



فصل اول

انسان بر سر میز غذا

انسان‌ها بخشی از روز خود را بر سر میزی می‌گذرانند که بر آن وعده‌های غذایی را صرف می‌کنند. اصطلاح "وعده غذا"^۱ را می‌توان با زمان غذا^۲ جایگزین کرد که به طور مشابه، در زبان انگلیسی، نشان دهنده زمانی است که به طرق و اشکال مختلف به صرف غذا اختصاص می‌یابد. وقتی در مورد غذا خوردن صحبت می‌کنیم، اغلب با بی‌تفاوتی از اصطلاحات "غذا خوردن"^۳ یا "تغذیه"^۴ استفاده می‌کنیم، حتی اگر در واقعیت، مفاهیم متفاوتی را مطرح کنند. در واقع، "غذا خوردن" به دریافت مواد غذایی ضروری برای سوخت و ساز بدن و عملکردهای حیاتی روزانه یک ارگانیسم اشاره دارد؛ از طرفی دیگر، "تغذیه" به مجموعه فرآیندهای بیولوژیکی اطلاق می‌شود که به انسان اجازه می‌دهد تا تمام مواد غذایی بلعیده شده را که برای بقای ارگانیسم ضروری است، جذب و استفاده کند. غذا خوردن به شدت تحت تأثیر جنبه‌های فرهنگی است، در حالی که تغذیه، مبتنی بر فرآیندهای بیولوژیکی است. اینکه چگونه و چه چیزی می‌خوریم، با بافت جغرافیایی و فرهنگی که در آن غذا می‌خوریم، مرتبط است؛ آنچه می‌خوریم همچنین با ظرفیت جذب دستگاه گوارش انسان مرتبط است؛ به همین علت برخی از مواد، خوردنی هستند و برخی دیگر نیستند. این بدان معناست که تغذیه با تکامل گونه‌ها مرتبط است؛ برای مثال، در مورد انسان‌ها، سیستم گوارش برای جذب مواد چوبی مناسب نیست (کونسلیو^۵ و سیانی^۶ ۲۰۰۳، لوی-استروس^۷ ۲۰۱۶). آنچه می‌خوریم تنها به جنبه‌های بیولوژیکی بستگی ندارد، بلکه به شدت، با جنبه‌های فرهنگی مرتبط است، مانند مصرف گوشت برخی از حیوانات که در برخی بافت‌های فرهنگی مجاز و در برخی دیگر، ممنوع یا حرام تلقی می‌شود. سه دین بزرگ توحیدی غربی نسبت به گوشت خوک رفتار متفاوتی دارند؛ دین مسیحیت مصرف آن را مجاز می‌داند، در حالی که توسط ادیان یهودی و مسلمان ممنوع است. یک نمونه از ممنوعیت‌های غذایی گوشت سگ است، که مکرراً در جنوب شرق آسیا مصرف می‌شود اما برای دنیای غرب که سگ حیوان خانگی محسوب می‌شود، حرام است. در دنیای آنگلساکسون^۸، گوشت اسب حرام در نظر گرفته می‌شود که در مقابل، معمولاً در برخی از کشورهای اروپایی مصرف می‌شود. برای همه فرهنگ‌ها مصرف گوشت انسان حرام مطلق است. به طور کلی، غذا خوردن، نقطه آغاز و عامل استحکام روابط دوستانه و عاطفی است. چه بسیار روابط عاطفی که با یک فنجان قهوه شروع می‌شوند و روابط دوستانه‌ای که با صرف شام تثبیت می‌شوند! صرف صبحانه در محل

1. Meal
2. Mealtime
3. Feeding
4. Nutrition
5. Consiglio
6. Siani
7. Lévi-Strauss
8. Anglo-Saxon

کار با سایر همکاران، بر اهمیت روابط دوستانه در محیط کار تاکید دارد که در واقع درست است که یک گفتگوی صمیمانه را به همراه دارد، اما در حقیقت، برای پیشبرد اهداف و روابط شغلی، نقشی اساسی ایفا می‌کند. می‌توان به طور کلی بیان کرد که غذا و عمل غذا خوردن عناصری هستند که در جنبه‌های مختلف زندگی ما نفوذ کرده و از معنای دقیق تغذیه‌ای خود فراتر می‌روند (فیشلر^۱ ۱۹۹۲). نقش غذا خوردن در کیفیت زندگی به طور گسترده شناخته شده و به طور عام تایید شده است. نظرسنجی انجام شده طی مصاحبه با بیش از هزار خانواده در حاشیه نمایشگاه میلان^۲ (۲۰۱۵) نشان داد که برای اکثر افراد، غذا خوردن یکی از بزرگترین لذت‌های زندگی است، ۸٪ فقط برای زنده ماندن غذا می‌خورند و ۸٪ دیگر غذا خوردن را لذت اصلی زندگی می‌دانند. در مقالات نیز به طور گوناگون این مفهوم تکرار می‌شود: "غذا خوردن یکی از چهار هدف زندگی است... سه هدف دیگر چیست، هیچ کس تا به حال ندانسته است" (ضرب المثل چینی)، "انسان نمی‌تواند خوب فکر کند، خوب عشق بورزد، خوب بخوابد، اگر خوب غذا نخورده باشد" (ویرجینیا وولف^۳)، "به این نکته، خوب فکر کنید: بهترین ساعات زندگی همگی ما، با پیوندی کم و بیش ملموس، با خاطره‌ای بر سر میز غذا مرتبط است." (چارلز پیر مونسله^۴)، "انسان همان چیزی است که می‌خورد" (لودویگ فویرباخ^۵)، و "بهترین چیزها در زندگی یا غیراخلاقی هستند، یا غیرقانونی و یا باعث افزایش وزن می‌شوند" (جورج برنارد شاو^۶).

۱.۱ صرف وعده غذا؛ ارتباطی صمیمانه

غذا عنصری از هویت فرهنگی است که نمایانگر تاریخ، تکامل و مذهب مردم می‌باشد (آمیترانو^۷ و بوناوی^۸ ۲۰۱۱، آمیترانو^۹ و روپولو^{۱۰} ۲۰۱۴). در عین حال، غذا "در دسترس‌ترین دروازه یک فرهنگ" است و "خوردن غذاهای دیگران به معنای عبور از این دروازه است" (مونتاناری^{۱۱} ۲۰۰۲، ۲۰۰۴، ۲۰۰۹). انسان‌ها در طول شبانه روز، وعده‌های غذایی خود را بر اساس یک چرخه منظم صرف می‌کنند. در فرهنگ ما،

1. Fischler
2. Expo of Milan
3. Virginia Woolf
4. Charles Pierre Monselet
5. Ludwig Feuerbach
6. George Bernard Shaw
7. Amitrano
8. Bonazzi
9. Amitrano
10. Ruoppolo
11. Montanari

صبحانه مقدم بر ناهار است و به همین ترتیب، با گذر روز، ناهار قبل از شام صرف می‌شود. هر وعده غذایی دارای ویژگی‌های منحصر به فردی است که برگرفته از بافت جغرافیایی و فرهنگی و همچنین، ترجیح شخص می‌باشد. به عنوان مثال، صبحانه برای برخی صرفاً قهوه است و این در حالیست که برای سایر افراد می‌تواند غذاهای مغذی‌تری (شیرین، بدون نمک و سرخ‌نشده) باشد. صرف نظر از زمان روز و غنی بودن یا نبودن لیست غذایی که فرد صرف می‌کند، وعده غذایی فرصتی برای مشارکت اجتماعی است. حتی در یک بافت حرفه‌ای و شغلی، صرف صبحانه و ناهار با همکاران، جز لحظات مهم برای عقد قرارداد و معامله به حساب می‌آید. در واقع، برخلاف سایر موجودات زنده که در خلوت غذا می‌خورند و مراقب حفاظت از غذای خود در برابر دزدان و شکارچیان هستند، انسان‌ها دوست دارند در جمع غذا بخورند. یکی از ویژگی‌های پلوترک^۱، خوش مشرب بودن در جمع‌های دوستانه بود تا جایی که معتقد است: "هنگامی که افرادی را برای صرف غذا و نوشیدنی دعوت می‌کنیم، در واقع آن‌ها را صرفاً به هدف خوردن و نوشیدن دعوت نکرده‌ایم، بلکه خوردن و نوشیدن بهانه‌ایست برای در کنار هم بودن." سیسرو^۲ ادعا کرد که "لذت ضیافت‌ها را نباید با خوشمزگی غذاها سنجید، بلکه باید با میزان صمیمیت و گفتگوی بین افراد، در نظر گرفت."

صرف یک وعده غذایی مشترک، در فرهنگ‌های مختلف، اولین نشانه تعلق به گروه است. در جزایر تونگا^۳، در اقیانوس آرام، اگر یک زن و مرد با هم غذای خاصی بخورند، با هم نامزد هستند؛ اگر غذای همدیگر را بخورند، حتماً ازدواج کرده‌اند. با هم خوردن یک وعده غذایی، نه تنها ریشه هویت خانواده، بلکه جوامع بزرگتر است: هر تشکل و جمع دوستانه‌ای، لحظاتی را برای تقویت روحیه گروه در نظر می‌گیرد. در جوامع رهبانی، افراد در سکوت سالن غذاخوری، با هم غذا می‌خورند و به کلام خدا گوش می‌دهند و همزمان، جسم و روح را تغذیه می‌کنند. روح بعضی غذاها و روش خوردنشان، در صمیمت و دورهمی نهفته است. در پیمونت^۴، باگنا کودا^۵ در ظرفی به نام دیان یا فوژوت^۶ که همه از آن می‌کشند، سر میز

1. Plutarch:

فیلسوف، نویسنده و تاریخ نگار یونانی در قرن اول و دوم میلادی

2. Cicero

3. Tonga

4. Piedmont:

نام منطقه ای در شمال غربی ایتالیا است که به خاطر غذاهای خاصی که دارد، شهرت دارد.

5. Bagna càuda:

نوعی سس گرم سنتی ایتالیایی متعلق به پیمونت است که از روغن زیتون، سیر و ماهی کولی تشکیل شده است. در واقع یک خوراک اشتراکی است؛ بدان معنا که معمولاً در یک ظرف مشترک گرم روی میز گذاشته می‌شود و افراد، سبزیجات خام یا پخته را به این سس آغشته می‌کنند و سپس می‌خورند.

6. Diàn or fojot:

این کلمات مربوط به گویش محلی پیمونت است و به ظروف سفالی یا سرامیکی کوچکی اشاره دارد که برای سرو باگنا کودا استفاده می‌شود.

آورده می‌شود. حتی بورگوینون^۱ فرانسوی، فوندوی^۲ سوئیسی و زیگینی^۳ ایتالیایی نیز تشریفاتی مشابه دارند. قاعده به‌اشتراک‌گذاری غذا هیچ استثنائی ندارد: به عنوان مثال، کمیسر مونتالبانو^۴ معروف، در کتاب سگ سوفالی^۵، "بشقاب‌ها، یک بطری آب و نان را برداشت، تلویزیون را روشن کرد، پشت میز نشست. دوست داشت به تنهایی غذا بخورد و در سکوت از غذا لذت ببرد." کمیسر نمی‌تواند در تکذیب معاونش، آژلو^۶، که در آرانچینی مونتالبانو^۷ به او می‌گوید: "حقیقت واقعی این است که تو دوست داری تنها غذا بخوری" چیزی بگوید؛ زیرا عقیده او در این باره این است که "چشیدن غذایی که به دستور خداوند پخته شده، یکی از شیرین‌ترین لذت‌هایی است که انسان می‌تواند داشته باشد، نباید با کسی به اشتراک گذاشته شود، حتی با کسی که بیشتر از همه دوستش دارید." تنها غذا خوردن عموماً بار منفی دارد و در برخی سنت‌ها، تقریباً حرام است. همانطور که ضرب‌المثل‌های زیر نشان می‌دهند: "کسی که تنها غذا می‌خورد، در تنهایی خفه می‌شود" (ضرب المثل عربی)، "کسی که تنها غذا می‌خورد، خفه می‌شود" (ضرب المثل رومی)، "هر کس به تنهایی غذا بخورد، خفه می‌شود" (ضرب المثل سیوسیاریو)، "اگر تنها غذا بخوری، خفه می‌شوی" (ضرب المثل سالنتو). دنیای مدرن در حال ایجاد تغییرات قابل توجهی در جنبه اجتماعی غذا خوردن است. در واقع، عجیب نیست که ببینیم کسی که می‌خواهد غذا بخورد، مجذوب کار با دستگاه الکترونیکی خود شده باشد. افراد غذای خود را همراه تبلت یا گوشی هوشمند و در ارتباط با دیگران می‌خورند. بنابراین، نوع جدیدی از با هم غذا خوردن ایجاد می‌کنند: آن هم مجازی، که ما را به کسانی که دور هستند، نزدیک‌تر می‌کند و عملاً ما را از کسانی که نزدیک هستند، دور می‌کند. وعده غذایی در بُعد اجتماعی خود، لزوماً به معنای روابط مسالمت‌آمیز و برابر بین افراد نیست. در واقع، غذا خوردن به صورت جمعی، صرفاً نشان دهنده صمیمت یا تعلق نیست؛ بلکه اختلاف طبقاتی را نیز نشان می‌دهد. نقش‌های سلسله‌مراتبی واقعاً در نحوه نشستن افراد دور میز نمایان می‌شوند، جایی که جایگاه نشستن به صورت تصادفی تعیین نمی‌شود؛ بلکه به نوعی رسمی یا نیمه رسمی، در موقعیت‌های مختلف، جایگاه و شأن افراد را نشان می‌دهد: رهبر در مرکز و دیگران در فاصله معکوس با نقشی که برای هر یک به رسمیت شناخته می‌شود، می‌نشینند. براساس زمان و بافت اجتماعی و سیاسی،

1. Bourguignonne:

خوراک سنتی فرانسوی

2. Fondue:

یک غذای سنتی و اشتراکی معروف در سوئیس

3. Zighini:

یک غذای تند و خوش عطر ایتالیایی است.

4. Commissioner Montalbano

5. The Terracotta Dog

6. Augello

7. Montalbano's arancini

ترتیب نشستن دور میز نشان‌دهنده جایگاه رهبر و موقعیت طبقاتی در گروه است. در دربار بیزانس^۱، در قرن دهم، لیوتپراندا^۲، سرکشیش کرمونا^۳ و سفیر اتو اول ساکسونی^۴ را در جایگاه پانزدهم میز نشاندند که فاصله زیادی از پادشاه داشت، جایگاهی که برای نقش او مناسب تلقی نمی‌شد و این موضوع موجب بروز یک حادثه دیپلماتیکی جدی شد. حتی برای دانته^۵ نیز چنین اتفاقی افتاده است؛ جیووانی سرکامبی^۶ در یکی از داستان‌هایش اینگونه می‌گوید که دانته را در یک ضیافت در دربار ناپل، در یکی از جایگاه‌های حاشیه‌ای و دور از پادشاه نشاندند. از آنجا که پادشاه می‌خواست شاعر بزرگ را به عنوان مهمان دعوت کند تا از خرد و فضیلت او بهره‌مند شود، او را به دربار فراخواندند. اما هنگامی که دانته وارد شد، لباسی ارزان قیمت بر تن داشت، درست همانگونه که شاعران معمولاً می‌پوشیدند و به همین دلیل، درباریان او را نشناختند. هنگام ناهار، دست‌ها را شستند و سر میز رفتند، پادشاه در جایگاه خود نشست و دیگر بارون‌ها هم نشستند؛ و در نهایت، دانته را در انتهای میز نشاندند. دانته از رفتاری که با او شد رنجیده خاطر گشت و بلافاصله، پس از آنکه غذایش را خورد، دربار را ترک کرد تا به توسکانی^۷ برگردد. هنگامی که پادشاه متوجه سوتفاهم شد، خدمتکاری را با نامه‌ای برای عذرخواهی به دنبال شاعر فرستاد. دانته پس از آنکه نامه را دریافت کرد، عذرخواهی پادشاه را پذیرفت و به ناپل بازگشت، اما این بار، لباسی بسیار زیبا به تن کرد. در ضیافت بعدی، شاعر در کنار پادشاه نشست، اما هنگام صرف غذا، رفتار بسیار عجیبی از خود نشان داد: "گوشت را برداشت و آن را به سینه، شانه و لباسش مالید و همچنین شراب را بر لباسش ریخت." هنگامی که پادشاه توضیحی در مورد چنین رفتار عجیب و غریبی از دانته خواست، او پاسخ داد: "اعلی‌حضرت، من می‌دانم که این لطف بزرگ به خاطر لباس‌ها بوده؛ از این رو خواستم که لباس‌ها از غذای آماده شده لذت ببرند." پادشاه با تشخیص صداقت و درایت شاعر، "او را در دربار نگه داشت تا بتواند بیشتر بشنود." (سرکامبی^۸ ۱۹۷۴، پسیم^۹)

نمایش سلسله مراتبی در چیدمان میز، در نظام‌های سلطنت مطلقه به اوج خود می‌رسد، جایی که پادشاه میز غذا را با هیچکس شریک نمی‌شود، که نشان‌دهنده جدایی و تمایز او از بقیه درباریان است. در

1. Byzantium :

2. Liutprand

3. Cremona

4. Otto I of Saxony

5. Dante

6. Giovanni Sercambi

7. Tuscany

8. Sercambi

9. Passim

یکی از پادشاهان امپراتوری روم شرقی در قرن چهارم میلادی

بافت‌های پدرسالارانه، سرپرست خانواده همیشه در راس میز می‌نشیند، ضلع کوتاه مستطیل میز، که عموماً فقط برای یک نفر است. از این منظر، میز گرد، ویژگی دموکراسی، ناتوانی در نشان دادن تفاوت‌ها و سلسله مراتب، به خوبی نمایان می‌سازد. در واقع، میز گرد معروف شاه آرتور^۱ نماد برابری مطلق افرادی بود که در آن جمع حضور داشتند. علاوه بر این، در مورد تعداد افراد نشسته دور میز، ترجیح داده می‌شود که فقط تعداد معینی بنشینید و هرگز ۱۳ یا ۱۷ نفر نباشند. در این موارد، برای خنثی کردن این فال‌های شوم، معمولاً یک صندلی چهاردهم برای فردی خیالی در نظر گرفته می‌شود که غذای او به طور مساوی میان ۱۳ نفر حاضر تقسیم می‌گردد. این یک خرافه بسیار کهنه است که به شام آخر^۲ برمی‌گردد، جایی که حضور ۱۳ نفر بر سر میز پیش از مرگ عیسی مسیح رخ داد. پیش‌زمینه‌ای پیشامسیحی نیز می‌توان در اسطوره‌های اسکندینیای یافت که روایت از مهمانی دوازده خدای اسکندیناوی دارد. در این ضیافت، لوکی^۳، ایزد نزاع و شر، تلاش می‌کند به جمع بپیوندد و تعداد مهمانان را به ۱۳ نفر برساند. رویدادهای پس از این ورود ناخواسته، به مرگ بالدر^۴، محبوب‌ترین خدایان، انجامید.

۱.۲ زیبایی‌شناسی غذا

غذا ذائقه زیبایی‌شناختی ما را به طرق مختلف بیان می‌کند، از جمله چیدمان میز غذا که در عین پیروی از قواعد دقیق و مشخصی که ریشه در آداب و رسوم خاصی دارد، سلیقه و ثروت کسانی که میز را می‌چینند، نه تنها از نظر هنری بلکه در ابعاد دیگر، نشان می‌دهد. دقت و حساسیتی که در مورد میز غذا به خرج می‌رود، نقش مهمی در موقعیت‌های شخصی و جمعی دارد. به عنوان مثال، به میز کریسمس یا میز جشن تولد فکر کنید. به گفته لانزا^۵ (۲۰۱۶)، میز غذا، یک رفتار روزمره به شدت آیینی است که به عنوان استعاره‌ای از زندگی در نظر گرفته می‌شود. در فضایی نسبتاً کوچک، یعنی در کنار یکدیگر و شانه‌به‌شانه، تجسم جنبه‌های مختلفی از واقعیت بازآفرینی می‌شود. یکی از نخستین گواهان تاریخ میز غذا، نفرینی است که ملکه هارپی‌ها^۶، کلنو^۷، در سومین سرود/نه/ید^۸ بر ایناس^۹ و جنگجویانش روا داشت،

-
1. King Arthur
 2. Last Supper
 3. Loki
 4. Balder
 5. Lanza
 6. Harpies
 7. Celeno
 8. Aeneid
 9. Aeneas

او برایشان "چنان گرسنگی‌ای آرزو کرد که حتی میزهایشان را نیز گاز بگیرند." در واقع، ایناس و جنگجویان دلیرش مجبور شدند منسها^۱ را بخورند؛ یعنی همان قرص‌های نانی که خدمتکاران در آغاز غذا توزیع می‌کردند و به عنوان بشقاب از آن‌ها استفاده می‌شد، غذاها بر روی این نان‌ها قرار می‌گرفتند و در نتیجه، آب گوشت و باقی‌مانده‌های غذا در آن جذب می‌شد. در پایان غذا، منسها به فقرا داده می‌شدند. برای جنگجویان، خوردن منسها عملی تحقیرآمیز بود، اما قطعاً مغایرتی با سیستم گوارش انسان نداشت. قدیمی‌ترین پیتزاهای تاریخ، که با آب گوشت و باقی‌مانده غذاهایی که روی آن‌ها برای برش قرار داده می‌شدند، توسط همراهان پسر ونوس^۲ خورده می‌شدند (ربورا^۳ ۱۹۹۸). منسها، که معمولاً برای دو نفر سرو می‌شدند، به تدریج جای خود را به تخته برش، بشقاب‌های چوبی یا سرامیکی دادند که که قبلاً در قرن دوازدهم در ایتالیا وجود داشتند. در قرن پانزدهم، در ایتالیا قبل از نقاط دیگر، استفاده از بشقاب و همچنین، لیوان و چنگال جداگانه گسترش یافت. چنگال با جهیزیه پرنسس بیزانسی^۴ ثئودورا دوکاشه^۵ که در سال ۱۰۷۱ با دوج دومنیکو سلوو^۶ ازدواج کرد، به ایتالیا رسید. "پیرونی^۷" یک چنگال طلای دو شاخه که عروس جوان به دربار معرفی نمود، سر و صدای زیادی به پا کرد. در فلورانس، مدیچی‌ها^۸ استفاده از آن را ممنوع کردند و آن را ناشایست می‌دانستند. کلیسا نیز به نوبه خود، چنگال را ابزاری شیطانی نامید. پیش از کاربرد کنونی، چنگال‌های دو یا سه شاخه‌ای که از فلزات گرانبها ساخته شده و با سنگ‌هایی به همان اندازه گرانبها تزئین شده بودند، منحصرأً برای میوه استفاده می‌شدند. اولین چنگالی که در تاریخ به یک پادشاه داده شد، چنگالی است که در سال ۱۳۸۰ به چارلز پنجم^۹، پادشاه فرانسه تقدیم شد. در قرن نوزدهم، چنگال مخصوصی به نام املون^{۱۰}، مسطح و با شاخک‌های بسیار کوتاه، ساخته شد که برای خوردن خربزه از آن استفاده می‌شد. از قسمت صاف برای تکه‌تکه کردن خربزه و از شاخک‌های کوچک برای به دهان بردن تکه‌ها، استفاده می‌شد. چاقو روی میز، حضور قدیمی‌تری دارد و در واقع، تنها ابزار مورد استفاده در قرون وسطی بود، زمانی که هم برای بریدن گوشت و هم برای به دهان بردن از آن استفاده می‌شد. استفاده از آن به عنوان جایگزین خلال دندان نیز رایج بود (لوی استراوس ۱۹۹۹). لیوان‌ها، ثمره نبوغ استادان شیشه‌گری، به تدریج جایگزین فنجان‌های فلزی گرانبها

1. Mensae

2. Venus

3. Rebora

4. Byzantine

5. Theodora Ducasche

6. Doge Domenico Selvo

7. Pironia

8. Medici

9. Charles V

10. à melon

شدند که بخشی از جهیزیه هر نجیب‌زاده بودند. لیوان‌ها به تدریج متنوع شدند، بسته به نوع مایعی که در آن‌ها ریخته می‌شد، شکل خاصی گرفتند (استندج^۱ ۲۰۰۵). تنوع ظروف با شکل‌ها و کاربردهای مختلف، چیدمان سفره را بسیار پیچیده می‌کرد، وظیفه‌ای که بر عهده خدمتکارانی از طبقات کمتر مرفه بود که به تنوع ظروف عادت نداشتند. بنابراین لازم بود دستورالعمل‌های خاصی تدوین شود تا به آموزش پرسنل خدماتی کمک کند. در تعیین قواعد چیدمان میز، باید جایگاه ویژه‌ای به مونسینگنور دلا کار^۲ اختصاص داد، کسی که در گالاتئو^۳، اصول زندگی متمدنانه را تدوین کرد. بنابراین، چیدمان میز به یک نظریه تبدیل می‌شود که کارایی را به عنوان معیار بنیادی خود دارد. در واقع جایگاهی که ابزار غذاخوری نسبت به بشقاب می‌گیرند، به استفاده آن‌ها هنگام غذا بستگی دارد. چنگال در سمت چپ قرار می‌گیرد؛ زیرا با دست چپ گرفته می‌شود تا برش غذا با چاقو، که با دست راست نگه داشته می‌شود، آسان شود. چاقو و قاشق دقیقاً در سمت راست قرار می‌گیرند، چاقو نزدیک‌تر به بشقاب و قاشق در سمت بیرونی قرار می‌گیرد. بنابراین، هر دو قاشق و چاقو با دست راست استفاده می‌شوند و به طور کلی، قاشق که برای خوردن سوپ‌ها و آش‌ها به کار می‌رود، قبل از چاقو استفاده می‌شود. این نوع قاشق، دیگر مانند قاشق و چاقوی قرون وسطی نوک تیز نیست، بلکه تقریباً نوک گردی دارد، که ابتدا برای جلوگیری از استفاده از آن به عنوان خلال دندان پذیرفته شد و بعدها برای تعدیل ظاهر تهدیدآمیز آن به کار گرفته شد. وجود دستمال سفره تاریخچه طولانی دارد: رومی‌های باستان یک *مانتلیوم*^۴، که معمولاً از کتان ساخته می‌شد، به دور گردن خود می‌بستند تا دست‌هایشان را پاک کنند و از ردای خود حین غذا خوردن در سالن غذاخوری محافظت کنند. اما زیر ردا، *ماپا*^۵ پوشیده می‌شد که در پایان غذا برای جمع‌آوری باقی‌مانده‌ها و بردن آن به خانه استفاده می‌شد. در قرون وسطی، *توایل*^۶ برای تمیز کردن دست‌ها در ضیافت استفاده می‌شد و روی میز قرار می‌گرفت یا گاهی اوقات مانند پرده، به دیوار آویخته می‌شد. در اواخر قرون وسطی، دستمال مخصوص تمیز کردن دست‌ها از دستمالی که برای پاک کردن لب‌ها قبل از نوشیدن استفاده می‌شد، مجزا شد. در قرن هفدهم، دستمال سفره نیز تحت تأثیر سبک باروک^۷ قرار گرفت و با عطرهای لطیف معطر شد، با چین‌های ظریفی روی میزها قرار می‌گرفت و به شکل جانور یا اسطوره تزئین می‌شد. از دستمال سفره دیگر نه تنها برای نظافت فرد، بلکه برای پوشاندن نان یا بشقاب حین انتظار برای شروع

1. Standage

2. Monsignor della Casa

3. Galateo

4. Mantelium

5. Mappa

6. Touaille

7. Baroque

غذا هم استفاده می‌شد. در طی قرن‌ها، دستمال سفره یک مسیر "رو به پایین" را دنبال کرد: در ابتدا، روی شانه قرار داده شد. سپس، به تدریج، به سمت ساعد حرکت کرد (همانطور که در قرن هفدهم استفاده می‌شد و همچنان که پیشخدمت‌های سبک قدیمی هنوز انجام می‌دهند)، تا اینکه همانطور که همه ما از آن استفاده می‌کنیم، به ران رسید (لانزا ۲۰۱۶). در آداب سفره آرایی، دستمال سفره باید کاملاً در سمت چپ باشد و هرگز زیر چنگال قرار نگیرد تا فرد با دو انگشت آن را باز کند و روی پاها بگذارد. یکی از عناصری که میز غذا را زیباتر می‌کند، تزئین مرکزی^۱ است، ترکیبی که معمولاً از گل‌ها تشکیل شده و هدف آن، جلوه بخشیدن به میز و تأکید بر اهمیت مراسمی است که قرار است جشن گرفته شود. تزئین مرکزی همواره نقش صرفاً زیبایی‌شناختی نداشته است. در ابتدا، بیانگر جایگاه و اهمیت میزبان ضیافت بود؛ نشان خانوادگی را بر خود داشت و از طریق موادی که در ساخت آن به کار می‌رفت، ثروت خانواده را به نمایش می‌گذاشت. بعدها، سرامیک و کاشی، جایگزین تزئینات ساخته‌شده از فلزات و سنگ‌های قیمتی شدند، اما با وجود این تغییر، همچنان با زرق و برق خود، نمادی از قدرت و ثروت میزبان ضیافت باقی ماندند. با گذشت قرن‌ها، تزئینات مرکزی از این کارکرد نمادین فاصله گرفته و به تدریج ارزشی صرفاً زیبایی‌شناختی پیدا کردند. عناصر گل‌آرایی و جزئیات خلاقانه به تدریج جایگزین مواد گران‌بها شدند و تزئین مرکزی را به عنصری موقتی و غیرقابل نگهداری تبدیل کردند. زیبایی‌شناسی میز، نقشی اساسی دارد و صرفاً به دلیل جلب توجه انجام نمی‌شود. حتی زمانی که فرد به تنهایی غذا می‌خورد، آماده‌سازی یک چیدمان مناسب اهمیت دارد. "لوکولوس"^۲ با لوکولوس غذا می‌خورد" توبیخی بود که لوکولوس به خدمتکار خود گوشزد کرد؛ زیرا از آنجا که ارباب به تنهایی غذا می‌خورد، خدمتکار، میز را به صورت ساده‌تر و با شکوه کمتری نسبت به آنچه در ضیافت‌های معمول با دوستان می‌چید، آماده کرده بود. این انتقاد به این معنا بود که تمام توجهی که میزبان برای خود می‌خواست، نباید کمتر از توجهی باشد که به مهمانانش اختصاص می‌یافت. زیبایی‌شناسی غذا به زیبایی‌شناسی میز ختم نمی‌شود، بلکه به نوعی در خود غذا نهفته است که ارائه آن ارتباط نزدیکی با مفهوم اشتها دارد، یعنی توانایی غذاها برای مطلوب ساختن خود قبل از اینکه چشیده شوند (مارچسی^۳ و ورسلونی^۴ ۲۰۰۱). به راه افتادن آب دهان، احساسی رایج در ارتباط با غذاهای خوب است که توسط پارامترهای ارگانولپتیکی^۵ غذا مانند عطر، شکل، رنگ و محیط تحریک می‌شود. تمام این ابعاد به طور قابل توجهی بر میزان علاقه

1. centerpiece
2. Lucullus
3. Marchesi
4. Vercelloni
5. Organoleptic

به غذا تأثیر می‌گذارند. در دهه ۱۹۳۰، مویر^۱ (۱۹۳۶)، دانشمند علوم غذایی انگلیسی، «ضیافت بدل‌های رنگارنگ^۲» را برای همکارانش ترتیب داد: "یک وعده غذایی با غذاهایی از مواد با کیفیت بالا و بی‌عیب و نقص پخته شده اما به طور مصنوعی و به شکلی غیرمعمول رنگ‌آمیزی شده". بسیاری از شرکت‌کنندگان در ضیافت، دچار حالت تهوع و ناراحتی شدند؛ زیرا رنگ غذاها، نامتعارف به نظر می‌رسیدند. مویر همچنین گزارش داد که با تغییر رنگ، تشخیص ژله‌های میوه‌ای به اشتباه انجام شد. بر اساس این تجربیات، دانشمندان مواد غذایی انگلیسی، به نقش فریبنده رنگ در تشخیص غذا پی بردند. آزمایش‌های دیگر نیز مشکلاتی را که افراد در تشخیص شربتی با رنگ غیرمعمول با آن مواجه شدند را ثبت کرده‌اند. از طرفی دیگر، بینایی توانایی‌های چشایی را کارآمدتر می‌کند یا در برخی موارد می‌تواند آن‌ها را فریب دهد. این واقعیت پیامدهای تجاری مهمی دارد: آب پرتقال با رنگ نارنجی تیره معمولاً بهتر از آبمیوه زرد کم‌رنگ در نظر گرفته می‌شود. توجه به رنگ همچنین به بسته‌بندی غذاها نیز تعمیم داده می‌شود که نه تنها به عنوان یک عامل ترغیب‌کننده برای خرید عمل می‌کند؛ بلکه از لحاظ روانشناختی، در تلفیق و تکمیل با طعم نیز نقش مهمی دارد. رنگ‌آمیزی نامطلوب، اثرات بازدارنده‌ای بر مصرف‌کننده دارد. در بسته‌بندی‌های شکر، دقت می‌شود که از رنگ سبز اجتناب شود؛ چرا که معمولاً با تلخی مرتبط است، در عوض، رنگ آبی، رنگ شیرینی، ترجیح داده می‌شود. با این حال، اطلاعات می‌توانند نگرش ما را نسبت به رنگ‌ها تغییر دهند. این نشان‌دهنده انزجار نوظهور نسبت به رنگ‌های مصنوعی است که اغلب در تولید نوشیدنی‌های با رنگ روشن استفاده می‌شوند. امروزه، با اثبات ضرر بیشتر رنگ‌ها، نوشیدنی‌ها در نسخه‌های کم‌رنگ‌تری به بازار عرضه می‌شوند که در گذشته نه چندان دور، هیچ‌گونه جذابیتی برای مصرف‌کنندگان نداشتند.

گوته^۳ از جمله اولین کسانی بود که تأثیر رنگ‌ها بر بروز حالت‌های خاص روانی را متوجه شد و معتقد بود که مشاهده یک منظره از طریق شیشه زرد رنگ باعث ایجاد آرامش و نشاط می‌شود (گوته ۱۹۹۹). رنگ قرمز حالت‌های هیجانی را برمی‌انگیزد، در حالی که رنگ آبی احساساتی همچون لطافت، آرامش و نوستالژی را ایجاد می‌کند. تحقیقات تجربی بعدی صحت استدلال‌های این شاعر بزرگ را اثبات کرده است. ارتباط رنگ‌ها با حالات روانی، به طور متفاوتی تفسیر شده است. لاشر^۴ (۱۹۷۶) این تأثیرات را به تجربیات نیاکانی انسان نسبت می‌دهد: رنگ‌های روشن، مانند زرد، با تجربیات طول روز و در نتیجه، با

1. Moir

2. banquet of chromatic counterfeits

3. Goethe

4. Lüscher

تکاپو مرتبط هستند، در حالی که رنگ‌های نزدیک به آبی، شب را تداعی می‌کنند و در نتیجه، فعالیت‌های حیاتی را کاهش می‌دهند. به طور خاص، رنگ غذا اغلب تعیین‌کننده تمایل ما به صرف آن است. بر اساس تجربه و آموزش، غذا تصویری کلیشه‌ای به مخاطب ارائه می‌دهد که نشان دهنده ویژگی‌های غذایی و قابل خوردن بودن و همچنین، وضعیت رسیدگی یا نگهداری از آن است. بسیاری از نشانه‌هایی که شناسایی شده‌اند، مانند سبز که نشان‌دهنده تلخی است یا قرمز و زرد که به رسیده شدن یا آثار کپک اشاره دارند، و رنگ آبی که نشان‌دهنده شروع فساد غذا است، در این زمینه یافت می‌شوند. به همین ترتیب، به قاعده بودن شکل، یکنواختی رنگ و ظاهر بیرونی از ویژگی‌های بصری است که با بهداشت مواد غذایی مرتبط می‌باشد. با این حال، اغلب برخی پیش‌داوری‌های غیرمنطقی وجود دارند، مانند اینکه زرده تخم‌مرغ با رنگ روشن‌تر را مغذی‌تر یا روغن با رنگ سبزتر را خالص‌تر تصور کنند. ویژگی‌های زیبایی‌شناسی خود غذا، با استفاده از چینش و تزئینات بیشتر تقویت می‌شود. چیدمان غذا در ظروف سرو، نقش مهمی در تمایل فرد نسبت به صرف آن دارد. غذایی که با دقت ارائه شده باشد، تأثیر روان‌شناختی زیادی بر فرد دارد که از جنبه زیبایی‌شناسی نیز فرد را تحریک می‌کند که سریع‌تر آن را بچشد. همان‌طور که یک سرآشپز معروف می‌گوید، ترکیب ظرف، فراتر از یک واقعیت زیبایی‌شناختی است: فرم، ماده و معنا دارد- چرا که چیدمان غذا زمانی کارآمد است که فرآیند تهیه آن را نشان دهد (کراکو^۱، ۲۰۱۵). زیبایی یک میز و غذا فقط یک تجربه زیبایی‌شناختی نیست، بلکه ارتباط تنگاتنگی با طعم و در نتیجه، لذتی که از خود غذا می‌بریم، دارد. شکل غذا، قرارگیری آن در بشقاب و ویژگی‌های بصریش، پیش از مواجهه بویایی و بینایی، طعم را تقویت می‌کنند. میزان توجه به مولفه زیبایی‌شناختی غذا نیز می‌تواند دچار افراط شود، همان‌طور که گاهی اوقات در مورد همه مسائل انسانی رخ می‌دهد. امروزه، بسیار رایج است که افرادی را پشت میز ببینیم که از غذا عکس می‌گیرند تا بلافاصله تصاویر را در رسانه‌های اجتماعی به اشتراک بگذارند. اصطلاح عکاسی از غذا^۲ یک فعالیت بسیار گسترده است. در فضای اینترنت، پلتفرم‌هایی^۳ وجود دارند که مختص تصاویر غذای کاربران هستند و کاربران تصاویر غذاهای خود را در آنجا به اشتراک می‌گذارند. اصطلاح تصاویر اغواکننده غذا^۴، که برای اولین بار در سال ۱۹۸۴ به کار رفت، پدیده‌ای را نشان می‌دهد که روز به روز گسترش بیشتری یافته و تمایل به خلق و به

1. Cracco

2. Food photography

3. Chewsy, Evernote Food, Foodspotting

4. Food porn