

فلسفه و غذا

بخور، بیندیش، شادباش

www.ketab.ir

مجموعه مقالات

زیر نظر فریتس آلهوف و دیومونرو

ترجمه گروه مترجمان



عنوان و نام پدیدآور:

فلسفه و غذا / ویراستاران فریتس آلهورف، دیومونروئ
گروه مترجمان (به ترتیب حروف الفبا) ابوالفضل توکلی شانددیز... [و دیگران].

مشخصات نشر:

تهران: نشرهنوز، ۱۳۹۲.

مشخصات ظاهری:

۴۴۸ ص.

شابک:

۶-۲۵-۴۷-۶۰۶-۶۷۸

وضعیت فهرست نویسی:

فیبیا

یادداشت:

عنوان اصلی: © 2007, Food & Philosophy: Eat, Drink, and Be merry.

یادداشت:

گروه مترجمان (به ترتیب الفبا) ابوالفضل توکلی شانددیز، عفت جلال وندی،
بهنام جلالی جعفری، شیرین دخت دقیقیان، بهار رها دوست، ساجدی، فرهاد ساسانی...

موضوع:

مواد غذایی

موضوع:

فلسفه

شناسه افزوده:

الهورف، فریتس، ویراستار

شناسه افزوده:

Allhoff, Fritz

شناسه افزوده:

مونرو، دیو، ویراستار

شناسه افزوده:

Monroe, Dave

شناسه افزوده:

توکلی شانددیز، ابوالفضل، ۱۳۵۵-، مترجم

رده بندی کنگره:

۴۱۳:۶۱۵ B

رده بندی دیویی:

۶۴۱:۳۰۰

شماره کتابشناسی ملی:

۳۳۱۶۸۶۴

فلسفه و غذا

زیر نظر فریتس آلهورف و دیومونروئ

ترجمه: ابوالفضل توکلی شانددیز، عفت جلال وندی، بهنام جلالی جعفری

شیرین دخت دقیقیان، بهار رها دوست، خدیجه سجادی، فرهاد ساسانی، علی عامری مهابادی

پروشات کلامی، مهرناز گیگاسری، بابک مظلومی، هتا نصیری، سیمین نیل بیان، شهریار وقفی پور

ویرایش: ابوالفضل توکلی شانددیز، سیما شاپوریان، زهره خلیلی

چاپ اول، زمستان ۱۳۹۸

شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه

قیمت: ۸۰۰۰ تومان

طراحی کتاب: استودیو کارگاه - مصطفی بهزادی

صفحه بندی: یاسر عزاباد

ناظر فنی چاپ: مصطفی شریفی

تمامی حقوق برای ناشر محفوظ است. هرگونه استفاده از متن این کتاب منوط به اجازه کتبی ناشر است.
نشرهنوز، تهران، صندوق پستی ۱۴۸۶-۱۹۳۹۵ *** info@hanoozpub.com *** www.hanoozbooks.com

پیشگفتار / ابوالفضل بوکل ساند :
۵
سفره آرایبی: پیش درآمدی به غذا، فلسفه
۱۵
فريتس آهوف و ديو مونرو / شیرین دخت : بیان
۲۹
پیش غذاها: غذا در بطن فرهنگ و جامعه
۳۱
۱. ایپکور، فیلسوف غذاپرستان
مایکل سایمنز / پروشات کلامی
۵۸
۲. حک کردن ارزش ها با قاشق
لیدیا زپدا / عفت جلال وندی
۳. کدام رژیم غذایی؟
گوشت خواری یا گیاه خواری
۷۸
جن رای / بهارهادوست
۴. گرسنگی متعالی:
بررسی اختلالات غذایی و رای زیبایی
۹۶
شیلا لیننت / الهام نیل چیان

پیشگفتار
۵
۱۵
۲۹
۳۱
۵۸
۷۸
۹۶



- ۱۱۵ اولین وعده غذای اصلی: ذائقه و نقد غذا
- ۱۱۷ ۵. ذائقه، تخصص خوراک شناسی و عینیت
مایکل شَفر / علی عامری مهابادی
- ۱۳۶ ۶. چه نیازی به منتقد؟
معیار ذائقه و قدرت نام تجاری
جرمی آیگرز / عفت جلال وندی
- ۱۵۷ ۷. آثار وراثتی گرسنگی:
داده حافظه انتزاعی
- ۱۷۵ ۸. فویو پاراسکه / شیرین دخت دقیقیان
دومین و بده غذای اصلی: هنر و زیبایی شناسی خوراک
- ۱۷۷ ۹. آیا ممکن است سود، زیبا باشد؟
ظهور خوراک شناسی و زیبایی شناسی غذا
کیوین سویینی / علی عامری مهابادی
- ۱۹۷ ۱۰. آیا می توان خوراک را اثر مرگ دانست؟
معضل مصرف
دیومونرو / فرهاد ساسانی
- ۲۱۴ ۱۱. دلچسب، لذیذ، نفرت انگیز
کارولین کورس میر / ابوالفضل توکلی شانديز
- ۲۳۹ ۱۲. فیتش های غذایی و زیبایی شناسی گناه:
پروفیسور دیوئی، لطفاً مرا از شر خودم حفظ کن!
گلن کیوئن / شهریار وقفی پور
- ۲۵۹ دسر: خوردن و اخلاق
۱۲. درست خوردن:
- ۲۶۱ تفکر اخلاقی در مورد غذا
راجرجی.اچ.کینگ / ابوالفضل توکلی شانديز

- ۲۸۲ ۱۳. مشکل پسندی در خوردن، نقطه ضعفی اخلاقی
متیوبراون / شیرین دخت دقییان
۱۴. می‌توانیم غذا بخوریم؟
داستان عجیب وترسناک محصولات اصلاح شده ژنتیکی در خوراک‌های مان
۳۰۳ پل تامسون / بهنام جلالی جعفری
۱۵. ارزیابی تمام جوانب:
۳۲۳ بررسی اجمالی استدلال‌های مربوط به رد یا تأیید شکار
لینا جازاک / هتاو نصیری، ابوالفضل توکلی شان‌دیز
- ۳۴۷ شیرینی‌های پتی فور: پیشکش سرآشپز
۱۶. وظیفه آشپز:
۳۴۹ بررسی اهداف اصلاحی آشپزی در خانه و رستوران
کریستین جی. کراوکر / جلال‌وندی
۱۷. دیپلماسی غذا:
۳۶۹ تفاهم فرهنگی از طریق ذائقه
مارک تافویا / بابک مظلومی
۱۸. تعادل بخشیدن به طعم‌ها:
۳۸۸ الهام، طعم و زیبایی در آشپزخانه
آکی کاموزاوا / الگزاندر تالبوت / مهرناز گیگاسری
- ۴۰۵ پسگفتار
- ۴۰۷ ۱۹. چنین خورد زرتشت
وودی آلن / بابک مظلومی
- ۴۱۳ پی‌نوشت‌ها
- ۴۳۷ فهرست نام‌ها

پیش‌گفتار

ادسا پاییر | ابوالفضل توکلی شاندریز

آیا می‌خوریم تازه، له، مانپ، زنده هستیم تا بخوریم؟ وقت آن رسیده که بگوییم دورهٔ چنین سؤالی دیگر سه سال آمده است. فریاد «یافتم! یافتم!» را نیز در لحظه‌ای می‌توانیم سردهیم که به ایر استن برسیم: آیا می‌توانیم و باید طوری سراغ خوردن برویم که گویی دنیا ما به این مسئله بستگی دارد؟ اگر به این حرف شک دارید کافی است روزی سه ماه را با ما بگذرانید تا ببینید که درک بهتر از اصول تغذیه، این که چطور مواد غذایی را انتخاب می‌کنیم، پرورش می‌دهیم، توزیع می‌کنیم، می‌خوریم، در مورد آن فکر می‌کنیم و در نهایت چه معنایی را به آن نسبت می‌دهیم، به حل بسیاری از عمیق‌ترین چالش‌های جامعه کمک می‌کند.

دانشگاهیان، آشپزها و طنزپردازانی که مطالب‌شان در این کتاب آمده است همگی یک نقطهٔ مشترک دارند، آن‌هم علاقهٔ بسیار زیادشان به غذاست. نوشته‌های آن‌ها از مقالات بسیار دقیق و موشکافانه به شیوهٔ فلاسفه — با تحقیقات آکادمیک توأم با ارجاعات متعدد — تا دیدگاه‌های بسیار غیرمتعارف را شامل می‌شود. به نظرم این‌ها افراد خوش‌مشرب و دست‌ودل‌بازی هستند

که انسان دوست دارد در کنار آن‌ها یک وعده غذایی طولانی و خاطره‌انگیز را صرف کند. هنوز هم هستند کسانی که «می‌خورند تا زنده بمانند» و مدعی‌اند که نباید غذا را چیزی بیش از یک کالا، لذتی دنیوی، یکی از هفت گناه یا از همه بدتر چیزی جز «مدر روز» دانست. نویسندگان [این کتاب] در مقالات خود تفکر ما را در مورد غذا به چالش می‌کشند و از ما می‌خواهند به این حقیقت عمیق‌تر بنگریم.

در این مقالات این نظریه ارائه می‌شود که غذا — و هنرهای ملازم آن، یعنی پرورش، آماده‌سازی و چشیدن — معنا و تعادل را به جامعه‌ای بازمی‌گرداند که به دلیل گرایش به «مصرف برای مصرف» به بیراهه رفته است. نویسندگان مقالات این پرسش را طرح می‌کنند که چرا اصرار داریم غذا را بی‌اهمیت جلوه بدهیم، حتی آن‌که دی‌ای ماشینی ما هر لحظه بیش از پیش از باور بنیادین خود [که همان ماشینی بودن است] فاصله می‌گیرد. آن‌ها برخی از دوز و کلک‌های مضحک رابطه ما با غذا را بررسی می‌کنند، و درست جلوی چشم‌مان به راه‌حل‌های مضحکی هم می‌رسند. موضوعات متعددی که در این مجموعه کنار هم قرار گرفته است — از جمله شیوه‌های بومی مواجهه با غذا، دستکاری ژنتیکی مواد غذایی، اپیکور، سبزیجات لذت‌جویی، نقد رستوران‌ها، اختلالات خوردن، فست‌فود، مشکل پسندانی و نوراک به مثابه هنر — در عین حال که هر کس را قادر می‌سازد تا از این مسائل چیزی بردارد، این پرسش را هم مطرح می‌کند که اگر در شیوه غذایی مان کسی با وجدان‌تر و عاقبت‌اندیش‌تر بودیم، آیا افراد بیشتری از آن بهره‌مند نمی‌شدند؟

از مجموع این مقالات، ظنین اعلامیه‌ای درباره افسون دوباره غذا به گوشم می‌رسد. مدت زیادی است که تصور می‌کنم مقدار کافی از مواد غذایی واقعی برای مصرف روزانه (یعنی میوه‌ها و سبزیجات سالم و مواد معدنی معجزه‌آسای

آن‌ها) که جزء وصف‌ناپذیری از تمامیت مسئله [خوراک] است، نیروی لازم برای یافتن معنای زندگی را فراهم می‌کند و به توانمندی ما در زیستن یاری می‌رساند. بسیاری از ما با این عبارت معروف که «کوچک زیبا است» بزرگ شده‌ایم. حالا کم‌کم این مسئله را هم درک می‌کنیم که «کوچک قدرتمند نیز هست» و گواه این مدعا را می‌توان در حوزه‌های گوناگون - از جمله که باورهای ارگانیک، طب سنتی و نظام اعطای خرده‌وام‌های بانکی - به چشم دید. به نظر من، گردهم آمدن راه‌حل‌های کوچک و بی‌شمار به انسانیت کمک می‌کند تا بنایگاه خورد را در کره زمین حفظ نماید.

در همان حال که منغول تورق این مقاله‌ها هستید، گفته آلکساندر دوما - نویسنده و فیلسوف معروف - را نیز به خاطر داشته باشید: «انسان به آنچه می‌خورد زنده نیست، بلکه به آنچه نذب می‌کند زنده است.» پس کلمات را به آرامی بجوید و از سر زدن در راه به رسا و رازنا لذت ببرید. ما می‌توانیم همه چیز را با هم داشته باشیم. می‌توانیم از غذاهای مورد علاقه خود لذت ببریم و در عین حال بیاموزیم به نحوی غذا بخوریم که موجب رشد و بالندگی گونه ما شود. وقتی می‌خوریم تا یک روز دیگر زندگی کنیم. استقامت کم به عمیق‌ترین پرمش‌های زندگی خود بیندیشیم.