
بسم الله الرحمن الرحيم

عنوان و نام پدیدآور	رستگاری در رستوران: دربارهٔ هم‌نشینی و بیرون غذا خوردن/ برایان داف؛ ترجمهٔ محسن ربیعی .
مشخصات نشر	تهران: نشر اطراف، ۱۴۰۵.
مشخصات ظاهری	۱۶۸ص.
فروست	مجموعهٔ زندگی پنهان چیزهای معمولی.
شابک	۹۷۸-۶۲۲-۶۱۹۴-۹۹-۰
یادداشت	فیپا
عنوان دیگر	عنوان اصلی: .Restaurant (Object Lessons), 2025
موضوع	رستوران‌ها -- جنبه‌های اجتماعی
شناسه افزوده	ربیعی، محسن، ۱۳۶۱ -، مترجم
رده بندی کنگره	TX۹۴۵
رده بندی دیویی	۷۲۵/۷۱
شماره کتابشناسی ملی	۱۰۳۶۶۸۶۳

رستگاری در رستوران

دربارهٔ هم‌نشینی و بیرون غذا خوردن

برایان داف

ترجمهٔ محسن ربیعی

اطراف

مجموعهٔ زندگی پنهانِ چیزهای معمولی

رستگاری در رستوران

دربارهٔ هم‌نشینی و بیرون غذا خوردن

ویرایش: علیرضا شفیعی‌نسب
بازبینی نهایی متن: الهام شوشتری‌زاده
نمونه‌خوانی: زهرا خیریه
طراحی جلد: بهاره بالغ‌نژاد
عکس روی جلد: Arnaud Montagard
چاپ: کاج صحافی: نمونه
شابک: ۰-۹۹-۶۱۹۴-۶۲۲-۹۷۸
چاپ اول: ۱۴۰۵، ۱۰۰۰ نسخه

اطراف

همهٔ حقوق چاپ و نشر این اثر برای «نشر اطراف» محفوظ است. هر گونه تکثیر، انتشار و بازنویسی این اثر (چاپی، صوتی، تصویری، الکترونیکی) بدون اجازهٔ کتبی ناشر ممنوع است. نقل برش‌هایی از متن کتاب با ذکر منبع آزاد است.

تهران، خیابان میرداماد، خیابان مصدق جنوبی، کوچهٔ تابان، پلاک ۱۱، واحد ۱
تلفن: ۲۲۹۰۲۹۷۵

Atraf.ir

اگر چیز بهتری از این دنیا نصیبت نمی‌شود،
دست‌کم یک شام خوب از آن بیرون بکش.

هرمان ملویل



فهرست

همه گرسنه‌ایم و مشتاقِ گفت‌وگو ۱۵
پیش‌گفتار: رستوران و رؤیای هم‌نشینی

وقتی دوباره جزئی از جهان می‌شوی ۲۳
۱. رستوران و جماعتِ گم‌شده

پس چه بهتر که حرف بزنی ۴۱
۲. رستوران و هنر گفت‌وگو

نجات از اکنونِ سرسام‌آور ۶۹
۳. رستوران و تعلیقِ جهان





۷۹ بیا سرِ میز بمانیم

۴. رستوران و فضیلت‌های کوچک

۹۳ سوپ بهتر، زندگی بهتر

۵. رستوران و زندگیِ خوب

۱۱۷ جهان‌هایی که هنوز کشف نکرده‌ایم

۶. رستوران و سلیقهٔ فرهنگی

۱۴۵ زندگی هنوز ادامه دارد

سخن پایانی: جادوی دسترسی‌پذیرِ رستوران

۱۵۴ پی‌نوشت‌ها

سخن ناشر

بوها، همهمه‌ها، لمس بافت خوراکی‌ها، رنگ‌ها و طعم‌ها: جشنی برای همهٔ حس‌های بشری. این روزها رستوران از معدود فضاهای هم‌نشینی است که در آن معاشرت با آشنایان و حضور در میانِ غریبه‌ها را هم‌زمان تجربه می‌کنیم. رستورانْ ما را در معرض حضور پیش‌بینی‌ناپذیر دیگران می‌گذارد؛ کسانی که شاید هرگز با آن‌ها هم‌کلام نشویم اما حضورشان بخشی از تجربهٔ ماست. کتاب رستگاری در رستوران دفاعیه‌ای است از این هم‌نشینی غافلگیرکننده و لذت گپ‌وگفت کنار بشقاب‌های غذا؛ دفاعیه‌ای از فضیلت ساده و کوچکِ کنارِ هم بودن.

وقتی بیرون غذا می‌خوریم، از خلوتِ فردی‌مان بیرون می‌آییم و خود را به تجربه‌ای جمعی می‌سپاریم که همیشه هم مطابق میل و انتظارمان پیش نمی‌رود. شاید اهمیت بیرون غذا خوردن درست در همین باشد: این‌که ما با وجود تمام هراس‌ها، اختلاف‌ها، و میل روزافزون‌مان به کناره‌گیری از دیگران، هنوز حاضریم از حصار تنهایی‌مان بیرون بیاییم، در فضایی مشترک کنار هم بنشینیم و به خودمان و جهان یادآوری کنیم که زیستِ جمعی هنوز زنده است و ما همچنان مشتاقیم صمیمیتی را که زمانی میان‌مان بوده، بر سر میز دوباره پیدا کنیم.

در حافظهٔ فرهنگی ایرانی، سفره فراتر از جایی برای غذا خوردن است. سفره برای مردم ما حرمت داشته؛ حرمتی که نه از نان و نمک، که از وجود کسانی که گِرد سفره می‌نشستند، برمی‌آمده است. سفره جای دیدار و گفت‌وگوست؛ جایی برای تازه کردن پیوندهای خانوادگی و دوستانه، پذیرایی از غریبه‌ها، و گاه حتی آشتی دادن کسانی که از هم رنجیده‌اند. هم‌سفرگی، به‌رغم همهٔ تفاوت‌ها و اختلاف‌ها، ما را کنار هم می‌نشاند و به شریک شدن در تجربه‌ای جمعی فرامی‌خواند؛ تجربه‌ای که در آن ناگزیریم جایی برای دیگری باز کنیم، حضورش را به رسمیت بشناسیم و ــ دست‌کم تا وقتی که کنار هم نشسته‌ایم ــ آداب مدارا را به جا آوریم. سفره فقط بخشی از آداب فرهنگی ما نیست؛ نمادی از ایدهٔ ایرانیِ دیرپا و ریشه‌داری دربارهٔ زندگیِ جمعی است: این‌که با هم غذا خوردن فضایی است برای گرامی داشتنِ حضورِ دیگری.

رستوران را می‌شود امتداد سفره در دل شهر دانست؛ فضایی که ما را فرامی‌خواند تا هم‌نشینی، مواجهه و مدارا با دیگری را این بار در مقیاسی بزرگ‌تر تجربه کنیم. رستوران از آخرین سنگرهای عرصهٔ عمومی است؛ جایی که انسان می‌تواند مدت کوتاهی از دغدغهٔ خوراک و بقا فارغ شود و فضیلت را در تعامل با دیگری جست‌وجو کند.

رستوران فضایی امن برای تعامل بالغانه در اختیارمان می‌گذارد. غذای خوب، با رفع نیازهای بقا و کاهش اضطراب‌های وجودی، بستری فراهم می‌آورد تا به میلی والاتر توجه کنیم: میل به ارتباط و تعامل انسانی با دیگران. درست است که حضور دیگران گاهی با مزاحمت و تنش همراه است، اما رستوران مجالی به ما می‌دهد تا انزوای متکبرانهٔ خود را بشکنیم، به جریان حیرت‌انگیزِ حیات جمعی برگردیم، و بگذاریم مکث و معاشرت و مدارا غافلگیرمان کند.

وقتی در رستوران می‌نشینیم، غذایی خوب و خوشمزه می‌خوریم و طعم شیرین مهمان‌نوازی را می‌چشیم، انگار جهانِ فایده‌محورِ آن بیرون به تعلیق درمی‌آید و، اندکی هم که شده، از فشارهای دنیای بزرگسالی رها می‌شویم. در دل همین تعلیق زمان بزرگسالی است که گفت‌وگوی آزاد ممکن می‌شود. شاید ما در رستوران کمی رهاتر و آسوده‌تر می‌شویم، چون رسیدگی و مراقبتی که همراه غذا دریافت می‌کنیم تداعی‌گر خاطرهٔ ما از تغذیه و آغوش مادر در دورهٔ نوزادی است. پدیدارشناسی خوردن را می‌شود به پدیدارشناسی گفت‌وگو هم پیوند زد؛ چرا که دهان، همان اندازه که مجرایی برای بقا و مصرف است، خاستگاه کلام و اندیشه و برقراری ارتباط هم هست.

خیلی‌ها رستوران را صرفاً نمود مصرف‌گرایی یا تن‌آسایی می‌دانند اما نویسندهٔ رستگاری در رستوران نظر دیگری دارد. برایان داف استاد علوم سیاسیِ دانشگاه نیوانگلند است و در پژوهش‌هایش سراغ مفاهیم و حوزه‌های گوناگونی مثل نظریهٔ فمینیستی، فرایندهای انتخاباتی، و وجوه سیاسی نژاد و قومیت رفته است. با این حال، داف صرفاً نظریه‌پردازی دانشگاهی نیست و، در کنار پژوهش‌های سیاسی و مطالعهٔ بنیان‌های زندگی مدنی، سال‌ها در رستوران‌ها کار کرده و درباره‌شان نوشته است. او مفاهیم و ایده‌های گوناگونِ فلسفی، روان‌کاوانه، مردم‌شناختی و جامعه‌شناختی را به میز شام می‌کشاند و پیوندی میان تجربهٔ بیرون غذا خوردن و گفت‌وگو و تعامل انسانی برقرار می‌کند. به باور داف، رستوران نهادی اجتماعی و پیچیده است؛ جایی که می‌شود دید بشقاب غذا چگونه مرزهای طبقاتی و سلیقه‌های فرهنگی را به چالش می‌کشد و مهمان‌نوازی و هویت نمایشی چگونه در هم می‌آمیزند.

محسن ربیعی، مترجم کتاب رستگاری در رستوران، دانش‌آموختهٔ مترجمی زبان انگلیسی است و ترجمهٔ کتاب‌هایی مثل هنر نافرمانی: چگونه ساز مخالف بزنیم و آیندهٔ انقلاب صنعتی چهارم را در کارنامه‌اش دارد.

در زمانه‌ای که تغییر جهان با کنش‌های بزرگْ دشوار یا محال به نظر می‌رسد، شاید لازم باشد تجربه‌های کوچکِ روزمره را از منظری نو ببینیم. رستگاری در رستوران بر اهمیت این تجربه‌های به‌ظاهر معمولی تأکید می‌کند و نشان می‌دهد که با بهتر زیستنِ همین لحظه‌ها می‌شود تغییرات بزرگی را در زندگی و جامعه رقم زد. ما در نشر اطراف امیدواریم این کتاب به یاد همه‌مان بیاورد که نشستن بر سر یک میز، تمرین فضیلت‌های کوچک، و تن دادن به جریان گفت‌وگوی چهره‌به‌چهره کنشی عمیقاً اجتماعی و اخلاقی است و می‌تواند راهی باشد برای ترمیم پیوندهایی که آشوبِ زمانه مدام آن‌ها را از هم می‌گسلد.

سخن مترجم

الکساندر هِمُنِ نویسنده در جایی می‌گوید «هیچ سابقه یا خاطره‌ای نیست که نشان دهد والدینم، قبل یا بعد از ازدواج‌شان، برای شام بیرون رفته باشند.» راستش من هم تصویر روشنی از رستوران‌های کودکی‌ام ندارم؛ پدرم اهل بیرون غذا خوردن نبود و مواجههٔ معنادارم با رستوران تازه از دوران دانشجویی آغاز شد. همان سال‌ها بود که دریافتم رستوران فقط جایی برای غذا خوردن نیست؛ مأمنی است برای هم‌کلامی و هم‌نشینی.

کشش اصلی کتاب رستگاری در رستوران هم برای من این بود که سراغ همین مسئلهٔ زیسته و ملموس می‌رود. این روزها که شتاب شهرنشینی ترمز بریده و بخش زیادی از تعاملات‌مان به گوشی‌ها و شبکه‌های اجتماعی منتقل شده، رستوران پرسشی پیش رویم می‌گذارد: جایی که اساساً برای رفع نیازی بیولوژیک و روزمره شکل گرفته چگونه به محملی برای گفت‌وگو و حتی مجالی برای گوشه‌نشینی در جمع تبدیل شده است؟

برایان داف، درست با درنگ بر همین پرسش، امر روزمره را به پرسشی عمیق‌تر پیوند می‌زند. از چیزی آشنا و دم‌دست، یعنی رستوران، شروع می‌کند و لایه‌به‌لایه نشان می‌دهد این مکان ساده چطور می‌تواند ما را به اندیشیدن دربارهٔ تنهایی، ارتباط، دلسوزی و شیوهٔ با هم بودن دعوت کند. همین نگاه بود که رفته‌رفته مجذوبم کرد: این‌که رستوران شاید فقط مکانی برای «خوردن» نباشد؛ شاید بتوان بازتابی از زندگی جمعی و نیاز همیشگی‌مان به «دیگری» را در آن‌جا دید.

اما ترجمهٔ کتاب، فراتر از این کشش اولیه، به آزمونی دشوار در کارگاه زبان بدل شد. رستگاری در رستوران جزو مجموعهٔ «زندگیِ پنهانِ چیزهای معمولی» است؛ مجموعه‌ای که قرار است نویسندگانش ایده‌هایشان را در فضایی محدود (تقریباً سی‌هزار کلمه) بپرورانند. داف هم یادداشت‌ها و تأملات سالیانش را در همین مجال محدود فشرده کرده و حاصلِ کارش متنی است پُرمایه و متراکم که گاه خواننده را وامی‌دارد جمله‌ای را دوباره بخواند و لحظه‌ای درنگ کند.

برای منِ مترجم، دشواری اصلی همین‌جا بود: به فارسی برگرداندنِ جمله‌های به‌ظاهر ساده و سرراستی که انبوهی از اشاره‌های فلسفی و جامعه‌شناختی و روان‌شناختی را در خود دارند؛ حفظ فشردگی و چندلایگی متن مبدأ ضمن بازآفرینیِ روان و استوارش در زبان مقصد؛ و نیز انتقال بازی‌های زبانی و رندی‌های گزندهٔ نویسنده به خواننده. باید تعادلی میان دقت و خوش‌خوانی برقرار می‌کردم؛ تعادلی سخت‌یاب که گاهی پس از چند بار بازخوانی و بازنویسی به آن می‌رسیدم. قدردان دوستانم در نشر اطراف هستم که صبورانه در طول این مسیر همراهم بودند و با دقتی مثال‌زدنی کتاب را ویرایش و بازبینی کردند. خوش‌خوانی کتاب حاصل ذوق ایشان است و البته مسئولیت هر گونه کاستی تماماً متوجه من است.

متن پیش رو حاصل ماه‌ها کلنجار رفتن با واژه‌ها و مفاهیم و ضرب‌آهنگ نثری است که نمی‌خواهد لقمه‌ای حاضر و آماده به دست خواننده بدهد. این کتاب خواننده را به مکث و همراهی دعوت می‌کند؛ به این‌که پشت میز بنشینیم، به آدم‌های اطراف‌مان نگاه کنیم و از چیزی به‌ظاهر معمولی، معنایی تازه بیرون بکشیم. امیدوارم این کتاب برای شما هم دریچه‌ای روشن به جهان پُرتنش اما تأمل‌برانگیز رستوران بگشاید و همان‌قدر که من از کاوش بین سطورش لذت بردم، کام شما را هم شیرین کند.

پیش‌گفتار

پیش‌گفتار: همه گرسنه‌ایم و مشتاقِ گفت‌وگو

رستوران و رؤیای هم‌نشینی

آن شب را خوب یادم هست. حدوداً نُه سالم بود و پدر و مادرم برای من و خواهرهایم پرستار گرفته بودند که خودشان برای شام بیرون بروند؛ شاید رستوران واتس‌یُربیف و شاید هم لینگ‌لینگز. بعد از شام هم می‌خواستند به سینمای کوچک شهرمان بروند تا فیلم شام با آندره را ببینند. قبل از رفتن، گفتند کل فیلم فقط دربارهٔ دو مرد است که در رستوران با هم شام می‌خورند و حرف می‌زنند. ما بچه‌ها باورمان نمی‌شد. کل فیلم؟ صبح روز بعد، با هزار و یک سؤال رفتیم سراغ پدر و مادرمان. گفتند فیلم جالبی بوده و دلیلش را هم کمی توضیح دادند. حرف‌شان را نمی‌فهمیدم.

حالا می‌فهمم. البته هر سال که می‌گذرد ایده‌های این فیلم غریب‌تر می‌شوند. دلیل شهرت شام والی و آندره، دو شخصیتِ اصلیِ فیلم، حرف‌هایی بود که بین‌شان ردوبدل می‌شد، نه خود رستوران. این روزها اوضاع عوض شده و شیفتگی ما بیشتر معطوف به خود رستوران‌هاست: رستوران‌هایی که درباره‌شان شنیده‌ایم و بی‌صبرانه منتظریم امتحان‌شان کنیم؛ رستوران‌هایی که عاشق‌شان هستیم و مشتاقیم دوباره برویم؛ یا آن‌هایی که شب‌مان را خراب و خودمان را سرخورده کرده‌اند.

رستوران‌ها و فرهنگ غذا در دهه‌های اخیر جایگاه فرهنگی رفیعی پیدا کرده‌اند. پیش‌غذا یا غذای اصلیِ درجه‌یک به دستاوردی مهم

تبدیل شده، سرآشپزها قهرمان و رهبر فکریِ ما شده‌اند، طعم‌شناس‌های نامدار در ردهٔ نخبگان قرار گرفته‌اند، شام خوردن بیرونِ خانه نوعی نمایش شده و تزیین بشقابِ غذا نوعی هنر. جان لنچستر که رمانش، وام‌دار لذت، دربارهٔ «عظمت خیره‌کننده و دلگرم‌کنندهٔ مفهوم رستوران» است، فکر می‌کرد دلبستگی به غذا در آستانهٔ قرن بیست‌ویکم به اوجِ خودش رسیده، اما بعدها اعتراف کرد «هیچ‌وقت دربارهٔ چیزی این‌قدر اشتباه نکرده بودم. شیفتگی مردم این دوره و زمانه به غذاها، به سرآشپزها... به جایی که در آن غذا می‌خوریم و تعریف هویت خودمان با غذا؛ همهٔ این‌ها تازه شروع ماجرا بوده.»[۱] شام با آندره پیشگام بود. حالا فیلم‌ها و برنامه‌های تلویزیونی مربوط به رستوران‌ها و سرآشپزها و بیرون غذا خوردن برای خودشان ژانر مستقلی شده‌اند.

من فرصت خوبی برای رصد این تغییرات داشتم. وقتی تبِ رستوران‌شیفتگی به زادگاهم یعنی شهر پورتلندِ ایالت مِین رسید، تقریباً دو دهه می‌شد که شغل دومم نقدِ رستوران‌ها در مطبوعات بود. شهر کوچک و کارگریِ پورتلند رفته‌رفته جایی شد که رسانه‌های ملی مشتاقانه آن را «پایتخت عاشقان غذا» و بهترین شهر برای رستوران‌گردی می‌نامیدند.[۲] محله‌های شهر از نو طراحی شدند تا پذیرای رستوران‌گردها باشند. من این شور و شوق را می‌فهمم. تنوع غذاهایی که در این شهر کوچک منطقهٔ نیوانگلند خورده‌ام خارق‌العاده است.

بارها پیش می‌آمد گفت‌وگویی را که تازه داشت گل می‌انداخت قطع کنم تا از همراهانم بخواهم لحظه‌ای مکث کنند و نظرشان را دربارهٔ غذا بگویند. خودم هم تندتند روی کاغذهای تاخورده یادداشت برمی‌داشتم. بابت این کارم احساس گناه می‌کردم. به اندازهٔ شکارِ گونه‌ای در حال انقراض نابخشودنی بود. هر چه علاقه و اشتیاق مردم به غذاهای رستوران

بیشتر و پرحرارت‌تر شده، هنر و عادت گفت‌وگوی رودررو رنگ باخته است. در کتاب حاضر، همین تقابل را بررسی می‌کنیم و دنبال راه‌هایی برای ثمربخش کردنش می‌گردیم.

اگر از این منظر نگاه کنیم، می‌بینیم که فیلم شام با آندره شیفتگی فعلی ما به رستوران‌ها را چندان خوشایند و مطلوب جلوه نمی‌دهد. گاهی رزرو میز در رستورانی درجه‌یک دشوار است، همان‌طور که هضم رقم صورت‌حساب پس از صرف غذا. اما شروع و ادامهٔ گفت‌وگویی عالی از این‌ها هم دشوارتر است. از آن مهم‌تر حرف جنی اُدل است که کتاب‌ها و آثار هنری‌اش بر کار عمیقِ لازم برای تنظیم دوبارهٔ توجه‌مان به اشیا و یکدیگر متمرکزند: «از نظر من دیدار و گفت‌وگو، از آن دست گفت‌وگوهایی که در فیلم شام با آندره می‌بینیم، زندگی‌بخش‌اند. در پایان چنین گفت‌وگوهایی تو و هم‌صحبتت هر دو عوض شده‌اید، به قلمروهایی تازه پا گذاشته‌اید و در جایی دیگر هستید.»[۳]

شاید به نظر برسد وقتی به جای گفت‌وگو، بر خودِ رستوران (غذا، خدمات، حال‌وهوا[i]) تمرکز می‌کنیم، به تحلیلی سطحی‌تر تن داده‌ایم. اما لزوماً این‌طور نیست. رستوران می‌تواند میزبان نوع خاصی از هم‌نشینی باشد و زمینه‌ای برای درک عمیق‌تر از طریق گفت‌وگو فراهم کند. در کتاب حاضر، رابطهٔ میان دو معنا را بررسی می‌کنیم: معنایی که با غذا خوردن در رستوران به «مصرف کردن» می‌دهیم، و معنای مشترکی که سر میز رستوران می‌آفرینیم یا از آفریدنش بازمی‌مانیم. همان‌طور که در پایان کتاب شرح می‌دهم، حتی والی و آندره هم نتوانستند این رابطه را بفهمند و از آن بهره بگیرند، و در نتیجه فرصت تأثیرگذاری عمیق‌تر بر یکدیگر را از دست دادند.

---

i. Ambience

اهمیت غذا و گفت‌وگو از همان آغاز توجه مشاهده‌گران پدیدهٔ رستوران را جلب کرده بود. در سال ۱۸۳۸، مسافری در پاریس شاهد رستوران‌هایی بود «انباشته» از مردمی که «ده‌هزار تفاوت دارند و تنها در دو نکته شبیه هم‌اند: همه گرسنه‌اند و مشتاق گفت‌وگو.»[۴] اکنون پس از دو قرن، ما همچنان گرسنه‌ایم. دل‌مان غذا می‌خواهد و راه‌های بسیار متنوع‌تری هم برای دستیابی به آن داریم. اما گفت‌وگوها دیگر مثل سابق نیستند. جامعه‌شناسان از «گفت‌وگوگریزی»[i] حرف می‌زنند: ترس از حضورِ تمام و کمال و مشارکت در چیزی پیش‌بینی‌ناپذیر؛ چیزی که ممکن است احساسات‌مان را برانگیزد، سوءتفاهم به وجود بیاورد، یا رازها را برملا کند. ترجیح می‌دهیم حرف‌مان را در قالب پیامِ متنی بنویسیم، چون این‌طوری کنترل بیشتری داریم. گفت‌وگوی آزاد «زیادی مخاطره‌آمیز» است.

وقتی هاینریش فون کلایست، فیلسوف آلمانی، می‌خواست بگوید خیلی وقت‌ها خودمان هم از آنچه هنگام گفت‌وگو به زبان می‌آوریم شگفت‌زده می‌شویم، مَثَلی فرانسوی را نقل می‌کرد: «اشتها از خوردن می‌آید.»[۵] فکرها و احساسات هم در جریان حرف زدن پدید می‌آیند و تغییر می‌کنند. وقتی بیرون غذا می‌خوریم، اشتها و گفت‌وگو می‌توانند دست به دست هم دهند و یکدیگر را به شکلی که فکرش را هم نمی‌کنیم تقویت کنند. کتاب ما دربارهٔ همین رابطهٔ دوطرفه است.

آیندهٔ رستوران پیش‌بینی‌ناپذیر است. به نظر می‌رسد رستوران‌ها در آستانهٔ تغییری اساسی‌اند. در سال‌های اخیر، بحران پشت بحران گریبان‌شان را گرفته است: افشاگری‌هایی دربارهٔ تبعیض جنسیتی، آزار جنسی، تبعیض نژادی، دستمزد پایین، و شرایط کاریِ ناامن و ظالمانه.

---

i. Flight from conversation

از پشت‌پردهٔ کریه غذاهای وسوسه‌برانگیز هم آگاه‌تر شده‌ایم: استفادهٔ بی‌رویه از نمک و روغن، دروغ‌گویی دربارهٔ کیفیت مواد اولیه، تراشیدن کپک‌ها، پیروی کورکورانه از مد روز، اصالتِ تصنعی، تقلید بی‌چون‌وچرا از سلیقهٔ افراد صاحب‌نفوذ و ثروتمند، انتشار گستردهٔ ویروس، تخریب محیط‌زیست، و آزار حیوانات. به نظر می‌رسد زحمت و هزینهٔ لازم برای اصلاح این نابسامانی‌ها در وسع ما نیست. به قول سرآشپزی که منتقد هم هست، «همه‌اش را بسوزانید و نابود کنید.»[۶]

همهٔ این‌ها دلایلی خوب و عمیق‌اند تا از نو به رستوران فکر کنیم. اما در بررسی موشکافانهٔ این صنعت نباید از خودِ تجربهٔ غذا خوردن در رستوران غافل شویم. به عبارتی، باید به سطح و پوستهٔ ماجرا دقیق‌تر نگاه کنیم: به میز، به غذای روی میز، به صندلی‌های دورتادورش، و به کلمه‌هایی که سر میز به زبان می‌آیند. البته چنین دیدگاهی هم دلایلی دیگر برای بدبینی و سرخوردگی به دست‌مان می‌دهد. این همه انرژی و بهره‌کشی و بریزوبپاش فقط برای کمی عشرت و معاشرت و فراغت؟ نیچه می‌گفت سطحی بودن یونانی‌ها حاصل ژرف‌اندیشی‌شان بوده. حالا هم به نظر می‌رسد ما در سطح، در برکه‌های کوچک و کم‌عمقِ سس و خورش، در شام و نوشیدنی، به دنبال عمق می‌گردیم. من که منتقد رستوران هستم و پیش از آن‌که نظریه‌پرداز سیاسی شوم و بنیان‌های شکنندهٔ زندگی مدنی را مطالعه کنم، سال‌ها در رستوران‌ها کار کرده‌ام، با دیدنِ این‌ها گاهی دلسرد می‌شوم. کتاب پیشِ رو این بدبینی‌ها به رستوران‌ها و مشتریان‌شان را نادیده نمی‌گیرد، اما می‌گوید غلبه بر آن‌ها ممکن است.

صعود رستوران به صدر دغدغه‌های فرهنگی معاصر ظاهراً از نوعی دلبستگی جمعی کودکانه به نیاز و تغذیه و مراقبت حکایت می‌کند.

این دلبستگی به غذا و رستوران شاید نشانه‌ای از پس‌روی[i] باشد، اما رستوران عرصه‌ای هم برای بازسازی ظرفیت‌های روبه‌افولِ اجتماعی و دموکراتیک فراهم می‌کند. اگر می‌خواهیم جلوی افول و زوال فعلی را بگیریم، باید از همین جایی که هستیم شروع کنیم و از ابزارهای دمِ دست‌مان بهره ببریم. ما مدت‌هاست که تجربهٔ غذا خوردن در رستوران را با انگیزه‌ها و خواهش‌ها و نگرانی‌هایی پیدا و پنهان سنگین کرده‌ایم. اگر این نیروها را بشناسیم و پیوندشان با وعده‌های غذایی را از نو سامان دهیم، شاید مزیت‌هایی تازه در رستوران بیابیم. با شناسایی و پذیرشِ انگیزه‌های ریشه‌داری که با خود سر میز رستوران می‌بریم، می‌توانیم این نیروها را مزه‌مزه کنیم اما در آن‌ها گم نشویم، مثل غذایی که با چاشنی یا سس جان گرفته ولی در آن غرق نشده است.

اُدل امیدوار است گفت‌وگوهایی شکل بگیرند که ما را به «قلمروهایی تازه» و «جایی دیگر» ببرند. رستوران مجالی می‌دهد تا به کهن‌ترین قلمروها سر بزنیم: احساسات عمیق و ریشه‌دار دربارهٔ مراقبت و تغذیه که ما را به الگوهای تثبیت‌شدهٔ فکر و احساس و رفتارمان پیوند می‌دهند. با بررسی این احساسات در رستوران، فرصتی به دست می‌آوریم تا آن‌ها را بازسازی کنیم، به‌ویژه از راه گفت‌وگو. البته می‌توانیم این فرصت را نادیده بگیریم و رستوران را با شکم پُر و جیب خالی ـ به قول لنچستر، شاید حتی با رضایت کامل ـ ترک کنیم، بی آن‌که تغییر دیگری درون‌مان رخ داده باشد.

در این کتاب، رستوران را همچون ابژه در نظر می‌گیریم و به این ترتیب، وارد زنجیره‌ای از تعاملات می‌شویم که می‌توان آن‌ها را گفت‌وگوهایی با نظریه‌پردازان سیاست و اخلاق و ادبیات، داستان‌نویسان، فیلم‌سازان، شاعران، جامعه‌شناسان و روزنامه‌نگاران تلقی کرد. همچنین دربارهٔ

i. پس‌روی (Regression) در این‌جا به معنای بازگشت ناخودآگاه روانی و عاطفی به دوران نوزادی و کودکی است.(همهٔ پانوشت‌های توضیحی این کتاب از مترجم‌اند.)

افسونِ غذاهای عالی حرف می‌زنیم، از جمله دربارهٔ بسیاری از غذاهایی که در سال‌های فعالیتم در مقام منتقد رستوران امتحان کرده‌ام و در بهترین‌هایشان چیزی شگفت‌انگیز و غیرمنتظره یافته‌ام. در تعاملم با آن نویسندگانی که گفتم هم اغلب از جایی سر درآورده‌ام که فکرش را نمی‌کردم.

تیمی از اپیدمی‌شناس‌ها نتیجهٔ پژوهش‌شان دربارهٔ همه‌گیری کرونا را در نشریهٔ نیچر چنین اعلام کردند: «رستوران‌ها، با اختلاف زیاد، پرخطرترین مکان‌ها بودند.»[۷] میراثی است تلخ و تراژیک. باید از خود بپرسیم «برای چه دستاوردی چنین خطر کرده‌ایم؟» حالا که داریم به عادت غذا خوردن در رستوران برمی‌گردیم، شاید بتوانیم خطر این صنعت را برای کارکنانش کمتر کنیم. شاید بتوانیم بیرون غذا خوردن را به فرصتی برای پذیرش مخاطره‌ای متفاوت تبدیل کنیم؛ مخاطره‌ای که در دیگر عرصه‌های زندگی‌مان استادانه از آن اجتناب کرده‌ایم.

رستوران رفتن ــ برای صرف غذایی آرامش‌بخش یا شگفت‌انگیز، خوراکی ساده یا مجلل ــ می‌تواند گفت‌وگو را هم دلپذیرتر کند و هم ماجراجویانه‌تر. در این کتاب می‌خواهیم نشان دهیم بیرون غذا خوردن می‌تواند ما را از گفت‌وگوی سطحی فراتر ببرد و میل به معاشرت واقعی را در وجودمان برانگیزد. به عبارتی، می‌تواند کیفیت مراودات ما را دگرگون کند. رستوران می‌تواند از فشار نیازها و ضرورت‌های همراه‌شان بکاهد، ناراحتی و اضطراب را تسکین دهد، نوعی سخاوت به وجود بیاورد و در نتیجه، کاری کند که از نگاه ابزاری و رفتار سودجویانه دست برداریم، دوگانه‌های دیرپا را فراموش کنیم و از عادت‌های ریشه‌دارمان فاصله بگیریم. البته ممکن است نتیجهٔ معکوس هم داشته باشد، که خودش مخاطرهٔ دیگری است.

۱

وقتی دوباره جزئی از جهان می‌شوی

رستوران و جماعتِ گم‌شده

رسالت رستوران

وقتی تارکین وینت، شخصیت اصلی رمان وام‌دار لذت، از «عظمت خیره‌کننده و دلگرم‌کنندهٔ مفهوم رستوران» حرف می‌زند، منظورش چیست؟ این تعبیر در کودکی‌اش ریشه دارد. خاطرهٔ نخستین حضور وینت در رستوران همیشه با اوست. «همان‌طور که تمام عشق‌هایمان نسبتی با اولین رابطهٔ عاشقانه‌مان دارند... همهٔ رستوران رفتن‌ها هم شاید به نوعی با تداعی‌هایی از نخستین حضورمان در رستوران همراه باشند.» اولین عشق و اولین غذای وینت عمیقاً درهم‌تنیده‌اند: میزی دونفره در رستوران لاکوپُل پاریس، همراه مادرش. «با او بود که آیین تشرف به دنیای رستوران‌ها را به جا آوردم.» مادر سوپِ ماهی و خوراک بره سفارش داد و وینت استیک با سیب‌زمینی سرخ‌کرده. یک تارت لیمو را هم شریک شدند. چند ساعتی در میانه‌های تابستان، زیر «نور زرد و نشاط‌بخش بعدازظهری طولانی»، و در کانون توجه پرمهر مادر و کارکنان رستوران. این تجربه تأثیری عمیق بر وینت گذاشت، «به‌خصوص که می‌دید بالاخره جایی را یافته که اساساً برای تحقق نیازهای انسان طراحی شده؛ قصری سرشار از نور و نوازش. شاید رستوران بر همین کشش اسطوره‌ای بنا شده است.»

البته داستان‌نویس حق دارد به قصه‌اش آب‌وتاب بدهد. آیا همهٔ مشتریان واقعاً با چنین احساس اسطوره‌ای عمیقی که ریشه در دوران

کودکی دارد جذب رستوران می‌شوند؟ عموماً بله. وقتی آدم کمی عمیق‌تر می‌شود تا بفهمد از رستوران چه انتظاری دارد، همیشه به یک نتیجه می‌رسد: لذت ناب تحقق آنی خواسته‌ها؛ حس غوطه‌وری در مراقبتی که هم تغذیه را تضمین می‌کند و هم لذت را. بعد از دورهٔ همه‌گیری کرونا، وقتی منتقدانی که در روزنامهٔ نیویورک‌تایمز دربارهٔ رستوران‌ها می‌نوشتند تصمیم گرفتند «از نو فکر کنند که چه نوع رستوران‌هایی شایان توجه و تحسین‌اند»، تعهد کردند به دو معیار بیش از همه بها بدهند: «خوشی، در کنار سیری: ... والاترین رسالت رستوران.»

نقدنویس‌های مجلهٔ نیویورکر هم گفت‌وگویی مشابه دربارهٔ معنای علاقهٔ ما به رستوران‌ها داشتند که الکساندرا شوارتز این‌طور جمع‌بندی‌اش می‌کند: «غذا مهم است. بی‌بروبرگرد... خدمات هم مهم است. اما همه‌چیز در نهایت به این ختم می‌شود که آسایش من، به شکل‌های مختلف و در سطوح گوناگون، در صدر اولویت‌ها باشد. من به چنین چیزی نیاز دارم.» شوارتز خوشی هم می‌خواهد: «اگر فضای رستوران گرم و صمیمی باشد، غرق شعف می‌شوم.» وینسن کانینگام، دیگر نقدنویس نیویورکر، رستوران‌هایی را می‌پسندد که در «هنر مهمان‌نوازی» استاد شده‌اند و کاری می‌کنند «احساس کنی خاص هستی... احساس کنی دوستت دارند... وقتی جایی باشی و حس خیلی خوبی بگیری، هنری واقعی پشت آن نهفته است.»[1]

دوروتی دینرستین، نظریه‌پرداز فمینیست و مهجور مکتب روابط ابژه[i] که نام بامسمایی[ii] هم دارد، توضیحی سودمند برای این «حس کلیِ» نیاز به مراقبت و توجه عاشقانهٔ منجر به تغذیه، سیری، خوشی و لذت ارائه می‌دهد: اکثر بزرگسالان هنوز دستخوشِ احساساتِ به‌جامانده از دوران

i. مکتب روابط ابژه (Object relations) از شاخه‌های روان‌کاوی است که بر کیفیت رابطهٔ فرد با ابژه‌ها تمرکز می‌کند.
ii. کلمهٔ Dinner که از اجزای نام خانوادگی اوست در انگلیسی به معنای «شام» است.

کودکی‌اند؛ احساساتی که «هم از نیازهای حیاتی نوزاد ـ نیازهای موجودی درمانده و عاجز که، بسته به حمایتِ بیرونی، میان اضطراب بی‌کران و سرخوشیِ[i] مطلق نوسان می‌کند ـ تأثیر می‌پذیرند و هم از واکنش مراقبتی و پرشورِ بزرگسال به آن نیازهای حیاتی.»[۲] مثلاً وقتی غذای اصلی یا دسر را سر میز می‌آورند، چنین احساساتی برانگیخته می‌شوند.

آیا غذا خوردن در رستوران واقعاً می‌تواند همان حس «مراقبت پرشور» را در مشتریان زنده کند؟ آیا رستوران می‌تواند نقش «مادر در مقام ابژه» را (به صورت عینی) ایفا کند؟ برویم سراغ غذایی که نویسندهٔ حوزهٔ غذا، تیجل رائو، در نیویورک‌تایمز توصیف کرده است. رائو، کمی پس از رهایی از اضطراب بی‌کرانِ ناشی از فقدانِ حس چشایی و بویایی‌اش در اثر کرونا، به رستورانی رفت که سوشی داشت و صدها دلار (از جیب دفتر روزنامه) برای ناهار اوماکاسه‌اش هزینه کرد.[ii] اولین روزهای سال ۲۰۲۲ بود و جستاری که رائو دربارهٔ این تجربه نوشت نخستین تلاش جدی نیویورک‌تایمز برای اعلام بازگشت رستوران‌ها به وضعیت عادی به شمار می‌رفت؛ از آن دست گزارش‌هایی که خیلی خوانده می‌شوند، دست به دست می‌چرخند و باعث می‌شوند آگهی‌ها دیده شوند و کل اقتصاد رسانه بچرخد.

رائو در این جستار سراغ ریشه‌های رستوران می‌رود و در نهایت همان مراقبت پرشور را می‌یابد. حس می‌کند این تجربهٔ سوشیِ درجه‌یک چیزی کودکانه را در وجودش بیدار می‌کند، اما می‌خواهد خودش را متمایز نشان دهد: «بعضی مشتری‌ها، مثل جوجه‌های گرسنه، موقع انتظار برای لقمه‌هایی که یکی‌یکی آماده می‌شوند، بی‌قراری می‌کنند. اما من

---

i. سرخوشی (Bliss)، که این‌جا در مقابل «اضطراب» (Anxiety) قرار گرفته، به آن حالت رضایت عمیق، آرامش بی‌نقص و لذت نخستینی اشاره دارد که نوزاد هنگام تغذیه و دریافت مراقبت تجربه می‌کند.

ii. در رستوران‌های اوماکاسه (Omakase)، که معنای تحت‌اللفظی‌اش «به انتخاب شما»ست، مشتری‌ها روبه‌روی سرآشپز می‌نشینند و او بهترین غذاهای دریایی فصل را با احترام و دقت جلوی چشم‌شان آماده می‌کند.