

آشپز خانه‌های شبانه بر سبک زندگی تاثیر می‌گذارند

تغییر ذائقه غذایی و فرهنگ به موازات هم

خبر آشپز خانه‌هایی را که تا صبح سرویس می‌دهند، شنیده‌ایم. البته هنوز تعدادشان زیاد نیست و خیلی فراگیر نشده‌اند. با آن‌ها تماس می‌گیرم تا از چندو چون کارشان بپرسم. این آشپز خانه‌ها در هر ساعت از شبانه‌روز که مشتری بخواهد سرویس می‌فرستد. البته منوی این‌ها تقریباً فقط شامل غذاهای خانگی می‌شود. یکی از این آشپز خانه‌ها هم فقط شب تا صبح سرویس می‌دهد و منوی روزانه ندارد.

غذا، گاهی حتی یک مسئله دینی هم هست و احکام و شریعت بر کیفیت و حتی کمیت آن اثر می‌گذارد. اما البته با توجه به مسائل اخیری که جامعه ما درگیر آن شده، غذا حالا بیش از آن‌که از نظر کیفیت و تاثیر آن بر سلامتی و اندام مورد توجه باشد، بیشتر به یک نگرانی زیستی تبدیل شده است.

ناصر، حسین و سینا، سه دانشجویی هستند که ما را مهمان سفره خودشان کرده‌اند. سفرهای که فقط شب‌ها پهن می‌شود، بجز جمعه‌ها که برای ناهار هم این سه نفر دور سفره جمع می‌شوند و به قول خودشان، دق دلی تمام هفته را بر سرهم خالی می‌کنند.

این سه جوان مجرد دانشجوی، اهمیت چندانی به کیفیت غذا نمی‌دهند چون اولاً فرصتش را ندارند و دوم از پس هزینه‌اش بر نمی‌آیند. از نظر این سه مرد جوان، تهیه غذا در خانه خیلی هزینه‌بر وقت گیر است و آن‌ها ترجیح می‌دهند از غذاهای آماده و طبعاً فست‌فودها استفاده کنند. شب‌هم اگر سفره‌ای پهن می‌کنند برای نیمرو یا املت است که نوبتی می‌پزند. برای این سه نفر که هم درس می‌خوانند و هم کار می‌کنند، مسیر شدن و انرژی داشتن در اولویت است.

حمید و مرتضی، دو مرد هم خانهای هستند که یک خانه شریکی خریده‌اند. شغل معقولی دارند. از

زمان دانشجویی دوستی‌شان جوش خورده و هم‌خانه شده‌اند تا به امروز که ۱۰ سال است با هم کار و زندگی می‌کنند. این دو البته با توجه به وضعیت شغلی و مالی‌شان، به کیفیت غذا اهمیت می‌دهند و ترجیح می‌دهند غذاهای خانگی بخورند. اما خیلی کم پیش می‌آید فرصت پختن غذا پیدا کنند. ولی دو سه آشپز خانه‌خانگی می‌شناسند که فقط سفارش غذا می‌کنند و غذا را در قابلمه‌های معمولی که در خانه‌ها استفاده می‌شود برای‌شان می‌فرستند و اصلاً از ظروف یکبار مصرف استفاده نمی‌کنند.

مرتضی می‌گوید ما به خاطر نوع کارمان معمولاً شب‌ها تا صبح بیداریم و بیشتر در بین ساعات کاری است که دل‌مان می‌خواهد چیزی بخوریم. تا چند وقت پیش، ناچار بودیم سر شب، غذا سفارش بدهیم و بعد نصف شب که دل‌مان خواست وقت بگذاریم، گرم کنیم و بخوریم. اما مدتی است با یکی دو تا آشپز خانه‌ای که تا صبح سرویس می‌دهند آشنا شده‌ایم و حالا هر ساعت از شب که غذا بخواهیم گرم



آذر فخری، روزنامه‌نگار

مشکلات اقتصادی و کار فزاینده است، حالا راه را برای آشپز خانه‌های خانگی باز کرده. مشکلاتی که در زمینه تهیه مواد اولیه وجود دارد باعث شده، برخی رستوران‌ها، تغییر کاربری بدهند و دیگر مهمان حضوری نپذیرند و به جای دریافت هزینه پذیرایی و ارزش افزوده، ترجیح می‌دهند آن‌طور که مشتری دوست دارد، غذا را به خانه بفرستند. طبعاً این شیوه پذیرایی برای خیلی از خانواده‌ها هم مناسب است، آن‌ها بدون پوشیدن لباس رسمی، بدون کفش و جوراب، سر سفره یا میز می‌نشینند و در ظروف خانگی غذا می‌خورند. هر چند نباید از یاد ببریم که چنین شیوه‌هایی رفته‌رفته فرهنگ و آداب خاص تهیه غذا و سبک غذا خوردن ما ایرانی‌ها را تحت‌الشعاع قرار داده و موجب تغییر آن می‌شوند. اما گویا نسل جدید در این دوسه‌دهه، به راحتی تغییرات را هم می‌پذیرند و هم از آن‌ها استقبال می‌کنند.

طرح یک سوال کلیدی و عجیب
غذا چیست؟ سوال عجیبی است، یا بیش از حد پیش افتاده است؟ غذا هر چه که هست یا می‌تواند باشد، از همان ابتدای حضور انسان بر زمین، برای او مسئله بوده است. و رفته‌رفته انسان هر چه بیشتر توانسته غذا

و مرتب و تمیز به خانه می‌فرستند. از آن‌ها می‌پرسم این آشپز خانه‌ها کجا هستند، یا گردانندگان آن‌ها چه کسانی‌اند. حمید و مرتضی نمی‌دانند. فقط شماره تلفنی از آن‌ها دارند و شماره اشتراکی که آن‌ها به این‌ها داده‌اند و می‌پرسند مگر مهم است؟ مسئله این است که هر وقت بخواهی غذای خانگی خوب برایت می‌فرستند.

تعامل دوسویه غذا و فرهنگ
ماجرای غذا و فرهنگ دقیقاً مثل ماجرای مرغ و تخم مرغ است و این‌که اول کدام بود! بدیهی است که هر دو این‌ها از یکدیگر متاثرند. ضمن این‌که غذا، گاهی حتی یک مسئله دینی هم هست و احکام و شرایع دینی بر کیفیت و حتی کمیت آن اثر می‌گذارد. خرده‌فرهنگ‌های خانوادگی هم بر کیفیت و روش تهیه غذا اثر می‌گذارد و طعم قورمه‌سبزی هیچ دو خانواده‌ای مثل هم نیست. محمدصادق کرمانی متخصص تغذیه در مورد رابطه دوسویه غذا و فرهنگ چنین می‌گوید: «به عنوان یک پدیده فرهنگی، غذا صرفاً یک محصول ارگانیک با ترکیب بیوشیمیایی نیست که موجودات زنده از جمله انسان برای ادامه حیات از آن استفاده می‌کنند. بلکه برای اعضای هر جامعه، غذا از نظر فرهنگی تعریف شده است. آن‌چه مصرف می‌شود نیازمند یک قالب تأیید و تصویب شده فرهنگی است. هیچ گروهی حتی تحت شرایط گرسنگی شدید، از همه مواد ممکن برای تغذیه استفاده نمی‌کنند. به دلایلی چون تابوهای مذهبی، خرافه‌ها، باورهای تندرستی و حوادث تاریخی، برخی مواد معقول خوراکی از رژیم غذایی کنار گذاشته شده‌اند که تحت عنوان «ناغذا» (not food) طبقه‌بندی می‌شوند. به عبارت دیگر تشخیص میان خوردنی (nutriment) و غذا (food) مهم است. خوردنی یک ترکیب بیوشیمیایی است که قادر به تغذیه و حفظ سلامتی موجود زنده است. اما «غذا» یک مفهوم فرهنگی است، بیانی که در واقع می‌گوید «این ماده برای تغذیه مناسب است.» بنابراین اعتقادات مادر باره این‌که چه چیزی غذاست و چه چیزی نیست آن چنان قوی هستند که ثابت شده سنتی در راستای ایجاد علاقه به تغذیه بهتر بی‌نهایت دشوار است.» کرمانی که خود با مراجع بسیاری در زمینه تغییر رژیم غذایی دچار چالش شده، معتقد است واقعاً عوض کردن نظر یک نفر در مورد غذایی که می‌خورد و یا حتی تغییر روش پختن همان غذا، بسیار مشکل است. اغلب افرادی که در پی جاقی یا لاغری هستند، معمولاً در این روند موفق نمی‌شوند، چون نمی‌توانند بر باورها و ذهنیت‌های خاصی که از غذا دارند، غلبه کنند و آن‌ها را تغییر دهند.

کرمانی تأثیر عادات‌های کودکی و ذائقه خانوادگی را در ترجیحات غذایی بسیار مهم می‌داند: «سلیقه‌های شخصی گوناگونی بر انتخاب غذایی هر فرد تاثیر می‌گذارد. هیچ‌یک از ما خرده‌فرهنگ‌های خانوادگی هم بر غذا معین شده است لذت نمی‌بریم. تجربه‌های کودکی تأثیر خیلی زیادی در ترجیحات غذایی بزرگسالی دارند. غذاهایی که در کودکی شناخته‌ایم هم چنان برای ما خوشمزه‌ترند، تا زمانی‌که به عنوان یک بزرگسال تشخیص بدهیم بهتر است آن‌ها را کنار بگذاریم. گرچه برخی هم هستند که از تجربه‌های غذایی جدید لذت می‌برند اما به نظر می‌رسد عده بسیار زیادی هم از رژیم‌های سنتی خانوادگی کاملاً راضی هستند.»

غذایک «زبان ویژه» است!
معصومه ابراهیمی مدیر بخش مردم‌شناسی در دانشنامه ایران درباره فرهنگ غذایی و مکتب آشپزی ایرانی چنین آورده است: «مقوله خوراک و فرهنگ آشپزی هر جامعه برآمده از فضای تاریخی-جغرافیایی آن جامعه است و عوامل متعددی در شکل‌گیری آن دخالت دارند.

بنابراین خوراک‌ها و فرهنگ غذایی هر جامعه‌ای می‌تواند شیوه‌های رفتاری، باورها و پنداشت‌ها و انگاره‌های دینی-مذهبی مردم را بازگو کند. در ایران بسیاری از خوراک‌ها رابطه متقابلی با ساختار اسطوره‌ای ایرانیان دارد. فرهنگ غذایی ایرانیان چیزی فراتر از پخت و ترکیب انواع مواد غذایی است. غذاها در ایران تفاوت‌های قومی و طبقاتی افراد و منش و خلعت و باورهای آن‌ها را نشان می‌دهد. بنابراین غذاها می‌توانند به‌طور نمادین و رمزی ساختار فرهنگی و انگاره‌های دینی-آیینی جامعه‌مان را با «زبانی» ویژه بازگو کنند. به گفته معصومه ابراهیمی، این اصطلاحی است که نزد انسان‌شناسان علاقه‌مند به مقوله غذا شناخته شده است: «زبان غذا» زبان غذا یعنی خوشمزگی، آداب غذا خوردن، معنای مذهبی-قومی، پزشکی، جادویی و حتی ارزشمندی و کد است آن.

سلیقه‌های شخصی گوناگونی بر انتخاب غذایی هر فرد تاثیر می‌گذارد. هیچ‌یک از ما از فرهنگ ما به عنوان غذا معین شده است لذت نمی‌بریم. تجربه‌های کودکی تأثیر خیلی زیادی در ترجیحات غذایی دارند

کرمانی تأثیر عادات‌های کودکی و ذائقه خانوادگی را در ترجیحات غذایی بسیار مهم می‌داند: «سلیقه‌های شخصی گوناگونی بر انتخاب غذایی هر فرد تاثیر می‌گذارد. هیچ‌یک از ما خرده‌فرهنگ‌های خانوادگی هم بر غذا معین شده است لذت نمی‌بریم. تجربه‌های کودکی تأثیر خیلی زیادی در ترجیحات غذایی بزرگسالی دارند. غذاهایی که در کودکی شناخته‌ایم هم چنان برای ما خوشمزه‌ترند، تا زمانی‌که به عنوان یک بزرگسال تشخیص بدهیم بهتر است آن‌ها را کنار بگذاریم. گرچه برخی هم هستند که از تجربه‌های غذایی جدید لذت می‌برند اما به نظر می‌رسد عده بسیار زیادی هم از رژیم‌های سنتی خانوادگی کاملاً راضی هستند.»

غذایک «زبان ویژه» است!
معصومه ابراهیمی مدیر بخش مردم‌شناسی در دانشنامه ایران درباره فرهنگ غذایی و مکتب آشپزی ایرانی چنین آورده است: «مقوله خوراک و فرهنگ آشپزی هر جامعه برآمده از فضای تاریخی-جغرافیایی آن جامعه است و عوامل متعددی در شکل‌گیری آن دخالت دارند.

بنابراین خوراک‌ها و فرهنگ غذایی هر جامعه‌ای می‌تواند شیوه‌های رفتاری، باورها و پنداشت‌ها و انگاره‌های دینی-مذهبی مردم را بازگو کند. در ایران بسیاری از خوراک‌ها رابطه متقابلی با ساختار اسطوره‌ای ایرانیان دارد. فرهنگ غذایی ایرانیان چیزی فراتر از پخت و ترکیب انواع مواد غذایی است. غذاها در ایران تفاوت‌های قومی و طبقاتی افراد و منش و خلعت و باورهای آن‌ها را نشان می‌دهد. بنابراین غذاها می‌توانند به‌طور نمادین و رمزی ساختار فرهنگی و انگاره‌های دینی-آیینی جامعه‌مان را با «زبانی» ویژه بازگو کنند. به گفته معصومه ابراهیمی، این اصطلاحی است که نزد انسان‌شناسان علاقه‌مند به مقوله غذا شناخته شده است: «زبان غذا» زبان غذا یعنی خوشمزگی، آداب غذا خوردن، معنای مذهبی-قومی، پزشکی، جادویی و حتی ارزشمندی و کد است آن.

بنابراین خوراک‌ها و فرهنگ غذایی هر جامعه‌ای می‌تواند شیوه‌های رفتاری، باورها و پنداشت‌ها و انگاره‌های دینی-آیینی جامعه‌مان را با «زبانی» ویژه بازگو کنند. به گفته معصومه ابراهیمی، این اصطلاحی است که نزد انسان‌شناسان علاقه‌مند به مقوله غذا شناخته شده است: «زبان غذا» زبان غذا یعنی خوشمزگی، آداب غذا خوردن، معنای مذهبی-قومی، پزشکی، جادویی و حتی ارزشمندی و کد است آن.

از گوشه و کنار

طرح دست‌آفرین؛
استفاده از فضاهای شهر به نفع
اقتشار آسیب‌پذیر



عضو کمیسیون فرهنگی و اجتماعی شورای شهر تهران از اجرای طرح دست‌آفرین در سه دهه اسفندماه برای حمایت از اقتشار در معرض آسیب خبر داد.

حجت‌نظری با اشاره به طرح «دست‌آفرین» که پیش‌بینی شده در اسفند ماه برگزار شود، اظهار داشت: از حدود سه ماه پیش جلساتی برای اجرایی کردن این طرح برگزار کردیم.

کارگروهی به این منظور تشکیل شد تا افراد در معرض آسیب، مشخص شوند. در این کارگروه به دنبال تریف جدیدی از افراد در معرض آسیب نبودیم بلکه قصد ما مشخص کردن جامعه هدفی بود که این طرح به دنبال حمایت از آن‌ها بود.

وی ادامه داد: در فاز اول افراد دارای معلولیت، زنان سرپرست خانواده و خانواده‌ای که در بین آن‌ها فردی وجود دارد که از اعتیاد رهایی پیدا کرده و در مرحله بازپروری است و این افراد تولیداتی دارند که می‌تواند در معرض فروش قرار بگیرد، به عنوان جامعه هدف ما در نظر گرفته شد. یعنی صرفاً برای همین افراد فرصت عرضه تولیدات‌شان را مهیا می‌کنیم.

نظری در خصوص جزئیات طرح «دست‌آفرین» گفت: تعدادی از معابر، تعدادی از فضاهای عمومی شهر، برخی از ایستگاه‌های مترو، بخش‌هایی از فروشگاه‌های شهروند، میادین میوه و تره‌بار و سایت نمایشگاهی برج میلاد در سه دهه اسفند، به عرضه تولیدات این اقتشار اختصاص خواهد یافت. این اتفاق دائمی نیست تا برای هیچ فردی حق مکتسبه ایجاد نشود و به افراد به‌طور مساوی، امکان استفاده از این فضاها داده می‌شود.

کالاهایی که در این نمایشگاه‌ها عرضه خواهد شد، از کیفیت مناسب و قیمت پایین‌تری نسبت به کالای مشابه موجود در بازار برخوردار است که هم به نفع فروشنده و هم به نفع خریدار است.

۳۷ درصد بانوان استان تهران اختلال روحی دارند

استاندار تهران گفت: در این استان بیش از ۳۷ درصد جمعیت زنان ۱۵ تا ۶۴ ساله با مسائل و معضلات روحی مواجه هستند یا به پزشک مراجعه داشته‌اند که باید نسبت به آسیب‌شناسی علمی این مساله توجه جدی و تخصصی داشته باشیم.

انوشیروان محسنی‌بندی ری‌روز سه‌شنبه در افتتاحیه نشست‌های تخصصی و کارگاه‌های آموزشی تشکلهای اجتماعی زنان و خانواده شهر تهران افزود: برای حل این مشکلات مدیران باید علم‌باور، تخصص‌باور و کارشناس‌محور باشند.

وی با اشاره به حمایت‌های معاون رئیس جمهوری در امور زنان و خانواده و با ابراز امیدواری از این‌که بتوانیم اقدام خوبی در زمینه فعالیت‌های مرتبط با زنان و خانواده شاهد باشیم افزود: در ابعاد مختلف سیاسی، فرهنگی، اجتماعی و اقتصادی باید همه احاد ملت شرکت کنند تا توسعه همه جانبه شکل گیرد.

محسنی‌بندی بی‌بیان این‌که در بررسی‌های انجام شده نتوانستیم از پتانسیل بانوان به خوبی استفاده کنیم افزود: باید از مشارکت سیاسی بانوان در مدیریت استفاده کنیم.

محسنی‌بندی ادامه داد: باید بر شاخص اقتصادی تشکلهای کارگزار شود و زنان نباید از لحاظ اقتصادی آسیب‌پذیر باشند.

رابطه گوشت یخ‌زده و کرامت انسانی

آسبه و بسی

حدود چهل سال است خون و گوشت و استخوان انسان ایرانی، با «صفت» عجین شده است. در ست‌از همان روزهای نخست انقلاب تا به امروز، ما درگیر انواع صف‌های مختلف بوده و هستیم و چشم‌انداز آینده بر ادامه این روند صحت می‌گذارد؛ یعنی این‌که قرار نیست ما از ایستادن در صف تهیه مواد اولیه و حیاتی سبب غذایی معاف شویم.

با گران شدن گوشت، با منوط شدن ارائه

گوشت به کد ملی و گاه شناسنامه و حالا کد پستی، و البته با تأکید بر کیفیت نامناسب گوشت‌هایی که به این ترتیب در اختیار مردم قرار می‌گیرد، برخی پرسش‌هایی در مورد «کرامت انسان ایرانی» مطرح می‌کنند که هنوز بعد از چهل سال و با وجود آمار و ارقامی که در رابطه با رشد و توسعه فرهنگی و علمی از سوی مسئولان ارائه می‌شود، هنوز این کرامت نادیده گرفته می‌شود و مردم برای چند کیلو گوشت، برای گرفتن یک بشقاب غذای ندری، برای ثبت‌نام خرید خودروبی که

پایش که بیافتد هر دکتر و مهندس

ناگهان در قالب یک موجود عصبی کم‌تحملی که دهان به ناسزا-باز می‌کند، ظاهر می‌شود و مردم را انگشت به دهان می‌گذارد.

به همین دلیل، ربط دادن «کرامت انسان ایرانی» با «صف خرید گوشت یخ‌زده پزیلی با کد ملی»، چندان محلی از اعراب ندارد. مردم نیازمند و گرسنه‌اند، حتی اگر در این مسیر زیاده‌روی‌هایی از خود بروز دهند و مرتکب خشونت شوند، باز نمی‌توان آن‌ها را سرزنش کرد؛ آن‌ها نگران آینده‌اند و واقع‌افز فردای خود مطمئن نیستند و ترجیح می‌دهند فعلاً کاری به کرامت له شده‌شان نداشته باشند و از وجود مواد غذایی در خانه و مسئله تغذیه فرزندان‌شان مطمئن شوند و چون قرار است

پایش که بیافتد هر دکتر و مهندس