبان گاو)، همچنین شامل دستورهایی برای تهیه مارزیپان است که تقریباً به طور کامل در بسیاری از کتاب‌های بعدی کپی شده‌اند:

بادام‌های پوست‌کنده را با شکر سفید، گلاب و آب گل رز... بکوبید تا نرم شوند. روی شعله‌ی ملایمی از آتش بگذارید تا غلیظ شوند، سپس دوباره با شکر نرم‌شده بکوبید... آب‌های معطر را با آن‌ها ترکیب کنید و... مارزیپان خود را شکل دهید. سپس ویفر کیک‌هایی آماده داشته باشید... حلقه‌ای از چوب فندق سبز آماده کنید... این حلقه را روی ویفر کیک‌ها بگذارید... لبه‌های کیک‌ها را ببرید... آن را روی اجاق گرم بگذارید... و هنگامی که هنوز نرم است، می‌توانید آن را با کامف‌ها (شیرینی‌های رنگارنگ کوچک) تزئین کنید. اگر کاملاً خشک شود، مارزیپان می‌تواند سال‌ها دوام داشته باشد. این خوراکی برای افراد ضعیفی مناسب

است که به دلیل بیماری طولانی، اشتهای خود را از دست داده‌اند و دیگر مزه غذاها را حس نمی‌کنند... (۴۷)

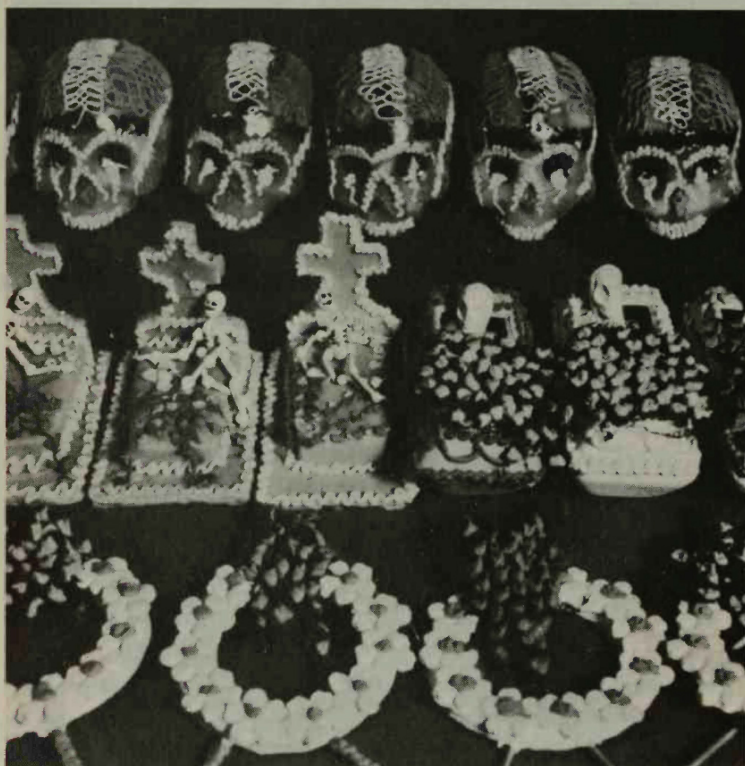
در این جا، شکر با دیگر مواد ترکیب می‌شود تا شیرینی تزئینی‌ای ساخته شود که هم ماندگاری زیاد، و هم به ظاهر خواص دارویی دارد—همین موضوع نشان می‌دهد که چرا طبقه‌بندی شکر بر اساس کارکردش کار ساده‌ای نیست.

در فصل‌های بعدی، پارتریج تأکید خود بر جنبه تزئینی را آشکارتر می‌کند. شیرینی‌ها با شکل حیوانات و حروف، و با برش‌هایی از برگ طلا تزئین می‌شوند (پیوند میان شکر و طلا، همراه با موادی کمیاب چون بادام و گلاب، معنادار است). او به خوانندگان خود می‌آموزد که صمغ عربی را با گلاب ترکیب کنند، سپس آب‌لیمو، سفیده تخم‌مرغ و شکر پودر شده به آن اضافه کنند تا خمیری نرم حاصل شود. "سپس می‌توان از این خمیر، اشیایی همچون میوه‌ها و چیزهای ظریف دیگر، با همان شکل، مانند سینی، بشقاب، لیوان، فنجان و چیزهایی مشابه ساخت که با آن می‌توانید میز خود را تزئین کنید." و زمانی که این اشیاء ساخته شده و تحسین شدند، مهمانان می‌توانند آن‌ها را بخورند: "در پایان مهمانی، می‌توان همه را خورد، و بشقاب‌ها، لیوان‌ها، فنجان‌ها و همه‌ی چیزها را شکست، چون این خمیر بسیار لطیف و خوشمزه است." (۴۸)

کتاب‌های آشپزی در دهه‌های بعد، بر تکنیک‌های پارتریج چیزهای دیگری افزودند. کتاب سر هیو پلت با عنوان "دل‌خوشی بانوی باکمال در نگهداری خوراکی‌ها، درمان‌های خانگی و آشپزی" که اندکی پس از کتاب پارتریج منتشر شد و دست‌کم یازده بار تجدید چاپ شد، دستورهای دقیق برای "هنرنمایی با شکر" ارائه می‌دهد؛ از جمله: دکمه‌ها، منقارها، طلسم‌ها، مارها، حلزون‌ها، قورباغه‌ها، گل‌ها، ساقه‌های پیاز، کفش‌ها، دمپایی‌ها،

کلیدها، چاقوها، دستکش‌ها، حروف، گره‌ها و یا هر شیرینی شکل‌دار دیگر برای ضیافتی فوری." (۴۹)

تا سال ۱۶۶۰، سوتلتی‌ها برای ثروتمندان در مقیاسی تجویز می‌شد که "دکمه‌ها منقارها، طلسم‌ها و مارها" را ناچیز جلوه می‌داد. رابرت می آشپزی حرفه‌ای بود که در دوران سلطنت الیزابت، جیمز اول، چارلز اول، کرامول و چارلز دوم زندگی می‌کرد؛ در این دوران "سوتلتی‌ها" جزء جدانشدنی هر ضیافتی بودند. می برای افراد ثروتمند غیر اشرافی می‌نوشت، و دستورهای غذایی‌اش نشان‌دهنده تلاشی واقعی برای تقلید تجملات سلطنتی بود — نوعی گستاخی شیرینی‌پزانه در برابر مقام سلطنت. او به کسانی که توانایی ساخت کامل شیرینی از مارزپان ندارند توصیه می‌کند: "شکل یک کشتی را با مقوای خمیری بسازید"، سپس با جزئیاتی شگفت‌انگیز نمایشی از مجسمه‌سازی با شکر را شرح می‌دهد؛ شامل گوزنی که با کشیدن پیکان از پهلویش شراب قرمز (خون) از آن بیرون می‌آید، قصری که به یک کشتی جنگی شلیک می‌کند، پای‌های طلایی شکرین که پر از قورباغه‌ها و پرندگان زنده هستند، و بسیاری چیزهای دیگر. نمایش می با پرتاب پوسته‌های تخم‌مرغ پُر از آب معطر توسط بانوان به یکدیگر پایان می‌یابد تا بوی باروت را خنثی کنند. او به خوانندگانش می‌گوید: "این‌ها زمانی دل‌خوشی‌های اشراف بودند، پیش از آن‌که خانه‌داری نیکو از انگلستان رخت بربندد، و شمشیر واقعاً کاری را انجام دهد که پیش‌تر تنها در چنین تمرین‌های شریف و ستودنی وانمود می‌شد در حال انجام آن است." (۵۰)

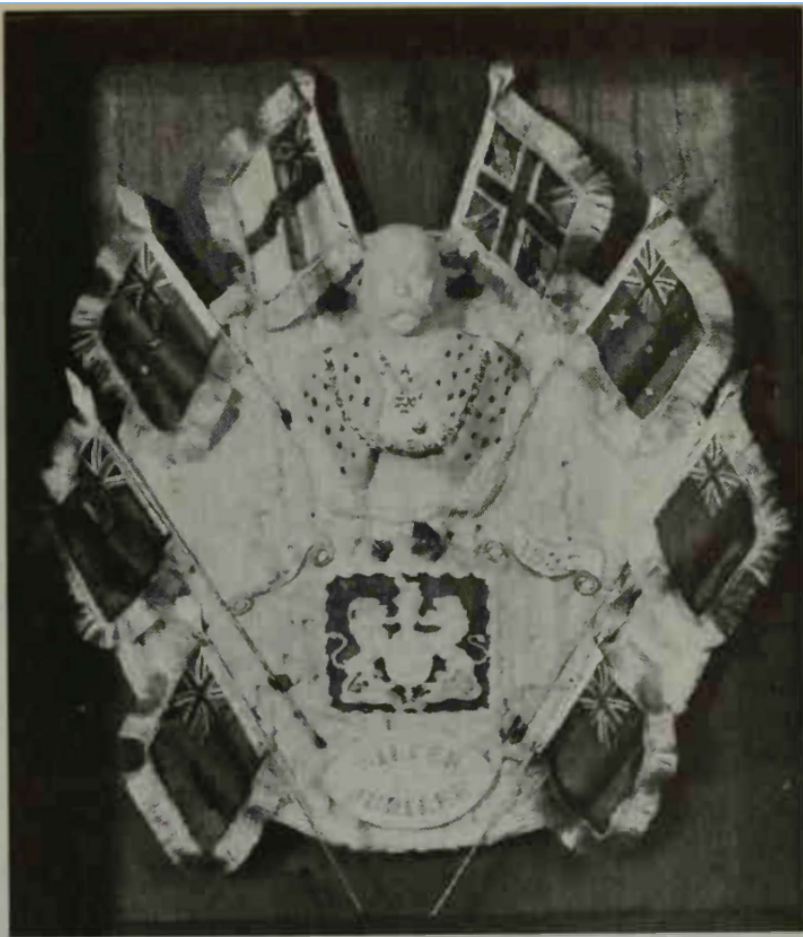


روز همه‌قدیسان، یا «روز مردگان» (Dia de Los Muertos، در مکزیک با شیرینی هائی به شکل مجسمه، مقبره، تاج گل با نمایشی شگفت‌انگیز از نبوغ هنری و آشپزی جشن گرفته می‌شود. ارتباط هنری و آیینی بین شکر و مرگ فقط محدود به مکزیک نیست؛ در بسیاری از کشورهای اروپایی نیز شیرینی‌های مخصوص مراسم تدفین رواج دارد. رابطه میان شکر و عید پاک، کاملاً در تضاد با مناسبت‌های پیشین است.

(منبع: / C. Gibier مرکز مستندسازی شکر)

در زمانی که پادشاهان و اسقف‌های اعظم، قلعه‌های باشکوهی از شکر و شوالیه‌های سوار بر اسب را به نمایش می‌گذاشتند، طبقات بالای نوظهور جامعه نیز تلاش کردند با ترکیب مجسمه‌های جنگی از خمیر زبر و توپ‌های مارزیپانی، تأثیری اجتماعی مشابه را در

ضیافت‌های خود ایجاد کنند. برخی از این افراد احتمالاً تازه به مقام اشرافی رسیده بودند؛ برخی دیگر بازرگانان ثروتمند یا اشراف محلی بودند. فنونی که برای تحت تأثیر قرار دادن مهمانان و تثبیت جایگاه اجتماعی خود از طریق مصرف به کار می‌رفت، به تدریج در میان طبقات پایین‌تر نیز رواج یافت — هرچند بیشتر این آثار، شکوه و عظمت دوران پیشین را نداشتند. تا سال ۱۷۴۷، زمانی که نخستین نسخه از کتاب مشهور خانم گلس با عنوان "هنر آشپزی" منتشر شد، دست‌کم دو دستور غذا در دسته سوتلتی قرار داشتند — البته با اصلاحاتی متناسب با توان مالی مشتریان او. اولی، دستور تهیه خوراکی بود به نام "جُمبال" (jumballs) (همان لومبال یک قرن پیش سر هیو پلت)، که ترکیبی بود از آرد، شکر، سفیده تخم‌مرغ، کره و بادام، که با گلاب ورز داده و پخته می‌شد. سپس این شیرینی‌ها به شکل‌های دلخواه می‌بریدند: "جُمبال‌های خود را به هر شکلی که دوست دارید ببرید... اگر آن‌ها را به شکل‌های زیبا درست کنید، یک خوراکی چشم‌نواز در ظرفی کوچک خواهید داشت" (۵۱) دستور غذایی دیگر خانم گلس تهیه خوراکی به نام "جوجه‌تیغی" بود — یک شیرینی مارزیپانی که پیش از خوردن شایسته تحسین بود. این خوراکی از بادام خردشده، آب بهار نارنج، زرده تخم‌مرغ، شکر و کره تهیه و به شکل جوجه‌تیغی قالب‌گیری می‌شد: "سپس آن را با خلال بادام پوست‌کنده و پر کنید، طوری که مانند خارهای جوجه‌تیغی بیرون زده باشند." نسخه‌ای مفصل‌تر از این خوراکی، با زعفران، تُرَشک، جوز هندی، گل‌مهره، پوست بالنگ و پوست پرتقال تهیه می‌شد (در صورت گرانی زعفران، از رنگ قرمز طبیعی کوشینیل استفاده می‌شد)، و به صورت "داغ و به عنوان غذای نخست بر سر میز می‌آوردند!"



این قالب شکری، که شامل سردیسی از جورج پنجم نیز هست، برای جشن نقره‌ای سلطنت (silver jubilee) او در سال ۱۹۳۵ تهیه شده است. این اثر یادآور کارهای شیرینی‌پزهای سلطنتی در قرون گذشته است.

(منبع: / C. Gibier موزه هنرهای تزئینی / مرکز مستندسازی شکر)

کتاب شیرینی‌پزی ویژه خانم گل‌س در سال ۱۷۶۰ شامل چیدمان‌هایی مفصل و باشکوه بود که گاه تا ده نوع دسر مختلف را در بر می‌گرفت. میزها با تزئیناتی آراسته می‌شدند که "از شیرینی‌فروشی‌ها خریداری شده بودند و سال‌به‌سال قابل استفاده بودند."

در این چیدمان‌ها، پرچین‌هایی، مسیرهای شنی، "معدی کوچک به سبک چینی"، و در بالا، پایین و اطراف میز، "انواع میوه‌ها، مغزها، خامه‌ها، ژله‌ها، سیلاباب‌ها (نوعی نوشیدنی شیرین)، بیسکویت‌ها و... چیده می‌شدند — و به تعداد دلخواه بشقاب، بسته به اندازه‌ی میز". همه‌ی این‌ها با میزهای ضیافت مجلل هنری چهارم یا اسقف اعظم وارهم، بسیار فاصله داشت. اما این تفاوت طبیعی بود، چرا که زمان زیادی گذشته بود و شکر به ماده‌ای نسبتاً ارزان و فراوان تبدیل شده بود، و نقش آن به‌عنوان نماد جایگاه اجتماعی، به طبقه‌ی متوسط نیز رسیده بود.

کشیش ریچارد وارنر، که مجموعه‌ای از رساله‌های اولیه آشپزی را در کتاب خود با عنوان آشپزی عتیق (*Antiquitates Culinae*) گردآوری کرده بود، به‌خوبی از تبدیل جایگاه سوتلتی‌های سلطنتی به سرگرمی‌های طبقه متوسط آگاه بود. او می‌نویسد: "به نظر می‌رسد که قاب‌های باشکوه دسر در روزگار ما، که با ترکیب‌های عجیب و ناهمگون از معماری چینی، چوپانان آرکادیایی، پرندگان، ماهی‌ها، جانوران، و تصاویری خیالی برگرفته از اسطوره‌های مشرکان تزئین شده‌اند، تنها بازمانده‌هایی از سوتلتی‌های انگلیسی قدیم باشند — یا اگر بخواهیم با گوش مدرن سازگارتر باشیم، نسخه‌های پالایش شده‌ای از آن‌ها." (۵۲)

دیگر در بیشتر گروه‌های اجتماعی و مناسبت‌های غربی، پر کردن سفره مهمانان با شکر نشانه مقام اجتماعی بالا محسوب نمی‌شود. امروزه به‌ندرت تمثیل‌هایی خوردنی بر سر میز غذا می‌گذارند، و نوشتن با شکر عمدتاً محدود شده است به مناسبت‌هایی چون روز ولنتاین، کریسمس، تولدها و مراسم ازدواج. اما این محدود شدن نقش نمادین شکر، با نفوذ آن به زندگی روزمره در اشکال دیگر همراه بوده است — که نه تنها از کاهش اهمیت آن حکایت نمی‌کند، بلکه نشان‌دهنده افزایش جایگاه آن است. و شکر، در قالب‌هایی کهن مانند

خانه‌های نان‌زنجبیلی، قلب‌های شکری، ذرت‌های شکری، و مجسمه‌های مرغ و خرگوش قالب‌گیری شده — که روزگاری اسباب بازی دربار و ثروتمندان بودند — اکنون به اسباب بازی کودکان تبدیل شده‌اند.

افول اهمیت نمادین شکر تقریباً همگام با افزایش اهمیت اقتصادی و تغذیه‌ای آن رخ داده است. با ارزان‌تر و فراوان‌تر شدن شکر، قدرت آن به‌عنوان نماد سلطه و جایگاه اجتماعی کاهش یافت، در حالی که قدرت آن به‌عنوان منبع سود به‌تدریج افزایش پیدا کرد. از این رو، صحبت کردن درباره‌ی افول اهمیت نمادین شکر، از یک منظر، بیان مبهمی از واقعیت است. باید پرسید: برای چه کسانی اهمیت نمادین شکر کاهش یافته است؟ تا زمانی که نمادها را در بطن ساختارهای طبقاتی متفاوتی که در آن‌ها به‌کار گرفته می‌شوند قرار ندهیم، نمی‌توانیم پیوند میان شیرینی و قدرت را روشن کنیم.

قورباغه‌ها و پرندگانی که روزگاری از درون پای‌های داغ بیرون می‌پریدند، دیگر وجود ندارند؛ آن کوتوله مشهور که از دل یک شیرینی سرد بیرون آمد، شمشیرش را بالا گرفت و به چارلز اول و ملکه تازه‌اش سلام داد، آخرین نمونه از نوع خود بود. با آن «بیست‌وچهار سار در پای»، قلعه‌های مارزیپانی نیز از میان رفتند. تا قرن نوزدهم، این‌گونه جلوه‌گری‌های خوراکی، حتی برای طبقه متوسط نیز دیگر جذابیتی نداشتند. اما معانی قدیمی در جامعه به طبقات پایین‌تر نفوذ کردند، و معانی تازه‌ای پدید آمدند.

با رواج مصرف شکر در طبقات پایین‌تر و گسترده‌تر جامعه، این ماده بخشی از قدرت خود در متمایز کردن را مصرف‌کنندگان از دست داد و به‌نوعی به ماده‌ای تازه تبدیل شد.

در قرن هجدهم، تولید، حمل و نقل، پالایش و مالیات گذاری بر شکر به تناسب، به منابع مؤثرتری برای کسب قدرت تبدیل شدند — چرا که مجموع مبالغی که در این فرآیندها رد و بدل می شد، بسیار زیادتر شده بود. تقریباً به طور اجتناب ناپذیر، زمانی که طبقات فقیر نیز توانستند شکر را مصرف کنند این ماده بسیاری از معانی خاص خود را از دست داد، اما بعدها، فراهم کردن شکر در مقادیر هرچه بیشتر برای طبقات پایین، نه تنها سودآور بود، بلکه اقدامی میهن پرستانه نیز تلقی شد.

نویسندگان معاصر بر جایگاه تجملی واردات اولیه ای چون شکر در انگلستان تأکید کرده اند — وارداتی که بعدها با ورود گسترده مواد غذایی اساسی آشناتری مانند میوه ها و غلات تکمیل شد. (۵۳) در واکنش به این دیدگاه، برخی دیگر استدلال کرده اند که تمایز میان "تجمل" و "کالاهای اساسی"، اغلب موجب می شود به اهمیت اجتماعی چشمگیر باصطلاح تجملات، در شکل دهی و حفظ پیوندهای اجتماعی میان قدرتمندان بهای کافی داده نشود. انسان شناس جین اشنایدر می نویسد: "رابطه تجارت با ساختار اجتماعی، صرفاً به این محدود نمی شد که یک گروه ممتاز از طریق اجرای دقیق قوانین تجمل گرایی و انحصار نمادهای منزلت، خود را متمایز کند؛ بلکه این رابطه شامل دست کاری مستقیم و آگاهانه گروه های نیمه پیرامونی و طبقات میانی از طریق اعطای امتیازات، بخشش ها، و توزیع حساب شده کالاهای ارزشمند و عجیب و غریب نیز بود." (۵۴) این نکته کاملاً پذیرفتنی است، چرا که اهمیت کالایی "تجملی" مانند شکر را نمی توان صرفاً بر اساس حجم یا وزن آن، یا بدون توجه به نقشی که در زندگی اجتماعی قدرتمندان ایفا می کرد سنجید. ماهیت خاص و کاربردهای مشخص و عرفی شده ی فرهنگی هر یک از این کالاهای تجملی، ارتباطی مستقیم با میزان اهمیت آن ها دارد. به بیان دیگر، شکر و طلا هر دو از جمله واردات تجملی بودند؛ و حتی به عنوان داروی، کاربردهایی نسبتاً مشابه داشتند. اما امکان تولید آن ها در

مقادیر مشابه وجود نداشت، و نمی‌شد مصرفشان را در یک حوزه واحد محدود کرد. و اگرچه درست است که روزی طلا نیز در میان طبقات فرودست‌تر خرید و فروش خواهد شد، اما نه می‌توان آن را مانند شکر تولید کرد، و نه مانند شکر مصرف نمود. بنابراین، تا زمانی که به ویژگی ذاتی، یعنی "کاربردهای فرهنگی" یک کالای تجملی توجه نکنیم، نمی‌توانیم معنای واقعی آن را به درستی درک کنیم. در مورد شکر، این ماده از یک کالای تجملی ویژه پادشاهان به کالای تجملی شاهانه برای مردم عادی تبدیل شد، کالایی که می‌شد آن را خرید، از یک جایگاه اجتماعی جدا کرد و در جایگاهی دیگر مورد استفاده قرار داد. با چنین درکی، شکر، در میان نقش‌های دیگرش، به هم‌ترازکننده‌ای ساختگی برای طبقات اجتماعی بدل شد. در همین زمان، البته، ثروتمندان و قدرتمندان شروع کردند به کنار گذاشتن مصرف کالایی که معنای نمادین دیرینه‌اش به تدریج از قدرت تهی می‌شد.

جایگاه ویژه شکر به عنوان دارو، تا حد زیادی به‌طور اتفاقی از طریق انتقال دانش دارویی از متون کلاسیک به اروپای قرون وسطی، از مسیر تمدن اسلامی، شکل گرفت. به‌ویژه با توجه غالب بودن طب جالینوسی در پزشکی اروپایی برای قرن‌ها پس از جنگ‌های صلیبی. وجود اشاره‌های نسبتاً اندک به شکر در متون یونانی، نکته قابل توجه‌ای است. در مورد خود ماده‌ای که واژه‌ها به آن اشاره داشتند، ابهام وجود دارد؛ و اینکه یونانیان از شکر — یعنی ساکارز استخراج شده از نیشکر — آگاهی داشته‌اند، محل تردید است. اما تردیدی نیست که پزشکان مسلمان، یهودی و مسیحی از ایران تا اسپانیا — که مفسران اصلی پزشکی اخلاطی برای اروپاییان بودند — با ساکارز آشنائی داشتند (اسپانیا، به‌ویژه تولدو؛ سالرنو در سیسیل؛ و گندی‌شاپور در دشت خوزستان ایران، از مراکز اصلی این انتقال بودند). بی‌تردید، این پزشکان بودند که بیش از همه، با گنجاندن ساکارز در نظام طب یونانی که خود آن را پذیرفته و اصلاح کرده بودند، نظامی که پیش‌تر تنها اشاره‌ای مبهم به شکر داشت، شکر و کاربردهای دارویی آن را وارد طبابت اروپایی کردند.

از آنجا که شکر در مباحث امروزی مربوط به سلامت، رژیم غذایی و تغذیه به موضوعی بحث‌برانگیز تبدیل شده، تصور اینکه روزگاری به‌عنوان دارویی معجزه‌آسا یا درمانی همه‌جانبه شناخته می‌شده، ممکن است دشوار باشد. اما آن دوران چندان دور نیست. یک نسخه خطی عربی از قرن نهم میلادی در عراق با عنوان *الطبائع فی التجارات* (در باب شفافیت در امور بازرگانی)، تولید شکر از نیشکر را در ایران و ترکستان ثبت کرده است. (۵۳) در آن آمده است: مشک و نیشکر شیرین از شهر خیوه در خوارزم حمل می‌شدند؛ آب‌نبات شکری از شهر بندری خلیج فارس اهواز؛ شربت‌های میوه، به و زعفران از اصفهان در مرکز ایران؛ گلاب، شربت‌ها، پماد نیلوفر آبی و پماد یاس از استان فارس (احتمالاً شیراز)؛ و حتی کپیرهای شکری از بوشهر، نزدیک اهواز. این محصولات همراه با خود نیشکر، به‌عنوان ادویه یا مواد دارویی توسط اعراب به غرب منتقل شدند و از طریق اسپانیا، همراه با نوآوری‌هایی دیگر مانند لیمو، نارنج، موز، تمره‌ندی، دارچین و هلبله سیاه، وارد اروپا شدند. همه‌ی این‌ها در تهیه داروها نقش داشتند، اما در میان آن‌ها، شکر به‌طرز چشمگیری برجسته بود. در آثار نویسندگان عرب‌زبان میان قرن دهم تا چهاردهم — از جمله الکندی، طبری، ابوالقاسم و دیگران — شکر یکی از مهم‌ترین مواد دارویی به‌شمار می‌رفت.

داروسازی عرب بر اساس کتاب داروها (قربادین) سازمان‌دهی شده بود، که به بخش‌ها یا فصل‌هایی درباره انواع مختلف داروها تقسیم می‌شد. به گفته مورخ داروسازی عرب، مارتین لوی، می‌توان گفت که "قربادین منشأ سازمانی خود را از اثر جالینوس با عنوان ترکیب داروها گرفته است؛ و شگفت‌انگیز آن‌که این شکل از آثار مکتوب در باره داروها تا قرن نوزدهم نیز ادامه یافت." (۵۶) این کتاب داروها که بر اساس نوع فراورده دسته‌بندی شده‌اند، دیدگاه قابل توجهی از نقش پزشکی شکر ارائه می‌دهند. یکی از این

دسته‌ها، شربت (شُرْبَه در عربی) بود: "آب‌میوه‌ای که تا آن حد غلیظ می‌شد که وقتی دو انگشت در آن فرو می‌رفت، هنگام باز کردن انگشتان به صورت نیمه‌جامد رفتار می‌کرد. اغلب شکر و/یا عسل به عنوان غلیظ‌کننده و شیرین‌کننده به آن افزوده می‌شد." (۵۷) دسته‌ای دیگر، رب (رُب در عربی) بود که مشابه شربت بود: برای تهیه آن، میوه‌ها و گلبرگ‌ها در آب داغی که شکر به آن افزوده شده بود، خیسانده می‌شدند، سپس کل ترکیب جوشانده می‌شد تا غلیظ شود. جلاب (جَلَاب در عربی، از واژه فارسی گل + آب) از رب رقیق‌تر بود — "اغلب شکر به آن افزوده می‌شد." (۵۸) دسته‌های دیگر شامل لُعوق‌ها، جوشانده‌ها، دم‌کرده‌ها، ضمادها، پودرها، قرص‌ها، معجون‌ها، هیراها، تریفراها (معجون‌های معطر)، تریاق‌ها و غیره بودند. شکر در برخی ترکیبات خاص در هر دسته حضور داشت، و در بسیاری از آن‌ها نقش مهمی ایفا می‌کرد. (۵۹)

همان‌طور که دیدیم، واژه‌ای که احتمالاً به شکر اشاره دارد در متون اصلی جالینوس و بقراط وجود دارد، اما اشاره به آن نادر و آن‌قدر مبهم است که درباره هویت دقیق آن پرسش‌هایی مطرح می‌شود. بنابراین، ورود شکر به کاربردهای جالینوسی — حداقل در مقیاسی قابل توجه — احتمالاً به معنای آن است که ماده مهمی به داروسازی یونانی-رومی اضافه شده است، اقدامی که پزشکان اسلامی فعالانه در حال انجام آن بودند. پذیرش علم عربی در اروپا قابل توجه بود، از طریق ترجمه‌های متون عربی به زبان لاتین، از راه سنت‌های مکتب سالرنو از طریق اسپانیا، به‌ویژه در دوره ۱۰۰۰ تا ۱۳۰۰ میلادی، و همچنین از طریق امپراتوری بیزانس علم عربی وارد اروپا شد. دانشمندانی مانند ابن‌سینای ایرانی (۹۸۰-۱۰۳۷ میلادی) — که به خاطر گفته‌اش مشهور است "از نظر من، شیرینی‌ها [همیشه] خوب هستند!" — و کتاب *قانون در طب* تا نزدیک به قرن هفدهم همچنان در پزشکی اروپایی یکی از کتاب‌های مرجع بود.

پس از آنکه صلیبون با خود اطلاعات بیشتری درباره شکر به اروپا آوردند کاربردهای دارویی و دیگر استفاده‌های آن گسترش یافت. پزشک یونانی، سیمئون ست (حدود سال ۱۰۷۵ میلادی)، درباره شکرها به عنوان دارو نوشت؛ و سینسیوس، پزشک دربار امپراتور بیزانس، مانوئل کومنن، در قرن یازدهم، شکر گل سرخ را برای درمان تب توصیه می‌کرد. در ایتالیا، کنستانتین آفریقایی (متولد ۱۰۲۰ میلادی) کاربردهای دارویی شکر را، هم برای استفاده داخلی و هم خارجی، با بهره‌گیری از شکرهای جامد و مایع توصیف کرد. کتاب *سیرکا اینستانس (Circa Instans)*، که او در مدرسه سالرنو در اواسط قرن یازدهم ترجمه کرد (و شاید خودش آن را تألیف کرده باشد)، نمایانگر تغییر چشم‌انداز پزشکی در خود اروپا است. مترجمان لاتین غربی که به زبان عربی و/یا فارسی آشنا بودند، شروع کردند به فراهم کردن کتاب‌هایی در باره باورهای پزشکی جهان اسلام و همچنین دانش پزشکی یونانی-رومی که مسلمانان آن را به ارث برده بودند، برای اروپای شمالی. در نسخه‌های بعدی *سیرکا اینستانس* (حدود سال‌های ۱۱۴۰-۱۱۵۰ میلادی)، شکر برای درمان تب، سرفه خشک، بیماری‌های سینه، ترک‌خوردگی لب‌ها و بیماری‌های معده تجویز می‌شد. در آن زمان، شکر حتی در کمترین مقدار، تنها در دسترس افراد بسیار ثروتمند قرار داشت. برای بیماران نسبتاً کم‌درآمدتر که قادر به تهیه داروهای مشابه بودند، به جای شکر از عسل استفاده می‌شد.

مدت نه چندان زیادی پس از آن، در قرن سیزدهم—زمانی که برخی از نخستین اشاره‌های مکتوب به شکر در انگلستان ظاهر شد—نسخه‌هایی از تونیک‌های دارویی حاوی شکر نیز شروع به پدیدار شدن کردند. آلبراندو اهل سی‌ینا (درگذشته ۱۲۸۷ میلادی) و آرنالدوس ویلانوانوس (حدود ۱۲۳۵-۱۳۱۲ میلادی) هر دو به‌طور مکرر شکر را تجویز می‌کردند. آرنالدوس از خوراکی‌ای با نام *alba comestio* (خوراک سفید) سخن می‌گوید

که از نظر ترکیب بسیار شبیه *majar blanco* سنتی اسپانیا بود—خوراکی‌ای تهیه شده از آرد برنج، شیر، سینه مرغ و شکر. (۶۰) به طور مشابه، *le grand cuisinier* فرانسوی، که از نان سفید، شیر بادام، سینه خروس، شکر و زنجبیل تشکیل می‌شد، هم غذا بود و هم دارو. آرنالدوس همچنین دستورهایی برای آب‌نبات‌سازی لیمو و برش‌های لیمو، نگهداری دانه‌های کاج، بادام، فندق، بادیان، زنجبیل، گشنیز و گل رز ارائه می‌دهد—که به گفته او، همگی نیازمند بهترین نوع شکر هستند.

باز هم می‌بینیم که کاربردهای مختلف شکر با هم تداخل دارند: نگهداری، خوراک، ادویه، تزئین و دارو در هم تنیده‌اند. مفهوم شکر به عنوان دارو برای چندین قرن دیگر نیز پابرجا ماند.

در قرن دوازدهم، ماهیت دارویی شکر به محور یک پرسش مهم الهیاتی تبدیل شد—و این موضوع، برای نخستین بار نشانه‌ای از مصونیت تقریباً کامل شکر در برابر انتقادهای اخلاقی را پیش روی ما می‌گذارد. آیا شکرهای ادویه دار غذا محسوب می‌شدند؟ آیا خوردن آن‌ها روزه را باطل می‌کند؟ تنها توماس آکویناس آن‌ها را دارو دانست، نه غذا: "اگرچه آن‌ها خودشان مغذی هستند، اما شکرهای ادویه دار با هدف تغذیه خورده نمی‌شوند، بلکه برای کمک به هضم مصرف می‌شوند؛ بنابراین، آن‌ها درست مانند مصرف هر داروی دیگر. روزه را نمی‌شکنند (۶۱). آکویناس به این ماده شگفت‌انگیز—ساکارز، که برای همه چیز و همه کس مفید است، به چند شکل در می‌آید و ظریف است، مزیتی خاص بخشید. از میان همه کالاهای گرمسیری مهم—آنچه که نویسندگان آن‌ها را «خوراک‌های دارویی» نامیده—و مصرفشان در میان جمعیت‌های اروپایی از قرن هفدهم تا بیستم به شدت افزایش یافت، از جمله چای، قهوه، شکلات، تنباکو، رام (نوعی مشروب الکلی) و شکر، تنها شکر از ممنوعیت مذهبی گریخت. این ویژگی خاص «سکولار» ساکارز نیازمند توضیح بیشتری است.

همگان به خوبی می‌دانند که قندها—به‌ویژه ساکارز بسیار تصفیه‌شده—اثرات فیزیولوژیکی خاصی ایجاد می‌کنند. اما این آثار به‌اندازهٔ تاثیر موادی مانند الکل، یا نوشیدنی‌های سرشار از کافئین مانند چای، قهوه و شکلات، و همچنین تنباکو—که مصرف اولیهٔ آن‌ها می‌تواند به سرعت موجب تغییراتی در تنفس، ضربان قلب، رنگ پوست و موارد مشابه شود—مشهود نیستند. اگرچه تغییرات رفتاری بارزی زمانی رخ می‌دهد که مقدار قابل توجهی ساکارز مخصوصاً برای اولین بار به نوزادان داده شود، این تغییرات در مورد بزرگسالان بسیار کمتر چشمگیر هستند. و به‌نظر می‌رسد که اثرات همه این مواد، از جمله ساکارز، پس از مصرف طولانی مدت یا شدید، ضعیف‌تر می‌شود و وضوح کمتری دارد. این مسئله ارتباطی با ارزش غذایی یا اهمیت پزشکی بلندمدت آن‌ها ندارد، بلکه به پیامدهای قابل مشاهده و مستقیم آن‌ها مربوط می‌شود. به احتمال زیاد، شکر مانند چای، قهوه، رام (نوعی مشروب الکلی) و تنباکو، هدف انتقادهای دینی قرار نگرفت، دقیقاً به این دلیل که مصرف آن منجر به برافروختگی، تلوتلو خوردن، سرگیجه، سرخوشی، تغییر تُن صدا، لکنت گفتار، یا افزایش محسوس فعالیت بدنی نمی‌شود—که همگی نشانه‌های رایج مصرف کافئین، الکل و نیکوتین هستند. (۶۲)

خواص دارویی شکر، علاوه بر توماس آکویناس، توسط چهره‌های مشهور فلسفی—پزشکی دیگری نیز شرح داده شده است. آلبرتوس ماگنوس در اثر خود در باب گیاهان (*De Vegetabilibus*) حدود سال‌های ۱۲۵۰ تا ۱۲۵۵، با استفاده از زبان طب اخلاطی، نظر مساعدی ارائه می‌دهد: "شکر طبعی مرطوب و گرم دارد. شیرینی‌اش گواه آن است، و با گذر زمان خشک‌تر می‌شود. شکر آرام‌بخش و حلال است، گرفتگی صدا و دردهای سینه را تسکین می‌دهد، باعث تشنگی می‌شود (اما کمتر از عسل)، و گاهی منجر به تهوع می‌گردد، اما به‌طور کلی برای معده مفید است، به شرط آن‌که معده سالم و فاقد صفرا باشد." (۶۳) در

همه نسخه‌های درمانی مربوط به مرگ سیاه (طاعون قرن چهاردهم)، ساکارز نقش مهمی ایفا کرده است. از جستارهای کارل زودهوف درباره کتاب‌های طاعون قرن چهاردهم درمی‌یابیم: "در هیچ یک از نسخه‌ها، شکر غایب نیست؛ همواره به داروهای فقرا افزوده می‌شود، چون جایگزینی است برای معجون‌های گران‌قیمت، جایگزین سنگ‌های قیمتی و مرواریدهایی که در داروهای ثروتمندان یافت می‌شود". (۶۴)

هم‌ردیف دانستن شکر با سنگ‌ها و فلزات گران‌بها، پژواکی از جلوه‌های نمادین و هنری «ظرافت‌ها» را در خود دارد. چه راهی آشکارتر و تأثیرگذارتر برای نمایش امتیاز و برتری، جز مصرف واقعی خودِ اشیای گران‌قیمت؟ این که کسی برای درمان یک بیماری جسمانی، سنگ‌های قیمتی پودر شده را مصرف کند، شاید نباید موجب شگفتی شود. اما بیایید این موضوع را در پرتو آنچه درباره "سوتلتی‌ها" می‌دانیم بررسی کنیم: اینکه فرد بتواند چیزی را که دیگران خواهان آنند، به معنای واقعی و از طریق خوردن، نابود کند، امتیازی است که چندان بیگانه با دنیای امروز نیست. آنچه ممکن است از دید اخلاق بورژوازی مدرن اندکی زننده به نظر برسد، همان صراحت در مصرف است. نگاه برابری طلبانه بر آن است که مصرف خودخواهانه نباید آشکار باشد، شاید چون انگیزه‌های نابرابر مصرف‌کننده را با وضوح بیش از حد به نمایش می‌گذارد. زمانی که ساختار سلسله‌مراتب اجتماعی محکم و مورد پذیرش باشد—و مردم حق پادشاهان را واقعی بدانند—زیاده‌روی‌های اشراف معمولاً به عنوان «زیاده‌روی» در نظر گرفته نمی‌شوند. در واقع، زیاده‌روی‌های هر دو گروه اشراف و فقرا، با توجه به جایگاهشان، قابل درک‌تر از رفتارهای مصرفی طبقه متوسط در حال رشد به نظر می‌رسد. اما در نهایت، فروپاشی سلسله‌مراتب سنتی، بر اخلاقیات پذیرفته‌شده مصرف تأثیر خواهد گذاشت. آیا کسانی که هیچ‌گاه فرصت خوردن الماس پودر شده را ندارند، از کسانی که امکان خوردن آن را دارند، بیزار خواهند

شد؟ شاید "خوردن شکر" در نهایت بتواند فاصله بین چنین گروه‌هایی را پر کند. از همین رو، آنچه مصرف شکر به ما درباره دگرگونی‌های اجتماعی می‌آموزد، شاید از خود مصرف شکر مهم‌تر باشد.

از قرن سیزدهم تا قرن هجدهم، شکر چنان کاربرد گسترده‌ای در پزشکی اروپا پیدا کرده بود که اصطلاح "مانند داروفروشی بدون شکر" به معنای وضعیت شدید ناامیدی یا درماندگی به کار می‌رفت. با فراگیر شدن شکر و افزایش قیمت عسل، استفاده از ساکارز در داروهای رایج بیش از پیش گسترش یافت. (جایگزینی عسل و شکر تنها محدود به حوزه پزشکی نبود؛ بعدها این دو در حوزه خوراکی‌ها و مواد نگهدارنده نیز به جای یکدیگر استفاده شدند).

گسترش استفاده از شکر به عنوان دارو با برخی بحث‌ها و مناقشه‌های مهم نیز همراه بود. «پل پیتنجر» بیوشیمی‌دان و داروساز، در یک خلاصه مدرن و فشرده درباره نقش شکر در داروسازی، برای ساکارز (قند معمولی) بیست و چهار کاربرد برمی‌شمارد؛ که از میان آن‌ها، دست‌کم شانزده مورد تقریباً به طور قطع پیش از قرن چهاردهم توسط پزشکان جهان اسلام شناخته شده و مورد استفاده قرار گرفته بودند. (۶۵) کاربرد گسترده و متنوع یک «دارو»، که در ابتدا از یک تمدن خارجی - و روزبه‌روز مشکوک‌تر - اقتباس شده بود، باعث شکل‌گیری دیدگاه‌های مستقل‌تری میان پزشکان و داروسازان اروپایی شد و به تدریج درباره نقش درمانی شکر به بازنگری‌هایی دست زدند. اگرچه پزشکان اروپایی پیش از قرن بیستم به‌طور یکپارچه مخالف شکر نبودند، اما در مورد میزان اتکاء به آن در کار طبابت روزمره بحث‌هایی مطرح بود. در برخی موارد، این مباحث حتی به تفسیرهای متفاوت از خود طب جالینوسی منجر شد. انتقادهای قرن شانزدهمی به شکر از سوی برخی مقامات پزشکی، ممکن است بخشی از گرایش‌های ضداسلامی رایج در اروپا پس از جنگ‌های صلیبی بوده باشد.

میگل سروتو (یا همان مایکل سروتوس، ۱۵۱۱-۱۵۵۳) و لئونارد فوکس (۱۵۰۱-۱۵۵۶) دو چهره اصلی مخالف بودند. میگل سروتو، الهی‌دان جوان اسپانیایی با اعتماد به- نفسی بیش از حد، که سرانجام با سوزانده شدن در آتش، زندگی‌اش پایان یافت (آن‌هم پس از آن‌که کاملاً معصومانه برای حمایت به جان کالون پناه برد)، منتقد شربت‌های دارویی جهان عرب بود. او با این‌که هرگز طبابت نکرد، به عنوان دستیار کالبدشکافی فعالیت داشت، در دانشگاه پاریس در کلاس‌های درس شرکت می‌کرد و دو جستار در نقد «عرب‌گرایان» نوشت. در جستار دوم، با عنوان «درباره شربت‌ها»، او به مکتب موسوم به عرب‌گرایی (به‌ویژه ابن‌سینا و ماناردوس) اتهام می‌زند که آموزه‌های جالینوس را تحریف کرده‌اند. (۶۶)

پاراسلسوس (احتمالاً ۱۴۹۳-۱۵۴۱) نیز نسبت به استفاده گسترده از ساکارز و شربت‌ها، و شاید نسبت به حضور آن‌ها در نسخه‌های دارویی اسلامی، انتقاد داشت. با این حال، به نظر می‌رسد که خصومت او بیشتر متوجه پزشکان بود تا خودِ شکر: "مخلوط کردن چیزهای خوب و بد، مخلوط کردن شکر با زرداب ... و دوستان داروفروش‌شان، آن سازندگان خوردنی‌های آشغال که با مخلوط کردن دارو با شکر و عسل، کاری احمقانه انجام می‌دهند." (۶۷) با این همه، او شکر را «یکی از درمان‌های طبیعی» می‌دانست، به خاصیت نگهدارنده آن اذعان داشت، و بیشتر به این مسأله اعتراض می‌کرد که چرا آن را با داروهای تلخی چون صبر زرد (آلوئه) یا جنتیان ترکیب می‌کنند—که به‌زعم او اثربخشی‌شان را کاهش می‌داد. برخی صاحب‌نظران نیز بر این باور بودند که چون شیرینی شکر می‌تواند طعم برخی سموم را بپوشاند، ممکن بود مورد استفاده مجرمانه قرار بگیرد.

برخی مقامات چندان مخالفِ شکر نبودند، بلکه با احتیاط و تردید در مورد خواص درمانی آن نظر می‌دادند. کتاب *گیاه‌نامه جدید* اثر هیرونیموس بوک (۱۵۳۹) شکر را "بیشتر تجملی برای ثروتمندان می‌دانست تا دارو"—حقیقتی که بسیاری از هم‌عصرانش حاضر

نبودند به آن اذعان کنند. او به کاربرد شکر برای شگری کردن گیاهانی مانند بادیان، تخم گشنیز، بنفشه، گل سرخ، شکوفه‌های هلو و پوست پرتقال اشاره می‌کند که «برای درمان ناراحتی‌های معده مفیدند»، اما بی تفاوت می‌افزاید: «کسی که توان خرید شکر ندارد، می‌تواند [آن مواد دیگر را] فقط در آب بجوشاند.» (۶۸)

با این حال، تا قرن شانزدهم، استفاده‌های پزشکی از شکر در اروپا به‌طور گسترده‌ای تثبیت شده بود. نویسندگان آن دوران موارد کاربرد آن را مشخص کرده بودند. تابرئمونتانوس (حدود ۱۵۱۵-۱۵۹۰) در ارزیابی کلی خود، دیدگاه مثبتی نسبت به شکر داشت، هرچند یکی از معایب آن را نیز مطرح کرد...

شکر سفید مرغوب محصول مادیرا یا جزایر قناری، اگر به‌صورت متعادل مصرف شود، خون را پاک می‌کند، بدن و ذهن را تقویت می‌نماید، به‌ویژه سینه، ریه‌ها و گلو را، اما برای افراد گرم مزاج و صفراوی مناسب نیست، زیرا به‌راحتی به صفرا تبدیل می‌شود و همچنین باعث کندی شدن دندان‌ها و پوسیدگی آن‌ها می‌شود. به‌صورت پودر برای چشم مفید است، به‌صورت دود برای سرماخوردگی نافع است، و اگر به‌صورت آرد روی زخم‌ها پاشیده شود باعث بهبود آن‌ها می‌شود. مخلوط آن با شیر و زاج برای تصفیة شراب کاربرد دارد. آب شکر ساده، یا همراه با دارچین، آب انار و آب به، برای سرفه و تب مفید است. شراب شیرین با دارچین نیرویی به سالخوردگان می‌بخشد، به‌ویژه شربت شگری با گلاب که توسط آرنالدوس ویلانوانوس توصیه شده است. نبات هم همین خواص را دارد، حتی با درجه اثر بیشتر. (۶۹)

از اواخر قرن شانزدهم، ارجاعات پزشکی به شکر به‌طور رایج در متون انگلیسی دیده می‌شود. طبق کتاب راهنمایی‌های طبیعی و مصنوعی برای سلامت اثر واگان، «شکر

انسدادها را کاهش داده و می‌گشاید، بلغم را پاک می‌کند، به کلیه‌ها کمک کرده و شکم را تسکین می‌دهد.."(۷۰) برنج، "پخته‌شده با شیر و شکر، حرارت معده را به طرز شگفت‌انگیزی کاهش می‌دهد، نطفه تولیدمثل را افزایش داده و اسهال را متوقف می‌کند." توت‌فرنگی‌ها اگر "پس از تصفیه در شراب، و سپس همراه با مقدار زیاد شکر خورده شوند، صفرا را آرام کرده، کبد را خنک کرده و اشتها را تحریک می‌کنند." (۷۱) با این وجود، واگان نیز مانند تابرنموتانوس تردیدهایی را درباره شکر داشت:

شکر دارای طبعی گرم است و به سرعت به صفرا تبدیل می‌شود؛ از همین رو من استفاده از آن را در غذاهای روزمره توصیه نمی‌کنم، مگر آن‌که با سرکه یا مایعات تند ترکیب شده باشد—به‌ویژه برای جوانان یا کسانی که مزاجی گرم دارند. چراکه به‌وضوح دیده شده است افرادی که خود را به مصرف شکر عادت داده‌اند، غالباً دچار تشنگی و خشکی شده، خون‌شان می‌سوزد و دندان‌های‌شان سیاه و فاسد می‌شود. از نظر دارویی، می‌توان شکر را با آب برای درمان تب‌های گرم استفاده کرد، یا در قالب شربت‌هایی برای برخی بیماری‌ها. اما از نظر من، مصرف شکر در ماءالشعیر (آبجو) از همه سودمندتر است (۷۲).

واگان در ادامه، شکر را برای درمان «صداها و وزوز گوش»، استسقا، تب و لرز، سرفه، اسهال، مالیخولیا و موارد فراوان دیگری توصیه می‌کند.

تویاس وئر در نوشته سال ۱۶۲۰ خود، دیدگاه روشنگرانه‌ای ارائه می‌دهد: نخست با مقایسه‌ی شکر با عسل از منظر پزشکی، و دوم با تمایز میان انواع مختلف شکر مورد استفاده در آن زمان. از نظر وئر، عسل «گرم و خشک در درجه دوم» است و دارای خاصیتی پاک‌کننده و محلل است؛ این‌ها اصطلاحاتی رایج در طب جالینوسی (اخلاطی) آن دوره بودند.

شکر، طبعی نسبتاً گرم و مرطوب دارد و دارای خاصیتی پاک‌کننده است؛ برای انسدادهای سینه و ریه‌ها مفید است، ولی در دفع بلغم آن‌چنان قوی نیست که عمل هست... شکر با همه سنین و مزاج‌ها سازگار است؛ اما در مقابل، عمل بسیاری را آزار می‌دهد، به‌ویژه کسانی که صفراوی‌اند یا بدن‌شان پر از باد است... آب و شکر خالص که با هم جوشانده شوند، برای بدن‌های گرم، صفراوی و خشک که در سینه‌شان بلغم دارند، بسیار سودمند است... هرچه شکر سفیدتر باشد، خالص‌تر و سالم‌تر است، و این از روش تهیه و تصفیه‌اش پیداست. شکر در اصل چیزی نیست جز عصاره‌ی نی یا ساقه‌های خاصی که با جوشاندن در آب استخراج می‌شود، دقیقاً مانند روش تهیه‌ی نمک. شکر خام ابتدا رنگی تیره و قرمز دارد، طبعی گرم و خشک و طعمی کمی تُرش‌مانند، با خاصیتی پاک‌کننده. با جوشاندن بیشتر سخت می‌شود که آن را «نبات قرمز» می‌نامند و تنها در تنقیه‌ها برای تحریک و تخلیه مفید است. این شکر قرمز خام دوباره با آب مخلوط شده و جوشانده می‌شود و رنگی مایل به سفید پیدا می‌کند، کمتر گرم، بیشتر مرطوب و خوش‌طعم‌تر و مفید برای معده. این نوع دوم شکر را «شکر معمولی یا آشپزخانه‌ای» می‌نامیم. این شکر پس از سومین بار رقیق‌سازی و جوشاندن، طبعی متعادل‌تر، رنگی بسیار سفید و طعمی بسیار دلپذیر پیدا می‌کند. این بهترین، خالص‌ترین و سالم‌ترین نوع شکر است... با جوشاندن بیشتر، سخت می‌شود و رنگ سفید درخشانی پیدا می‌کند که آن را «نبات سفید» می‌نامند: این نوع، بهترین شکر برای بیماری‌های سینه است، زیرا به اندازه شکرهای دیگر گرم نیست و رطوبت خالص‌تر و لطیف‌تری دارد. از این رو، به‌خوبی خشکی و زبری زبان، دهان، گلو و نای را تسکین می‌دهد و مرطوب می‌سازد؛ برای سرفه خشک و دیگر ناراحتی‌های ریه بسیار مفید است و با مزاج‌های گرم و خشک بیشترین تطابق را دارد. (۷۳)

در اغلب کتاب‌های طبّی خانگی قرن هفدهم، میان کاربردهای احتمالی طبّی شکر تمایز چندانی قائل نمی‌شدند؛ بلکه بیشتر به جای آن، جایگاه شکر را در طبّ اخلاطی مورد بحث قرار می‌دادند، و سپس به نسخه‌های مختلف (که معمولاً عجیب و غریب بودند) می‌پرداختند. از جمله موارد مصرفی که به‌طور منظم در این منابع دیده می‌شوند، نسخه‌هایی برای سرفه‌های سینه‌ای، گلودرد و تنگی تنفس است (که برخی از این کاربردها تا امروز نیز رایج‌اند)؛ همچنین برای بیماری‌های چشمی (که امروزه شکر به‌طور کامل از مراقبت‌های چشمی حذف شده) و انواع درمان‌های مربوط به معده.

جای تعجب نیست که در قرن هفدهم و هجدهم، مکتب پزشکی ضد شکر دوباره سر برآورد. در همان سالی که هفتمین نسخه کتاب واگان منتشر شد، جیمز هارت در اثر خود با عنوان *کلینیک یا رژیم بیماری‌ها* برخی پرسش‌هایی را مطرح کرد که ذهن پزشکان آن دوره را به خود مشغول کرده بود. با این حال تا ۱۵۰ سال بعد هم چارچوب اخلاطی (طب جالینوسی) همچنان بر تفکر طبّی اروپا سلطه داشت و هنوز بسیار نیرومند بود، هارت نسبت به شکر چند پرسش جدی مطرح کرد:

شکر اکنون جای عسل را گرفته و از منزلت بسیار بالاتری برخوردار شده، و برای ذائقه نیز بسیار خوشایندتر است؛ از همین رو، همه‌جا در سلامت و بیماری به‌طور گسترده‌ای مورد استفاده قرار می‌گیرد... شکر نه به اندازه عسل گرم است و نه آن‌قدر خشک. خشن‌ترین نوع آن، که تیره‌ترین است، بیشترین خاصیت پاک‌کنندگی را دارد و از نظر طبیعت به عسل نزدیک‌تر است. شکر برای پاک‌سازی در بیماری‌های سینه و ریه مفید است؛ آنچه را که ما معمولاً نبات می‌نامیم، که با جوشاندن خوب تصفیه شده، در این زمینه کاربرد بسیار دارد. هرچند شکر در ذات خود بازکننده و پاک‌کننده است، اما مصرف زیاد آن اثرات

خطرناکی در بدن ایجاد می‌کند؛ از جمله استفاده بی‌رویه از آن، همچنین استفاده زیاد از شیرینی‌جات و آب‌نبات‌ها، باعث گرمی خون، ایجاد انسدادهای کبدی، سوءتغذیه، لاغری مفرط، پوسیدگی دندان‌ها و سیاهی آن‌ها می‌شود، و اغلب موجب بوی بد و ناخوشایند دهان می‌گردد. از این‌رو، به‌ویژه جوانان باید مراقب باشند و در مصرف آن زیاده‌روی نکنند. (۷۴)

تا اواخر قرن هجدهم، طرفداران و مخالفان شکر در زمینه خواص دارویی آن، بحث‌های جدی با یکدیگر داشتند. با این حال، جنبه‌های پزشکی و تغذیه‌ای نقش شکر هرگز کاملاً از هم جدا نبودند—همان‌طور که امروز هم چنین نیست. در حالی که دوگاران‌سیر پزشک فرانسوی، مصرف بیش‌ازحد شکر توسط انگلیسی‌ها را عامل مزاج مالیخولیائی آن‌ها می‌دانست، دکتر فردریک اسلر پزشک انگلیسی، شکر را درمانی همه‌فن حریف تلقی می‌کرد؛ تنها ایراد آن، به‌گفته‌ او، این بود که ممکن است بانوان را بیش از حد چاق کند.

اثر اسلر یکی از جالب‌ترین آثار زمان خود (۱۷۱۵)، حتی در عنوان آن است *دفاعی از شکر در برابر اتهامات دکتر ویلیس، سایر پزشکان، و پیش‌داوری رایج: تقدیم به بانوان (۷۵)*. اسلر در بحث خود با دکتر ویلیس شکست خورد، هرچند هرگز از آن آگاه نشد. دکتر ویلیس کاشف بیماری دیابت شیرین بود و دیدگاه منفی او درباره‌ شکر ناشی از مطالعاتش درباره‌ این بیماری بود. اسلر مشتاق بود اثبات کند که شکر برای همه مفید است و از نظر پزشکی هیچ ضرری ندارد. اما هدف و محتوای کتابش فراتر از صرفاً دفاع از شکر است.

اهدای آن همراه با این ادعاست که ذائقه زنان از مردان لطیف‌تر است، "چراکه با مزه‌های ترش یا ناپسند، یا نوشیدنی‌های الکلی، دود آزاردهنده، یا شیرۀ پلید گیاه‌ن بین‌ هندی که همان تنباکوست، یا ترشی‌ها و شورهای افراطی که بیش از حد مورد علاقه‌ جنس خشن‌تر

ماست، آلوده نشده است." (۷۶) اسلر کاملاً انتظار داشت که زنان «حامیان شکر لطیف» شوند، زیرا "در این اواخر تجربه بیشتری از آن یافته‌اند، و استفاده‌ای آزادتر از گذشته دارند."

ستایش‌های اسلر از شکر با توصیه‌هایی به زنان همراه است که غذای صبح‌شان که «غذاهای صبحگاهی، یا صبحانه» نامیده می‌شود — از نان، کره، شیر، آب و شکر باشد. او می‌افزاید که قهوه، چای و شکلات نیز "دارای فضیلت‌هایی غیرمعمول" هستند. اسلر می‌گوید پیام او دربارهٔ شکر، تجار هند غربی (West Indian) را خوشحال خواهد کرد،

کسی که کشتی‌های خود را با این گنجینهٔ شیرین بار می‌کند، به واسطهٔ این کالا، افراد زیادی با دارایی‌های ناچیز توانسته‌اند مزارعی راه‌اندازی کنند و از آن طریق ثروتی کسب کنند که هنگام بازگشت به وطن‌شان، بسیار ثروتمند بوده‌اند، و املاک بزرگی خریده‌اند — و هر روز همچنان در حال خرید این املاک هستند.

خرده‌فروش که کالایی را که تاجر به‌صورت عمده فراهم کرده، به فروش می‌رساند، هم نگران اعتبار و نام نیک کالایی است که مورد افترا و رسوایی قرار گرفته، اما از همین کالا نیز هم خودش ثروتمند شده و هم خانواده‌اش به رفاه و توانگری رسیده‌اند. خلاصه اینکه، هیچ خانواده‌ای در سراسر پادشاهی نیست که اگر بتواند به آن دست یابد، از شکر استفاده نکند — و محروم شدن از آن را مشکل بزرگی و ظلمی قابل شکایت می‌دانند." (۷۷)

پس از پرداختن به جنبه‌های نسبتاً فرعی فضایل شکر، اسلر به کاربرد پزشکی آن روی می‌آورد، و تقریباً بلافاصله نسخه‌ای از «چشم‌پزشک مشهور شهر ساروم، دکتر توربرویل» برای درمان بیماری‌های چشمی ارائه می‌دهد: "دو درهم آب نبات شکر مرغوب، نیم درهم مروارید، یک دان برگ طلا؛ همه را به پودری بسیار لطیف و غیرقابل لمس تبدیل کرده، و هنگامی که خشک شد، مقدار مناسبی از آن را به درون چشم به‌پاشید." (۷۸) در اینجا بار دیگر شاهد آمیزه‌ای از شکر و مواد گران‌بها هستیم که به عنوان دارو مصرف می‌شوند—موضوعی که یادآور پزشکی دوران طاعون و سوتلتی‌های قرون پیشین است. ترکیب شکر، مروارید و برگ طلا برای تهیه پودر و سپس دمیدن آن به چشم بیمار، ممکن است بسیار عجیب به نظر برسد؛ باید به یاد داشت که هم اعتماد ناشی از ناچاری، و هم قدرتی که به چیزهای محبوب‌مان نسبت می‌دهیم، در تصمیم‌گیری‌ها نقش دارند.

اسلر شگفتی پشت شگفتی می‌آفریند. سپس درباره‌ی فواید شکر به عنوان پودر دندان آموزش می‌دهد (او می‌گوید این روش را برای بیمارانش تجویز کرده و بسیار موثر بوده است)، به عنوان لوسیون دست که برای ضایعات پوستی خارجی هم مفید است، و به جای تنباکو به عنوان نوعی انفیه، و برای نوزادان: «زیرا من از بسیاری از بانوان طبقه بالاتر شنیده‌ام که کتاب‌هایی از افراد دانشمند را خوانده‌اند که شکر را محکوم کرده‌اند، و به نوزادان بی‌گناه خود آن را نداده‌اند که بسیار ناعادلانه بوده است." (۷۹) او می‌نویسد: "به راحتی می‌توان از رضایتی که کودک از مزه شکر دارد، متقاعد شد—با تهیه دو نوع غذای نرم (که با پستانک پارچه‌ای به دهان نوزاد می‌گذاشتند) یکی با شکر و دیگری بدون آن: کودک نوع شیرین را با اشتیاق می‌مکد و به نوع بدون شکر واکنش منفی نشان می‌دهد و روی برمی‌گرداند. همچنین، با شیر گاو راضی نمی‌شود مگر آن‌که به آن کمی شکر بزنید تا شیرینی شیر مادر را پیدا کند. (۸۰)

اشتیاق اسلر به شدت مشکوک به نظر می‌رسد، اما اثر او چیزی فراتر از یک کنجکاوی صرف است، زیرا به جنبه‌های متعددی از کالایی می‌پردازد که حتی در آن زمان نیز برای

بیشتر مردم نسبتاً تازه‌وارد محسوب می‌شد. مصرف شکر در انگلستان به سرعت در حال افزایش بود، و تولید آن در هند غربی بریتانیا—پس از تصرف جامائیکا و افزایش مستمر در تجارت برده، هم‌زمان با تقاضا رشد می‌کرد. با تأکید بر کاربردهای شکر به‌عنوان دارو، به عنوان خوراکی برای همهٔ سنین، به عنوان نگه‌دارندهٔ غذا و غیره، اسلر در عین حال که گزارشگر موفقیت شکر بود، توجه عمومی را نیز بیشتر به آن جلب می‌کرد. او می‌نویسد: "من خودداری می‌کنم... از نام‌بردن حتی نیمی از فضیلت‌های بی‌شمار شکر. خواننده را به مغازه‌های شیرینی‌پزی، به اتاق شیرینی در کاخ‌های ثروتمندان ارجاع می‌دهم، یا بهتر، به ضیافتی سخاوتمندانه که دسر آن با تحسین بانوان خوش‌سخن در پایان پذیرایی همراه است—تحسینی برای هر شیرینی‌دل‌ربا که به‌تمامی مدیون کاربرد هنرمندانهٔ شکر است؛ همان عصارهٔ نی هندی که دل‌پذیرتر و خوش‌طعم‌تر از شهد کندوی عسل است." (۸۱)

جان اولدمیکسون، هم‌دورهٔ اسلار، نیز احساسات مشابهی را ابراز می‌کند:

شکر یکی از دل‌پذیرترین و سودمندترین چیزهای دنیاست؛ چراکه علاوه بر منفعت آن در تجارت، طبیبان و داروسازان نمی‌توانند بدون آن کار کنند—نزدیک به سیصد دارو با شکر تهیه می‌شود. تقریباً تمام شیرینی‌جات، شیرینی و دوام خود را از آن می‌گیرند؛ بیشتر میوه‌ها بدون آن زیان‌بار خواهند بود؛ بدون آن نمی‌توان آن لطیف‌ترین شیرینی‌ها را تهیه کرد، نه آن شربت‌های مجلل که در قفسه‌های بانوان چیده می‌شود، نه مرباهای شان؛ و حتی محصولات لبنی هم نمی‌توانند چنین تنوعی از خوراک‌ها را عرضه کنند، مگر با کمک این عصارهٔ باشکوه. (۸۲)

شکر، به‌عنوان دارو، در اواخر قرن هجدهم و نوزدهم کمتر نسنجیده تجویز می‌شد، و نقش پزشکی آن به تدریج کاهش یافت؛ زیرا در مقیاس وسیع به شیرین‌کننده و نگه‌دارندهٔ مواد غذایی تبدیل شد. با این حال، چندان تفاوتی نداشت که مردم همچنان آن را با هدف

درمانی مصرف می‌کردند یا نه، چون به هر حال شکر را در حجم زیاد استفاده می‌کردند. کاربردهای درمانی پیشین شکر حالا قالبی تازه یافته بود: منبعی برای تأمین کالری.

شکر، به‌عنوان یک شیرین‌کننده، همراه با سه کالای وارداتی عجیب دیگر—چای، قهوه و شکلات—در مرکز توجه قرار گرفت؛ که از میان آن‌ها، چای به مهم‌ترین نوشیدنی غیرالکلی در بریتانیا تبدیل شد و همچنان در این نقش باقی مانده است. همه این محصولات، تولیدات مناطق استوایی‌اند؛ همگی در ربع سوم قرن هفدهم برای اولین بار وارد انگلستان شدند؛ همه دارای مواد محرک‌اند و از نظر علمی می‌توان آن‌ها را «دارو» دانست (در کنار تنباکو و رام، البته با تفاوت‌هایی واضح از نظر اثرگذاری و اعتیادآوری). این کالاها همگی در جلب سلیقهٔ بریتانیایی‌ها به‌عنوان رقیب یکدیگر ظاهر شدند، و بنابراین حضور هر یک احتمالاً تا اندازه‌ای بر سرنوشت دیگری تأثیر گذاشته است.

هر سه نوشیدنی [چای، قهوه و شکلات] طعم تلخ دارند. علاقه به تلخی، حتی تلخی شدید، به‌طور "طبیعی" در دامنهٔ واکنش‌های چشایی انسان قرار دارد و می‌تواند به‌سرعت و به‌طور قطعی در فرد نهادینه شود. محبوبیت مواد غذایی متنوعی مانند شاهی آبی، آبجو، ترشک، تربچه، ترب کوهی، بادمجان، خربزهٔ تلخ، ترشی‌ها و کینین—تنها برای نمونه—نشان می‌دهد که انسان‌ها به‌طور کلی تحمل بالایی نسبت به تلخی دارند. تبدیل این میل به تلخی به یک «علاقه» معمولاً نیازمند نوعی عادت فرهنگی است، اما در شرایط خاص، رسیدن به این علاقه چندان دشوار نیست.

با این حال، مواد دارای طعم شیرین با سرعت و سهولت بیشتری در سلیقهٔ مصرف‌کنندگان تازه‌وارد نفوذ می‌کنند مواد تلخ، به اصطلاح «تلخ‌خاص» هستند—برای مثال، علاقه به شاهی آبی هیچ ارتباطی با علاقه به بادمجان ندارد. اما برعکس، علاقه به ساکارز (شکر) به نظر می‌رسد «شیرین‌عمومی» باشد. وقتی شکر به مواد تلخ افزوده می‌شود، مزهٔ آن‌ها را تا حد زیادی مشابه جلوه می‌دهد؛ دست‌کم تا آن‌جا که باعث می‌شود همگی طعم

شیرینی پیدا کنند. جالب آن که چای، قهوه و شکلات—همگی با طعم تلخ و همگی تقریباً هم‌زمان در بریتانیای کبیر شناخته شدند—در فرهنگ اصلی خود، هیچ‌کدام به‌طور انحصاری به‌همراه شیرین‌کننده مصرف نمی‌شدند. تا امروز، چای در چین و میان چینی‌های مهاجر بدون شکر نوشیده می‌شود. (مصرف چای در هند مسائل متفاوتی دارد، زیرا به‌شدت تحت تأثیر آداب وارد شده از بریتانیا بوده، و در اصل تحت تشویقات بریتانیا توسعه یافته است.) قهوه اغلب با شکر نوشیده می‌شود، اما نه در همه‌جا، و نه همیشه—حتی در مناطقی مانند شمال آفریقا و خاورمیانه که مصرف آن قدمت تاریخی دارد. شکلات نیز در زادگاه استوایی آمریکایی‌اش معمولاً—گرچه نه همیشه—به‌عنوان طعم‌دهندهٔ غذا یا سس، بدون شیرین‌کننده استفاده می‌شد. (۸۳)

گرچه می‌توان تاریخ ظهور اولیهٔ قهوه، چای و شکلات در بریتانیا را با اطمینان نسبی مشخص کرد، اما اسناد مربوط به رسم افزودن شکر به این نوشیدنی‌ها در دورهٔ آغازین استفادهٔ آن‌ها در بریتانیا تقریباً وجود ندارد. از آن‌جا که ترکیب یک محرک غیرالکلی، تلخ، فاقد کالری، به صورت گرم و به شکل مایع، با ماده‌ای بسیار شیرین و پرکالری، به خلق مجموعه‌ای کاملاً جدید از نوشیدنی‌ها منجر شد، نبود اطلاعات دقیق دربارهٔ نحوهٔ شکل‌گیری و پذیرش اولیهٔ این ترکیب، امری تاسف‌بار است. بیش از یک قرن پس از آن‌که عادت نوشیدن قهوه و چای به‌خوبی در بریتانیا جا افتاده بود، بنجامین موزلی، پزشکی که در هند غربی مشغول به کار بود، می‌نویسد: "مدت‌هاست که بسیاری از مردم ما، عادت دارند به قهوهٔ خود خردل بیفزایند... ملت‌های شرقی به آن میخک، دارچین، هل و غیره اضافه می‌کنند—اما نه شیر و نه شکر. در اروپا، آمریکا و جزایر هند غربی، بدون افزودن ادویه‌های معطر معمولاً از شیر و شکر مصرف می‌کنند." (۸۴) اما در آن زمان، مردم انگلیس بیش از یک قرن بود که این نوشیدنی‌ها را مصرف می‌کردند. با این حال، در رساله‌ای دربارهٔ

نوشیدنی‌ها، جان چمبرلین تأکید می‌کند که در زمان نوشتن این رساله (سال ۱۶۸۵)، شکر همراه با هر سه نوشیدنی مصرف می‌شده است. (۸۵)

چای در نهایت تقریباً به‌طور کامل جای نوشیدنی خانگی آبجو ملایم را گرفت، و حتی با محبوبیت نوشیدنی‌های شیرین‌شده با شکر مانند "هیپوکراس" و نیز جین و سایر مشروبات الکلی قوی رقابت کرد. اما در ابتدا، هر سه نوشیدنی جدید فقط توسط ثروتمندان و افراد قدرتمند مصرف می‌شدند و به‌تدریج مورد علاقه فقرا قرار گرفتند، و بعدها توسط آن‌ها به نوشیدنی‌های غیرالکلی دیگر ترجیح داده شدند. زمانی که طبقه کارگر شروع به مصرف چای و نوشیدنی‌های مشابه آن کرد، این نوشیدنی‌ها به‌صورت داغ و شیرین سرو می‌شدند. چنین نوشیدنی‌هایی کاملاً با نیازهای مردمی که ممکن بود مصرف کالری آن‌ها در قرن هجدهم کاهش یافته باشد، سازگار بودند؛ و در هوای انگلیس و با رژیم غذایی آنان، یک نوشیدنی گرم و شیرین می‌توانست بسیار دل‌چسب باشد. با افزایش مصرف این نوشیدنی‌ها در میان انگلیسی‌ها، خود نوشیدنی‌ها نیز از دو جهت بیشتر انگلیسی شدند: از یک سو، از راه آیین‌مند شدن مصرف آن‌ها؛ و از سوی دیگر، با تولید هرچه بیشترشان در مستعمرات بریتانیا—حداقل برای یک یا دو قرن آینده.

کاترین براگانزا، عروس پرتغالی چارلز دوم، که در فاصله سال‌های ۱۶۴۹ تا ۱۶۸۵ سلطنت می‌کرد، به‌عنوان "اولین ملکه چای‌نوش انگلستان" شناخته می‌شود. افتخار او در آن بود که توانست نوشیدنی محبوب و بدون الکل خود را جایگزین نوشیدنی‌های رایج درباری، مانند آبجو، شراب و مشروبات الکلی دیگر کند—نوشیدنی‌هایی که بانوان و آقایان انگلیسی، طبق گفته‌ها، «صبح، ظهر و شب مغز خود را با آن‌ها داغ یا بی‌حس می‌کردند.» (۸۶) از همان اوایل سال ۱۶۶۰، چای در لندن تبلیغ می‌شد: یکی از تبلیغات معروف که توسط نوشیدنی‌فروشی Garway منتشر شد، به مزایای درمانی فرضی چای اشاره می‌کرد. گفته

می‌شود که پیش از سال ۱۶۵۷، چای فقط به عنوان «نشان افتخار در مهمانی‌ها و پذیرایی‌های باشکوه، و هدیه‌ای برای شاهزادگان و بزرگان» استفاده می‌شده است. (۸۷) اما یک قهوه خانه معروف به نام (قهوه‌خانه سر بانوی سلطنتی) **Sultanness Head Coffee House** پیش از آن تبلیغ چای را آغاز کرده بود. در روزنامه **Mercurius Politicus** لندن، در تاریخ ۳۰ سپتامبر ۱۶۵۸، تبلیغی منتشر شد که در آن آمده بود: "آن نوشیدنی عالی چینی که توسط همه پزشکان تأیید شده، و در چین با نام **Tcha**، و توسط سایر ملت‌ها با نام **Tay** یا **Tee** شناخته می‌شود، در "قهوه‌خانه سر بانوی سلطنتی" به فروش می‌رسد..." (۸۸)

کمی بیش از یک سال بعد، در نشریه **Mercurius Politicus Redivivus** (مرکوریوس سیاسی نوین) به سردبیری **توماس راگ** آمده است: "در آن زمان نوشیدنی‌ای با تبار ترک به نام قهوه تقریباً در هر خیابان برای فروش عرضه می‌شد، و نوشیدنی دیگری به نام چای، و نیز نوشیدنی‌ای به نام شکلات که نوشیدنی‌ای بسیار پرانرژی و دلچسب بود." نخستین قهوه‌خانه لندن ظاهراً در سال ۱۶۵۲ توسط تاجری ترک افتتاح شد، و این نهاد با سرعت چشمگیری، هم در اروپا و هم در انگلستان، گسترش یافت. جهان‌گرد فرانسوی اواخر قرن هفدهم، **میشن (Misson)**، از قهوه‌خانه‌های لندن بسیار خوشش آمده و نوشته بود: "در آن جا همه‌گونه خبر در اختیار شماست؛ آتشدانی گرمابخش هست که می‌توانید تا هر زمان که بخواهید کنار آن بنشینید؛ فنجانی قهوه در دست دارید؛ دوستانان را برای معاملات ملاقات می‌کنید، و همه این‌ها فقط با پرداخت یک پنی، اگر نخواهید بیشتر خرج کنید." (۸۹)

آرنولد هرین، مورخ آلمانی در قرن هیجدهم به ما می‌گوید:

نظام بازرگانی هیچ‌گاه از نفوذ خود نکاسته بود... و این، پیامدی طبیعی از اهمیت روزافزون مستعمرات بود—از زمانی که تولیدات آن‌ها، به‌ویژه قهوه، شکر و چای، رفته‌رفته در اروپا رواج یافت. تأثیر عظیمی که این کالاها نه تنها بر سیاست، بلکه بر اصلاحات در سبک زندگی اجتماعی داشته‌اند، به راحتی قابل محاسبه نیست. جدا از سودهای کلانی که از تجارت نصیب ملت‌ها شد و از مالیات‌ها به دولت‌ها رسید—چه تأثیری را نمی‌توان برای قهوه‌خانه‌ها قائل شد، آن هم در پایتخت‌های اروپایی، که به عنوان کانون‌های مراودات سیاسی، بازرگانی و ادبی عمل می‌کردند؟ به بیان دیگر—بدون این تولیدات، آیا دولت‌های غرب اروپا به شخصیت کنونی خود دست می‌یافتند؟ (۹۰)

شکلات به زودی پس از چای و قهوه وارد میدان شد. این نوشیدنی از قهوه گران‌تر بود و میان ثروتمندان محبوبیت بیشتری یافت. رسالهٔ چمبرلین در سال ۱۶۸۵ دربارهٔ روش تهیهٔ این سه نوشیدنی نشان می‌دهد که آن‌ها در آن زمان همراه با شکر—البته در "مقادیر اندک"—مصرف می‌شدند، و به روشنی حاکی از آن است که استفادهٔ آن‌ها به آرامی در سراسر جامعه در حال گسترش بوده است.

از نظر مقدار نوشیدنی قابل مصرف در ازای هر واحد وزن، چای به زودی به اقتصادی‌ترین گزینه تبدیل شد. اما رشد روزافزون محبوبیت چای را نه می‌توان صرفاً به قیمت نسبی آن نسبت داد، و نه به برتری ذاتی‌اش نسبت به سایر محرک‌های عجیب و غریب آن دوره؛ بلکه باید به نوع کاربرد و مصرف آن اشاره کرد. در مورد چای در قیاس با قهوه و شکلات، راحت‌تر می‌توان تقلب کرد و ناخالص‌تر آن را به مشتری داد، (۹۱) ظاهراً چون

حتی در حالت بسیار رقیق شده نیز بیشتر از آن دو، نوشیدنی قابل تحملی است. شاید چای رقیق شیرین، دلپذیرتر از قهوه یا شکلاتی با همان درجه از رقت و شیرینی باشد. در هر حال، این ویژگی‌های بالقوه چای زمانی آشکار شد که حمایت امپراتوری بریتانیا از کشت و تولید آن، به واسطه دسیسه‌های واردکنندگان، به سوی هند سوق داده شد.

شرکت حترم هند شرقی در سال ۱۶۶۰ تأسیس شد و یکی از شانزده شرکتی بود که از کشورهای مختلف—هلند، فرانسه، دانمارک، اتریش، سوئد، اسپانیا و پروس—برای تجارت در هند با یکدیگر رقابت می‌کردند. هیچ‌کدام به اندازه «جان کمپانی»، که نام دیگر این نهاد بریتانیایی بود، قدرتمند یا موفق نبودند. این شرکت ابتدا با واردات فلفل آغاز کرد، اما اهمیت واقعی‌اش به خاطر تجارت چای بود

ماجراجویی‌های اولیه شرکت هند شرقی در خاور دور، آن را به چین رساند؛ جایی که چایش بعدها به ابزاری برای حکومت بر هند تبدیل شد... "جان کمپانی" در دوران شکوفایی‌اش، انحصار تجارت چای با چین را در اختیار داشت، عرضه آن را کنترل می‌کرد، میزان واردات به انگلستان را محدود می‌ساخت و بدین ترتیب قیمت را تعیین می‌نمود. این شرکت نه تنها بزرگ‌ترین انحصار چای جهان را تشکیل داد، بلکه الهام‌بخش نخستین تبلیغات انگلیسی در حمایت از یک نوشیدنی نیز بود. قدرت آن به حدی بود که انقلابی در رژیم غذایی انگلستان ایجاد کرد؛ به طوری که مردم بریتانیا از یک ملت بالقوه قهوه‌نوش به ملت چای‌نوش تبدیل شدند، و همه این‌ها ظرف چند سال رخ داد. این شرکت رقیبی قدرتمند برای دولت‌ها و امپراتوری‌ها بود؛ با اختیاراتی همچون تصرف قلمرو، ضرب سکه، فرماندهی دژها و نیروها، تشکیل اتحادها،

اعلام جنگ و صلح، و اعمال صلاحیت‌های قضایی، هم در امور مدنی و هم
کیفری. (۹۲)

با محبوب شدن نوشیدن چای در انگلستان، قاچاق چای به یک تجارت بزرگ و
البته معضلی اساسی برای مأموران مالیاتی تاج و تخت تبدیل شد. در سال ۱۷۰۰، حدود بیست
هزار پوند چای به‌طور قانونی وارد انگلستان شد. تا سال ۱۷۱۵، چای سبز چینی—به‌واسطه
«جان کمپانی»—بازار لندن را فرا گرفته بود، و تا سال ۱۷۶۰، بیش از پنج میلیون پوند چای
با پرداخت عوارض گمرکی وارد می‌شد. تا سال ۱۸۰۰، میزان واردات قانونی چای به بیش
از بیست میلیون پوند رسید. با این حال، در سال ۱۷۶۶ دولت برآورد کرده بود که به همان
اندازه‌ای که چای به‌طور قانونی وارد می‌شد، به‌صورت قاچاق نیز وارد کشور می‌شد. در
همان سال، «شرکت محترم هند شرقی» بیش از شش میلیون پوند چای، بیشتر از هر رقیب
دیگری از چین منتقل کرد. تا سال ۱۸۱۳، دولت در فعالیت‌های اداری و تجاری این شرکت
مداخله نکرد و تنها در سال ۱۸۳۳ بود که بالاخره انحصار آن بر تجارت با چین—که عمده‌تأ
مربوط به چای بود—رسماً پایان یافت.

هیچ روایت مشابهی برای قهوه یا شکلات وجود ندارد؛ و در تاریخ شکر هند غربی
نیز هیچ‌گونه انحصاری دیده نمی‌شود، چرا که مستعمره‌های تولیدکننده شکر در حال رقابت
با یکدیگر بودند. با این حال، رابطه میان این چهار محصول—به‌همراه رام (ملاس) و
تباکو—نزدیک و درهم تنیده بود. چای توانست در رقابت با قهوه و شکلات پیروز شود،
و در بلندمدت حتی نوشیدنی‌هایی مانند آبجو و ایل (آبجو با رازک و بی‌رازک) را نیز کنار
زد (هرچند به‌هیچ‌وجه جای رام و جین را نگرفت!) و این پیروزی به دلایل گوناگونی حاصل
شد. اما انحصار شرکت هند شرقی، که در نهایت به سلطه کامل سرمایه بریتانیایی بر صنعت

کشت چای در هند انجامید—با حمایت کامل دولت بریتانیا—نقش مهمی در این فرآیند ایفا کرد. چای هندی (که معمولاً ترکیبی از برگ‌های گیاهان چینی و هندی بود) به دلیل مخالفت‌های همین شرکت هند شرقی با تأخیر وارد چرخه تولید شد. با این حال، تا سال ۱۸۴۰، تولید آن آغاز شده بود... به نحوی که

آغاز پایان چای چینی در انگلستان از همین جا رقم خورد... تنها شش سال پس از آن‌که لرد بنتینک کمیته چای را منصوب کرد، دولت نشان داد که چای کشت‌شده توسط بریتانیا می‌تواند در مقیاس تجاری تولید شود. طی سه نسل، فعالیت‌های تجاری بریتانیا از دل جنگل‌های هند، صنعتی به وجود آورد که بیش از دو میلیون جریب را در بر گرفت؛ با سرمایه‌گذاری‌ای بالغ بر ۳۶ میلیون پوند. از میان این زمین‌ها، ۷۸۸۸۴۲ جریب زیر کشت چای بود که سالانه بالغ بر ۴۳۲۹۹۷۹۱۶ پوند چای تولید می‌کرد. این صنعت برای بیش از یک میلیون و دویست‌هزار نفر شغل فراهم کرد؛ و در عین حال یکی از سودآورترین منابع ثروت خصوصی و درآمد مالیاتی دولت بریتانیا در امپراتوری خود به‌شمار می‌آمد. (۹۴)

موفقیت چای، مانند موفقیت‌های کمتر چشمگیر قهوه و شکلات، به‌نوعی موفقیت شکر نیز بود. از دید منافع هند غربی، افزایش مصرف هر یک از این نوشیدنی‌های محرک بیگانه بسیار مطلوب بود، زیرا همه‌ی آن‌ها با شکر مصرف می‌شدند. تجارت بریتانیا بیش از همه چای را ترویج داد، و پیروزی‌اش بر نوشیدنی‌های رقیب به عواملی وابسته بود که ارتباطی با طعم آن نداشتند. تلخ بودن چای، گرم بودن آن، و توانایی‌اش در جادادن مقدار زیادی کالری شیرین و دلپذیر در خود، نقش مهمی در موفقیت‌اش داشتند. اما برخلاف قهوه

و شکلات، تولید چای به‌طور جدی تنها در یک مستعمره وسیع توسعه یافت و در آنجا نه فقط به‌عنوان منبع سود بلکه ابزاری برای قدرت و سلطه به‌کار گرفته شد. در آن زمان چنین چیزی درباره شکلات یا قهوه صدق نمی‌کرد؛ و اگر بخواهیم مقایسه‌ای داشته باشیم، بهترین قیاس شاید با شکر باشد.

موفقیت چای به‌شکلی خارق‌العاده سریع بود. پیش از نیمه قرن هجدهم، حتی اسکاتلند نیز به سرزمینی از معتادان چای تبدیل شده بود. حقوق‌دان و الهی‌دان اسکاتلندی، دانکن فوربز، با نگاهی به گذشته نوشت:

وقتی که آغاز تجارت با هند شرقی... قیمت چای را آن‌قدر پایین آورد که حتی فقیرترین کارگر توان خریدنش را پیدا کرد؛ وقتی ارتباط تاجران با اسکاتلندی‌هایی که در خدمت شرکت سوئدی گوتنبرگ بودند، باعث شد مصرف معمول این "دوا" در میان پایین‌ترین طبقات مردم رواج یابد؛ وقتی شکر، همراه جدانشدنی چای، به دست فقیرترین زن خانه‌دار رسید، جایی که پیش‌تر کالایی کمیاب بود—و در دسترس قرار گرفت برای ترکیب با آب و برندی یا رام؛ و وقتی چای و پانچ به رژیم غذایی و باده‌خواری تمام نوشندگان آبجو و ایل تبدیل شد، اثرات آن بسیار سریع و شدید احساس شد. (۹۵)

تاریخ‌نگار اسکاتلند، دیوید مک‌فرسون، که در آغاز قرن نوزدهم می‌زیست، به کاهش مالیات بر چای در سال ۱۷۸۴ و افزایش چشمگیر مصرف پس از آن نگاهی انداخت.

چای به‌جای نوشیدنی‌های مالت‌دار، به یک جایگزین اقتصادی برای طبقات متوسط و پایین جامعه تبدیل شده، چرا که قیمت این نوشیدنی‌های مالت‌دار آن‌قدر بالاست که

برایشان مقدور نیست مقدار کافی از آنها را به عنوان تنها نوشیدنی خود تهیه کنند... خلاصه اینکه، سیستم تجاری و مالی ما طوری تنظیم شده که چای، که آنرا از دورترین نقطه‌ی شرق جهان می‌آورند، و شکر، که از هند غربی وارد می‌شود—با وجود تمام هزینه‌های حمل‌ونقل و بیمه‌شان—در مجموع نوشیدنی‌ای ارزان‌تر از آبجو است. (۹۶)

ارزانی عامل مهمی بود، اما به‌تنهایی نمی‌توانست گرایش روزافزون مردم به مصرف چای را توضیح دهد. کشیش دیوید دیویس، یکی از ناظران مهم زندگی روستایی در اواخر قرن هجدهم، مجموعه‌ای از شرایط را تشخیص داد که باعث ترجیح عمیق‌تر مردم به چای و شکر نسبت به سایر مواد غذایی در آن زمان شده بود. دیویس تأکید داشت که فقیران روستایی اگر توان مالی نگهداری گاو داشتند، خودشان شیر تولید می‌کردند و مصرف می‌کردند، اما این کار برای اکثرشان مقدور نبود، و سوابق دقیق بودجه‌ای او نیز این دیدگاه را تأیید می‌کرد. از طرفی، چون مالت مشمول مالیات بود، هزینه‌اش برای فقرا بسیار بالا بود و مانع از تولید آبجوی ملایم خانگی می‌شد.

در این شرایط سخت، با گرانی مالت و دشواری تهیه شیر، تنها چیزی که برای خیس کردن نان‌شان باقی مانده بود، چای بود. این آخرین راه چاره‌شان بود. چای (همراه با نان) هر روز یک وعده غذا برای کل خانواده فراهم می‌کرد، با هزینه‌ای که به طور متوسط از هفته‌ای یک شیلینگ بیشتر نمی‌شد. اگر کسی بتواند ماده‌ای معرفی کند که هم ارزان‌تر باشد و هم بهتر، من با اطمینان می‌گویم که فقرا به طور کلی از این کشف قدردان خواهند بود. (۹۷)

دیویس نسبت به استدلال‌هایی که علیه چای مطرح می‌شد، حساسیت نشان می‌داد.

گرچه مصرف چای بیش از حد مطلوب رایج شده است، اما هنوز میان فقیران زحمت‌کش عمومیت ندارد؛ و اگر بخواهیم به آمار توجه کنیم، سهم آنان از مصرف در مقایسه، بسیار کم است—به‌ویژه اگر ارزش آن را بر حسب پول در نظر بگیریم.

با این حال، شاید کسی بگوید چای یک کالای لوکس است. اگر منظورتان چای مرغوب هایسون باشد که با شکر تصفیه‌شده شیرین شده و با خامه نرم شده، من نیز بی‌درنگ می‌پذیرم که این یک تجمل است. اما این چایِ فقرا نیست. آب چشمه، که با چند برگ از ارزان‌ترین چای فقط رنگ گرفته، و با قهوه‌ای‌ترین نوع شکر شیرین شده، همین است آن "تجمل"ی که شما آنان را بابتش سرزنش می‌کنید. آنان از سر ناچاری به آن پناه آورده‌اند؛ و اگر همین حالا از آن محروم شوند، بی‌درنگ به نان و آب خالی نازل روی خواهند آورد. نوشیدن چای نه علت، بلکه معلول گرفتاری‌ها و سختی‌های آدم‌های فقیر است.

و در نهایت، عجیب به نظر می‌رسد که مردم عادی یک کشور اروپایی مجبور باشند برای خورد و خوراک روزانه خود از دو ماده استفاده کنند که هر یک از سوی دیگر کره زمین وارد می‌شوند. اما اگر مالیات‌های سنگین ناشی از جنگ‌های پرهزینه و تغییرات تدریجی شرایط کشورها در گذر زمان، ساکنان فقیر این پادشاهی را از بهره‌بردن از محصولات طبیعی خاک‌شان محروم کرده، و آنان را وادار به استفاده از تولیدات خارجی نموده، این قطعاً تقصیر آنان نیست. (۹۸)

البته که شگفت‌انگیز بود که در ابتدای تاریخ انگلستان، که "مردم عادی یک کشور اروپایی مجبور باشند برای خورد و خوراک روزانه خود از دو ماده استفاده کنند که هر یک از سوی دیگر کره زمین وارد می‌شوند." این موضوع نه تنها به‌خاطر آنچه درباره اقتصاد

انگلستان نشان می‌دهد—کشوری که بخش زیادی از جمعیتش در آن زمان به‌عنوان حقوق‌بگیر مشغول کار بودند—بلکه به‌خاطر آنچه دربارهٔ پیوندهای نزدیک میان مستعمره و مرکز نشان می‌دهد نیز قابل توجه است؛ پیوندهایی که به‌واسطه‌ی سرمایه‌داری شکل گرفته بودند. شکر و چای آن‌چنان برای زندگی روزانهٔ مردم حیاتی شده بودند که تأمین و حفظ آن‌ها، در آن زمان، به‌صورت موضوعی سیاسی و اقتصادی درآمده بود.

ناظران دیگری از زندگی روستایی انگلیس، مانند سر فردریک ادن، نیز مصرف رو به افزایش چای و شکر در مناطق روستایی را مشاهده کرده‌اند. ادن تعداد زیادی از یادداشت‌های بودجه فردی چند خانواده را جمع‌آوری کرده بود که دو نمونه از آن‌ها متعلق به سال ۱۷۹۷، روند مصرف شکر را به‌خوبی نشان می‌دهند. خانواده اول، یک خانواده شش‌نفره در جنوب، درآمد نقدی سالانه‌ای برابر با ۶۶ پوند داشتند؛ هزینه‌ای که آن‌ها برای غذا صرف می‌کردند حتی اندکی بیش از این مقدار بود. تخمین زده شد که این خانواده هفته‌ای دو پوند شکر خریداری می‌کردند، یا حدود صد پوند در سال، که میانگین سرانه مصرف شکر را تقریباً ۱۷ پوند نشان می‌داد—که برای آن دوره، رقم بسیار بالایی است. خانوادهٔ شمالی درآمدی اندک‌تر داشتند. تعداد اعضای خانواده پنج نفر بود نه شش نفر، و آن‌ها نسبت به درآمدشان سهم کمتری را صرف خوراک می‌کردند. با این حال، از ۲۰ پوندی که تخمین زده شده بود سالانه برای غذا هزینه می‌شود، هزینهٔ چای و شکر ۱ پوند و ۱۲ شیلینگ، و هزینهٔ شیر ۸ شیلینگ دیگر بود—یعنی در مجموع ۱۰ درصد از خریدهای نقدی مواد غذایی. (۹۹)

یوناس هانوی، اصلاح‌طلب اجتماعی قرن هجدهم، به شدت با مصرف چای توسط فقرا مخالف بود. شدت احساسات او را می‌توان از روی نقل‌قول زیر دریافت:

این کشور گرفتار آن نفرینی است که کارگر و مکانیک می‌خواهند از لرد تقلید کنند... تا چه اندازه‌ای از حماقت باید یک ملت رسیده باشد، وقتی مردم عادی از غذای سالم خانگی رضایت ندارند و باید به دورترین نقاط جهان بروند تا ذائقه‌ای فاسد را خوشنود سازند! کوچه‌ای هست... که گدایان را اغلب می‌بینی... در حال نوشیدن چای. می‌توانی کارگران را ببینی که هنگام تعمیر جاده‌ها چای می‌نوشند؛ حتی در واگن‌های زغال چای نوشیده می‌شود؛ و چیزی که کم‌تر از این مضحک نیست، فروش چای در فنجان به دروگران است... کسانی چای می‌خواهند که نان ندارند... خود بدبختی هم قدرت ندارد چای را از بین ببرد (۱۰۰).

جان برنت، پژوهشگری دقیق و مدرن در زمینه تاریخ تغذیه‌ی بریتانیا، با ملایمت از یوناس هانوی انتقاد می‌کند. او می‌گوید: "نویسندگان هم‌دوره‌اش همگی کارگر را بابت رژیم غذایی پرهزینه‌اش سرزنش می‌کردند و خستگی‌ناپذیرانه نشان می‌دادند که با مدیریت بهتر، آن کارگر می‌توانست هم گوشت بیشتر و هم تنوع غذایی بیشتری داشته باشد. هیچ‌کدام از آن‌ها به نظر نمی‌رسد که متوجه شده باشند نان سفید و چای دیگر جزء تجملات نبود، بلکه حداقل غیرقابل چشم پوشی برای جلوگیری از گرسنگی محسوب می‌شد... دو اونس چای در هفته، با هزینه‌ای برابر با ۸ یا ۹ پنس، باعث می‌شد بسیاری از شام‌های سرد شبیه یک وعده غذای گرم به نظر برسند." (۱۰۱) گروهی از پژوهشگران نیز اشاره کرده‌اند که جایگزینی چای به جای آبجو، از نظر تغذیه‌ای یک کاهش واقعی بوده است؛ چای نه تنها به‌خاطر خاصیت محرک و داشتن تانن زیان‌آور بود، بلکه جای دیگر مواد غذایی مغذی را نیز گرفته بود: "مردم فقیر متوجه شده بودند که پس از نوشیدن چای داغ، می‌توانند حس

گرمایی کاذب را تجربه کنند، در حالی که در واقع یک لیوان آبجو سرد می‌توانست غذای واقعی بیشتری برایشان فراهم کند." (۱۰۲)

شکر (ساکاروز) تنها به‌عنوان شیرین‌کننده چای نبود که میان اواخر قرن هفدهم تا پایان قرن هجدهم به ماده‌ای پر مصرف در مقیاس انبوه تبدیل شد. کتاب شیرینی‌پزی ویژه خانم هانا گلس (منتشره در سال ۱۷۶۰)، که احتمالاً نخستین کتاب از نوع خود بود، بیش از دوازده بار تجدید چاپ شد و به‌طور گسترده‌ای خوانده شد (و از آن سرقت ادبی شد). احتمالاً این کتاب در ایجاد همسوئی رفتاری میان بانوی خانه و خدمتکار، که هم‌زمان با ظهور بخش‌های جدیدی از طبقه‌ی متوسط رخ داد، نقش داشته است. این کتاب شواهد خوبی ارائه می‌دهد از این‌که چگونه شکر به‌شکل همه‌جانبه‌ای وارد رژیم غذایی مردم انگلیس شده بود. این اثر پیشگام، نه تنها به قاب‌های تزئینی ساخته‌شده از شکر و سوتلتی‌های کوچک هنری مربوط می‌شد، بلکه به کاستردهای شیرین، شیرینی‌ها و دسرهایی هم پرداخت که در دستور پخت آن‌ها از موادی مانند شراب بندری، شراب مادیرا، «سک» (نوعی شراب شری شیرین)، تخم‌مرغ، خامه، لیمو، پرتقال، ادویه‌ها و مقدار فراوانی شکر در انواع مختلف استفاده می‌شد. با آموزش ساخت شیرینی‌ها و دسرها به طبقه‌ی متوسط در حال رشد، خانم گلس، سندی پربار ارائه داد مبنی بر این‌که شکر دیگر دارو، ادویه یا اسباب‌بازی قدرتمندان نبود—اگرچه قدرتمندان همچنان به شیوه‌های جدید با شکر بازی می‌کردند.

برای فقرا، احتمالاً مهم‌ترین کاربرد شکر پس از شیرین کردن چای، استفاده از آن برای تکمیل مصرف کربوهیدرات‌های پیچیده—به‌ویژه انواع فرنی و نان‌ها—با شیره‌ی نیشکر (ملاس) بود. غذائی به نام "هیستی پودینگ"، در واقع نوعی فرنی جو دوسر بود که معمولاً با کره، شیر یا شیره مصرف می‌شد. (۱۰۳) در قرن هجدهم، به نظر می‌رسد که شیره جای

ترکیب‌های قدیمی‌تر را گرفته بود. اگرچه ملاس در این مورد نقش شیرین‌کننده را داشت، اما طعم شیرینی‌ای که به فرنی می‌داد احتمالاً از شیرینی چای هم محسوس‌تر بود—با وجود اینکه چای نیز معمولاً بسیار شیرین نوشیده می‌شد.

نیمه‌ی اول قرن هجدهم احتمالاً دوره‌ای بود که قدرت خرید طبقات کارگر افزایش یافت، هرچند کیفیت تغذیه احتمالاً در همان زمان کاهش یافته است. (۱۰۴) نوآوری‌هایی مانند نوشیدنی‌های محرک و افزایش چشمگیر مصرف شکر، از جمله مواردی بودند که درآمد اضافی صرف آن‌ها می‌شد—و همچنین راهی برای تقلید از سبک زندگی طبقات بالاتر جامعه به شمار می‌رفتند. اما برچسب زدن این نوع مصرف به‌عنوان "تقلید" توضیح چندان مناسبی نیست؛ شرایطی که در آن یک عادت جدید شکل می‌گیرد، به‌اندازه‌ی خود عاداتی که از دیگران آموخته می‌شود، اهمیت دارد. به نظر می‌رسد بسیاری از کسانی که به‌تازگی چای می‌نوشیدند و شکر مصرف می‌کردند، از غذای روزانه‌ی خود رضایت کامل نداشتند. برخی بی‌تردید تغذیه‌شان ناکافی بود؛ برخی دیگر از غذای خود و از حجم زیاد کربوهیدرات‌های نشاسته‌ای که مصرف می‌کردند، خسته شده بودند. یک نوشیدنی داغ و محرک، سرشار از کالری شیرین، شاید به‌ویژه برای کسانی که از پیش دچار سوءتغذیه بودند، بی‌شک "به‌دل می‌نشست".

سی. آر. فی، که گاه با لحنی گزنده درباره‌ی تاریخ اجتماعی انگلستان اظهار نظر می‌کرد، می‌نویسد: "چای، که نشاط‌آور و آرام‌بخش است، نوشیدنی طبیعی مردمی کم‌حرف به‌شمار می‌آید، و چون تهیه‌اش آسان است، برای بدترین آشپزهای جهان نعمتی آسمانی بود." (۱۰۵) درست است که چای نسبت به قهوه یا شکلات آسان‌تر تهیه می‌شود (و خیلی زود ارزان‌تر هم شد). اما شرکت هند شرقی نقش مهمی در تعیین این که کدام‌یک از این نوشیدنی‌ها در نهایت پیروز میدان مصرف شوند، ایفا کرد؛ و شکر نیز به اندازه‌ی چای در دگرگون کردن رژیم غذایی انگلیسی‌ها مؤثر بود—بی‌تردید کالری بیشتری هم فراهم می‌کرد.

افزوده شدن این مواد به رژیم غذایی مردم انگلستان، نشانه‌ای بود از پیوند عادات مصرفی هر انگلیسی با دنیای خارج از انگلستان، به‌ویژه با مستعمرات امپراتوری. برای بسیاری از مردم، این افزایش گزینه‌های غذایی یک مزیت آشکار بود—که گاهی با جذابیت و طنزی تلخ به نمایش گذاشته می‌شد:

از صمیم قلب خوشحالم که قرار است یک سال دیگر جامائیکا و هند شرقی را حفظ کنیم، تا کسی فرصت داشته باشد برای باقی عمرش ذخیره‌ای از چای و شکر تهیه کند. من فقط به ضروریات زندگی فکر می‌کنم و ذره‌ای برای طلا و الماس یا لذت دزدیدن چوب رنگ‌زا (**logwood**) اهمیت قائل نیستم. دوستان دولت که تمام فکرشان معطوف به بازگرداندن ما به جزیره‌نشینی و سادگی دوران باستان بوده—زمانی که انگلستان، کشوری صرفه‌جو، معتدل و بافضیلت بود—می‌پرسند که پیش از شناخته‌شدن چای و شکر، چگونه زندگی می‌کردیم. بی‌تردید بهتر؛ اما چون من دو یا سه قرن پیش به دنیا نیامده‌ام، نمی‌توانم دقیقاً به یاد بیاورم که آیا بلوط رقیق‌شده و نان جو با عسل، صبحانه‌ای مجلل به‌شمار می‌آمدند یا نه.

نامه‌ی هوراس والپول به سر هوراس مان (۱۵ نوامبر ۱۷۷۹) (۱۰۶)

استفاده از شکر برای شیرین کردن نوشیدنی‌ها، هم‌زمان با رایج‌تر شدن شیرینی‌ها و دسرهایی افزایش یافت که اغلب همراه نوشیدنی‌ها یا به‌جای نان مصرف می‌شدند. این نوع مصرف تا زمانی که به‌خاطر کاهش چشمگیر قیمت شکر، امکان تولید انبوه مرباهای میوه‌ای در قرن نوزدهم فراهم شد، به اوج خود نرسید. اما با افزایش مصرف چای و دیگر نوشیدنی‌های عجیب‌وغریب، مصرف نان‌هایی که در خارج از خانه پخته می‌شدند نیز بیشتر

شد؛ نان‌هایی که اغلب شیرین بودند. «میسون»، جهانگرد فرانسویِ اواخر قرن هفدهم که درباره‌ی قهوه‌خانه‌ها با شور و شوق نوشته بود، نظر مثبتی نسبت به پودینگ‌های انگلیسی نیز داشت. درباره‌ی «پای کریسمس» می‌نویسد: "ترکیب این شیرینی یک راز بزرگ است؛ آمیزه‌ای بسیار استادانه از زبان گاو، مرغ، تخم‌مرغ، شکر، کشمش، پوست لیمو و پرتقال، انواع ادویه‌ها و غیره." (۱۰۷) البته چنین خوراکی‌هایی هنوز در اوایل قرن هجدهم برای لذت‌بردن پُردفعات فقیرترین اقشار جامعه‌ی انگلیس در دسترس نبودند. اما با شناخته‌شدن و آشنایی بیشتر مردم با شکر، شیرینی‌ها و پودینگ‌ها نیز گسترده‌تر شدند. شکر «قرمز» (یعنی شکر قهوه‌ای) و شیرۀ نیشکر حالا به‌طور گسترده در پخت‌وپز، پودینگ‌ها، همراه با غلات، روی نان و به شیوه‌های دیگر استفاده می‌شدند.

الیزابت آیرتون در کتاب بانشاط، پرانرژی و خوش‌قلم خود *آشپزی انگلستان* (۱۹۷۴)، با تفصیل به علاقه‌ی انگلیسی‌ها به شیرینی‌ها می‌پردازد:

تا آغاز قرن هجدهم، شکر کالایی لوکس و بسیار گران‌قیمت بود که بسیاری توان خرید آن را نداشتند؛ اما زمانی که قیمت آن به حدود ۶ پنس برای هر پوند کاهش یافت، استفاده از آن گسترش یافت. از جمله رسم «تراشیدن» کله‌قند روی پوسته‌ی پای و افزودن کشمش به محتویات آن، جای خود را به کاربرد گسترده‌تر شکر در پای‌ها و تارت‌ها داد، و همچنین به استفاده از آن همراه با آرد برای تهیه‌ی پودینگ‌ها.

در ابتدا، پودینگ‌ها بخشی از دوره‌ی دوم یا سوم هر وعده غذا بودند، که ممکن بود شامل ماهی، غذاهای گوشتی سبک‌تر، پای‌ها، تارت‌ها، سبزیجات یا میوه نیز باشد. تا آغاز قرن نوزدهم، پودینگ‌ها اغلب —هرچند نه همیشه— پس از غذاهای شور به‌عنوان یک وعده‌ی جداگانه سرو می‌شدند. در نیمه‌ی اول قرن هجدهم، «پودینگ» تقریباً همیشه به ترکیبی از آرد و پیه (چربی حیوانی) اطلاق

می شد که با میوه خشک، شکر و تخم مرغ غنی شده بود. با گذر زمان، صدها نوع مختلف از پودینگ‌ها پدید آمدند، دستورهای پخت افزایش یافتند؛ و حتی ساده‌ترین شام‌هایی که بالاتر از خط فقر بودند، بدون پودینگ، کامل به‌شمار نمی‌آمدند.

پودینگ‌های داغ، پودینگ‌های سرد، پودینگ‌های بخارپز، پودینگ‌های پخته‌شده، پای‌ها، تارت‌ها، کرم‌ها، قالب‌ها، شارلوت‌ها و بتی‌ها، ترافل‌ها و فول‌ها، سیلاباب‌ها و تنسی‌ها، جانکت‌ها و بستنی‌ها، پودینگ‌های شیری، پودینگ‌های پیه‌دار—واژه‌ی «پودینگ» به‌عنوان یک اصطلاح کلی، آن‌قدر غذاهای سنتی در آشپزی انگلیسی را شامل می‌شود که ذهن آدم از شکوه تقریباً فراموش‌شده این خوراکی‌ها سرگیجه می‌گیرد. (۱۰۸)

خوراکی‌ها و نوشیدنی‌های جدید با سرعتی غیرمعمول وارد زندگی روزمره شدند، و شکر در تقریباً همه این موارد جدید، نقش مهمی ایفا کرد. اما مردم چنین چیزهای مهمی را بی‌توجه وارد رژیم غذایی خود نمی‌کنند؛ بلکه به آن‌ها و نحوه استفاده‌شان دقت نظر دارند. نوشیدن چای، خوردن نان آغشته به شیرۀ نیشکر یا فرنی شیرین‌شده با آن، پختن کیک‌ها و نان‌های شیرین، همگی اقداماتی بودند که به تدریج در تقویم کار، تفریح، استراحت و نیازش—در مجموع در کل زندگی روزمره مردم جای گرفتند؛ و همچنین در چرخه مناسبت‌های خاص مانند تولدها، غسل تعمیدها، ازدواج‌ها و مراسم تدفین وارد شدند. در هر فرهنگی، این فرآیندهای جذب، هم‌زمان فرآیندهایی از نوع «درونی‌سازی» نیز هستند: یعنی شیوه‌ای که فرهنگ از طریق آن چیزهای جدید و غیرمعمول را به بخشی از خود تبدیل می‌کند.

در جوامع سلسله‌مراتبی پیچیده، «فرهنگ» هرگز به‌طور کامل یک نظام یکنواخت و همگن نیست. در این جوامع، در سطوح مختلف، تفاوت‌های رفتاری و نگرشی وجود دارد؛ این تفاوت‌ها در شیوه‌های گوناگون استفاده، تغییر و تفسیر ایده‌ها، اشیاء و باورها بازتاب می‌یابد. «مواد فرهنگی» — از جمله اشیاء مادی، واژگان مرتبط با آن‌ها، شیوه‌های رفتار و طرز تفکر — می‌توانند از طبقه بالا به پایین یا بالعکس جابجا شوند. اما زمانی که چنین جابجائی صورت می‌گیرد، معنا و مفهوم‌شان بی‌تغییر باقی نمی‌ماند. تصور اینکه این جابجائی به‌راحتی یا به یک انداز از پایین به بالا یا از بالا به پائین رخ دهد، ساده‌لوحانه خواهد بود. بی‌تردید، ثروت، قدرت، اقتدار و نفوذ، شیوه‌های وقوع چنین جابجائی‌ها را تحت تأثیر قرار می‌دهند.

موادی مانند شکر، چای و تنباکو — در اشکال و کاربردهای مختلف‌شان — به شیوه‌هایی متفاوت در بخش‌های گوناگون نظام اجتماعی انگلستان جای گرفتند، و معانی مرتبط با آن‌ها نیز متغیر بود. در هر سطح اجتماعی، تفاوت‌های سنی، جنسیتی و هنجارهای اجتماعی، بر نحوه تثبیت و جا افتادن کاربردهای جدید این مواد تأثیر می‌گذارند. گاه مردان مسن، گاه زنان جوان، و گاه نوزادان هر دو جنس ممکن است بیش از دیگران تحت تأثیر یکی از این مواد قرار بگیرند. در مورد شکر، جابجائی از طبقات بالا به طبقات پائین که ویژگی بارز روند گسترش آن بود، همان‌طور که دیده‌ایم، با تغییراتی در معنایی که برای مصرف‌کنندگان داشت یا می‌توانست داشته باشد، همراه بود. از آنجا که شکر اشکال گوناگونی داشت، معانی قابل انتساب به آن بسته به این که به عنوان ادویه، دارو، ابزار تزئینی، شیرین‌کننده، یا چیز دیگری استفاده می‌شد — و همچنین بسته به گروه اجتماعی مصرف‌کننده — متفاوت بود.

به طور کلی، کاربرد شکر به عنوان ادویه و دارو کاهش یافت، در حالی که استفاده از آن به عنوان ابزار تزئینی، شیرین کننده و ماده نگهدارنده افزایش پیدا کرد. در این کاربردهای اخیر، که مصرف کنندگانش بیشتر به ماهیت آن پی بردند، قابلیت شکر برای کسب معانی تازه گسترش یافت. شکر بخشی از «منظومه فرهنگی چای» (اصطلاحی که با اندکی تردید مورد استفاده قرار می گیرد) را شکل داد؛ منظومه ای که به تدریج از بالا تا پایین، ساختار اجتماعی بریتانیا را دربر گرفت — البته با تفاوت های عمیق و پیچیده در سطوح مختلف. در اینجا، شکر هم شیرین کننده چای بود و هم ماده اصلی بسیاری از خوراکی هایی که همراه چای مصرف می شدند. به عنوان ابزار تزئینی، شکر در مناسبت های آیینی مانند عروسی ها، جشن های تولد و مراسم خاک سپاری نقش مهمی داشت، جایی که شکر به صورت مجسمه می توانست به عنوان نماد یادبود استفاده شود — البته این رویدادها دیگر مربوط به امور حکومتی یا انتصاب مقامات مذهبی نبودند. به عنوان ماده نگهدارنده، شکر ظرفیت ها و کاربردهای بالقوه بیشتری نیز داشت.

دو فرآیند نسبتاً متفاوت، هم زمان با استاندارد شدن کم و بیش این کاربردها، در حال شکل گیری بودند؛ هر دو، جنبه هایی از پدیده ای بودند که می توان آن را (در نبود واژه ای مناسب تر) "آیین مند شدن" نامید — یعنی جذب و معنا بخشی فرهنگی تازه به مواد جدید. (از آن جا که آیین با نظم، تناسب، حقانیت و اعتبار پیوند دارد، کاربرد آن در اینجا به رفتارهای مذهبی متعارف محدود نمی شود.) یکی از این جنبه ها را می توان "گسترش یافتگی" نامید: شمار بیشتری از مردم به طور منظم، و شاید حتی روزانه، با شکر آشنا می شدند. مصرف مرتب شکر — به ویژه شکر قهوه ای ارزان یا ملاس — حتی در مقادیر اندک، به تدریج جایگاه شکر را از یک کالای لوکس و ارزشمند به محصولی معمولی تر و در دسترس تر تغییر داد. شکر به عنوان شیرین کننده چای، قهوه، شکلات و نوشیدنی های الکلی، و به عنوان ماده ای در شیرینی پزی و دسرهای میوه ای، در قرن هجدهم ماهیتی روزمره تر و زمینی تر یافت. مصرف بیشتر و مکرر — با اضافه شدن کاربردهای غذایی جدید و مناسبت های جدید برای مصرف،

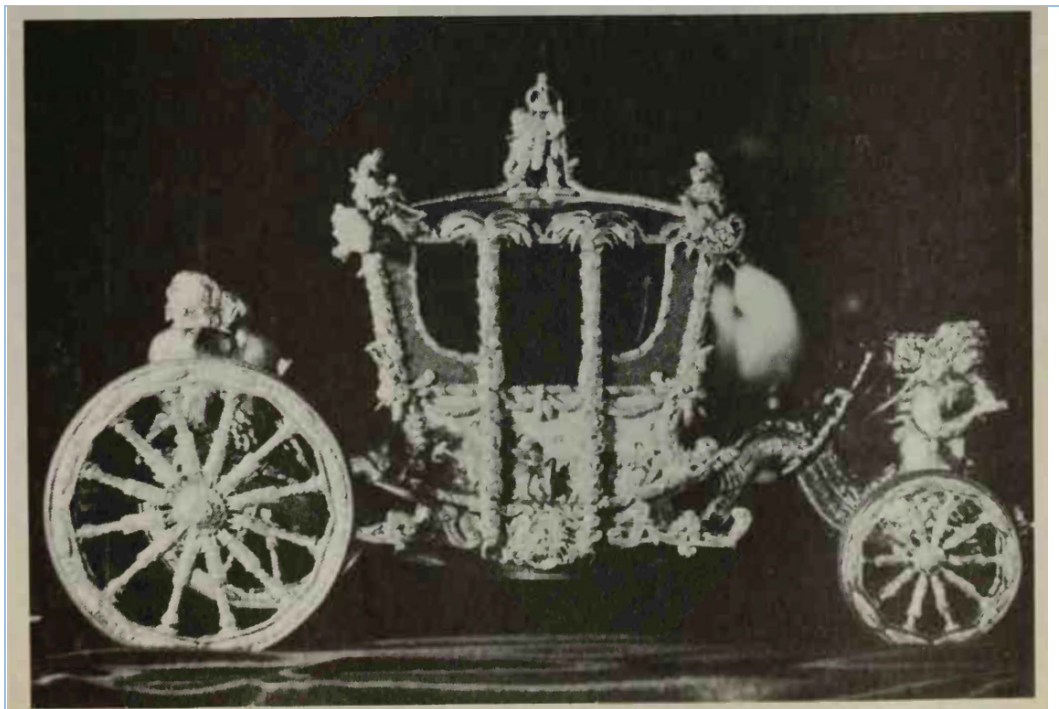
که هر کدام معنای خاص خود را ایجاد و تثبیت می کردند—این ویژگی روزمره بودن را عمیق تر می کرد. شکر تبدیل به خوراکی ای آشنا، قابل اطمینان و قابل پیش بینی شد؛ شاید هنوز "یک خوراکی خاص" بود، اما خاصیتی داشت شبیه به چای یا حتی تنباکو. هرچه شکر بیشتر شناخته و خانگی تر شد، از سوی مصرف کنندگان با معانی آیینی همراه گشت؛ معانی ای که با جایگاه اجتماعی و فرهنگی افراد مرتبط بود. این نیز بخشی از همان گسترش یافتگی است: بازتعریف معانی ای که دیگر به گذشته یا برداشت های دیگر گروه های اجتماعی وابسته نبود.

در مقابل، «گسترش کاربرد» با تداوم بیشتری نسبت به استفاده های گذشته همراه بود، وفادارتر به معانی قدیمی، و شاید واژه ای که در اینجا بیشتر به مقصود نزدیک است «چشم و هم چشمی» آیینی باشد. تاج گذاری ها، انتصاب مقامات بلندپایه مذهبی، و اعطای عنوان شوالیه در سطح جامعه فراگیر نشدند؛ اما در مورد شکر، فراگیر شد. از این رو، «گسترش کاربرد» به معنای پیوند دادن استفاده از شکر با مناسبت های آیینی بود که به سنت های پیشین اشاره داشتند، اما تا حد زیادی از بار اجتماعی و سیاسی گذشته رهایی یافته بودند. کیک های عروسی با تزئینات پیچیده و مجسمه های کوچک، استفاده از ادویه جات و شیرینی ها همراه با گوشت و پرندگان در تعطیلات، استفاده از خوراکی های شیرین در مناسک وداع و جدایی (از جمله مراسم خاک سپاری)، و واژگانی که تصویر شیرینی را به طور برجسته در خود دارند، همگی نشانه ای از این تداوم و دگرگونی اند.

اثر نگهدارنده ساکارز (قند معمولی) از زمان های بسیار دور شناخته شده بود، چنان که سندی متعلق به قرن نهم که به تولید و صادرات شربت های میوه، کپیرهای شکری، و سایر مواد خوراکی نگهداری شده در ایران اشاره دارد، این موضوع را ثابت می کند. این ویژگی نگهدارنده تا حدی در عسل هم دیده می شود، اما ساکارز مؤثرتر است. توانایی آن

در جذب رطوبت و در نتیجه محروم ساختن میکروارگانیزم‌ها از محیط مناسب برای رشد، آن را به وسیله‌ای نسبتاً ایمن برای نگهداری مواد جامد خوراکی—حتی گوشت—برای مدت‌های طولانی تبدیل کرده است. همان‌طور که شربت‌ها یا قند مایع می‌توانند به‌عنوان محیطی برای غوطه‌ور ساختن مواد دیگر به‌کار روند، شکل بلوری قند هم می‌تواند برای پوشش‌دادن یا آب‌بندی مواد خوراکی استفاده شود.

ویژگی‌های نگهدارندهٔ شکر در اروپا تا قرن سیزدهم یا چهاردهم به‌طور مکتوب ثبت شده بود، و احتمالاً پیش از آن نیز به خوبی شناخته می‌شد. در کتاب *Compendium Aromatarorium* (منتشرشده در سال ۱۴۸۸)، "سالادین دسکولو" توضیح داده که چگونه می‌توان از تخمیر جلوگیری کرد، با استفاده از محلول‌های غلیظ شکر، و همچنین چگونگی نگهداری محصولات لبنی با استفاده از لایه‌ای ضخیم از پودر قند. «پاراسلسوس» نیز کاربردهای شکر را برای جلوگیری از فساد غذایی ثبت کرده است (۱۰۹). میوهٔ نگهداری‌شده تا قرن پانزدهم یک خوراکی دل‌پذیر و تجملی برای خاندان سلطنتی انگلیس بود—و بی‌تردید پیش‌تر نیز رایج بوده است. برای نمونه، "گلایی در شربت" که در ضیافت عروسی هنری چهارم و ژوان ناوار در سال ۱۴۰۳ سرو شد، قابل توجه است؛ زیرا در آن زمان تقریباً تنها راه نگهداری میوه، جوشاندن در شربت و افزودن حجم زیادی از ادویه بود. (۱۱۰) حدود دو قرن بعد، در کتاب خانوادگی «لرد میدلتون» از عمارت «ولایتون هال» واقع در ناتینگهام‌شر، خرید دو پوند و یک اونس مربا با قیمت فوق‌العاده ۵ شیلینگ و ۳ پنس ثبت شده—که نشان‌دهندهٔ لوکس بودن چنین خوراکی‌های نگهداری‌شدهٔ وارداتی در آن زمان است. (۱۱۱) هرچند معادل دقیق آن قیمت را نمی‌توان مشخص کرد، ولی در آن دوره، پولی که برای دو پوند میوه نگهداری‌شده پرداخت می‌شد، می‌توانست حدود یک پوند فلفل یا زنجبیل (که آنها نیز وارداتی و تجملی بودند)، یا تقریباً چهارده پوند کره، یا حدود بیست‌ونه پوند پنیر خریداری کند.



ماکت کوچکی با مقیاس ۱:۸۰ از کالسکه سلطنتی بریتانیا، ساخته شده توسط شیرینی پز مری فورد و همسرش، برای جشن نقره‌ای سلطنت ملکه الیزابت دوم. در سال ۱۹۷۷ آماده شد.

(منبع: C. Gibier / مرکز مستندسازی شکر)

خوراکی‌های دل‌پذیر از این نوع، قرن‌ها خوراک طبقات سلطنتی و ثروتمند باقی ماندند؛ اما مانند سایر کاربردهای شکر، افراد طبقات پایین‌تر نیز مشتاق به مصرف آن‌ها بودند. میوه‌های شکری شده حداقل از قرن چهاردهم از حوزه مدیترانه به انگلستان وارد می‌شدند. «سُکاد» —نوعی خوراک نگهداری شده که اغلب با آنچه امروزه «مارمالاد» می‌نامیم مطابقت دارد— در فهرست‌های محموله قرن شانزدهم دیده می‌شود. (۱۱۲) در ضیافت انجمن اسکینرز در سال ۱۵۶۰ نیز «مارمالاد» و «سوکت» از جمله شیرینی‌های سرو شده بودند. از

آنجا که قانون استفاده از شکر را برای طبقات اجتماعی پایین‌تر ممنوع نکرده بود، تنها محدودیت، کمیاب بودن و قیمت بالای آن بود. در آغاز، استفاده از چنین خوراکی‌هایی بیشتر در چارچوب انجمن‌ها یا گروه‌های صنفی رایج بود و کمتر بر سر سفرهٔ تک‌تک خانواده‌ها دیده می‌شد.

کاربرد اصلی شکر به‌عنوان نگهدارنده، پیش از قرن نوزدهم شکل متفاوتی داشت؛ اما این کاربرد به‌تدریج رنگ باخت، به‌ویژه از حدود سال ۱۸۷۵ که استفاده از شکر برای نگهداری میوه اهمیتی بی‌سابقه یافت و دیگر هرگز جایگاه خود را از دست نداد. در ضیافت عروسی هنری چهارم در سال ۱۴۰۳، خوراکی‌هایی چون «آلوه‌ای شکری، شکر ترکیب‌شده با گل رز، مرباهای میوه، مریم‌گلی، زنجبیل، هل، رازیانه، بادیان، گشنیز، دارچین، و زعفران آسیاب‌شده» دیده می‌شود (۱۱۳) — اما این فهرست انواع مختلفی از شیرینی‌ها را در کنار هم آورده است. ادویه‌ها که ممکن بود شکری‌شده باشند یا نه، در صدر فهرست قرار داشتند. ادویه‌های ساده در ظروف گران‌قیمت طلا و نقره جابه‌جا می‌شدند — صفحه‌هایی با کاربردی ظریف و نقش‌ونگارهایی از نشان‌های خانوادگی، که گاه با جواهرات تزئین شده بودند؛ این ظروف نمادهایی نمایشی از جایگاه اجتماعی مردان اشراف بودند. در کنار آن‌ها *drageoir* ها نیز قرار داشتند؛ ظرف‌هایی به همان اندازه مجلل و گران‌قیمت، اما حاوی شیرینی‌های شکری، که به‌عنوان نماد اجتماعی مختص زنان تلقی می‌شدند. هم ظرف‌های ادویه و هم درژه‌وارها یا جعبه‌های شیرینی شکری، تا پایان قرن هفدهم از مظاهر مصرف ممتاز و ویژه به‌شمار می‌آمدند — وابسته به خاندان سلطنتی و طبقهٔ بسیار ثروتمند. (۱۱۴)

از قرن چهاردهم به بعد، ضیافت‌های آیینی پادشاهان انگلستان شامل سرو شیرینی‌های شکری‌شده (*comfits*) و ادویه‌جات می‌شد. این دو معمولاً با نوبت دوم و بعدی سرو شراب همراه بودند. ادویه‌ها — مانند هل، دارچین و گشنیز — در آن زمان به‌عنوان

"دیژیستیو=هاضم" شناخته می‌شدند (واژه‌ای که امروزه بیشتر در زبان‌هایی مانند فرانسوی و ایتالیایی با همین معنا کاربرد دارد)، یا به‌عنوان دارویی برای کمک به گوارش. شیرینی‌های شکری شده‌ای که در *drageoir* ها سرو می‌شدند، "دراژه" نام داشتند. واژه *drageoir* در زبان انگلیسی امروزی فراموش شده، اما *dragee* همچنان باقی مانده‌است و در فرهنگ‌های لغت سه معنای مهم دارد: اول، مغزی که با شکر پوشانده شده است؛ دوم، شیرینی مرواریدی شکل برای تزئین کیک؛ سوم، داروی پوشیده شده با قند. این سه کاربرد اولیه و اصلی شکر، همگی در همین واژه جمع شده‌اند. واژه *comfit* (هم‌ریشه با واژه فرانسوی *confiture* و واژه انگلیسی *confection*) هنوز هم در زبان انگلیسی برای اشاره به شیرینی‌هایی با مغز سفت (میوه، مغز، یا دانه) با پوشش قندی به کار می‌رود.

نمونه‌های اولیهٔ آبنبات‌های شکری احتمالاً شامل شکرهای طعم‌دار بوده‌اند، مانند *زوکرو روزاتو* (شکر صورتی‌رنگ) و *زوکرو ویولاتو* (شکر بنفشه‌ای‌رنگ)، که در اسناد قرن چهاردهم مربوط به بالدوچی پگولوتی، یک تاجر ونیزی، و همچنین در گزارش‌های مالی سلطنتی از همان دوره به بعد ذکر شده‌اند. (۱۱۳) با این حال، این خوراکی‌ها شامل خود گل‌ها نبودند؛ بلکه فقط رنگ‌ها و رایحه‌هایشان را تقلید می‌کردند. شیرینی‌های واقعی‌ای که با لایه‌ای از شکر سخت پوشانده شده‌اند، به راحتی می‌توان ساختش را به ونیزی‌ها نسبت داد، و البته منشأشان احتمالاً از آفریقای شمالی و خاورمیانه است. جالب است بدانید که پیش از آن‌که "کُن‌فتی" (*confetti*) به معنای تکه‌های کاغذ رنگی مورد استفاده در جشن‌ها رایج شود، به تکه‌هایی از آبنبات‌های رنگی گفته می‌شد. حتی در برخی زبان‌ها، مانند روسی، هنوز هم همین معنی را دارد. واژه *confetti* از نظر ریشه‌شناسی با کلمات *"comfit"*، *"confit"* و *"confection"* هم‌ریشه است.

اما بعید است که بیشتر مردم انگلستان برای نخستین بار با شکر به عنوان ماده‌ی نگهدارنده (برای حفظ مواد غذایی) از طریق میوه‌های شکری یا میوه‌هایی که در شربت نگهداری می‌شدند، آشنا شده باشند. این خوراکی‌ها همچنان لوکس محسوب می‌شدند، حتی

پس از آن که طبقه کارگر شروع به نوشیدن چای بسیار شیرین کرد. آن‌ها به اندازه چای در میان مردم طبقات پایین جامعه رایج نشدند. با این حال، تا اواسط قرن هجدهم، آبنبات‌های شکری و خوراکی‌های مشابه در میان طبقه‌ی متوسط شناخته شده بودند و احتمالاً به نوعی در میان طبقات کارگر نیز رواج پیدا کرده بودند. پومت (Pomet)، اگرچه تمرکز اصلی‌اش بر داروهاست و نه بر خوراکی‌ها یا شیرینی‌ها، توصیفی خلاصه از این خوراکی‌های خوشمزه ارائه می‌دهد:

انواع بی‌شماری از گل‌ها، دانه‌ها، توت‌ها، مغزها، آلوها و امثال آن وجود دارند که توسط شیرینی‌سازان با شکر پوشانده می‌شوند و به نام شکرپلام (آبنبات‌های شکری) شناخته می‌شوند؛ تعدادشان آنقدر زیاد است که ذکر همه‌ی آن‌ها ممکن نیست و برای اثری با چنین ماهیتی، جایی برای ذکر همه‌ی آن‌ها وجود ندارد. رایج‌ترین شیرینی‌هایی که در مغازه‌ها یافت می‌شوند شامل آبنبات‌های زیره، گشنیز و نان‌پاریل هستند—که در واقع چیزی نیست جز پودر ریشه‌ی زنبق (*orrice powder*) پوشیده شده با شکر. چیزی که در پاریس بسیار محبوب است، بادیان سبز یا همان انیس سبز است. افزون بر این‌ها، ما شیرینی‌های بادامی، شکلات، قهوه، زرشک، پسته و غیره داریم. (۱۱۶)

این استفاده قدیمی از شکر به عنوان نگه‌دارنده، هرچند تا امروز در قالب‌هایی نسبتاً کم‌اهمیت باقی مانده است، اما به تدریج جای خود را به روشی کاملاً متفاوت داد. درست مانند استفاده از شکر برای شیرین کردن نوشیدنی‌ها، شکر نگه‌دارنده نیز جایگاهی جدید در اقتصاد بریتانیا و زندگی روزمره پیدا کرد—البته فقط زمانی که مصرف گسترده میوه‌های فراوری شده برای ماندگاری طولانی‌تر به بخش شاخصی از رژیم غذایی انگلیسی‌ها تبدیل

شد. باز هم شاهد دگرگونی‌ای هستیم که طی آن یک ماده نادر به ماده‌ای رایج، و یک خوراکی گران‌قیمت به غذایی ارزان تبدیل شد؛ و این تغییر، تحول‌های وابسته دیگری را ممکن ساخت. از "گلایی در شربت" در دستورهای آشپزی قرن چهاردهم سرآشپزهای سلطنتی، در نهایت مرباها و مارمالادهای تیپ‌تری، کیلر، کراس و بلک‌ول، چیورز و دیگر تولیدکنندگان قرن نوزدهم پدید آمدند.

به سبب ترس قدیمی از میوه که دیدگاه رایج طبقه عوام در انگلستان را شکل می‌داد، تولیدکنندگان و بازرگانان ژله‌ها، مرباها و مارمالادها با نوعی مقاومت و بی‌اعتمادی روبه‌رو بودند. افزون بر این، تا زمانی که محیط نگه‌داری امن و ارزان‌قیمتی برای تولید محصول اقتصادی فراهم نشده بود، تولید انبوه این شیرینی‌ها امکان‌پذیر نبود. اما پس از پیروزی‌های بزرگ جنبش تجارت آزاد در اواسط قرن نوزدهم، و کاهش شدید قیمت شکر، مصرف مربا در میان طبقات کارگر گسترش یافت. هم‌زمان، مصرف شکر در سایر اشکال نیز به دنبال افت قیمت آن افزایش پیدا کرد. این تغییرات در مصرف سوکروز با دگرگونی‌های دیگر در رژیم غذایی و ذائقه نیز در هم تنیده بود. عبارت "مربا و طبقه‌ی کارگر"—که آن را از مقاله‌ای مهم از آنجلیک تورود وام گرفته‌ام (۱۱۷)—تنها از حدود سال ۱۸۷۰ به بعد مصداق پیدا کرد. شیرین‌کننده‌های نیمه‌مایع و مایع، به‌ویژه در قالب «تریگل» یا شیرۀ نیشکر، زودتر به رژیم غذایی و ذائقه طبقات فرودست راه یافتند. شیرۀ نیشکر هرچند تفاوت زیادی با ژله و مربا دارد، اما احتمالاً توانست مردم را به مصرف نگه‌دارنده‌ها علاقه‌مند کند. شیرۀ نیشکر که ابتدا شباهت زیادی به ملاس داشت، رفته‌رفته تصفیه شد و به شربتی زلال و طلایی‌رنگ تبدیل گردید که از نظر ظاهری مانند عسل بود و تا اواخر قرن نوزدهم، قیمت بسیار پائینی داشت:

گزارش‌های ادوارد اسمیت دربارهٔ رژیم غذایی کارگران لانکاشر در سال ۱۸۶۴ نشان می‌دهد که آن‌ها عمدتاً از نان، بلغور جو دوسر، بیکن، مقدار اندکی کره،

تریکل (شیرهٔ نیشکر)، چای و قهوه تغذیه می‌کردند. مرباهای ارزان‌قیمت در دههٔ ۱۸۸۰ وارد بازار شدند و بلافاصله محبوبیت فراوانی پیدا کردند. بیشتر این مرباها تنها مقدار بسیار کمی از میوه‌ای را که ادعا می‌شد از آن تهیه شده‌اند در خود داشتند و در واقع ترکیباتی بودند از ارزان‌ترین پالپ‌های میوه یا سبزیجات موجود، که بر اساس نیاز رنگ‌آمیزی و طعم‌دار شده بودند. شیرینی این محصولات باعث شد که میان خانواده‌های فقیر محبوب شوند؛ و «نان و مربا» به غذای اصلی کودکان فقیر در دو وعده از هر سه وعده غذایی روزانه تبدیل شد.

جان برنت دربارهٔ میانهٔ قرن نوزدهم می‌نویسد: "نان خوراک اصلی زندگی برای ۸۰ تا ۹۰ درصد از جمعیتی بود که طبقهٔ کارگر را تشکیل می‌دادند." بنابراین، با جمعیتی روبه‌رو هستیم که پیش از این نیز شکر مصرف می‌کردند—به‌ویژه در چای—اما رژیم غذایی‌شان به‌شدت بر پایهٔ کربوهیدرات‌ها استوار بود.

مردم چه چیزهای دیگری می‌خوردند؟ خوراک‌های مختلفی که رژیم غذایی طبقهٔ کارگر را تشکیل می‌دادند، به‌هم وابسته بودند و برای درک جایگاه شکر در میان آن‌ها نمی‌توان هر کدام را به‌صورت جداگانه بررسی کرد. برخی داده‌ها از اسکاتلند بسیار آموزنده‌اند، چرا که مصرف نان را با مربا پیوند می‌زنند، و نشان می‌دهند چگونه این ترکیب می‌توانست الگوی قدیمی‌تری را کنار بزند؛ زیرا تغییرات دیگری در جامعهٔ اسکاتلند آن زمان، راه را برای چنین دگرگونی‌هایی باز کرده بودند.

مطالعهٔ کوتاه R. H. Campbell دربارهٔ رژیم غذایی اسکاتلند، از میانهٔ قرن هجدهم تا جنگ جهانی اول—دورانی که تفاوت‌های منطقه‌ای در رژیم غذایی بریتانیا عملاً ناچیز تلقی می‌شد—در این زمینه بسیار مفید است، چرا که نشان می‌دهد چگونه شکر به‌تدریج در ترجیحات غذایی مردم عادی نفوذ کرد. در قرن نوزدهم، کارگران دائمی کشاورزی اسکاتلند (که "*hinds*" خدمت‌کار مزرعه نامیده می‌شدند) تا دوسوم درآمد خود را به‌صورت

غیرنقدی، از جمله غذا، دریافت می‌کردند. این کارگران فاقد زمین نسبت به کارگران موقت وضعیت تغذیه‌ای بهتری داشتند. اما با کاهش پرداخت‌های غیرنقدی—تا حدی در واکنش به انتقادات عمومی نسبت به نظامی که قدرت زیادی به کارفرما می‌داد—رژیم غذایی "خدمت‌کاران مزرعه" نیز دچار افت شد. کمپیل می‌نویسد: «آزادی انتخاب منجر به کاهش استانداردهای غذایی شد» —اتفاقی که چندان دور از انتظار نیست. (۱۲۰) با این حال، کارگران اسکاتلندی همچنان به میزان قابل توجهی از جو دوسر، در اشکال مختلف، استفاده می‌کردند؛ حتی زمانی که اختیار انتخاب مواد غذایی با خودشان بود. علت این موضوع آن بود که جو دوسر در بخش بزرگی از قرن نوزدهم خوراکی‌ای ارزان بود، از آن‌جا که بلغور جو دوسر در برابر قیمت پایین‌اش، مواد مغذی ارزشمندی را فراهم می‌کرد، همین ارزانی زمینه‌ساز رژیم غذایی سالم‌تر برای کارگران اسکاتلند شد—رژیمی که در همان سطح دستمزد، برای هم‌تایان انگلیسی‌شان قابل دستیابی نبود.

وقتی کمپیل داده‌های مقایسه‌ای مربوط به شهرهای صنعتی اسکاتلند—مانند ادینبرو، گلاسگو و داندی—در پایان قرن را بررسی می‌کند، تصویری متفاوت پدیدار می‌شود. رژیم‌های غذایی در این مناطق، از نظر پروتئین، به‌ویژه پروتئین حیوانی، ناکافی ارزیابی شدند. دلایل این مسئله نیز کاملاً مشخص بود: "استفاده بیش از حد از نان، کره و چای، به‌جای فرنی جو دوسر و شیر که بخش اصلی رژیم غذایی مناطق روستایی را تشکیل می‌داد." (۱۲۱) کمپیل همان پرسش‌هایی را مطرح می‌کند که پژوهشگران ادینبرا نیز پرسیده بودند: "چرا مردم نتوانستند به مصرف رژیم غذایی رضایت‌بخش‌تر مناطق روستایی که ارزان هم بود، ادامه بدهند؟ وقتی مردم امکان انتخاب رژیم غذایی خود را داشتند، چرا انتخاب درستی نکردند؟" اما پاسخ او با پاسخ آن محققان فرق داشت.

پژوهشگران این گونه نتیجه‌گیری کرده بودند که: "وقتی پای انتخاب میان نان پخته آماده یا بلغور جو دوسر ناپخته به میان می‌آید، تنبلی تصمیم می‌گیرد و بدین ترتیب خانواده آسیب می‌بیند." اما، کمپیل می‌نویسد:

تحقیق انجام شده در داندی شرایطی را آشکار کرد که توضیح بهتری برای این پارادوکس ارائه می‌داد: چگونه با وجود افزایش درآمد نقدی، استانداردهای تغذیه‌ای کاهش یافتند. ساختار صنعت کنف (jute) فرصت‌هایی برای اشتغال زنان فراهم کرده بود، به‌طوری‌که بسیاری از زنان خانه‌دار برای کار از خانه بیرون می‌رفتند. این مسئله موجب شد که استانداردهای تغذیه‌ای به‌طور چشم‌گیری خیلی کاهش یابد. "وقتی مادر سرِ کار است، دیگر زمانی برای آماده کردن فرنی یا آبگوشت در "ساعت غذا" باقی نمی‌ماند... معمولاً صبحانه و ناهار به وعده‌هایی با نان و کره محدود می‌شوند. از آن‌جا که زمان ناهار مدارس با "ساعت غذا"ی کارخانه یکسان نیست، بچه‌ها مجبور بودند کلید به دست در خانه را باز و برای خودشان لقمه غذائی پیدا کنند...."

فشار بر وقت زن خانه‌دار، به‌خودی‌خود، توجیهی کافی برای انتخاب یک رژیم غذایی نامطلوب‌تر به‌شمار می‌رفت. نیاز به صرفه‌جویی در وقت—نه صرفه‌جویی اقتصادی یا حفظ استانداردهای تغذیه—عامل اصلی در تعیین این انتخاب بود... یکی از برجسته‌ترین نشانه‌ها، افزایش مصرف نان بود. در یک مورد از شهر داندی، از مجموع هزینه ۱۲ شلینگ و ۱۱ پنس، ۶ شلینگ و ۵ پنس صرف نان می‌شد؛ یک خانواده شامل پدر، مادر و پنج فرزند، در هفته ۵۶ پوند نان مصرف می‌کردند. شهرها پختن آبگوشت سبزی‌دار را فراموش کرده بودند. تا

زمانی که آبگوشت به شکل گسترده مصرف می شد، این عادت اسکاتلندی ها در مصرف اندک شکل های دیگر سبزی ها اهمیت چندانی نداشت. اما زمانی که زن خانه دار نیز مجبور بود بیرون از خانه کار کند، تهیه آبگوشت عملاً در توانشان نبود. در داندی، پژوهشگران دریافتند که قابلمه آبگوشت تنها در خانه هایی "تقریباً همیشه دیده می شود" که مادر در منزل حضور دارد. (۱۲۳)

استدلال جان برنت نه تنها به خوبی با دیدگاه های کمپبل همخوانی دارد، بلکه با استدلالی که من درباره شکر مطرح می کنم نیز کاملاً سازگار است.

نان سفید و چای، طی یک قرن، از خوراک های تجملی ثروتمندان به نمادهای یک رژیم غذایی حداقلی و فقیرانه تبدیل شدند. تقلید اجتماعی یکی از دلایل این تغییر بود، نان و چای که روزگاری صرفاً مکمل سفره ثروتمندان بودند، کم کم به بخش اصلی رژیم غذایی طبقات فقیر بدل شدند—تا جایی که چیزی پایین تر از آن، عملاً به معنای گرسنگی مطلق بود. از قضا، این خوراک ها تقریباً به ارزان ترین چیزهایی تبدیل شده بودند که می شد با آن ها زندگی را سر پا نگه داشت. نان سفید—گرچه با گوشت، کره یا پنیر خوش طعم تر بود—برای خوردن به هیچ کدام از آن ها نیاز نداشت؛ و یک فنجان چای، وعده ای غذای سرد را به غذایی گرم تبدیل می کرد و علاوه بر آن، تسلی و نشاط هم می بخشید. در اواسط قرن نوزدهم، چای با قیمت ۶ تا ۸ شلینگ برای هر پوند، همچنان کالایی لوکس به شمار می رفت؛ هرچند مصرف متوسط یک خانواده طبقه کارگر—حدود دو اونس در هفته—بسیار اندک و دور از اسراف بود. در برخی موارد برای افزودن رنگ به آب و شبیه سازی چای، از تکه های نان سوخته استفاده می شد. در شرایط

آغازین عصر صنعتی، این نوع رژیم غذایی یک مزیت دیگر نیز داشت: همیشه در دسترس بود و تقریباً نیازی به آماده‌سازی نداشت. (۱۲۴)

اما نکته تعیین‌کننده آن چیزی بود که با مربا رخ داد. پس از دهه ۱۸۷۰

مربا به‌ویژه برای طبقه کارگر به یکی از خوراکی‌های مهم تبدیل شد. تجارت آزاد باعث رشد و شکوفایی کارخانه‌های تولید مربا در این دوره گردید. لغو تعرفه‌های شکر موجب شد شکر به‌وفور و با قیمت ارزان در دسترس باشد؛ مربا بین ۵۰ تا ۶۵ درصد وزنش را از شکر تشکیل می‌دهد. بیشتر محصولات کارخانه‌های تولید مربا و خوراکی‌های نگهدارنده برای مصرف داخلی تولید می‌شدند. طبقات کارگر شهری، بخش عمده‌ای از میوه خود را به‌صورت مربا مصرف می‌کردند. از دهه ۱۸۴۰، کسانی که نان خوراک اصلی‌شان بود، به مصرف شکر روی آوردند—و در دوران‌های سخت‌تر، از شیرۀ نیشکر استفاده می‌کردند، آن را به‌جای کره، روی نان می‌مالیدند، یا به‌جای شکر، در چای می‌ریختند. در دهه ۱۸۶۰، پودینگ یا کیک کشمش اغلب در بودجه غذایی خانواده‌های کارگری دیده می‌شود. حتی خانواده‌های فقیر حاضر در مطالعات «سیبوم راونتری» درباره کارگران روستایی، یا مربا می‌خریدند یا خودشان، معمولاً از میوه‌های بادزده یا حتی دزدیده شده، مربا تهیه می‌کردند. تنها در بدترین شرایط بود که مادر می‌توانست در باز کردن شیشه مربا تردید کند، چون بچه‌ها اگر مربا می‌داشتند، نان بیشتری می‌خوردند. در هر صورت، تولیدکنندگان مربا—با استثنای برندهایی مانند بلک‌ول و چپورز که محصولات گران‌قیمتی نیز تولید می‌کردند—در سال ۱۹۰۵ توافق داشتند که گسترده‌ترین و سودآورترین بازار آن‌ها در طبقه کارگر است. برای این گروه

اجتماعی، مربا که زمانی کالایی تجملی بود، اکنون به یک نیاز اساسی و جایگزینی برای کرهٔ گران‌قیمت بدل شده بود. (۱۲۵)

از این مشاهدات چند نکته به دست می‌آید. نخست آن‌که، دست‌کم در بریتانیای قرن نوزدهم، انتخاب‌های غذایی نه صرفاً بر اساس هزینه، بلکه تا حدی بر اساس زمان در دسترس بودن آن انجام می‌شد. دوم آن‌که، سوخت بخش مهمی از هزینه غذا را تشکیل می‌داد؛ بنابراین، غذاهایی که این هزینه را دور می‌زدند جذاب‌تر بودند. سوم آن‌که، تقسیم کار درون خانواده بر شکل‌گیری ترجیحات غذایی بریتانیایی تأثیر می‌گذاشت؛ بیرون رفتن زن از خانه برای کسب درآمد تأثیری بازدارنده بر رژیم غذایی خانواده داشت، حتی اگر درآمد خانواده را افزایش می‌داد. اگرچه در این مباحث به‌وضوح نمایان نیست، اما در مورد داستان شکر، شواهدی قوی وجود دارد که نشان می‌دهد غذاها از نظر ارزش تغذیه‌ای به شکل برابر میان اعضای خانواده تقسیم نمی‌شد؛ در واقع، شواهدی وجود دارد که نشان می‌دهد زنان و کودکان به‌طور نظام‌مند دچار سوءتغذیه بودند، چرا که تأکید فرهنگی آن بود که به «نان‌آور» خانواده، غذای کافی برسد.

نظام کارخانه‌ای که بر صرفه‌جویی در زمان تمرکز داشت و مشاغل کم‌درآمد اما طاقت‌فرسا را به زنان و کودکان پیشنهاد می‌داد، نظامی بود که بی‌تردید شکر و فرآورده‌های آن را به‌نحوی غیر متعارف در اختیار ذائقه طبقه کارگر گذاشت کاهش پختن نان در خانه نمایانگر گذار از یک شیوه سنتی آشپزی—که از نظر سوخت و زمان پرهزینه بود—به‌سوی چیزی است که امروز آن را "غذای راحت" یا "تغذیه آسان" می‌نامیم. مواد غذایی شیرین‌شده، که بدون یخچال و بدون فاسد شدن برای مدت طولانی قابل نگهداری بودند، ارزان و برای کودکان جذاب هم بودند، و نسبت به نان خریداری‌شده از فروشگاه با کره گران‌قیمت، طعم بهتری داشت، جایگزین فرنی شدند یا از آن پیشی گرفتند، همان‌گونه که

چای جای شیر و آبجوی خانگی را گرفت. در عمل، این غذاهای راحت زن شاغل را از زحمت آماده‌سازی هر روز یک یا حتی دو وعده غذا رها می‌کرد، و در عین حال کالری زیادی برای تمام اعضای خانواده تأمین می‌نمودند. در ساعات پس از کار، چای داغ اغلب جای وعده‌های غذایی گرم را برای کودکان گرفت و بزرگسالان هم در حال کار چای داغ می‌نوشیدند. این تغییرات بخشی جدایی‌ناپذیر از روند نوسازی جامعه انگلیس بودند. تغییرات اجتماعی ناشی از این دگرگونی‌ها، همچنان در نوسازی دیگر نقاط جهان تأثیرگذار خواهند بود.

در انگلستان پیش از سال ۱۷۰۰، جدا از شکر تزئینی و خوراکی‌های شیرین شده قابل نگهداری، مصرف غیر دارویی ساکارز سه شکل اصلی داشت: ادویه‌جات و درازه‌ها، نوشیدنی‌های الکلی و غیر الکلی شیرین، و خوراکی‌های پخته‌شده شیرین. بیش از همه، همین دسته آخر بود که در نهایت به «دسر» بدل شد که میلیون‌ها نفر از طبقه کارگر انگلستان آن را در خانه مصرف می‌کردند، به گونه‌ای که استانداردسازی این گونه غذاها، یکی از ویژگی‌های تاریخ رژیم غذایی انگلیسی و تاریخ خود شکر است.

خوراکی‌های پخته‌شده شیرین تا پیش از قرن پانزدهم در کتاب‌های آشپزی انگلیسی حضور واضحی ندارد. اما پس از آن، چنین دستورهای رایج شدند. آستین در گزیده‌هایی از دو اثر متعلق به قرن پانزدهم، بخشی با عنوان «خوراک‌های پخته گوناگون» منتشر کرده است که در آن دستورهای با زرده تخم‌مرغ، خامه، انواع ادویه‌جات از جمله زعفران، و شکر (و گاهی عسل) ارائه شده‌اند؛ ترکیبی که در قالب‌های خمیری، پوسته‌ها یا قایق‌های نانی به شکل کاستارد پخته می‌شدند. (۱۲۶) در قرون پس از آن، این گونه خوراکی‌ها رایج‌تر شدند، اما تا سال‌های پایانی تاریخ مصرف شکر، جایگاه مستحکمی در ساختار وعده غذایی نیافتند. به باور من پیوند میان یک وعده خاص و طعم ویژه شیرینی، تنها زمانی می‌توانست

شکل بگیرد که مواد شیرین به قدری ارزان و فراوان شوند که افراد بتوانند در وعده غذاهای پی‌درپی، چنین گزینه‌ای را در نظر بگیرند. هیچ چیز طبیعی یا اجتناب‌ناپذیر در مورد مصرف خوراکی‌های شیرین در هر وعده، یا انتظار برای یک بخش شیرین در پایان غذا وجود ندارد. به نظر می‌رسد که این ویژگی تنها در یکی دو قرن اخیر در تغذیه اروپای غربی رایج شده، و تثبیت آن به عنوان "مرحله پایانی وعده غذایی" حتی جدیدتر است. با این حال، امروزه آن‌چنان رایج شده که تصور یک الگوی کاملاً متفاوت برای وعده غذایی دشوار است. از آن‌جا که ارتباط میان یک طعم خاص (شیرینی) و یک بخش خاص از وعده غذا (دسر) در نظم غذایی غربی محکم‌ترین ارتباط است، ارزش آن را دارد که ببینیم این رابطه چگونه پدید آمده است.

شاید تنها در اواخر قرن هفدهم، و آن هم در بالاترین سطوح اجتماعی، بود که توالی غذاها به گونه‌ای تثبیت شد که خوراکی‌های شیرین در پایان وعده غذایی سرو شوند. در ضیافت‌های قرون وسطا، به گفته مید، "جایگاهی که برای دسر در نظر گرفته می‌شد — اگر اساساً وجود داشت — چندان اهمیتی نداشت." (۱۲۷) حتی زمانی که نمایش (و گاهی مصرف) خوراکی‌های ظریف و تزئینی (سوتیلتی‌ها) الگویی پیدا کرده بود، باز ترتیب سرو غذاها در رابطه با خوراکی‌های شیرین کاملاً تصادفی بود. برای مثال، در جشن تاج‌گذاری هنری چهارم، "خوراکی‌های شیرین" به عنوان سومین مرحله در میان مراحل متعدد سرو شدند، و در پایان منو هیچ گونه خوراکی شیرینی وجود نداشت. میوه‌های شیرین شده ممکن بود در هر بخشی از توالی غذاها ارائه شوند؛ برای نمونه، "به‌ها در کمپوت" در آغاز مرحله سوم آورده شدند. همچنین در ضیافت ازدواج هنری، اگرچه هر سه مرحله غذا با یک خوراک تزئینی (سوتیلتی) به اوج می‌رسید، تنها گزینه‌های احتمالی برای مرحله دسر — خامه بادام و گلابی در شربت — در ابتدای مرحله سوم عرضه شده بودند. مید بر این باور است که میل

به خوراکی‌های شیرین در قرن پانزدهم همان‌قدر شدید بود که امروز هست، اما مهمانان قرون وسطا چندان به ترتیب غذاها اهمیتی نمی‌دادند. (۱۲۸)

شاهزادگان فرانسوی در قرن پانزدهم میلادی خوردن چیزی شبیه به «مرحله دسر» را آغاز کردند. در ضیافتی که توسط دو اشراف‌زاده برای پادشاه فرانسه و دربار او ترتیب داده شده بود، وعده غذایی شامل هفت مرحله بود. دسرهای از مرحله پنجم آغاز می‌شدند: تارت‌ها، کاستاردها، بشقاب‌های خامه، پرتقال‌ها و «کمپوت‌های لیمو». مرحله ششم شامل ویفرها و شراب قرمز هیوکراس بود، و مرحله هفتم به خوراکی‌های تزئینی (سوتیلنی‌ها) اختصاص داشت که هر یک نشان‌ها و نمادهای سلطنتی را بر خود داشتند. مید معتقد است ظهور مرحله دسر در سنت غذایی انگلستان، تحت تأثیر الگوی فرانسوی شکل گرفته است. از آن‌جا که بخش زیادی از آداب سلطنتی انگلیسی از دربارهای فرانسه اقتباس شده‌اند، این فرضیه محتمل به نظر می‌رسد.

شاید تصورش آسان باشد که طبقه کارگر انگلیس صرفاً به این دلیل دسر خوردن را یادگرفت که آن را از حاکمان خود تقلید کرده بود؛ اما این توضیح ممکن است بیش از حد ساده‌انگارانه باشد. نخستین عادت‌های که طبقات فرودست در مصرف شکر آموختند، بخشی از عادت نوشیدن چای بود، و این عادت با سرعت زیاد از طبقات بالای جامعه به طبقات پایین‌تر و از شهرها به مناطق دیگر گسترش یافت. با این حال، مصرف عمومی چای و سایر نوشیدنی‌های محرک، در ابتدا به‌عنوان بخشی از وعده غذایی مطرح نبود. شکر و چای ابتدا خارج از رژیم غذایی سنتی خانوار مصرف می‌شدند و تنها بعدها به برنامه غذایی آنان راه یافتند؛ در واقع، احتمالاً در آغاز بیشتر با محیط کار پیوند داشتند تا با فضای خانه.

احتمال دارد که نخستین "خوراکی‌های میان وعده" خارجی یا عجیب، مواد محرکی مانند کافئین و شکر پرکالری بوده باشند که باهم در قالب یک نوشیدنی گرم به راحتی قابل

تهیه بودند. پس از آشنایی با این ترکیب، این مواد وارد رژیم غذایی خانگی شدند؛ شکر ارزان‌تر باعث شد استفاده از شیر نیشکر و در نهایت، پودینگ‌ها نیز رایج شود، به‌ویژه زمانی که نان‌های پخته‌شده آماده در فروشگاه‌ها در دسترس عموم قرار گرفتند. این توالی افزوده شدن خوراکی‌ها به رژیم غذایی، فرضی است، اما تا حد زیادی دقیق به نظر می‌رسد. این تحلیل نشان می‌دهد که برای طبقات فقیر، خوردن دسر، سومین و نه اولین کاربرد مهم شکر بوده است.

عادت به خوردن دسر‌ها، که معمولاً "پودینگ" بودند—در قرن نوزدهم، به‌ویژه در سال‌های پایانی آن، زمانی که مصرف شکر به‌طور چشم‌گیری افزایش یافت. محکم‌تر تثبیت شد. اما این اتفاق به‌طور مستقل از سایر تغییرات در رژیم غذایی و ساختار وعده‌های غذایی انگلیسی‌ها رخ نداد. یکی از تغییرات بنیادی، کاهش مصرف نان و آرد بود، چرا که مواد غذایی دیگر، از جمله شکر، در دسترس‌تر و ارزان‌تر شدند. این روند کاهش مصرف نان تا قرن بیستم نیز در ایالات متحده و بریتانیا ادامه یافت. به نظر می‌رسد این موضوع با روند افزایشی مصرف شکر و همچنین افزایش مصرف گوشت (یا حداقل چربی) هم‌راستا و مکمل باشد. با این حال، این که آیا این تغییرات واقعاً به بهبود رژیم غذایی طبقات کارگر منجر شده‌اند یا نه، همچنان محل بحث است. (۱۲۹)

نقش شکرها در افزایش میانگین دریافت کالری روزانه احتمال آن را تقویت می‌کند که شکرها هم مکملی برای کربوهیدرات‌های پیچیده بوده‌اند و هم تا حدی جایگزین آن‌ها شده‌اند. شیرینی‌ها، پودینگ‌های فوری، نان‌های آغشته به مربا، پودینگ‌های شیره‌ای، بیسکویت‌ها، تارت‌ها، نان‌های شیرین و آب‌نبات‌هایی که پس از سال ۱۷۵۰ بیشتر و بیشتر در رژیم غذایی انگلیسی ظاهر شدند—پس از ۱۸۵۰ به شکل سیلی گسترده فراگیر

شدند—راه‌های تقریباً نامحدودی را برای ترکیب شکر با کربوهیدرات‌های پیچیده‌ی حاصل از آرد فراهم کردند. افزودن شکر به نوشیدنی‌های گرم معمول بود، و مصرف خوراکی‌های شیرین پخته‌شده اغلب همراه با این نوشیدنی‌ها صورت می‌گرفت. نوشیدن چای، قهوه یا شکلات (اما عمدتاً چای) همراه غذا، در لحظات کوتاهی از استراحت از کار، هنگام برخاستن از خواب، و پیش از خواب شبانه رایج شد. ترکیب این نوشیدنی‌ها با خوراکی‌های پخته‌شده نیز معمول شد، هرچند این کار الزامی یا همیشگی نبود.

با اینکه دسر به‌عنوان یکی از وعده‌های غذایی نشسته در سر سفره در ناهار و شام اکثر طبقات جا افتاد، مصرف خودِ شکر بسیار گسترده‌تر از آن شد. این ماده، به شکلی یا به گونه‌ای، به یار تقریباً همیشگی محصولات گندمی و نوشیدنی‌های گرم تبدیل شد. سهم کالری حاصل از شکر از حدود ۲ درصد از کل دریافت انرژی در آغاز قرن نوزدهم، به رقم محتمل‌تری در حدود ۱۴ درصد در پایان همان قرن رسید. حتی این رقم چشمگیر دوم ممکن است کمتر از واقعیت باشد، چرا که میانگین ملی است و تأثیرات متغیرهایی چون سن، جنسیت و طبقه اجتماعی بر مصرف شکر را نادیده گرفته است. این واقعیت که شکر برای طبقات فقیر جذاب‌تر بود—و می‌توانست جایگزین مواد غذایی مغذی‌تر شود و حس سیری ایجاد کند—ممکن بود نوعی مزیت تلقی شود.

کاربردهای تازه و متعدد برای ساکارز که بین قرن دوازدهم تا هجدهم شکل گرفت، سرانجام به مصرف انبوه و چندمنظورهٔ مدرن منتهی شد. این تفکیک و تنوع روزافزون—کاربردهای بیشتر، دفعات بیشتر، مصرف شدیدتر—ویژگی مشخص نیمهٔ دوم قرن نوزدهم در بریتانیا و کمی بعدتر در کشورهای صنعتی و در حال صنعتی شدن بود. در طول قرن اخیر روندی مشابه نیز در کشورهای فقیر و غیرصنعتی رخ داد. چیزی که در آغاز، همچون

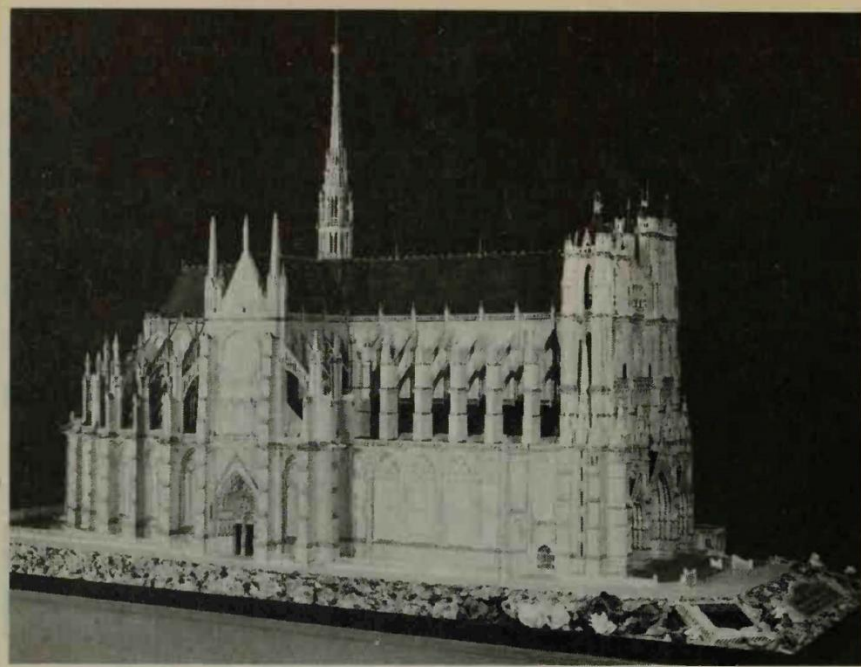
ادویه یا دارو مورد استفاده قرار می‌گرفت، در نهایت به یک ماده غذایی پایه تبدیل شد— اما ماده‌ای غذایی از نوعی خاص.

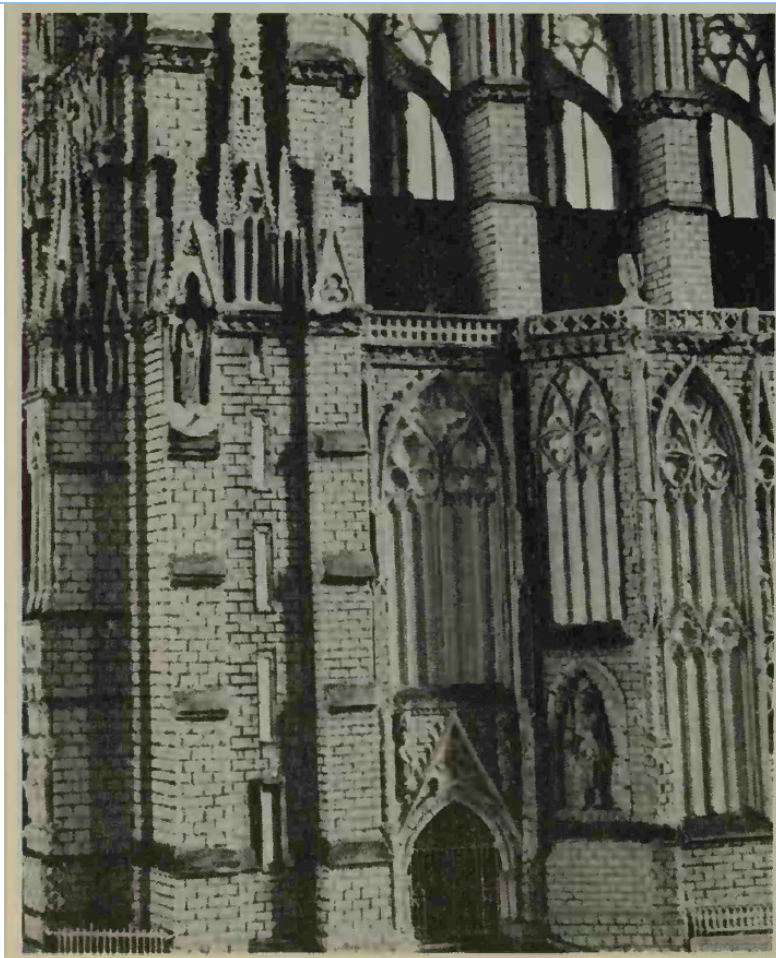
کاربردهای متنوع شکر باهم همپوشانی پیدا کردند، زیرا ساکارز ماده‌ای هست فوق-العاده انعطاف پذیر. غذا و دارو از همان آغاز، هم در اندیشه و هم در عمل، از زمانی که انسان‌ها خوردن و روزه‌داری را ابزارهایی برای سلامتی و پاکی جسم و روح تلقی کردند، با یکدیگر پیوند داشته‌اند؛ در این میان، شکرها به مدت هزاران سال پلی بوده‌اند میان «غذا» و «دارو» (۱۳۰). با این حال، همان‌طور که دیده‌ایم، شکر تنها به مصارف دارویی محدود نبود. تا قرن پانزدهم، شیرینی‌های تهیه‌شده از شکر—که اغلب به سبب کثرت‌شان برای خواننده امروزی آزاردهنده بودند—به همراه همیشگی تقریباً تمام فعالیت‌های درباری در انگلستان بدل شده بودند. خاندان سلطنتی انگلیس علاقه‌ای به شیرینی‌ها نشان می‌دادند که ظاهراً حتی از علاقه پادشاهان و ملکه‌های قاره اروپا نیز فراتر بود. یک جهان‌گرد آلمانی در قرن شانزدهم که دربار ملکه الیزابت را از نزدیک دیده است، نوشت: "ملکه، در شصت و پنجمین سال زندگی‌اش (طبق گفته‌ها)، بسیار باوقار بود؛ صورتش کشیده، روشن ولی چین‌دار، چشمانش کوچک ولی سیاه و دل‌نشین، بینی‌اش کمی خمیده، لب‌هایش باریک، و دندان‌هایش سیاه بودند (که ظاهراً نقصی است رایج در میان انگلیسی‌ها، ناشی از مصرف بیش‌ازحد شکر)." (۱۳۱) او ادامه می‌دهد که فقرا در انگلستان سالم‌تر از ثروتمندان به نظر می‌رسیدند، چرا که توانایی افراط در مصرف شکر را نداشتند. البته، در قرون بعدی این وضعیت به‌طور بنیادین دگرگون شد. به‌نوشته تاریخ‌نگار بریتانیایی ویلیام بی. رای:

"این علاقه شدید هم‌میهنانمان—زن و مرد—به شیرینی‌ها، موجب شگفتی اسپانیایی‌هایی شد که در سال ۱۶۰۳ همراه با سفارت کُنت ویلامدیانا به انگلستان آمده بودند. در شهر کانتربری، بانوان انگلیسی توصیف شده‌اند که از پشت پنجره‌های مشبک به «هیدالگو»ها

(اشراف اسپانیایی) نگاه می کردند... این مردان خوش پوش، بانوان کنجکاو و جسور را با آب نبات ها، شیرینی های خشک و خوراکی های شیرین موجود بر سر میز پذیرایی کردند — خوراکی هایی که بانوان با لذت فراوان میل کردند؛ چرا که (طبق نوشته ها) آن ها چیزی جز خوراکی های شیرین نمی خوردند، شکر را معمولاً با شراب می نوشیدند و حتی با غذایشان مخلوط می کردند. " (۱۳۲)

اسپانیا قرن ها با اشکال گوناگون ساکارز آشنا بود و بیش از صد سال پیش از وقوع این ماجرا، شکر را به انگلستان صادر می کرد. بنابراین، این که دیپلمات های اسپانیایی در سال ۱۶۰۳ از علاقه بیش از حد انگلیسی ها به شیرینی ها شگفت زده شده اند، آن هم در زمانی که انگلستان هنوز از نخستین "مستعمره شکر" خود شکر وارد نمی کرد، موضوع قابل توجهی است. افزون بر این، اطمینان داریم که آن بانوان کنجکاو و جسور، نه خدمتکار بودند و نه دختران شیرفروش.





بالا: کلیسای جامع نوتردام در آمین، به صورت ماکت با مقیاس ۱:۸۰، در سال ۱۹۷۷ توسط شیرینی پز هوبرت لام ساخته شد. برای ساخت این اثر، بیست هزار مکعب قند و ۱۷۶ پوند لعاب استفاده شده است. ابعاد این سازه شامل ارتفاع ۵۹ اینچ، طول ۷۰ اینچ و عرض ۳۶ اینچ می باشد. (منبع: مرکز مستندسازی شکر)

پائین: جزئیاتی از "کلیسای جامع نوتردام در آمین"

البته، دشوار است که تاریخ مصرف سوکروز در انگلستان را صرفاً به عنوان سندی بر تمایل ذاتی مردم در نظر گرفت. مورخ آمریکایی، جان نف، استدلال کرده بود که اشتیاق مردم شمال اروپا به سوکروز ریشه در عوامل جغرافیایی دارد. به تعبیر او "رشد تمدن اقتصادی در شمال" به معنای استفاده از میوه‌ها و سبزیجاتی بود "که لطافت طبیعی کمتری نسبت به آن‌هایی داشتند که در خاک مدیترانه‌ای رشد می‌کنند." (۱۳۳) بنابراین، برای آن‌که خوردن‌شان دلچسب شود، لازم بود آن‌ها را شیرین کنند. با این حال، این دیدگاه چندان قانع‌کننده نیست. میوه‌هایی مانند سیب، گلابی و گیلان، به‌طور منطقی، لطافت و شیرینی طبیعی‌شان کمتر از میوه‌های مناطق نیمه‌گرمسیری نیست. همچنین، دشوار است توضیح داد که چرا مردم مناطق شمالی، نسبت به مردم مناطق جنوبی، باید اشتیاق بیشتری به شیرینی داشته باشند، حتی اگر بیشترین نرخ مصرف سوکروز فراوری‌شده در دنیای مدرن، عمدتاً در میان جمعیت‌های شمالی دیده می‌شود. مردم مناطق نیمه‌گرمسیری، از جنوب چین گرفته تا هند، ایران، و شمال آفریقا، مدت‌ها پیش از آن‌که اروپایی‌ها با سوکروز آشنا شوند، مصرف‌کنندهٔ شکر بودند، و ونیزی‌ها از همان قرن دهم به شکر علاقه‌مند شدند. (۱۳۴)

احتمالاً آن‌چه بیشتر به علاقهٔ خاص انگلیسی‌ها به شیرینی مربوط می‌شود، داده‌ای فرهنگی دربارهٔ الکل است. نوشیدنی الکلی اصلی در انگلستان، به مدت تقریباً یک هزاره، آبجوی سستی یا Ale بود که از تخمیر غلات تهیه می‌شد و تازه در حدود نیمهٔ قرن پانزدهم بود که Beer جایگزینی جدی برای آن شد. Ale طعمی نسبتاً شیرین دارد، به‌شرطی که قند مالت موجود در آن کاملاً تخمیر نشده باشد. وقتی از حدود سال ۱۴۲۵ شروع به افزودن گُلِ رازک به نوشیدنی کردند، علاوه بر افزایش قابلیت نگهداری، نوشیدنی را تلخ‌تر نیز کرد. با این حال، این تلخی باعث نشده بود که افرادی که به طعم شیرین Ale عادت داشتند، مصرف آن را کنار بگذارند—بلکه Ale همچنان پس از آن نیز مصرف می‌شد. (۱۳۵)

بنابراین، یک نوشیدنی تلخ جدید در کنار نوشیدنی شیرینی که قبلاً آشنا بود، در دسترس قرار گرفت. این باعث شد که آشنایی با طعم شیرین، علاوه بر طعم میوه‌ها و عسل، در فرهنگ غذایی انگلیسی باقی بماند.

فراتر از آبجوی سنتی Ale، نوشیدنی‌های شیرین یا شیرین‌شده دیگری نیز از مدت‌ها قبل در انگلستان محبوب بودند. نوشیدنی‌های الکلی تهیه‌شده از عسل یا همراه با عسل - مانند Mead، Metheglin، Hydromel، Rhodomel، Omphacomel - Oenomel نمونه‌هایی از این دسته بودند. برای تولید Mead، عسل پس از تخمیر تقطیر می‌کردند، یا عسل با نوشیدنی‌هایی مثل شراب، آب انگور، گلاب، و موارد دیگر ترکیب می‌شد تا نوشیدنی‌های الکلی کمی عجیب و خاص ساخته شود. اما عسل، حتی پیش از قرن شانزدهم، نسبتاً گران‌قیمت و کمیاب بود؛ در این زمان، لغو نظام صومعه‌ها (monasteries) ضربه‌ای تقریباً مرگبار به تولید عسل وارد کرد. این تغییر بازار اصلی شمع‌های مومی را از بین برد، باعث افزایش قیمت عسل شد، و تولید نوشیدنی‌های الکلی بر پایه عسل را محدود کرد. (۱۳۶)

دسته دیگر نوشیدنی‌ها شامل ترکیب شکر و الکل، به‌ویژه شراب بود. یکی از محبوب‌ترین‌ها، شراب "سک" بود که مورد علاقه شخصیت فالستاف در نمایشنامه‌های شکسپیر به شمار می‌رفت. اما پرتطرفدارترین نوشیدنی، "هیپوکرس" بود؛ شرابی شیرین که با شکر و ادویه‌های معطر تهیه می‌شد و جایگزین شراب‌های عسلی و نوشیدنی‌های تخمیری بر پایه عسل شد، زیرا واردات شراب و شکر افزایش یافته بود. عادت انگلیسی‌ها به اضافه کردن شکر به شراب بسیار مورد توجه قرار گرفته بود. هنتسرن در سال ۱۵۹۸ نوشت که انگلیسی‌ها "شکر زیادی به نوشیدنی‌شان اضافه می‌کنند." (۱۳۷) و فاینز موریسون در

سال ۱۶۱۷ در مورد عادات نوشیدن انگلیسی‌ها چنین اظهار داشت: "روستاییان و عوام فقط آبجو یا Ale را زیاد می‌نوشند... اما اشراف تنها شراب می‌نوشند که بسیاری به آن شکر اضافه می‌کنند—کاری که در هیچ کشور دیگری مشاهده نکرده‌ام. و چون ذائقه انگلیسی‌ها به شیرینی علاقه‌مند است، شراب‌های موجود در میخانه‌ها (نه در انبارهای بازرگانان یا اشراف) معمولاً هنگام پر شدن، با شکر مخلوط می‌شوند تا دلپذیرتر باشند." (۱۳۸)

این مشاهدات بیشتر از آن‌که نشان‌دهنده تمایل خاص انگلیسی‌ها به شیرینی باشد—اگرچه ممکن است چنین تمایلی به دلیل آشنایی طولانی‌مدت با نوشیدنی‌های شیرین وجود داشته باشد—بر این نکته تأکید دارند که شیرین کردن نوشیدنی‌های دارویی همچون قهوه، شکلات و چای، نه تنها به دلیل طعم تلخ و ناآشنا بودن آن‌ها بلکه به دلیل وجود عادت دیرینه افزودن شکر به نوشیدنی‌ها رایج شد. وقتی چای به عنوان نوشیدنی‌ای که "شادی‌بخش است بدون آن‌که مست‌کننده باشد" معرفی شد، شیرینی آن مسلماً ویژگی مطلوبی برای مردمی بود که ذائقه شیرین‌پسندشان با نوشیدنی‌های الکلی شیرین یا شیرین‌شده از مدت‌ها پیش پرورش یافته بود. به نوبه‌ی خود، چای، قهوه و شکلات نیز باعث تشویق افزایش مصرف ساکارز شدند. اگرچه بعید است که این نوشیدنی‌ها علت اصلی آن بوده باشند، اما بدون تردید روند مصرف شکر را سرعت بخشیدند.

چای، قهوه و شکلات هرگز جای نوشیدنی‌های الکلی را نگرفتند—بلکه با آن‌ها به رقابت پرداختند. این رقابت طولانی‌مدت بود و البته هرگز پایان نیافته است. در تاریخ اجتماعی بریتانیا، موضوع رعایت اعتدال در نوشیدن الکل (اعتدال‌گرایی) نقش مهمی در این رقابت داشت. اعتدال‌گرایی در ابتدا به دلایل اخلاقی مطرح شد: حفاظت از خانواده، فضیلت‌هایی مانند صرفه‌جویی، اعتماد، صداقت و دینداری. اما این جنبش یک مسئله اقتصادی ملی نیز بود: یک نظام سرمایه‌داری صنعتی مبتنی بر کارخانه نمی‌توانست با نیروی

کاری که دائم غیبت می‌کرد، دائم‌الخمر و نامنظم بود شکل بگیرد. بنابراین، موضوع نوشیدنی‌های الکلی در برابر غیرالکلی، تنها یک مسئله اخلاقی یا صرفاً اقتصادی-سیاسی نبود؛ بلکه به‌هیچ‌وجه صرفاً مسئله "سلیقه" یا "آداب معاشرت" هم نبود.

در اواخر قرن هفدهم و سراسر قرن هجدهم، مصرف نوشیدنی‌های الکلی در سطح ملی در بریتانیای کبیر افزایش یافت، اما مصرف چای و سایر نوشیدنی‌های مورد نظر "اعتدال‌گرایانه" با سرعت بیشتری رشد کرد. در قرن هفدهم، واردات جین از هلند آغاز شد و تا سال ۱۷۰۰ در برخی سال‌ها به ۵۰۰۰۰۰ گالن رسید. (۱۳۹) قانونی که در سال ۱۶۹۰ با هدف مقابله با فرانسوی‌ها تصویب شد، تولید نوعی "آ دو وی (eau de vie)" محلی از غلات را قانونی کرد؛ این نوشیدنی که "براندی بریتانیایی" نام گرفت، حاصل رقابت‌های ملی‌گرایانه بود و تولید آن تا اواخر قرن هجدهم ادامه یافت. در حالی که فروش آبجو و Ale از اواسط قرن شانزدهم تنها در مکان‌های دارای مجوز قانونی بود، در سال ۱۷۰۰، فروش سیدر نیز به این فهرست افزوده شد. (۱۴۰) اما "مشروبات الکلی سنگین" یا همان "اسپیریت‌ها" بدون نیاز به مجوز و فقط با مالیاتی ناچیز قابل فروش بودند. تا سال ۱۷۳۵، مصرف جین به حدود پنج میلیون گالن رسیده بود—یعنی افزایشی هزار درصدی!

افزایش قیمت غلاتی که برای تهیه نوشیدنی‌های الکلی سنگین به‌کار می‌رفتند، موجب شد محبوبیت نوشیدنی‌هایی چون آبجو دوباره افزایش یابد و در اواسط قرن هجدهم با چای رقابت کند. و باید رام را هم به این فهرست اضافه کرد: در سال ۱۶۹۸ تنها ۲۰۷ گالن رم به انگلستان وارد شد؛ اما در دوره ۱۷۷۱ تا ۱۷۷۵، میانگین واردات سالانه رام به بیش از دو میلیون گالن رسید. (۱۴۱) در واقع، این آمار نیز کمتر از میزان واقعی است، چراکه بخشی از رام از ملاس (محصول جانبی تولید شکر در بریتانیا) تقطیر می‌شد و بخش زیادی هم به‌صورت قاچاق وارد کشور می‌گردید. به‌عبارت دیگر، چای، قهوه و شکلات رقبای

بسیاری داشتند و برای تهیه و مصرف تقریباً همهٔ این نوشیدنی‌ها، استفاده از شکر ضروری بود.

چای بر سایر نوشیدنی‌های تلخ دارای کافئین غلبه کرد، زیرا می‌شد آن را با صرفه‌تر مصرف کرد، بدون آن‌که طعمش کاملاً از بین برود؛ زیرا قیمت آن در قرن‌های هجدهم و نوزدهم با ثباتی نسبی کاهش یافت—به‌ویژه پس از آن‌که انحصار شرکت هند شرقی در دههٔ ۱۸۳۰ شکسته شد؛ و از همه مهم‌تر، چون تولید چای به مستعمرات بریتانیا محدود شده بود، کنترل اقتصادی آن ساده‌تر بود. افزون بر این، چای به منبع فوق‌العاده‌ای برای درآمدهای مالیاتی دولت بدل شد؛ به‌طوری‌که تا دههٔ ۱۸۴۰، "بوها Bohea" ارزان‌ترین نوع چای چینی، با نرخ مالیات ۳۵۰ درصدی مواجه بود!

اما چای بسیار فراتر از یک کالای وارداتی بود که برای دولت سودآور باشد. برخی از بزرگ‌ترین و مهم‌ترین شرکت‌های خرده‌فروشی در تاریخ جهان—مانند لیپتون (و رقبای اولیه‌ای چون تواینینگ)—بر پایه‌ی تجارت چای شکل گرفتند. (۱۴۲) چای در جنبش "اعتدال‌گرا" به‌عنوان نوشیدنی مجاز معرفی شد؛ نوشیدنی‌ای که هم خاصیت تحریک‌کننده داشت، هم مقدار قابل‌توجهی کالری فراهم می‌کرد. تا اواسط قرن نوزدهم، جنبش اعتدال‌گرایی کمک کرده بود تا چای که منفور Hanway منتقد بزرگ، بود، به یک موهبت بزرگ تبدیل شود—همان‌طور که از ستایش‌های پرشور آن دوره نیز پیداست:

با تو، در روزگاری که هنوز زاده نشده،

می‌بینم سرزمین بریتانیا آراسته به دلدادگان تو،

شادمانه می‌نگرم آن‌گاه که عاشقان جوان،

درخشش جام شراب را به لبخند فریبا نمی‌فروشند،

تا آن‌که باکوس، تاج گلش را واگذارد،

و چای و عشق، پیروزِ تاک و شراب شوند.

الکلیسم از میان نرفت، و خانواده‌های طبقه کارگر هم یک‌شبه به پرهیز کامل از نوشیدن الکل روی نیاوردند. مصرف الکل در میان مردم کارگر همچنان بالا بود، و برخی خانواده‌های کارگری در تمام طول قرن‌های هجده و نوزده، یک‌سوم یا حتی نیمی از درآمد خود را صرف نوشیدنی‌های الکلی می‌کردند.

با این حال، جنبش اعتدال‌گرایی بی‌تردید موجب کاهش مستی شد، به‌ویژه در میان کارگران ماهرتر و نسبتاً مرفه‌تر. (۱۴۴) در این کاهش تدریجی الکلیسم، جای نقشی حیاتی ایفا کرد. با این حال، هنوز مشخص نیست که الگوهای رفتاری طبقه بالادست تا چه اندازه تأثیرگذار بودند. جنبش اعتدال‌گرایی زاده اخلاقیات و تفکر طبقه متوسط و بالا بود—اما این به‌هیچ‌وجه به این معنا نیست که الکلیسم صرفاً مختص طبقه کارگر بوده باشد.

من بر کاربرد موثر شکر به‌عنوان نمادی از جایگاه اجتماعی—برای تثبیت موقعیت فرد، ارتقای مقام دیگران، یا تعریف آنان به‌عنوان افراد فرودست. تأکید کرده‌ام. شکر، چه در نقش دارو، ادویه یا نگهدارنده مواد غذایی، و به‌ویژه در نمایش‌های عمومی به صورت سوتلته‌ها، کاربردهایی داشت که به‌تدریج در قالب‌هایی سلسله‌مراتبی و اعلام منزلت اجتماعی افراد قرار گرفت. برخی پژوهشگران، با تأکید بر نقش تجملات در روند مدرن‌سازی، به این مجموعه آداب و رسوم نگاهی متفاوت انداخته‌اند. برای مثال، ورنر زومبارت معتقد بود که شکر (در کنار بسیاری مواد دیگر) بر ظهور سرمایه‌داری تأثیرگذار بود، زیرا عشق زنان به تجمل باعث شد که تولید و واردات شکر به مراکز اروپایی افزایش یابد.

با این حال، به نظر می‌رسد در یک نکته به توافق کامل رسیده‌ایم: ارتباط میان مصرف شیرینی‌جات و سلطه زنان...

این پیوند میان شکل ابتدایی فمینیسم و شکر، اهمیت فراوانی در تاریخ توسعه اقتصادی داشته است. به سبب نقش غالب زنان در دوران آغازین سرمایه‌داری، شکر به سرعت به غذایی محبوب تبدیل شد؛ و تنها به دلیل گسترش چشمگیر مصرف شکر بود که نوشیدنی‌هایی محرک مانند کاکائو، قهوه و چای توانستند با استقبال گسترده در سراسر اروپا رواج پیدا کنند.

تجارت این چهار کالا—شامل تولید کاکائو، چای، قهوه و شکر در مستعمرات ماوراءبحار، و همچنین فراوری کاکائو و پالایش شکر خام در اروپا—از عوامل برجسته در شکل‌گیری و توسعه سرمایه‌داری به شمار می‌آید. (۱۴۵)

احتمالاً تنها جمله پایانی این بخش را می‌توان بدون قید و شرط پذیرفت "نقش غالب زنان در دوران سرمایه‌داری اولیه" ادعایی مبهم—و شاید بتوان گفت رازآلود—است. ادعای اهمیت زنان در تبدیل شکر به خوراکی محبوب نیز به همین اندازه گیج‌کننده است. حتی رابطه علی‌ضمنی جمله بعدی—که در آن آمده است دسترسی به شکر باعث شکل‌گیری عادت نوشیدنی‌های حاوی مواد محرک شده است—به صورت فعلی قابل قبول نیست. با این حال، زومبارت در جست‌وجوی یافتن ارتباطی میان زنان و مصرف شکر اشتباه نکرده بود، زیرا هدف او تحلیل جدی شرایطی بود که در آن مصرف شکل می‌گیرد. در مورد شکر و خوراکی‌هایی که همراه آن مصرف می‌شوند، چنین تحلیلی مستلزم بررسی کار، زمان، و همچنین تفاوت‌های موجود میان جنسیت‌ها و طبقات اجتماعی است—به عبارت دیگر، بررسی جامعه‌شناسی کامل مصرف در دوران شکل‌گیری نظم اقتصادی جدید در اروپای غربی لازم است.

شکرها در آغاز کالاهای لوکس بودند و از این نظر، نشان‌دهنده موقعیت اجتماعی ثروتمندان و قدرتمندان محسوب می‌شدند. تفاوت میان بشقاب‌های ادویه و درازوارها(،

همان‌طور که پیش‌تر اشاره شد، ممکن است بازتاب نوعی تفاوت زنانه-مردانه بوده باشد، اما تفاوتی است در میان افراد متعلق به یک طبقه یا یک رتبه اجتماعی واحد. هنگامی که این کالاهای لوکس توسط ثروتمندان غیر اشرافی نیز مورد استفاده قرار گرفت، کاربردهایشان هم افزایش یافت و هم بازتعریف شد. و هنگامی که شکر برای بخش‌های فزاینده‌ای از توده مردم، به عنوان یکی از نیازهای روزمره تلقی شد، به تدریج وارد زمینه‌هایی نوآورانه شد و مصرف‌کنندگان جدید، جنبه آیینی به آن دادند. همان‌طور که بشقاب‌های ادویه و درازوارهای اشراف دوره‌های پیشین، با اشاره به دیگران—همسران، هم‌رتبه‌ها، و (با حذف) فرودستان—جایگاه و منزلت را اعتبار می‌بخشیدند و نمایان می‌کردند، این کاربردهای جدید شکر نیز برای گروه‌های وسیع‌تر و کمتر اشرافی، نقش‌های اجتماعی و روان‌شناختی مشابهی ایفا می‌کردند.

برخی از این الگوهای جدید، در اصل عبارت بودند از انتقال کاربردها و معانی رایج در میان طبقات بالاتر به طبقات پایین‌تر؛ نوعی تقویت الگوهای پیشین. اما برخی دیگر، و در اغلب موارد، شامل استفاده از مواد قدیمی در زمینه‌هایی جدید، و ناگزیر با معانی تازه یا دگرگون‌شده بودند—نوعی بسط و گسترش کاربردهای پیشین. تحول چای به یک رویداد اجتماعی، نمونه‌ای گویا از این فرآیندهاست.

اگرچه چای نخستین بار در نیمه قرن هفدهم در قهوه‌خانه‌ها و چای‌خانه‌های لندن و دیگر شهرها، و همچنین روی میز اشراف و نجبای آن دوران، به عنوان جذابی نو ظاهر شد، نویسندگان قرن هجدهم به وضوح نشان داده‌اند که برای فقرا، و به ویژه کارگران روستایی، چای چیزی بیش از تفریح به ارمغان آورد. چای همراه با شکر نخستین ماده‌ای بود که به بخشی از وقت استراحت کار تبدیل شد. اما تصویر در مورد «چای خوری» به کلی متفاوت است—رویدادی اجتماعی است که می‌توانست باعث قطع کار یا به منزله نوعی سرگرمی تلقی شود. «چای خوری» خیلی زود به مناسبتی برای خوردن در کنار نوشیدن تبدیل شد. با

توجه به آن که قرن هجدهم رسم معمول در میان طبقه متوسط، خوردن ناهاری سبک بود، افراد در بعدازظهر احساس گرسنگی می کردند:

از این رو، نیاز به چای ناگزیر افزایش می یافت، حتی اگر پیش از شکل گیری نیاز به آن، وجود نمی داشت. در آغاز، چای حق ویژه زنان بود، چرا که در آن دوران، هنگام صرف شام زودهنگام، زنان و مردان عادت داشتند از یکدیگر جدا شوند، و مردان در آن ساعت جداً در پی نوشیدن شراب بودند. «چای ساعت پنج» معرف سرو چای در ساعتی است که شام به پایان رسیده بود؛ همان گونه که امروزه در تقلید از سنت فرانسوی پس از ناهار، قهوه تلخ سرو می کنیم، — و این ساعت زمینه ساز بازی هایی مانند آمبر، کریبیچ، بک گمن و ویست بود. این تحول صرف چای به یک «خوراک سبک»، که کاملاً زنانه بود، را می توان تقلیدی از سنت قدیمی فرانسوی «گوته» دانست، آیینی که در آن شراب های شیرین، بیسکویت و شیرینی های فرانسوی برای هر دو جنس سرو می شدند. (۱۴۶)

پی. مورتون شند، مفسری در حوزه فضای اجتماعی انگلستان، بر آن است که می توان گفت «چای خوری» ریشه در رسوم قاره اروپا و عادات اشراف دارد. اما دیدیم که در مورد فقرا، و به ویژه طبقه کارگر، چیزی فراتر از تقلید در کار بوده است، چرا که برای آنان، مدت ها پیش از آنکه «چای خوری» به مناسبت اجتماعی تبدیل شود، خود نوشیدنی چای اهمیت یافته بود. با این حال، شیوه ای که شند ماده را با مناسبت مرتبط می سازد، قانع کننده است، حتی اگر اندکی امپرسیونیستی باشد:

هنگامی که در انگلستان زن و مرد شروع کردند زندگی اجتماعی‌شان کمتر جداگانه باشد، برای بانوان چای در اتاق پذیرایی سرو می‌شد، هم‌زمان با پورت، مادرا و شری برای آقایان در همان اتاق غذاخوری. به تدریج که زنان ملایمت‌شان و مردان زمختی‌شان کمتر شد، رفتارها هم نرم‌تر شد و به سمت معاشرتی دوستانه‌تر رفت—تغییری که کاهش مصرف الکل در آن نقش داشت. زن، در نبرد چای‌خوری پیروز شد و بطری‌های شراب، کم‌کم از قلمرو بی‌چون‌وچرای او بیرون رانده شدند. مردان جوان در آغاز عصر رمانتیک خوشحال بودند که می‌توانستند بیشتر در جمع بانوان حضور داشته باشند و معاشرت با ایشان را به همنشینی با مردان بداخلاقی که در اتاق سیگار با بطری‌های متعدد نشسته بودند، ترجیح می‌دادند. سالی که «چای عصرانه» برای نخستین‌بار در باشگاه‌های معتبر لندن—آخرین پناهگاه‌های امتیازات مردانه—سرو شد، نقطه عطفی مهم در تاریخ اجتماعی ما به‌شمار می‌رود... چای عصرانه به سرعت به بهانه‌ای برای پاسخ‌گویی به میل طبیعی بانوان به شیرینی تبدیل شد.... نباید به چای همچون وعده غذایی دیگر، به صبحانه‌ای دوم نگاه کرد. نان و کره صرفاً نقابی ساده بودند؛ آنچه دل‌ها را ربود، شیرینی‌های کوچک بودند—قطعه‌ای برای لذت بی‌قید و شرط. دیری نگذشت که مردها کاملاً تسلیم زنان شدند و «میان‌وعده اضافی» را با شرط و شروط آنان پذیرفتند و در آن شریک شدند—چنان‌که امروزه کمتر مرد انگلیسی‌ای پیدا می‌شود، چه در حال کار، چه در حال تفریح، چه در خانه و چه در سفر که حاضر باشد از چای خود صرف‌نظر کند. نوشیدن چای، بهانه‌ای ست برای خوردن چیزی؛ نه یک وعده رسمی و اعلام‌شده. فرصتی ست برای شکستن یکنواختی ساعات خزنده‌ی روز—چیزی که "شکافی در دل روز ایجاد می‌کند."... یکی دیگر از مزایای چای، انعطاف‌پذیری زیاد زمان صرف

آن است؛ چراکه می‌توان آن را در هر لحظه‌ای بین ساعت ۴ تا ۶:۳۰ عصر سفارش داد. (۱۴۷)

حدس و گمان شاند مبنی بر اینکه چای و الکل معمولاً نوشیدنی‌هایی بودند جداگانه برای زن و مرد، تا زمانی که حضور مردان در محافل عصرانه باعث ورود آنان به مراسم چای شد، احتمالاً برای طبقه متوسط پس از دهه ۱۶۶۰ دقیق است؛ اما این فرضیه، تحولات در بین طبقات کارگر را توضیح نمی‌دهد. او اضافه می‌کند: "هنگامی که چای به عنوان رسمی رایج میان طبقه مرفه جا افتاد، طبقه متوسط پایین به‌طور طبیعی شروع به تقلید از آن کردند، اما به شیوه‌ای خاص خودشان (که تنها معادل آن را در مراسم مفصل چای ساعت شش در مدارس شبانه‌روزی می‌توان یافت)." (۱۴۸) در تفسیر شاند، ورود وقت چای، الگوی زمانی وعده‌های غذایی را کاملاً تغییر داد. «شام حدود یک یا دو ساعت جلوتر کشیده شد و با افزودن چای—این ظرافت نوظهور—و این ترکیب که در واقع تکراری از صبحانه بود، به نام 'چای عصرانه مفصل' غسل تعمید یافت... که اغلب با عبارت غیرمستقیم 'من با چای ام تخم مرغ (یا ماهی) می‌خورم' توصیف می‌شد.» (۱۴۹) کاملاً روشن است که چای، رسم نوشیدن چای و "وقت چای"، در زمینه‌های مختلف طبقاتی، هم از نظر تغذیه و هم از نظر آیین‌های اجتماعی. معنا و کاربرد متفاوتی پیدا کردند.

در طول یک قرن، جایگاه چای و شکر در رژیم غذایی طبقه کارگر، همراه با شیر و نیشکر، تنباکو و بسیاری از مواد غذایی وارداتی دیگر، کاملاً تثبیت شد. این‌ها به نیازهای نوین تبدیل شده بودند. آمار مصرف چای و شکر پس از دهه ۱۸۵۰ به‌طور پیوسته افزایش یافت—در مورد شکر، این میزان تا دهه ۱۸۹۰ به نزدیک نود پوند برای هر نفر در سال رسید. در سال ۱۸۵۶، مصرف شکر چهل برابر بیشتر از ۱۵۰ سال قبل بود، در حالی که جمعیت فقط حدود سه برابر شده بود. (۱۵۰) در دهه اول قرن نوزدهم، مصرف ملی شکر

حدود ۳۰۰ میلیون پوند در سال بود؛ اما وقتی مالیات‌ها متعادل شد و قیمت پایین آمد، مصرف به یک میلیارد پوند در سال ۱۸۵۲ رسید و در سال‌های بعد باز هم بیشتر شد. اگر قیمت‌ها پایین نمی‌آمد، چنین رشدی در مصرف امکان‌پذیر نبود. ولی جایگاه شکر در رژیم غذایی کارگران به شدت قابل افزایش بود و با کاهش قیمت، کاربردهای جدیدی هم برای آن پیدا شد. بین سال‌های ۱۸۳۲ تا ۱۸۵۴، افزایش مصرف سرانه حدود پنج پوند تخمین زده شده. یک پژوهشگر نوشته: «سهمیه خدمتکاران در سال ۱۸۵۴ بین سه‌چهارم پوند تا یک پوند در هفته است»، که می‌توان نتیجه گرفت "۵۰ پوند در سال برای بزرگ‌سالان مقدار زیادی نیست". (۱۵۱) و واقعاً همین‌طور بود—تا سال ۱۸۷۳ بیشتر شد و در سال ۱۹۰۱ برای اولین بار سرانه مصرف از نود پوند عبور کرد.

حتی این ارقام شگفت‌انگیز هم جنبه‌های اجتماعی مصرف شکر را پنهان و مبهم می‌کنند، زیرا آمار سرانه فقط میانگین‌های ملی هستند. تردیدی نیست که مصرف ساکارز در میان طبقات فرودست بریتانیا پس از سال ۱۸۵۰ و پس از متعادل شدن تعرفه‌های شکر، از مصرف طبقات ثروتمند پیشی گرفت. خوراکی‌های حاوی ساکارز—مثل شیر نیشکر، مرباها، شکر خام برای چای و پخت‌وپز، پودینگ‌ها و نان‌های شیرین—نه تنها بخش بزرگی از کالری مصرفی طبقه کارگر را تشکیل می‌دادند (گرچه احتمالاً سهم بیشتری از هزینه‌های غذایی را به خود اختصاص نمی‌داد)، بلکه ساکارز به تدریج تبدیل شد به جزء رایج بسیاری از آیتم‌های غذایی روزانه. کودکان از سنین بسیار پایین عادت به مصرف شکر رو پیدا می‌کردند چای شیرین در همه وعده‌ها حضور داشت؛ مربا، مارمالاد یا شیر نیشکر به همراه اکثر وعده‌ها دیده می‌شدند. در اواخر قرن نوزدهم، «دسر» به عنوان یک بخش مستقل از وعده غذایی تثبیت شد؛ شیر غلیظ شیرین جایگزین خامه شد و همراه چای یا میوه پخته سرو می‌شد؛ بیسکویت‌های شیرین آماده به نماد چای عصرانه تبدیل شدند و خود چای برای تمام طبقات اجتماعی به نشانه‌ای از مهمان‌نوازی بدل شد. (۱۵۲) همچنین، در اواخر همین قرن

بود که نان شروع کرد به کنار رفتن از جایگاه غذای اصلی، و جای خود را به آیت‌های غذایی دیگر داد—فرایندی که بعدتر در بسیاری از کشورهای دیگر هم تکرار شد. پژوهشگران گفته‌اند کاهش مصرف نان نشانه‌ای از بهبود سطح زندگی بوده است، اما «منحنی نزولی مربوط به نان و آرد، با منحنی صعودی مصرف شکر و شیرینی‌ها همراه است» (۱۵۳) با این حال، آمار مصرف شکر، چه در کوتاه‌مدت و چه در بلندمدت، برای نتیجه‌گیری درباره‌ی سطح زندگی کفایت نمی‌کند. (۱۵۴) از آنجایی که قیمت شکر بین سال‌های ۱۸۴۰ تا ۱۸۵۰ حدود ۳۰ درصد کاهش یافت، و طی دو دهه بعد ۲۵ درصد دیگر پایین آمد، افزایش مصرف بیشتر بازتابی از کاهش قیمت شکر نسبت به سایر کالاها بود—و نه لزوماً نشانه‌ای از بهبود در سطح زندگی. در هر صورت، مصرف سرانه ساکارز (و همان‌طور که در اینجا استدلال شده، به‌ویژه در میان طبقات کارگر) در نیمه دوم قرن نوزدهم به سرعت افزایش یافت.

دراموند و ویلبراهام معتقدند که کاهش مصرف نان و آرد با افزایش مصرف گوشت و ساکارز (شکر) همراه بوده است؛ اما پژوهشگری دیگر، با استفاده از آمارهای مبتنی بر برآورد عرضه، هیچ افزایشی در مصرف گوشت نیافت. در طی دوره بیست و پنج ساله ۱۸۸۹ تا ۱۹۱۳، میانگین هفتگی سرانه دسترسی به گوشت—یعنی میزان گوشت موجود در بازار بریتانیا به صورت ملی—۲/۲ پوند بود. اما برای آن که این رقم در تحلیل‌ها معنادار باشد، باید تفاوت‌های طبقاتی در مصرف گوشت و نیز تفاوت‌های موجود بین خانواده‌های مختلف را در نظر گرفت. در همین باره، درک آدی، مورخ تغذیه، صراحت دارد و می‌نویسد: "مخصوصاً مواد غذایی حیوانی، عمدتاً توسط پدر خانواده برای وعده شام یا به عنوان خوراک فرعی برای عصرانه مصرف می‌شد." (۱۵۵) او از دکتر ادوارد اسمیت نقل می‌کند که در سال ۱۸۶۳ اشاره کرده بود مصرف گوشت «برای خانواده» در واقع فقط نصیب پدر می‌شده، و مادر این رفتار را از نظر اخلاقی حق مرد می‌دانسته است: «نکته عملی مهم که

به‌خوبی تثبیت شده آن است که در خانواده کارگری، پدر تقریباً هر روز گوشت و بیکن می‌خورد، در حالی که همسر و فرزندانش شاید فقط هفته‌ای یک‌بار آن را بخورند—و این باور در خود او و خانواده‌اش وجود دارد که این کار لازم است تا بتواند کارش را انجام دهد» (۱۵۶). خانم پمبر ریوز، که ناظر دقیقی بر رژیم غذایی خانواده‌های کارگر بوده‌است، می‌نویسد: «گوشت برای مردان خریداری می‌شود، و بیشترین خرج صرف آماده‌سازی شام یک‌شنبه می‌شود، زمانی که مرد در خانه است. همان گوشت را روز بعد به‌صورت سرد می‌خورد» (۱۵۷).

این مشاهدات، بر افزایش ظاهری مصرف گوشت و ساکارز در رژیم غذایی طبقه کارگر در قرن نوزدهم نوری می‌اندازند: «نان غذای اصلی فقر است و مردم وقتی توانایی خرید گوشت و لذت‌بردن از غذاهایی که با شکر مصرف می‌شوند را پیدا می‌کنند، خیلی کمتر نان می‌خورند» (۱۵۸). چنین بیانی، حاوی یک فرض ضمنی است اما قانون عمومی نیست. حتی اگر مبلغ مطلق بیشتری صرف غذا شود—و حتی اگر درصد بیشتری از درآمد بالاتر به غذا اختصاص یابد—این به خودی خود شاهی کافی نیست که نشان دهد رژیم غذایی بهبود یافته است. علاوه بر این، احتمال بالای وجود الگوهای فرهنگی در مصرف متفاوت غذاها در درون خانواده—همه بیشتر شکر مصرف می‌کنند، اما زنان و کودکان نسبت به مردان بالغ سهم بیشتری دارند؛ همه مقداری گوشت دریافت می‌کنند، اما مردان بالغ به‌طور نامتناسبی بیش از زنان و کودکان گوشت می‌خورند—نشان‌دهنده‌ی حقیقتی متفاوت است. طبق برخی شواهد موجود، رژیم غذایی اواخر قرن نوزدهم در واقع ناسالم و غیراقتصادی بود. نان، و تا حدی کمتر، سیب‌زمینی، خوراک‌های اصلی بودند؛ اما بخش زیادی از هزینه خانواده صرف خرید گوشت می‌شد، غذایی که در برابر پول پرداخت شده، مقدارش اندک بود. مقدار کمی از "چای، چربی، کره، مربا، شکر و سبزیجات"، به گفته‌ی خانم ریوز، "بیشتر باید به عنوان چاشنی غذا در نظر گرفته شوند تا خوراک اصلی." (۱۵۹)

اودی اظهار می‌کند که چنین افزودنی‌هایی برای "ایجاد شمایی از یک وعده غذا در رژیم‌های غذایی پرنشاسته" ضروری بوده‌اند. (۱۶۰) اما در حالی که شوهر کارگر سهم گوشت را می‌گرفت، زن و فرزندانش بیشتر ساکارز دریافت می‌کردند: "می‌بینیم که بسیاری از کارگران، با داشتن زن و سه یا چهار فرزند، سالم و دارای توان کاری خوبی هستند، با وجود اینکه تنها یک پوند در هفته درآمد دارند. آنچه نمی‌بینیم این است که زن و فرزندانش دائماً کم‌می‌خورند تا مرد خانواده غذای کافی داشته باشد، زیرا مادر می‌داند که همه چیز به درآمد شوهرش وابسته است". (۱۶۱) خانم ریوز سیب‌زمینی را "جزء همیشگی" وعده ناهار معرفی کرده، اما نه الزاماً برای همه اعضای خانواده: "احتمالاً شیرۀ نیشکر یا همان چیزی که مغازه سر کوچه آن را 'شربت طلایی' می‌نامد، همراه با پودینگ پیه خورده می‌شود، و این دو با هم وعده‌ی ناهار مادر و فرزندان در خانواده‌ی یک مرد کارگر را تشکیل می‌دهند". (۱۶۲) اودی در ادامه می‌نویسد: "این به‌وضوح ویژگی تکمیلی برخی خوراکی‌ها را نشان می‌دهد. نوعی چربی یا شکر، جزء ضروری یک وعده غذا برای همراهی با ماده‌ی غذایی اصلی و عمدتاً نشاسته‌ای بود. در غیاب گوشت حیوانی، شکر جایگزین می‌شد و این موضوع نوع غذای نشاسته‌ای مصرف‌شده را نیز تعیین می‌کرد". (۱۶۳)

در اینجا شاهد بازگشتی به اصل "هسته‌ی کربوهیدراتی و حاشیه" هستیم. اما در بسیاری از کشورهای غربی—که بریتانیا نخستین آن‌ها بود، به عنوان پیامد مدرنیته، "حاشیه" (که چربی‌ها و قندهای فرآوری‌شده نماینده‌ی بارزتری از آن هستند نسبت به سبزیجات، میوه‌ها یا گوشت)، شروع به پیشی گرفتن از "هسته" کرد.

غذاهائی که طعم جذاب کافی ندارند، ممکن است موجب سوء تغذیه شوند:

محدودیت مصرف خوراکی‌های حیوانی در رژیم غذایی طبقه‌ی کارگر نشان می‌دهد که این مواد بیشتر نقشی مکمل داشتند برای مصرف مقدار بیشتری از

خوراک‌های پرنشاسته. بنابراین، احتمال دارد که وقتی به دلایل اقتصادی میزان غذای حیوانی در رژیم کاهش می‌یافت، مصرف مواد نشاسته‌ای نیز به تبع آن محدود می‌شد... نتیجه‌ای که نمی‌توان از آن چشم پوشید این است که خانواده‌هایی با درآمد کمتر از حدود ۳۰ شیلینگ در هفته، و با فرزندی در سن رشد، احتمالاً تنها چیزی حدود ۲۰۰۰ تا ۲۲۰۰ کالری و ۵۰ تا ۶۰ گرم پروتئین در روز برای هر نفر دریافت می‌کردند. با توجه به اینکه الگوی توزیع غذا در خانواده طبق الگوی معمول بود—که در آن پدر سهمی نامتناسب بزرگ از کل پروتئین را دریافت می‌کرد—تصور این که نیازهای فیزیولوژیک متنوع یک کارگر یدی، همسرش، و فرزندان در حال رشد چگونه می‌توانست به درستی تأمین شود، غیرممکن به نظر می‌رسد. نتیجه‌ای که از مشاهدات مستقیم خانه‌های طبقه کارگر در نیمه دوم قرن نوزدهم به دست می‌آید این است که تحت چنین شرایطی، زنان و کودکان دچار سوءتغذیه بوده‌اند. (۱۶۴)

استفاده زیاد از شکر تأثیراتی هم مثبت و هم منفی بر زندگی طبقه‌ی کارگر داشت. از یک سو، با توجه به کمبود کالری در رژیم غذایی طبقه‌ی کارگر، شکر بی‌تردید بخشی از کالری‌های مورد نیاز را تأمین می‌کرد. این به معنای چای شیرین‌تر بود (که به مرور جزئی عادی از آن شد)، بیسکویت‌های بیشتر، و دسرهای متنوع‌تر—که هم تنوع غذایی را افزایش می‌داد و هم کالری بیشتری فراهم می‌کرد. همان‌طور که دیده‌ایم، لرد بوید-اور افزایش مصرف ساکارز را مهم‌ترین تغییر در رژیم غذایی بریتانیا طی یک قرن عنوان کرده است. (۱۶۳)

اما در عین حال، کالری‌های حاصل از شکر به قیمت از دست دادن مواد غذایی مغذی‌تر به دست آمد. اگرچه ورود شکر به آشپزی احتمالاً موجب همزمان کاهش کلی مدت زمان

صرف غذا و تهیه آن شد، بعید است که این تغییر با افزایش ارزش غذایی خوراکی‌ها همراه شده باشد. وقتی بحث از درآمد واقعی به سمت آن‌چه امروز «سبک زندگی» نامیده می‌شود تغییر می‌کند، پاسخ‌ها دیگر چندان قاطعانه نیستند.

افزایش کاربردهای شکر و رشد مصرف آن همزمان شد با تغییرات اساسی در مدرن‌شدن عادات غذایی و رژیم‌های تغذیه‌ای. یکی از این تغییرات، رشد غذاهای آماده و نگهداری شده بود؛ به‌ویژه—البته نه فقط—غذاهایی که با شکر نگهداری می‌شدند: غذاهایی در قوطی‌ها، بطری‌ها و بسته‌بندی‌های مختلف، با اشکال سخت و نرم، جامد و مایع. محیط قندی شامل انواع مرباها، ژله‌ها و مارمالادهایی بود که از میوه‌ها تهیه یا برای نگهداری آن‌ها استفاده می‌شدند، همچنین شامل خوردنی‌های زیر بود: شکرهای مایع مانند ملاس و "شربت طلایی" تا شربت ساده‌ای که شیرینی‌سازان روی غذاها می‌ریختند یا با آن‌ها مخلوط می‌کردند، و به شیر غلیظ‌شده افزوده می‌شد (که از آن یک نوع "کاستارد" محبوب طبقه کارگر تهیه می‌کردند)، و نیز بیسکویت‌ها ("کوکی" آمریکائی) و کیک‌هایی که بریتانیا به خاطر آن‌ها معروف است، و در نهایت آب‌نبات‌ها، چه با شکلات ("نرم")، چه بی شکلات ("سفت").

تنها یک گام کوتاه فاصله بود بین گسترش کاربردها و محصولات گوناگون شکر و شروع "وقفه کاری در محیط صنعتی" در سال‌های پایانی قرن نوزدهم؛ فرآیندی که با راه‌اندازی غذاخوری‌های صنعتی تسریع شد—ابتکاری بود از سوی تولیدکنندگان مواد غذایی ساخته شده از محصولات گرمسیری. در این غذاخوری‌ها چای، قهوه، کاکائو، بیسکویت و آب‌نبات با قیمت مناسب در دسترس بود. (۱۶۷) به عبارت دیگر، غذاهای آماده همراه شدند با افزایش دفعات صرف وعده‌های غذای در خارج از خانه و خارج از ترتیب خانوادگی. این روندها، با فراهم کردن امکان انتخاب آزادانه غذاها، مصرف‌کننده را از ترتیب

سنتی سرو غذاها، از گفت‌وگوی اجتماعی سر سفره شام خانوادگی، و از الگوهای تثبیت‌شده زمانی برای وعده‌های غذایی رها می‌سازند. در آغاز قرن بیستم، شکر نماد دوران شده بود: گفته می‌شد که "انرژی سریع" فراهم می‌کند. و از آن پس، فواید آن به سایر کشورها نیز منتقل شده‌است، به کشورهایی که بسیاری از ویژگی‌های تغییرات سبک زندگی جامعه بریتانیای قبل از سال ۱۹۰۰ در آن‌جاها تکرار شده‌اند.

تاریخ استفاده از ساکارز در بریتانیا دو دگرگونی اساسی را نشان می‌دهد: نخست، رواج چای شیرین و شیر نیشکر از حدود سال ۱۷۵۰ به بعد؛ و دوم، آغاز مصرف انبوه از حدود سال ۱۸۵۰. در فاصله سال‌های ۱۷۵۰ تا ۱۸۵۰، هر فرد انگلیسی — فارغ از میزان انزوا یا شدت فقر، و بدون در نظر گرفتن سن یا جنسیت — با شکر آشنا شد. بیشتر افراد آن‌قدر به آن جلب شدند که پیش از توان مالی‌شان خواهانش بودند. پس از سال ۱۸۵۰، با کاهش شدید قیمت شکر، این تمایل به مصرف واقعی بدل شد. ماده‌ای که در سال ۱۶۵۰ کمیاب بود و در سال ۱۷۵۰ کالایی لوکس به شمار می‌رفت، تا سال ۱۸۵۰ به یک نیاز اجتناب‌ناپذیر تبدیل شده بود.

علاوه بر این، به نظر می‌رسد که پس از سال ۱۸۵۰، فقرا مصرف‌کنندگان اصلی ساکارز شدند؛ در حالی که پیش از سال ۱۷۵۰، این جایگاه از آن ثروتمندان بود. این وارونگی نشانه آخرین مرحله دگرگونی جایگاه شکر از کالایی گران‌بها به کالایی روزمره است و شکر به یکی از نخستین اقلام مصرفی بدل شد که دیدگاه سرمایه‌داری درباره رابطه میان بهره‌وری نیروی کار و مصرف را محقق می‌ساخت. جایگاه شکر در اقتصاد سرمایه‌داری در حال گسترش داخلی در سال ۱۸۵۰، از نظر کیفی کاملاً با جایگاهش در سال ۱۷۵۰ متفاوت بود. این تفاوت نه تنها با رشد پیوسته اقتصاد صنعتی مرتبط بود، بلکه با دگرگونی در روابط میان این اقتصاد و مستعمرات ماوراءبحار نیز پیوند داشت. این مواد جایگزین، با تأثیر مثبت بر انرژی و بازدهی کاری کارگران، نقش مهمی در تراز حساب‌های سرمایه‌داری

ایفا می کردند؛ به ویژه در روند گسترش تدریجی این نظام که از طریق یکپارچه سازی بخش مستعمرات، موجب بهبود چشمگیر تراز مالی متروپل شد.

توجه به تفاوت میان دوره های ۱۷۵۰ تا ۱۸۵۰ و ۱۸۵۰ تا ۱۹۵۰ به درک بهتر این موضوع کمک می کند. در دوره نخست، شکر—به ویژه همراه با چای—از نظر کالری در رژیم غذایی طبقه کارگر انگلستان نقش مهمی نداشت، هرچند چای را شیرین می کرد و مقدار اندکی کالری قابل جذب فراهم می آورد. مهم تر از همه، چای شیرین احتمالاً تمایل کارگران را به مصرف مقادیر قابل توجهی از کربوهیدرات های پیچیده ی ساده، به ویژه نان های بی افزوده، افزایش می داد؛ ضمن آن که موجب صرفه جویی در وقت زنان شاغل و کاهش هزینه های سوخت پخت و پز می شد. چای و شکر در این دوره نقش "حاشیه ای نسبت به کربوهیدرات های اصلی" داشتند. در دوره دوم، نقش کالری زای شکر افزایش یافت؛ چراکه این ماده نه تنها در چای و غلات بلکه در بسیاری از خوراکی ها ظاهر شد و با حجمی فزاینده در مصرف روزانه جای گرفت. در همین حال، شاهد نوعی چشم پوشی از بخشی از منافع مستعمرات هستیم—یا بهتر بگوییم، نوعی بازآرایی اولویت ها در خصوص مستعمرات. شکر ارزان، که مهم ترین افزودنی به رژیم غذایی طبقه کارگر بریتانیا در قرن نوزدهم بود، اکنون حتی از منظر کالری نیز به جایگاهی کلیدی رسید. تا سال ۱۹۰۰، این ماده به طور میانگین نزدیک به یک ششم از دریافت کالری سرانه را تشکیل می داد؛ و اگر این رقم با در نظر گرفتن عوامل اجتماعی مانند طبقه، سن و تفاوت های درون خانواده ای بازبینی می شد، سهم آن در رژیم غذایی زنان و کودکان طبقه کارگر به رقم حیرت انگیزی می رسید. در این دوره دوم، تمایز میان عناصر «اصلی» و «حاشیه ای» عملاً از میان رفت.

تاریخ مصرف شکر در بریتانیا، البته با تفاوت هایی مهم، در بسیاری از کشورهای دیگر نیز تکرار شده است. در سراسر جهان، شکر به پر کردن شکاف خالی کالری در میان

طبقات کارگر فقیر کمک کرده و به یکی از نخستین مواد غذایی مود استفاده در زمان وقفه (وقت استراحت) کار صنعتی تبدیل شده است. افزون بر این، شواهدی (ولو محدود) وجود دارد که الگوی فرهنگی مصرف خانواده—که در آن غذاهای پروتئینی گران‌قیمت عمدتاً نصیب مرد بزرگسال می‌شود و ساکارز به مقدار بالنسبه بیشتری به زن و فرزندان می‌رسید، عملاً رواج بیشتری یافت. توزیع ناعادلانه غذا در درون خانواده‌های فقیر ممکن است نوعی کنترل جمعیت از نظر فرهنگی مشروع، تلقی شود؛ چراکه به‌طور نظام‌مند کودکان را از پروتئین محروم می‌کند. "دلایل قانع‌کننده‌ای (هرچند به‌صورت عمومی بیان نمی‌شوند) وجود دارد که مخالف اختصاص منابع محدود به تغذیه نوزادان و کودکان هستند. به‌بیانی ساده، مرگ کودکان پیش‌دبستانی در اثر سوءتغذیه در عمل رایج‌ترین شیوه کنترل جمعیت است." (۱۶۸) به‌سادگی و با اندوه می‌توان دریافت که چگونه ساکارز می‌تواند در نظامی تحت عنوان "کنترل جمعیت" مورد استفاده قرار گیرد. تلاش دولت ریگان برای تعریف سس کچاپ سرشار از ساکارز به‌عنوان «سبزی» در برنامه‌های تغذیه‌ی مدارس دولتی، نمونه‌ای معاصر از این رویکرد است

این مطالب نوری می‌تابانند بر رابطه میان جنسیت و مصرف شکر. مشاهده‌گرانی (مرد) یکی پس از دیگری، انتظاری کنجکاوانه را به نمایش می‌گذارند: اینکه زنان بیشتر از مردان تمایل به خوراکی‌های شیرین داشته باشند؛ اینکه از غذاهای شیرین برای دستیابی به اهدافی بهره ببرند که در غیر این صورت غیرقابل تحقق‌اند؛ و اینکه خوراکی‌های شیرین — هم به‌معنای واقعی و هم استعاری — بیشتر متعلق به قلمرو زنان باشند تا مردان. البته این ارجاعات مکرر، به‌جای خود نیز دارای جذابیت‌اند: اینکه پیوندهایی میان زنان و طعم شیرین وجود داشته باشد، خود یک مسئله‌ی پژوهشی مستقل است؛ اما حل آن نیازمند تحقیقاتی بسیار دقیق‌تر و بی‌طرفانه‌تر خواهد بود.

تاریخ شکر در بریتانیا با رخدادهایی "تصادفی" چون ورود نوشیدنی‌های تلخ و محرک در میانه‌ی قرن هفدهم همراه بوده؛ اما افزایش مصرف شکر پس از آن تصادفی نبوده

است. بلکه پیامد مستقیم نیروهای ریشه‌دار در جامعهٔ بریتانیا و اعمال قدرت بوده است. اکنون زمان آن رسیده که به ماهیت آن قدرت، و شرایطی که در آن اعمال شده، پردازم.

مدل یک کشتی بادبانی بر
روی پایه‌ای چشم‌گیر، که
کاملاً از خمیر شکر ساخته
شده است.

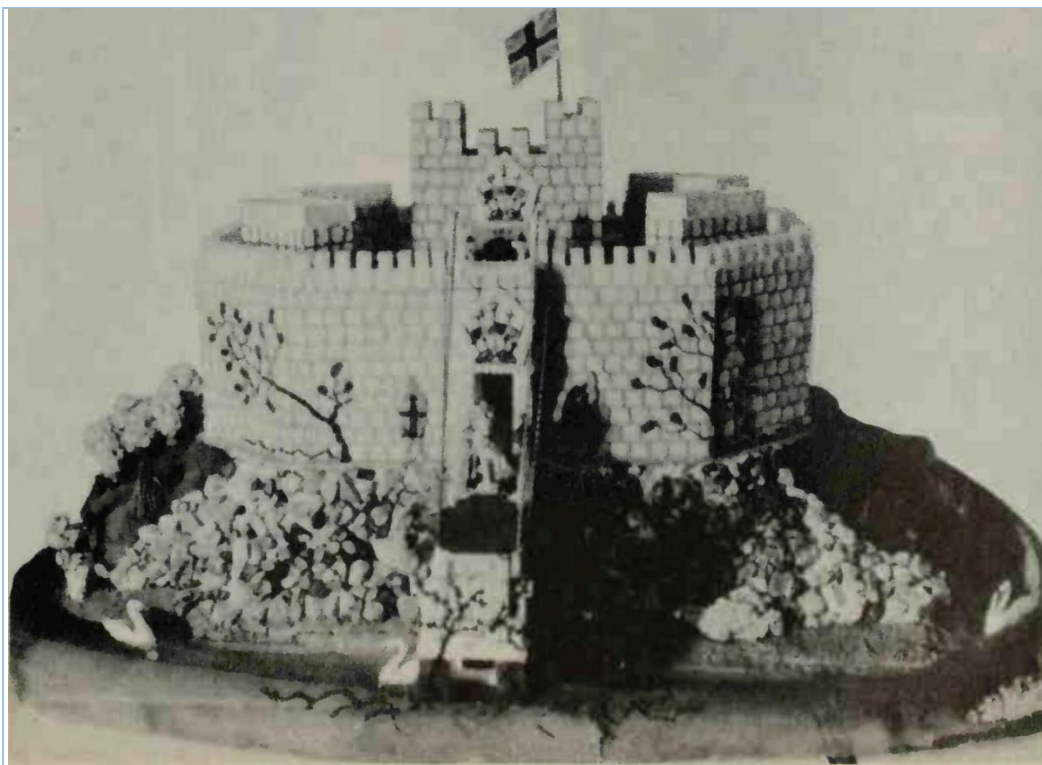
توسط نانوا هیروومی

تاتوماتسو.

(منبع: مرکز مستندسازی

شکر)





این مدل قلعه‌ی قرون وسطایی در سال ۱۹۷۷ توسط سرآشپزهای انگلیسی در یک رستوران واقع در وست ساسکس ساخته شد. احتمالاً این اثر نمونه‌ای از کارهای شیرینی‌پزهای سلطنتی در دوران‌های گذشته به‌شمار می‌رود.
(منبع: مرکز مستندسازی شکر)

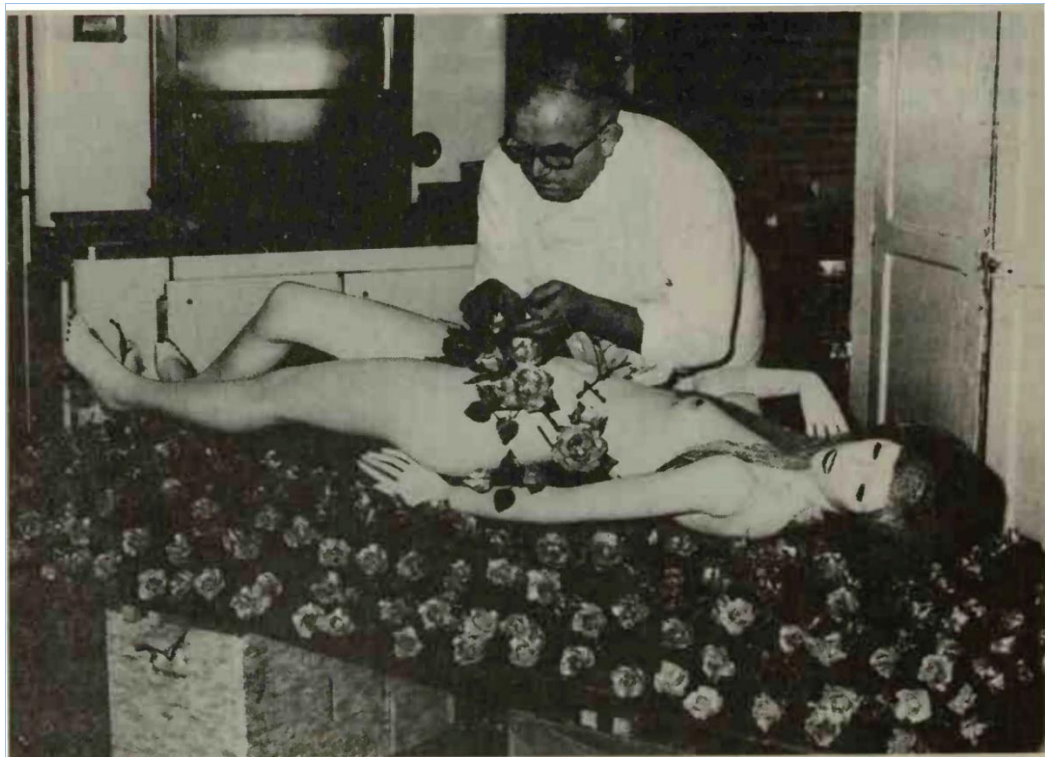
این مجسمه به نام
«شست سزار» نشان
می‌دهد که چگونه هنر
و اشتها در تاریخچه‌ی
شکر با یکدیگر تلاقی
پیدا کرده‌اند. گرچه در
برخی آثار، خمیر شکر
با دقتی فوق‌العاده به
کار می‌رود، اما می‌توان
از آن همانند خاک رس
یا سنگ نیز استفاده
کرد.

(منبع: C. Gibier /

مستندسازی

شکر)





اتین تولونیا، یکی از شیرینی پزهای بزرگ فرانسوی، در حال اعمال آخرین جزئیات روی یک مجسمه‌ی شکلاتی زنانه در اندازه‌ی واقعی است که موهایی از رشته های باریک شکر دارد. این مجسمه بر بستری از ششصد گل رز ساخته شده از شکر قرار گرفته است. (منبع: مرکز مستندسازی شکر)

قدرت

در کمتر از دو قرن، کشوری که بیشتر شهروندانش تا پیش از آن تقریباً به طور کامل از غذاهایی ارتزاق می کردند که در داخل مرزهایش تولید می شدند، به مصرف کننده ای بزرگ از کالاهای وارداتی تبدیل شد. اغلب این خوراکی ها برای مصرف کنندگان تازه داشتند و جای غذاهای آشنای قبلی را می گرفتند، یا به عنوان خوراکی هایی عجیب و غیر معمول شناخته می شدند که به تدریج از حالت خاص بودن خارج شده و به بخشی عادی و روزمره از رژیم غذایی مردم تبدیل می شدند. با وقوع این تغییرات، غذاها معنای جدیدی پیدا کردند، و این معانی — یعنی اینکه غذاها برای مردم چه معنایی داشتند و مردم با مصرف آن ها چه چیزهایی را به نمایش می گذاشتند، با انواع تفاوت های اجتماعی از جمله سن، جنسیت، طبقه اجتماعی و شغل در ارتباط بودند. این موضوع هم چنین با خواست و هدف حاکمان کشور و با سرنوشت اقتصادی، اجتماعی و سیاسی آن ملت ارتباط داشت.

در اینجا به وضوح می توان دو برداشت متفاوت از واژه "معنا" را تشخیص داد. یکی از آن ها به آن چه می توان "معناهای درونی" نامید اشاره دارد — به معنایی در دل آیین ها و برنامه های گروه، در دل وعده غذایی یا مراسم خوردن، در دل خود گروه اجتماعی؛ همان معنایی که افراد هنگام نشان دادن آگاهی شان از آنچه چیزها باید معنا داشته باشند، بازگو می کنند. برای مثال، مهمان نوازی «یعنی» احترام به خود؛ احترام به خود «یعنی» شناخت

جایگاه فرد در نظام طبقاتی؛ و شناخت جایگاه فرد می‌تواند «به معنای» ارائه شکل‌های مناسبی از مهمان‌نوازی باشد—سلام و احوال‌پرسی، دعوت به داخل، پذیرایی با چای، شکر، تارت‌های شیرین یا هر چیز دیگر. در تولدها و ازدواج‌ها، مراسم خاک‌سپاری و جشن‌های سنتی، لحظات استراحت پس از کار روزانه طبق تقویم ساعت‌ها، روزها، هفته‌ها، ماه‌ها و چرخه‌ی عمر، اشکال جدید مصرف ممکن است به گونه‌ای به اشکال قدیمی‌تر پیوند بخورند که معنایی مشابه یا قابل قیاس را منتقل می‌کنند.

پیش‌تر به دو فرآیندی که از طریق آن‌ها معناهای درونی کسب می‌شوند و حالت عرفی پیدا می‌کنند، اشاره کرده‌ام. در فرایند "گسترش کاربرد" از رفتار دیگران، معمولاً از افراد دارای موقعیت اجتماعی بالاتر، الگوبرداری می‌شود؛ این کار گاه به شکل تقلید و حتی پیروی کامل نمود پیدا می‌کند. کیک عروسی و تزئینات محسمه‌وار پیچیده‌اش، همراه با درازه‌ها، نوشته‌های شادباش، و مجسمه‌های شکر، چیزی فراتر از یک «خوراکی» جدید بود؛ مصرف آن کاملاً با مناسبت خاصی گره خورده و بخشی از مراسم شده بود. وقتی رسم داشتن کیک عروسی در سراسر جامعه گسترش پیدا کرد، انتظار می‌رفت که نحوه مصرف آن تغییر کند، زیرا تفاوت‌های زیادی در امکانات و شرایط وجود داشت؛ اما از آن‌جا که پیروی از جنبه‌های این رسم نیز بدون شک اهمیت داشتند، این فرآیند همچنان یک نمونه از "گسترش کاربرد" بود.

بسیاری از رفتارهای مرتبط با مصرف شکر و فرآورده‌های وابسته به آن، در میان طبقات کارگر بریتانیا، بدون تقلید از دیگران پدید آمدند؛ به‌ویژه زمانی که زمینه‌های مصرف آن‌ها با زمینه‌های مصرف طبقات مرفه تفاوت داشت. محصولات حاوی شکر برای فقرا آن‌چنان اهمیتی پیدا کرده بود که حتی بیشتر از میزانی بود که در گذشته برای ثروتمندان اهمیت داشت. شکر به‌عنوان منبع کالری، بیش از آن‌که نشانه جایگاه اجتماعی باشند یکی از آن جنبه‌های پراهمیت بود. و چون موقعیت‌های خوردن محصولات شکر متنوع‌تر شد،

کاربردها و معناهای جدیدی، بسیار متفاوت تر از شیوه‌های رایج در میان طبقات مرفه پدیدار شد. این نوع نوآوری‌ها را "گسترش دامنه مصرف" (Extensification) نامیده‌اند.

در هر دو حالت، مصرف‌کنندگان جدید رفتارها و معناهای درونی را به گونه‌ای که متعلق به خودشان می‌دانند، درونی می‌کنند؛ و گاه کاربردها و معناهای جدیدی شکل می‌گیرند که تقلید صرف نیستند. در "گسترش کاربرد" صاحبان قدرت، هم در فراهم کردن محصولات جدید نقش دارند و هم تا حدی در شکل دادن به معناهای آن‌ها. اما در "گسترش دامنه مصرف"، صاحبان قدرت شاید در عرضه محصولات جدید سهیم باشند، ولی این مصرف‌کنندگان جدیدند که به آن‌ها معنا می‌بخشند. در فرآیند تاریخی گسترده‌ای که مد نظر ماست—یعنی رسوخ مصرف شکر در سطح کل جامعه—صاحبان قدرت، نه تنها از نظر فراهم بودن شکر، بلکه لااقل تا حدی هم، از نظر معنایی که محصولات شکر کسب کردند، موقعیت مسلط داشتند.

نوع دیگری از معنا زمانی قابل فهم است که در نظر بگیریم مصرف—و معناهای فزاینده‌ای که برای مصرف‌کنندگان به همراه دارد—چگونه می‌تواند در سطح کل جامعه، و به ویژه برای اداره‌کنندگان آن جامعه، معنا پیدا کند؛ حاکمان یا صاحبان قدرت از طریق نفوذ گسترده‌تر معناهای درونی، و از طریق مصرفی که مشروعیت این معناها را تقویت می‌کند، موقعیت و منافع خود را تداوم می‌بخشند در این جا می‌توان دریافت که نوع یا سطح مصرف گروه‌های اجتماعی امری ثابت و الهی نیست؛ و برخی باورها درباره ماهیت انسان و ظرفیت‌های او قابل اصلاح‌اند. برعکس، می‌توان انتشار معناهای درونی را افزایش داد یا تحت کنترل درآورد؛ کنترل هم‌زمان خود غذاها و معناهای منتسب به آن، می‌تواند ابزاری برای سلطه‌ای آرام و بی‌تنش باشد.

مواد و کنش‌هایی که معنا به آن‌ها تعلق می‌گیرد—در قالب گونه‌ای خاص از معنا— در اعتباربخشی به رویدادهای اجتماعی نقش دارند. یادگیری و عمل اجتماعی این عناصر را با یکدیگر و با مفاهیمی که نمایانگرشان هستند، مرتبط می‌سازند. همان‌طور که برنج و حلقه در مراسم ازدواج معنا دارند، گل‌های سوسن و شمع‌های روشن نیز در مراسم سوگواری حامل معنا هستند. این نمادها حاصل فرآیندهای تاریخی‌اند؛ پدید می‌آیند، رشد می‌کنند، دگرگون می‌شوند و سرانجام از میان می‌روند. آن‌ها خاص فرهنگ‌اند و در عین حال ساختگی؛ چرا که تمامی نمادها قراردادی‌اند. معناهای آن‌ها جهانی نیستند، بلکه تنها در بسترهای فرهنگی و تاریخی خاصی معنا پیدا می‌کنند، جایی که شرکت‌کنندگان پیشاپیش با آن معناها آشنا هستند.

در مورد موادی مانند چای، سپس رویدادهایی مانند صرف غذا، یا اندیشه‌ها و مفاهیمی مانند مهمان‌نوازی و برابری، هوش انسانی آن‌ها را در جریان کنش‌های اجتماعی در زمان‌ها و مکان‌های خاص، بر اساس امکانات موجود و تحت محدودیت‌های خاص، در الگوهای کنار هم قرار می‌دهد. تولد و مرگ از این نظر جهانی‌اند که برای همه انسان‌ها اتفاق می‌افتند؛ توانایی ما در نمادپردازی، معنا بخشیدن به هر چیز، و سپس عمل کردن بر اساس آن معنا نیز به‌صورت جهانی و ذاتی در ذات ما وجود دارد—مانند یادگیری راه رفتن یا صحبت کردن (یا تولد و مرگ). اما اینکه کدام مواد را با رویدادها پیوند می‌دهیم و به آن‌ها معنا می‌بخشیم، تحت تأثیر نیروهای فرهنگی و تاریخی غیرقابل پیش‌بینی قرار دارد. ما رویدادهای زیستی مانند تولد و مرگ را به دلیل انسان بودن‌مان به رویدادهای اجتماعی تبدیل می‌کنیم؛ هر گروه انسانی این کار را به شیوه خاص خود انجام می‌دهد. جوامع بزرگ و پیچیده، متشکل از زیرگروه‌های متعددی که باهم همپوشانی دارند، معمولاً دارای یک مجموعه واحد از کنش‌های اجتماعی که زندگی را معنا ببخشند، نیستند؛ اعضای آن‌ها در

شیوه زیست خود تفاوت‌های زیادی دارند، و در دسترسی تاریخی‌شان به کنش‌ها، اشیاء، و افرادی که از طریق آن‌ها شناخت‌شان از معنای زندگی را اعتبار می‌بخشند، با هم فرق دارند. انگلستان قرن هفدهم، همچون کشورهای همجوارش در اروپای قاره‌ای، به‌طرز عمیقی بر اساس عواملی چون جایگاه خانوادگی، ثروت، تبار، جنسیت، شغل و مواردی از این دست تقسیم شده بود. شیوه‌های مصرف در چنین جامعه‌ای از این گروه تا گروه دیگر، تفاوت‌های چشم‌گیری داشتند و توسط قواعدی مشخص تقویت و تثبیت می‌شدند. از این رو، نحوه پذیرش شیوه‌های جدید مصرف، این‌که توسط چه کسانی پذیرفته می‌شدند، و چگونگی گسترش آن‌ها به دیگر گروه‌ها — با یا بدون معناها و مفاهیم همراه‌شان — بیانگر نحوه سازماندهی جامعه بریتانیا در آن دوران است و نشان‌دهنده الگوهای توزیع قدرت در آن جامعه می‌باشد.

پیش از پایان قرن هفدهم، شکر زمانی‌که هنوز ماده‌ای گرانبها و کمیاب بود، برای اکثر مردم انگلیس معنای چندانی نداشت — اگر هم طعمی از آن چشیده بودند، بی‌تردید آن را مطلوب می‌یافتند. با این حال، ثروتمندان و قدرتمندان از دسترسی خود به شکر لذت عمیقی می‌بردند — خرید، نمایش، مصرف و حتی اتلاف شکر در اشکال مختلف، همگی با اعتبار اجتماعی، رابطه‌ها و تمایز همراه بود. ترکیب شکر با دیگر ادویه‌های کمیاب و گرانبها در تهیه غذا، استفاده از آن برای نگهداری میوه‌ها، تلفیق شکر با مروارید خردشده یا طلا در ساخت «درمان‌های» پزشکی، و خلق شیرینی‌های مجلل که قدرت دنیوی و معنوی را به‌صورت ملموس نشان می‌دادند — همگی تأیید می‌کنند که شکر چه جایگاهی داشت و چگونه استفاده از آن در میان طبقه ممتاز معنا پیدا می‌کرد.

تکثر معناهای مربوط به شکر، در زبان و ادبیات نیز خود را نشان می‌داد؛ خیال‌پردازی‌های زبانی نه تنها نشان‌دهنده ارتباط مواد شیرین با احساسات، خواسته‌ها و حالات روحی خاص

بودند، بلکه جایگاه‌های تاریخی گستردهٔ عسل را تا اندازهٔ زیادی به خود اختصاص داد. خیال‌پردازی از عسل در ادبیات بریتانیایی، همچون ادبیات یونان و لاتین کلاسیک، قدمتی دیرینه داشت. هر دو ماده—عسل و شکر—با شادی، تندرستی، سرخوشی، و اغلب با تمایلات جنسی پیوند داشتند. ویژگی شیرینی، که در ساختار ذائقه و ترجیحات انسانی نقش پررنگی دارد، به شخصیت انسان، رفتارهای بخشنده، موسیقی و شعر تعمیم داده شده بود. ریشهٔ هندواروپایی *swiid* منشأ اصلی واژه‌های *sweet* (شیرین) و *persuade* (متقاعد کردن) در انگلیسی است؛ و در زبان امروزی انگلیسی، اصطلاحاتی مانند *sugared speech* یا *honeyed speech* (گفتار شیرین یا عسلی) با عباراتی چون *syrupy tones* (لحن شربت‌مانند) و *sweet-talking* (شیرن زبانی) تکمیل شده‌اند.

اشارات چاسر به شکر اندک‌اند و بیش‌تر بر کمیابی و بهای گران آن تأکید دارند. اما در عصر شکسپیر، این اشارات افزایش می‌یابند و گرچه همچنان بر مواد نایاب متمرکزند، تصویرهای برخاسته از آن‌ها تنوع چشمگیری پیدا کرده‌اند. برای نمونه، برون در نمایشنامهٔ «زحمت‌های عاشقانه به هدر رفته» می‌گوید: «بانوی دست‌سفید، یک واژهٔ شیرین با تو»، و شاهدخت در پاسخ، با شوخی می‌گوید: «عسل، شیر و شکر؛ می‌شوند سه تا.» یا تاج‌استون، دل‌قک نمایشنامهٔ «هر طور که دوست دارید»، در شوخی با آدری می‌گوید: «راستی اگر با زیبایی همراه شود، انگار عسل چاشنی شکر شده باشد.» همچنین، نورث‌آمبرلند در خطابه به بولینگبروک در تپه‌های گلاسترشر می‌گوید: «سخن‌وری نیکوی تو، چون شکر بود، / دشواری راه را شیرین و دلپسند کرد.» و برابانتیو، در برابر اُتللو و دوک ونیز، می‌گوید: «این جملات، یا چون شکر یا چون زهر، / که هر دو سوی‌شان قوی است، دوپهلو هستند.» از قرن هفدهم به بعد—و درخور توجه است که شکسپیر حدود نیم قرن پیش از آغاز ورود شکر باربادوس (نخستین «جزیرهٔ شکر» انگلیس) به خاک بریتانیا درگذشت—خیال‌پردازی

در باره شکر به بخش پررنگ‌تری از ادبیات انگلیسی بدل شد. البته این کاربرد نوشتاری، بیش‌تر برای طبقات با سواد اهمیت داشت، اما تصویرسازی از شکر به بخشی از گفتار روزمره نیز راه یافت و در تعبیرهای محبت‌آمیز و عاشقانه با خیال‌پردازی‌های مربوط به غسل رقابت کرد یا جایگزین‌شان شد. این خیال‌پردازی‌ها پلی میان دو معنای کاملاً متفاوت از شکر هستند: نخست، معناهای درونی و حسی که با رایج‌تر شدن شکر پدید آمدند، و دوم، به‌کارگیری اجتماعی آن، حتی در میان اقشار فرودست و فقیرترین شهروندان بریتانیا؛ و نیز اهمیت شکر برای امپراتوری، برای پادشاه، و برای طبقات اجتماعی‌ای که ثروت‌شان از طریق افزایش بهره‌وری کار در داخل کشور و کسب‌وکار انگلیسی در خارج تضمین و حفظ می‌شد.

این معنای دوم در نوشته‌های اقتصاددانان سیاسی چون جوزایا چایلد و دالبی توماس، یا پزشکانی مانند فردریک استیر تجسم یافته است؛ کسانی که شور و شوق‌شان با گسترش مداوم بخش‌هایی از امپراتوری که در آن‌ها کشت نیشکر و دیگر محصولات کشاورزی امکان‌پذیر بود، همگام بود. ستایش‌های آنان فقط به فواید اعلام‌شده پزشکی، نگهدارنده، تغذیه‌ای و سایر جنبه‌های مثبت شکر محدود نبود. در واقع، اغلب خصلت سودمند شکر را بدیهی تلقی می‌کردند. اینکه چگونه تجارت در پی پرچم حرکت می‌کند؛ چرا تولیدات مزارع برای ملت، تاج‌وتخت و—البته—کارگران برده و اجباری، شایسته بود؛ اهمیت کلی بازرگانی به‌عنوان محرکی برای تولید صنعتی؛ و منافع «تمدن‌ساز» حضور بریتانیایی‌ها برای «بی‌دینان»—همه این موضوعات در خدمت تجلیل از شکر قرار گرفتند. و با آنکه شکر به‌وضوح در سراسر امپراتوری همیشه و همه‌جا سودآور نبود—چه بسیار سرمایه‌گذار و صاحب مزرعه‌ای که در اثر آن ورشکسته یا حتی روانه زندان شد—ارزش انباشته آن برای تاج‌وتخت و سرمایه‌داران عظیم بود.

تا آنجا که به هند غربی بریتانیا مربوط می‌شود، اوج نقش امپراتوریِ شکر احتمالاً در اواخر قرن هجدهم، در دوران پادشاهی جورج سوم، رقم خورد. لوول راگاتس، تاریخ‌نگار طبقه مالکان مزارع در هند غربی بریتانیا، داستانی، احتمالاً افسانه‌ای، از بازدید جورج سوم از ویموث در همراهی با نخست‌وزیرش را نقل می‌کند. پادشاه، از دیدن تجملات کالسه‌ی یکی از مالکان مزارع هند غربی—همراه با پیش‌قراولان و لباس رسمی هم‌سنگ با لباس سلطنتی خودش—آشفته شده بود؛ نقل است که با شگفتی گفت: "شکر، شکر، ها؟—تمام این شکر! عوارضش چطورن، ها پیت؟ عوارضش چطورن؟" (۱)

معنایی که شکر در اقتصاد امپراتوری یافت، کاملاً با معنایی که نهایتاً در زندگی مردم انگلستان داشت متفاوت بود؛ با این حال، دسترسی به شکر و قیمت آن، پیامد مستقیم سیاست‌هایی بود که ابتدا بر پایه واقعیت‌های موجود بازار شکل گرفتند و رفته‌رفته بیش از پیش بر اساس چشم‌اندازی از آنچه بازار می‌توانست به آن تبدیل شود، تنظیم شدند. با رشد بازار داخلی، نسبت شکر صادراتی به‌طور چشمگیری کاهش یافت و خود تولید نیز با امنیت بیشتری وارد مدار امپراتوری شد. با تحکیم کنترل بر تولید، مصرف داخلی نیز همچنان رو به افزایش بود. در ادامه، زمانی که سیاست‌های حمایتی مبتنی بر تعرفه‌های ترجیحی در مجلس شکست خورد و مالکان مزارع هند غربی حامیان سیاسی خود را از دست دادند، حتی با ورود مستعمرات آفریقایی و آسیایی به کشت نیشکر و تولید شکر، و حتی با پیشی گرفتن تولید شکر چغندری از شکر نیشکری در اقتصاد جهانی، شکر همچنان با حجم فزاینده‌ای مصرف می‌شد. تا آن زمان، یعنی تا اواسط قرن نوزدهم، آن دو معنایی که در ابتدا از هم متمایز بودند، تا حدودی با یکدیگر ادغام شده بودند.

مردم انگلستان، شکر را کالایی ضروری تلقی کردند؛ تأمین آن برایشان به اندازه یک وظیفه اقتصادی، یک تعهد سیاسی نیز شده بود. در همان حال، مالکان ثروت‌های عظیمی که با کار میلیون‌ها برده رבוده شده از آفریقا، روی میلیون‌ها هکتار زمین دزدیده شده از بومیان آمریکا شکل گرفته بود—ثروتی در قالب کالاهایی مانند شکر، شیرۀ نیشکر و رام که برای فروش به آفریقایی‌ها، سرخپوستان، ساکنان مستعمرات و طبقه کارگر بریتانیا آماده می‌شد—بیش از پیش به مراکز قدرت در ساختار اجتماعی انگلیس وابسته شده بودند. بسیاری از تاجران، مالکان مزارع و کارآفرینان منفرد شکست خوردند، اما موفقیت‌های بلندمدت اقتصادی در بازارهای تازه کالاهای مصرفی داخلی پس از نیمه قرن هفدهم دیگر جای تردید نداشت. از این منظر، معنای شکر همان بود که تمامی تولیدات استعمارگرانه، تجارت جهانی، و مصرف شهری به آن معنا رسیده بودند: قدرت روزافزون و ثبات امپراتوری و طبقات اجتماعی‌ای که سیاست‌های آن را تعیین می‌کردند.

اما آنچه بیشتر انسان‌شناسان هنگام اندیشیدن به "معنا" مدنظر دارند، کاملاً با هم فرق دارد. مطابق دیدگاه کلیفورد گیرتس، انسان‌ها در تارهای معنا محصورند—تارهایی که خودشان تنیده‌اند. ما تنها از طریق نظام‌های ازپیش‌موجود، خاص فرهنگ خود، که واقعیت را معنا می‌بخشند، توانایی ادراک و تفسیر جهان را داریم. این دیدگاه، نظم شناختی را واسطه میان انسان و واقعیت قرار می‌دهد—انسان باید به جهان بیندشتا بتواند آن را دریابد (و طبقه‌بندی کند).، نه اینکه ابتدا جهان را بی‌واسطه ببیند و سپس درباره‌اش بیاندیشد. چنین نگرشی برای آنان که فرهنگ را جوهره یکتایی انسان می‌دانند، باورپذیر و مجاب‌کننده خواهد بود

اما اگر انسان‌ها به جهان عینی معنا می‌بخشند، با مجموعه‌هایی متفاوت از معنا برای گروه‌های مختلف انسانی، باز باید پرسید این کار چگونه و در هر لحظه تاریخی توسط چه کسی انجام می‌شود. جایگاه معنا کجاست؟ برای اغلب انسان‌ها، در بیشتر زمان‌ها، معانی‌ای

که در اشیاء و در روابط میان اشیاء، کنش‌ها و اعمال تصور می‌شود، امری مفروض نیستند، بلکه آموختنی‌اند. بیشتر ما، در بیشتر زمان‌ها، در نمایش‌هایی ایفای نقش می‌کنیم که دیالوگ‌هایشان مدت‌ها پیش نوشته شده و تصویرهایشان نیازمند شناسایی‌اند، نه آفرینش. این گفته به معنای انکار فردیت یا توانایی انسان برای افزودن، دگرگون‌سازی، و طرد معانی نیست، بلکه تأکیدی‌ست بر اینکه تارهای معنا که ما به عنوان فرد می‌تنیم، بسیار کوچک، ظریف، و اغلب ناچیزند؛ و در اکثر موارد، این تارها در دل شبکه‌هایی از معنا قرار دارند که در مقیاسی عظیم تنیده شده‌اند و از عمر یک انسان در زمان و مکان فراتر می‌روند.

اصلاً روشن نیست که این تارهای معنا تکرشته باشند، یا اینکه همان تارها برای همه ما یکسان باشند. در جوامع مدرن و پیچیده، این شبکه‌های معنایی بیشتر قابل تصورند تا قابل اثبات. توانایی ما در توضیح معنای آن‌ها محدود است، چرا که هر حکم کلی‌ای که ارائه می‌کنیم، مستلزم آن است که باور داشته باشیم افراد در یک جامعه پیچیده، دست‌کم به‌طور کلی، توافق دارند که معنای یک چیز اشتباه ناپذیر است. این امر گاهی صادق است، اما نه همیشه. توافق بر سر «چیستی» یک چیز، برابر با توافق بر سر «معنای» آن نیست. حتی در سطحی بسیار ساده، این دشواری ممکن است واقعی باشد. مثلاً ما باید بیاموزیم که برنج «نماد» باروری است، و هرچند این پیوند پس از یادگیری ممکن است بدیهی یا «طبیعی» به نظر برسد، اما در واقع چنین نیست. اگر توضیحی وجود داشته باشد، آن توضیح تاریخی است. وقتی معانی کنش‌هایمان را به فرزندانمان منتقل می‌کنیم، آنچه ارائه می‌دهیم عمدتاً مجموعه‌ای از دستورالعمل‌هایی‌ست برای انجام آنچه پیش از آن آموخته‌ایم. در جوامعی که بر پایه‌ی گروه‌ها، تقسیم‌بندی‌ها یا لایه‌هایی شکل گرفته‌اند، معناهای آموخته‌شده از گروهی به گروه دیگر متفاوت خواهند بود—همان‌طور که مثلاً، گویش‌های آموخته‌شده، ممکن است تفاوت داشته باشند. شبکه‌های معنا، به‌ویژه اگر بعضی معانی از یک گروه به گروه دیگر نفوذ کرده باشند. باید با توجه به این تفاوت‌ها قابل تفسیر باشند، در غیر این صورت، فرض وجود یک شبکه معناساختی همگن، ممکن است به‌جای آشکار کردن آن فرآیند، چگونگی

تولید و انتقال معانی را پنهان کند. شاید این همان نقطه‌ای باشد که معنا و قدرت به‌روشنی به هم می‌رسند.

دگرگونی‌های عمیق در الگوهای تغذیه و مصرف در اروپای قرن هجدهم و نوزدهم تصادفی یا اتفاقی نبودند، بلکه حاصل مستقیم همان نیرویی بودند که اقتصاد جهانی را پدید آورد؛ نیرویی که روابط نامتقارن میان مراکز متروپل (کشورهای اصلی) و مستعمرات و اقماران‌ها را شکل داد، و همچنین دستگاه‌های عظیم تولیدی و توزیعی سرمایه‌داری مدرن را—چه از جنبه فنی و چه انسانی—پدید آورد. اما این بدان معنا نیست که این دگرگونی‌ها هدفمند یا پیامدهای فرعی آن‌ها به‌خوبی شناخته شده بودند. مواردی مانند: اینکه چگونه انگلیسی‌ها بزرگ‌ترین مصرف‌کنندگان شکر در جهان شدند؛ روابط میان مراکز استعماری تولید شکر و مراکز متروپل تصفیه و مصرف آن؛ ارتباط شکر با برده‌داری و تجارت برده؛ رابطه شکر با نوشیدنی‌های تلخ محرک؛ نقش گروه‌های ذی‌نفع در هند غربی برای حفاظت از اقتصاد مزارع و گرفتن حمایت‌های خاص دولتی برای شکر؛ و همخوانی دور از انتظار با تمایل دولت برای دریافت مالیات از شکر. همه این جنبه‌ها نباید صرفاً با برجسب‌هایی چون «علت‌ها» یا «نتایج» کنار هم قرار گیرند، گرچه صرف نام بردن از آن‌ها خود به‌تنهایی چیزی را توضیح می‌دهد. ولی می‌توان به برخی روندهای بلندمدت اشاره کرد که پیامدهای کلی آن‌ها به‌روشنی قابل تشخیص‌اند. یکی از این روندها، کاهش پایدار و تجمعی در قیمت نسبی شکر است؛ البته گه‌گاه آن‌هم کوتاه مدت قیمت شکر زیاد می‌شد. در کل، تقاضا برای شکر حتی در قرن‌های سیزدهم و چهاردهم در انگلستان بالا بود، هرچند قیمت آن فراتر از توان اکثر مردم بود. در سال ۱۲۶۴، قیمت هر پوند شکر از یک تا دو شیلینگ گزارش شده، که معادل چندین پوند استرلینگ امروزی است. اما با ورود جزایر آتلانتیک به عرصه تولید شکر در اواخر قرن پانزدهم، قیمت شکر در انگلستان به حدود سه یا چهار پنی کاهش یافت. در قرن شانزدهم، قیمت‌ها دوباره بالا رفتند—احتمالاً به‌دلیل کاهش ارزش پول در دوران هنری هشتم و ورود نقره از دنیای جدید. با این حال، نرخ افزایش قیمت شکر به اندازه کالاهای

«شرقی» دیگر نبود، حتی پس از سقوط مصر به دست ترک‌ها در ۱۵۱۸؛ شاید جزایر آتلانتیک از آن زمان بخش عمده‌ای از شکر انگلستان را تأمین می‌کردند. حتی در آن قرن‌های اولیه، قیمت نسبی شکر بیش‌تر از آغاز این قرن بود—در حالی که مصرف همچنان رو به افزایش بود. به باور الن ایس، بحران اقتصادی ناشی از کاهش ارزش پول باعث نشد که «تاجران و زمین‌داران انگلیسی، که گوسفند پرورش می‌دادند و پشم را با قیمت بسیار بالا می‌فروختند، و پیش‌تر مصرف‌کنندگان اصلی شکر بودند، از مصرف چیزهای خوب زندگی دست بکشند.»^(۳)

در طول قرن هفدهم، قیمت شکر به کاهش خود ادامه داد. در سال ۱۶۰۰، بالاترین قیمت برای شکر مرغوب دو شیلینگ بود؛ در سال ۱۶۸۵، این قیمت به هشت پنی برای هر پوند رسید. روند ارزان شدن شکر را می‌توان از مقیاس واحدهایی که با آن خریداری می‌شد نیز دریافت.

در زمان‌های گذشته، افراد ثروتمند شکر را به صورت پوندی یا نهایتاً به شکل «کله‌قند» خریداری می‌کردند. «کله‌قند» در آن دوران، هدیه‌ای مناسب شأن شخصیت‌های برجسته به شمار می‌رفت. حتی فردی ثروتمند مانند «لرد اسپنسر» نیز شکر را به شکل کله‌قند خریداری می‌کرد، اگرچه در دو مورد خاص در سال‌های ۱۶۱۳ و ۱۶۱۴ وزن بیست کله‌قند خریداری شده ذکر شده است. در سال ۱۶۶۴، برای اولین بار شکر بدون اشاره به کله‌قند، به صورت وزنی (صد وزنه) و به قیمت ۸۴ شیلینگ خریداری شد. دوباره در سال ۱۶۷۹، به همین شیوه خریداری گردید.^(۴)

افزایش تولید شکر در اواسط قرن هفدهم آنچنان شدید بود که قیمت شکر بین سال‌های ۱۶۴۵ تا ۱۶۸۰، تا ۷۰ درصد کاهش یافت و این کاهش، اثرات منفی موقتی بر تولیدکنندگان حوزه کارائیب گذاشت. (۵) پیامد این افت قیمت برای مصرف‌کنندگان نیز مهم بود: تعداد استفاده‌کنندگان جدید احتمالاً به طور چشم‌گیری افزایش یافت. بر اساس برآوردهای «شریدن» که پیش‌تر به آن اشاره شد، مصرف شکر در فاصله‌ی سال‌های ۱۶۶۰ تا ۱۷۰۰ چهار برابر شد و بین سال‌های ۱۷۰۰ تا ۱۷۴۰ سه برابر دیگر افزایش یافت. در واقع، تولید بیش‌ازحد شکر برای چندین دهه اقتصاد کل اقیانوس اطلس را تحت تأثیر قرار داد. در آمستردام، قیمت شکر خام بین سال‌های ۱۶۷۷ تا ۱۶۸۷ یک‌سوم کاهش یافت، (۶) و در انگلستان در سال ۱۶۸۶، قیمت شکر «ماسکوادو» به حدی پایین آمد که تا تقریباً دو قرن دیگر به آن سطح نرسید.

رشد مصرف شکر در قرن هفدهم تا حدی به دلیل ارزان شدن آن قابل توضیح است؛ ابتدا از طریق عرضه‌ی از برزیل و سپس از هند غربی. اما تقاضا حتی پس از آن‌که قیمت‌ها در دهه‌ی ۱۷۳۰ رو به افزایش گذاشتند، همچنان به رشد خود ادامه داد. در چندین مقطع، سقوط کوتاه‌مدت قیمت شکر نشان داد که تولید از تقاضا فراتر رفته بود: در اواخر قرن پانزدهم، هنگامی که مادیرا، جزایر قناری و سائو تومه عرضه‌ی خود را در ابعاد جدیدی روانه‌ی اروپا کردند؛ در دهه‌ی ۱۶۸۰، زمانی که رشد عظیم عرضه از هند غربی موجب رکود در رونق مزارع برزیلی شد؛ و در دهه‌ی ۱۷۲۰، وقتی جامائیکا و سنت دومینیک از مصائب جنگ بیرون آمدند و تولید خود را در حوزه‌ی کارائیب گسترش دادند. اما هر بار، افزایش تقاضا توانست بازار را نجات دهد، حتی آن رشد چشمگیر تولید را در دهه‌ی ۱۷۷۰ که کوبا وارد بازار شد نیز بدون زحمت جذب کرد. و در پایان

قرن هجدهم، چشم‌اندازهای روشنی باعث گشودن عرصه‌ی تولید شکر در مناطقی فراتر از قاره‌ی آمریکا شد، از جمله در موریس، جاوه و فیلیپین.^(۷)

تحولات مربوط به "مناطق فراتر از قاره‌ی آمریکا" نشانگر تثبیت تجارت جهانی ساکارز بود. بریتانیا، با پذیرش این واقعیت که شکر به یک نیاز روزمره تبدیل شده، به تدریج سیاست حمایت‌گرایانه‌ای را که به نفع مالکان مزارع هند غربی بود، کنار گذاشت و به جای آن بازار آزاد را جایگزین کرد. این تغییر موجب شد که شهروندان بریتانیا—به جز در زمان‌های جنگ—به مقادیر تقریباً نامحدودی از شکر دسترسی داشته باشند. این پیروزی برای «تجارت آزاد» البته بهایی سیاسی در پی داشت؛ همان‌طور که برخی از پایان تعرفه‌های ترجیحی سود بردند، افرادی نیز بودند که برای قرن‌ها از آن تعرفه‌ها بهره‌مند شده بودند. در نهایت، مدافعان شعار «شکر بیشتر برای مردم بیشتر با قیمت ارزان‌تر» پیروز شدند.

تا سال ۱۸۵۰، ماهیت و ابعاد مصرف ساکارز در بریتانیا به‌طور کامل دگرگون شده بود؛ محبوبیت شکر که تازه در حدود سال ۱۶۵۰ آغاز شده بود، ظرف یک قرن آن را به دست حتی طبقات بسیار فقیر نیز رساند. سپس، در فاصله‌ی سال‌های ۱۷۵۰ تا ۱۸۵۰، شکر دیگر کالایی لوکس نبود و به یک نیاز روزانه بدل شد. حذف تدریجی تعرفه‌های تبعیض‌آمیز، که بی‌شک تحت تأثیر رقابت ناشی از تولید بهبودیافته‌ی شکر چغندری در برابر شکر نیشکری مناطق گرمسیری رخ داد، به تدریج رقابت میان تولیدکنندگان را—حداقل در درون امپراتوری—برابتر ساخت. در همین زمان، این روند تولیدکنندگان خارجی را نیز تشویق کرد تا برای دستیابی به بازار وسیع بریتانیا رقابت کنند.

نمی‌توان به‌طور دقیق گفت چه درصدی از جمعیت انگلستان در یک سال معین چه میزان از شکر وارداتی را مصرف کرده‌اند، یا مشخص کرد که مصرف در چه ابعادی و به چه صورتی افزایش یافته و گسترش پیدا کرده است. اما بدون شک، مقادیری که وارد و در داخل کشور نگهداری شدند در طی آن دوره‌ی دویست‌ساله‌ای که شکر از یک کالای نادر به ماده‌ای قابل مصرف روزانه تبدیل شد، به‌طور پیوسته افزایش یافت؛ این افزایش نسبت به رشد جمعیت نیز بیشتر بود؛ و تا نیمه‌ی قرن نوزدهم، مردم بریتانیا بیش از هر زمان دیگری شکر مصرف می‌کردند و همچنان به شکر علاقه‌مند بودند. همین واقعیت‌ها پایه‌ی استدلال‌هایی بودند که طرفداران تجارت آزاد برای پیشبرد موفق کارزارهای خود از آن استفاده کردند؛ آنان به‌درستی باور داشتند که می‌توانند بر کشش تقاضائی حساب باز کنند که در طول قرن پیشین، با افزایش مصرف شکر، حتی در میان فقرا—شکل گرفته بود. مصرف سرانه‌ی شکر تا مدت‌ها در قرن بیستم به روند صعودی خود ادامه داد و فقط در دهه‌ی اخیر در سطح حدود ۱۰۵ پوند به ازای هر نفر در سال تثبیت شد.

بسیاری (هرچند نه همه‌ی) جوامع مصرف‌کننده‌ی سوکروز در غرب، طی قرن گذشته میزان مصرف خود را به‌طور مداوم افزایش دادند—به‌طوری‌که برخی از آن‌ها به میانگین سالانه‌ی ۱۰۵ تا ۱۱۵ پوند، یعنی حدود یک‌سوم پوند شکر در روز برای هر نفر، رسیدند. در مورد بریتانیا، کاهش قیمت‌ها پس از سال ۱۸۵۷ با افزایش پیوسته‌ی مصرف همراه بود. با اینکه قیمت نقش مهمی در توان خرید انگلیسی‌ها—به‌ویژه طبقات فقیر—برای تهیه‌ی شکر ایفا می‌کرد، اما توضیح نمی‌دهد که چرا حتی زمانی که شکر نسبتاً گران بود، این قدر زیاد مصرف می‌کردند. جنبشی که هدفش کاهش قیمت‌ها از طریق آزادسازی تجارت بود، دو بخش متفاوت از طبقه‌ی سرمایه‌دار بریتانیا را در برابر هم قرار داد. و جای تعجب نیست که بخش هم‌سو با سرمایه‌داری کارخانه‌ای پیروز شد.

قدرت سیاسی لازم برای تغییر جایگاه نسبی رقبای فروش سوکروز در بازار امپراتوری، آشکارا متفاوت است با آن نوع قدرت غیررسمی که در دوره‌های پیشین تاریخ بریتانیا، انتخاب‌های مصرفی طبقه کارگر نوظهور را تحت تأثیر قرار می‌داد. انتخاب فرد در مورد این که چه چیزی می‌خواهد یا نیاز دارد بخورد، تنها در چارچوب ترجیحات و آرزوهایش و در واقع در زمینه اجتماعی مصرف معنا پیدا می‌کند. مصرف محصولاتی مانند تنباکو، چای و شکر ممکن است یکی از محدود راه‌هایی بوده باشد که کارگران بریتانیایی در اواسط قرن نوزدهم توانستند وعده‌های ضمنی فلسفه سیاسی قرن پیش را تحقق بخشند. به‌ویژه برای فقیرترین اقشار جامعه، خوردن غذاهایی با مقادیر قابل توجهی سوکروز پاسخی مناسب به وضعیتی بود که جامعه بریتانیا به آن تبدیل شده بود.

نظریه مرکانتیلیسم—تا آنجا که بتوان دیدگاهی را که فقط گاه‌به‌گاه به سیاستی منسجم و واحد تبدیل می‌شد، عینیت بخشید—بر این باور بود که «تقاضا» برای هر ملت یا کشوری مقداری ثابت دارد. بازارها رشد نمی‌کردند؛ بلکه به نقطه‌ای از تعادل می‌رسیدند. اقتصاددان سیاسی، چارلز داویننت، این موضوع را این‌گونه بیان کرده است: "چراکه برای عرضه در خارج ذخایری از تولیدات که در اختیار داریم، محدودی است، و از آن فراتر نمی‌توان رفت: مثلاً، مقدار مشخصی از محصولات پشمی، سرب، قلع، و مانند آن وجود دارد که افزون بر مصرف داخلی مان می‌توانیم آن‌ها را صادر کنیم، و خاک ما، با توجه به جمعیتی که دارد، تولید بیشتری نخواهد داشت؛ همچنین، مقدار محدودی از این کالاها وجود دارد که مصرف خارجی‌ها از آن فراتر نخواهند رفت." (۸)

باور رایج این بود که کاهش قیمت‌ها تنها به معنای کاهش سود است، بدون هیچ‌گونه جبران از طریق افزایش فروش. باور مردم به بازارهای ایستا آن‌چنان راسخ بود که «پذیرفتن پوشش و عادات مصرفی خاص طبقه مرفه توسط مردم عادی» به‌منزله نشانه‌ای از اخلاق نابسامان

اقتصادی تلقی می‌شد. چنین رفتار مصرفی‌ای هم گنجینه کشور را تهی می‌کرد و هم تمایزات منزلتی که از جانب خدا مقرر شده بود را تضعیف می‌نمود. قوانین تجملاتی—که همواره بی‌اثر بودند—برای جلوگیری از نفوذ مُدهای طبقه بالا به پایین جامعه وضع می‌شدند. (۹) با وجود این دیدگاه عمومی که فقرا نباید و نمی‌توانند کالاها و مواد مصرفی محبوب نزد اغنیا را مصرف کنند، حتی اگر توان مالی خریدش را داشته باشند. افرادی بودند که خواهان افزایش چنین مصرفی بودند. مردانی چون توماس و اسلیر، بنجامین موزلی و جورج پورتر—که در زمان‌ها و با دیدگاه‌های متفاوت می‌نوشتند—بر این باور بودند که تقاضا باید گسترش یابد، حتی ایجاد شود؛ و این را با تأکید بر اینکه شکر برای همه مفید است، بیان می‌کردند. همچنین، هیچ‌کس نباید از فواید فراگیری که مصرف شکر ایجاد می‌کرد محروم بماند. از دالبی توماس به بعد، در بریتانیا صداهایی شنیده می‌شد که به جای متعادل کردن آن بر اساس تفاوت‌های منزلتی پیشین، از افزایش عامدانه تقاضا دفاع می‌کردند.

مورخ اقتصادی هلندی، یان دو فریس، استدلال می‌کند که دو ویژگی از زندگی اقتصادی، اغلب منسوب به اقتصادهای پیش‌سرمایه‌داری یا ابتدایی، برای گسترش تقاضا باید به‌طور بنیادین دگرگون می‌شدند: نخست، خانواده‌های بیشتر (یا افراد مزدبگیر) باید هم به‌عنوان تولیدکننده برای فروش و هم به‌عنوان خریدار کالاهای مصرفی وارد بازار می‌شدند. دوم، باید گرایش تغییر می‌کرد که مبتنی بود بر تأمین تنها سطح مصرف موجود و کار نکردن بیش از آنچه برای این سطح لازم بود؛ به آن «منحنی عرضه با شیب منفی» در بازار کار گفته می‌شود. بسیاری از نظریه‌پردازان قرن هفدهم و حتی هجدهم معتقد بودند که این گرایش محافظه‌کارانه، طبیعی و ذاتی کارگران است و تحت تأثیر نیروهای بیرونی قابل تغییر نیست. دو فریس به نوشته‌ای از سر ویلیام پتی اشاره می‌کند که در کتاب *حساب سیاسی خود در دهه‌ی ۱۶۷۰* نوشت:

"از سوی پارچه‌فروشان و دیگرانی که تعداد زیادی از فقرا را به کار می‌گیرند، مشاهده شده که وقتی غله بسیار فراوان است، کار فقرا به همان نسبت گران می‌شود و تقریباً یافت نمی‌شود

(چرا که آنان تنها برای خوردن، یا بهتر بگوییم تنها برای نوشیدن، کار می‌کنند)." (۱۰) این دیدگاه در قرن هجدهم نیز ادامه داشت: "کمبود، تا حدی مشخص... موجب افزایش تلاش می‌شود... کارگری که با سه روز کار در هفته می‌تواند زندگی کند، باقی هفته را بیکار و مست خواهد بود... فقرا در مناطق صنعتی هرگز بیش از زمانی که برای زنده ماندن و تأمین خوش‌گذرانی‌های هفتگی‌شان لازم است، کار نخواهند کرد." (۱۱)

از یک سو، اقتصاددانان سیاسی بر این باور بودند که «مردم عادی» فقط به اندازه‌ای کار می‌کنند که زنده بمانند و نه بیشتر از آن؛ و از سوی دیگر، معتقد بودند که همین مردم عادی به‌طور نابخردانه‌ای به مصرف موادی روی می‌آورند که از نظر اخلاقی، پزشکی یا دلایل دیگر، نه برای خودشان مفید است و نه برای جامعه. دیدگاه‌ها در این زمینه متنوع بود: برخی از آن‌ها از گسترش مصرف کالاهایی مانند شکر حمایت می‌کردند، معمولاً با این استدلال که این مصرف برای مردم و برای کشور سودمند است؛ و برخی دیگر با چنین گسترشی مخالف بودند، معمولاً با این دلیل که مصرف این مواد از نظر جسمی یا اخلاقی برای مردم زیان‌آور و از نظر اقتصادی و سیاسی برای کشور مضر است. با گذشت زمان، تلاش برای افزایش مصرف هر کالایی بر پایه‌ی حق مصرف‌کننده در استفاده از قدرت خرید خود، همگام با میل سرمایه‌داران «پیشرو» برای گسترش بازار یا سهم خود از آن پیش رفت. البته در برخی موارد این اصل صدق نمی‌کرد—مثلاً نوشیدنی‌های الکلی می‌توانستند بهره‌وری نیروی کار را مختل کنند—اما در مورد چای، شکر و محرک‌های مشابه، این اصل کاملاً برقرار بود.

گرچه دووریس می‌گوید: «اگر بگوییم بازرگانان و تولیدکنندگان قرن هفدهم با تخیل و رادیکالیسم بیشتری عمل کردند تا نظمی اجتماعی سازگار با تقاضای رو به گسترش ایجاد کنند، بیش از آنچه واقعاً بودند به آن‌ها اعتبار داده‌ایم»، (۱۲) اما آن نظم اجتماعی واقعاً پدیدار

شد. تأثیرات آن بر بازار شکر واقعاً چشمگیر بود، و تأثیرات معکوس آن—گرچه کم‌اهمیت‌تر—به همان اندازه واقعی بودند.

دوره‌ی ۱۶۰۰ تا ۱۷۵۰، دوره‌ای بود که در آن جمعیت شهری در شمال اروپا به سرعت افزایش یافت. پرورش دام و تولید علوفه جای کشاورزی سبزیجات را گرفت؛ و جمعیت فاقد زمین به‌طور فزاینده‌ای به‌عنوان کارگران مزدبگیر کشاورزی به شهرهای در حال رشد مهاجرت کردند. نتیجه‌ی تجمعی این روند، وابستگی بیشتر و بیشتر مردم به بازار بود حتی برای اقلام مصرفی روزانه‌ای مانند نان و آجیو، و به‌زودی، تنباکو، شکر و چای. رشد هم‌زمان مالیات‌های دولتی—که از نوع مالیات تنازلی و به‌طور نامتناسبی بر کسانی تحمیل می‌شدند که توان پرداخت کمتری داشتند—ممکن است تا حدی تقاضای مصرف‌کننده را محدود کرده باشد. اما همین مالیات‌ها باعث افزایش تولید داخلی برای بازار شدند، تا امکان پرداخت فراهم شود—یعنی تولیدکنندگان محلی تلاش کردند بیشتر تولید کنند تا قدرت خرید خود را حفظ کنند. یکی از تغییرات مهم، که برای استدلال من اساسی است، این بود که برنامه‌های کاری طبقه‌ی کارگر تحت تأثیر تغییرات ساختاری در اقتصاد ملی دگرگون شدند، و برای طبقات کارگر فرصت‌های جدیدی برای چشیدن طعم‌ها و مناسبت‌های تازه‌ای برای خوردن و نوشیدن ایجاد شد.

این اتفاق یک‌شبه رخ نداد. همچنین، افکار عمومی در آن زمان از ایجاد بازار گسترده‌ای برای شکر حمایت نمی‌کرد. حتی پس از آن‌که خاندان سلطنتی و دوستان مالکان مزارع در پارلمان دریافتند که محصولات مزارع نه‌تنها خوراکی هستند بلکه به‌خوبی قابل مالیات‌گذاری نیز هستند، تقریباً یک قرن دیگر طول کشید تا طرفداران شکر استدلال خود را به‌طور جدی بر امکان افزایش مصرف در میان طبقات فقیر کارگر بنا کنند. در آن زمان بود که آن‌ها عملاً به دشمنان سیاسی مالکان مزارع هند غربی تبدیل شدند، چرا که شکر ارزان را بر ترجیحات استعماری مقدم دانستند.

مورخ برجسته‌ی بریتانیایی، اریک هابسبام، خاطرنشان می‌کند: "در آغاز انقلاب صنعتی، نه نظریه‌های اقتصادی بر قدرت خرید طبقه‌ی کارگر تکیه داشتند، و نه شیوه‌های عملی اقتصاد؛ چرا که به‌طور کلی فرض بر این بود که دستمزدهای آنان تفاوت چندانی با سطح معیشتی-شان نخواهد داشت."

هرگاه به‌طور اتفاقی بخشی از طبقات پایین جامعه درآمد کافی برای خرید کالاهایی مشابه طبقات بالاتر پیدا می‌کردند (اتفاقی که گاه‌به‌گاه در دوران رونق اقتصادی رخ می‌داد)، دیدگاه طبقه‌ی متوسط چنین رفتارهایی را بی‌پروایانه و فاقد صرفه‌جویی دانسته و آن را نکوهش یا تمسخر می‌کرد. مزایای اقتصادی دستمزدهای بالا—چه به‌عنوان انگیزه‌ای برای افزایش بهره‌وری و چه به‌عنوان عاملی برای تقویت قدرت خرید—تا پس از نیمه‌ی قرن نوزدهم کشف نشدند، و آن هم فقط توسط اقلیتی از کارفرمایان پیشرو و روشن‌فکر. (۱۳)

با این حال، کشمکش‌های سیاسی که منجر به پایان تعرفه‌های ترجیحی برای شکر هند غربی شدند، گامی مهم در آزادسازی قدرت خرید طبقه کارگر بودند. شکر ارزان‌تر در زمانی عرضه شد که افزایش مصرف آن صرفاً به‌خاطر عادت به مصرف شکر نبود، بلکه فضای کار، فضای کارخانه و آهنگ کار با ماشین شده بود که زمینه‌ی استفاده از شکر را مهیا کرده بود. مسئله فقط این نبود که کارگران بیشتر کار می‌کردند تا درآمد بیشتری کسب کنند؛ بلکه پرداخت‌کنندگان حقوق نیز، هم از بهره‌وری بالاتر نیروی کار سود می‌بردند و هم از مصرف فزاینده کالاهای فروشگاهی توسط همان نیروی کار. (۱۴)

مفهوم قدرت از جمله مفاهیمی است که بیش از هر مفهوم دیگری در علوم اجتماعی موجب اختلاف نظر شده و تاکنون توافق رضایت‌بخشی درباره تعریف آن حاصل نشده

است. با این حال، نمی‌توان از این واژه—یا واژه‌ای مشابه آن—چشم‌پوشی کرد، به‌ویژه زمانی که هدف، روشن ساختن شرایطی است که در آن جمعیت یک کشور به‌طور بنیادین، آن هم بدون اجبارِ زور و خشونت آشکار، رفتار خود را تغییر می‌دهد. البته ممکن است چنین تغییراتی را صرفاً به‌عنوان تجلی اراده یا انتخاب آزادانه تفسیر کنیم—مثل مورد شکر، که مردم در پی دستیابی به کالایی دلخواه بودند که قبلاً در دسترس‌شان نبود. اما این مستلزم آن است که فرض کنیم تک‌تک بریتانیایی‌ها، روز به روز و سال به سال، به‌صورت فردی تصمیم گرفتند برای تهیه و مصرف ساکارز و دیگر محصولات تازه و پرهزینه‌ی همراه آن اقدام کنند، تا جایی که بریتانیا به‌نوعی به کشوری مصرف‌کننده شکر تبدیل شد. نادیده گرفتن مفهوم قدرت، به‌منزله‌ی بی‌تفاوتی نسبت به آن نیروهای اجتماعی، اقتصادی و سیاسی است که از گسترش پیوسته‌ی تقاضا برای شکر منتفع شدند. پذیرش چنین تفسیری، مستلزم نوعی خوش‌باوری بی‌اساس است.

تاریخچه‌ی شکر به‌روشنی نشان می‌دهد که دسترسی به ساکارز—و همچنین شرایط فراهم شدن آن—که به یکی از مطلوب‌ترین اقلام خوراکی در سراسر امپراتوری بدل شد، تحت تأثیر نیروهایی بود که خارج از اختیار طبقات مردمی انگلستان قرار داشتند. به‌هرحال زمانی وجود داشت که هیچ‌کس در انگلستان چیزی از شکر نمی‌دانست؛ سپس دوره‌ای به‌درازای چند قرن فرا رسید که شکر کالایی گران‌قیمت و کمیاب بود. تنها پس از حدود سال ۱۶۵۰ بود که شکر برای طبقه‌ی حاکم انگلستان اهمیت یافت و میزان واردات آن افزایش پیدا کرد؛ نیروهای اقتصادی رو به افزایش—و به‌زودی نیروهای سیاسی نیز—از تصرف مستعمراتی که امکان کشت نیشکر و تولید شکر خام را داشتند، حمایت کردند؛ همچنین تجارت برده که نیروی کار لازم را تأمین می‌کرد، در این روند نقش داشت. نسبت شکر وارداتی مصرف‌شده در بریتانیا افزایش یافت و قیمت آن کاهش پیدا کرد. با وجود

آن که قدرت خرید کسانی که به مصرف ساکارز علاقه مند شده بودند، محدود بود، مصرف به طور مداوم افزایش یافت؛ افراد بیشتری، شکر بیشتری مصرف کردند. کاربردهای شکر و جایگاه آن در رژیم غذایی تغییر یافت و گسترده تر شد؛ اهمیت آن در ذهن مردم، در بودجه های خانوار، و در حیات اقتصادی، اجتماعی و سیاسی کشور افزایش یافت.

این تغییرات نه تنها با معنای «بیرونی» - جایگاه ساکارز در تاریخ مستعمرات، تجارت، دسیسه های سیاسی، سیاست گذاری و قانون گذاری - ارتباط دارند، بلکه با معنای «درونی» نیز مرتبط اند، زیرا معنایی که مردم به شکر دادند در شرایطی شکل گرفت که بیشتر توسط عرضه کنندگان این محصول، تعیین و تجویز شده بود، نه توسط مصرف کنندگان آن. پیش از آن که ثروتمندان و قدرتمندانی که نخستین بار در انگلستان شکر را مصرف کردند بتوانند به آن معنای تازه ای ببخشند، نخست باید به آن دسترسی می یافتند. سپس، با رایج تر و آشناتر شدن شکر، کاربردهای آن دگرگون شد. می توانیم فرض کنیم که بخشی از معناها، با شیوه های استفاده از آن، تازه ابداع شده اند و بخشی دیگر با دانسته هایی که از منابع دیگر حاصل شده اند، ترکیب گشته اند.

پس از سال ۱۶۵۰، قیمت شکر کاهش یافت و حجم عرضه آن زیاد شد؛ افراد بیشتری توانستند، عمدتاً همراه با چای (یا یکی از نوشیدنی های تازه وارد دیگر)، آن را بچشند. رواج مصرف در میان طبقات پایین تر جامعه آهسته و ناموزون، اما پیوسته بود؛ مدتی پیش از سال ۱۷۰۰، این روند سرعت گرفت. برای مصرف کنندگان جدید، همان طور که دیدیم، شکر نقش کاملاً متفاوتی در رژیم غذایی پیدا کرد. شواهد فراوانی از تلاش جدی برای تصرف مستعمرات بیشتر، ایجاد مزارع جدید، واردات بیشتر بردگان برای این مزارع، ساخت کشتی های بیشتر، و واردات ساکارز و دیگر محصولات کشاورزی حاصل از مزارع

مستعمراتی وجود دارد. و هنگامی که این مواد در دسترس فقرا قرار گرفتند، امکان شکل‌گیری بازاری داخلی (ملی) دارای رشد پیوسته—در برابر بازار صادراتی—آشکارتر شد.

شکی نیست که حتی با وجودی که بسیاری با این محصولات تازه و عجیب مخالفت کردند. تلاش‌هایی واقعی برای افزایش مصرف شکر صورت گرفته بود، البته مصرف‌کنندگان می‌باید میل به مصرف شکر می‌داشتند و با چشم‌پوشی از فرصت‌های دیگر، این خواسته خود را نمایان می‌کردند. اما باید به این نکته نیز توجه کرد که گروه‌های مختلفی در جامعه بریتانیا پدیدار شدند که از تولید -و مصرف- این محصول تازه بهره‌مند شدند.

هنگامی که شکر برای نخستین بار در هند غربی تولید شد، به راحتی توجه و علاقه انگلیسی‌ها را به خود جلب کرد. این ماده نه تنها پیش‌تر به عنوان کالایی لوکس برای اشراف و ثروتمندان ارزشمند بود، بلکه خیلی زود به عنوان نوعی سرمایه‌گذاری پرمفعت (هرچند پرریسک) تلقی شد. تجارت برده، حمل و نقل دریایی، خود مزارع، ارائه اعتبار مالی که در برابر آن مزارع و موجودی بردگان و شکر به عنوان وثیقه استفاده می‌شد، و به زودی فرصت‌هایی برای خرده‌فروشی و پالایش؛ همه‌ی اینها پاداش‌هایی بود برای ثروتمندان و کسانی که جسارت ورود به این میدان را داشتند. اما این مزایا تنها مختص ثروتمندان نبود. مورخ برجسته ترینیدادی، اریک ویلیامز، در پژوهش پیشگامانه‌اش درباره تجارت برده و شکر، خاطرنشان می‌کند که اگرچه الیگارش‌های تجاری لیورپول در دست حدود ده شرکت بود، بسیاری از برده‌داران با گردآوری دموکراتیک منابع اندک "وکلا، پارچه‌فروشان، خواربارفروشان، سلمانی‌ها و خیاطان" تأمین مالی می‌شدند. سهم‌های سرمایه‌گذاری تقسیم می‌شدند—یک نفر یک‌هشتم، دیگری یک‌پانزدهم، نفر سوم یک‌سی و دوم سهم داشت و الی آخر". (۱۵) با این حال، «افراد خرده‌پا» امکان مشابهی برای سرمایه‌گذاری در مزارع نداشتند؛

در حالی که تجميع سهام سرمايه‌هاى داخلى در كشتى‌هاى برده‌بر و بانك‌ها ميسر بود، مزارع تقريباً همواره به‌صورت بنگاه‌هاى با مالكيت فردى اداره مى‌شدند، و اغلب صاحبان آن‌ها از اعضاى خانواده‌هاى با سطحى از تمكّن مالى در داخل كشور بودند.

با اين حال، برخى از مردانى كه از تمكّن مالى محدودى برخوردار بودند، در نهايت به صاحبان مزارع ثروتمند تبديل شدند. اثر برجسته ريچارد پارس با عنوان موفقيت اقتصادى در هند غربى (۱۹۵۰) كه به شرح زندگى خانواده پينى نويس، توليدكنندگان نيشكر، مى‌پردازد، نشان مى‌دهد كه آزاريا پينى، بنیان‌گذار ثروت خانوادگى‌شان، از سوى پدر و خواهر و برادرهايش كالاهاى خشك دريافت مى‌كرد، و توانست از فروش آن‌ها نهايتاً صاحب يك مزرعه كوچك شود؛ مزرعه‌اى كه بعدها ثروت خانواده پينى حول آن شكل گرفت. پارس، كه احتمالاً بيش از هر كس ديگرى با روند تحول طبقات مالك مزارع برتانيايى در هند غربى آشنايى دارد، فضايى شبیه "از فقر به ثروت" را در جزاير نيشكرى نشان نمى‌دهد؛ بلكه بر اهميت حمايت خانوادگى در وطن براى پسران جوانى كه به خارج عزيمت مى‌كردند، و نيز نقش مهارت‌هاى خاصى چون حسابدارى، وكالت و خرده‌فروشى در موفقيت آن دسته از افراد فاقد سرمايه اوليه تأكيد مى‌ورزد؛ مهارت‌هاى كه اين افراد را در نهايت قادر ساخت به صاحبان مزارع تبديل شوند. (۱۶) شايد نکته اصلى اين باشد كه مستعمرات داراى مزارع همانند تجارت برده و فعاليت‌هاى تجارى و بازرگانى متصل به نظام مزارع، هم در مستعمرات و هم در وطن، فرصت‌هاى پيشرو و نوآورانه‌اى فراهم مى‌كردند.

اعتباردهندگان، چه بزرگ و چه خُرد، كه در جنبه‌هاى مختلف اقتصاد شكر سرمايه‌گذارى كرده بودند، طبيعتاً در موفقيت آن ذى‌نفع بودند. به اين گروه مى‌توان صاحبان مزارع را نيز افزود؛ بسيارى از آن‌ها از خانواده‌هاى ثروتمند بودند، اما اغلب با فعاليت‌هاى مزرعه‌دارى بر ثروت خود افزودند. سبك زندگى آن‌ها در دوران بلوغ نظام مزارع، به‌اندازه‌ى

نفوذ سیاسی‌شان در داخل کشور در برخی دوره‌ها، شهرت داشت. حتی مورخی با دقت و بی‌طرفی چون «پارس» نیز چنین می‌نویسد:

بسیاری از مستعمرات تا پیش از آنکه بشردوستان در اواخر قرن هجدهم آن‌ها را وادار به اقدام کنند، هیچ قانونی درباره تغذیه بردگان نداشتند؛ و حتی در جایی که قوانینی وجود داشت، استانداردهای اجرا شده چنان پایین و تأسف‌برانگیز بودند که ارزش چندانی نداشتند. «کد نوآر» فرانسه تنها تأمین پروتئینی را الزامی می‌کرد که در عمل چیزی بیش از یک ماهی دودی در روز نمی‌شد؛ و این قانون هم به‌درستی رعایت نمی‌شد. برخی از صاحبان مزارع به‌طور معمول هیچ غذایی به بردگان نمی‌دادند، بلکه تنها با پرداخت رام برای خرید غذا یا اعطای اجازه در روزهای شنبه و یکشنبه برای کار در زمین‌های شخصی‌شان، آن‌ها را به تأمین غذا برای خود وامی‌داشتند. رام نوشیده می‌شد، اجازه روزهای آخر هفته یا باطل میشد و یا بیهوده می‌گذشت، و بردگان در گرسنگی به‌سر می‌بردند. مالکان تقریباً به‌طور کامل نیاز آن‌ها به پروتئین را نادیده می‌گرفتند، و نمی‌فهمیدند چرا دست به اعتصاب غذا می‌زنند، شب‌ها را در شکار خرچنگ خاکی سپری می‌کنند یا جان می‌سپارند. وقتی به ضیافت‌های عظیم صاحبان مزارع در باربادوس فکر می‌کنم، آن‌طور که «لیگون» توصیف‌شان کرده، یا به پولی که ثروتمندان هند غربی در وطن برای جذب رأی‌دهندگان در یورکشایر و برای «هریت ویلسون» خرج کردند؛ یا به ارکستر خصوصی ویلیام بکفورد جوان و خوش‌گذرانی‌هایش در لیسبون؛ به «فونت‌هیل ابی» یا حتی «کتابخانه کودرینگتون»؛ و یاد می‌آید که تمام این ثروت از طریق کار اجباری بردگان آفریقایی، با رژیم غذایی چنین فلاکت‌بار و در طول دوازده ساعت کار روزانه به‌دست آمده است، جز خشم و شرم چیزی نمی‌توانم احساس کنم. (۱۷)

ویلیامز اطلاعات زیادی درباره‌ی مالکان مزارع در مستعمرات در اختیارمان می‌گذارد، و همچنین درباره‌ی توانایی‌شان در تأثیرگذاری بر پارلمان، که بسیاری از آنان عضو آن بودند.

اشراف زمین‌دار و بورژوازی تجاری شهرهای بندری-این گروه قدرتمند موسوم به صاحبان منافع هند غربی-هم‌پیمان با دیگر انحصارگران بزرگ قرن هجده در پارلمان اصلاح‌نشده چنان نفوذی داشتند که هر سیاستمداری را به تأمل وامی‌داشت. این گروه نمایانگر صف فشرده‌ای بودند که "هر دولتی در شرایط اضطراری، ارزش حمایت آنان را درمی‌یافت". آن‌ها با سرسختی تمام در برابر لغو برده‌داری، آزادسازی بردگان، و برچیدن انحصار خود مقاومت می‌کردند و همواره آماده جنگ بودند تا با هرگونه افزایش تعرفه‌ی شکر مخالفت کنند. (۱۸)

صاحبان مزارع نیشکر، بانکداران، برده‌داران، کشتی‌داران، پالایشگران، فروشندگان خواربار و کسانی که در حکومت بودند و منافعشان با رشد تجارت شکر همسو بود یا کسانی که به‌درستی آینده اقتصادی این کالای ارزشمند را پیش‌بینی کرده بودند، از جمله گروه‌هایی بودند که قدرت‌شان در این ماجرا اهمیت داشت. همه‌ی آن‌ها به نوعی در تقویت تمایل حکومت سلطنتی و پارلمان برای حمایت از حقوق بیشتر صاحبان مزارع نیشکر، حفظ برده‌داری و فراهم آوردن شکر و مشتقات آن (مانند ملاس و رام) برای عموم مردم نقش داشتند. انگلستان به‌واسطه‌ی تلاش‌های آن‌ها، جیره‌ی رام را برای نیروی دریایی خود نهادینه کرد-جیره‌ای که پس از تصرف جامائیکا در سال ۱۶۵۵ به‌طور غیررسمی آغاز شد و از سال ۱۷۳۱ به میزان نیم پیمانه در روز رسید. در اواخر قرن هیجدهم این مقدار برای ملوانان

بزرگسال به یک پیمانه افزایش یافت—نوعی سوسیالیسم تدریجی برای صنعتی نوپا. همچنین در همین دوره، تخصیص رسمی شکر و شیرهی نیشکر به خانوارهای فقرا نیز به عنوان اقدامات حمایتی مشابه انجام شد.

وقتی حمایت از منافع هند غربی برای حامیان سابق آن بسیار پرهزینه شد—حامیانی که نسبت به ظرفیت عظیم بازار داخلی مصرف شکر، که تنها منتظر کاهش قیمت‌ها بود، حساس بودند—قدرت به شیوه‌های متفاوتی اعمال شد. همین موضوع درباره‌ی طرفداران لغو برده‌داری نیز صدق می‌کرد—ابتدا مخالف تجارت برده، و سپس مخالف خود برده‌داری—که بسیاری از آن‌ها دارای منافع اقتصادی کاملاً متفاوت از صاحبان مزارع بودند و مواضعی اتخاذ کردند که صاحبان مزارع آن را مخرب برای سیستم زراعتی خود می‌دانستند. گروه‌های ذی‌نفع گاه با هم متحد می‌شدند، اما شرایط اقتصادی متغیر اغلب همین متحدان قدرتمند را در برابر یکدیگر قرار می‌داد. (اریک ویلیامز، با استناد به مشاهده‌گری که در سال ۱۷۶۴ گفته بود پنجاه یا شصت رأی‌دهنده از هند غربی می‌توانند در مجلس عوام هر جهت‌گیری‌ای را رقم بزنند، می‌افزاید که در پارلمان اصلاح‌شده، ترکیب جدیدی با همان قدرت شکل گرفت: «آن ترکیب، منافع صنعت پنبه لنگشایر بود و شعارش نه انحصار بلکه آزادی اقتصادی = *laissez-faire* بود» (۱۹).

بنابراین، بلوک‌های مختلف آماده بودند تا تغییر موضع دهند—و اغلب چنین کردند. اما این بی‌ثباتی ظاهری هیچ‌گاه از میزان قدرتی که در موقعیت‌های حساس اعمال می‌کردند، نمی‌کاست. نفوذ سیاسی و اقتصادی لایه‌های حاکم تعیین‌کننده‌ی شرایطی بود که بر اساس آن، مقادیر روزافزون شکر و کالاهای مشابه در سراسر جامعه انگلیس در دسترس قرار گرفت. این نفوذ از طریق اقدامات قانونی مشخصی انجام می‌گرفت: از جمله سیاست‌گذاری‌های مربوط به تعرفه‌ها و مالیات‌ها، یا خرید مقادیر قابل‌توجهی از شکر، ملاس و رام برای توزیع از طریق نهادهای دولتی مانند نیروی دریایی و آسایشگاه‌ها؛ یا مقرراتی

در مورد مسائل مرتبط با خلوص، استانداردهای کیفیت، و غیره. اما در کنار این اقدامات رسمی، شکل غیررسمی‌تری از اعمال قدرت نیز وجود داشت: ترکیبی از اختیارات حکومتی با استفاده از فشارهایی که از طریق محافل بسته، روابط خانوادگی، ارتباطات دانشگاهی و مدارس خصوصی، اجبار پنهان، دوستی، عضویت در باشگاه‌ها، کاربرد استراتژیک ثروت، وعده‌ی شغلی، فریب‌کاری، و بسیاری روش‌های دیگر اعمال می‌شد—روش‌هایی که برای هر خواننده جدی روزنامه‌های امروز نیز آشناست.

این نوع قدرت و نحوه‌ی اعمال آن مرتبط با «معنای بیرونی» است—با تعیین چارچوب‌هایی که در آن انواع مختلف ساکارز در دسترس قرار می‌گیرند. اما قدرت هم در شکل‌دهی به «معنای درونی» اعمال می‌شد.

در سال ۱۶۸۵، زمانی که ادموند ورنی جوان راهی دانشگاه آکسفورد شد، پدرش در نامه‌ای که محتویات صندوق دانشجویی او را شرح می‌داد، از پرتقال، لیمو، کشمش و جوز هندی نام برد—همچنین "سه پوند شکر قهوه‌ای، یک پوند پودر شکر سفید در چهار بسته، یک پوند آب‌نبات شکر قهوه‌ای، یک چهارم پوند آب‌نبات شکر سفید." (۲۰) هر جوانی را به آکسفورد نمی‌فرستادند و کمتر والدین آن‌قدر ثروتمند و دلسوز بودند، اما تنها سی سال پس از فتح جامائیکا، همین فهرست به صورت «خوراکی روزمره» درآمد؛ این دگرگونی نشان‌دهنده‌ی نکاتی بس مهم است.

در میان انبوهی از بریتانیایی‌هایی که از خانواده ورنی فقیرتر بودند، کاهش قیمت شکر در اواخر آن قرن، نه تنها مصرف پودینگ و سایر خوراکی‌ها را تشویق کرد، بلکه موجب شد از شکر در کاربردهای جدیدی نیز استفاده شود—کاربردهایی که از سفره‌ها و آشپزخانه‌های طبقات مرفه به طبقات پایین‌تر منتقل شدند. پودینگ‌های دارای دنبه که آرتور یانگ در منوی نوانخانه نکتون توصیف می‌کند، نمونه‌هایی نوآورانه بودند که در قرن هجدهم

به شکل نهادی به وجود آمدند و به فقیرترین اقشار جامعه خورنده شدند. یانگ درباره‌ی این افراد با اندکی بی‌حوصلگی نوشت:

در دو روز پایانی هفته (جمعه و شنبه)، شام معمولاً «فرنی نخود» بود، اما افراد ساکن آن مؤسسه درخواست کردند که به جای آن، نان و کره دریافت کنند—چرا که این ترکیب را با چای می‌خوردند و آن را به‌عنوان شام محبوب خود یافته بودند. من از اینکه چنین درخواستی پذیرفته شده بود، شگفت‌زده شدم؛ اما گفتند که اجازه دارند از هر شیلینگ دستمزدشان، دو پنی را هرطور که خواستند خرج کنند؛ و تمام آن را صرف خرید چای و شکر می‌کردند تا با نان و کره‌ی شام‌شان بنوشند. این نوع مدارا موجب شده بود که در خرج کردن آزاد باشند، اما شاید بهتر بود پولشان را صرف چیز دیگری می‌کردند.

کاربردهای گوناگون شکر در نهایت معانی محلی، خاص و متمایز بسیاری پیدا کردند؛ و تنها پژوهش‌های دقیق منطقه‌ای می‌توانند این تنوع را در سطوح محلی و منطقه‌ای اثبات کنند—از کیک‌های مراسم تدفین و پای‌های کریسمس گرفته تا پودینگ‌ها، آب‌نبات‌ها، کرم‌ها و سایر خوراکی‌ها. اما این تحول در مصرف شکر شامل دو نوع کاربرد بود. در مقابل «گسترش کاربرد» مصرف شکر در میان طبقات بالای جامعه—هم از نظر میزان و هم از نظر معنای آن—کاربردهای مستقل جدیدی هم شکل گرفت؛ در پیوند این دو روند توسعه، رابطه‌ی قدرت با «معنای درونی» آشکار می‌شود.

در جریان زندگی روزمره، گروه‌های اجتماعی اعمال، مواد و روابط میان آن‌ها را به واحدهایی با معانی متفاوت تبدیل می‌کنند. برای مثال، آیین‌هایی که شامل خوردن غذا هستند ممکن است با خوراکی‌های خاصی مشخص شوند—غذاهایی که در شرایط عادی

ممنوع‌اند یا به شکل سنتی و کهن تهیه شده‌اند—یا حتی غذاهای معمولی، تنها به دلیل قرار گرفتن در متن آیینی، معنایی کاملاً متفاوت پیدا می‌کنند. نمونه‌های فراوانی از هر دو حالت وجود دارد: مراسم فصیح یهودیان، آیین عشای ربانی در مسیحیت، بوقلمون روز شکرگزاری، و موارد مشابه. رسم مصرف غذاهای خاص در پایان یک واحد زمانی (مانند هفته)، یا در روز استراحت، نیز در میان جوامع مختلف رایج است.

در انگلستان قرن‌های هفده و هیجده، استفاده‌های تازه و تغییر یافته از (ساکارز) در قالب مراسم و آیین‌های درباری و در میان ثروتمندان و قدرتمندان جای گرفت. بسیاری از این رسوم در ابتدا فرانسوی یا ایتالیایی بودند و از طریق سفرهای سلطنتی، مهاجرت شیرینی‌پزان و مجسمه‌سازان شکر به انگلستان، و تعاملات اجتماعی طبقات حاکم به این کشور راه یافته بودند. با گسترش این کاربردها به طبقات پایین‌تر، این رسوم احتمالاً ساده‌تر شدند—نه فقط به دلایل اقتصادی (که اختلاف ثروت بسیار چشمگیر بود)، بلکه چون اکثریت مردم نمی‌توانستند از این آیین‌ها برای کسب جایگاه اجتماعی مشابه بهره‌مند شوند ترکیب‌های غیرمعمول ادویه و شیرینی‌ها در کنار غذاهای مناسبی مانند گوشت و مرغ؛ تنوع گسترده خوراکی‌های شیرین در مناسبت‌های مذهبی؛ هدیه دادن خوراکی‌های شیرین برای ابراز تشکر یا آرزوی سلامتی؛ و استفاده از نوشیدنی‌ها و خوراکی‌های شیرین در مراسم وداع و جدایی (از جمله مراسم خاک‌سپاری)—همگی مثال‌هایی هستند از گسترش دامنه مصرف و گسترش کاربرد شکر در این رسوم.

در مراسم و آیین‌هایی که قدرت و اقتدار دنیوی را برجسته می‌کردند یا به نمایش می‌گذاشتند، با گذشت زمان و گسترش این رسوم به طبقات پایین‌تر اجتماعی، دیگر آن نیروی پشت‌پرده و نمادین که زمانی آن‌ها را معنا می‌بخشید وجود نداشت. در این شرایط، توان اقتصادی برای مصرف چنین کالاهایی، جایگزین حق جایگاه اجتماعی شد و همین مسأله اهمیت یافت. با گذشت زمان، شکر به ابزاری فوق‌العاده برای این دگرگونی‌ها تبدیل

شد. با آغاز استفاده آیینی از شکر توسط طبقات کارگر، شیوه‌های مصرف آنان با الگوهای هویت اجتماعی‌شان هم‌راستا شد و با روندهای گسترده‌تری که در جامعه انگلستان جریان داشت، مطابقت پیدا کرد. حتی اقشار نسبتاً فقیر نیز قادر بودند با مصرف نمایان شکر—در پذیرایی، انجام مراسم آیینی، و تحکیم پیوندهای اجتماعی—احساس اعتبار کنند؛ چراکه شکر، هرچند به کالایی ارزان بدل شده بود، همچنان جلوه‌ای لوکس داشت و به میزبان و میهمان، نوعی هاله‌ی امتیاز و شأن اجتماعی می‌بخشید.

در فرآیندهایی که شکر را به ماده‌ای خاص، آیینی و سرشار از معنا تبدیل کردند («شدت بخشی به کاربرد»)، و نیز در تبدیل رایج‌تر آن به عنصری عادی، روزمره و ضروری («گسترش دامنه مصرف»)، هیچ‌یک از طبقات اجتماعی احتمالاً این دو روند را به‌عنوان فرآیندهایی کیفی متفاوت یا حتی مجزا تلقی نمی‌کردند. اما تمایزگذاری میان آن‌ها در اینجا سودمند است، چراکه می‌توان از این رهگذر نقش گروه‌های کنترل‌کننده در جامعه انگلستان را بهتر شناخت.

از آن‌جا که شکر برای بیشتر مردم کالایی تازه بود، معنای آن در زندگی انگلیسی از طریق گسترش تدریجی از طبقات بالادست به طبقات فرودست شکل گرفت—یعنی از سوی طبقات حاکم که هنجارهایشان همچون الگوهای سرمشق قرار می‌گرفتند.

مواد مصرفی‌ای مانند چای، شکر، رام و توتون با ریتم زندگی طبقه‌ی کارگر سازگار بودند. سده‌هایی که در آن‌ها انگلستان—هرچند نامنظم و نابرابر—از جامعه‌ای عمدتاً روستایی، کشاورزی و پیش‌سرمایه‌دارانه به جامعه‌ای نوین تبدیل شد، سده‌هایی بودند که مصرف‌گرایی شکل تازه‌ای به خود گرفت. شکر درست زمانی وارد زندگی مردم شد که زمان‌بندی‌های کاری شتاب می‌گرفت، مهاجرت از روستا به شهر افزایش می‌یافت، و نظام کارخانه‌ای در حال شکل‌گیری و گسترش بود. این تحولات به تدریج الگوهای خورد و

خوراک را دستخوش دگرگونی کردند. پیش‌تر دیدیم که نوشیدنی‌های گرم محرک، که با شکر پرکالری شیرین می‌شدند، به همراه توتون و دیگر نوآوری‌ها، نه تنها وعده‌های غذایی را تغییر دادند، بلکه تعریف وعده‌ی غذا را هم دگرگون ساختند؛ در همین حال، تحولات اقتصادی زمان‌بندی وعده‌های غذا را نیز دگرگون کرد.

در همین نقطه است که مفاهیم معنا و قدرت به هم می‌رسند. بی‌تردید هیچ‌یک از فروشندگان شکر در قرن هفدهم آینده‌ای را تصور نمی‌کردند که در آن، انگلستان به کشوری از مصرف‌کنندگان ساکارز تبدیل شود. با این حال، آنان و طبقات اجتماعی‌ای که نمایندگی‌شان را می‌کردند، به رشد مداوم جامعه‌ای کمک کردند که هر روز بیش از پیش به شکر وابسته بود؛ جامعه‌ای که از تجارت برده، نظام مزارع استعمارگرانه، خود برده‌داری، و به‌زودی نیز از گسترش صنعت کارخانه‌ای در کلان‌شهرها، ثروت اندوزی می‌کرد. ساکارز به‌عنوان نمونه‌ای از کالاهای لوکسی که با تلاش فردی به محصولات قابل‌دسترس طبقه‌ی کارگر تبدیل شدند، یکی از «افیون‌های» مردم بود و مصرف آن نمادی بود از موفقیت نظامی که آن را تولید می‌کرد.

در میانه‌ی قرن نوزدهم، یکی از برجسته‌ترین مدافعان «تعدیل مالیات‌ها» —مبارزه‌ای برای عرضه‌ی شکر ارزان‌تر در بازار بریتانیا— جورج آر. پورتر بود؛ دلالی در حوزه‌ی شکر و ناظری تیزبین در زمینه‌ی عادات غذایی انگلیسی‌ها. او در سال ۱۸۵۱ نوشت: "با اینکه شکر یکی از ضروریات مطلق زندگی نیست، ولی در این کشور عادت دیرینه تقریباً همه‌ی طبقات را به مصرف روزانه‌ی آن واداشته، به‌گونه‌ای که در میان ملت‌های اروپا، هیچ‌کجا مصرف آن به این اندازه نمی‌رسد." (۲۲) پورتر در مخالفت با مالیات‌های وضع‌شده بر شکر استدلال می‌کرد که مردم بریتانیا آماده‌اند مقدار بسیار بیشتری شکر بخورند، اگر فقط استطاعت خرید آن را داشته باشند. از نظر او، این مالیات‌ها باری نامتناسب و ناعادلانه بر

دوش فقرا بودند. به باور پورتر، برای ثروتمندان، هزینه‌ی شکر در دهه‌ی ۱۸۴۰ آن قدر ناچیز بود که تفاوت قیمت بین شش پنس و یک شیلینگ تأثیری بر میزان خریدشان نمی گذاشت؛ اما شرایط برای کم‌برخوردارها کاملاً متفاوت بود. برای اثبات نظرش، پورتر به برخی حدس‌های هوشمندانه درباره‌ی تفاوت در الگوی مصرف روی آورد. او ابتدا ثابت کرد که مصرف کلی شکر در دوره‌ی ۱۸۳۰ تا ۱۸۴۹، که قیمت آن افزایش یافته بود، کاهش پیدا کرده بود: "به جز سال ۱۸۳۵، در هر موردی که قیمت بالا رفت، مصرف کاهش یافت؛ و در هر افت قیمتی، تقاضا افزایش پیدا کرد." او سپس بر پایه‌ی "تحقیقات دقیق" خود فرض کرد که خانواده‌های ثروتمند و طبقه‌ی متوسط—که حدود یک‌پنجم جمعیت بریتانیا را تشکیل می دادند—در دهه‌ی ۱۸۳۰ به طور میانگین سالانه حدود چهل پوند شکر به ازای هر فرد مصرف می کردند. (۲۳) در مقابل، برای آن چهارپنجم دیگر، پورتر برآورد کرد که سرانه‌ی مصرف سالانه شکر در سال ۱۸۳۱ حدود پانزده پوند، در سال ۱۸۴۰ (که مالیات‌ها بیشتر بود) حدود نه پوند، و در سال ۱۸۴۹ حدود بیست پوند بوده است. در برابر این محاسبات، او مشاهده‌ی جالبی را مطرح کرد: هر فرد خدمت‌کننده در ناوگان سلطنتی بریتانیا روزانه یک و نیم اُنس (حدود سی و چهار پوند در سال) سهمیه‌ی رسمی شکر دریافت می کرد؛ و کمک‌گیرندگان سالمند در آسایشگاه‌های دولتی در آن دوران نیز تقریباً بیست و سه پوند شکر در سال سهم داشتند.

به بیان دیگر، پیش از آن که مالیات‌های ترجیحی—که هدف‌شان به ظاهر حمایت از مالکان مزارع هند غربی و مردم تازه آزادشده‌ی آن مناطق بود—لغو شوند و قیمت شکر به سطح جهانی میل کند، بریتانیا از فقرا بابت مصرف شکر مالیات تازلی دریافت می کرد؛ و همین امر باعث می شد مصرف شکر در میان طبقات فقیر به مراتب کمتر از دریانوردان و سالمندان نوانخانه‌های دولتی باشد که دولت رسماً تأمین‌کننده‌ی کالای آنان بود. مزارع هند غربی از همان آغاز به سبب میل شدید اروپا به شکر و محصولات مشابه، بسیار سودآور

بودند؛ و چنان‌که دیدیم، تقاضای داخلی در انگلستان سرانجام تقریباً به کلی جایگزین تجارت باز صادراتی شد. بنابراین، شکر به سنگ‌بنای برده‌داری بریتانیایی در هند غربی و تجارت برده تبدیل شد؛ و آفریقایی‌های به‌بردگی گرفته‌شده‌ای که شکر تولید می‌کردند، با کارگران انگلیسی که تازه مصرف آن را می‌آموختند، در مناسباتی اقتصادی واضحی باهم پیوند خورده بودند.

آزادسازی برده‌ها، برای طبقات زمیندار شکست محسوب می‌شد، اما برای کسانی که در داخل کشور طرفدار گسترش تجارت و افزایش مصرف بودند، پیروزی به شمار می‌رفت. غرامت‌هایی که (به‌ظاهر برای «حمایت» از بردگان تازه آزادشده) به زمینداران پرداخت شد، توسط دولت بریتانیا تأمین شد؛ اما خسارت این زمینداران از طریق تعرفه‌های شکر، آن هم به مقداری خیلی بیشتر، جبران شد؛ بار مالی این تعرفه‌ها هم عمده‌ماً به‌طور ناعادلانه به اقشار فقیر تحمیل می‌شد. زمانی که قانون‌های حامی آن تعرفه‌ها در سال ۱۸۵۲ تحت فشار طرفداران تجارت آزاد شروع به فروپاشی کرد، ادعای گمراه‌کننده‌ای مطرح شد که گویا این تعرفه‌ها از برده‌های آزادشده هند غربی حمایت می‌کردند، در حالی که در واقع این تعرفه‌های ترجیحی هیچ کمکی به آنان نکرده‌بودند. این تعرفه‌ها فقط از زمینداران هند غربی حمایت می‌کردند، موجب شده بودند که مکانیزه کردن صنعت شکر گزینه‌ای چندان جذاب‌تر به‌نظر نرسد، و قیمت شکر را در بریتانیا بالا نگه‌داشتند.

در سراسر هند غربی بریتانیا، «صدماتی» که پس از آزادسازی بردگان بر صاحبان مزارع وارد آمد، با همراهی و همدستی وزارت امور خارجه بریتانیا حل‌وفصل شد؛ از جمله با وارد کردن کارگران قراردادی از هند، چین و نقاط دیگر، و همچنین با تصویب قوانین خاصی که بردگان آزادشده را از حق رأی و مالکیت زمین محروم می‌کرد. هدف کلی این سیاست‌ها آن بود که مانع شود افراد آزادشده بتوانند معیشتی مستقل از صنعت شکر به دست

آورند، یا مانند کارگران شهری در متروپولیس، از چانه‌زنی جمعی و اعتصاب برای مذاکره در مورد دستمزدها و شرایط کاری بهره ببرند. این راهبردها موفق بودند؛ هرچند که هند غربی دیگر هرگز نتوانست سهم بزرگی از شکر مصرفی بریتانیا را تولید کند، اما همچنان به‌عنوان «جزایر شکر» شناخته می‌شدند و مردمان آن به‌ناچار در دو وضعیت اقتصادی متزلزل گرفتار شدند — به‌عنوان دهقانان تازه به میدان آمده یا به‌عنوان پرولتاریای روستایی — که هیچ‌یک ثبات اقتصادی واقعی برایشان فراهم نمی‌کرد. در طول دو قرن که آفریقایی‌های برده‌شده شکر مورد نیاز بریتانیا را در مستعمرات کارائیب تولید می‌کردند، پیوندی نزدیک و متقابل اقتصادی میان آن‌ها و جمعیت‌های نوظهور کارگری در شهرهای صنعتی انگلیس وجود داشت. اما پس از آزادی، تقریباً به‌طور کامل از سوی مرکز امپراتوری نادیده گرفته شدند و مردم هند غربی به حاشیه رانده شده و نامرئی شدند — تا اینکه بیش از یک قرن بعد، با مهاجرت به قلب امپراتوری، دوباره و البته با نگاهی ناآرام وارد میدان دید بریتانیا شدند.

هیچ‌یک از این مسائل، مورد علاقه مردانی چون پورتر قرار نگرفت. دغدغه‌ی او، افزایش مصرف شکر در داخل کشور بود، نه آنکه آیا زمینداران هند غربی (و قطعاً نه اینکه آیا بردگان آزادشده‌ی آنجا) می‌توانند امرار معاش کنند یا نه. او از کسانی انتقاد می‌کرد که «بی‌آن‌که تأمل زیادی کرده باشند، قیمت بالای شکر را با خوشبختی جمعیت تازه آزادشده‌ی بردگان در مستعمرات هند غربی ما یکسان دانسته‌اند» و این‌گونه استدلال می‌کرد که صرف آزادی، برای بردگان سابق پاداشی کافی بوده است. (۲۴) پورتر و دیگر طرفداران «تجارت آزاد» بودند که سرانجام پیروز شدند. در عرض دو دهه، تمامی حمایت‌های ویژه از شکر هند غربی لغو شد.

با کاهش قیمت‌ها، کاربردهای جدیدی برای ساکارز پدید آمد — از جمله تولید مارمالادها و مرباها، شیر تغلیظ‌شده، شکلات و شربت. میل طبقه‌ی کارگر بریتانیا به مصرف شکر، در نیم‌قرنی که پس از بروز نخستین نشانه‌های فروپاشی در نظام تعرفه‌های ترجیحی

سپری شد، سیری ناپذیر به نظر می‌رسید. این اشتیاق به شکر بدون شک تحت تأثیر تجربه‌های پیشین آن‌ها با شکر و ترکیب غذایی‌شان بود.

شکر برای بخش بزرگی از جمعیت مان یک ماده‌ی محرک محسوب می‌شود؛ منبعی از انرژی فوری، و شاید حتی الهام‌بخش باشد — چه به الکل تبدیل شود، چه به صورت خام مصرف گردد. در واقع، مصرف بسیار زیاد شکر در برخی خانواده‌های فقیر ارتباط نزدیکی دارد با فقر رژیم غذایی آن‌ها، به‌ویژه از نظر آنچه که می‌توان آن را "رضایت‌های ثانویه‌ی تغذیه" و "ویژگی‌های تحریک‌کننده‌ی فوری" نامید. این نکته در مصرف شکر بسیار مهم است، به‌ویژه وقتی صحبت از شیرینی‌ها و "مالیدنی‌هایی (مثل مربا یا شکلات صبحانه) بر نان برای کودکان باشد. در ادامه، این پرسش مطرح می‌شود: غذا چیست؟ یا هزینه غذا چقدر است و تا چه اندازه ضرورت دارد؟ شاید طرح مسئله به این شکل چندان معنایی نداشته باشد، اما یادم می‌آید جمله‌ای — فکر می‌کنم از مقاله‌ای از برنارد شاو با عنوان «مقاله‌ای درباره اجاره‌بها» — که می‌گفت: «اسب‌های مورد استفاده در کشیدن بار را با یونجه تغذیه می‌کنند و اسب‌های مورد استفاده در شکار را با جو.» ما هم با جمعیت انسانی مان همین‌گونه رفتار می‌کنیم: طبقات تزئینی (نخبگان حرفه‌ای) را با غذاهایی تغذیه می‌کنیم که سرشار از تحریک و رضایت‌های ثانویه‌اند، و طبقات پایین‌تر را با رژیمی بسیار ضعیف و فاقد محرک.

...از منظر اقتصادی، این عرف‌ها هستند که تعیین می‌کنند با هر مقدار درآمد، چه نوع مواد غذایی خریداری شود — و بسیاری از این انتخاب‌ها، صرفاً مبتنی بر عرف‌های طبقاتی هستند. (۲۵)

اشبی (Ashby) در اینجا به جنبه‌ای از دگرگونی رژیم غذایی انگلیسی اشاره می‌کند که به انتشار اولیه‌ی ساکارز و نوشیدنی‌های محرک بازمی‌گردد. وقتی به ستایش هائی که توسط اسلار (Slare) و موزلی (Moseley) درباره چای و شکر نوشته شده‌اند نگاه می‌کنیم، همراه با اعتراض شدید کشیش دیویس (Davies) که می‌گوید فقرا اگر توان مالی داشتند به جای چای، شیر یا آبجو سبک می‌نوشیدند، نتیجه‌گیری ساده‌انگارانه‌ای خواهد بود اگر بگوییم مردم پس از سال ۱۸۵۰ فقط به دلیل کاهش قیمت، شکر بیشتری مصرف می‌کردند. مفهوم و قدرت در این زمان در نقطه‌ای به هم می‌رسند که جمعیتی مشتاق به شکر، به منبعی تقریباً نامحدود از آن دسترسی پیدا می‌کند—به شرط آنکه به مصرف آن خو گرفته باشند. به همین دلیل است که تولید باید به مصرف پیوند داده شود، و معانی اصطلاحاً "درونی" باید با معانی بزرگ‌تر و "بیرونی" مرتبط شوند.

این یک مشاهده‌ی کلی‌ست که چیزهایی که بیشترین لذت را به ما می‌دهند، در صورت استفاده‌ی آزادانه ممکن است مضر شوند؛ اما این را نمی‌توان درباره‌ی شکر گفت، چرا که هیچ ویژگی زیانباری در آن وجود ندارد، و بنابراین هیچ ضرری نمی‌تواند از مصرف آن حاصل شود... امید است کسانی که از درد قولنج ناشی از نوشیدن چای شکایت داشته‌اند، با کاهش مصرف چای و افزایش استفاده‌ی آزادانه از شکر ناب، به دلیل کیفیت نرم و شفابخش آن، بتوانند از این اختلال جلوگیری کنند. (۲۶)

این‌ها نوشته‌های یک عاشق گمنام شیرینی از میانه‌ی قرن هیجدهم است، که شور و اشتیاقش به شکر حد و مرز نداشت. او می‌گوید شیر مادر با افزودن شکر مطلوب‌تر می‌شود. ملاس، از کره یا پنیر مغذی‌تر است—به‌ویژه وقتی روی نان استفاده شود. Ale و آبجو نیز

اگر با شکر تهیه شوند، کیفیت بهتری پیدا می‌کنند. رام از براندی سالم‌تر است. حتی میوه‌های نارس را نیز می‌توان با شکر خوش طعم کرد.

ستایش بی‌حد و مرز از این دست در آن زمان رایج بود و خواننده نباید اشتباه کند: هر پیامی که این نوشته‌ها در بر داشته باشند، این مدیحه‌سرایی‌ها در واقع تراکت‌هایی سیاسی نیز بودند که توسط نمایندگان مجلس، قضات، پزشکان، افسران نظامی، تاجران و اربابان زمین خوانده می‌شدند—و این اندیشه‌های "پیشرو" تأثیراتی تجمعی بر نگرش‌های قانون‌گذاری نسبت به شکر و دیگر مواد غذایی وارداتی داشتند. با این حال، شکل‌گیری رژیم غذایی کاملاً جدید برای مردم بریتانیا—که برخی ویژگی‌های آن میان همه‌ی طبقات مشترک بود و برخی دیگر خاص گروه‌های اجتماعی گوناگون بود—به‌هیچ‌وجه با استناد به قانون‌گذاری ساده یا یک "علت" مشخص و محدود قابل توضیح نیست. میل ابتدایی ما به شیرینی، توانایی‌مان در بخشیدن معناهای نمادین به دنیای مادی، و پیچیدگی‌های زیستی خوردن که با ساختارهای اجتماعی ما درهم تنیده‌اند، همه نقشی در افزایش مصرف ساکارز در انگلستان داشتند. اما هیچ‌یک از این‌ها توضیح نمی‌دهند چرا مصرف در طول زمان یا میان طبقات اجتماعی گوناگون تغییر می‌کرد، و نیز روشن نمی‌سازند چگونه گروه‌های اجتماعی می‌توانند رفتار گروه‌های دیگر را—در زمان‌های مختلف یا به شیوه‌های متفاوت—تحت تأثیر قرار دهند.

بهره‌وری فزاینده‌ی طبقات کارگر، شرایط دگرگون‌شده‌ی زندگی‌شان (از جمله رژیم غذایی پیشین آنان)، آمادگی‌شان برای تقلید از فرمانروایان، اقتصاد جهانی در حال تحول، و گسترش روح سرمایه‌داری—این عوامل را نمی‌توان سنجید یا با یکدیگر مقایسه کرد. با این حال، می‌توان آن‌ها را از عواملی همچون سرشت نخستینی ما، توانایی‌مان در معنا بخشیدن

نمادین، و تمایل مان به سازمان‌دهی لذت‌های زیستی در قالبی اجتماعی، متمایز ساخت؛ چرا که این دسته‌ی اخیر از عوامل، عناصر ثابت و بدیهی‌اند که می‌توان چگونگی عملکردشان را شرح داد، اما توضیح منشأ یا آثار متفاوت آن‌ها امکان‌پذیر نیست.

پیش از آن‌که بتوانیم تحلیل کنیم چگونه ساکارز یا هر ماده‌ی غذایی یا مزه‌ای در نظام‌های غذایی گروه‌ها یا طبقات تشکیل‌دهنده‌ی یک جامعه‌ی پیچیده جای می‌گیرد، باید بتوانیم توضیح دهیم که اصلاً چگونه وارد آن نظام شده است—به‌ویژه در مورد وارداتیِ نوظهوری مانند ساکارز—و چه نیروهای مصرف روزافزون آن را تحت‌تأثیر قرار دادند، و چه عواملی آن را از حالت نایب، نوظهور یا تزیینی به ضرورتی مطلق تبدیل کردند. اینکه مردم‌شناسانی که به مطالعه‌ی غذا در جوامع مدرن مشغولند ظاهراً اهمیتی به منشأ غذاها یا تولیدکنندگان آن‌ها نمی‌دهند، عجیب است؛ چرا که این بی‌اعتنایی، تفاوتی اساسی با دغدغه‌های سنتی مردم‌شناسان غذا دارد. زمانی که غذا در تحلیل یک جامعه‌ی ابتدایی بی‌سواد مثل جزیره‌نشینان تروبریانند، تیکوپیا یا بمبا وارد می‌شود، نحوه و شرایط تولید، منابع و دسترسی به آن از مؤلفه‌های ضروری در تحلیل جامعه‌شناختی هستند. (۲۷) اما این ویژگی‌ها هنگام بررسی نظام‌های غذایی جوامع مدرن، مورد تحلیل قرار نمی‌گیرند—احتمالاً به این دلیل که تولید غذا و شرایط مصرف آن بسیار از هم دور به نظر می‌رسند. بی‌تردید، امروزه کمتر کسی غذای خود را خودش تولید می‌کند، و اکثر ما همه‌ی آنچه می‌خوریم—یا دست‌کم بخش عمده‌ای از آن—را از افرادی می‌خریم که خود نیز تولیدکننده نیستند. این وضعیت، تفاوت زیادی دارد با جوامع "بدوی" کوچکی که تا حد زیادی خودبسنده هستند و مردم‌شناسان معمولاً آن‌ها را مطالعه می‌کنند؛ جوامع مدرن پیچیده ظاهراً میان تولید و مصرف غذا جدایی انداخته‌اند. اما اینکه چه مقدار غذا در چه زمانی در دسترس قرار گرفت، و این دسترسی‌ها چگونه انتخاب‌ها را شکل دادند، همچنان پرسش‌هایی هستند که شایسته‌ی

پاسخ‌اند. همچنان پیوندی میان تولید و مصرف وجود دارد، و در مورد شکر، شواهد حاکی از آن‌اند که در مراحل ابتدایی، تولید آن با در نظر گرفتن گروه‌هایی خاص از مصرف‌کنندگان انجام می‌شد — در واقع، جمعیت ملی بریتانیا هدف اصلی بود.

اگر مطالعه‌ای درباره‌ی چگونگی آیینی‌شدن خوراک‌ها در زندگی بریتانیا صورت گیرد، بی‌آنکه به زمان یا تقسیمات طبقاتی توجه شود، جست‌وجو برای یافتن معنا محدود خواهد شد به آنچه احتمالاً در یک مقطع زمانی میان همه‌ی مردم انگلیس مشترک بوده است. چنین دیدگاه قاطعانه‌ی غیرتاریخی، نظام معنایی را با زمان حال هم‌مرز می‌سازد و در نتیجه، به‌جای آن‌که کاربردها و معانی خوراک را روشن کند، آن‌ها را مبهم می‌گرداند. جدا کردن این فرایند از بستر تاریخی‌اش، مانند جدا ساختن مصرف شکر از تولید آن است؛ کاری که بحث را به نقطه‌ای ایستا محدود می‌کند و در نتیجه، تبیین چرایی وضعیت موجود را تنها به روابط کنونی میان اجزای یک نظام اجتماعی وابسته می‌سازد. اما نگاه به گذشته این امکان را فراهم می‌کند که ببینیم چگونه روابط میان اجزای چنین نظامی در گذر زمان به شکل خاص کنونی خود درآمده‌اند.

از نخستین کالاهای لوکس و بیگانه‌ای که به ضرورتی برای طبقه‌ی کارگر تبدیل شد، شکر بود؛ کالایی که جزو نخستین کالاهای وارداتی به‌شمار می‌آمد که اهمیت سیاسی و نظامی تازه و متفاوتی برای طبقات در حال گسترش سرمایه‌دار در متروپولیس پیدا کرد — متفاوت از طلا، عاج، ابریشم و دیگر کالاهای لوکس بادوام. در حالی که پیش‌تر به مزارع نیشکر صرفاً به‌عنوان منبع سود از راه انتقال مستقیم سرمایه برای سرمایه‌گذاری در داخل کشور یا از طریق جذب کالاهای ساخت داخل نگریسته می‌شد، (۲۸) فرضیه‌ای که اینجا مطرح می‌شود آن است که شکر و دیگر «خوراک‌های اعتیادآور»، با تأمین، سیر کردن — و

در واقع، «معتاد ساختن» — کارگران مزارع و کارخانه‌ها، هزینهٔ کلی تولید و بازتولید طبقه‌ی کارگر متروپولیتن را به‌شدت کاهش دادند.

طبقات کارگر بریتانیا چگونه در نهایت شکرخور شدند؟ آمادگی مردم کارگر برای کار کردن سخت‌تر، به‌منظور کسب درآمد بیشتر — و در نتیجه مصرف بیشتر — ویژگی تعیین‌کننده‌ای در تحول الگوهای مدرن تغذیه بود. روحیه تجاری تازه‌ای باید این آمادگی را درک می‌کرد، به آن به عنوان یک فضیلت قابل تشویق و قابل بهره‌برداری نگاه می‌کرد.. نمایان شدن این روحیه همراه با تغییرات عظیم در نظم اقتصادی و سیاسی بود که زندگی کشاورزی انگلستان را دگرگون کرد، جمعیت روستایی را «آزاد» ساخت، به فتح و بهره‌برداری از مستعمرات گرمسیری منجر شد و باعث ورود خوراکی‌های جدید به سرزمین مادر گردید. استدلال من این است که مصرف فزاینده کالاهایی مانند ساکارز پیامد مستقیم دگرگونی‌های عمیق در زندگی مردم کارگر بود؛ تغییراتی که شکل‌های تازه‌ای از غذا و تغذیه را قابل تصور و امری «طبیعی» ساختند، مانند برنامه‌های جدید کاری، گونه‌های تازه‌ای از کار و شرایط متفاوتی از زندگی روزمره.

اما این بدان معنا نیست که مردم طبقهٔ کارگر بریتانیا صرفاً شاهدان منفعلِ تغییر بودند. نویسنده‌ای در قرن هجدهم چنین بیان می‌کند:

در انگلستان، طبقات اجتماعی مختلف تقریباً به‌طور نامحسوس در یکدیگر حل می‌شوند؛ و نوعی روح برابری در سراسر ساختار جامعه جریان دارد. از این رو، رقابت شدیدی میان موقعیت‌ها و شرایط گوناگون برای پیشی گرفتن از یکدیگر شکل می‌گیرد؛ و جاه‌طلبی بی‌وقفه‌ای در میان طبقات پایین‌تر وجود دارد تا خود را به سطح طبقه‌ی بالاتری که بلافاصله پیشِ روی آن‌هاست برسانند. در چنین

جامعه‌ای، مد قدرتی مهارناپذیر خواهد داشت. و تجملاتی که مطابق مد روز هستند، همانند یک بیماری مسری در سرتاسر جامعه گسترش می‌یابند (۲۹)

گرچه این نویسنده بدون شک در مورد "روح برابری" زمان خود اغراق کرده است، نویسندگان دیگری نیز به نقش خود طبقات کارگر در پذیرفتن عادات و رسوم طبقات از ما بهتران اشاره کرده‌اند. (۳۰)

نگرش‌های مختلف طبقات حاکم جامعه نسبت به کارگران، و گرایش خود کارگران به آزمودن غذاهای جدیدی مورد استفاده طبقات ثروتمند، بی‌تردید چنین گرایش‌هایی در اواخر قرن هجدهم باعث تقویت یکدیگر شدند. در قرن بعد، کشورهای دیگر از بریتانیا پیروی کردند؛ به سمت شهری‌شدن و صنعتی‌شدن حرکت کردند، برنامه‌های غذایی خود را با زمان‌بندی کاری هماهنگ کردند، به کارگران آموختند که خارج از خانه غذا بخورند، غذاهای آماده را بیشتر مصرف کنند، و همزمان شکر بیشتری را وارد رژیم غذایی‌شان کنند. مدیران چنین جوامعی دریافتند که کارگران این پتانسیل را دارند که اگر به اندازه‌ی کافی تحریک شوند، بهره‌وری خود را افزایش می‌دهند؛ و خود را برای نیازهای جدید و قابل یادگیری آماده می‌کنند.

علت تعیین‌کننده‌ی چنین تغییراتی، زمینه یا مجموعه‌ای از موقعیت-هاست که توسط نیروهای اقتصادی گسترده شکل گرفته‌اند. در دل این زمینه، انتخاب‌های غذایی جدید پدید می‌آیند—حتی پیش از آن‌که این خوراکی‌ها به‌عنوان «انتخاب» تلقی شوند، وارد عرصه می‌شوند. انتخاب بین یک شیرینی دانمارکی و یک دونات فرانسوی در طول وقت استراحت ده دقیقه‌ای برای قهوه، به ظاهر انتخابی شخصی است؛ اما شرایطی که این تصمیم در آن گرفته می‌شود، لزوماً حاصل انتخاب آزادانه نیست. همین‌طور، در انتخاب میان یک همبرگر

از مک‌دونالد و یک ران مرغ از جینو در وقت ناهار سی دقیقه‌ای، آنچه اهمیت دارد نه خود انتخاب، بلکه محدودیت‌هایی است که چارچوب آن را تعیین می‌کنند.

به همین ترتیب، تقلید (یا همان پیروی)، در خلأی غیرتاریخی اما از نظر نمادین معنادار رخ نمی‌دهد. آنچه طبقات کارگر واقعاً از رفتار کسان حاکم بر خود تقلید می‌کنند، و آنچه با آن رفتار قصد بیان و انتقالش را دارند، همیشه روشن نیست. تاریخ عادت نوشیدن چای نمونه‌ای گویای این موضوع است. آنچه کارگران انگلیسی در این زمینه انجام دادند، نوشیدن چای همراه با شکر و شیر بود—معمولاً چای بی کیفیت، گاهی چای دوبار دم کرده، آب داغی که روی ته‌مانده‌های نان ریخته می‌شد، یا با شیرهای نیشکر شیرین می‌شد، همان‌گونه که اقشار مرفه‌تر مصرف می‌کردند. با اشتیاق فراوان، این رسم را پذیرفتند و مصرف چای شیرین‌شده را به‌طور پیوسته افزایش دادند، تا این‌که این روند با وقوع جنگ جهانی اول به‌طور موقت متوقف شد. اما آیا صرفاً تقلید طبقات فرودست از طبقات فرادست، این افزایش را توضیح می‌دهد؟ این‌که چای شیرین داغ، محرک و سرشار از کالری بود؛ این‌که کار سخت و روزمزدی در شرایط دشوار، فضای مصرف چای را رقم می‌زد؛ این‌که چای می‌توانست یک وعده غذای سرد را به‌صورت یک غذای گرم جلوه دهد—همگی نکات مهمی به نظر می‌رسند. عامل مهم دیگر، رابطه‌ی نزدیکی بود که میان چند مقوله وجود داشت: محل تولید این خوراکی‌ها، با ابتکار چه کسانی، توسط چه نوع کارگرانی و تحت کنترل چه کسانی، و محل مصرف آن‌ها. در نهایت، امپراتوری ساختاری داخلی داشت که در دل یک نظام سیاسی واحد، طبقات برده‌ی مزرعه و (در نهایت) پرولتاریای کارخانه را خلق کرده بود و از تأمین کالا میان این دو طبقه، تحت سلطه‌ی امپراتوری، منافع هنگفتی کسب کرده بود.

در نهایت این پرسش مطرح می‌شود: پس نتیجه این‌ها چیست؟ چرا مردم انگلیس تا این حد به مصرف شکر علاقه‌مند شدند؟ نه به دلیل تمایل ذاتی نخستی‌ها به طعم شیرین؛ نه به دلیل اینکه انسان موجودی است که به‌طور نمادین به رفتارهایش معنا می‌بخشد، حتی در مورد خوردن؛ نه به دلیل تقلید طبقات پایین از طبقات بالا؛ و حتی نه به دلیل این تصور که مردم مناطق سرد و مرطوب، شکر را بیشتر دوست دارند. دلایل ملموس‌تری متقاعدکننده‌تر به نظر می‌رسند. رژیم غذایی کارگران بریتانیایی هم از نظر کالری و هم از نظر ارزش تغذیه‌ای، ناکافی و یکنواخت بود. اغلب آن‌ها نمی‌توانستند، به‌ویژه در وعده‌های صبحانه و نهار، غذای گرم بخورند. برنامه‌های جدید کاری، تغییر شرایط اشتغال، پایان رابطه وابستگی سنتی میان کارگر کشاورزی و ارباب، ظهور نظام تولید خانگی و سپس کارخانه‌ای—این‌ها زمینه‌هایی بودند که منجر به تغییر عادات غذایی شدند. در این چارچوب است که گرایش افراد به تقلید از طبقات بالاتر، معنا و تفسیر عمیق‌تری پیدا می‌کند. وقتی به ستایش‌هایی که از شکر شده توجه کنیم و به یاد آوریم که جامعه بریتانیا با سرعت در حال شهری شدن، وقت شناسی و زمان‌مداری و صنعتی شدن بود، جای تعجب نیست که حرف‌های Slare به واقعیت نزدیک‌تر بوده باشد تا Hanway.

با این حال، محصولاتی مانند شکر، چای و موارد مشابه نمایانگر آزادی فزاینده‌ی مردم عادی بودند—فرصتی بودند برای مشارکت در ارتقای سطح زندگی خودشان. اما تأکید بر این موضوع، پرسش‌هایی را نیز به دنبال دارد. آزادی ادعائی در واقع آزادی انتخاب در محدوده‌ای از گزینه‌ها بود که توسط نیروهایی تعیین شده بودند که خود افراد به‌ظاهر آزاد، هیچ کنترلی بر آن‌ها نداشتند. این که موادی مانند شکر بتوانند از حالت‌های عجیب و غریب یا تزئینی در زندگی مردم انگلیس به مواد ضروری برای مهمان‌نوازی محترمانه تبدیل شوند،

مستلزم آن بود که مردم آن‌ها را وارد تار و پود زندگی روزمره‌ی خود کنند، به آن‌ها معنا ببخشند و به یکدیگر بیاموزند که از مصرف آن لذت ببرند.

در دسترس قرار گرفتن شکر برای مردم انگلیس نه از طریق فرایندهای معناسازی و نمادپردازی، بلکه به سبب اقدامات سیاسی، اقتصادی و نظامی‌ای بود که سامان‌دهی آن‌ها برای شهروند عادی غیرقابل تصور بود. مقادیر عظیم کار اجباری که برای تولید ساکارز و نوشیدنی‌های محرک تلخ مورد نیاز بود نیز باید سازماندهی می‌شد—وگرنه این مواد به میزان مطلوب در دسترس قرار نمی‌گرفتند. تنها با تضمین این ترتیبات بود که توانایی شگفت‌انگیز و منحصر به فرد انسانی در یافتن معنا و معنا بخشیدن به آن می‌توانست به کار گرفته شود. به عبارت دیگر، تولید کالایی که امکان چشیدن طعمی نو و بروز توانایی نمادپردازی را فراهم می‌کرد، بسیار فراتر از دسترس هم بردگان آفریقایی‌ای بود که شکر را تولید می‌کردند و هم بیرون از دسترس کارگران انگلیسی‌ای بود که آن را مصرف می‌نمودند. برده و کارگر به طور مشترک موتور نظام اقتصادی امپریالیستی را به حرکت درآوردند—نظامی که یکی را با زنجیر و دیگری را با شکر و رام به بند می‌کشید؛ اما هیچ‌یک از این دو در این نظام نقش تعیین‌کننده‌ای نداشتند. آزادی فزاینده مصرف‌کننده در انتخاب، نوعی از آزادی بود، ولی نه همه‌ی آن.

استدلال پورتر مبنی بر اینکه کاهش قیمت شکر همواره با افزایش مصرف آن همراه بود، به خوبی در نیمه‌ی دوم قرن نوزدهم تأیید شد—دوره‌ای که مالیات‌ها و عوارض بر شکر نیز کاهش یافتند. لغو کامل عوارض دولتی مشابه، مدت‌ها به تعویق افتاد؛ اما تا سال ۱۸۷۲ این عوارض به نصف کاهش یافتند. تأملات مورخ مالیاتی، اس. داول، در این باره، به خوبی دو قرن گذشته را برای ما روشن می‌کند:

بی تردید، به گفته‌ی بسیاری از افراد محتاط و دوراندیش که کل نظام مالیاتی کشور را در نظر داشتند و رشد ناگهانی رفاه را وضعیتی موقتی، نه روند طبیعی پیشرفت ملی تلقی می‌کردند و نگاهشان متوجه پیامدها در آینده بود، می‌بایست روند کاهش مالیات را متوقف می‌کردیم—چراکه ادامه‌ی این کاهش، خطر از میان رفتن کامل مالیات را در پی داشت. این مالیات، همراه با مالیات‌های چای و قهوه، به‌زعم آنان، جایگاهی ویژه در ساختار مالیاتی کشور داشت: در زمان صلح، باید در نرخ‌های پایینی حفظ می‌شدند که به‌سبب پخش شدن یکنواخت آن‌ها در سراسر جامعه، فشاری بر هیچ‌کس وارد نمی‌ساختند، و در عین حال، به‌عنوان ابزارهایی نیرومند قابل استفاده بودند، هر زمان که کشور نیازمند بسیج عمومی در زمان جنگ می‌شد. لغو این مالیات‌ها، به‌منزله‌ی حذف ستون‌های اصلی نظام مالیاتی ما بود. (۳۱)

نقشی که این‌گونه مالیات‌ها در شکل‌گیری نظام‌های مالیاتی غیرمستقیم ایفا کردند—نظام‌هایی که از هزینه‌های مصرف شخصی بهره‌برداری می‌کردند—بسیار قابل توجه است. در میان شکر و سایر کالاهای خارجی (به‌ویژه محرک‌های تلخ و اعتیادآوری که مردم انگلستان آن‌ها را با شکر ترکیب می‌کردند)، شکر گزینه‌ای بسیار مناسب برای اخذ مالیات بود؛ تا حدی به‌دلیل اینکه بر خلاف چای، برای قاچاق مناسب نبود. با رشد درآمد حاصل از شکر در خزانه‌داری کشور، ارزش آن به‌عنوان کالایی مالیات‌پذیر تثبیت شد و منافع قدرتمندی پیرامون مصرف مداوم و روبه‌رشد آن شکل گرفت. مانند چای یا تنباکو، شکر نیز حتی در شرایط کمبود و افزایش قیمت—همچنان منبعی قابل اتکا برای تأمین درآمد مالیاتی محسوب می‌شد. و همان‌طور که داوِل می‌گوید، چون مصرف شکر آن‌قدر گسترده

بود، "هیچ کس فشاری احساس نمی کرد." بنابراین، همین آزادی تازه برای توانایی خرید شکر، خودش به یکی از کلیدهای حکمرانی تبدیل شد.

با تغییر جایگاه کالاهایی از این دست در رژیم غذایی مردم انگلیس و افزایش روزافزون آگاهی نسبت به پیامدهای نهایی مصرف انبوه آنها، بازار جهانی به تدریج قیمت شکر را تعیین کرد. اما حتی این هم اغراق آمیز است، چرا که شاید هیچ کالای غذایی دیگری در بازار جهانی تا این حد دستخوش سیاست ورزی نشده باشد. اگر پیش تر شکر آن قدر مهم بود که نمی شد آن را به دست زارعان هند غربی سپرد، بعدها آن قدر اهمیت یافت که نمی شد کاملاً آن را در معرض نیروهای بازار رها کرد. ساکارز منبعی برای ثروت بوروکراتیک، تجاری و صنعتی بود. وقتی بزرگی بازار و بازار بالقوهی آن درک شد، کنترل آن به موضوعی کلیدی تبدیل گردید. شکر بیش از هر کالای دیگری قدرت عظیم پنهان در مصرف انبوه را آشکار کرد. کنترل بر آن و مسئولیت پیامدهای نهایی اش، به بازنگری گسترده در فلسفه‌ی حاکم بر رابطه‌ی میان مادرشهر و مستعمره منجر شد. شاید اغراق نباشد اگر بگوییم سرنوشت هند غربی بریتانیا زمانی رقم خورد که برای توده‌های مردم بریتانیا امکان پذیر شد که شکرشان را از جای دیگری ارزان تر تهیه کنند، و برای بورژوازی بریتانیا سودآورتر شد که شکر بیشتری را با قیمت‌های پایین تری بفروشد.

تا جایی که بتوانیم چیزهایی را برای دیگران تعریف کنیم، در شرایطی که آنها نتوانند معنایی را که به این چیزها نسبت داده‌ایم بیازمایند، در واقع در حال اعمال نوعی کنترل هستیم—کنترل بر این که آیا آنها از این چیزها استفاده می کنند، مصرفشان می کنند یا از آنها پرهیز می کنند، آنها را گرامی می دارند یا بی ارزش می شمارند. ما با انگیزه بخشی برای مصرف، بر تعریف آنها از خودشان تأثیر می گذاریم و به شکلی عمیق در سازماندهی

شخصیتشان دخالت می کنیم؛ یعنی در اینکه چه کسی هستند و خود را چگونه تصور می کنند. تنباکو، شکر و چای از نخستین کالاهایی بودند که در بستر سرمایه داری، این مفهوم پیچیده را انتقال دادند: اینکه فرد می تواند با مصرف متفاوت، متمایز شود. این ایده ارتباطی اندک با تغذیه، یا ویژگی های زیستی مانند تمایل به شیرینی دارد، و حتی کمتر از آن با نمادها مرتبط است؛ بلکه به شکلی نزدیک، به دگرگونی بنیادین انگلستان مربوط است — گذار از یک جامعه ی سلسله مراتبی، مبتنی بر جایگاه اجتماعی در قرون وسطی، به جامعه ای اجتماعی-دموکراتیک، سرمایه دار و صنعتی.

این نظریه که تغییرات عمده در سرعت و ماهیت کار و زندگی روزمره موجب دگرگونی رژیم غذایی شد، اثبات پذیر نیست یا اثباتش بسیار دشوار است. فرضیه ی دیگر این است که ویژگی غذاهای جدید، در پذیرش نهایی آن ها نقش مهمی داشت. موادی که سرمایه داری بریتانیا آن ها را از کالاهای لوکس مختص طبقات بالا به ضروریاتی برای طبقات کارگر تبدیل کرد، از نوع خاصی هستند. مثل الکل یا تنباکو، که فرصتی برای فرار از واقعیت فراهم و احساس گرسنگی را سرکوب می کنند. مثل قهوه، شکلات یا چای، باعث افزایش انگیزه و تلاش بیشتر می شوند، بی آن که ارزش غذایی داشته باشند. مثل شکر، کالری تأمین و با ترکیب شدن با مواد دیگر مواد، جذابیت آن ها را بیشتر می کنند. برای نابود کردن تغذیه طبقه ی کارگر بریتانیا، معتاد ساختن آن ها یا آسیب زدن به دندان هایشان، هیچ توطئه ای در کار نبود. اما افزایش مداوم مصرف شکر، حاصل کشمکش های درون طبقه ای برای سود بیشتر بود — کشمکش هایی که در نهایت به راه حل بازار جهانی برای این "غذاهای دارویی" منجر شد، در حالی که سرمایه داری صنعتی با کنار گذاشتن حمایت گرایی و گسترش بازار انبوه، تلاش کرد نیازهای مصرف کنندگانی را برآورده کند که پیش تر گناه کار یا تنبل تلقی می شدند.

از این منظر، شکر ماده‌ای ایده‌آل بود. زندگی پرمشغله را کمتر پرمشغله جلوه می‌داد؛ در لحظه‌ی کوتاه آرامش، تغییر میان کار و استراحت را تسهیل می‌کرد یا چنین به نظر می‌رسید که زندگی را آسوده‌تر کرده است؛ حس سیری و رضایت را سریع‌تر از کربوهیدرات‌های پیچیده فراهم می‌ساخت؛ به آسانی با بسیاری از مواد غذایی دیگر ترکیب می‌شد، و در برخی از آن‌ها نیز مورد استفاده قرار می‌گرفت (چای و بیسکویت، قهوه و نان شیرین، شکلات و نان آغشته به مربا). و همان‌طور که دیدیم، از نظر نمادین نیز بسیار نیرومند بود، چرا که مصرف آن می‌توانست حامل معانی فرعی متعددی باشد. جای تعجب نیست که ثروتمندان و قدرتمندان آن را دوست داشتند، و جای تعجب ندارد که طبقات محروم نیز به آن دل بستند.

خوردن و بودن

تا سال ۱۹۰۰، شکر به شکل ساکارز فرآوری شده به یکی از اجزای ضروری رژیم غذایی ملی بریتانیا تبدیل شده بود. تقریباً همه‌ی بریتانیایی‌های حی و حاضر، هر روز آن را با نوشیدنی‌های تلخ مخلوط می‌کردند و می‌نوشیدند. شکر هم در آشپزخانه به غذاها افزوده می‌شد و هم هنگام سرو غذا روی میز بود، و در خوراکی‌های آماده مانند مرباها، بیسکویت‌ها و شیرینی‌ها وجود داشت و هنگام صرف چای یا به همراه وعده‌های غذایی مصرف می‌شد. شکر همچنین به بخشی رایج از غذاهای مورد استفاده در جشن و مراسم، در طول فصل‌ها و از تولد تا مرگ تبدیل شده بود. نان و نمک برای هزاران سال اساس خوراک روزانه و خیال‌پردازی‌های ذهنی انسان غربی بوده‌اند؛ اکنون شکر نیز به جمع آنها پیوسته است. نان و نمک — و شکر. یک قرص نان، یک کوزه شراب — و شکر. رژیم غذایی نوع بشر به تدریج در حال بازسازی بود.

از سال ۱۶۵۰ تا ۱۹۰۰، مجموعه‌ای از دستاوردها امکان استفاده‌ی گسترده و افزایش مصرف فردی ساکارز فرآوری شده (قند سفید) را فراهم آورد؛ از جمله این دستاوردها، پیشرفت‌های چشمگیر فنی در شیمی قند و دستیابی به درکی علمی عمیق‌تر از قابلیت‌های شگفت‌انگیز آن بود. این تحول حاصل به‌کارگیری دانش نوین شیمی بر قابلیت بود که سال‌ها

مورد توجه و احترام قرار داشت، اما هرگز تا این اندازه خلاقانه و جامع مورد بهره‌برداری قرار نگرفته بود. در زمان جنگ جهانی اول، جیره‌بندی اجباری قند یکی از دردناک‌ترین و فوری‌ترین دشواری‌های به‌ظاهر جزئی ناشی از جنگ تلقی می‌شد — و البته این محرومیت برای بریتانیایی‌های فقیر و کم‌برخوردار به‌مراتب محسوس‌تر و آزاردهنده‌تر بود. (۱) در میان طبقات فرودست، ذائقه‌ی شیرینی‌دوستی از همان کودکی و به‌طرزی غم‌انگیز به‌خوبی شکل گرفته بود: چای شیرین‌شده، پودینگ با شیر، کرم‌شیر غلیظ، بیسکویت، نان با مربا، آب‌نبات و شکلات. در مقابل، میل به شیرینی در میان طبقات مرفه — که به همان اندازه در شکل‌گیری آن‌چه "ویژگی ملی" خوانده می‌شد، نقش داشت — تا حدی تعدیل شده بود، چرا که آنان به انواع دیگر تجملات و لذت‌ها دسترسی داشتند. قرار نگرفته بود.

تجربه‌ی انگلیسی‌ها در سرازیر کردن شکر به هر گوشه‌ای از رژیم غذایی‌شان، همان‌طور که پیش‌تر اشاره کردم — پس از سال ۱۹۰۰ در سرزمین‌های دیگر نیز، گاه با سرعتی بیشتر، اما با تفاوت‌هایی قابل توجه. تکرار شد. نخست، ایالات متحده را در نظر بگیریم؛ کشوری که حتی پیش از شورش سیزده مستعمره، به ملاس و فرآورده‌ی آن یعنی رام (نوعی مشروب الکلی) وابسته شده بود. (۲) بین سال‌های ۱۸۸۰ تا ۱۸۸۴، مصرف سرانه‌ی ساکارز در ایالات متحده به ۳۸ پوند در سال رسید — که در آن زمان، پس از بریتانیا، بالاترین میزان مصرف در میان کشورهای بزرگ جهان بود. تنها در عرض سه سال، این رقم به ۶۰/۹ پوند افزایش یافت. (۳) در دهه‌ی بعد، مصرف شکر در ایالات متحده باز هم بیشتر شد. و پس از سال‌های ۱۸۹۸-۱۸۹۹ — که تاریخ آن بی‌دلیل انتخاب نشده — این مصرف باز هم افزایش یافت. هر آن‌چه سرمایه‌داران بریتانیایی پس از سال ۱۶۵۰ درباره‌ی سودآوری شکر آموخته بودند، سرمایه‌داران آمریکای شمالی با سرعتی بسیار بیشتر آن‌را فرا گرفتند؛ کسانی که به دنبال شناخت خیزش امپریالیسم آمریکای شمالی هستند، بد نیست نگاهی دقیق به تاریخ مصرف شکر در ایالات متحده بیندازند.

کاملاً روشن نیست که تا چه اندازه نیازِ متصور ایالات متحده به ادغام مناطق گرمسیری تولیدکننده‌ی شکر در قلمرو خود—از طریق تبدیل آن‌ها به انواع مختلف مستعمره—با اهداف امپریالیستی قدرت‌های دیگر در حدود یک قرن پیش شباهت داشته است. اما در این جنبه از سیاست خارجی ایالات متحده—که به‌ویژه در گسترش قدرت نظامی آمریکا در "کاسه‌ی شکر" کارائیب آشکار است—عناصر مرکانتیلیستی بسیار دیر ظاهر شدند. ایالات متحده به‌جای باربادوس، پورتوریکو؛ به‌جای جامائیکا، کوبا؛ و در مناطق اقیانوس آرام هم، هاوایی و فیلیپین را در اختیار داشت. جای تعجب نیست که از زمانی که بازار مصرف در ایالات متحده به‌طور قابل‌توجهی گسترش یافت—تقریباً از پایان جنگ داخلی—تا به امروز، سیاست شکر در آمریکا به موضوعی پرتنش و جنجالی در عرصه‌ی سیاست تبدیل شده و منبعی برای سودهای عظیم (و اغلب غیرقانونی) بوده است. (۴)

تجربه‌ی فرانسه در این زمینه، تضادی چشمگیر با تجربه‌ی ایالات متحده و بریتانیا دارد. فرانسه، مانند انگلستان و برخلاف ایالات متحده، از همان ابتدا "مستعمرات شکر" ایجاد کرد، در قرن هجدهم مقادیر عظیمی شکر و محصولات مرتبط با آن را صادر نمود، و خود نیز به مصرف‌کننده‌ی پرشور شکر تبدیل شد. در بخش زیادی از قرن هفدهم، منافع فرانسوی بر تجارت شکر اروپا سلطه داشتند و مدت‌ها بعد، این سلطه را به بریتانیا واگذار کردند. سرمایه‌ی فرانسوی، همچون سرمایه‌ی بریتانیایی، از تجارت برده و تجارت شکر بهره‌مند شد. شهرهای بوردو و نانت نقشی ساختاری مشابه با لیورپول و بریستول ایفا کردند. همچنین، شباهت‌های فراوانی در تجربه‌ی استعماری وجود داشت: فتح اولیه‌ی مارتینیک و گوادالوپ، مانند باربادوس؛ آغاز صنعت شکر در آنجا با استفاده از کارگران قراردادی (engagés)، همان‌گونه که در باربادوس انجام شد؛ و سپس انتقال تمرکز به مستعمره‌ی بزرگ‌تر، سن‌دومینیک، در حالی که بریتانیا در دوران کرامول، جامائیکا را تصرف کرد؛ و

موارد مشابه دیگر. (البته، انگلستان سریع‌تر و گسترده‌تر عمل کرد؛ و در انقلاب هائیتی، فرانسه توسط بردگان انقلابی شکست خورد و از آنجا بیرون رانده شد).

علاقه فرانسوی‌ها به شکر، هرچند پرشور بود، اما نتوانست مصرف شکر در این کشور را به سطحی برساند که بر ماهیت آشپزی فرانسوی یا شیوه‌های صرف غذا در فرانسه تأثیر عمیقی برجای بگذارد. تا به امروز، متوسط مصرف سرانه ساکارز در میان فرانسوی‌ها کمتر از انگلیسی‌هاست (هرچند این فاصله در حال کاهش است). فرانسه تنها به تدریج به سطح کشورهایمانند بریتانیا، ایرلند، هلند، سوئیس، دانمارک، ایسلند، ایالات متحده و استرالیا—پیش‌تازان جهانی مصرف ساکارز—نزدیک شده است. در سال ۱۷۷۵، مصرف کل شکر در بریتانیا دو و نیم برابر فرانسه بود، در حالی که جمعیت فرانسه ممکن بود چهار برابر جمعیت انگلستان و ولز باشد. این بدان معناست که مصرف سرانه‌ی شکر در فرانسه در آن زمان تنها یک‌دهم مصرف بریتانیا بوده است. ریچارد شریدن، مورخ آمریکایی حوزه‌ی کارائیب بریتانیا، معتقد به این دیدگاه است که مصرف شکر در فرانسه‌ی قرن هجدهم بازتابی از سطح پایین‌تر زندگی آنان بوده است؛ اما همان‌طور که او پیشنهاد می‌کند، باید عادات نوشیدنی این دو ملت را نیز در نظر گرفت. (۵) در حالی که مردم انگلستان از آبجو و ایل به جین و رام روی آوردند و سپس تا حدی دوباره به آبجو و ایل بازگشتند—و در این میان علاقه‌ی شدیدی به چای شیرین پیدا کردند—فرانسوی‌ها در تمام این مدت عمدتاً شراب‌نوش باقی ماندند. گرایش به نوشیدن قهوه در قرن هفدهم، هرچند بی‌تردید مهم بود (میشله معتقد بود انقلاب فرانسه تا حدی تحت تأثیر آن شکل گرفت!)، اما مصرف شراب را کاهش نداد. این عادت به نوشیدن شراب ممکن است تمایل به مصرف مواد شیرین را کاهش داده باشد، حتی در حالی که خود شراب کالری فراوانی تأمین می‌کرد.

فرا‌تر از این، موضوع خودِ آشپزی مطرح است. بریا-ساوارن از شکر به‌عنوان "چاشنی همگانی" یاد کرده است؛ اما همان‌طور که پی. مورتون شند در نقدی بر ذائقه‌ی انگلیسی‌ها نوشته، «او این واژه را در معنای گسترده‌تر و عمومی‌اش به‌کار برده بود، نه با آن مفهوم خاص و تخصصی که بعدها پیدا کرد.» (۶) شیرینی برخلاف آنچه در انگلستان و آمریکا دیده می‌شود، در طیف طعم‌های فرانسوی—تلخ، ترش، شور، تند—هرگز به‌عنوان مزه‌ای مستقل و قابل‌مقایسه با سایر مزه‌ها جایگاه تثبیت‌شده‌ای نداشته است. (۶) هرچند دسر جایگاه ثابتی در وعده‌های غذایی فرانسوی دارد، اما جایگاه پنیر حتی محکم‌تر است. شیرینی در غذا‌های فرانسوی گاه به‌طرزی شگفت‌آور ظاهر می‌شود—اغلب گویی که نوعی ادویه باشد. این کاربرد تا حدی شبیه به آشپزی چینی است، که در آن نیز شیرینی ظهور غیرمنتظره‌ای دارد و لزوماً به‌عنوان نقطه‌ی اوج وعده‌ی غذایی عرضه نمی‌شود. نقش کم‌رنگ‌تر شکر در آشپزی فرانسوی و چینی شاید با کیفیت بالای این دو سنت آشپزی بی‌ارتباط نباشد. (۷) این پرسش که آیا شکر به آشپزی انگلیسی آسیب زده یا این که آیا آشپزی انگلیسی در قرن هفدهم بیش از آشپزی فرانسوی به شکر نیاز داشته‌است، لزوماً پرسشی بی‌مورد یا مخرب نیست.

وقتی به کشورهای موسوم به کمتر توسعه‌یافته نگاه می‌کنیم، چشم‌انداز دیگری پیش روی ما قرار می‌گیرد. ساکارز، که در بسیاری از کشورهای توسعه‌یافته چیزی در حدود یک‌هفتم از میانگین کالری دریافتی جمعیت را تأمین می‌کند (که البته برای برخی گروه‌های اقتصادی و سنی این سهم حتی بیشتر است)، آن‌چنان نماد قدرتمندی از «زندگی خوب» به‌شمار می‌رود که برخی صاحب‌نظران برجسته پیشنهاد می‌کنند سهم کالری آن می‌تواند با خیال راحت حتی بیشتر شود. (۸) ساکارز که قرن‌ها پیش با رفاه عمومی پیوند خورده بود، هنوز هم از نگاه بسیاری از ناظران ماده‌ای سودمند تلقی می‌شود. برای بررسی دلایل این

دیدگاه، شاید مفید باشد که حتی در این نقطه پایانی—کمی بیشتر درباره‌ی خودِ شکر، یعنی ساکارز حاصل از نیشکر، صحبت کنیم.

در جهان مدرن، جایی که استفاده بهینه از انرژی هر روز اهمیت بیشتری پیدا می‌کند، کارآمدی تولید نیشکر به‌عنوان عاملی قدرتمند در موفقیت شکر مطرح است. جی. بی. هاگلبرگ، یکی از دقیق‌ترین پژوهشگران صنعت جهانی ساکارز، می‌نویسد: «به‌طور کلی، نیشکر (و چغندر قند) در مناطق آب‌وهوایی مربوط به خود، در یک بازه‌ی زمانی مشخص، بیش از هر گیاه زراعی دیگری کالری قابل‌استفاده تولید می‌کنند.» (۹) در هر هکتار (۲/۴۷ acre)، نیشکر در شرایط بهینه حدود بیست تُن ماده‌ی خشک تولید می‌کند که نیمی از آن به‌صورت شکر قابل‌مصرف برای تغذیه انسان یا دام است؛ ده تُن دیگر که به‌عنوان «ضایعات نیشکر» یا «باگاس» شناخته می‌شود، قابل‌استفاده به‌عنوان سوخت و در تولید محصولات کاغذی، مصالح ساختمانی، و فورفورآلدئید است (آلدئیدی مایع که در ساخت نایلون و رزین‌ها و به‌عنوان حلال کاربرد دارد). با در نظر گرفتن برخی پارامترهای مربوط به مواد اولیه و فراوری، پنجاه تُن ساقه‌ی نیشکر قابل‌استخراج از یک هکتار در شرایط اقلیمی کارائیب، بازدهی زیر را خواهد داشت:

۱ ۵/۶ تن شکر خام با درجه خلوص بالا. با در نظر گرفتن مصرف سرانه سالانه ۴۰

کیلوگرم (۸۸ پوند)، این مقدار برای تأمین نیاز ۱۴۰ نفر کافی است و معادل ۴۲۰ کیلوکالری در روز برای هر نفر فراهم می‌کند؛ یعنی حدود یک‌هفتم (۱۴ درصد) از کل نیاز روزانه کالری هر فرد.

۲ ۱۳/۳ تن باگاس مرطوب (با ۴۹ درصد رطوبت و ۲ درصد مواد جامد محلول).

به‌عنوان سوخت، این مقدار باگاس ارزشی معادل ۲/۴ تن سوخت نفتی دارد. در حالت خشک‌شده و بدون مغز، این مقدار باگاس می‌تواند کمی بیش از ۲ تن خمیر کاغذ سفید تولید کند. با فرض اینکه برای فراوری هر تن نیشکر به ۵۰۰ کیلوگرم

بخار نیاز است و از هر تن باگاس مرطوب ۲/۳ تن بخار تولید می‌شود، استفاده از باگاس به‌عنوان سوخت برای فرآوری ۵۰ تن نیشکر باید در نهایت حدود ۲/۴ تن باگاس مرطوب یا حدود ۵ تن بخار اضافی برای مصارف دیگر باقی بگذارد

۳ **۱/۳۵ تن ملاس نهایی یا ملاس سیاه.** تقریباً یک‌سوم وزن ملاس نهایی نیشکر را ساکاروزی تشکیل می‌دهد که نمی‌توان آن را به‌صورت تجاری به شکر قابل سانتریفیوژ تبدیل کرد، و حدود یک‌پنجم آن شامل قندهای احیاکننده است... این مقدار ملاس (با افزودنی‌هایی) تقریباً برای پروار کردن یک گاو نر از وزن ۲۰۰ تا ۴۰۰ کیلوگرم کافی است. (۱۰)

به این محاسبات چشمگیر درباره‌ی کارایی نسبی شکر به‌عنوان منبع کالری باید نکته‌ای اضافه کنیم. با افزایش بازده محصولات کشاورزی در اثر کاربردهای علمی مدرن، برتری دیرینه‌ی نیشکر نسبت به سایر محصولات نیز به تناسب افزایش یافته است. یک هکتار زمین خوب در مناطق نیمه‌گرمسیری اکنون، جدا از سایر محصولات که از آن به‌دست می‌آید، می‌تواند بیش از هشت میلیون کالری از شکر تولید کند. مقایسه با محصولات مناطق معتدل تا حدی به نفع شکر تمام می‌شود، اما با این حال، آن‌ها هم پراهمیت هستند. طبق برآوردها برای تولید هشت میلیون کالری از سیب‌زمینی، بیش از چهار هکتار زمین نیاز است؛ و برای گندم، بین نه تا دوازده هکتار. (اضافه کردن گوشت گاو به این مقایسه بی‌معناست: برای تولید هشت میلیون کالری از گوشت گاو، بیش از ۱۳۵ هکتار زمین لازم است!) (۱۱)

چنین محاسباتی در جهانی که با مشکلات عمیق انرژی مواجه است، به‌قدر کافی هشداردهنده هستند، اما باید آن‌ها را به گذشته نیز تعمیم داد (حتی با در نظر گرفتن اینکه

روش‌های استخراج شکر در قرون گذشته به اندازه‌ی امروز کارآمد نبوده‌اند). این آمارها هم به روشن شدن گذشته کمک می‌کنند و هم پرسش‌های مهمی درباره‌ی آینده مطرح می‌سازند.

در حالی که این آمارها پرسش‌هایی حیاتی درباره‌ی آینده مطرح می‌کنند، باید توجه داشت که در شرایطی که نیاز به کالری — چه برسد به سایر ارزش‌های غذایی — یک مشکل جدی است، ساکارز (قند معمولی) ممکن است پاسخ تغذیه‌ای مناسبی نباشد (در مقادیر زیاد، به نظر من، پاسخ بسیار بدی هم هست)؛ اما شرایط از همان ابتدا آن را به یک پاسخ اقتصادی مناسب تبدیل کرده‌اند و همچنان نیز چنین جلوه‌ای دارد. وقتی ویژگی شگفت‌انگیز گیاهانی مانند نیشکر و ذرت، حتی با وجود سطح بالایی از دخالت انسانی مانند استفاده از کود، عملیات کشاورزی و غیره — حدود ۹۰ درصد از کل انرژی مصرف‌شده برای تولید یک ماده‌ی غذایی قابل استفاده، از انرژی خورشیدی تأمین می‌شود؛ و همین ویژگی، جذابیت ساکارز را به عنوان راه‌حلی برای مشکلات غذایی تقریباً غیرقابل چشم‌پوشی می‌سازد.

اگر گرایش ذاتی انسان‌گونه‌ها (هومینیدها) به طعم شیرین را در نظر بگیریم، و به آن بازده شگفت‌انگیز کالری حاصل از ساکارز و کارایی تولیدی منتج از این بازده را اضافه کنیم، همراه با کاهش پیوسته‌ی قیمت شکر در طول قرون، دلایلی برای موفقیت شکر در جذب مصرف‌کنندگان جدید خواهیم داشت. البته هیچ‌یک از این موارد نباید تلاش‌های هماهنگ برای ایجاد تقاضا را نادیده بگیرد، و همچنین به ما کمک نمی‌کند بفهمیم چرا در طول تاریخ، برخی بازارهای مصرف بسیار موفق‌تر از دیگران بوده‌اند. اما حتی پیچیده‌ترین مخالفان امروزی مصرف شکر نیز ناگزیرند جذابیت آن را از نظر طعم، صرفه‌جویی در انرژی، قیمت نسبی و کالری بپذیرند — جذابیتی که تولیدکنندگان شکر به‌خوبی از آن آگاه‌اند و حامیان سیاسی، دانشگاهی و حرفه‌ای آن‌ها با جدیت آن را تبلیغ می‌کنند.

اگر دوباره به این استدلال بازگردیم که رژیم غذایی انسان، از زمان اختراع کشاورزی، بر پایه‌ی یک هسته‌ی اصلی از کربوهیدرات‌های پیچیده بنا شده که با طعم‌ها و بافت‌های متضاد در کنار آن اضافه می‌شود تا اشتها را تحریک کنند (و معمولاً تغذیه را نیز بهبود بخشند)، در این صورت تعیین نقش دقیق ساکارز در تغییرات رژیم غذایی کاری دشوار خواهد بود. ممکن است کسی طعم شیرین را در کنار ترش، شور و تلخ قرار دهد—به‌عنوان طعمی به حساب آید که در تضاد با کربوهیدرات‌های پیچیده‌ی اصلی قرار می‌گیرد. اما اگر سهم این "حاشیه‌ی شیرین" آن‌چنان زیاد شود که نسبت هسته‌ی کربوهیدراتی کاهش پیدا کند—تا حدی که به‌جای ۷۵ یا ۹۰ درصد، فقط نیمی از کالری دریافتی را تأمین کند،—در این صورت، کل ساختار خود وعده‌ی غذایی تغییر کرده است. این موضوع پیچیده یا رازآلود نیست. در تاریخ آشپزی غربی، در میان ثروتمندان و قدرتمندان، غذاهای غنی از پروتئین مانند گوشت، ماهی و مرغ احتمالاً نخستین اقلامی بودند که جایگزین مصرف فراوان نشاسته شدند؛ و بین قرن هفدهم تا بیستم، این نوع غذاها بی‌تردید، هرچند نه به همان نسبت، حتی برای طبقات کارگر نیز اهمیت بیشتری یافتند. در عوض، ورود غذاهایی مانند ساکارز این امکان را فراهم کرد که مقدار کالری رژیم غذایی طبقات فرودست افزایش یابد، بی‌آن‌که مقدار گوشت، ماهی، مرغ و لبنیات به همان نسبت افزایش یابد.

شکر تصفیه‌شده به‌این ترتیب به نمادی از مدرنیته و صنعت تبدیل شد. از همان ابتدا چنین تلقی‌ای از آن شکل گرفت و همراه یا در پی «غربی‌سازی»، «مدرن‌سازی» یا «توسعه»، یکی پس از دیگری وارد فرهنگ‌های غذایی مختلف شد. ساکارز در میان بومیان آمریکای شمالی، اسکیموها، آفریقایی‌ها و ساکنان جزایر اقیانوس آرام به‌عنوان نشانه‌ای پیشگام و محبوب از «پیشرفت» ظاهر شد. معمولاً مردم از یکی از دو راه با آن آشنا می‌شوند: یا نیروی کار، کالا یا دستمزد خود را با آن (و سایر کالاهای غربی مطلوب) مبادله می‌کنند؛ یا آن را به‌عنوان بخشی از کمک‌های خیریه‌ی غرب دریافت می‌نمایند—کمک‌هایی که معمولاً پس

از آن ارائه می‌شود که غربی‌ها متوجه نابسامانی اقتصادی ناشی از تماس طولانی مدت با فرهنگ‌های سنتی "کم‌تر توسعه یافته" می‌شوند.

این‌ها تقریباً همان فرآیندهایی هستند که در گذشته، گسترش قدرت اروپا و اقتصاد سرمایه‌داری غرب را از منطقه‌ای به منطقه دیگر و از قاره‌ای به قاره دیگر رقم زدند. حتی در جوامعی که قرن‌هاست مصرف‌کننده‌ی ساکارز بوده‌اند، یکی از پیامدهای «توسعه» این است که انواع قدیمی و سنتی شکر به تدریج جای خود را به محصول سفید و تصفیه‌شده‌ای می‌دهند که تولیدکنندگان علاقمند آن را «خالص» بنامند. در کشورهایی مانند مکزیک، جامائیکا و کلمبیا—که همگی تولیدکننده و مصرف‌کننده‌ی قدیمی شکر هستند—استفاده از شکر سفید و محصولات تهیه‌شده با شربت ساده از طبقات نخبه‌ی اروپایی‌شده به طبقات کارگر شهری و سپس به مناطق روستایی گسترش یافته است، و به عنوان نشانه‌ای از موقعیت اجتماعی یا دست‌کم آرمان اجتماعی عمل می‌کند؛ در این میان، انواع قدیمی‌تر شکر کنار گذاشته می‌شوند چون "قدیمی"، "غیربهداشتی" یا "پر زحمت" تلقی می‌شوند. البته همه‌ی این برچسب‌های منفی نادرست نیستند: شکرهای سانتریفیوژ نشده برای استفاده در غذاها و نوشیدنی‌های فراوری‌شده چندان مناسب نیستند، و واحدهای تولیدکننده‌ی آن‌ها معمولاً از نظر بهره‌وری به پای کارخانه‌های مدرن نمی‌رسند. اما مفاهیم مدرنیته به شدت وارد عمل می‌شوند، به‌ویژه زمانی که شکرهای فراوری‌شده به دایره‌ی وسیع‌تری از مصرف‌کنندگان راه می‌یابند. در نهایت، شکرهای سنتی به عنوان نوعی میراث باقی می‌مانند—یادگارهای گران‌قیمت گذشته—و ممکن است دوباره به عنوان اقلام «طبیعی» شیک یا نمادین روی میز ثروتمندان ظاهر شوند؛ روی میز همان کسانی که الگوهای مصرفشان باعث شد این نوع شکرها کمیاب و گران شوند، و اکنون در قالب‌های مدرن تولید می‌شوند تا سودی نصیب افرادی شود که با تولیدکنندگان سنتی تفاوت زیادی دارند. (۱۲)

نیروهایی که مصرف‌کنندگان را در یک زمان به خرج کردن بیشتر برای مصرف "سستی" و در زمان دیگر برای پرداخت هزینه برای مصرف "مدرن" سوق می‌دهند، پیچیده و چندوجهی هستند. یکی از دلایلی که در مورد شکر، ما این نیروها را به‌خوبی درک نمی‌کنیم، آن است که فروشندگان ساکارز همیشه تنها از این جهت به الگوهای مصرف علاقه‌مند بوده‌اند که بتوانند آن‌ها را تغییر دهند؛ آن‌چه برایشان اهمیت دارد، قابلیت تغییر این الگوهاست. فروشندگان هم‌چنین می‌دانند که این الگوها تا زمانی که شرایط مصرف تغییر نکند، دستخوش تغییر نخواهند شد — نه فقط در مورد لباس که به مکان و زمان و افرادی که آن‌ها را می‌پوشند، بلکه در مورد خورد و خوراک هم به مکان و زمان مصرف آن و کسانی که آن را مصرف می‌کنند، ارتباط پراهمیتی دارد.

تغییری اساسی در وضعیتی که فرد آن را تجربه یا احساس می‌کند — مانند احساس دائمی عجله — می‌تواند انگیزه‌ای برای آزمودن امور تازه در او ایجاد کند. رای فروشندگان ساکارز، هدف این است که نقش بازار را در فرآیند مصرف افزایش دهند. این هدف ممکن است شامل مغشوش کردن ذهن مصرف‌کنندگان نسبت به شیوه‌ی مصرفشان باشد؛ یا سوق دادن آن‌ها به سمت تعریف هویتی متفاوت از طریق نوع مصرف؛ یا متقاعد کردنشان که می‌توانند دید دیگران نسبت به خود را با نحوه‌ی مصرفشان تغییر دهند. شیوه‌های دقیق‌گذار مردم از مصرف سستی به مصرف مدرن هنوز به‌طور کامل شناخته نشده‌اند. ما دیده‌ایم که مردم از کله‌قندهای قهوه‌ای قدیمی به جعبه‌ها یا کیسه‌های کاغذی شکر سفید تصفیه‌شده روی آورده‌اند؛ از نوشیدنی‌های محلی به کوکاکولا، و از آب‌نبات‌های خانگی به انواع کارخانه‌ای آن. با این حال، درک ما از مراحل دقیق این دگرگونی و عواملی که آن را شکل داده‌اند، همچنان بسیار محدود است. آنچه محتمل به نظر می‌رسد این است که چنین تغییراتی، روندهایی مشابه از گذشته را تکرار یا بازنمایی می‌کنند. با فرارسیدن مراحل

مختلف تحول در آینده، ممکن است سیر تاریخی مشابهی بازآفرینی شود؛ سیرهایی که در آن‌ها در تاریخ غرب، نیروهای بیرونی ابتدا بر نیروی کار و سپس بر مصرف سلطه یافته‌اند.

قبلاً دیده‌ایم که چگونه روابط میان کلان‌شهرها و منابع تأمین ساکارز آن‌ها، هم‌زمان با دگرگونی جایگاه اجتماعی شکر، دستخوش تغییرات بنیادین شده‌اند. در آغاز، شکر از مناطق دوردست وارد و از تولیدکنندگان خارجی خریداری می‌شد. بعدها، هر کلان‌شهر برای تولید شکر، مستعمرات گرمسیری خاص خود را به‌دست آورد و بر پایه‌ی نظام سوداگری (مرکانتیلیسم)، هم‌زمان دولت و طبقات تجاری و مالی خود را ثروتمند ساخت، مصرف کالاهای تولید داخل و محصولات استعماری را افزایش داد، و مشارکت مناطق داخلی خود را در بازار گسترش بخشید. با تکامل فرآوری چغندر قند در مناطق معتدل، گذار از حمایت‌گرایی به سوی "بازار آزاد" با استقبال بیشتری روبه‌رو شد. هرچند مستعمرات همچنان منابع مهمی برای کسب سود باقی ماندند، اما گشایش تجارت و تسلط بر فرآوری چغندر قند—که نخستین دستاورد مهم کشاورزی در مناطق معتدل به‌شمار می‌رفت و هم‌تراز با ظرفیت‌های تولیدی پیشین مناطق گرمسیری بود^(۱۳)—کمک کرد تا بتوان با چالش‌های سیاسی بعدی مقابله کرد؛ چالش‌هایی که از سوی طبقات زمیندار مستعمراتی علیه سرمایه‌داران صنعتی در داخل کشور مطرح می‌شدند.

ویژگی و میزان مصرف ساکارز، به‌شيوه‌ای دیگر نیز انعکاسی است از فرایندهای گسترده‌تر. تخصیص متفاوت ساکارز برای کاربردهای گوناگون، تابعی است از سایر جنبه‌های توسعه. می‌توان میان مصرف خانگی ساکارز—در تهیه‌ی آب‌نبات، مربا، پخت و پز و مانند آن—و کاربردهای صنعتی غیرخانگی آن، مانند تولید شیرینی‌های کارخانه‌ای و سایر مواد غذایی آماده و فرآوری‌شده (اعم از شیرین و غیرشیرین مانند سس سالاد، پودرهای سوخاری، کچاپ و غیره) تمایز قائل شد. آمارها به‌روشنی نشان می‌دهند که هرچه کشوری

توسعه یافته تر باشد، سهم مصرف صنعتی و غیرخانگی ساکارز در آن بیشتر است؛ و تاریخ معاصر نیز این روند را تأیید می کند. دو پژوهشگر که تغییرات مصرف شکر تصفیه شده در آمریکا را بررسی کرده اند، نشان داده اند که مصرف مستقیم یا خانگی (که معادل خرید شکر دانه ریز در بسته هایی با وزن کمتر از پنجاه پوند در نظر گرفته شده) از ۵۲/۱ پوند در سال های ۱۹۰۹ تا ۱۹۱۳ به ۲۴/۷ پوند در سال ۱۹۷۱ کاهش یافته است؛ در حالی که مصرف صنعتی (در محصولات غذایی و نوشیدنی ها) در همین بازه زمانی از ۱۹/۳ پوند به ۷۰/۲ پوند افزایش یافته است. (۱۴) این روند، هرچند با شدت کمتر، در کشورهای در حال توسعه نیز مشاهده می شود.

با این حال، مصرف صنعتی از منظر مصرف کننده به دو شکل متفاوت ظاهر می شود: از یک سو، مصرف خارج از خانه (در رستوران ها، اغذیه فروشی ها، پای صندوق فروشگاه ها، سینماها و غیره) قرار دارد که هم زمان با سایر شاخص های توسعه افزایش یافته است؛ و از سوی دیگر، استفاده ی روزافزون از غذاهای آماده در خود خانه. این اشکال مختلف مصرف ساکارز در مواد غذایی تولیدی و فرآوری شده با یکدیگر مرتبط اند؛ هر دو واکنشی به نیروهای اجتماعی گسترده تر هستند و در کشورهای در حال توسعه نیز قابل مشاهده اند. این که جوامعی که مصرف سرانه ی شکر آن ها رو به افزایش است، هم زمان از مصرف خانگی به سوی مصرف غیرخانگی حرکت می کنند، به نوعی بیانگر آن است که شهروندان این جوامع بیش تر وعده های غذایی خود را خارج از خانه می خورند و در خانه نیز بیش تر از غذاهای آماده استفاده می کنند.

هیچ یک از این روندها به تنهایی و اختصاصاً معنای اجتماعی تغییرات را به روشنی نشان نمی دهند. رابطه ی میان ساکارز و این دگرگونی های اجتماعی گسترده، بیشتر جنبه ی نمادین دارد تا ماهیتی ذاتی — اهمیت شکر بیش از آن که در کارکردش باشد، در آن چیزی

است که درباره‌ی جامعه آشکار می‌سازد. بنابراین، می‌توان با بررسی کارکردهای آن، بهتر درک کرد که چه عواملی این کارکردها را ممکن ساخته‌اند. از آن‌جا که ساکارز، چه در تولید و چه در مصرف، در نقاط تماس با اهداف سرمایه‌داری قرار دارد، بررسی مقیاس، محتوا و شکل تغییرات در مصرف آن، ارزشمند و روشنگر خواهد بود.

در سوی تولید، شکر از همان آغاز یکی از انگیزه‌های اصلی برای انجام تجربیات کشاورزی فرامرزی با ماهیتی ترکیبی بود—یعنی با بهره‌گیری از ابزارهای سرمایه‌داری و نیروی کار غیرآزاد. در سوی مصرف، همان‌طور که دیدیم، شکر یکی از نخستین کالاهایی بود که از یک کالای لوکس به یک نیاز روزمره تبدیل شد، و از یک محصول نایاب به کالایی با تولید انبوه بدل گشت؛ تحولی که هم نوید سرمایه‌داری را در خود داشت و هم تحقق آن را. تولید ساکارز در طول پنج قرن گسترش غرب، حرکت جغرافیایی نامنظم اما قابل توجهی را نشان می‌دهد: در ابتدا، شکر کالایی نایاب، دارویی و ادویه‌ای بود که از سرزمین‌های دوردست می‌آمد، مبادله می‌شد اما تولید نمی‌شد (در واقع، فرآیند تولید آن تا حدی رازآلود بود)؛ سپس به کالایی گران‌قیمت بدل شد که از نیشکر در مستعمرات گرمسیری متعلق به قدرت‌های ساکن مناطق معتدل تولید می‌شد—قدرت‌هایی که شهروندانشان مصرف‌کننده‌ی آن بودند، شهروندانی که پرولتاریزه شده بودند اما هنوز پرولتاریا به‌شمار نمی‌رفتند (یعنی از حقوق سیاسی محروم بودند اما هنوز صرفاً نیروی کار مزدبگیر نبودند)؛ در مرحله‌ی سوم، شکر به کالایی ارزان‌تر تبدیل شد که در نقاطی دیگر (لزوماً نه در مستعمرات همان قدرت‌ها) و با انواع مختلف نیروی کار، از جمله پرولتاریا، تولید می‌شد؛ و در نهایت، به کالایی ارزان و روزمره بدل شد که اغلب از چغندر قند و در درون مرزهای ملی همان قدرت‌ها تولید می‌شد، بخش زیادی از آن توسط پرولتاریا برای پرولتاریا تولید می‌شد، اما عمده‌ی آن در بازار جهانی "آزاد" خرید و فروش می‌گردید.

"توسعه"، همان‌طور که گفته می‌شود، از جمله به معنای افزایش نسبتاً پیوسته مصرف شکر از حدود اواسط قرن نوزدهم بوده است. حدود سال ۱۸۰۰، آن بخش از تولید ساکروز جهان که به بازار می‌رسید حدود ۲۵۰ هزار تن بود. (۱۵) تا سال ۱۸۸۰ این رقم پانزده برابر شد و به ۳/۸ میلیون تن رسید. از سال ۱۸۸۰ تا شروع جنگ جهانی اول — دوره‌ای که تولید شکر به صورت فنی مدرن شد — تولید شکر («مدرن») سانتریفیوژ شده به بیش از شانزده میلیون تن افزایش یافت. و اگرچه دوره بین دو جنگ جهانی دوره‌ای از رکود و بحران اقتصادی بود، لیکن این دوره با تولید جهانی شکر بیش از سی میلیون تن به پایان رسید. با وجود کاهش شدید در زمان جنگ، تولید ساکروز پس از سال ۱۹۴۵ به روند افزایش چشمگیر خود ادامه داد. از سال ۱۹۰۰ تا ۱۹۷۰، تولید جهانی شکر سانتریفیوژ شده طبق یکی از منابع، حدود ۵۰۰ درصد افزایش یافته است؛ منبع دیگری این افزایش را حدود ۸۰۰ درصد تخمین می‌زند. (۱۶) از آنجا که جمعیت جهان در همین بازه زمانی هفتاد ساله، تقریباً دو برابر شده است، این بدان معناست که شکر «در دسترس» برای هر نفر در روز از بیست و یک گرم به پنجاه و یک گرم رسیده است. تا سال ۱۹۷۰، چیزی در حدود ۹ درصد از تمام کالری‌های غذایی موجود در جهان به شکل ساکروز بوده و احتمالاً این رقم اکنون بالاتر است.

امروزه بسیاری از کشورهای واقعاً پرمصرف، کشورهای اروپایی هستند، البته نه همه آن‌ها. ایسلند در سال ۱۹۷۲ بیشترین مصرف سرانه را داشت — حدود ۱۵۰ گرم برای هر نفر در روز؛ ایرلند، هلند، دانمارک و انگلستان نیز در آن زمان بیش از ۱۳۵ گرم برای هر نفر در روز مصرف می‌کردند. ۱۵۰ گرم در روز معادل کمی بیش از ۱۲۰ پوند ساکروز در سال است، یا چیزی در حدود یک سوم پوند در روز برای هر نفر. در کشورهایی که از پیش مصرف بالایی دارند، مانند ایرلند و انگلستان، ساکروز ممکن است بین ۱۵ تا ۱۸ درصد از

کل مصرف انرژی سرانه را تأمین کند. اگر داده‌ای درباره تخصیص مقادیر متفاوت ساکروز به گروه‌های سنی و طبقاتی مختلف در دست داشتیم، احتمالاً وابستگی چشمگیر، اگر نگویم تکان‌دهنده، برخی گروه‌های سنی/اجتماعی به ساکروز را نشان می‌داد. (۱۷) به نظر می‌رسد که گروه‌های کم‌برخوردارتر (که لزوماً فقیرترین افراد در کشورهای کمتر توسعه‌یافته نیستند؛ بلکه بیشتر فقیرترین افراد در کشورهای توسعه‌یافته هستند) مقادیر نامتناسبی ساکروز مصرف می‌کنند؛ و به نظر می‌رسد که جوان‌ترها بیشتر از افراد مسن یا سالخورده آن را مصرف می‌کنند. این‌ها تفاوت چندانی با حدس‌های بی‌پایه و اساس ندارند؛ حدس‌هایی درباره تفاوت‌های منطقه‌ای، شهری-روستایی، نژادی و جنسی در الگوهای مصرف شکر در سطح جهان حتی پرریسک‌تر و غیرقابل اطمینان‌تر خواهند بود.

با توسعه، درصد بیشتری از ساکروز مصرفی به غذاهای آماده اختصاص می‌یابد. در واقع، این تغییر به سمت مصرف غیرمستقیم، درست مانند خود افزایش مصرف شکر، به نوعی به شاخصی برای توسعه تبدیل شده است. پژوهشگر حوزه سلامت، آروید ورتلیند، تخمین زده است که حدود یک دهه پیش، در هلند ۶۰ درصد و در انگلستان ۴۷ درصد از کل ساکروز مصرفی توسط صنایع غذایی مصرف می‌شده است. (۱۸) تحلیل‌گران دیگری دریافته‌اند که در ایالات متحده، در سال ۱۹۷۷، حدود ۶۵/۵ درصد از کل ساکروز مصرفی در تهیه غذاها استفاده شده است. (۱۹) چنین میزان بالایی از مصرف غیرمستقیم، حتی زمانی که مصرف شکر در حال افزایش است، در جهان کمتر توسعه‌یافته به این شکل اتفاق نمی‌افتد.

افزایش مصرف شکر، البته تنها یکی از راه‌هایی است که «توسعه» از طریق آن عادات و انتخاب‌های غذایی را دگرگون می‌سازد. در حالی که احتمالاً با افزایش مصرف شکر، میزان کالری دریافتی نیز افزایش می‌یابد، این افزایش تا حدی از طریق جایگزینی حاصل می‌شود؛ یکی از روشن‌ترین نمونه‌ها، جایگزینی کربوهیدرات‌های پیچیده (نشاسته‌ها) با

کربوهیدرات‌های ساده (ساکروز) است. در انگلستان، مصرف غلات از اوج تقریباً ۲۵۰ پوند برای هر نفر در سال، در فاصله‌ی سال‌های ۱۹۳۸ تا ۱۹۶۹ به کمتر از ۱۷۰ پوند کاهش یافت؛ در همین دوره، مصرف شکر از حدود ۷۰ پوند در سال (۱۹۴۲) به حدود ۱۱۵ پوند افزایش پیدا کرد؛ و یک منبع، رقم سرانه را برای سال ۱۹۷۵، حدود ۱۲۵ پوند اعلام کرده است. (۲۰) این کاهش تدریجی در مصرف کربوهیدرات‌های پیچیده، صرف‌نظر از پیامدهای تغذیه‌ای آن، از این جهت جالب توجه است که نشان‌دهنده‌ی تغییری در رابطه‌ی دیرینه میان «هسته‌ی نشاسته‌ای» و «حاشیه‌ی طعم‌دهنده» است.*

* لازم است به این ارقام با احتیاط برخورد شود.. بیشتر این بحث بر پایه‌ی داده‌هایی است که به اصطلاح "داده‌های ناپدید شده" نامیده می‌شوند؛ این داده‌ها به ما می‌گویند که چه میزان ساکروز، کربوهیدرات پیچیده، چربی و... در یک بازه‌ی زمانی مشخص ناپدید شده است. این نوع داده‌ها، برای مثال، توسط خدمات پژوهش اقتصادی وزارت کشاورزی ایالات متحده ارائه می‌شوند. بدیهی است که بهتر می‌بود اگر دقیقاً می‌دانستیم چه مقدار ساکروز و سایر مواد غذایی واقعاً مصرف شده‌اند؛ اما دسترسی به چنین داده‌هایی، حتی برای گروه‌های جمعیتی کوچک — عملاً ممکن نیست. رجوع کنید به Page: و Friend ۱۹۷۴؛ Cantor ۱۹۷۵

سهم نامتناسب «حاشیه» در دریافت کالری، در حالی که سهم «هسته» کاهش می‌یابد، تنها یکی از جنبه‌های این تغییر است. همراه با افزایش مصرف شکر، افزایش چشمگیری در مصرف چربی‌ها نیز رخ داده است. دو پژوهشگر این تغییر را بررسی کرده‌اند و با استفاده از داده‌های سال‌های ۱۹۰۹ تا ۱۹۱۳ به عنوان سال‌های مبنا، نشان داده‌اند که در ایالات

متحد، سهم متوسط مصرف روزانه شکر به عنوان درصدی از کربوهیدرات‌ها طی شصت سال از ۳۱/۵ درصد بیه ۵۲/۶ درصد افزایش یافته است؛ مصرف کل روزانه کربوهیدرات‌های پیچیده از حدود ۳۵۰ گرم به حدود ۱۸۰ گرم کاهش یافته است؛ در حالی که مصرف چربی‌های رژیمی ۲۵ درصد افزایش یافته و به ۱۵۵ گرم رسیده است. (۲۱) در پانزده سال گذشته نیز افزایش‌های شدیدی در مصرف چربی رخ داده است؛ از ۱۲۶ پوند به ۱۳۵ پوند به ازای هر نفر تا سال ۱۹۷۹. اگر این ارقام دقیق باشند، به این معناست که مصرف متوسط سالانه چربی‌های غذایی و شکرهای فرآوری شده در ایالات متحده در سال ۱۹۷۹ به ۲۶۵ پوند به ازای هر نفر رسیده است. (۲۲) این مقدار تقریباً معادل سه‌چهارم پوند چربی و شکر به ازای هر نفر در روز است.

ارتباط آشکار بین چربی‌ها و شکرها — و تأثیر آن‌ها بر مصرف کربوهیدرات‌های پیچیده — دارای پیامدهای تغذیه‌ای، روان‌شناختی و اقتصادی است. (۲۳) اما این روند از نظر فرهنگی چه معنایی دارد؟

اولین نکته این است که این روند با گرایش فزاینده مردم به خوردن غذا در خارج از خانه ارتباط دارد. گسترش تعداد مراکز زنجیره‌ای عرضه غذا، که به سیستم‌های «فست‌فود» معروف‌اند، از زمان جنگ جهانی دوم و به‌ویژه در دو دهه اخیر اهمیت زیادی یافته است. در ایالات متحده، دفتر تبلیغات ملی به ما می‌گوید که «غذاخورهای معمولی آمریکایی» به طور متوسط ماهی نه بار به رستوران‌های فست‌فود مراجعه می‌کند. طبق گزارش وال استریت ژورنال، یک‌سوم کل هزینه‌های غذایی، صرف وعده‌های غذایی خارج از خانه می‌شود. (البته ما می‌خواهیم بدانیم این روندها با چه سرعتی در حال رخ دادن‌اند، به کدام بخش‌های خاص جمعیت مربوط می‌شوند و در چه بازه زمانی — و این موارد را نمی‌دانیم.)

دوم اینکه، مصرف غذاهای آماده در داخل خانه افزایش یافته است و همراه با آن تنوع بیشتری در خود غذاها دیده می‌شود. امروزه ما آزادیم تا از میان چندین غذای از پیش پخته و منجمد شده، مثلاً گوشت گوساله، یکی را انتخاب کنیم که همه توسط یک تولیدکننده تهیه و بسته‌بندی شده‌اند، اما سبک‌ها و نام‌های مختلفی دارند (مثل میلانزه، مارینارا، لیموناتا، اورگاناتا یا فرانسوی). تعداد غذاهایی که قبل از مصرف تنها نیاز به گرم شدن دارند، نسبت به کل غذاهای آماده و نیمه‌آماده افزایش یافته است؛ همچنین غذاهایی که برای آماده‌سازی نیازمند مراحل بیشتری فراتر از گرم کردن هستند، بیشتر شده‌اند. تنوع وسایل پخت و آماده‌سازی حرارتی مانند ووک‌ها، بخارپزها، فرها، گریل‌ها، سرخ‌کن‌های عمیق، فرهای تابشی و هواپز نیز به شدت افزایش یافته است. این وسایل معمولاً با مصرف بالای انرژی کار می‌کنند و همه با شعارهای «سرعت»، «راحتی»، «صرفه‌جویی» و «تمیزی» به فروش می‌رسند.

این تحولات مستقیماً بر نقش‌های سنتی وعده‌های غذایی خانوادگی تأثیر می‌گذارند. پژوهشگران انسان‌شناسی غذا و خوردن پذیرفته‌اند که برای تحلیل آنچه در هر وعده‌ای غذایی و در الگوهای کلی غذاخوردن رخ می‌دهد، می‌توان از مفاهیم ساختاری زبان‌شناسی بهره گرفت. از این رو، مری داگلاس بیان می‌کند که "تقابل‌های دوتایی یا دیگرانواع تقابل‌ها باید در چارچوب روابط نحوی‌شان مورد بررسی قرار گیرند." او توضیح می‌دهد که منظورش از این سخن، سامان‌دهی واحدهای غذایی در نظامی قابل تحلیل است؛ به گونه‌ای که این واحدها از منوی روزانه تا لقمه‌ای در دهان، به صورت نزولی، و از سطح روزانه تا هفتگی یا سالانه، و از غذاهای روزمره تا غذاهای مورد استفاده در مراسم ویژه، جشن‌گونه و آیینی، به صورت صعودی دسته‌بندی شوند. "بر دو محور انتخاب (پارادایمی) و ترکیب (سینتگمایی) — زنجیره و گزینش، توالی و مجموعه، هرچه نامش را بگذارید — هالیدی

نشان داده است که چگونه می‌توان عناصر غذایی را چنان سامان داد که همه‌ی آن‌ها یا در قالب ساختارهای دستوری جای گیرند، یا تا سطح نام دقیق هر ماده‌ی غذایی مشخص شوند". (۲۴)

اما لحظه‌به‌لحظه، زندگی مدرن از چنین «واژگان» یا «دستور زبان» فاصله گرفته است، و این قیاس دیگر چندان مناسبی ندارد. توصیف غذاهای یک وعده با اصطلاحات زبان‌شناسی، تطابقی با واقعیت ندارد، زیرا محدودیت‌های ساختاری خوردن با آنچه در زبان وجود دارد، قابل مقایسه نیست؛ ما می‌توانیم بدون وعده‌های غذایی غذا بخوریم، اما نمی‌توانیم بدون دستور زبان سخن بگوییم. کارکرد دستور زبان در زبان، نیازمند توافق میان گویندگان است — یعنی باید میان آن‌ها مشترک و قابل فهم باشد تا ارتباطی شکل بگیرد. بنابراین، ارتباط میان آنچه «دستور زبان» نامیده می‌شود و خوردن، صرفاً یک توصیف زیباشناسانه و دل‌فریب است. خوردن، البته، ادامه خواهد یافت — حتی اگر خود مفهوم «وعده غذایی» آن‌گونه که اکنون می‌شناسیم، از میان برود.

از دیدگاه تکنولوژیست مدرن مواد غذایی، بهترین راه برای افزایش مصرف محصولات غذایی تولید انبوه، کنار گذاشتن هرگونه "دستور زبان" غذایی است، در حالی که آنچه او "آزادی انتخاب فردی" می‌نامد نیز به حداکثر برسد. ممکن است افزایش مصرف هدف اعلام شده نباشد؛ اما سخت بتوان حدس زد که هدف دیگری غیر از آن وجود داشته باشد. الگوی هر وعده‌ی غذایی (پارادایم)، ترتیب زمانی برنامه‌ی وعده‌ها (سیتگم)، و محدودیت‌هایی که برای زمان خوردن وجود دارد، همگی می‌توانند به‌عنوان موانعی در نظر گرفته شوند که مانع از اعمال ترجیحات و انتخاب‌های فردی در زمینه‌ی غذا خوردن می‌شوند.

در مقابل، وعده‌هایی که همه باید همزمان بخورند، نیازمند آن است که شرکت‌کنندگان عجله کنند، برنامه‌هایی را عقب بیندازند یا رویدادهای رقابتی را لغو کنند. وعده‌هایی که شامل اقلام یکسان برای همه افراد هستند، باید بر اساس حداقل سلیقه مشترک آماده شوند و رعایت بزرگ‌ترین ترجیحات هر فرد دیگر ممکن نخواهد بود. وعده‌هایی که به ترتیبی ثابت خورده می‌شوند ممکن است با ترجیح یکی از شرکت‌کنندگان برای خوردن سوپ در آخر یا دسر در زمان بعدی مغایرت داشته باشند. وعده‌های رسمی که شامل یک غذای ثابت (مثل گوشت بره یا بوقلمون) هستند، ممکن است برای فردی که از آن غذا خوشش نمی‌آید ناخوشایند باشد. وقتی افراد از یک ظرف مشترک غذای خود را برمی‌دارند، سهم هر کس باید طبق خواسته‌های دیگران تنظیم شود. همه این محدودیت‌ها نشان می‌دهد که غذا خوردن جمعی دقیقاً یعنی اجتماعی بودن؛ یعنی ارتباط، بده و بستان، تلاش برای رسیدن به توافق، درک مشترک از نیازهای افراد دیگر، و مصالحه از طریق توجه به نیازهای دیگران. تعامل اجتماعی فضای بروز نظرات و تأثیرات گروهی را فراهم می‌کند. اما برخی ممکن است این محدودیت‌ها را به‌عنوان موانعی برای آزادی فردی قلمداد کنند.

تکنولوژیست مواد غذایی که به فروش محصولات خود علاقه‌مند است، خواه‌ناخواه به دنبال از بین بردن چنین برنامه‌ها و «دستور زبان‌هایی» است و به دنبال ایجاد یک «واژگان» استاندارد، حتی اگر گسترده باشد - است که به هر فرد امکان دهد دقیقاً همان چیزی را که می‌خواهد، با همان مقدار و در همان شرایط (زمان، مکان، مناسبت) که ترجیح می‌دهد، بخورد. به طور ضمنی، این فرآیند منجر به حذف اهمیت اجتماعی خوردن جمعی در کنار هم می‌شود. در این شرایط ایده‌آل، دختری چاق ممکن است چند ماست بخورد، پدري که مشتاق تماشای تلویزیون است، یک غذای آماده تلویزیونی بخورد، مادري که ورزش می‌کند

مقادیر زیادی گرانولا، و پسری منزوی نیز تعداد بی‌شماری پیتزا، نوشابه یا بستنی می‌خورد و می‌نوشت. (۲۵)

اکنون که دسترسی به غذا در جامعه مدرن عمومی شده است، ساختارهای وعده‌های غذایی و زمان‌بندی خوردن غذاها در زندگی روزمره به تدریج ناپدید شده‌اند. قهوه و کوکاکولا اکنون در هر زمان و با هر نوع خوراکی قابل استفاده هستند. همین‌طور، تکه‌های سوخاری و سرخ‌شده از کربوهیدرات‌های پیچیده و پروتئین‌ها (سیب‌زمینی، و نان‌های ساخته شده از ذرت و گندم، مرغ، صدف، میگو، گوشت خوک و تکه‌های ماهی) نیز چنین جایگاهی یافته‌اند. آبمیوه‌های مصنوعی که طوری طراحی شده‌اند تا هم طرفداران مدهای غذایی خاص و هم نسل پسی را راضی کنند؛ غلات پرفیبر که با کشمش، انجیر، خرما، عسل، آجیل و جایگزین‌های آن کالری بیشتری یافته‌اند؛ کراکرها، پنیرها، دیپ‌ها، پرتزل‌ها و خوراکی‌های کوچک—همه این‌ها حالا یک بستر غذایی مغذی فراهم می‌کنند که در آن رویدادهای اجتماعی شکل می‌گیرند، نه اینکه رویدادهای اجتماعی باعث خوردن این خوراکی‌ها شوند. وعده غذایی که زمانی ساختار داخلی مشخصی داشت، که حداقل تا حدی توسط الگوی "یک آشپز برای یک خانواده" و پیامدهای اجتماعی شدن در بستر چنین الگویی، و همچنین توسط "سنت" تعیین می‌شد، اکنون می‌تواند برای هر مصرف‌کننده شامل اقلام غذایی متفاوت و ترتیب‌های مختلفی باشد. چرخه هفتگی غذا که زمانی به معنای خوردن مرغ یا معادل آن در روز یکشنبه و ماهی در روز جمعه بود، دیگر چندان پایدار نیست و شرکت‌کنندگان نیز آن را چندان ضروری نمی‌دانند. چرخه سالانه غذا که با آبجوی بوک، ماهی شارک، شوید تازه و سیب‌زمینی نو، هرکدام در زمان خود، بوقلمون دو بار در سال، و کیک میوه‌ای با سس سفت در سال نو همراه بود، اکنون فقط به سختی حفظ می‌شود و

این امر با برگزهای بوقلمون، آبجوی بوک در تمام سال و دیگر شگفتی‌های مدرن جبران می‌شود.

این تحولات باعث شده‌اند خوردن غذا فردی‌تر و کمتر تعاملی شود؛ به عبارت دیگر، غذا خوردن از حالت اجتماعی خارج شده است. اکنون هنگام انتخاب زمان، مکان، نوع، مقدار و سرعت خوردن، کمتر به نظر دیگران توجه می‌شود و این انتخاب‌ها در چارچوبی از پیش تعیین‌شده قرار دارند؛ از یک طرف تحت تأثیر فناوری غذایی و از طرف دیگر تحت تأثیر محدودیت‌های زمانی است که افراد آن را احساس می‌کنند.

تجربه‌ی زمان در جامعه‌ی مدرن اغلب با نوعی کمبود حل‌ناشدنی عجین است، و این برداشت ممکن است برای عملکرد روان نظام اقتصادی‌ای که بر اصل مصرف فزاینده بنا شده، ضروری باشد. (۲۶) انسان‌شناسان و اقتصاددانان با تناقضی بنیادین در جامعه‌ی مدرن مواجه‌اند: این که فناوری‌های بسیار پربازده آن، به جای آن که زمان بیشتری در اختیار افراد قرار دهند، موجب می‌شوند افراد زمان کمتری داشته باشند—یا دست کم چنین احساس کنند. به دلیل ضیق وقت، مردم سعی می‌کنند با انجام هم‌زمان فعالیت‌های مختلف (مثل تماشای فیلم و خوردن پاپ‌کورن) لذت مصرف خود را متراکم کنند. این تجربه‌ی هم‌زمان (که اغلب به طرزی خاص ناخوشایند است) برای فرد یک تجربه‌ی «طبیعی» به نظر می‌رسد — همان‌گونه که گسترش دکه‌های میوه، چرخ‌های کروسان، دستگاه‌های قهوه و موارد مشابه در گوشه و کنار خیابان‌ها، زیرزمین ساختمان‌ها، رختشوی‌خانه‌ها، راهروها در شهرهای آمریکایی، در پمپ‌بنزین‌ها، کنار صندوق فروشگاه‌ها، در لابی سینماها و جاهای دیگر طبیعی جلوه می‌کند. لذت حداکثری در کمترین زمان به معنای انجام هم‌زمان چند نوع مصرف است؛ یعنی فرد در حین راه رفتن یا کار کردن غذا می‌خورد، در حین رانندگی یا تماشای سرگرمی چیزی می‌نوشد — و همچنین به معنای افزایش تعداد دفعات مصرف می‌باشد.

تماشای بازی فوتبال یک تیم (کابوی‌ها) مقابل تیم دیگر (استیلرز) در حالی که چیپس ذرت (فریتوس) می‌خورید و کوکاکولا می‌نوشید، در حالی که سیگاری می‌کشید و دختری روی زانویشان نشسته است، می‌تواند مقدار زیادی تجربه را در مدت زمان کوتاهی فشرده کند و بدین ترتیب لذت را به حداکثر برساند. یا ممکن است این تجربه، بسته به ارزش‌های هر فرد، به گونه‌ای کاملاً متفاوت احساس شود. اما نکته‌ی مهم‌تر این است که افرادی که لذت‌ها را به این شکل هم‌زمان تجربه می‌کنند، طوری تربیت می‌شوند که تنها به خود مصرف فکر کنند — نه به شرایطی که آن‌ها را به این نوع مصرف کشانده است، مگر در حد یک احساس مبهم که «همین است که هست» یا این تصور که «وقت کافی» برای انجامش به شکل دیگر وجود نداشته است. (۲۷)

از آن‌جا که تنها راه عینی برای افزودن زمان، تغییر در درصد فعالیت‌هایی است که وقت صرف آن‌ها می‌شود، و با توجه به این که ساعت کاری روزانه طی یک قرن گذشته تقریباً تغییری نکرده، اغلب تغییرات در زمان در دسترس بیشتر جنبه‌ی ظاهری دارند، یا به شکل "صرفه‌جویی در وقت" ارائه می‌شوند. فراهم کردن غذاهای آماده برای مصرف در خانه، و همچنین خوردن غذا در بیرون خانه، هر دو به عنوان روش‌هایی برای صرفه‌جویی در وقت در نظر گرفته می‌شوند. البته، مصرف غذای آماده به معنای چشم‌پوشی از بخش بزرگی از انتخاب فرد در مورد خورد و خوراک خود است. اما جای تعجب نیست که صنعت غذا، این نوع مصرف را به عنوان افزایش آزادی انتخاب فرد تبلیغ می‌کند — به‌ویژه زمانی که اشاره‌ای به محتوای واقعی خود آن غذاها نمی‌کند. بدین ترتیب، تضاد میان آزادی ظاهری فردی و الگوهای اجتماعی، به طور مداوم بازتولید می‌شود

وقتی درباره‌ی تأثیر ساکروز بر ریتم‌های روز کاری مردم بریتانیا صحبت می‌کردم، فقط توانستم به طور خلاصه به تغییرات مهمی مثل تغییر طول روز کاری، تغییر نقش‌های

کاری زن و مرد، تغییر نحوه تقسیم کار و برهم خوردن وقت خوردن و وقت پخت و پز اشاره کنم. ما می‌دانیم که با رواج شکر، برنامه‌ریزی مراسم و کارهای روزانه‌ی طبقه کارگر بریتانیا دستخوش دگرگونی بنیادی شد، اما تحقیقات انجام‌شده در این زمینه بسیار کلی و سطحی است و اجازه نمی‌دهد سندی دقیق و جدی ارائه شود. تغییرات در درک زمان باید دست‌کم به اندازه تغییرات واقعی و عینی در ساختار روز کاری اهمیت داشته باشند، و این تغییرات به ندرت به‌طور مستقیم نمایانگر اعمال قدرت هستند. در واقع، به‌همان دلیلی که این قدرت تنها به‌صورت غیرمستقیم آشکار می‌شود، می‌تواند رمزآلود باقی بماند — گویی شرایط کار را ماشین‌ها تحمیل می‌کنند، یا نور روز آن را ضروری می‌سازد، یا سایر افراد نیروی کار سرعت کار را تعیین می‌کنند، یا خوردن باید در چارچوب واحدی از زمان انجام شود، در حالی که خودِ عمل خوردن باید مشخص کند چه میزان وقت برای صرف غذا لازم است.

یکی از تأثیرات تغییر فرمول زمان این است که به‌طرزی ظریف تصویر افراد از زندگی و خودشان را بازسازی می‌کند. اینکه مردم چقدر زمان واقعی برای انجام فعالیت‌های مختلف دارند، چقدر زمان فکر می‌کنند در اختیار دارند، و رابطه بین این دو، تمام آن جنبه‌هایی از زندگی روزمره است که تحت تأثیر عوامل بیرونی قرار دارد و به‌ویژه در دنیای مدرن، تحت تأثیر سازماندهی مجدد روز کاری شکل می‌گیرد. (۲۸) اما آنچه در جلوی چشم کارگر عیان می‌شود، شرایط تغییر یافته‌ی کار است. این شرایط جدید به نوبه خود تعیین می‌کند که چقدر زمان برای فرد باقی می‌ماند؛ اما فرد فقط به‌طور گذرا و کوتاه‌مدت درک می‌کند که چقدر زمان «در اختیار دارد»؛ و این در نهایت به نظام کاری وابسته است. مردم در چارچوب زمانی زندگی می‌کنند که فکر می‌کنند در اختیار دارند. بسته به این که تا چه حد قادرند با معیارهای عملکردی که برای خود تعیین کرده‌اند سازگار شوند (یا اغلب نتوانند سازگار شوند)، ممکن است تغییرات ذهنی در حالات روحی‌شان تجربه کنند؛ اما

فقط گاهی اوقات است که عملکرد خود را متأثر از تغییراتی می‌دانند که زمان را به آن‌ها می‌دهد یا از آن‌ها می‌گیرد، یا نتیجه اراده‌شان برای احساس کنترل بر استفاده از زمان است. طراحی زمان و طراحی صرف غذا با یکدیگر مرتبط‌اند. در مورد ایالات متحده، داده‌های موجود به اندازه کافی دقیق هستند که بتوان این ادعا را روشن کرد. افزایش استفاده از غذاهای آماده، رشد تعداد وعده‌های غذایی خارج از خانه، و کاهش اهمیت آیین غذا خوردن (به‌ویژه در میان اعضای خانواده)، طی چند دهه اخیر، هم به تنوع در الگوهای مصرف ساکارز انجامیده و هم باعث افزایش کلی مصرف قندها شده است.

در فاصله‌ی سال‌های ۱۹۵۵ تا ۱۹۶۵، مصرف سرانه‌ی برخی شیرینی‌ها و قندها— برای مثال آب‌نبات— عملاً ۱۰ درصد کاهش یافت. اما در همین دوره، مصرف سرانه‌ی "دسرهای" لبنی منجمد ۳۱ درصد، کالاهای پخته‌شده (مانند کیک و شیرینی) ۵۰ درصد، و نوشابه‌های گازدار ۷۸ درصد افزایش داشت. (۲۹) از این ارقام می‌توان چنین استنباط کرد که دخالت در برنامه‌ریزی وعده‌های غذایی افزایش یافته است. مردم دیگر مانند گذشته وعده‌های غذایی منظم ندارند. انسان‌شناس فرانسوی، کلود فیشلر، می‌گوید: «الگوی سه وعده‌ی غذایی در روز، هرچند از سوی تقریباً همه‌ی شرکت‌کنندگان یک تحقیق اخیر به‌عنوان یک قانون معتبر ذکر شده، اما دیگر در واقعیت جاری نیست." هرچند داده‌های این تحقیق برای تعمیم دادن چندان کافی نیستند، اما نشان می‌دهند که ۷۵ درصد از خانواده‌های آمریکایی با هم صبحانه نمی‌خورند. وعده‌های شام مشترک به حدود سه بار در هفته یا کمتر رسیده‌اند، و این وعده‌ها معمولاً بیش از بیست دقیقه طول نمی‌کشند. با این حال، در میان خانواده‌های شهری و طبقه متوسط، شمار «تماس‌های» روزانه‌ی هر عضو خانواده با غذا ممکن است به بیست بار در روز هم برسد. (۳۰) چنین آماری یادآور شیوه‌ی زیست

شکارچی-گردآورنده‌ی نوع بشر است؛ زمانی که غذا، بی‌توجه به مکان یا موقعیت. به محض در دسترس قرار گرفتن مصرف می‌شد،

یک جلوه‌ی جالب از شیوه‌ی مدرن خورد و خوراک در آمریکا را می‌توان در تفاوت میان آنچه که می‌دانیم مردم مصرف می‌کنند و آنچه خودشان به یاد می‌آورند چه خورده‌اند، مشاهده کرد. در حالی که آمار وزارت کشاورزی نشان می‌دهد هر نفر به طور متوسط حدود ۳۲۰۰ کالری در روز مصرف می‌کند، برای مثال وقتی از یک زن سفیدپوست بزرگسال، درباره‌ی غذای روز قبل سوال می‌شود، به طور متوسط تنها ۱۵۶۰ کالری را به یاد می‌آورد که این رقم به‌طرز قابل‌توجهی پایین و کمتر از نصف مقدار کالری اعلام شده توسط آن آمار است. (۳۱) با توجه به اینکه وزن متوسط مردم در این کشور به طور پیوسته افزایش یافته، این داده‌های حاصل از یادآوری، چندان قابل‌قبول به نظر نمی‌رسند. این موضوع نشان‌دهنده‌ی الگویی از مصرف نامنظم و پراکنده و مکرر تنقلات است که اغلب خود افراد خوردن و نوشیدن آن‌ها را فراموش می‌کنند.

همان‌طور که واقعیت‌های مربوط به محصولات لبنی منجمد شیرین‌شده، کالاهای پخته‌شده و نوشابه‌ها نشان می‌دهند، ساکارز به‌خوبی در این تصویر جا می‌گیرد. "دسرها" یا کالاهای پخته‌شده، همراه با نوشیدنی‌ها (که اغلب نوشابه‌های گازدار هستند)، نوعی مداخله‌های کوتاه و شبیه به وعده غذا در طول روز ایجاد می‌کنند که بیش از پیش، الگوی سنتی سه وعده‌ی غذایی در شبانه‌روز را تضعیف می‌کند. میان‌وعده‌های بزرگ‌تری که در اواسط صبح و بعدازظهر مصرف می‌شوند، باعث می‌شوند وعده‌های غذایی قبل و بعد از آن‌ها بیشتر به تنقلات شباهت پیداکنند.

به‌طور خلاصه، به نظر می‌رسد ساختار وعده‌های غذایی—یا به بیان دیگر «پارادایم»ها (انتخاب‌های موجود در یک وعده) و «سنتگم»ها (ترتیب و زمان‌بندی وعده‌ها)ی

خوردن—در حال فروپاشی است. این که این روند در مورد هر گروه اجتماعی خاص در هر کشور غربی تا چه اندازه صدق می کند، طبعاً روشن نیست؛ اما آن چه مشخص است این است که پیشینه‌ی مصرف شکر، پیش از گسترش الگوی خوردن بی برنامه آغاز شده و در برخی جنبه‌ها، حتی زمینه ساز آن بوده است.

یک راه دیگر که شکر در آن طریق در مدرن سازی مصرف نقش داشته است، مربوط به وجود مقدار زیادی ساکارز در بسیاری از غذاهای آماده و فرآوری شده‌ای است که طعم شیرین ندارند (مانند گوشت‌ها، مرغ و ماهی‌هایی که پوشش آردی دارند و به صورت پخته، کبابی یا سرخ شده تهیه می شوند). این اقلام منبع مهمی برای افزایش مصرف ساکارز هستند؛ این خوردنی‌ها، انعطاف پذیری شگفت انگیز ساکارز را ثابت می کند. به ما گفته می شود وقتی در غذاهای پخته شده‌ای که بدون مخمر تهیه می شوند از شکر استفاده شود، «بافت، دانه بندی خمیر، نرم تر، لطیف تر و سفیدتر می شود... این تأثیر نرم کنندگی شکر را مدت‌هاست که می شناسیم» (۳۲) ساکارز همچنین به نوشابه‌ها حس غلظت می دهد، "زیرا برای دهان مایع سنگین تر، خوشایندتر از آب است." (۳۳) شکر از کهنگی نان جلوگیری می کند و در جامعه‌ای که برای «راحتی»، سوپرمارکت‌ها را بیست و چهار ساعته باز نگه می دارند، طولانی تر شدن "عمر مفید" نان اهمیت زیادی دارد؛ هم چنین شکر ترکیب شیمیایی نمک را تثبیت می کند، اسیدیته‌ی کچاپ را کاهش می دهد و به عنوان محیطی برای رشد مخمر عمل می کند. در تمام این کاربردها، شیرینی شکر نقش چندانی ندارد؛ در واقع بسیاری از تولیدکنندگان مواد غذایی شدیداً مایل اند ماده‌ای شیمیایی داشته باشند که تمام خواص ساکارز را داشته باشد، اما بدون کالری و گاهی حتی فاقد شیرینی باشد. (۳۴) این نشان دهنده‌ی تحولی است که از قرن هفدهم تاکنون رخ داده است.

با وجود این همه مزایا، سرنوشت ساکارز به هیچ وجه کاملاً تضمین شده نیست. در دهه‌ی گذشته، نوع دیگری از قند به نام "شربت ذرت غنی شده با فروکتوز" (HFCS) به بازار مواد قندی، به‌ویژه در میان تولیدکنندگان مواد غذایی آماده راه پیدا کرده است، شدیدترین ضربه زمانی وارد شد که شرکت کوکاکولا بخشی از ساکارز را با شربت ذرت غنی شده جایگزین کرد؛ به نظر می‌رسد که شکست‌های دیگری نیز در راه باشد. (۳۵) به هر حال، شربت‌های ذرت مصرف سایر قندها را کاهش داده‌اند و احتمالاً این روند بیشتر و بیشتر خواهد شد.

در حالی که مصرف سرانه ساکارز در ایالات متحده مدتی است که در حدود صد پوند در سال باقی مانده، مصرف سایر شیرین‌کننده‌ها به طور مداوم حداقل در هفتاد سال گذشته افزایش یافته است. [این یکی از دلایلی است که ادعاهای کمی حقه‌جانب مانند "مصرف شکر" افزایش نیافته (که در اینجا منظور ساکارز است)، معمولاً توسط نمایندگان شرکت‌های شکر یا اساتید تغذیه‌ای طرفدار مصرف زیاد شیرینی مطرح می‌شود، باید با احتیاط نگریسته شود.] بنابراین، رقم «ناپدید شدن» سرانه همه قندهای غیر رژیمی (منظور قندهائی نیست که به طور طبیعی، مثلاً در میوه‌ها وجود دارد) نزدیک به ۱۳۰ پوند در سال است. اگر فرض کنیم «ناپدید شدن» برابر با مصرف باشد، آنگاه مصرف سرانه کل قندهای غیر رژیمی تقریباً شش اونس در شبانه‌روز است.

مصرف‌کنندگان مقدار زیادی از این شکر را به‌عنوان طعم شیرین درک نمی‌کند؛ این واقعیت دارای دو جنبه است. نخست، مقدار ساکارزی که استفاده می‌شود، آن‌قدر کم است که به غذا طعم شیرین نمی‌دهد. البته می‌دانیم که بدون شک تفاوت‌های فردی زیادی در درک طعم شیرین وجود دارد. دوم، احتمال دارد در مواردی که انتظار نمی‌رود غذائی حاوی شیرینی باشد، یعنی در غذاهایی که به‌طور معمول "شیرین" تلقی نمی‌شوند، کمتر طعم آن مورد

توجه قرار گیرد. اگر شیرین کننده‌های غیر ساکارزی مانند شربت ذرت غنی شده با فروکتوز را نیز در این منظر مصرفی لحاظ کنیم، وضعیت به چیزی منجر می‌شود که یک پژوهشگر آن را «عامل تبدیل‌پذیری» نامیده است؛ (۳۶) به این معنا که مواد خوراکی بیشتری بیش از پیش قابل جایگزینی با یکدیگر می‌شوند. آزمایش‌های آلمان در جنگ جهانی دوم برای استخراج مواد خوراکی از نفت طبیعی، تنها پیش‌درآمدی بر کارها در آینده بودند. همان پژوهشگر پیشنهاد می‌کند که رابطه مارگارین/کره یکی از قدیمی‌ترین «روابط آنالوگ» است؛ (۳۷) جایی که یک ماده غذایی غیرمنتظره در نهایت تا آن حد از محصولی تقلید می‌کند، که از هم غیرقابل تشخیص می‌شوند. رابطه ساکارز/"شربت ذرت غنی شده با فروکتوز" (HFCS) پرسش‌های مشابهی را مطرح می‌کند. چه در سطح جهانی، چه در بازارهای ملی، یا در الگوهای مصرف طبقاتی، رقابت میان ساکارز و سایر شیرین کننده‌های کالری‌دار و بدون کالری—مانند رقابت میان محصولات لبنی و غیرلبنی—هنوز به‌طور کامل درک نشده‌اند. در چنین نقاط گرهی از تغییر، فرهنگ و فناوری، فرهنگ و اقتصاد، فرهنگ و سیاست با یکدیگر مواجه می‌شوند. و برخی از مسائلی که موفقیت اخیر HFCS به آن‌ها دامن زده است—برای تأکید دوباره بر مهم‌ترین نمونه در این بحث—در طول عمر هیچ‌یک از ما به‌طور کامل حل نخواهند شد.

از همان آغاز این کتاب، استدلال من بر آن بوده است که شکر—ساکارز—باید در قالب عملکردهای چندگانه‌اش و به‌عنوان کالایی با تعریف فرهنگی مورد بررسی قرار گیرد. من بر قدرت نمادین غیرمعمول آن تأکید کرده‌ام؛ وزنه‌ای نمادین که در میان ثروتمندان و قدرتمندان پابرجا بود تا زمانی که ساکارز رایج، ارزان و مطلوب شد و در میان طبقات کارگر تمام کشورهای غربی گسترش یافت. این گسترش، بسیاری از معانی پیشین آن را با خود حمل کرد، اما معانی جدیدی نیز به آن افزوده شد. بار عاطفی شیرینی—که همواره

قابل توجه بوده—نه تنها کاهش نیافت، بلکه با فراوانی اش دگرگونی کیفی پیدا کرد. زندگی خوب، زندگی غنی، زندگی کامل—همان زندگی شیرین بود.

ظهور مارگارین—که توسط شیمیدان فرانسوی، مژه موریس، اختراع شد اما توسط هلندی‌ها به یک کالای جهانی تبدیل گردید—را می‌توان از نظر نمادین به شیوه‌ای جالب در برابر تاریخ ساکارز قرار داد. همان‌طور که دیدیم، مصرف کربوهیدرات‌های پیچیده از دو سو تدریجاً حذف شد: از یک سو از قندها، و از سوی دیگر از چربی‌ها. این دو نوع ماده غذایی در محصولاتی مانند دسرهای حاوی شیر با هم ترکیب می‌شوند؛ در میان نوشیدنی‌ها، شیر تغلیظ‌شده نماد آن‌هاست، در میان نیمه‌جامدها بستنی، و در میان جامدها شکلات. در نیم‌قرن اخیر، ترکیب‌های قند-چربی با فراوری صنعتی، دو شکل مهم دیگر به خود گرفته‌اند: یکی در ترکیب غذاهای شور با نوشیدنی‌های شیرین (مثل همبرگر با کوکاکولا، هات‌داگ با نوشابه پرتقالی، پاسترامی با تونیک کرفس)، و دیگری در ترکیب نوشیدنی‌های سرد و شیرین با خوراکی‌های سرخ‌شده، که در آن‌ها شکر در لایه‌ی بیرونی غذا نقش دارد. این دسته‌ی اخیر، نمونه‌ای خاص از پیروزی ذائقه‌ی شکل‌گرفته بر اساس موقعیت‌های اجتماعی و فرهنگی بر اصول تغذیه‌ای سالم است. طرف چربی با واژه‌هایی تبلیغ می‌شود مانند: "آبدار"، "لذیذ"، "داغ"، "خوش طعم"، "اشتها‌آور"، "غنی"، "رضایت‌بخش" و "انگشت‌لیس‌زن". طرف شیرین با واژه‌هایی توصیف می‌شود مانند: "نرد"، "نازه"، "نیروبخش"، "یخی"، "سالم"، "طراوت‌بخش" و "سرزنده". این دو دسته واژه در زبان تبلیغات تجاری در برابر یکدیگر قرار می‌گیرند. (۳۸)

ترکیب قندها و چربی‌ها، چه به‌عنوان انتخابی غذایی و چه به‌عنوان ترجیحی ذائقه‌ای، ترکیبی بسیار پراهمیت است:

غناى رژيم غذايى اغلب وابسته است به وجود چربى و قند در غذا، و "غذا خوردن در بيرون خانه" با فست فودها و خوراكي هاى ميان وعده را هم شامل مى شود. اين دسته ي اخير نه تنها غذاهاى هستند حاوى چربى و قند زياد، بلكه بازتاب دهنده بخشى از سبك زندگى اند؛ منظور سرعت (فست) است. و از برخى جهات، موجب تقويت زندگى سريع مى شود... چربى و قند تنها نقش هاى عملکردى در افزايش ماندگارى غذا ندارند؛ بلكه به همان اندازه با غناى غذا و در نتيجه، با مقبوليت آن نيز مرتبط اند. (۳۹)

تكنولوژيست هاى غذايى در واژگان تخصصى مربوط به كاربردهاى قند و چربى، توجه ويژه اى به نقش قند در خوش خوراك تر و لذيذتر كردن غذاها دارند. محصولات پخته شده بر اساس كيفيتى به نام "قدرت گذر" ارزيابى مى شوند نسبت مناسب قند و چربى باعث ايجاد "قدرت گذر خوب" مى شود—يعنى لقمه ي غذا بدون آن كه ذرات چربى درون دهان باقى بگذارد، به راحتى بلعيده مى شود. نقش قند در رسيدن به قدرت گذر مطلوب بسيار حياتى است. اكنون در ايالات متحده، اجازه داده شده است تا ۱۰ درصد قند به كره بادام زمينى هاى صنعتى اضافه شود. به گفته ي متخصصان، قدرت گذر هيچ ماده ي غذايى به اندازه ي كره بادام زمينى ضعيف نيست؛ و قند به طرز چشمگيرى اين ويژگى را بهبود مى بخشد. توليدكنندگان نوشابه هاى گازدار كه به جاي قند از ساكارين استفاده مى كنند، درگير مشكلى مشابه هستند. انواع صمغ ها را به نوشابه اضافه مى شوند تا طعم آن در دهان سنگين تر شود—همان طور كه قند چنين تاثيرى دارد—چرا كه، به گفته ي متخصصان غذا، دهان انسان مايعاتى را ترجيح مى دهد كه سنگين تر از آب باشند. اصطلاح «احساس دهانى" (mouth feel) براى توصيف "حس سنگينى" نوشيدنى ها (مانند نوشابه ها) به كار مى رود؛

حسی سنگین که قند به آن وزن یا تعادل دلپذیر می‌بخشد. متوجه هستید که این واژگان در واقع ارتباطی با طعم ندارند؛ بلکه بیشتر به بافت یا «احساس» مربوطند، نه به مزه.

این مشاهدات نشان می‌دهند که آگاهی افراد عادی از ماهیت درکشان از غذا، توسعه‌نیافته است. بسیاری از آنچه در خوردن مدرن تحت عنوان "طعم" قرار می‌گیرد، در واقع طعم نیست، بلکه چیز دیگری است. واکنش به غذاهای پوشیده از خمیر سرخ‌شده در روغن، (مثلاً جوجه سوخاری) احتمالاً نمونه خوبی از این موضوع است. افزودن شکر به آن خمیر باعث کاراملی شدن آن می‌شود و غذا را به گونه‌ای بسته بندی می‌کند که بتوان آن را بدون از دست دادن چربی و مایعات داخلی‌اش پخت. چه ساکارز، چه قند دیگری برای این کار استفاده شود، نقش آن‌ها، طعم شیرین‌شان نیست، بلکه یکی دیگر از کاربردهای غذائی شکر است. طعم شیرین این وعده غذایی از نوشیدنی‌های گازداری تأمین می‌شود که همراه با این غذاهای سرخ‌شده نوشیده می‌شوند. در اینجا جای پرداختن بیشتر به برخی از پیامدهای روانی-اجتماعی استفاده روزافزون از غذاهای آماده و فست‌فودهای راحت نیست؛ این غذاها ترکیبی هستند از مایعات سرد گازدار، معمولاً محرک و شیرین، با پروتئین‌های چرب داغ و کربوهیدرات‌های پیچیده، که اغلب با خمیرهای غنی از ساکارز "تکمیل" می‌شوند. شاید مردم "زندگی مرفه" را با چنین غذاهایی مرتبط بدانند، و شاید محرک‌های دهانی ناشی از خوردن و نوشیدن چنین غذاهائی، "دارای تداعی‌های خوشایند فراوانی باشند که به تجربیات دوران کودکی ربط پیدا می‌کند". (۴۰)

من خواستم نشان بدهم که عادت‌های غذایی امروزی، از راه‌هایی مختلف، نقش و جایگاه شکر را دگرگون کرده‌اند. در حالی که بسیاری از مردم جهان هنوز در حال یادگیری نحوه مصرف ساکارز به شیوه‌ها و مقادیری هستند که گسترش آن در انگلستان و کشورهای غربی را رقم زد، گروهی دیگر وارد مرحله‌ای کاملاً متفاوت از تاریخ تغذیه شده‌اند. رولان

بارت استدلال کرده بود که جایگاه برجسته‌ی غذا در زندگی فرانسوی‌ها به‌طور کیفی در حال تغییر است، و به نظر می‌رسد این استدلال به‌طور کلی در مورد جوامع مدرن نیز صدق می‌کند.

غذا نه تنها نشانه‌ای برای مفاهیم، بلکه نمادی برای موقعیت‌ها نیز هست؛ و این یعنی غذا بیش از آن‌که چیزی را مستقیماً بیان کند، شیوه‌ای از زندگی را برجسته می‌سازد. غذا خوردن رفتاری است که فراتر از هدف اولیه‌اش گسترش می‌یابد؛ رفتاری که جایگزین، خلاصه‌کننده و نمایانگر رفتارهای دیگر می‌شود — و همین ویژگی‌هاست که آن را به یک نشانه تبدیل می‌کند. این رفتارهای دیگر کدامند؟ امروزه می‌توان گفت که «چندمعنایی» غذا، دیگر یکی از ویژگی جوامع مدرن شده است؛ در گذشته، تنها مناسبت‌های جشن بودند که با غذا به‌طور مثبت و سازمان‌یافته معنا پیدا می‌کردند. اما امروزه، کار نیز غذای خاص خودش را دارد (در سطح نشانه‌شناسی): غذاهای سبک و انرژی‌بخش به‌عنوان نمادی از مشارکت در زندگی مدرن تلقی می‌شوند، نه صرفاً به‌عنوان کمکی برای آن مشارکت... ما شاهد گسترش چشمگیر حوزه‌هایی هستیم که با غذا در ارتباطند؛ غذا به‌تدریج در حال ورود به فهرستی روزافزون از موقعیت‌هاست. این سازگاری معمولاً با نام بهداشت و زندگی بهتر توجیه می‌شود، اما در واقع — و باید بار دیگر بر این نکته تأکید کرد — غذا حامل معنای موقعیتی است که در آن مصرف می‌شود. غذا دارای دو نوع ارزش است: تغذیه و آیین‌مندی (پروتکل). و زمانی که نیازهای اولیه برآورده شده باشند — همان‌طور که در فرانسه چنین است — ارزش آیینی آن اهمیت بیشتری پیدا می‌کند. به عبارت دیگر، می‌توان گفت که در جامعه‌ی معاصر فرانسه، غذا پیوسته گرایش دارد که خود را به «موقعیت» تبدیل کند". (۴۱)

ویژگی انعطاف‌پذیر و خاص شکرها باعث شده است که آن‌ها به‌طرزی چشمگیر در انواع غذاها نفوذ کنند و تقریباً وارد همه‌ی سبک‌های آشپزی شوند. اما کاربردهای فرعی یا مکمل برخی از انواع شکر، به‌ویژه ساکارز، نه‌تنها اهمیت خود را از دست نداده‌اند، بلکه با محبوب‌تر شدن غذاهای آماده — چه در خانه و چه بیرون از آن — اهمیت بیشتری پیدا کرده‌اند. نقش شیرینی در الگوی خوردن تغییر کرده، حتی در حالی که کاربردهای غیرشیرین‌کننده‌ی ساکارز و شربت ذرت نیز گسترش یافته‌اند. شکرها نه‌تنها در رژیم‌های غذایی و عادات غذایی جدید همچنان نقش پراهمیت خود را حفظ کرده‌اند، بلکه به‌طور نسبی اهمیت بیشتری نیز یافته‌اند؛ و این خود نشانه‌ای دیگر از انعطاف‌پذیری چشمگیر آن‌هاست.

ردپایی که شکر در تاریخ مدرن برجای گذاشته، مسیری است که در آن، تحت تأثیر نیروهای اجتماعی، اقتصادی و سیاسی، توده‌های مردم و منابع، در ترکیبی تولیدی، برای بازسازی کل جهان به کار گرفته شدند. انرژی‌های فنی و انسانی‌ای که این نیروها آزاد کردند، در تاریخ جهان بی‌سابقه بود و بسیاری از پیامدهای آن سودمند بوده‌اند. اما جایگاه شکر در رژیم غذایی مدرن، همراه با حذف تدریجی و نامحسوس کنترل مردم بر تغذیه‌شان — وضعیتی که فرد از نقش انتخاب‌گر و آشپز به مصرف‌کننده‌ی غذای تولید انبوه تبدیل می‌شود — نیروهای گوناگونی فراوانی که مصرف را در مسیرهایی قابل پیش‌بینی هدایت می‌کنند تا سود صنعت غذا حفظ شود، و محدود شدن متناقض انتخاب فردی و فرصت مقاومت در برابر این روند — همه در پوشش فریبده راحتی بیشتر، سهولت، و «آزادی»، همگی نشان می‌دهند تا چه اندازه اختیار خود بر خورد و خوراک‌مان را ازدست داده‌ایم.

تشویق‌های ظریف برای مدرن بودن، کارآمد بودن، به‌روز بودن و فردگرایی، به‌تدریج پیچیده‌تر و ماهرانه‌تر شده‌اند. ما همان چیزی هستیم که می‌خوریم؛ و در جهان مدرن غربی، هر بار که نیروهایی خارج از کنترل ما، ما را متقاعد می‌کنند که مصرف‌مان با هویت‌مان گره خورده است، بیش از پیش به چیزی تبدیل می‌شویم که می‌خوریم.

بیش از پیش، افراد به اصطلاح «خلاق» که وظیفه‌ی طراحی محصولات را بر عهده دارند، دیگر در آزمایشگاه‌ها حضور ندارند و بنابراین کمتر در معرض محدودیت‌های علمی و فناورانه قرار می‌گیرند. مدیران بازاریابی دریافته‌اند که ایده‌هایی که توسط افراد غیرفنی ارائه می‌شوند، ارتباط واقع‌گرایانه‌تری با بازار دارند و کمتر تحت تأثیر محدودیت‌هایی قرار می‌گیرند که ذهن افراد فنی را درگیر می‌کند. در نتیجه، سرمایه‌گذاری در توسعه‌ی محصولات جدید بیشتر به خدمات مرتبط با تبلیغات اختصاص می‌یابد تا به گروه‌های فنی...

چنین شیوه‌هایی در توسعه و تولید محصول، تأثیر قابل ملاحظه‌ای بر مصرف دارند... اگر آن‌چه را که «غنا» نامیده می‌شود، یکی از ویژگی‌های همراه با طعم تعریف کنیم، آنگاه تکرار مداوم «غنا» در محصولات جدید نه تنها موجب تقویت و پذیرش مستمر این ویژگی می‌شود، بلکه با توجه به تبلیغ فراگیر آن به عنوان کالایی مطلوب، منجر به افزایش مصرف چربی و شکر خواهد شد. اما آمارها — دست‌کم به‌طور میانگین — نشان می‌دهند که با انتقال فرآیند تهیه غذا از آشپزخانه به کارخانه، درک و پذیرش «غنا» و تأکید مداوم بر غنا، به‌ویژه در خوراکی‌های میان‌وعده — نه تنها موجب تقویت این تبلیغات شده، بلکه باعث افزایش مصرف آن نیز شده است... آن‌چه شاید نگران‌کننده‌تر باشد، میزان کاهش اختیار مصرف‌کنندگان است — آن‌هم توسط نظامی که غذا را همچون هر کالای مصرفی دیگری طراحی می‌کند... (۴۲)

لیونل تایگر، انسان‌شناسی که از دیدگاهی تا حدی متفاوت به موضوع می‌نگرد، به نتایجی انتقادی مشابه دست می‌یابد. او تأکید می‌کند که با سکولار شدن نظام‌های اعتقادی

در جوامع مدرن، افراد شیوهی نگاهشان به تندرستی خود را تغییر می‌دهند، و در نتیجه چیزی شکل می‌گیرد که او آن را «الگوی نابودی» می‌نامد. یعنی افراد در مواجهه با خطرات محیطی — مانند قرار گرفتن در معرض تشعشعات یا مواد شیمیایی، و شاید به‌ویژه در زمینه‌ی خوردن — نوعی محاسبه‌ی آماری از شانس بقای خود را در نظر می‌گیرند. باور به اینکه فرد پس از مصرف تعداد مشخصی سیگار، X درصد احتمال ابتلا به سرطان دارد، از نظر تایگر کاملاً متفاوت است با آن «ارتباط نسبتاً مستقیم با یک نظام الهی که در آن قوانین صواب و ناصواب روشن‌اند و پیامدهای اعمال خاص به‌طور نسبتاً واضح قابل تشخیص‌اند». (۴۳) اما شاید مهم‌تر از همه، این روی آوردن به نگاه آماری و اپیدمیولوژیک نسبت به خطر، فرد را با نوعی بازدارندگی در زمینه‌ی خوردن مواجه می‌سازد:

تصمیم‌گیری درباره‌ی سرنوشت هر فرد، دست‌کم از منظر سلامت، مستقیماً بر دوش خود آن فرد گذاشته شده است — با وجود این‌که در سراسر جامعه، عوامل اغواگرانه‌ای وجود دارند که خطر ابتلای افراد به بیماری‌ها را افزایش می‌دهند؛ نمونه‌اش تعداد بی‌شمار امکانات عمومی خورد و خوراک نظیر رستوران‌های فست‌فود است که به‌شکل افراطی غذاهایی عرضه می‌کنند که از منظر پیشگیری از بیماری، چندان مطلوب نیستند. بنابراین، در حالی‌که فرد با وضعیتی روبه‌روست که تصمیم‌گیری کاملاً بر عهده‌ی خود اوست، لیکن باید آن را در بستری اجتماعی اتخاذ کند که از نظر سلامت، به‌شکلی مخرب و سوسه‌کننده است — چرا که جامعه یا نسبت به الگوهای مناسب تغذیه بی‌تفاوت است یا اطلاعات کافی ندارد، یا گروه‌ها و افراد ذی‌نفوذی وجود دارند که منافع اقتصادی‌شان وابسته به عادات غذایی‌ای است که از نظر پزشکی مطلوب نیستند. (۴۴)

فیشر، انسان‌شناس فرانسوی، از این‌که «میان‌وعده‌خوری» جای وعده‌های غذایی را گرفته، سخت دل‌آزرده است (به‌وضوح پیداست که خود واژه نیز برایش ناخوشایند است، و با افتخار اعلام می‌کند که هیچ معادلی برای آن در زبان فرانسه وجود ندارد!). او از جایگزینی «گاسترونومی» با «گاسترونومی‌گریزی» سخن می‌گوید و پرسش‌هایی را درباره‌ی گرایش به تغذیه‌ی وقت‌وبی‌وقت و غیراجتماعی مطرح می‌کند. امروزه می‌توان، حتی در جوامع بزرگ و کهنی مانند چین و ژاپن که ظاهراً زمانی در برابر چنین فرآیندهایی مقاومت می‌کردند، شتاب گرفتن این روند را احساس کرد. ماهیت در حال تغییر روز کاری صنعتی، کالری‌های ارزان (هم از نظر قیمت و هم از نظر منابع مصرفی) که از ساکارز تأمین می‌شوند، و گروه‌های ذی‌نفعی که مصرانه در پی ترویج مصرف آن هستند، فشارهای انباشته‌ای ایجاد کرده‌اند که مقابله با آن، چه در سطح فردی و چه در سطح آموزش گروهی، دشوار است.

غذا شاید چیزی نباشد جز نشانه‌ای از فرآیندهایی بزرگ‌تر و بنیادی‌تر — یا دست‌کم چنین به نظر می‌رسد. رژیم غذایی دگرگون می‌شود، زیرا کل ساختار تولیدی جوامع از نو شکل می‌گیرد، و همراه با آن، ماهیت زمان، کار و فراغت نیز دگرگون می‌شود. اگر این رخدادها برای ما و درباره‌ی ما پرسش‌هایی را برمی‌انگیزند — اگر برای دیگران، همان‌طور که برای من، چنین به نظر می‌رسد که این تحولات از کنترل انسانی خارج شده‌اند، با آن‌که کاملاً حاصل قصد سازمان‌یافته انسانی‌اند — پس باید آن‌ها را بسیار بهتر از آن‌چه اکنون می‌شناسیم، درک کنیم. ما ممکن است آرزوی تغییر جهان را داشته باشیم، نه آن‌که صرفاً تماشاگر آن باشیم؛ اما برای آن‌که بتوانیم جهان را به‌گونه‌ای اجتماعی و مؤثر دگرگون کنیم، باید ابتدا بفهمیم که چگونه کار می‌کند.

ما انسان‌شناسان، برای مدتی طولانی — و به‌طرزی متناقض — تغییرات جهان و روند پیوسته‌ی دگرگونی آن را نادیده گرفته‌ایم، و همچنین توانایی، و حتی مسئولیت خود را در کمک به درک گسترده‌تر این تحولات انکار کرده‌ایم. اگر رمانتیسیم خودمان ما را فریب داده، در شناسایی و ابراز توانمندی‌هایمان نیز عقب مانده‌ایم. این توانمندی‌ها همچنان در کار میدانی نهفته‌اند (هرچند، اعتراف می‌کنم، در این کتاب نمونه‌ی چندانی از آن ارائه نکرده‌ام)، و در درک کامل ماهیت تاریخی انسان به‌عنوان یک گونه نیز کوتاهی کرده‌ایم. علاقه‌ی انسان‌شناسی به چگونگی پیوند معنادار میان فرد، ماده و کنش، می‌تواند در جهان مدرن نیز دنبال شود، همان‌گونه که در جوامع ابتدایی پیگیری می‌شده است. مطالعه‌ی زندگی روزمره در جهان امروز، بررسی دگرگونی‌های امور پیش‌پاافتاده‌ای چون غذا — از منظر تلفیق تولید و مصرف، کاربرد و کارکرد — و تمرکز بر چگونگی پیدایش و تنوع معنا، شاید یکی از راه‌هایی باشد برای دمیدن روحی تازه در رشته‌ای که اکنون به‌طرزی خطرناک در آستانه‌ی از دست دادن حس هدف خود قرار گرفته است.

شاید گذر از موضوعی به‌ظاهر جزئی چون شکر به وضعیت کلی جهان، همچون تکرار دوباره‌ی آواز استخوان‌ها به نظر برسد — همان که استخوان لگن به استخوان ران وصل است، و الی آخر. اما پیش‌تر دیدیم که ساکارز، این «فرزند محبوب سرمایه‌داری» — عبارتی موجز و درخشان از فرناندو اورتیز — نماد گذار از یک نوع جامعه به نوعی دیگر بوده است. نخستین فنجان چای شیرین‌شده‌ای که یک کارگر انگلیسی نوشید، رویدادی تاریخی مهم بود، چرا که پیش‌درآمدی بر دگرگونی کامل یک جامعه و بازآفرینی بنیادهای اقتصادی و اجتماعی آن به‌شمار می‌رفت. ما باید برای درک کامل پیامدهای آن رویداد و رویدادهای مشابه، تلاش کنیم؛ چرا که بر پایه‌ی آن‌ها، درکی کاملاً متفاوت از رابطه‌ی میان تولیدکننده و مصرف‌کننده، معنای کار، تعریف فرد، و ماهیت اشیاء بنا شد. از آن پس، نه

فقط چیستی کالاها، بلکه معنای آن‌ها برای همیشه دگرگون شد. و به همین دلیل، چیستی انسان و معنای انسان بودن نیز به تناسب آن تغییر کرد. در فهم رابطه‌ی میان کالا و انسان، تاریخ خودمان را دوباره از دل خاک بیرون می‌کشیم.

Bibliography

- Achebe, C. 1973. *Girls at war and other stories*. Garden City, N.Y.: Doubleday.
- Adams, John. 1819. *Novanglus, or political essays published in... the years 1774 and 1775...* Boston: Hewe and Goss.
- Adams, R. M. 1977. World picture, anthropological frame. *American Anthropologist* 79(2):265-79.
- Anderson, E. 1952. *Plants, man and life*. Boston: Little, Brown.
- Andrews, K. R. 1978. *The Spanish Caribbean*. New Haven: Yale University Press.
- Anonymous. 1752. *An essay on sugar*. London: E. Comyns.
- Anonymous. 1777. An essay on tea, sugar, white bread...and other modern luxuries. Salisbury, England: J. Hodson.*
- Appleby, A. 1978. *Famine in Tudor and Stuart England*. Stanford, Calif.: Stanford University Press.
- Artschwager, E., and Brandes, E. W. 1958. Sugar cane: origin, classification characteristics, and descriptions of representative clones. U.S. Department of Agriculture Handbook No. 122. Washington, D.C.: Government Printing Office.*
- Austin, T., ed. 1888. *Two fifteenth-century cookery-books*. London: N. Trubner.
- Aykroyd, W. R. 1967. *Sweet malefactor*. London: Heinemann.
- Ayrton, E. 1974. *The cookery of England*. Harmondsworth: Penguin.
- Balducci Pegolotti, F. di. 1936. *La practica della mercatura*, ed. A. Evans. Mediaeval Academy of America Publication No. 24. Cambridge, Mass.: The Mediaeval Academy of America.
- Balikci, A. 1970. *The Netsilik Eskimo*. New York: Natural History Press.
- Banaji, J. 1979. Modes of production in a materialist conception of history. *Capital and Class* 7:1-44.
- Bannister, R. 1890. Sugar, coffee, tea and cocoa: their origin, preparation and uses. *Journal of the Society of Arts* 38:972-96, 997-1014, 1017-36, 1038-52.
- Barnes, A. C. 1974. *The sugar cane*. New York: John Wiley.

Barthes, R. 1975 [1961]. Toward a psychosociology of contemporary food consumption. In *European diet from preindustrial to modern times*, ed. Elborg and Robert Forster, pp. 47-59. New York: Harper and Row.

Baxa, J., and Bruhns, G. 1967. *Zucker im Leben der Völker*. Berlin: Dr. Albert Bartens.

Beauchamp, G. K.; Maller, O.; and Rogers, J. G., Jr. 1977. Flavor preferences in cats (Felis catus and Panthera sp.). Journal of Comparative and Physiological Psychology 91(5):1118-27.

Beer, G. L. 1948 [1893]. The commercial policy of England toward the American colonies. *Columbia University Studies in History, Economics and Public Laws*. Vol. 3, No. 2. New York: Peter Smith.

Beidler, L. M. 1975. The biological and cultural role of sweeteners. In *Sweeteners: issues and uncertainties*. National Academy of Sciences Academy Forum, Fourth of a Series, pp. 11-18. Washington, D.C.: National Academy of Sciences.

Benveniste, M. 1970. *The crusaders in the Holy Land*. Jerusalem: Hebrew University Press.

Berthier, P. 1966. *Les anciennes sucreries du Maroc et leurs reseaux hydrauliques*. Rabat, Morocco: Imprimeries Françaises et Marocaines.

Bolens, L. 1972. L'eau et l'irrigation d'après les traités d'agronomie andalous au Moyen-Age (XI-XIIe siècles). *Options Méditerranées* 16:65-77.

Botsford, J. B. 1924. *English society in the eighteenth century as influenced from overseas*. New York: Macmillan.

Bowden, W. 1967. Agricultural prices, farm profits, and rents. In *The agrarian history of England and Wales*. Vol. 4, 1500-1640, ed. Joan Thirsk, pp. 593-695. Cambridge: Cambridge University Press.

Braudel, F. 1973. *Capitalism and material life, 1400-1800*. New York: Harper and Row.

Braverman, H. 1974. *Labor and monopoly capital*. New York: Monthly Review Press.

Brillat-Savarin, J.-A. 1970 [1825]. *The philosopher in the kitchen*. Harmondsworth: Penguin.

Burnett, J. 1966. *Plenty and want*. London: Thomas Nelson.

Burnett, J. 1969. *A history of the cost of living*. Harmondsworth: Penguin.

Campbell, D. 1926. *Arabian medicine and its influence on the Middle Ages*. Vol 1. London: Kegan Paul, Trench, Trubner and Co.

Campbell, R. H. 1966. Diet in Scotland, an example of regional variation. In *Our changing fare*, ed. T. C. Barker, J. C. McKenzie, and J. Yudkin, pp. 47-60. London: MacGibbon and Kee.

Cantor, S. 1969. Carbohydrates and their roles in foods: introduction to the symposium. In Carbohydrates and their roles, ed. H. W. Schultz, R. F. Cain, and R. W. Wrolstad, pp. 1-11. Westport, Conn.: Avi.

- Cantor, S 1975. Patterns of use. In Sweeteners: issues and uncertainties. National Academy of Sciences Academy Forum, Fourth of a Series, pp. 19-35. Washington, D.C.: National Academy of Sciences.
- Cantor, S 1978. Patterns of use of sweeteners. In Sweeteners and dental caries, ed. J. H. Shaw and G. G. Roussos. Special Supplement Feeding, Weight and Obesity Abstracts, pp. 111-28. Washington, D.C.: Information Retrieval Inc.
- Cantor, S. 1981. Sweeteners from cereals: the interconversion function. In Cereals: a renewable resource, ed. W. Pomerantz and L. Munck, pp. 291-305. St. Paul, Minn.: American Association of Cereal Chemists.
- Cantor, S., and Cantor, M. 1977. Socioeconomic factors in fat and sugar consumption. In The chemical senses and nutrition, ed. M. Kare and O. Maller, pp. 429-46. New York: Academic Press.
- Castro, A. Barros de. 1980. Brasil, 1610: mudanças técnicas e conflitos sociais. Pesquisa e Planejamento Econômico 10(3):679-712.
- Cavendish, G. 1959 [1641]. The life and death of Cardinal Wolsey. Oxford: Oxford University Press.
- Chamberlayn, J. 1685. The manner of making coffee, tea and chocolate. London.
- Child, Sir J. 1694. *A new discourse of trade*. 2nd ed. London: Sam. Crouch.
- Childe, V. G. 1936. *Man makes himself*. London: Watts.
- Chrispeels, M. J., and Sadava, D. 1977. Plants, food and people. San Francisco: W. H. Freeman.
- Cohen, M. N. 1977. *The food crisis in prehistory*. New Haven: Yale University Press.
- Coleman, D. C. 1977. The economy of England, 1450-1750. London and New York: Oxford University Press
- Crane, E. 1975 and 1976. Honey. London: Heinemann.
- Crane, F. 1762. Treacle. Notes and Queries, 3rd ser., 21-22 February 1762, pp. 145-46.
- Curtin, P. 1969. The Atlantic slave trade. Madison, Wis.: University of Wisconsin Press.
- Davies, D. 1795. The case of labourers in husbandry. London: G. G. and J. Robinson.
- Davies, K. G. 1974. *The North Atlantic world in the seventeenth century. Europe and the world in the age of expansion*. Vol. 4, ed. B. C. Shafer. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Davis, R. 1954. English foreign trade, 1660-1700. Economic History Review 7:150-66.
- Davis, R. 1973. *The rise of the Atlantic economies*. Ithaca, N.Y.: Cornell University Press.
- Davis, R. 1979. *The Industrial Revolution and British overseas trade*. Leicester, England: Leicester University Press.

- Deerr, N. 1949. The history of sugar. Vol. 1. London: Chapman and Hall.
- Deerr, N. 1950. The history of sugar. Vol. 2. London: Chapman and Hall.
- Delzell, L. E. 1980. The family that eats together... might prefer not to. Ms. 8:56-57.
- DeSnoo, K. 1937. *Das trinkende Kind im Uterus. Monatschrift für Geburtshilfe and Gynäkologie* 105:88.
- DeVries, J. 1976. Economy of Europe in an age of crisis, 1600-1750. Cambridge: Cambridge University Press.
- Dodd, G. 1856. The food of London. London: Longman, Brown, Green, and Longmans.
- Dorveaux, P. 1917. Le sucre au moyen age. Paris: Honoré Champion.
- Douglas, M. 1972. Deciphering a meal. *Daedalus* 101:61-82.
- Dowell, S. 1884. A history of taxation and taxes in England. London: Longmans, Green.
- Drabble, M. 1977. The ice age. New York: Popular Library.
- Drummond, J. C., and Wilbraham, A. 1958. The Englishman's food: a history of five centuries of English diet. London: Jonathan Cape.
- Dunn, R. S. 1972. Sugar and slaves. Chapel Hill: University of North Carolina Press.
- Edelen, G. 1968. Introduction. In *The description of England*, by William Harrison, ed. Georges Edelen. Ithaca, N.Y.: Cornell University Press.
- Edelman, J. 1971. The role of sucrose in green plants. In *Sugar: chemical, biological and nutritional aspects of sucrose*, ed. J. Yudkin, J. Edelman, and L. Hough, pp. 95-102. London: Butterworth.
- Eden, Sir F. M. 1797. The state of the poor. 3 vols. London: J. Davis, for B. and J. White.
- Ellis, E. 1905. An introduction to the history of sugar as a commodity. Philadelphia: J. C. Winston.
- Evans, A. 1936. See Balducci Pegolotti, F. di.
- Everitt, A. 1967a. Farm labourers. In *The agrarian history of England and Wales*. Vol. 4. 1500-1640, ed. Joan Thirsk, pp. 396-465. Cambridge: Cambridge University Press.
- Everitt, A. 1967b. The marketing of agricultural produce. In *The agrarian history of England and Wales*. Vol. 4, 1500-1640, ed. Joan Thirsk, pp. 466-592. Cambridge: Cambridge University Press.
- Falconer, W. 1796. *Sketch of the history of sugar in the early times, and through the Middle Ages. Memoirs of the Literary and Philosophical Society of Manchester* 4(2):291-301.
- Fay, C. R. 1948. English economic history mainly since 1700. Cambridge: Cambridge University Press.
- Fernández-Armesto, F. 1982. The Canary Islands after the conquest. Oxford: Clarendon.

- Firth, R. 1937. *We the Tikopia*. London: George Allen and Unwin.
- Fischler, C. 1979. Gastro-nomie et gastro-anomie. *Communications* 31:189-210.
- Fischler, C. 1980. Food habits, social change and the nature/culture dilemma. Social Science Information 19(6):937-53.*
- Forbes, D. 1744. Some considerations on the present state of Scotland. Edinburgh: W. Sands, A. Murray, and J. Cochran.*
- Forbes, R. J. 1966. *Studies in ancient technology*. Vol. 5. Leiden: E. J. Brill.
- Forster, T. 1767. *An enquiry into the causes of the present high prices of provisions*. London.
- Galloway, J. H. 1977. The Mediterranean sugar industry. *Geographical Review* 67(2):177-92.
- Gelder, L. van. 1982. Inventing food-free rituals. *Ms.* 11:25-26.
- Genovese, E. D. 1965. *The political economy of slavery*. New York: Pan- theon.
- Genovese, E. D. 1974. *Roll, Jordan roll: the world the slaveholders made*. New York: Pantheon.
- George, M. D. 1925. *London life in the eighteenth century*. London: Kegan Paul, Trench, and Trubner.
- Gilboy, E. B. 1932. Demand as a factor in the Industrial Revolution. In *Facts and factors in economic history: articles by former students of Edwin Francis Gay*, pp. 620-39. New York: Russell and Russell.
- Gillespie, J. E. 1920. *The influence of overseas expansion on England to 1700*. Columbia University Studies in History, Economics and Public Laws, Vol. 91. New York: Columbia University Press.
- Glasse, H. 1747. *The art of cookery made plain and easy*. London.
- Glasse, H. 1760. *The compleat confectioner: or, the whole art of confec- tionery*. Dublin: John Exshaw.
- Greenfield, S. 1979. Plantations, sugar cane and slavery. In *Roots and branches*, ed. M. Craton. Toronto: Pergamon.
- Hagelberg, G. B. 1974. The Caribbean sugar industries: constraints and opportunities. Antilles Research Program, Yale University. Occasional Papers 3. New Haven: Antilles Research Program.*
- Hagelberg, G. B. 1976. Outline of the world sugar economy. Forschungsbericht 3. Berlin: Institut für Zuckerindustrie.*
- Hanway, J. 1767. *Letters on the importance of the rising generation of the labouring part of our fellow-subjects*. 2 vols. London.
- Harington, Sir J. n.d. [1607]. *The Englishmans doctor or the school of Salernum*. London: John Helme and John Press.
- Harlow, V. T. 1926. *A history of Barbados, 1625-1685*. London: Clar- endon.

- Harris, D. R. 1969. Agricultural systems, ecosystems and the origins of *agriculture*. In *The domestication and exploitation of plants and animals*, ed. P. J. Ucko and G. W. Dimbleby, pp. 3-15. Chicago: Aldine.
- Harrison, S. G. 1950. *Manna and its sources*. *Kew Royal Botanical Garden Bulletin* 3:407-17.
- Harrison, W. 1968 [1587]. *The description of England*, ed. Georges Edelen. Ithaca, N.Y.: Cornell University Press.
- Hart, J. 1633. *Klinike or the diet of the diseased*. London: John Beale.
- Hazlitt, W. C. 1886. *Old English cookery books and ancient cuisine*. London: E. Stock.
- Heeren, A. 1846 [1809]. *A manual of the history of the political system of Europe and its colonies*. London: Henry G. Bohn.
- Henning, H. 1916. *Der Geruch*. Leipzig: Johann Ambrosius Barth.
- Hentzner, P. 1757 [1598]. *A journey into England*. Strawberry Hill, England.
- Heyd, W. von. 1959 [1879]. *Histoire du commerce du Levant*. 2 vols. Amsterdam: Adolf M. Hakkert.
- Hobsbawm, E. 1968. *Industry and empire. The Pelican Economic History of Europe*. Vol. 4. Harmondsworth: Penguin.
- Hugill, A. 1978. *Sugar and all that...a history of Tate & Lyle*. London: Gentry.
- Hunt, S. R. 1963. Sugar and spice. *Pharmaceutical Journal* 191:632-35.
- Huntingford, G. W. B. 1953. The Masai group. In *Ethnographic Survey of Africa, East Central Africa*. Part VIII, The Southern Nilo-Hamites, ed. D. Forde, pp. 102-26. London: International African Institute.
- International Sugar Council. 1963. *The world sugar economy: structure and policies*. Vol. 2, The world picture. London: Brown, Wright and Truscott.
- James, C. L. R. 1938. *The black Jacobins*. London: Secker and Warburg.
- Jerome, N. W. 1977. Taste experience and the development of a dietary preference for sweet in humans: ethnic and cultural variations in early taste experience. In *Taste and development: the genesis of sweet preference*. Fogarty International Center Proceedings. No. 32, ed. J. M. Weiffenbach, pp. 235-48. Bethesda, Md.: U.S. Department of Health, Education, and Welfare.
- Joinville, J. de. 1957 [1309]. *Chronicle*. In *Memoirs of the Crusades*, trans. F. T. Marzials. New York: E. P. Dutton.
- Kare, M. 1975. Monellin. In *Sweeteners: issues and uncertainties*. National Academy of Sciences Academy Forum, Fourth of a Series, pp. 196-206. Washington, D.C.: National Academy of Sciences.

- Klein, R. E.; Habicht, J. P.; and Yarborough, C. 1971. Effects of protein- calorie malnutrition on mental development. *Advances in Pediatrics* 18:75-87.
- Kremers, E., and Urdang, G. 1963. *History of pharmacy*. Revised by Glenn Sonnedeker. Philadelphia: J. B. Lippincott.
- Labarge, M. W. 1965. *A baronial household of the thirteenth century*. London: Eyre and Spottiswoode.
- Le Grand d'Aussy, P. J. B. 1815 [1781]. *Histoire de la vie privée des Français*. 3 vols. Paris: Laurent-Beaupré.
- Leverett, D. H. 1982. Fluorides and the changing prevalence of dental caries. *Science* 217:26-30.
- Levey, M. 1973. *Early Arabic pharmacology*. Leiden: E. J. Brill.
- Lewis, Sir W. A. 1978. *The evolution of the international economic order*. Princeton, N.J.: Princeton University Press.
- Linder, S. 1970. *The harried leisure class*. New York: Columbia University Press.
- Lippmann, E. von. 1970 [1929]. *Geschichte des Zuckers*. Niederwalluf bei Wiesbaden: Dr. Martin Sandig.
- Lloyd, E. M. H. 1936. Food supplies and consumption at different economic levels. *Journal of the Proceedings of the Agricultural Society* 4(2):89-110 ff.
- Lopez, R. S., and Raymond, I. 1955. *Medieval trade in the Mediterranean world*. New York: Columbia University Press.
- Louis, J. C., and Yazijian, H. C. 1980. *The cola wars*. New York: Everest House.
- McKendrick, N.; Brewer, J.; and Plumb, J. H. 1982. *The birth of a consumer society*. Bloomington, Ind.: Indiana University Press.
- McKendry, M. 1973. *Seven centuries of English cooking*. London: Weidenfeld and Nicolson.
- MacPherson, D. 1812. *The history of the European commerce with India*. London: Longman, Hurst, Rees, Orme & Brown.
- Major, R. 1945. Thomas Willis. In *Classic descriptions of disease*, ed. R. Major, pp. 238-42. Springfield: Charles C Thomas.
- Malinowski, B. 1950 [1922]. *Argonauts of the Western Pacific*. London: George Routledge and Son.
- Malinowski, B. 1935. *Coral gardens and their magic*. 2 vols. London: Geo. Allen and Unwin.
- Maller, O., and Desor, J. A. 1973. Effect of taste on ingestion by human newborns. In *Fourth symposium on oral sensation and perception*, ed. J. F. Bosma, pp. 279-91. Washington, D.C.: Government Printing Office.

- Malowist, M. 1969. Les débuts du système de plantations dans la période des grandes découvertes. *Africana Bulletin* 10:9-30.
- Marshall, L. 1961. Sharing, talking and giving: relief of social tensions among !Kung Bushmen. *Africa* 31:231-49.
- Marx, K. 1939 [1867]. *Capital*. Vol. 1. New York: International Publishers.
- Marx, K 1965 [1858]. *Pré-capitalist economic formations*. New York: International Publishers.
- Marx, K 1968 [1846]. Letter to P. V. Annenkov, Dec. 28, 1846. In Karl Marx and Frederick Engels, *Selected Works*. New York: International Publishers.
- Marx, K 1969. [Ms.] *Theories of surplus-value (Vol. 4 of Capital)*, Part 2. London: Lawrence and Wishart.
- Masefield, G. B. 1967. Crops and livestock. In *Cambridge Economic History of Europe*. Vol. 4, ed. E. E. Rich and C. H. Wilson, pp. 275-80. Cambridge: Cambridge University Press.
- Mathias, P. 1967. Retailing revolution. London: Longmans.*
- Mathias, P. 1979. The transformation of England: essays in the economic and social history of England in the eighteenth century. New York: Columbia University Press.*
- Mathieson, W. L. 1926. *British slavery and its abolition*. London: Longmans, Green.
- Mauro, F. 1960. Le Portugal et l'Atlantique au XVIIe siècle. Paris: Ecole Pratique des Hautes Etudes.*
- Mead, W. E. 1967 [1931]. The English medieval feast. London: George Allen and Unwin.*
- Mill, J. S. 1876 [1848]. *Principles of political economy*. New York: D. Appleton.
- Mintz, S. W. 1959. The plantation as a sociocultural type. In *Plantation systems of the New World*. Social Science Monographs 7, pp. 42-50. Washington, D.C.: Pan American Union.
- Mintz, S. W. 1977. The so-called world system: local initiative and local response. *Dialectical Anthropology* 2:253-70.
- Mintz, S. W. 1979. Slavery and the rise of the peasantry. Historical Reflections 6(1):215-42.*
- Moseley, B. 1800. *A treatise on sugar with miscellaneous medical observations*. 2nd ed. London: John Nichols.
- Moskowitz, H. 1974. The psychology of sweetness. In *Sugars in nutrition*, ed. H. L. Sipple and K. W. McNutt, pp. 37-64. New York: Academic Press.
- Mount, J. L. 1975. The food and health of western man. New York: Wiley.*
- Murphy, B. 1973. A history of the British economy, 1086-1970. London: Longman.*
- Nef, J. U. 1950. *War and human progress*. Cambridge, Mass.: Harvard University Press.

- Oberg, K. 1973. The social economy of the Tlingit Indians. American Ethnological Society Monograph 55. Seattle: University of Washington Press.
- Oddy, D. 1976. A nutritional analysis of historical evidence: the working- class diet 1880-1914. In *The making of the modern British diet*, ed. D. Oddy and D. Miller, pp. 214-31. London: Croom and Helm.
- Oldmixon, J. 1708. The British Empire in America. 2 vols. London.*
- Orr, J. B. (Lord). 1937. Food, health and income. London: Macmillan.*
- Ortiz, F. 1947. Cuban counterpoint. New York: Knopf.*
- Orwell, G. 1984 [1937]. The road to Wigan Pier. Penguin: Harmonds- worth.
- Our English home: its early history and progress. 3rd ed. 1876. Oxford and London: James Parker.*
- Page, L., and Friend, B. 1974. Level of use of sugars in the United States. In *Sugars in nutrition*, ed. H. L. Sipple and K. W. McNutt, pp. 93-107. New York: Academic Press.
- Pares, R. 1950. A West-India fortune. London: Longmans, Green.
- Pares, R. 1960. Merchants and planters. Economic History Review Supplements 4, Economic History Society. Cambridge: Cambridge University Press.
- Partridge, R. 1584. The treasure of commodious conceites, and hidden secrets, commonly called the good huswives closet of provision for the health of her houshold. London.
- Paton, D. N.; Dunlop, J. C.; and Inglis, E. M. 1902. A study of the diet of the labouring classes in Edinburgh. Edinburgh: Otto Schulze and Co.
- Pegolotti, F. di Balducci. See Balducci Pegolotti, F. di.
- Pellat, C. 1954. Gähiziana, I. Le Kitab al-Tabaṣṣur bi-l-Tiğāra attribué à Gähiz. Arabica. Revue d'Etudes Arabes 1(2):153-65.
- Pereira, M. Soares. See Soares Pereira, M.
- Pfaffman, C.; Bartoshuk, L. M.; and McBurney, D. H. 1971. Taste psychophysics. In *Handbook of sensory physiology*. Vol. 4, Chemical senses, Part 2, ed. L. Beidler, pp. 82-102. Berlin: Springer.
- Phillips, W. D., Jr. n.d. [1982?]. Sugar production and trade in the Med- iterranean at the time of the Crusades. Manuscript (photocopy). 24 pp.
- Pimentel, D.; Hurd, L. E.; Bellotti, A. C.; Forster, M. J.; Oka, I. N.; Sholes, O. D.; and Whitman, R. J. 1973. Food production and the energy crisis. *Science* 182 (4111):443-49.
- Pittenger, P. S. 1947. Sugars and sugar derivatives in pharmacy. Scientific Report Series No. 5. New York: Sugar Research Foundation, Inc.
- Platt, Sir H. 1596. Delightes for ladies. London.

Platt, Sir H. 1675. *Delightes for ladies*. 11th ed. London.

Pollexfen, J. 1697. A discourse of trade, coyn and paper credit. To which is added the argument of a Learned Counsel [Sir Henry Pollexfen]. London.

Pomet, P. 1748. A complete history of drugs. 4th ed. London.

Popovic, A. 1965. Ali Ben Muhammad et la révolte des esclaves à Basra. Ph.D. diss., Université de Paris.

Porter, G. R. 1831. *The nature and properties of the sugar cane*. Philadelphia: Carey and Lea.

Porter, G. R. 1851. *The progress of the nation*. London: John Murray.

Postan, M. M. 1939. The fifteenth century. *Economic History Review* 9:160-67.

Pyler, E. J. 1973. *Baking science and technology*. 2nd ed. Chicago: Siebel Publishing Co.

Ragatz, L. J. 1928. The fall of the planter class in the British Caribbean, 1763-1833. New York: Century.

Ratekin, M. 1954. The early sugar industry in Española. *Hispanic American Historical Review* 34:1-19.

Reed, W. 1866. *The history of sugar and sugar-yielding plants*. London: Longmans, Green.

Reeves, Mrs. M. S. P. 1913. *Round about a pound a week*. London: G. Bell.

Renner, H. D. 1944. *The origin of food habits*. London: Faber and Faber.

Richards, Audrey I. 1932. *Hunger and work in a savage tribe*. London: Geo. Routledge and Sons Ltd

Richards, Audrey I. 1939. *Land, labour and diet in Northern Rhodesia*. London: Oxford University Press.

Ritter, K. 1841. Über die geographische Verbreitung des Zuckerrohrs (*Saccharum officinarum*) in der alten Welt vor dessen Verpflanzung in die neue Welt. *Abhandlungen der Königl. Akademie der Wissenschaften zu Berlin*, aus dem Jahre 1839, pp. 306-412.

Robertson Smith, W. 1889. *Lectures on the religion of the Semites*. New York: D. Appleton.

Rogers, J. E. T. 1963 [1866]. *History of agriculture and prices in England*. 4 vols. Oxford: Oxford University Press.

Roseberry, W. 1982. Balinese cockfights and the seduction of anthropology. *Social Research* 49(4):1013-28.

Rosengarten, F. 1973. *The book of spices*. New York: Pyramid.

Rowntree, B. S. 1922. *Poverty: a study of town life*. New ed. New York: Longmans, Green.

Rozin, E. 1973. *The flavor-principle workbook*. New York: Hawthorn.

- Rozin, E., and Rozin, P. 1981. Culinary themes and variations. *Natural History* 90(2):6-14.
- Rozin, P. 1976a. Psychobiological and cultural determinants of food-choice. In *Appetite and food intake. Life Sciences Research Report 2. Dahlem Workshop on Appetite and Food Intake*, ed. T. Silverstone, pp. 285- 312. Berlin: Dahlem Konferenzen.
- Rozin, P. 1976b. The use of characteristic flavorings in human culinary practice. In *Flavor: its chemical, behavioral and commercial aspects*, ed. C. M. Apt, pp. 101-27. Boulder, Col.: Westview.
- Rye, W. B. 1865. *England as seen by foreigners*. London: John Russell.
- Salmasius, C. 1977 [1633]. Bericht von 1663 aus Paris: Über den Zucker. Manuskript-fragment aus dem Nachlass des Claudius Salmasius. Berlin: Institut für Zuckerindustrie.
- Salmi-Bianchi, J.-M. 1969. Les anciennes sucreries du Maroc. *Annales: Economies, Sociétés, Civilisations* 24:1176-80.
- Salzman, L. F. 1931. *English trade in the Middle Ages*. Oxford: Clarendon Press.
- Sass, Lorna J. 1981. The preference for sweets, spices, and almond milk in late medieval English cuisine. In *Food in perspective*. Ed. Alexander Fenton and Trefor Owen, pp. 253-60. Edinburgh: John Donald Publishers.
- Sauer, C. O. 1952. *Agricultural origins and dispersals*. New York: American Geographical Society.
- Sauer, C. O. 1966. The early Spanish Main. Berkeley and Los Angeles: University of California.*
- Schneider, J. 1977. Was there a precapitalist world system? *Peasant Studies* 6(1):20-29.
- Shand, P. M. 1927. *A book of food*. London: Jonathan Cape.
- Shapiro, N. 1957. Sugar and cane sugar in Hebrew literature. *Hebrew Medical Journal* 2:89-94, 128-30 (numbered in reverse; bilingual publication).
- Sheridan, R. 1974. *Sugar and slavery*. Lodge Hill, Barbados: Caribbean Universities Press.
- Simmonds, P. L. 1854. *The commercial products of the vegetable kingdom*. London: T. F. A. Day.
- Slare, F. 1715. Observations upon Bezoar-stones. With a vindication of sugars against the charge of Dr. Willis, other physicians, and common prejudices. London: Tim Goodwin.*
- Smith, Adam. 1776. *An inquiry into the nature and causes of the wealth of nations*. Dublin: printed for Whitestone, Chamberlaine, W. Watson [etc.].
- Smith, R. F. 1960. *The United States and Cuba: business and diplomacy, 1917-1960*. New Haven: College and University Press.
- Smith, W. Robertson. See Robertson Smith, W.
- Soares Pereira, M. 1955. *A origem dos cilindros na moagem da cana*. Rio de Janeiro: Instituto do Açúcar e do Alcool.

- Sombart, W. 1967 [1919]. *Luxury and capitalism*. Ann Arbor: University of Michigan Press.
- Stare, F. J. 1948. *Fiasco in food*. *Atlantic Monthly* 181:21-22.
- Stare, F. J. 1975. Role of sugar in modern nutrition. *World Review of Nutrition and Dietetics* 22:239-47.
- Steinhart, J. S., and Steinhart, C. E. 1974. Energy use in the U.S. food system. *Science* 184(4134):307-16.
- Strickland, A. 1878. *Lives of the queens of England*. 6 vols. London: G. Bell & Sons.
- Sugar Association, Inc. n.d. [1979?]. *Why sugar?* Washington, D.C.: The Sugar Association, Inc.
- Symons, D. 1979. *The evolution of human sexuality*. New York: Oxford University Press.
- Taylor, A. J. 1975. Introduction. In *The standard of living in Britain in the Industrial Revolution*, ed. A. J. Taylor, pp. xi-lv. London: Methuen.
- Thomas, R. P. 1968. The sugar colonies of the old empire: profit or loss for Great Britain? *Economic History Review* 21(1):30-45.
- Thomas, R. P., and McCloskey, D. 1981. Overseas trade and empire, 1700-1860. In *The economic history of Britain since 1700*, ed. R. Floud and D. McCloskey, pp. 87-102. Cambridge: Cambridge University Press.
- Thompson, E. P. 1967. Time, work discipline and industrial capitalism. *Past and Present* 38:56-97.
- Tiger, L. 1979. Anthropological concepts. *Preventive Medicine* 8:600-7.
- Timoshenko, V. P., and Swerling, B. C. 1957. *The world's sugar: progress and policy*. Stanford, Calif.: Stanford University Press.
- Torode, A. 1966. Trends in fruit consumption. In *Our changing fare*, ed. T. C. Barker, J. C. McKenzie, and J. Yudkin, pp. 115-34. London: MacGibbon and Kee.
- Trevelyan, G. M. 1945. *English social history*. London: Longmans, Green.
- Tryon, T. [Physiologus Philotheus]. 1700. *Friendly advice to gentlemen- planters of the East and West Indies*. London.
- Turner, B. S. 1982. The discourse of diet. *Theory, Culture and Society* 1(1):23-32.
- Ukers, W. H. 1935. *All about tea*. 2 vols. New York: The Tea and Coffee Trade Journal Co.
- Van Gelder, L. See Gelder, L. van.
- Vaughan, W. 1600. *Naturall and artificial directions for health*. London.
- Vaughan, W. 1633. *Directions for health*. 7th ed. London.

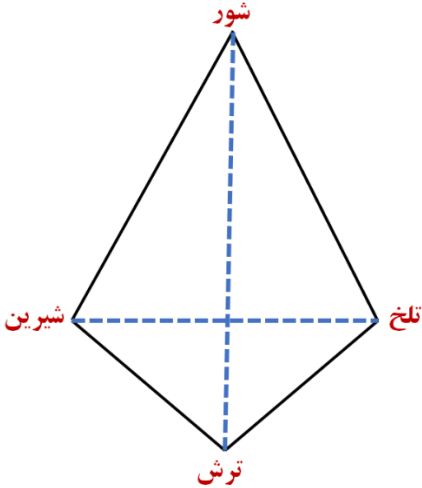
- Venner, T. 1620. *Via recta ad vitam longam, or a plaine philosophical discourse*. London.
- Wakefield, E. G. 1968 [1833]. *England and America*. In *The collected works of Edward Gibbon* Wakefield, ed. M. F. L. Prichard, pp. 317- 430. Glasgow and London: Collins.
- Wallerstein, I. 1974. *The modern world-system: capitalist agriculture and the origins of the world-economy in the sixteenth century*. New York: Academic Press.
- Wallerstein, I. 1980. *The modern world-system: mercantilism and the consolidation of the European world-economy, 1600-1750*. New York: Academic Press.
- Warner, J. N. 1962. Sugar cane: an indigenous Papuan cultigen. *Ethnology* 1(4):405-11.
- Warner, R. 1791. Antiquitates culinariae; or curious tracts relating to the culinary affairs of the Old English*. London: Blamire.
- Warton, T. 1824. The history of English poetry from the close of the eleventh to the commencement of the eighteenth century. Vol. 1*. London: T. Tegg.
- Watson, A. M. 1974. The Arab agricultural revolution and its diffusion, 700-1100. *Journal of Economic History* 34(1):8-35.
- Watson, K. J. 1978. Sugar sculpture for grand ducal weddings from the Giambologna workshop. *Connoisseur* 199(799):20-26.
- Williams, E. 1942. *The Negro in the Caribbean*. Bronze Booklet No. 8 Washington, D.C.: The Associates in Negro Folk Education.
- Williams, E. 1944. *Capitalism and slavery*. Chapel Hill, N.C.: University of North Carolina Press.
- Williamson, J. A. 1931. *A short history of British expansion*. 2nd ed. New York: Macmillan.
- Wolf, E. R. 1982. *Europe and the people without history*. Berkeley, Calif.: University of California Press.
- Wretling, A. 1974. World sugar production and usage in Europe. In *Sugars in nutrition*, ed. H. L. Sipple and K. W. McNutt, pp. 81-92. New York: Academic Press.
- Wright, I. A. 1916. *The early history of Cuba*. New York: Macmillan.
- Young, A. 1771. *The farmer's tour through the east of England*. 4 vols. London: W. Strahan.

یادداشت‌ها

مقدمه	
۱	Hagelberg (1974: 5 1-52; 1976: 5) اشاره می‌کند که شکرهای سانتریفیوژنشده هنوز در بسیاری از کشورها به مقداری قابل ملاحظه مصرف می‌شود و برآورد می‌کند (در منبعی به تاریخ ۳۰ ژوئیه ۱۹۸۳) که تولید جهانی آن حدود دوازده میلیون تن است (هر تن متریک برابر با ۲۲۰۴٫۶ پوند)، که رقم قابل توجهی محسوب می‌شود.
۲	از جمله مطالعات جالب توجه، می‌توان به آثار کلادیوس سالماسیوس، فردریک سلیر، ویلیام فالکونر، ویلیام رید، بنجامین موزلی، کارل ریتز، ریچارد بنیستر، الن الیس، جورج آر. پورتر، نوئل دیر، یاکوب باکسا و گونتوین بروهنس اشاره کرد، و بالاتر از همه، ادموند فون لیپمان. ارجاعات دقیق به آثار آنان در کتابنامه ارائه شده است.

۳	Malinowski 1950 [1922] : 4-22 همچنین به نقد خود او در اثر مالینوفسکی (۱۹۳۵)، جلد اول، صفحات ۴۷۹ تا ۴۸۱ مراجعه کنید
۴	. 4. R. Adams 1977: 221.
فصل اول - غذا، اجتماعی و شکر	
۱	Richards 1932: 1
۲	Robertson Smith 1889: 269.
۳	همان
۴	Marshall 1961: 236
۵	البته این ادعا حجم عظیمی از پژوهش‌های باستان‌شناسی و قوم‌نگاری را نادیده می‌گیرد که در اینجا نمی‌توان به آن‌ها پرداخت. بیشتر پژوهشگران بر این باورند که زندگی کشاورزیِ مستقر، مبتنی بر کشت پایدار غلات (یا گیاهان ریشه‌ای)، پیش‌شرطی برای ظهور نظام‌های سیاسی پیچیده (یعنی دولت‌ها) بوده است؛ همان‌طور که در مصر، بین‌النهرین، مکزیک و دیگر مناطق پس از دوران نوسنگی مشاهده می‌شود. یکی از صاحب‌نظران (کوهن، ۱۹۷۷) پیشنهاد کرده که حتی پیش‌تر از آن، موفقیت در اهلی‌سازی گیاهان و جانوران در واقع پاسخی به بحران غذایی ناشی از کاهش شکارهای بزرگ بوده است. پس از تثبیت کشاورزی پایدار، جمعیت انسانی به سرعت شروع به افزایش کرد. آثار کلاسیکی از ساور (۱۹۵۲) و اندرسون (۱۹۵۲) مقدمه‌ای ارزشمند بر داستان اهلی‌سازی گیاهان ارائه می‌دهند. باستان‌شناس وی. گوردون چایلد پیامدهای این تحول را به یک انقلاب تشبیه کرد و اصطلاح «انقلاب نوسنگی» را برای توصیف آن ابداع

	نمود (۱۹۳۶). اطلاعات مفیدی درباره اهلی سازی در اثر کریسپیلز و ساداوا (۱۹۷۷) و همچنین در مقاله ای از دیوید هریس (۱۹۶۹) ارائه شده است
۶	Richards 1939: 46-49
۷	E. Rozin 1973, P. Rozin 1976a, E. Rozin and P. Rozin 1981.
۸	مثلا نگاه کنید به Pimentel et al. 1973, Steinhart and Steinhart 1974.
۹	برای نمونه نگاه کنید به بالیکچی (۱۹۷۰) درباره اسکیموها، اوبرگ (۱۹۷۳) درباره تلینگیت ها، و هانتینگفورد (۱۹۵۳) درباره ماسایی ها
۱۰	Roseberry 1982: 1 026
۱۱	Maller and Desor 1973 : 279-91.
۱۲	Jerome 1977: 243 .
۱۳	Beidler 1975, Kare 1975, P. Rozin 1976a, 1976b
۱۴	Symons 1979: 73.
۱۵	Beauchamp, Maller, and Rogers 1977.
۱۶	DeSnoo 1937: 88
۱۷	Jerome 1977: 236
۱۸	بهبود استخراج ساکارز از چغندر قند، که بر پایه مطالعاتی بود که نخستین بار توسط مارگگراف (۱۷۸۲-۱۷۰۹) انجام شد، توسط شاگرد او، فرانتس آشارد (۱۸۲۱-۱۷۵۳) به ثمر رسید. اما این بنجامین دلسر بود که در سال ۱۸۱۲ کلوخه هایی از شکر سفید تولید کرد و باعث خشنودی ناپلئون شد. صنعت شکر چغندری فرانسه تا زمانی که محصول آن به طور کامل با شکر نیشکر وارداتی از مستعمرات استوایی فرانسه، مانند مارتینیک و گوادلوپ، رقابت پذیر شد، از حمایت های ویژه برخوردار بود.

۱۹	هنینگ (۱۹۱۶). یک بحث مفید و جدیدتر را می‌توان در اثر پفمن، بارتوشوک و مک‌برنی (۱۹۷۱) یافت. هنینگ تلاش کرد تا روابط میان مزه‌های تلخی، شوری، ترشی و شیرینی را با استفاده از نموداری چهاروجهی نمایش دهد. در این نمودار، چهار مزه اصلی در رأس‌ها قرار دارند، مزه‌های دوتایی در امتداد لبه‌ها، و مزه‌های سه‌گانه بر روی سطوح، به این صورت:
	
	چهارگوش مزه‌ها (هنینگ ۱۹۱۶) آن‌طور که در اثر پفمن و همکاران (۱۹۷۱): (صفحه ۹۷) رسم شده است.
	پفمن و همکاران معتقدند که این نمودار دست‌کم برای نمایش حس‌های مزه‌ای پی‌درپی مؤثر است. پیامدهای داشتن یک نظام مزه‌ای متشکل از چهار مزه اصلی که از نظر علمی قابل اثبات‌اند، بسیار قابل توجه است، اما بیشتر صاحب‌نظران با احتیاط به این دیدگاه می‌نگرند. استفاده از واژه‌ی «شیرین» برای توصیف آب (و نه فقط آب تازه در برابر آب شور یا آب نیمه‌شور، بلکه همچنین برای توصیف مزه‌ی آبی که پس از خوردن چیزی شور، تلخ یا ترش نوشیده می‌شود) و برای توصیف برخی غذاها مانند صدف و گوشت خرچنگ، دامنه‌ی بسیار گسترده‌ی تجربه‌ی شیرینی را در برابر

دامنه‌ی نسبتاً محدود قندها و واژگان مزه به‌خوبی نشان می‌دهد. این تفاوت‌ها آن‌قدر گیج‌کننده‌اند که یکی از برجسته‌ترین پژوهشگران حوزه‌ی شیرینی‌مزه نوشت: «روانشناسان هنگام بررسی شیرینی، و اساساً حواس شیمیایی، ناگزیرند همچون ژانوس عمل کنند—از یک سو به رفتار سیستم‌های مدل نگاه کنند تا به دنبال نظم‌ها و قوانین بگردند، و از سوی دیگر به غذاهای واقعی بنگرند، جایی که مصرف رخ می‌دهد و نظم‌ها جای خود را به بی‌نظمی‌ها می‌دهند و قوانین رفتاری با استثنای فراوان جایگزین می‌شوند» (موسکوویتز ۱۹۷۴: صفحه ۶۲).

فصل دوم- تولید

۱ Edelman 1971

خانواده‌ای از مواد طبیعی به نام کربوهیدرات‌ها که از کربن، هیدروژن و اکسیژن تشکیل شده‌اند، شامل قندها می‌شود که در میان آن‌ها ساکارز برای این بحث اهمیت ویژه‌ای دارد. ساکارز را می‌توان در همهٔ گونه‌های علف، برخی ریشه‌ها، و شیرۀ بسیاری از درختان یافت. فتوسنتز موجب ترکیب دی‌اکسید کربن با آب برای تولید قند (ساکارز) و سایر نشاسته‌ها و قندها می‌شود. گونهٔ انسانی قادر به تولید ساکارز نیست، بلکه تنها می‌تواند آن را مصرف کند. مصرف کربوهیدرات‌ها همراه با تنفس اکسیژن، امکان تبدیل گلوکز (قند خون) به انرژی را فراهم می‌کند و با بازدم دی‌اکسید کربن همراه است: «مصرف قند در واقع عکسِ فرآیند تولید قند است» (هیوگیل ۱۹۷۸: صفحه ۱۱).

۲ از میان شش گونه‌ی شناخته‌شده از جنس *Saccharum* (نیشکر)، به نظر می‌رسد چهار گونه اهلی شده‌اند، و در میان آن‌ها *Saccharum*

	officinarum (نیشکر داروسازان) گسترده‌ترین و مهم‌ترین گونه است (وارنر ۱۹۶۲). تعداد بسیار زیاد انواع نیشکر کشت‌شده نتیجه‌ی حجم عظیمی از پژوهش‌های کاربردی بر روی منبع اصلی یکی از مهم‌ترین کالاهای جهان است. شکر طی چندین قرن گذشته در سطح جهانی همواره در میان شش کالای غذایی وارداتی برتر قرار داشته است.
۳	Deerr 1949: I, 63 .
۴	R. J. Forbes 1966: 1 03.
۵	S. G. Harrison 1950: n.p. ; R. J. Forbes 1966: 100-1.
۶	تباششیر (tabaxir ، tabasheer) ر)، یا <i>Sakkar Mambu</i>، به عنوان دارویی بسیار ارزشمند شناخته می‌شد. این صمغ گیاهی پس از سخت شدن، شفاف یا سفید، جامد و دارای طعمی شیرین می‌شود. احتمالاً از آن در تهیه داروها به شیوه‌ای مشابه شکر استفاده می‌شده است. واژه‌ی <i>tabaxir</i> در زبان اردو به معنای «گچ» یا «ملات» است، طبق آنچه در واژه‌نامه‌ی مختصر آکسفورد آمده، این واژه با همین معنا در گویش‌های عربی مغربی نیز به کار می‌رود. گفته می‌شود واژه‌ی «شکر» از واژه‌ی سانسکریت <i>sarkarii</i> گرفته شده که به معنای «شن‌ریزه» یا «ذرات سخت» است. همان‌طور که پزشکان اروپای غربی در قرن هفدهم شکر را نوعی نمک می‌دانستند، تباششیر نیز به "نمک عربستان سعیده" معروف بود. با وجود اینکه واقعاً مشابه نیستند ولی زمینه‌ی زیادی برای اشتباه گرفتن این دو ماده وجود داشت، چرا هر دو بسیار نادر بودند و احتمالاً برخی نویسندگان آن‌ها را به صورت دست‌دوم یا سوم توصیف کرده‌اند. سردرگمی مشابهی در بحث‌های مربوط به ارجاعات کتاب مقدس به شیرینی دیده می‌شود، جایی که نه از «من» نام برده شده است و نه از «عسل». به نظر نمی‌رسد که شکر در دوران کتاب مقدس در خاور نزدیک شناخته شده بوده

	باشد، اما میان پژوهشگران اتفاق نظر وجود ندارد. برای نمونه، به شاپیرو (۱۹۵۷) مراجعه کنید.
۷	بارنز می‌نویسد: "نیشکر به صورت تجاری از طریق روش رویشی تکثیر می‌شود؛ این روش شامل کاشت بخش‌هایی از ساقهٔ نیشکر نابالغ است که این ماده با نام‌هایی چون بذر، نیشکر بذری، قطعات بذری یا ست‌ها شناخته می‌شود. بذر واقعی نیشکر که از گرده‌افشانی طبیعی یا کنترل‌شدهٔ گل‌های ماده به دست می‌آید، به هیچ وجه برای تولید محصول تجاری مناسب نیست... روش غیرجنسی یا رویشی، گیاهان جدیدی تولید می‌کند که از هر نظر مشابه نیشکرها می‌باشند که قطعات بذری از آن‌ها گرفته شده‌اند، هر چند در موارد بسیار نادر ممکن است نیشکر جدیدی از جهش جوانه‌ای به وجود آید که به دلایل نامشخص با سایر نیشکرها همان رقم تفاوت دارد. بنابراین، محصول جدید از جوانه‌های ساقه‌های بریده‌شدهٔ رقم انتخاب‌شده برای تولید تجاری رشد می‌کند" Barnes 1974: 257
۸	Hagelberg 1976: 5.
۹	همان
۱۰	واژه‌های مربوط به «ملس» (مانند <i>melasse</i> در فرانسوی، <i>melaza</i> در اسپانیایی، <i>melaço</i> در پرتغالی و غیره) از واژه‌ی لاتین <i>mel</i> به معنای «عسل» گرفته شده‌اند. واژه‌ی انگلیسی <i>treacle</i> (تریکل) از واژه‌ی لاتین <i>theriaca</i> آمده که خود برگرفته از واژه‌ی یونانی <i>therion</i> به معنای «حیوان وحشی» است. تریاکا نوعی داروی ترکیبی یا الکتواری بود که برای درمان گزش‌های سمی استفاده می‌شد. هم گالن و هم دیوسکوریدس نسخه‌هایی از تریاکا را فراهم کردند که اغلب شامل گوشت مارهای سمی بود. این تریاکاها (یا تریکل‌ها) بعدها جایگاه مهمی در پزشکی اروپایی یافتند و تا اواخر قرن نوزدهم

هم از دارونامه‌های رسمی حذف نشدند. اف. کرین در مقاله‌ای در **Notes and Queries** (۲۲ فوریه ۱۷۶۲) اشاره می‌کند که تنها در انگلستان بود که واژه‌ی **treacle** به معنای «ملاس» به کار رفت، احتمالاً به دلیل گسترش کاربرد آن از یک ترکیب خاص دارویی به یک ماده‌ی عمومی. نکته‌ی مهم، به نظر می‌رسد، این است که تریکل‌ها با عسل تهیه می‌شدند؛ اما ملاس، احتمالاً به دلیل کاهش سریع قیمتش، جایگزین عسل شد؛ و واژه‌ی مربوط به ترکیب دارویی به ماده‌ی حامل آن منتقل شد. نخستین کاربرد واژه‌ی **treacle** به معنای «ملاس» در سال ۱۶۹۴ ثبت شده است؛ واژه‌نامه‌ی مختصر آکسفورد به نقل از *Westmacot, Script. Herb.* می‌نویسد: "مقدار زیادی **molossus** یا **treacle** معمولی برای شیرین کردن آن." این واژه همچنان برای توصیف داروها نیز استفاده می‌شود، اما واژه‌ی **molasses** هرگز در انگلستان به طور گسترده رایج نشد، در حالی که مایع شیرین همچنان با نام **treacle** یا **golden syrup** (شربت طلایی) محبوب باقی مانده است. واژه **golden syrup** نیز شایسته‌ی توضیحی کوتاه است: ملاس تصفیه‌شده را می‌توان با غلظتی که به راحتی قابل تنظیم است، رقیق تر و روشن تر کرد تا شبیه عسل شود.

این روند به نوعی اوج خود را در "شربت طلایی" (**golden syrup**) یافت که در اواخر قرن نوزدهم توسط شرکت بزرگ بریتانیایی شکر، Tate and Lyle، مستقر در گلاسگو، به کمال رسید. همان طور که آیکروید (۱۹۶۷: ۷) اشاره کرده، این محصول که یکی از مهم‌ترین خوراکی‌های فراوری شده در تاریخ مدرن به شمار می‌رود، با بهره‌گیری از داستانی از کتاب مقدسی تبلیغ شده که آن را به طرز ظریفی با عسل یکی می‌گیرد. روی ظرف این محصول تصویر شیری مرده دیده می‌شود—همان شیری که شمشون کشته بود—که زنبورها در بدن آن لانه

	کرده‌اند و عسل تولید کرده‌اند. معمای شمشون چنین بود: "از خورنده خوراک بیرون آمد، و از نیرومند شیرینی بیرون آمد." فلسطینیان نتوانستند این معما را حل کنند؛ اما دلیله آن را از شمشون بیرون کشید: "چه چیزی شیرین‌تر از عسل؟ و چه چیزی نیرومندتر از شیر؟" (قضاوت‌کنندگان ۱۸:۱۴) آیکروید اضافه می‌کند: طراحان این نشان تجاری از این واقعیت چشم‌پوشی کردند که منبع شیرینی در داستان کتاب مقدس عسل است، نه شکر. و واقعاً چنین کردند، که نمادی شد از فرآیند جایگزینی‌ای که تکمیل آن قرن‌ها به طول انجامید.
۱۱	همان‌طور که نمی‌توانیم به‌طور کامل جایگاه شکر یا مواد مشابه شکر را در پزشکی سنتی یونان بررسی کنیم، باید از پرداختن جدی به نقش شکر در طب سنتی هند نیز صرف‌نظر نمائیم. با احتمال بسیار زیاد، شکر سخت‌شده‌ای که از عصاره‌ی فرآوری‌شده‌ی نیشکر کریستالیزه شده بود، تا سال ۴۰۰ میلادی (و شاید زودتر) در هند برای اهداف درمانی استفاده می‌شده است. اما به نظر می‌رسد که چنین شکری برای جالینوس و هم‌عصران او ناشناخته بوده است. تنها محصول شکر—یعنی ساکارز—که احتمالاً در پزشکی جالینوسی مطرح بوده، نوعی ماده‌ی خمیری، طناب‌مانند و غیرکریستالی به نام <i>فانید</i> بوده است؛ واژه‌ای عربی (<i>الفانید</i>) که در انگلیسی با نام‌های <i>penidum</i> یا <i>penide</i>، <i>penet</i> شناخته می‌شود. این واژه‌ها احتمالاً ریشه در زبان‌های هندی دارند. واژه‌ی <i>phanita</i>، که از سانسکریت گرفته شده، در نسخه‌ی <i>Bower Manuscript</i> متعلق به حدود سال ۳۷۵ میلادی به کار رفته و به محصولی کاملاً مایع اشاره دارد که از شکر (<i>sarkarii</i>) گرفته شده است (Deerr 1949: I, 47).

واژه‌ی *penidium* منشأ واژه‌ی اسپانیایی *alfeñique* و واژه‌ی انگلیسی *alembick* (به معنای دستگاه تقطیر) است. در شکل‌های اولیه‌ی انگلیسی مانند *fanid*، این واژه به نوعی شیرینی شبیه تافی اشاره دارد که در پزشکی یا شیرینی‌پزی استفاده می‌شده و مشابه «*barley sugar*» در کاربردهای بعدی زبان انگلیسی بوده است. پیتنجر (۱۹۴۷: ۵) می‌نویسد:

"فانید در اصل چیزی نبود جز عصاره‌ی نیشکر که پس از جوشاندن و کف‌گیری، به صورت خمیری قهوه‌ای تا سیاه‌رنگ درمی‌آمد؛ بعدها به رنگ زرد و حتی سفید نیز توصیف شده است. این ماده به وضوح غیر کریستالی بود، زیرا گفته شده که پیش از سرد شدن کامل، می‌توانست به شکل نخ یا برگ کشیده شود و پهن گردد." پومت در سال ۱۷۴۸ توصیفی دقیق از «*barley sugar*» ارائه می‌دهد که شباهت آن را با *fanid* یا *pennet* (*diapenidium* در دارونامه‌های اروپایی آن زمان روشن می‌سازد: "بارلی شوگر یا از شکر سفید تهیه می‌شود یا از شکر قهوه‌ای؛ نوع اول تا زمانی جوشانده می‌شود که شکننده شود و پس از سرد شدن به راحتی بشکند. وقتی به نقطه‌ی مناسب رسید، آن را روی سطحی از سنگ مرمر که با روغن بادام شیرین چرب شده، می‌ریزند و سپس به شکل خمیر درمی‌آورند و به هر شکلی که بخواهند قالب می‌زنند. نوع دیگر، که به اشتباه بارلی شوگر نامیده می‌شود، از *Cassonade* یا شکر پودری زیر تهیه می‌شود که تصفیه و جوشانده شده تا به اندازه‌ای سفت شود که بتوان با دست به آن شکل داد؛ معمولاً به شکل میله‌های پیچ‌خورده درست می‌شود. تهیه‌ی این نوع شکر دشوارتر است، زیرا باید نسبت جوشاندن دقیق باشد تا بتوان آن را به دلخواه شکل داد. این نوع باید رنگ کهربایی زیبا، خشک، تازه و

	بدون چسبندگی به دندان داشته باشد. برخی شیرینی‌پزها برای رنگ بهتر، آن را با زعفران رنگ می‌کنند» (پومت ۱۷۴۸: ۵۸).
	در یک اثر مانند این، نمی‌توان به‌طور کامل به این نوع و دیگر انواع شکر پرداخت؛ اما شایان توجه است که <i>fanid</i> یا <i>pennet</i> را می‌توان با روغن بادام ترکیب کرد و سپس به شکل‌های مختلف قالب زد. این ویژگی «مجسمه‌سازی» برخی انواع شکر، نقش مهمی در توسعه‌ی کاربردهای بعدی شکر ایفا کرد.
۱۲	گالووی (۱۹۷۷)، با بهره‌گیری از آثار لیپمان (۱۹۷۰) [۱۹۲۹] (و دیر (۱۹۴۹)، ۱۹۵۰)، دانش ما را درباره‌ی گسترش و تثبیت صنعت مدیترانه‌ای شکر ارتقا داده است. ای. ام. واتسون (۱۹۷۴) نقش اعراب در کشاورزی مدیترانه‌ای را مستند کرده است. همچنین به فیلیپس (بدون تاریخ) مراجعه کنید.
۱۳	Dorveaux 1911: 13.
۱۴	A. M. Watson 1974
۱۵	Bolens 1972; A. M. Watson 1974
۱۶	Deerr 1949: I, 74
۱۷	Berthier 1966.
۱۸	Popovic 1965
۱۹	مثلاً نگاه بکنید به Salmi-Bianchi 1969
۲۰	Deerr 1950: II, 536; Lippmann 1970 [1929].
۲۱	Soares Pereira 1955 ; Castro 1980
۲۲	Baxa and Bruhns 1967: 9
۲۳	. Benveniste 1970: 253 -56
۲۴	Galloway 1977: 190 ff

۲۵	همان
۲۶	همان
۲۷	Greenfield 1979: 116.
۲۸	Malowist 1969: 29.
۲۹	Heyd 1959 [1879] : II, 680-93
۳۰	نخستین صادرات شناخته شده‌ی شکر از جزایر قناری به سال ۱۵۰۶ بازمی‌گردد، اما فرناندز-آرمستو (۱۹۸۲) بر این باور است که این صادرات حتی زودتر آغاز شده است؛ در واقع، او گمان می‌کند که تولید شکر در جزایر قناری در سال‌های نخست قرن شانزدهم از مادیرا پیشی گرفته بوده است.
۳۱	Fernandez-Armesto 1982: 85.
۳۲	Wallerstein 1974: 333; Braudel 1973: 156.
۳۳	Ratekin 1954.
۳۴	همان: ص. ۷. در اینجا ریتکین از لیپمان پیروی می‌کند—که به نظر من اشتباه است—در نسبت دادن این نوع آسیاب به اسپشیا له. ماورو (۱۹۶۰: ۲۰۹) طرحی از سال ۱۶۱۳ را بازتولید می‌کند که مربوط به آسیابی است که گفته می‌شود توسط یک کشیش از پرو به برزیل معرفی شده، پس از نوآوری واقعی در آسیاب‌سازی در آنجا (۱۶۰۸-۱۶۱۲). آسیاب جدید دارای سه غلتک عمودی و یک میلهٔ جاروب‌کننده بود و ظاهراً جایگزین آسیابی با دو غلتک افقی شد که در آن زمان مورد استفاده بود.
۳۵	Ratekin 1954: 10.
۳۶	همان منبع. ریتکین ادعای غیرقابل‌اتکای پتر مارتیر را نقل می‌کند که تا سال ۱۵۱۸، بیست‌وهشت «آسیاب» در حال فعالیت بوده‌اند، و همچنین دیدگاه

	قابل اعتمادتر ایرن رایت درباره‌ی رشد صنعت در سانتو دومینگو (رایت، ۱۹۱...).
۳۷	Ratekin 1954: 13; see also Sauer 1966.
۳۸	میسفیلد (۱۹۶۷: ۲۸۹-۲۹۰) می‌نویسد: "نخستین نتیجه‌ی گسترش تولید نیشکر به مادیرا و جزایر قناری در قرن پانزدهم، رقابت شدید با تولیدکنندگان اروپایی موجود بود. این رقابت با آغاز تولید در مستعمرات آمریکایی تشدید شد. تا سال ۱۵۸۰... صنعت شکر در سیسیل رو به زوال گذاشته بود... در اسپانیا نیز این صنعت دچار رکود شد... صنایع کوچک شکر در جنوب ایتالیا، مالت، موره‌آ، رودس، کرت و قبرس نیز دچار افول مشابهی شدند و نهایتاً از میان رفتند. در مادیرا و جزایر قناری، تولید شکر با استفاده از نیروی کار برده‌ی آفریقایی همراه بود... این استفاده از بردگان ممکن است به ساکنان جزایر کمک کرده باشد تا شکر خود را ارزان‌تر از سایر تولیدکنندگان اروپایی عرضه کنند، اما مادیرا و جزایر قناری نیز به نوبه‌ی خود در برابر رقابت برزیل و هند غربی تسلیم شدند."
۳۹	کی. جی. دیویس (۱۹۷۴: ۱۴۴). اشاره‌ی دیویس به شکر جاوه‌ای و بنگالی اندکی شگفت‌انگیز است. دست‌کم برای انگلستان، بخش عمده‌ی شکر وارداتی در نیمه‌ی نخست قرن هفدهم از برزیل و جزایر آتلانتیک تأمین می‌شد.
۴۰	Andrews 1978 : 187.
۴۱	اگرچه واژه‌ی «ماسکوادو» (moscabado ، mascabado و نظایر آن) هنوز برای توصیف برخی از انواع شکر قهوه‌ای کمتر تصفیه‌شده‌ی امروزی به‌کار می‌رود، اما «شکر خاک‌مال» دیگر وجود ندارد. زمانی که شکر نیمه‌بلوری را در قالب‌های سرامیکی وارونه می‌ریختند تا ملاس و ناخالصی‌ها از آن خارج شود،

	رسم بر این بود که سر آن‌ها را با خاک سفید مرطوب بپوشانند. آب موجود در خاک، که به سمت پایین نفوذ می‌کرد، بخش زیادی از مواد زائد غیرساکارزی، ملاس و دیگر ناخالصی‌ها را با خود می‌برد و باعث می‌شد که بخش پایینی «سر» یا «قرص» شکر وارونه، سفیدرنگ شود. نوک مخروط حاوی ساکارز تیره‌تر و ناخالص‌تری بود که کیفیت پایین‌تری داشت. شکر سفیدتر را «خاک‌مال» و شکر تیره‌تر را «ماسکوادو» می‌نامیدند. این‌ها تنها دو مورد از اصطلاحات توصیفی مهم برای انواع شکر بودند، در حالی که ده‌ها یا صدها نوع دیگر نیز وجود داشت. طبیعت‌دان بریتانیایی، سر هانس اسلون، داستانی افسانه‌ای را نقل می‌کند که فرآیند خاک‌مال کردن شکر زمانی آغاز شد که مشاهده شد مرغی پس از جست‌وجو در خاک مرطوب، از روی شکر خیس عبور کرد و آن قسمت‌هایی که پا گذاشته بود، سفیدتر شدند. زمانی که تولید شکر از مرحله‌ی تخلیه‌ی ملاس و ناخالصی‌ها عبور کرد، روش خاک‌مال کردن نیز از میان رفت.
۴۲	Williamson 1 931: 257-60
۴۳	Beer 1948 [1 893] : 62-63
۴۴	همان
۴۵	Child 1 694: 79. 46.
۴۶	Oldmixon 1708 : I, xxiii.
۴۷	در اثری که اولدمیکسون در سال ۱۷۰۸ نقل کرده است، جان پولکسفن چنین پیش‌بینی کرده بود: "تجارت ما با مستعمراتمان یا کلونی‌های هند غربی، مقادیر زیادی از محصولات و صنایع دستی ما، همچنین مواد غذایی و کالاهای دستی را جذب می‌کند و در عوض، کالاهایی برای تولید بیشتر و دیگر کالاهایی به‌ویژه شکر و تنباکو را به وفور برای صادرات به کشورهای خارجی فراهم می‌آورد.

و اگرچه ممکن است برخی ایرادات نسبت به استفاده و ضرورت این کالاها مطرح شود، اما چون این کالاها در میان ما رواج یافته‌اند و شاید جلوگیری از ورودشان از کشورهای دیگر غیرممکن باشد، و چون این تجارت تعداد زیادی کشتی و دریانورد را مشغول به کار می‌کند، باید مورد تشویق قرار گیرد؛ چرا که با از دست دادن بخش بزرگی از تجارت ماهیگیری‌مان، این تجارت‌ها و تجارت با نیوکاسل اکنون به ستون اصلی ناوبری و پرورش دریانوردان ما بدل شده‌اند. و اگر بتوان تمام راه‌های فرعی را بست، به‌طوری‌که همه محصولات صادرشده از آن کلونی‌ها بدون کم و کاست به انگلستان آورده شوند، و آنچه در اینجا مصرف نمی‌شود، از همین‌جا مجدداً صادر گردد؛ و آن کلونی‌ها، چون مالکانشان انگلیسی هستند، کاملاً وابسته به انگلستان شوند، و ثمرات تلاش‌هایشان به اندازه تلاش‌های کسانی که در داخل کشور مانده‌اند، به نفع انگلستان باشد، آنگاه باید با قوانین آسان، مقررات مناسب و حمایت، به آن‌ها مشوق‌هایی داده شود؛ چرا که آن‌ها نسبت به انگلستان یا هر یک از قلمروهای وابسته به آن، فرصت‌های بیشتری دارند و نیاز بیشتری به جذب افراد پرتلاش (که سرچشمه ثروت هستند) برای کمک به توسعه دارند. و اگر در نظر گرفته شود که چه جنگل‌ها و بیابان‌هایی در برخی از آن کلونی‌ها، در زمانی به کوتاهی عمر یک انسان، توسعه یافته‌اند و چه ثروت‌هایی به دست آمده‌اند، باید پذیرفت آنچه گفته شده صحیح است: منشأ ثروت‌های قابل انتقال، کار و تلاش است، و این ثروت می‌تواند از کار سیاه‌پوستان و افراد بی‌خانمان و بی‌کار، اگر به‌درستی مدیریت شود، حاصل گردد" (Pollexfen 1697: 86)

۴۸ Oldmixon 1708 : I, 17

۴۹ Mill 1876 [1848]: 685- 86

۵۰ Davis 1973 : 25 1

۵۱	همان
۵۲	Gillespie 1920: 147
۵۳	Deerr 1949: I, 86
۵۴	Tryon 1700: 201-2
۵۵	Dunn 1972: 189-95
۵۶	Mathieson 1926: 63
۵۷	همان
۵۸	با پذیرش احتمال انحراف از موضوع، باید اشاره کنم که «کار آزاد» و «کار برده‌وار» در واقع دو قطب کاملاً متضاد نیستند—مگر در سطح انتزاعی؛ در واقع، اشکال بسیاری از کار نیمه‌اجباری وجود دارد که بسته به مکان، زمان و شرایط خاص، شکل می‌گیرند. این که سرمایه‌داری معمولاً (و برای اهداف تحلیلی، به‌درستی) با پرولتاریا مرتبط دانسته می‌شود، به‌هیچ‌وجه به این معنا نیست که سرمایه‌داران تنها از طریق استفاده از کار آزاد توانسته‌اند سود ببرند.
۵۹	در نامه‌هایی که کرامول درباره‌ی یورش به دروهدا نوشته بود، چنین آمده است: "وقتی تسلیم شدند، افسران‌شان را با ضربه‌ای از پا درآوردند، و از میان سربازان، هر ده نفر یکی کشته شد، و باقی را به باربادوس فرستادند." توماس کارلایل در واکنش می‌نویسد: "چه محافظ وحشتناکی! ... او از خون‌ریزی بیزار است، اما به‌شدت مستعد فرستادن افراد نافرمان به باربادوس است؛ او صدها نفر را به باربادوس فرستاده و می‌فرستد—تا آنجا که ما از آن یک فعل ساخته‌ایم: "باربادوس‌ات می‌کنم". (هارلو، ۱۹۲۶: صفحه ۲۹۵)
۶۰	Curtin 1969.
۶۱	Marx 1 939 [1 867] : I, 793, 73 8

۶۲	. Gillespie 1920: 74
۶۳	Thomas and McCloskey 1 981: 99
۶۴	A. Smith 1776: bk. IV, ch. VII, pt. III, quoted m Thomas and McCloskey 1 981: 99
۶۵	Wallerstein 1 980.
۶۶	برای بیان روشن و شیوای این دیدگاه، مراجعه کنید به.. Wolf 1982: 296 ff
۶۷	Banaji 1 979
۶۸	. Marx 1 969: II, 239
۶۹	همان ۳۰۳
۷۰	Marx 1965 [1858]: 1 12
۷۱	Genovese 1 974
۷۲	Genovese 1965: 23.
۷۳	"ثروتی عظیم از اقتصادی ناپایدار حاصل شد که بر پایه‌ی یک محصول واحد بنا شده بود؛ اقتصادی که معایب فئودالیسم و سرمایه‌داری را در خود داشت، بی‌آن‌که از هیچ‌یک فضیلتی به ارث برده باشد." (ویلیامز، ۱۹۴۲: صفحه ۱۳)
۷۴	Banaji 1979: 1 7
۷۵	Thomas 1968
۷۶	نقل قول در Deerr 1950: II, 433 -34.
۷۷	Davis 1 954: 151
۷۸	همان ۱۵۲-۱۵۳
۷۹	همان
۸۰	همان ۱۶۳

۸۱	Marx 1 939 [1 867] : I, 776, 785
۸۲	Marx 1968 [1 846] : 470
۸۳	هابسبام در جای دیگری از استدلال خود چنین می‌افزاید (هابسبام، ۱۹۶۸: صفحات ۱۴۴-۱۴۵): "ما انتظار داریم که—و واقعاً هم چنین می‌بینیم—پس از سال ۱۸۶۰، مازاد واردات نسبت به صادرات به‌طور فزاینده‌ای افزایش یابد. اما همچنین مشاهده می‌کنیم—و این نکته کمی عجیب است—که در هیچ دوره‌ای از قرن نوزدهم، بریتانیا مازاد صادرات کالا نداشت، با وجود انحصار صنعتی‌اش، گرایش شدید به صادرات، و بازار مصرف داخلی نسبتاً محدودش... خریداران کالاهای صادراتی ما، بازتابی از محدودیت‌های بازارهایی هستند که بریتانیا به آن‌ها صادرات داشت؛ بازارهایی که اساساً کشورهای بودند که یا تمایلی به دریافت بیشتر منسوجات بریتانیایی نداشتند، یا آن‌قدر فقیر بودند که تقاضای سرانه‌شان بسیار اندک بود. اما این موضوع همچنین بازتابی از گرایش سنتی اقتصاد بریتانیا به «توسعه‌نیافتگی» است، و تا حدی نیز ناشی از تقاضای لوکس طبقات بالای متوسط و اشراف بریتانیاست. همان‌طور که دیدیم، بین سال‌های ۱۸۱۴ تا ۱۸۴۵، حدود ۷۰٪ از واردات خالص بریتانیا (از نظر ارزش) مواد خام بودند، حدود ۲۴٪ مواد غذایی—که عمدتاً محصولات گرمسیری یا مشابه آن بودند (چای، شکر، قهوه)—و همچنین الکل. تردیدی نیست که بریتانیا این حجم از کالاها را مصرف می‌کرد، چون تجارت مجدد (re-export) آن‌ها در بریتانیا از دیرباز اهمیت داشت. همان‌طور که تولید پنبه، به‌نوعی، به‌عنوان محصول جانبی یک تجارت بزرگ بین‌المللی شکل گرفت، مصرف غیرعادی زیاد شکر، چای و مانند آن نیز به همین ترتیب رشد کرد و بخش بزرگی از کسری حساب جاری را توضیح می‌دهد."

	اما من گمان می‌کنم این توضیح بیش از حد منظم و ساده‌سازی شده باشد. مصرف چای و قهوه در قرن هجدهم به شدت از هم جدا شد، و این روندها، پس از شکل‌گیری، هرگز معکوس نشدند. حتی اگر تجارت مجدد قهوه ادامه یافت، چای در جزایر بریتانیا برنده شد—تا حد قابل‌توجهی به این دلیل که چای، برخلاف قهوه، محصولی امپریالیستی بود. این موضوع در مورد شکر حتی صادق‌تر است؛ مصرف آن زمانی تثبیت شد که مستعمرات بریتانیا شروع به تولید آن کردند، و این روند هرگز تغییر نکرده است.
۸۴	Sheridan 1974: 19-21 تاکید از من است.
۸۵	Coleman 1977: 118.
۸۶	Deerr 1950: II, 532. دیویس (۱۹۷۹: صفحات ۴۳-۴۴) به زیبایی خلاصه می‌کند: "شکر برای یک قرن و نیم، تا دهه‌ی ۱۸۲۰ که پنبه جای آن را گرفت، بزرگ‌ترین کالای وارداتی بریتانیا بود. شکر به‌طور کامل از آمریکا، آسیا یا آفریقا وارد می‌شد؛ هیچ تولیدی در بریتانیا وجود نداشت، و تولید اروپا نیز بسیار اندک بود. اروپا در قرون وسطی بدون شکر زندگی می‌کرد، اما زمانی که در قرن هفدهم منابع ارزان و فراوان آن ظاهر شد، شکر به سرعت به یک نیاز متعارف بدل شد—و این نیازی بود که جایگزینی برای آن وجود نداشت. در طول قرن هجدهم، مزارع مستعمراتی بریتانیا در منطقه‌ی کارائیب که با نیروی کار برده اداره می‌شدند، عملاً تنها تأمین‌کنندگان شکر بودند. اما در دوران جنگ‌ها، مقادیر زیادی شکر از جزایر هند غربی فرانسه که تحت اشغال بریتانیا بودند، و همچنین از هند شرقی هلند وارد می‌شد؛ و از دهه‌ی ۱۸۲۰، موریس و هند به منابع مهمی برای تأمین شکر تبدیل شدند."

"شکر کالایی نسبتاً همگن بود؛ یعنی شکر تولیدی هند غربی، جاوه و موریس از نظر ماهیت تفاوت چندانی با یکدیگر نداشتند، هرچند در مراحل مختلفی از فرآوری وارد می‌شدند که به آن‌ها شهرت‌های متفاوتی می‌داد. تا سال ۱۸۴۴، محصول مستعمراتی با تعرفه‌ی وارداتی تبعیض‌آمیز محافظت می‌شد که مانع از ورود شکر خارجی می‌گردید، اما حتی تعرفه‌ی واردات شکر مستعمراتی نیز بسیار بالا بود—حتی پس از آن‌که در سال ۱۸۴۵ به نصف کاهش یافت.

بنابراین، قیمت شکر نه تنها تحت تأثیر عوامل عرضه مانند گشایش منابع جدید برای بازار بریتانیا، نوسانات محصول، و تغییر هزینه‌های حمل‌ونقل قرار داشت، بلکه از تغییرات در سطح کلی تعرفه‌های وارداتی و ترجیحات مستعمراتی نیز تأثیر می‌پذیرفت. تقاضای داخلی بریتانیا نیز در بلندمدت گرایش شدیدی به رشد نشان می‌داد، زیرا جمعیت آن به سرعت در حال افزایش بود و عادات مصرف شکر به‌طور ریشه‌دار تثبیت شده بودند".

"نوسانات سالانه در واردات، بازتابی از تغییرات محصول و تا حدی تصمیمات تجاری بودند، اما نگهداری ذخایر محدود بود، و در هر دوره‌ای جز کوتاه‌مدت‌ترین حالت‌ها، واردات باید با میزان مصرف هماهنگ می‌بود. آمار سال به سال نشان‌دهنده‌ی درجه‌ای قابل توجه از کشش قیمتی است؛ بازار بریتانیا به نوسانات برداشت محصول هم از طریق تغییر قیمت و هم با تنظیم سطح ذخایر واکنش نشان می‌داد. با این حال، در بلندمدت تصویر متفاوتی دیده می‌شود. انقلاب بردگان در سال ۱۷۹۱ در سن دومینگو (هاییتی)، که بزرگ‌ترین تأمین‌کننده‌ی شکر اروپا بود، موجب انحراف بخشی از منابع بریتانیا به اروپا شد و افزایش شدید قیمت‌ها را به دنبال داشت—افزایشی که با بالا رفتن تعرفه‌ها در دوران جنگ ادامه یافت. به نظر می‌رسد مصرف‌کنندگان ابتدا از این وضعیت شوکه شدند، اما خیلی زود، با وجود افزایش مداوم قیمت‌ها، به عادات مصرفی

پیشین خود بازگشتند. در تمام دوران جنگ، مصرف‌کننده‌ی متوسط بریتانیایی در واکنش به افزایش قیمت شکر، پول بیشتری برای آن خرج می‌کرد؛ و زمانی که پس از جنگ‌ها قیمت‌ها کاهش یافت، به‌جای افزایش قابل‌توجه مصرف، میزان هزینه‌ی خود را کاهش داد. وقتی رکود طولانی پس از جنگ پایان یافت و شکوفایی اقتصادی در میانه‌ی قرن آغاز شد، افزایش شدید درآمدها موجب رشد حتی سریع‌تر مصرف شکر شد."

"این الگوی خرید، که نشان‌دهنده‌ی تقاضای نسبتاً غیرکشسان است، برای کالایی که جایگزینی نداشت قابل انتظار بود—کالایی که بیشتر خانواده‌ها در هفته فقط چند پنس برای آن هزینه می‌کردند، اما در مقدار اندک به‌نوعی به یک نیاز تقریباً ضروری بدل شده بود، و آن‌قدر جذابیت داشت که با افزایش درآمدها و عبور بسیاری از خانواده‌ها از خط فقر، سهم بیشتری از هزینه‌ها را به خود اختصاص دهد. شکر جایگاه پیش‌تاز خود را در میان کالاهای وارداتی بریتانیا برای مدت بسیار طولانی حفظ کرد، زیرا در میان مواد غذایی وارداتی غیرضروری، بیشترین مصرف را داشت. اهمیت نسبی آن تنها زمانی کاهش یافت که مواد غذایی اساسی خود به‌طور گسترده وارد تجارت وارداتی بریتانیا شدند."

۸۷ "چنین محاسباتی، دست‌کم برای سال ۱۷۰۰، باید بسیار نادقیق باشند، چرا که هم میزان مصرف شکر و هم جمعیت انگلستان در آن سال تنها بر اساس حدس و گمان برآورد می‌شوند. با این حال، به‌نظر می‌رسد تقریباً قطعی است که تا آن زمان، سالانه نزدیک به ۱۳۰۰۰ تن شکر وارد انگلستان می‌شده است. اگر ۱۰ درصد از شهروندان آن کشور می‌توانستند به اندازه‌ی دلخواه خود شکر مصرف کنند، بدون آن‌که چیزی برای افراد فقیرتر باقی بماند، هر نفر حدود ۴۰ پوند در سال مصرف می‌کرده است—یعنی حدود ۱/۷۵ اونس در روز. من فکر نمی‌کنم این حدس‌ها بی‌پایه باشند.

	البته، تلاش‌هایی حتی زودتر از آن نیز برای حدس زدن مصرف سرانه‌ی شکر وجود داشته‌اند، و «ورودهای جوزف مَسی به حساب‌و‌کتاب سیاسی» (به نقل از ماتیاس، ۱۹۷۹) شامل طرحی از مصرف تفکیکی شکر بر اساس طبقات اجتماعی برای سال ۱۷۵۹ است. هدف مَسی این بود که نشان دهد هزینه‌های انحصار هند غربی بر دوش مصرف‌کنندگان انگلیسی بوده است، و او در این زمینه استدلال خوبی ارائه می‌دهد. اما من نتوانستم فهرست او از «رتبه‌ها، درجات و طبقات» را با محاسباتش درباره‌ی میزان مصرف شکر تطبیق دهم تا به ارقام میانگین قابل اتکایی برسم."
۸۸	«نخستین نویسنده‌ی مدرن که احتمالاً به این مسئله اشاره کرد، اریک ویلیامز بود، در کتابش با عنوان سرمایه‌داری و برده‌داری (۱۹۴۴). اما هیچ خواننده‌ای از کتاب ژاکوبین‌های سیاه اثر سی. ال. آر. جیمز (۱۹۳۸) نمی‌تواند رشته‌ی پیوند میان مارکس، جیمز و ویلیامز را نادیده بگیرد.»
۸۹	Mintz 1979: 215
۹۰	Mintz 1977.
۹۱	Mintz 1959: 49
۹۲	Lewis 1978.
۹۳	اور (۱۹۳۷: صفحه ۲۳) نقل می‌کند: لُورِت چنین می‌نویسد: "پوسیدگی دندان در جوامع ابتدایی رایج نبود، ظاهراً به این دلیل که رژیم غذایی آن‌ها فاقد کربوهیدرات‌های قابل تخمیر بود. اگرچه پوسیدگی دندان به‌وضوح بیماری‌ای با علل متعدد است، اما شیوه‌ی اصلی آغاز آن، حل شدن اسیدی مینای دندان است. این اسید توسط چندین نوع میکروارگانیسم تولید می‌شود، به‌ویژه استرپتوکوک موتانس، که از کربوهیدرات‌های قابل تخمیر—به‌خصوص

	ساکارز—به عنوان منبع تغذیه استفاده می کنند... برای مثال، در انگلستان، در دوران اشغال رومی ها، افزایش چشمگیری در شیوع پوسیدگی دندان مشاهده شد. پس از خروج رومی ها در اوایل قرن پنجم میلادی، میزان پوسیدگی دندان کاهش یافت، و تا نیمه ی دوم قرن نوزدهم—زمانی که ساکارز به طور گسترده در دسترس تمام اقشار جامعه قرار گرفت—افزایش قابل توجهی نداشت.» (۱۹۸۲: صفحات ۲۶-۲۷)
فصل سوم- مصرف	
۱	یکی از بازنمایی های تأثیرگذار، داستان «اسیر شکر» اثر نویسنده ی نیجریه ای چینوا آچه به (۱۹۷۳) است؛ داستانی که در آن وابستگی و سواس گونه ی یک مرد به شکر، به محور بحران شخصی اش در جریان جنگ داخلی نیجریه تبدیل می شود.
۲	McKendry 1973: 10.
۳	با این حال، حتی در قرن چهاردهم، مقداری گندم و جو از انگلستان صادر می شد. ← مقایسه شود با: اوریت (۱۹۶۷ب)، در سراسر اثر، به ویژه صفحات ۴۵۰ به بعد؛ و همچنین بُودن (۱۹۶۷): صفحه ۵۹۳ به بعد.
۴	Drummond and Wilbraham 1 958: 41.
۵	Appleby 1978: 5.
۶	همان
۷	Drummond and Wilbraham 1958 : 88
۸	بی تردید، چنین اظهار نظرهای کلی همواره با ریسک همراه اند و مستثنیاتی نیز دارند. با این حال، جی. ای. تی. راجرز قرن پانزدهم را «عصر طلایی کارگر

	انگلیسی» نامید—و بی دلیل هم نبود؛ چرا که کاهش جمعیت ناشی از طاعون سیاه موجب کمبود نیروی کار شد و در بسیاری از مناطق، دستمزدها را دو برابر کرد (بُودن ۱۹۶۷: صفحه ۵۹۴). پُستان می نویسد: «تا قرن نوزدهم، سطح زندگی کارگران مزدبگیر هرگز دوباره به آن حد نرسید» (پُستان ۱۹۳۹: صفحه ۱۶۱). در قرن هفدهم، کمبود مواد غذایی به ویژه بر فقرا فشار شدیدی وارد کرد. شواهد گردآوری شده توسط اوریت و بُودن در آثارشان در مجموعه تاریخ کشاورزی انگلستان و ولز نشان می دهد که «دهه های سوم، چهارم و پنجم قرن هفدهم شاهد سختی های شدید در انگلستان بودند و احتمالاً از وحشتناک ترین سال هایی بودند که کشور تاکنون پشت سر گذاشته است» (بُودن ۱۹۶۷: صفحه ۶۲۱). این سال ها درست پیش از ورود گسترده ی شکر و دیگر کالاها (مانند چای) به انگلستان بودند.
۹	Drummond and Wilbraham 1958: 68-69.
۱۰	همان، ۵۱
۱۱	همان
۱۲	Murphy 1973 : 183.
۱۳	همان، به یادداشت ۸ هم نگاه بکنید.
۱۴	همه ی این اقلام خاص—برای نمونه زعفران—لزوماً به طور انحصاری در مناطق گرمسیری یا نیمه گرمسیری تولید نمی شوند. با این حال، بیشتر آن ها به انگلستان وارد می شدند؛ همگی کمیاب و گران قیمت بودند؛ و شناخت از ماهیت شان برای مدت ها ناقص و حتی خیال پردازانه بود. بر اساس سنت، این بازرگانان فینیقی بودند که نخستین بار زعفران را به کورنوال و ایرلند معرفی کردند. هانت (۱۹۶۳) ادعا می کند که نان ها و کیک های کورنوالی که با «زعفران» طعم دار

	شده‌اند، این سنت را تأیید می‌کنند؛ در حالی که پیراهن‌های زعفرانی‌رنگ ایرلندی، یعنی <u>لینه کارویچ</u> که توسط رؤسا پوشیده می‌شد، ظاهراً منشأ طرح تارتان هستند. انگلستان در قرون بعدی به تولیدکننده‌ی زعفران تبدیل شد.
۱۵	Joinville 1957 [1309] : 1 82
۱۶	. Mead 1967 [1931]: 77.
۱۷	Salzman 1931: 461. نقل قول در
۱۸	Our English Home 1876: 86
۱۹	همان ۸۵
۲۰	همان ۸۶
۲۱	Salzman 1931: 417.
۲۲	همان
۲۳	همان
۲۴	Labarge 1965: 96
۲۵	همان ۹۷
۲۶	Crane 1975 and 1976: 473
۲۷	Labarge 1965: 96.
۲۸	Salzman 1931: 23 1 n
۲۹	همان ۲۰۲
۳۰	Hazlitt 1886: 183
۳۱	همان
۳۲	Mead 1967: 44.
۳۳	همان ۵۵

۳۴	همان ۵۶
۳۵	همان
۳۶	Austin 1888: ix
۳۷	R. Warner 1791: Pt. I, 7.
۳۸	همان ۹
۳۹	Lippmann 1970 [1 929] : 352 ff
۴۰	همان منبع: صفحات ۲۲۴-۲۲۵. در مقاله‌ای آموزنده، کی. جی. واتسون (۱۹۷۸): صفحات ۲۰-۲۶) به شرح ساخت مجسمه‌های شکری می‌پردازد که از روی مجسمه‌های برنزی موجود قالب‌گیری می‌شدند و به‌عنوان تزئینات جشن‌های ازدواج دوک‌های بزرگ در شهرهای مهم ایتالیا و جنوب فرانسه، از قرن پانزدهم تا هفدهم، رایج بودند. واتسون نتوانست هیچ منبعی پیش از قرن پانزدهم برای چنین مجسمه‌هایی شناسایی کند و نتیجه گرفت که قیمت بالای شکر در قرون پیشین، حتی برای ثروتمندان، مانع از چنین نمایش‌هایی می‌شده است. با این حال، از آن‌جا که واردات شکر به ونیز دست‌کم از قرن هشتم آغاز شده بود و پالایش آن تا قرن سیزدهم در آن‌جا بهبود یافته بود، احتمالاً آزمایش‌هایی در این زمینه در دوره‌های پیشین نیز صورت گرفته است. در شمال آفریقای اسلامی، مجسمه‌سازی با شکر تا قرن یازدهم رایج بود. واتسون می‌نویسد که مجسمه‌های شکری ایتالیایی اغلب <i>تریونفی (trionfi)</i> نامیده می‌شدند: «تزئینات رومیزی برای ضیافت‌ها، به‌ویژه ضیافت‌های عروسی... معمولاً... زینت‌هایی برای منظر دید بودند نه برای خوردن... گاهی در پایان مراسم به مهمانان اهدا می‌شدند» (۱۹۷۸: صفحه ۲۰). موضوعات این مجسمه‌ها از نمادهای نشان‌شناسی، مضامین پیروزی، معماری، خدایان و الهه‌ها، گروه‌های روایی برگرفته از داستان‌های

	کتاب مقدس یا ادبیات معاصر، و حیوانات انتخاب می‌شدند. واتسون معتقد است که این «هنر درباری» در اوایل قرن هجدهم، با آغاز تولید چینی سخت‌لعب، تا حدی تحت‌الشعاع قرار گرفت. به‌احتمال زیاد، هم تکنیک‌ها و هم آیین‌های مربوط به این هنر، از شمال آفریقا به شمال اروپا، اول از راه ایتالیا و سپس فرانسه منتقل شده‌اند.
۴۱	Le Grand d'Aussy 1815 [1781]: II, 317
۴۲	Drummond and Wilbraham 1958: 57
۴۳	Our English Home 1876: 70.
۴۴	همان
۴۵	ویلیام هریسون، توصیف انگلستان (۱۹۶۸ [۱۵۸۷]: صفحه ۱۲۹)، به‌طور کلی جامع‌ترین روایت یگانه از زندگی اجتماعی بریتانیا در دوران الیزابت محسوب می‌شود. گفته شده که این اثر «برای فراهم‌کردن کتاب‌های مقدماتی تاریخ‌نامه‌های هالینشده نوشته شده است» (ادلن ۱۹۶۸: صفحه xv) و به کل جامعه‌ی انگلیسی می‌پردازد، اما به‌ویژه شرح‌های پرباری از زندگی روزمره ارائه می‌دهد. هریسون تنها دو بار در کتابش به شکر اشاره می‌کند: بار نخست، برای ابراز تأسف از افزایش شدید قیمت همه‌ی ادویه‌ها (از جمله شکر) به‌دلیل صادرات مجدد آن‌ها؛ و بار دوم، هنگام توصیف خوراک ثروتمندان و افراد ممتاز.
۴۶	وارتون ۱۸۲۴: جلد اول، صفحه clix. جورج کاوندیش، زندگی‌نامه‌نویس کاردینال وولزی (۱۴۷۵-۱۵۳۰)، با شور و شوق از سوتلیتی‌هایی سخن می‌گوید که میز ضیافت مراسم انتصاب کاردینال را آراسته بودند: "سپس نوبت به دور دوم غذا رسید، با تعداد بی‌شماری از خوراک‌ها، سوتیلیت‌ها و طراحی‌های

شگفت‌انگیز که بیش از صد نوع بودند؛ با چنان تناسب و شکوهی که گمان نمی‌کنم فرانسوی‌ها هرگز چیزی مانند آن دیده باشند. شگفتی آن کمتر از ارزش واقعی‌اش نبود. در میان آن‌ها قلعه‌هایی با پیکره‌هایی درون‌شان، کلیساهایی با برج ناقوس، با تناسبی دقیق، چنان استادانه ساخته شده بودند که گویی نقاشی بر دیوار یا پرده‌ای کشیده شده باشد. حیوانات، پرندگان، و انسان‌هایی از گونه‌های مختلف در ظروف غذا بازسازی شده بودند—برخی در حال نبرد با شمشیر، برخی با تفنگ و تیر و کمان، برخی در حال پرش و جهش، برخی در حال رقص با بانوان، و برخی با زره کامل در حال نبرد با نیزه. و طراحی‌هایی بسیار بیشتر از آن‌که ذهن من توان توصیف‌شان را داشته باشد. در میان همه‌ی آن‌ها، یکی را به‌ویژه به خاطر سپردم: صفحه‌ی شطرنجی که با ظرافت از «صفحه‌ی ادویه‌ای» ساخته شده بود، همراه با مهره‌ها. و چون فرانسوی‌ها در این بازی بسیار ماهرند، اربابم آن را به یکی از اشراف فرانسوی هدیه داد و دستور داد که جعبه‌ای برای آن ساخته شود تا در مسیر انتقال به کشورش از آسیب محفوظ بماند» (کاوندیش ۱۹۵۹ [۱۶۴۱]: صفحات ۷۰-۷۱). اصطلاح "صفحه‌ی ادویه‌ای" (spiced plate) به شکر سخت‌شده‌ای اشاره دارد که این اشکال و پیکره‌ها از آن ساخته می‌شدند. همچنین بنگرید به مراسم انتصاب ویلیام وارهم، اسقف اعظم کانتربری در یکشنبه‌ی مصائب، در سال بیستم سلطنت هنری هفتم و سال ۱۵۰۴ میلادی، نهم مارس، در اثر وارنر (۱۷۹۱): صفحات ۱۰۷-۱۲۴.

۴۷ Partridge 1584: cap. 9 [unpaged].

۴۸ همان صفحه بی شماره cap. 13

۴۹ Platt 1675: nos. 73 - 79.

۵۰ McKendry 1973 : 62-63.

۵۲ وارنر (۱۷۹۱: صفحه ۱۳۶) می‌نویسد: "بی‌تردید یکی از جالب‌ترین بخش‌هایی که تاکنون درباره سوتیلیتی‌ها نوشته شده، در اینجا آمده است: "از این رو نوعی تزئین خارق‌العاده پدید آمد که برای مدتی قابل توجه در میان انگلیسی‌ها و فرانسوی‌ها رایج بود؛ تصاویری از اندام تناسلی مردانه و زنانه که از خمیر شیرینی یا شکر ساخته می‌شد و در مهمانی‌ها جلوی مهمانان قرار می‌گرفت، بی‌تردید با هدف ایجاد شوخی و گفت‌وگو میان آنان؛ همان‌طور که امروزه از شیرینی‌های کوچک با نوشته‌های طنزآمیز درون آن‌ها برای همین منظور استفاده می‌کنیم... این نمادهای مستهجن تنها به تزئینات شخصی یا میز غذا محدود نمی‌شد، بلکه در دوران اولیه حتی در مراسم مذهبی بسیار مقدس نیز راه یافته بود. نان مقدسی که مؤمنان در روز عید پاک از دست کشیش دریافت می‌کردند، به شکلی بسیار نامناسب و غیراخلاقی تهیه می‌شد... تا سال ۱۲۶۳، طبق گفته وارنر، کلیسای انگلستان این رسم رایج را که نان عشای ربانی را به شکل بیضه‌های انسانی می‌پختند، ممنوع نکرده بود. در سندی از شورای اسقف نیکلاس آمده است: "ما به همه کشیشان محلی دستور می‌دهیم که در روز عید پاک، نان مقدس را به شکل بیضه یا قربانی (هاستیا) به جای نان برکت یافته به مؤمنان ندهند، تا از شرمندگی ناشی از دریافت آن جلوگیری شود؛ بلکه نان برکت یافته را همانند سایر روزهای یکشنبه تهیه کنند". وارنر می‌افزاید: "دوفرسن در ادامه می‌نویسد: 'در اینجا به جای واژه "اجتناب" باید "تحریک" خوانده شود، زیرا احتمالاً منظور نان‌های کوچکی است که به شکل بیضه تهیه می‌شدند و در مراسم عید پاک به جای نان مقدس داده می‌شدند.' "احیای این رسوم عجیب، البته کاملاً جدا از هرگونه ارتباط مذهبی، در برخی گزارش‌های مطبوعات معاصر آمریکا دیده می‌شود. برای مثال، مقاله‌ای در ژانویه ۱۹۸۲ در

روزنامه "بالتی مور ایونینگ سان" موفقیت شیرینی‌های زنانه و شکلات‌های اروتیک را گزارش می‌کند. یکی از شیرینی‌پزها با شگفتی می‌گوید: "مردم می‌آیند و می‌گویند: 'می‌خواهم ویژه‌ی متخصص زنان را ببینم.' برخی زنان حتی این شکلات‌ها را پس از معاینه به پزشک خود هدیه می‌دهند." من قصد دارم در یک اثر آینده، از منظر انسان‌شناسی به بررسی این مواد عجیب بپردازم.

۵۳ **Wallerstein 1974**

۵۴ **Schneider 1977: 23 .**

۵۵ **Pellat 1954. See also Hunt 1963.**

۵۶ لوی (۱۹۷۳: صفحه ۷۴) می‌نویسد: وسوسه می‌شویم مفاهیم اخلاط جالینوسی را با "طعم چهارضلعی" که توسط هنینگ (۱۹۱۶) پیشنهاد شده، ترکیب کنیم تا روابط میان کیفیت‌های طعمی را نشان دهیم. خود جالینوس بیش از چهار نوع طعم را برشمرده بود، اما پزشکی اخلاط بر پایه یک سامانه چهارگانه از چهار واقعیت فیزیکی بنا شده است، و کیفیت‌های طعمی که رواج بیشتر داشته، چهار عدد بودند. چهار عنصر جهان طبیعی عبارت بودند از: هوا، آتش، آب و خاک؛ خاک خشک بود؛ آب مرطوب؛ آتش گرم؛ هوا سرد. ترکیب هر دو عنصر، یک «مزاج» را پدید می‌آورد؛ چهار مزاج وجود داشت که هر یک با یک خلط خاص مرتبط بود.

مزاج	کیفیت‌ها	خلط
دموی	گرم و مرطوب	خون
بلغمی	سرد و مرطوب	بلغم
صفراوی	گرم و خشک	صفرا(زرد یا سبز)
سودائی	سرد و خشک	سودا

تمام مواد غذایی از همان عناصر چهارگانه تشکیل شده بودند؛ مناسب بودن آن‌ها به عنوان خوراک، به تناسب این عناصر با مزاج مصرف‌کننده بستگی داشت. برای مثال، گوشت بره که مرطوب و بلغمی تلقی می‌شد، برای افراد مسن مناسب نبود، زیرا معده‌ی آن‌ها از پیش دارای مقدار زیادی بلغم بود. کودکان که از نظر مزاجی بلغمی بودند، باید گوشت‌هایی با گرمی و رطوبت معتدل مصرف می‌کردند؛ و با افزایش سن، که مزاج مردم به سوی دُموی یا صفراوی تغییر می‌کرد، باید سالاذهای سرد و گوشت‌های سردتر مصرف می‌کردند (البته منظور از «سرد» در اینجا دمای فیزیکی نیست)، و در دوران پیری دوباره به گوشت‌های گرم و مرطوب بازمی‌گشتند. اشتها تابعی از گرمی و خشکی تلقی می‌شد؛ هضم، از گرمی و رطوبت؛ نگهداری غذا در بدن، از سردی و خشکی؛ و دفع، از رطوبت و سردی. از آنجا که غذاها دارای حالات خاص خود بودند، می‌شد آن‌ها را به صورت رژیم‌ی تجویز کرد. افزون بر این، این نظام با مفهوم «درجه‌ها» پیچیده‌تر شده بود؛ برای مثال، کاهو سرد و مرطوب بود، در حالی که کلم در درجه اول گرم و در درجه دوم خشک محسوب می‌شد.

تمایز میان «گرم» و «سرد» (که البته هیچ ارتباطی با دمای فیزیکی ندارند و امروزه نیز به صورت تغییر یافته‌ای در طب سنتی بسیاری از نقاط جهان دیده می‌شوند) در پزشکی اخلاط جالینوسی نقش مهمی داشتند (کرمرز و اوردانگ، ۱۹۶۳: صفحات ۱۶-۱۷)، و پس از قرن هفتم میلادی توسط دانشمندان اسلامی حفظ و گسترش یافتند. یکی از چهره‌های برجسته در این بسط نیمه‌علمی (و در تداوم آن در پزشکی غربی طی قرون بعد) الکندی (ابو یوسف یعقوب بن اسحاق الکندی) بود؛ پزشک خلفای عباسی، مأمون و معتصم در بغداد.

الکندی «زود هنگام تلاش کرد تا روشی دقیق برای نسخه‌نویسی پزشکی پایه‌گذاری کند، با به‌کارگیری قانون تصاعد هندسی در نظریه‌ی جالینوسی

درباره کیفیت‌ها و درجات ترکیبات پیچیده. نسخه‌نویسی هندسی او، که با هارمونی موسیقایی ترکیب شده بود، به‌خوبی در نمونه‌ی زیر نشان داده می‌شود:

خشکی	رطوبت	سرما	گرما	ماده
یک درجه	نیم درجه	نیم درجه	۱ درجه	هل
دو درجه	یک درجه	یک درجه	دو درجه	شکر
یک درجه	نیم درجه	یک درجه	نیم درجه	نیل
دو درجه	یک درجه	دو درجه	یک درجه	آمله
شش درجه	سه درجه	چهار و نیم درجه	چهار و نیم درجه	مجموع

طبق نظر الکندی، این بدان معناست که ترکیب مورد نظر «در درجه اول خشک» است (دی. کمپیل، ۱۹۲۶: صفحه ۶۴).

به نظر می‌رسد که عسل و شکر از نظر اخلاط با یکدیگر تفاوت داشتند. اما ویژگی‌های اخلاطی شکر احتمالاً در خود جهان اسلام شکل گرفت و بعدها به اروپا منتقل شد. به همین دلیل، این دو ماده به‌طور کامل قابل جایگزینی با یکدیگر نبودند، هرچند کاربردهای آن‌ها هم‌پوشانی داشت و به‌تدریج شکر جایگزین عسل شد. غذاهایی با طعم شیرین معمولاً «گرم» تلقی می‌شدند، در حالی که سه طعم دیگر (احتمالاً ترش، تلخ، و شور) «سرد» در نظر گرفته می‌شدند.

سه طعم با حرارت قوی هستند: شور، تلخ، و تند؛

طعم ترش سرد است،

همچنین طعم‌های قابض، گس، چرب، و بی‌مزه؛

طعم شیرین تعادل ایجاد می‌کند.

(Harrington n.d. (1607] : 50)

	اما یک نگاه گذرا به منابع مربوطه هیچ سرنخی به دست نمی‌دهد که «شیرینی» به‌عنوان یک «کیفیت» مستقل، جدا از ماده غذایی‌ای که حس شیرینی را ایجاد می‌کند، برای اهداف تشخیصی در نظر گرفته شده باشد. تلاش من برای یافتن یک تطابق ساده میان چهار طعم و چهار خلط (یا چهار مایع بدن، چهار فرآیند بدنی، چهار عنصر، و غیره) بی‌نتیجه ماند. با این حال، مطالعه‌ای جدی درباره چگونگی ورود شکر به آسیب‌شناسی اخلاط در جهان اروپا احتمالاً اطلاعات ارزشمندی درباره دیدگاه آن زمان نسبت به شکر، به‌ویژه در مقایسه با عسل، آشکار خواهد کرد.
۵۷	Levey 1973
۵۸	همان
۵۹	تأثیر داروشناسی عربی بر مفاهیم غربی داروهای مایع و نوشیدنی‌ها، به‌طور جزئی در واژگان امروزی دیده می‌شود. از طریق همین تأثیر بود که واژگانی مانند شربت، شراب، سیروپ و جُلاب وارد زبان انگلیسی شدند؛ و این واژه‌ها که از عربی (و فارسی، از طریق عربی) به انگلیسی راه یافتند، عمدتاً بر پایه گسترش کاربردهای شکر بوده‌اند.
۶۰	Pittenger 1947 توجه داشته باشید که تقریباً همهٔ مواد تشکیل‌دهنده سفیدرنگ هستند. ارتباط میان پاکی و سفیدی در اروپا قدمتی دیرینه دارد. شکر سفید به‌طور رایج در داروها تجویز می‌شد، و ترکیب غذاهای سفید (مانند گوشت مرغ، خامه، آرد برنج، بادام و غیره) گاهی محبوبیتی فراتر از اثربخشی درمانی واقعی‌شان پیدا می‌کردند.
۶۱	Lippmann 1970 [1929] : 368

۶۲	می‌توان نوعی استدلال مطرح کرد که بی‌گناهی یا پاک‌ی شکر از رنگ آن ناشی می‌شود—و این فکر آن‌قدرها هم که به نظر می‌رسد، بی‌اساس نیست. به یادداشت ۶۰ مراجعه کنید. «شکر سفید خالص» هنوز هم دو معنای کاملاً متفاوت دارد، که تولیدکنندگان آن خوشحال‌اند هر دو را یکی تلقی کنند.
۶۳	Pittenger 1947: 8.
۶۴	Lippmann 1970 [1929] : 395
۶۵	پیتنجر (۱۹۴۷) موارد زیر را برمی‌شمارد: (۱) نگهدارنده؛ (۲) آنتی‌اکسیدان؛ (۳) حلال؛ (۴) برای ایجاد قوام یا بدنه؛ (۵) تثبیت‌کننده؛ (۶) برای پوشاندن طعم تلخ و ناخوشایند داروها؛ (۷) در شربت‌ها؛ (۸) به‌عنوان نرم‌کننده؛ (۹) به‌عنوان خوراکی؛ (۱۰) جایگزین گلیسرین؛ (۱۱) در الیکسیرها؛ (۱۲) به‌عنوان ماده اتصال‌دهنده در قرص‌ها؛ (۱۳) به‌عنوان حامل دارویی؛ (۱۴) به‌عنوان پوشش؛ (۱۵) به‌عنوان رقیق‌کننده و شیرین‌کننده؛ (۱۶) پایه‌ی شیرینی‌جات؛ (۱۷) پایه‌ی روغن-شکر؛ (۱۸) پایه‌ی شکر معطر؛ (۱۹) پایه‌ی گوی دارویی در هومیوپاتی؛ (۲۰) پایه‌ی مخروط دارویی در هومیوپاتی؛ (۲۱) پایه‌ی آبنبات ضدسرفه؛ (۲۲) پایه‌ی رژیم آزمایشی؛ (۲۳) در ترکیب کلسیم ساخارات؛ (۲۴) به‌صورت دارویی. از میان این موارد، باور دارم که شماره‌های ۱، ۳، ۴، ۵، ۶، ۷، ۸، ۹، ۱۱، ۱۳، ۱۴، ۱۵، ۱۶، ۱۸، ۲۱ و ۲۴ در دارونامه‌هایی که به لاتین ترجمه شده و از حدود سال ۱۱۴۰ میلادی به اروپا منتقل شدند، شناخته‌شده و مورد استفاده بوده‌اند؛ شماره‌های ۲، ۱۲، ۱۷، ۱۹ و ۲۰ احتمالاً در عمل به‌کار می‌رفته‌اند؛ و تنها شماره‌های ۱۰، ۲۲ و ۲۳ احتمالاً اروپایی و جدید هستند. اگرچه با متخصصان تاریخ داروسازی درباره‌ی این فهرست مشورت نکرده‌ام، باور دارم نکته‌ی اصلی—یعنی اینکه بیشتر این کاربردها در جهان

	اسلام، بین قرن هفتم تا دوازدهم میلادی توسعه یافته یا اختراع شده‌اند—غیرقابل انکار است.
۶۶	با کمال میل! در ادامه ترجمه فارسی این متن تحلیلی و تاریخی را می‌خوانی:
	لیپمان (۱۹۷۰ [۱۹۲۹]، صفحات ۴۵۶–۴۶۶): مقالهٔ سروتو دربارهٔ شربت‌ها، برای کسی که از پیامدهای فلسفی عمیق‌تر آن بی‌اطلاع باشد، کاملاً بی‌ضرر به نظر می‌رسد—در حالی که این پیامدها به مفاهیم بسیار بنیادی‌تری از مسیحیت ارتدوکس مربوط می‌شوند. پیشنهاد پیتنجر (۱۹۴۷: صفحه ۹) مبنی بر اینکه سروتو ممکن است به دلیل مخالفتش با داروهای شیرین جان خود را از دست داده باشد، در بهترین حالت بی‌تفاوت و سطحی است. اثر «درباره‌ی شربت‌ها» را به‌سختی می‌توان اثری پزشکی دانست، حتی اگر تعریفی گسترده از واژه‌ی «پزشکی» در نظر داشته باشیم.
۶۷	Pittenger 1947: 10.
۶۸	همان
۶۹	Lippmann 1970 (1929) : 478 . ترجمهٔ پیتنجر (۱۹۴۷: صفحات ۱۰–۱۱) خلاصه‌شده است.
۷۰	Vaughan 1600: 24.
۷۱	همان ۲۸
۷۲	Vaughan 1633 : '44
۷۳	Venner 1620: 103 -6.
۷۴	Hart 1633: 96-97.
۷۵	Slare 1715.

	توماس ویلیس یکی از موفق‌ترین پزشکان لندن در دوران بازسازی سلطنت بود. او توصیف‌هایی فوق‌العاده کامل از بسیاری از بیماری‌ها ارائه داد و به‌ویژه به‌خاطر مطالعه‌ی دقیقش درباره‌ی دیابت ملیتوس (که در آن زمان به آن "بیماری پُر ادراری" یا دیابت قندی گفته می‌شد) شناخته می‌شود. ویلیس در گزارش‌هایش به شیرینی شدید ادرار بیماران دیابتی اشاره کرد و درباره‌ی اهمیت خاص این ویژگی بیماری گمانه‌زنی‌هایی مطرح کرد. او به‌طور کلی به‌عنوان کاشف دیابت ملیتوس شناخته می‌شود (ر.ک. Major 1945: صفحات ۲۳۸-۲۴۲). ویلیس از نخستین پزشکان زمان خود بود که پرسش‌های جدی درباره‌ی ارتباط شکر و سلامت مطرح کرد—و همین امر باعث شد فردریک سلر را برانگیزد.
۷۶	همان E4
۷۷	همان
۷۸	همان ۳
۷۹	همان ۷
۸۰	همان ۸
۸۱	همان ۱۶
۸۲	Oldmixon 1708 : II, 159.
۸۳	Anderson 1952: 154; Rosengarten 1973: 75 .
۸۴	Moseley 1 800: 34.
۸۵	Chamberlayn 1685. دود (۱۸۵۶: صفحه ۴۱۱) می‌نویسد، "همان‌طور که چینی‌ها ما را بربر می‌دانند چون در چای خود شیر و شکر می‌ریزیم، قهوه‌نوشان کشورهای گرمسیری نیز افزودن چنین چیزهایی به جوشانده‌ی معطر دانه‌ی محبوب‌شان را نوعی بربریت

	تلقى می کنند". ستوان ولسند نمونه ای سرگرم کننده از این موضوع ارائه می دهد: "گروهی از بدوی ها درباره ی سلامت روانی لیدی هستر استنهورپ بحث می کردند—گروهی با جدیت معتقد بودند که امکان ندارد بانویی با آن همه بخشندگی و سخاوت، عقل خود را از دست داده باشد. مخالفان شان اما رفتارهایی را به عنوان مدرک خلاف عقلانیت او ذکر می کردند. مردی پیر با ریش سفید خواست همه ساکت شوند—در میان عرب ها، درخواست سکوت از سوی سالمندان معمولاً بی پاسخ نمی ماند. او گفت: «او دیوانه است»، و سپس صدایش را به نجوا پایین آورد، گویی می ترسید این بی احترامی به سنت های جاافتاده فراتر از جمع شان پخش شود، و افزود: "چون در قهوه اش شکر می ریزد!" این حرف برای همه حکم قطعی داشت."
۸۶	Strickland 1 878, quoted in Ukers 1935: I, 43.
۸۷	. Ukers 1935 : I, 3 8-39.
۸۸	همان ۱، ۴۱
۸۹	Drummond and Wilbraham 1958: 1 16.
۹۰	Heeren 1846 [1 809] : 172-73.
۹۱	E.g., Drummond and Wilbraham 1958: 1 1 6.
۹۲	Ukers 1935: I, 67. اسناد شرکت جان (John Company) نشان می دهند که در سال ۱۶۶۴، دو پوند و دو اونس از «چای مرغوب» توسط هیئت مدیره برای تقدیم به اعلیحضرت خریداری شد تا پادشاه «احساس نکند که شرکت او را کاملاً نادیده گرفته است» (اوکرز ۱۹۳۵: جلد اول، صفحه ۷۲). در سال ۱۶۶۶، ۲۲ و سه چهارم پوند چای برای پادشاه تهیه شد (با قیمت ۵۰ شیلینگ برای هر پوند!)؛ اما تا سال ۱۶۶۸ هیچ سفارش تجاری برای ۱۰۰ پوند چای چینی در اسناد ثبت

	نشده است. تنها پس از آن که انگلیسی ها در سال ۱۶۸۴ توسط هلندی ها از جاوه بیرون رانده شدند، شرکت شروع به ثبت سفارش های دائمی برای چای کرد.
۹۳	Drummond and Wilbraham 1958: 203.
۹۴	Ukers 1935: I, 133 -47.
۹۵	D. Forbes 1744:7.
۹۶	MacPherson 1812: 132.
۹۷	D. Davies 1795: 37.
۹۸	همان ۳۹
۹۹	Eden 1797: III, 770
۱۰۰	Hanway 1767 در رساله ای بی نام (که بی تردید نویسنده اش هانوی است) که علیه چای و شکر نوشته شده، آمده است: "اگر مایل باشید، همه ی این ها را با هم جمع بزنید و هزینه را محاسبه کنید—اتلاف وقت در شکستن و شستن ظروف، شیرین کردن چای، مالیدن کره روی نان، مکث های اجتناب ناپذیری که برای بدگویی و شایعه پراکنی در کنار میز چای لازم است—و خواهید دید که این ها به راحتی نیمی از یک روز زمستانی را به خود اختصاص می دهند، صرف انجام کاری که از هیچ کاری نکردن هم بدتر است، بسیار بدتر." این که چای و شکر ممکن است به مردم امکان دهند کارهای بیشتری انجام دهند، ظاهراً هرگز به ذهن چنین منتقدانی خطور نکرده است. دوروتی جورج در سال ۱۹۲۵ (صفحه ۱۴) دیدگاه های روشنگرانه ای درباره ی مکتب فکری ای که هانوی نماینده اش بود، ارائه کرده است. او می نویسد که در نیمه ی دوم قرن هجدهم، «فریاد عمومی ای از افول ملی به گوش می رسید.» این نگرانی عمدتاً بر دو ایده استوار بود: نخست، اثرات وحشتناک

تجمل‌گرایی فزاینده—که نمونه‌هایی از آن را می‌توان در شخصیت‌هایی چون بُوب (ثروتمندان بازگشته از هند)، یا فانوس‌افروزی با جوراب‌های ابریشمی، یا خانواده‌ی کارگری‌ای که چای و شکر مصرف می‌کردند، مشاهده کرد. دوم، افول چیزی که دفو آن را «قانون بزرگ سلسله‌مراتب» نامیده بود—نظریه‌ای که البته با ترس‌های ناشی از ژاکوینسم و انقلاب فرانسه تقویت شده بود. هرچند این دو دیدگاه از مکاتب فکری متفاوتی سرچشمه می‌گرفتند، اما در عمل با هم ترکیب شدند؛ مثلاً همان فانوس‌افروز خوش‌پوش می‌توانست نماد هر یک از دو عامل بزرگ انحطاط تلقی شود. محکومیت‌های معاصر نسبت به تجمل‌گرایی و بی‌نظمی اجتماعی شایسته‌ی نگاهی انتقادی هستند، چرا که در واقع نشان‌دهنده‌ی ارتقاء سطح زندگی و بهبود نسبی آموزش بودند. لباس‌های شیک، غذای خوب، و نوشیدن مداوم چای—که پس از سال ۱۷۵۰ بسیار مورد شکایت قرار گرفتند—با مصرف گسترده‌ی جین (نوعی مشروب) در اوایل قرن کاملاً ناسازگار بودند. در این میان، شکایت دکتر پرایس در سال ۱۷۷۳ حالتی متناقض داشت، آن‌جا که گفت: «شرایط طبقات پایین جامعه از هر نظر بدتر شده است، در حالی که چای، نان گندم، و سایر خوراکی‌های لذیذ اکنون به اقلام ضروری تبدیل شده‌اند—چیزهایی که پیش‌تر برایشان ناشناخته بود.»

اما اکنون با نگاهی به گذشته، به‌روشنی می‌توان دید که کسانی که از پیامدهای اخلاقی و سیاسی گسترش مصرف‌گرایی می‌ترسیدند، محکوم به شکست بودند—زیرا انقلاب صنعتی در راه بود، امپراتوری در حال گسترش، و طبقات تجاری، کشاورزی و صنعتی با سرعت در حال رشد بودند، هرچند هنوز به رقابت مستقیم با یکدیگر نرسیده بودند.

۱۰۱ Burnett 1966: 37-38.

۱۰۲ Drummond and Wilbraham 1958: 329.

۱۰۳	همان ۲۰۹
۱۰۴	Trevelyan 1945 : 410; George 1925 : 26.
۱۰۵	Fay 1948 : 147.
۱۰۶	نقل خون در. Botsford 1924: 27
۱۰۷	Drummond and Wilbraham 1958: 1 12
۱۰۸	Ayrton 1974: 429-30.
۱۰۹	Pittenger 1947: 13.
۱۱۰	Drummond and Wilbraham 1958: 58.
۱۱۱	همان ۵۴
۱۱۲	Salzman 1931: 413.
۱۱۳	Mead 1967 (1931]: 155.
۱۱۴	Our English Home 1876: 73
۱۱۵	Salzman 1931: 417; see also Lopez and Raymond 1955. گزارش‌های بالدوتچی پگولوتی (۱۹۳۶: صفحات ۴۳۴-۴۳۵) از قرن سیزدهم، سرشار از اشاره به انواع مختلف شکرهایی است که به ونیز می‌رسیدند (و از آن‌جا عبور می‌کردند)، عمدتاً از نواحی شرق مدیترانه. در میان این‌ها، شکرهایی دیده می‌شود که یک‌بار، دو بار، یا سه بار «پخته» (تصفیه) شده بودند؛ همچنین انواع قالب‌های شکر (موکرا، کافتینو، بامیلونیا، موسیاتو، و دوماشکینو) که از نظر شکل و کیفیت با هم تفاوت داشتند؛ شکر پودری (پولوره دی زوکرو یا صرفاً پولوره)؛ و انواع شکرهای تصفیه‌نشده یا تصفیه ناقص که دارای مقدار زیادی ملاس بودند (زوکرو روزاتو، زوکرو ویولاتو) و غیره. همچنین اشاره‌هایی به ملاس وجود دارد، هرچند این منابع چندان رضایت‌بخش نیستند. هاید (۱۹۵۹ [۱۸۷۹]، جلد دوم، صفحات ۶۹۰-۶۹۳) یادآور می‌شود که این

	مایعات، دست کم از روی نام‌هایشان، مشابه عسل تلقی می‌شدند: مل زوکاره، زوکاره ملیتا، میل دی کالامله، میل سوکر، و غیره. هرچند بازسازی تفاوت‌های میان این انواع شکر و تعیین کاربردهای خاص آن‌ها ممکن است —لیپمان (۱۹۷۰) [۱۹۲۹]، صفحه ۳۳۹ به بعد) در واقع تلاش کرده آن‌ها را طبقه‌بندی کند—اما این کاری‌ست که باید در آینده انجام شود. در عوض، با تمرکز بر کاربردها و ترجیحات در خود انگلستان، می‌توانم بخشی از همین موضوع را پوشش دهم.
۱۱۶	Pomet 1 748 : 58-59. پومت بیش از چهار صفحه متن توصیفی ارائه می‌دهد، به همراه تصویری تمام صفحه از یک مزرعه نیشکر در هند غربی که آسیاب و دیگ‌های جوشان را نشان می‌دهد. هر نوع یا گونه‌ای از شکر — کاسوناد، رویال و دمی-رویال، قند قهوه‌ای، سفید و قرمز، آب نبات جو، شکلات‌های قندی و غیره — به طور کامل توصیف شده و کاربردهای دارویی آن نیز شرح داده شده‌اند.
۱۱۷	Torode 1966
۱۱۸	Drummond and Wilbraham 1958: 332
۱۱۹	Burnett 1966: 70
۱۲۰	R. H. Campbell 1966: 54
۱۲۱	همان ۵۶
۱۲۲	Paton, Dunlop, and Inglis 1902: 79.
۱۲۳	R. H. Campbell 1966: 58-59
۱۲۴	Burnett 1966: 62-63
۱۲۵	Torode 1966: 122-23.
۱۲۶	. Austin 1888.
۱۲۷	Mead 1967 (1931): 159

۱۲۸	همان ۱۶۰
۱۲۹	این موضوع در Taylor 1975 and Burnett 1966 مورد بحث قرار گرفته است.
۱۳۰	زندگی کوتاه و غم‌انگیز شاهزاده هنری، پسر بیمار ادوارد اول (که در سال‌های ۱۳۰۷-۱۲۷۲ سلطنت کرد)، با نسخه‌های پزشکان دربار اندکی شیرین شد؛ در زمانی که کاربردهای دارویی شکر در حال شناخته شدن بود — شکر گل رز، شکر بنفشه، پنیدیا (پنت)، شربت‌ها، شیرین‌بیان — اما هیچ کدام سودی نداشتند. این درمان‌ها نه بیشتر از «شمع‌هایی که به اندازهٔ قند او ساخته شده بودند» و در تمام زیارتگاه‌های مشهور روشن شدند، و نه بیشتر از سیزده بیوه‌ای که شب‌هنگام برای بهبود او دعا کردند، مؤثر بودند. نگاه کنید به 97: Labarge 1965
۱۳۱	Hentzner 1757 [1598]: 109
۱۳۲	Rye 1865 : 190.
۱۳۳	Ne£ 1950: 76.
۱۳۴	Lippmann 1970 [1929) : 288.
۱۳۵	Renner 1944: 1 17- 18.
۱۳۶	Crane 1975 and 1976: 475 مطالعهٔ عالی اوا کرین دربارهٔ عسل نشان می‌دهد که در بریتانیای کبیر توجه رسمی بسیار اندکی به آن شده است. نخستین کتاب دربارهٔ عسل به زبان انگلیسی، با عنوان <i>خواص عسل</i> اثر جان هیل، تا سال ۱۷۵۹ منتشر نشد و عمدتاً به جنبهٔ دارویی عسل می‌پرداخت. اثر کرین به‌ویژه از این جهت اهمیت دارد که او بر این نکته تأکید می‌کند که عسل یک مادهٔ غذایی، دارویی و پایه‌ای برای تولید الکل بوده — اما نه یک شیرین‌کننده. او با استدلالی قوی مطرح

	می‌کند که شیرین کردن، دست‌کم تا حدود قرن سیزدهم، در میان انگلیسی‌ها چندان ارزشمند تلقی نمی‌شده است.
۱۳۷	Hentzner 1757 [1598] : 1 10.
۱۳۸	Rye 1865 : 190. من مقاله‌ی جالبی از سَس (۱۹۸۱) را دیر پیدا کردم و نتوانستم آن را در بحثم بگنجانم؛ این مقاله به جنبه‌هایی از علاقه‌ی انگلیسی‌ها به شیرینی در دوران قرون وسطی می‌پردازد. سَس به‌روشنی نشان می‌دهد که در زمینه‌ی ترجیح طعم شیرین، تحقیقات تاریخی بسیار بیشتری مورد نیاز است.
۱۳۹	Drummond and Wilbraham 1958: 1 1 6.
۱۴۰	همان
۱۴۱	Sheridan 1974: 347-48.
۱۴۲	Mathias 1967.
۱۴۳	نوشیدنی‌های جدید موجی از آثار ادبی را برانگیختند — که بیشترشان بی‌کیفیت بودند. نویسنده‌ی این شعر ناشناس است، اما افرادی چون آلن رمزی، رابرت فرگوسن، هارتلی کولریج و شلی، در وصف چای اشعار شورانگیزی سروده‌اند. یکی از نخستین علاقه‌مندان، ناهوم تیت بود که مشهورترین اثرش پاناسه: شعری درباره‌ی چای در سال ۱۷۰۰ نوشته شد و شامل این ابیات است: با شگفتی خاموش، شادی‌های درخشان را در چهره‌ی یکدیگر دنبال می‌کنند. آنگاه شاعر چنین گفت — از جام‌های افسونگر نترس، این نوشیدنی سلامت است، نوش جان‌ها! فضیلت‌ها و زیبایی‌ها این را می‌نوشند، شادمان چون شهد، ایمن چون پن

	نه چون گیاهی که باکوس پرورده بود، برکت آسمانی که انسان‌ها به نفرین بدل کردند، آه، لذت فریبنده‌ای که به نابودی انجامید! آه، شادی اندوه‌باری که تا ابد سوگواری خواهد شد! نه تنها حجم شرم‌آوری از این گونه «ادبیات» وجود دارد، بلکه خود تولید آن پرسش‌هایی جالب در زمینه‌ی تاریخ اجتماعی مطرح می‌کند. نیشکر نیز ظاهراً شور و هیجان مشابهی را برانگیخته است. درباره‌ی شعر بی‌پایان جیمز گرینجر با عنوان نیشکر، در چهار کتاب، ساموئل جانسون با تمسخر گفت که او می‌توانست به جای آن درباره‌ی باغ جعفری یا مزرعه‌ی کلم شعر بگوید. با این حال، نقش شعرهای به اصطلاح آموزشی در شکل‌دهی نگرش‌ها نسبت به این کالاها را نباید دست‌کم گرفته شود.
۱۴۴	Burnett 1969: 275
۱۴۵	Sombart 1967 (1919): 99.
۱۴۶	Shand 1927: 39.
۱۴۷	همان
۱۴۸	همان
۱۴۹	همان ۴۳
۱۵۰	Dodd 1856: 429.
۱۵۱	Simmonds 1 854: 138.
۱۵۲	Oddy 1976: 218 اودی، با تأکید بر جنبه‌ی غیر اجتماعی عادات غذایی طبقه‌ی کارگر، به گفته‌ی همسر یکی از کارگران اسکله‌ی لیورپول اشاره می‌کند که پیش از جنگ جهانی

	اول مورد مصاحبه قرار گرفته بود. او برای دوستانش چای تعارف نمی کرد، زیرا معتقد بود: «زن‌ها بابت یک فنجان چای ازت تشکر نمی کنن.»
۱۵۳	Drummond and Wilbraham 1958: 299.
۱۵۴	Taylor 1975: xxix-xxxi.
۱۵۵	Oddy 1976: 219
۱۵۶	همان ۲۱۹-۲۲۰
۱۵۷	Reeves 1913: 97.
۱۵۸	Drummond and Wilbraham 1958: 299.
۱۵۹	Reeves 1913: 103.
۱۶۰	Oddy 1976: 216
۱۶۱	Rowntree 1922: 135
۱۶۲	Reeves 1913: 98.
۱۶۳	Oddy 1976: 217.
۱۶۴	همان ۱۳
۱۶۵	Orr 1937: 23 «مصرف شکر به ازای هر نفر ۲۰ پوند بود. اکنون پنج برابر شده است. کارگران صنعتی طبقه‌ی متوسط در منچستر در سال ۱۸۳۶، به‌طور متوسط در هفته حدود نیم اونس چای و ۷ اونس شکر مصرف می کردند. کارگران مشابه امروزی حدود ۳ اونس چای و نزدیک به ۳۵ اونس شکر در انواع مختلف مصرف می کنند. این افزایش پنج‌برابری در مصرف شکر، چشمگیرترین تغییر در رژیم غذایی ملت طی صد سال گذشته است. البته این تغییر با کاهش چشمگیر قیمت ممکن شده است. صد سال پیش، قیمت شکر حدود ۶ پنس به ازای هر پوند بود؛ اکنون کمتر از نصف آن است.»

۱۶۶	Drabble 1977: 97 دسری ای که هنوز فراموش نشده است. قهرمان مارگارت درابل، لن، در رمان عصر یخبندان به گذشته فکر می کند: "کاسترد، خامه ُ فقرا. لن، مانند بسیاری از هم نسلانش، تا زمانی که مردی بالغ شد، طعم خامه ُ تازه را نچشیده بود؛ او برای مدتی بیش از یک سال، پنهانی شیر تغلیظ شده را ترجیح می داد، پیش از آن که خود را به طعم واقعی عادت دهد."
۱۶۷	Burnett 1969: 190
۱۶۸	Klein, Habicht, and Yarborough 1971.
فصل چهارم- قدرت	
۱	Ragatz 1928 : 50.
۲	. Ellis 1905 : 66-67
۳	همان ۷۸
۴	Rogers 1963 (1866] : 463
۵	Pares 1960: 40
۶	K. G. Davies 1974: 89
۷	Davis 1973: 25 1 -52
۸	DeVries 1976: 1 77. نقل شده در
۹	همان
۱۰	همان ۱۷۹ الیزابت گیل بوی می نویسد: «نقل قول هایی از این دست را می توان بی پایان افزایش داد»، و به سر ویلیام تمپل اشاره می کند: "... تنها راه واداشتن کارگران

	به اعتدال و سخت‌کوشی، این است که آن‌ها را مجبور کنیم تمام زمانی را که از خوردن و خوابیدن باقی می‌ماند، صرف کار کنند تا بتوانند نیازهای زندگی را تأمین نمایند" (Gilboy 1932: 630) ارجاعی که در اثر دووریس آمده، از رساله‌ای بی‌نام در سال ۱۷۶۴ با عنوان تأملاتی دربارهٔ مالیات‌ها گرفته شده است.
۱۱	همان
۱۲	همان
۱۳	Hobsbawm 1968 : 74
۱۴	آن مبلغ استعمار، ادوارد گیبون ویکفیلد، که کارل مارکس به شدت از او انتقاد کرده است، دیدگاه‌های پرشوری درباره‌ی آثار سودمند گسترش بازارها دارد. نکته‌ی جالب توجه، اشاره‌ی او به این است که شکر (در کنار کالاهای دیگر) هزینه‌های تولید کشاورزی را در کلان‌شهر کاهش داده است: "این‌طور نیست که چون یک زن رخت‌شوی انگلیسی نمی‌تواند بدون چای و شکر صبحانه بخورد، جهان دور زده شده باشد؛ بلکه چون جهان دور زده شده، آن زن رخت‌شوی انگلیسی برای صبحانه به چای و شکر نیاز دارد. میل افراد و جوامع، تابع قدرت مبادله است [این هم از انسان‌شناسی نمادین]. اما هر افزایش در میل یا نیاز، گرایشی به فراهم آوردن وسایل ارضا آن دارد... تنها دلیلی که تصور می‌شود سیاه‌پوستان هند غربی پس از آزادی حاضر به کار در ازای دستمزد خواهند بود، علاقه‌ی آن‌ها به تجملات است. گفته می‌شود آن‌ها برای خرید زیورآلات و لباس‌های فاخر، شکر تولید خواهند کرد... همان‌طور که در مورد افراد صدق می‌کند، در مورد ملت‌ها نیز چنین است. در انگلستان، از زمانی که استعمار به‌طور پیوسته میل‌های جدیدی در میان انگلیسی‌ها ایجاد کرده و بازارهای جدیدی برای خرید اشیای مورد علاقه فراهم آورده، پیشرفت‌های

	بزرگ نیز به طور مداوم رخ داده‌اند. با رشد شکر و تنباکو در آمریکا، کشت ماهرانه‌تر گندم در انگلستان نیز پدید آمد. چون در انگلستان شکر نوشیده می‌شد و تنباکو دود می‌شد، گندم با نیروی کار کمتر و دست‌های کمتری کشت می‌شد؛ و تعداد بیشتری از انگلیسی‌ها وجود داشتند که نان بخورند، همان‌طور که شکر بنوشند و تنباکو دود کنند." (Wakefield 1968 [1 833] : 509) تأکید از نویسنده است.
۱۵	Williams 1944: 37
۱۶	Pares 1950
۱۷	Pares 1960: 39-40
۱۸	Williams 1944: 96.
۱۹	همان
۲۰	Drummond and Wilbraham 1958 : 111
۲۱	Young 1771: II, 180-81.
۲۲	Porter 1851: 541.
۲۳	همان
۲۴	همان ۵۴۶ البته هیچ‌کس در انگلستان عجیب نمی‌دانست که بیست میلیون پوند استرلینگ غرامت پرداخت شده در زمان آزادی بردگان، به مالکان مزارع که صاحب برده‌ها بودند و به طلبکاران آن‌ها تعلق گرفت، و حتی یک نیم‌پنی به خود برده‌ها که کارشان از آن‌ها گرفته شده بود، داده نشد.. پورتر، هنگامی که به صراحت نگرانی‌اش را از «پاداش بیش‌ازحد» به بردگان آزاد شده بیان می‌کند، بخشی را ارائه می‌دهد که به طرز شگفت‌انگیزی رنگ‌وبویی امروزی دارد.

۲۵	Lloyd 1936: 1 14-15. جورج اورول (۱۹۸۴ [۱۹۳۷]: ۸۵-۸۶) این مشکل را از نزدیک مشاهده کرد و با دقت همیشگی‌اش درباره آن اظهار نظر کرد. او در تحلیل بحث مربوط به حداقل غذایی که برای ادامه بقا لازم است، بودجه‌ی یک خانواده‌ی معدنچی را ذکر می‌کند که در آن هفته‌ای هشت پوند شکر مصرف می‌شود و می‌نویسد: "بنابراین، اساس رژیم غذایی آن‌ها نان سفید و مارگارین، گوشت کنسروی، چای شیرین و سیب‌زمینی است—رژیمی وحشتناک. آیا بهتر نبود که پول بیشتری صرف چیزهای سالم‌تری مانند پرتقال و نان سبوس‌دار می‌کردند؟ یا حتی، مانند نویسنده‌ی نامه‌ای به مجله‌ی نیو استیتسمن، در مصرف سوخت صرفه‌جویی می‌کردند و هویج‌ها را خام می‌خوردند؟ بله، بهتر بود، اما نکته اینجاست که هیچ انسان معمولی هرگز چنین کاری نخواهد کرد. انسان معمولی ترجیح می‌دهد از گرسنگی بمیرد تا اینکه نان سبوس‌دار و هویج خام بخورد. و شرارت خاص این وضعیت این است که هرچه پول کمتری داشته باشی، کمتر تمایل داری آن را صرف غذای سالم کنی. یک میلیونر ممکن است از خوردن آب پرتقال و بیسکویت‌های رژیمی لذت ببرد؛ اما یک فرد بیکار چنین نمی‌کند... وقتی بیکار هستی—یعنی وقتی کم‌غذا، تحت فشار، بی‌حوصله و افسرده‌ای—نمی‌خواهی غذای سالم و بی‌مزه بخوری. چیزی می‌خواهی که کمی «خوش طعم» باشد. همیشه یک چیز ارزان و خوشایند هست که وسوسه‌ات کند. بیایید سه پنی چیپس بخوریم! برو بیرون و برایمان بستنی دوپنی بخر! کتری را بگذار روی اجاق تا یک فنجان چای خوش طعم بخوریم!... نان سفید با مارگارین و چای شیرین تغذیه‌ای برایت ندارد، اما خوش‌مزه‌تر است (حداقل بیشتر مردم این طور فکر می‌کنند) از نان سبوس‌دار با چربی و آب سرد."
۲۶	6. Anonymous 1752: 5.

۲۷	Malinowski 1950 [1 922], Firth 1937, Richards 1939.
۲۸	Mintz 1979 در اینجا قصد ندارم به نیات طبقات حاکم بریتانیا پردازم، جز آنکه بگویم این نیات درونی‌شان متناقض بود—یعنی در تضاد با یکدیگر—و هدفشان کسب سود از سرمایه‌گذاری‌هایشان بود. اگر کارگران آزاد باشند، یعنی پرولتاریا و مالکان بی‌ملک نیروی کار خود، آن را به مالکان سرمایه می‌فروشند؛ اگر برده باشند، یعنی بردگان فاقد مالکیت و فاقد اختیار بر نیروی کار خود، آن را تحت اجبار تسلیم می‌کنند. در حالت اول، تمام این نوع کار به‌عنوان کارِ مزدی ظاهر می‌شود، که توسط مالکان سرمایه پرداخت می‌شود؛ در حالت دوم، تمام این نوع کار به‌عنوان کارِ اضافیِ بدونِ مزد ظاهر می‌شود که به مالکان برده‌ها واگذار می‌شود. "ارزش نیروی کار به ارزش مقدار مشخصی از وسایل معاش تقلیل می‌یابد. بنابراین، این ارزش با ارزش این وسایل یا با مقدار کاری که برای تولید آن‌ها لازم است، تغییر می‌کند" (مارکس ۱۹۳۹ [۱۸۶۷]: ۱۷۲). هنگامی که کارگران بریتانیایی به محصولات در دسترسی مانند تنباکو، چای و شکر واکنش نشان دادند—و بعدها، با کاهش قیمت این محصولات، حتی شدیدتر—مصرف آن‌ها افزایش یافت. به‌طور کلی، آن‌ها مقادیر کمتری از درآمد خود را با مقادیر بیشتری از این کالاها و کالاهای مشابه مبادله کردند. من تلاش کرده‌ام نشان دهم که پیامدهای تغذیه‌ای و فیزیولوژیکی این روند، ترکیبی بودند؛ و قطعاً این پرسشی باز است که آیا همه‌ی این پیامدها به نفع کارگران بوده‌اند یا نه. به‌عنوان نکته‌ای جالب در این روند، توسعه‌ی معیارهای دقیق و قابل‌تعویض برای اندازه‌گیری هم مواد و هم تلاش انسانی، به‌صورت واحدهای کالری، معنای تازه‌ای به مفهوم «نیروی کار» مارکس بخشید: یک واحد کار می‌توانست دقیقاً به‌صورت یک واحد شکر (از نظر کالری) بیان شود، و بالعکس. بعید به نظر

	می‌رسد که این بیان دقیق از «وزن» یا «جرم» نیروی کار، که در آغاز قرن به‌عنوان بخشی از علم تغذیه توسعه یافت، در زمان‌های پیشین توسط برخی از همان علاقه‌مندان به شکر که سخنانشان در اینجا نقل شده، به‌خوبی درک نشده باشد. در واقع، رابطه‌ی میان تغذیه و تلاش منضبط ممکن است نخست در مزارع نیشکر کارائیب آموخته شده باشد (همان‌طور که بسیاری چیزهای دیگر درباره‌ی استثمار نیروی کار)، پیش از آنکه در بازارهای کار آزاد اروپا پالایش یابد. ترنر اظهار می‌دارد: «شواهد اولیه‌ای وجود دارد که باور کنیم یک 'دعوت تغذیه‌ای' برای انضباط بخشی به بدن از طریق یک رژیم مذهبی-پزشکی، می‌توانسته با روح سرمایه‌داری سازگار باشد» (ترنر ۱۹۸۲: ۲۷). ترنر نوعی «تجانس انتخابی» میان رژیم غذایی و ظهور سرمایه‌داری را فرض می‌گیرد، اما منظور او چیزی انتزاعی‌تر و با منشأی کاملاً متفاوت از خط استدلال من در اینجا است.
۲۹	Forster 1767: 41.
۳۰	. E.g., Gilboy 1932; McKendrick, Brewer, and Plumb 1982.
۳۱	Dowell 1884: 32-33.
فصل پنجم - خوردن و بودن	
۱	هیچ رمز و رازی در اینجا نیست. در کشورهای توسعه‌یافته، ساکارز سهم بیشتری از کالری مصرفی فقرا را نسبت به ثروتمندان تشکیل می‌دهد. پشتیبانی آماری برای این ادعا ضعیف است؛ اما به نظر نمی‌رسد کسی آماده‌ی مخالفت با آن باشد. ساکارز در کشورهای غربی معمولاً در زمان جنگ سهمیه‌بندی می‌شود، بخشی به این دلیل که معمولاً وارداتی است (به‌جز شکر چغندری در برخی

	کشورها) و جریان آن ممکن است مختل شود، و بخشی به این دلیل که از نظر سیاسی عاقلانه است که اطمینان حاصل شود همه حداقل مقداری از آن را دریافت می‌کنند. اما برای کسانی که ممکن است تا حدود ۳۰ درصد از کل کالری مصرفی‌شان را از ساکارز دریافت کنند (استار ۱۹۷۵)، واکنش به ناپدید شدن تقریباً کامل آن از بازار مشابه واکنش به کمبود الکل، تنباکو و نوشیدنی‌های محرک است.
۲	جان آدامز در سال ۱۷۷۵ نوشت: "نمی‌دانم چرا باید از اعتراف به اینکه ملاس یکی از مواد ضروری در استقلال آمریکا بود، شرمند باشیم. بسیاری از رویدادهای بزرگ از عللی بسیار کوچک‌تر نشأت گرفته‌اند". سیزده مستعمره‌ی اولیه مصرف‌کنندگان پرولع ملاس و رام بودند—رامی که از ملاس تولید می‌شد. تنها پس از انقلاب، و به تدریج، آمریکایی‌ها ترجیح خود به ملاس، رام و چای را کنار گذاشتند و تا حد زیادی آن‌ها را با شربت افرا یا شربت ذرت، ویسکی و قهوه جایگزین کردند. مصرف شکر در قرن نوزدهم به شدت افزایش یافت. برای اطلاعات بیشتر درباره‌ی رام و ملاس در تجارت امپراتوری بریتانیا، رجوع شود به Sheridan 1974: 339–359.
۳	Bannister 1890: 974
۴	مطالبی برای نوشتن دوازده کتاب متفاوت وجود دارد—شاید—اما نه برای این کتاب. کتاب رابرت اف. اسمیت با عنوان <i>ایالات متحده و کوبا: تجارت و دیپلماسی</i>، ۱۹۱۷ تا ۱۹۶۰ یکی از مطالعات جدی بسیاری درباره‌ی قدرت آمریکا است که به نقش شکر در شکل‌گیری سیاست خارجی ما اشاره دارد. اما کتابی که به‌طور کلی همین نقش را برای شکر و فعالیت‌های کنگره‌ی ایالات متحده بررسی کند، هنوز نوشته نشده است.
۵	Sheridan 1974: 24-2

۶	Shand 1927: 45 این بخش را می‌توان در ترجمه‌ی اثر بریا-ساواری در نسخه‌ی ۱۹۷۰ [۱۸۲۵]، صفحه‌ی ۱۰۱ یافت
۷	البته چنین فرضیه‌ای پرسش‌های بی‌پاسخ بسیاری را به همراه دارد. اما احتمالاً بیشتر افراد آگاه در غرب، آشپزی فرانسوی و چینی را در رتبه‌های بالا قرار می‌دهند، و هر دو در استفاده از شکر—چه از نظر مقدار کلی، چه جایگاه شکر در ترتیب سرو غذاها، و چه از نظر شیوه‌های استفاده—در تضاد با آشپزی آمریکایی، بریتانیایی یا آلمانی قرار دارند. اگر بخواهیم این فرضیه را حتی با اطمینان کمتری پیش ببریم: شیرینی در آشپزی چینی و فرانسوی اغلب غیرمنتظره است و به‌طور کلی مقدار آن کمتر است. خوانندگان نباید فریب جلوه‌ی نمایشی غذاهای شیرین و تند در آشپزی چینی یا شیرینی‌های فرانسوی را بخورند. آمار مصرف در این دو کشور به‌طور قابل توجهی پایین‌تر است، هرچند این فاصله به‌سرعت در حال کاهش است.
۸	«برای تقریباً ۵۰ سال یا بیشتر، شکر حدود ۱۵ تا ۲۰ درصد از کل کالری‌های موجود در رژیم غذایی متوسط آمریکایی را تأمین کرده است... مطالعات مربوط به مصرف واقعی افراد نشان می‌دهد که درصد کالری دریافتی از شکر در دوران رشد و نوجوانی—زمانی که نیاز انرژی بالا است—بیشتر بوده و در دوران بزرگسالی و سال‌های بعد کمتر می‌شود... بنابراین، دامنه‌ی معمول مصرف شکر ممکن است بین ۱۰ تا ۳۰ درصد از کل کالری‌ها باشد، با میانگین ۱۵ تا ۲۰ درصد. با توجه به نبود شواهد معتبر خلاف این موضوع، این میزان مصرف شکر را می‌توان متوسط در نظر گرفت، و احتمالاً می‌توان آن را تا حدی افزایش داد بدون آنکه از مرز اعتدال فراتر رفت» (استار، ۱۹۷۵: ۲۴۰؛ تأکید از نویسنده). پروفسور بازنشسته فردریک جی. استار، پزشک، نباید با دکتر فردریک سلر،

	مدافع شکر در قرن هجدهم که در این کتاب بارها به او اشاره شده، اشتباه گرفته شود.
۹	Hagelberg 1974: 10 ff.
۱۰	همان
۱۱	Stare 1948. 1975 مقایسه‌هایی از این نوع ناگزیر نادقیق‌اند، زیرا آمار بازدهی محصولات کشاورزی بسیار متغیر است و نمی‌توان آن‌ها را بدون ایجاد تحریف‌های جدی میانگین‌گیری کرد. با این حال، بازدهی کالری بالای شکر در بهترین شرایط، نسبت به هر محصول دیگر، و بازگشت شگفت‌انگیز انرژی آن به محیط، شکر را به غذایی فوق‌العاده کارآمد تبدیل می‌کند.
۱۲	هاگلبرگ معتقد است که مصرف جهانی شکرهای سائتریفیوژ نشده در حال کاهش نیست، هرچند اذعان دارد که مصرف شکر سفید «مصرف مستقیم» به‌ویژه در مناطق شهری جهان در حال افزایش است. این بحث ابعاد بیشتری دارد که در اینجا نمی‌توان به‌طور کامل به آن پرداخت.
۱۳	Timoshenko and Swerling 1957: 235. آن‌ها می‌نویسند که "رشد صنعت شکر چغندری اروپا نخستین نمونه از حذف تدریجی و جدی بازار یک محصول مهم گرمسیری به‌واسطه به‌کارگیری روش‌های علمی مدرن در کشورهای نسبتاً پیشرفته است (نقل قول از هاگلبرگ ۱۹۷۶: صفحه ۱۳). چنین روندی از آن زمان برای سایر محصولات گرمسیری نیز تکرار شده است."
۱۴	Page and Friend 1974: 100-3.
۱۵	International Sugar Council 1963 : 22.
۱۶	Wretlind 1974: 81; Hagelberg 1976: 26.

۱۷	Stare 1975 ; see note 8.
۱۸	Wretlind 1974: 84.
۱۹	Cantor 1978 : 122
۲۰	Cantor and Cantor 1977: 434.
۲۱	Page and Friend 1974: 96-98.
۲۲	بار دیگر به خاطر داشته باشید که این آمارها مربوط به «ناپدیدشدن» یا کاهش موجودی هستند؛ و میانگین مصرف هیچ اطلاعاتی درباره تفاوت‌های احتمالی در میزان مصرف فردی یا تفاوت‌ها میان گروه‌های اقتصادی، اجتماعی، منطقه‌ای، نژادی و سنی ارائه نمی‌دهد. داده‌های قابل اعتماد در این زمینه — اگر در اختیار داشتیم — می‌توانستند در سیاست‌گذاری‌های آینده اهمیت بسیار زیادی داشته باشند.
۲۳	رابطه میان شکر و چربی ابعاد گوناگونی دارد؛ قصد دارم در کتاب بعدی دوباره به آن پردازم. مقاله پیشگامانه‌ای که توسط کانتور و کانتور (۱۹۷۷) نوشته شده، بسیاری از مسائل مرتبط را مطرح می‌کند.
۲۴	Douglas 1972: 62.
۲۵	لیندا دلزل، «مدیر تمام‌وقت خانه که با خانواده‌اش در مینیاپولیس زندگی می‌کند»، در مقاله‌ای در مجله Ms. با عنوان «خانواده‌ای که با هم غذا می‌خورند... شاید ترجیح دهند این کار را نکنند»، می‌نویسد که اعضای خانواده‌اش هرکدام مسئول نیازهای تغذیه‌ای خودشان هستند، چرا که او سه سال پیش برنامه‌ریزی و تهیه غذا را کنار گذاشته است. او می‌گوید: «دیوید، ۱۳ ساله، با غلات صبحانه، شیر، کره بادام‌زمینی، کشمش، پیتزای یخ‌زده، آب پرتقال، و همبرگر، سیب‌زمینی سرخ‌کرده و شیک مک‌دونالد زندگی می‌کند.

	گاهی تقریباً مطمئنم که دارد به یک پیتزا تبدیل می‌شود»، و اضافه می‌کند: «اما قدش پنج فوت و نه اینچ است و ورزشکاری بسیار قوی‌هیکل ”دلزل می‌گوید خانواده‌اش می‌توانستند با “برنامه‌ریزی بلندمدت، فداکاری در علایق فردی، تنظیم پیچیده زمان‌بندی‌ها، یا در صورت لزوم، اجبار» طوری برنامه‌ریزی کنند که با هم غذا بخورند. اما نتیجه‌ای که از این تلاش‌ها حاصل شد، «نارضایتی شدید بچه‌ها، فشار بیشتر بر همسرم، و ناامیدی برای من» بود. او می‌افزاید: «تغییر سبک زندگی مان باعث شده زمان بیشتری را با هم بگذرانیم—اگرچه نه سر میز غذا—و آرامش بیشتری داشته باشیم».
۲۶	مقصود من در اینجا این نیست که احساس کمبود مزمن زمان که اکثر افراد در جامعه مدرن دارند را به قصد و نیت کسی نسبت دهم. اما به نظر من دست‌کم ممکن—و حتی محتمل—است که کسانی که جامعه‌ای را اداره می‌کنند که تا این حد در پی «کشف» نیازهای جدید مصرفی است، علاقه چندانی به یافتن زمانی برای ارضای آن نیازها نداشته باشند.
۲۷	این مثال (با اندکی اصلاحات عامیانه) از لیندر ۱۹۷۰ گرفته شده است؛ کتاب او شایسته توجهی بسیار بیشتر از آن چیزی است که تاکنون دریافت کرده است.
۲۸	گرچه در نگاه اول این موضوع بی‌ارتباط با تاریخ شکر به نظر می‌رسد، ادعای من این است که زمان و ساکارز ارتباط نزدیکی با یکدیگر دارند. در این زمینه، مقاله کلاسیک ادوارد تامپسون (۱۹۶۷) به ذهن می‌رسد، همچنین آثار هری براورمن فقید (۱۹۷۴). اما هر کسی که به‌طور جدی به این ارتباطات علاقه‌مند باشد، ناگزیر باید به مفاهیم فتیشیسم کالا و بیگانگی در اندیشه کارل مارکس بازگردد.
۲۹	Page and Friend 1974: 100-3.

۳۰	Fischler 1980: 946.																									
۳۱	کانتور در نامه‌اش مورخ ۸۰/۱/۵ به این موضوع اشاره کرده است. کانتور (۱۹۷۵) برخی از این مسائل را مورد بحث قرار می‌دهد.																									
۳۲	Pyler 1973.																									
۳۳	Sugar Association n.d. (1979?): 9																									
۳۴	گزارش‌هایی درباره تحقیقات مربوط به یک «شکر» بدون کالری از حدود سال ۱۹۸۰ در مطبوعات روزانه منتشر شد. اما افزایش سریع استفاده از شربت ذرت غنی شده با فروکتوز و توسعه تجاری «Nutra-Sweet» کم‌کالری (فنیل آلانین) در سال‌های اخیر توجه بیشتری را در حوزه شیرین‌کننده‌ها به خود جلب کرده‌اند.																									
۳۵	کانتور (۱۹۸۱) پیش‌بینی می‌کند که سهم شیرین‌کننده‌های ذرت از بازار تا پیش از پایان قرن به‌طور قابل توجهی افزایش خواهد یافت: <table><thead><tr><th>ساکارز</th><th>ذرت</th><th>نیشکر</th><th>چغندر قند</th><th>سال</th></tr></thead><tbody><tr><td>۸۵/۲٪</td><td>۱۳/۳٪</td><td>۵۹/۶٪</td><td>۲۵/۵٪</td><td>۱۹۶۵</td></tr><tr><td>۸۴/۸٪</td><td>۱۴/۰٪</td><td>۶۱/۹٪</td><td>۲۲/۹٪</td><td>۱۹۶۷</td></tr><tr><td>۶۶/۸٪</td><td>۳۲/۱٪</td><td>۴۶/۳٪</td><td>۲۰/۵٪</td><td>۱۹۸۰</td></tr><tr><td>(۵۲/۵٪)</td><td>(۴۷/۵٪)</td><td>—</td><td>—</td><td>۱۹۹۰*</td></tr></tbody></table> * اعداد داخل پرانتز برای سال ۱۹۹۰ پیش‌بینی شده هستند. این جدول نشان می‌دهد که با گذشت زمان، سهم شیرین‌کننده‌های مبتنی بر ذرت به‌طور چشمگیری افزایش یافته، در حالی که سهم ساکارز (از چغندر و نیشکر) کاهش یافته است.	ساکارز	ذرت	نیشکر	چغندر قند	سال	۸۵/۲٪	۱۳/۳٪	۵۹/۶٪	۲۵/۵٪	۱۹۶۵	۸۴/۸٪	۱۴/۰٪	۶۱/۹٪	۲۲/۹٪	۱۹۶۷	۶۶/۸٪	۳۲/۱٪	۴۶/۳٪	۲۰/۵٪	۱۹۸۰	(۵۲/۵٪)	(۴۷/۵٪)	—	—	۱۹۹۰*
ساکارز	ذرت	نیشکر	چغندر قند	سال																						
۸۵/۲٪	۱۳/۳٪	۵۹/۶٪	۲۵/۵٪	۱۹۶۵																						
۸۴/۸٪	۱۴/۰٪	۶۱/۹٪	۲۲/۹٪	۱۹۶۷																						
۶۶/۸٪	۳۲/۱٪	۴۶/۳٪	۲۰/۵٪	۱۹۸۰																						
(۵۲/۵٪)	(۴۷/۵٪)	—	—	۱۹۹۰*																						

۳۶	«تبدیل یک ماده به ماده‌ای دیگر به‌منظور طعم، مزیت اقتصادی، جایگاه اجتماعی یا دلایل خاص دیگر، بر فعالیت‌های توسعه‌ای ما سلطه دارد... صنایع غذایی و صنایع مرتبط، به‌طرز شگفت‌انگیزی درگیر یک انتقال عظیم فرهنگی (غذایی) هستند—نوعی دیگر از تبدیل» (کانتور، ۱۹۶۹). کانتور در سال ۱۹۸۱ ارائه‌ای به‌روز از مفهوم قابلیت تبدیل متقابل مواد ارائه می‌دهد.
۳۷	Cantor 1981: 302.
۳۸	این استدلال را می‌توان به ترکیب شکر و چربی که پیش‌تر به آن اشاره شد، و همچنین به پیوند عجیب اما ظاهراً واقعی میان شیرینی و جنسیت مرتبط دانست. اگرچه در آثار بعدی‌ام به این موضوع بازخواهم گشت، شاید بد نباشد در اینجا اشاره کنم که به باور من، صفاتی که در تبلیغات به کار می‌روند، از نظر نمادین با تفاوت‌های فرهنگی تثبیت‌شده میان زن و مرد در ارتباط هستند.
۳۹	Cantor and Cantor 1977: 430, 441.
۴۰	همان ۴۴۲
۴۱	بارت (۱۹۷۵: صفحه ۵۸). لیندسی ون گلدِر، در شماره دسامبر ۱۹۸۲ مجله Ms ، از همه‌گیر بودن غذا، به‌ویژه برای کسانی که در محیط‌های شهری زندگی می‌کنند و هم می‌خواهند رژیم بگیرند و هم دوستانشان را ببینند، ابراز تأسف می‌کند: «در شهر نیویورک، مکان‌های زیادی وجود ندارد که یک بزرگسال و یک کودک بتوانند بعد از ساعت ۵ عصر کنار هم بنشینند، بدون اینکه یک ظرف شکر بین‌شان باشد و پیش‌خدمتی بالای سرشان ایستاده باشد.» مقاله‌ی او با عنوان «اختراع آیین‌های بدون غذا» تضاد جالبی دارد با کناره‌گیری دزل از نقش آشپز خانواده (نگاه کنید به یادداشت ۲۵): دزل نمی‌تواند برای خانواده‌اش غذا

	پیزد و در عین حال احساس آزادی کند؛ ون گلدر هم نمی‌داند چطور می‌تواند دوستانش را ببیند بدون اینکه غذا بخورد.
۴۲	Cantor and Cantor 1977: 442-43
۴۳	Tiger 1979: 606.
۴۴	همان
۴۵	افزایش چشمگیر مراکز عرضه غذاهای غیرشخصی (مانند دستگاه‌های فروش خودکار) استفاده از ساکارز را تشویق می‌کند، چرا که می‌تواند عمر مفید محصول را افزایش داده و نیاز به سرویس‌دهی مکرر را کاهش دهد. یکی از همکارانم در دانشگاهی بزرگ در آمریکا پس از خواندن این مطالب نوشت: "برای صرفه‌جویی در فضا و هزینه، مدیریت دانشگاه مجموعه بزرگی از دستگاه‌های شیر، آب‌میوه و ماست را از یک بوفه در کتابخانه حذف کرد و آن فضا را به سالن مطالعه تبدیل نمود. وقتی دانشجویان اعتراض کردند، دستگاه‌های فروش خودکار را در ساختمان‌های مجاور نصب کردند. اما دستگاه‌های جدید فقط شامل شکلات، چیپس با طعم باریکیو، خوراکی‌های عجیب با پنیر و کره بادام‌زمینی و امثال آن بودند. برداشت من این است که این دستگاه‌ها بسیار کم‌دفعات پر می‌شوند، در حالی که دستگاه‌های قبلی نیاز به پر شدن روزانه و نگهداری در یخچال داشتند. به نظر می‌رسد که در اینجا ویژگی‌های نگهدارنده و فرآوری‌پذیر شکر اهمیت ویژه‌ای دارند. و پیامدهای آن جالب است—در حالی که شیر و ماست می‌توانستند به‌عنوان مکملی برای ساندویچی که از خانه آورده شده استفاده شوند (کاری که من انجام می‌دادم)، جایگزین‌های جدید هیچ نقشی در یک وعده غذایی ندارند." در خارج از کشور، نفوذ نوشیدنی‌های سرد محرک در جهان غیرغربی، نوعی اختلال متفاوت در وعده‌های غذایی و برنامه‌های روزانه ایجاد کرده است. در

	بسیاری از مناطق مستعمره سابق بریتانیا، جایگزینی چای با کوکاکولا بار نمادین جالبی دارد: بیشتر آن مناطق ابتدا به نوشیدن چای داغ عادت داده شده بودند، یک یا دو قرن پیش، و «بازتبدیل» آن‌ها به نوشیدنی‌های سرد نشان‌دهنده قدرت آمریکا است. در اتحاد جماهیر شوروی و جمهوری خلق چین نیز موفقیت روزافزون نوشیدنی‌های سرد محرک معنای مشابهی دارد. تعداد فروشندگان نوشیدنی که بعدها به سیاست‌گذاران خارجی، نظامی یا مفسران رسانه‌ای در این حوزه تبدیل شده‌اند—مانند واینبرگر و سافایر—انسان را به فکر فرو می‌برد. برای نمونه، به اثر لوییس و یازیجیان (۱۹۸۰) مراجعه کنید.
۴۶	Ortiz 1947: 267-82.

کار انسان‌شناختی و میراث سیدنی دبلیو. میتز

ویرجینیا آر. دومینگز

دانشگاه ایلینوی در اربانا-شمپین

۲۰۱۹

سید میتز در اوایل دهه نود زندگی‌اش در تاریخ ۲۷ دسامبر ۲۰۱۵ درگذشت. او همچنان مشغول نوشتن کتاب بود و مثل همیشه روحیه‌ای پرشور و سرزنده داشت. برخی از ما او را دهه‌ها می‌شناختیم. برخی دیگر تنها چند سال و به‌صورت محدود با او آشنا بودند. من از جمله کسانی هستم که او را برای دهه‌ها می‌شناختم. ما دانشجویان و همکاران او بودیم — برخی در دانشگاه ییل، جایی که او تا اواسط دهه ۱۹۷۰ تدریس می‌کرد، و برخی در دانشگاه جان هاپکینز، جایی که تا زمان بازنشستگی‌اش در سن ۷۸ سالگی به تدریس ادامه داد.

در مراسمی که برای بزرگداشت زندگی او در دانشگاه جان هاپکینز در آوریل ۲۰۱۶ برگزار شد، افراد زیادی حضور یافتند. همچنین، جمع زیادی در رویداد ویژه‌ای که همان سال (۲۰۱۶) در نشست‌های سالانه انجمن انسان‌شناسی آمریکا برگزار کردیم، شرکت کردند. کتاب‌های او مورد نقد و بحث قرار گرفته‌اند و از زمان درگذشتش، یادداشت‌های یادگاری بسیار زیبایی نیز منتشر شده‌اند [۱]. در اینجا می‌خواهم درباره زندگی، آثار و میراث او به‌عنوان یک انسان‌شناس تأمل کنم — اینکه جایگاه او در انسان‌شناسی کجا بود، کجا نبود و چرا؛ و اینکه چرا برخی از ما هنوز با افتخار خود را «میتزی» می‌دانیم، حتی زمانی که نه درباره غذا مطالعه می‌کنیم و نه درباره کارائیب.

سید (که همیشه می‌خواست او را با همین نام صدا بزنند [2]) شخصیت‌های گوناگونی داشت. او به آموزش اهمیت زیادی می‌داد و با شور، دقت، سرزندگی، تأثیرگذاری، شوخ‌طبعی و انتظار بالا، هم به دانشجویان کارشناسی و هم به دانشجویان تحصیلات تکمیلی تدریس می‌کرد. به گمانم یکی از بزرگ‌ترین حسرت‌های او از بازنشستگی در دانشگاه جان هاپکینز این بود که دیگر نمی‌توانست درس بدهد، به‌ویژه به دانشجویان کارشناسی. در حالی که بسیاری از استادان دانشگاه برای رهایی از تدریس بازنشسته می‌شوند، سید با خوش‌رویی تا دهه هفتاد زندگی‌اش به تدریس ادامه داد، و دانشجویان و شاگردان سابقش سال‌ها او را به‌عنوان معلم و راهنمای خود به یاد می‌آوردند.

یکی از آن‌ها (دکتر درکسل وودسون، که در واقع هم کلاسی من در دوره کارشناسی در دانشگاه ییل بود اما بعدها در دانشگاه شیکاگو ادامه تحصیل داد، نه در ییل یا جان هاپکینز) برای مراسم یادبود سید در تاریخ ۲۳ آوریل ۲۰۱۶ چنین نوشت:

من سید را به مدت ۴۶ سال می‌شناختم. در سپتامبر ۱۹۶۹، برای نخستین بار در کلاس «انسان‌شناسی ۲۰» چشمم به او افتاد — یک درس مقدماتی در چهار زمینه انسان‌شناسی برای دانشجویان کارشناسی دانشگاه ییل. این درس که تا آن زمان ۱۸ سال بود توسط او تدریس می‌شد و جوایزی نیز کسب کرده بود، نخستین تجربه من در انسان‌شناسی بود. یک روز نوامبر پس از کلاس با هم دیدار کردیم و گفت‌وگوهای هفتگی‌مان آغاز شد، معمولاً با نوشیدنی. سید مشاور دوره کارشناسی من شد و علاقه‌ام به انسان‌شناسی — به‌ویژه شاخه فرهنگی/اجتماعی آن — را شکل داد و تقویت کرد، هم به‌عنوان یک رشته علمی و هم به‌عنوان یک حرفه، تا زمان فارغ‌التحصیلی‌ام در سال ۱۹۷۳.

در حالی که من در دانشگاه شیکاگو (۱۹۷۴-۱۹۷۹) دوره تحصیلات تکمیلی را با سختی پشت سر می‌گذاشتم و روی پروژه پایان‌نامه‌ای کار

می‌کردم که ده سال طول کشید تا تحقیق و نگارش آن به پایان برسد، سید همچنان راهنمای وفادار من در خارج از دانشگاه بود. پس از آن که در سال ۱۹۹۰ فعالیت دانشگاهی‌ام در دانشگاه آریزونا آغاز شد، راهنمایی‌های او ادامه یافت — به‌ویژه با توصیه نامه‌ای که در سال ۱۹۹۸ به من کمک کرد تا در دانشگاه ارتقاء رتبه پیدا کنم. تا آن زمان، من شروع کرده بودم به صدا زدن او با لقب «استاد».

در طول سال‌ها، سید با اشتیاق نقش شریک ارشد را در گفت‌وگوهای منظم‌مان ایفا می‌کرد — چه حضوری و چه از راه دور، از طریق نامه، ایمیل یا تلفن. درباره مسائل علمی صحبت می‌کردیم و این گفت‌وگوها گاهی به بحث‌های داغ درباره انسان‌شناسی (هم به‌عنوان رشته و هم حرفه)، منطقه کارائیب (مسائل درونی و بیرون آن و جایگاهش در جهان)، و درباره هائیتی و مردم آن (گذشته یا حال، دهقان یا غیر دهقان، سیاه‌پوست یا مولاتو، زنان بازار و تولیدکنندگان یا مصرف‌کنندگان) منجر می‌شد.

پایه این گفت‌وگوها، دیدگاه‌های متفاوت ما در این باره بود که چگونه به‌عنوان انسان‌شناس باید درباره روابط پیچیده میان فرهنگ، نژاد، طبقه، شهروندی/ملیت، جنسیت و قدرت فکر کنیم — و به‌عنوان مردان، چگونه باید در برابر آن‌ها عمل کنیم. بحث‌های ما اغلب بر سر این بود که آیا می‌توان یا باید شرایط مادی و ملاحظات نمادین را به‌عنوان «نیروهایی» که شکل‌دهنده جهان هستند، رتبه‌بندی کرد. در بسیاری موارد، درباره اصول (مثلاً ماتریالیسم در برابر رئالیسم) و تفسیر واقعیت‌ها، توافق کردیم که توافق نداشته باشیم [3].

سید همچنین شخصیتی تا حدی غیرمنتظره داشت. در کسل وودسون واژه «متغیر» یا «پرنوسان» را ترجیح می‌دهد — واژه‌ای که آن را به دیک فاکس نسبت می‌دهد، سردبیر پیشین نشریات *Ethnologist American* و *Current Anthropology* و رئیس سابق بنیاد وئر-گرن، که گفته می‌شود از مواضع سیاسی و اخلاقی سید و کنش‌هایش شگفت‌زده شده بود. اما من هنوز هم سید را شخصیتی تا حدی غیرقابل پیش‌بینی می‌دانم — هم از نظر شخصی و هم از نظر فکری. مثالی که به ذهنم می‌رسد مربوط به بهار سال اولم در دانشگاه ییل است. دانشجویان در حمایت از جنبش‌های ضد جنگ (در زمان جنگ ویتنام) و فعالیت‌های ضد نژادپرستی (در آستانه برگزاری دادگاه مورد انتظار اعضای پلنگ‌های سیاه در نیوهمپتون) دست به اعتصاب زده بودند. بیشترمان انتظار داشتیم که سید کلاس‌ها را تعطیل کند و به همه نمره قبولی بدهد. اما اشتباه می‌کردیم. سید به تدریس ادامه داد و توضیح داد که هنوز چیزهای زیادی برای یادگیری داریم و بهتر است در کلاس حاضر شویم. نمی‌دانم چند نفر واقعاً به کلاس رفتند — من نرفتم — اما می‌دانم که او همچنان به تدریس ادامه داد، حتی وقتی بسیاری از ما در خیابان‌های نیوهمپتون با گاز اشک‌آور روبه‌رو بودیم و از اینکه او آشکارا از اعتصاب ما حمایت نمی‌کرد، شگفت‌زده شده بودیم. در طول سال‌ها، به‌عنوان یک انسان‌شناس دانشگاهی، هر بار که با تجربه‌ای مشابه روبه‌رو شده‌ام، بارها به انتخاب او در آن موقعیت فکر کرده‌ام. قطعاً آسان‌تر بود که به جمع دانشجویانش می‌پیوست و کلاس را تعطیل می‌کرد. اما سید برای خود معیارهایی داشت — معیارهایی که برایش به اندازه هر چیز دیگری مقدس بودند

برای کسانی که او را می‌شناختند، سید فردی شوخ‌طبع بود، با همه رفتاری گرم داشت و در عین حال سخت‌گیر بود. درباره استعمار، امپریالیسم، سرمایه‌داری، توسعه‌طلبی و نژادپرستی حرف‌های زیادی برای گفتن داشت و اغلب با در نظر داشتن این موضوعات

تدریس می‌کرد — هرچند همیشه با ارائه شواهد. او هم سخت‌گیر بود و هم فروتن، هم صبور و هم کم تحمل، گاهی نسبت به خود نامطمئن بود (به‌ویژه در مقایسه با برخی انسان‌شناسانی که برایشان احترام زیادی قائل بود، مانند دوست دیرینه‌اش اریک ولف که اکنون درگذشته، و دوست دیگرش مارشال سالینز) و در عین حال نسبت به دیدگاه‌ها و رویکردهای خود کاملاً مطمئن بود. او مارکسیست بود، اما مانند خود مارکس، پژوهشگری بسیار جدی به‌شمار می‌رفت — و این بدان معنا بود که رویکردهای مارکس را الگویی برای پیروی می‌دانست، نه چیزی برای تقلید.

در طول زندگی بلند خود، سید مقالات بسیاری درباره پرولتاریای روستایی، کارگران نیشکر، حاکمیت پورتوریکو، غذا و آشپزی، و میراث برده‌داری در ایالات متحده و کارائیب نوشت. او به اینکه انسان‌شناس بود افتخار می‌کرد، اما همچنین به جدی گرفتن تاریخ و داشتن دوستان و همکارانی در رشته‌ها و حرفه‌های گوناگون نیز افتخار می‌کرد — از جمله جامعه‌شناسی، تغذیه، تاریخ، فلسفه، موسیقی، حقوق، ادبیات، کشاورزی و نجاری. سارا هیل (۲۰۱۶) به گفته‌ای از او درباره انسان‌شناسی و تاریخ در شناخته‌شده‌ترین کتابش شیرینی و قدرت: جایگاه شکر در تاریخ مدرن اشاره کرده است (که نخستین بار در سال ۱۹۸۵ منتشر شد، زمانی که او در دهه شصت زندگی‌اش بود). سید نوشته بود: "اگرچه بدون نقد، این حکم را نمی‌پذیرم که انسان‌شناسی باید به تاریخ تبدیل شود یا هیچ نباشد، اما باور دارم که بدون تاریخ، توان توضیحی آن به‌شدت آسیب می‌بیند. پدیده‌های اجتماعی ذاتاً تاریخی هستند؛ به این معنا که رابطه میان رویدادها در یک "لحظه" هرگز نمی‌تواند جدا از زمینه گذشته و آینده‌شان در نظر گرفته شود."

امروزه بسیاری از افراد او را به‌عنوان نویسنده آن کتاب — **شیرینی و قدرت**:

جایگاه شکر در تاریخ مدرن — می‌شناسند، و این همان کتابی است که بیشتر همکاران

او در رشته‌های انسان‌شناسی و تاریخ، دانشجویان خود را موظف به خواندن آن می‌کنند. در

تشخیص اهمیت این اثر اشتباه نمی‌کنند، همان‌طور که سارا هیل (۲۰۱۶) در یادبود قابل توجه خود توضیح داده است:

کتاب شیرینی و قدرت که در سال ۱۹۸۵ منتشر شد، تاریخ‌های دنیای نو و کهن، ظهور برده‌داری آتلانتیک و صنعتی‌شدن، و بیش از پانصد سال از سلیقه‌های نخبگان و مردم عادی را در خود جای داد و همه را در قالبی خوش‌خوان و قابل هضم ارائه کرد. این کتاب توضیح داد که چگونه زندگی می‌کنیم — چگونه نظام‌های بازار جهانی سلیقه را شکل می‌دهند و بالعکس — به شیوه‌ای که هیچ کتاب پیشینی موفق به انجام آن نشده بود. شیرینی و قدرت به الگویی قدرتمند برای نوشتن تاریخ تبدیل شد؛ نه از طریق مردان بزرگ یا رویدادهای بزرگ، بلکه از طریق کالاهای قابل مبادله و همه‌جایی و بار معنایی سلیقه. بدون این کتاب کم‌حجم‌میتز، تصور مسیر حرفه‌ای بسیاری از نویسندگانی که فرمول رازآلود او را برای آشکار ساختن سنگینی گذشته بر حال تقلید کرده‌اند دشوار است: تمام جهان در یک دانه شن، شکر، نمک. یکی از شگردهای تاریخ این است که امور خارق‌العاده می‌توانند با گذر زمان به امور عادی بدل شوند. میتز به ما نشان داد چگونه دوباره آن‌ها را خارق‌العاده ببینیم.

اما برخی دیگر ترجیح می‌دهند او را به‌عنوان یک کارائیب‌شناس تأثیرگذار و چندوجهی به یاد آورند — چیزی که همواره بود و به‌ویژه از اواخر دهه ۱۹۴۰ تا اواخر دهه ۱۹۷۰ به‌وضوح چنین بود. این همکاران بلافاصله به کتاب او در سال ۱۹۶۰ با عنوان کارگر نیشکر: تاریخ زندگی یک پورتوریکویی فکر می‌کنند؛ کتابی که درباره «تاسو» بود — یک کارگر نیشکر و فعال اتحادیه‌ای، و از همه مهم‌تر، دوست افسانه‌ای سید از دوران تحقیقات میدانی دکترایش در جنوب پورتوریکو. بی‌تردید آن‌ها همچنین به کتاب او در سال

۱۹۷۴ با عنوان *تحولات کارائیب* فکر می‌کنند؛ مجموعه‌ای از مقالات درباره برده‌داری، نژاد، زمین و کار که پیش‌تر در جاهای دیگر منتشر شده بودند. بسیاری نیز ممکن است نوشته‌ها و مقالات او و همچنین شهادت منتشرشده‌اش در کنگره درباره وضعیت پورتوریکو را به یاد داشته باشند. این موضوع شاید در خارج از جزیره کمتر شناخته‌شده باشد، اما برای سید، منتقدانش، و دوستان و همکاران فراوانش در پورتوریکو اهمیت زیادی داشت.

با این حال، بسیاری دیگر او را به‌عنوان انسان‌شناس پیشگام در حوزه غذا و مطالعات غذایی می‌شناسند — شاید آغاز این مسیر با کتاب *شیرینی و قدرت* بوده باشد، اما به‌طور مشهودتری با کتاب *چسیدن غذا، چسیدن آزادی* ادامه یافت (که زمانی منتشر شد که او در میانه دهه هفتاد زندگی‌اش بود). یادبود روزنامه نیویورک تایمز در تاریخ ۳۰ دسامبر ۲۰۱۵، این بخش از فعالیت‌های او را برجسته کرد، دست‌کم در تیتیر خود. در آن آمده بود: "سیدنی مینتز، پدر انسان‌شناسی غذا، در ۹۳ سالگی درگذشت."

برخی از دانشجویان سابق او که کمی جوان‌تر هستند به من گفته‌اند که من همیشه دانشجوی مورد علاقه‌اش بودم — یا دست‌کم یکی از محبوب‌ترین‌ها — و این هم مایه افتخار من است و هم تا حدی مرا دچار اضطراب می‌کند. او در دوره کارشناسی استاد راهنمای فوق‌العاده‌ای بود، درست همان‌طور که در کس وودسون او را توصیف کرده است، اما من همیشه در تلاش بودم تا انتظاراتش را برآورده کنم و مطمئن نیستم که هرگز موفق شده باشم. وقتی سید در سال ۲۰۰۹، در آستانه انتخاب من به‌عنوان رئیس انجمن انسان‌شناسی آمریکا (AAA)، از من خواست که سخنران ممتاز بنیاد مینتز باشم، هم احساس غرور کردم و هم بسیار مضطرب شدم — همان‌طور که رئیس وقت AAA، ستا لو، بی‌تردید به یاد دارد. همان‌طور که سید به من گفت، من نخستین دانشجوی سابق (کارشناسی) او بودم که به‌عنوان سخنران ممتاز سیدنی دبلیو. مینتز انتخاب می‌شدم. پیش از من انسان‌شناسان برجسته‌ای این افتخار را داشته‌اند — از اریک ولف گرفته تا نانی شپرد-هیوز و پل فارمر. بسیاری از آن‌ها از این فرصت استفاده کردند تا درباره موضوعات یا حوزه‌های پژوهشی

مورد علاقه‌شان سخن بگویند؛ موضوعاتی که به‌طور مشخص با آثار و نوشته‌های سید مرتبط بودند. اریک درباره **قدرت** نوشت، پل درباره **خشونت ساختاری**، و نانسی درباره اهمیت دادن به **انسان‌شناسی**.

من مسیر متفاوتی را انتخاب کردم. تصمیم گرفتم درباره آنچه از سید میتز آموخته بودم — هم در دوران کارشناسی و هم بعدها به‌عنوان یک انسان‌شناس حرفه‌ای — تأمل کنم. تمرکز من نه بر کرائیپ بود و نه بر غذا، نه بر کار و نه حتی بر خود تاریخ (هرچند در طول سال‌ها آموختم که کار آرشیوی و تاریخی را ارزشمند بدانم و انجام دهم، چون سید معتقد بود انسان‌شناسان باید امور را در بستر تاریخی‌شان قرار دهند). من بر انسان‌ها و کنش‌هایشان تمرکز کردم، بر آگاهی از نوشتن، و بر دوری از نسبت دادن عاملیت به «فرهنگ» — چیزی که بسیاری از انسان‌شناسان دیگر (به‌ویژه انسان‌شناسان فرهنگی آمریکایی) اغلب به فرهنگ داده‌اند. تمرکز من، به‌نوعی، بر خود سید بود: سید انسان، سید شخصیت، و سید پژوهشگر — از جمله راه‌هایی که او انسان‌شناس فرهنگی آمریکایی بود (و نبود).

سید، در نهایت، یک یاغی فکری بود. امروزه هیچ‌کس از شنیدن این موضوع شگفت‌زده نمی‌شود. همان‌طور که در روزنامه نیویورک تایمز در روزهای پایانی دسامبر ۲۰۱۵ در شرح حال او آمده بود، سید «مرزهای دانشگاهی انسان‌شناسی را فراتر از مطالعه اقوام بومی گسترش داده بود. (او با شوخی درباره کسانی که معتقد بودند 'اگر تفنگ بادی نداشته باشند و نتوانی مالاریا بگیری، پس انسان‌شناسی نیست'، به این دیدگاه انتقاد می‌کرد)،» و این کار را حتی پیش از انتشار کتاب شیرینی و قدرت انجام داده بود. سید نگران بود که بسیاری از انسان‌شناسان در ایالات متحده مسیر را اشتباه می‌روند، چون تمرکزشان بر فرهنگ یا نمادگرایی بود. او بیم داشت که این مفاهیم اغلب به‌صورت بی‌زمان — حتی تغییرناپذیر — در نظر گرفته شوند، به‌ویژه توسط انسان‌شناسانی که تاریخ را جدی نمی‌گیرند. و او

به شدت معتقد بود که شرایط مادی اهمیت دارند و هرگز در تحلیل مردم، یک جامعه، یک گروه زبانی، یا هر شکل دیگری از سازمان اجتماعی، در جایگاه دوم قرار نمی گیرند. به همین صورت، سید اغلب از دست برخی از همکارانش در ایالات متحده عصبانی می شد، وقتی که آن ها دانشجویان تحصیلات تکمیلی خود را برای تجربه کار میدانی به مناطق انگلیسی زبان کارائیب می فرستادند؛ چون به گفته او، آن ها فکر می کردند این نوع کار میدانی آسان است و آمادگی خوبی برای کار میدانی انسان شناختی به اصطلاح ارزشمندتر در مکان های واقعاً دشوار مانند پاپوآ گینه نو، اندونزی یا آفریقای مرکزی فراهم می کند. او اغلب می گفت که در واقع مطالعه ی مکانی که آشنا به نظر می رسد، سخت تر از مطالعه ی مکانی است که بسیار نا آشنا جلوه می کند. سید همیشه تأکید می کرد که مکان های آشنا انسان شناسان را به نوعی رضایت مندی سطحی می کشانند — یعنی باعث می شوند آن ها به اندازه ی کافی عمیق نشوند — چون فرضیات اشتباهی دارند و متوجه نیستند که دارای این فرضیات اشتباه هستند.

این نگرش، البته، فقط متعلق به خودش نبود، اما بی انصافی است اگر نگوئیم که او آن را پذیرفته بود. در اواخر دهه ی ۱۹۶۰، زمانی که بسیاری از جوانان پس از پایان جنگ جهانی دوم به دانشگاه های ایالات متحده باز می گشتند، سید تشویق شد تا در دانشگاه کلمبیا به انجام برخی پژوهش ها بپردازد. جولیان استوارد، یکی از استادان سید، پروژه ای را تصور کرده بود که به طور قابل توجهی با کارهای انسان شناسی رایج آن زمان تفاوت داشت — هر چند با نوع انسان شناسی ای که او می خواست دیگران دنبال کنند، هم راستا بود. این پروژه بر اساس اعزام دانشجویان دکتری به پورتوریکو برای انجام کار میدانی پایان نامه شان طراحی شده بود؛ نه به این دلیل که استوارد فکر می کرد مردم پورتوریکو قبیله ای، عجیب و غریب یا حامل سنت های فرهنگی خاصی هستند، بلکه چون جزیره نه خیلی کوچک بود و نه خیلی بزرگ، و چندین محصول کشاورزی مختلف نیازمند انواع متفاوتی از تولید و تعامل اجتماعی بودند. سید به منطقه ای با مزارع نیشکر فرستاده شد، در حالی که اریک (وُلَف) به منطقه ای

با مزارع قهوه رفت، و بخش زیادی از کارهای بعدی آن‌ها نیز در همین راستا ادامه یافت. سید، مانند اریک، نه تنها آن کار را در طول سال‌ها ادامه داد، بلکه موضوعاتی چون تولید، کار، میراث برده‌داری، بازار بین‌المللی شکر، و سرمایه‌داری صنعتی و مصرفی روبه‌گسترش — که سید در آثارش مشاهده و ترسیم کرد — همگی ریشه در همان پژوهش‌های اولیه‌ی او در اواخر دهه‌ی ۱۹۴۰ داشتند.

سید میتز خود را نوه‌ی فکری فرانتس بوآس می‌دانست، و نه فقط به این دلیل که در دانشگاه کلمبیا در رشته‌ی انسان‌شناسی تحصیل کرده بود. او اهمیت پژوهش تاریخی، شواهد محلی، و مادی‌بودن را به بوآس نسبت می‌داد. البته فکر نمی‌کنم سید و بوآس برداشت یکسانی از «مادی‌بودن» داشتند، اما سید قدردان بوآس و پژوهش‌های دقیق و موشکافانه‌ی او بود. سید هرگز با خود بوآس درس نخواند، چون زمانی که سید تحصیلات تکمیلی‌اش را در کلمبیا آغاز کرد، بوآس درگذشته بود. اما او انسان‌شناسی را نزد بسیاری از شاگردان بوآس و شاگردان شاگردان او آموخت — به‌ویژه نزد افرادی مانند روت بندیکت (که مستقیماً با بوآس درس خوانده بود) و جولیان استوارد (که در دانشگاه برکلی نزد شاگردان بوآس، آلفرد کروبر و رابرت لویی، تحصیل کرده بود). سید بسیار شبیه آن‌ها بود — هم بوآسی و هم نه‌چندان بوآسی.

سید فردی مستقل، متفکری برای متفکران، و انسان‌شناسی شجاع بود. برای همه‌ی این ویژگی‌ها، از سوی استادان، والدین و دوستانش تحسین شد و همین روحیه را به شاگردانش نیز منتقل کرد. او اغلب در مرکز توجه نبود — البته به انتخاب خودش، نه به‌طور اتفاقی. آن‌قدر از جریان اصلی فاصله نمی‌گرفت که عجیب، بی‌ربط یا نامفهوم به‌نظر برسد، اما تصمیم‌هایی که در زندگی‌اش گرفت، به‌وضوح بازتاب‌دهنده‌ی همین رویکرد بودند. برای مثال، او به کالج بروکلین رفت (که در آن زمان انتخاب محبوبی برای جوانان یهودی باهوش از منطقه‌ی نیویورک بود، هرچند خودش در نیوجرسی به دنیا آمده بود) و در رشته‌ی روان‌شناسی تحصیل کرد (نه انسان‌شناسی، تاریخ یا علوم تغذیه)، اما پس از جنگ جهانی

دوم وارد دوره‌ی تحصیلات تکمیلی در انسان‌شناسی شد. در کالج بروکلین، او کشتی‌گیر حرفه‌ای تیم دانشگاهی شد (در واقع ورزشکار بود، اما نه در رشته‌ای درآمدزا). او در تمام عمرش عاشق گربه‌ها بود (و نه سگ‌ها). در طول جنگ جهانی دوم در ارتش ایالات متحده خدمت کرد و به‌وضوح صلح‌طلب نبود، هرچند معتقد بود مبارزه‌ی ضداستعماری علیه فرانسوی‌ها در جنوب شرق آسیا شایسته‌ی حمایت است، نه از مداخله‌ی نظامی‌ای که دولت‌های فرانسه و آمریکا دنبال می‌کردند. او از طبقه‌ی کارگر می‌آمد، تحصیل در دانشگاه و دوره‌ی تکمیلی را امری بدیهی نمی‌دانست، و بی‌پرده یهودی بود (اما همواره سکولار و با گرایش‌های سیاسی پیشرو). او همچنین، از جهاتی مهم، تحسین‌گر زنان به‌عنوان متفکر و سیاست‌مدار بود — هرچند بعید می‌دانم خودش یا دیگران او را فمینیست نامیده باشند.

روت بندیکت بی‌تردید یکی از استادان و تأثیرگذاران اصلی سید بود، اما آنچه من بیش از همه به‌وضوح به یاد دارم، نحوه‌ی صحبت او درباره‌ی والدینش بود. سید از پدرش به‌عنوان آشپز خط تولید غذا و بعدها صاحب یک غذاخوری یاد می‌کرد، و درباره‌ی اینکه چگونه از پدرش یاد گرفت غذا را مزه‌مزه کند و درباره‌اش فکر کند، صحبت می‌کرد. اما مادرش را فرد باهوش، سیاسی، و کسی می‌دانست که همیشه هنگام نوشتن به او فکر می‌کرد. او می‌گفت مادرش چند سالی بیشتر آموزش رسمی ندیده بود، اما به‌شدت در سیاست‌های اتحادیه‌ای فعال بود، و اگر نمی‌توانست چیزی را که نوشته بود برای مادرش قابل فهم کند، همیشه این را تقصیر خودش می‌دانست، نه تقصیر او. وضوح برای سید اهمیت زیادی داشت، و او معتقد بود که همه‌ی ما باید با در نظر گرفتن افرادی مانند مادرش بنویسیم — نه فقط برای یکدیگر.

البته، او پایان‌نامه‌ی کارشناسی من با عنوان *Scholar of the House* را — که ۳۰۰ تا ۳۵۰ صفحه بود (با فاصله‌گذاری دو برابر) — تقریباً خط‌به‌خط ویرایش کرد، و من از طریق توجه به تغییراتی که در جملات پیش‌نویس من اعمال کرده بود، چیزهای زیادی درباره‌ی نوشتن آموختم. انگلیسی‌زبانِ مادری‌ام نبودم، بنابراین از این کار دلخور نشدم، اما

بی‌تردید میراثی از خود به‌جا گذاشت که خوشحالم آن را ادامه داده‌ام. سال‌ها بعد فهمیدم که در بهترین حالت، سبک نوشتن من شبیه سبک اوست — با تأکید بر خوانایی و بی‌صبری نسبت به نوشته‌هایی که فقط برای دانشگاهیان قابل‌فهم‌اند. اما همچنین دریافتم که این ویرایش خط‌به‌خط ساعت‌ها وقت از او گرفته بود، و حالا که به گذشته نگاه می‌کنم، می‌بینم که حتی یک‌بار هم شکایتی نکرد. بعید می‌دانم آن‌طور که باید از او تشکر کرده باشم، اما امیدوارم فهمیده باشد که وقتی سردبیر مجله *American Ethnologist* شدم (نقشی که با لذت و تعهد از سال ۲۰۰۲ تا ۲۰۰۷ ایفا کردم)، در واقع در مسیر او قدم گذاشته بودم.

وقتی بزرگ‌تر شدم، بیشتر متوجه شدم که سید چقدر مهربان بود — حقیقتی که بسیاری از خوانندگان کتاب‌ها و مقالاتش احتمالاً از آن بی‌خبرند. مثال‌های زیادی به ذهنم می‌رسد. یکی از آن‌ها این است که سید باعث شد در بهار سال آخر دوره‌ی کارشناسی‌ام به یک کنفرانس در سن‌خوان، پورتوریکو دعوت شوم. هنگام ارائه‌ی مقاله‌ام در آن کنفرانس (که نخستین ارائه‌ی من بود)، سید در ردیف‌های جلو نشست و با نگاه و تکان دادن سر، قدردانی و تشویق خود را نشان داد. در همان سفر، او مرا دعوت کرد تا همراهش به پونس برویم و با تاسو — دوست دیرینه‌اش که من او را «دون تاسو» می‌نامیدم — ملاقات کنیم.

می‌دانستم این دعوت بسیار خاص است، حتی با اینکه آن زمان فقط ۲۱ سال داشتم. او هیچ دلیلی نداشت که مرا در آن سفر همراه کند، اما این کار را کرد. مثال سوم این بود که وقتی یک سال بعد به او و ریچ (پرایس) گفتم که تصمیم گرفته‌ام در دوره‌ی تحصیلات تکمیلی در ییل بمانم و به دانشگاه جانز هاپکینز منتقل نشوم — با اینکه آن‌ها من (و چند نفر دیگر) را دعوت کرده بودند تا از ییل به هاپکینز برویم — هیچ حرفی نزد (یا دست‌کم من هیچ سرزنشی به یاد ندارم). مطمئنم که ناامید شده بود، اما در آن زمان چیزی نگفت و سال‌ها تلاش کرد که آن را نشان ندهد.

بی‌تردید، و احتمالاً به شیوه‌ای کاملاً مینتزی، تلاش می‌کردم کار خودم را انجام دهم و تصمیم‌های مستقل بگیرم، اما حالا می‌فهمم که در پس ذهنم اغلب با خودم فکر می‌کردم

سید چه نظری دارد یا چه نظری خواهد داشت. برای مثال، یک روز در دهه‌ی ۱۹۹۰، از من پرسید که آیا اجازه می‌دهم انتشارات دانشگاه جانز هاپکینز نسخه‌ی جدیدی از کتابم در سال ۱۹۸۶ با عنوان **سفید طبق تعریف: طبقه‌بندی اجتماعی در لوئیزیانای کرئول** منتشر کند. این کتاب را انتشارات دانشگاه راتگرز منتشر کرده بود، اما در آن زمان فقط نسخه‌ی جلد سخت آن موجود بود. از این پیشنهاد عمیقاً تحت تأثیر قرار گرفتم و تا حدی شگفت‌زده شدم، چون اصلاً مطمئن نبودم که سید کتاب را دوست داشته باشد. البته او پیشنهاد کرد که شاید بخواهم مقدمه‌ای جدید برای کتاب بنویسم و کارم را به آثار دیگرانی که از نظر او باید به آن‌ها اشاره می‌کردم یا با آن‌ها درگیر می‌شدم، مرتبط کنم. من پذیرفتم، اما با خودم فکر می‌کردم او چه قدر کار را در ذهن خود دارد. با این حال، انتشارات راتگرز مخالفت کرد و تصمیم گرفت کتاب را خودش به صورت جلد نرم منتشر کند.

مثال دوم، نظری بود که او کمی قبل یا درست بعد از آن که برای ریاست انجمن انسان‌شناسی آمریکا (AAA) نامزد شدم، بیان کرد. تا جایی که به یاد دارم، زیاد حرفی نزد. فقط گفت که دوستش، بیل استورتوانت، سخنرانی ریاستی‌ای را که مجبور شده بود ارائه دهد، به عنوان چیزی عجیب توصیف کرده بود—نوعی ژانر خاص برای خودش. و من این‌طور برداشت کردم که سید فکر می‌کرد بیل کل تجربهٔ ریاست AAA را غیرعادی و حتی دشوار یافته بود. اما سید در آن زمان چیز دیگری نگفت، اگر درست به خاطر داشته باشم. انگار داشت به من هشدار می‌داد که این سمت احتمالاً چندان خوشایند نخواهد بود. احتمالاً سید انتخاب‌های مرا بیشتر از آنچه تصور می‌کردم دوست داشت، و احتمالاً همیشه خوب بود که دست کم کمی از او می‌ترسیدم—یا از معیارهایش می‌ترسیدم—به عنوان یک پژوهشگر و معلم. او برای من معیار تعیین می‌کرد، و فکر می‌کنم همیشه همین‌طور خواهد بود. این مسئله هم اخلاقی است و هم علمی. موضوعی است که هم جای نگرانی دارد و هم مسئولیت. برخی انسان‌شناسان دوست دارند آن را مسئله‌ای متقابل بدانند،

اما من فکر می‌کنم سید باعث شد به مسئولیت هم فکر کنم—چیزی که گاهی از آن با عنوان «عمل‌گرایی مسئولیت» یاد کرده‌ام.

اینجاست که اخلاق میتیزی بودن وارد می‌شود—نوعی انسان‌گرایی در دل یک اقتصاد سیاسی جدی، انتقادی، تاریخی‌نگر، نظام‌مند، اما همواره انسان‌محور. یا اگر بخواهیم با همان قدرت آن را وارونه کنیم: نوعی تحلیل اقتصاد سیاسی از روابط انسانی، یعنی انسان‌هایی که با یکدیگر به‌عنوان انسان تعامل دارند، اگر فقط تحلیل‌گران و قدرت‌طلبان شأن، برابری و متقابل بودن آن‌ها را به رسمیت می‌شناختند. این در برخی جهات نسخه‌ی میتیزی از «دوگانگی آگاهی» دو بویس است، یا اگر جسارت کنم، نسخه‌ی انسان‌شناسانه‌ی چیزی است که باید آموزش داده شود و آموخته شود، فارغ از ترجیحات یا گرایش‌های فردی ما. ما همه یکسان نیستیم، اما باور دارم که از طریق پذیرش هم‌زمان دو رویکرد، حتی اگر یکی را در کارمان بیشتر به پس‌زمینه ببریم، انسان‌شناس می‌شویم.

برای مثال، من معمولاً در حوزه‌های فکری آشنا و راحت خود، به تحلیل ساختارهای ژئوپولیتیکی و نابرابری‌هایی می‌پردازم که بر کنش‌ها و زندگی مردم محدودیت ایجاد می‌کنند.. انسان‌شناسان دیگر بسیار بیشتر بر فرآیندهای فردی و زمینه‌مند تمرکز می‌کنند، اما درک خود را در زندگی‌ها و روابطی که به‌ویژه در میدان تحقیق به‌خوبی شناخته‌اند، بنیان می‌گذارند. از بیرون ممکن است ما شبیه انواع متفاوتی از پژوهشگران به نظر برسیم، اما فکر می‌کنم این یک سوءبرداشت جدی است. از سید آموخته‌ام—یا چیزی که من آن را «اخلاق میتیزی بودن» می‌نامم—که توجه کردن (نوعی توجه عمیق که هرگز سطحی نیست) امکان‌پذیر ساختن هر دو نوع پروژه‌ی پژوهشی و مقیاس‌های مختلف را فراهم می‌کند و هر دو جهت را در بر می‌گیرد. انسان‌شناسی بدون چنین توجهی، با خطراتی همراه است: حذف انسانیت از افراد، نادیده گرفتن محدودیت‌ها، زیباسازی روابط به‌شدت نابرابر، و از همه

مهم‌تر، ندیدن راه‌های آشکار و پنهانی که برخی افراد را به‌طور مداوم نادیده و ناشنیده باقی می‌گذارد.

بخش زیادی از این‌ها، چه به‌صورت آشکار و چه ضمنی، در مقاله‌ها، کتاب‌ها و یادبودهایی که به سید اختصاص یافته یا دربارهٔ او و تأثیرش نوشته شده‌اند، دیده می‌شود. روشن است که من تنها کسی نبودم که برای سید احترام قائل بود، به دانش او ارزش می‌داد، و حتی کمی از او واهمه داشت. می‌خواهم با نقل قولی از مقدمه‌ی کتاب **آینده‌های تجربی: انسان‌شناسان و تاریخ‌نگاران در تعامل با آثار سیدنی دلبیو. میتز** سخنم را به پایان برسانم. این کتاب علمی در سال ۲۰۰۹ توسط انتشارات دانشگاه کارولینای شمالی منتشر شد و نوعی یادنامه‌ی افتخاری برای سید بود. جورج باکا، عایشه خان، و استفان پالمی آن را ویرایش کردند و مقدمهٔ کتاب را به‌صورت مشترک نوشتند. این مقدمه مفصل است و به مقاله‌های موجود در کتاب، از جمله مقاله‌ای که خودم نوشته‌ام با عنوان «شواهد و قدرت، شیرین و تلخ»، می‌پردازد. اما آن‌چه آن‌ها در میانهٔ مقدمه دربارهٔ سید و آثارش گفته‌اند، دقیقاً همان چیزی است که من اینجا تلاش دارم بیان کنم. آن‌ها نوشتند:

این، البته، همان درسی است که سیدنی میتز در تمام مسیر به ما آموخته است. از نخستین مداخلاتش—مانند نقد او بر نظریه‌ی «پیوستار روستایی-شهری» رابرت ردفیلد (میتز، ۱۹۵۳)—تا آثار پیشگامانه‌اش درباره‌ی نقش سرمایه‌ی مالی و بازارهای جهانی در زندگی روزمره و کار پرولتاریای روستایی (۱۹۵۶، ۱۹۵۹، ۱۹۶۰، ۱۹۷۴)؛ نوشته‌هایش درباره‌ی انسان‌شناسی تاریخی برده‌داری در مزارع کارائیب، دهقانان، نظام‌های بازار داخلی، و پرولتاریای روستایی (۱۹۵۹، ۱۹۶۱ الف، ۱۹۶۱ ب، ۱۹۷۳، ۱۹۷۸)؛ نقدهایش بر نظریه‌ی نظام‌های جهانی (۱۹۷۷)، نسبت‌دادن‌های بی‌پایه‌ی تجربی «مقاومت» به کنشگران و گروه‌های فرودست (۱۹۹۵)، کاربردهای پرسش‌برانگیز مفاهیمی چون «کرنول‌سازی»

(۱۹۹۶) و «فراملی‌گرایی» (۱۹۹۸) در انسان‌شناسی معاصر؛ و تا اثر سترگش درباری نقش شکر در شکل‌گیری جهان مدرن (۱۹۸۵)—میتنز همواره با پرسش‌هایی درباره‌ی قدرت و مفهوم‌پردازی آن درگیر بوده است. اما او این کار را نه از طریق ارائه‌ی چارچوب‌های نظری انتزاعی، و نه با تسلیم شدن به آنچه کوپر آن را «گرایش‌های موج‌سواری درون‌رشته‌ای» می‌نامد، انجام داده؛ بلکه همیشه با صبر و دقت، بر پایه‌ی داده‌های قوم‌نگارانه و تاریخی به دقت گردآوری‌شده، مسیر خود را ساخته است. به این ترتیب، او—به قول اریک ولف (۲۰۰۱)—«مسیرهای قدرت» را از واقعیت اجتماعی مشاهده‌شده دنبال کرده تا به آن پیکربندی‌های ساختاری بزرگ‌تری برسد که ممکن است به‌طور چشمگیری شکل‌دهنده باشند، اما هرگز به‌طور کامل تعیین‌کننده‌ی «ساختارهای فرصت و محدودیت»ی نیستند که در آن کنشگران و گروه‌ها برای معنا بخشیدن به زندگی خود و حفظ کرامتشان تلاش می‌کنند (۲۰۰۹:۱۰).

سید بی‌تردید نسبت به نظریه‌هایی که انسان‌ها را ملموس و در مرکز قرار نمی‌دادند، تردید داشت؛ و همه‌ی ما که در مقطعی از زندگی‌مان نزد او درس آموختیم، آن کشش را احساس کردیم—و هنوز هم آن باور را، به عنوان نیرومندترین میراث او، در خود حس می‌کنیم.

Cite as:

Dominguez, Virginia R., 2019. « Anthropological Work and Legacy of Sidney W. Mintz », *Encyclopédie Béroise des histoires de l'anthropologie*.