

چرا آنچه را می‌خوریم، می‌خوریم، و خوردن آن‌ها چه معنایی دارد...
اندیشه‌ای شاداب با سبکی رنگارنگ
Colman Andrews, Saveur



طعم غذا، طعم آزادی

سفرهائی کاوشگرانه به دنیای خوراک، فرهنگ، و گذشته



سیدنی ویلفرد مینتز

ترجمه: محمدحسن هدایتی آمامی
شهریور ۱۴۰۴

طعم غذا، طعم آزادی

سفرهای کاوشگرانه به دنیای خوراک، فرهنگ، و گذشته

چشیدن چشیدن طعم غذا، طعم آزادی

سیدنی ویلفرد مینتز

ترجمه محمد حسن هدایتی اُمّامی

شهریور ۱۴۰۴

Beacon Press
25 Beacon Street
Boston, Massachusetts 02108-2892
www.beacon.org

Beacon Press books
are published under the auspices of
the Unitarian Universalist Association of Congregations.

© 1996 by Sidney W. Mintz
“Grace to Be Said at the Supermarket” by Howard Nemerov is
reprinted with the permission of Margaret Nemerov.

All rights reserved
Printed in the United States of America
10 12 11 10

This book is printed on acid-free paper that meets the uncoated paper
ANSI/NISO specifications for permanence as revised in 1992.

Text design by Iris Weinstein

Composition by Wilsted & Taylor Publishing Services

Library of Congress Cataloging-in-Publication Data

Mintz, Sidney Wilfred, 1922—
Tasting food, tasting freedom : excursions into eating, culture, and
the past / by Sidney W. Mintz.

p. cm.

Includes bibliographical references and index

ISBN 978-0-8070-4629-6 (pbk.)

1. Food habits. 2. Diet. 3. Food—Philosophy. 4. Eating
(Philosophy) I. Title.

GT2850.M58 1996

384.1—dc20 95-47569

به خواهرانم آلیس و ویویان

و به یادِ اولین

و به شوهرانشان الی، سید، و موری

دعای شکرگزاری در سوپرمارکت

آن خدای ما، هندسه‌دان بزرگ،
در این جا نیز کاری کرده کارستان؛
آنجا که، اگر بخواهیم چنین بگوییم،
به چیزها شکل و شمایل بخشیده —

بره‌ها را محکم چیده در درون جعبه‌هایی چهارگوش،
گوشتِ بریان، شده استوانه‌ای آراسته،
ژامبون را بیضی‌ای خوش‌تراش کرده،
و گوشت‌های ناهار را بی‌نام و نشان،
در مربع‌ها و مستطیل‌هایی با لبه‌های صاف یا گرد
(شاید برای فرودادن راحت‌تر و تُند تُند).

ستایشش کنیم، که بر اشتهای مان
فاصله‌ای زیباشناختی افکنده،
و بر آن آشوبِ خونینِ میراث‌مان،
نیازِ نازیبای مان،
شکل و معنا نهاده.

از طریق او، جانوران
به قلمرو خالصِ عدد و نظم وارد می‌شوند،
رها از زندگی‌های متورم و خون‌آلودشان،
در لفاف‌های شفافِ سلفون،
در کالبدی رازآمیز به ما می‌رسند،
تا بی‌لرز و ترس به مرگ چشم بدوزیم،
چنان‌که فیلسوفی را شاید،
و آن را بزرگ‌ترین خیر بدانیم.

فهرست مطالب		
۹	پیش‌گفتار	
		فصل
۱۹	مقدمه	۱
۳۸	غذا و روابط آن با مفاهیم قدرت	۲
۵۸	چشیدن طعم غذا، چشیدن طعم آزادی	۳
۸۳	ساکارز عسل را شکست می‌دهد	۴
۱۰۵	شکر و اخلاق	۵
۱۳۹	رنگ، طعم، و خلوص	۶
۱۵۳	خوراک: فاخر، حقیر، و بی‌هویت	۷
۱۸۱	خوردن به سبک آمریکایی	۸
۲۱۳	منابع	

پیش‌گفتار

پدرم آشپز بود. سال‌ها یکی از خواهرانم گفته مرا اصلاح می‌کرد و اصرار داشت که بگوید او صاحب رستوران بود. اما من می‌دانم که او آشپز بود. تنها از عجیب‌ترین مسیرها — همان‌هایی که آدم‌های بی‌ریشه، رانده‌شده از روز و روزگار، گاه ناچار می‌شوند کاری در پیش بگیرند — او هم به آشپزی به‌عنوان شغل رسید.

وقتی پدر و مادرم، هنوز ازدواج نکرده، از محله‌های فقیرنشین روستایی در اروپای شرقی در آغاز قرن به نیویورک رسیدند، پدرم، شلومو (سلیمان) میتز، قالب‌ساز بود؛ تازه از ارتش تزار، پس از شش سال خدمت در گردان مخابرات، مرخص شده بود. مادرم، فرومه لیا (فنی) میتز، که عضو "بوند" بود — سازمانی سوسیالیستی یهودی که از سوی حکومت تزاری به شدت ممنوع شده بود — در یک کارگاه داغ طاقت فرسای نیویورکی خیاط شد. خیلی زود به اتحادیه‌ی کارگران صنعتی جهان پیوست، همان‌هایی که به "وابلی‌ها (Wobblies)" معروف بودند، و در صنعت پوشاک نیویورک به‌عنوان سازمان‌دهنده فعالیت کرد. خانواده‌اش موافق نبودند و آن کار هم درآمد چندانی نداشت.

کار مردها هم درآمد چندانی نداشت. به گفته‌ی پدرم، قالب‌سازی در سال ۱۹۰۱ در نیویورک هفته‌ای ۳/۵۰ دلار درآمد داشت. او شغلی به‌عنوان فروشنده‌ی لباس در "خیابان کانال" گرفت، برای یکی از اقوام دور کار می‌کرد، و ظاهراً از هر لحظه کارش متنفر بود. اما آن، داستانی جداست.

وقتی پدر و مادرم تصمیم گرفتند ازدواج کنند — آن‌ها پسرعمو و دخترعموی تنی بودند، و این در میان یهودیان اشکنازی رسمی رایج بود — مادرم شرطی گذاشت: مهاجرت به شهری کوچک، دور از نیویورک. او گفته بود نمی‌خواهد فرزندانش را در شهر بزرگ

پرورش دهد. پدرم نیز به همین خاطر، نامه‌ای نوشت به یکی از دوستان قدیمی‌اش از ارتش، بن دورفمن؛ که آن زمان در یک غذاخوری در شهر دوور نیوجرسی ظرف می‌شست. بن، که یتیم بود، در گروه موسیقی ارتش توبا می‌نواخت — همان گروهی که در مقر لشکر مستقر بود، و گردان مخابرات پدرم نیز همان‌جا مستقر بود.

آن دو، زوجی عجیب بودند. پدرم علاقه‌ای به کتاب، کلمات، یا بیشتر ایده‌ها نداشت؛ اما بن جز این‌ها به چیز دیگری علاقه نداشت. با این حال، دوستانی بسیار نزدیک بودند. در نهایت، صاحب غذاخوری به یک ظرف‌شو در شیفت شب نیاز داشت. پدرم شغل فروشندگی لباس در خیابان کانال را رها کرد و کنار بن دورفمن، پشت سینک ظرف‌شویی در دوور ایستاد.

پس از مراسم ازدواجشان در نیویورک، پدر و مادرم با قطار راهی دوور شدند. مادرم از دعوت کردن رفقای خود در اتحادیه‌ی کارگران صنعتی جهان (IWW) خجالت می‌کشید، چون ازدواج را نهادی بورژوایی می‌دانست. از ایستگاه قطار با اسب و کالسکه به خانه‌ی جدیدشان رفتند؛ خانه‌ای اجاره‌ای، با بن دورفمن به‌عنوان مهمان دائمی خانه. او تا زمان مرگش بر اثر سرطان، که در دوران کودکی من رخ داد، با ما زندگی می‌کرد. دوور نیوجرسی همان‌جایی است که من و خواهر و برادری‌هایم در آن به دنیا آمدیم و بزرگ شدیم.

شاید حدود ده سال پس از آن‌که پدر و مادرم به دوور نقل مکان کردند، صاحب غذاخوری "لاکوانا هاوس" همان غذاخوری معروف — یک چرخ‌وفلک خرید، غذاخوری را به بن دورفمن و پدرم فروخت، و با یک کارناوال راهی سفر شد. می‌دانم که این داستان ساختگی به نظر می‌رسد، اما نیست؛ دست‌کم من آن را نساخته‌ام. بن و پدرم، که از زمان ورود پدرم به دوور شروع به پس‌انداز کرده بودند، آن غذاخوری را اداره کردند تا زمانی که توانستند آن را با ساختن یک رستوران و هتل بزرگ جایگزین کنند. هرگز نفهمیدم چطور به چنین تصمیمی رسیدند، اما این اتفاق تقریباً هم‌زمان شد با غرق شدن کشتی لوزیتانیا و

ورود آمریکا به جنگ جهانی اول. از آنجا که دوور نیوجرسی در همسایگی اش هم انبار مهمات دولتی داشت و هم کارخانه‌ی باروت، کسب و کار رستوران و هتل رونق گرفت، و پدرم همان‌طور که آن خواهرم همیشه می‌گفت، واقعاً صاحب رستوران شد. او همچنین به این باور رسید که نابغه‌ی مالی است. او تا حدود سال ۱۹۲۹، یعنی زمانی که مثل همه‌ی مردم همه چیزش را از دست داد، در کار رستوران‌داری ماند. یک‌شبه، دوباره شد آشپز — اما این بار برگشت به همان غذاخوری. و تا نزدیک روز مرگش، همچنان آشپز باقی ماند.

پدرم را به‌عنوان صاحب رستوران خیلی کم به یاد می‌آورم، اما به‌عنوان یک آشپز، خوب می‌شناختمش. بیشتر وعده‌های غذایی‌ام را در همان غذاخوری می‌خوردم؛ و نام "لاکوانا هاوس" همچنان بر سر در آن باقی مانده بود. در ماه‌های تابستان، وقتی از دانشگاه به خانه برمی‌گشتم و در شیف‌ت شب انبار مهمات نزدیک کار می‌کردم، پدرم برایم "ناهار" آماده می‌کرد. ما فقط بیست دقیقه وقت داشتیم برای غذا خوردن — از ساعت ۴:۰۰ صبح تا ۴:۲۰ صبح — و در همین مدت، بی‌هیچ تشریفاتی، دو ساندویچ، دو عدد میوه، و یک فلاسک قهوه را که شب قبل برایم بسته‌بندی کرده بود، می‌خوردم. حدود ساعت ۸:۲۰ صبح، خسته و کوفته از سر کار دوباره به غذاخوری می‌رسیدم، و بعد از چند دقیقه استراحت روی زمین، گرسنگی شدید به سراغم می‌آمد و خودم را مهمان یک صبحانه‌ی حسابی می‌کردم. معمولاً شامل یک لیوان بزرگ آب پر تقال تازه، سه عدد تخم‌مرغ نیم‌رو، یک استیک ژامبون، یک موز کباب‌شده، نان تست، و قهوه بود. پدرم که حدود ساعت ۱۱:۰۰ صبح می‌رسید (در آن زمان من راحت در خانه خوابیده بودم)، طبق گفته‌ها، مرتب شکایت می‌کرد که امنیت مالی خانواده‌مان تا وقتی من از خانه نروم یا اشتهايم را از دست ندهم، همچنان در خطر خواهد بود.

پدرم از دست‌پخت مادرم خوشش نمی‌آمد و هر وقت او سعی می‌کرد آشپزی کند، با رفتاری تند و رقابتی با او برخورد می‌کرد. البته جای تعجب داشت اگر مادرم توانسته بود

بهتر از پدرم آشپزی کند، ولی در تقریباً همه‌ی زمینه‌های دیگر از او بهتر بود. او انگلیسی را بسیار بهتر صحبت می‌کرد و می‌نوشت؛ در حساب و ریاضی عالی بود، در حالی که پدرم چنین نبود؛ قدرت استدلالش به‌وضوح برتر بود. در مقابل، پدرم باغبان فوق‌العاده‌ای بود؛ توانایی‌های مکانیکی خاصی داشت؛ و به‌نظر من — آشپز بسیار خوبی بود. او همچنین مردی بود که خواهان لذت‌های جسمی و حسی زندگی بود

نگرش مادرم نسبت به غذا کاملاً با نگرش پدرم فرق داشت. او به‌نوعی، موجودی روحانی بود. ذهنش آن‌قدر درگیر مسائل سیاسی بود که تقریباً نمی‌دانست چه چیزی می‌خورد — و حتی خورد و خوراک برایش اهمیتی نداشت. روزی ایزادرچیک، یکی از پیشخدمت‌ها، می‌گفت که تعریف فنی (مادرم) از یک وعده‌ی غذایی خوب، عبارتست از یک فنجان قهوه‌ی تلخ و یک سرمقاله از روزنامه‌ی فری‌زه‌ایت (یک روزنامه‌ی ییدیش چاپ‌گرا). در مقابل، پدرم عاشق پرندگان، حیوانات، زنان، نوزادان و موسیقی بود. از لمس چرم خوشش می‌آمد. اُکارینا می‌نواخت، رقص قزاقی می‌رقصید، و صدای بسیار زیبایی داشت. ساعت‌های کوکو جمع‌آوری و تعمیر می‌کرد؛ ده‌ها عدد از آن‌ها در خانه‌مان بود.

سال‌ها با خود تکه‌ای از آن سنباده‌ی ظریف معروف به کروکس‌کلاز حمل می‌کرد، و با آن پنل‌های بلوطی ورودی خانه را جلا می‌داد تا مثل نور کلیسا بدرخشند. او علاقه‌ای به تحلیل‌های ذهنی نداشت — بلکه کاملاً برعکس. به کلمات بی‌اعتماد بود و به احساسات باور داشت. بی‌تفاوتی مادرم نسبت به غذا، در او احساسی نزدیک به وحشت ایجاد می‌کرد. مادرم بی‌هیچ قصدی، هنگام خوردن بشقابی از شلغم پخته‌ی سرد، روزنامه می‌خواند، و بعد با تلخی از سوءهاضمه شکایت می‌کرد. وقتی گفته می‌شد که چه خورده که باعث این حالت شده، پدرم چنان چهره‌ای به خود می‌گرفت که انگار هم رنج کشیده و هم منزجر شده است. نگرش پدرم به غذا خاص و منحصر به فرد بود، اما در اصل قانع‌کننده. او، به‌هرحال، آشپزی را فقط از راه تماشای آشپزهایی آموخته بود که در طول سال‌ها برایش غذا می‌پختند.

در سال‌های پایانی دوران رستوران‌داری اش — همان سال‌های واقعاً بد، وقتی هنوز یک محل بزرگ داشت اما نه مشتری در آن بود و نه سرمایه‌ی نقدی — یک آشپز چینی استخدام کرد تا «کسب‌وکار را رونق دهد». این تصمیم هم مثل بقیه‌ی تصمیم‌هایش بی‌ثمر بود، چون اصلاً کسب‌وکاری نبود که رونق بگیرد. مردم پولی نداشتند و بیرون غذا نمی‌خوردند. چینگ دای مو، آشپز چینی، مشتاق بود به چین بازگردد و امیدوار بود خلبان نیروی هوایی چیانگ کای‌شک شود؛ اما حدود یک سال در آن‌جا ماند، و در همین مدت پدرم هرچه می‌توانست از سبک آشپزی دای مو یاد گرفت. وقتی دای مو بالاخره استعفا داد — چون مشتری نبود و احتمالاً حقوق ناچیزی می‌گرفت — پدرم مدتی بعد از آن همچنان غذاهای «شرقی» را تبلیغ می‌کرد. در میان وسایل دورریختنی خانواده، عکسی از او هست که دوستانش گرفته‌اند: کلاه سرآشپزی بر سر دارد و به دوربین لبخند می‌زند. کسی با خودکار بالای سرش نوشته: "سُل مین، آشپز چینی". مهارتش در این حوزه‌ی آشپزی، واقعاً تأسف بار بود. مردم از محله‌ی چینی‌ها در نیویورک برایش رشته‌ی تازه می‌آوردند، که او آن‌ها را در روغن فراوان سرخ می‌کرد؛ به سوپ مرغش گلو تامات سدیم (که آن زمان «پودر خوراک‌شناسی» نامیده می‌شد) اضافه می‌کرد؛ یاد گرفت *اگ فو یونگ* درست کند، و نسخه‌ای از آن غذای ناخوشایند به نام چاپ سوئی، و ترکیب سوپ مرغ و رشته‌ای که من آن را با نام *یات گاو مین* می‌شناختم. بی‌تردید، تخصص پدرم در آشپزی در حوزه‌های دیگری بود.

به‌ویژه سوپ‌هایش را خوب به یاد دارم: سوپ ترشک، که با ترشک تازه، خامه ترش، تخم‌مرغ آب‌پز و پیازچه درست می‌شد؛ *کاپوستا*، تهیه‌شده از کلم کمی تخمیرشده، گوشت سینه‌ی گاو، گوجه‌فرنگی و قارچ خشک روسی باشکوهی به نام *گرب*؛ بورش چغندر و بورش گوشتی؛ سوپ صدف (که هر دو نوع آن انحرافی آشکار از غذای نیاکان نزدیکش بود)؛ *خولودنیک*، "سرد کوچولو"، نامی که خودش برای سوپ سستی لهستانی گذاشته بود، تهیه‌شده از سبزیجات تازه‌ی باغچه، نمک ترش (اسید سیتریک)، و سیب‌زمینی آب‌پز با شوید و کره که بخار از آن بلند می‌شد و کنار سوپ سرو می‌شد؛ سوپ گوشت بره و جو؛

سوپ لوبیای سفید (نوع پرچرب) با استخوان ژامبون؛ سوپ دم گاو — همه‌شان به طرز غیرمنتظره‌ای غنی و خوش طعم بودند، چون عصاره‌هایش بسیار غلیظ و پرمزه بود. خورش‌ها و استیک‌هایش هم همین‌طور بودند. از هر حیوانی چیزی می‌پخت. خورش قلوهاش فوق‌العاده بود، و من به خورش تند شش که خودش ابداع کرده بود، علاقه‌مند شدم. ما قلوه می‌خوردیم، دم گاو، ساندویچ مغز استخوان با نان سیاه، مغز گوسفند.

سیب‌زمینی سرخ‌کرده‌هایش عالی بودند، اما از درست کردنشان متنفر بود چون معتقد بود هضم‌شان سخت است. وقتی مشتری سفارش سیب‌زمینی سرخ‌کرده می‌داد، معمولاً از آشپزخانه بیرون می‌آمد، در حالی که دست‌هایش را به پیش‌بندش می‌مالید، تا به آن مشتری بیچاره درباره اشتباه بودن انتخابش سخنرانی کند. (برخی مشتری‌ها می‌گفتند رستوران او تنها جایی در دنیا است که «مشتری همیشه اشتباه می‌کند».)

او عاشق ماهی دودی بود، همان‌طور که بسیاری از مردم اروپای شرقی و شمالی هستند. ما هر وعده غذا را با کمی شاه‌ماهی شروع می‌کردیم. یک‌بار از شاه‌ماهی شکایت کردم، چون همیشه سر سفره بود. گفت: “به شاه‌ماهی بی‌احترامی نکن. اگر شاه‌ماهی نبود، یهودی‌ای هم نبود.” فوراً منظورش را فهمیدم. فقیران روستایی اروپای شرقی همیشه با کمبود پروتئین حیوانی مواجه بودند. شاید ماهی یک‌بار مرغی گیرشان می‌آمد، که با شاه‌ماهی تکمیل می‌شد؛ احتمالاً لوبیای خشک، عمده‌ی پروتئینشان را تأمین می‌کرد. حدود پانزده سال بعد، وقتی در مزارع نیشکر پورتوریکو کار میدانی می‌کردم، یاد گرفتم از خوراک لوبیای قرمز یا نخود کفتری پخته‌شده روی برنج سفید لذت ببرم، که با گشنیز، سیر، و شاید تکه‌ای کوچک از گوشت دودی طعم‌دار می‌شد — معادل همان شاه‌ماهی. سال‌ها بعد، یکی از همکاران انسان‌شناس از پدر بزرگ ایرلندی‌اش گفت که غذایی را «غذای معروف ایرلندی» می‌نامید: «سیب‌زمینی و اشاره». قابلمه‌ای سیب‌زمینی آب‌پز می‌کردند، و تکه‌ای گوشت خوک نمک‌سود را با نخ بالای میز آویزان می‌کردند. بعد، چنگال را در سیب‌زمینی فرو می‌کردند، آن را به سمت گوشت خوک نشانه می‌رفتند، و سیب‌زمینی را می‌خوردند. در

طول سال‌ها فهمیدم که، به‌جز مناطق گیاه‌خوار، فقیران سراسر جهان از همان کمبود پروتئین حیوانی رنج برده‌اند؛ و بیشتر فقیران جهان امروز هم هنوز همین‌طورند. اما اولین درس در این‌باره را از پدرم گرفتم.

با اینکه در خانه‌ای یهودی معمولی بزرگ شده بود — چیزی که امروز احتمالاً آن را «ارتدوکس» می‌نامیم — پدرم در نوجوانی، درست پیش از آغاز قرن، از دین وی‌گردان شد و در این مورد با پدرش به‌شدت درگیر شد. (حدس می‌زنم تحت تأثیر جنبش روشنگری یهودیان اروپای شرقی، موسوم به هسکالا، قرار گرفته بود، اما واقعاً مطمئن نیستم). عادت‌های غذایی‌اش نشان می‌داد که این گسست چقدر عمیق بوده‌است. یاد گرفت صدف بخورد و بپزد، شیر و گوشت را با هم ترکیب کند، از جداسازی ظروف و قاشق‌چنگال صرف‌نظر کند، و از گوشت خوک — که آن را به‌طرز شگفت‌انگیزی خوب می‌پخت — در انواع مختلفش لذت ببرد. هرگز فرزندانش را مجبور نمی‌کرد چیزی بخورند که دوست نداشتند، اما همیشه تشویق‌مان می‌کرد هر غذایی را که می‌پخت، حداقل بچشیم. عادت‌های هوشمندانه — چون دفعه‌ی بعد که همان غذا را می‌پخت، دیگر عجیب به نظر نمی‌رسید و بسیار خوش‌خوراک‌تر بود. او با همین روش، چهار فرزند را بزرگ کرد؛ همه‌ی ما شکمو شدیم (و چند نفرمان آشپزهای خوبی)، و هیچ‌کدامان به هیچ غذایی حساسیت نداشتیم — جز من، که گاهی به صدف دریایی واکنش نشان می‌دهم.

خودش کم‌خوراک بود، از غذاهای سرخ‌شده بیزار بود، و به نوعی رژیم غذایی گرایش داشت که امروزه میان جوانان طبقه متوسط محبوب شده — بدون گوشت قرمز، چربی بسیار کم، مقدار زیادی میوه و سبزیجات بخارپز یا آب‌پز، کربوهیدرات‌های پیچیده و مغذی (از جمله غذاهای «فراموش‌شده» ای مثل بلغور گندم سیاه، عدس و جو)، و هیچ غذایی که به آن شکر افزوده شده باشد. لبنیات و تخم‌مرغ زیاد مصرف می‌کرد — آن زمان هنوز این‌ها بد تلقی نمی‌شدند — و می‌گفت که توصیه‌ی پزشکان برای کنار داشتن نمک در اواخر عمرش، سخت‌ترین رنجی بود که تجربه کرده؛ کاری بسیار دشوارتر از ترک

سیگار. گاهی، پس از آن که برای خانواده‌ی بزرگش — که با دامادها، عروس‌ها و نوه‌ها، در مجموع حدود بیست نفر می‌شدیم — یک شام شش مرحله‌ای می‌پخت، از پیش غذاهای مجلل گرفته تا کیک‌ها و پای‌های خانگی، خودش با غذای مخصوص خودش سر میز می‌نشست. غذایش معمولاً شامل یک بیگل تُست‌شده، پنیر خامه‌ای، یک گوجه‌فرنگی ورقه‌شده با کمی شوید یا ریحان، و مقداری ماهی دودی، خاویار ماهی سفید یا خاویار سالمون بود. خواهرم او با تعجب می‌گفت: «لعتی، هر چی هم که بهمون بدی، غذای خودت همیشه خوشمزه‌تر به نظر می‌رسه!»

ما در هر وعده غذا، به جز صبحانه، نوشیدنی هم داشتیم: با برخی غذاها آبجو، اما قبل از نهار و شام یک شات ویسکی — گاهی دو شات. من زمانی وارد این برنامه شدم که هنوز دهساله هم نشده بودم. او این دوز ویسکی را که "شنپس" می‌نامید، محرکی سالم برای اشتها می‌دانست. در خانواده‌ام هیچ احساسی منفی نسبت به نوشیدن وجود نداشت. اولین باری که مست شدم، هشت ساله بودم، با شراب مخصوص عید پسخ، و وقتی از خانه والدینش به سمت خانه‌مان برمی‌گشتیم، یادم هست مادرم این موضوع را خیلی بامزه می‌دانست. اما والدینم نسبت به اعتیاد به الکل وحشت عمیقی داشتند. پدرم قبل از دوران ممنوعیت فروش الکل، در رستورانش الکل سرو نمی‌کرد. بعد از لغو ممنوعیت، و زمانی که در غذاخوری مشغول به کار شد، احساس می‌کرد چاره‌ای ندارد. اما از دیدن افراد مست متنفر بود. یادم هست گاهی آن مشتری‌هایی را که بیش از حد نوشیده بودند، با بوی ترب تازه رنده‌شده به حالت عادی برمی‌گرداند.

وقتی حدوداً یازده سالم بود، پدرم دچار بیماری زونای شدیدی شد. او اصلاً قادر به آشپزی نبود، و مرا نزد او فرستادند، تا با دستور پخت او، کارهای آشپزی را انجام بدهم. معلوم شد باید مقدار زیادی سس گوجه‌فرنگی و کوفته درست کنم. او دستورها را به من داد، من هم با دقت آن‌ها را یادداشت کردم، و سپس وارد آشپزخانه شدم و طبق دستورها عمل کردم. حالا دیگر یادم نیست چرا من انتخاب شدم و نه کس دیگری — اما احتمالاً فقط

برای منفعت خودم بود. آن موجی از رضایت عمیق را که از پختن این غذا در من ایجاد شد، به‌خوبی به یاد دارم. خوشحال کردن پدرم در هیچ کاری برایم آسان نبود، اما این بار احساس اطمینان داشتم که اشارات او به گونه‌ای است که می‌تواند روی من حساب کند. گرایش من نسبت به غذا، و احترامی که برای آن قائلم، از پدرم سرچشمه می‌گیرد. این کتاب بدون او هرگز نوشته نمی‌شد. بهترین خاطراتم از او، به‌طور جدایی‌ناپذیری با آشپزخانه گره خورده‌اند. البته، او هیچ‌وقت نظر چندان مثبتی نسبت به کار من در آشپزخانه نداشت. وقتی می‌دید دارم دنده‌کباب را برش می‌زنم، می‌گفت: «چطور ممکنه دکترای تخصصی داشته باشی، ولی هنوز نتونی یه دنده‌کباب رو درست برش بزنی؟» تصور می‌کنم حالا آن بالا ایستاده، دارد پایین را نگاه می‌کند و به دوستانش می‌گوید: «نگاه کن، اون پسر منه. با نوشتن درباره غذا زندگی‌اش رو می‌گذرونه.»

در نگارش این کتاب، که شامل چند مقاله جدید و برخی نوشته‌های منتشرشده پیشین است، از کمک بسیاری از دوستان و همکاران بهره‌مند شدم. از همه آن‌ها سپاسگزارم: جف بروکس، سید کانتور، الیزابت دان، هریت فریدمن، انریکه گارسیا گالیانو، اشرف غنی، جودی گلدستاین، جری هاگلبرگ، فرانسواز اریته، جف هورن، فیل مک‌مایکل، لوسین پیسا، پل روزین، جی. بی. شنویند، ربکا اسکات، بریتا سورواس، دیل تومیچ، ایمانوئل والرشتاین، جان والتون، اریک ولف، سردبیران نشریه *Etnofoor*، بنیاد ونر-گرن، و کالج دو فرانس. همان‌طور که همیشه بوده، مارژ کولیگنون کار بزرگی در سامان‌دهی نسخه‌های دست‌نویس انجام داده—نه فقط یک‌بار، بلکه بارها—و با دقت چیزهایی را که من گم کرده بودم، دور انداخته بودم، یا اشتباه بایگانی کرده بودم، پیدا کرده است. همچنین، مثل همیشه، همه همکارانم در رشته انسان‌شناسی و دانشجویان‌مان، به زندگی یک معلم و یک یادگیرنده معنا می‌بخشند. آن‌ها باعث می‌شوند «کتاب‌نوشتن» کاری لذت‌بخش باشد.

هائیتی‌ها می‌گویند "سبدت را بالاتر از حد دست آویزان نکن." و "دستت را از حد توانت درازتر نکن." من هنگام کار روی این مقاله‌ها آن توصیه را فراموش کردم، و

افراد مهربان زیادی تلاش کردند تا مرا از غرورم نجات دهند. از نانسی هارمون جنکینز بابت نگاه دقیقش سپاسگزارم، و از دارل کورتی برای پرسش‌های تیزبینانه‌اش. همکارم و رئیس گروه، گیلیان فیلی-هارنیک، نکات دقیقی درباره بخش‌های مختلف متن ارائه داد و در گفت‌وگوهای مکررمان درباره غذا، روشنگری‌های بسیاری برایم داشت. آن فینکباینر با سخاوت پذیرفت که نسخه ماقبل نهایی را به سرعت بخواند و از تیزبینی انتقادی‌اش بهره‌مندم کرد. از لیندی چین سپاسگزارم که فهرست مطالب را با سرعت و هوشمندی همیشگی‌اش تهیه کرد. دب چسمن از انتشارات بیکن سال‌هاست که همکاری ثمربخشی با من داشته، و همین او بود که با لطافت اما قاطعانه مرا به کنار هم چیدن این خرده‌نوشته‌ها ترغیب کرد. همسرم، جکی، همیشه به من دلگرمی می‌دهد—دلگرمی‌ای که از سلیقه خوب و نقد کاملاً قابل اعتمادش سرچشمه می‌گیرد. او مجبور بوده برخی از این مقاله‌ها را بیش از حد بخواند. برای اشتباهات باقی‌مانده، چه در واقعیت و چه در قضاوت، متأسفانه هیچ‌کس جز خودم را نمی‌توانم سرزنش کنم.

فصل اول

مقدمه

آموس توتوئولا، نویسنده‌ی نیجریه‌ای در نخستین کتاب خود، "نوشنده‌ی شراب نخل" [۱۹۵۳]، خوانندگان را با مجموعه‌ای از شخصیت‌های اسطوره‌ای آشنا می‌کند؛ همه‌ی این شخصیت‌ها توسط شخصیت اصلی داستان توصیف می‌شوند—مردی دائم‌الخمر با عطشی سیری‌ناپذیر برای نوشیدن شراب نخل. پس از ماجراهای دیگر، این نوشنده‌ی شراب نخل ازدواج می‌کند؛ نخستین فرزند حاصل از این ازدواج از انگشت شست همسرش به دنیا می‌آید. این نوزاد خارق‌العاده هنگام تولد مانند کودکی ده‌ساله سخن می‌گوید و ظرف یک ساعت قدش به بیش از یک متر می‌رسد. اما شگفت‌انگیزترین ویژگی او، رفتار غذایی‌اش است.

پسر کوچک به والدینش می‌گوید که نامش زوری‌بیر است ("که به معنای پسری است که به‌زودی خود را به چیز دیگری تبدیل خواهد کرد" [۱۹۵۳، ص ۳۲])، و او دارای اشتها‌یی عظیم است. او می‌خورد و می‌خورد و باز هم می‌خورد، و اگر کسی بخواهد مانع خوردنش شود، آن‌ها را به شدت کتک می‌زند و به خوردن ادامه می‌دهد. قدرتش بسیار زیاد است، و اشتها‌یش بی‌پایان.

«چون او تمام غذایی را که برای شب آماده کرده بودیم خورده بود، شروع کردیم به پختن غذای دیگر. اما وقتی زمان پایین آوردن غذا از روی آتش رسید، خودش آن را پایین آورد و همان لحظه، شروع کرد به خوردن آن—در حالی که هنوز بسیار داغ بود. پیش از آن‌که بتوانیم جلویش را بگیریم، تمام غذا را خورده بود و

با تمام تلاش مان سعی کردیم آن را از او بگیریم، اما اصلاً موفق نشدیم.» (۱۹۵۳، ص ۳۳)

این پسر سرکش، افزون بر آن، دردسرهای فراوانی به بار می‌آورد. برای رهایی از او، مرد دائم‌الخمر سرانجام تصمیم می‌گیرد خانه‌اش را به آتش بکشد. پسر نیز در آتش می‌سوزد، و همه با آسودگی فراوان نفس راحتی می‌کشند. اما مادرش در خاکسترها به دنبال زیور کوچکی می‌گردد که فراموش کرده بود بردارد، و می‌گوید: «و آن‌جا دیدم که وسط خاکسترها ناگهان بالا آمد، و همان لحظه نوزادی با بدنی نیمه ظاهر شد؛ او با صدایی ضعیف‌تر، مانند تلفن، صحبت می‌کرد» (۱۹۵۳، ص ۳۵). این نوزاد نیمه‌بدن‌دار با صدایی شبیه تلفن، که نامش به چیزی اشاره دارد که به چیز دیگری تبدیل خواهد شد—ممکن است نمایندهٔ چه باشد؟ این گرسنگی بی‌پایان از کجا می‌آید، در نوزادی که از انگشت شست زاده شده، اکنون به نیمه‌نوزادی تقلیل یافته، و گرسنگی‌اش هنوز فروکش نکرده؟

کار توتوئولا توسط شماری از منتقدان ادبی مورد تحلیل قرار گرفته است، اما درون‌مایه‌های این داستان چندان پیچیده یا هراس‌انگیز به نظر نمی‌رسند. بیشتر ما به راحتی می‌توانیم اشتیاق به خوردن یا گرسنگی‌ای را تصور کنیم که آن‌قدر شدید است که هیچ مانعی را بر نمی‌تابد. همچنین، تصور گرسنگی‌ای آن‌چنان دردناک که انسان را برای فرونشاندنش به جنگیدن یا حتی کشتن وادارد، دشوار نیست. و آن صدایی شبیه تلفن—ما فراموش می‌کنیم که چقدر صدایمان در این دستگاه‌ها متفاوت شنیده می‌شود، چون به آن‌ها خو گرفته‌ایم. اما همه از بار مدرن رسانه‌های الکترونیکی آگاه‌اند؛ «صدایی پایین‌تر، مانند تلفن» یادآور زندگی امروز است. تغییر از چیزی به چیز دیگر، آرزوی بسیاری از انسان‌هاست، و واقعاً هم رخ می‌دهد—اما اغلب، ما به چیزی که آرزویش را داریم تبدیل نمی‌شویم، بلکه به چیز دیگری بدل می‌شویم. این کتاب درباره‌ی نیجریه‌ی روستایی در آستانه‌ی استقلال، ما را با میل‌های خروشان روبه‌رو می‌کند: اشتها‌ی سیری‌ناپذیر و پرخاشگر

که در روحی قدرتمند—و در واقع، فناپذیر—مجسم شده است. به نظر من، این جلوه‌ای بسیار مدرن دارد.

من به این شکل آغاز می‌کنم، زیرا آنچه در ادامه می‌آید کتابی است درباره غذا، و بنابراین کتابی درباره گرسنگی‌ها نیز هست—گرسنگی‌ها و ارضای آن‌ها. این کتاب همچنین درباره تغییر است، با این امید که از طریق موضوعاتش گذشته را به حال پیوند دهد. تا حدی، این کتاب درباره ظهور مدرنیته است و این که زندگی مدرن، در ارتباط با غذا، چه معنایی داشته است.

آنچه انسان‌شناسان از بیش از یک قرن پیش درباره غذا و خوردن نوشته‌اند، عمدتاً به جشن و قربانی مربوط می‌شد—روابط غذایی مردم با خدایانشان؛ با تابوها و دستورات غذایی که معمولاً ماهیتی مذهبی داشتند؛ با نقش غذاها در تعیین جایگاه اجتماعی افراد؛ با آدم‌خواری و این که چرا مردم به آن روی می‌آوردند (اگر—با وجود اینکه برخی آن را انکار کرده‌اند—واقعاً چنین کرده باشند)؛ و به‌طور سطحی‌تر، با غذاهایی که در فرهنگ‌های غربی عمدتاً ناخوشایند، عجیب یا چندان‌آور تلقی می‌شدند.

انسان‌شناسانی که در آغاز قرن بیستم شروع به مطالعه میدانی در باره این موضوعات کردند، از جوامع بزرگ، شهری و غربی خود به جوامعی دیگر رفتند—به جوامعی که هنوز تعدادشان فراوان بود—و در آن‌ها مردم غذاهایی را مصرف می‌کردند که خودشان تولید کرده بودند (یا جمع‌آوری کرده بودند، یا شکار کرده بودند)، و بیشتر آن‌ها برای تهیه چیزهای مهمی که می‌خوردند، وابستگی اندکی به مبادلات دوردست داشتند. در چنین جوامعی، زنان معمولاً بخش زیادی از کار جمع‌آوری یا پرورش غذا را انجام می‌دادند، و تقریباً تمام آشپزی نیز بر عهده آن‌ها بود. بیشتر انسان‌شناسان مرد بودند و چنین موضوعاتی را چندان جالب نمی‌یافتند. از این رو، احتمالاً می‌توان گفت که غذا و خوردن به‌عنوان موضوعاتی مستقل در انسان‌شناسی، توجه بسیار کمتری دریافت کردند؛ نسبتاً کمتر از آن‌چه واقعاً شایسته‌اش

بودند. غذا زمانی جالب‌تر بود که ناظر را آزرده می‌کرد، او را سردرگم می‌ساخت، یا جنبه‌ای آیینی داشت—نه زمانی که صرفاً موجب رضایت کسانی می‌شد که مشغول پخت‌وپز و خوردن آن بودند. غذا ابزاری بود برای مطالعه چیزهای دیگر. این که غذا وفاداری‌ها را مستحکم می‌کرد، به مردم یادآوری می‌کرد که در نسبت با دیگران چه جایگاهی دارند، آن‌ها را برای انجام وظایفشان نیرومند می‌ساخت، و آن‌ها را به خدایانشان پیوند می‌داد، همگی از جنبه‌های شناخته‌شده رفتار غذایی بودند و این ویژگی‌ها مورد مطالعه قرار می‌گرفتند. آنچه مورد علاقه بود، نه خود غذا یا شیوه آماده‌سازی‌اش، بلکه آن چیزی بود که غذا و خوردن از نظر اجتماعی می‌توانستند برایش به کار روند.

البته استثناهایی هم وجود داشت. برای مثال، می‌توان به یکی از جلد‌های کتاب شگفت‌انگیز دستوره‌های غذایی فرانز بوآس اشاره کرد (که بیشتر، اما نه فقط، درباره ماهی سالمون بود) که توسط جورج هانت از مردم کوواکیتول در شمال غربی اقیانوس آرام گردآوری شده بود (Boas 1921، صفحات ۳۰۵ تا ۶۰۲). اما انسان‌شناسان مرد معمولاً ترجیح می‌دادند به مطالعه جنگ، آیین‌های گذار به مرحله‌ای جدید از زندگی، آزمون‌های طاقت‌فرسا، یا حتی خویشاوندی پردازند—تا اینکه به پوست‌کندن خرگوش‌ها، خشک‌کردن ماهی سالمون شکم‌خالی‌شده بر روی قفسه‌ها، آبجوسازی، یا قابلمه‌ها و ماهیتابه‌ها توجه کنند. مطالعات زیبای برونیسلاو مالینوفسکی درباره مردم جزایر تروبریاند، که کشت یام، جشن‌ها، جادو و ریاست قبیله را در کنار هم بررسی می‌کرد، بدون شک ارتباط زیادی با غذا داشت؛ اما در واقع تمرکز آن‌ها بر این بود که غذا برای نظم اجتماعی چه نقشی ایفا می‌کند. (۱)

در پس جهان نمادین پرباری که غذا و خوردن همواره نمایانگر آن‌اند، واقعیت حیوانی زیست ما نهفته است—واقعیتی که از انسانیت ما جدا نیست، بلکه بخشی جدایی‌ناپذیر از آن است. تنها به این دلیل که بیشتر ما به‌طور فراوان و مکرر غذا می‌خوریم و هرگز گرسنگی شدید را تجربه نکرده‌ایم، ممکن است گاهی به‌سادگی اهمیت شگفت‌انگیز و گاه حتی

هولناک غذا و خوردن را از یاد ببریم. این اهمیت به محض آن که لحظه‌ای با جدیت به موضوع غذا بیندیشیم، آشکار می‌شود. بدون دست‌کم دسترسی حداقلی به غذا و آب، می‌میریم. جز تحریک‌پذیری ساختاریافته‌ی ماده‌ی زنده و میل درونی موجودات زنده به تولیدمثل، هیچ چیز به اندازه‌ی خوردن، طبیعت ما را به عنوان موجودی زنده چنین چشمگیر نمایان نمی‌سازد. یکی از منابع اصلی رنج انسانی در جهان مدرن همچنان—همان‌طور که از دیرباز بوده—گرسنگی است. با این حال، گرسنگی کاربردهای بسیاری دارد. روزه‌داری، برای نمونه، راهی چشمگیر برای کشف قدرت غذاست، و این برای هر کسی که حتی یک روز روزه گرفته باشد، آشکار است. اما کسانی که برای هدفی اخلاقی روزه می‌گیرند، با میل خود در برابر گرسنگی مقاومت می‌کنند. در مقابل، گرسنگی کشیدن به دست دیگری—چنان‌که هنوز برای بسیاری از مردم رخ می‌دهد—راهی بسیار چشمگیرتر و ویران‌کننده‌تر برای تجربه‌ی قدرت هولناک گرسنگی است.

غذا چیزی است که درباره‌اش فکر می‌کنیم، حرف می‌زنیم، و به مفهوم‌پردازی آن سرگرم می‌شویم. اما فراتر از انتزاع و میل، برای زنده ماندن ناگزیر به مصرف آنیم. میل ما به غذا گاهی از شوق رسیدن آغاز می‌شود، اما اگر این میل طولانی شود یا بی‌پاسخ بماند، می‌تواند به درد بدل گردد. وقتی غذایی به دستمان می‌رسد، باید آن را در دهان بگذاریم تا در آنجا پردازش شود و به گونه‌ای قابل هضم وارد بدنمان گردد. حس خوردن، به سبب رفع گرسنگی و نیز به دلایل پیچیده‌تر روانی و فرهنگی، می‌تواند تجربه‌ای عمیقاً لذت‌بخش باشد.

با این حال، خوردن می‌تواند نوعی دوگانگی عمیق را نیز برانگیزد، چرا که خودِ عمل خوردن بسیار حیوانی به نظر می‌رسد. این دوگانگی، نشانه‌های فرهنگی خاصی دارد: همه‌ی جوامع احساس یکسانی نسبت به غذا ندارند، و خود غذا نیز می‌تواند چیزهای بسیار متفاوتی باشد. انسان‌ها تقریباً هر چیزی را که آن‌ها را نکشد می‌خورند—و حتی بسیاری

چیزهایی را که ممکن است بگشود. نگرش‌ها نسبت به غذا نیز به همان اندازه متنوع‌اند: حتی درباره‌ی مفاهیم پایه‌ای مانند این که خوردن یعنی چه؛ خوردن چه ارتباطی با انسان بودن دارد؛ و خوردن درست، به چه معناست.

نشانه‌ای روشن—اگرچه افراطی—از دوگانگی انسان نسبت به خوردن، در نشانه‌های بیماری‌های مرتبط با غذا مانند بی‌اشتهایی عصبی (anorexia) و پرخوری عصبی (bulimia) آشکار می‌شود. گرچه این بیماری‌ها به هیچ‌وجه محدود به کشورهای غربی نیستند، اما در غرب بسیار شایع‌ترند، آن‌هم در شرایطی که غذا بیش از حد فراوان است. همچنین، این بیماری‌ها در میان زنان بسیار رایج‌تر از مردان‌اند. یکی از راه‌های اندیشیدن به این ناتوانی‌ها، درک آن‌ها به‌عنوان نوعی جبران‌افراطی است—نخوردن حتی در هنگام گرسنگی؛ یا پرخوری و سپس استفراغ کردن—یعنی جبران‌افراطی برای میل پایداری که گرسنگی برمی‌انگیزد. این جبران‌افراطی بودن، به هیچ‌وجه از شدت رنج واقعی این بیماری‌ها برای مبتلایان نمی‌کاهد. بیماران به غذا وسواس دارند؛ از غذا رنج می‌برند. این غذا، یا معنایی که غذا برای آن‌ها دارد، است که آن‌ها را بیمار می‌کند. اما معنایی که غذا برای آن‌ها دارد، خود محصولی فرهنگی است؛ این که مبتلایان اصلی این بیماری‌ها، زنان جوان سفیدپوست طبقه‌ی متوسط غربی باشند، نشانه‌ی فرهنگی قدرتمند است. اگر بتوان گفت که مبتلایان به بی‌اشتهایی عصبی، برداشت نادرستی از بدن خود دارند و احساس می‌کنند باید خود را «تنبیه» کنند، این رفتاری مرتبط با غذاست. همچنین، احساس مبتلایان به پرخوری عصبی مبنی بر این که باید تاوان ناتوانی‌شان در کنترل میل شدید را بپردازند، نیز رفتاری مرتبط با غذاست. اما این برداشت‌ها از تعادل مطلوب اما دست‌نیافتنی، این سرمایه‌گذاری اخلاقی که غذا و امتناع از آن نمایندگی می‌کنند، و ساختار اجتماعی‌ای که در آن زنان این طبقه دچار چنین رنج‌هایی می‌شوند، همگی به‌وضوح فرهنگی‌اند، نه

ویژگی‌هایی عام برای گونه‌ی انسان. تغذیه، که نیازی زیستی و پایه‌ای‌ست، به چیزی دیگر بدل می‌شود، زیرا ما انسان‌ها آن را به‌صورت نمادین به نظامی از معنا تبدیل می‌کنیم که بسیار فراتر از خودِ غذاست. این پیچیده‌سازیِ ظاهراً بی‌دلیل، کاری‌ست منحصرأ انسانی — کاری که هر فرهنگ به آن می‌پردازد، اما هر یک به شیوه‌ای متفاوت.

گرایش به پاک‌سازی و سرکوب نیاز «حیوانی» ما به خوردن — یا دست‌کم نگرانی درباره‌ی آن و صحبت کردن درباره‌اش، و تلاش برای آراستن آن با بار اخلاقی — احتمالاً امری جهانی نیست. اما در فرهنگ آمریکای شمالی، این ایده به‌عنوان مفهومی آگاهانه و همواره حاضر، نقش مهمی ایفا می‌کند. پیامدهای خوردن و همراهی‌های آن — صداها و بوها — می‌توانند منبعی برای ناراحتی اجتماعی باشند (دست‌کم برای بسیاری از آمریکایی‌ها). احساس مردم نسبت به این مسائل از یک طبقه‌ی اجتماعی تا طبقه‌ی دیگر، و از یک گروه قومی تا گروه دیگر متفاوت است؛ اما گوارش دست‌کم باید به‌عنوان منبعی برای شوخی تلقی شود، تا مبدا به‌اندازه‌ای جدی گرفته شود که گاه واقعاً گرفته می‌شود. مردمان و فرهنگ‌های خاکی‌منش ممکن است با افتخار بپذیرند که عملکردها و اختلالات بدنی، بخش جدایی‌ناپذیر طبیعت انسانی ما هستند؛ اما در غرب، دست‌کم، این امور — فارغ از هر چیز دیگری که ممکن است باشند — اغلب به‌عنوان جلوه‌هایی ناخوشایند از حیوان‌بودگی ما تلقی می‌شوند.

در ایالات متحده، پدیده‌های دیگری هم با غذا و خوردن مرتبط‌اند؛ در عصر مدرن، نگاه و سواس‌گونه به ظاهر بدن — یعنی اینکه بدن چگونه توسط دیگران دیده و قضاوت می‌شود — باعث شده است که مسائل مربوط به غذا و خوردن پیچیده‌تر و شدیدتر شوند. میزان توانایی فرد در کنترل، مدیریت و انضباط‌بخشی به بدن — که در همه‌ی جوامع به‌سادگی ممکن نیست — به‌عنوان بازتابی از خویش‌ن‌داری فردی تلقی می‌شود. بنابراین، هر عمل خوردن می‌تواند به آزمونی برای اراده تبدیل شود. از آن‌جا که خوردن رنگ‌وبوی اخلاقی

یافته، جای تعجب نیست که گفته می‌شود نیمی از مردم آمریکا— ۹۰ درصد از زنان آمریکایی—در هر زمان خاصی در رژیم غذایی هستند. تا آن‌جا که این پدیده با جنسیت پیوند خورده، بی‌اشتهایی عصبی و پرخوری عصبی ممکن است صرفاً به‌عنوان روی دیگر «خود زیبا» بی‌ دیده شوند که فرد آن را برای خود ساخته است.

از این مثال باید روشن باشد که غذا و خوردن، عرصه‌ای شگفت‌انگیز در اختیار ما می‌گذارند تا ببینیم چگونه گونه‌ی انسانی، فعالیتی ابتدایی را با معناهای اجتماعی می‌آراید— در واقع، آن‌قدر معنا به آن اضافه می‌کند که خود فعالیت ممکن است از نظر پنهان شود. در ایالات متحده، آیین‌های خواستگاری نمونه‌ای تأمل‌برانگیز از این پدیده هستند. چند سال پیش، یکی از دانشجویانم را تشویق کردم که مقاله‌ی پایان‌ترم خود را درباره‌ی آمادگی‌هایی که دختران دانشجوی جوان پیش از رفتن به قرار شام با یک پسر انجام می‌دهند، و همچنین درباره‌ی رفتارهای مرتبط با غذا که پسران و دختران در چنین قرارهایی از خود نشان می‌دهند، بنویسد. نیازی نیست یافته‌های او را به تفصیل مرور کنیم: غذاهایی که پنهانی پیش از بیرون رفتن خورده می‌شوند؛ روغنی که برای کاهش یا جلوگیری از مستی نوشیده می‌شود؛ داروهایی که برای پیشگیری از حالت تهوع، نفخ یا بوی بد دهان مصرف می‌شوند؛ تلاش‌های حساب‌شده در حالت بدن و حرکات برای پنهان‌کاری یا منحرف کردن نگاه طرف مقابل؛ تفاوت‌های چشمگیر در نیت‌های مرتبط با غذا، مانند شیوه‌ی برخورد با غذای روی میز؛ و این‌که چگونه مردانگی و زنانگی فرهنگی خاص می‌تواند از طریق رفتارهای متفاوت مردان و زنان در مواجهه با غذا، شکل بگیرد و وضوح پیدا کند. آن مقاله، به‌خوبی به استدلالی که در اینجا قصد بیانش را دارم، جان بخشید. اگر انسان نبودیم، اوضاع متفاوت می‌بود. اما اگر انسان نبودیم، من هم این‌ها را نمی‌نوشتم.

برای ما انسان‌ها، غذا خوردن هرگز یک فعالیت «صرفاً زیستی» نیست (هرچند «صرفاً زیستی» دقیقاً به چه معناست، خود جای پرسش دارد). غذاهایی که خورده می‌شوند، با

گذشته‌ی کسانی که آن‌ها را می‌خورند پیوند دارند؛ روش‌هایی که برای یافتن، فراوری، آماده‌سازی، سرو و مصرف غذا به کار می‌روند، همگی از نظر فرهنگی متفاوت‌اند و هر یک تاریخچه‌ای خاص خود دارند. غذا نیز هرگز فقط خورده نمی‌شود؛ مصرف آن همواره با معنا همراه است. این معناها نمادین‌اند و به‌صورت نمادین منتقل می‌شوند؛ و آن‌ها نیز تاریخچه‌ای دارند. این‌ها برخی از راه‌هایی هستند که ما انسان‌ها از طریق آن‌ها این فعالیت به‌ظاهر ساده‌ی «حیوانی» را بسیار پیچیده‌تر می‌کنیم.

از یک منظر، سرمایه‌گذاری نمادین معنا در غذا ارتباط چندانی با خودِ غذا ندارد. یاد آهنگی از بیتلز می‌افتم که درباره‌ی زن نظافت‌چی‌ای در کلیسا است؛ زنی که برنج باقی‌مانده از مراسم ازدواجی گذشته را جمع می‌کند. فاصله‌ی میان آن برنج و داستانی که آهنگ روایت می‌کند آن‌قدر زیاد است که ویژگی خاص خودِ غذا تقریباً بی‌اهمیت به نظر می‌رسد. اما در واقع، این‌که غذا چیست، مردم چگونه به آن دست می‌یابند، چگونه آماده می‌شود، فراوان است یا کمیاب، و تحت چه شرایطی در دسترس قرار می‌گیرد—تمام این عوامل، و بسیاری عوامل دیگر، در معنای غذا ادغام شده‌اند. این همان روشی بود که انسان‌شناسان اولیه بیش از هر چیز درباره‌ی غذا به آن می‌اندیشیدند؛ و هنوز هم همین جنبه، مهم‌ترین وجه غذا در انسان‌شناسی به شمار می‌آید.

هیچ جنبه‌ی بنیادین دیگری از رفتار ما به‌عنوان یک گونه، جز جنسیت، تا این اندازه درگیر ایده‌ها نیست که غذا خوردن هست؛ پیوندهای غذا با دین، با باور و با اجتماعی بودن، به‌ویژه چشمگیرند. نمونه‌ای آشنا مربوط به مردمانی است که نخست گوسفند را اهلی کردند، سپس آن را پرورش دادند، از آن مراقبت کردند، و برای قرن‌ها با فرآورده‌های آن زیستند. آن‌ها هزاران سال چوپان گوسفند بودند؛ و سپس، روزی، «بره‌ی خدا» چوپان آن‌ها شد. خدایی خاص، در زمانی خاص. قربانی فصیح نامی است برای عیدِ پَسَح؛ واژه‌ی «فصح» از واژه‌ی عبریِ پَسَح گرفته شده؛ و همچنین واژه‌ای است که به عید پاک نیز اشاره دارد. «بره‌ی

فصح» همان «قربانی فصیح» است. گفته می‌شود که «بره‌ی خدا» برای گناهان ما جان داد. شام آخر، عشاء ربانی، و ضیافتِ پَسَح، همگی نشان‌دهنده‌ی درهم‌تنیدگی پیچیده‌ی غذا با باور هستند. این‌ها، در شکل ساده‌شده‌شان، نمونه‌هایی از پیوندهایی هستند که انسان‌شناسان اولیه آن‌ها را تشخیص دادند و مطالعه کردند. و به نظر می‌رسد که پایانی برای این گونه پیوندها وجود ندارد.

خوردن و جنسیت، هر دو جلوه‌هایی درهم‌تنیده از طبیعت ما به‌عنوان موجودات زنده‌اند؛ و هر دو، در مورد انسان، به‌گونه‌ای متفاوت اما موازی با نقش‌شان در زندگی سایر گونه‌ها، با آگاهی انسانی پیوند دارند. اهمیت دوگانه‌ی آن‌ها تا حدی در هم‌ارزی‌شان در زبان عامیانه آشکار می‌شود. زبان «زشت» و روزمره‌ی مردم—که در آن میل، ماده، عمل، و ارضا، چه در خوردن و چه در جنسیت، با واژگانی یکسان توصیف می‌شوند—هنوز زنده است، با وجود تابوهای سنگین پیرامون این آمیختگی عمدی و شاعرانه‌ی شگفت‌آور. جمله‌ی «حتماً ژله‌ست، چون مربا این‌طور نمی‌لرزه» را کسی نثر شکسپیری نمی‌داند. به سبب این وحدتِ کم‌ویش پنهان، اصطلاحات جنسی در واژگان مربوط به غذا، دوچندان ناراحت‌کننده‌اند. رمان‌نویسان، فیلم‌سازان، شاعران و ترانه‌سرایان، همگی از این نزدیکی میان غذا و جنسیت بهره می‌برند.

میل جنسی برخلاف نیاز بی‌پایان به غذا، به شدت تحت تأثیر دخل و تصرف‌های فرهنگی قرار دارد. البته، نیاز به خوردن نیز تا حدی تحت تأثیر فرهنگ قرار دارد—اما فقط در چارچوب‌هایی که به طرز بی‌رحمانه‌ای واضحند. در رفتار پستانداران به‌طور کلی، رفتارهای جنسی و جست‌وجوی غذا معمولاً به راحتی از هم قابل تفکیک‌اند: فعالیت جنسی دوره‌ای، فصلی و تحت تنظیمات هورمونی است. اما این قاعده در مورد گونه‌ی انسانی صدق نمی‌کند؛ چرا که برای انسان‌ها جنسیت هم همانند گرسنگی، همیشگی است. با این

حال، این دو گرسنگی به گونه‌ای متفاوت تحت کنترل اجتماعی قرار می‌گیرند، و در جوامع مختلف به شیوه‌هایی متفاوت مدیریت می‌شوند.

اگر شیفتگان غذا را کنار بگذاریم، آدم‌های معمولی غذا را در جایگاه ویژه‌ای قرار نمی‌دهند—منظور همان جایگاهی است که برای عشق کنار گذاشته‌ایم. مردم می‌توانند، و در واقع اغلب چنین می‌کنند، حتی کسانی که هرگز واقعاً گرسنه نبوده‌اند. احساسات شدیدی نسبت به غذا داشته باشند. اما آن‌ها به‌طور آشکار، اهمیتی را که برای عشق قائل‌اند، برای غذا قائل نمی‌شوند؛ و دلایلش هم روشن است: به شیوه‌ای متفاوت از غذا، عشق با دیگر انسان‌ها سروکار دارد. معمولی بودن غذا، در دسترس بودنش، نیاز روزمره‌مان به آن، و پیامدهای فیزیولوژیکی‌اش گاهی باعث می‌شود کمتر از آن‌چه هست مهم به نظر برسد. با این حال، غذا جایگاه ویژه‌ای در طیف تجربه‌های حسی ما دارد. جامعه‌شناس فرانسوی، پیر بوردیو، در سال ۱۹۸۴ (ص. ۷۹) دلیل این امر را به زیبایی توضیح داده است:

احتمالاً در طعم‌های غذاها است که می‌توان پررنگ‌ترین و پاک‌نشدنی‌ترین اثرات یادگیری دوران نوزادی را یافت—آموخته‌هایی که بیش از هر چیز در برابر فاصله گرفتن از جهان بومی یا فروپاشی آن جهان بومی مقاومت می‌کنند و نوستالژی نسبت به آن را با بادوام‌ترین شکل حفظ می‌کنند. جهان بومی، پیش از هر چیز، جهان مادری‌ست؛ جهان طعم‌های آغازین و غذاها، پایه، جهان رابطه‌ی کهن‌الگویی با کالای فرهنگی کهن‌الگو، که در آن، لذت بخشی بخشی جدایی‌ناپذیر از خود لذت است، و از گرایش‌گزینشی به سوی لذت شکل می‌گیرد—گرایشی که از دل خود لذت آموخته می‌شود.

فکر می‌کنم غذا، دست‌کم در ایالات متحده، همچنان موضوعی نامعمول باقی مانده است؛ زیرا قدرت حسی آن اغلب به طرزی تکان‌دهنده با برداشت‌هایی از خودمان که به نحو عجیبی غیرجسمانی، تا حدی زاهدانه، و به شدت آمریکایی‌اند، در تضاد قرار می‌گیرد.

مردم‌شناسان همواره، دست‌کم به‌طور کلی، به چگونگی تأمین نیازهای جوامع—به‌ویژه جوامعی غیر ماشینی—علاقه‌مند بوده‌اند. اگرچه در گذشته مطالعات چندان دقیقی درباره نحوه تهیه، توزیع و مصرف غذا وجود نداشت، اما دغدغه‌ای دیرینه نسبت به آنچه برای حفظ کارکرد جامعه ضروری بود، وجود داشت؛ و بی‌تردید غذا نقش محوری در پاسخ به این پرسش ایفا می‌کرد. در ایالات متحده، مردم‌شناسانی همچون اوتیس تی. میسون و کلارک ویسلر سبک‌های زندگی مردمان بومی آمریکا را بر اساس شیوه‌های معیشتی پایه‌ای‌شان ترسیم کردند؛ برای نمونه، در توصیف زندگی سرخ‌پوستان از مناطقی با محوریت «ماهی سالمون»، «ذرت» یا «گاو میش کوهان‌دار» سخن گفتند. اما پیشگامانی چون فرانتس بواس و برانیسلاو مالینوفسکی با جوامعی سروکار داشتند که از نظر اقتصادی، دست‌کم در زمینه غذاهای سنتی‌شان، تا حد زیادی خودکفا بودند. در صد سال گذشته، آن نوع اقتصادها تقریباً به‌طور کامل از میان رفته‌اند. مردم‌شناسی امروز با جهانی مواجه است که در آن، هرچه بیشتر، انسان‌ها چیزی را که مصرف می‌کنند تولید نمی‌کنند، و چیزی را که تولید می‌کنند مصرف نمی‌کنند—حتی در مورد بخش عمده‌ای از خوراکشان.

در چنین جهانی، مردم‌شناسان اندیشیدن به مسائل بین‌المللی را آغاز کرده‌اند؛ اجمله شروع کرده‌اند به اندیشیدن در باره تفاوت‌های بهره‌وری غذایی در قاره‌های مختلف، گسترش غذاهای نوظهور، و به‌ویژه تأمین مواد غذایی در ارتباط با رشد جمعیت جهانی. از آن‌جا که غذا، به اصطلاح، «خط پایانی» در حفظ حیات است—و با وجود اینکه قحطی اکنون پدیده‌ای نسبتاً نادر شده—تصویر جهانی غذا همچنان از نظر سیاسی اهمیت بسیار زیادی دارد؛ گزارش خبری درباره هر منطقه بحرانی تقریباً همیشه به مسائل مربوط به غذا و دسترسی به آن می‌پردازد.

این یکی از بنیادی‌ترین شیوه‌هایی است که غذا در جهان امروز با مسئله قدرت پیوند خورده است. البته این ارتباط پدیده‌ای تازه نیست؛ اما برخی از شکل‌های نوین پیوند میان غذا و قدرت، خود از ویژگی‌های خاص دوران معاصر به‌شمار می‌آیند. امروزه، مردمانی در سرزمین‌های دوردست با تصمیم‌ها و اقداماتشان تعیین می‌کنند چه کسانی به زندگی ادامه خواهند داد و چه کسانی محکوم به مرگ خواهند بود. به‌سختی می‌توان جنبه‌ای از قدرت را یافت که از این هولناک‌تر باشد. با این حال، در جهان مدرن، این نوع از قدرت به‌ندرت به‌عنوان قدرت شناخته می‌شود. این تصمیم‌ها اغلب جمعی‌اند و در چارچوب سازوکارهای رسمی اتخاذ می‌شوند؛ مانند رأی‌گیری در مجالس قانون‌گذاری برای قطع کمک‌های خارجی، یا تصمیم‌گیری شرکت‌های بزرگ برای تولید موز در جزیره «الف» و توقف تولید آن در جزیره‌ای دیگر. نتیجه آن است که برخی افراد احتمالاً جان خود را از دست خواهند داد؛ بی‌آن‌که خود بدانند چه کسی عامل مرگشان بوده، یا آن‌که تصمیم‌گیرندگان از پیامدهای مرگ‌بار تصمیماتشان آگاه باشند. ادعای اینکه هر انسان زنده از حقی مقدس برای خوردن برخوردار است، از ژرف‌ترین مسائل اخلاقی پرده برمی‌دارد؛ چرا که تصمیم‌هایی به‌طور مستمر اتخاذ می‌شوند که—در پی پیامدهای اجتناب‌ناپذیرشان—به مرگ انسان‌هایی از گرسنگی می‌انجامند. برقراری پیوند میان این تصمیم‌گیری‌ها و قربانیانشان، و افشای این پیوندها به‌گونه‌ای که خود فرآیند تصمیم‌گیری از منظر اخلاقی قابل رؤیت شود، شاید از حوزه‌های سنتی مردم‌شناسی فاصله داشته باشد؛ اما بی‌تردید امروزه شایسته آن است که هر مردم‌شناسی وقت خود را صرف آن کند.

می‌توان از نظر تاریخی چنین پیوندهایی مورد مطالعه قرار داد، و بسیاری از انسان‌شناسان از تاریخ‌نگاران اجتماعی آموخته‌اند که چگونه این پیوندها می‌توانند اهمیت سیاسی و اقتصادی رویدادهای گذشته مرتبط با غذا را آشکار کنند. زمانی که ردکلیف

سالامان کتاب *تاریخ و تأثیر اجتماعی سیب زمینی (۱۹۴۹)* را نوشت، با آن که موضوع اصلی کتابش نبود. بخش قابل توجهی را به قحطی سیب زمینی ایرلند یا "قحطی بزرگ" سال‌های ۱۸۴۵ تا ۱۸۴۹ اختصاص داد. سیسیل وودهام-اسمیت در کتاب *قحطی بزرگ (۱۹۶۲)* این فاجعه را موضوع اصلی خود قرار داد: یک میلیون نفر جان باختند، یک میلیون نفر دیگر مهاجرت کردند، همه به خاطر یک محصول بیمار. خود این سیب زمینی، آن عضو عجیب از خانواده‌ی بادمجانیان سمی، از دنیای جدید به اروپا وارد شده بود؛ جایی که نخستین بار اهلی شده بود. از آنجا که سیب زمینی در نهایت به غذای اصلی مردم ایرلند تبدیل شد، نقش مهمی در این تراژدی داشت. اما این تقصیر سیب زمینی نبود؛ این یک تراژدی ساخته دست بشر بود. قدرت مالکان زمین و دولت هر دو به طور فعال وارد این داستان شدند. وابستگی تقریباً کامل مردم به یک غذای واحد و آمادگی نداشتن دولت برای کمک به آن‌ها، هر دو از جنبه‌های تاریخ استعمار ایرلند بودند. سیب زمینی‌ها فقط پوسیدند؛ اما حاکمان جامعه کار چندانی برای جلوگیری از این فاجعه انجام ندادند، آن‌هم زمانی که وابستگی غم‌انگیز کل یک ملت به یک محصول واحد به واقعیت تبدیل شده بود.

داستان‌های دیگری نیز وجود داشته‌اند. یک دهه پیش، تلاش کردم شرح دهم چه زمانی شکر به یکی از اقلام مهم در رژیم غذایی اروپایی‌ها تبدیل شد. [Mintz 1985] اما برخلاف سیب زمینی، شکر یک خوراکی لوکس بود که به تدریج از نردبان طبقاتی اروپا پایین آمد؛ از اسباب بازی خاندان سلطنتی آغاز شد و تنها مدت‌ها بعد به یک نیاز برای طبقه‌ی کارگر تبدیل گردید. استفاده‌ی فراوان آن در چای داغ و غلیظ، نخستین باری بود که طبقه‌ی کارگر در هر نقطه‌ای از جهان، به شدت به خوراکی‌هایی وابسته شد—در این مورد، خوراکی‌هایی که عمدتاً از طریق کار اجباری جمعی تولید شده و از دورترین نقاط جهان

برایشان ارسال می‌شدند. در داستانِ چگونگی وقوع این روند، نقش قدرت کاملاً مشهود بود.

در آن مورد، به نظر من مفهوم قدرت را می‌شد به دو شیوه‌ی کاملاً متفاوت به نمایش گذاشت. نخستین و آشکارترین جلوه‌ی قدرت مربوط بود به اینکه چه کسی شکر را تولید می‌کرد، زمین‌های لازم را تصاحب می‌کرد، ماشین‌آلات و نیروی کار مورد نیاز را فراهم می‌ساخت (در آغاز و برای مدت بسیار طولانی، نیروی کار برده‌ها بودند)، و مسئول حمل‌ونقل و بازاریابی محصول بود، و مواردی از این دست. اما شکل دیگر و کمتر آشکار قدرت، به معنایی مربوط می‌شد که مصرف شکر به خود گرفت. به عنوان ماده‌ای نادر و گران‌قیمت، خود مصرف آن نوعی قدرت را به نمایش می‌گذاشت—همان‌طور که امروزه مصرف خاویار گران‌قیمت، گوش‌ماهی تازه یا شراب مرغوب چنین می‌کند. توانایی پادشاه در نمایش و مصرف شکر، یکی از راه‌های تعریف قدرت او بود. با گذشت زمان، و با افزایش تولید شکر، قیمت آن کاهش یافت و شمار مصرف‌کنندگانش افزایش پیدا کرد. دیگری نیازی نبود که قدرت پادشاه از طریق خوراکی‌هایی که مصرف می‌کرد، نشان داده شود. چنین قدرتی اکنون در برتری تجاری دولت نهفته بود—در قلمروهای استعماری‌اش، در توانایی‌اش برای مالیات‌ستانی، و در منافع که از تجارت تحت نظارت، حفاظت و بهره‌برداری‌اش به دست می‌آورد.

اما برای میلیون‌ها انسانی که پیش‌تر هرگز شکر نخورده بودند، یا توانایی آن را نداشتند که آن را در قالب‌های مختلف به عزیزان یا مهمانان خود تقدیم کنند، آن برداشت قدیمی‌تر از قدرت در مصرف همچنان می‌توانست باقی بماند. جای تعجب نیست که هنوز هم چنین است—در هر کیک عروسی عظیم، جعبه شکلات روز ولنتاین، و دسر محبوب. سرباز آمریکایی در جنگ جهانی دوم با شکلات‌هایش، تجسمی مدرن از همان شکل دیرینه‌ی قدرت بود. برای بیشتر آمریکایی‌ها، نقطه‌ی اوج وعده‌ی غذایی، دسر است؛ و حتی

رستوران‌های بسیار خوب در این کشور نیز به میل شیرینی‌دوست مشهور ما احترام می‌گذارند.

برای بسیاری از افراد، خوردن برخی غذاها نه تنها تجربه‌ای رضایت‌بخش، بلکه تجربه‌ای رهایی‌بخش نیز هست—راهی برای نوعی اظهار وجود افزون‌تر. بنابراین، مصرف غذا هم‌زمان هم شکلی از هویت‌بخشی به خود و هم نوعی ارتباط است. استفاده از غذا برای رسیدن به احساس آسایش یا آزادی، احساسی است که به‌طور گسترده همه آن را درک و تجربه می‌کنیم. بخش زیادی از بار نمادین غذا، به‌ویژه بر کاربرد آن برای این هدف استوار است. رضایت‌هایی که از این طریق حاصل می‌شوند، اغلب ساده‌اند؛ غذایی که فرد با بیان "حالا کمی استراحت بکن" برمی‌دارد و می‌خورد، ممکن است نه گران باشد و نه خاص. با این حال، همین عمل انتخاب برای مصرف، می‌تواند حس موقتی—هرچند عمدتاً ساختگی—از انتخاب، از خود، و در نتیجه از آزادی را فراهم کند.

ایده‌ی «مصرف به‌عنوان یک انتخاب» مبنای نام‌گذاری این کتاب بوده است. مقاله‌هایی که این کتاب از آن‌ها تشکیل شده، در زمان‌های مختلف و برای اهداف گوناگون نوشته شده‌اند، اما همه‌ی آن‌ها به ما نشان می‌دهند که انسان‌ها چگونه غذا می‌خورند، و چگونه در اعمالشان و در موادی که مصرف می‌کنند، تاریخ، امیدها و شخصیت خود را بروز می‌دهند و با آن‌ها در می‌آمیزند.

در فصل دوم، می‌کوشم توضیح دهم که قدرت چگونه بر آنچه مصرف می‌شود و بر شرایط مصرف تأثیرگذار است. در این مورد، جنگ زمینه‌ی ثابتی است که در دل آن، افراد—اعم از سربازان و غیرنظامیان—امکان زنده ماندن می‌یابند. در این فرآیند، آن‌ها با غذاهایی که یاد می‌گیرند بخورند، شناخته می‌شوند و هویت می‌یابند. سؤال اصلی که این موضوع مطرح می‌کند این است: چگونه غذاها (از جمله غذاهای فرآوری‌شده و برندهایی مانند پنیرها، نوشابه‌ها، غلات صبحانه، خوراکی‌های شور و خشک، بستنی) را درک می‌کنیم یا می‌شناسیم،

و سپس آن‌ها را—هم به صورت مفهومی و هم فیزیکی—به بخشی از وجود خود تبدیل می‌کنیم؟ کسانی که محصولات مصرفی را تولید و عرضه می‌کنند، از چه راه‌هایی بر ساختن نمادها و معنایی که به مصرف‌کننده نسبت می‌دهیم تأثیر می‌گذارند، تا محصولاتشان بخشی از هویت ما شوند؟

در فصل سوم، به نمونه‌ای خاص از «حق خوردن» می‌پردازم، که زمینه‌ی ثابت آن، بردگی است. استفاده‌ی بردگان از آشپزی به عنوان ابزاری برای گریز از هویتی که دیگران بر آن‌ها تحمیل کرده‌اند، نمونه‌ای از چشیدن طعم آزادی است.

در فصل چهارم، می‌کوشم نشان دهم که تاریخ غذا صرفاً روایتِ دگرگونی‌های پی‌درپی در گذر زمان نیست، بلکه چیزی فراتر از آن است. پیروزی شکر—محصولی حاصل از شیرۀ نیشکر، بر عسل—محصولی از حشرات زنده—فصلی گمنام در تاریخ غذاهاست، و در اینجا با سند و مدرک به این ماجرا پرداخته‌ام. دو مقاله‌ی بعدی به بررسی معانی دیگر شیرینی می‌پردازند. در فصل پنجم، چشیدن طعم آزادی شکل دیگری به خود می‌گیرد. زبان و رول، که در آن بردگی همان آزادی است، ممکن است مناسب اینجا باشد. به نظر می‌رسد طعم شیرین دست‌کم در جوامع غربی احساسات اخلاقی را بیدار می‌کند. (۲) از آن‌جا که خوراکی‌های شیرین در ایالات متحده به عنوان غذاهایی به‌ویژه چاق‌کننده (و در عین حال بسیار وسوسه‌انگیز) شناخته می‌شوند، جایگاه آن‌ها در ذهن کسانی که قصد کاهش وزن دارند، ممکن است بیش از حد بزرگ جلوه کند؛ و ارزش اخلاقیِ خویشنداری ممکن است به انتخاب دسر گره بخورد. در این فصل، جایگاه اخلاقی یا ارزشیِ شکر در جامعه‌ی مدرن بررسی می‌شود. برای برخی افراد، آزادی یعنی تبدیل شدن به آن‌چه می‌خواهند باشند؛ و رژیم غذایی و ورزش به کلیدهایی برای نوعی خاص از آزادی بدل می‌شوند. در این‌جا قصد دارم پرسش‌هایی را مطرح کنم درباره‌ی امکان وجود نوعی اخلاق فردی‌شده، که ربط

چندانی به جامعه نداشته باشد—جز در آنجا که خود افراد، جامعه را بنا می‌نهند. شکوفائی فردی و شکوفائی اجتماعی چگونه با یکدیگر سازگار می‌شوند؟

فصل ششم با عنوان «رنگ، طعم و خلوص» جستاری تاریخی درباره‌ی شیرینی خاصی به نام مارزپیان است که از ترکیب خمیر بادام درختی، شکر و دیگر مواد شکل گرفته است. در این جستار، سفیدی بادام و شکر به عنوان بخشی از راز این شیرینی در نظر گرفته شده است: سفیدی را با خلوص برابر دانسته‌اند. ظاهراً این نوع برابری تاریخچه‌ای ویژه در جهان غرب دارد.

فصل هفتم به این موضوع می‌پردازد که فرهنگ غذایی چگونه تعریف می‌شود. مانند فصل‌های قبلی، این فصل نیز به خوردن و نگرش انسان‌ها نسبت به غذا خوردن مربوط است. چه کسی فرهنگ غذایی خاص خود را دارد؟ چگونه می‌توان آن را تشخیص داد؟ این موضوع به آن سادگی‌ها که به نظر می‌رسد نیست؛ در اینجا تلاش می‌کنم توضیح دهم چرا داشتن غذاهای متنوع قومی به معنای داشتن یک فرهنگ غذایی نیست؛ زیاد بیرون غذا خوردن نیز به معنای داشتن فرهنگ غذایی نیست. برای داشتن یک فرهنگ غذایی چه چیزی لازم است؟ و آیا این اهمیت دارد؟

فصل پایانی به نوعی ادامه‌ی بحث درباره‌ی فرهنگ آشپزی است: تلاشی برای بحث درباره‌ی نحوه‌ی غذا خوردن ما آمریکایی‌ها. این یک جستار «علمی» نیست — بیشتر نگاهی است به عادات غذایی آمریکایی‌ها از دیدگاه یک آمریکایی. اما در اینجا تلاش می‌کنم بار دیگر پیوند میان غذا و قدرت را بررسی کنم و درباره‌ی جهت‌گیری نظام غذایی ایالات متحده در نسل آینده یا چیزی در این حدود تأمل کنم.

همان‌طور که قبلاً اشاره کردم، بسیاری از این جستارها برگرفته از مجموعه‌ای از کارهایی است که طی سال‌ها منتشر کرده‌ام، و تعدادی از آن‌ها را که مناسب‌تر یا مفیدتر تشخیص دادم، برای این مجموعه انتخاب کرده‌ام. امیدوارم این نوشته‌ها باعث شود مردم

درباره‌ی آنچه می‌خورند و این که چرا آن را می‌خورند، بیشتر بیندیشند؛ درباره‌ی این فعالیت شگفت‌انگیزِ هرروزه که به واسطه‌ی آن زنده می‌مانیم. خود من همیشه از این که بسیاری از آمریکایی‌ها، به نظر من، بدون اندیشیدن به دلایل یا پیامدهای رفتارشان و در شرایطی خاص غذا می‌خورند، شگفت‌زده می‌شوم. گاهی آرزو می‌کنم ای کاش رفتار دیگری در پیش می‌گرفتند. دلایل من برای چنین طرز فکری، صرفاً میراثی شخصی است که از پدرم به من رسیده است. فکر می‌کنم خوردن می‌تواند — و باید — یکی از بزرگ‌ترین لذت‌های زندگی ما باشد. برای نوجوانان پانزده‌ساله معمولاً چنین است؛ اما بسیاری از کسانی که سنی از آن‌ها گذشته است، به نحوی شادی خوردن را از دست می‌دهند، بی‌آن که بدانند چگونه و چرا این اتفاق افتاده است. معمولاً هم آن را صرفاً به بالا رفتن سن نسبت می‌دهند. اگر خوردن برای شما دیگر تجربه‌ای لذت‌بخش نیست، امیدوارم درباره‌ی علت آن بیندیشید. و اگر این کتاب به نحوی خاص به شما کمک کند تا در دیدگاه‌های تان بازبینی یا تجدیدنظر کنید، پس نوشته‌هایم بی‌فایده نبوده است.

یادداشت‌ها

۱ برای نمونه، به آثار مالینوفسکی (۱۹۳۵) و فیرث (۱۹۵۷) مراجعه کنید.

۲ اما ظاهراً این موضوع تنها به آنجا محدود نمی‌شود. در داستان کوتاهی با عنوان «بچه‌های شکری»، نویسنده نیجریه‌ای چینوآ آچه [۱۹۷۳] با مهارت، از دل کمبود شکر در نیجریه جنگ‌زده، داستانی اخلاقی خلق می‌کند.

فصل دوم

غذا و روابط آن با مفاهیم قدرت

جامعه چگونه یاد می‌گیرد که غذا را به این شکل یا شکل دیگر مصرف کند؟ یعنی بیشتر (یا کمتر) غذا بخورد، غذاهای متفاوتی بخورد، غذا را به شیوه‌ای متفاوت آماده کند، در مناسبت‌های متفاوتی مصرف کند؛ و حتی در اهداف اجتماعی (و شاید اهداف تغذیه‌ای) مصرف غذا بازنگری کند یا آن‌ها را اصلاح کند؟ در این فصل دارای دو هدف هستیم: نخست، قصد دارم به بررسی عواملی پردازم که به عنوان محدودیت عمل کرده و موجب می‌شوند افراد در موقعیت‌هایی خاص، تغییر در الگوهای تغذیه‌ای خود را ضروری بدانند و آن را بپذیرند. سپس، می‌خواهم نشان دهم که چگونه مردم پس از تغییر عادات غذایی‌شان، تلاش می‌کنند به شیوه‌های خاص خود، با خلق موقعیت‌های جدید مصرف که دارای معانی تازه‌ای هستند—معانی‌ای که خودشان طراحی کرده‌اند، با این تغییرات کنار بیایند.

در تغییرات مربوط به عادات غذایی مردم، در بسیاری از موارد استفاده و به کارگیری قدرت نقش دارد. منشأ این قدرت، نحوه‌ی اعمال آن و اهدافی که دنبال می‌کند، و همچنین شیوه‌ای که مردم در مواجهه با آن در پیش می‌گیرند، همگی بخشی از فرآیندی هستند که هنگام تغییر عادات غذایی رخ می‌دهد. ما این فرآیندها را، با این که دارای اهمیت بسیار زیادی برای آینده‌ی جهان است، به خوبی درک نمی‌کنیم. همچنین معتقد نیستم که بخش قابل توجهی از تحقیقات مربوط به تغییر عادات غذایی، به جنبه‌های فرهنگی این تغییرات پرداخته باشد. به نظر من، ارزش‌های گروهی و سنت‌های گذشته، در تعیین آنچه تغییر

می‌کند، و بر میزان تغییرات و سرعت آن‌ها نقش مهمی دارند. بدین‌سان، تاریخ آشپزی در موفقیت یا شکست کاربردهای نوین قدرت در عرصه‌ی غذا و تغذیه نقش دارد؛ هرچند این نقش به‌گونه‌ای نیست که به‌راحتی قابل فهم باشد یا به‌طور دقیق مورد مطالعه قرار گرفته باشد. در این نوشتار، می‌کوشم—هرچند به‌صورت مقدماتی—دیدگاه‌های خود را درباره‌ی نحوه‌ی تأثیرگذاری قدرت در تسریع یا کندسازی تغییرات در عادات غذایی مردم توضیح دهم.

شکر، چای، و طبقه کارگر بریتانیا

در کتابم شیرینی و قدرت (۱۹۸۵) این ادعا را مطرح کردم که افزایش مصرف چای، شکر، تنباکو و چند ماده‌ی دیگر که به‌تدریج به نماد الگوهای مصرفی طبقه‌ی کارگر بریتانیا در قرن هجدهم تبدیل شدند، احتمالاً نخستین نمونه‌ی تاریخی از مصرف انبوه اقلام غذایی وارداتی را به ما نشان می‌دهد. هدف آن کتاب این بود که بتوانم جذابیت خاص این نوآوری‌ها را برای مصرف‌کنندگان جدید توضیح دهم. اما این استدلال ناقص باقی ماند، زیرا نتوانستم علت مشخص و واحدی برای این نوع مصرف جدید بیابم یا آن علل را تفکیک کنم. در متون موجود، توضیحات متعددی مطرح شده‌اند؛ اما در نظر من هیچ‌یک قانع‌کننده نبودند. دو مورخ، با نگاهی تازه، اخیراً «طلب منزلت اجتماعی» را به‌عنوان علت این پدیده مطرح کرده‌اند [Austen و Smith، ۱۹۹۰؛ Smith، ۱۹۹۲، ۱۹۹۵]. «منزلت اجتماعی»، با آن‌که مفهومی ملموس و مشخص به نظر می‌رسد، تنها بخشی از مسیر را روشن می‌کند و بر پایه‌ی آثار پیشگام نوربرت الیاس بنا شده است. (۱) با این حال، هنوز نمی‌دانیم چرا این همه مردم انگلیس به‌سرعت به مصرف‌کنندگان مشتاق چای و شکر تبدیل شدند. واژه‌ی «منزلت اجتماعی» می‌تواند چتری باشد برای مفاهیمی چون مهمان‌نوازی، سخاوت، آراستگی، متانت، رقابت اجتماعی و بسیاری موارد دیگر. پرسش بی‌پاسخ (و شاید غیرقابل پاسخ) همچنان باقی‌ست، به‌ویژه اگر هدف ما توضیح تأثیر قدرت خاص یک ماده‌ی غذایی (یا حتی یک

گروه از مواد غذایی) بر ذهن و اراده‌ی انسان باشد. پیش‌تر اشاره کرده بودم که عوامل احتمالی مؤثر بر پذیرش شکر در بریتانیا شامل موارد زیر بوده‌اند: ماده محرک قوی موجود در چای و سایر نوشیدنی‌های جدید مانند قهوه و شکلات که همراه با شکر مصرف می‌شدند؛ سوءتغذیه رایج در میان طبقه‌ی کارگر بریتانیا در آن زمان، به‌گونه‌ای که سهم کالری شکر هم به‌صورت آگاهانه و هم ناخودآگاه حائز اهمیت بود؛ گرایش جهانی گونه‌ی انسان به طعم شیرین؛ تمایل افراد در بیشتر (اگر نه در همه‌ی) جوامع به تقلید از «برترها» اگر اجازه می‌یافتند؛ اهمیت احتمالی عنصر نوآوری؛ و نقش تنباکو و نوشیدنی‌های محرک در تسهیل روز کاری صنعتی. [Mintz 1985] با مواجهه با چنین فهرستی بلندبالائی، صحبت کردن درباره‌ی رابطه‌ی میان یک ماده‌ی غذایی خاص و اعمال قدرت در جامعه دشوارتر می‌شود.

ظهور فرهنگ مصرف شکر و چای در بریتانیا در بستری از گسترش نفوذ ماوراء بحار و فتوحات استعماری شکل گرفت؛ روندی که با افزایش تجارت بردگان آفریقایی و رشد تعداد مزارع در مستعمرات همراه بود. در داخل کشور، جامعه‌ی بریتانیا با صنعتی شدن فزاینده، جابه‌جایی جمعیت‌های روستایی، و رواج شهرنشینی روبه‌رو بود. شکر که پیش‌تر ماده‌ای کمیاب و گران‌قیمت و در حکم دارو و ادویه‌ای وارداتی محسوب می‌شد، در این دوره ارزان‌تر شد (ابتدا به‌سرعت و سپس به‌تدریج)؛ و هم‌زمان با کاهش قیمت آن، کاربردهایش نیز گسترش یافت. افزایش دسترسی به شکر، زمینه‌ساز افزایش موقعیت‌ها و زمینه‌هایی شد که در آن‌ها از شکر استفاده می‌شد.

از زمانی که اقشار کم‌درآمد جامعه شروع به مصرف شکر کردند، کاربردهای جدید آن به‌سرعت افزایش یافت. شکر به تدریج وارد ریتیم زندگی روزمره مردم شد، به‌ویژه در ارتباط با سه نوشیدنی محرک جدید: شکلات، قهوه و چای (که در بریتانیا، چای به‌سرعت به موفق‌ترین گزینه تبدیل شد). مدت‌ها بعد و طی مجموعه‌ای از مراحل پی‌درپی، شکر به‌عنوان ماده‌ای مستقل، یعنی جدا از مصرف آن همراه با این نوشیدنی‌ها، اهمیت یافت.

در مطالعه منابع مربوط به شرایط خانه و کار در بریتانیا در ارتباط با شکر و سایر مواد، در سال ۱۹۸۵ به این نتیجه رسیدم که مفید است میان دو جنبه تمایز قائل شوم: از یک سو، تغییرات گسترده در زمینه‌های اقتصادی و اجتماعی که دسترسی به شکر را آسان‌تر کرده بودند، و از سوی دیگر، شرایط زندگی روزمره و محیط کار که در آن مصرف‌کنندگان شکر را در روال‌های روزانه خود جای داده بودند. بر همین اساس، برای ساده‌سازی بحث، دو اصطلاح پیشنهاد کردم: شرایط زندگی روزمره مصرف را «معنای درونی» نامیدم، و شرایط اقتصادی، اجتماعی، سیاسی (و حتی نظامی) محیطی را «معنای بیرونی».

با وجود اهمیت این تغییرات در زندگی روزمره، منشأ آن‌ها خارج از این حوزه و در سطحی کاملاً متفاوت از ساختارهای اجتماعی کلان قرار دارد. بر اساس این دیدگاه، «معنای درونی» زمانی پدیدار می‌شود که تغییرات مرتبط با «معنای بیرونی» از پیش آغاز شده باشند. این تغییرات کلان در نهایت چارچوب‌های بیرونی را برای تعیین ساعات کار، محل‌های اشتغال، زمان صرف غذا، قدرت خرید، مراقبت از کودکان، زمان‌بندی تفریح و نحوه تنظیم زمان در ارتباط با مصرف انرژی انسانی مشخص می‌کنند. با وجود اهمیت این تغییرات در زندگی روزمره، منشأ آن‌ها خارج از این حوزه و در سطحی کاملاً متفاوت از ساختارهای اجتماعی کلان قرار دارد. با این حال، در پی این تغییرات، افراد، خانواده‌ها و گروه‌های اجتماعی ناگزیرند رفتارهای تازه کسب‌شده را در زندگی روزانه یا هفتگی خود ادغام کنند؛ به این ترتیب، ناآشنا به آشنا تبدیل می‌شود، به جهان مادی معناهای تازه‌ای افزوده می‌شود، و در سطوحی بسیار ابتدایی، معنانهایی خلق و به کار گرفته می‌شود. این همان چیزی است که در مورد نوشیدن چای اتفاق افتاد، زمانی که مردم برای نخستین بار طعم چای را چشیدند و آموختند که آن را به‌طور منظم بنوشند؛ و همین‌طور در مورد کشیدن پیپ، زمانی که تنباکو امتحان شد و مورد پسند قرار گرفت. مردم تا حد امکان و بر اساس ترجیحات نوظهور خود، شرایط خُرد زندگی را تغییر می‌دهند—این که کجا، چه زمانی،

چگونه، با چه کسی، با چه چیزی و چرا—و از این طریق، معنای اشیاء مورد استفاده را دگرگون می‌سازند. رفتارهای جدید بر رفتارهای پیشین افزوده می‌شوند؛ برخی ویژگی‌های رفتاری حفظ می‌شوند و برخی دیگر کنار گذاشته می‌شوند. الگوهای تازه جایگزین الگوهای قدیمی می‌گردند.

با این حال، این اتفاق در چارچوب‌هایی، هر چند گسترده، رخ می‌دهد که معناهای بیرونی اجازه‌اش را می‌دهند. همان‌طور که گفتم، فرآیندهایی که به رفتار معناهای درونی می‌دهند، در پیوند با چیزی شکل می‌گیرند که من آن را «تغییرات کلان» می‌نامم. اما برای کنشگران، همین شرایط خُرد خود به‌نوعی کلان‌اند یا به‌مرور کلان می‌شوند—چرا که روال‌های زندگی روزمره از دل همین شرایط شکل می‌گیرد. این جای‌گیری اهمیت در فعالیت‌های روزمره‌ی زندگی—با پیوندهای خاص آن (از جمله پیوندهای عاطفی) برای کنشگران—همان چیزی است که انسان‌شناسان، به‌گمانم، اغلب هنگام سخن گفتن از «معنا در فرهنگ» مدنظر دارند.

برخی از ما به‌شدت تحت‌تأثیر توانایی گونه‌ی انسان قرار می‌گیریم که می‌تواند زندگی را در سطحی صمیمی، بی‌واسطه و روزمره با معنا همراه کند. البته ضروری است که بر توانایی چشمگیر—و حتی منحصربه‌فرد—گونه‌ی خود برای ساختن نمادها و زندگی کردن بر اساس آن‌ها تأکید کنیم. در جوامع بزرگ و پیچیده‌ای که امروزه با آن‌ها سروکار داریم، برای دستیابی به درکی عمیق از فرهنگ، به همان اندازه مهم است که به خاطر داشته باشیم زیرسامانه‌های نهادی بزرگ‌تر معمولاً چارچوب‌هایی را تعیین می‌کنند که معناهای فرهنگی در تقابل با آن‌ها شکل می‌گیرند و برجسته می‌شوند. در زندگی روزمره، برای مثال، فرصت‌های شغلی به افراد می‌گویند چه زمانی می‌توانند غذا بخورند و چقدر وقت برای این کار دارند؛ و تا حد قابل توجهی هم مشخص می‌کنند چه چیزی بخورند، کجا و با چه کسانی. در نتیجه، افراد در برابر مجموعه‌ای از موقعیت‌های از پیش تعریف‌شده قرار می‌گیرند که در

چارچوب آن‌ها امکان ساخت معناهای شخصی برایشان فراهم است—البته تا زمانی که این معناها از مرزهای بیرونی آن موقعیت‌ها فراتر نرود. اما این فرصت‌های شغلی توسط نیروهایی تعیین می‌شوند که فراتر از اراده و امکانات کسانی‌ست که در نهایت صاحب آن شغل می‌شوند؛ همان‌طور که هر کسی که اخیراً شغلش را از دست داده باشد، به‌خوبی از این مسئله آگاه است.

در تقابل با «معنای درونی»، آن نیروهای بزرگ‌تری که در "زیرنظام"های خاص و در کنار دولت نمود پیدا می‌کنند، همان چیزهایی هستند که من از اصطلاح «معنای بیرونی» در نظر دارم. بنابراین، «معنای بیرونی» به اهمیت اجتماعی گسترده‌تر آن تغییراتی اشاره دارد که توسط نهادها و گروه‌هایی اعمال می‌شوند که دامنه‌ی نفوذ و قدرت‌شان از افراد و جوامع محلی فراتر می‌رود؛ یعنی کسانی که در نهادهای اقتصادی و سیاسی بزرگ‌تر فعالیت می‌کنند، مدیریت آن‌ها را بر عهده دارند و سازوکارشان را به جریان می‌اندازند.

در مورد تاریخ شکر در بریتانیا، این نهادهای بزرگ در خدمت نظام سیاسی و اقتصادی امپراتوری بودند؛ همان‌هایی که مستعمرات هند غربی را شکل دادند و برای آن‌ها حکومت‌هایی تعیین کردند؛ که واردات عظیم، پُررونق و چندقرنه‌ی بردگان آفریقایی به این جزایر را سازمان‌دهی کردند؛ که زمین‌های تصاحب‌شده از بومیان را به نخستین مهاجران واگذار کردند؛ که تأمین مالی و مدیریت واردات روزافزون کالاهای استوایی به بریتانیا—از جمله شکلات، قهوه، پنبه، تنباکو، شکر، رام، ملاس، چای و بسیاری دیگر—را بر عهده داشتند؛ و در تمام سطوح جامعه مالیات وضع کردند تا در خدمت خادمان خود و دولت باشند. به‌زودی روشن خواهد شد که این ترتیبات زمینه‌ای و شرایطی که در برابر آن‌ها «معنای درونی» می‌تواند شکل خاص خود را پیدا کند—همانی که من «معنای بیرونی» می‌نامم—با آن‌چه اریک وُلف [۱۹۹۰، صص. ۵۸۶-۵۸۷] «قدرت ساختاری» نامیده، هم‌ریشه و هم‌معنا هستند.

استفاده از واژه‌ی «معنا» به جای «قدرت» به عنوان یکی از نخستین اصطلاحاتم (معنای بیرونی)، شاید تا حدی گمراه کننده بوده باشد؛ اما در آن زمان، دلیلی برای این انتخاب داشتم. در سال‌های اخیر، بسیاری از انسان‌شناسان از علاقه‌ی پیشین خود به علّیت—یعنی بررسی چرایی رخدادها—فاصله گرفته‌اند؛ دیگر نمی‌کوشند توضیح دهند چرا این اتفاق افتاد و نه آن یکی، بلکه تلاش می‌کنند رویدادها را بر اساس معنایی که قرار بوده داشته باشند، تفسیر کنند. گفته می‌شود این تغییر در تمرکز، باعث شده تا خود پژوهشگر میدانی در مرکز توجه قرار گیرد، و انسان‌شناسی را انسانی‌تر کند؛ در حالی که هم پژوهشگر و هم موقعیت میدانی را از رمز و راز تهی می‌سازد.

با این حال، این تأکید بر معنا ما را از تلاش برای توضیح آنچه در طول زمان رخ داده یا رخ می‌دهد، دور کرده است. ما می‌دانیم که رویدادهای خاص اغلب برای افراد یا گروه‌های مختلف در یک جامعه، معانی متفاوتی دارند. تجارت برده و برده‌داری برای کارگران کارخانه‌ها و مزارع بریتانیا به این معنا بود که به شکر دسترسی داشته باشند؛ اما معنای برده‌داری و تجارت برده برای مالکان مزارع، بانکداران و اداره مستعمرات کاملاً متفاوت بود. (و البته نیازی به گفتن نیست که برای برده‌ها و فرزندانشان نیز معنای کاملاً متفاوتی داشت.). انسان‌شناسانی که همچنان بیش از توجه به معنای امور، به چگونگی وقوع رویدادها و پیامدهای آن‌ها علاقه‌مندند، باید بتوانند میان معانی مختلف و انواع گوناگون معنا تمایز قائل شوند تا بتوانند به مطالعه علل و روابط علّی ادامه دهند.

نظام انتزاعی‌ای که آن را «فرهنگ» می‌نامیم، و نظام انتزاعی معنا که تصور می‌شود ویژگی بارز اعضای جامعه‌ای باشد که آن فرهنگ را با یکدیگر رد و بدل می‌کنند، نه بخش‌های مشترکی با هم دارند، نه دو روی یک سکه‌اند، و نه صرفاً جنبه‌های فعال و غیرفعال یک نظام واحد هستند. برخورد با این دو نظام به گونه‌ای که گویی چنین ارتباطاتی میان‌شان وجود دارد، به معنای نادیده گرفتن ماهیت پیچیده هر جامعه و فرض وجود همگونی در

ارزش‌ها و نیت‌های اعضای آن است—در حالی که تقریباً با قطعیت می‌توان گفت چنین همگونی‌ای وجود ندارد. اصطلاح «معنای بیرونی» برای پرهیز از نسبت دادن این نوع همگونی ابداع شده است.

در مورد «معنای درونی»، به گمانم استفاده از واژه‌ی «معنا» در اینجا کاملاً بجاست. کسانی که چنین معنای درونی‌ای را خلق می‌کنند، این کار را از طریق معنا بخشیدن به اعمال خود و اعمال اطرافیان‌شان انجام می‌دهند؛ به همان شیوه‌ای که انسان‌ها از آغاز وجودشان، همواره به رفتارهای خود معنا و اهمیت اجتماعی داده‌اند. برای مثال، شکل‌گیری تدریجی الگوی غذایی‌ای به نام «چای عصرانه» در میان طبقه کارگر بریتانیا، حاصل رفتار کسانی بود که به مرور این وعده غذایی را به‌طور منظم مصرف کردند؛ این خود آن‌ها بودند که این الگو را خلق کردند. اما این کار را در چارچوب محدودیت‌های کاری، درآمدی و سطح انرژی در دسترس‌شان انجام دادند—محدودیت‌هایی که خودشان تقریباً هیچ کنترلی بر آن‌ها نداشتند.

ارتباط میان معنای بیرونی و درونی را می‌توان با نمونه‌ای مدرن‌تر از ماجرای شکر و چای در بریتانیای قرن هجدهم نشان داد. اما پیش از بررسی این نمونه، باید به یک پارادوکس کلی در زمینه‌ی غذا و ترجیحات غذایی توجه کنیم. از یک‌سو، ترجیحات غذایی پس از آن‌که شکل گرفتند، معمولاً در برابر تغییر بسیار مقاوم‌اند. به‌سختی می‌توان تصور کرد که مردم چین مصرف برنج را کنار بگذارند و نان سفید بخورند، یا مردم روسیه نان سیاه را رها کرده و به مصرف ذرت روی بیاورند. این ذائقه‌های عمیقاً محبوب، ریشه در شرایط اقتصادی و اجتماعی دارند و بی‌تردید چیزی فراتر از صرفاً نیازهای تغذیه‌ای هستند. با این حال، باید به این نکته نیز توجه کرد که برخی ترجیحات—حتی در رژیم غذایی—در عمل به راحتی کنار گذاشته می‌شوند. البته، معمول‌تر آن است که غذاهای جدید به رژیم غذایی افزوده شوند تا اینکه غذاهای قدیمی و آشنا حذف گردند. آمادگی مردم آمریکای شمالی

برای تبدیل شدن به مصرف‌کنندگان سوشی—که در سال ۱۹۶۱ به‌هیچ‌وجه قابل پیش‌بینی نبود، و آن‌هم نه فقط به دلایل سیاسی—نمونه‌ای گویا از اضافه شدن غیرمنتظره و حتی غیرقابل پیش‌بینی یک غذای تازه به رژیم غذایی است. در چارچوب بحث حاضر، کاهش تدریجی مصرف کربوهیدرات‌های پیچیده در میان مردم آمریکای شمالی طی هفتاد و پنج سال گذشته، موضوعی جالب‌تر به نظر می‌رسد؛ چرا که این تغییر نه تنها به افزودن غذاهای جدید منجر شده، بلکه کاهش ملموسی در مصرف برخی غذاهای قدیمی و محبوب را نیز در پی داشته است. با این حال، این افزوده شدن‌ها و حذف‌های تدریجی اغلب به‌سختی قابل توضیح‌اند، زیرا هم‌زمان با آن‌ها، نوعی ثبات چشمگیر در رژیم غذایی همچنان حفظ شده است.

ما هنوز به‌درستی نمی‌دانیم چگونه می‌توان هم ادعا کرد که مردم با سرسختی به غذاهای قدیمی و آشنا پایبند می‌مانند، و هم پذیرفت که برخی از آن‌ها را به‌راحتی با گزینه‌های جدید جایگزین می‌کنند. از همین رو، موقعیت‌هایی که در آن عادات غذایی به‌سرعت دستخوش تغییر می‌شوند، نیازمند بررسی دقیق‌تری هستند. باید بسیار بهتر از امروز بدانیم چرا برخی عادات غذایی به‌راحتی و با سرعت تغییر می‌کنند، در حالی که برخی دیگر به‌طرز چشمگیری پایدار باقی می‌مانند. معمولاً این تفاوت را به تقابل میان غذاهای اساسی یا ضروری از یک‌سو، و غذاهای کم‌اهمیت یا حاشیه‌ای از سوی دیگر نسبت می‌دهند. اما این تقسیم‌بندی برای توضیح همه‌ی موارد تغییر سریع کافی نیست. زمانی که بسیاری از جنبه‌های دیگر زندگی در حال تغییرند، عادات غذایی نیز ممکن است دگرگون شوند—و این تغییرات اغلب غیرقابل پیش‌بینی‌اند. اینکه قدرت چگونه و در کجا در این فرآیندهای تغییر نفوذ می‌کند، آن‌هم در تقابل نسبی با ثباتی که همچنان ادامه دارد، همیشه روشن نیست.

یک مورد

در اینجا نمونه‌ای از چگونگی نفوذ قدرت در تغییراتی که بر انتخاب‌های غذایی مردم تأثیر می‌گذارند ارائه می‌شود؛ البته این نمونه‌ای کلی و در مقیاسی بزرگ است. موضوع آن، جنگ است. جنگ احتمالاً یگانه و نیرومندترین ابزار دگرگونی در رژیم غذایی انسان در سراسر تجربه‌ی بشری است. در زمان جنگ، هم غیرنظامیان و هم نظامیان تحت انضباط قرار می‌گیرند—در دوران مدرن، حتی بیشتر از گذشته. در زمان جنگ، ممکن است همزمان بی‌نظمی‌ای هولناک و—به‌زعم برخی—نظمی طاقت فرسا پدید آید. منابع غذایی، همراه با سایر منابع، بسیج می‌شوند. شمار زیادی از افراد گرد هم می‌آیند تا کارهایی را با هم انجام دهند—و در نهایت، با هم به کشتار پردازند. این افراد در دوره‌ی آموزش باید با هم غذا بخورند. ارتش‌ها با شکم‌هایشان حرکت می‌کنند؛ ژنرال‌ها—و حالا اقتصاددانان و متخصصان تغذیه—تصمیم می‌گیرند معده نظامیان را باید با چه چیزی پر کنند. آن‌ها باید این تصمیمات را در حالی اتخاذ کنند که به اقتصاد ملی و گردانندگان آن وابسته‌اند تا آنچه را تجویز کرده‌اند، برایشان فراهم کنند—یا بهتر بگوییم، آن‌ها چیزی را تجویز می‌کنند که پیش‌تر به آن‌ها گفته شده می‌توانند روی تأمینش حساب کنند. در طول جنگ جهانی دوم، بیش از پانزده میلیون آمریکایی یونیفرم پوشیدند و میلیون‌ها نفر دیگر در لباس غیرنظامی مشارکت داشتند. نیروهای نظامی در اردوگاه‌های بزرگ با هم غذا می‌خوردند. آن‌ها همان چیزی را می‌خوردند که برایشان تعیین شده بود؛ و این تصمیم‌ها را صاحبان قدرتی اتخاذ می‌کردند که نه در ارتش بودند و نه تجربه‌ای مستقیم از آن داشتند.

در کنار چیزهای دیگر، به نیروهای نظامی هفته‌ای بیست‌ویک وعده گوشت داده می‌شد؛ حتی شام روز جمعه هم یک نوع غذای گوشتی جایگزین وجود داشت (گرچه معمولاً سرد بود). برای بیشتر سربازان—جز در شرایط نبرد و آن هم به‌صورت نامنظم—هرگز پیش از آن چنین حجم عظیمی از گوشت فراهم نشده بود. همچنین مقدار زیادی قهوه و انواع شیرینی‌ها به آن‌ها داده می‌شد؛ روی هر میز ظرف‌های شکر وجود داشت، و روزی

دو بار، بدون استثنا، وعده غذایی با دسر پایان می‌یافت. (جالب اینکه، هر ماه هنگام ایستادن در صف دریافت حقوق، به سربازان سیگار رایگان هم داده می‌شد.) گرچه عادات غذایی غیرنظامیان به آن شدت دگرگون نشد، اما تغییراتی رخ داد که اطلاعات زیادی درباره‌شان وجود دارد. آن‌ها گوشت کافی دریافت نمی‌کردند؛ و رسانه‌های زمان جنگ پر بود از داستان‌ها و لطیفه‌هایی درباره‌ی «دلبری از قصاب». آن‌ها قند کافی نداشتند، قهوه کافی نداشتند، و دخانیات کافی هم نداشتند. عادات غذایی‌شان نیز به‌طور چشمگیری تحت تأثیر قرار گرفته بود. از همین رو، ترجیحات غذایی در آمریکای شمالی—گرچه واژه‌ی «ترجیح» در این شرایط کمی گمراه‌کننده است—به‌طور قابل توجهی تحت تأثیر تجربه‌ی جنگ بازسازی شد.

از جمله چیزهایی که به سربازان و غیرنظامیان داده نمی‌شد، نوشابه‌ی کوکاکولا بود؛ اما ترتیبات دقیقی اتخاذ شد تا امکان خرید آن برایشان فراهم شود. جورج کتلت مارشال، رئیس ستاد ارتش در دوران جنگ جهانی دوم، اهل جنوب آمریکا بود. اندکی پس از حمله به پرل هاربر، ژنرال مارشال به تمامی فرماندهان و افسران ارشد خود توصیه کرد که درخواست احداث کارخانه‌های بطری‌سازی کوکاکولا را بدهند تا این محصول به جبهه‌ها برسد. مارشال با ارسال این نامه، کوکاکولا را به جایگاهی برابر با مواد غذایی و مهمات در اقتصاد جنگی رساند. به همین دلیل، کوکاکولا از سهمیه‌بندی شکر معاف شد. در مجموع، ۶۴ کارخانه‌ی کوکاکولا در مناطق عملیاتی نیروهای متحد، از جمله در اقیانوس آرام، شمال آفریقا، استرالیا و نقاط دیگر تأسیس شد. ارتش از شرکت کوکاکولا خواست تا تکنسین‌هایی را برای اداره‌ی تولید اعزام کند؛ ۱۴۸ تکنسین کارخانه‌های بطری‌سازی اعزام شدند؛ سه نفر از آن‌ها حتی در مناطق جنگی در جریان جنگ جهانی دوم کشته شدند. (Louis و Yazijian 1980)

با توجه به جایگاه کوکاکولا در پایان جنگ، بد نیست یادمان باشد که پیش از جنگ، این نوشیدنی نه بین‌المللی بود و نه حتی در سطح ملی جا افتاده بود. اگرچه کوکاکولا در آغاز فعالیت خود به کوبا نیز راه یافته بود، اما همچنان عمدتاً نوشیدنی‌ای آمریکایی محسوب می‌شد که بیشتر در جنوب کشور مصرف می‌شد. در برخی کشورهای خارجی فروخته می‌شد، اما هنوز شهرت جهانی نداشت. (۲) گمان می‌کنم که پرشمارترین مصرف‌کنندگان آن در آمریکا، دانش‌آموزان دبیرستانی بودند که کوکاکولا را با ویسکی **Southern Comfort** مخلوط می‌کردند تا بتوانند در مراسم فارغ‌التحصیلی، به صورت علنی (اما پنهانی) مست شوند. در واقع، احتمال دارد که بیشتر مردم خارج از جنوب آمریکا کوکاکولا را به تنهایی نمی‌نوشیدند، بلکه آن را با مشروبات الکلی مخلوط می‌کردند. در طول جنگ، این واقعیت که بخش عمده‌ای از افسران حرفه‌ای ارتش ایالات متحده اهل جنوب بودند، ممکن است در این ماجرا نقش داشته باشد.

تشخیص تأثیر معانی بیرونی بر گسترش کوکاکولا کار دشواری نیست. رشد سریع کارخانه‌های بطری‌سازی کوکاکولا در مناطق عملیاتی نیروهای متحد نقش مهمی در افزایش محبوبیت آن داشت. کنترل بر نیروی کار و منابعی که در تولید مواد غذایی به کار گرفته می‌شد، زمینه‌ساز عملکرد بی‌مانع نظام شرکتی بود—نظامی که در این مورد خاص، به طور کامل با اراده‌ی دولت هماهنگ شده بود. حتی در دوران بحران‌های سیاسی—نظامی—و شاید به‌ویژه در چنین زمان‌هایی—قدرت شرکت‌ها به نحوی سازمان‌یافته با بوروکراسی دولتی درهم تنیده می‌شود تا اجرای موفق آنچه «وظایف کلان اجتماعی» تعریف می‌شود، تضمین گردد. در چنین لحظاتی، قدرت دولت برای شرکت‌های آمریکایی دیگر چندان دست‌وپاگیر به نظر نمی‌رسد. تخصیص منابع برای تولید غذا با مفهوم «انتخاب مصرف‌کننده» نیز پیوند دارد. اما در این مورد، انتخاب‌ها به شیوه‌ای خاص مدیریت شدند: ۹۵ درصد از تمام نوشابه‌های غیرالکلی فروخته‌شده در پایگاه‌های آمریکایی در طول جنگ، محصول شرکت

کوکاکولا بودند. انتخاب وجود داشت؛ اما تنها یک شرکت حق داشت حدود و مرزهای آن را تعیین کند.

در برابر معنای بیرونی، معنای درونی در چنین مواردی به مفاهیمی مربوط می‌شود که غذاها برای مصرف‌کنندگان خود پیدا می‌کنند. نمادگرایی مرتبط با کوکاکولا—به‌ویژه زمانی که در طول جنگ جایگاه ملی پیدا کرد—به‌راستی شگفت‌انگیز بود. این موضوع در آثار نویسندگانی چون لوئیس و یازیجیان (۱۹۸۰، صفحات ۵۰ تا ۶۷) و پندرگست (۱۹۹۳، صفحات ۱۹۹ تا ۲۱۷) به‌خوبی مستند شده است. شاید بی‌ربط نباشد بدانیم که سربازان اعزامی به خارج نه‌تنها از بسیاری از نشانه‌های فردیت خود محروم شده بودند (مانند لباس، زیورآلات، مدل مو)، بلکه به‌دلیل حضور در سرزمینی دوردست، احساس می‌کردند از نمادهای مادی فرهنگ خود نیز که در معماری و فرم‌های زبانی تجلی می‌یابد—مانند ساختمان‌های آشنا، تابلوها و تبلیغات—بی‌بهره‌اند. در چنین شرایطی که می‌تواند احساس بیگانگی ایجاد کند، اشیایی که توانایی «حمل» حس جابه‌جاشده‌ی فرهنگی را دارند—مانند غذاها و نوشیدنی‌ها—قدرت نمادین بیشتری پیدا می‌کنند. کوکاکولا در این زمینه به‌طرز چشمگیری به یک گنجینه‌ی نمادین کامل بدل شد. در نامه‌هایی که سربازان برای خانواده‌هایشان می‌نوشتند، اغلب دیده می‌شد که ادعا می‌کردند برای حق نوشیدن کوکاکولا می‌جنگند. معنای درونی کوکاکولا به‌روشنی در احساسات سربازی نمایان می‌شود که می‌نویسد: «به همان اندازه که برای حفظ سنت نوشیدن کوکاکولا می‌جنگم، برای حفظ میلیون‌ها نعمتی که کشورمان به شهروندانش ارزانی می‌دارد نیز تلاش می‌کنم»—نقل‌قولی از میان بسیاری از ارجاعات مشابه به کوک در نامه‌های سانسورشده‌ی دوران جنگ. بدین ترتیب بود که کوکاکولا توانست به نمادی بدل شود—نمادی ملی به‌تمام معنا—در میان نسل جوان رزمنده‌ی دهه‌ی ۱۹۴۰.

بنابراین، جنگ بستری است که در آن اعمال قدرت مرتبط با «معنای بیرونی» به راحتی قابل اجراست. این نمونه‌ها ارتباطی با ارزش تغذیه‌ای ذاتی غذا ندارند، بلکه نشان می‌دهند چگونه فرآیندهای بیرونی قادرند شرایطی را تحمیل کنند که در آن «معنای درونی» مجال شکل‌گیری می‌یابد و خود را نمایان می‌کند.

نتیجه‌گیری‌ها

اریک ولف در سال‌های پیش، در سخنرانی‌اش در نشست سالانه‌ی انجمن انسان‌شناسی آمریکا، چهار نوع قدرت را برشمرد (اریک وولف، ۱۹۹۰). از دیدگاه ولف، نخست قدرت شخصی است—نوعی قدرت که با کاریزما قابل مقایسه است دوم، قدرت اقناع است؛ این توانایی، فرد را قادر می‌سازد با قاطعیت از دیگری تبعیت یا هم‌سویی طلب کند. سوم، و در زمینه‌ای گسترده‌تر، نوعی قدرت وجود دارد که تنظیماتی را کنترل می‌کند که در آن افراد می‌توانند قابلیت‌های خود را بروز دهند و با دیگران تعامل داشته باشند. (ص ۵۸۶). این «قدرت تاکتیکی یا سازمانی» برای فهم این موضوع سودمند است که چگونه «واحدهای عملیاتی» دامنه‌ی کنش‌های دیگران را در چارچوب‌هایی مشخص محدود می‌کنند. قدرت تاکتیکی می‌تواند، برای مثال، توسط نهادهای تجاری سازمان‌یافته مانند شرکت‌های چندملیتی، بانک‌ها و کنسرن‌ها مورد استفاده قرار گیرد. اعمال این نوع قدرت، پیوند تنگاتنگی با آن بسترهای اجتماعی دارد که بر شکل‌گیری و تحول عادات غذایی اثر می‌گذارند. اما از همه مهم‌تر، آخرین دسته‌بندی ولف است. او می‌نویسد:

نوع چهارمی از قدرت وجود دارد—قدرتی که نه تنها در درون حوزه‌ها یا موقعیت‌ها عمل می‌کند، بلکه خود آن موقعیت‌ها را سازمان‌دهی و هماهنگ می‌سازد، و جهت و نحوه‌ی توزیع جریان‌های انرژی را تعیین می‌کند. به نظر من، این همان نوع قدرتی‌ست که مارکس هنگام سخن گفتن از قدرت سرمایه برای مهار و تخصیص نیروی کار به آن اشاره داشت. من می‌خواهم این نوع قدرت را

به عنوان قدرتی به کار ببرم که ساختار اقتصاد سیاسی را شکل می دهد. از این نوع قدرت با عنوان «قدرت ساختاری» یاد خواهم کرد. این اصطلاح فرمول بندی تازه ای از مفهوم قدیمی تر «روابط اجتماعی تولید» است و هدف آن تأکید بر قدرتیست که در به کارگیری و تخصیص نیروی کار اجتماعی نقش دارد. این روابط حاکم زمانی از نظر پنهان می مانند که قدرت را صرفاً در قالب تعاملات میان فردی در نظر بگیریم. قدرت ساختاری میدان کنش را به گونه ای شکل می دهد که برخی انواع رفتار را ممکن می سازد، در حالی که بروز برخی دیگر را محدود یا کاملاً ناممکن می کند. (صص ۵۸۶-۵۸۷).

وقتی این دیدگاه را در زمینه ی عادات غذایی به کار می گیریم، به راحتی می توان دریافت که چگونه قدرت ساختاری و تاکتیکی (یا سازمانی)، چارچوب های نهادی را شکل می دهد؛ چارچوب هایی که تعیین می کنند افراد چگونه به غذا دسترسی پیدا کنند، چگونه عادات غذایی خود را حفظ یا تغییر دهند، و چگونه ترتیبات غذایی و معانی مرتبط با آنها را ادامه دهند یا نظام غذایی تازه ای با معانی نوین در آن چارچوب ها بنا نهند.

همه ی موجودات زنده با یک نیاز حیاتی و اجتناب ناپذیر روبه رو هستند: نخوردن برابر است با مرگ. اما غذاها، فراتر از این ضرورت زیستی، حامل معنای هستند که از نقش تغذیه ای آنها فراتر می رود. درست همان طور که بشر همواره بارهای نمادینی بسیار سنگین تر از تغذیه ی صرف بر دوش غذا نهاده است، این نمادگرایی نیز ظرفیت آن را دارد که به حوزه های معنایی گسترده تری نفوذ کند. جایگاه برنج در فرهنگ ژاپنی، نان در فرهنگ غرب، و ذرت در میان بسیاری از اقوام بومی آمریکا—همگی نشان دهنده ی معنای هستند که به وضوح از اهمیت تغذیه ای صرف این خوراکی ها فراتر می روند.

شاید چنین به نظر برسد که غذا، به واسطه‌ی معنایی که برای افراد دارد، نوعی قدرت بر آن‌ها اعمال می‌کند. اما این، آن نوع «قدرتی» نیست که مدنظر من است؛ ضروری‌ست این تفاوت روشن شود. جهان مادی آکنده از معانی گوناگون است. از آن‌جا که کنش‌های انسانی بر پایه‌ی معانی ادراک‌شده شکل می‌گیرند، معنا را می‌توان خاستگاه رفتارهای خاص دانست؛ و از این‌رو، قدرت و معنا همواره در پیوندی تنگاتنگ با یکدیگر بوده‌اند. ولف می‌نویسد: «قدرت هرگز بیرون از معنا قرار ندارد؛ بلکه در دل آن جای دارد و در تثبیت و حفاظت از آن نقش ایفا می‌کند» (ولف، ۱۹۹۰، ص ۵۹۳). اما قدرت نمادین غذاها، همانند پوشاک یا آرایش مو، با قدرت‌های ساختاری و تاکتیکی‌ای که زمینه‌های بیرونی شکل‌گیری معنا را هدایت می‌کنند، متفاوت است (هرچند ممکن است به‌نوعی با آن‌ها ارتباط داشته باشد). قدرتی که در معناهای بیرونی نهفته است، شرایط شکل‌گیری معناهای درونی یا نمادین را رقم می‌زند.

دوباره به سخنان آن سرباز وظیفه‌شناس آمریکایی بازگردیم که می‌جنگید تا از حق خود برای نوشیدن کوکاکولا دفاع کند. در این مورد، هیچ تردیدی درباره معنای درونی وجود ندارد. این معنای درونی با معنای بیرونی پیوند دارد، زیرا آن‌چه کوکاکولا را معنا می‌بخشد، با تاریخ آن به‌عنوان یک کالای مصرفی، با اقداماتی که برای در دسترس بودن آن انجام شده، و با تصمیماتی که باعث شد کوکاکولا به نوشیدنی قابل خرید تبدیل شود، راهی به خانه‌ها پیدا کند، حس نوستالژی را برانگیزد و به نمادی از آمریکا بدل شود، هم‌ارز است. آن‌چه من معنای بیرونی و معنای درونی می‌نامم، در داستان کوکاکولا به‌وضوح به هم پیوند خورده‌اند. اما در عین حال، این دو مقوله تفاوت‌های آشکاری با یکدیگر دارند و رابطه‌ای ساده و مستقیم میان آن‌ها وجود ندارد.

وُلف در آثار خود، مسئله معنا را از مسئله قدرت جدا کرده است؛ اما او این دو را به‌طور جدایی‌ناپذیری به هم مرتبط می‌داند. او می‌نویسد: «معناها را طبیعت در درون اشیاء

قرار نمی‌دهد؛ بلکه این معناها توسط انسان‌ها ساخته و تحمیل می‌شوند. از این امر چند نتیجه حاصل می‌شود. توانایی اعطای معنا—یعنی «نام‌گذاری» اشیاء، اعمال و ایده‌ها—یکی از منابع قدرت است (ولف ۱۹۸۲، ص ۳۸۸). همان‌طور که این مقاله تلاش دارد نشان دهد، توانایی «تأمین» چیزها، در گسترده‌ترین معنای خود نیز، منبعی حیاتی از قدرت است؛ نه تنها به این دلیل که ممکن است شامل توانایی اعطای معنا باشد، بلکه به این دلیل که معنا در پرامون روابطی خاص شکل می‌گیرد. اشیاء، ایده‌ها و افراد در فرآیند خلق آیین‌ها، به انسجامی ساختاری و منظم دست می‌یابند؛ همان‌طور که، برای مثال، «چای عصرانه» در میان طبقه کارگر به یک رسم غذایی بدل شد. اما این قدرت در دست کسانی بود که غذاها را عرضه می‌کردند، شغل ایجاد می‌کردند، و در خدمت دولت بودند؛ یعنی در دست همان‌هایی که امکان دسترسی به آن غذاها را فراهم ساختند.

اگر گذرا به موضوع شکر در بریتانیای قرن هجدهم بازگردیم، می‌توانیم از این ماده پی‌رسیم که طراحان شرایط زمینه‌ای تا چه اندازه تعیین‌کننده‌ی دقیق نحوه‌ی شکل‌گیری معناهای درونی بوده‌اند. برای مثال، تقلید در افزایش مصرف غذا نقش داشت و در شکل‌دهی به شیوه‌های استفاده از آن نقش نیز موثر بود؛ و احتمالاً توصیه‌های پزشکی نیز تأثیر مشابهی داشتند. شرایط کاری افراد فاقد زمین توسط دیگران تعیین می‌شد: ساعت‌هایی که می‌توانستند غذا بخورند یا استراحت کنند، محل صرف غذا، و نحوه‌ی رفت‌وآمدشان به محل کار، همگی تحت کنترل دیگران بود. در کوران زندگی روزمره، آداب و رسوم رایجی که طبقه‌ی کارگر برای مواجهه با جامعه‌ی صنعتی نوظهوری که در آن قرار گرفته بودند، توسعه دادند، در واقع پاسخ‌هایی یا «راه‌حل‌هایی» بودند برای شرایطی که هیچ کنترلی بر آن نداشتند. به این ترتیب، معناهای بیرونی و درونی از طریق شرایطی که توسط تأمین‌کنندگان کالاها برای مصرف‌کنندگان بالقوه ایجاد و ارائه می‌شود، به یکدیگر پیوند می‌خورند.

هدف این فصل عبارت بود از روشن کردن این مسائل. اما آنچه اکنون ضروری است، تلاشی هماهنگ برای بررسی شیوه‌های متنوعی است که از طریق آن‌ها می‌توان عادات غذایی تثبیت‌شده‌ی مردم را مورد بازنگری و چالش قرار داد. همچنین می‌توان این پرسش را مطرح کرد که چرا عادات غذایی تثبیت‌شده مورد تردید قرار می‌گیرند. برخی پاسخ‌ها ممکن است به عواملی چون تغذیه‌ی نامناسب، پرخوری، یا هزینه‌ی بالای غذا در مقایسه با منابع موجود مربوط باشند. با این حال، دلایل دیگری نیز وجود دارند که ارتباط چندانی با سلامت یا اقتصاد ندارند؛ هرچند افراد تحت فشارهای اجتماعی شدید قرار می‌گیرند تا بخشی از رژیم غذایی خود را کنار بگذارند و به جای آن، الگوهای غذایی متفاوتی را بپذیرند. در برخی موارد، همان‌طور که در اینجا مطرح شده، تغییرات ساختاری گسترده مانند جنگ یا مهاجرت می‌توانند قواعد بازی را دگرگون کنند و افراد را ناگزیر سازند تا دسته‌بندی‌های معنایی خود را به شیوه‌ای تازه سامان دهند و به گونه‌ای متفاوت غذا بخورند (و بنوشند). اینکه این فرآیند چگونه رخ می‌دهد و چرا قرین موفقیت می‌شود، نیازمند فهمی فوری و جدی است. همچنین، تمام روش‌هایی که برای قانع کردن مردم به تغییر رژیم غذایی‌شان به کار می‌روند، در همین راستا عمل می‌کنند. من بر این باورم که انسان‌شناسی توانایی رویارویی جدی با این مسائل را دارد؛ اما تاکنون چنین نکرده است. تا زمانی که انسان‌شناسان در پی یافتن پاسخ‌هایی برای این پرسش‌ها نباشند، نمی‌توانند سهم کامل خود را در فهم مسئله‌ی جهانی غذا ایفا کنند.

یادداشت

- ۱ برای نمونه، به الیاس (۱۹۷۸) مراجعه کنید.
- ۲ برای دیدگاهی متفاوت، به پندرگرس (۱۹۹۳) مراجعه کنید.

فصل سوم

چشیدن طعم غذا، چشیدن طعم آزادی

برای درک معناهای غذا در ذهن و آگاهی بردگان در جوامع کارائیب، باید زندگی آنها و نسل‌های بعدی‌شان را با چنان دقت و جزئیاتی بررسی کرد که نه مورد توجه پژوهشگران قرار می‌گیرد و نه برای خوانندگان جذاب است. اما همین جزئیات، اهمیت بسیاری دارند. به باور من، تجربه‌های ساده و روزمره‌ی بزرگان، هرچند غیرمستقیم، به‌طرزی مؤثر با مسائل کلان‌تری گره خورده‌اند؛ پیوندهایی که حتی با لغو برده‌داری و دستیابی به آزادی، در دوره‌ها و کشورهای مختلف همچنان ادامه یافته‌اند.

بزرگ‌ترین دستاورد مبارزه برای پایان دادن به برده‌داری، خودِ آزادی بود. اما آزادی از چه چیز؟ و آزادی برای چه هدفی؟ بزرگان، پیش از آن‌که به بند کشیده شوند، معنای آزادی را می‌دانستند؛ آنان اسیرانی بودند که می‌توانستند آزادی را به‌یاد بیاورند. (۱) فرزندان‌شان که در بندگی زاده شدند، شاید از طریق روایت‌های والدین‌شان با مفهوم «آزاد بودن» آشنا شده باشند. اما آنها همچنین با تعریفی از «آزادی» بزرگ شدند که جوامع استعمارگر برایشان ترسیم کرده بودند؛ جوامعی که در آن، افراد آزاد نیز به اندازه‌ی بزرگان سابق و اربابان کنونی، در حقوق و سرنوشت با یکدیگر تفاوت داشتند. به عبارت دیگر، آزاد

بودن، یک وضعیت یک‌دست و همگن نبود، حتی اگر هیچ‌کس آن را با بردگی اشتباه نمی‌گرفت.

از جهات آشکار و مهم، آنچه بردگان در آرزوی آزادی می‌خواستند، به‌طرز دردناکی روشن است. اما آزادی، فراتر از رهایی از خشونت، تجاوز جنسی، و کار طاقت‌فرسا که با اراده و سادیسم طبقه‌ی ارباب تحمیل می‌شد، می‌توانست معانی دیگری نیز داشته باشد. آزادی می‌توانست به‌معنای توانایی جابه‌جایی، ازدواج، و انتخاب نوع کار باشد. همچنین می‌توانست به‌معنای آزادی در انتخاب دوستان، پوشش، و بله حتی انتخاب غذا باشد.

اندیشمند برجسته‌ی مطالعات تمدن آند، جان وی. مورا، زمانی پیشنهاد کرد که بهره‌کشی را باید این‌گونه درک کنیم: محروم‌سازی افراد یا گروه‌ها از امتیازات عرفی مرتبط با وضعیت انسانی—آن‌گونه که فرهنگ آنان آن را تعریف می‌کند. (نگاه کنید به Mintz : 1961b ص. ۸۷). برده‌داری در دنیای جدید، از سال ۱۵۰۳ تا ۱۸۸۸، در چارچوبی چنین گسترده برای سلب حقوق برابر، نمونه‌ای از طیفی وسیع از اشکال و شیوه‌های متفاوت آن به‌شمار می‌آید. این نظام برخی چیزها را برای بردگان مجاز می‌دانست؛ اما آنچه از آنان دریغ می‌کرد، دامنه‌ای گسترده و متنوع داشت—از حق تصمیم‌گیری و آزادی جابه‌جایی در عرصه‌های مهم زندگی گرفته تا جزئی‌ترین امور روزمره.. رنجی که این نظام بر انسان‌ها تحمیل می‌کرد، از بی‌عدالتی‌های فاحش و هولناک—مانند داغ‌گذاری، تجاوز، شلاق‌زدن، یا جداسازی اجباری اعضای خانواده—تا مجموعه‌ای بی‌پایان از آزارهای جزئی، دل‌خوری‌ها، و رنج‌های عجیب اما گریزناپذیر، متغیر بود.

از این منظر، باور دارم که طعم آزادی و طعم غذا ممکن است بسیار بیش‌تر از آنچه در نگاه نخست به نظر می‌رسد، به یکدیگر نزدیک باشند. طعم آزادی، شریف و شرافت‌بخش است؛ در حالی که طعم غذا، زمینی و مادی است. اما این «طعم‌ها» در حقیقت آن‌قدرها هم

از یکدیگر دور نیستند. می‌توان راه‌هایی پیشنهاد کرد که این دریافت‌های ظاهراً متفاوت را به هم ربط دهد.. در این مسیر، می‌کوشم چیزهایی را که از نظر مفهومی به هم تعلق دارند، اما از هم دور افتاده‌اند—یا از هم دور نگاه داشته شده‌اند—را دوباره به هم نزدیک کنم.

این‌که چرا باید غذا و آزادی را در کنار هم بررسی کرد، چندان رازآلود نیست. بارها و با اصرار به ما گفته‌اند که انسان تنها با نان زنده نیست. گمان می‌کنم بیشتر ما پیشاپیش از آن آگاهیم. اما همچنین می‌دانیم که انسان بدون نان اصلاً نمی‌تواند زنده بماند. این کلیشه، برای آن‌هایی که به «نه فقط نان» باور دارند، کمتر جذاب است تا کلیشه‌ی محبوب و آرمانی خودشان. با این حال، کمبود نان حتی اگر تأملی سودمند درباره‌ی این‌که چه کسانی از توزیع ناعادلانه‌ی نان سود می‌برند برانگیزد—می‌تواند منشأ اندیشه‌ای شریف و والا نیز باشد. پس، در تلاش برای پیوند دادن شکم به ذهن، قصد ندارم جدایی‌ای طبیعی را نقض کنم؛ بلکه ادعا می‌کنم که این جدایی، خود غیرطبیعی است.

آدری ریچاردز، انسان‌شناس برجسته بریتانیایی، در کتاب «گرسنگی و کار در یک قبیله بدوی» (۱۹۳۲) تأکید کرده که نیاز به غذا بنیادی‌ترین نیاز انسان‌هاست؛ نیازی که از نظر اهمیت و فوریت، بسیار فراتر از «میل جنسی» قرار دارد. می‌دانیم که انسان‌ها معمولاً احساسات عمیقی نسبت به غذا دارند—نسبت به آنچه می‌خورند و آنچه نمی‌خورند. همچنین می‌دانیم که افراد در فرهنگ‌های مختلف به خوردن تقریباً هر چیزی—از جمله مواد سمی متعدد—عادت داده می‌شوند، و در عین حال ادعا می‌کنند غذایی که خودشان مصرف می‌کنند، بهترین یا تنها غذای مناسب برای انسان‌های واقعی است. امروزه کاملاً آگاهیم که انسان‌ها از غذا و خوردن برای اهداف اجتماعی متنوعی بهره می‌برند—برای مثال، برای انتقال پیام‌هایی درباره جایگاه اجتماعی، جنسیت، و تعلق گروهی‌شان. با این حال، در این فصل، تمرکز ما به همان اندازه که بر معانی غذاهاست، بر منشأ آن‌ها، شیوه‌های تولید، فراوری و آماده‌سازی‌شان نیز خواهد بود.

در دوران برده‌داری در منطقه‌ی کارائیب، آفریقایی‌ها پس از اسارت و انتقال اجباری، با آزمون طاقت‌فرسای کار در مزارع روبه‌رو شدند—تجربه‌هایی که بخش‌هایی از فرهنگ نیاکانی‌شان را که می‌توانستند با خود منتقل کنند، به‌شدت دچار آسیب و گسست کرد. آنان ناچار بودند شیوه‌های زندگی خود را در شرایطی دشوار، در محیط‌هایی تازه و ناآشنا، و در حالی که ساختارهای نهادی جوامع اصلی‌شان دچار اختلال و نقصان شده بود، بازسازی کنند [Mintz و Price، ۱۹۹۲]. با توجه به نقش بنیادین غذا در زندگی همه‌ی انسان‌ها، جای شگفتی نیست که آنچه بردگان می‌خوردند، آنچه می‌توانستند تولید یا شکار کنند، و شیوه‌ای که از دل آن‌ها آشپزی ویژه‌ای پدید آوردند، به عناصر کلیدی فرهنگ بردگان بدل شد. شاید منشأ این غذاها در نگاه نخست کم‌اهمیت‌ترین بخش این روایت به نظر برسد، اما همین تنوع در خاستگاه آن‌ها، درسی مهم در فرآیند شکل‌گیری فرهنگ به همراه دارد—درسی که احتمالاً آفریقایی‌تباران آمریکایی بیش از هر گروه دیگری در دوران مدرن آن را با تمام وجود آموخته‌اند.

چشیدن طعم آزادی، موضوعی دیگر است. در اینجا ادعا می‌شود که بردگان نه‌تنها ذائقه و معیارهای زیبایی‌شناختی در غذا داشتند، بلکه سلیقه‌ی غذایی آنان بر ذائقه‌ی اربابان‌شان نیز تأثیر گذاشت. بسیاری از غذاهایی که اربابان در جوامع موسوم به «برده‌دار» بعدها به خوردن و ستایش آن‌ها پرداختند، از طریق بردگان با آن‌ها آشنا شده بودند. کسانی که غذا را شکار می‌کردند یا پرورش می‌دادند، آن را آماده و طبخ می‌کردند، و بیش از همه در خلق آن آشپزی نقش داشتند، خود بردگان بودند..

اربابان از آزادی، ثروت، فراغت، و تقریباً انحصار کامل قدرت برخوردار بودند. در مقابل، بردگان به‌شدت تحت فشار کار قرار داشتند، اغلب دچار سوءتغذیه بودند و از بیماری رنج می‌بردند. از آنجا که غذایی که در اختیارشان قرار می‌گرفت—اگر اصلاً چیزی داده می‌شد—از نظر مقدار و کیفیت شرم‌آور بود، جای تعجب نیست که اغلب به دزدی متهم

می‌شدند، و بی‌تردید گاه واقعاً مجبور به «دزدیدن» غذا می‌شدند (۲). اما البته این نیروی کار آنان بود که ثروت محلی را تولید می‌کرد؛ و این خود آنان بودند که آشپزی کارائیب را خلق کردند.

اهمیت بنیادین برده‌داری برای جوامع کارائیب در تأمین انبوه نیروی کار ارزان‌قیمت نهفته بود. اما زمانی که برده‌داری به‌عنوان یک نظام تثبیت شد، همانند دیگر نهادهای اجتماعی، منطق خاص خود را نیز پروراند. هنگامی که بردگان در نقش‌هایی فراتر از نیروی کار صرف به‌کار گرفته شدند، نظام برده‌داری به‌نوعی انسانیت آنان را به رسمیت شناخت؛ و این‌گونه بود که طبقه‌ی برده‌دار خود، تناقض بنیادین برده‌داری را به نمایش گذاشت و آن را نهادینه کرد. در فرآیند خلق یک آشپزی، بردگان مهارت‌های انسانی خود را در سطحی فراتر از اهداف اقتصادی اولیه‌ی جامعه‌ی برده‌دار به کار گرفتند. در این زمینه‌ها، بردگان از نوعی آزادی عمل غیرمنتظره برخوردار شدند. (۳) البته این آزادی به‌طور برابر در دسترس همه‌ی بردگان نبود—آنانی که وظیفه‌شان تغذیه و نگهداری حیوانات، کاشت نیشکر یا جمع‌آوری علوفه بود، از اختیار بیشتری برخوردار بودند. با این حال، تقریباً همه‌ی بردگان به‌نوعی با غذا در ارتباط بودند: در تولید، فرآوری یا توزیع آن. در این وظایف گوناگون (و در خود خوردن)، آنان توانستند ظرفیت انسانی خود را برای چشیدن، مقایسه کردن، و شکل دادن به ترجیحات‌شان به کار گیرند. بی‌تردید، این کارها را در شرایطی بسیار سخت انجام می‌دادند؛ گاه تنها زنده ماندن، بزرگ‌ترین چالش بود. با این حال، توانایی داوری درباره‌ی غذا، مقایسه‌ی مزه‌ها، سنجش تفاوت‌های طعمی—و حتی محروم شدن از این توانایی‌ها— نشان می‌دهد که ردی از طعم آزادی، پیش از تحقق خودِ آزادی، وجود داشته است. چشیدن آزادی با چشیدن غذا در پیوند بود. در اینجا تلاش خواهم کرد نشان دهم این پیوند چگونه شکل گرفته است.

برده‌داری در منطقه کارائیب حدود سال ۱۵۰۳ آغاز شد و تا سال ۱۸۸۶ ادامه داشت؛ بنابراین، عمر آن تقریباً چهار قرن بود. در این دوره، حدود شش قدرت اروپایی (به‌اضافه‌ی ایالات متحده و برزیل) در این تجارت نقش داشتند. بر اساس برآوردهای محافظه‌کارانه، حدود ۹/۵ میلیون آفریقایی به عنوان برده به قاره آمریکا منتقل شدند. (Curtin, 1969, 87). تقریباً یک‌سوم از این تعداد—حدود ۲/۶ میلیون نفر—به جزایر کارائیب رسیدند (Mintz 1971b, 438). به عبارت دیگر، بخش خیلی کوچکی از جغرافیای قاره آمریکا میزبان تعداد بسیار زیادی از بردگان بود، آن هم در دوره‌ای که چهار پنجم تاریخ پساکلمبی را در بر می‌گیرد. این تمرکز جمعیتی غیرمعمول، نتیجه‌ی توسعه‌ی اقتصاد مبتنی بر کشتزارها و نیاز بی‌وقفه‌ی آن به نیروی کار ارزان و دائمی بود.

این بردگان عمدتاً برای انجام کارهای کشاورزی در منطقه کارائیب به کار گرفته می‌شدند؛ به‌ویژه در کشتزارها و به‌طور خاص در مزارع نیشکر—املاک کشاورزی وسیعی که کالاهای اساسی برای بازارهای اروپایی تولید می‌کردند، از جمله قهوه، تنباکو، شکلات، نیل، پنبه و از همه مهم‌تر، شکر، رام و ملاس. نخستین آفریقایی‌های برده‌شده که در فاصله‌ی سال‌های ۱۵۰۳ تا ۱۵۰۵ به سانتو دومینگو منتقل شدند، در همین مزارع نیشکر مشغول به کار بودند؛ و آخرین بردگان آفریقایی که در دهه‌های ۱۸۶۰ یا ۱۸۷۰ به‌طور قاچاقی وارد کوبا شدند نیز در همین نوع مزارع به کار گرفته شدند—تداومی غم‌انگیز و پایدار که نشان‌دهنده‌ی استمرار بهره‌کشی در طول قرون بود.

با وجود ماهیت شبه‌صنعتی کشتزارها، بردگان توانستند با بهره‌گیری از سنت‌های خودشان و آنچه محیط جدید در اختیارشان قرار می‌داد، شیوه‌های زندگی منحصربه‌فردی برای خود خلق کنند. این فرهنگ‌های نوظهور معمولاً به‌گونه‌ای گمراه‌کننده «مختلط» یا «آمیخته» توصیف می‌شوند، در حالی که در واقع، آن‌ها «بی‌همتا» هستند—نه کاملاً آفریقایی و نه اروپایی، بلکه آفرو-آمریکایی‌اند. برای توصیف دقیق این فرهنگ‌ها باید عوامل

گوناگونی را در نظر گرفت تا از قیاس‌های سطحی و مکانیکی مانند «دو به علاوه‌ی دو» یا «قهوه و خامه» پرهیز شود. حتی نگاهی گذرا به شکل‌گیری آشپزی منحصر به فرد کاراییی توسط بردگان آفریقایی، گویای تنوع عواملی است که باید مدنظر قرار گیرد. برای سهولت، بحث پیش‌رو را در پنج محور تقسیم کرده‌ام: (۱) منشأ مواد غذایی؛ (۲) تولید مواد غذایی؛ (۳) فراوری مواد غذایی؛ (۴) توزیع مواد غذایی؛ و (۵) پیدایش فرهنگ آشپزی.

منشاء مواد غذایی

غذاهای مصرفی بردگان از سراسر جهان می‌آمد. برخی از آنها، مانند مانیوک (*cassava*)، ذرت (*maize*) و بادام‌زمینی (*peanuts*)، از گیاهان بومی قاره آمریکا بودند که بعدها به آفریقا منتقل شدند و بخشی از آشپزی آفریقایی را شکل دادند، و سپس به صورت آفریقایی‌شده به دنیای جدید بازگشتند. نام‌هایی که برای این سه گیاه یا غذاهای تهیه‌شده از آنها به کار می‌رفت (مانند *bambouri* در زبان کرئول هائیتی برای کیک‌های مانیوک، *pindar* در زبان کرئول جامائیکا برای بادام‌زمینی، و *akasan* در زبان کرئول هائیتی برای فرنی ذرت) سازگاری واژگانی را نشان می‌دهند؛ صدها واژه‌ی غذایی در دنیای جدید ریشه‌ی آفریقایی دارند، و بسیاری از آنها—مانند همین موارد—برای غذاهایی با منشأ آمریکایی به کار می‌روند. این غذاها پس از ورود به آفریقا، به همان شیوه‌ی آفریقایی شدند که سیب‌زمینی در ایرلند و گوجه‌فرنگی در ایتالیا بومی‌سازی شدند. برخی گیاهان دیگر، بومی منطقه کارائیب بودند اما در ابتدا نقش کوچکی داشتند و بعدها بردگان آنها را شناختند و مصرف کردند؛ مانند غده‌ی *Calathea allouia* که به اسپانیایی *lirén* یا *lirén* نامیده می‌شود، برگرفته از نام تاینو، و در زبان کرئول هائیتی و ترینیداد *topinambou* و در جمهوری دومینیک *topitambour* نام دارد، فلفل‌های تند، مانند *Capsicum frutescens* (*C. annum*)، و ادویه‌ی *Bixa orellana* که در جامائیکا *annatto*، در پورتوریکو *achiote*، و در دومینیکا *roukou* نامیده می‌شود. ماهی خشک‌شده‌ی

نمک سود مانند ماهی کاد و شاه ماهی از کانادا وارد می شدند؛ واردات آن ها هم زمان بود با رشد برده داری در منطقه.. برخی غذاهایی که توسط اروپایی ها وارد شدند، منشأیی غیر از اروپا داشتند، مانند خوک و بادمجان. برخی دیگر از سرزمین اصلی آمریکا آمده بودند، از جمله پاپایا، و بعدها سیب زمینی و گوجه فرنگی (که ظاهراً از مسیر اروپا وارد شدند). گیاه *Arrowroot* فقط در برخی جزایر کارائیب وجود داشت و پس از ورود کلمب، به سایر نقاط آنتیل گسترش یافت. گیاهان زراعی آفریقایی شامل قهوه، یک گونه از برنج (*Oryza glaberrima*) و خربزه بودند. بامیه (*Hibiscus esculenta*) که از آفریقا آمده بود، در اصل آسیایی است؛ اما تمام نام های آن در آمریکا ریشه ی آفریقایی دارند. دیگر غذاهایی که منشأ آسیایی داشتند شامل تارو (که در آفریقای غربی به نام *cocoyam* شناخته می شود)، انبه (*Mango indica*) و نان میوه *Artocarpus altilis* بودند. در برخی موارد، مدارک مشخصی از مسیر انتقال این گیاهان داریم. برای مثال، به نظر می رسد موز (*Musa acuminata*) در سال ۱۵۱۶ از جزایر فناری توسط کشیشی به نام پدر برلانگا به دنیای جدید آورده شد. کاپیتان بلی که از سوی مجلس جامائیکا مأمور شده بود تا نان میوه را از اقیانوسیه بیاورد، در دومین تلاش خود موفق شد و در سال ۱۷۹۴ به خاطر این دستاورد مورد تجلیل قرار گرفت (۴). برخی گیاهان و حیوانات نیز احتمالاً توسط خود بردگان از آفریقا آورده شدند. از جمله ی آن ها، احتمالاً گونه ای از یام با غده ی هوایی (*Dioscorea bulbifera*) بود که در هائیتی *masoko* نامیده می شود—نامی برگرفته از زبان بامبارا و ماندینگو برای گونه ای دیگر از یام. احتمال دارد برخی گیاهان دارویی یا معطر نیز به همین شیوه وارد شده باشند.

بنابراین، منشأ غذاهای کارائیبی بسیار گسترده است و تا حد زیادی بازتابی از خاستگاه های مردمان این منطقه به شمار می رود: آفریقا، آسیا، خاورمیانه، اروپا و دنیای جدید. اما نخستین آفریقایی ها در قالب بردگان وارد شدند. تا مدت ها پس از ورود، باید تمام انرژی خود را صرف زنده ماندن می کردند. غذایی می خوردند که به آن ها داده می شد. شرایط بقا و

منابعی که می‌توانستند بر پایه‌ی آن چیزی بسازند، عمدتاً جدید و ناآشنا بود. بنابراین، شکل‌دادن به یک سنت آشپزی، دستاوردی بزرگ بود—و این اتفاق نه فقط یک‌بار، بلکه بارها رخ داد. در واقع، بردگان وارد جهانی شدند که ناچار بودند آن را از نو برای خود بسازند.

منشأ محصولات کشاورزی و مواد غذایی خاص ممکن است در نگاه کلی به نظر بی‌اهمیت برسد، اما در واقع نقش مهمی در شکل‌گیری تدریجی سنت‌های آشپزی جدید ایفا کرد. در این زمینه، همانند بسیاری موارد دیگر، نوعی **bricolage** رخ داد—واژه‌ای فرانسوی به معنای «سرهم‌بندی» که توسط انسان‌شناس برجسته فرانسوی، کلود لوی-استروس، شهرت یافت. بردگان به سرعت آمادگی و توانایی خود را در بهره‌گیری آزادانه از آنچه در دسترس‌شان بود نشان دادند، تا بتوانند با محتوایی تازه و در قالبی نو، فرهنگ‌های متمایز خود را بازآفرینی کنند.

تقلیل دادن آفرینش یک سنت آشپزی جدید به «اختلاط» یا «درهم‌آمیزی»، ارزش خلاقیت فرهنگی را نادیده می‌گیرد. چنین کاری همان‌قدر نادرست خواهد بود که پیدایش موسیقی جاز آفریقایی-آمریکایی را صرفاً «مخلوطی» از صداهای قرضی و سستی بدانیم. خلاقیت همواره با دگرگونی همراه است. آشپزهای برده کاری فراتر از کنار هم گذاشتن مواد غذایی فاقد ارتباط تاریخی، انجام دادند؛ آن‌ها با خلق غذاهای جدید، طعم خوراک‌های آشنا را دگرگون کردند.

تولید مواد غذایی

اکثر بردگان مزارع در رنج و عذاب فراوان بودند، زیرا کاری که از آنان خواسته می‌شد بسیار سخت و طاقت‌فرسا بود و رفتار با آنان نیز به شدت خشن. اغلب مجبور بودند با جیره‌هایی که از سوی مالک مزرعه در اختیارشان قرار می‌گرفت — که گاه بسیار ناکافی بود — روزگار بگذرانند. بری دبلو هیگمن (۱۹۸۴) در پژوهشی دربارهٔ کارائیب بریتانیا

در سال‌های ۱۸۰۷ تا ۱۸۳۴، سه منبع اصلی تأمین غذا را برمی‌شمارد: واردات، تولید مزرعه‌ای، و تولید باغی توسط بردگان به صورت فردی. واردات شامل غذاهایی مانند ماهی نمک‌سود و آرد ذرت بود، اما این راه‌حل برای تأمین غذای بردگان، هم پرهزینه بود و هم پرخطر. در کارائیب بریتانیا، واردات غذا پس از سال ۱۸۰۷ به شدت کاهش یافت. تولید غذا در مزارع — که در آن گروه‌های برده تحت نظارت ارباب، به صورت جمعی برای تأمین معاش خود کار می‌کردند، (۵) در جزایر کوچک‌تر بریتانیا هرگز اهمیت چندانی نداشت و در بیشتر مستعمرات نیز خیلی زود جایگاه خود را از دست داد. مهم‌ترین مانع در این زمینه آن بود که چنین فعالیت‌هایی بردگان را از وظیفه‌ی اصلی‌شان، یعنی تولید محصولات صادراتی مزارع، بازمی‌داشت.

از همین رو، این خود بردگان بودند که معمولاً به عنوان تولیدکنندگان اصلی غذا ظاهر شدند؛ آنان در قالب گروه‌های خانوادگی و در زمان فراغت خود کار، و بخش عمده‌ای از غذای خود و حتی غذای افراد آزاد را تولید می‌کردند. برای نمونه، در جامائیکا در اوایل قرن نوزدهم، بردگان مزارع، بیشتر غذای خود را با کشت و کار در بخش‌های مرتفع مزارع تولید می‌کردند: سیب‌زمینی شیرین، کاساوا، ذرت، تارو، موز پختنی، مالانگا (اصطلاحی که به دو نوع ریزوم خوراکی اطلاق می‌شود *Xanthosoma sagittifolium*: از دنیای نو و *Colocasia esculenta* از آسیا و آفریقا)، نخود کفتری، سبزیجات، گیاهان دارویی، و حتی برنج. برخی اقلام جزئی در نزدیکی کلبه‌های بردگان کشت می‌شد، اما بخش عمده‌ی غذا در فاصله‌ای دورتر، در زمین‌های تپه‌ای کم حاصل که برای محصولات صادراتی مزرعه استفاده نمی‌شد، تولید می‌گردید. این تمایز میان «حیات» و *polink* (در جامائیکا) یا *lakou* و *jadin* (در هائیتی) تا امروز نیز در زندگی مردم کارائیب باقی مانده است. از شیوه‌های کشت و کار اطلاعات اندکی در دست است، اما می‌دانیم که گروه‌های خانوادگی روی زمین کار می‌کردند؛ انتخاب نوع محصول در اختیار خود بردگان بود (اگرچه اربابان گاه شکایت

می کردند)؛ اربابان معمولاً حق بهره‌برداری بردگان از زمین را محترم می‌شمردند؛ و در نهایت، بردگان، بیشتر غذای خود را خودشان تولید می‌کردند.

در مقطعی، رایج شد که این تحول را «تخلفی در شیوهی تولید» بنامند [Lepkowski 1968]، [Cardoso 1987]. و امروزه چنین تولید پیش‌دهقانی به‌عنوان شکلی از مقاومت فعال تفسیر می‌شود. (۶) با این حال، از دیرباز شناخته شده بود که قطعه‌زمین‌های معیشتی، یکی از پیامدهای خارق‌العاده‌ی برده‌داری در دنیای جدید بودند. (۷) این زمین‌ها به درخواست اربابان ایجاد شدند تا هزینه‌ی تغذیه‌ی بردگان کاهش یابد؛ اما بعدها، همین زمین‌ها و بازارهایی که در پی آن شکل گرفتند، به میدان‌های تمرین برای آزادی تبدیل شدند و پایه‌ای شدند برای ظهور تدریجی یک طبقه‌ی دهقانی آزاد [Mintz 1971b]، [Besson 1984]. [Trouillot 1988]. من، بردگان کشاورزی که خود تأمین‌کننده‌ی غذای‌شان بودند، را «پیش‌دهقان» نامیده‌ام—آنان با وجود آن‌که هنوز در بند بودند، در زمان فراغت خود به فعالیت‌های تولیدی می‌پرداختند، هم برای خود و هم برای اربابان‌شان، و مهارت‌هایی را پرورش می‌دادند که بعدها در دوران آزادی به کارشان می‌آمد [Mintz 1961b].

فرآوری مواد غذایی

فرآوری مواد غذایی شامل تمام اقداماتی است که باید از زمان برداشت (یا شکار) تا مرحله‌ی پخت روی مواد غذایی انجام شود—از جمله باد دادن، آسیاب کردن، الک کردن، شستن، پوست‌گیری، رنده کردن، صاف کردن و موارد مشابه. این فرآیند همچنین شامل تغییر ترکیب مواد غذایی هم می‌شود تا قابل خوردن یا خوش طعم‌تر شود. نمونه‌ی خوبی از این نوع فرآوری، آماده‌سازی مانیوک است که حاوی سمی کشنده است و تهیه‌ی آن نیازمند یک فرایند طولانی و پرهزینه برای سم‌زدایی است. (۸) ماهی و شکار باید فلس‌گیری یا پوست‌کنده شوند، شکم‌شان خالی شود و اغلب استخوان‌شان هم بیرون آورده شود. نخود

باید پوست‌گیری شود؛ قهوه باید خشک، پوست‌گیری، شسته و برشته شود؛ و ذرت باید از بلال جدا گردد.

چنین فرآوری‌هایی با شناخت ماهیت خاص مواد غذایی (و در نتیجه، با ذائقه) و با چیدمان بشقاب‌ها، وعده‌ها، غذاها و سنت‌های آشپزی پیوند دارد. ارتباط میان دانش گیاهی و جانوری با دانش تغذیه و آشپزی، اغلب بسیار نزدیک و درهم‌تنیده است. در جوامع کارائیب مانند هائیتی و جامائیکا، برای نمونه، مردم روستایی که از یام‌ها (گونه‌های مختلف) *Dioscorea* تغذیه می‌کنند، معمولاً می‌توانند گونه‌ها و انواع مختلف یام را توصیف کنند؛ توصیف‌هایی که نه تنها شامل اندازه، شکل و رنگ یام است، بلکه بافت، «خشکی» یا «تری»، «شیرینی» و طعم آن را نیز در بر می‌گیرد. (۹) این دانش، تازه نیست. برای مثال، در آغاز قرن هجدهم، دست‌کم شش رقم یام در قطعه‌زمین‌های بردگان در جامائیکا کشت می‌شد. یام، غذایی مهم در بسیاری از جوامع آفریقایی بود که نیاکان آن «پیش‌دهقانان» از آن‌جا آمده بودند؛ اما در محیط‌های جدید، ناگزیر می‌باید طبقه‌بندی‌های گیاهی و طعمی را بازسازی می‌کردند.

همان‌طور که تولید غذا توسط بردگان، با تقسیم وظایف و سازمان‌دهی کار مرتبط بود، فرآوری آن نیز با تخصیص کارها و تقسیم کار، هم در مزرعه و هم درون خانواده‌ی بردگان، وابستگی داشت. برخی کارها نیاز به نیروی بدنی بیشتری داشتند، برخی کمتر؛ بعضی را یک نفر می‌توانست انجام دهد، و برخی نیازمند همکاری چند نفر بودند. این «مسائل ساده» در تقسیم کار، در واقع اصلاً ساده نیستند—همان‌طور که هر کسی که تلاش کرده سقفی بسازد، قایقی را درزگیری کند، یا شام شش مرحله‌ای برای ده نفر آماده کند، به‌خوبی از آن آگاه است. هم تولید و هم فرآوری غذا برای بردگان مشکلات لجستیکی ایجاد می‌کرد، و راه‌حل‌هایی که آن‌ها ابداع کردند، مستلزم مشارکت افراد وابسته—کودکان،

سالمندان، افراد ناتوان ذهنی یا جسمی بود؛ همگی نقش‌های مهمی داشتند. سازمان‌دهی تولید و فرآوری غذا به خانواده‌ی بردگان این امکان را می‌داد که با وجود ساختار مزرعه، نوعی خودمختاری به‌دست آورند، و همین فضا به عرصه‌ای برای اجتماعی‌شدن تبدیل می‌شد؛ جایی که مفاهیمی چون کودکی و والدگری، معناهایی آشنا و انسانی پیدا می‌کردند.

در متون موجود، سرنخ‌هایی در این باره دیده می‌شود. برای نمونه، ویلیام بکفورد در سال ۱۷۹۰، هنگام نوشتن درباره‌ی پیش‌دهقانان جامائیکا، مشاهده می‌کند که وظایف مربوط به کشت و زرع، ماهیتی خانوادگی دارند:

در چنین مواقعی، آن‌ها همراه با تمام اعضای خانواده‌شان به محل کشت و زرع می‌روند. کودکان در سنین مختلف، سبدهایی را حمل می‌کنند که بار آن‌ها متناسب با توان و سن‌شان تنظیم شده است، و دیدن اینکه چگونه این کودکان بارهای سنگینی را بدون هیچ‌گونه شکایت یا خستگی جابجا خوشایند و تحسین برانگیز است. [۱۷۹۰، جلد ۲: صفحات ۴۴۰-۴۴۴]

در گروه‌های کاری مزرعه، به‌هیچ‌وجه امکان نداشت این نوع اجتماعی‌شدن رخ دهد..

توزیع مواد غذایی

تنها تحول مهم در توزیع غذاهای کاراییب در دوران برده‌داری که بیشترین اهمیت را داشت، شکل‌گیری نظام‌های بازار داخلی بود. این نظام‌ها که زمانی کمتر مورد مطالعه قرار می‌گرفتند، اکنون مانند زمین‌های تأمین غذای بردگان، توجه بی‌سابقه‌ای را به خود جلب کرده‌اند. در گذر زمان، این نظام‌ها هم به‌عنوان شکلی از مقاومت و هم —اگرچه کمتر مورد توجه قرار گرفته— به‌عنوان نوعی تمکین از سوی بردگان عمل می‌کردند؛ گام‌هایی در مسیر

گذار از بردگی به آزادی. در بازارهای سن دومینیک و جامائیکا در اواخر قرن هجدهم، می شد سبزیجات اروپایی، ریزوم های آفریقایی، و نشاسته ها و میوه های دنیای جدید را یافت؛ به علاوه ماهی و صدف، مرغ های گینه ای و کبوتر، بز و خوک [میتز و هال ۱۹۶۰]. یکی از گویاترین شاهدان این دوران، مورو دو سن مری است که درباره بازار کلونی در سن دومینیک، در سال های پیش از انقلاب، نوشته است؛ جایی که هر یکشنبه ۱۵۰۰۰ برده برای خرید و فروش محصولات خود گرد می آمدند [۱۷۹۷، ص ۴۴۰-۴۴۴]. این بازارها به بردگان امکان می دادند تا آنچه خودشان یا بازارها خواهانش بودند تولید کنند، و بدین ترتیب بر تنوع ثبات آشپزی تأثیر می گذاشتند. (۱۰) بازارها باعث می شدند که هم کشاورزان برده و هم آشپزهای برده با طیف گسترده ای از مواد غذایی آشنا شوند—و همزمان تقاضا ایجاد کرده و عرضه را تحریک کنند. نمی دانیم که آیا آشپزهای برده دستور پخت ها را با یکدیگر مبادله می کردند یا خودشان برای خرید مواد اولیه به بازارهای محلی می رفتند. اما می دانیم غذاهایی که در استفاده از آنها مهارت پیدا کردند، عمدتاً محلی و تولید شده توسط کشاورزان برده بودند.

پیدایش فرهنگ آشپزی

غذاهای خاصی که پیش تر به آنها اشاره شد، نهایتاً در شکل گیری فرهنگ های آشپزی نقش پیدا کردند—البته نه همگی به صورت هم زمان. (۱۱) ورود گیاهان، خوراکی ها، دستورهای پخت و پز و روش های آشپزی تا حدی به حرکت پی در پی گروه های مختلف مردم به این منطقه وابسته بود. غذاها، روش های پخت و پز و خوراکی های اروپایی و آفریقایی بیشترین نقش را در تحول آشپزی ایفا کردند، اما گیاهان بومی قاره آمریکا مانند مانیوک، ذرت و سیب زمینی شیرین نیز همواره اهمیت خود را حفظ کردند. موز و موز پختنی آفریقایی، تارو آسیایی، نان میوه و انبه، و همچنین سبزیجات اروپایی از جمله خوراکی هایی بودند که از همان ابتدا وارد سنت های آشپزی شدند و نمونه هایی هستند از فهرست گسترده

مواد غذایی مورد استفاده. ماهی‌های محلی، لاک‌پشت‌ها، قارچ‌ها، پرندگان و گیاهان دارویی نیز جایگاه خود را یافتند؛ و بردگان نقشی اساسی در وارد کردن این خوراکی‌ها به زندگی روزمره ایفا کردند. (۱۲)

مهم‌ترین ویژگی‌های آشپزی کارائیب از همان رژیم غذایی رایج میان مردم محلی سرچشمه گرفته‌اند. هرچند تصور آشپزی کارائیب بدون توجه به تاثیر آفریقا دشوار است، همین را می‌توان درباره اروپا، دنیای نو، و حتی آسیا نیز گفت. هر سنت آشپزی در کارائیب، نشان دهنده ترکیبی خلاقانه و منحصربه‌فرد از گیاهان، خوراکی‌ها، غذاها و روش‌های پخت‌وپز از سراسر جهان است. نمی‌توان از مسائل نظری‌ای که در نتیجه فرایندهای ترکیب و درهم‌تنیدگی—در زمینه غذاها، اندیشه‌ها و مردمان—پدید می‌آیند، گریخت. (۱۳)

خود آشپزی بخش مهمی از این روایت است، اما پرداختن تاریخی به آن دشوار است. دیدیم که بردگان از نظر تغذیه به شدت در مضیقه بودند و اغلب در وضعیت نیمه‌گرسنگی به سر می‌بردند. با وجود قوانین متعدد درباره اجازه کشت‌وکار و توزیع جیره غذایی، مرگ ناشی از گرسنگی در میان بردگان رایج بود، و گرسنگی یکی از دلایل اصلی فرار (Marronnage) محسوب می‌شد. در جامائیکا، پیش از لغو برده‌داری، فروش موش در بازار امری رایج بود. یادآوری این واقعیت‌ها ضروری است تا چنین تصور نادرستی شکل نگیرد که بردگان هرچه می‌خواستند می‌خوردند یا اغلب تغذیه خوبی داشتند. با این حال، باید بر جنبه آشپزی زندگی تأکید کرد، چرا که در همین حوزه نوعی خاص از خودمختاری هرچند محدود به چشم می‌خورد.

«آشپزی» در اینجا به سه معنا به کار رفته است. نخست، به آنچه بردگان پس از ورودشان یاد گرفتند بخورند اشاره دارد؛ غذایی که معمولاً توسط بردگان دیگر پخته می‌شد و بخشی از آن برایشان آشنا بود. این غذا غالباً شامل کربوهیدرات‌های پیچیده‌ای مانند ذرت بود که به صورت فرنی تهیه می‌شد، همراه با سبزیجات مصرف می‌گردید، و تنها مقدار بسیار

اندکی پروتئین حیوانی مانند ماهی نمک‌سود یا گوشت گاو در آن وجود داشت. بری هیگمن [۱۹۸۴] می‌گوید مالکان مزارع اغلب بیشتر به تغذیه کودکان توجه داشتند تا بزرگسالان، و گاه برای اطفال بیمار برده‌ها جیره‌ای اضافی در نظر گرفته می‌شد. معمولاً برای بردگان صبحانه پخته می‌شد و در محل کار به آن‌ها داده می‌شد: غذاهایی مانند سیب‌زمینی پام آب‌پز، موز پختنی له‌شده (در پورتوریکو: موفونگو)، سیب‌زمینی شیرین، نان‌میوه پخته‌شده در سوپ یا برشته‌شده، همراه با ماهی نمک‌سود آب‌پز، از جمله خوراکی‌های رایج بودند. خورش‌های فلفل‌دار و آبگوشت‌ها برای افزودن بر مقدار پروتئین به کار می‌رفتند. در برخی مناطق، ملاس به صورت فصلی در دسترس بود. درباره این بخش از آشپزی نمی‌توان به طور کلی درباره مقدار غذاها اظهار نظر کرد، جز اینکه بیشتر بردگان در بیشتر مناطق بی‌تردید دچار سوءتغذیه بودند.

کاربرد دوم واژه «آشپزی» به غذاهایی اشاره دارد که بردگان برای خودشان می‌پختند. اگرچه در این باره از نظر تاریخی اطلاعات محدودی در دست داریم، به نظر می‌رسد در ابتدا، این غذاها مشابه همان چیزهایی بودند که توسط مالکان مزارع به بردگان داده می‌شد. با این حال، می‌دانیم بردگانی که از طریق فعالیت در بازار درآمدی کسب می‌کردند، از آن برای خرید خوراکی‌های لذیذتر یا بهبود کیفیت و کمیت غذای خود استفاده می‌کردند؛ و آن دسته از بردگانی که به کشاورزی می‌پرداختند، می‌توانستند الگوهای غذایی پایدارتری ایجاد کنند که در شرایط عادی امکان‌پذیر نبود. آنان علاوه بر کشاورزی، به ماهیگیری، جمع‌آوری خوراکی‌های طبیعی و شکار نیز می‌پرداختند. یافته‌های باستان‌شناسی سرنخ‌های ارزشمندی درباره رژیم غذایی آنان ارائه کرده‌اند، (۱۴) و در برخی منابع، توصیف‌هایی از وعده‌های غذایی بردگان آمده است.

بالاخره، «آشپزی» به آنچه آشپزان برده برای مالکان و خانواده‌هایشان می‌پختند اشاره دارد. این تصویر کاملاً متفاوت است؛ تقریباً هر دفتر خاطرات یا کتاب سفر آن دوران

نشانه‌هایی از نوع غذاها ارائه می‌دهد. برای نمونه، دفتر خاطرات لیدی نیوجنت شرح‌های نسبتاً دقیقی از وعده‌های غذایی در جامائیکا در دوره‌ی آغازین بین سال‌های ۱۸۰۱ تا ۱۸۱۵ ارائه کرده است (Cundall 1939، صفحات ۹۳، ۹۵، ۱۲۱ و بخش‌های دیگر). غذاهای وارداتی گران بودند؛ بسیاری از اقلام اصلی اروپایی به راحتی قابل حمل به مستعمرات نبودند. بردگان مجبور بودند از مواد غذایی محلی و فصلی استفاده کنند، از جمله انواع فراوانی از سخت‌پوستان، ماهی‌ها و پرندگان وحشی. گوشت‌های محلی مانند خوک و بز، همچنین مرغ و اردک (و به ندرت گوشت گاو) مصرف می‌شدند. لاک‌پشت، گاو دریایی و خوک‌های نیمه‌وحشی نیز اغلب مورد استفاده قرار می‌گرفتند، به همراه مجموعه‌ای شگفت‌انگیز از مواد نشاسته‌ای شامل غلات، ریزوم‌ها، و انواع سبزیجات و میوه‌ها از سراسر منطقه. استفاده از ادویه‌ها در این آشپزی بسیار بیشتر از اروپا بود. برای مثال، جامائیکا گیاه بومی «پیمنتو» یا "آل‌اسپایس" (*Pimenta officinalis*) را تولید می‌کند که در پخت مرغ، ترشی‌سازی و تهیه لیکورهای معطر به کار می‌رفت. فلفل‌ها (*capsicum*) که منشأشان دنیای جدید است، در سراسر آنتیل حضور داشتند و وارد آشپزی نوظهور شدند. ادویه‌های وارداتی مانند جوز هندی (و پوشش آن، یعنی ماز)، زنجبیل، گشنیز و زردچوبه در منطقه به خوبی رشد می‌کردند و از اجزای مهم آشپزی محسوب می‌شدند. برگ‌های پاپایا برای نرم کردن گوشت و مرغ استفاده می‌شدند، رنگ‌دانه‌ی آناتو برای رنگ‌دهی و طعم‌دهی به برنج، و نشاسته‌ی آروروت برای تهیه سس‌ها به کار می‌رفت. خانواده‌های برده همواره با کمبود منابع، از جمله سوخت، مواجه بودند؛ بنابراین آشپزی پایه‌ای آنان با صرفه‌جویی در مصرف سوخت طراحی شده بود. با این حال، ارزش بالایی که برای برنج قائل بودند و—اگرچه اهمیتش کمتر بود—نیاز به مصرف مقدار زیادی غذای نشاسته‌ای آب‌پز و گوشت‌های سفت، با اصل صرفه‌جویی در سوخت در تضاد بود.

آشپزها در خانواده‌های مالکان زمین این فرصت را داشتند که بهترین غذاها را مصرف کنند و با مجهزترین ابزارها و غنی‌ترین مجموعه‌های غذایی آشپزی کنند. ای کاش اطلاعات بیشتری از زندگی آنان در دست داشتیم—این که چگونه آموزش می‌دیدند، چگونه نوآوری می‌کردند، و خود را در ارتباط با سایر بردگان چگونه می‌دیدند. به نظر می‌رسد که آنان نقشی ویژه در تثبیت سنت‌های آشپزی و گسترش آن از طریق پخت‌وپز در خارج از خانه‌ی اربابی ایفا می‌کردند.

نتیجه‌گیری

پیش‌تر تأکید کرده‌ام که پیش از آزادی، آشپزی بردگان تنوع چندانی نداشت و منابع غذایی هم ناچیز بود. در چنین شرایطی، ادعای این که آشپزی نظامی ساخته‌ی دست بردگان بوده و طعم غذا با طعم آزادی پیوند داشته، ممکن است اغراق‌آمیز جلوه کند. اما باور به اغراق‌آمیز بودن این ادعا زمانی آسان‌تر می‌شد که تفاوت میان تسلیم و مقاومت کاملاً شفاف می‌بود—و چنین نیست. پرداختن به غذا، پرداختن به آزادی بود—آن‌هم در سطوح گوناگون. برای نمونه، کار در تولید غذا به برخی مطالبات بردگان در برابر اربابانشان مشروعیت می‌بخشید؛ کار در توزیع غذا، امکان جابه‌جایی آزاد، مانورهای تجاری، ارتباطات اجتماعی و انباشت منابع را فراهم می‌کرد؛ کار در فرآوری غذا، مشروعیت مهارت‌هایی را تثبیت می‌کرد که بعدها در دوران آزادی اهمیت بیشتری می‌یافتند؛ و مشارکت در شکل‌گیری فرهنگ آشپزی، جایگاه متمایز فرد در درون نظام برده‌داری را مشروع می‌ساخت—هم به این دلیل که طبقه‌ی ارباب به آشپزان خود وابسته شده بود، و هم به این دلیل که آشپزان در واقع نوعی آشپزی را ابداع کرده بودند که اربابان می‌توانستند به آن افتخار کنند، اما خود قادر به بازآفرینی‌اش نبودند.

به نظر من، در کارائیب بر بردگان دو نوع ستم کاملاً متفاوت اما به یک اندازه مهم اعمال می‌شد که شکل‌گیری یک فرهنگ منسجم آفرو-آمریکایی را دشوارتر می‌کرد. نخست، فشار آشکار کار طاقت‌فرسا بود که با تهدید دائمی و اعمال خشونت همراه بود—یعنی تمام دشواری‌های هولناکی که از برده‌سازی، جابه‌جایی اجباری، و آزارهای مداوم ناشی می‌شد. اما فشار دیگری نیز وجود داشت—فشاری دوم که دست‌کم به‌اندازه‌ی اولی ویرانگر بود، با پیامدهایی متفاوت؛ و آن، ایدئولوژی نهادینه‌شده‌ی برده‌داری بود که اربابان آن را در عمل اجرا می‌کردند و در گفتار تبلیغ می‌نمودند، و معنای ضمنی آن را نیز به جامعه القا می‌کردند. این ایدئولوژی نهادینه‌شده‌ی توجیه‌گر، معمولاً بر پایه‌ی پیش‌فرض‌هایی درباره‌ی فرهنگ‌های آفریقایی و ادعای ناتوانی ذاتی آفریقایی‌ها و فرزندان‌شان در اداره‌ی مستقل زندگی خود در جامعه‌ای تحت سلطه‌ی اروپایی‌ها بنا شده بود. هر اندازه که موفق می‌شدند بزرگان را در ادامه زندگی مستقلانه ناتوان توصیف کنند، در چشم مالکان مزارع، این نظام مشروعیت بیشتری می‌یافت. شاید نکته همین‌جا باشد. به سبب تناقض‌های ذاتی در رفتار با انسان‌ها به نحوی که گوئی انسان نیستند، اموال حیوانی‌اند، شکاف ایدئولوژیک میان آنچه بزرگان واقعاً بودند و آنچه ایدئولوژی نهادینه‌شده‌ی برده‌داری ادعا می‌کرد که هستند، بارها و بارها با کنش‌های خود بزرگان عمیق‌تر شد. هر بار، این شکاف به عرصه‌ای برای نوعی دیگر از مبارزه تبدیل می‌شد—مبارزه‌ای که در آن گرایش‌های انسانی بزرگان، پیش‌فرض‌های صریح مالکان مزارع را به چالش می‌کشید.

من عمداً جنبه‌ای پیش‌پاافتاده‌ای از زندگی روزمره را انتخاب کرده‌ام تا نشان دهم که درک ما از تجربه‌ی بردگان باید درکی یکپارچه باشد—باید بکوشیم بفهمیم که بردگان چگونه به‌عنوان انسان‌هایی کامل با وضعیت خود کنار می‌آمدند. رفتار آن‌ها نشان می‌دهد که واقعاً انسان تنها با نان زنده نیست، بلکه دل و ذهن ما به‌طرزی ژرف با شکم‌مان پیوند دارد. خوردن صرفاً یک فعالیت زیستی نیست، بلکه کنشی فرهنگی پرجنب‌وجوش نیز هست. در دوران برده‌داری، این فعالیت—همچون دیگر جنبه‌های زندگی بردگان—باید از نو بازسازی می‌شد و بردگان خود به آن ساختار و معنا می‌بخشیدند. برده‌داری تمام جنبه‌های زندگی مادی قربانیانش را از هم می‌درید؛ تا سلول‌های بنیادین خانواده نفوذ می‌کرد، انسان‌ها را از فرهنگ‌ها، سرزمین‌ها و خویشاوندان‌شان جدا می‌ساخت. اما در دنیای جدید، بردگان زندگی خود را از نو، به‌شیوه‌ای فرهنگی، بازسازی کردند. آن‌ها از واپسین منابع عالی انسانی خود بهره گرفتند و با مبارزه توانستند انسانیت‌شان را حفظ کنند. آن‌ها این کار را همان‌گونه که انسان‌ها همیشه کرده‌اند، با معنا بخشیدن به دستاوردهای خود انجام دادند.

۱ همان‌طور که یکی از بردگان آزادشده‌ی پورتوریکویی زمانی در پاسخ به پرسش من درباره‌ی «بردگان» گفت: «اسکلاووس؟ نه—کاتیووس!» (برده؟ نه—اسیر!). تفاوت میان کسانی که به بردگی گرفته شدند و آن‌هایی که در بردگی زاده شدند، هنوز به‌درستی درک نشده و اهمیت آن نیز به‌طور کامل سنجیده نشده است.

۲ ریچارد پیرز، مورخی دقیق، نوشته است:

بسیاری از مستعمرات تا پیش از آن‌که در اواخر قرن هجدهم، انسان‌دوستان آن‌ها را مجبور به اقدام کنند، هیچ قانونی درباره‌ی تغذیه‌ی بردگان وضع نکرده بودند؛ و حتی در مواردی که قانونی وجود داشت، معیارهای آن به‌طرز تأسفباری پایین بود. «کُد نوآر» فرانسه، میزان پروتئینی را مقرر کرده بود که در عمل چیزی بیش از یک ماهی دودی در روز نمی‌شد؛ و همین قانون نیز به‌درستی رعایت نمی‌شد. برخی مالکان مزارع معمولاً هیچ غذایی به بردگان نمی‌دادند، بلکه با دادن مقداری رام (نوعی مشروب الکلی) برای خرید غذا، یا با واگذاری روزهای شنبه و یک‌شنبه برای کشت زمین‌های شخصی‌شان، آن‌ها را از خود دور می‌کردند. رام نوشیده می‌شد، روزهای تعطیل تلف یا تصاحب می‌شد، و بردگان از گرسنگی رنج می‌بردند. مالکان تقریباً به‌کلی نیاز بردگان به پروتئین را نادیده می‌گرفتند و نمی‌فهمیدند چرا آن‌ها اعتصاب غذا می‌کردند، یا شب‌ها خواب نداشتند و به شکار خرچنگ‌های روی خشکی می‌رفتند، یا جان می‌باختند.

بحثی نسبتاً پنهان اما بسیار جالب در مورد نگرش خود برده‌ها هنگام دزدیدن غذا وجود دارد. از یک سو، این دیدگاه مطرح است که برده‌ها که در حال پذیرش ارزش‌های «غربی» بودند، از دزدی خود احساس گناه اخلاقی داشتند (Genovese 1972). اما دیدگاه مخالف (که به نظر من بسیار قانع‌کننده‌تر است) این است که برده‌ها به‌خوبی درک می‌کردند که در واقع این نیروی کارشان بود که به سرقت رفته بود، و بنابراین پس گرفتن چیزی در قالب «دزدی» را نوعی عدالت اجتماعی می‌دانستند (Lichtenstein 1988).

۳ رفتاری که نه برای اربابان قابل پیش‌بینی بود و نه برای خود برده‌ها. دشواری استفاده از برچسب‌هایی مانند «مقاومت» و «تمکین» در این است که این مفاهیم اغلب بر پایه توضیحاتی اثبات‌نشده و ادعاهائی درباره انگیزه‌ها بنا شده‌اند. آشپزی که شیشه خردشده را در غذای خانواده ارباب ریخت (مقاومت؟)، پیش از آن باید به مقام آشپز خانواده می‌رسید (تمکین؟) [Mintz 1971a, 321].

۴ داگلاس هال شواهدی ارائه کرده که نشان می‌دهد درخت نان (breadfruit) هفت سال پیش‌تر در باغ آقای تیستلوود در جامائیکا کاشته می‌شده است [Hall 1988]؛ و این گیاه پیش از آن زمان در آنتیل فرانسه نیز وجود داشته است.

۵ تقسیم‌بندی سه‌گانه‌ای مشابه—«جیره‌های غذایی»، «باغچه‌های خصوصی»، و «ثبات در تهیه آذوقه عمومی» —توسط گابریل دبیین [۱۹۶۴] برای توصیف تغذیه برده‌ها در مزارع آنتیل فرانسه در قرون هفدهم و هجدهم به‌کار گرفته شده است.

۶ همان‌طور که پیش‌تر اشاره شد، به‌نظر من تقسیم اعمال بردگان به «تمکین» و «مقاومت» سودمند نیست. برخی اعمال که پیامدهایی دارند و می‌توان آن‌ها را به‌عنوان مقاومت تعبیر کرد، لزوماً با نیت مقاومت آغاز نشده‌اند. برخی دیگر که پیامدهایی دارند و می‌توان آن‌ها را تمکین دانست، نیز لزوماً از قصد تمکین سرچشمه نگرفته‌اند. نگهداری از زمین‌های معیشتی یا فروش محصولات در بازارها

ممکن است هم تمکین باشد و هم مقاومت. کارِ تفسیر هنوز به پایان نرسیده است، اما مطالعه‌ی این موضوع اکنون بسیار رایج شده است.

۷ به عنوان نمونه نگاه بکنید به:

Lopez 1948; Mintz 1955, 1958, 1961a, 1978a, 1978b, 1989; Mintz and Hall 1960; Paget n.d.

۸ نگاه بکنید به Sturtevant 1969.

از باقی‌مانده‌ی مایع حاصل از فرآوری مانیوک، پایه‌ای برای خورش تهیه می‌شود که کاساریپ نام دارد (واژه‌ای برگرفته از زبان کاریبان *kasaripo*). بک‌ویث [۱۹۲۸، ص. ۳۷] می‌گوید این ماده برای تهیه‌ی سوپی به نام "فلفل پات" (*pepper pot*) استفاده می‌شود: نوعی سوپ سبزیجات که از یکی دو برگ کلم، کالالو (نوعی سبزی سبز که امروزه به هر برگ خوراکی اطلاق می‌شود—ریشه‌اش از واژه‌ی اسپانیایی پرویی *karart* است که هم‌ریشه‌هایی از آن در برخی زبان‌های آفریقایی نیز یافت می‌شود)، شاخه‌های جوان گیاه چوچو *Sechium edulis* (گیاهی بومی کارائیب)، کدو، باقلا، لوبیای چیتی، گوجه‌فرنگی و بامیه تشکیل شده و با گوشت نمک‌سود گاو یا خوک پخته می‌شود و با فلفل قرمزهایی که در حیاط هر دهقان رشد می‌کنند، طعم‌دار می‌گردد. اهمیت نان مانیوک در این منطقه زمانی آن‌قدر زیاد بود که نیازی به توضیح بیشتر درباره‌ی آن نیست.

۹ در یک مورد، در منطقه‌ای نسبتاً کوچک در جنوب هائیتی من بیش از سی رقم مختلف برای سیب‌زمینی شیرین (*Ipomoea batatas*) هر یک با نام مشخص مختلف جمع‌آوری کردم و متوجه شدم که بسیاری از مردم محلی به‌راحتی می‌توانند با

اشاره به طعم، بافت و ویژگی‌های دیگر بیشتر آن‌ها را از هم تشخیص دهند. این موضوع نباید تعجب‌برانگیز باشد. تا همین چندی پیش، بسیاری از آمریکایی‌ها ظاهراً فکر می‌کردند که تمام ماهی‌های خام طعمی یکسان دارند؛ اما حالا برخی از همان افراد می‌توانند ماهی تن خام را از ماهی سالمون خام با توجه به تفاوت بافت‌شان تشخیص دهند.

۱۰ اگر کسی فرهنگ واژگان انگلیسی جامائیکایی اثر کسیدی و لویچ (چاپ ۱۹۸۰) را بررسی کند، شگفت‌زده می‌شود که چقدر از آن به گیاهان و جانوران، و واژه‌های مربوط به خوراکی‌ها و غذاها اختصاص یافته است. زبان عامیانه‌ی مربوط به غذا، به جز برای فرهنگ‌نویسان (و گاهی حتی برای خود آن‌ها)، زبانی پنهان و زیرزمینی است؛ با این حال، شکل‌های آن به‌روشنی از پیچیدگی زندگی اجتماعی سخن می‌گویند.

۱۱ داگلاس هال با جزئیاتی روشنگرانه، فعالیت‌های مهاجران کوچک در جامائیکا در قرن هجدهم را روایت می‌کند. بسیاری از آن‌ها برده‌هایی داشتند که باغبان‌هایی ماهر بودند. یکی از آن‌ها به نام تیستل‌وود، در فوریه‌ی ۱۷۶۸ همراه با برده‌هایش اقدام به کاشت «نرگس، لاله، یونجه، شبدر، علف تیموتی، سنفوی، شلغم، کلم، جعفری، گل گاوزبان، برنت، آنجلیکا و بسیاری گیاهان دیگر» کرد. در اکتبر ۱۷۷۰، او در زمینی برای تأمین غذا، علاوه بر مواد غذایی رایج، قلمه‌های سیب‌زمینی، لوبیای چیتی و بذر آووکادو کاشت. در ژوئیه‌ی ۱۷۷۴ (که یک شنبه بود)، یادداشت کرد: «امروز به سیاهانم وقت دادم (یعنی برای کار شخصی خودشان). مقدار زیادی نشاهای کلم، ساوی و بروکلی به آن‌ها دادم تا در زمین‌های خودشان بکارند» (هال ۱۹۸۸، ص ۱۲).

۱۲ برای نمونه، پرایس [۱۹۶۶] به توصیف شورانگیز پر لابات اشاره می‌کند از برده‌ای که هر صبح «سفارش‌ها را می‌گرفت» و سپس به دریا می‌رفت تا آن‌ها را برای شام

تهیه کند. امروزه در جامائیکا و هائیتی، مردم نوعی قارچ خوراکی کوچک می‌خورند (در جامائیکا به آن جونجو و در هائیتی جونجون گفته می‌شود). این قارچ در هائیتی یکی از مواد ارزشمند در تهیه‌ی برنج است. اما در جامائیکا، چنین قارچ‌هایی غذایی فقیرانه محسوب می‌شوند—ولی همچنان غذا هستند—چنان‌که ضرب‌المثل جامائیکایی می‌گوید:

"Yo po' fe meat, unu nyam junjo"

یعنی: «اگر گوشت نداری، جونجو بخور» (یعنی با آنچه هست بساز).

مثال‌ها بی‌پایان‌اند؛ در اینجا دو نمونه آورده شده است:

۱۳

فرنی ذرت پخته‌شده معمولاً با نام‌هایی شناخته می‌شود که ریشه‌ی آفریقایی دارند (برای مثال، در پورتوریکو فونچه، در جزایر ویرجین ایالات متحده فونجی، و در زبان کرئول هائیتی آکاسان)، اما خود ذرت، البته، منشأ آمریکایی دارد. در برخی غذاهای آفریقایی، فرنی یا حریره‌ای مشابه‌ای از مانیوک غیرسمی تهیه می‌شده است؛ اما آن گیاه نیز منشأ آمریکایی دارد. فریتورای سرخ‌شده (در پورتوریکو فریتوراس، و در جامائیکا معمولاً با نام آکرا) از لوبیای چشم‌بلیلی تهیه می‌شود (که در اوت ولتا به آن سامسا گفته می‌شود)، اما این واژه در مناطق دیگر به فریتوراهایی اطلاق می‌شود که از مواد متفاوتی تهیه شده‌اند. برای نمونه، در گوادلوپ، آکرات از خمیر رنده‌شده‌ی غده‌هایی تهیه می‌شود که معمولاً شامل کاکویام، تانیه یا داشین (*Colocasia esculenta*) هستند—یکی از گونه‌های اقیانوسی که با نام تارو شناخته می‌شود و از طریق غرب آفریقا به آنتیل رسیده است. از آنجا که دستورهای غذایی در هر منطقه‌ی جغرافیایی وسیع به این شکل متفاوت‌اند، وضعیت کارائیب چندان شگفت‌انگیز نیست. اما باید روشن باشد که چقدر پرخطر است اگر غذایی را صرفاً به این دلیل که اسکیموها آن را می‌خورند (یا چیزی شبیه آن را)، «غذای اسکیمویی» بنامیم.

در هائیتی، من واژگان کرئول مربوط به بخش‌های بدن حیوانات، برش‌های گوشت، و غذاهای پخته‌شده از آن گوشت‌ها را گردآوری کردم. این واژگان از جهات مختلف جالب بودند، از جمله اینکه نشان می‌دادند واژه‌هایی با ریشه‌ی آفریقایی عمدتاً در دسته‌ی غذاهای پخته‌شده متمرکز شده‌اند. دلیل این موضوع را دقیق نمی‌دانم، اما می‌توانم حدسی بزنم: در دسته‌های مربوط به نام حیوانات و اصطلاحات کالبدشناسی، واژگان فرانسوی غالب بودند. اما زمانی که برده‌ها می‌توانستند غذای خود را بپزند، نام‌های خودشان برای انواع غذاها دوباره ظاهر می‌شد.

یکی از دلایل اهمیت این توضیح—اگر درست باشد—این است که می‌تواند نوری بیفکند بر آنچه گفته می‌شود در انگلستان نورمن رخ داده است. در آنجا، نام‌های غذاهای پرستیزدار—مانند *mutton, beef*—از زبان فرانسوی وارد انگلیسی شدند. اما در مورد هائیتی، غذاهای معمولی‌تر، حتی غذاهایی که تحقیر می‌شدند، با واژه‌های آفریقایی نام‌گذاری شدند، حتی زمانی که همان غذاها توسط اربابان خورده می‌شدند. در هر دو مورد، می‌توان گفت که واژگان به بیان استعاری، توسط فرآیندهای اجتماعی به نوعی «هرس» شده‌اند.

۱۴ به عنوان نمونه نگاه کنید به: Handler and Lange 1978.

فصل چهارم

ساکارز عسل را شکست می‌دهد:

دستاوردی روانی-فنی

مقدمه

در این فصل می‌خواهم به تفاوت‌های میان کهن‌ترین شیرین‌کننده‌ی جهان، یعنی عسل، و رایج‌ترین شیرین‌کننده‌ی امروزی، ساکارز—ماده‌ی سفید و دانه‌دانه‌ای که آن را «شکر» می‌نامیم—بپردازم. تضاد میان این دو ماده را می‌توان با اشاره به گرایش‌های مدرن نسبت به عسل و ساکارز در ایالات متحده نشان داد. اما این تضاد را می‌توان در قرون گذشته نیز مشاهده کرد؛ زمانی که در بریتانیا، عسل و ساکارز برای تصاحب بازارهایی که از بسیاری جهات یکسان بودند، وارد رقابت شدند. شکر نیشکر صرفاً به‌عنوان شیرین‌کننده‌ی

اصلی جایگزین عسل نشد. نحوه‌ی پیش‌برد این مبارزه، نمونه‌ای اولیه و ملموس را در برابر ما قرار می‌دهد از این که «ترجیح مصرف‌کننده» چگونه در واقعیت شکل می‌گیرد.

پیشینه‌ی عسل، شکر نیشکر، شکر چغندر، شکر افرا، شربت ذرت عنی شده با فروکتوز و شیرین‌کننده‌های بدون کالری، هم‌زمان پرده از تضاد منافع میان تولیدکنندگان این مواد برمی‌دارد و میل همیشگی بشر به طعم شیرین را نیز آشکار می‌کند. در قرون هفدهم و هجدهم، شمار زیادی از اروپایی‌ها برای نخستین بار مصرف مقادیر قابل‌توجهی از شکر نیشکر را آغاز کردند؛ در حالی که مصرف عسل همچنان محدود باقی ماند و احتمالاً حتی کاهش یافت. هرچند از آن زمان تاکنون تحولات بسیاری در چشم‌انداز جهانی شیرین‌کننده‌ها رخ داده است، پیش از آن که شکر نیشکر پیروزی قاطع خود را رقم بزند، رقابت میان شکر نیشکر و عسل بیش از یک قرن ادامه یافت. این فصل عمدتاً به بررسی همین رقابت اختصاص دارد.

دیدگاه‌های کنونی در آمریکا

در زندگی معاصر، عسل و شکر تضادی مهم را به نمایش می‌گذارند. در ذهن عامه، شکر ماده‌ای «جامد» (بلوری) و عسل «مایع» (شربتی) تلقی می‌شود؛ شکر «سفید خالص» است و عسل «طلایی»؛ شکر «تصفیه‌شده» (از نظر شیمیایی خالص) و عسل «طبیعی» (و بنابراین «ذاتاً خالص») به شمار می‌آید. افراد اندیشمند ممکن است گفته باشند که شکر «بی‌مزه» است — منظور از این گفته آن است که شیرینی شکر خشی است، به‌طوری‌که می‌توان آن را با خیال راحت با موادی مانند قهوه، شکلات، وانیل یا طعم‌های میوه‌ای مختلف ترکیب کرد، بی‌آن که طعم خاص و متمایز آن‌ها را تغییر دهد (و این در عین حال به‌طور ضمنی نشان می‌دهد که هر یک از این مواد دیگر دارای یک طعم ذاتی به‌راحتی قابل تشخیص هستند). در مقابل، عسل به‌درستی به‌عنوان ماده‌ای دارای «طعم» مشخص (یا دقیق‌تر، طعم‌های متنوع مشخص) شناخته می‌شود که طعم خود را به هر ماده‌ای که با آن

ترکیب شود، منتقل می‌کند. علاوه بر این، در ایالات متحده—و احتمالاً در بسیاری از نقاط دیگر جهان—عسل به‌نوعی سنتی‌تر، «اصیل‌تر» (هرچند معنای دقیق آن مشخص نیست) و—همان‌طور که پیش‌تر اشاره شد—طبیعی‌تر از شکر تلقی می‌شود. آمریکایی‌ها حتی ممکن است بگویند «خانگی‌تر» است. با این‌که از نظر مسائل سلامتی مانند پوسیدگی دندان و تغذیه، تفاوت‌های بین ساکارز (شکر) و عسل بسیار اندک است، عسل معمولاً به‌عنوان ماده‌ای مغذی‌تر یا سالم‌تر شناخته می‌شود.

این نوع برداشت از این دو ماده‌ی غذایی، بازتابی است از آنچه امروزه درباره‌ی باورهای عمومی می‌دانیم؛ باورهایی که معمولاً بازتابی تقریبی از واقعیت‌اند و نگرش مردم نسبت به آن واقعیت‌ها را آشکار می‌سازند. افزون بر این، می‌دانیم که چنین دیدگاه‌هایی ممکن است حتی در مواجهه با تناقض‌های آشکار یا ناهماهنگی‌های توضیح‌ناپذیر، کم‌وبیش بدون تغییر باقی بمانند. با این حال، همان‌طور که تقریباً همیشه چنین است، این دیدگاه‌ها اغلب کاملاً بی‌پایه نیستند و گاه به‌طور غیرمنتظره‌ای به واقعیت‌های تاریخی، جامعه‌شناختی و طبیعی اشاره دارند. برای مثال، همه عسل را با زنبورها مرتبط می‌دانند. وقتی از مردم پرسیده شود، معمولاً می‌گویند که زنبورها، هم عسل را «جمع‌آوری» و هم آن را «تولید» می‌کنند. در مقابل، به نظر می‌رسد بیشتر افراد تصور می‌کنند شکر از ماده‌ای دیگر «ساخته» می‌شود، و کمتر کسی آن را به‌عنوان شیره‌ای طبیعی از گیاهان در نظر می‌گیرد. در مجموع، این دیدگاه‌ها که نه کاملاً درست‌اند و نه کاملاً نادرست، بی‌تردید یکی از دلایل شکل‌گیری این باور جالبند که شکر نسبت به عسل، ماده‌ای «کمتر طبیعی» است و با اینکه بسیاری از مردم از شنیدن این واقعیت که شکر «همیشه» بخشی از رژیم غذایی غربی نبوده، شگفت‌زده می‌شوند، بیشترشان (و البته به‌درستی) بر این باورند که عسل مدت‌ها پیش از شکر در زندگی

بشر حضور داشته، حتی اگر نتوانند درباره قدمت نسبی این دو ماده غذایی اظهار نظر دقیقی بکنند.

در عرصه‌ای که بحث از «طبیعی بودن» به میان می‌آید، تضاد میان ساکارز و عسل، دست‌کم در ایالات متحده، امروزه بیش از هر زمان دیگری برجسته و چشمگیر جلوه می‌کند. در ایالات متحده، تمایل به مصرف غذاهای «طبیعی» به شکلی غیرمنتظره، گاه شدت گرفته و گاه فروکش کرده‌است. آخرین موج بزرگ علاقه به غذاهای «طبیعی» — که هنوز هم فروکش نکرده — به نظر می‌رسد هم‌زمان با جنبش اعتراضی علیه جنگ ویتنام شکل گرفته باشد؛ جنبشی که در کنار نگرانی‌هایی درباره ماجرایی‌های نظامی، جنگ، سربازی اجباری، حفظ منابع طبیعی، آلودگی محیط زیست، آزمایش روی حیوانات، فساد سیاسی و مشارکت در مسائل مختلف مربوط به منافع عمومی (و همچنین گرایش به فلسفه‌ها و آیین‌های «غریب») قرار داشت. در تلاش برای یافتن پاسخ‌های شخصی به مشکلات اجتماعی — که منشأ آن‌ها را در علم‌گرایی غیرمنطقی، رهبری سیاسی فاسد و بی‌توجهی عمیق به «مادر طبیعت» می‌دانستند — بسیاری از جوانان آمریکای شمالی به رژیم‌های غذایی مذهبی، درجات مختلف گیاه‌خواری، وسایل و شیوه‌های خاص آشپزی، آب‌میوه‌های تازه، غلات پر فیبر و دیگر غذاهای «طبیعی» روی آوردند. در میان این‌ها، عسل جایگاه برجسته‌ای داشت.

در روندی که در حال شکل‌گیری بود، ساکارز عملکرد چندان موفقی نداشت. با این حال، در ایالات متحده، حتی در شرایط نسبتاً نامساعدی که شکر قهوه‌ای دانه‌درشت به‌طور مصنوعی ایجاد کرده بود، راه‌هایی برای افزایش رونق آن در بازار فروش پیدا شد. از جمله این راه‌ها می‌توان به موارد زیر اشاره کرد:

- استفاده از شکرهای قهوه‌ای در غلاتی که به‌عنوان "طبیعی" شناخته می‌شوند؛
 - ترکیب (اغلب بدون تبلیغ) ساکارز با خوراکی‌هایی که "سالم‌تر" و "طبیعی‌تر" تلقی می‌شوند، مانند ماست، انواع توت‌ها، و مغزها (مثل بادام با روکش ماست)؛
 - جایگزینی اصطلاحات فنی به‌جای واژه‌های رایج در بسته‌بندی محصولات (مانند نوشتن «ساکارز» به‌جای «شکر» یا استفاده از عبارت «کم‌شکر» در حالی که دکستروز بیشتری اضافه شده است)؛
 - و در سال‌های اخیر، راه‌اندازی کمپین‌هایی که با شدت بیشتری بر پایین‌تر بودن کالری شکر نسبت به بسیاری از خوراکی‌های دیگر و همچنین بر «طبیعی بودن» آن در مقایسه با شیرین‌کننده‌های مصنوعی تأکید دارند.
- تولیدکنندگان شکر در ایالات متحده به‌ویژه نسبت به نام تجاری «نوتراسویت» برای آسپارتام واکنش نشان داده‌اند و با دلایل قابل‌قبول ادعا کرده‌اند که ساکارز، برخلاف نوتراسویت، واقعاً دارای ارزش غذایی است. اگرچه استدلال اینکه آسپارتام «فقط یک ماده شیمیایی» است چندان قانع‌کننده نبوده، برخی روزنامه‌نگاران عامه‌نویس به این دیدگاه علاقه‌مند شده‌اند و حتی با داده‌های اندک استدلال کرده‌اند که شیرین‌کننده‌های مصنوعی ممکن است در نهایت باعث افزایش مصرف کالری شوند.
- در همین زمان، شرکت‌های شکر علاوه بر رقابت با شرکت‌های دارویی سازنده‌ی شیرین‌کننده‌های مصنوعی، با موقعیت ممتاز شربت ذرت غنی‌شده با فروکتوز در بازار داخلی به‌شدت محافظت‌شده نیز مواجه بودند—و بخشی از راه‌حل آن‌ها، سرمایه‌گذاری در تولید همین شربت‌ها بوده است.

زمینه‌های تاریخی

رقابت میان شیرین‌کننده‌های مختلف داستانی قدیمی است. از این رو، شاید آموزنده باشد که به گذشته بازگردیم و نگاهی بیندازیم به زمانی که ساکارز برای نخستین بار در مقادیر نسبتاً زیاد وارد اروپا شد، و درباره‌ی رابطه‌ی نوظهور آن با عسل توضیحی ارائه دهیم—زیرا در آن زمان، قلمرو مصرف‌کنندگان بالقوه این دو ماده غذایی، محل رقابت و کشمکش بود.

عسل، بی‌تردید برای گونه‌ی انسانی ما شیرین‌کننده‌ای بسیار قدیمی‌تر است و تردیدی نیست که دست‌کم برخی انسان‌ها از هزاران سال پیش به آن علاقه‌مند بوده‌اند. عسل محصولی است که می‌توان آن را از کندوهای وحشی جمع‌آوری کرد، لذا استفاده از آن احتمالاً هم‌زمان با پیدایش گونه‌ی انسان بوده است؛ و رفتار بسیاری از پستانداران غیرنخستی نیز به روشنی نشان می‌دهد که انسان‌نماهای پیش از انسان خردمند نیز به دنبال عسل بوده‌اند و با اشتیاق آن را مصرف می‌کرده‌اند [Dams 1978, Crane 1983]. تا پیش از تسلط انسان بر فرآیند تبلور ساکارز، عسل منبع اصلی شیرینی ناب و پر قدرت برای بشر بود، و بار سنگین نمادین، اسطوره‌ای و روان‌شناختی را با خود حمل می‌کرد. بخشی از این بار معنایی از ماهیت نسبتاً رازآلود تولید آن ناشی می‌شود—«... محصول جنبی بقای گونه‌های گیاهی از طریق گرده‌افشانی توسط حشرات» [Crane 1976, 3]. در ادبیات و اسطوره، عسل غذای خدایان، نماد سرزمین موعود، شیرین‌ترین نماد شاعرانه در ادبیات، و منبعی مهم برای استعاره‌های جنسی بوده است. هرچند بعدها ساکارز نیز بخشی از این بار معنایی را به دوش کشید، اما در اروپا این اتفاق تا آغاز هزاره‌ی کنونی رخ نداد.

در مورد شکر، نیازی نیست بیش از این گفته شود که در شرق دور و خاورمیانه در قرون اولیه‌ی عصر مسیحیت و شاید حتی پیش‌تر، بی‌تردید ساکارز بلوری‌شده را می‌شناختند. بازدیدکنندگان یونانی از هند نیز احتمالاً در آغاز عصر مسیحیت با ساکارز (ساکارون) آشنا شده (Mintz 1985, Forbes 1966) بودند. تا قرن سیزدهم، ساکارز به‌مقداری اندک به انگلستان می‌رسید و در ابتدا عمدتاً به‌عنوان ادویه یا دارو مورد استفاده قرار می‌گرفت. بنا به نظر ن. دیر، قیمت آن در قرن پانزدهم و بیشتر قرن شانزدهم، همواره بالاتر از قیمت عسل باقی ماند [۱۹۴۹-۵۰، ۲:۵۲۸]. اما به دلایل گوناگون—از جمله انحلال صومعه‌ها در دوران هنری هشتم در سال ۱۵۳۷ و در پی آن کاهش تقاضا برای موم شمع (Crane 1976, 475)، تولید عسل در قرون شانزدهم و هفدهم کاهش یافت، در حالی که عرضه‌ی شکر دانه‌ای و ملاس افزایش پیدا کرد. پس از آن، به‌نظر می‌رسد قیمت انواع شکر به‌طور نسبتاً پیوسته کاهش یافته باشد، به‌گونه‌ای که برای شیرین‌کردن، شکر به‌تدریج گزینه‌ی اقتصادی‌تری شد. به‌احتمال زیاد، از حدود سال ۱۸۰۰ تاکنون، هیچ دوره‌ای وجود نداشته، مگر شاید در زمان جنگ، که قیمت عسل و شکر به یکدیگر نزدیک شده باشند.

عسل و شکر به‌عنوان ادویه و پایه نوشیدنی‌ها

شکر—ساکارز—در قرن هجدهم به‌عنوان کالایی با مصرف انبوه بر عسل غلبه یافت و پس از آن هرگز جایگاه خود را از دست نداد. محصولی که شکست خورد، همان عسل، هرگز در رژیم غذایی مردم قرون وسطی نقش عمده‌ای نداشت. خوراکی‌های شیرین اروپای پیش از ساکارز شامل میوه‌های خاص مناطق معتدل اروپا—مانند سیب، گلابی، گیلان و انواع توت—و همچنین عسل بود. اما عسل آن‌قدر رایج نبود که تصور می‌شود، و در حجم زیاد نیز مصرف نمی‌شد. افزون بر این، کالای مهمی در تجارت به‌شمار نمی‌رفت.

اوا کرین معتقد است که دلیل حضور کم‌رنگ عسل در صورت حساب‌های مالی خانوارهای بزرگ در قرون وسطی این بوده که بیشتر آن‌ها خود صاحب کندوهای عسل بودند. [۱۹۸۰، ص. ۱۱۵]. او برآورد می‌کند که مصرف سرانه‌ی سالانه‌ی عسل در بریتانیای قرون وسطی احتمالاً بیش از دو کیلوگرم نبوده، و در ادامه می‌افزاید:

گرچه معمولاً گفته می‌شود که عسل در آن دوران تنها شیرین‌کننده‌ای بود که بیشتر مردم به آن دسترسی داشتند، اما در واقع شیرینی ویزگی رایجی در غذاهای آن دوران محسوب نمی‌شد. مصرف بالای خوراکی‌ها و نوشیدنی‌های شیرین که امروزه در بسیاری از کشورها دیده می‌شود، نتیجه‌ی رشد صنعت شکر است و ارتباط چندانی با عسل ندارد.

این مشاهده‌ی تأمل‌برانگیز دو موضوع را پیش روی ما قرار می‌دهد: جایگاه شیرینی در آشپزی اروپایی در دورانی که ساکارز هنوز ماده‌ای کمیاب و گران‌قیمت بود؛ و به‌طور کلی‌تر، کاربردهایی که عسل در اروپا پیش از رواج شکر داشت.

در مورد موضوع نخست، پیش‌تر تأکید کرده‌ام که استفاده از عسل در آشپزی — و بعدها ساکارز، زمانی که در دسترس قرار گرفت — در واقع نباید به‌عنوان شیرین‌کننده در نظر گرفته شود، بلکه بیشتر کاربردی مشابه ادویه داشته است. دستورهای غذایی کتاب *Forme of Cury*، کتاب آشپزی قرن چهاردهم که توسط سرآشپزهای ریچارد دوم تدوین شده، نشان می‌دهد که عسل — و در آن زمان، شکر نیز — اغلب در خوراک اشراف و ثروتمندان دیده می‌شد، هرچند در رژیم غذایی فقرا جای نداشت. با این حال، مقدار مصرف آن‌ها بسیار اندک بود. م. و. لابرژ می‌نویسد: «پیش‌تر چنین تصور می‌شد که شکر تا اواخر قرون وسطی ناشناخته بوده و تنها از عسل برای شیرین کردن استفاده می‌شده؛ اما بررسی

دقیق صورت حساب‌ها نشان می‌دهد که شکر از اواسط قرن سیزدهم به‌طور پیوسته در خانه‌های ثروتمند مصرف می‌شده است [Labarge 1965]، ص. ۹۶. با این حال، حتی در آشپزخانه‌های اشرافی، مقدار مصرف آن چنان اندک بوده که شاید «شیرین‌کننده» واژه‌ی دقیقی نباشد. برای نمونه، صورت حساب‌های خانه‌ی کنتس لیستر در یک دوره‌ی هفت‌ماهه در سال ۱۲۶۵ نشان می‌دهد که در این مدت ۵۵ پوند شکر (از دو نوع مختلف) برای آشپزخانه خریداری شده؛ در حالی که در همان دوره، ۵۳ پوند فلفل (احتمالاً فلفل سیاه هندی، *Piper nigrum*) تهیه شده است. [Labarge 1965] ادویه‌ها — تقریباً همیشه در مقادیر اندک و همراه با طعم‌دهنده‌های دیگر — مشخصه‌ی خوراک اشراف بودند [Sass 1981]. «ادویه‌های اصلی» شامل فلفل، زنجبیل، زعفران، دارچین و میخک بودند، اما شکر نیز به‌طور مکرر استفاده می‌شد [Lauriou 1985]، ص. ۶۶. در انگلستان قرن پانزدهم، لوریو گزارش می‌دهد که شکر در ۴۰ تا ۵۰ درصد دستورهای غذایی دیده می‌شود. ادویه‌هایی مانند گالینگ (نوعی زنجبیل)، زعفران، ساندروز (چوب صندل پودر شده)، جوز، هل و سایر طعم‌دهنده‌ها نیز به تدریج برای مزه‌دار کردن غذا به کار گرفته شدند؛ و شکر نیز در کنار آن‌ها، در مقادیر مشابه و اندک افزوده می‌شد. گرچه دستورهای غذایی آن دوران دقیق نیستند، اما به‌روشنی نشان می‌دهند که نسبت مصرف ادویه‌ها و شکر مشابه و اندک بوده است.

مرغ‌ها را بردار و در آبگوشت خوب بجوشان، سپس آن‌ها را له کرده و فشرده کنار هم بگذار. زرده‌ی تخم مرغ‌ها را با مقداری از همان آبگوشت مخلوط کن. به آن پودر زنجبیل، شکر به اندازه‌ی کافی، زعفران و نمک اضافه کن؛ و آن را روی آتش بگذار، بدون اینکه بجوشد. مرغ‌ها را به صورت کامل یا خردشده سرو کن، و سس را روی آن بریز.

تقریباً هیچ تردیدی وجود ندارد که در دستورهای غذایی از این نوع، شکر به عنوان یک ادویه به کار می رفته است. وی. ای. مید می نویسد: [W. E. Mead 1967, 77]

دلیل استفاده بی رویه از ادویه ها را تا حدی می توان در دیدگاه های رایج درباره رژیم غذایی در قرون وسطی یافت. بیشتر مردم می دانستند که مقدار زیاد گوشت که در مهمانی ها یا حتی در وعده های غذایی معمولی سرو می شد، فشار زیادی بر دستگاه گوارش وارد می کرد. بنابراین از دارچین، هل، زنجبیل و بسیاری ادویه های دیگر برای تحریک عملکرد معده استفاده می کردند. حتی زمانی که سر میز غذا نبودند، آزادانه از شیرینی های ادویه دار استفاده می کردند؛ بخشی برای کمک به هضم غذا و بخشی برای لذت بردن از طعم آن. همچنین می توان باور کرد که در زمانی که گوشت و ماهی نگهداری شده بیش از حد مصرف می شد، ادویه ها برای پوشاندن نشانه های اولیه فساد غذا به کار می رفتند. در هر صورت، صرف نظر از دلیل آن، بیشتر غذاها با ادویه ها پوشانده می شدند، چه نیاز بود و چه نه. به طور کلی، شاید به دلیل منشأ شرقی آن، شکر نیز در دسته ادویه ها قرار می گرفت.

آشپزها کاملاً آگاه بودند که عسل و شکر طعم یکسانی ندارند، و برخی دستورهای آشپزی هر دو را شامل می شدند. با این حال، به جز دستورهای خاص تهیه شیرینی که در آنها عسل ماده اصلی بود، بیشتر دستورهای آشپزی از قرن سیزدهم تا نوزدهم، هم از افزایش تدریجی غذاهای شیرین حکایت دارند و هم از جایگزینی آهسته عسل با شکر.

عسل در دو مورد مهم دیگر هم کاربرد داشت: به عنوان پایه ای برای تهیه نوشیدنی های الکلی و در درمان های بیماری ها. هرچند استفاده از آن در نوشیدنی ها به

دوران‌های بسیار دور برمی‌گردد، لیکن منشأ آن دقیقاً مشخص نیست، اما نوشیدنی‌های تخمیرشده‌ی حاصل از عسل در کتاب مقدس و حماسه‌های هندی ذکر شده‌اند. ۱. لو ساژ درباره‌ی واژه‌های مربوط به عسل و نوشیدنیِ مد (mead) در زبان‌های هندواروپایی تحقیق کرده و به این نتیجه رسیده که « برای واژه‌های مختلف مربوط به عسل در این زبان‌ها، تعداد بسیار کمی واژه ریشه‌ای مستقل وجود دارد.» که واقعا جای تامل دارد. و ادامه می‌دهد:

با استثنای ویژه‌ی زبان‌های ژرمنی، در تمامی زبان‌های هندواروپایی تنها دو واژه‌ی کهن به‌عنوان ریشه‌ی اصلی واژگان مربوط به «عسل» شناخته شده‌اند *melit- و *medhu- (در زبان‌شناسی، ستاره نشان‌دهنده‌ی واژه‌ی بازسازی‌شده و خط فاصله نشانه‌ی بن واژگانی است). ریشه‌ی *medhu- در تقریباً همه‌ی زبان‌های هندواروپایی دیده می‌شود. در یکی از شاخه‌های شرقی این خانواده‌ی زبانی، واژه‌های مشتق‌شده از *medhu- هم به معنای «عسل» و هم به معنای «مد» (یا دیگر نوشیدنی‌های الکلی) به‌کار می‌روند، و میان آن‌ها تفاوتی قائل نمی‌شوند. اما در شاخه‌ی غربی، *medhu- فقط به معنای «مد» است و واژه‌ی «عسل» از ریشه‌ی *melit- گرفته شده است.

یافته‌های «لو ساژ» نشان می‌دهند که استفاده از عسل به‌عنوان پایه‌ای برای نوشیدنی‌های مستی‌آور، قدمتی دیرینه داشته و به‌طور گسترده رواج داشته است. حتی تا قرن هفدهم، نوشیدنی‌های تخمیرشده‌ی مبتنی بر عسل همچنان در بریتانیا از جایگاه مهمی برخوردار بودند. برای تهیه‌ی «مد»، عسل را با آب یا مایعات دیگر تخمیر می‌کردند؛ یا آن را با موادی مانند شراب، آب انگور، یا گلاب ترکیب می‌کردند تا نوشیدنی‌هایی مستی‌آور

بر پایه‌ی عسل تولید شود—نوشیدنی‌هایی مانند «متگِلین» یا «هیدرومل» که امروزه نسبتاً عجیب و غیرمعمول به نظر می‌رسند.

با این‌که واردات شراب و شکر در سه‌ماهه‌ی پایانی قرن هفدهم افزایش یافت—هم‌زمان با رشد سریع تولید شکر در مستعمرات بریتانیایی کارائیب—شراب‌های شیرین‌شده و ادویه‌دار مانند «هیوکرَس» در میان طبقات بالای جامعه‌ی بریتانیا محبوب‌تر شدند. «پ. هنتز» در سال ۱۵۹۸ نوشت «انگلیسی‌ها مقدار زیادی شکر در نوشیدنی‌هایشان می‌ریزند»؛ و زمانی که «فاینز موریسون» در سال ۱۶۱۷ درباره‌ی عادات نوشیدن در انگلستان صحبت کرد، اظهار داشت::

«دلک‌ها و مردمان عامی تنها به نوشیدن زیاد آبجو یا ایل روی می‌آورند... اما اشراف‌زادگان فقط شراب می‌نوشند، که بسیاری از آن‌ها با شکر مخلوط می‌شود—چیزی که من در هیچ جای دیگر یا هیچ کشور دیگری استفاده از شکر به این منظور را مشاهده نکرده‌ام. و از آن‌جا که ذائقه‌ی انگلیسی‌ها علاقه‌مند به شیرینی است، شراب‌هایی که در میخانه‌ها عرضه می‌شوند (و منظورم انبارهای تجار یا اشراف نیست) معمولاً هنگام پر کردن پیاله، با شکر مخلوط می‌شوند تا خوش‌طعم‌تر شوند.»

همان‌طور که در کاربردهای ادویه‌ای، شکر به‌تدریج جایگزین عسل شد، به نظر می‌رسد در زمینه‌ی نوشیدنی‌های مستی‌آور نیز همین اتفاق افتاده باشد. تبدیل شیرهی نیشکر (که در واقع محصول جانبی استخراج ساکارز از نیشکر است) به «رام» نیز به این روند، افزوده شد. حمایت رسمی و قوی دولت از تولیدکنندگان شکر نیز قابل توجه است؛ به‌ویژه زمانی که دولت توزیع اجباری رام به پرسنل نیروی دریایی سلطنتی بریتانیا را الزامی کرد. در سال ۱۶۹۸، تنها ۲۰۷ گالن رام به انگلستان وارد شد؛ اما در فاصله‌ی سال‌های ۱۷۷۱ تا ۱۷۷۵، میانگین واردات سالانه به بیش از دو میلیون گالن رسید.

سهمی‌ی رام برای نیروی دریایی ابتدا پس از تصرف جامائیکا در سال ۱۶۵۵ به‌طور غیررسمی آغاز شد؛ و از سال ۱۷۳۱ به‌صورت رسمی به نیم پیمانه در روز برای هر نفر تبدیل شد، که تا پایان قرن هجدهم برای ملوانان بزرگسال به یک پیمانه در روز افزایش یافت. بنابراین، شکر هم به‌عنوان «ادویه‌ای» جامد و هم به‌عنوان منبعی برای نوشیدنی مستی‌آور، جایگاه عسل را به چالش کشید. با این حال، شاید حتی مهم‌تر از این دو کاربرد، استفاده از شیرهی نیشکر (که بعدها «تریکل» نام گرفت) به‌عنوان شیرین‌کننده‌ی غذا و نوشیدنی بود. برای توضیح این کاربرد شیر، ابتدا لازم است نگاهی بیندازیم به کاربردهای دارویی عسل و شکر.

عسل و شکر به عنوان دارو و شیرین‌کننده

در قرن هفدهم، زمانی که شکر به تدریج فراوان‌تر و ارزان‌تر می‌شد، پزشکی اروپایی به‌شدت تحت تأثیر نظریه‌های جالینوسی قرار داشت. پزشکی اخلاطی جالینوس و بقراط، که مدتی طولانی از اروپا دور مانده بود، از طریق پزشکان و دانشمندان جهان عرب که در شهرهایی چون طلیطله (اسپانیا)، سالرن (ایتالیا)، گندیشاپور (خوزستان) و دیگر نقاط فعالیت داشتند، دوباره وارد اندیشه‌ی پزشکی اروپا شد. به احتمال زیاد همین دانشمندان بودند که شکر را در اشکال مختلف به کاربردهای جالینوسی افزودند، به‌ویژه برای ترکیب داروها در قالب شربت. م. لوی توضیح می‌دهد که اساس داروشناسی عربی متکی به نسخه‌های دارویی بود و «می‌توان گفت بنیاد اثر جالینوس با عنوان "ترکیب داروها" از همان داروشناسی منشاء گرفته بود؛ و شگفت‌انگیز اینکه به شکل نوشته‌های دارویی تا قرن نوزدهم نیز ادامه یافت» [۱۹۷۳، ص ۷۴]. بسیاری از این نسخه‌ها شامل داروهای آبکی با غلظت‌های مختلف بودند. برای مثال، شربت (به عربی شُرْبَه) آب‌میوه‌ای بود که تا حدی غلیظ می‌شد که وقتی دو انگشت در آن فرو می‌رفت، هنگام جدا کردن انگشت‌ها رفتاری نیمه‌جامد از خود نشان می‌داد. اغلب شکر و/یا عسل به‌عنوان غلیظ‌کننده و شیرین‌کننده به آن افزوده می‌شد» (همان

منبع). ساکارز و عسل از نظر اخلاطی باهم فرق داشتند داشتند، اما هر دو از دیدگاه پزشکان معتقد به اخلاط، «گرم» تلقی و اغلب به جای یکدیگر استفاده می‌شدند. پزشکان قرن هفدهم مانند توبیاس و نر و جیمز هارت خواص دارویی عسل و شکر را شرح داده و مزایا و معایب آن‌ها را با هم مقایسه کرده‌اند [و نر ۱۶۲۰، هارت ۱۶۳۳]. هر دو برای درمان سرفه، تنگی نفس و گلودرد، و همچنین برای معلق نگه داشتن داروهای جامد دیگر به کار می‌رفتند. این کاربرد آخر به‌ویژه زمانی آموزنده است که منشأ واژه‌ی انگلیسی «treacle» را بررسی کنیم، که نخستین بار با معنای پزشکی وارد زبان انگلیسی شد. ریشه‌ی آن واژه‌ای یونانی به معنای «وابسته به جانور وحشی» است، و «تریاق» (یا «تریکل») دارویی ترکیبی بود. قوی‌ترین تریاق‌ها معمولاً شامل گوشت افعی بودند، زیرا این ماده برای درمان گزش مار مؤثر دانسته می‌شد—و از همین‌رو این نام را گرفت. تریاق‌ها در محلولی غلیظ، معمولاً عسل، معلق می‌شدند. با گذشت زمان، باقی‌مانده‌ی مایع حاصل از تولید شکر، که آمریکایی‌ها آن را «ملس (molasses)» می‌نامند، جایگزین عسل در کاربردهای پزشکی انگلیسی شد. از آنجا که داروهایی که در آن استفاده می‌شد عمدتاً همان‌هایی بودند که قبلاً با عسل تهیه می‌شدند، این ترکیبات در نهایت نام اصلی خود را به شربت جدیدی که در آن معلق بودند منتقل کردند.

فردی به نام اف. چنس در نشریه‌ی **Notes & Queries** مورخ ۲۷ فوریه ۱۷۶۲ می‌نویسد:

اما چگونه شد که واژه‌ی ما «treacle» به‌طور انحصاری در معنایی کاملاً متفاوت به کار گرفته شد؟ یعنی برای اشاره به «شربت چسبناک، قهوه‌ای تیره و غیرقابل تبلور که از شکر تصفیه‌شده در قالب‌های شکر خارج می‌شود» (به نقل از پریرا). نمی‌توانم با قطعیت بگویم، مگر اینکه فرض کنیم چون treacle اغلب در ترکیب داروهای خوراکی (یا شیرینی‌جات دارویی) به کار می‌رفته، و از این‌رو، نامی که در ابتدا

صرفاً به نوع خاصی از داروی خوراکی اطلاق می‌شد، در نهایت — اما فقط در انگلستان — به ماده‌ای اطلاق شد که معمولاً بخش عمده‌ای از آن داروها را تشکیل می‌داد و طبیعتاً از نظر ظاهر و قوام نیز شباهت زیادی با آن‌ها داشت

بنابراین، همان‌طور که در حوزه‌ی داروسازی، استفاده از ادویه‌ها و نوشیدنی‌های الکلی مشاهده می‌شود، جایگزینی عسل با ساکارز را هم می‌توان مستند کرد. تردیدی نیست که این تغییرات در کاربرد، تا حدی تحت تأثیر فراهم شدن روزافزون و مداوم مقدار ساکارز و کاهش تدریجی قیمت آن در طول زمان بوده‌اند. با این حال، به نظر می‌رسد ویژگی‌های دیگری از تفاوت‌های میان عسل و ساکارز نیز شایسته‌ی ذکر باشند، هرچند نمی‌توانیم از میزان تأثیر آن‌ها در ایجاد این تغییر مطمئن باشیم.

فرق عسل و شکر

اول آن‌که تفاوت‌هایی در میزان یکنواختی وجود دارد. البته باید گفت که شکرهای قرن هفدهم و هجدهم استاندارد نبودند؛ هم نوع و هم کیفیت آن‌ها (از نظر خلوص شیمیایی و درجه‌ی تصفیه) تفاوت‌های زیادی با یکدیگر داشتند. برای نمونه، پی. پومت در کتاب خود با عنوان *تاریخ کامل داروها* (چاپ ۱۷۴۸) بیش از چهار صفحه را به شرح انواع مختلف شکر اختصاص داده است. اما این تفاوت‌ها در میان انواع شکر، بازتابی از محدودیت‌های فنی بودند که به تدریج می‌توانستند آن‌ها را رفع کنند، به‌طوری‌که برای متخصصان صنعت شکر تولید درجه‌ی بسیار بالایی از خلوص شیمیایی، هدفی دست‌یافتنی و واقع‌گرایانه به‌شمار می‌رفت. حتی آن دسته از شکرهایی که پومت توصیف کرده، در بیشتر

موارد، ترکیباتی ساختگی بودند که برای اهداف خاصی تولید می‌شدند. در مقابل، عسل تنوع بسیار زیادی داشت — و هنوز هم دارد — و همین تنوع، هم به آن ویژگی منحصر به فرد می‌بخشد و هم مانع از استاندارد سازی آن می‌شود.

شکر برای مصرف‌کنندگان اولیه‌ی اروپایی، هم در شکل جامد و هم مایع، به ماده‌ای آشنا تبدیل شد. در شکل جامد، از توده‌های درشت، قهوه‌ای‌رنگ و ناقص‌بلورین که به آن‌ها «کلوخه قند» یا «کله قند» می‌گفتند و ارزان‌تر بودند، تا دانه‌های ریز، تقریباً سفید و گران‌قیمت یا پودر شکر که عمدتاً برای اهداف پزشکی استفاده می‌شد، تنوع داشت. در شکل مایع، یعنی ملاس (تریکل)، شکرها از نظر خلوص، رنگ و غلظت نیز متفاوت بودند. تریکل ارزان‌تر از شکر جامد بود و به تدریج به ماده‌ای مهم در تهیه‌ی پودینگ‌ها و شیرینی‌ها تبدیل شد و در آغاز برای شیرین کردن چای نیز مورد استفاده قرار می‌گرفت. این دو شکل متفاوت از شکر، بر قابلیت‌های متنوع آن افزودند. افزون بر این، امکان «ارتقا» — به قول تبلیغات آمریکایی — از انواع ارزان‌تر و کم‌خلوص‌تر به انواع گران‌تر و خالص‌تر، احتمالاً بر تمایل مردم به خرید بیشتر ساکارز تأثیر مثبت داشت. ساکارز که در آغاز کالای مورد استفاده‌ی ثروتمندان و قدرتمندان بود و تنها به تدریج در دسترس طبقات پایین‌تر قرار گرفت، بی‌تردید عاملی بود که در استقبال از امکان دسترسی آسان‌تر به آن نقش داشت. در مقابل، عسل کالایی محلی بود، در تجارت اهمیتی نداشت، تولید آن عمدتاً فردی و غیر سازمان‌یافته بود، و با مقتضیات عصری تناسب داشت که در آن غذاها تنها مسافت‌های

کوتاهی را طی می‌کردند و فناوری فردی برای بیشتر فعالیت‌های تولیدی کفایت می‌کرد. اما شکر، از زمان ورودش به اروپا، کالایی وارداتی بود، در تجارت نقش مهمی داشت، تولید آن بسیار سازمان‌یافته و منضبط بود، و با ویژگی‌های دورانی تناسب داشت که در آن غذاهای تولید انبوه و مصرف انبوه، مسافت‌های طولانی را طی می‌کردند، و تولید گروهی—که برای مدت طولانی تقریباً به‌طور انحصاری توسط نیروی کار برده انجام می‌شد—با فناوری موجود هم‌خوانی داشت.

در نهایت، شایسته است به نقش خودِ سازمان‌دهندگان تولید اشاره شود تا بهتر دریابیم که چگونه ساکارز توانست جای عسل را بگیرد. ساکارز، نخستین ماده‌ی غذایی لوکس وارداتی بود که به یک نیاز روزمره و ارزان برای توده‌ها تبدیل شد و نماد موفقیت اقتصاد صنعتی نوظهور در پیوند دادن مصرف کارگران با افزایش بهره‌وری آنان بود. در قرن هجدهم، داشتن هر مقدار شکر که دل‌خواه بود، به معنای «مثل پادشاه غذا خوردن» بود—حداقل از نظر شکر. اما شکر—همراه با چای، تنباکو و الکل—به کالایی تبدیل شد که به راحتی می‌شد آن را مشمول مالیات کرد، و به همین ترتیب به یکی از پایه‌های مالی دولت بدل شد. در این روند، شکر حامیان بسیاری یافت: در مطبوعات، در نشریات پزشکی، در وزارت امور خارجه، و در پارلمان.

به نظر می‌رسد تبلیغات به معنای مدرن آن با محصولاتِ مانند شکر پدید آمد—کالاهایی که تولیدشان با سهولت دسترسی در مستعمرات، صرفه‌جویی‌های ناشی از تولید انبوه، و قدرت خرید روبه‌رشد مصرف‌کنندگان در داخل کشور پیوند خورده بود. تبلیغات مدرن بر این باور بنا شده است که می‌توان تقاضا را افزایش داد، و با افزایش خواسته‌های متصور—که در قالب تقاضا بیان می‌شوند—بهره‌وری نیز افزایش خواهد یافت. این دیدگاه‌ها با نظریه‌های مرکانتیلیستی و فایده‌گرایانه‌ی گذشته در تضاد بودند. طرفداران برخی محصولات باید برای جلب توجه مخاطبان تلاش می‌کردند، چنان‌که شکر برای تصاحب سهم بیشتری از قدرت خرید مصرف‌کنندگان مبارزه می‌کرد. تبلیغات در این مسیر یاری‌رسان بود، چرا که از طریق تداعی عمل می‌کند—تداعی محصول با افکار مطلوب، افراد تحسین‌برانگیز، اهداف الهی، سلامت، و اعمال نیک. در تلاش برای تبدیل مصرف‌کنندگان آشنا با عسل به کاربران مشتاق شکر، شاید روایت یکی از این مبارزات ارزش بازگو کردن داشته باشد—هرچند این روایت صرفاً جنبه‌ای نمادین دارد.

در اسکله‌ی پلیستو در لندن، در سال ۱۸۸۳، «آبرام لایل» تولید نوعی ملاس تصفیه‌شده را آغاز کرد که نام «شربت طلایی» یا **Golden Syrup** بر آن نهاده شد. این محصول که در آغاز با سرعتی اندک و فروشی محدود عرضه می‌شد، به‌تدریج با نام «گُلدی» شناخته شد و در نهایت به محصول شاخص

شرکت «تیت اند لایل» بدل گشت، با مشتریانی فراوان و وفادار. آنتونی هیول در این باره می نویسد: «پیش زمینه‌ی مذهبی قویِ آبرام سوم...»

این پیش زمینه‌ی مذهبی تأثیر خود را در انتخاب دشوار نشان تجاری بر جای گذاشت، و تصویری از داستان «شمشون» برگزیده شد. از همین رو، تصویر شیر کشته شده به دست شمشون که زنبورها آن را احاطه کرده اند، بر روی قوطی ظاهر شد، همراه با نقل قولی از کتاب داوران، فصل چهاردهم: «از نیرومند، شیرینی بیرون آمد (از خورنده، خوراک بیرون آمد)».

با این حال، داستان به همین جا ختم نمی شود. قوطی معروف شربت طلایی با رنگ سبز و طلایی، تصویر شیری مرده را نشان می دهد—همان شیری که شمشون کشته بود—و زنبورهایی که اطراف آن را فرا گرفته اند؛ آن‌ها در بدن شیر لانه کرده اند و عسل ساخته اند. شمشون از فلسطینیان خواسته بود معمایی را حل کنند: «از خورنده، خوراک بیرون آمد؛ و از نیرومند، شیرینی.» اما آن‌ها پاسخ را نمی دانستند. این دلیل بود که با اصرار پاسخ را از شمشون گرفت و به فلسطینیان گفت: «چه چیزی شیرین تر از عسل؟ و چه چیزی نیرومندتر از شیر؟» البته معمای شمشون درباره‌ی عسل بود، در حالی که شربت طلایی از شکر تهیه می شود. اینکه آیا انگیزه‌ی صرفاً مذهبی برای انتخاب نماد عسل جهت فروش شربت شکر قانع کننده است یا نه، به قضاوت خواننده واگذار می شود. در هر

صورت، این انتخاب راهبردی بود—نماد پیروزی شکر بر رقیب دیرینه‌اش،
عسل، و همچنین آغاز عصری نوین در توصیف صادقانه‌ی محصولات.

با این حال، پیروزی ساکارز تنها به نشان‌های تجاری وابسته نبود. هر مورد
از جایگزینی یک گروه غذایی با گروهی دیگر—و نمونه‌ی عسل و شکر تنها
یکی از موارد متعدد است—فرایندی پیچیده است و پرسش‌های خاص خود را
مطرح می‌کند. اما معنای کنار زدن یک صنعت محلی و کوچک‌مقیاس توسط
صنعتی بین‌المللی و بزرگ‌مقیاس، نشانه‌ی تغییری بنیادین در ماهیت زندگی
اقتصادی اروپا بود. در جای دیگری نوشته‌ام:

نخستین فنجان چای شیرین‌شده‌ای که توسط یک کارگر انگلیسی نوشیده
شد، رویدادی تاریخی و مهم بود، چرا که نویدبخش دگرگونی تمام‌عیار
یک جامعه و بازسازی کامل بنیان‌های اقتصادی و اجتماعی آن بود. ما
باید برای درک کامل پیامدهای این رخداد 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 شکل
گرفت. از آن پس، نه تنها چیستی کالاها و معنای آن‌ها برای همیشه
دگرگون شد، بلکه چیستی انسان و معنای انسان‌بودن نیز به تبع آن تغییر
یافت. در فهم رابطه‌ی میان کالا و انسان، ما تاریخ خود را از نو کشف
می‌کنیم.

مقایسه‌ی عسل و شکر سودمند است، زیرا هر یک به‌نوعی نماینده‌ی دوره‌ای متفاوت در تاریخ تولید توسط انسان است. بررسی دقیق‌تر برخورد این دو محصول نیازمند جزئیاتی فراتر از آن چیزی است که در اینجا مطرح شده است. با این حال، شاید همین طرح کلی بتواند اهمیت مطالعه‌ی مصرف در بستر واقعی را نشان دهد. بدون بهره‌گیری از جزئیات تاریخی دقیق و ملموس —هم‌ارز با جزئیات قوم‌نگارانه در مطالعات مردم‌نگاری— درک ما از چگونگی شکل‌گیری بازارهای جدید و تثبیت جایگاه محصولات تازه در ذهن و ترجیحات مصرف‌کنندگان، ناقص و سطحی باقی خواهد ماند.

یادداشت‌ها

- ۱ با این حال، از سال ۱۷۴۰ به بعد، آن را با آب رقیق کردند «تا مستی و جرم و جنایت کاهش یابد» [شریدان ۱۹۷۴، صص. ۳۴۶-۳۴۷].
- ۲ من شرح کامل‌تری از نقش‌های آن‌ها را در کتاب «میتنز، ۱۹۸۵» ارائه کرده‌ام.

فصل پنجم

شکر و اخلاق

از حدود نیمه‌ی قرن هفدهم به بعد، مصرف شکر—دست‌کم در جوامع غربی—با داوری‌های اخلاقی همراه شد؛ داوری‌هایی که گاه مثبت بودند و گاه منفی. به نظر می‌رسد این نگاه اخلاقی تا امروز، در آستانه‌ی قرن بیست‌ویکم، همچنان پابرجاست. در این فصل، می‌خواهم درباره‌ی اینکه چرا شکر و شیوه‌ی مصرف آن زمینه‌ساز مسائل اخلاقی شده‌اند و چرا این مسائل هنوز ادامه دارند، تأمل و گمانه‌زنی کنم.

در هر جامعه‌ای، دست‌کم برخی جنبه‌های عمل خوردن احتمالاً با بارهای اخلاقی همراه هستند. (۱) همین‌طور هم عمل نخوردن، زمانی که دیگران در حال خوردن هستند. هر یک از این اعمال، در تقابل با دیگری—خواه از طریق خوردن برخی چیزها و پرهیز از چیزهای دیگر، یا از طریق خوردن یا نخوردن به‌طور کلی—قدرت خود را به‌عنوان ابزاری برای کسب امتیاز اخلاقی به نمایش می‌گذارد. عمل فیزیولوژیکی خوردن به‌عنوان عرصه‌ای برای طبقه‌بندی و اجرای

اصول اخلاقی باز تعریف شده است؛ این کار بدون تردید دستاوردی منحصرأ انسانی است. اما این موضوع فقط بر اساس قوانینی شکل می‌گیرد که ریشه در فرهنگ دارند و بین همه انسان‌ها مشترک نیستند. در ادامه یک نمونه آورده می‌شود:

ادموند گاس، منتقد انگلیسی اواخر قرن نوزدهم، در تنها اثر ادبی جدی‌اش با عنوان «**پدر و پسر**»، در بحثی تأثیرگذار به قدرت نمادین غذا—چه در خوردن و چه در پرهیز از آن—اشاره می‌کند. پدر و پسر اثری است درخشان. این کتاب در حالی که زندگی‌نامه‌ای از پدرش را در بر دارد، در واقع خودزندگی‌نامه‌ی ادموند گاس نیز هست؛ از نخستین خاطرات دوران کودکی تا پایان جوانی‌اش. پدر او، فیلیپ گاس، طبیعت‌گرایی ضد داروینی بود و از بنیان‌گذاران فرقه‌ی مذهبی «برادران پلیموث» که پیرو آموزه‌های سخت‌گیرانه‌ی کالوینیسیم بودند. برای فیلیپ گاس، غذا—مانند هر چیز دیگر—ابزاری اخلاقی به شمار می‌رفت. او که رهبری گروه کوچکی از مؤمنان را بر عهده داشت، یک‌بار تصمیم گرفت برای جلوگیری از سستی و عقب‌نشینی معنوی در میان اعضای جماعت، بدون هیچ هشدار قبلی، در پایان موعظه‌اش روزی را به روزه‌ی نان و آب اختصاص دهد؛ روزه‌ای برای ابراز پشیمانی. او گفت: «آن‌هایی که باید به کارهای روزانه‌شان برسند، می‌توانند ادامه دهند، اما تنها با نان رنج و آب رنج تغذیه

خواهند شد.» ادموند نه‌ساله با شگفتی دید که جماعت هشدار را کاملاً جدی گرفتند—و خودش نیز به آنان پیوست.

این‌که سایر اعضای جماعت چگونه این روزه را نگه داشتند، نمی‌دانم. اما برای ما روزی هولناک بود. نیمه‌شب از خواب بیدار شدم تا همراه پدرم به اتاقی برویم که در آن جمعی اندک برای نیایش توبه‌آمیز گرد آمده بودند. هنگام طلوع به خانه برگشتیم و پس از مدتی، برای صبحانه نشستیم—صبحانه‌ای که در آن ساعت دلگیر، چیزی نبود جز چند برش نان خشک و یک لیوان آب سرد برای هر نفر. در اتاق صبحانه، در حالی که غمی وصف‌ناپذیر بر ما سایه افکنده بود، نشسته بودیم و کتاب‌هایی با محتوای مذهبی می‌خواندیم، و گاه‌گاه نوای ناله‌آمیز سرودی اندوه‌بار به گوش می‌رسید. سرانجام ناهار رسید؛ آن وعده نیز، همچون صبحانه، محدود بود به برش‌هایی خشک از نان و یک لیوان آب. قرار بود بعدازظهر نیز مانند صبح سپری شود، و پدرم هم همان‌گونه آن را گذراند. اما خانم مارکس، وقتی گونه‌های رنگ‌پریده و حلقه‌های تیره زیر چشمم را دید، اجازه خواست مرا برای قدم‌زدن بیرون ببرد. این اجازه با این شرط داده شد که هیچ‌گونه خوراکی به من داده نشود. گرچه در حین قدم‌زدن به خانم مارکس گفتم که «شکمم حسابی خالی است» — او جرأت نکرد عهدش را بشکند. آخرین وعده‌ی غذایی‌مان نیز همانند وعده‌های پیشین بود، و روز با راه‌رفتن در هوای بارانی به سوی جلسه‌ی

دعای دیگری به پایان رسید؛ جایی که پس از بازگشت، در حالی که از فرط ضعف نزدیک بود از پا بیفتم، بدون هیچ تغذیه‌ی بیشتر به رختخواب فرستاده شدم. نمی‌توانم بگویم که این‌ها رنجی واقعی بود، اما بی‌تردید سخت‌گیرانه بود. پدرم با دقت تمام مراقب بود آنچه درباره‌ی «نان و آب رنج» گفته بود، در خانواده‌اش بی‌کم و کاست اجرا شود—و هیچ‌کس به اندازه‌ی خودش با چنین استواری آن را دنبال نکرد. [Gosse 1907, 195-96]

گرچه غذا خوردن برای زنده‌ماندن ضروری است، اما هم خوردن و هم خودداری عمدی از آن، در بسیاری از فرهنگ‌ها راهی برای بیان احساسات عمیق و قدرتمند به شمار می‌آیند. این نوع استفاده از خوراک و روزه آن‌قدر رایج است که می‌توان با اطمینان گفت: تقریباً همه‌ی جوامع به نوعی از خوردن برای ابراز احساسات استفاده می‌کنند—و اگر جامعه‌ای باشد که چنین نکند، اگر اصلاً وجود داشته باشد، بسیار نادر است. (۲)

عادت‌های غذایی اغلب حامل احساساتی عمیق‌اند. در بیشتر موارد، این عادت‌ها در کودکی و تحت تأثیر بزرگ‌ترهایی شکل می‌گیرند که از نظر عاطفی برای فرد اهمیت دارند؛ به همین دلیل، بار احساسی آن‌ها ماندگار می‌شود و تا بزرگسالی همراه فرد باقی می‌ماند. بزرگ‌سالی مفهومی انتزاعی نیست که صرفاً در ذهن شکل بگیرد؛ بلکه باید در بستر واقعی و ملموسی از عناصر فرهنگی تحقق یابد. خوراک و غذا خوردن، به دلیل ماهیت حیاتی و ضروری‌شان—

هرچند اغلب روزمره و به ظاهر سطحی به نظر می رسد—در مرکز این عناصر قرار دارند. به همین دلیل، غذا و خوردن آن بارها و بارها در شکل گیری انسانیت خاص هر فرهنگ نقش دارند. کودکان نیز بر همین اساس تربیت می شوند. یادگیری نظم رفتاری فردی، مهارت های دستی، همکاری و مشارکت، خویشن داری و تعامل متقابل، معمولاً با تجربه ی غذا خوردن در دوران کودکی پیوند خورده است. در برخی فرهنگ ها، نشستن بر سر سفره ی بزرگ ترها به عنوان یک فرد بالغ—نه کودک—می تواند یکی از مراحل مهم و دشوار رشد و ورود به بزرگ سالی باشد. (۳)

با احتمال زیاد، پابندی اخلاقی به این حوزه از فعالیت انسانی از آن روست که غذا خوردن نه تنها عملی مکرر، منظم و ضروری است، بلکه حوزه ای است که در آن معمولاً امکان انتخاب نیز وجود دارد. برای هر فرد، خوردن غذا بستری است برای پیوند دادن دنیای اشیاء به دنیای اندیشه ها از طریق کنش های شخصی؛ و از همین راه، بستری است برای ارتباط با جهان پیرامون. غذا وارد بدن هر انسان می شود. اگرچه توضیح یا توصیف روشن این موضوع آسان نیست، اما این شهود که انسان به نوعی از غذایی که می خورد «جسمیت» می یابد یا «تجسم» پیدا می کند، حامل نوعی بار اخلاقی است. شاید حتی عجیب تر باشد اگر ما، به عنوان موجوداتی نمادپرداز، عمل خوردن را به نوعی با

مسئولیت اخلاقی همراه نکنیم. با این حال، در میان خوراکی‌ها، شکر تصفیه‌شده یا ساکارز، تازه‌واردی‌ست با جایگاهی تا حدی خاص.

ساکارز دانه‌دانه‌ای که به‌صورت مایع از گیاه نیشکر استخراج و فرآوری می‌شود، اکنون در خاورمیانه حدود دو هزار سال قدمت دارد. تا پیش از قرن هشتم میلادی، در غرب تقریباً ناشناخته بود و ورود آن به آن مناطق، عمدتاً به دوران جنگ‌های صلیبی بازمی‌گردد. شکر پس از رسیدن به اروپا، و تا زمانی که در آغاز قرن هجدهم به شیرین‌کننده‌ای رایج برای شمار بیشتری از اروپاییان تبدیل شود، تحت تأثیر نیروهای قدرتمند اجتماعی، اقتصادی و سیاسی قرار داشت که، در کنار دیگر عوامل، آن را از کالایی لوکس و نایاب به ضرورتی پیش‌پاافتاده بدل کردند.

با این‌که در طول این دوران، شکر همیشه در دسترس همه‌ی طبقات اجتماعی نبود، همچنان خوراکی‌ای ارزشمند و آکنده از بار عاطفی باقی ماند. در آغاز، از شکر بیشتر به‌عنوان دارو و ادویه استفاده می‌شد، اما طعم منحصر به فرد آن در غرب به‌ویژه در پیوند با نوشیدنی‌های تلخ و محرک، قهوه، چای و شکلات، که همگی تازه واردهای عجیب قرن هفدهم بودند، شناخته شد. شکر همچنین با تنباکو، زمانی که جویده می‌شد، ارتباطی پیدا کرد؛ و در برخی کشورها از

جمله انگلستان، با نوشیدنی‌های الکلی نیز همراه شد، چرا که اغلب به آن‌ها افزوده می‌شد.

ما نمی‌دانیم که آیا این پیوندها واقعاً بر نحوه‌ی درک مصرف‌کنندگان از شکر تأثیر قابل توجهی داشته‌اند یا نه. (۴) اما آنچه می‌دانیم این است که محبوبیت شکر در بسیاری از کشورهای اروپای غربی در قرن‌های هجدهم و نوزدهم همچنان رو به افزایش بود. مصرف شکر در قرن نوزدهم در بریتانیا پنج برابر شد، حتی با وجود این که در دو قرن پیش از آن نیز با نرخ بالایی رشد کرده بود. اروپای شمالی و بخش زیادی از اروپای مرکزی بین سال‌های ۱۷۵۰ تا ۱۹۰۰ به مناطقی با مصرف بالای شکر تبدیل شدند، و این گرایش به مصرف شکر به‌ویژه به مناطق انگلیسی‌زبان خارج از اروپا نیز گسترش یافت—از جمله به ایالات متحده، کانادا، استرالیا و نیوزیلند.

از همان آغاز ورود شکر به غرب، سوالاتی درباره‌ی مناسب بودن آن به‌عنوان یک ماده خوراکی، مطرح شده بود. برای نمونه، «هارت» در سال ۱۶۳۳ تشخیص داد که مصرف بی‌رویه‌ی شکر می‌تواند باعث پوسیدگی دندان‌ها شود. پزشکان دیگری نیز در مورد اثربخشی آن در برخی درمان‌ها تردید داشتند. با این حال، این‌ها مسائل مربوط به سلامت بودند و بعد اخلاقی خاصی نداشتند. در تاریخ اولیه‌ی شکر در غرب، مسائل اخلاقی مرتبط با آن، بیشتر به موضوعات

جانبی مربوط می‌شد تا به خودِ شکر. برای مثال، جایگاه اخلاقی شکر در رابطه با روزه‌داری مورد بررسی قرار گرفت. «توماس آکویناس» در این زمینه نظر موافق داشت. از او پرسیده شد که آیا خوردن شکرهای ادویه‌دار نقض روزه‌ی مذهبی (کاتولیکی) محسوب می‌شود یا نه. او نتیجه گرفت که این نوع شکرها دارو هستند، نه خوراک: «اگرچه ذاتاً مغذی‌اند، اما شکرهای ادویه‌دار با هدف تغذیه مصرف نمی‌شوند، بلکه برای کمک به هضم خورده می‌شوند؛ بنابراین، روزه را نمی‌شکنند، همان‌طور که مصرف دارو روزه را نمی‌شکند.» (۵)

اما پیوندی بسیار قوی‌تر و تأثیرگذارتر میان شکر و اخلاق، در رویدادهایی در کشوری از اروپای شمالی شکل گرفت—همان کشوری که نخستین بار بیشترین استقبال را از شکر نشان داده بود. در سال‌های آغازین دهه‌ی پایانی قرن هجدهم، فعالان لغو برده‌داری در بریتانیا که امیدوار بودند تجارت برده را پایان دهند، دریافتند که دست‌کم در آن مقطع، در این مبارزه شکست خورده‌اند. شکست در تصویب طرح‌های ویژه‌ای که آنان در سال‌های ۱۷۹۱ تا ۱۷۹۲ به پارلمان ارائه کرده بودند، باعث شد تا به راهبردی تازه روی آورند. در واقع، تصمیم گرفتند همان هدف را دنبال کنند، اما این بار نه از مسیر قانون‌گذاری، بلکه از راه فشار اقتصادی. فعالان لغو برده‌داری در جزیره‌ها و اعلامیه‌هایی به خوانندگان خود هشدار دادند که مصرف محصولات هند غربی (مانند شکر) در حکم مشارکت در جنایت قتل است. (۶)

مانند بسیاری از رویدادهای سیاسی، کاریکاتوریست‌ها نیز در این ماجرا جنبه‌های طنزآمیز یافتند. در یکی از کاریکاتورهای مربوط به سال ۱۷۹۲، پادشاه جورج سوم، همسرش و پنج دختر نافرمان‌شان به تصویر کشیده شده‌اند (در حالی که این زوج سلطنتی در واقع تنها چهار دختر داشتند)، که مشغول نوشیدن چای بدون شکر هستند. دخترها کم و بیش بی‌میلی و انزجار خود را نشان می‌دهند. در حالی که والدین نگران‌شان، آن‌ها را به نوشیدن این نوشیدنی تلخ تشویق می‌کنند. ملکه با التماس از دخترانش می‌خواهد چای تلخ بنوشند و می‌گوید: «فکر کنید چقدر کار از دوش سیاه‌پوستان بیچاره برمی‌دارید.» اما دختران جوان همچنان بی‌تفاوتند.

اما خود طرفداران لغو برده‌داری کاملاً جدی بودند در این که مصرف‌کنندگان شکر را به‌خاطر گناهان مربوط به برده‌داری مقصر بدانند. لوول جی. راگاتز در سال ۱۹۲۸ (صفحه ۲۶۱) می‌نویسد:

هر مصرف‌کننده‌ی محصولات کارائیب، به‌طور مستقیم و شخصی مسئول وضعیت موجود تلقی می‌شد. «هر کسی که به‌طور مداوم یکی از فرآورده‌های هند غربی را مصرف کند—محصولی که توسط بردگان تولید شده—مرتکب جنایت قتل است؛ و هر کس که با آگاهی از این حقیقت همچنان به مصرف ادامه دهد، گناه‌کار عمدی

است و این گناه با پیشینه‌ای از انواع شکنجه و بی‌رحمی که حاصل ابتکار بربریت است، سنگین‌تر می‌شود.»

ضدشکری‌ها (Antisaccharites) در بیان خود بسیار خلاق بودند: مصرف این کالا و رنجی که از آن ناشی می‌شود، چنان به هم گره خورده‌اند که می‌توان گفت در هر پوند شکر مصرف‌شده—محصول بردگان واردشده از آفریقا—در واقع دو پیاله خون انسان مصرف می‌شود... (۷)

از همه‌ی مسیحیان خواسته شد تا با خودداری از مصرف محصولاتِی که آلوده به خون است، اصول ایمان خود را عملاً نشان دهند؛ از کودکان خواسته شد تا از شیرینی‌های همیشگی خود چشم‌پوشی کنند تا از فروش «برادران کوچک سیاه‌پوست‌شان» به بردگی جلوگیری شود؛ و از خاندان سلطنتی خواسته شد تا با پرهیز از مصرف شکر، الگویی برای دیگر افراد مهم کشور باشند. (۸)

پایان تجارت برده‌ها اندکی پس از آغاز قرن فرا رسید؛ و خودِ برده‌داری نیز کمتر از سه دهه بعد، سرانجام به پایان رسید.

تحریم‌کنندگان و مخالفان تحریم، هر دو در مبارزات خود اخلاق و سیاست را در هم آمیخته بودند. چشم‌پوشی از شکر آسان نبود، چون طعم

دل‌چسبی داشت. اما کسانی که از خوردن شکر صرف‌نظر کردند، چون باور داشتند این پرهیز می‌تواند جان انسان‌هایی را نجات دهد، در واقع دست به اقدامی اقتصادی و سیاسی با ماهیتی اخلاقی زده بودند—اقدامی که هدفش نیک بختی دیگران بود.

با این حال، برخی از منتقدان شکر، خودِ شکر را از نظر اخلاقی مورد تردید قرار دادند. در رساله‌ای بدون نام نویسنده، با عنوان مقاله‌ای درباره چای، شکر، نان سفید... و سایر تجملات مدرن (منتشر شده در سال ۱۷۷۷، احتمالاً نوشته‌ی اصلاح‌طلبی به نام جوناس هانوی)، ابتدا خواننده با سخنرانی شدیدی درباره مضرات چای روبه‌رو می‌شود، و سپس:

به این فهرست می‌توان بیگانه‌ی زیان‌بار دیگری را نیز افزود: شکر—که نه تنها هزینه‌های مرد فقیر را بالا می‌برد، بلکه خون و اندام‌های حیاتی او را نیز تخریب می‌کند. اگر مایل باشید، همه‌ی این‌ها را با هم جمع بزنید: هزینه‌ها، زمان تلف‌شده برای شستن و شکستن ظروف، شیرین کردن چای، مالیدن کره روی نان، و مکث‌های اجتناب‌ناپذیر برای غیبت و شایعه‌پراکنی کنار میز چای—و خواهید دید که این‌ها به‌راحتی نیمی از یک روز زمستانی را پر می‌کنند؛ صرف انجام کاری که از هیچ‌کاری نکردن هم بدتر است—خیلی بدتر.

حمله‌های هانوی به چای و شکر، مصرف آن‌ها را از چند جهت مورد انتقاد قرار می‌دهد: استفاده از درآمد کارگران، زمانی که صرف نوشیدن می‌شود، و اثرات زیان‌بار چای. هانوی نسبت به شکر چندان سخت‌گیر نیست؛ حتی بعدها اذعان می‌کند که ممکن است در برخی موارد سودمند باشد. با این حال، استدلال او بار اخلاقی دارد: تجمل و افراط در مصرف (از جمله شیرینی‌ها) اراده‌ی انسان را تحلیل می‌برد؛ و اتلاف وقت و ثروت، از نظر اخلاقی غیرقابل تحمل است.

گرچه نمونه‌ای که ذکر می‌شود تا حدی دور از موارد پیشین است، اما نمونه‌ایست متفاوت که شایسته‌ی ذکر در اینجا است. فرانسیس مک‌کی در مقاله‌ای تحریک‌آمیز درباره‌ی تاریخ بستنی در اسکاتلند، [بی‌تاریخ] گرایش اولیه‌ی مردم گلاسگو به پیوند دادن بستنی با بی‌اخلاقی را مستند کرده است — به‌ویژه (ظاهراً) به این دلیل که پیشگامان فروش بستنی در گلاسگو، ایتالیایی‌ها بودند. استدلال مک‌کی از آن جهت تحریک‌آمیز است که نقش شکر (در اینجا به شکل بستنی) رنگ‌وبویی جنسی پیدا می‌کند، مشابه با الکل و سایر موادی که ممکن است برای اهداف شهوانی به‌کار روند. از همین رو، گزارشی از شهادت در برابر یک کمیته‌ی مشترک پارلمانی در روزنامه‌ی *گلاسگو هرالد مورخ* ۷ ژوئن ۱۹۰۶ منتشر شده است:

شاهد در بازجویی متقابل، افزود که دیده است پسرها و دخترها مشغول بوسیدن، سیگار کشیدن و در آغوش گرفتن یکدیگر بوده‌اند... کارآگاه یانگ از بخش شمالی اظهار داشت که بسیاری از دختران خردسال را در سنین حدود دوازده یا سیزده سالگی می‌شناخته که بعدها در برابر دادگاه حاضر شده‌اند و اکنون روسپی هستند. پسرانی که زمانی همراه آن‌ها بودند، حالا از آن‌ها ارتزاق می‌کنند و شب‌ها در نقش محافظان و زورگویانشان بیرون می‌روند. پرسش: آیا از ما می‌خواهید باور کنیم که سقوط این زنان به دلیل مغازه‌های بستنی‌فروشی بوده است؟ پاسخ: باور دارم که چنین است (McKee, 1991, 7).

مک‌کی از رمان قلعه‌ی کلاه‌دوز اثر ای. جی. کرونین نقل قول می‌آورد که به همان زمان و مکان می‌پردازد:

اکنون او داشت مکالومش را می‌خورد—ترکیبی دل‌چسب از بستنی و آب‌تمشک، که با مهارتی زیرکانه، عصاره‌ی تُرش و لطیف میوه را با شیرینی ملایم و خنک بستنی درهم می‌آمیخت و بر زبانش به لذتی ظریف و غیرمنتظره تبدیل می‌شد. زیر میز، دنیس پایش را به آرامی به پای او فشار داد، در حالی که نگاهش با رضایتی سرزنده، لذت ساده‌دلانه‌ی او را دنبال می‌کرد.

بار دیگر شاهد پیوند خوردن خوراکی‌های شیرین با تجمل و افراط—و در نتیجه با مسائل اخلاقی هستیم. ورنر زومبارت در رساله‌ی خود با عنوان **Über den Luxus** (درباره‌ی تجمل)، تجمل را با زنان مرتبط می‌داند، و شکر جایگاه برجسته‌ای در فهرست کالاهای تجملی او دارد.

با این حال، در یک نکته به نظر می‌رسد که به توافق کامل رسیده‌ایم: پیوند میان مصرف خوراکی‌های شیرین و سلطه‌ی زنانه... این ارتباط میان فمینیسم (به سبک قدیم) و شکر، در تاریخ توسعه‌ی اقتصادی از اهمیت بسیار بالایی برخوردار بوده است. به دلیل نقش غالب زنان در دوران آغازین سرمایه‌داری، شکر به سرعت به یک خوراکی محبوب تبدیل شد؛ و تنها به واسطه‌ی رواج گسترده‌ی مصرف شکر بود که محرک‌هایی چون کاکائو، قهوه و چای به راحتی در سراسر اروپا پذیرفته شدند. تجارت این چهار کالا—و تولید کاکائو، چای، قهوه و شکر در مستعمرات ماوراءبحار، همراه با فرآوری کاکائو و تصفیه‌ی شکر خام در اروپا—از عوامل برجسته در رشد سرمایه‌داری به‌شمار می‌روند. (Sombart 1967 (1919), 99)

پیوندهایی که سومبارت میان زنان، تجمل‌گرایی، سرمایه‌داری و یک ماده‌ی خاص تشخیص می‌دهد، دارای بار اخلاقی قابل توجهی هستند. (۹) در

مورد شکر، لذت (از نوعی که از نظر اخلاقی مشکوک تلقی می‌شود) به‌طور ملموس در یک ماده‌ی مشخص ریشه دارد.

مک‌کی و سومبارت در وهله‌ی نخست، میان شکر و فساد اخلاقی، و در وهله‌ی دوم، میان شکر و تجمل‌گرایی افراطی، پیوندی را تشخیص می‌دهند. همان‌طور که دیدیم، طرفداران لغو برده‌داری شکر را برای کمک به آزادی بردگان تحریم کردند. این نیز نمونه‌ای دیگر از تحریم مذهبی شکر است—گرچه نه به‌دلیل ویژگی ذاتی خودِ شکر.

ردکلیف سالامان، نویسنده‌ی کتاب تاریخ و تأثیر اجتماعی سیب‌زمینی [۱۹۴۹، صفحه ۱۶] می‌نویسد:

هنگامی که مؤمنان قدیمی، در پی اصلاحات پاتریارک نیکون، در سال ۱۶۶۷ از کلیسای ارتدکس روسیه جدا شدند، گروه قدرتمندتری از جدایی‌طلبان که به نام Bozpopouschini یا «بی‌کشیش‌ها» شناخته می‌شدند، برخی خوراکی‌ها و موارد مشابه را پلید و ناپسند تلقی کردند. در صدر این موارد، شکر، تنباکو و سیب‌زمینی قرار داشتند—که، همان‌طور که قابل توجه است، هیچ‌کدام در کتاب مقدس ذکر نشده‌اند. شکر نیشکر، که در انگلستان کالایی لوکس محسوب می‌شد، در روسیه آن

دوران احتمالاً بسیار نادر بوده است؛ تنباکو و سیب زمینی نیز که تازه وارد بودند، نه تنها کمیاب بودند بلکه به دلیل تعلق به خانواده‌ی Solanum (گیاهان شب‌بو)، گرفتار نوعی «نفرین نخستین» تلقی می‌شدند و تصور می‌شد که از نوعی شکل گیاهی خاصِ زنازاده‌گی پدید آمده‌اند... با بازگشت به این واقعیت که این سه ماده‌ی ممنوعه در کتاب مقدس ذکر نشده‌اند، شایان توجه است که بسیاری از این جدایی‌طلبان به نوعی یهودیت بازگشتند و گوشت خوک را نیز به فهرست تابوهای خود افزودند. (۱۰)

ایجاد یک تابوی جدید توسط یک فرقه مذهبی، موضوعی آشناست؛ اما در اینجا اهمیتش به این دلیل است که یکی از آن خوراکی‌های ممنوع شده، شکر است. وقتی گروهی به‌طور جمعی چیزی را رد می‌کنند—چه سقط جنین باشد یا سرود ملی—این کار می‌تواند در میان اعضای آن گروه حس همبستگی و تعلق را تقویت کند، به‌ویژه اگر آن طرد کردن از نظر فکری و اعتقادی انجام شود. در مثالی که سالامان آورده، فرقه بوزپوپوشچینی (Bozpopouschini) با کنار گذاشتن خوردن شکر، خود را پاک‌تر از کلیسای رسمی نشان می‌داد؛ کلیسایی که آن را ترک کرده بودند چون کشیش‌ها و پیروانش هنوز چنین

خوراکی‌هایی را مصرف می‌کردند. کنار گذاشتن برخی خوراکی‌ها (یا حتی کنار گذاشتن برخی تابوها، مثل آنچه در ظهور مسیحیت رخ داد) معمولاً بخشی از تغییرات مذهبی است و اغلب با بار اخلاقی همراه می‌شود.

نمونه‌های تاریخی ارائه‌شده تا اینجا نشان می‌دهند که چشم‌پوشی از مصرف شکر گاهی به‌خاطر خیر و صلاح دیگران بوده است—مانند مورد مخالفان برده‌داری که با مصرف شکر مخالفت می‌کردند؛ و گاهی به‌خاطر خدا—مانند فرقه بوزپوپووشچینی و برادران پلیموث. اما اگر کسی به دلایل شخصی و اخلاقی خود از مصرف شکر صرف‌نظر کند چه؟ بی‌تردید، چنین نوعی از پرهیز شخصی و اخلاقی از مصرف شکر باید در هر نگاه امروزی به رابطه میان شکر و اخلاق جایگاه مهمی داشته باشد. پل روزین سه دلیل مطرح کرده که چرا برخی از مصرف‌کنندگان امروزی شکر ممکن است آن را از نظر اخلاقی مشکوک یا حتی گناه‌آلود بدانند: نخست، ارتباط شکر با مواد «گناه‌آلود» دیگر مانند قهوه؛ دوم، نوعی ریاضت‌طلبی که هر نوع لذت حسی را ذاتاً از نظر اخلاقی مشکوک می‌داند (دیدگاهی که با افکار فیلیپ گاس هم‌پوشانی دارد)؛ سوم، ارتباط احتمالی میان شکر و چاقی، چرا که روزین معتقد است چاقی نیز می‌تواند به‌عنوان امری گناه‌آلود تلقی شود (Rozin 1987).

روزین معتقد است که دلیل بار اخلاقی شدید مرتبط با غذا خوردن، نزدیکی و صمیمیت خاصی است که این عمل با بدن انسان دارد. من نیز با این دیدگاه موافقم. با این حال، باید توجه داشت که این ارتباط در فرهنگ‌های مختلف بسیار متفاوت است؛ افراد در جوامع گوناگون ممکن است چنین پیوندهایی را به‌طور کاملاً متفاوتی درک کنند. علاوه بر این، اگرچه چاقی در برخی فرهنگ‌ها ممکن است امری ناخوشایند یا حتی گناه‌آلود تلقی شود، در بسیاری دیگر چنین برداشتی وجود ندارد. ارتباط شیرینی‌ها با پوسیدگی دندان تا حدی مبتنی بر واقعیت است؛ اما فشار اجتماعی برای پرهیز از شیرینی به دلیل آسیب به دندان‌ها، بار اخلاقی قابل توجهی ندارد. من قصد دارم مسیر متفاوتی را برای درک این که چرا پرهیز از شکر و مواد مشابه ممکن است امری غیراخلاقی تلقی شود، پیشنهاد کنم—و آن استفاده از احساسات مرتبط با چاقی به‌عنوان سرنخ است. امروزه احساسات اخلاقی درباره بدن تأثیر عمیقی بر نحوه درک ما از غذاها دارند، و این تأثیر به‌طور قابل توجهی با آنچه سه قرن پیش رایج بود متفاوت است.

شیرینی و هویت فردی

فرد مدرن، که امروزه دربارهٔ بدن و نیازهایش سخن می‌گوییم، محصول انقلاب صنعتی و ظهور نظام اقتصادی‌ای است که هرچه بیشتر بر محور ارضای خواسته‌های مصرفی شکل گرفته است. این نظام نه تنها در تولید کالاهای مصرفی

موفق بوده، بلکه در تعیین و تعریف نیازها نیز نقش مؤثری ایفا کرده است. (۱۱)

این دو فرآیند—تولید و تعریف نیاز—نزدیک به سه قرن ادامه داشته‌اند و همچنان با قدرت بیشتری ادامه دارند. به گمانم، این فرآیندها زمانی شکل مدرن به خود گرفتند که نخستین کالاها از حالت تجملات به نیازهای روزمره تبدیل شدند؛ کالاهایی مانند چای، تنباکو و شکر، که به‌زودی پوشاک، ظروف چینی و بسیاری چیزهای دیگر نیز به آن‌ها پیوستند.

این گفته به آن معنا نیست که مردم عادی کارگر در بریتانیای اواخر قرن هجدهم صرفاً با مصرف چنین کالاهایی به‌طور کامل به انسان‌هایی متفاوت تبدیل شدند. با این حال، مصرف محصولات عجیب و غریبی که با دسترنج خود خریده بودند—و این امکان را به آن‌ها می‌داد که خود را متفاوت ببینند، چون می‌توانستند به شیوه‌ای متفاوت مصرف کنند—بی‌تردید در شکل‌گیری این تفاوت نقش داشت. این که «انسان همان چیزی است که می‌خورد» معنای تازه‌ای پیدا کرد، وقتی بخش زیادی از خوراک روزانه تغییر کرد، از سرزمین‌های دور آمد و اگر پولش را داشتی، قابل خرید بود، هیچ قانون تجمل‌ستیزی نمی‌توانست مصرف شکر، چای یا تنباکو را محدود کند؛ چنین مصرفی نه تنها بی‌احترامی به مقام سلطنت نبود، بلکه پادشاه را ثروتمندتر و قدرتمندتر می‌کرد و در عین حال به مصرف‌کنندگان اجازه می‌داد «مانند یک پادشاه» مصرف کنند.

در نظم جدید امور، آنچه فرد مصرف می‌کرد به معیاری متغیر برای تعیین اینکه «چه هستی» و («کی هستی»)، تبدیل شد. دیگر جایگاه اجتماعی تعیین‌کننده‌ی آنچه فرد می‌توانست مصرف کند نبود؛ بلکه این مصرف بود که به تعریف جایگاه اجتماعی فرد کمک می‌کرد. فرد—که پیش‌تر تولیدکننده بود—اکنون به عنوان مصرف‌کننده بازتعریف شد؛ خواسته‌های او به‌طور مداوم بازسازی می‌شدند. نیازهای جمعی (اجتماعی) نیز شکل تازه‌ای به خود گرفتند، تحت تأثیر گسترش نیازهای فردی که حالا فوری‌تر، آشکارتر، و در رسانه‌ها، نهادهای سیاسی دولت، و حتی از میز خطابه‌های بیشتر توجیه می‌شدند.

در نسبت با فرد مدرن، پیوند دادن دوباره‌ی اخلاق با شکر مستلزم آن است که فرآیند تاریخی شکل‌گیری نیازهای فردی را بررسی کرده و نحوه‌ی تجربه‌ی این نیازها را درک کنیم. رابطه‌ی میان کار و رضایت حاصل از آن، صمیمی‌تر و نزدیک‌تر می‌گردد. تعریف رضایت نیز به امری فردی‌تر و شخصی‌تر بدل می‌شود. برای آن‌که این فردیت نوین شکل بگیرد، جامعه باید بتواند برداشت افراد را از جایگاه میل و خواسته‌ها دگرگون سازد. این میل، که اکنون از منظر فرد تعریف می‌شود، به نوعی «جابه‌جا» می‌شود؛ صدایی مستقل پیدا می‌کند—صدایی که به باور من، تا حدی تحت تأثیر شیوه‌های جدید جامعه در تبلیغ و تبیین آنچه مطلوب است شکل گرفته است. موتور میل، که اکنون عمدتاً با صدای خودش سخن می‌گوید، به یکی از نیرومندترین نشانه‌های وجود فرد تبدیل

می‌شود. این «خود» مدرن و چندپاره، اکنون به مثابه «مجموعه‌ای از امیال» است—عناصری که در لحظاتی خاص، به‌ویژه در کنش‌های مصرفی، به‌صورت یکپارچه ظاهر می‌شوند و خود را آشکار می‌سازند. (۱۲)

این برداشت از فرد را می‌توان با مسئله‌ی غذا و اخلاق، و به‌طور خاص‌تر، با مسئله‌ی شکر و اخلاق مرتبط دانست. در این‌جا، آنچه نیازمند بررسی اخلاقی است، نه مصرف، بلکه امتناع از مصرف است. اما این ساختار، همان‌طور که پیش‌تر اشاره شد، از نظر کیفی با ساختارهای پیشین تفاوت دارد. موضوع آن، چشم‌پوشی از مصرف ساکارز در مسیر تقدیس «خود» است. فرد شکر را «کنار می‌گذارد»، «صرف‌نظر می‌کند»، «ترک می‌کند»، یا «بدون آن زندگی می‌کند» تا عمر طولانی‌تری داشته باشد، سالم‌تر، زیباتر، خوش‌فرم‌تر و رقابتی‌تر باشد—در عین حال، بتواند از نوعی دیگر از مصرف، بر اساس برداشت‌های شخصی‌اش از آنچه می‌تواند بشود، بهره‌مند گردد.

این نوع چشم‌پوشی می‌تواند بدون هیچ تعهد آشکاری نسبت به دیگر انسان‌ها، دیگر گونه‌ها، جامعه‌ی خود، جوامع دیگر یا حتی جهان صورت گیرد—در واقع، بدون هیچ تعهدی جز نسبت به «نسخه دوست داشتنی تازه از خود». (۱۳) اما باید توجه داشت که این «خود» در این‌جا، اغلب زنانه است تا مردانه؛ و این «خودِ تازه دوست داشتنی» اغلب با در نظر گرفتن نگاه و انتظار

دیگران شکل می‌گیرد. هرگونه بررسی درباره رژیم غذایی در جامعه آمریکا ناگزیر باید به تفاوت‌های جنسیتی میان زنان و مردان توجه کند، و به این نکته پردازد که تصویر بدن زنانه در این فرهنگ به‌وضوح تحت تأثیر نگاه جنسیت‌زده است. زنان ممکن است در وهله‌ی اول برای رضایت شخصی خود رژیم بگیرند؛ اما در عین حال، با این کار خود را به عضوی از گروهی معین از زنان درمی‌آورند—گروهی که با چشم‌پوشی از خواسته‌ها، هویت خود را شکل می‌دهد و در همین چارچوب احساس رضایت می‌کند. فداکاری‌های شدیداً فردی آنان، عضویت‌شان در این گروه را اعتبار می‌بخشد؛ اما این فداکاری‌ها اغلب با هدف جلب رضایت مردان نیز صورت می‌گیرد—چه به‌صورت انتزاعی برای همه‌ی مردان، و چه به‌طور مشخص برای مردی خاص. تشویق به مصرف—آن‌هم مصرف هم‌زمان انواع کالاها و خدمات (۱۴)—و استفاده از میزان مصرف به‌عنوان نشانه‌ای از جایگاه اجتماعی، همراه با بی‌توجهی کامل به اینکه چقدر باید یا نباید مصرف کرد، همه باعث می‌شوند که دیگر بدن انسان به‌عنوان موجودی با ظرفیت محدود، ظرفیتی «اشباع شدنی» دیده نشود. جهان مادی، هم جهان واقعاً موجود و هم جهان خیالی سرشار از کالاها و خدمات برای کسانی که قدرت خرید آن‌ها را دارند، به‌گونه‌ای بازطراحی شده که به‌جای رضایت‌های محدود، رضایت‌هایی بی‌پایان تولید کند. این دگرگونی در قرن گذشته رخ داد و موجب شد که تعریف فرد در نسبت با دیگران نیز تغییر کند.

ارتباط میان اخلاق و شکر در جهان مدرن باید در پس‌زمینه‌ای بررسی شود که در آن ارتشی از مصرف‌کنندگان آماده‌اند پیام‌هایی درباره سلامت، عشق و زیبایی را بپذیرند؛ و در عین حال، آن مقادیر زیاد ساکارز را که به شیوه‌های بی‌نهایت متنوعی تهیه شده‌اند—به‌ویژه در دسرهایی با نام‌های تحریک‌آمیز، اما همچنین در نان، نمک، سس سالاد و کچاپ—رد کنند. برای کسانی که مصرف ساکارز را کنار می‌گذارند، تنها اصل اخلاقی آشکار در این تصویر، اصل مهار نفس است. اما در این مورد، اصل اخلاقی به نوعی پاسخ‌گویی به تعاریفی از «خود» مربوط می‌شود که اغلب به نظر می‌رسد جامعه‌ی گسترده‌تر — و همچنین نیازهای جوامع دیگر یا گونه‌های زیستی دیگر — را نادیده می‌گیرند. گویی دلیل چشم‌پوشی افراد از مصرف ساکارز، صرفاً به بهبود تندرستی خود آنان مربوط می‌شود؛ بدون هیچ پاداش، جز فضیلتی که خود فرد برای خود تعریف کرده است.

اما «خود» به‌ندرت به‌طور کامل از زمینه‌ی اجتماعی‌اش جدا می‌شود. جودیت گلدستاین (۱۹۹۳) از «جامعه‌ی زیبایی‌شناختی زنانه» سخن می‌گوید، دقیقاً به این دلیل که ارجاع به خود جنسیتی در زندگی مدرن، بر پایه‌ی پیوندهای اجتماعی—واقعی یا خیالی—شکل می‌گیرد. قصد تبلیغات حوزه‌ی سلامت و زیبایی، آن است که هم‌زمان دو جنبه را برجسته کند: از یک سو، جذابیت تلاش

شدید برای بهتر شدن از راه خودانکاری، و از سوی دیگر، جذابیتِ تعلق به گروهی خیالی که علایق مصرف‌گرایانه‌ی نخبه‌گرایانه مشترکی دارند.

انصراف از استفاده از برخی کالاهای مصرفی—برای مثال، شکر—ممکن است با استفاده از جایگزین آن‌ها یا حتی افزایش استفاده از سایر چیزها همراه باشد. این نوع انصراف معمولاً بر اساس اراده‌ی فردی و تصمیمات شخصی درباره‌ی رفتار شکل می‌گیرد. همچنین، اغلب ایده‌هایی درباره‌ی سامان‌دهی سبک زندگی در میان است—یعنی ترسیم مسیرهای رفتاری تازه برای رسیدن به شخصیتی نو. این دیدگاه‌ها با نظریات جان‌اتان فریدمن (۱۹۸۹) هم‌خوانی دارند؛ او معتقد است که مصرف‌گرایی در نظام سرمایه‌داری، هم‌زمان شامل فردگرایی، مصرف‌گرایی و نوعی رمانتیسیسم است. فریدمن بر این باور است که پیش از ظهور مصرف‌گرایی مدرن، فرد در شبکه‌هایی از وابستگی جای داشت که هویت او را در ارتباط با دیگران در همان نظام اجتماعی تعریف می‌کردند: «تمام روابط، از روابط درون خانواده گرفته تا ساختار طبقاتی، بر اساس شکل‌های تثبیت‌شده‌ای از تعامل و آداب اجتماعی تعریف می‌شدند. اینکه فرد چه کسی بود و چگونه باید رفتار می‌کرد، همچون ذات و ظاهر به هم پیوسته بودند» [ص. ۱۲۵]. سرمایه‌داری برای جایگزینی این نظام قدیمی و ثابت، معناهای اجتماعی‌ای را که آن نظام به افراد می‌بخشید، فرو می‌پاشد؛ حوزه‌ی عمومی را از ویژگی‌های شخصی تهی می‌کند و احساس بی‌هویتی و بی‌تعلقی را در افراد افزایش می‌دهد.

در نتیجه، مرز میان حوزه‌ی عمومی و خصوصی به شدت برجسته می‌شود. با فرسایش نظام اجتماعی پیشین، هویت فردی بیشتر مورد تردید قرار می‌گیرد. استفاده از مصرف به عنوان ابزاری برای تعریف خویشتن رایج‌تر می‌شود؛ بازار به آینه‌ای بدل می‌شود که نشان می‌دهد فرد چه کسی هست و چه کسی می‌تواند باشد. اخلاق رمانتیک، که به فرد امکان دنبال کردن سبک زندگی متفاوتی را می‌دهد، از طریق بازار به جایگاه خود دست می‌یابد. این نوع جدید از فرد، واقعاً متفاوت است؛ بازار او را خلق کرده، چرا که به او اجازه داده تا «خودِ جدیدش» را بخرد.

فریدمن می‌نویسد:

«برای آن‌که بتوان رمانتیک بود، فرد باید تجربه‌ی دیگری بودن، تجربه‌ی تفاوت و بیگانگی را از سر بگذراند. بنابراین، لازم است فرد به‌طور رسمی از هر واقعیت اجتماعی مشخصی بیگانه شود تا بتواند واقعیت‌های تازه‌ای را جست‌وجو کند. او باید فردی باشد که ذاتش مستقل از هر ویژگی اجتماعی و فرهنگی خاص است. این ذات، به طبیعت بدل می‌شود—چیزی که به‌طور جهانی میان همه‌ی انسان‌ها مشترک است—و همین امر، جهانی بودنِ گفتمان غربی و چشم‌انداز تاریخی آن را تعریف می‌کند. (۱۲۷)»

فرد، به عنوان مصرف کننده شکل‌های فرهنگی خلق می‌کند تا با آن‌ها زندگی کند و سپس آن‌ها را کنار می‌گذارد تا شکل‌های جدیدی بیافریند، با انصراف از رویه‌ها یا اشیای خاص (از جمله، البته، خوراکی‌ها) هم‌راستا می‌شود؛ هدف این انصراف، تقویت و تشدید فردیت و تمایز شخصی است. چنین خلاقیتی به معنای کاهش مصرف نیست، بلکه به معنای شکل دادن به آن است تا با نیازها و تصاویر در حال تغییر هماهنگ شود—تصاویری که دقیقاً به‌خاطر در حال تغییر بودنشان، تقویت می‌شوند. جنبه‌ی رمانتیک این روند روشن است: مصرف‌کننده خواسته‌های خود را به‌گونه‌ای منسجم سامان می‌دهد، هم برای تعریف خود و هم برای تجربه‌ی چیزی تازه. بی‌آن‌که مستقیماً به انتظارات نسبت به چاقی در این الگوهای فردی بپردازیم، می‌بینیم که چشم‌پوشی از مصرف می‌تواند هم‌زمان اهداف متفاوتی را برآورده کند.

سه‌گانه‌ی فردگرایی، رمانتیسم و مصرف‌گرایی به‌خوبی با تصویر «خود نوین» هم‌خوانی دارد. چشم‌پوشی از یک کالای مطلوب، نوعی فضیلت به همراه دارد، در حالی که هم‌زمان در مصرف‌های دیگر را نیز می‌گشاید. قدام به انتخاب، توهم فردیت را تقویت می‌کند. بهره‌گیری از گزینه‌های مصرف برای ایجاد جلوه‌ای از تغییر شکل—در این مورد، به معنای واقعی کلمه، تغییر شکل جسمانی—با تصور رمانتیک از «خود» هم‌راستا است. به این ترتیب، کنار گذاشتن مصرف شکر—یا دخانیات، مواد مخدر، قهوه، تلویزیون، کلسترول، آب

تصفیه نشده، الیاف مصنوعی، میوه‌های پرتوده‌ی شده، گوشت قرمز، یا هر چیز دیگر—به فرد امکان می‌دهد که با ضرب‌آهنگی متفاوت حرکت کند؛ ضرب‌آهنگی که جذاب‌تر می‌شود وقتی فرد باور دارد که از نخستین کسانی است که آن را شنیده است. اما این فردیت مشروط به فرض وجود «گروهی» است که عضویت در آن، از جمله، از طریق نوعی مصرف همراه با فداکاری ممکن می‌شود—مصرفی که بر اراده‌ی درونی استوار است، بر انتخاب‌های دشوار و آزادانه‌ای که برای اثبات شایستگی فرد جهت تعلق به آن گروه انجام می‌گیرد. چنین «گروهی» نه خانواده است، نه باشگاه ورزشی، نه انجمن فارغ‌التحصیلان؛ بلکه انتزاعی است برگرفته از صفحات برخی مجلات و برنامه‌های تلویزیونی، ساخته شده توسط بهترین فروشندگان تاریخ بشر. این گروه خیالی با ایده‌ی فریدمن از «سوژه‌ی فردی بدون ذات اجتماعی ضروری» هم‌خوانی دارد (۱۲۷). استفاده از محصولات (یا در مورد شکر، عدم استفاده از آن‌ها) راهی است برای پیوستن به این گروه خیالی. از طریق چنین دعوت‌هایی به «عملکرد اخلاقی»، افراد می‌آموزند که با انضباط بیشتری مصرف کنند؛ و بدین ترتیب، اخلاق—جدا شده از خودِ جامعه—به کالایی جدید برای مصرف بدل می‌شود.

یادداشت‌ها

۱ من نمی‌توانم اثبات کنم که هیچ جامعه‌ای وجود ندارد که این موضوع در آن صدق نکند؛ و جوامع بسیار زیادی وجود دارند. پروفیسور گرد اسپیتلر از دانشگاه بایرویت، در مورد طوارق‌های کلِ اوی (قبایلی در نیجر)، با بیانی شیوا استدلال کرده که دست‌کم یکی از ویژگی‌های رایج در عادات غذایی انسان‌ها در میان آنان کاملاً بی‌اهمیت است: تنوع. اگرچه رژیم غذایی آن‌ها در برخی آیین‌های گذار (مانند تولدها و مراسم سوگواری) و در تعطیلات اسلامی تغییر می‌کند، اما طوارق‌های کلِ اوی در سایر روزها، هر روز همان وعده‌های غذایی ساده و ریاضت‌گونه را می‌خورند—و این کار را با شادی انجام می‌دهند. وقتی اسپیتلر به آن‌ها گفت که گردشگرانی که غذای آنان را چشیده بودند تحت تأثیر قرار نگرفته‌اند، آن‌ها پاسخ دادند که آن افراد کسانی بودند که نمی‌دانستند غذای خوش‌طعم چیست.

به نگاه بکنید: Spittler 1987 and Spittler 1993.

۲ نمونه‌های مربوط به رفتارهای غذایی—از افراط تا پرهیز، و دیگر گونه‌های فرهنگی مرتبط—بی‌شمارند. روزه‌داری سرخ‌پوستان «دشت‌ها»

در جریان جست و جوی رؤیا؛ روزه‌داری در ایام روزه‌ی مسیحیان، رمضان مسلمانان، و روز کفار یهودیان؛ اهمیت ویژه‌ی عشای ربانی؛ و گرفتن نان مقدس به عنوان شکلی از خوردن — و بی‌شمار نمونه‌های دیگر — همگی نشان می‌دهند که غذا چگونه می‌تواند عرصه‌ای برای رفتارهای «مارک‌دار» باشد.

۳ یک نمونهٔ بسیار خوب را آدري ریچاردز ارائه می‌دهد، که شاید بتوان او را بهترین انسان‌شناس حوزه‌ی غذا دانست. در کتابش با عنوان گرسنگی و کار در یک قبیله‌ی بدوی (۱۹۳۲)، ریچاردز یک فصل کامل را به موضوع غذا و احساسات خانوادگی اختصاص داده است (صفحات ۳۶ تا ۸۴).

۴ من این را از این رو می‌گویم که پژوهشی که بتواند تصویری دقیق از احساسات مصرف‌کنندگان بریتانیایی از طبقات مختلف نسبت به غذاهایی که در قرون مختلف مصرف می‌کرده‌اند ارائه دهد، هنوز انجام نشده است. من متقاعد شده‌ام که داده‌های بیشتری وجود دارد که هنوز بررسی یا طبقه‌بندی نشده‌اند.

۵ لیپمن ۱۹۷۰ (۱۹۲۹)، صفحه ۳۲۹؛ میتز ۱۹۸۵، صفحه ۹۹.

من در اینجا قصد ندارم به یکی دیگر از اصول الهیاتی بپردازم: *Liquidum non frangit jesunum* (مایعات روزه را نمی‌شکنند)، اصلی

که در گسترش نوشیدنی‌های محرک داغ، به‌ویژه شکلات، در قرن هفدهم اهمیت زیادی داشت.

۶ برخی خوانندگان ممکن است تعجب کنند که چرا تحریم شکر با تحریم‌های مشابه علیه دیگر محصولات هند غربی همراه نبود. در واقع، شکر (به‌همراه ملاس و رام) به‌مراتب مهم‌ترین کالای تولیدشده توسط بردگان در آن منطقه بود، و به همین دلیل، فعالان لغو برده‌داری تمرکز خود را بر آن گذاشتند.

۷ همکارم، گیلیان فیلی-هارنیک، این پرسش را مطرح می‌کند که آیا چنین تصویرسازی‌هایی ممکن است در چارچوب یک سنت مذهبی خاص شکل گرفته باشند، با توجه به لحن ضد عشای ربانی موجود در آن‌ها. این پرسش، پرسشی قابل تأمل است. بسیاری از فعالان لغو برده‌داری از فرقهٔ کوئیکرها بودند؛ گروه‌های مذهبی دیگری نیز در بریتانیا با تجارت برده و برده‌داری مبارزه می‌کردند. اما تأکید بر آنچه می‌توان جنبه‌های «آدم‌خواری‌وار» مصرف شکر نامید نیز شایان توجه است.

۸ گروه طرفدار برده‌داری به‌سرعت به چنین سیاست‌هایی واکنش نشان داد و استدلال‌های خاص خود را مطرح کرد. دستگاه تبلیغاتی آن‌ها نیز فعالانه وارد عمل شد. نمونه‌ای از این واکنش در شمارهٔ مارس ۱۷۹۲ مجله‌ی European Magazine دیده می‌شود؛ جایی که نویسنده‌ای با نام مستعار «ثبات‌قدم» نامه‌ای به‌ظاهر واقعی از سوی یک پسر پنج‌ساله منتشر

می‌کند که در آن با استدلال کودکانه‌ای با درخواست اخلاقی برای پرهیز از مصرف شکر به منظور نجات جان بردگان مخالفت می‌شود.

بانوی عزیز ل-----

مرا ببخشید که از شما درخواست می‌کنم مرا از قولی که داده‌ام مبنی بر نخوردن هیچ نوشیدنی حاوی شکر آزاد کنید. البته، اگر از درستی حرفی که به من گفتید مطمئن بودم—این که هر حبه شکری که در دهانم می‌گذارم، بخشی از گوشت یک برده‌ی سیاه‌پوست مرده را مصرف می‌کنم—هرگز نمی‌خواستم از قولم بازگردم.

آن پسر کوچک از تمسخر بزرگ‌ترها شکایت می‌کند؛ کسانی که به خاطر پافشاری‌اش بر این فداکاری، او را مورد تمسخر قرار داده بودند.

و در حالی که آن‌ها به من می‌خندند، من می‌بینم که دارند شیرینی‌ها، کیک‌ها و تارت‌های خوشمزه می‌خورند... برخی از آقایان به من گفتند که به سرزمینی رفته‌اند که سیاه‌پوستان در آن شکر تولید می‌کنند؛ و اینکه آن‌ها هیچ‌گاه به اندازه‌ی زمانی که مشغول ساختن شکر هستند، چاق و خوشحال نیستند؛ و هرچقدر بخواهند می‌خورند و می‌نوشند؛ و به همان اندازه که ما شکر را دوست داریم، آن‌ها هم دوستش دارند.

پسرک می‌گوید که در میان کسانی که او را به تمسخر گرفتند، افرادی بودند که ادعا می‌کردند سیاه‌پوستان در فعالیت‌های بسیاری دیگر نیز مشغول‌اند، مانند استخراج طلا و نقره، رنگرزی پارچه، قطع درختان و غیره. بنابراین، او نتیجه‌گیری می‌کند که تمام اشیا‌یی که از طریق کار

آن‌ها تولید شده‌اند، به همان اندازه با برده‌داری آلوده‌اند. کسانی که از مصرف شکر خودداری می‌کنند، اما از میزهای چوب ماهون و ظروف نقره‌ای استفاده می‌کنند، باید ریاکار باشند:

نمی‌توانم تصور کنم، بانوی عزیز «ال»، چگونه کسی که به‌خاطر اینکه خوردن شکر را برابر با خوردن گوشت برده^۹ سیاه‌پوست می‌داند، از خوردن آن خودداری می‌کند، اما در عین حال می‌تواند طلا یا نقره را لمس کند، یا با قاشق و چنگال نقره‌ای غذا بخورد؛ چرا که اگر خوردن شکر به معنای خوردن گوشت برده باشد، پس هر بار که کسی قاشق یا چنگال را در دهانش می‌گذارد، انگار انگشت یا پای یک برده^{۱۰} مرده را در دهان گذاشته است.

۹ تمایل زومبارت به تمرکز بر گروه‌هایی خاص—مانند یهودیان و زنان—به عنوان عاملان اصلی ظهور سرمایه‌داری، به جای بررسی نظام‌های اجتماعی به عنوان یک کل، باعث شد آثار او کمتر از آنچه ممکن بود، متقاعدکننده باشند.

۱۰ سلامان درباره‌ی خانواده‌ی گیاهی سولاناسه (Solanaceae) بحث می‌کند؛ خانواده‌ای که نه تنها شامل سیب‌زمینی، گوجه‌فرنگی و فلفل‌هاست، بلکه گیاهانی مانند تنباکو، ماندراگورا، جیمسون‌وید و گیاه کشنده‌ی بلادونا را نیز در بر می‌گیرد. تجربه‌های اروپایی‌ها با برخی از گیاهان سمی این خانواده ممکن است باعث شده باشد که نسبت به سیب‌زمینی و

گوجه‌فرنگی، و همچنین فلفل‌ها و تنباکو، دیدی مشکوک و محتاطانه داشته باشند. ← رجوع شود به: Heiser 1969

۱۱ در کتاب اخلاق رمانتیک و روح مصرف‌گرایی (۱۹۸۷)، کالین کمپبل معتقد است که بازار سرمایه‌داری ممکن است بتواند خواسته‌ها را برآورده کند، اما نمی‌تواند آن‌ها را خلق کند. من فکر می‌کنم این دیدگاه تنها تا حدی درست است. بازار سرمایه‌داری می‌تواند از شرایط موجود به‌گونه‌ای بهره‌برداری کند که آن‌ها را به‌عنوان نیازهای انسانی جلوه دهد. در مورد محصولی مانند کوکاکولا، همان‌طور که در فصل دوم اشاره کردم، بازار اگرچه نیازی را خلق نکرد، اما به‌خوبی نشان داد که چگونه می‌توان آن را در بطری ریخت.

۱۲ برای کسانی که به چگونگی ارتباط غذا (در اینجا به‌ویژه غذاهای شیرین) با نوع جدیدی از فردیت علاقه‌مندند، فیلم «خوردن» تصویری درخشان و تأثیرگذار از این پیوند ارائه می‌دهد.

۱۳ برخی خوانندگان ممکن است با این دیدگاه مخالفت کنند و بگویند که هنوز تعهدات اخلاقی قوی‌ای دربارهٔ مصرف وجود دارد؛ تعهداتی که جامعه و سایر گونه‌های زیستی را نیز به‌طور کامل در نظر می‌گیرند. این نکته کاملاً درست است؛ هدف این استدلال نادیده گرفتن یا انکار آن نیست. بلکه قصد من تمرکز بر تحول دیگری است—تحولی که، به‌نظر من، متأسفانه بسیار قدرتمندتر است.

۱۴ ستفان لیندر [۱۹۷۰] با نگاهی خلاقانه به مفهوم «مصرف هم‌زمان» پرداخته است. من با وام‌گیری از ایده‌ی او، برای تأکید بر «کمبود زمان» خیالی در جامعه‌ی مدرن ایالات متحده، مطلب زیر را نوشتم:

لذت حداکثری در حداقل زمان، به دو معنا به کار رفته است: مصرف تقسیم‌شده (هم‌زمان) — مثلاً هنگام راه رفتن یا کار کردن غذا خوردن، هنگام رانندگی یا تماشای سرگرمی نوشیدن، و همچنین افزایش تعداد دفعات مصرف. تماشای بازی کابوی‌ها مقابل استیلرز، در حالی که فریتوز می‌خورید و کوکاکولا می‌نوشید، در حالی که سیگاری می‌کشید و دخترتان روی پایتان نشسته، می‌تواند حجم زیادی از تجربه را در مدت‌زمانی کوتاه فشرده کند و از این طریق لذت را به حداکثر برساند. یا بسته به ارزش‌هایی که فرد دارد، ممکن است این تجربه کاملاً متفاوت درک شود.

در هر صورت، هیچ تردیدی وجود ندارد که مصرف هم‌زمان، میزان مصرف را افزایش می‌دهد؛ و همین نکته، اصل ماجراست

۱۵ به‌طور استعاری صحبت می‌کنیم، البته. همان‌طور که تشویق می‌شویم باور کنیم هیچ سقفی برای مصرف وجود ندارد — و حتی اینکه ایجاد چنین سقفی غیراخلاقی خواهد بود — به همان اندازه نیز تصور می‌کنیم که اگر سقوط کنیم، چه از نظر منزلت یا صرفاً امنیت اقتصادی، چاهی که در آن می‌افتیم ممکن است بی‌انتها باشد. تجربه‌ی سال‌های اخیر بسیاری

از آمریکایی‌های بیکار نشان می‌دهد که دست‌کم این باور دوم، کاملاً بی‌اساس نیست.

فصل ششم

رنگ، طعم، و خلوص:

چند حدس و گمان درباره‌ی مفاهیم مارزیپان

در این روزهایی که نگرانی درباره محیط زیست شدت گرفته است، وقتی که آب، غذا و حتی هوایی که تنفس می‌کنیم شکننده به نظر می‌رسند، ما انسان‌ها ممکن است خود را آسیب‌پذیرتر از نیاکانمان تصور کنیم. در گذشته، ویژگی‌های حیاتی محیط زیست مانند هوا و آب، به اندازه خورشید قابل اعتماد به نظر می‌رسیدند. آنچه برای گونه ما تهدیدآمیز بود، دشواری‌ها در گردهم‌آوردن نیروهای تولید بود. اما دیگر این گونه نیست. اکنون نیروهای تولید بدون شک کافی به نظر می‌رسند، حتی اگر نحوه توزیع دستاوردهای آن‌ها همچنان محل پرسش باشد. اکنون خود محیط زیست نامطمئن شده است.

تاریخ اخیر و رسانه‌های جمعی ما را برای فاجعه‌های زیست‌محیطی «آماده» می‌کنند. ما آماده‌ایم که در هر گوشه‌ای این یا آن آلودگی را کشف کنیم، و در هر لحظه مورد تهدید آن قرار بگیریم. بخش زیادی از اشتیاق ما برای چیزهای پاک—آب، هوا، سبزیجات، میوه—شبهه به نوستالژی برای گذشته‌ای است که با سرعت در حال محو شدن است.

با توجه به این نگرانی‌ها، شاید منصفانه باشد که پرسیم امروزه وقتی از چیزهایی به عنوان «خالص» یاد می‌کنیم، دقیقاً منظورمان چیست؟ آیا منظورمان چیزی طبیعی، دست‌نخورده، فراوری‌نشده است—محصولی ناب از عوامل طبیعی: تابش آزادانه خورشید، آب، هوا، خاک و رشد ارگانیک، بدون دخالت انسان؟ یا منظورمان چیز دیگریست—چیزی که شاید به همان اندازه آرامش‌بخش باشد، اما کاملاً متفاوت: استریل، علمی و پاک، بهداشتی، قابل اندازه‌گیری شیمیایی، عاری از میکروب و باکتری، تضمین‌شده که ما را بیمار نکند؟

این پرسش بیهوده نیست. با اندکی تأمل روشن می‌شود که هر دو معنای «خالص» درست‌اند، هرچند تفاوت چشمگیری با یکدیگر دارند. وقتی می‌گوییم چیزی «خالص» است، منظورمان می‌تواند طبیعی، دست‌نخورده، ساده و خاکی باشد. اما در عین حال، «خالص» می‌تواند به معنای ایمن، پاک‌سازی‌شده از نظر زیستی، استریل‌شده علمی، و عاری از میکروب نیز باشد. این تفاوت معنایی بر

دو دیدگاه کاملاً متفاوت از طبیعت استوار است که بسیاری از ما، شاید به طرز عجیبی، هم‌زمان به هر دوی آن‌ها باور داریم. یکی از راه‌های بیان این تضاد آن است که بگوییم بیشتر ما هم‌زمان هم به خدا ایمان داریم و هم به علم. گرچه این برای بسیاری متناقض به نظر نمی‌رسد، اما بی‌تردید زمینه‌ساز تناقض‌هایی بوده است. این که یک واژه بتواند دو معنای چنین متفاوتی داشته باشد، بی‌گمان چیزی درباره شیوه تفکر انسان‌ها را عیان می‌کند. این دو معنای «خالص» نه تنها از نظر مفهومی متمایزند، بلکه در تقابل مفهومی نیز قرار دارند: طبیعت، دقیقاً به دلیل طبیعی بودنش، از نظر شیمیایی پاک نیست. اما خلوص علمی، دقیقاً به دلیل پاکی شیمیایی‌اش، طبیعی نیست. این معما، دوگانگی مفهومی آشکار و حل‌نشده‌ای را در اندیشه ما نمایان می‌سازد.

این که مفهوم «خلوص» تا این اندازه پیچیده باشد، نباید کسی را شگفت زده کند. هر نظام دینی، در روند تعریف خود به نوعی باید با مسائل مربوط به خلوص مواجه شود. هیچ‌یک از قوانین دینی موفق به حل و فصل کامل تمام این مسائل نشده‌اند. از آن‌جا که غذا و خوردن اغلب در تعیین خلوص دخیل‌اند—نه تنها اینکه چه چیزی خالص است، بلکه در ارتباط با غذا، چه کسی خالص است—به راحتی می‌توان معماهایی ساخت که در آن‌ها خلوص، غذا و باور دینی در هم تنیده‌اند. تنها کافی‌ست به غذا و ایمان، بعد پزشکی را نیز

بیفزاییم—تعریف‌هایی از بیماری و سلامت، و ماهیت درمان—تا به نقطه‌ای برسیم که از آن، از منظر غذا، مفهوم خلوص خود را نشان بدهد.

با انتخاب یک خوراکی که دست‌کم از بخشی از تاریخ آن خبر داریم، ممکن است بتوان نشان داد که در عمل چگونه ایده‌های مربوط به «خلوص» شکل می‌گیرند. برای نمونه، به شیرینی‌ای از بادام آسیاب‌شده توجه کنید که با نام مارزپان شناخته می‌شود (در انگلیسی: **marchpane**، در فرانسوی: **massepain**، و در ایتالیایی: **marzipane**). واژه‌ی مارزپان، که برای زبان‌شناسان و تاریخ‌نگاران شکر بسیار جالب توجه است، احتمالاً از واژه‌ی عربی «ما وِثبان» به معنای «ارباب نشسته» گرفته شده است. (۱) منشأ ترکیب منحصر به فردی از خمیر بادام، شکر و دیگر مواد، هرچند در هاله‌ای از افسانه قرار دارد (۲)، به احتمال زیاد به خاورمیانه بازمی‌گردد.

بسیاری از شیرینی‌ها و خوراکی‌های شیرین ابتدا از سرزمین‌های دیگر وارد اروپا شدند؛ آن‌ها از شرق دورتر آمده بودند. البته عسل و میوه‌ها هزاران سال بود که در اروپا شناخته شده بودند، اما اعتبار معرفی شیرینی‌های بسیار شیرین تهیه‌شده از شکر، به اسلام تعلق دارد. این خوراکی‌های لذیذ از دو مسیر متفاوت به دست اروپایی‌ها رسیدند. برای نمونه، در یک نسخه‌ی خطی عربی متعلق به قرن نهم میلادی از عراق با عنوان *التبصر بالتجارة* («در باب روشن‌بینی

در امور بازرگانی» فهرستی از کالاهای عجیب و غریبی آمده که از منطقه‌ی خلیج فارس به غرب حمل می‌شده‌اند: آب‌نبات از اهواز؛ شربت‌های میوه‌ای، به و زعفران از اصفهان؛ گلاب، نیلوفر آبی و مرهم یاس از فارس؛ و کپره‌های شکری از بوشهر (، ص ۹۷ Mintz 1985). این‌ها همگی خوراکی‌هایی گران‌قیمت و خاص بودند که برای اروپایی‌ها جنبه‌ی تجملی داشتند—و طبقات ممتاز و قدرتمند حاضر بودند بهای گزافی برایشان بپردازند. بیشتر این کالاها از طریق بندرهای ایتالیایی به دربارهای اروپایی راه می‌یافتند، و بسیاری از آن‌ها شیرین بودند.

اما تا آن زمان، هم شکر و هم بادام مدت‌ها بود که در اسپانیا شناخته شده بودند. منابع تاریخی، ورود نیشکر به اسپانیا را به فتح این سرزمین توسط مسلمانان در قرن هشتم نسبت می‌دهند؛ پس از آن، کشت نیشکر و تولید شکر در این منطقه آغاز شد. در حالی که وجود عسل در اروپا حتی در دوران پارینه‌سنگی متأخر قابل اثبات است، ساکارز حاصل از عصاره‌ی نیشکر با ورود مسلمانان به شبه‌جزیره ایبری وارد شد. ادوارد فون لیپمان [۱۹۷۰ (۱۹۲۹)، صفحه ۲۴۰ و بعد] بر این باور است که آغاز کشت نیشکر در این منطقه به دوران حکومت عبدالرحمان اول (۷۵۵–۷۸۸ میلادی) بازمی‌گردد؛ و هرچند مهارت در تصفیه‌ی شکر در شبه‌جزیره اندکی دیرتر حاصل شد، اما شیرینی‌های تهیه‌شده از شکر احتمالاً اندکی پس از فتح اسلامی، به‌طور نسبتاً گسترده‌ای رایج شدند.

بادام مدت‌ها بود که در اسپانیا کشت می‌شد. این میوه در منطقه‌ی مدیترانه شناخته‌شده بود و سابقه کهن داشت. در کتاب مقدس بارها از آن یاد شده است؛ با آمدن بهار و باروری پیوند دارد؛ و در فرهنگ‌های یونانی و رومی، جایگاه اسطوره‌ای و مذهبی روشنی داشته است. درخت بادام منشأی آسیای مرکزی دارد، اما در سراسر حوزه‌ی مدیترانه بسیار قدیمی و رایج بوده است. به‌نظر می‌رسد بادام شیرین در آشپزی محلی به شکل‌های گوناگون، اغلب در غذاهایی که خودشان شیرین نبوده‌اند، استفاده می‌شده است. برای نمونه، بادام آسیاب‌شده و بدون شکر مدت‌هاست که برای غلیظ‌کردن سس‌ها در آشپزی خاورمیانه و شمال آفریقا به‌کار می‌رود، و این شیوه از قرن سیزدهم به بعد در دربارهای اروپایی نیز رایج شده است. بادام نقش مهمی در دستورهای آشپزی کتاب *The* *Forme of Cury* دارد—کتابی برجسته که توسط آشپزهای دربار ریچارد دوم، پادشاه انگلستان، حدود سال ۱۳۹۰ میلادی گردآوری شده است. این دستورها نشان‌دهنده‌ی مرحله‌ای نسبتاً دیر هنگام، نه آغاز آن، در استفاده از بادام در آشپزی هستند،

وی.ای. مید، در نوشته‌های خود درباره‌ی اروپا در قرون وسطی، از «مصرف شگفت‌انگیز بادام» سخن می‌گوید.

آن‌ها جوشانده، کوبیده، با شکر آمیخته و سرد سرو می‌شوند. همچنین بادام‌ها را پوست‌کنده و آسیاب می‌کنند، با آبجو و آب مخلوط کرده، صاف می‌کنند، دوباره می‌جوشانند، با زعفران، شکر و نمک طعم‌دار کرده و گرم سرو می‌کنند. شیر بادام، نوشیدنی گرم شیر بادام، کره‌ی بادام، و خامه‌ی سرخ‌شده‌ی بادام از جمله خوراکی‌های لطیف و خوش‌طعم هستند که اغلب به‌صورت جداگانه سرو می‌شوند. (Mead)

(1967, 106)

برای نشان دادن گستردگی استفاده از بادام، مید تعداد دستورهای آشپزی حاوی بادام را در کتاب *Two Fifteenth Century Cookbooks* اثر آستین ثبت کرده است. از میان ۱۵۳ دستور تهیه سوپ (potage) دست‌کم ۶۰ مورد شامل بادام هستند؛ از میان ۶۴ دستور تهیه گوشت (leche vyaundes)، ۱۳ مورد؛ و از ۴۱ دستور تهیه غذاهای پخته‌شده در فر ((vyaunde furnez)، ۱۰ مورد بادام دارند. برخی دستورها تقریباً فقط از بادام تشکیل شده‌اند، از جمله: بادام سرد (Froyde Almaundys)، خامه‌ی سرخ شده بادام (Fryit creme of Almandys)، نوشیدنی گرم بادام (Cawdel de Almaunde)، حوراکی بادامی (Hagas de Almondes)، میوه‌ی بادام (Froyte de Almondes)، و نوعی خوراکی بادامی (Cheaut de Almondes).

اثبات کاربرد بادام در پزشکی اروپا در قرون وسطی، در مقایسه با شکر، دشوارتر است؛ کاربردهای درمانی شکر را در فصل پیش بررسی کرده‌ام. با ورود مجدد پزشکی اخلاطی جالینوس و بقراط به اروپا از طریق مراکز پزشکی عربی، پزشکان نسطوری، یهودی و عرب این آموزه‌های باستانی را به کار گرفتند، اصلاح کردند و از نو تفسیر نمودند؛ و متون اصلی را ابتدا به عربی و سپس به لاتین ترجمه کردند. آنان به دارونامه‌ی گسترده‌ی پزشکی جالینوسی، افزوده‌های بسیاری وارد کردند که در میان آن‌ها، استفاده از شکر برای اهداف درمانی بی‌تردید یکی از مهم‌ترین موارد بود.

اثربخشی شکر به‌عنوان دارو، به‌طور گسترده‌ای مورد تأیید قرار داشت؛ این ماده در ترکیب تمام داروهای اصلی مورد استفاده علیه طاعون سیاه دیده می‌شود. در کتاب‌های مربوط به بیماری‌های واگیردار اثر کارل سودهوف آمده است: «در هیچ‌یک از نسخه‌ها، شکر غایب نیست؛ زیرا به داروهای فقرا افزوده می‌شود تا جایگزینی باشد برای داروهای گران‌قیمت، سنگ‌های قیمتی و مرواریدهایی که در داروهای ثروتمندان یافت می‌شود» [میتز ۱۹۸۵، ص. ۱۰۰]. اما آنچه استفاده می‌شد، شکر سفید و پودر شده‌ی مرغوب بود، نه شربت ساده. تصور می‌شد که اثربخشی دارویی شکر با میزان پالایش آن ارتباط دارد؛ هرچه شکر سفیدتر و خالص‌تر بود، از نظر پزشکی مؤثرتر تلقی می‌شد.

تأکید بر سفیدی (که در مورد شکر با درجه خلوص شیمیایی آن مرتبط است) احتمالاً معنای گسترده‌تری دارد. برای مثال، غذای معروف اسپانیایی به نام manjar blanco که به‌طور سنتی به‌عنوان درمانی برای بیماری‌ها استفاده می‌شد، از سینه مرغ، آرد برنج، شیر و شکر تشکیل می‌شد—تمام این مواد سفیدرنگ هستند. همچنین blanc mangier یا blanc manger که در کتاب آشپزی فیلیپ چهارم، معروف به فیلیپ خوش‌سیما (۱۲۶۸–۱۳۱۴) آمده، از سینه مرغ تهیه می‌شد و به آن شیر بادام، نان سفید و زنجبیل اضافه می‌کردند. این غذا با گلاب، پخته و طعم‌دار می‌شد. [Lippmann 1970 (1929), 307]. این معجون‌های درمانی با تأکید بر مواد سفیدرنگ به‌وضوح نشان می‌دهند که سفیدی ممکن است ذاتاً درمان‌گر تلقی شده باشد. پیوند نمادین سفیدی با خلوص، از دیرباز در اندیشه اروپایی وجود داشته، همان‌طور که این باور—که بسیار گسترده‌تر و احتمالاً بسیار کهن‌تر است—که چیزهای خالص می‌توانند پاک‌سازی کنند، نیز ریشه‌ای دیرینه دارد.

من در اینجا به نوعی ارتباط نمادین احتمالی اشاره می‌کنم: میان سفیدی و خواص درمانی؛ میان سفیدی و خلوص؛ و میان شکر و بادام. این دو ماده، عناصر اصلی خوراکی‌ای به نام مارزیپان هستند. اینکه مارزیپانی که ما می‌شناسیم ممکن است پیشینه‌ای کاملاً اسپانیایی داشته باشد (چنان‌که بارها مطرح شده، اما من شخصاً در این مورد تردید دارم)، تأثیری بر بحث فعلی ندارد، چرا که تمرکز من بر رابطه‌ی تاریخ ترکیب مارزیپان با مفهوم خلوص و سلامت است.

اغلب گفته می‌شود که شیرینی‌های سنتی اسپانیا هر یک با مراکز یا فرقه‌های مذهبی خاصی—مانند صومعه‌ها و دیرها—ارتباط دارند. تا به امروز، بسیاری از شیرینی‌ها—از جمله لیکورها—با چنین مراکزی پیوند خورده‌اند. اگرچه تا جایی که من می‌دانم هیچ مورخی تاکنون تلاش نکرده این ارتباط را از منظر فواید درمانی غیرمستقیم تولیدکنندگانی که خودشان پاک هستند و محصولاتی خالص تولید می‌کنند، توضیح دهد، اما به نظر می‌رسد این موضوع شایسته تأمل باشد.

بی‌تردید، بسیاری از خوراکی‌های شیرین، یا هرگز سفید نبوده‌اند یا دیگر سفید نیستند. نکته‌ی طنزآمیز درباره‌ی مارزیپان این است که پس از آن‌که فنون تهیه‌ی این خوراکی لطیف به‌طور گسترده رواج یافت، محبوبیت آن در دوران مدرن بیشتر به خاطر قابلیت‌های متنوعش بود. مارزیپان را می‌توان به هر شکل و رنگی درآورد؛ و جذابیت آن برای کودکان تا حدی به همین ویژگی‌ها، علاوه بر شیرینی‌اش، مربوط می‌شود. مارزیپان‌های لوبک یا میلان، با تقلیدهای هوشمندانه از هات‌داگ، حیوانات، و انواع اشیاء، بخشی از مشتریان خود را به واسطه‌ی رنگارنگ بودنشان جذب می‌کنند. اما در گذشته‌ای که سفیدی و خلوص به‌عنوان مفاهیمی هم‌ارز تلقی می‌شدند (که هنوز هم در لباس‌های عروسی، کیک‌های عروسی، لباس‌های مراسم تأیید، انتخاب گل‌ها، و نمادهای زبانی نمود دارند)،

سفیدی بادام‌های سفیدشده، شیر بادام، و شکر مرغوب را می‌توان از عوامل مؤثر در محبوبیت آن‌ها دانست.

کاهش قیمت شکر، به‌ویژه پس از رشد فوق‌العاده چشمگیر مزارع نیشکر در دنیای جدید در قرن هفدهم، نگاه اروپایی‌ها به خوراکی‌های شیرین را دگرگون کرد و آن‌ها را به محصولاتی رایج و معمولی بدل ساخت. بی‌تردید این خوراکی‌ها همچنان برای کودکان شگفت‌انگیز باقی ماندند. اما آن شیرینی‌های سفید، که زمانی به‌خاطر شیرینی، سفیدی و خلوصشان ارزشمند بودند، احتمالاً دیگر چندان خاص به نظر نمی‌رسیدند، چرا که خودِ شکر حتی برای طبقات فقیر در حجم بالا در دسترس قرار گرفت.

خلوصی که به مواد خوراکی سفید مثل شکر و بادام نسبت داده می‌شود—که هر دو با تلاش و ابتکار انسان سفید شده‌اند—با آن نوع خلوصی که ما امروز در جهانی پر از پیچیدگی‌های ناشی از نبوغ انسانی به‌دنبالش هستیم، فاصله دارد. با این‌که هم شکر و هم بادام از طریق دخالت انسان دچار تغییر شده‌اند، ماهیت این تغییرات کاملاً متفاوت است. بادام‌های سفیدشده و آسیاب‌شده، صرفاً سفید می‌شوند و آسیاب می‌گردند—و نه چیزی بیشتر. آن‌ها از دیرباز در حوزه‌ی مدیترانه غذایی آشنا بوده‌اند، بسیار پیش از ظهور شکر. از این رو، ممکن است به‌عنوان ماده‌ای ذاتاً خالص تلقی شده باشند. در مقابل، شکر

با فاتحان مسلمان وارد شد. فرآیند تولید آن طولانی و پیچیده است: شیرهی چسبناک و آلودهی یک گیاه بلند، که پر از شپش گیاهی و مورچه است، با فشار و حرارت و افزودن مواد پاک‌کننده، به ماده‌ای سفید، پودری یا دانه‌دانه تبدیل می‌شود—تغییری شیمیایی و مکانیکی که هنوز هم برای ناظر شگفت‌انگیز است.

در شیوه‌ای که انسان‌ها از یک‌سو رؤیای جهانی پاک و طبیعی را در سر دارند—جهانی که از پیامدهای فعالیت‌های انسانی به دور باشد—و از سوی دیگر، خواسته‌هایشان برای آسایش، رفاه، سیری و امنیت جسمانی همواره از آن رؤیای طبیعت دست‌نخورده پیشی می‌گیرد، نوعی تناقض وجود دارد. در اینجا پیشنهاد کرده‌ام که این تناقض درونی نهفته در خواسته‌های ما، در خودِ زبانی که به کار می‌بریم تجلی یافته است—مثلاً در استفاده‌مان از واژه‌ی «خالص». بیشتر ما احساس می‌کنیم تأثیر چندانی بر سرنوشت جهان نداریم، جهانی که در طول عمر خودمان شاهدیم بخش‌های زیادی از آن از «طبیعی» به «بیش از حد علمی»، از یک نوع «خلوص» به نوعی دیگر، تغییر یافته است. آیا ممکن است مارزیپان، با ترکیب دلیزیر مواد مطلوبش، نمادی کوچک و نمادین از آشتی میان این دو معنای متفاوت از «خالص» باشد؟

- ۱ خاستگاه واژه‌ی مارزیپان هنوز محل بحث و اختلاف نظر است. جی. کاردونا و جی. پلگرینی، هر یک به‌طور مستقل، ریشه‌ی این نام را به شهر مارتابان در برمه (میانمار امروزی) نسبت داده‌اند؛ شهری که در شمال مولمین قرار دارد. گفته می‌شود که نام عربی ابتدا به ظروف چینی‌ای اشاره داشته که منشأشان همین شهر بوده است (نگاه کنید به: Cardona 1969، صفحات ۳۴-۳۷؛ Pellegrini 1976، صفحه ۹۲).
- برخی منابع دیگر، واژه را برگرفته از تصویر یک شخصیت نشسته بر روی سکه می‌دانند؛ حتی برخی بر این باورند که چنین تصویری به‌عنوان قالبی برای شکل دادن مارزیپان استفاده می‌شده است. اما در این زمینه مرز میان واقعیت تاریخی و افسانه چندان روشن نیست.
- ۲ بسیاری از نویسندگان، «ابداع» مارزیپان را به راهبه‌های صومعه‌ی سن کلمته در شهر طُلَیْطَلَه (Toledo) نسبت می‌دهند. در دوره‌ای از گرسنگی شدید—که خوشبختانه با فراوانی بادام و شکر همراه بود!—راهبه‌ها به این فکر افتادند که بادام آسیاب‌شده را با شکر ترکیب کنند تا نوعی نان بسازند: نان سن مارکوس یا همان مارزیپان. با این حال، بسیاری از پژوهشگران این روایت به‌شدت بعید را چیزی جز «ابداع یک توضیح» نمی‌دانند، نه ابداع یک شیرینی واقعی.

لُرنا سَس (۱۹۸۱) استدلال کرده است که شیر بادام در اروپای قرون وسطی میان طبقات قدرتمند، به دلایل پزشکی، مذهبی و سیاسی محبوب بوده است. با این حال، او هیچ نمونه‌ی مشخصی از کاربرد بادام در متون پزشکی ارائه نمی‌دهد، و استدلال سیاسی‌اش صرفاً این است که ثروتمندان برای ضیافت‌های خود مواد اولیه‌ی گران‌قیمت را انتخاب می‌کردند. دیدگاه او مبنی بر اینکه شیر بادام می‌توانست جایگزین شیر گاو شود «در روزهایی که مصرف خامه، شیر و تخم‌مرغ ممنوع بود» [صفحه ۲۵۵]، شواهدی قانع‌کننده است که نشان می‌دهد بادام به دلایل مذهبی نیز مورد استفاده قرار می‌گرفته است.

فصل هفتم

آشپزی: فاخر، حقیر، و بی هویت

افراد یک جامعه واحد درباره‌ی غذا به راه‌های مختلفی صحبت می‌کنند؛ راه‌هایی که تنوع آن واقعاً چشم‌گیر است. برای مثال، همه‌ی ما کسانی را می‌شناسیم که طعم غذا نقش بسیار ناچیزی در ادراک آگاهانه‌ی آن‌ها دارد. آن‌ها هنگام خوردن، چه بی‌قصد چه با قصد، درباره‌ی چیزی که می‌خورند فکر نمی‌کنند: نه درباره‌ی ماهیت غذا، نه طعم یا بوی آن، نه دمایش و نه حتی ظاهرش. حتی ممکن است درباره‌ی احساسی که غذا در آن‌ها ایجاد می‌کند نیز حرفی نزنند—شاید چون هیچ احساسی در آن‌ها بر نمی‌انگیزد. ممکن است درباره‌ی غذاهایی صحبت کنند که «با بدن‌شان سازگار نیست» یا غذاهایی که «تحمل‌شان را ندارند». اما اگر بخواهیم بفهمیم که هنگام خوردن چه افکاری در ذهن‌شان می‌گذرد، ممکن است دست‌مان خالی بماند. وقتی از چنین افرادی پرسیم آیا غذایی که می‌خورند «خوب» است، ممکن است سری

تکان دهند یا جز شاید با ادب، اگر میزبان یا آشپزی در جمع حضور داشته باش، بگویند «بله». اما بعید است اطلاعات بیشتری ارائه دهند

من گمان می‌کنم هیچ‌کدام از ما دوست نداریم مردم خیال کنند چنین فردی هستیم، چون این تصور می‌تواند به معنای فقدان دقت، آگاهی، یا حتی ذهنی نالطیف باشد. با این حال، همه میدانیم چنین افرادی وجود دارند؛ و برخی از آنها ممکن است بگویند آن نوع آگاهی‌ای که من مد نظر دارم، در واقع نوعی نازک‌طبعی، تظاهر یا خودشیفتگی است که خود را به‌جای ظرافت جا زده است. اما وقتی من از آگاهی نسبت به غذا تمجید می‌کنم، منظورم نوعی تفکر کلی یا «فرهیخته» درباره‌ی غذا نیست؛ بلکه منظورم اندیشیدن به همان غذایی است که در بشقاب‌مان قرار دارد، و به احساسات یا افکاری است که آن غذای خاص به‌طور مستقیم در ما برمی‌انگیزد.

تفکر درباره‌ی غذا موضوعی است متفاوت. بسیاری از کسانی که به غذا به‌عنوان خودِ غذا علاقه‌ای ندارند، به غذا به‌عنوان موضوعی برای اندیشیدن علاقه‌مندند. فکر می‌کنم در این جا می‌توان (اگرچه مثالی خیلی دقیق نیست) آن را با موسیقی مقایسه کرد. بسیاری از افراد که اطلاعات چندانی درباره‌ی موسیقی یا تاریخ آن ندارند، واقعاً به صداها اهمیت

می دهند و بینش هایی شگفت انگیز درباره ی صداهایی که می شنوند دارن ، حتی در باره ی موسیقی ای که پیش تر هرگز نشنیده اند. گاهی چنین افرادی دارای قدرت شنوایی نسبی یا مطلق هستند، می توانند ملودی ها را، حتی آن هایی را که مدت ها پیش شنیده اند، به خاطر بسپارند؛ و اغلب به طرز شگفت انگیزی نسبت به صدا های تازه و نا آشنا ذهنی گشوده دارند. اما در مقابل، کسانی که شاید همه چیز را درباره ی خانواده ی باخ ها یا زندگی عاشقانه ی چایکوفسکی بدانند، ممکن است هنگام اجرای «دون ژوان» در صندلی های شان به خواب بروند، هرگز نتوانند تم معروف «سرنوشت» در سمفونی پنجم بتهوون را به یاد آورند، و در نهایت، شاید واقعاً موسیقی را دوست نداشته باشند.

تفاوت هایی که درباره شان صحبت می کنم، کاملاً فردی هستند. پدر و مادرم از نظر سلیقه موسیقی به اندازه ای با هم تفاوت داشتند که گویی متعلق به دو تیپ کاملاً متفاوت بودند—درست مثل همان دو تیپی که پیش تر توصیف کرده ام. همان طور که موسیقی واکنش های گوناگونی را در افراد مختلف برمی انگیزد، غذا نیز در هر فرهنگی، برانگیزاننده طیف وسیعی از احساسات و ترجیحات است. با این حال، به نظر می رسد که فرهنگ های مختلف در تقریباً همه زمینه ها، دارای این

تنوع پیرامنه و گسترده هستند. بنابراین، اگر بخواهیم در یک فرهنگ خاص درباره نگرش انسان‌ها نسبت به غذا، یا حتی نسبت به گستره‌ی این نگرش‌ها دست به تعمیم بزنیم، کار پرخطری کرده‌ایم.

با وجود تفاوت‌های فردی فراوان در این زمینه، همچنان می‌توان تلاش کرد تا احساسات مردم نسبت به غذا را در یک فرهنگ خاص با غذاهایی که به‌طور معمول در آن جامعه مصرف می‌شوند، مرتبط دانست—چیزی که کم‌وبیش به‌طور غیر دقیق «آشپزی» (Cuisine) نامیده می‌شود. معنای این واژه آن‌قدر مبهم است که جا دارد درباره‌اش صحبت کنیم. و این فصل عمدتاً به همین موضوع اختصاص دارد.

بسیاری می‌دانند که واژه‌ی «cuisine» از زبان فرانسوی گرفته شده و یکی از معانی آن «آشپزخانه» است. برخی نیز می‌دانند که ریشه‌ی آن به فعل لاتین *coquere* به معنای «پختن» بازمی‌گردد، که بعدها در زبان‌های مختلف اروپائی به *coguina* و سپس به *cocina*، *cucina*، *Küche* و «kitchen» تبدیل شده است. به‌طور کلی، «cuisine» نه تنها به «آشپزخانه» بلکه به «پخت‌وپز» نیز اشاره دارد. (شاید بتوان گفت فرهنگ آشپزی). همان‌طور که بریا-ساوارن گفته *La cuisine* : — «est le plus ancien des arts» آشپزی کهن‌ترین هنرهاست.

فرانسوی‌ها از اصطلاحاتی مانند *haute cuisine*، *grande cuisine* و *cuisine bourgeoise* استفاده می‌کنند. اما این واژه‌ها با وجود داشتن تعاریف لغت‌نامه‌ای، چندان دقیق نیستند. هدف من در اینجا بررسی معنای «cuisine» است: درباره‌ی آشپزی ملی، آشپزی منطقه‌ای، آشپزی فاخر، و حتی می‌توان از امکان وجود جامعه‌ای بدون cuisine سخن گفت. نداشتن «cuisine» کاملاً فرق دارد با نداشتن نیروی دریایی یا نداشتن نهادهای دموکراتیک. اما پیش از بررسی پیامدهای نداشتن «cuisine»، ابتدا باید مشخص کرد که «cuisine» دقیقاً چیست.

در ایالات متحده، مردم به‌ندرت درباره‌ی «آشپزی آمریکایی» صحبت می‌کنند. اگر واژه‌ی «cuisine» اصلاً به کار برود، معمولاً بار معنایی قومی یا ملی دارد: آشپزی فرانسوی، آشپزی هندی، آشپزی تایلندی، آشپزی چینی. (آشپزی چینی در دو دهه‌ی اخیر دچار افول شده است؛ ابتدا آمریکایی‌ها با انواع منطقه‌ای آن آشنا شدند، اما این تمایزها به تدریج در رستوران‌های بی‌کیفیت از بین رفت و آشپزی چینی به شکلی سطحی و بی‌هویت درآمد.)

این که آیا اساساً صحبت از «آشپزی ملی» معنا دارد یا نه، جای سوال است. ژان-فرانسوا روول، برای مثال، چنین باوری ندارد. او اذعان

می‌کند که شاید بتوان درباره‌ی «آشپزی بین‌المللی» صحبت کرد، اما از نظر او، تنها آشپزی‌های واقعی، آشپزی‌های منطقه‌ای هستند؛ چرا که مواد اولیه‌ی محلی، ویژگی‌های متمایز و ماندگاری دارند [Revel, 1982]. البته ممکن است راه‌های دیگری برای اندیشیدن به آشپزی ملی وجود داشته باشد، اما برای هر هدف جدی، به نظر من روول درست می‌گوید. اصطلاحاتی مانند «آشپزی فرانسوی» تنها در معنایی متفاوت از آنچه زمانی «آشپزی» معنا می‌داد، قابل فهم‌اند. اگر در شهری مانند دس موین، آیووا، رستورانی به نام «Gerbe de Blé» یا «Les Gaulois» وجود داشت که منویی به زبان‌های فرانسوی و انگلیسی ارائه می‌داد، نوشیدنی‌ای از شراب و انگور فرنگی برای مهمانان آماده می‌کرد، از سس‌هایی مانند «برنز» و «گرنوبل» استفاده می‌کرد، پیش‌غذایی مانند حلزون یا نوعی پاته سرو می‌کرد، و فهرست شرابش شامل دست‌کم چند شراب از منطقه‌ی بوردو بود، بی‌درنگ می‌فهمیدیم که آشپزی آن چیست. آشپزی فرانسوی، البته—چه چیز دیگری می‌توانست باشد؟

می‌توان همین بازی را با رستورانی به نام «Due Amici» در هارتفورد یا «Zum Brauhaus» در میلواکی انجام داد. از این منظر، «آشپزی‌های ملی» وجود دارند، زیرا آشپزهایی از کشورهای خاص به

خارج می‌روند و غذاهایی را که بلدند، با استفاده از مواد اولیه‌ی در دسترس و به شیوه‌هایی مشابه آنچه در وطن خود استفاده می‌کردند، تهیه می‌کنند. یا، آن‌طور که امروزه بیشتر رایج است، آن‌ها غذاها را طبق دستورهای آماده می‌کنند که در مدرسه‌های آشپزی آموخته‌اند، جایی که آموزش دیده‌اند تا غذاهای «کلاسیک» طبخ کنند. رستورانی در سرزمینی دور، با سرآشپزی خلاق و آموزش دیده، قطعاً می‌تواند برای مشتریان غذاهایی ارائه دهد که از سنت‌های ریشه‌دار آشپزی سرچشمه می‌گیرند: «سیرابی به سبک کان»، «اوسوبوکو به سبک میلان»، یا «لوبیای پخته‌ی بوستون». این‌ها را می‌توان «غذاهای نمادین» نامید، زیرا چیزی فراتر از خودشان را نمایندگی می‌کنند. ویژگی متمایز آن‌ها زمانی به روش‌های پخت و مواد اولیه‌ای مربوط بود که خاص مناطق خاصی بودند و شاید فقط در همان‌جا قابل تهیه بودند. چنین غذاهایی پیوندی عمیق با اقتصاد محلی دارند.

یک سرآشپز ماهر با منابع غذایی عالی می‌تواند منویی تهیه کند که تقریباً بی‌نقص بازتاب‌دهنده‌ی غذاهای یک کشور باشد. اما غذاهای یک کشور به تنهایی یک «آشپزی» را شکل نمی‌دهند. آشپزی، از دیدگاه کسانی که به غذا اهمیت می‌دهند، هرگز صرفاً غذاهای یک کشور

نیست، بلکه غذاهای یک «مکان» است. این مکان ممکن است نسبتاً بزرگ باشد—مانند امیلیا رومانیا، بیرن یا باواریا—اما مکانی است با مرزهای جغرافیایی قابل تعریف. اندازه‌ی آن تا حدی توسط عوامل اجتماعی و نه صرفاً جغرافیایی تعیین می‌شود. غذاهایی که آشپزی آن منطقه را شکل می‌دهند، از همان مکان سرچشمه می‌گیرند. این غذاها به‌طور خاص منطقه‌ای هستند، در مقابل مفاهیمی مانند «آشپزی عالی» یا «آشپزی فاخر» که (حداقل به‌طور ضمنی) ملی تلقی می‌شوند.

آشپزی عالی (Grande cuisine) و آشپزی فاخر (Haute cuisine)

(cuisine) حاصل دگرگونی‌های سیاسی و اجتماعی هستند. آشپزی‌های منطقه‌ای به شکل‌گیری آشپزی ملی کمک می‌کنند، زیرا مواد اولیه، روش‌های پخت و غذاهایی که از آشپزی‌های منطقه‌ای گرفته می‌شوند، به مجموعه‌ای از دستورهای آشپزی تبدیل می‌شوند که سرآشپزها برای افرادی با دانش، سلیقه و امکاناتی فراتر از محدوده‌ی محلی تهیه می‌کنند. این اتفاق معمولاً در گذشته در پایتخت‌ها و دربارها رخ می‌داد، و البته مشتریان آن‌ها افراد ممتاز و اغلب قدرتمند بودند. اگرچه مجموعه‌ای از غذاهای مختلف ممکن است معادل یک «آشپزی» تلقی شود، اما صحبت از آشپزی ملی آسان نیست، مگر اینکه منظورمان

محتوای یک کتاب، یک رستوران، یا یک ملت خاص باشد که در تقابل با ملت دیگری قرار دارد. برای مثال، آشپزی آلزاس که خاص یک منطقه است، در عین حال «فرانسوی» نیز محسوب می‌شود، زیرا آلزاس درون کشوری به نام فرانسه قرار دارد. آشپزی‌ای که آن را «فرانسوی» می‌نامیم، قابل مقایسه با آشپزی‌ای است که آن را «ایتالیایی» می‌دانیم.

اینجا قصد دارم بگویم آنچه یک آشپزی (cuisine) را شکل می‌دهد، صرفاً مجموعه‌ای از دستورهای غذایی گردآوری شده در یک کتاب یا مجموعه‌ای از غذاهای خاص مرتبط با یک موقعیت خاص نیست، بلکه چیزی فراتر از آن است. به نظر من، یک آشپزی واقعی نیازمند جمعیتی است که آن غذاها را با دفعات کافی مصرف کنند تا خود را در آن زمینه خبره بدانند. همه‌ی آن‌ها باور دارند—و برای این باور اهمیت قائل‌اند—که می‌دانند این آشپزی شامل چه چیزهایی است، چگونه تهیه می‌شود، و باید چه طعمی داشته باشد. به‌طور خلاصه، یک آشپزی اصیل ریشه‌های اجتماعی مشترک دارد؛ این غذاهای یک جامعه است—البته اغلب جامعه‌ای بسیار بزرگ.

چیزی به‌ظاهر ساده مثل نان را در نظر بگیرید. در فرانسه و ایتالیا، نان تقریباً همیشه همراه هر وعده غذایی سرو می‌شود و مردم نسبت به

طعم آن حساسیت و احساسات عمیقی دارند. بیشتر آن‌ها هر روز و در هر وعده نان می‌خورند. این موضوع به‌هیچ‌وجه به این معنا نیست که تنها یک نوع نان وجود دارد یا همه نان‌ها باید طعمی یکسان داشته باشند، یا اینکه مردم چنین انتظاری دارند. بلکه، طعم نان، نحوه‌ی تهیه‌ی خمیر و روش پخت آن، آن‌قدر برایشان آشنا و مهم است که به موضوعی برای گفت‌وگو تبدیل می‌شود. چنین موضوعاتی مردم را از نظر فرهنگی به هم پیوند می‌دهد؛ و این پیوند معمولاً فارغ از عواملی مانند طبقه‌ی اجتماعی یا سطح تحصیلات رسمی شکل می‌گیرد. از بسیاری جهات، این همان جنبه‌ی جذاب آشپزی است—وقتی مردمی صاحب یک آشپزی خاص هستند، آن را به‌خوبی می‌شناسند، بی‌نیاز از تأیید دیگران، چون تمام عمرشان آن را خورده‌اند (و بسیاری از آن‌ها خود آن را پخته‌اند)، و بنابراین می‌توانند با اطمینان درباره‌اش صحبت کنند.

در روند شکل‌گیری یک ملت، برخی عناصر آشپزی‌های منطقه‌ای ممکن است از مرزهای محلی فراتر روند (یا حتی پیش از شکل‌گیری این مرزها، وجود داشته باشند). نان احتمالاً بهترین نمونه‌ی اروپایی است و به همین دلیل، غذایی پایه‌ای و مناسب برای گفت‌وگو محسوب می‌شود—همان‌طور که در فرانسه یا ایتالیا دیده می‌شود. در ایتالیا،

احتمالاً پاستا نیز می‌تواند نمونه‌ی دیگری باشد. شیوه‌ی تهیه‌ی نان یا پاستا از منطقه‌ای به منطقه‌ی دیگر متفاوت است، اما با این حال، موضوعی مشترک و قابل گفت‌وگو، همراه با درک‌های متعارف درباره‌ی پخت‌وپز و غذا خوردن، باقی می‌ماند. برخی سبزیجات نیز ممکن است از سطح منطقه‌ای به سطح ملی «ارتقا یافته» باشند: اسفناج، کلم بروکلی، کنگر فرنگی و بادمجان در ایتالیا؛ و اندیو، هویج، لوبیا سبز و کرفس کوهی (غده‌ای) در فرانسه.

من فکر نمی‌کنم این به معنای وجود یک «غذای ملی» باشد، مگر در آن معنایی که شامل مجموعه‌ای از خوراک‌ها، سبک‌ها، روش‌های پخت و غذاهای شاخص برگرفته از آشپزی‌های منطقه‌ای است—که بخشی از آن نتیجه‌ی بهبود حمل‌ونقل، ارتباطات و افزایش امکانات است. روشن است که ملت‌ها در آسمان‌ها ساخته نشده‌اند، بلکه حاصل فعالیت‌های سیاسی و نظامی‌اند. غذای دربار پادشاه و زبان درباری ممکن است از فرآیندهای متفاوتی پدید آمده باشند؛ اما این واقعیت سیاسی دولت مرکزی بود که آن‌ها را در قالب‌های ملی‌شان به وجود آورد.

آشپزی، در معنای عملی آن، امری منطقه‌ای است. مقصود از «عملی» در اینجا آن است که افراد به‌طور مستمر از مواد اولیه، شیوه‌های پخت و پز، و دستورهای غذایی خاص بهره می‌گیرند تا هم خوراک‌های روزمره و هم غذاهای مناسبتی خود را تهیه کنند؛ آنان رژیم غذایی نسبتاً ثابتی را دنبال می‌کنند و آنچه می‌پزند را با یکدیگر به اشتراک می‌گذارند. لازم می‌دانم بیفزایم که درک این نکته برایم دشوار است که چگونه یک ملت می‌تواند صاحب «آشپزی» باشد، بی‌آنکه فرآیند تولید مستمر و فعال غذا و نیز تولید دیدگاه‌ها و نظرات پیرامون آن در میان مردم جریان داشته باشد—فرآیندهایی که افراد از طریق آن‌ها، هر روزه با یکدیگر ارتباط برقرار می‌کنند و هویت خویش را به هم نشان می‌دهند. غذا الزماً نباید از جمله عناصر تأییدکننده‌ی عضویت در یک گروه اجتماعی باشد؛ اما اگر چنین نقشی را ایفا کند، می‌توان گفت با نوعی «آشپزی واقعی» مواجه‌ایم.

در اینجا باید مجالی فراهم شود برای پرداختن به آن تمایزهای غذایی درون یک جامعه که منشأ یا ماهیتی منطقه‌ای ندارند، بلکه گروه‌های اجتماعی را از یکدیگر متمایز می‌سازند. در جامعه‌ی آمریکایی، بی‌درنگ به مسئله‌ی طبقه اجتماعی فکر می‌کنیم: چه کسی

فيله مینیون می خورد و چه کسی استیک ارزان قیمت؛ چه کسی خاویار مصرف می کند و چه کسی ماهی هیک؛ چه کسی شراب صورتی و گالو می نوشد و چه کسی لافیت روچیلد؛ حتی چه کسی به رستوران های فست فود می رود و چه کسی به لوته س. اما این وضعیت در همه ی جوامع یکسان نیست. جک گودی، انسان شناس اجتماعی برجسته ی بریتانیایی، زمانی کتابی نوشت که بخش عمده ای از آن حاصل مواجهه اش با یک معما در جریان تحقیقات میدانی اش در آفریقا بود — معمایی مرتبط با تمایز اجتماعی در آشپزی. او در میان مردمانی از یک جامعه ی قبیله ای پر جمعیت و پیچیده کار می کرد؛ جامعه ای با رهبران سیاسی و تفاوت های اقتصادی قابل توجه میان گروه ها — اما در آنجا همه دقیقاً همان غذایی را می خوردند که دیگران می خوردند. واقعاً همین طور بود. گودی از فقدان کامل تمایزات مبتنی بر جایگاه اجتماعی در عادات غذایی شگفت زده شده بود، با وجود آنکه تفاوت های اجتماعی چشمگیری میان افراد وجود داشت. اما در واقع هیچ ضرورتی وجود ندارد که مردم عادات غذایی خود را طبقاتی کنند؛ فقط بسیاری از فرهنگ ها چنین می کنند، و شاید ما آمریکایی ها به ویژه این گونه باشیم. مری مک کارتی زمانی نوشت که ویژگی بارز غذا خوردن آمریکایی ها،

در مقایسه با اروپایی‌ها، دقیقاً همین نکته بود. او گفت در اروپا، افراد در طبقات مختلف اجتماعی، تنها در مقدار غذای مرغوبی که مصرف می‌کردند تفاوت داشتند؛ اما خودِ غذا، از بالا تا پایین، تقریباً یکسان بود. در ایالات متحده، در مقابل، او معتقد بود که طبقات مختلف واقعاً غذاهای متفاوتی می‌خورند. من فکر می‌کنم حق با او بود و تلاش خواهم کرد توضیح دهم چرا.

تا اینجا آنچه مورد بحث قرار گرفته، «آشپزی» بوده است، نه «آشپزی فاخر» (*haute cuisine*). اکنون مایلیم به موضوع آشپزی فاخر بپردازم. گاهی افراد واژه‌ی «آشپزی» را به معنای «آشپزی فاخر» به کار می‌برند، همان‌گونه که پژوهشگری که در ادامه به او اشاره خواهم کرد، مایکل فریمن، در نوشتار خود درباره‌ی غذای چینی چنین کرده است. فریمن چهار ویژگی اصلی را برای تعریف یک نوع آشپزی برمی‌شمارد؛ اما وقتی نوشته‌های او را می‌خوانید، بلافاصله درمی‌یابید که منظور او در واقع «آشپزی فاخر» است:

ظهور آشپزی «فاخر» مستلزم فراهم بودن مواد اولیه، وجود مصرف‌کنندگان فرهیخته و آگاه، و آشپزها و خورندگانِ رها از قید و بندهای منطقه‌ای یا آیینی است. در چین، طی دوران

حکومت خاندان ژائو (۹۶۰-۱۲۷۹)، هم‌زمانی خجسته‌ای از تحولات در کشاورزی و بازرگانی، مرتبط با رویدادهای سیاسی و همراه با دگرگونی‌هایی در نگرش نسبت به غذا، رخ داد که به پیدایش نوعی آشپزی انجامید که امروزه نیز آن را به‌عنوان «آشپزی چینی» می‌شناسیم.

یکی از عناصر مهم—و شاید تعیین‌کننده—در تحول آشپزی چینی در دوره‌ی سونگ، تغییراتی بود که در حوزه‌ی کشاورزی در آن زمان پدید آمد. این تغییرات، پیش از هر چیز، از آن‌رو اهمیت داشتند که موجب افزایش کلی عرضه‌ی غذا شدند. (Freeman 1977, 145).

فریمن چهار عنصر اساسی را در شکل‌گیری «آشپزی فاخر» برمی‌شمارد: (۱) مواد اولیه؛ (۲ و ۳) مصرف‌کنندگان و آشپزها—دو گروه متفاوت که وابسته به خُرده سامانه‌های غذایی محلی نیستند، و (۴) دگرگونی‌های بنیادین در نگرش مردم نسبت به غذا. برای بسط دادن استدلال فریمن، مایلم مثالی انسان‌شناختی، فرضی و ساختگی، ارائه کنم.

عادات غذایی و خوراکی‌های مردم بوکوروبوکو، که در اینجا زندگی می‌کنند، و آبنارس، که در آنجا زندگی می‌کنند، کاملاً متفاوت است. بوکوروبوکوها چربی نهنگ، پرندگان کوچک، و گوشت و اندام‌های داخلی فُک‌ها و شیرهای دریایی را می‌خورند. آبنارس‌ها گوشت و چربی گاومیش، انواع توت‌ها، و برخی گیاهان وحشی را مصرف می‌کنند. این دو گروه در مناطق کاملاً جدا از هم با محیط‌های طبیعی متفاوت زندگی می‌کنند؛ آن‌ها شکارهای متفاوتی را هدف قرار می‌دهند، سازمان اجتماعی متفاوتی دارند و به زبان‌های مختلفی صحبت می‌کنند. انسان‌شناسان آمریکایی احتمالاً همگی موافق‌اند که آبنارس‌ها و بوکوروبوکوها دارای «فرهنگ‌های متفاوتی» هستند. خوراک‌ها و عادات غذایی آن‌ها همان‌قدر با یکدیگر تفاوت دارد که سایر جنبه‌های فرهنگی‌شان متفاوت است؛ یعنی سطح تفاوت آن‌ها در حد تفاوت میان دو قوم با فرهنگ‌های متمایز است.

تفاوت‌های درونی در یک جامعه یا بین جوامع در مورد غذاها—جایی که بتوان سطحی «بالا تر» و «پایین تر» را در نوع غذاها، روش‌های تهیه آن‌ها، یا شیوه‌های سرو کردنشان در میان گروه A یا گروه B مشاهده کرد—موضوعی متفاوت است. منظور از بالا و پایین در اینجا،

تفاوت‌هایی مشخص در غذاها یا شیوه‌های تهیه و مصرف آنهاست که یک گروه را از گروهی دیگر درون همان جامعه متمایز می‌سازد. فارغ از اینکه چند گروه در یک جامعه وجود داشته باشند و صرف‌نظر از جنبه‌هایی از غذا و خوردن که ممکن است تفاوت‌ها را آشکار کنند، «تفاوت درونی» تنها زمانی معنا دارد که درباره یک جامعه واحد صحبت کنیم. به راحتی می‌توان تصور کرد که در جامعه آبنارس، تابوهای وجود دارد که زنان را در دوران نوجوانی از خوردن برخی غذاها منع می‌کند؛ یا اینکه برخی گوشت‌ها فقط مخصوص رؤسا هستند؛ یا اینکه پسران سهم بیشتری از نوعی غذا دریافت می‌کنند—و مواردی از این دست. در مقابل، ممکن است جامعه بوکوروبوکو مردمی دموکرات‌منش و بی‌تکلف باشند، دست‌کم در زمینه غذا، به‌طوری‌که همه تقریباً همه‌چیز را می‌خورند.

البته، اگر یک شیوه غذا خوردن نسبت به شیوه‌ای دیگر "پایین‌تر" تلقی شود، آنگاه با نوعی سلسله‌مراتب مواجه هستیم. به همین دلیل است که در مقایسه با غذای رایج میان مردم عادی جامعه، از آشپزی متعلق به یک طبقه یا گروه ممتاز با اصطلاحاتی مانند **haute cuisine** یا **grande cuisine** (آشپزی سطح بالا یا فاخر) یاد می‌شود. وقتی

درباره غذای آمریکای شمالی صحبت می‌شود، کسی نمی‌گوید که غذای **Tex-Mex** سطح بالا و غذای بوستونی سطح پایین است—یا برعکس. اما مردم قطعاً دیدگاه‌های مشخصی درباره غذاهای مرغوب‌تر و کم‌کیفیت‌تر دارند. ما همچنین می‌توانیم یک جامعه را در دو نقطه زمانی با خودش مقایسه کنیم و نتیجه بگیریم که آن جامعه یک **haute cuisine** را به دست آورده یا از دست داده است. ممکن است بگوییم که چین دارای یک آشپزی فاخر بوده است (و بسیاری معتقدند که این نوع آشپزی امروزه عمدتاً در تایوان و هنگ‌کنگ باقی مانده است). اما اگر بگوییم چین دارای **haute cuisine** است، واضح است که منظورمان این نیست که همه مردم چین آن نوع غذا را مصرف می‌کنند. آیا ما برای هر جامعه‌ای یک آشپزی فاخر قائل می‌شویم؟ هر جامعه‌ای راه‌هایی برای تأمین مواد اولیه‌ای دارد که می‌توان آن‌ها را به غذا تبدیل کرد، اما اصطلاح **haute cuisine** باید معنایی فراتر از این داشته باشد. ظهور یک آشپزی فاخر با نوعی خودآگاهی همراه است، و با این حس که از تفاوت‌های محلی فراتر می‌رود. آیا برای هر جامعه‌ای که دارای آشپزی فاخر است، یک نوع آشپزی نیز در نظر می‌گیریم؟ اگر بین آشپزی و آشپزی فاخر رابطه‌ای تاریخی وجود داشته باشد، فکر

می‌کنم باید چنین کنیم. اما می‌توان جامعه‌ای را نیز تصور کرد که هیچ نوع آشپزی خاصی ندارد، اما چیزی را آشپزی فاخر می‌نامد که تمام عناصر آن از جای دیگری وام گرفته شده‌اند. آشپزی فاخر لزوماً نباید ریشه جغرافیایی داشته باشد؛ ویژگی اجتماعی آن مبتنی بر طبقه است. به همان نکته‌ای باز می‌گردیم که پیش‌تر مطرح شد: آشپزی، آن‌گونه که من در اینجا تعریفش می‌کنم، باید ریشه‌های اجتماعی داشته باشد — باید در دل یک جامعه ریشه داشته باشد.

آشپزی فاخر یک طبقه یا گروه ممتاز از چه راه‌هایی می‌تواند خود را نشان دهد؟ *از طریق آنچه می‌پزند و سرو می‌کنند* — مثلاً «زبان بلبل یا خاویار» — که گاهی این امتیازات غذایی از طریق تمایزات تجملی یا قوانین محدودکننده مصرف تضمین می‌شوند — قوانینی که تنها به طبقات ممتاز اجازه مصرف کالاهای خاص را می‌دهند. (تنها پادشاه، خانواده‌اش یا اشراف حق خوردن آن‌ها را دارند، مانند قو یا ماهی خاویار). *از طریق فراهم کردن مواد غذایی خارج از فصل* — میوه‌های نوبرانه، بهترین‌ها در اوج فصل، یا آخرین‌های باقی‌مانده — که گاهی با فراوری‌های اضافی مانند نمک‌سود کردن، خشک کردن، نگهداری، تقطیر و موارد مشابه ارتقاء می‌یابند (از این‌رو گلابی در شربت، *eau de poire* یا *Poire William*، گلابی کریستالی، شهد گلابی، مربای گلابی — فرآورده‌هایی که همگی ارزش افزوده محصول را بالا می‌برند. *از طریق شیوه پخت* — تعداد

ساعت‌های کاری و میزان مهارت‌های انباشته‌شده (که اغلب با یکدیگر مرتبط‌اند) که در هر لقمه سرمایه‌گذاری شده‌اند. و *از طریق مواد اولیه خاص*، با ریشه‌های منطقه‌ای، که جایگزین واقعی ندارند *Baudroie* و *lotte* یک نوع ماهی نیستند؛ ماهی سالمون پرورشی با سالمون وحشی تفاوت دارد؛ هیچ نوع ماهی *sole* مانند *Dover sole* نیست — و مواردی از این دست. بارها و بارها، محصولات محلی در آشپزی فاخر جذب می‌شوند، هرچند همیشه با هزینه‌ای بالا.

کمیت صرف، تنها عامل در شکل‌گیری آشپزی فاخر نیست؛ هرچند «فریمن» معتقد است که چنین آشپزی باید بر پایه‌ی فراوانی و تنوع استوار باشد اما آشپزی فاخر را نمی‌توان فقط با «شیوه‌ی پخت» تعریف کرد، مگر اینکه ویژگی‌های خاص آن را نیز در نظر بگیریم. «آشپزی، قطعاً چیزی فراتر از سبک یا روش پخت‌وپز در تعریف واژه‌نامه‌ای آن است؛ به‌سختی می‌توان از چیزی به نام *آشپزی فوری* یاد کرد.» (Freeman 1977, 144) همچنین، آشپزی فاخر را نمی‌توان صرفاً به مواردی مانند رومیزی‌های پارچه‌ای، ظروف چینی، قاشق و چنگال نقره‌ای، ترتیب سرو غذا، مدت زمان صرف هر وعده، نحوه‌ی ارائه، نحوه‌ی نشستن یا آداب غذا خوردن محدود کرد — هرچند این ویژگی‌ها یا نمونه‌های مشابه آن معمولاً در هر نوع آشپزی دیده می‌شوند.

فریمن بحث خود را با در دسترس بودن و فراوانی مواد اولیه آغاز می‌کند—که البته به تنهایی نمی‌تواند دلیلی برای انکار وجود یک سبک آشپزی باشد، مثلاً در مورد آمریکایی‌ها. مرحله‌ی بعدی، تلاقی سبک‌های آشپزی منطقه‌ای است: «یک سبک آشپزی از سنت‌های پخت‌وپز یک منطقه‌ی واحد شکل نمی‌گیرد».. [Freeman 1977, 144] در اینجا، فریمن از واژه‌ی «cuisine» استفاده می‌کند، در حالی که من ترجیح می‌دهم از «آشپزی فاخر» استفاده کنم، چون (مانند «رول») معتقدم آشپزی منطقه‌ای اصیل‌تر است. سپس، فریمن بر نیاز به «گروهی قابل توجه از خورندگان منتقد و ماجراجو» تأکید می‌کند—افرادی که به ذائقه‌ی منطقه‌ی بومی خود محدود نیستند و مایل‌اند غذاهای ناآشنا را امتحان کنند. این مخاطبان نخبه‌ی علاقه‌مند به آشپزی باکیفیت باید جمعیت قابل توجهی داشته باشند. این شرط جدی‌تر است، زیرا مستلزم سفر و فراغت است—سفری که باعث می‌شود غذاهای ناآشنا قابل تصور شوند، و مهم‌تر از آن، داشتن وقت کافی برای فراتر رفتن از صرفاً زنده ماندن و تجربه‌ی لذت واقعی از غذا. (البته می‌توان گفت که تجارت جای سفر را می‌گیرد، اما احتمالاً ابتدا رخ نمی‌دهد؛ تا زمانی که ذائقه‌ها شکل نگرفته باشند، کسی غذایی را وارد نمی‌کند که هنوز کسی خواهان آن نیست.) همان‌طور که درباره‌ی پدیده‌هایی مانند قومیت یا قانون نیز گفته شده، پیدایش آشپزی فاخر در برابر «پخت‌وپز معمولی» تا حدی به ناهمگونی فرهنگی وابسته است—ناهمگونی‌ای که آشپزی فاخر از آن بهره می‌برد و در نهایت آن را در خود جذب و فراتر از آن عمل می‌کند.

نیاز به تنوع در غذا ممکن است جزئی از ذات گونه‌ی انسان نباشد، اما میل به آن به طرز مشکوکی فراگیر است. یکی از آخرین اظهارات فریمن بسیار قابل توجه به نظر می‌رسد: «یک خوراک، حاصل نگرش‌هایی است که لذت واقعی خوردن غذا را بر اهمیت صرفاً آیینی آن مقدم می‌دارد [Freeman 1977, 145]. این دیدگاه تأمل برانگیز است، زیرا فریمن در اینجا گویی از ظهور خوراک سطح بالا (*haute cuisine*) به سطحی نازل‌تر بازمی‌گردد که این نوع خوراک از آن نشأت گرفته است. این ادعا لزوماً به تمایز میان سطح بالا و پایین مربوط نمی‌شود، بلکه بیشتر به نوع نگرش‌هائی درباره‌ی غذا اشاره دارد که احتمالاً در برخی جوامع رایج است و در برخی دیگر نه. به عبارت دیگر، این دیدگاه نشان می‌دهد که خوراک سطح بالا، که متعلق به قشر ممتاز جامعه است، از پایه‌ای گسترده‌تر از ارزش‌های غذایی نشأت می‌گیرد که توسط بسیاری (و شاید حتی اکثر) اعضای جامعه پذیرفته شده‌اند.

فریمن اشاره می‌کند که دستاوردهای فنی در کشاورزی چین در دوره‌ی سونگ، مقدار مطلق مواد غذایی موجود را افزایش داد، تنوع آن‌ها را بیشتر کرد و فهرست غذاهایی را که در دسترس مردم عادی قرار داشت، به‌طور قابل توجهی گسترش داد؛ از جمله انواع جدید برنج، لیچی، ماهی تازه و مانند آن. چای و شکر نیز به مصرف عمومی درآمدند [Freeman 1977, 146-47]. بنابراین، این دستاوردها بیشتر به غنای کلی فرهنگ غذایی یک تمدن مربوط می‌شوند تا به تکامل یک خوراک اشرافی. این دو نه یکسان‌اند، و نه متضاد یا مانع یکدیگر.

همان‌طور که در فرانسه، نگرش‌ها و عادات آشپزی مردم «عادی» نشان‌دهنده‌ی خوراک‌های اصیل هستند، در چین نیز می‌توان میان فرهنگی که در آن غذا برای همه اهمیت دارد از یک سو، و ظهور خوراک اشرافی که توسط نخبگان مصرف می‌شود از سوی دیگر، تمایز قائل شد. برای مثال، در یک ضیافت چینی، برنج سرو نمی‌شود—که نشانه‌ای روشن از ضیافتی بودن آن است. اما در عین حال، از بالا تا پایین جامعه، نوعی توافق چشمگیر درباره‌ی روش‌های تهیه‌ی غذای خوب، و درباره‌ی روابط الگووار میان غذاها، میان وعده‌ها، و میان مهمانان وجود دارد. این توافقات به نظر می‌رسد که فراتر از تفاوت‌های منطقه‌ای و طبقاتی باشند، و همین امر نشان می‌دهد که احتمالاً پیش از ظهور خوراک اشرافی شکل گرفته‌اند. به نظر من، تنها از این راه می‌توان پایه‌ای اجتماعی برای یک خوراک ملی را مطرح کرد.

من دوباره به گفته‌ی فریمن بازمی‌گردم درباره‌ی «نگرش‌هایی که لذت واقعی مصرف غذا را بر اهمیت صرفاً آیینی آن مقدم می‌دارند.» مقدم دانستن لذت واقعی خوردن غذا، به نظر من، شکل دیگری از بیان این باور است که «لذت واقعی مصرف غذا» به‌طور گسترده‌ای در جامعه پذیرفته شده و زیربنای خوراک (cuisine) را تشکیل می‌دهد—نه فقط خوراک اشرافی (haute cuisine). اگر لذت واقعی غذا خوردن برای مصرف‌کنندگان اهمیت اساسی داشته باشد، پس دست‌کم برخی عناصر از باورهای رایج درباره‌ی غذا باید پیش از شکل‌گیری خوراک اشرافی وجود می‌داشته است. البته این دیدگاه، پرسش درباره‌ی رابطه‌ی

میان خوراک عمومی و خوراک اشرافی را دور می‌زند. اما من گمان می‌کنم که ادعای اصلی فریمن—یعنی اینکه عنصر «تعیین‌کننده» در مورد چین، بهبود چشمگیر در تأمین غذا و تنوع آن بوده—باید با یک «ارزش‌گذاری» عمومی و به همان اندازه تعیین‌کننده بر غذا به‌عنوان منبع لذت حسی همراه باشد. آیا می‌توان با اطمینان گفت که اگر توده‌های مردم پیش‌تر، لذت واقعی غذا خوردن را در اولویت قرار نداده بودند، خوراک‌های اشرافی در کشورهایی مانند ایتالیا، فرانسه، ترکیه یا چین پدید می‌آمدند؟ من فکر نمی‌کنم چنین باشد.

تنها لازم است سه یا چهار نکته‌ی اساسی را خلاصه‌وار بازگو کنم. «خوراک ملی» اصطلاحی است پرتناقض؛ چرا که آنچه واقعاً وجود دارد، خوراک‌های منطقه‌ای‌اند، نه ملی. در اغلب موارد، آنچه به‌عنوان خوراک ملی شناخته می‌شود، در واقع ساختاری کلی و مصنوعی است که بر پایه‌ی غذاهای مردمی شکل گرفته است—غذاهایی که در چارچوب یک نظام سیاسی، مانند فرانسه یا اسپانیا، مصرف می‌شوند. «آشپزی» به‌طور دقیق‌تر، به شیوه‌های جاری تهیه و مصرف غذا در یک منطقه اشاره دارد؛ جایی که گفت‌وگوی فعال درباره‌ی غذا، هم درک‌های مشترک را حفظ می‌کند و هم تولید قابل اعتماد غذاها را تضمین می‌نماید. آشپزی فاخر (*haute cuisine*)، آن‌طور که نامیده می‌شود، نوعی پالایش‌یافته از مجموعه‌ای از غذاها، سبک‌ها و خوراک‌های مناطق مختلف است—نوعی گزینش از غذاهای نماینده‌ی مناطق گوناگون برای خلق فرهنگ آشپزی که به‌واسطه‌ی نمایندگی گسترده‌اش، ملی تلقی می‌شود. آشپزی فاخر با

آشپزی منطقه‌ای تفاوت دارد، زیرا بیش از یک منطقه را نمایندگی می‌کند، جایگزین‌های گران‌قیمتی از مواد غذایی به آن افزوده می‌شود، و گاه جایگاه بین‌المللی پیدا می‌کند. این خوراک، چه بخواهیم چه نخواهیم، همان «غذای رستورانی» است—از آن نوع که در رستوران‌های خارج از کشور و در پایتخت‌ها دیده می‌شود.

در فرهنگ‌هایی که غذا جایگاه برجسته‌ای دارد، دل‌مشغولی عمیق نسبت به طعم غذا احتمالاً پیش از شکل‌گیری آشپزی‌های منطقه‌ای پدید آمده است. در سطح منطقه‌ای، این توجه فراتر از خوراک‌های متداولی مانند نان، پاستا یا سبزیجات است و بیشتر به پایداری به برداشتی جمعی و پذیرفته‌شده از غذاهای شاخص آن منطقه مربوط می‌شود. از نظر من، «فرهنگ آشپزی» دقیقاً در همین جا معنا پیدا می‌کند.

و این موضوع چه ارتباطی با خورد و خوراک آمریکایی‌ها دارد؟ در فصل پایانی کتابم کوشیده‌ام به این پرسش پاسخ دهم.

یادداشت‌ها

مقاله‌ی آرجون آپادورای در سال ۱۹۸۸ درباره‌ی آشپزی، بهترین مقاله‌ی علمی‌ای است که تاکنون در این زمینه خوانده‌ام. تنها دلیل اینکه مستقیماً در متن به آن مقاله اشاره نکرده‌ام، تفاوت گسترده در موضوعات فرهنگی مورد بحث است. اما هر خواننده‌ای که به‌طور جدی به این موضوع علاقه‌مند باشد، کار آپادورای نقطه‌ی آغاز ایده‌آلی برای مطالعه خواهد بود.

۱ من مدیون نانسی جنکینز هستم که این موضوع را به من گوشزد کرد و مقاله‌ی مک‌کارتی را برایم فرستاد.

فصل هشتم

خوردن به سبک آمریکائی

حدود یک سال پیش، یکی از همکارانم که دوره‌ای در زمینه نگارش علمی تدریس می‌کرد، از من خواست تا برای کلاسش یک سخنرانی درباره غذا ارائه دهم. من موضوع تاریخ اهلی‌سازی را انتخاب کردم، چون آن را یکی از مهم‌ترین دستاوردهای فنی در تاریخ گونه‌ی انسانی‌مان می‌دانم. فکر می‌کردم سخنرانی‌ام خوب پیش رفت. اما در بحثی که پس از آن شکل گرفت، یکی از دانشجویان سوالی درباره عادات غذایی آمریکایی‌ها پرسید. من در پاسخ، به‌طور گذرا اشاره کردم که فکر نمی‌کنم چیزی به نام "آشپزی آمریکایی" وجود داشته باشد. در لحظه‌ای که این حرف را زدم، اصلاً به آن فکر نکرده بودم؛ هرچند قبلاً این موضوع را در کلاس مطرح نکرده بودم، اما برای ایده‌ی جدیدی نبود. اما در پنج دقیقه بعدی گفتگو، متوجه شدم حرفی زده‌ام که برای برخی از دانشجویان دست‌کم ناراحت‌کننده، و شاید حتی توهین‌آمیز بوده است. اشتباهم (اگر بتوان

آن را اشتباه نامید) خیلی زود آشکار شد. یکی از دانشجویان پرسید که آیا چون معتقدم ما آشپزی نداریم، پس معتقدم فرهنگی هم نداریم؟ با تعجب پاسخ دادم. لحظه‌ای درباره هنر، ادبیات، نمایش و شعر آمریکای شمالی (۱) صحبت کردم و گفتم که موسیقی‌مان نیز به تدریج جایگاهی هم‌سطح با سایر حوزه‌ها پیدا کرده است. همان‌طور که صحبت می‌کردم، متوجه شدم که پرسشگر در واقع نگران این بود که آیا با یکی از آن افراد بدبین مواجه شده که نمی‌توانند از بدگویی درباره کشورشان خودداری کنند، و دانشجو با پرسش خود دنبال این بود که ببیند آیا سحران هم یکی از همین افراد است یا نه. (یادم می‌آید که فکر کردم بهتر است چند نام مثل آیوز، گرشوین، برنستاین، جاپلین، منوتی و کوپلند را ذکر کنم تا بیشتر در دردسر نیفتم.) دانشجوی دیگری رویکرد متفاوتی داشت. با خوشحالی درباره "غذای تایلندی" در یک شب و "غذای چینی" در شب دیگر صحبت کرد و با لحنی ملتمسانه پرسید که آیا این‌ها نمی‌توانند "آشپزی ما" باشند؟ او آشکارا فکر می‌کرد که دسترسی به انواع مختلف غذاها ایده‌ای فوق‌العاده است — و قطعاً بهتر از گوشت چرخ‌کرده پخته‌شده است. همه چیز به قدر کافی دوستانه بود؛ اما می‌دانستم حرفی زده‌ام که خیلی‌ها دوست نداشتند بشنوند یا باور کنند. پیش از پایان کلاس، مدرس از دانشجویان خواست درباره سخنرانی من مقاله بنویسند؛ و یک هفته بعد، دو نسخه از آن‌ها را برایم فرستاد. با خواندن آن مقالات، بیشتر متوجه شدم که حرفم حساسیت برانگیز بوده است. هیچ‌کدام از مقالات درباره اهلی‌سازی نبودند؛ هر دو درباره غذا صحبت کرده بودند. نویسندگان ضمنی بیان کرده بودند که اگر آمریکا آشپزی ندارد، باید داشته

باشد؛ و قطعاً حاضر نبودند دیدگاه من را بپذیرند. هرچند هیچ کدام مستقیماً چیزی نگفته بودند، اما می‌توانستم حدس بزنم که هر دو درباره انگیزه‌های من سوال داشتند. در نتیجه، به اندازه‌ی موضوع سخنرانی، به حساسیت آن‌ها نیز علاقه‌مند شدم. از خودم پرسیدم: چرا داشتن یک آشپزی مهم است؟ آیا چون دیگران دارند؟ آیا مردم واقعاً فکر می‌کنند داشتن آشپزی مثل داشتن موسیقی یا ادبیات است؟ آیا داشتن آشپزی مثل داشتن ادبیات است؟ آیا ممکن است نداشتن آشپزی چیز خوبی باشد؟ اگر آشپزی ندارید، آیا می‌توانید یکی داشته باشید؟

یکی از دلایلی که می‌خواهم درباره‌ی شیوه‌ی غذا خوردن آمریکایی‌ها بنویسم، اشتیاق من برای توضیح روشن‌تر منظورم در آن کلاس است. در هر صورت، به نظر می‌رسد مهم باشد که روشن کنیم نداشتن یک سنت آشپزی، مانند نداشتن ادبیات نیست؛ در واقع، نداشتن یک سنت آشپزی—اگر بتوانم اصلاً چنین استدلالی ارائه دهم—ممکن است بهایی باشد که باید با رضایت خاطر برای پاسخ به این پرسش پردازیم: «عظمتِ آمریکا در چیست؟»

به‌هرحال، «غذا خوردن به سبک آمریکایی» موضوعی بسیار گسترده و پیچیده‌تر از آن است که بتوان در این فصل به آن پرداخت، و باید همین ابتدا به این نکته اذعان کنم. موضوعات بسیار مناسبی وجود دارد که باید در اینجا مطرح شوند، اما پرداختن به همه‌ی آن‌ها خود نیازمند نوشتن کتابی دیگر است. با این حال، می‌خواهم یک‌بار دیگر تلاش کنم تا دیدگاهم را درباره‌ی سنت آشپزی توضیح دهم—این بار، امیدوارم قانع‌کننده‌تر باشد.

وقتی صحبت از غذا می‌شود، درک ویژگی‌های خاص ما به‌عنوان یک ملت، مستلزم آن است که تا حدی بفهمیم تاریخ ما در کجا با تاریخ دیگر کشورها—به‌ویژه کشورهای اروپایی—تفاوت دارد. (۲) ایالات متحده از نظر وسعت و جمعیت، در مقایسه با هر کشور اروپایی به‌جز روسیه، بسیار بزرگ است. حتی در این نیم‌کره، تنها برزیل و کانادا از نظر اندازه با آمریکا قابل مقایسه‌اند، اما هیچ‌کدام جمعیتی به این اندازه ندارند. این‌ها دو تفاوت آشکار میان ما و بسیاری از کشورها هستند. ما عمدتاً از تبار اروپایی هستیم و در دین، بیشتر پروتستان. البته، از نظر تاریخی نیز در مقایسه با استانداردهای اروپایی، کشوری جوان به‌شمار می‌رویم—حدود دو قرن (یا هفت نسل) قدمت داریم.

تمامی دنیای جدید، به‌ویژه در مقایسه با اروپا، از دنیای قدیم متمایز است؛ زیرا سرزمین‌های وسیع آن، همراه با مردمان بومی که در آن سکونت داشتند، در گذشته‌ای نسبتاً نزدیک، تحت سلطه‌ی جمعیت‌هایی اندک قرار گرفتند. فاتحان عمدتاً از منطقه‌ای محدود اما مهم در دنیای قدیم آمده بودند: اروپای غربی. از نظر تعداد، به نظر می‌رسد که در طول دو قرن نخست، شمار آفریقایی‌هایی که وارد دنیای جدید شدند، بیشتر از اروپایی‌ها بوده باشد؛ اما جمعیت آن‌ها در محل به اندازه‌ی اروپایی‌ها رشد نکرد، و تقریباً کاملاً فاقد قدرت بودند—همان‌طور که مردمان بومی این نیم‌کره نیز چنین بودند. بنابراین، با وجود آن‌که آفریقایی‌ها نقش مهمی در فتح و پیامدهای آن داشتند، و بعدها جمعیت‌های مهاجر آسیایی قابل توجهی نیز به آن‌ها پیوستند، و با وجود

آن‌که برخی از مردمان بومی این نیم‌کره از بلایا جان سالم به در بردند، قدرت در دست اروپایی‌ها بود. سلطه‌ی آن‌ها در کمتر از دو قرن تثبیت شد. سلطه‌ی اسپانیا و پرتغال—از منطقه‌ای که امروز جنوب‌غربی ایالات متحده است تا تِیرا دل فوئِگو—تا سال ۱۷۰۰ عمده‌تأ برقرار شده بود. منطقه‌ی جزیره‌ای کارائیب میان پنج قدرت تقسیم شده بود که همگی در حال جنگ با سلطه‌ی اسپانیا بودند. این‌که دیگر مناطق دنیای جدید در شمال، دیرتر مستعمره شدند، به همان اندازه که نتیجه‌ی جنگ‌های اروپایی بود، حاصل مقاومت جدی بومیان نیز بود.

در واقع، هفت کشور—و تا حد زیادی، مردمانی فقط از همین هفت کشور—در فتح دنیای جدید غالب بودند: اسپانیا، پرتغال، بریتانیا، فرانسه، هلند، دانمارک و سوئد. نروژ، آلمان و ایتالیا در آن زمان هنوز کشورهایی مستقل نبودند؛ اما در قرن هجدهم، مهاجرت آلمانی‌ها به این نیم‌کره چشم‌گیر بود، و در قرن نوزدهم، مهاجرت اسکاندیناویایی‌ها، ایتالیایی‌ها و اروپای شرقی نیز به همین اندازه قابل توجه شد. تا پایان قرن هجدهم، ایالات متحده به یک کشور مستقل تبدیل شده بود—اولین کشور مستقل در این نیم‌کره. در آغاز قرن نوزدهم، بیشتر آمریکایی‌ها سفیدپوست و از تبار اروپای شمالی بودند. آنچه ایالات متحده با بسیاری از همسایگان خود در دنیای جدید اشتراک کامل دارد، تازگی آن به‌عنوان یک ملت است، و این واقعیت که تقریباً به‌طور کامل از نوادگان مهاجرانی تشکیل شده که از نقاط دیگر جهان آمده‌اند. ما با کشورهایی مانند کانادا، شیلی،

آرژانتین، اروگوئه، و شاید کاستاریکا، این پیش‌زمینه‌ی مشترک را داریم که اکثریت قریب به اتفاق ساکنان امروزی آن‌ها از مهاجرانی اروپایی تبار هستند.

یکی از پیامدهای به‌ویژه بی‌رحمانه‌ی فتح قاره، کاهش شدید جمعیت در مناطق وسیع بود؛ نتیجه‌ی ترکیبی از بیماری، جنگ، برده‌سازی و شیوه‌های غیرانسانی کار. مهاجرت اولیه‌ی اروپایی‌ها و آفریقایی‌ها به این نیم‌کره، به‌زودی با موج‌های دیگری از مهاجرت همراه شد؛ و این جریان ورود مردمان جدید—به‌ویژه به ایالات متحده—عملاً هرگز متوقف نشده است. البته به‌جز نوادگان بومیان آمریکا—که خود در گذشته‌های دور از مهاجران آسیایی تبار بوده‌اند—تمام ساکنان آمریکای شمالی در اصل از جای دیگری آمده‌اند، به‌ویژه از اروپا.

در ایالات متحده، مهاجرت در طول قرن نوزدهم و بیستم با سرعت ادامه یافت. اگرچه حجم مهاجرت نسبت به جمعیت ساکن کاهش یافته، اما تعداد مطلق مهاجران همچنان بالا باقی مانده است؛ و در نیم‌قرن اخیر، خاستگاه مهاجران بسیار متنوع‌تر شده است. قوانین مهاجرت در قرن نوزدهم با هدف حفظ ساختار قومی جامعه ایالات متحده در آن زمان—که عمدتاً از اروپای شمالی بود—وضع شده بودند؛ اما این سوگیری تنها پس از جنگ جهانی دوم به‌طور قانونی اصلاح شد. سرعت ادامه‌دار مهاجرت، که با برخی دیگر از کشورهای نیم‌کره نیز مشترک است، یکی دیگر از نشانه‌های برجسته‌ی تمایز آمریکای شمالی به‌شمار می‌رود.

در همان زمانی که روند مهاجرت ادامه داشت، تاریخ ملی ایالات متحده با گسترش تدریجی قلمرو نیز همراه بود. خرید لوئیزیانا و گذرن، خرید آلاسکا، جنگ آمریکا و اسپانیا، و تصاحب مناطقی مانند هاوایی، پورتوریکو، جزایر ویرجین، و ساموآی آمریکایی—همگی نمونه‌هایی از سیاست‌های امپریالیستی آمریکای شمالی هستند که از طریق فتوحات نظامی و خریدهای سرزمینی تحقق یافتند. اما در حالی که اروپایی‌ها به مناطق مستعمره‌ای مانند کانادا، آفریقای جنوبی و استرالیا مهاجرت می‌کردند، در مورد ایالات متحده، مهاجران اروپایی به کشوری مستقل و دموکراتیک وارد می‌شدند—و نه تنها ساکن، بلکه شهروند آن می‌شدند. در هر موردی از گسترش سرزمینی، مهاجرت و سکونت بیشتر نیز به دنبال آن رخ داد، مانند هاوایی، آلاسکا، پورتوریکو و جزایر ویرجین آمریکا. این گسترش و ادغام، یکی دیگر از ویژگی‌های متمایز جامعه ایالات متحده است که شایسته‌ی ذکر است. در بیشتر کشورهای قاره آمریکا، آینده‌ی مهاجران تا حد زیادی با جایگاه طبقاتی‌شان در زمان ورود تعیین می‌شد؛ اما در ایالات متحده، این موضوع چندان صدق نمی‌کرد. آموزش عمومی، فرصت‌های اقتصادی رو به رشد، و گشودگی نظام سیاسی، نتایجی غیرمنتظره و پویایی را به همراه آوردند

از زمانی که آمریکا به عنوان یک کشور شکل گرفت، مردمش همیشه جابجا می‌شدند، مخصوصاً از نظر جغرافیایی. گسترش به سمت غرب باعث شد کشور در حالی که رشد می‌کرد، کم‌کم گسترده‌تر و پرجمعیت‌تر شود. این گسترش شامل تجاوز نظامی و سپس فرهنگی به بومیان آمریکا بود—بخشی از

تاریخ که به‌طور فزاینده‌ای مورد توجه و اعتراف عمومی قرار گرفته است. اما چیزی که کمتر به آن توجه شده، سود بلندمدت و عظیم منابع زمینی به ظاهر بی‌پایان برای کشاورزی و به‌ویژه دامداری است—گنجینه‌ای که طی قرن‌ها کشور از آن بهره‌مند بوده و اکنون رو به کاهش گذاشته است. وجود و دسترسی به این منابع تأثیر عمیقی بر شکل‌گیری عادات غذایی (و حتی سایر عادات) ما داشته است.

از همان ابتدا، آمریکا کشوری با جابجایی زیاد بوده—نه فقط از نظر شغلی، بلکه از نظر اقتصادی نیز. شاید پیشرفت اجتماعی، رسیدن به جایگاه بالاتر زمانی بیشتر به چشم بیاید که افراد تازه‌وارد در این مسیر قرار بگیرند. امروزه، بانکداران، ژنرال‌ها، مدیران عامل شرکت‌ها و اعضای کنگره‌ای که والدین یا اجدادشان به‌تازگی از کشورهای دیگر آمده‌اند، بسیار زیادند. این ویژگی ما را متفاوت می‌سازد، و از نگاه برخی انگلیسی‌ها یا آلمانی‌ها، ممکن است ما مردمی به نظر برسیم که در انتخاب‌هایمان چندان سخت‌گیر یا دقیق نیستیم. تصور کنید ارتش آلمان را با فرمانده‌ای که فرزند مهاجران ترک باشد! یا ارتش بریتانیا تحت رهبری کسی که فرزند مهاجران پاکستانی است!

از اواخر قرن هجدهم به بعد، مناطق مختلف سرزمین جدیدی که ایالات متحده نامیده می‌شود، رژیم‌های غذایی نسبتاً متفاوتی را شکل دادند. یکی از دلایل این تفاوت‌ها، تنوع گسترده در محیط‌های طبیعی بود—برای مثال، جنوب غربی، سواحل خلیج، نیوانگلند و شمال غربی اقیانوس آرام، هر یک

ویژگی‌های خاص خود را داشتند. دلیل دیگر، تفاوت در عادات غذایی گروه‌های مهاجر مختلف بود. تفاوت‌های کلی میان آشپزی نیوانگلند و آشپزی جنوب آمریکا هنوز هم قابل تشخیص‌اند. در مقیاسی محدودتر، می‌توان از آشپزی «کاجون» یا «پنسیلوانیا داچ» نام برد، که همچنان معنای خاصی دارند. در منطقه‌ی غرب میانه، برخی سنت‌های آشپزی اسکاندیناویایی رواج یافتند؛ و در شهرهای بزرگ شرق، عادات غذایی ایتالیایی‌ها و اروپای شرقی تثبیت شد. به این الگوهای قدیمی، از زمان جنگ جهانی دوم به بعد، الگوهای جدید بسیاری اضافه شده‌اند—که در میان آن‌ها غذاها و روش‌های آشپزی آسیایی، که پیش‌تر در این کشور حضور چندانی نداشتند، بیش از همه به چشم می‌آیند، هرچند تنها گزینه‌های جدید نیستند.

با این‌که تنوع غذایی زیادی وجود دارد، اما این تنوع به‌تنهایی به معنای داشتن یک «آشپزی ملی» نیست و با مفهوم واقعی یک سبک آشپزی تفاوت دارد. البته، ممکن است چنین ادعایی بی‌اساس به نظر برسد، و دست‌کم دو دلیل برای آن وجود دارد. از یک‌سو، به‌نظر می‌رسد که سبک‌های آشپزی منطقه‌ای وجود دارند—از همان نوعی که در فصل هفتم به آن‌ها اشاره کردم و آن‌ها را تنها سبک‌های آشپزی «واقعی» دانستم. از سوی دیگر، من معتقدم که آشپزی ملی، به همان معنا، واقعاً یک سبک آشپزی نیست. بنابراین باید منظورم را روشن‌تر بیان کنم.

از آغاز شکل‌گیری ایالات متحده به عنوان یک کشور، آمریکایی‌ها همواره در تلاش بوده‌اند تا جمعیت‌های تازه‌وارد را در قالب نوعی فرهنگ عمومی آمریکایی جذب و همسان‌سازی کنند. با این حال، تبعیض علیه آمریکایی‌های آفریقایی‌تبار و بومیان آمریکا—و در شکل‌های جدیدتر، علیه سایر گروه‌های غیرسفیدپوست—مانعی جدی در مسیر این فرآیند بوده است. با وجود این، بیشتر مهاجران تشویق شده‌اند تا فرهنگ‌های سنتی خود را کنار بگذارند و «آمریکایی» شوند. البته این که «آمریکایی شدن» دقیقاً به چه معناست، همیشه روشن نبوده. با این حال، نظام آموزش عمومی—بیش از هر چیز دیگر—و فشار اجتماعی شدید، چه بر کودکان و چه بر بزرگسالان، نقش مهمی در شکل‌دهی رفتار و نگرش نسل‌های پی‌درپی مهاجران تازه‌وارد ایفا کرده‌اند.

چندین اتفاق مختلف به‌طور هم‌زمان در حال رخ دادن است. افراد بیشتری از نقاط مختلف جهان همچنان وارد کشور می‌شوند. آن‌ها تحت فشارهایی برای تغییر سبک زندگی خود قرار می‌گیرند—از جمله در زمینه غذا—و این فرآیند «آمریکایی‌سازی» از طریق مدارس، رسانه‌ها و زندگی روزمره ادامه دارد. نیازهای شغلی جدید، سبک‌های زندگی تازه، و خواسته‌ها و مطالبات فرزندان مهاجران، فشار زیادی—و اغلب منفی—بر استانداردهای قدیمی و وارداتی وارد می‌کنند. این فشارها با جابه‌جایی جغرافیایی و تحرک اجتماعی-اقتصادی همراه است. بنابراین، دیدن اعضای قبایل همونگ در مونتانا، ماهی‌گیران ویتنامی در تگزاس، و فروشندگان سبک و کره‌ای در کالیفرنیا جای تعجب ندارد. این افراد، در حالی

که در مسیر «آمریکایی شدن» قرار دارند، به شیوه‌هایی گوناگون—برخی آشکار و برخی پنهان—رفتار خود را تغییر می‌دهند و حتی بدون آن‌که خودشان متوجه باشند، برخی از ارزش‌هایشان نیز دستخوش تغییر می‌شود. این‌که مهاجران خود را از نظر فرهنگی چگونه تعریف می‌کنند، موضوعی نیست که مورد بحث باشد، به‌ویژه اگر همچنان از زبان مادری خود استفاده کنند؛ اما هویت فرهنگی فرزندان آن‌ها مسئله‌ای متفاوت است و احتمالاً با سرعت زیادی در حال تغییر است.

فشارهای قدرتمندی برای یکسان‌سازی، به‌ویژه بر کودکان وارد می‌شود و همین عامل ممکن است باعث افزایش همگونی در عادات غذایی آمریکایی شود. غذاهایی مانند هات‌داگ، همبرگر، بستنی و پیتزا، فارغ از پیشینه‌شان بخش جدایی‌ناپذیری از رفتار قابل قبول نوجوانانند؛ و جوانان هم به‌شدت از این موضوع آگاه‌اند. بنابراین، این فشارها تا حدی جریان را به سمت همگونی سوق می‌دهند. اما در حالی که یادگیری خوردن بستنی، غذا خوردن در رستوران‌های فست‌فود و رستوران‌های قومی، نوعی همگونی را شدت می‌بخشد، لیکن این تجربه با یادگیری یا خلق یک سبک آشپزی تفاوت دارد. به‌طور دقیق‌تر، با یادگیری چنین رفتارهایی، افراد از نظر اجتماعی بیشتر شبیه یکدیگر می‌شوند، اما مشخص نیست که از نظر فرهنگی نیز چنین شباهتی حاصل شود.

آمریکایی‌ها به‌دفعاتی روزافزون بیرون از خانه غذا می‌خورند، و اگر رکود اقتصادی جدی رخ ندهد، این روند ادامه خواهد داشت. در حال حاضر، تقریباً نیمی از پولی که صرف غذا می‌شود، صرف غذا خوردن در بیرون از خانه است.

با این حال، اطلاعات کمی درباره‌ی تفاوت الگوهای غذا خوردن بیرون از خانه بر اساس طبقات اجتماعی داریم. به نظر من، غذا خوردن بیرون تنها زمانی می‌تواند با مفهوم «آشپزی» مرتبط باشد که مثلاً آمریکایی‌های ژاپنی‌تبار به رستوران‌های ژاپنی بروند، و آمریکایی‌های ایتالیایی‌تبار به رستوران‌های ایتالیایی. اما در چنین حالتی، ما درباره‌ی «آشپزی آمریکایی» صحبت نمی‌کنیم، بلکه درباره‌ی آشپزی ملی کشورهای دیگر حرف می‌زنیم که توسط افرادی مصرف می‌شود که از لحاظ تاریخی از مهاجران آن کشورها هستند. از منظر جامعه‌شناختی، این موضوع چندان مهم به نظر نمی‌رسد، به‌ویژه چون احتمالاً خود آن افراد هم چنین نگاهی به آن ندارند. در عین حال، فکر نمی‌کنم بتوان به‌طور قابل اتکا از آمریکایی‌های بدون پسوند قومی صحبت کرد که به رستوران‌های «آمریکایی» می‌روند تا غذای «آمریکایی» بخورند، چون باور دارم غذایی که آن‌ها می‌خورند را نمی‌توان به‌طور قانع‌کننده‌ای «آشپزی» نامید.

البته می‌توان آنچه خورده می‌شود را با اصطلاحات آشپزی توصیف کرد، و این ممکن است برای برخی خوانندگان کافی باشد. این دسته شامل چه چیزهایی خواهد بود؟ قطعاً همبرگر، و احتمالاً مرغ سوخاری جنوبی، سوپ صدف، لوبیای پخته، استیک، دنده‌کباب، شاید چیلی، هات‌داگ، و حالا پیتزا و سیب‌زمینی تنوری با همه مخلفات. در بخش دسرها، فهرست با پای سیب آغاز می‌شود، و می‌توانیم غذاهای زیادی بر پایه ذرت داشته باشیم. اما نیازی نیست همه‌ی غذاهایی را که ممکن است در این فهرست جا داشته باشند نام ببریم،

چون کتاب‌های آشپزی آمریکایی بسیار خوبی وجود دارند که این کار را انجام داده‌اند، و علاقه‌مندان پرشور هم کم نیستند. (۳) با این حال، فهرست ده غذای محبوب ناهار و شام در سال ۱۹۹۴ که توسط گروه تحقیقات بازار NPD گردآوری شده، با پیتزا، ساندویچ ژامبون و هات‌داگ آغاز می‌شود، و با ساندویچ پنیر، ساندویچ همبرگر و اسپاگتی پایان می‌یابد. فکر نمی‌کنم کسی بخواهد این مجموعه را «آشپزی» بنامد.

در میان آیت‌های هر فهرست جدی‌تر، تقریباً همه‌ی غذاها را می‌توان به آشپزی‌های منطقه‌ای نسبت داد، که البته منطقی هم هست؛ چرا که تمام آنچه «آشپزی ملی» نامیده می‌شود، برگرفته از آشپزی‌های منطقه‌ای است. غذاهایی بر پایه‌ی ذرت، خرچنگ‌های دریایی و لاک‌پشت‌های آبی، استیک‌ها و بریان‌های گوشت خوک، لوبیای پخته‌ی بوستون، خرچنگ‌های نرم‌پوسته و سوپ صدف منهن، همگی شایسته‌ی حضور در این فهرست‌اند. اما آشپزی‌های منطقه‌ای در ایالات متحده طی نیم‌قرن گذشته دستخوش تغییرات زیادی شده‌اند—تغییراتی که اغلب باعث تضعیف یا دگرگونی خودِ آن سبک‌های آشپزی شده‌است. برای مثال، نابودی ذخایر طبیعی غذاهایی مانند سالمون، شد، باس راه‌راه، لاک‌پشت آبی و خرچنگ‌ها، آسیب جدی به آشپزی‌های منطقه‌ای وارد کرده‌است. با این حال، عامل مهم‌تری که به تغییر آن‌ها دامن زده، تجاری‌سازی بوده که تأثیری فرساینده و مخرب داشته‌است.

تنوع محلی در آشپزی همواره تحت فشار شرکت‌های تجاری قرار دارد که هدفشان کسب سوداست از تبدیل هر فرصت طعم محلی به یک مد ملی. هر محصول طبیعی که در یک مکان یا فصل خاص در دسترس باشد، و هر روش پخت یا طعم‌دهی متمایز، توجه تاجران، بسته‌بندی کنندگان و فرآوری کنندگانی را جلب می‌کند که قصد دارند بازار خود را گسترش دهند. البته همه محصولات قابل حمل نیستند، و بسیاری از آن‌ها به‌خوبی جابه‌جا نمی‌شوند. از دیدگاه تاجران مواد غذایی، منطقی است که ماهیت این کالاها را تغییر دهند تا بتوان آن‌ها را در جاهای دیگر عرضه کرد، حتی اگر دیگر همان طعم و کیفیت اولیه را نداشته باشند. در روند «توسعه» این کالاهای جدید، ویژگی‌های اصلی آن‌ها تغییر می‌کند و روش‌های سنتی تهیه‌شان اغلب ساده‌سازی یا کنار گذاشته می‌شود. در بسیاری موارد، محصول جدید دیگر شباهتی به محصول اصلی ندارد و به شیوه‌هایی جدید تهیه می‌شود که نسخه‌های ساده‌شده و ارزان‌شده روش‌های قدیمی هستند. نمونه‌ای روشن از این موضوع، «ماهی سرخ‌شده با ادویه» است که در سال‌های اخیر دچار تغییرات سریع و سطحی شد: جایگزینی ماهی‌های دیگر به‌جای ماهی اصلی، ارزان‌سازی دستور پخت، و در نهایت تبدیل شدن به یک مد گذرا و فراموش‌شده. غذاهای منطقه‌ای که احتمال بیشتری دارد اصالت خود را حفظ کنند، دقیقاً همان‌هایی هستند که قابل حمل نیستند، یا به‌خوبی جابه‌جا نمی‌شوند، یا کپی‌برداری از آن‌ها دشوار یا غیرممکن است. اما جای تعجب نیست که همین دشواری در کپی‌برداری هرگز مانع تلاش فروشندگان مواد غذایی در آمریکای شمالی نشده است. بنابراین، برخی غذاهای متمایز منطقه‌ای به گوش مردم در

نقاط دیگر می‌رسند، در حالی که آن‌ها هرگز نسخه اصلی را نخورده‌اند و فقط با جایگزین‌هایی آشنا شده‌اند که هیچ شباهتی به نسخه واقعی ندارند.

چنین تحریف و ساده‌سازی غذاها هنوز در اروپا و دیگر نقاط جهان کمتر رایج است. گرچه ممکن است رستوران‌هایی در شمال آلمان با افتخار غذاهای باواریایی سرو کنند، اما بازارهای خرده‌فروشی مواد غذایی احتمالاً نسخه‌های تغییر یافته‌ای از غذاهای باواریایی را عرضه نمی‌کنند. همین موضوع درباره فرانسه و در واقع سراسر اروپا صدق می‌کند. ممکن است کسی در رستورانی در پاریس، بولیابِس (نوعی خوراک دریایی) بخورد که شباهتی به بولیابِس ماریسی دارد، اما فروشگاه‌های مواد غذایی پاریس هنوز به پاریسی‌ها بولیابِسی عرضه نمی‌کنند با این شعار که: «دقیقاً مثل همان چیزی که در نیس خوردید، حالا می‌توانید در خانه درستش کنید—و فقط در چند دقیقه!» شاید به‌زودی چنین شود، چرا که فشارها برای «مدرن‌سازی» بسیار شدید است اما فکر می‌کنم این نوع تجاری‌سازی در آمریکا خیلی موفق بوده، چون ما یک سبک آشپزی استاندارد شناخته‌شده نداریم که بتوانیم غذاهای جدید را با آن مقایسه کنیم. با توجه به اینکه فرهنگ‌های مختلفی داریم، وقتی با یک غذای تازه روبه‌رو می‌شویم، نمی‌دانیم باید آن را با چه چیزی بسنجیم تا بفهمیم ارزش امتحان کردن دارد یا نه—یا اینکه اصلاً از آن خوشمان می‌آید یا نه.

غذاهای فرهنگ‌های دیگر را به راحتی می‌توان رمانتیک جلوه داد و در عین حال، روند جهانی گرایش به الگوهای غذایی غربی را نادیده گرفت. شاید

ما آمریکایی‌ها آن قدر که به نظر می‌رسد، استثنایی نباشیم. در بسیاری از کشورها، نوع غذاهایی که مردم مصرف می‌کنند هنوز به شدت وابسته به فصل‌ها و محصولات موجود در آن زمان خاص از سال است. هنوز جمعیت‌های زیادی هستند که از مواد غذایی محدود به یک منطقه جغرافیایی خاص تغذیه می‌کنند. در بسیاری از مناطق وسیع دیگر، مردمانی زندگی می‌کنند که بیشتر در خانه غذا می‌پزند و کمتر بیرون غذا می‌خورند، و رژیم غذایی‌شان شامل یک یا چند ماده غذایی اصلی است که هر روز، و شاید در هر وعده، مصرف می‌شود. چنین مردمانی در مقایسه با بیشتر ما، معیارهای متفاوتی برای سنجش غذاهای جدید دارند.

منظورم از «بیشتر ما» در اینجا آمریکایی‌های باسواد طبقه متوسط است — احتمالاً کسانی که تحصیلات دانشگاهی دارند، تجربه سفر دارند و با رستوران‌های قومی آشنا هستند. ما معمولاً غذاهای جدید را با مجموعه‌ای از خوراک‌های شناخته‌شده و رایجی که همه‌مان به‌طور مکرر مصرف می‌کنیم، مقایسه نمی‌کنیم. تمایل داریم غذاهای تازه را امتحان کنیم، چون در خوردن نیز مانند بسیاری از جنبه‌های دیگر زندگی، به دنبال تازگی و تنوع هستیم. اغلب این تازگی را با آگاهی و پیچیدگی فرهنگی یکی می‌دانیم؛ و البته، در بیشتر موارد، پذیرش تجربه‌های جدید، ارزشی مثبت تلقی می‌شود. به سبب همین روحیه‌ی پذیرش مردم و پویایی فروشندگان مواد غذایی، مصرف‌کنندگان در ایالات متحده طی سال‌های اخیر با خوراک‌هایی چون حمص، فلافل، بیگل، قهوه‌های خاص،

گشنیز، ریحان، آرگولا و رادیکیویو، کنگر فرنگی اورشلیم، جی کاما، کینوا، بلغور گندم سیاه، انواع جدید برنج (مانند یاسمن، آربوریو، باسماتی)، شیر بدون لاکتوز، اسکون و دیگر نان‌های شیرین، نان‌هایی با مواد افزودنی مانند گوجه‌فرنگی یا زیتون، انواع بسیار متنوعی از فلفل‌ها، شیر سویا، توفو و محصولات خشک‌شده‌ی سویا، خوش‌گوشت، غذاهای دریایی کمتر شناخته‌شده مانند ماهی راهب، گوشت خرچنگ مصنوعی (سوریمی)، و بسیاری از میوه‌های نیمه‌گرمسیری مانند انبه، ساورسپ، موز قرمز و سیب ستاره‌ای آشنا شده‌اند—و همچنین با شمار سرسام‌آوری از خوراکی‌های بسته‌بندی‌شده که هدفشان کاهش نگرانی‌های تغذیه‌ای ماست، به‌ویژه در زمینه فیبر و چربی.

هر یک از ما می‌توانیم به‌طور فردی تصمیم بگیریم که از میان این مجموعه متنوع، کدام خوراک‌ها را دوست داشته باشیم و کدام را نه. برخی از ما حتی ممکن است به پختن یا استفاده از یکی از آن‌ها در وعده‌های غذایی خانگی روی بیاوریم. در این صورت، این غذاها با سنت آشپزی ما رقابت نخواهند کرد؛ بلکه در کنار کیش، پاستا، فیله مرغ، همبرگر، ساندویچ کره بادام‌زمینی و مربا، کباب، استیک، ساندویچ ژامبون و ماست ما قرار خواهند گرفت—خوراک‌هایی که بیش از همه مصرف می‌کنیم. اگر بخواهیم، می‌توانیم همین‌ها را آشپزی ملی خود بنامیم.

همان‌طور که پیش‌تر در این کتاب اشاره شد، من بر این باورم که یک سنت آشپزی نمی‌تواند وجود داشته باشد مگر آن‌که جامعه‌ای از مردم آن را

مصرف کنند، بپزند، درباره‌اش نظر بدهند و در گفت‌وگویی پیرامون این نظرات مشارکت داشته باشند. این بدان معنا نیست که مردم نمی‌توانند درباره کیفیت نسخه‌های مختلف رستورانی از غذاهایی چون کسادیلایا چائو دزه بحث کنند؛ اما این با داشتن یک سنت آشپزی تفاوت دارد. از یک سو، سنت‌های آشپزی منطقه‌ای که درباره‌شان صحبت می‌کنیم، در روند رقیق‌سازی و «ملی‌سازی» غذاهای خاص محلی، بخشی از ویژگی‌های متمایز خود را از دست داده‌اند. از سوی دیگر، من معتقدم که هنوز هیچ سنت آشپزی ملی واقعی از دل این فرآیند پدید نیامده است. آنچه در اختیار داریم، فهرستی از غذاهای محبوب است که همواره مصرف می‌کنیم، و این فهرست به‌طور کلی در سطح ملی نمایانگر سلیقه غذایی ماست؛ بیشتر آن‌ها را پیش‌تر برشمرده‌ام.

پس، ویژگی‌های بارز عادات غذایی آمریکایی چیست؟ روشن است که تفاوت‌های طبقاتی، منطقه‌ای و قومی تأثیر عمیقی بر رفتار غذایی افراد دارند. شمار قابل توجهی از آمریکایی‌ها اکنون به دنبال میوه‌ها و سبزیجاتی هستند که به‌صورت ارگانیک پرورش یافته‌اند. گفته می‌شود حدود ۷ درصد از جمعیت کشور گیاه‌خوار هستند. بسیاری از افراد مطابق با باورهای دینی خود غذا می‌خورند؛ برخی دیگر—البته نه به اندازه‌ای که تصور می‌شود—سلامت را در انتخاب‌های غذایی خود بسیار جدی می‌گیرند. در سطح گروهی نیز تفاوت‌هایی دیده می‌شود که ریشه در طبقه اجتماعی یا پیش‌داوری‌های طبقاتی دارند. در انتخاب نوشیدنی‌های الکلی، توجه به نان، عادت به خواندن برچسب مواد غذایی،

حساسیت شدید نسبت به وزن، تمایل به گیاه‌خواری، و احترام به غذاهای «خارجی»، برخی از اقشار طبقه متوسط آمریکا رفتارهای متفاوتی از خود نشان می‌دهند. اما در مورد اکثریت مردم آمریکا (از جمله بسیاری از افراد ذکر شده در بالا)، احتمالاً ویژگی‌های زیر صادق است: خوردن غذا در بیرون از خانه به‌طور مکرر، انتخاب غذاهای فوری، و سفارش غذاهای آماده برای مصرف در خانه؛ مصرف زیاد غذاهای آماده و بسته‌بندی شده که تنها نیاز به گرم کردن شدید دارند یا اصلاً نیازی به پخت ندارند؛ ادامه مصرف رژیم‌های غذایی سرشار از پروتئین حیوانی، نمک، چربی‌ها و قندهای فرآوری شده، و مصرف کمتر میوه‌ها و سبزیجات تازه؛ نوشیدن نوشابه بیشتر از آب لوله‌کشی؛ و مصرف مقادیر قابل توجهی از غذاهای برچسب‌دار (کم‌چرب، بدون کلسترول، بدون چربی، سرشار از فیبر، بدون روغن پالم، مفید برای سلامتی) که به‌گونه‌ای بسته‌بندی شده‌اند تا مصرف‌کننده در مورد انتخاب واقعی خود احساس گناه کمتری داشته باشد.

این فهرست دلسردکننده و منفی‌نگرانه است؛ البته روشن است که همه افراد همیشه به این شیوه غذا نمی‌خورند. با این حال، تأمل در این واقعیت ارزشمند است که برچسب‌گذاری مواد غذایی و تبلیغات گسترده درباره تغذیه سالم، تاکنون در سطح ملی تأثیر چشم‌گیری بر عادات غذایی مردم نداشته‌اند. بنا بر گزارش وزارت کشاورزی ایالات متحده، ده منبع اصلی کالری در رژیم غذایی آمریکایی‌ها عبارت‌اند از: شیر کامل و کم‌چرب؛ نان سفید، آرد سفید، نان‌های گرد و نان‌های نرم؛ نوشابه‌های گازدار، مارگارین و شکر؛ و گوشت چرخ کرده و

پنیر آمریکایی. چنین فهرستی، دست کم از منظر سلامت، نگران کننده است — به ویژه به خاطر میزان بالای چربی ها و قندها. اما اگر شما خواننده ای هستید که با خود می گوید: «من که هیچ وقت چنین چیزهایی نمی خورم!» — پس از خود پرسید: چه کسانی این ها را مصرف می کنند؟

اهمیت قند و چربی در رژیم غذایی آمریکایی ها چشم گیر است، به ویژه با توجه به تلاش های آموزشی گسترده ای که مردم را به اعتدال در مصرف این مواد فرا می خوانند. در طول قرن بیستم، افزایش مصرف چربی ها و قندها در ایالات متحده با کاهش تدریجی مصرف کربوهیدرات های پیچیده همراه بوده است (Cantor and Cantor 1977) و (Page and Friend 1974). در سال های ۱۹۱۰ تا ۱۹۱۳، دو سوم مصرف کربوهیدرات ها شامل سیب زمینی، فرآورده های گندم و سایر غذاهای نشاسته ای بود، و یک سوم آن را قند — یعنی کربوهیدرات ساده — تشکیل می داد. اما تا دهه ۱۹۹۰، سهم کربوهیدرات های پیچیده به نصف کاهش یافت و سهم قندها به نصف افزایش پیدا کرد. با گذشت زمان، بخش باقی مانده ای از مصرف کربوهیدرات های پیچیده نیز به شکل خوراکی های سرخ شده، شور و شیرین شده درآمد، تا جایی که اصطلاح خاصی برای این نوع خوراک ها پدید آمد: «خوراکی های سبک» یا همان *munchies*. اگرچه مصرف چربی و قند در طول سال ها نوسان هایی داشته، اما میانگین مصرف این دو ماده از زمان پایان جیره بندی پس از جنگ جهانی دوم همچنان بالا باقی مانده است. در سال ۱۹۹۱، آمریکایی ها به طور متوسط ۱۶۴.۹ پوند شیرین کننده در سال

مصرف کردند که از این مقدار، ۱۴۰.۶ پوند شامل شیرینی‌های دارای کالری بود (در مقابل شیرین‌کننده‌های بدون کالری). اگر برآورد مؤسسه روغن‌های خوراکی و چربی‌های صنعتی برای سال ۱۹۹۳ درست باشد—یعنی مصرف چربی‌ها (در گوشت و لبنیات، و همچنین در بطری‌ها و بسته‌بندی‌ها، یعنی چربی‌های «قابل مشاهده» و «نامرئی») بین ۱۳۷ تا ۱۳۸ پوند بوده باشد—در این صورت مجموع مصرف چربی‌ها و قندهای کالری‌دار به ۲۷۷.۶ پوند در سال برای هر فرد می‌رسد. اگرچه این آمار بر اساس «داده‌های مصرف ظاهری» است و احتمالاً میزان واقعی مصرف را بیش از حد نشان می‌دهد، اما همچنان رقم بسیار بالایی است. این تغییر تدریجی به‌سوی مصرف بیشتر چربی‌ها و قندها، با افزایش قابل‌توجه وزن متوسط مردان و زنان همراه بوده است. بسیاری از متخصصان اکنون برآورد می‌کنند که یک‌سوم آمریکایی‌ها حداقل بیست پوند اضافه‌وزن دارند—یعنی از نظر بالینی دچار چاقی هستند. پیامدهای این آمار برای سلامت و هزینه‌های درمانی آن‌قدر شناخته‌شده‌اند که نیازی به مرور دوباره‌شان نیست.

آمریکایی‌ها همچنان به افزایش دفعات غذا خوردن در بیرون از خانه، به‌ویژه در رستوران‌های فست‌فود، ادامه می‌دهند. آمارها جالب توجه‌اند: در سال ۱۹۹۳، شش درصد از کل درآمد سرانه در ایالات متحده صرف غذا خوردن در رستوران‌ها شد؛ در حالی که تنها ۷.۲ درصد—یعنی فقط ۱.۲ درصد بیشتر—برای غذاهایی که در خانه مصرف شدند هزینه گردید. (در حاشیه، اختصاص تنها ۱۳.۲ درصد از کل درآمد به غذا، در مقایسه با سایر کشورهای جهان، رقمی

حیرت‌انگیز و بسیار پایین است.) در زمینه غذا خوردن در بیرون، آمریکایی‌ها در آن سال به ۷۹۳ هزار «محل غذاخوری» دسترسی داشتند (که شامل غرفه‌های هات‌داگ و حتی سالن‌های غذاخوری ارتش نیز می‌شود)؛ و در این مکان‌ها مجموعاً ۲۷۶ میلیارد دلار خرج کردند.

اگرچه مشتریان به صورت فردی آزادانه انتخاب می‌کنند که چه غذایی بخورند، این انتخاب در چارچوب گزینه‌هایی است که در جایگاه‌های غذایی ارائه می‌شود. غذا خوردن در بیرون از خانه، توانایی فرد را برای انتخاب مواد اولیه‌ی غذایی کاهش می‌دهد—حتی اگر تعداد گزینه‌های موجود در منو را افزایش دهد. تمایل به مصرف خوراکی‌های سبک (اسنک) همچنان یکی از ویژگی‌های مهم در عادات غذایی آمریکایی‌هاست؛ در واقع، تضعیف الگوی ناهار ممکن است ناشی از برجسته شدن «وقت‌های استراحت» صبحگاهی و بعدازظهر باشد [Mintz 1982]، که در نتیجه، در وعده‌ی ظهر غذاها‌ی فوری جذاب‌تر شده‌اند. در سال ۱۹۹۳، فروش خوراکی‌های سبک به رقم چشم‌گیر تقریباً پانزده میلیارد دلار رسید. الگوهای نوشیدنی در سال ۱۹۹۴ نیز قابل توجه بودند: ۴۹.۶ گالن نوشابه‌های گازدار، ۳۱.۳ گالن آب لوله‌کشی، ۲۶ گالن قهوه، ۲۲.۵ گالن آبجو، و ۱۹.۱ گالن شیر.

وزارت کشاورزی پیش‌بینی کرده بود که مصرف سرانه گوشت گاو در سال ۱۹۹۵ افزایش خواهد یافت، پس از آن‌که در سال ۱۹۹۴ به ۶۷.۳ پوند رسیده بود. مصرف گوشت گاو در سال‌های ۱۹۹۱ تا ۱۹۹۳ کاهش یافته بود، اما اکنون

دوباره در حال افزایش است. انتظار می‌رود مصرف گوشت خوک نیز افزایش یابد، همان‌طور که مصرف گوشت مرغ در حال افزایش است. مصرف گوشت خوک در سال‌های ۱۹۹۰ تا ۱۹۹۱ اندکی کاهش داشت، اما در سال ۱۹۹۲ دوباره افزایش یافت و از آن زمان ثابت مانده است؛ مصرف گوشت مرغ نیز به‌طور پیوسته در حال افزایش بوده است. افزایش مصرف گوشت با افزایش مصرف محصولات کم‌چرب—هر نوع محصول کم‌چرب—همراه بوده است. فروش ۴۰۰ میلیون دلاری محصولات *Snackwells* شرکت نیسکو در سال ۱۹۹۴ نمونه‌ای برجسته از این روند است. این رفتار به ظاهر متناقض، تأییدی است بر ادعایی که پیش‌تر مطرح شده بود: مردم هم غذاهایی را می‌خورند که واقعاً میل دارند، و هم غذاهای دیگری را می‌خرند تا احساس گناه کمتری داشته باشند. و البته واقعاً آن‌ها را مصرف می‌کنند.

تنوع سرسام‌آور و بیش‌ازحد در محصولات غذایی، در واقع باعث افزایش چشم‌گیر فروش می‌شود؛ و همان‌طور که در جای دیگری اشاره کرده‌ام، این روند با این توجیه منطقی جلوه داده می‌شود که: «ما داریم چیزی را ارائه می‌دهیم که مصرف‌کننده می‌خواهد:

ارائه محصولی «متناسب» با نیاز مصرف‌کننده، مستلزم بازتعریف و دسته‌بندی پیوسته‌ی گروه‌هایی است که فرد، به‌عنوان مصرف‌کننده، هویت خود را در قالب آن‌ها تعریف می‌کند. ایجاد عمدی گروه‌های جدید—که اغلب از دسته‌بندی‌های آشنا سرچشمه می‌گیرند، مانند

خلق گروه «پیش‌نوجوان» بین «نوجوانان» و کودکان خردسال—به واقعی جلوه دادن نیازهایی کمک می‌کند که در اصل «جدید» تلقی می‌شوند. غذاهای «جدید» نیز همین مسیر را دنبال می‌کنند؛ برای مثال، توالی شیر بدون چربی، شیر نیم‌چرب، خامه سبک (مخصوص میز)، و خامه سنگین (مخصوص هم‌زدن) تفاوت‌ها را شکافته و نیازهای تازه‌ای را خلق می‌کند. داروهای جدید نیز همین کار را انجام می‌دهند—مانند درمان سردردهای روزانه در مقابل سردردهای شبانه، یا سرماخوردگی‌های روزانه در برابر شبانه. (Mintz 1982, 158)

در تمام فرآیندهای مرتبط با غذا خوردن در آمریکا، عنصر زمان بسیار مهم است، اما به‌ندرت مورد توجه قرار می‌گیرد. وقتی آمریکایی‌ها درباره «راحتی» غذا صحبت می‌کنند، منظورشان در واقع زمان است. بیشتر ما به‌طور ضمنی فرض می‌کنیم که زمان کافی نداریم. من در جای دیگری استدلال کرده‌ام که تأکید بر کمبود زمان و فشارهای مشغله در زندگی آمریکایی، از یک منظر، کاملاً ساختگی است. به نظر من، آمریکایی‌ها مدام شنیده‌اند که وقت کافی ندارند، چون این باور باعث افزایش مصرف کلی آن‌ها می‌شود. انجام چند کار هم‌زمان به‌عنوان نشانه‌ای از قدرت رهبری تبلیغ می‌شود؛ اما آنچه برای اقتصاد اتفاق می‌افتد، افزایش مصرف است. انتظار می‌رود مردم بتوانند در حین رانندگی قهوه بنوشند و با تلفن صحبت کنند، در حین مطالعه سیگار بکشند، و هنگام ورزش موسیقی گوش دهند. تبلیغ چنین مهارتی از نظر تبلیغاتی برای شرکت‌ها

سودمند است؛ چون مردم در این حالت بیشتر مصرف می‌کنند. هیچ‌کس تحت تأثیر این واقعیت قرار نمی‌گیرد که موتزارت هنگام نوشتن کنسرتوهای پیانو نه آدامس می‌جوید و نه تلویزیون تماشا می‌کرد.

همان‌طور که در مورد هر چیز دیگری صدق می‌کند، نداشتن وقت برای غذا خوردن تابعی است از اینکه چقدر زمان برای امور دیگر در نظر گرفته می‌شود. برای ساده‌ترین مثال، آمریکایی‌ها زمان بیشتری برای پخت‌وپز و غذا خوردن خواهند داشت اگر زمان کمتری را صرف تماشای تلویزیون کنند. بنابراین، کمبود زمان در بسیاری از موارد حاصل دیدگاهی است که زمان را هم کمیاب و هم به‌درستی تقسیم‌شده می‌داند. بیشتر غذاهای «راحت و آماده» به دلیل تصورات قبلی درباره زمان موفق هستند. اما بسیاری از این غذاها موفق نمی‌شدند اگر آمریکایی‌ها به چگونگی و کیفیت غذا خوردن اهمیت بیشتری می‌دادند. اینکه آن‌ها چنین نمی‌کنند، واقعیتی بسیار مهم است؛ این موضوع نه تنها نشان می‌دهد که آن‌ها فاقد یک فرهنگ آشپزی هستند، بلکه احتمالاً هیچ‌گاه هم صاحب آن نخواهند شد. آینده‌ی آمریکا از نظر غذا خوردن چه خواهد بود؟

دانشمند دانشگاه کرنل، دیوید پیمِتِل، و همکارانش در مجموعه‌ای از مقالات برجسته اخیر، تغییرات گسترده‌ای را در کشاورزی آمریکا — و در نتیجه در الگوهای غذایی آمریکایی‌ها — طی نیم‌قرن آینده پیش‌بینی کرده‌اند. (۴) در واقع، تغییراتی که این دانشمندان پیش‌بینی می‌کنند، اگر رخ دهند، تأثیراتی بسیار ریشه‌ای‌تر بر شیوه غذا خوردن آمریکایی‌ها خواهند داشت، حتی بیشتر از تغییرات

نیم قرن گذشته — که خود بسیار چشمگیر بوده‌اند. عوامل جمعیتی، کشاورزی و سایر عوامل در این پیش‌بینی‌ها دخیل‌اند. پیمِنتِل و همکارانش، با بررسی روندهای کنونی، پیش‌بینی می‌کنند که جمعیت ملی تا سال ۲۰۶۴ دو برابر شود؛ و در همین بازه زمانی، حدود ۱۸۰ میلیون جریب زمین قابل کشت — معادل ۳۸ درصد — به دلیل فرسایش خاک و شهرنشینی از بین برود؛ همچنین، منابع سوخت‌های فسیلی کشور در کمتر از دو دهه کاملاً به پایان برسند. آمار مربوط به کاهش سریع منابع آب نیز به همین اندازه نگران‌کننده است.

این سناریو به‌طریقی باورنکردنی تیره و تار است. اگر چنین آینده‌ای محقق شود، صادرات مواد غذایی — که اکنون به‌طور متوسط حدود ۱۵۵ دلار برای هر نفر در سال محاسبه می‌شود — به صفر خواهد رسید. برای آمریکایی‌ها، هزینه‌های غذا بین سه تا پنج برابر افزایش خواهد یافت؛ و در بدترین حالت، بیش از نیمی از کل درآمد را شامل خواهد شد. اگر این محاسبات درست باشند، ترکیب رژیم غذایی آمریکایی‌ها نیز باید به‌طور اساسی تغییر کند. در حالی که در حال حاضر تقریباً دوسوم از تولید غلات ملی ایالات متحده — که در بیش از ۱۰۰ میلیون جریب زمین کشت می‌شود — به عنوان خوراک دام استفاده می‌شود، تا سال ۲۰۶۰ تمام این غلات به غذای انسان تبدیل خواهد شد، نه خوراک گاوها، خوک‌ها و مرغ‌ها. در واقع، پیمِنتِل پیش‌بینی می‌کند که مردم آمریکای شمالی مانند بیشتر مردم جهان غذا خواهند خورد، به‌طوری‌که گوشت سهم بسیار کمتری از کالری و پروتئین مصرفی آن‌ها را تشکیل خواهد داد. از

آنجا که تقریباً یک میلیارد نفر در هند و جمعیت حتی بیشتری در جمهوری خلق چین، ۷۰ تا ۸۰ درصد کالری و تقریباً تمام پروتئین خود را از غلات و حبوبات دریافت می‌کنند، چنین تغییری در ایالات متحده به معنای هم‌راستا شدن مصرف غذایی آمریکای شمالی با سایر نقاط جهان خواهد بود. این تغییر همچنین به بهبود چشمگیر سلامت آمریکایی‌ها کمک خواهد کرد. زمین‌های کشاورزی قابل توجهی می‌توانند دوباره به تولید غذا اختصاص یابند؛ و تعداد عمل‌های جراحی بای‌پس قلب و سرطان به‌طور قطع کاهش خواهد یافت.

اما آیا چنین چیزی واقعاً اتفاق خواهد افتاد؟ در حالی که این مطلب نوشته می‌شود، شرکت مک‌دونالد در حال برنامه‌ریزی برای گسترش سریع فعالیت‌های خود در کشورهایمانند جمهوری خلق چین است، جایی که قصد دارد طی دهه آینده ۶۰۰ شعبه جدید افتتاح کند؛ و در ژاپن، جایی که اکنون بیش از هزار شعبه دارد. فارغ از اینکه چه آینده‌ای در انتظار ایالات متحده باشد، بسیاری از شرکت‌ها سخت در تلاش‌اند تا سبک غذا خوردن آمریکایی را در سراسر جهان گسترش دهند. همچنین هیچ نشانه‌ای وجود ندارد که نشان دهد بسیاری از آمریکایی‌ها نگران مصرف سوخت‌های فسیلی یا رژیم غذایی خود هستند. رانندگی و گوشت‌خواری اعمالی بسیار ارزشمند تلقی می‌شوند؛ با اینکه هر دو مستلزم مصرف مقادیر غیرقابل تصور آب، خاک، غلات و سوخت‌های فسیلی هستند، هیچ نشانه‌ای از نگرانی جمعی در این زمینه دیده نمی‌شود. تنها کمبودهای ناگهانی، به سرعت رعد و برق، نشان می‌دهند که ارزش‌های مصرفی

تا چه اندازه درونی شده‌اند؛ عملیات طوفان صحرا نمونه‌ای از این موارد بود. در واقع، برای تحقق پیش‌بینی‌های پیمِنتِل، یکی از «راه‌حل‌ها» جنگ است. تهاجم موفق می‌تواند گوشت و بنزین را برای مدتی بیشتر در دسترس و مقرون‌به‌صرفه نگه دارد. اما تأثیر آن بر یکپارچگی اخلاقی آمریکا فاجعه‌بار خواهد بود. بزرگی تصمیماتی که در چنین مبادلاتی دخیل‌اند، تا زمانی که اتخاذ نشده‌اند، به‌درستی درک نخواهد شد. تله واقعی در این است که ما نتوانیم تفاوت بگذاریم بین کاری که آزادانه می‌توانیم انجام دهیم، اما اگر فکر بدی است نباید انجام دهیم — و کاری که نمی‌توانیم از انجام آن خودداری کنیم، حتی اگر فکر بدی باشد، چون تصور می‌کنیم کسی می‌خواهد مانع‌مان شود.

هیچ‌کس نمی‌تواند از اکنون پیش‌بینی کند که مردم آمریکا پنجاه سال دیگر چگونه رفتار خواهند کرد. یکی از پیش‌گویی‌های نگران‌کننده در سخنان یوزف یوفه، سردبیر صفحه‌ی سرمقاله‌ی روزنامه‌ی زوددویچه سایتونگ، تجسم یافته است؛ او می‌نویسد: «این اسراف‌کاری — اعتیاد به زهر شیرین مصرف‌گرایی — ممکن است در نهایت اقتصاد آمریکا و در نتیجه قدرت آمریکا را از پا درآورد.» (۵) اما نگرانی اصلی این نیست که ولع مصرف‌گرایانه‌مان، اقتصاد ما را نابود کند؛ بلکه این است که ممکن است برداشت‌های وسواس‌گونه‌مان از آزادی فردی، دموکراسی ما را نابود کند. درس‌های بلندمدت سیاست‌های اقتصادی و کشاورزی ما همین حالا در دسترس‌اند تا از آن‌ها بیاموزیم. اما باید بخواهیم که از آن‌ها درس بگیریم.

۱ ما آمریکایی‌ها—ما مردم ایالات متحده—باید همیشه به یاد داشته باشیم که واژه «آمریکایی» که ناخودآگاه آن را مختص خود می‌دانیم، توسط همه‌ی مردم این قاره استفاده می‌شود. همسایگان مان در جنوب با حق کامل احساس می‌کنند که آن‌ها نیز به همان اندازه حق استفاده از این واژه را دارند. آمریکایی‌های اسپانیایی‌زبان از واژه «آمریکای شمالی» برای اشاره به ما آمریکای شمالی‌ها، همچنین کانادایی‌ها، استفاده می‌کنند. بیشتر کانادایی‌ها آماده‌اند ما را «آمریکایی» بنامند چون خود را «کانادایی» می‌دانند. از اینجا به بعد، من واژه «آمریکایی» را به معنای «آمریکای شمالی» به کار خواهم برد.

۲ نوشته‌های تاریخی مربوط به غذا و خورد و خوراک در آمریکای شمالی بسیار گسترده و چشمگیر است. نقطه‌ی شروعی دل‌نشین برای این موضوع، اثر آرتور ام. شلسینجر با عنوان «غذا در شکل‌گیری آمریکا» (۱۹۶۴) است.

۳ یکی از دشواری‌های واقعی در خط فکری من این است که ممکن است برای کسانی که واقعاً می‌خواهند شاهد شکل‌گیری یک آشپزی آمریکایی باشند، دلسردکننده—و احتمالاً نخبه‌گرایانه—به نظر برسد. به‌راحتی می‌توان نتیجه گرفت که من با ایده‌ی آشپزی آمریکایی مخالفم، در حالی که در واقع فقط فکر می‌کنم در حال حاضر ایجاد

چنین آشپزی‌ای غیرممکن است. کسانی که باور دارند می‌توانیم یک آشپزی آمریکایی خلق کنیم، همچنین—و با دلایل قوی‌تر—باور دارند که آشپزی‌های آمریکایی (به صورت جمع) پیش‌تر وجود داشته‌اند. هیچ خواننده‌ای از کتاب *Hear America Cooking* اثر بتی فاسل (۱۹۸۶) نمی‌تواند ریشه‌های قابل مشاهده‌ی تمایزهای آشپزی منطقه‌ای را که او کشف کرده، انکار کند. آثاری مانند *Classical Southern Cooking* اثر دیمون لی فاوئر (۱۹۹۵) و کتاب فوق‌العاده‌ی *In Pursuit of Flavor* اثر ادنا لوئیس (۱۹۸۸) دفاعی بلیغ از آشپزی جنوبی هستند. اما من باور ندارم که یک آشپزی آمریکایی یا از پیش وجود داشته، یا از دل آشپزی منطقه‌ای آمریکا پدید آمده باشد. کریستوفر کندال، ناشر و سردبیر خوش‌بیان مجله *Cook's Illustrated*، این مسائل را با دقت بررسی می‌کند. اما فکر می‌کنم نتیجه‌گیری‌های او در نهایت حرف مرا تأیید می‌کنند. او می‌نویسد:

«باور من این است که ساعت شش عصر، بیشتر بزرگسالان آمریکایی در موقعیتی مشترک قرار دارند. ما باید یک شام خوب روی میز بگذاریم، و تفاوتی ندارد که کجا زندگی می‌کنیم یا نیاکانمان چه کسانی بوده‌اند. چه خوب و چه بد، ما سبک زندگی مدرنی را با هم شریک هستیم و بنابراین به یک آشپزی مدرن آمریکایی نیاز داریم. بیایید از دویدن بی‌هدف در مسیر تنوع دست برداریم—مسیری که به

هرج و مرج آشپزی منتهی می‌شود. نخبه‌گرایی آشپزی هیچ راه حلی برای معضل آشپزی ما ندارد.

هر کسی که در ارزش آشپزی ترکیبی (ملتینگ پات) شک دارد، باید به روز شکرگزاری فکر کند—تنها تعطیلی‌ای که بیشتر آمریکایی‌ها آن را عزیز می‌دارند. به ساده‌ترین بیان، روز شکرگزاری یعنی حدود ۲۴۰ میلیون نفر در یک روز یک منوی غذایی مشابه می‌خورند. ما درباره‌ی نحوه‌ی پخت بوقلمون، تردی پوسته‌ی پای کدو تنبل، و مواد داخل شکم‌پر با هم صحبت می‌کنیم. حس خوبی دارد که این منو را با همسایگان‌مان شریک شویم. با وجود فراوانی غذا روی میز، این وعده‌ی غذایی پژواکی از صرفه‌جویی نیاکان‌مان را نیز در خود دارد؛ باقی‌مانده‌های غذا با اشتیاق در طول آخر هفته مصرف می‌شوند

به‌عنوان یک فرهنگ، از داشتن آشپزی مشترک بهره‌ی زیادی می‌بریم. این امر در زمانی که به‌طور مداوم با ابراز فردیت خود، از یکدیگر فاصله می‌گیریم، به ما کمک می‌کند تا به هم نزدیک‌تر شویم. باید از درس‌های روز شکرگزاری عبرت بگیریم. بیایید برای غذاهای خودمان شکرگزار باشیم، به میراث عملی گذشته‌ی آشپزی‌مان بیندیشیم، و سپس برای بازآفرینی آشپزی آمریکایی در قرن آینده گام برداریم. اما

بیایید این کار را با هم انجام دهیم. ما به شدت نیازمند زمینه‌های
مشترک هستیم. (Kendall 1995, 1)

کندال طرفدار ریشه‌هائی است که هنوز نداریم، در حالی که به ما
می‌گوید می‌توانیم به آن دست پیدا کنیم چون از قبل آن را داریم. ای
کاش می‌توانستم قانع شوم که او درست می‌گوید.
به مقالات زیر نگاه بکنید: ۴

Pimentel and Giampietro 1994a; Giampietro and Pimentel n.d.;
Pimentel, Harman, Pacenza, Pecarsky, and Pimentel 1994; Kendall and
Pimentel 1994; Pimentel and Giampietro 1994b.
New York Times, April 25, 1995, A23. ۵

References:

- Achebe, Chinua. 1973. *Girls at War and Other Stories*. Garden City, N.Y.: Doubleday.
- Anonymous. 1777. *An Essay on Tea, Sugar, White Bread ... and Other Modern Luxuries*. Salisbury, England: J. Hodson.
- Appadurai, Arjun. 1988. How to make a national cuisine: Cookbooks in contemporary India. *Comparative Studies in Society and History* 30 (1): 3-24.
- Austen, Ralph, and Woodruff Smith. 1ggo. Private tooth decay as public economic virtue: The slave-sugar triangle, consumerism, and European industrialization. *Social Sctence History* 14 (1): 95-115.
- Austin, Thomas, ed. 1888. *Two Fifteenth Century Cookbooks*. London: N. Trubner.
- Beckford, William. 1790. *A Description of the Island of Jamaica*. 2 vols. London.
- Beckwith, Martha. 1928. Notes on Jamaican ethnobotany. *Jamaican Folklore. Memoirs of the American Folk-Lore Society* 21: 1-47. New York: American Folk-Lore Society.
- Besson, Jean. 1984. Family land and Caribbean society: Toward an ethnography of Afro-Caribbean peasantries. Pp. 57-83 in *Perspectives on Caribbean Regional Identity*, ed. Elizabeth M. Thomas-Hope. University of Liverpool Monograph Series no. 11.
- Boas, Franz. 1921. Ethnology of the Kwakiutl. *Thirty-fifth Annual Report of the Bureau of American Ethnology*, pp. 57-794. Washington, D.C.: Government Printing Office.
- Bourdieu, Pierre. 1984. *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Cambridge, Mass.: Harvard University Press.
- Campbell, Colin. 1987. *The Romantic Ethic and the Spirit of Modern Consumerism*. Oxford and New York: Basil Black well.

- Cantor, Sidney, and Michael Cantor. 1977. Socioeconomic factors in fat and sugar consumption. Pp. 429-46 in *The Chemical Senses and Nutrition*, ed. M. Kare and O. Maller. New York: Academic Press.
- Cardona, G. 1969. Marzapane. *Lingua Nova* 30: 34-37.
- Cardoso, Ciro F. S. 1987. Escravo ou camponés? O protocampesinato negro nas Américas. Sao Paulo: Editora Brasiliense.
- Cassidy, Frederick G., and R. LePage. 1980. *Dictionary of Jamaican English*. 2d ed. Cambridge: Cambridge University Press.
- Chance, F. 1762. Treacle. *Notes and Queries*, 3d ser., Feb. 22: 145-46.
- "Consistency." 1792. A Letter to *The European Magazine*, March 1792.
- Crane, Eva. 1976. *Honey: A Comprehensive Survey*. London: Heinemann. 136
- Crane, Eva. 1980. *A Book of Honey*. Oxford: Oxford University Press.
- Crane, Eva. 1983. *The Archaeology of Beekeeping*. Ithaca: Cornell University Press.
- Cundall, Frank, ed. 1939. *Lady Nugent's Journal*. London: The West India Committee.
- Curtin, Philip. 1969. *The Atlantic Slave Trade: A Census*. Madison: University of Wisconsin Press.
- Dams, L. R. 1978. Bees and honey-hunting scenes in the Mesolithic rock art of eastern Spain. *Bee World* 59 (2): 45-53.
- Debien, Gabriel. 1964. La nourriture des esclaves sur les plantations des Antilles françaises aux XVII^e et XVIII^e siècles. *Caribbean Studies* 4 (2): 3-27.
- Deerr, Noel. 1949-50. *The History of Sugar*. 2 vols. London: Chapman & Hall.
- Elias, Norbert. 1978. *The Civilizing Process*. New York: Urizen Books.
- Firth, Raymond. 1957. The place of Malinowski in the history of economic anthropology. Pp. 109-28 in *Man and Culture*, ed. R. Firth. London: Routledge & Kegan Paul.
- Forbes, R. J. 1966. *Studies in Ancient Technology*. Vol. 5. Leiden: E. J. Brill.

- Fowler, Damon Lee. 1995. *Classical Southern Cooking*. New York: Crown Publishers.
- Freeman, Michael. 1977. Sung. Pp. 141-76 in *Food in Chinese Culture*, ed. K.-C. Chang. New Haven: Yale University Press.
- Friedman, Jonathan. 1989. The consumption of modernity. *Culture and History* 4: 117-30. 137 works cited
- Fussell, Betty. 1986. / *Hear America Cooking*. New York: Viking.
- Genovese, Eugene D. 1972. *Roll, Jordan, Roll*. New York: Random House.
- Giampietro, Mario, and David Pimentel. n.d. The tightening conflict: Population, energy use, and the ecology of agriculture. *NPG Forum*, 8 pp.
- Goldstein, Judith. 1993. The female aesthetic community. *Poetics Today* 14 (1): 143-63.
- Goody, Jack. 1982. *Cooking, Cuisine and Class*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Gosse, Edmund. 1907. *Father and Son*. New York: Charles Scribner's Sons.
- Hall, Douglas. 1988. Planters, farmers and gardeners in eighteenth century Jamaica. The 1987 Elsa Goveia Lecture. Mona, Jamaica: Department of History, University of the West Indies.
- Handler, Jerome S., and Frederick W. Lange. 1978. *Plantation Slavery in Barbados*. Cambridge: Harvard University Press.
- Hart, James. 1633. *Klintke or the Diet of the diseases*. London: John Beale.
- Heiser, Charles. 1969. *Nightshades: The Paradoxical Plants*. San Francisco: W. H. Freeman.
- Hentzner, P. 1757 [1598]. *A Journey Into England*. Strawberry Hill, England.
- Higman, Barry W. 1984. *The Slave Populations of the British Caribbean, 1807-1834*. Baltimore: Johns Hopkins University Press.
- Hugill, Anthony. 1978. *Sugar and All That... a History of Tate & Lyle*. London: Gentry.
- Kendall, Christopher. 1995. Common ground. *Cook's Magazine* 13:1.

Kendall, Henry W., and David Pimentel. 1994. Constraints on the expansion of the global food supply. *Ambo* 23 (3): 198-205.

Labarge, Margaret W. 1965. *A Baronial Household of the Thirteenth Century*. London: Eyre & Spottiswoode.

Laurioux, Bruno. 1985. Spices in the medieval diet: A new approach. *Food and Foodways* 1 (1): 43-75.

Lepkowski, Tadeusz. 1968. *Haiti*. Vol. 1. Habana: Casa de las Américas.

Le Sage, D. E. 1976. The language of honey. Pp. 426-38 in *Honey: A Comprehensive Survey*, ed. E. Crane. London: Heinemann. "

Levey, Martin. 1973. *Early Arabic Pharmacology*. Leiden: E. J. Brill.

Lewis, Edna. 1988. In *Pursuit of Flavor*. New York: Knopf.

Lichtenstein, Alex. 1988. That disposition to theft, with which they have been branded: Moral economy, slave management, and the law. *Journal of Social History* 21 (3): 413-40.

Linder, Staffan. 1970. *The Harried Leisure Class*. New York: Columbia University Press.

Lippmann, Edmund von. 1970 [1929]. *Geschichte des Zuckers*. Nierwalluf bei Wiesbaden: Martin Sandig.

Lopez, Amy. 1948. Land and labour to 1900. *Jamaica Historical Review* 1 (1948): 289-301.

Louis, J. C., and Harvey Z. Yazijian. 1980. *The Cola Wars*. New York: Everest House.

Malinowski, Bronislaw. 1935. *Coral Gardens and Their Magic*. 2 vols. London: George Allen & Unwin.

McKee, Francis. 1991. Ice cream and morality. Pp. 199-205 in *Public Eating: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, ed. Harlan Walker. London: Prospect Books.

Mead, W. E. 1967 [1931]. *The English Medieval Feast*. London: George Allen & Unwin.

Mintz, Sidney W. 1955. The Jamaican internal marketing pattern: Some notes and hypotheses. *Social and Economic Studies* 4 (1): 311-25.

- Mintz, Sidney W. 1958. The historical sociology of the Jamaican churchfounded free village system. *De West-Indische Gids* 38 (1-2): 46-70.
- Mintz, Sidney W. 1961a. Review of Stanley M. Elkins, *Slavery*. *American Anthropologist* 63 (3): 579-87.
- Mintz, Sidney W. 1961b. The question of Caribbean peasantries: A comment. *Caribbean Studies* 1961: 31-34.
- Mintz, Sidney W. 1971a. Toward an Afro-American history. *Cahiers d'Histoire Mondiale* 13 (2): 317-32.
- Mintz, Sidney W. 1971b. Groups, group boundaries and the perception of race. *Comparative Studies in Society and History* 13 (4): 437-43.
- Mintz, Sidney W. 1978a. Was the plantation slave a proletarian? *Review* 2 (1): 81-98.
- Mintz, Sidney W. 1978b. Caribbean marketplaces and Caribbean history. *Nova Americana* (1): 333-44.
- Mintz, Sidney W. 1982. Choice and occasion: Sweet moments. Pp. 157—69 in *The Psychobiology of Human Food Selection*, ed. Lewis M. Barker. Westport, Conn.: Avi Publishing Company.
- Mintz, Sidney W. 1985. *Sweetness and Power*. New York: Viking Penguin Inc.
- Mintz, Sidney W. 1989. *Caribbean Transformations*. New York: Columbia University Press.
- Mintz, Sidney W., and Douglas Hall. 1960. The origins of the Jamaican internal marketing system. *Yale University Publications in Anthropology* 57: 3-26.
- Mintz, Sidney W., and Richard Price. 1992. *The Birth of African-American Culture: An Anthropological Perspective*. Boston: Beacon Press.
- Moreau de St. Méry, Médéric-Louis-Elie. 1797. *Description topographique [...] de la partie frangaise de l'île Saint-Domingue*. Paris.
- Page, Louise, and Berta Friend. 1974. Level of use of sugars in the United States. Pp. 93-107 in *Sugars in Nutrition*, ed. H.L. Sipple and K. W. McNutt. New York: Academic Press.

Paget, Hugh. n.d. The free village system in Jamaica. *Caribbean Quarterly* 1 (4): 7-19.

Pares, Richard. 1960. Merchants and Planters. *Economic History Review Supplements* no. 4. Economic History Society. Cambridge: Cambridge University Press.

Pellegrini, G. 1976. Martabana marzapane. *Lingua Nova* 37: 92.

Pendergrast, Mark. 1993. *For God, Country and Coca Cola*. New York: Charles Scribner's Sons.

Pimentel, David, and Mario Giampietro. 1994a. U.S. population growth threatens irreplaceable farmland. *Clearinghouse Bulletin* 4 (11).

Pimentel, David, and Mario Giampietro. 1994b. Food, land, population and the U.S. economy. Executive summary of a full report by the same title. Commissioned by Carrying Capacity Network, 2000 P St., N.W., Suite 240, Washington, D.C.

Pimentel, David, Rebecca Harman, Matthew Pacenza, Jason Pecarsky, and Marcia Pimentel. 1994. Natural resources and an optimum human population. *Population and Environment* 15 (5): 347-69.

Pomet, P. 1748. *A Complete History of Drugs*, 4th ed. London.

Price, Richard. 1966. Caribbean fishing and fishermen: A historical sketch. *American Anthropologist* 68 (4): 1363-83.

Ragatz, Lowell J. 1928. *The Fall of the Planter Class in the British Caribbean, 1763-1833*. New York: Appleton-Century.

Revel, Jean-Francois. 1982. *Culture and Cuisine*. Garden City, N.Y.: Doubleday.

Richards, Audrey. 1932. *Hunger and Work in a Savage Tribe*. London: George Routledge & Sons.

Rozin, Paul. 1987. Sweetness, sensuality, sin, safety, and socialization: Some speculations. Pp. 99—110 in *Sweetness*, ed J. Dobbing. London: Springer Verlag.

Rye, W. B. 1865. *England As Seen By Foreigners*. London: John Russell.

Salaman, Redcliffe N. 1949. *The History and Social Influence of the Potato*. Cambridge: Cambridge University Press.

Sass, Lorna. 1981. The preference for sweets, spices and almond milk in late medieval English cuisine. In *Food in Perspective*, ed. A. Fenton and T. Owen. Edinburgh: John Donald.

Schlesinger, Arthur M. 1964. Food in the making of America. Pp. 220-40 in *his Paths to the Present*. Cambridge: Houghton MifHin.

Sheridan, Richard. 1974. *Sugar and Slavery*. Baltimore: Johns Hopkins University Press.

Smith, Woodruff. 1992. Complications of the commonplace: Tea, sugar and imperialism. *Journal of Interdisciplinary History* 23 (2): 259-78.

Smith, Woodruff D. 1995. From coffeehouse to parlour: The consumption of coffee, tea and sugar in north-western Europe in the seventeenth and eighteenth centuries. Pp. 148-69 in *Consuming Habits*, ed. Jordan Goodman, Paul E. Lovejoy, and Andrew Sherratt. London: Routledge.

Sombart, Werner. 1967 [1919]. *Luxury and Capitalism*. Ann Arbor: University of Michigan Press.

Spittler, Gerd. 1987. Essen und moral: die Nahrung der Kel Ewey im Alltag und in einer Hungerkrise. *Fretburger Universitätsblätter* 96: 95-111.

Spittler, Gerd. 1993. Lob des einfachen Mahles. Pp. 193-210 in *Kulturthema Essen*, ed. A. Wierlacher, G. Neumann, and H. J. Teuteberg. Berlin: Akademie- Verlag.

Sturtevant, William. 1969. History and ethnography of some West Indian starches. Pp. 177-99 in *The Domestication and Exploitation of Plants and Animals*, ed. P. Ucko and G. W. Dimbleby. Chicago: Aldine.

Trouillot, Michel-Rolph. 1988. *Peasants and Capital: Dominica in the World Economy*. Baltimore: Johns Hopkins University Press.

Tutuola, Amos. 1953. *The Palm Wine Drinkard*. Westport, Conn.: Greenwood Press.

Venner, Tobias. 1620. *Via Recta ad Vitam Longam, or a Plaine Philosophical Discourse*. London.

Warner, Richard, The Rev. 1791. *Antiquitates Culinariae; or Curious Tracts Relating to the Culinary Affairs of the Old English*. London: Blamire.

Wolf, Eric. 1982. *Europe and the People without History*. Berkeley: University of California Press.

Wolf, Eric. 1990. Facing power: Old insights, new questions. *American Anthropologist* 92 (3): 586—96.

Woodham-Smith, Cecil. 1962. *The Great Hunger: Ireland 1845-1849*. London: Hamish Hamilton.