



به نظر می‌رسد مقوله غذا، در فضای تلویزیون امروز، نه به عنوان امری فرهنگی و اصیل که به مثابه عنصری آرایشی در نظر گرفته شده است. حرف و سخنی از آداب غذا خوردن و تناسب خوراکی‌ها و آشامیدنی‌ها در میان نیست و آشپزها، صرفاً تکنیسین‌های فرآوری و به عمل آوردن نان و خورش در چارچوب‌های زمانی تنگ آنتن هستند

در چند دسته قرار داد؛ گروهی برنامه‌های تبلیغاتی هستند که باهدف فروختن قابلمه و سینی و فرو... بخش می‌شوند که نه تنها بعد فرهنگی در آنها نادیده گرفته می‌شود که عمدتاً رویکردهای غیرفرهنگی دارند و بار آموزشی آنها هم بسیار ضعیف است. خبری از ظرافت‌های آشپزی در آنها نیست و غذای ایرانی برای آنها به دلیل زمانبر بودنش، نامطلوب تلقی می‌شود و سعی می‌کنند با ساده‌ترین غذاها محصولات تولیدی خود را به فروش برسانند.

گروهی دیگر از برنامه‌های تولید شده در واقع برنامه‌هایی برای آن گروه از مخاطبان است که سؤال هرروزه‌شان این است که «امروز چی درست کنم؟» این برنامه‌ها گرچه سعی می‌کنند که فرایند آموزشی درستی داشته باشند اما آسیب‌هایی جدی به آنها وارد شده است. غلبه تجملات و کارهای نمایشی در آنها به حدی بالاست که بعضاً دیده می‌شود میزی وسیع به آرایش هندوانه و کدو حلواپی و سبزی و سوپ اختصاص پیدا کرده و مقوله غذا به عنوان يك عنصر فرهنگی قوام بخش در آنها به حاشیه می‌رود.

گروه دیگر، برنامه‌های مبتنی بر موضوع آشپزی نیز در فرم مسابقه و ریلیتی شو ساخته می‌شود. این دسته از برنامه‌ها که بعضاً در میان برنامه‌های پرمخاطب آنتن هم حضور دارد، تا حدودی رویکردهای فرهنگی را مورد توجه قرار می‌دهد اما به نظر می‌رسد عنصر مسابقه و چالش رقابت در آنها جدی‌تر است. بحث‌های جانبی درباره کسب و کار و مشاغل مختلف و چالش‌های اقتصادی نیز در این برنامه‌ها به چشم می‌خورد که عملاً تفاوتی با برنامه‌هایی مانند فن‌آورد و میدون و کارستون و... که به دنبال بهبود فضای کسب و کار هستند، ندارد.

به نظر می‌رسد مقوله غذا، در فضای تلویزیون امروز، نه به عنوان امری فرهنگی و اصیل که به مثابه عنصری آرایشی در نظر گرفته شده است. حرف و سخنی از آداب غذا خوردن و تناسب خوراکی‌ها و آشامیدنی‌ها در میان نیست و آشپزها، صرفاً تکنیسین‌های فرآوری و به عمل آوردن نان و خورش در چارچوب‌های زمانی تنگ آنتن هستند. شاید بد نباشد که برنامه‌سازان و مدیران تلویزیون نگاهی به رساله‌های متعددی که در حوزه آشپزی ایرانی نوشته شده است، بیندازند. رساله‌هایی که از زمان صفوی تاکنون جمع‌آوری شده. کتاب‌هایی مانند رساله آداب المضیفین و زادالاکلین (نیمه دوم قرن نهم هجری)، رساله جامع الصنایع (آشپزی‌نامه عصر قاجار)، کارنامه خورش (دستور غذاهای نادره میرزا قاجار)، سفره اطعمه تألیف میرزا علی اکبرخان کاشانی (آشپز مخصوص ناصرالدین‌شاه) و کتاب آشپزی دوره صفوی.



اهمیت آداب غذایی چیست و تا چه میزان به نسل جدید منتقل می‌شود؟

فرهنگ غذایی و غذای فرهنگی

بدون شك آن زمان که دوست محمدخان معیرالممالک تخم گوجه‌فرنگی را به ایران فرستاد و در امارتش در باغ فردوس تهران آن را کشت کرد، تصورش را هم نمی‌کرد که آن دانه‌ها جای خود را آنچنان در سفره ایرانیان باز کنند که حدود يك و نیم قرن بعد، بیش از شش میلیون تن گوجه در سراسر ایران کاشت شود و صنایع تبدیلی گسترده‌ای پیرامون آن شکل بگیرد. یا آن زمان که سر جان ملکم انگلیسی به دربار فتحعلی‌شاه رفت و برای نخستین بار بذر سیب زمینی را با خود به ایران آورد، خیال سرانه مصرف ۵۰ کیلوگرم سیب زمینی در سال و صدها هکتار زمین کشاورزی اختصاص پیدا کرده به این محصول را در سر نداشت. او این بذر را نخستین بار در روستای پشند، حوالی تهران کاشت و کم‌کم راه خود را به سفره غذای ایرانی باز کرد. این داستان‌ها و بسیاری داستان‌های دیگر، حکایت از آن دارد که غذا مؤلفه‌ای مهم در بافتار هر فرهنگ است. غذا و آدابش، نقطه تلاقی جغرافیا، عقاید، باورها، هوشمندی‌ها و ابتکاراتی است که ذره ذره در طول قرن‌ها در کنار هم قرار می‌گیرند و تبدیلی می‌شوند به عناصری دیدنی و ملموس.

مجید فضائی
روزنامه‌نگار

موضوع بسیار جذابی است که در حوصله این یادداشت نیست اما خواندن آن را از کتاب مستطاب آشپزی به همه علاقه‌مندان نه فقط به غذا که فرهنگ پیشنهاد می‌کنم.

یکی دیگر از نشانه‌های مهم برای اثبات فرهنگی بودن مقوله غذا، تغییرات شکل گرفته در سفره ایرانیان طی چند دهه گذشته است. با سرعت گرفتن جوامع و تغییر شکل و شیوه و سبک زندگی، دیگر کمتر مجالی برای آن پخت‌وپزهای سرسبز و زمان‌بر باقی مانده و نتیجه‌اش هم شده رونق «غذاهای فوری» (معادل فارسی Fast Food). در چند دهه اخیر شاهد هستیم که مغازه‌های بسیاری به عرضه پیتزا و اسپاگتی و سوشی و غذاهای مکزیکی و هندی و عربی و... اختصاص پیدا کرده‌اند و ساده‌اندیشی است که ورود آنها را صرفاً ورود يك غذا و بشقاب خوراکی در نظر بگیریم.

حالا اگر بر همین مینا به برنامه‌های ساخته شده در تلویزیون در موضوع غذا نگاه کنیم، اوضاع خوبی را نمی‌بینیم. برنامه‌های آشپزی صداوسیما را می‌توان

از بتهوون احساس خوشی داشته باشیم، کما این که در غرب نیز دوتارنوازی‌های حاج قربان سلیمانی شنوندگانی برای خود دارد. آقای نجف دریابندری در کتاب ارزشمند مستطاب آشپزی، این موضوع را این‌طور توضیح می‌دهد: «در مورد غذا هر قومی به رنگ خاصی گرایش پیدا کرده است و آن را خوشایند و اشتهاآور می‌بیند. ما ایرانیان مسلماً برای بیشتر غذاها رنگ زرد و نارنجی را ترجیح می‌دهیم و به همین دلیل در بیشتر غذاهای ما زردچوبه و زعفران به کار می‌رود؛ برای فرنگی‌ها رنگ قهوه‌ای تیره اشتهاآور است، به طوری که با انواع وسایل مانند کارامل یا قهوه یا کاکائو، مواد خوراکی یا حتی نوشیدنی را به رنگ تیره درمی‌آورند. چینی‌ها رنگ‌های سفید و قرمز و سبز یا ترکیب بندی این رنگ‌ها را دوست دارند.»

توضیح و دریافت فرهنگی نجف دریابندری از امر غذا تا آنجا پیش می‌رود که سه مکتب آشپزی را در طول و عرض تاریخ و جغرافیای جهان دسته‌بندی می‌کند: مکاتب آشپزی ایرانی، چینی و رومی. شرح و تفصیل هر کدام از این مکاتب و ویژگی‌های آنها

غذا، فرهنگ می‌سازد و هر فرهنگی ناگزیر از ساختن غذا است. به همین دلیل هم هست که لذت بردن از خوراکی‌ها و آشامیدنی‌ها، پدیده‌ای فرهنگی تلقی می‌شود و چون این وابستگی وجود دارد، نمی‌توان پدیده غذا را امری جهانشمول در نظر گرفت. ما ایرانی‌ها از بسیاری از پنی‌های فرنگی لذت نمی‌بریم و طعم و عطر آنها برای مان دل‌زدگی ایجاد می‌کند، این در حالی است که پنی‌ی مانند پنیر لیقوان به ذائقه ما خوش می‌نشیند. یا مثلاً درباره بسیاری از غذاهای دریایی یا میوه‌های استوایی این تلقی وجود دارد که آنها بدبو و بد مزه هستند و این دقیقاً به این دلیل است که ما لذت بردن از آنها را یاد نگرفته ایم. همان‌طور که فرنگی‌ها لذت بردن از ادویه‌های پر عطری مانند زردچوبه را نیاموخته‌اند. دقیقاً مانند موسیقی است. همان‌طور که شور و چهارگاه و دشتی و ماهور و هماپون به گوش ایرانی زیباست، برای اغیار این منطق چندان دلنشین نیست. البته اصلاً دور از ذهن نیست که ما ایرانی‌ها نسبت به يك کنسرت پیانو از برامس یا يك سمفونی

برگ سبز سوری پراید مدل ۱۳۸۷ شماره موتور
2488889 شماره شاسی S1412287495133
شماره پلاک ۱۳۳-ایران ۸۴۴۴۸۶۸ متعلق به
ناصر رحمانی مفقود و از درجه اعتبار ساقط است.

برگ سبز خودرو پراید ISL ۱۳۱۰ مدل ۱۳۹۰
به رنگ نسوگ مدادی متالیک شماره انتظامی
ایران ۵۳-۱۱۵۵۸۲ شماره موتور 4433547
شماره شاسی S3412290383284 به نام
یاسر احمدی شاپورآبادی مفقود گردیده و
فاقد اعتبار است.

مدرک فارغ التحصیلی اینجانب محمدرضا پورسخی
فرزند محمدعلی به شماره شناسنامه ۴۲۸ صادره از اصفهان
در مقطع کارشناسی رشته کشاورزی علوم دامی صادره از
واحد دانشگاهی خوراسگان به شماره سریال ۲۴۴۹۱۵۹ مفقود
گردیده است فاقد اعتبار می‌باشد از پابنده تقاضا می‌شود
اصل مدرک را به دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان (خوراسگان)
به نشانی: اصفهان- خیابان جی شرقی - ازغوانیه ارسال نمایند.

مدرک تحصیلی کاردانی تمام وقت در
رشته کارهای عمومی ساختمان صادر شده
از دانشگاه آزاد اسلامی واحد مراغه به نام
فریدون سالم شماره شناسنامه ۳۵۷ فرزند ایوب
مفقود گردیده و از درجه اعتبار ساقط می‌باشد.

برگ سبز و سند کمیاتی خودرو تاکسی سمند
مدل ۱۳۸۶ به رنگ زرد خورشیدی با نوار
شطرنجی مشکی روغنی شماره انتظامی
ایران ۱۳-۶۸۲۰۲۳ شماره موتور 12486013559
شماره شاسی 72602498 به نام حسین واتقی
خونداپی مفقود گردیده و فاقد اعتبار است.