

چگونه غذا می‌تواند هنر باشد؟^۱

نویسنده: گلن کیون^۱

مترجم: فاطمه دلفانی بلوچ*

... پیش‌گفتار

هنر به معنای امروزی‌اش اصلاً به کار نمی‌رفته است.^۴ در آن دوران، تخته^۵ به معنای مهارت، فن و یا صنعت بوده است. اندیشمندی همچون افلاطون، کار معمار، صنعتگر، پزشک، ریاضی‌دان و فرمانده را برتر از شاعر، تراژدی‌نویس و نقاش می‌داند. صنعتگران در باب امری خاص، دانشی دارند که می‌توانند آن را آموزش نیز بدهند. پس تخته، سویی‌ای دارد/کتسابی. اما شعر و نقاشی، قابل‌تعلیم‌دادن نیستند؛ لذا در حوزه احساس قرار دارند و نه معرفت. علاوه بر این، صنعتگر در مرحله دوم تقلید^۶ قرار داشته و به حقیقت نزدیکتر است، اما شخصی هم‌چون شاعر و نقاش، سه مرحله از حقیقت عالم مثل دور است. تقلیدی که شاعر و نقاش می‌کند، فریب‌آمیز بوده و تهدیدی برای آرمان‌شهر به حساب می‌آید. حاصل کار صنعتگران، کاربردی در جهان واقع دارد اما نقاشی چه؟! اصلاً به چه کار می‌آید؟ حداقل یک میز را می‌توان از همه زوایا دید، اما نقاشی

وقتی که فرهنگ‌های متفاوت را در زیست‌بوم‌های متفاوت بررسی می‌کنیم، متوجه تنوع، تفاوت‌ها و شباهت‌هایی میان آنها می‌شویم. این امر، از سبک زندگی، خورد و خوراک، پوشاک، قوانین حاکم بر آن منطقه و یا حتی مناسک و آیین‌هایشان گرفته تا نوع تفکر و اندیشه‌ای که بر آن دوران یا زیست‌بوم غالب است، قابل توجه می‌باشد. هنر نیز از این قاعده مستثنا نیست، هرچند که امروزه، واژه معماری یا نقاشی و موسیقی برای اکثر قریب به اتفاق ممالک در حیطه‌ای به خصوص هم‌چون هنر، جایگاه و مفهومی مشترک دارند، در گذشته چه در میان عامه مردم و چه در میان متفکرین، این‌گونه نبوده است که برخی از حیطه‌ها هنر شمرده شوند یا حداقل در دیدگاه مبتنی بر طبقه‌بندی^۲، جایگاه یکسان و مشابهی داشته باشند. به طور مثال، در عهد یونان قدیم، واژه

تنها یک سویه را به ما می‌نمایاند که خود منجر به شناخت ناقص ما از طبیعت می‌شود، شاعر هم که یا بدگویی خدایان را می‌کند یا به تحریک اذهان و انفس می‌پردازد، شجاعت را از جوانان ربوده و آنها را از اهداف متعالی و خدمت به کشورشان دور می‌سازد. لذا افلاطون در طبقه‌بندی خود، شاعر و نقاش را چندان مورد استقبال خویش قرار نداده و در این مسیر، اخلاق و کاربردی‌بودن مهارت به کارگرفته شده در عالم واقع، تعلیم‌پذیری و سیاست را در نظر گرفته است. مثال دیگر، عصر باروک است که در آن، عنصر بازنمایی و ذهنیت، حائز اهمیت بوده‌اند. برای همین، در این دوران هر آنچه که بازنمایانه‌تر باشد، هنرمندانه‌تر است. طبیعتاً نقاشی در این دوره، بسیار مهم تلقی می‌شده، همان‌طور که مجسمه‌سازی و معماری. همان‌گونه که فوکو اشاره می‌کند، تابلوی ندیمه‌ها اثر ولاسکوئز، نمونه بارز بازنمایی در دوره باروک و قرن هفدهم میلادی اروپا است. هگل نیز در میان متفکرین، دسته‌بندی خاص خود را دارد. او به عنوان یک ایدئالیست، روح را به دلیل حضور معرفت انسانی در خود، برتر از طبیعت می‌داند و زیبایی هنری را برتر از زیبایی طبیعی می‌شمرد. از نظر هگل، شعر برترین هنر است. از نظر شخصی هم‌چون شوپنهاور نیز، ترتیب اهمیت هنرها به صورت موسیقی، شعر، نقاشی، پیکرتراشی، گل‌آرایی (توجه به بودیسم و باغ‌ذن‌آرایی) و معماری است. وی، نزدیک‌ترین هنر به ایده را موسیقی می‌داند، چرا که او نیز قائل به تقسیم‌بندی

هنرها از نظر آشکارگی ایده در ابژه و دور بودن آن از خواست^۲ است. معماری در آخر قرار دارد، زیرا تابع قوانین جاذبه و سختی و استواری است که خود ناشی از نزدیکی به خواست و اراده بوده و از ایده دورتر است. جالب است وقتی می‌بینیم گل‌آرایی در دوره‌ای هنر شمرده می‌شده است و یا جایی، شعر از معماری برتر است و در جایی دیگر، اصلاً توجهی به برخی از ابژه‌ها و اعمال به مثابه هنر نمی‌شده است.

در ترجمه و تألیف مقاله‌ای از گلن کیون، به مبحثی خواهیم پرداخت که امروزه چه از منظر توجه به امور روزمره و چه از منظر توجه به حواسی هم‌چون ذائقه^۳ و چشایی، مورد توجه بسیاری از متفکرین قرار گرفته است. از قرن هجدهم میلادی و عصر روشنگری، مقوله زیبایی‌شناسی و استتیک وارد حیطه هنر شد. علم ادراک امر محسوس، حالا در والاترین جایگاه خود، زیبایی هنری محسوب می‌شود. زیبایی‌شناسی هنر از آن دوره به بعد، رویه و شکلی متفاوت‌تر به اندیشه متفکران بخشید تا جایی که متفکرین، امر روزمره مقوله ذوق و چشایی را مورد بحث قرار دادند. متفکرینی هم‌چون ولتر در مقدمه دانشنامه دیدرو و دالامبر، به ذائقه و معنای استعاری آن، ادموند برک در جستاری فلسفی درباره سرچشمه تصورات ما از امر زیبا از بی‌ذائقگی و بد ذائقگی بر اساس نقص در تخیل و نقص در داوری سخن گفته و معتقد است که ذائقه، بر تخیل و داوری بنا شده است. در میان متفکران معاصر، به چنین مقولاتی توجه شده و از نظر آنها، تجربه امر روزمره و زندگی

با اهمیت بوده و روند شکل‌گیری آن تجربه، بسیار مورد توجه است، یعنی فرایند تولید، مورد توجه قرار گرفت. مقاله مورد نظر، هنر بودگی خورد و خوراک را مورد پرسش قرار داده است و به بررسی دیدگاه دو متفکر، جان دیویی^۱ و الیزابت تلفر^۲ پرداخته است. چشایی، به عنوان حسی که در تاریخ اندیشه چندان مورد توجه نبوده است، چه از عهد افلاطون که چشایی را به خاطر تنانه‌بودنش در دوآلیسم و دوگانه‌انگاری روح و جسم، بی‌ارزش تلقی می‌کرده، و یا چه بعدتر که چشایی و متعلقات آن، به دلایل متعدد جایی در حیطه هنرها نداشته است. در سنت فارسی‌زبانان هم، مولانا جلال‌الدین بلخی، از برتری روح بر تن بسیار گفته است و قوت اصلی را نور می‌داند. دلایلی که امروزه نیز طرفدارانی دارند با این تفاوت که عده‌ای از متفکرین و هنرمندان متأخر مقولات چشایی، بویایی و خورد و خوراک را به دایره هنرها راه داده و در دفاع از آن نیز برآمده‌اند.

... متن اصلی

غذا هنر است؛ من قانع شده‌ام که این امر، حقیقت دارد. بی‌گمان وقتی که سعی در قانع کردن دیگران دارم تا بگویم چگونه غذا هم می‌تواند هنر باشد، با مشکلاتی بر سر راهم مواجه می‌شوم. این امر، برای من خیلی دشوار است، چرا که خورد و خوراک به طور معمول، به عنوان یک شکل هنری مورد توجه قرار نگرفته و علاوه بر این، اغلب با دیده‌ای که به اشکال

هنری دیگری چون مجسمه، موسیقی و نقاشی نگریسته شده است، به آن نظر نیافکنده‌اند. در کتاب *غذا برای اندیشه*^۱، اثر الیزابت تلفر، وی به این چالش پرداخته و از طریق ارزیابی و طبقه‌بندی، غذا را بررسی کرده است. تلفر از نظریه واکنش برای ارزیابی زیبایی‌شناسانه و تئوری نهادی برای طبقه‌بندی هنری استفاده کرده است و نهایتاً بدین نتیجه رسیده که غذا هنر است، اما تنها به معنایی کم‌اهمیت و خرد، چرا که ذاتاً زودگذر و فانی است، هنری تجسمی محسوب نشده و در آخر، منجر به برانگیختگی یا ایجاد تکانه احساسی نمی‌گردد. من، کتاب تلفر را نه تنها به دلیل توجه ویژه او به موضوع جدید غذا و خوراک به مثابه هنر، بلکه به دلیل شیوه جامع وی در تعیین اینکه چگونه غذا می‌تواند یک اثر هنری باشد انتخاب کرده‌ام.

این بخش از کتاب، علاوه بر اینکه پاسخی به بیانات و ادعاهای تلفر است، فراتر از جایی که او بحث را رها کرد می‌رود. به عبارت دیگر، متن تلاشی است در راستای اثبات غذا به عنوان شکل هنری مهم و اصیل. به عقیده من، تلاش‌ها و هدف وی در بیان اینکه غذا می‌تواند هنر باشد بسیار حائز اهمیت است. با این حال، فکر می‌کنم که شیوه تلفر در توصیف جایگاه غذا به مثابه هنر، قدیمی و کهنه باشد و اطلاعات کافی، مطابق با اکنون و زمانه حاضر ما که هر روزه از گذر آن با زیبایی‌شناسی غذا، پخت و پز (و فلسفه غذا) مواجه می‌شویم را برایمان فراهم نمی‌کند. علاوه بر این، تلفر متنی که از طریق

آن بتوان غذا را به عنوان یک تجربه اصیل و برخوردار از اهمیت زیبایی‌شناختی نگریست، به مخاطب ارائه نمی‌دهد.

اگر قرار باشد غذا به عنوان هنر شناخته شود، به زمینه‌ای نیازمند است که در آن، تجربیات مهم زیبایی‌شناختی از دل زندگی روزمره بیرون بیایند.

بخشی از توجه من به شیوه تلفر در بررسی این امر، بخاطر اتکای او به خود و رابطه بین شخص و محیط اطراف یا پیرامونش است که بر اساس استعاره‌ای از فاصله شخص و جهان بیرون، شکل گرفته است. تلفر، از رهگذر نتایج حاصل‌شده، پیوسته بر دوگانه‌های ذهن/ بدن، خود/ دیگری، سوژه/ ابژه تأکید می‌کند. وی به طور کلی درباره غذا به مثابه هنر، از گذرگاه تئوری‌های زیبایی‌شناختی تاریخی صحبت می‌کند. خورد و خوراک به عنوان هنر در این طبقه‌بندی منظم و موجه، لکن عملاً در جایگاهی ضعیف از امور روزمره قرار گرفته است. روش تلفر، به دلیل جایگاه غذا در طبقه‌بندی‌اش به عنوان هنری خرد؛ منجر به ایجاد محدودیت‌ها و موانعی غیر ضروری در مسیر درک و فهم ویژگی‌ها و دیگر ابعاد زیبایی‌شناختی زندگی شده است. به همین دلیل، او در مواجهه با هنر خورد و خوراک، تجربیات زیبایی‌شناسانه بالقوه‌ای که غذا و فعالیت‌های آماده‌سازی آن را احاطه کرده‌اند، نادیده می‌گیرد.

دیدگاه من، برآمده از اثر جان دیویی و نظریه تجربه زیبایی‌شناسی تحول و تغییر وی است.

برای دیویی، تمامی تجربیات ما قابلیت زیبایی‌شناختی شدن دارند. به طور مشابه، در این بخش خواهیم گفت که همه غذاها، هنری بزرگ و والا نیستند - همان‌طور که همه غذاها، غذایی عالی نیستند - لکن، همگی قابلیت این را دارند که به واسطه روند تولید (پخت و پز)، ارائه داده‌شدن و روش ارزیابی‌شان (خوردن)، در جایگاه یک اثر هنری قرار بگیرند. چرا که همه این مراحل در طی تعاملاتی، تحت فشار کیفی که تجربه را هدف قرار داده است به اتحاد می‌رسند. علاوه بر این، بر خلاف ارزیابی سایر هنرها از جمله نقاشی یا مجسمه‌سازی، ارزیابی غذا، شخص را به سمت تجارب بدون واسطه و ارگانیک‌تری که به طور بالقوه زیبایی‌شناختی هستند هدایت می‌کند. به عقیده من، عنصر غذا (و پخت و پز) به عنوان هنر، عملاً تناسب بیش‌تری با تجربه عاملیت بالقوه زیبایی‌شناختی دارد. گذشته از این، برخلاف ارج‌شناسی و تحسین چیزهایی مثل نقاشی یا مجسمه، توجه به غذا، فرد را به سمت تجربه‌ای بدون واسطه و بنیانی‌تر که به صورت بالقوه زیبایی‌شناختی است، سوق می‌دهد. به نظر من، زمینه غذا (و پخت و پز) به مثابه هنر در تجربه بالقوه زیبایی‌شناختی پربارتر است. چنین دیدگاه متناوبی، روند تفکر تعامل‌های تاریخی و فرهنگی، تجربه متغیر و مسأله حواس، برایش جذابیت دارد.

دیویی اظهار می‌دارد که کارکرد اصلی هنر، روشنگری جماعتی است که تجاربشان را به اشتراک گذاشته‌اند و مزیت این زمینه‌سازی،

فهم و ادراک آگاهی هنرمندانه از غذا و پخت و پز به عنوان عنصر طبقه‌بندی شده (در) یک فرایند است. چنین بستری، نه تنها فانی بودن غذا، بلکه شدت تغییرات و نوآوری‌ها در عصر حاضر که شامل غذا نیز می‌شود را روا می‌داند. این آگاهی زیبایی‌شناختی است که به دنبال خود، جماعتی کثیر و متحد می‌آورد.

علاوه بر این، غذا هویت یگانه و مجزایی دارد، هیچ کدام از اشکال هنری با تخریب خود منجر به وقوع تجربه‌ای لذت‌بخش نمی‌شوند. بنابراین، ارزیابی مناسب مقام هنری خوراک در برابر نظریات مبهم، فانی و تنانه‌بودن غذا نه تنها باید هم‌نوا و همراه باشد، بلکه باید آنها را با آغوش باز بپذیرد و از آن نهراسد. اثر دیویی، نمایانگر و معرف تعاملی از تجربه زیبایی‌شناختی که حامی این مشخصات است، می‌باشد.

این مقاله، چهار بخش دارد: بررسی نظریه واکنش زیبایی‌شناختی تلفر؛ تحلیل و تفسیر فواید استفاده از نظریه طبقه‌بندی/ارزیابی تلفر در اثر هنری؛ ارزیابی نتیجه‌گیری تلفر بنا بر اینکه غذا هنری خرد است؛ و نهایتاً تلاش من برای پایه‌گذاری غذا به عنوان یک مدیوم اصیل که ارزش هنر خوانده شدن را نیز دارد.

در آخر، امیدوارم که بتوانم پرسش «آیا غذا می‌تواند هنر باشد؟» و اینکه ظرفیتش برای جای‌گرفتن در این طبقه‌بندی‌ها چقدر باید باشد را به‌عنوان پرسشی (شاید بهترین سوالی که می‌توانیم طرح کنیم نباشد)، نشان دهم. به عقیده من، پرسش مهم‌تری که می‌توان

بیان کرد این است: چرا می‌خواهیم غذا را هنر بنامیم؟ این پرسش، گفتگوهای حول محور زیبایی‌شناسی امر روزمره در آینده را فرا می‌خواند.

••• پروژه کلی تلفر و زیبایی‌شناسی به مثابه تجربه‌ای انفعالی (واکنش‌پذیر)

تلفر، تلاشی سیستماتیک در راستای تعیین مقام و جایگاه غذا و پخت و پز در جهان هنر پیش می‌گیرد. اظهارات او در روند پیش رو نشان داده شده‌اند:

۱. واکنش‌های زیبایی‌شناسانه، همواره برآمده از آثار هنری نیستند.
۲. اثر هنری، ساخته دست بشر است.
۳. اشکال هنری، انواعی از آثار هنری هستند که هنرهای مشابه به آنها تعلق دارند.
۴. آثار هنری و اشکال هنری، در چهارچوب طبقه‌بندی‌ها و یا ارزیابی‌ها مورد شناخت و قضاوت قرار می‌گیرند.
۵. برخی از غذاها با استناد به طبقه‌بندی‌ها، هنر محسوب می‌شوند.
۶. غذا به واسطه ارزیابی، هنر محسوب می‌شود اما در معنایی ضعیف.
۷. غذا خرد هنر است، زیرا غذا فانی است، غذا، غیربازنمایانه است، غذا نمی‌تواند منجر به برانگیختگی احساسی شود.
۸. آشپزها، بیش‌تر شبیه به اجرای موسیقیدان‌ها هنرنمایی می‌کنند.
۹. پخت و پز، احتمالاً هنر عوام به حساب

می آید.

تلفر، دیدگاه خودش را دربارهٔ سناریوی «هنر غذا» خلاصه کرده است.

در رابطه با هنر غذا، دو مشکل پیش رویمان است. ما نیاز داریم تا بین اظهارات زیبایی‌شناختی دربارهٔ خورد و خوراک در موردی خاص و اظهارات اجتماعی در باب همان مورد، توازن برقرار کنیم. به علاوه، باید حد وسطی بین دو گرایش نامطلوب در مواجهه با ابعاد زیبایی‌شناختی غذا پیدا کنیم: ما نباید چنان بی‌پروا باشیم که نوع رضایت‌بخشی از یک تجربهٔ زیبایی‌شناختی را هدر بدهیم و نه باید آن‌قدر آن را ارزشمندتر از آنچه هست بپنداریم که توقع‌مان بیش از آن چیزی که غذا می‌تواند از خود ارائه دهد باشد. او با اشاره به یک سری از واکنش‌های زیبایی‌شناختی موجود در تجربه‌ها و موقعیت‌هایی که لزوماً همواره در مواجهه با اشیاء هنری رخ نداده‌اند، موضوع خود را آغاز می‌کند، چرا که نظریهٔ واکنش زیبایی‌شناختی، محدودهٔ وسیعی از تجربیات را در برمی‌گیرد؛ ما می‌توانیم نسبت به چیزهایی که ساختهٔ دست بشر نیستند، مثل مناظر طبیعی، ابرها و درختان واکنش زیبایی‌شناختی نشان دهیم. هرچند او در نتیجه‌گیری خود اظهار می‌کند نظریهٔ کلی واکنش زیبایی‌شناختی که قرار است در یک متن هنری، کارآمد باشد بر پایه و اساس بی‌علقگی احساسی نسبت به لذت بنا شده است (Telfer, 1996, 41). تلفر از اثر جی. ای اورمسن (۱۹۶۲، ۱۹۵۸) برای تمرکز بر مفهوم

واکنش زیبایی‌شناختی به عنوان یک عامل غیر خنثی (جانبدارانه) و غیر ابزاری در رابطه با لذت که به معنای، ارزیابی چیزی به خاطر خود آن و نه به خاطر سودمندی حاصل از آن برای من یا دیگری است (Ibid) استفاده می‌کند.

سپس، تلفر نظریه را تعدیل می‌کند که این‌گونه واکنش‌ها به عنوان غیر خنثی (جانبدارانه)، غیر ابزاری، دارای نیرویی معین بوده و اغلب توسط داوران در باب اظهارات بی‌طرفانه‌شان همراهی و مشایعت می‌شوند (Ibid, 41). او سه ادعا را برای چنین معنای گسترده‌ای پیشنهاد می‌کند که برای تحقیقات زیبایی‌شناختی غذا و فعالیت‌های مربوط به خورد و خوراک کارآمد هستند:

اول، عموماً واکنش‌های زیبایی‌شناختی به بوها و مزه‌ها یک امر پذیرفته شده است.

دوم، با توجه به سایر مثال‌های واکنش زیبایی‌شناختی، ما می‌توانیم علاقه به مزه و بوی غذاها را از پسندیدن آن به عنوان ابزاری در زمینه‌های مربوط به تغذیه، مُدآوری، یا تولید آنها با اهداف سیاسی و رژیم‌ها، تشخیص و تمییز دهیم. هم‌چنین می‌توانیم بین شخصی که از غذایش لذت می‌برد، اما به آنچه که می‌خورد توجهی نمی‌کند و کسی که به وضوح، آگاهانه‌تر عمل می‌کند، فرق بگذاریم، واکنش اخیر، مشخصاً زیبایی‌شناختی است.

سوم، هم‌چنان با سایر حس‌ها، واکنش جانبدارانه، آشکارا و غیر ابزاری به مزه‌ها و بوها می‌تواند به حکمی که داوران در برابرش اظهار بی‌طرفی می‌کنند، ملحق شود (Ibid, 44).

من، شرح وی از تجربیات زیبایی‌شناختی بر اساس واکنش را در دس‌آفرین می‌دانم. اول اینکه، چنان‌چه تجربه زیبایی‌شناختی، ذاتاً واکنش‌برانگیز است، پس نوعی جدایی ضمنی بین شخص و محیط پیرامونش وجود دارد؛ ما با استعاره‌ای از فاصله انفعالی یعنی جایی که شخصی «به» تجربه‌ای واکنش نشان می‌دهد مواجهیم. تلفر، هیچ وقت درباره تجربه زیبایی‌شناختی، چیزی نمی‌گوید، او فقط از واکنش زیبایی‌شناختی صحبت کرده است. او اظهار می‌دارد که واکنش‌های زیبایی‌شناختی در مواجهه با تجربیات متنوع قابل اطلاق هستند، وی به جای توضیح اینکه چرا آنها اتفاق می‌افتند، از کجا می‌آیند، یا چرا باید به آنها توجه کنیم، فقط می‌گوید آنها رخ می‌دهند. توضیح اینکه چگونه و چرا موقعیتی زیبایی‌شناختی است، از قلم افتاده است، زیرا این بخش از ادراک هنری، بر اساس قدرت تأثیرگذاری حسی که هیچ‌گونه توضیح قابل فهمی خارج از علیت فیزیکی و مادی ندارد، برگرفته شده است.

چنین دیدگاهی به دوگانه‌هایی مثل خود/دیگری، ذهن/بدن، سوژه/ابژه و ... اجازه می‌دهد، نه تنها مربوط به بحث، بلکه درباره فلسفه غذا، سودمند نیز باشند. هیچ توضیحی راجع به ارتباط و اتصال بین واکنش‌دهنده و عامل واکنش برانگیز، داده نشده است. علاوه بر این، تلفر به وضوح اظهار می‌کند که واکنش‌های زیبایی‌شناختی، به لذت‌های حسی مطلق مربوط نمی‌شوند (آنها باید منشعب از نظریات وسیع‌تری هم‌چون

ترس و الهام باشند). او به ما نمی‌گوید مهارت و توانایی چنین واکنش‌هایی از کجا سرچشمه می‌گیرند.

علت اینکه من چنین موضوعی را انتخاب کردم، درک اهمیت برش‌ها و لحظه‌های زندگی روزمره بوده که آگاهی شخص نسبت به پیرامونش را ضروری می‌داند. اگر کسی به سادگی در محیط اطراف خود رفت و آمد کند و به چیزهای مختلف بدون هیچ توضیح یا چرایی واکنش نشان دهد، پس در اینجا جدایی ضمنی بین شخص و محیط اطرافش رخ داده است. چنین جدایی و انقطاعی به نظر، برخلاف ادراک استعداد و توان بالقوه غذا و پخت و پز به عنوان یک امر زیبایی‌شناختی است که بیش‌تر به صورت یک هنر تعاملی ارائه می‌شود. فعالیت نظری، که شامل تعامل بین بدن و ذهن شده و از طریق (نه صرفاً «بر روی») کیفیات محیط و پیرامون فرد عمل می‌کند.

دوم، از زمانی که با فقدان سرچشمه و منشأ واکنش‌های زیبایی‌شناختی (چیزی مثل متضمن و اساس قرار دادن شرایط تجربه کیفی که توسط دیویی خلاصه شده است) در اثر تلفر مواجه شدیم، گویی که به درون چاه بی‌انتهایی از ذهنیت و سوپرکتیویته افتاده‌ایم، تئوری «من از این خوشم می‌آید». تلفر مدعی است که لذت باید از درگیری با تجربه‌ای هنری حاصل شده باشد، لکن هنوز توضیحی از اینکه چرا واکنش‌های زیبایی‌شناختی در چنین مواجهه‌ای رخ می‌دهند نداده است، ما هیچ ادراک و منظور

خاصی از گفتن اینکه چرا اصلاً چیزی جدای از حقایقی که به آنها با لذت واکنش نشان می‌دهیم هنر محسوب می‌شود، نداریم. به علاوه، خوب یا بد داوری و حکم دادن درباره اثر هنری تا حدی به میزان واکنش مبتنی بر لذت و اقتناع توسط اثر انجام می‌شود، لکن هنوز غیر قابل توضیح است. وقتی که اظهارات تلفر را، درباره تشخیص واکنش‌های زیبایی‌شناختی، بررسی کردم متوجه شدم که از چیستی، چرایی خشنود شدن از وقوع آن واکنش و علت رخ دادن آن بسیار دور شده‌ام. هنگامی که ممکن بود افراد زیادی اذعان به مناسب بودن این روش برای توصیف تجربه هنری کنند، من باور نداشتم که این روش برای ارزیابی ارزش هنری غذا مناسب باشد.

در این زمینه، بهتر است که به شخصی هم‌چون دیویی رجوع کنیم، وی شرحی از تجربه زیبایی‌شناختی را به ما ارائه می‌دهد. همان‌گونه که پیش‌تر به طور خلاصه مطرح شد، برای دیویی، مهم‌ترین و اصلی‌ترین عملکرد هنر، بازنمایانه بودن، فرم، لذت‌بخش بودن یا برانگیختن حواس، نیست. هنر و تجربه زیبایی‌شناختی، روشنگر جماعتی با تجارب مشترک است. دیویی اظهار می‌کند:

بنا بر تجربه زیبایی‌شناختی، فیلسوفان برآن هستند که معنای تجربه را دریابند... بنابراین، هنگامی که تئوری ادراک زیبایی‌شناختی توسط فیلسوف شکل می‌گیرد، وی بر اساس آزمودن خویش، ظرفیت و توانایی خود در داشتن تجربه‌ای

سوژه‌محور برای تحلیل‌های آتی، اقدام می‌کند. مسأله، حتی پیچیده‌تر هم می‌شود. چنین اقدامی، آگاهی از ظرفیت و قابلیت‌های ساختاری و سیستماتیکی است که فیلسوف برای به چنگ آوردن خود تجربه استفاده می‌کند.

آنچه دیویی اذعان می‌کند، معنایی از تجربه زیبایی‌شناختی است که به جای واکنش سوژکتیو، بر اساس فعل و انفعالات و اثر متقابل می‌باشد. به صورت استعاری، چنین واکنشی، نیازمند جدایی و انقطاع است، فاصله‌ای بین دو چیز مشخص. این فعل و انفعالات، نه تنها لزوماً چنین فاصله مهمی را نیاز ندارند، بلکه الزاماً چنین بار سنگین غیر قابل توصیفی را حمل نیز نمی‌کنند. بر همکنش یا همان اثر متقابل، دلالت ضمنی است بر رشته پیوسته‌ای از وجود و هستی، اتصالی مکمل از زندگی، میان احتمالات کیفی برخاسته از تجربه. تجربه، بیش از یک سری واکنش پیراسته مانع‌الجمع است. تجربه زیبایی‌شناختی تعاملی در یک جهان رخ می‌دهد و هیچ فاصله هستی‌شناختی (هرچند قطعاً وظیفه‌ای وجود دارد) بزرگی بین تجربه‌کننده و تجربه‌شونده وجود ندارد.

تعامل زیبایی‌شناختی، تکیه بر آگاهی کشمکش‌های کیفی برگرفته از تمام تجارب بالقوه دارد، همان‌طور که دیویی گفته است همه تجارب، به صورت بالقوه زیبایی‌شناختی هستند. تجربه زیبایی‌شناختی راستین، عصاره مصرف‌شده و قدرتمند یک تجربه معمولی است؛ خلاصه‌ای از زندگی روزمره. کشمکش‌های کیفی

در میان تمامی تجارب، شکل‌دهنده اتصال ذاتی بین خود و محیط اطرافش است. اگر ما متوجه مسیر و روندی که در آن زندگی‌مان را تجربه می‌کنیم باشیم، متوجه می‌شویم زیبایی‌شناسی، صرفاً مبتنی بر واکنش نیست، لکن حقیقتاً در فهم خودتجربه تعاملی مشارکت دارد. دیویی اظهار می‌کند، من سعی کرده‌ام تا در این بخش‌ها نشان دهم زیبایی‌شناسی، مهمان سرزده تجربه نیست که از بیرون وارد این مبحث شده باشد، خواه در قالب عیش و نوش بیهوده و خواه در اندیشه‌گرایی متعالی. اما این بیانگر پیشرفتِ خصیصه واضح و شفاف هر گونه تجربه معمولی است (Dewey, 1989, 52-53).

برای دیویی، ما بخشی از تجاربمان هستیم و متحمل آنها می‌شویم، زندگی، تعاملی و در رابطه با محیط بوده و هیچ راهی برای انفکاک و جدایی شخص از محیط پیرامونش وجود ندارد چرا که شخص، از طریق محیط پیرامونش زندگی می‌کند. تنها هنگامی که سازواره‌ای (موجود زنده‌ای) از گذرگاه روابط منظم محیطی تسهیم می‌شود، ضرورت پایداری زندگی کردن را حفظ کرده است. به این ترتیب که بعد از مرحله انفکاک و ستیز، ترکیب و مشارکت به میان می‌آید، او در خود، منشأ کمال را که با ادراک حسی زیبایی برابری می‌کند، حمل کرده است (ibid, 20).

دیویی اظهار می‌دارد که تجربه زیبایی‌شناختی، حامل یک سری کیفیات است. زیبایی‌شناسی یا مرحله تغییر و تحول تجربه کردن، عنصری پذیراست که به سرسپردگی و تسلیم گرفتار

می‌آید (ibid, 59). به هر حال، این تجربه، مبتنی بر واکنش حاصل از دریافت‌های حسی از منشأیی نامعلوم نیست. اما، مبتنی بر درگیری واکنشی با بحران‌های کیفی محیط است. چیزی که تجربه را به عنوان عاملی زیبایی‌شناختی تشخیص دهد، روند تبدیل مقاومت و کشمکش‌های حاصل برانگیختگی که در خودشان حامل وسوسه تغییر و تحول‌اند، به سمت و سوی حرکتی که به پایانش دست یافته است، می‌باشد (ibid, 62).

چنین توصیفاتی برخاسته از عواطف رازآلود واکنشی نیستند، بلکه برآمده از آگاهی متحمل‌شده توسط فرد که خود حاصل درگیری کیفی او با تجربه زیبایی‌شناختی‌اش است، می‌باشند. هنر، دستخوش تجارب زندگی روزمره است و تجربه زیبایی‌شناختی، حاصل تجربه‌های معمولی. چنین مفهومی، تنها برای تجارب مربوط به خورد و خوراک به کار گرفته نشده است، بلکه گستره وسیعی از هنر و تجارب را در برمی‌گیرد. تلفر اظهار می‌کند، هنر چیزی است که ما به آن، واکنش نشان می‌دهیم، اما هیچ دلیلی برای واکنش مذکور ارائه نمی‌دهد. به نظر می‌رسد که چیزها فقط رخ می‌دهند. دیویی دیدی وسیع‌تر و بهتر از تجربه به عنوان عامل مشارکت بین فرد و محیط، فراتر از امکان وقوع یک تجربه زیبایی‌شناختی ارائه می‌دهد. ادراک زیبایی‌شناختی، به واسطه تعاملات و مشارکت‌های زندگی رخ می‌دهند. تجربه زیبایی‌شناختی، وابسته به تعامل و ارتباط است نه واکنش. وسوسه برانگیزترین و رایج‌ترین دیدگاه، مربوط به هنر،

تئوری «من از این خوشم می‌آید» است، جایی که هر گونه توضیح و تفسیر عینی و دقیقی برای ارائه دلیل اهمیت هنر یا حتی چستی هنر به گوشه‌ای رانده می‌شود، تنها با این دیدگاه که چیزی هنر است که «من دوست دارم». من فکر می‌کنم تلفر، درگیر چنین دیدگاهی شده است. ادراک تلفر از اثر هنری بر پایه لذت، برای تبیین واکنش‌های زیبایی‌شناختی به وجود آمده است. به نظر می‌رسد چنین چیزی به مثابه انداختن طعمه در میدان نسبی مواجهه با هنر به عنوان چیزی که شما دوستش دارید، باشد. برای تلفر، داوری هنر، چه خوب و چه بد، وابسته به لذت برخاسته از واکنش زیبایی‌شناختی است، چرا که پاسخی است به تأثیرات ناشی از یک حس قوی که او برای فهم حواس زیبایی‌شناختی ارائه داده است. برای دیویی، داوری چیزی که به طرز زیبایی‌شناختی، خوب یا بد است، ریشه در تکامل تجارب تعاملی و میزان تغییر و تبدیل آن به تجربه‌ای کیفی که شخص متحمل می‌شود، دارد. بدین معنا، ارزش زیبایی‌شناختی، وابسته به واکنش نیست بلکه به تعامل دگرگون شونده منسجم متکی است. در چنین داوری‌ای، علقه و دوست‌داشتن، کوچک‌ترین جایگاهی ندارد، معضل دوست‌داشتن و علاقه‌مندی به تجربه مورد نظر، حتی به تئوری دیویی وارد هم نمی‌شود.

دیویی، از تئوری «من این را دوست دارم» به شدت خودداری می‌کند. گفتن عبارت «من نمی‌دانم هنر چیست، اما می‌دانم چه چیزی را

دوست دارم»، بسیار ساده است، اما هیچ کمکی به درک و دریافت ما از اینکه چرا چیزی را هنر می‌دانیم نمی‌کند. با توجه به سناریوی دیویی، ما می‌توانیم درباره انواع تنش‌ها و احساسات و عواطف و آنچه که برای ما رضایت‌بخش است صحبت کنیم. ما می‌توانیم از راه‌ها و طرقی که از گذرگاه آنها، احساسات، اندیشه‌ها، زاویه دیدمان درباره زندگی و غیره که در طی تجاربمان تغییر کرده‌اند، نیز سخن بگوییم. شاید بتوان گفت ما بر بنیان‌های فکری خود ایستاده و آنچه که درباره‌اش تأمل می‌کنیم، همگی محصول تنش‌های کیفی هستند که به واسطه تجربه‌هایی با امکان زیبایی‌شناختی بودن، رخ می‌دهند. ما درباره علت تجربه چیزی هم‌چون هنر گفتگو می‌کنیم.

... هنر از گذرگاه طبقه‌بندی و

ارزیابی

به هر حال، توجه ویژه تلفر، به جایگاه زیبایی‌شناختی غذا گره خورده است. او اظهار می‌دارد تمام اشیایی که واکنش زیبایی‌شناختی را در ما بر می‌انگیزانند، لزوماً اثر هنری نیستند. در تعریف اثر هنری، اثر باید ساخته دست انسان باشد، حتی اگر مشارکت انسان در حد گذاشتن چیزی طبیعی در یک گالری و دادن عنوانی به آن باشد (Telfer, 44, 1996). پرسش وی این است که: غذا چگونه خود را در این طبقه‌بندی جای می‌دهد؟

او دو راه برای دست و پنجه نرم کردن با جایگاه

غذا به عنوان یک اثر هنری پیشنهاد می‌دهد. عبارت اثر هنری، به گفته او، می‌تواند به عنوان مفهومی طبقه‌بندی شده و یا مورد ارزیابی قرار گرفته، استفاده شود. استفاده از آن از مسیر طبقه‌بندی، به مثابه گفتن این است که چگونه شیء مورد توجه قرار می‌گیرد، در حالی که استفاده از مسیر ارزیابی، به معنای گفتن چیزی در باب وسعت و قابلیت ابژه‌ای است که از آن با عنوان شایسته اثر هنری یاد می‌شود (Ibid). تلفر ادعا می‌کند که هنر چه از منظر طبقه‌بندی و چه در معنای ارج‌شناسانه، می‌تواند اثر هنری باشد. برای تلفر، غذا به مثابه ابژه‌ای است که از درون و برون، معناهای ارزیابی‌کننده و یا طبقه‌بندی‌هایی که اثر هنری بودن متعلقشان به قصد و نیت آشپز، دستورالعمل پخت و پز و قضاوت کسی که غذا را می‌خورد، بستگی دارد. استفاده مبتنی بر طبقه‌بندی از اثر هنری، تا حدی مبهم است. ابژه‌هایی که اثر هنری شناخته می‌شوند به هنجار و قواعد مشخص یک جامعه در زمانی معین بستگی دارند که نهایتاً از آنها با عنوان «یک اثر هنری» یاد می‌شود. تلفر می‌گوید: [...] یک ابژه، زمانی برای جامعه‌ای به عنوان اثر هنری شناخته می‌شود که جامعه، در همان وهله نخست با توجهی زیبایی‌شناختی به آن نگاه کند (Ibid, 45). استفاده مبتنی بر طبقه‌بندی اثر هنری، وابسته به این است که یک ابژه تا چه حدی در زمان و مکان خاص خودش مورد توجه قرار بگیرد. استفاده مبتنی بر ارزیابی اثر هنری، دلالت بر

میزان و شدت واکنش به یک ابژه مشخص هنری دارد. ممکن است کسی به خوبی بداند برخی از اشیاء، هنر محسوب می‌شوند (همان‌گونه که طبقه‌بندی شده‌اند)، اما ارزش اثر، هنرمندانه توسط واکنش مخاطب معین می‌شود. افرادی که از عبارت اثر هنری در گذر از مسیر ارزیابی اثر استفاده می‌کنند، دیدگاهی مبتنی بر ستودن چیزهایی که خود اثر هنری می‌خوانند دارند، لکن آنها معتقدند که تمام آثار هنری، با کیفیت و خوب نیستند. بنابراین، شخصی که سعی می‌کند مجموعه‌ای از پپ‌ها را اثری هنری نداند، ممکن است یک سری مجسمه نامرغوب معمولی را اثر هنری بنامد. حتی اگر خیلی خوب نباشد، به این معنا که ارزش تحسین‌شدن از منظر زیبایی‌شناختی را دارد، ممکن است مورد استقبال عموم و خریداری نیز قرار بگیرد (Ibid). تلفر اظهار می‌کند، «تفاوت بین معنای عبارت "اثر هنری" از منظر طبقه‌بندی یا ارزیابی، به خورد و خوراک مربوط است... برخی از ظروف، در مفهوم طبقه‌بندی، اثر هنری محسوب می‌شوند و من نتیجه می‌گیرم که هیچ محدودیتی در این باره وجود ندارد... که غذا را در حیطه ارزیابی نیز نتوان به عنوان اثری هنری نگریست...» (Ibid, 45-46). به وضوح، تعریف مبتنی بر طبقه‌بندی از اثر هنری می‌تواند شامل برخی غذاها، نه همه آنها، بر اساس اینکه آیا هدف از ساختشان برانگیختن توجه زیبایی‌شناختی بوده است یا نه، باشد. همان‌طور که تلفر می‌گوید، غذاهای عادی و متوسط نمی‌توانند به‌عنوان اثر هنری

جایگاهی داشته باشند، چرا که به این قصد و نیت (اثر هنری بودن)، ساخته نشده‌اند. غذاهای معمولی از سر انجام وظیفه، ساخته می‌شوند، آنها متکی به سودمندی و امور تغذیه هستند و به همین خاطر، هنر به حساب نمی‌آیند. به هر حال، تلفر اشاره می‌کند که چنین روش طبقه‌بندی‌ای، جوانب و عوارض احتمالی جالبی روی غذا دارد: از آنجایی که خوراک هدفمند، هنر محسوب نمی‌شود، غذایی که به عنوان یک اثر هنری ساخته و شناخته می‌شود، احتمال کارکرد و جایگاه خودش به عنوان خوراکی را از دست می‌دهد.

واضح است که مواد غذایی، قابلیت این را دارند تا به ایزه‌های بصری به عنوان اثر هنری تبدیل شوند. کرمه، شیرینی‌پز بزرگ، به خاطر سازه‌های عظیم‌الجثه استادانه‌اش (قطعات برافراشته) - ساخته شده از شکر و دیگر مواد- مشهور بود. به گفته وی، این نوع شیرینی‌پزی، برگرفته از قواعد و اصول معماری بوده است (Quinter, 1981, 164-65). از آنجایی که این سازه‌ها، به قصد خوراکی و با هدف خورده‌شدن ساخته نشده بودند، می‌شد غذا بودنشان را به چالش کشید، اما غذا نیز در اغلب اوقات، خلاقانه بوده و به طرز جالبی تزیین می‌شود، به گونه‌ای که همان غذا به شکل یک اثر هنری بصری در می‌آید (Telfer, 1996, 45).

مفهوم غذا به مثابه هنر، گیج‌کننده است، زیرا به نظر می‌رسد که به طور همزمان، می‌تواند هم هنر باشد و هم نباشد. یکی از دلایلی که

من بعدتر خواهیم گفت، پرسش آیا غذا هنر است یا نه، در مواجهه با روش‌های چالش‌برانگیز طبقه‌بندی که برای درک و فهم توان بالقوه زیبایی‌شناختی غذا مناسب نیستند، همین ابهام و گیج‌کنندگی است.

دیگر شاخصه مهم او، هنرمند است زیرا این آشپز است که (در این زمینه) چشمش و بوییدن غذا را قابل فراهم می‌کند. تلفر، آشپز را به موسیقیدان تشبیه می‌کند و نقش هنرمندانۀ یک آشپز را به عنوان یکی از مفسرین و مجریان هنر مجسم می‌کند. یک نسخه دستورالعملی خاص که توسط یک آشپز تهیه می‌شود، به منزله توصیف چگونگی اجرای یک اثر هنری است، درست مثل اجرای ویژه یک موسیقیدان از قطعه موسیقیایی بزرگ (Ibid, 49). دستورالعمل و اجرای دستورالعمل، هر دو، می‌توانند در معنای طبقه‌بندی، اثری هنری باشند؛ احتمالاً نیت آنها این است که اثرشان به عنوان یک اثر هنری مورد توجه قرار گیرد. فراتر از این، هم دستورالعمل و هم اجرای آن (یکی با خوردن و دیگری با پختن)، می‌توانند در مواجهه با مفهوم ارزیابی‌کننده اثر، به گونه‌ای زیبایی‌شناختی مورد واکنش قرار بگیرند.

جایگاه غذا به مثابه هنر، بسیار شبیه به اثر هنری تفسیری، مثل اجرای مشخص یک موسیقیدان از یک قطعه موسیقیایی است (Ibid). تلفر - با اینکه این سناریو امیدبخش به نظر می‌رسد - مقایسه مذکور را نیمه‌کاره و حل‌نشده رها می‌کند. او به هیچ نتیجه حائز اهمیتی

••• غذا به مثابه «خُرد» هنر

طبقه‌بندی تلفر از غذا به عنوان خُرد هنر، بر اساس سه پیش‌فرض شکل گرفته است: غذا، فانی و زودگذر است، بازنمایانگر چیزی فراتر از مهارت آشپز نیست، مثل هنرهای دیگر قادر به برانگیختن و ایجاد تکانه احساسی در افراد نمی‌باشد. ابتدا، فانی و زودگذر بودن غذا، عاملی جدی در ایجاد محدودیت برای سخن گفتن از مهارت‌هایش است. همان‌طور که آثار شکسپیر در گذر زمان، طی نسل‌های مختلف خود را شناسانده است؛ غذا به سادگی و به اندازه کافی در مدت طولانی نمی‌تواند مورد تأمل و اندیشه افراد زیادی قرار بگیرد. علاوه بر این، برای اینکه خوراک، مورد تفکر و تعمق قرار بگیرد، باید خورده شده و مصرف شود که این یعنی تخریب خوراک. بر این اساس، شیوه‌ای که فردی به واسطه آن غذایی را مورد تحسین و تمجید قرار می‌دهد، می‌تواند مانعی باشد بر سر راه افراد دیگر برای تجربه آن خوراک. تلفر می‌گوید:

ما باید به این نتیجه برسیم که غذا به عنوان اثری هنری، خواه خلاقانه خواه تفسیری، نمی‌تواند جایگاهی هم‌چون آثار هنری که از دوام و بقای بیش‌تری برخوردارند، داشته باشد. این یکی از دلایل بسیار مهمی است که بر اساس آن، غذا به عنوان هنری کم‌اهمیت و خُرد باقی می‌ماند. ممکن است این دلیل را برای سایر آثار هنری کم دوام و زودگذر نیز اقامه کنیم، هنر آتش‌بازی یا مثلاً گل‌آرایی. حس عجیب و غریب هنرهای مربوط به آتش‌بازی یا گل‌آرایی به ناپایداری و زوال تدریجی‌شان مربوط است، چنین هنرهایی

نمی‌رسد و به جای ارائه دلایل و توضیح چرایی اینکه کدام یک (دستورالعمل، آشپز، اجرای مبتنی بر دستورالعمل)، بر دیگری رجحان دارد، ظاهراً به این نتیجه رسیده که همه آنها به صورتی مشابه هنر هستند. بدون شک، ما نمی‌توانیم به نتیجه‌گیری برسیم که آیا نت‌های مکتوب، قصد آهنگساز، یا خود اجرای یک اثر هنری، هنر هستند (می‌توانند باشند) یا خیر. بنابراین، نظریه مبتنی بر طبقه‌بندی اثر هنری، تنها وقتی که در معنای کلی به کار می‌رود کارایی دارد؛ چرا که فایده خود را در مواجهه شگفتاننده ما با دستورالعمل، غذا و آشپز (یا هر سه) به عنوان مکان ارزش هنری از دست می‌دهد.

تلفر با بیان اینکه، با توجه به معیارهای ارزیابی اثر، غذا هنر است اما نه همیشه؛ به گفته‌های خود خاتمه می‌دهد. من نتیجه گرفته‌ام در ما یا در طبیعت و ذات خود حواس، هیچ محدودیتی برای اجتناب از غذا به عنوان اثر هنری در مواجهه با ارزیابی اثر وجود ندارد. لذا این امر می‌تواند در مقایسه با هنرهای شنیداری یا بصری، راحت‌تر نیز باشد (Ibid, 56). او می‌گوید دیدگاه مبتنی بر ارزیابی غذا به ما امکان مصرف در زندگی روزمره‌مان را می‌دهد، همان‌طور که لباس‌ها می‌توانند ما را دچار مصرف‌گرایی کنند. با این حال، آشنایی با خوردن غذا به عنوان امری روزمره، منجر به گوشه‌گیری غذا به عنوان خُرد هنر می‌شود (Ibid, 55-57).

نمی‌توانند جاودانه باشند (Ibid, 59).

دوم، اگرچه غذا می‌تواند به طور سربسته حاکی از آداب و رسوم و سنن باشد، نمی‌تواند هیچ چیز خاص یا خارق العاده‌ای درباره‌ی جهان هستی به ما بفماند، زیرا غذا غیر بازنمایانه است. فقدان نوعی از معنا که سایر اشکال اصلی و مهم هنر دارای آن هستند، در غذا مشهود است.

غذا، هیچ چیز دیگری به ما نشان نمی‌دهد، در حالی که هنرهای بازنمایانه، ادبیات و هنرهای بصری چون نقاشی چیزهای زیادی درباره‌ی جهان و انسان به ما می‌گویند. ما از طریق نوری که به وسیله‌ی هنرهای بازنمایانه به درونمان و جهان تابیده می‌شود، قدرت درک و شناخت بیشتری پیدا می‌کنیم، لکن هیچ کدام از این موارد به واسطه‌ی غذا برایمان رخ نمی‌دهند.

در آخر، تلفر ادعا می‌کند که غذا نمی‌تواند احساسات انسان را برانگیزاند. او بیان می‌کند اگر بخواهم برای خودم صحبت کنم باید بگویم که غذای خوب می‌تواند ما را خوش‌سلیقه جلوه دهد، به ما نیرو بخشیده روح‌افزا باشد، ما را هراسان یا هیجان‌زده کند، یا با نوعی لذت، سرحال بیاورد. اما نمی‌تواند از بیخ و بُن، ما را به گونه‌ای که اشکهایمان جاری شوند، احساسی کند یا حسی شبیه به وقتی می‌ترسیم در ما ایجاد کرده و اصطلاحاً تکانمان دهد. ما با غذایی خوب، وحشت‌زده و بیمناک نمی‌شویم، همین‌طور هر قدر غذای خوبی باشد، باز هم شک داریم که واژه‌ی زیبا را به آن نسبت دهیم (Ibid, 60). فقدان این ویژگی و کمبود خاصیت

مانایی و بازنمایانه بودن آن، اهمیت غذا را محدودتر می‌کند و خوراک را در طبقه‌ی هنرهای کم‌اهمیت (در بهترین حالت) قرار می‌دهد.

اول اینکه، جدای از اقامه‌ی دلایل تاریخی، من مطمئن نیستم چرا فانی بودن غذا منجر شد که آن را بیش از موسیقی، رقص یا حتی خواندن یک کتاب در دسته‌ی خرد هنرهای کم‌اهمیت قرار دهند. صراحتاً گفته نشده، اما تفاوت بین هنر عالی و هنر عامه برای تلفر به پیشینه‌ی آن بستگی دارد. مثال‌های او از گل‌آرایی و آتش‌بازی، همان‌طور که پیش‌تر اشاره کرده است، به دلیل زودگذر بودنشان طبیعتاً در رده‌ی هنرهای عامه قرار می‌گیرند. در حالی که، زودگذری و فانی بودن، ویژگی‌ای است که به برخی از هنرهای والا نیز تعلق دارد (هم‌چون موسیقی، تئاتر). به یقین، نوشته‌ای که از یک قطعه موسیقی می‌بینیم، ناپایدار و فانی نیست، پس دستورالعمل یک غذا هم به همین شکل است. نت‌های موسیقی، مثل دستورالعمل غذا، باید نمایش داده شوند تا مورد توجه قرار بگیرند. به نظر نمی‌رسد تلفر این امر را تصدیق کند، بلکه دستورالعمل‌ها باید به طور زودگذری عملی شوند.

برخلاف تلفر، دیویی، از ادراک شیء فانی که منجر به باروری زیبایی‌شناختی می‌شود، استفاده می‌کند. همان‌طور که توماس الکساندر اشاره می‌کند، ما به عنوان سازواره (موجودات زنده)، همواره در یک بازه‌ی گسترده‌ای از تغییرات، زندگی می‌کنیم. دیویی از این حقیقت نگریخت. در عوض، او با استفاده از این دیدگاه، آگاهی ژرفناک

زیبایی‌شناختی را شرح می‌دهد. به عقیده الکساندر، دیویی نشان می‌دهد که کیفیت سازمان‌یافته چیزی نیست مگر زودگذری وقایع در حال پیشرفت به عنوان یک کل. این امر، از طریق مراحل تغییر و تحول، خواه ضمنی، خواه صریحاً به عنوان بستر یا حس راهنما که افقی از واقعه را باز می‌نمایاند، حاضر می‌شود. شدت تجربه زیبایی‌شناختی یک فرد، نشان‌دهنده این است که او تا چه اندازه از طبیعت زودگذر و موقتی تجربه خودش عمیقاً تأثیر گرفته باشد. طرد کردن غذا از جهان هنرهای والا، به دلیل زودگذر و فانی بودنش به نظر متکی بر دیدگاهی سطحی از تجربه و نادیده گرفتن و انکار طبیعت فانی زندگی و دانستن بهای چیزهاست. در انتقاد پیشین این فصل اشاره کردیم که تلفر با توجه به فانی بودن غذا، جایگاه آن را از مقوله‌های هم‌چون کوارتت بتهوون جدا می‌کند. هرچند، هر دو تجربه، فقط یک بار، در یک بستر، با تعداد مشخصی از آدم‌ها که هرگز نمی‌توانند در موقعیت دقیقاً مشابهی تکرار شوند، رخ می‌دهد. هر دو، اساساً زودگذر هستند. هر دو، متکی به نوشته‌ها و دستورالعمل‌های راهنما، اجراهای ماهرانه و زمینه‌ای مهیا و مناسب هستند. پرسش از اینکه چرا من باید برای یک کوارتت بتهوون به عنوان هنر بیش‌تر از چند وعده غذایی ارزش قائل باشم، هم‌چون یک معماست، زیرا در هر دو تجربه، هیچ تفاوت بزرگی نمی‌بینم. چرا نتیجه اینکه غذا به طرز جانبدارانه‌ای به دلیل طبیعت فناپذیر و زودگذرش، یک هنر کم‌اهمیت (خرد

هنر) است، درباره موسیقی، تئاتر، تلویزیون، فیلم‌ها، رقص و خوانش شعر، کاربست‌پذیر نیست؟ تقدیر و تحسین تابلوی مونالیزا، کاری است که شما باید انجام دهید، زیرا نگاه کردن به آن زمان می‌برد.

دوماً، من به سادگی نمی‌توانم بیش از این با ادعای غذا به مثابه هنر فاقد معناست، تنها به این دلیل که ویژگی بازنمایانه ندارد، مخالفت کنم. در سطح پایه‌ای و اصلی، مهارت چینی‌ها چیزها کنار یکدیگر و ترکیب آنها با هم در دستورالعمل‌ها، درباره هنر و فن و تکنیک آن چیزهایی به ما می‌گوید؛ یک مفهوم ریشه‌ای و نمایشی از نظم و هماهنگی، در عمل پخت و پز وجود دارد. فراتر از این، شیوه و روشی که طی آن دستورالعمل‌ها اجرا و آماده می‌شوند که خود بیانگر اصالت فرهنگی، تکنیک‌ها و فنون آشپزی سنتی و مهارت‌های هنری‌اند. سرآشپزهایی که در سنن و رسوم فرانسوی تعلیم دیده‌اند، به یادگیری تکنیک‌ها و روش‌های اسکوفییر ادامه می‌دهند. در سرتاسر جهان، خوردن نه تنها بیانگر تفاوت‌های واضح فرهنگی جوامع متعدد و گوناگون، بلکه تفاوت‌های اقتصادی، سیاسی، فلاحتی، مذهبی، خویشاوندی و تفاوت‌های شخصیتی ما با یکدیگر است.

چنانچه بخواهیم منصف باشیم، تلفر با این ادعا که غذا می‌تواند چیزهای دیگری باشد، موافقت کرده و مثال پیش رو را می‌آورد: غذا می‌تواند یک رسم مذهبی باشد؛ خوردن به گونه‌ای خاص می‌تواند بیانگر تبعیت و وفاداری شخصی

به مذهب یا نژادی خاص باشد؛ انتخاب غذا می‌تواند بیانی از ارزش‌هایتان باشد؛ یک وعده غذایی می‌تواند شناخته‌شده و پرطرفدار باشد؛ خوردن غذا دور همدیگر، می‌تواند بیانگر وفاداری باشد؛ آماده‌کردن خورد و خوراک، می‌تواند عملی برخاسته از دوستی یا عشق باشد، غذا می‌تواند تمرینی برای ایجاد تمدن و سلیقه‌ای بهتر باشد (Ibid, 38-39). به هر حال، با وجود این دلگرمی‌ها که غذا بیانگر خیلی چیزهاست، وقتی غذا را به مثابه هنر نگاه می‌کنیم، ناگهان توانایی بازنمایانگر بودن را از دست می‌دهد. برای تلفر، غذا در جایگاه هنر، هیچ چیز راجع به جهان و خودمان به ما نمی‌گوید، زیرا، برخلاف نقاشی، ادراک ما از ارزش هنری غذا، فراتر از مزه‌اش نیست.

پاسخ من به این قضیه برگرفته از دیدگاه دیویی نسبت به غذا به مثابه هنر و دیدن آن به عنوان بیانگر معنای متن و غیر وابسته به دانش و غیرشناختی (بازنمایانه) است. برای دیویی، ابره‌های شناختی، تمرکز فزاینده بر وقایع در حال پیشرفت - که بیانگر چرایی شناختی بودن آنهاست - را اشغال می‌کنند. معانی و مفاهیمی وجود دارند که به وسیله آنها می‌توانیم تجاربمان را احیا و از نو بازسازی کنیم. معنابخشی به آنها، مفهوم بزرگ‌تری است که توسط افق کیفی نامنظم، ساختاری ضمنی و حمایتگر را القا کرده و به وجود می‌آورد. در اینجا، قابلیت بازنمایانگری غذا مبتنی بر زمینه و بستر موجود است، نه بر شناخت و معرفت. بخشی از روابط

اجتماعی، سیاسی، فرهنگی، معنوی، نمادین، خویشاوندی و زندگی‌های ما به واسطه خورد و خوراک، بیان می‌شوند، زیرا آنها حول محور پخت و پز و خوردن غذا (با دیگران) ساخته می‌شوند. هم‌چنان، هنر، روشنی بخش جماعتی است که در مواردی با یکدیگر متفق‌القول هستند. غذا به مثابه هنر، در این بسترها از میان کشمکش‌های اساسی و تصمیمات و نتایجی که زندگی‌های منتج از تجارب کیفی (به طور بالقوه زیبایی‌شناختی) ما را می‌سازند، وارد شده است. به نظر می‌رسد تلفر تلاش می‌کند تا بُعدی از زندگی را به عنوان هنری محتمل بفهمد، اما از طریق چشم‌اندازی فرمالیستی که خود تأکید دارد ما نمی‌توانیم ارزش هنری چیزها را فراتر از آنچه هستند ببینیم، این کار را می‌کند. این روش، مانعی در برابر تحقیقات ما برای فهم چرایی اصرارمان در هنر خواندن غذا و منشأ حس زیبایی‌شناختی نسبت به آن، ایجاد می‌کند. برای فهم زیبایی‌شناختی هنر خورد و خوراک، باید به فرهنگ، زمانه، مکان، آداب و سنت‌ها، زبان و تاریخ نگریست. من متوجه نمی‌شوم چگونه شخصی می‌تواند غذا به مثابه هنر را از این بسترها جدا کند و در آخر، نتیجه بگیرد که غذا هیچ چیز را بازنمایی و بیان نمی‌کند. قطعاً غذا به مثابه هنر، یکی از بیانگران و بازنمایان جهان است که به عقیده من، به گونه‌ای متفاوت اما ژرف چیزهای زیادی درباره جهان و خودمان به ما می‌گوید.

سوم، در حالی که تلفر توضیح نمی‌دهد چرا

غذا نمی‌تواند کیفیت بازنمایانه بودن را داشته باشد، اضافه می‌کند ما نباید نگران این مسأله باشیم، زیرا حتی موسیقی هم نمی‌تواند چنین ویژگی‌ای داشته باشد، با این حال، موسیقی می‌تواند نماینده احساسات باشد، اما غذا همین کار را هم نمی‌تواند انجام دهد. غذا می‌تواند مزه‌ها، ابتکارات و قدرت تمییز و تشخیص فرد را نشان دهد. هم‌چنین، غذا می‌تواند نمایانگر مهارت‌ها، آموزش و دانش اجزاء و چگونگی ترکیب متناسب عناصر با یکدیگر، یا حتی نشانگر علاقه به کسی باشد، اما همه اینها هیچ لحظه زیبایی‌شناختی عمیقی هم‌چون شنیدن یک کوارتت از بتهوون یا دیدن یک نقاشی بزرگ به ما ارائه نمی‌دهند. غذا به عنوان یک واسطه (رسانه)، خودش نماینده هیچ چیز احساسی (آن‌طور که موسیقی هست) نیست.

من هرگز به یاد نمی‌آورم چیزی آن‌قدر باشکوه و بزرگ را مزه کرده باشم که از طعم آن به گریه بیفتم (به جز یک غذای هندی که دهانم را به طرز دردناکی (از شدت تندی) سوزاند و حس چشایی مرا برای دو روز مختل کرد). اما غذاهایی که در مواجهه با فرهنگ‌های مختلف دیدگاه من را تغییر داده‌اند، خورده‌ام (هم‌چنان می‌خورم). سُس خوراک خرگوش، یک قرص نان فرانسوی (با رویه برشته و خشک)، اولین تجربه خوردن ماهی خاویار، گوشت گاو خشک شده در آفتاب از پانه‌رتس دلی، مارتینی در کلوب ماندارین، فیله ماهی مک دونالد با سس تارتار اضافی، چیزکیک‌های تونیا، گوش ماهی پخته

شده، حلزون‌های نیم صدفی بوستون. اینها تنها خاطراتی ضعیف و از سر احساسات نیستند، بلکه لحظاتی‌اند در بستر و زمینه‌ای مربوط به خوردن و خوراک که من در آنجا حاضر بودم و گاهی دوباره در آنجا حاضر شده‌ام که به طرز زیبایی‌شناختی، نه تنها توسط آنچه که من درباره یک غذای به خصوص فکر می‌کرده‌ام، بلکه چگونگی شکل‌گیری تجربه من نسبت به یک غذا، تغییراتی ایجاد کرده‌اند. برای من، غذا رسانه‌ای بود که به واسطه آن، تجلی و بیان همساز، آرایش و تنظیم، ساختار، مهارت و عمق احساسات را تجربه کردم. اینها، تجارب زیبایی‌شناختی بودند؛ تجارب کیفی هنر، برخاسته از آنچه که به بستر خوردن و خوراک (با محوریت غذا) مربوط است. شگفت‌آور نیست اگر من با چنین نکته مهمی به چالش کشیده شده باشم. شدیدترین نقدی که علیه موضع من مطرح شد، این بود که غذا، متأسفانه، بی‌طرفانه سخن می‌گوید، هنگامی که کسی می‌تواند حقیقتی، یا میزان چیزی هم‌چون عشق فردی به دیگری را بیان کند، دیگری نمی‌تواند نشانه‌های این حقیقت را دریابد. قطعاً من، تفاوت خوردن یک وعده غذایی را از نظر کیفی با شنیدن یک قطعه برانگیزاننده موسیقی تصدیق می‌کنم، اما تجربه شنیدن موسیقی به طرز کیفی با تماشا کردن اجرایی از رقص که با تماشای نقاشی و دیدن نقاشی که با تماشای تفاوت دارند، نیز متفاوت است. تمامی تجارب، از نظر کیفی با همدیگر متفاوت‌اند چرا که زمینه و بستر وقوعشان متفاوت است، معمولاً

هر یک از آنها می‌تواند حامل کیفیات ویژه زیبایی‌شناختی باشد که دیگری فاقد آن است. برای دیویی، منش زیبایی‌شناختی تجربه، از میان ابراز و بیانات مبتنی بر زمینه موجود برخاسته است. بی‌کفایتی و طرد غذا از حیطة هنرها به دلیل اینکه نمی‌تواند اشک کسی را جاری ساخته و احساسات او را تحت تأثیر قرار دهد، برآمده از یک پیش‌فرض مبهم غلط، در تعریف هنر باید چه باشد (وقتی تجارب زیبایی‌شناختی متفاوت را با همدیگر مقایسه می‌کنیم)، است. چنین تأکیدی بر زمینه و ظرفیت‌های بیانگر یگانه اشکال متفاوت هنر، در آثار سوزان لانگر مشهود است. به گفته او، هر یک از اشکال هنر، یک تجربه خاص و یگانه واقعی دارد که به تنهایی آن را بیان و قابل دسترس کرده است. اگر مقایسه تلفر بین غذا و موسیقی را مد نظر داشته باشیم، باید بگویم پیش آمده که با شنیدن یک موزیک، اشک‌هایم جاری شده باشد اما با خوردن غذا هرگز. این بدان معنی نیست که غذا، فاقد ظرفیت‌های بیانگری است؛ غذا فقط نمی‌تواند همان عواطفی را که موسیقی بیان می‌کند، اظهار کند. تجاربی که پخت و پز و خورد و خوراک را احاطه کرده‌اند، همگی در حوزه کیفی تجربه زیبایی‌شناختی بالقوه قرار دارند. ما برای زنده ماندن به غذا احتیاج داریم، اما اگر صرفاً حمایت از زندگی و زنده ماندن، تمام چیزی بود که نیاز داشتیم، با مصرف غذاهای بی‌مزه و کم‌چرب و مفید، از حوادث خطرناک جلوگیری می‌کردیم. شیوه‌ای که در آن، غذا به

گونه‌ای منحصر به فرد، قادر به نشان دادن و بیان زمینه‌های اجتماعی، سیاسی، فرهنگی، معنوی، نمادین و خویشاوندی است، جایگاهی ویژه و مهم در جهان هنر به آن داده است، به مثابه هنری در حال اشاره به منزلگاه ارزشمند زیست ما. غذا، ما را به سفری زیبایی‌شناختی از فرهنگ‌ها، در زمان‌ها و مکان‌های مختلف، از طریق آنچه که ما هر روز برای زنده ماندن و ادامه دادن به آن نیازمندیم، می‌برد.

در انتها، نتیجه‌گیری تلفر حول محور این تفکر که غذا هرگز نمی‌تواند در رده هنرهای والا جای بگیرد و در بهترین حالت خود، یک هنر عامی است، آشکار می‌شود. او می‌گوید با اینکه همه تجربه‌های خوراکی زیبایی‌شناختی نیستند، خوردن زیبایی‌شناسانه، اگر بتوانم چنین نامی بر آن بگذارم، خوردن همراه با توجه و تشخیص است که دقت و ادراک را منعکس می‌کند. ممکن است برای دستیابی به چنین توجه و تمرکز، نیازمند تمرین، آموزش و راهنمایی باشیم. از طرف دیگر، هنر خورد و خوراک، نسبت به هنرهایی که باید پیشینه و اطلاعات زیادی در موردشان بدانیم، ساده‌تر مورد ارزیابی و تمجید قرار می‌گیرد؛ هنر خورد و خوراک، هنر ممکن و محتمل مردم است (ibid, 57). از آن رو هنر مردم خوانده می‌شود که ذاتاً فعالیتی هر روزه، اغلب، اندکی بیش‌تر از یک نیاز زیستی است. قابلیت دسترسی و جهانی بودن پخت و پز و خوردن به همراه فنای ذاتی و زودگذر بودن غذا، امکان اینکه خرد هنری برای همه و از طریق کم

اهمیت باشد را فراهم می‌کند. تلفر به وضوح، تفاوت موجود در هنرهای والا و مردمی (عوام) را به کار می‌گیرد. چنین تمایزی در بحث پیش رو که نشان می‌دهد چرا هنرهای عامه بیش از آنچه هستند، نیازمند ارزش و احترام‌اند و چنین تمایزی، همیشه منطقی و سازگار نیست، به خوبی به کار گرفته شده است.

... احیای زیبایی‌شناختی غذا

معضل روش معاصر طبقه‌بندی هنر، این است که باید به طور فزاینده‌ای با چیزهای معمولی دست و پنجه نرم کند. به عبارت دیگر، یک طبقه‌بندی تاریخی از آنچه هنر دانسته می‌شد، روشی است که حالا بسیار ساده‌تر از ارزیابی اخیر، چیزی است که هنر دانسته می‌شود، یا آنچه ما می‌خواهیم هنر بنامیم. فراتر از این، دشواری به خصوص جا دادن غذا و پخت و پز در زمینه‌ای هنری است که اخیراً به عنوان عنصری حاضر در جهان به اصطلاح هنر قرار دارد. فقط همین اواخر است که می‌توان غذا را به طور جدی یک ابژه هنری دانست؛ اینکه پخت و پز یک فعالیت هنری باشد؛ اینکه بتوان درباره غذا بیش از حیطه انتقاد اجتماعی سخن گفت؛ یا اینکه تئوری زیبایی‌شناختی، چیزی درباره غذا یا فعالیت‌های مربوط به خورد و خوراک به گونه‌ای مشابه با سایر اشکال هنری، همگی در همین اواخر باب شده‌اند.

به عقیده من، روند تلاش برای جای دادن غذا در جهان هنر، با تمرکز و توجه به توصیف

زیبایی‌شناختی که خود را در ایده تجربیات تعاملی و کیفی هر روزه مردم آشکار می‌سازد، مناسب‌تر است. برتری چنین بستری نسبت به چیزی که تلفر ارائه داد این است که ما برای طبقه‌بندی غذا به مثابه هنر با توجه به نظریات سنتی هنر و نمایش، واکنش‌های زیبایی‌شناختی جستجوگری نمی‌کنیم، اما در عوض، به نقش آن در جریان‌ات اخیر جامعه نگریسته و نه تنها در می‌یابیم چرا می‌خواهیم غذا را هنر بخوانیم، بلکه به چرایی اهمیت چنین چیزی در زمانه حاضر نیز پی می‌بریم. همه آنچه که سعی بر آن دارد تا غذا را به مثابه هنر طبقه‌بندی کند، در بستر موضوعی بزرگ‌تر قرار دارد و آن این است که اصلاً چرا باید چیزی مثل هنر، طبقه‌بندی شود. فایده چنین مفهوم و زمینه‌ای این است که به هستی‌شناسی زیبایی‌شناختی و هنری غذا (و پخت و پز) می‌پردازد، بدون اینکه تلاشی برای جای دادن خورد و خوراک در طبقه‌بندی تاریخی هنر و نگاه به گذشته داشته باشد.

اگر واقعاً خواهیم نگران هنر بودن یا نبودن خورد و خوراک باشیم، احتیاجی به این همه نگرانی نیست، چرا که می‌توانیم غذا را در روش‌های تاریخی طبقه‌بندی هنری نیز جای دهیم. به عنوان مثال، غذا تقلیدی است از بازنمایی فرهنگ یا سبک و روشی از پخت و پز یا سنت‌ها؛ غذا در فرهنگ و محافظت از زندگی، یک عنصر عملگرایی مفید و سودمند است؛ شاید فکر کردن به غذا به عنوان یک عنصر برانگیزاننده احساسات دشوار

باشد، اما در نظر گرفتن بیانگری از طریق خورد و خوراک، محتمل است. ممکن است شخصی قادر باشد این اندیشه را که کسی واکنش‌های احساسی به غذا دارد را جامعه عمل بپوشاند؛ ولی قطعاً غذا می‌تواند در تکنیک‌ها، رسوم و روش‌هایی که خود را به واسطه آنها می‌نمایاند، عنصر تأثیرگذار و شکل دهنده‌ای باشد. معضل تاریخی، فقط، توجه نکردن به جایگاه کلی هنری خورد و خوراک نیست، بلکه جایگاه آن به عنوان هنر والا است. در اینجا، به نظر می‌رسد مفهوم خود را آشکار کند: تنها دانستن اینکه غذا هنر است، مدنظر ما نیست، بلکه بررسی غذا به عنوان هنر والا مورد توجه است، در اینجا او از سر وظیفه، تفاوت هنر والا / هنر عامه را مشخص می‌کند.

چنین تمایزی می‌تواند مفید باشد، اما اتکای بیش از اندازه به آن می‌تواند مشکل‌آفرین باشد. دیوید ناویتز، این گرایش را متناقض می‌داند. در جامعه ما، نسبت به هنرها، تملق و چاپلوسی می‌شود. ما از اهمیت هنرها و جذابیت پایدار آنها سخن می‌گوییم و هنوز، پس از این همه گفتگو، بسیاری از ما، کم‌ترین ادراک و توجهی به هنرها داریم. نقاشی‌ها و مجسمه‌ها، شعرها و نمایش‌ها، از نظر بسیاری، در جهانی متفاوت و جدای از جهان امور روزمره زیست می‌کنند، آنها برای توجه و در سکوتی محترمانه فرو رفتن به خاطر یک نان و کره بسیار با اهمیت که آسایش ما را فراهم می‌آورد، به فکر فرو می‌روند.

نویتز، تفاوت دقیقی بین هنرهای والا و کم

اهمیت قائل نمی‌شود، او تأکید می‌کند که اگر بخواهیم چنین تمایزاتی قائل شویم، هم‌چون تصمیمات دیگر درباره هنر، آنها به گونه‌ای اجتماعی ساخته می‌شوند. او اذعان می‌دارد که، برای تشخیص هنرهای والا از هنرهای عامه، معامله ساده و خوبی خواهد بود اگر همه آثار هنری، به طور منظم به یک طبقه و به یک زمره متعلق بودند.

آنچه که از آرای نویتز متوجه می‌شویم، وضع کردن بستری است که در آن، نه تنها طبقه‌بندی هنر، بلکه تعیین جایگاه هنر به عنوان یک سازه اجتماعی، فهمیده و شناخته می‌شود. فایده‌اش دو چیز است: اول اینکه نشان می‌دهد تئوری طبقه‌بندی تلفر مطلبی است که منجر به تغییر طرز رفتار و برخورد اجتماعی که گاهی اوقات (شاید اکنون) می‌توانست بدون دشواری‌های غذا به مثابه هنر مورد توجه قرار بگیرد، و دوم اینکه به جهان معاصر نشان می‌دهد چقدر می‌تواند آشفته و مبهم باشد. اینکه ما چگونه یک اثر هنری را ساخته و خلق می‌کنیم، چه فکری درباره اثر هنری داریم، روش‌هایی که طی آن، هنر را طبقه‌بندی می‌کنیم و (قطعاً) آنچه که ما به عنوان ابژه‌ای با ارزش هنری به آن توجه می‌کنیم، همگی، تابع فعالیت‌های اجتماعی و ارزش‌هایی که به هویت‌بخشی زندگی روزمره کمک می‌کردند، هستند.

این سناریو، یادآور یکی از اظهارات تلفر درباره غذا به عنوان یک خرد هنر است. از آنجایی که غذا، یک هنر مردمی (عامه) محتمل است، شامل حیطة

زندگی روزمره نیز می‌شود که خود، برای افزایش و باروری زیبایی‌شناسی زندگی روزمره مورد استفاده قرار می‌گیرد.

با غذا، همان‌طور که با لباس‌ها، آدم‌ها شانس این را دارند که گستره زندگی روزمره‌شان را افزایش دهند. با توجه به چنین وسعت و فراخی، قدردانی و تحسین از وجهه زیبایی‌شناختی خورد و خوراک، یک فعالیت بیگانه و منفک نیست، بلکه بخشی از چیزی است که هر روز رخ می‌دهد (ibid, ۵۷).

کمی گیج‌کننده است، چگونه تلفر چنین چیزی می‌گوید، در حالی که نه تنها هنوز قدم بعدی خودش را درباره پافشاری بر ارزش زیبایی‌شناختی امور روزمره مجهز نکرده است، بلکه علاوه بر اینها، کیفیات بالقوه که زیر مجموعه تجارب روزانه‌اند و امکان توجهات زیبایی‌شناختی احتمالی را در اولین وهله فراهم می‌کنند، نادیده می‌گیرد. غذا، نماینده جنبه‌ها و وجوهی از زندگی روزمره است و معنایی فراتر از مزه و طعم خود دارد. محرومیت و طرد چیزی هم‌چون غذا از طبقه آثار هنری، خیانت به تجارب زیبایی‌شناختی در دل زندگی روزمره ما است.

با این حال، به طور مختصر و مفید در زندگی برای دیوبی، معمولی است که شخص، اصطلاحاً بذر و هسته گرایش‌های زیبایی‌شناختی را پیدا می‌کند. رویکرد دیوبی، تأکید بر اهمیت تغییر و تحول منتج از تجربه کیفی و آگاهی برخاسته از تغییر و رشد دارد. هنر، متحمل و دستخوش چیزی است که به عنوان هنر، تجربه می‌شود. حال آنکه دیوبی، به خودی‌خود، از غذا حرفی نمی‌زند، اگر به پخت و پز و خوردن غذا به مثابه تجارب بالقوه زیبایی‌شناختی نگاهی

بیندازیم، خورد و خوراک را تنها به دلیل اینکه بخشی از زندگی روزمره است، به راحتی از حیطة هنر نمی‌توان بیرون راند (غذا، قطعاً تنها به دلیل اینکه یک ضرورت زیستی است، نمی‌تواند یک «خرد هنر» باشد). جان دیوبی، درباره غذا و خوردن (نامه‌ای به همسرش، آلیس) اظهار می‌کند:

صحبت از تمدن است، فرو افتادن به سرازیری تمدن را بعد از ظهر سه شنبه، در منزل لورینگ تجربه کردم. چهار یا پنج نفر دیگر هم سر میز شام بودند، آن طور که من فهمیدم، ابی چندان از خانه‌داری سر در نمی‌آورد، اما شام خانم لورینگ مثل چیزهای دیگر یک اثر هنری منحصر به فرد بود. گمان می‌کردم زندگی در پانسیون و مهمانخانه‌ها، بی‌جهت توجه مرا به سمت این بخش کوچک چیزهای اطرافم جلب کرده است، اما پس از مدتی، بربریت ذاتی آمریکا به نظرم آمد که به دلیل فقدان ادراک و معنای چیزی در وعده‌های غذایی به وجود آمده بود؛ ظاهراً همه چیز هشیارانه بود به جز وجهه فیزیکی ماجرا.

از منظر دیوبی، غذا می‌تواند به عنوان یک عنصر تأثیرگذار کیفی دیده شود، زیرا توانایی تغییر دادن تجارب زندگی ما را دارد، غذا می‌تواند هنر باشد، زیرا به ما آگاهی و ادراک یک تجربه کیفی را می‌دهد. غذا، بیانگر روش تعامل ما با دیگران است. به اندازه کافی، دیوبی در شرح کوتاهی از یک تجربه، مختصری از تجربه کامل و متحد زیبایی‌شناختی راجع به عمل خوردن سخن گفته است. او اظهار می‌کند تجربه، اتحادی دارد که چنین نامی را به آن بخشیده است، آن وعده غذایی، آن طوفان، آن دوستی از هم‌گسیخته. هستی و وجود این اتحاد، به واسطه یک کیفیت

منفک که با وجود گوناگونی و تنوع موجود در بخش‌های مختلف، به داخل تمامی تجربیات نفوذ کرده، ساخته شده است. چنین اتحادی نه احساسی و عاطفی است، نه عملی و نه عقلانی، چرا که این الفاظ، موجب رجحان و برتری می‌شود که در انعکاس و بازتاب آنها وجود دارد (Dewey, 1989, 44).

دیویی می‌گوید قطعه قطعه کردن هنر در موزه‌ها، منجر به گمراهی و ایجاد منظری مشکل‌زا از رابطه بین هنر و تجربه زیبایی‌شناختی گشته است، میل به طبقه‌بندی کردن ابژه‌هایی معین به عنوان هنر، تئوری‌های خارج از رده‌ای که مانع دیده شدن مهارت‌های ما در مواجهه با تجربیات معمولی روزمره به عنوان هنر است را ایجاد کرده است، آن هم در میان زندگی روزمره یعنی جایی که ما معنا و مفهوم زیبایی‌شناختی را بارور می‌سازیم. لذا، از طریق یک حس تقدیر دورادور و انفعالی نیست که باید به جستجوی معنای هنر پردازیم. در عوض، باید قابلیت‌های کیفی درون یک تجربه زیبایی‌شناختی را روشن کنیم تا بتوانیم ادراکی از هنر به دست بیاوریم. آگاهی از این کیفیات، ما را به سمت ادراک زیبایی‌شناختی سوق می‌دهد، این منشأ همان میل و اشتیاقی است که ما به واسطه آن، چیزی را هنر می‌نامیم.

میل به تشخیص اینکه چه چیزی هنر هست یا نه، به طرق مختلفی ما را دچار ملال می‌کند. درست همان‌طور که باید از دوگانه‌های سوژه/ابژه، خود/دیگری، هنر/الا/هنر عامه، و سایر رجحان‌ها و برتری‌های موجود در روش‌های سودمند و کارا استفاده کنیم، تفاوت بین ابژه‌های هنری و تجربه

زیبایی‌شناختی نیز نباید بیش از وظیفه‌ای که برعهده دارند باشد. هنگامی که به اهمیت چگونه زیستن و چیرستی ارزش‌های زندگی‌مان، دیدگاه هستی‌شناختی خود و تجاربمان که پربارتر و سالم‌تر است می‌پردازیم، متوجه می‌شویم که به صورت تعاملی، تمام و کمال و در ارتباط با محیط، آگاهانه شکل می‌گیرند. تأکید بر غذا به عنوان یک تجربه زیبایی‌شناختی، می‌تواند منجر به این شود که خورد و خوراک را هنر بنامیم، اما مهم‌تر از اینها، اثبات می‌کند چگونه وجوهی از زندگی روزمره، ارزشمند و خالص هستند. زیبایی‌شناسی غذا، راه دیگری است که از طریق آن، ویژگی‌های ابتدایی ارزشمند بودن سبک زندگی ما، از طریق تجربه بیان می‌شود.

مهارت و توانایی غذا در تغییر کردن و تبدیل شدن، ذاتی و (هرچند مواجه شدن با آن اغلب دشوار است)، حاصل درگیری و تعامل اجتناب‌ناپذیر فرد با محیط اطراف است. خورد و خوراک، دوگانه انگاری‌های سنتی و قدیمی را به راحتی، با سلیقه و به وضوح، به گونه‌ای فرو می‌ریزد که به نظر می‌رسد خیلی ساده می‌شود به قابلیت فلسفی‌اش نیز نظر افکند. هنگامی که شما مشغول خوردن هستید، چیزی را می‌خورید، چیز دیگری در جهان و آن را به هستی خود می‌افزایید. تمایز بزرگ بین من و آن به اصطلاح چیز در جهان، از بین می‌رود. عمل پیچیده خوردن، کاملاً فراتر از تغذیه و لذت صرف است. غذا، بخشی از تعاملات زیبایی‌شناختی در سطحی پایه و قابل دسترس است. چنانچه دوست دارید از این واژه استفاده کنید، می‌توان گفت: غذا، هنر است.

۵ . Techne	۱ . How Can Food Be Art?
۶ . Mimesis	۲ . Glenn Kuehn
۷ . Will	۳ . Classificatory
۸ . Taste	۴ . منظور این است که خود لفظ هنر و یا هنرهای زیبا
۹ . John Dewey	یا همان Fine Art ، چه در میان مردم عادی و چه در
۱۰ . Elizabeth Telfer	میان متفکرین آن دوران، مفهوم و تعریفی همچون امروزه
۱۱ . Food for though	نداشته است.

- Alexander, Thomas. (1987). *John Dewey's Theory of Art, Experience, and Nature*, Albany: State University of New York Press, 252
- Dewey, John. (1989) "Art As Experience" in *The Collected Works of John Dewey: The Later Works, 1953-1925*, 10 th ed., Jo Ann Boydston, Carbondale: Southern Illinois University Press.
- Dewey, John. (1999), John Dewey to Alice Chipman Dewey and children 00165) 1894.07.28,29), *The Correspondence of John Dewey*, vol. 1918-1871 ,1, Charlottesville, Va.: InteLex Corp.
- Heldke, Lisa. (1992), "Foodmaking as a Thoughtful Practic" in *Cooking, Eating, Thinking: Transformative Philosophies of Food*, ed. Lisa Heldke and Deane Curtin, Bloomington: Indiana University Press, 29-203
- Novitz, David. (1989), *Ways of Artmaking: The High and the Popular in Art*, *British Journal of Aesthetics*, 213: (3) 29.
- Telfer, Elizabeth. (1996), *Food for Thought: Philosophy and Food*, London: Routledge.