

Fereshteh Kowssar, "A Spread for Food, A Spread for Love: Food in Iranian Cinema," *Iran Nameh*, 27:1 (2012), 98-120.


# سفره نان، سفره دل

غذا، زن و زندگی در سینمای ایران

فرشته کوثر

نویسنده و مدرس بازنشسته دانشگاه ییل

Fereshteh Kowssar

fbkowssar@gmail.com 

کلمات کلیدی: زن، غذا، معنی غذا، سفره، مقاومت زنان، فیلم، لیلا، سارا، مهمان مامان، گنج قارون، کافه ترانزیت، ماهی ها عاشق می شوند، داریوش مهرجویی، کامبوزیا پرتوی، علی رفیعی، سینمای ایران.

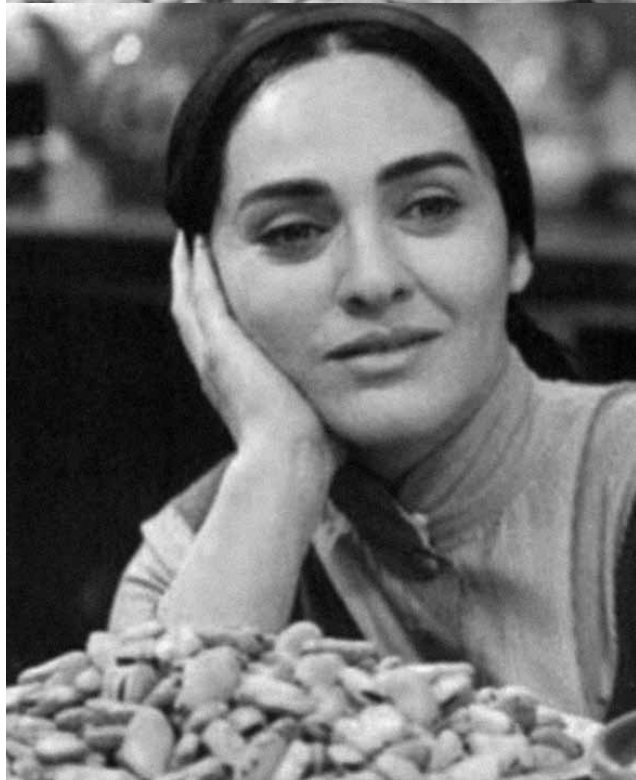
فرشته کوثر (امانت) مدرس بازنشسته زبان فارسی در بخش زبان‌ها و تمدن‌های خاور نزدیک دانشگاه ییل می‌باشد. برخی از کتاب‌های او عبارتند از بیداد سکوت (تهران: روشنگران و مطالعات زنان، ۱۳۸۳)، ما بچه‌های کوچک (لوس آنجلس: شرکت کتاب، ۲۰۰۵/۱۳۸۴)، و چهل مثل از کودکی (تهران: روشنگران، ۱۳۸۹).

ISSN 0892-4147 print/ISSN 2159-421X online/2012/27.1/98-120



محمد حسن خان اعتمادالسلطنه، وزیر انطباعات ناصرالدین شاه، در سه‌شنبه، ۷ شوال سنه ۱۲۹۹ق/۱۷ مرداد ۱۲۶۰ در روزنامه‌ی خاطرات<sup>۱</sup> خود در باب مراسم معروف آتش‌پزان ناصرالدین شاه چنین می‌نویسد:

خلاصه تفسیر آتش از این قرار است: تصور شود شخصی از جزایر ماله یو یا از اقصی بلاد جنوبی کره تقننا به بالون سوار شود و باد مخالف بالون او را طرف سمت شمالی کره براند و به ایران آورده بالای کوه البرز هیبوط نموده چهار ساعت از دسته گذشته روز سه‌شنبه هفتم شوال ۱۲۹۹ شخص مسافر در بالون یک دفعه در چادری [که]<sup>۲</sup> خارج عمارت شهرستانک طرف شرقی زده‌اند ورود نماید و این اوضاع آتش‌پزی و ترتیبات حقه بازی که فراهم آمده است ملاحظه نماید و دوباره با همان بالون نشست به هوا رود [و] باد او را به وطن اصلی خود برساند. بعد از ورود نزد اقوام و دوستان از او سؤال [شود] که کجا رفته بودی و در این مدت سفر چه دیده‌ای و ملل و طوایف مختلفه معظمه که عبور و سیر نمودی چه تازه یافتی؟ یقیناً هیچ چیز عجیب‌تر از این مجلس آتش‌پزان ندارد که بگوید. اگر از او سؤال کنند دولتی که چنین آتش‌پزان دارد باید ترتیب ادارات او چه باشد، مثلاً قشونش به چه درجه حاضر محاربه باشد، اسلحه‌اش به چه درجه باید کامل باشد، وزیر امور خارجه‌اش باید کی باشد، و نظم اداره او به چه پایه، [و چگونه] باید حفظ حدود و حقوق سلطنت خود را در مقابل دول دیگر کند، بی‌محابا خواهد گفت چنین دولت باید مثل میرزا سعید خان، وزیر خارجه داشته باشد و مثل میرزا محمد، رئیس دایره پولیتیک و اجزاء عمده وزارت خارجه فیروزخان سیاه و غیره و غیره و پولیتیک دولت به قدری مشوش که ادنی بی‌سر و پای فرنگ بر رجال معتبر این دولت برتری دارد. اگر از شخص بالونی سؤال شود مالیه و خزانه و اعتبار مالی و پولی دولت چه گونه است خواهد گفت.<sup>۳</sup>



<sup>۱</sup> محمد حسن خان اعتمادالسلطنه، روزنامه‌ی خاطرات اعتمادالسلطنه،

(تهران: امیرکبیر، ۲۵۳۶)، ۱۹۱

<sup>۲</sup> تصحیح‌هایی که در این نقل قول در گروه آمده همه از شادروان دکتر ایرج افشار است.

<sup>۳</sup> اعتمادالسلطنه، روزنامه‌ی خاطرات اعتمادالسلطنه، ۱۹۱.

در نگارش خاطره آن سه‌شنبه، که نمونه‌ای از بسیاری مراسم "آش‌پزان ناصری" در ییلاق است،<sup>۴</sup> منظور اعتماد السلطنه تنها ثبت وقایع نبوده است چه از این قطعه به عیان می‌شود دید که وی با ذکاوت و وقادی بسیار -البته از نگاه "دیگری"- به صراحت مملکت‌داری شاه و دربار او را مورد انتقاد قرار داده است. در این‌جا این وزیر و مورخ دوره ناصری نگاه خود را با نگاه "شخص بالونی" یکی کرده، همانند دوربین فیلم‌برداری که سال‌ها بعد و در دوره مظفری به ایران آمد، به شرح این مجلس آش‌پزان می‌پردازد:

بلی مجلس بود مرکب از رجال عمده اردو و چند شاهزاده مندرس هم بود[ند] چادرپوش دودیرکی زده بودند. در صدر چادر صندلی همایون گذاشته شده بود که هنوز تشریف نیاورده بودند. عضدالملک خوانسالار و غیره و غیره در یک طرف صندلی همایونی نشسته کدوی بزرگی در دست چپ و با دست راست پوست می‌کند و در دل هزار فحش می‌دادند.<sup>۵</sup>

همان‌طور که ملاحظه می‌شود در این نوشته اعتمادالسلطنه تنها به وقایع نگاری نپرداخته و احوال درونی اشخاص را هم مورد توجه قرار داده و پرده از اسرار دل آن‌ها و بالمره دل خود نیز بر داشته است. وی چنین ادامه می‌دهد:

بلافاصله ایلخانی انوشیروان میرزا و سایر در طرف دیگر نشست. سیف‌الملک و جمعی از اعظم خلوت در وسط چادر، یک دسته مطرب بالا دست آن‌ها، پسر ملیجک با له له و ندیم و هم‌بازی نشسته بودند. بعد از مطالبه گروهی از عمده ابدارخانه و آش‌پزخانه دم در فراش و غیره، تمام وسط چادر و فضای خالی خوراکی از هر قسم و ادویه آلات [و] بقولات از هر جور قند و شکر و آب لیمو و آب غوره و غیره، در سمت دیگر مجموعه‌ها پر از حبوبات، همه مشغول سبزی پاک کردن و بادمجان و کدو پوست کردن بودند. شخصی خوزی موسوم به کربلائی که می‌گویند مکه هم رفته است و حاج هم شده که از اخراف عالم است، بسیار کریه‌المنظر و بدتکلم و قبیح

محاوره و بدلباس پاره کهنه که در وسط مجلس جولان می‌زد و به زبان خوزی حرف می‌زد. امین‌السلطان، وزیر مالیه و دربار، که شخص اول است خارج از چادر گوشت گوسفند و لحم طیور را به دیگ‌ها می‌ریخت. من به جهت جلوس خود شریف‌تر از خارج چادر ندیدم. آن‌جا نشستیم. شاه بیرون حرم‌خانه آمدند و رفتند. باز دوباره قرق شد. مردها آمدند. آخر ظهر شد. شاه ناهار خواست. به عمارت رفتند. ما هم رفتیم. الی عصر بودیم.<sup>۶</sup>

بنابر گفته اعتمادالسلطنه تاریخ شروع مراسم آش‌پزان به سال ۱۲۸۴ق در روستای امامه بر می‌گردد،<sup>۷</sup> یعنی روزی که "بندگان همایون میل کردند طبخ حضوری جلوی چادر شود" و از قرار این عمل سه شب پی در پی تکرار می‌شود و بعد چنین بنا می‌شود که "آبگوشی که از هر قبیل بقولات و حبوبات بلکه اقسام میوه‌ها هم در او ریخته شود و آش مانند چیزی بشود..." پخته و به خواص داده شود. از قرار این عمل کم کم "ترقی" کرده، به تدریج مفصل‌تر می‌شده است تا بنا می‌شود "این عمل محض سلامتی وجود پادشاه همه ساله در ییلاق معمول شود."<sup>۸</sup>

در این که مراسم آش‌پزان ناصری در آغاز امری حساب شده نبوده شکی نیست. اما با وصفی که اعتمادالسلطنه گاه به گاه از این مراسم و سبزی پاک کردن و کدو و بادمجان پوست کردن آنان می‌دهد، می‌توان چنین پنداشت که ناصرالدین شاه که به هنگام این گونه مراسم خود "گوشه‌ای خزیده و تماشا می‌فرمودند" و "گوش به عمده طرب خاصه" که "طرفی نشسته و ساز می‌زدند" می‌سپردند،<sup>۹</sup> در واقع با واداشتن رجال به کارهایی این چنین قدرت و اعتبار شاهانه خود را بر آنان به اثبات می‌رساندند. برداشتی که صاحب این قلم از این برنامه شاهانه دارد در واقع این است که برنامه "آش‌پزی" به معنای خاص آن تنها برنامه "آش‌پزی" به معنای عام آن نبوده و در واقع آن را باید نوعی هنر "آخته‌سازی" وزرا و نزدیکان دانست چه گمان نمی‌رود که استفاده از دست‌رنج این رجال به راستی به خاطر آشنا بودن آنان با هنر "آش‌پزی" و حتی "آش‌پزی" و قدرت ایشان در تهیه مائده‌ای که به راستی آن قدر قدرت را خوش آید، بوده

Abbas Amanat, *Pivot of the Universe: Nasir al-Din Shah Qajar and the Iranian Monarchy, 1851-1896*, (Berkeley and Los Angeles, California: University of California Press, 1997).  
اعتماد السلطنه، روزنامه خاطرات اعتمادالسلطنه، ۱۹۱.

<sup>۲</sup> هوشنگ شهبانی در مقاله "غربی شدن فرهنگ خورد و خوراک" در توصیف "آش" به مراسم آش‌پزان اشاره می‌کند و آن را دلیلی بر اهمیت "آش" در فرهنگ غذایی ایران می‌داند، نک:

H. E. Chehabi, "The Westernization of Iranian Culinary Culture," *Iranian Studies*, 36: 1, (March 2003).

<sup>۳</sup> از استاد و دوست عزیزم آقای دکتر احمد اشرف که نسخه‌ای از کتاب بالا را در اختیار من گذاشتند سپاس‌گزارم.

<sup>۴</sup> اعتماد السلطنه، روزنامه خاطرات اعتمادالسلطنه، ۱۹۲-۱۹۱.

<sup>۵</sup> اعتماد السلطنه، روزنامه خاطرات اعتمادالسلطنه، ۱۹۲.

<sup>۶</sup> اعتماد السلطنه در یادداشت‌های سه‌شنبه ۲۲ شعبان ۱۲۹۸ خود، شروع مراسم آش‌پزان را "چهارده سال قبل" یعنی ۱۲۸۴ق ذکر می‌کند، ۹۵.

<sup>۷</sup> اعتماد السلطنه، روزنامه خاطرات اعتمادالسلطنه، ۹۵.

<sup>۸</sup> اعتماد السلطنه، روزنامه خاطرات اعتمادالسلطنه، ۹۵.

<sup>۹</sup> برای بررسی رابطه ناصرالدین شاه و وزرا و دربار، نک:

## مقدمه

مسأله غذا و غذا خوردن در فیلم، از بدو پیدایش سینما مطرح بوده است. اولین فیلمی که به مسأله غذا پرداخت، فیلمی بود با عنوان ناهار نوزاد که در آن برادران لومی بر (آگوست و لویی) در دسامبر ۱۸۹۵ از غذا خوراندن آگوست لومی بر به دخترش ساختند.<sup>۱۳</sup> کسانی که با سینمای غرب آشنا هستند مسلماً فیلم در جستجوی طلا (Gold Rush) و صحنه کفش پزان چارلی چاپلین و کفش خوران او را به خاطر می‌آورند که به راستی از ماندنی‌ترین صحنه‌های فیلم در تاریخ سینما به طور اعم و تاریخ غذا در فیلم به طور اخص است. این صحنه و بسیاری صحنه‌های دیگر فیلم‌های چاپلین نشان می‌دهند که مسأله خوراک و نبود آن و فقر از مسائلی بودند محوری که وی همواره در فیلم‌های خود بدان توجه می‌کرد. مثال‌های متعددی از فیلم مهاجر (The Immigrant) چاپلین در این مورد به خاطر آوردنی است. چه هنگامی که ظرف غذا در کشتی، که مورد هجوم امواج قرار گرفته، از این سو بدان سو می‌شود و چه هنگامی که چاپلین در رستوران لوبیا پخته‌های ظرفش را دانه به دانه به پایان می‌رساند تا در طی این عمل راهی برای پرداخت پول غذا و یا فرار از آن یافته باشد.

ولی به قول استیو زیمرمن اهمیت غذا در فیلم و شروع فیلم‌هایی که غذا را به عنوان یکی از عناصر مهم فیلم مورد اعتنا قرار دادند، به اواخر سال‌های ۱۹۷۰م تا اواسط سال‌های ۱۹۹۰م بر می‌گردد.<sup>۱۴</sup> چه در طول این دوران است که، به قول همو، غذا به عنوان یکی از ارکان اصلی فیلم و به مثال "ستاره"ای از ستارگان در سینما طلوع می‌کند.<sup>۱۵</sup> در میان این فیلم‌ها می‌توان از تامپو ساخته اینامی جوزو (۱۹۸۵م)، ضیافت بابت ساخته گابریل الکس (۱۹۸۷م) و چون آب [جوشان] برای شکلات به کارگردانی الفونسو آرو (۱۹۹۲م) نام برد که تأثیر بارزی بر فیلم‌های بعدی این نوع فیلم گذارده‌اند. چگونگی این پیدایش را زیمرمن چنین وصف می‌کند:

می‌توان با اطمینان تصور کرد که در طول دهه ۱۹۸۰م، تعدادی از فیلم‌سازان، که خودشان بدون شک مشتری رستوران‌های جدید اعیانی و بعضی اوقات پر زرق و برق بودند، یک مرتبه با دید جدیدی متوجه غذا (و تصاویر غذاهای خوش آب و رنگ در مجله‌های آشپزی) شدند و احتمالاً حس کردند زمان آن رسیده است که با بهره‌جویی از این لذت بدوی فرهنگی فیلم‌های جدیدی با داستان‌های محکم بسازند که در آنها غذا نقش مهمی داشته باشد و همین باعث تولد فیلم‌های خوراک محور شد.<sup>۱۶</sup>

باشد. این طور که به نظر می‌رسد این برنامه‌ریزی ملوکانه برای خوار داشتن رجال و نشانیدن آنان سر جای خود بوده است.<sup>۱۷</sup> امری که به وضوح از دید تیزبین اعتماد السلطنه، که البته برای حفظ جان هم که شده چیزی را به عیان به شخص شاه بیان نمی‌کرده، پنهان نمی‌مانده است. چنان که در همان قطعه می‌آورد که "آن‌چه حالا هست شخص قدری هوش داشته باشد از این مجلس آش پزان باید جز خون جگر هیچ فایده نبرد."<sup>۱۸</sup> البته این بر عهده مورخان است که اهمیت نکته سنجی‌های اعتماد السلطنه را به طور کل و نگاه او را به مجالس آش پزان به طور اخص مورد موشکافی قرار دهند.<sup>۱۹</sup>

از قطعه اول مذکور در بالا من هم به عنوان نمونه‌ای از انواع نثر نویسی دوره قاجار و هم به عنوان نمونه‌ای از طنز نویسی، بارها در کلاس درس فارسی استفاده کرده‌ام. اما آنچه در این جا برای نویسنده این سطور جالب است، نه نمونه نثر نویسی آن دوران است و نه ثبت هوش و ذکاوت سرشار این وزیر و طنز فوق‌العاده او در دریافت امور و ثبت هزل‌گونه آن‌ها. چه نه اولی قصد این مقاله است و نه دومی کار این مقاله نویس. تحلیل مراسم آش پزان و تیزبینی و هوش اعتماد السلطنه کاریست که محققانی که در باره آن دوران تحقیق می‌کنند حتماً به انجام خواهند رسانید. آنچه برای من در این جا جالب است قدرت "نگاه" محمد حسن خان اعتماد السلطنه است که در قطعه اول مذکور در بالا، همچون لنز دوربین فیلم برداری عمل کرده با چشم "دیگری" و با نگاه "دیگری" - در این جا "شخص بالونی" - به این مراسم نگریسته و به ثبت وقایع - گیریم بر صفحه کاغذ - پرداخته است.

و البته سؤالی که حال برای من مطرح شده این است که آیا تا به حال هیچ یک از کارگردانان سینمای ایران مانند ناصرالدین شاه به اهمیت استفاده از غذا و آشپزی و به دنبال آن به مسأله غذا و طبخ و غذاخوری در ایجاد روابط بین اشخاص و نفوذ بر افراد توجه داشته‌اند یا خیر و اگر توجهی داشته‌اند آیا توانسته‌اند تصویری این چنین موشکافانه، چون تصویری که اعتماد السلطنه از قول شخص بالونی ارائه می‌دهد برای تماشاگر بر پرده سینما بیاورند؟

<sup>13</sup>Debnita Chakravarti, "Feel Good, Reel Food: A Taste of the Cultural Kedgere in Gurinder Chadha's What's Cooking," Reel Food: Essays on Food and Film, (New York: Rutledge, 2004,) ed. Anne L. Bower, 17.

<sup>14</sup>Steve Zimmerman, *Food in the Movies*, (North Carolina: McFarland, 2010,) 357.

<sup>15</sup>Zimmerman, *Food in the Movies*, 1.

<sup>16</sup>Zimmerman, *Food in the Movies*, 18-19.

## نمونه‌ای از غذا در سینمای قبل از انقلاب

قبل از بررسی نمونه‌هایی از سینمای ایران بعد از انقلاب، نگاهی به یک نمونه شناخته شده از سینمای دوران قبل از انقلاب می‌اندازیم و نقش خورد و خوراک و البته شادخواری را در فیلم گنج قارون ساخته سیامک یاسمی مورد توجه قرار می‌دهیم. آن چه تماشاگر در این فیلم و فیلم‌هایی نظیر آن می‌دید همگی نه تنها بر فرهنگ خورد و خوراک که بر رفتار مردمان در سال‌های ۱۳۴۰ش تأثیری بسیار گذاشته بود. به اثر فرهنگ سینمایی "فیلم‌فارسی" بر سال‌های ۱۳۴۰ش در مقاله خود به نام "جوان‌مردی و خمر در زمانه‌ای لوطی‌پرور" اشاره کرده‌ام.<sup>۱۷</sup> این جا به همین بسنده می‌کنم که به گمان من یکی از مشخصات ابرازات رفتاری ما در آن دوران نفوذ فرهنگی بود که از طریق همین فیلم‌ها بر ما و زمانه‌مان تأثیر گذاشته همراه با تأثیر خود باده‌نوشی و جوان‌مردی را از یک طرف، و جوان‌مردی و لوطی‌گری را از طرفی دیگر، مرادف هم قرار داده بود. بر اساس این فرهنگ، وحدتی بین لوطی‌گری و خمر به وجود آمده بود که برای لوطی در حکم صراطی مستقیم عمل کرده، او را به بهشت موعود جوان‌مردی می‌رساند. پیوندی نظیر این را می‌توان به گونه‌ای در سینمای آمریکا بین غذای ایتالیایی و هواداران مافیای آمریکا هم جست‌وجو کرد. مارلیسا سانتوس در این زمینه چنین می‌گوید:

ترسیم غذا در این فیلم‌ها در واقع همانند چسبی است که اجزای اغلب متناقض زندگی مافیایی آمریکایی، از قبیل عدم تجانس‌های ظاهری خانواده، سنت و مذهب را در کنار قتل و خونریزی و قساوت به هم وصل می‌کند.<sup>۱۸</sup> اما آن دسته از لوطیان دوران ما، که در فرهنگ ادبی و سینمایی ما جوان‌مرد نام می‌گرفتند، معمولاً یک تنه عمل کرده به هیچ گونه دسته‌ای وابستگی و تعلق نشان نمی‌دادند. داش آکل هدایت در واقع از آخرین نمونه‌های این جوان‌مردان بود که دست نیافتن به معشوق و روبه‌رو شدن با مرگ ارزش‌های گذشته، راهی جز باده‌نوشی در مقابلش نگذاشته بود. فیلم لات جوان‌مرد مجید محسنی هم، که در سال‌های ۱۳۳۰ش ساخته شد و روایتی سینمایی از آن داستان بود، لوطی‌گری و باده‌نوشی را به هم وابسته می‌دانست. همان طور که اشاره شد، ما در این جا فقط به فیلم گنج قارون می‌پردازیم. در این فیلم محمد علی فردین در نقش مکانیکی به نام علی، که به راستی از رموز و آیین

جوان‌مردی با خبر است، ظاهر می‌شود. علی نادانسته پدر خود را، که حال پس از گذشت سال‌ها دچار احساس گناه شده که چرا زن و فرزند بی‌گناه خویش را با زور و تهدید از خانه رانده، و خیال خودکشی به سرش زده، از غرق شدن نجات می‌دهد. پدر، که نقشش را در این فیلم آرمان بازی می‌کند، اگرچه ثروتمندیست بزرگ که در فیلم، قارون نامش داده‌اند، به علت درد بی‌کسی و بر اثر غم و افسوس آن به انواع و اقسام بیماری‌های مختلف، به خصوص بیماری‌های جهاز هاضمه گرفتار شده و لذا از نعمت خورد و خوراک و چشیدن لذایذ دنیوی محروم گشته است. در ابتدای فیلم تماشاگر قارون را در مقابل میز عظیمی دیده و به ناتوانی او در غذا خوردن و مشکلات هاضمه او پی برده و لذا می‌داند که مسائل سلامت قارون تا بدان حد است که پیش‌خدمت مورد اعتمادش حتی مجبور است میزان آبی که او می‌خورد را نیز سنجیده و در اختیارش قرار دهد. پس از نجات قارون که چیزی به مغروق شدنش نمانده بوده، و آوردن او به خانه‌ای که در واقع متعلق به حسن جعجغه (ظهوری) است و علی و مادر به لطف او در آن زندگی می‌کنند، جوان‌مرد فیلم علی، پدر ناشناس و ناشناخته را بر سفره غذا نشاند و او را به صرف دیزی که در آن زمان به مدد سینمای ایران به عنوان غذای ملی در آمده بود، دعوت می‌کند. قارون زخم معده را بهانه کرده از نشستن بر سفره سر باز می‌زند ولی علی و حسن جعجغه، که حال، گوشت‌کوب را همچون سلاحی مردانه در میان انگشتان گرفته و مشغول آماده کردن آن ماده ملی دیگر یعنی گوشت‌کوبیده است، از اصرار دست بر نداشته بر دعوت وی پافشاری می‌کنند.

تأکید بر مسأله غذا (آبگوشت/دیزی) در این صحنه جالب است. بر سر همین سفره و همین شام اول است که علی با لهجه لاتنی خویش، که قرار است تکیه‌ای بیش‌تر بر جوان‌مردی او باشد، با تمسخر به مرد ناشناخته می‌گوید که "حیلی‌ها برای آبگوشت خودشون رو می‌ندازن تو رودخونه." این اظهار نظر، که مستقیماً آبگوشت را مانده‌ای حیاتی می‌داند، در واقع اشاره غیر مستقیمی است به وضعیت سلامت قارون و بی‌بهره بودن او از لذایذ زندگی که به سعی او برای خاتمه دادن به زندگی خویش انجامیده است. تمرکز این صحنه تماماً بر اهمیت آبگوشت و گوشت‌کوبیده است. تمام مراسم آبگوشت خوری - از ترید کردن، قلم را تکان دادن و خالی کردن و کوبیدن گوشت - یکی پس از دیگری از مقابل چشمان تماشاگر آشنا با این مراسم می‌گذرد تا وی بار دیگر بتواند پیوند خود را با غذایی، که در آن دوران به علت باز شدن رستوران‌هایی به سبک غربی، از جرگه

<sup>۱۷</sup> فرشته کوثر، ما بچه‌های کوچ (لوس آنجلس: شرکت کتاب، ۲۰۰۵)، ۹۵-۱۰۹.

<sup>۱۸</sup> Marlisa Santos, "Leave the Gun; Take the Cannoli: Food and Family in the Modern American Mafia Film," Reel Food, 209.

غذاهای معمول کافه‌ها رانده شده بود مستحکم کند. در دوره پهلوی یعنی دورانی که این فیلم در آن ساخته شده بود رستوران‌های ایران - منهای چلوکبابی‌ها، سیرابی و کله‌پاچه پزی‌ها و قهوه‌خانه که خوراک اصلیش دیزی بود، بقیه معمولاً فقط غذاهایی با ریشه غربی که با ذائقه طبقه متوسط ایرانی هم خوانی پیدا کرده بود ارائه می‌کردند.<sup>۱۹</sup> البته در این گونه رستوران‌ها ته چین مرغ هنوز مقام و جای خود را حفظ کرده بود. رستوران‌های فرید در خیابان ویلا و رستوران هتلی به نام هتل امریکا رویه‌روی سفارت امریکا واقع در خیابان تخت جمشید آن دوران، نمونه‌ای از این گونه رستوران‌ها بودند که بعضی روزهای هفته را به ته‌چین اختصاص می‌دادند. رستوران فرید گاه پا را از این فراتر می‌گذاشت و مشتریان خود را از مائده فسنجان اردک هم بهره‌مند می‌کرد.<sup>۲۰</sup>

سینمای ایران در آن دوران از غذا به عنوان نمادی از اختلاف طبقاتی و به دنبال آن نشان دادن ارزش‌های انسانی استفاده می‌کرد. غذا در این سینما به دو قطب تقسیم شده بود. در یک قطب دیزی و نان و پنیر به‌عنوان غذای مردمی و ملی ارائه و نماینده ارزش‌های انسانی محسوب می‌شدند و در قطب دیگر مرغ بریان و ران بره، به عنوان غذای اشراف و کسانی که قدرت درک ارزش‌های مردمی را نداشتند، به تصویر در می‌آمدند. علی در گنج قارون البته صاحب ارزش‌های انسانی و لذا نماینده طرفداران غذای مردمی است. اما قارون به آن دسته دیگر تعلق داشته و نماینده طبقه حاکمه و لذا مصرف‌کننده غذاهای مخصوص اشراف قلمداد شده است. توجه به این نکته لازم است که حال همو به علت بی‌حرمتی به زن و فرزند قدرت خوردن این نوع غذا را هم از دست داده است. ولی حال قارون از سوابق اشرافی خود جدا شده و در چشم علی، مردی عامی است که از شدت ناداری می‌خواسته است دست به خودکشی بزند. از این روست که بالاخره به دنبال اصرارهای متعدد که "آبگوشته بز روشن می‌شی" و این که "این همه آدم از صبح تا شب آبگوشته می‌خورن و ککشون هم نیمگزه" بالاخره قارون رضایت می‌دهد و بنا بر توصیه شعری که فردین با حنجره ایرج سر داده و به گوش تماشاگران رسانده که: "بز بر طبل بی‌عاری که آن هم عالمی داره،" به طبل بی‌عاری می‌زند و به خوردن آبگوشته مشغول شده و از آن چه سال‌ها بی‌بهره مانده بوده است خود را سیراب می‌کند. با خوردن همین مائده است که قارون خود را از بند اشرافیت و غذاهای اشرافی می‌رهاند و با این رهایی سلامت از دست رفته را نیز باز می‌یابد.

آنچه در کنار جوان‌مردی برای علی ارزشمند و قابل توصیه به دیگران است فقط خور و خواب و به قول خودش کیف کردن است چه باز هم به اصرار این مسأله را چندین بار به صورت مختلف به پدر ناشناخته گوشزد می‌کند: "بخور و

بخواب و کیف کن. زندگی همینه." این آیین فلسفه‌ای است که سیامک یاسمی و اکثر کارگردانان آن دوران یکی پس از دیگری در نمونه‌های دیگر فیلم‌فارسی دنبال می‌کردند. البته لازم به تذکر است که در این فیلم‌ها غذا و مراسم غذاخوری همواره وظایفی دیگر چون اثبات ارزش‌های انسانی، رفاقت و بالاخره تحکیم روابط خانوادگی را نیز بر عهده داشتند.

صحنه بعدی غذاخوری این فیلم طبق روال معمول در کافه است که هنگام پرداخت صورت حساب "یه آبجو، نیم بطر ودکا و نیم پرس کباب بره" به جزئیاتش پی می‌بریم. مقدار کم غذای سفارشی برای ۳ نفر در این جا نقش مهمی دارد. اول آن‌که بی‌پولی قهرمانان فیلم را می‌رساند. مسأله بی‌پولی و عدم توانایی پرداخت صورت حساب البته شگرد کارگردان است تا بدین طریق هم به فقر و ناداری و هم به الفت قهرمانان اشاره کرده وضعیت آنان را برای تماشاگر به اثبات برساند. در این قسمت فیلم نداشتن پول و عدم توانایی پرداخت پول میز مشکلی است که با گرو گذاشتن ساعت قارون حل می‌شود. و این گرو گذاشتن البته در فرهنگ مردمی و سنت لوطی جایگاهی خاص دارد و همواره چون محکی برای دریافت میزان برادری و اخلاص به کار رفته است. نکته دیگر این‌که این غذا در واقع حکم مزه‌ای برای آبجو و عرق را داشته است زیرا اگرچه علی مشتری این گونه کافه‌هاست ولی معمولاً برای صرف غذای اصلی، که از همان ابتدای فیلم شاهدش بوده‌ایم، به خانه بازمی‌گردد تا بتواند بر سر سفره مادر بنشیند.

جوان‌مرد این فیلم هم معمولاً از نعمت داشتن پدر بی‌بهره بود. این جوان‌مرد مادر خود را می‌پرستید، دست‌پخت او را گرمی می‌داشت و همواره بعد از مراسم کافه‌زوی به خانه بازمی‌گشت تا با او هم‌سفره شده غذا را با او صرف کند. روابط فامیلی هم در این نوع فیلم بر سر سفره تحکیم می‌شد. در همین فیلم مشاهده می‌کنیم که اگرچه مادر شام (آبگوشته) را برای پسر از قبل حاضر کرده است ولی تا دیر وقت شب و تا آمدن فرزند دست به آن نمی‌زند تا او بیاید و بر سر سفره، وظیفه مرد خانواده بودن/پسری خویش را به جا آورده، با به جنگ نخود و لوبیای آبگوشته رفتن، گوشت‌کوبیده‌ای به قاعده و به راستی مردانه و درخور لوطی از آن بسازد. بدین ترتیب در این فیلم‌ها غذا در حکم وسیله‌ای برای استحکام روابط خانوادگی به کار می‌رفت. سانتوس نیز معادل این

<sup>۱۹</sup> هوشنگ شهبانی به شروع غربی شدن ذائقه در زمان قاجار که به دنبال ازدیاد رابطه با غرب به وجود آمده بوده است، اشاره می‌کند، نک: Chehabi, "The Westernization of Iranian Culinary Culture," 46.

<sup>۲۰</sup> فرشته کوثر، یادداشت‌های منتشر نشده.

نکته را در فیلم‌های مافیایی امریکایی مشاهده کرده است، و می‌گوید: "غذا نمایش‌گر ساختار "خانواده" به صورت نوعی رده‌بندی نظامی است، ولی در ضمن خانواده را به عنوان پایه‌ی خانه و سنت هم معرفی می‌کند."<sup>۲۱</sup>

لازم به تذکر است که به علت مسائل ناموسی و البته تکنیکی، مادر در سفره‌های که قارون از همان شب اول از موآندش بهره‌مند می‌شود، حضور پیدا نمی‌کند. کوبیدن گوشت و نخود و لوبیای آبگوشت پدیده‌ای بود که در فیلم‌های فارسی به عنوان پدیده‌ای مردانه قلم‌داده می‌شد و گوشت کوب در نقش درفشی برای اثبات این مردانگی عمل می‌کرد. غذاهایی دیگر نظیر خوراک لوبیا چیتی، خوراک ماهیچه و کباب چنجه هم هیتی مردانه به خود گرفته، غذاهایی در خور لوطیان و لذا غذاهایی مذکر محسوب می‌شدند. خوراک لوبیای اغذیه فروشی فیروزه در چهارراه پهلوی سابق یکی دیگر از این غذاهای مردانه بود که لوطیان تهران بدان علاقه‌ای وافر نشان می‌دادند.<sup>۲۲</sup> از میان غذاهایی که هم مزه عرق به حساب می‌آمد و هم مورد توجه همگان بود، می‌توان از سالاد الیویه نام برد که که الویه می‌خواندیمش. این خوراک جنسیت خاصی نداشت و هم مردانه و هم زنانه و بچگانه به حساب می‌آمد. طرفداران اغذیه فروشی یکتا در محمودیه شمیران، که این عبد نیز جزوشان بود، از این گروه به حساب می‌آمدند. سیرابی و شیردان و کله پاچه، که بهترینش در دروازه قزوین تهران پیدا می‌شد، اما، بین مرزهای طبقاتی گرفتار مانده بود. اگرچه این غذاها روی هم رفته خوراک لوطی و عوام و به قولی بازاری محسوب می‌شد، لیک دل از برخی طبقات بالاتر هم ربوده بود.

تغییر غذا در ایران بعد از انقلاب مراحل مختلفی داشته است. از مشاهدات شخصی خود یعنی ندیدن ترشی انبه<sup>۲۳</sup> محبوبم در چلوکبابی‌ها، دسترسی نیافتن به انواع دوغ گازدار ابعلی و البرز یا کم بودن گاز دوغ‌های موجود، بی‌نامی نوشابه‌ها و خواندن آن‌ها به نام‌های عامی چون "سیاه" و "نارنجی"، دیدن فلفل قرمز به جای فلفل سیاه در فلفل‌دان کنار نمک‌دان - که در روزگار قبل از انقلاب استفاده کم‌تری داشت و معمولاً در صفحات جنوب ایران مورد استفاده قرار می‌گرفت، - تا باز شدن رستوران‌هایی که به نام نامی سنتی مزین شده‌اند و با این لقب جرأت ابراز وجود بیش‌تری یافته حتی بساط موسیقی باز هم "سنتی" را بر پا کرده‌اند،

و از همه بالاتر توجه مردم به غذاهای محلی - مخصوصاً گیلانی - همگی مواردی هستند که سفره ایرانی را به رنگ‌ها و مزه‌هایی آراسته‌اند که قبلاً تنها در یک ناحیه و یا نواحی محدودی از ایران خورده می‌شدند. کتاب مستطاب آشپزی آقای نجف دریابندری هم البته نقش مهمی در جنبه‌های مثبت این تغییر نگاه و تغییر ذائقه داشته است. دریابندری در این کتاب ۲ جلدی خود به نام کتاب مستطاب آشپزی: از سیر تا پیاز، به راستی کوشیده است با اثبات هنر بودن آشپزی و جمع‌آوری دستور طبخ غذاهای نواحی مختلف ایران، احترام آشپزی را نزد ایرانی بالا برده، او را با موآندی که در نقاط مختلف کشور خورده می‌شود، آشنا کند.

ایرانی، صفت همه اقوامی است که در مرز و بوم ایران زندگی می‌کنند و آشپزی ایرانی هم مانند سایر شئون فرهنگ ایرانی، در واقع "محصول مشترک"<sup>۲۴</sup> همه آن‌هاست و در روند تکوین و تکامل این محصول، سهم آذربایجان و گیلان و خوزستان از سهم فارس و خراسان و تهران اگر بیش‌تر نباشد، مسلماً کم‌تر نیست.<sup>۲۵</sup>

توجه تهرانی‌ها در دوران قبل از انقلاب به غذاهای محلی اندک بود. البته در سفر به صفحات شمال، خوردن ماهی‌های شمالی چون ازونبرون، که در تهران کم‌تر دیده می‌شد، باقالاتق و میرزا قاسمی معمول بود و در اصفهان بریانی خوردن جزو آدابی محسوب می‌شد که هر گردشگری بعد از دیدار از اینبه تاریخی به جا می‌آورد. ولی بسیاری غذاهای دیگر ناشناخته و نامآکول محسوب می‌شدند. هنوز ماهی جنوب راهی در دل و شکم تهرانی‌ها باز نکرده بود و بحث درباره حرام و حلال بودن آن برای برخی مانعی برای خوردنش بود. این که "آیا پخش ماهی جنوب دسیسه دولت است" چون "می‌خواهد شیلات شمال کاملاً در دست دربار بماند و برای این به مردم ایران ماهی نمی‌رسانند،"<sup>۲۶</sup> هم از جمله مسائلی بود که برخی را از چشیدن طعم این ماهی‌ها باز می‌داشت. پدر این نویسنده که دکتر گوش و حلق و بینی بود همواره از خوردن ماهی شمال هراس داشت چه به قول خودش تیغ ماهی‌های بسیاری را از گلوی بیمارانی که به حال خفگی افتاده بودند، بیرون کشیده بود. در منزل ما فقط در نوروز و آن هم به اصرار مادر که عاشق ماهی دودی بود، ماهی صرف می‌شد. به هر روی مسائلی این چنین و هزینه بالای ماهی شمال از موانعی بودند که توسعه ذائقه ایرانی و تبادل این نوع خوراکی‌ها را ناممکن می‌کردند.

اسم مرکب، اشارت طنز آمیزی به فیلم‌هایی است که در سال‌های ۱۹۶۰م با همکاری دو کشور ساخته می‌شدند و به نظر بنده در این جا بی‌مسماست چه آن محصول‌ها از حسنی به جز لیستی بلند از هنرپیشگان نام آور برخوردار نبودند.  
<sup>۲۵</sup> نجف دریابندری، کتاب مستطاب آشپزی: از سیر تا پیاز (تهران: نشر کارنامه، ۱۳۸۴)، ۷۲.

<sup>۲۱</sup> منظور از "خانواده" در بار اول البته "مافیا" و تعلق به آن است.  
<sup>۲۲</sup> Marlisa Santos, "Leave the Gun," *Reel Food*, 209.

<sup>۲۳</sup> همین مذكرسازی امروزه در میان ایرانیان برون مرزی هم مشاهده می‌شود. کباب و جوجه کباب درست کردن و در بعضی خانواده‌ها سالاد، وجهای مردانه به خود گرفته‌اند.

<sup>۲۴</sup> منظور دریابندری از توجه دادن به "محصول مشترک" به صورت



سارا (داریوش مهرجویی، ۱۳۷۱)

می پرسد: "اگر قرار شود امشب برای ما شام درست کنید، چه غذایی می پزید؟" پاسخ او این است که: "اگر شام تشریف داشته باشید، همین الان تلفن را بر می دارم و هر چی دوست داشته باشید از همین دور و بر سفارش می دهم."<sup>۲۹</sup> در این جواب نه از علاقه به غذا خبری هست و نه از توجه به سفره که او قبلا به آن اشاره کرده بود. بر خلاف مهرجویی که انگار غذا را فقط لازمه‌ای برای حفظ حیات می داند، به حرف سیدنی میتز اشاره می کنم که غذا و غذا خوردن را پدیده‌ای فرهنگی می داند. در نظر او: ... غذا خوردن هرگز یک عمل بیولوژیک نیست. . . همه غذاها نوعی ریشه تاریخی در گذشته خورنده آن‌ها دارند و روش‌های مورد استفاده در یافتن، حاضر کردن، پختن و خوردن غذاها همه از نظر فرهنگی مختلف بوده و هر کدام تاریخچه خودشان را دارند.<sup>۳۰</sup> چنانچه عدم علاقه شخصی مهرجویی به غذا را کنار بگذاریم و به فیلم‌های این کارگردان توجه کنیم، می بینیم که او در همه فیلم‌های زن‌محور خود به مسئله غذا خوردن و آشپزی پرداخته است. در این جا به فیلم‌های سارا، لایلا و مهمان مامان از این کارگردان می پردازیم و به نقش خوراک و سفره در آن‌ها اشاره می کنیم.

### آشپزی یا سلحشوری

سارا (۱۳۷۱ش) فیلمی است که در آن تهیه و تدارک غذا، کشیدن غذا و حتی به دور ریختن پس مانده‌های آن هم زمانی معتابه از توجه دوربین را به خود اختصاص

سفره و خوراک در سینمای ایران بعد از انقلاب شاید بتوان داریوش مهرجویی را اولین کسی دانست که پس از انقلاب به خوراک‌پزی و غذاخوری توجه نشان داده است. اگرچه تذکر این نکته در همین جا لازم می آید که کارگردان غذا را امری جدا از سفره دانسته برای آن اهمیت کم‌تری قائل می شود. وی این تفاوت را چنین تحلیل می کند: . . . اساسا فکر می کنم غذا خوردن اتفاقی است که به طور روزمره در همه خانه‌ها و جاهای مختلف می افتد و خیلی هم ما را درگیر کرده است. در عین حال سفره انداختن و دور هم نشستن برای صرف غذا حالت نوعی مراسم و آیین دارد که باعث می شود آدم‌ها به هم نزدیک شوند و با هم گفت‌وگو کنند و تعامل داشته باشند.<sup>۳۱</sup>

و در مورد سفره در فرهنگ ایرانی چنین ادامه می دهد "سفره در فرهنگ و سنت ما و خیلی جاهای دیگر دنیا به آدم‌ها و افراد خانواده مرکزیت می بخشد که باعث نزدیکی بیش تر است."<sup>۳۲</sup> این جدا کردن سفره و غذا از یکدیگر را شاید بتوان به حساب نوعی دوگانگی فکری و یا عدم علاقه شخصی کارگردان به غذا دانست. در مصاحبه‌های او بدین مطلب پی می بریم. برای مثال در جواب هوشنگ گلمکانی که می خواهد بداند او درباره نوع غذا "حساسیت" خاصی دارد، جواب می دهد: "نه. اصلا. معمولا هرچه جلوی دست باشد می خورم. البته این روزها دیگر فقط تلفن می کنیم غذا می آورند دم در. . ." و در همان مصاحبه وقتی گلمکانی

<sup>۲۸</sup> تصویر دلواپسی‌های مادرم، "۱۹۸.

<sup>۲۹</sup> تصویر دلواپسی‌های مادرم، "۱۹۹.

<sup>۳۰</sup> Ellen J. Fried, "Food, Sex, and Power at the Dining Room Table in Zhang Yimou's Raise the Red Lantern," *Reel Food*, 143.

<sup>۳۱</sup> مشاهدات نویسنده این مقاله.

<sup>۳۲</sup> تصویر دلواپسی‌های مادرم، "داریوش مهرجویی: نقد آثار از بانو تا مهمان مامان، گردآورندگان: علیرضا قره شیخلو و مهدی وفایی (تهران: انتشارات هرمس، ۱۳۸۵)، ۱۹۸.





سارا (داریوش مهرجویی، ۱۳۷۱)

بیرون بیاید و "کمی به درون انسان‌ها، به روحشان و به جانشان نزدیک" بشود. در نزدیک شدن با شخصیت‌هاست که مهرجویی به فعالیت‌های روزانه زنان فیلمش می‌پردازد و دوربین را روی لحظات زندگی روزمره زندگی شخصیت‌های فیلم تمرکز می‌دهد. حرکات، قدم برداشتن، لباس پوشیدن و پخت و پز سارا همگی مورد توجه قرار گرفته، موشکافانه دنبال شده‌اند. این شخصیت اما از همان اول در راه قهرمان شدن قدم بر می‌دارد. در حالی که ایبسن به خواننده خانه عروسک فرصت آشنایی با زیر و بم شخصیت نورا را می‌دهد، مهرجویی سارای خود را از همان اول، دلبری در عرصه مبارزات زندگی می‌داند. در یکی از صحنه‌های زیبا و مؤثر آغازین فیلم، دوربین نمای نزدیکی از سارا، که به تدریج خود را با تکه‌های مختلف لباس و حجاب اسلامی می‌آراید، ارائه می‌دهد. حالت مصمم سارا در پوشیدن روپوش، سرکردن مقنعه و آن‌گاه چادر، پهلوانی را می‌ماند که با افزودن زره و کلاه‌خود و بازوبند، لباس رزم در بر کرده وارد صحنه نبرد می‌گردد.<sup>۳۴</sup>

کارگردان در سکانس بعد نیز، یعنی پیمودن سرسرای بیمارستان که با صدای گام برداشتن‌های مصمم سارا و نفس نفس زدن‌های او توأم می‌شود، سارا را همچون قهرمانی می‌سازد که پس از پوشیدن خلعت دلبری پای به

داده است. مهرجویی این فیلم را بر اساس نمایشنامه خانه عروسک یا عروسک‌خانه هنریک ایبسن<sup>۳۳</sup>، شاعر و نمایشنامه‌نویس نروژی، ساخته است. ماجرای فیلم نظیر نمایشنامه، شرح احوال زنی است به نام سارا (نیکی کریمی)، که برای معالجه شوهر بیمار خویش، حسام (امین تارخ)، پنهان از او مقدار گزافی از شخصی به نام گشتاسب (خسرو شکیبایی) وام می‌گیرد. چرخش روزگار باعث می‌شود که گشتاسب روزی از نظر شغلی مورد خطر قرار گرفته و گره کارش هم تنها در دست حسام بازشدنی باشد. لذا وی سارا را تهدید می‌کند که چنان‌چه نتواند شوهرش را متقاعد کند که دست از اخراج او بردارد، وی سفته‌های او را، که با جعل امضای پدر خود به عنوان تضمین داده است، به شوهرش واگذار خواهد کرد. شالوده فیلم و نمایش‌نامه در این چهارچوب کاملاً با یکدیگر مطابق هستند.<sup>۳۳</sup>

مهرجویی در مصاحبه خود با مجله فیلم و در جواب پرسش‌گر که می‌گوید: "در فیلم‌های بعد از انقلاب [شما] تنوع بیش‌تری به چشم می‌خورد و به نظر می‌رسد که خط فکری مشخصی را تعقیب نمی‌کنید،" چهار فیلم گاو، آقای هالو، پستیچی و دایره مینارا در یک روند فکری دانسته، درباره تغییر روش خود چنین می‌گوید: "... هدفم این بود که از آن حالت اجتماع‌زدگی و تاریخ‌زدگی و سیاست‌زدگی بیرون بیایم."<sup>۳۴</sup> در ادامه بحث و با اشاره به سیاست‌زدگی جامعه ایران در اواخر دهه‌های ۱۳۶۰ش و اوایل دهه ۱۳۷۰ش به ابعاد وسیع‌تر هنر اشاره می‌کند و این که "هنر نباید آن قدر واضح و صریح و مستقیم به سیاست بپردازد" و باید از آن فراتر رود. او به صراحت می‌گوید که با هامون و بعد از آن خواسته است از آن حیثه

<sup>۳۳</sup>منوچهر انور این عنوان را برای ترجمه Doll's House برگزیده است.  
<sup>۳۴</sup>فرشته کوثر، "سارای مهرجویی و نورای ایبسن"، پر، سال دهم، شماره ۶ (واشنگتن: تیر ماه ۱۳۷۴)، ۱۲-۱۵.  
<sup>۳۵</sup>یک درام ساده از روابط خانوادگی: گفت‌وگوی مجله فیلم با داریوش مهرجویی، داریوش مهرجویی: نقد آثار از بانو تا مهمان مامان، ۲۸.  
<sup>۳۶</sup>فرشته کوثر، "سارای مهرجویی و نورای ایبسن"، ۱۳.

میدان جنگ گذاشته است. خود مهرجویی هم اگرچه این نفس زدن‌ها را یک عنصر صدا و یک عامل موسیقایی می‌داند اما می‌افزاید که تأکیدش "روی این جاهایی است که زحمت کشیدن و التهاب و کوشش زن، لازم بوده است."<sup>۳۵</sup> استفاده مهرجویی از مسأله غذا، خرید کردن و پخت و پز نیز بیش از این که به خوراکی‌پزی سارا اشاره داشته باشد به فهرمان شدن این زن توجه می‌کند. سارا پس از درگیری با گشتاسب پی خرید روزانه می‌رود. در این جا نمای نزدیکی از توده‌ای کاهو می‌بینیم و سپس سارا را که مشغول خرید خانه است. نگاه دوربین بی‌قرار است و مرتب از شیئی به طرف شیئی دیگر می‌گردد. دوربین بی‌قراری سارا را در این صحنه، غیر مستقیم ولی زیبا القا می‌کند. اما با مشاهده پاره شدن پاکت‌های سبزی‌ها در دنباله این خرید کارگردان به بی‌حاصلی کارهای روزمره سارا اشاره می‌دارد و این که تماشاگر باید منتظر مشکلات پیش‌تری برای شخصیت اصلی فیلم باشد. صحنه‌های آشپزی سارا چون پوست کندن سیب زمینی، سرخ کردن بادمجان، به روغن انداختن خورش قیمه و کتلت درست کردن و سینی تهیه کردن برای حسام - حتی بعد از بر ملا شدن رازش و تندخویی حسام- تا دور ریختن ته مانده‌های باقالی پلو و شست‌وشوی ظرف‌های شب مانده مهمانی‌ای که سارا به افتخار ارتقای درجه شوهر ترتیب داده، همگی به دقت ثبت شده و با استفاده از نمای نزدیک بر اهمیتشان افزوده شده است. برخورد سارا با غذاپزی اما برخورد یک جنگ‌جوست. در این صحنه‌ها از آن‌چه این روزها -به مدد کتاب مستطاب آشپزی نجف دریابندری- بیش از همیشه به هنر آشپزی مشهور شده است، خبری نیست. سارا در این فیلم سلحشوری است که به جنگ مواد خوراکی می‌رود تا با ساطوری کردن و خرد کردن و تاب دادن آن‌ها، مانده‌ای بسازد که اگرچه مورد تحسین همگان خواهد بود، در واقع نتیجه پیروزی او بر مشکلات زندگی است. مواد خوراکی در واقع شکست خوردگانی هستند که در دست این سلحشور از صورتی به صورتی دیگر درآمده‌اند. خود مهرجویی اما پرداختن به غذا در فیلم را امری عادی دانسته و در واقع آن را وظیفه‌ای از وظایف زنان می‌داند. به یک قسمت از مصاحبه‌ای که مهرجویی با مجله فیلم در باره فیلم سارا داشته است توجه کنید:

- اصرار در آشپزی چی؟ طی چند فصل، آشپزی

<sup>۳۵</sup> یک درام ساده، " ۲۳.

<sup>۳۶</sup> یک درام ساده، " ۲۹.

<sup>۳۷</sup> یک درام ساده، " ۲۹.

<sup>۳۸</sup> یک درام ساده، " ۳۰.

<sup>۳۹</sup> مهرجویی در فیلم لیلا که بعد مورد بحث قرار خواهد گرفت، مرد را در آشپزی با زن شریک می‌کند.

کردن او [سارا] به دقت نشان داده می‌شود، با نماهای درشت و به اصرار.

- باز اصراری در کار نیست. در بافت دراماتیک قضایا جا می‌افتد. او زنی است که می‌بینیم بیش‌تر در خانه است. خانه‌دار است و خوب باید به شوهر و بچه و عمه خانم غذا بدهد. از همان اول [فیلم هم] می‌بینیم که برای عمه خانم غذا پخته و دفعه بعد برای شوهرش و بعد برای مهمانی غذا می‌پزد.<sup>۳۶</sup> خیرنگار که لابد به اندازه این صاحب قلم از انکار کارگردان در عجب بوده، چنین اصرار ورزیده است:

این کوشش که همیشه سر سفره غذای شوهرش را آماده کند و برایش بکشد، تا توالی امور مربوط به خانه داری که به دقت و وسواس نشان داده می‌شود. سیب زمینی پوست کندن، بادمجان سرخ کردن، دانه دانه توی تاوه گذاشتن (مصاحبه کننده مرد بوده و نمی‌دانسته که راه دیگری برای سرخ کردن بادمجان جز یکی یکی در تابه گذاشتن وجود ندارد!) این دقت راستی کمی شیطنت فیلم‌سازی هم دارد. نیست؟<sup>۳۷</sup>

مهرجویی در جواب اصرار مخاطبش، اضافه می‌کند که یک بُعد دیگر هم هست. او مادر است و باید به همه غذا برساند. تمام مسؤلیت بر دوش اوست. این تصاویر و صحنه‌ها هم تقویت بُعد مادرانه این شخصیت است.<sup>۳۸</sup> در این که یکی از مشغولیت‌های فکری مهرجویی مسائل زنان است شکی نیست، ولی با توجه به اظهار نظرهایی این چنین این سؤال پیش می‌آید که آیا او هم، نظیر بسیاری، فهرستی پیش‌نویس از وظایف زنان در ذهن خود دارد؟<sup>۳۹</sup>

### سفره، درمانی برای دل ریش

لیلا (۱۳۷۵ش) فیلمی دیگر از داریوش مهرجویی است که در آن کارگردان باز مسأله زنان و در رابطه با آن، مراسم تهیه غذا، غذا خوردن، سفره انداختن و بر سر سفره نشستن را از مقابل چشمان تماشاگر می‌گذراند. لیلا (لیلا حاتمی) زنی است که روز تولدش (بر این نکته تأکید شده است) پی می‌برد که نمی‌تواند باردار شود. پس از سعی بسیار برای معالجه، تصمیم می‌گیرد بچه‌ای را از پرورشگاهی در تهران به فرزندی قبول کند ولی هنگام دیدار از کودکان به این نتیجه می‌رسد که این تصمیم او را راضی نخواهد کرد چه بنا بر او شوهرش رضا (علی مصفا) نباید از لذت بچه خود را داشتن محروم شود. با فشار مادر رضا (جمیله شیخی) که در فیلم و نوشته‌های آخر فیلم فقط به عنوان مادر رضا معرفی شده است، امر بر این قرار می‌گیرد که لیلا رضایت بدهد و زنی دیگر برای رضا انتخاب شود تا او بتواند صاحب بچه بشود. سناریوی فیلم که بر اساس داستانی از مهناز انصاریان نوشته شده، از خود کارگردان است.



لیلا (داریوش مهرجویی، ۱۳۷۵)

مجلس شله زرد پزان، سکناس‌های دیگر فیلم را نیز بر اساس توجه به غذا مورد توجه قرار داده و ببینیم که چگونه می‌توانیم با دیدی خوراک‌محور به این فیلم بنگریم و آن را نمونه‌ای از این نوع فیلم هم بدانیم.<sup>۴۲</sup>

سکناس بعد از شله زردپزی، لیلا را در خانه‌ای که حال با رضا دارد نشان می‌دهد. روز تولد لیلاست و او در انتظار رضا میز ناهارش را می‌چیند و ما، یعنی تماشاگر را، از این‌که به توانایی باردار شدن خود مشکوک است آگاه می‌کند. در سکناس بعد کارگردان نمای نزدیک صورت لیلا را، که با فیلتر قرمز گرفته شده، با سرخی سفرفه میز غذا به هم می‌آمیزد و به یکی شدن و یکی بودن این زن با خانه خود و آنچه در آن است، اشاره می‌کند. مهرجویی در مصاحبه‌ای که درباره فیلم سارا کرده بوده است درباره تأکیدی که به طور انتخابی بر اشیا دارد سخن گفته و توجه خود را مدیون مطالعه کتاب کلمات و اشیا میشل فوکو دانسته است.<sup>۴۳</sup> پس از آمدن شوهر به خانه، زن و مرد بر سر سفرفه برای ناهار می‌نشینند. این صحنه نیز با فیلتر قرمز گرفته شده است. در این سکناس سرخی سفرفه و فیلتر قرمزی که کارگردان به کار برده است آدم‌ها و اشیا را به هم آمیخته و با این آمیختگی اهمیت غذا خوردن را در یکی بودن و یکی شدن این زن و شوهر می‌نماید. این صحنه غذا خوردن زوج جوان برای رضا گرمی همیشگی این

فیلم با صحنه زیبای شله زرد پزان شروع می‌شود و تأکید بر سنت‌های مذهبی/فرهنگی ایران. در این آغاز که به راستی دل نشین است، دیگ بزرگی از برنج جوشان را در حیاط خانه لیلا بر اجاق می‌بینیم که لیلا به همراهی مادر و دایی و سایر زنان خانواده گرد آن آمده و در حال هم زدن دیگ شله زرد نذری است. زنان زعفران و گلاب به دیگ می‌افزایند و لیلا، نظیر همه خانم‌های آشپز ایرانی که نگران کمبود زعفران در شله زرد هستند، در مقابل بسه، بسه گفتن‌های مادر (توران مهرزاد) که در فیلم عزیز نامیده می‌شود، بر مقدار محلول زعفران می‌افزاید تا به قول او مردم نکویند زعفران کم بوده و شله زردشان رنگ نداشته است. هنگام این عملیات اهل خانه صلوات می‌فرستند و مادر گروه کمر صلوات خوانان را رهبری می‌کند و در این میان گروه زنان "یا امام حسن" گویان تماشاگر را آگاه می‌کنند که تاریخ ۲۸ صفر و روز شهادت امام حسن است و البته ناگفته نباید گذاشت که امام حسن امامی است که در فرهنگ عوام شیعه به زیبارویی و داشتن زنان متعدد شناخته شده است. در همین روز لیلا برای اولین بار، رضا، دوست برادرش امیر را، که با ظرفی از شله زرد نذری به دیدار دوست آمده است، می‌بیند. مکث دوربین بر صورت لیلا که رضا را می‌پاید، بیان‌گر نقش فعال لیلا در انتخاب رضا و ازدواجیست که بعد از این روز صورت خواهد گرفت.

اگرچه اصل داستان فیلم لیلا بر گرد غذا بنا نهاده نشده ولی غذا، تدارک و پختن غذا، چیدن غذا، نشستن پشت میز غذا و خوردن غذا، که ۱۶ صحنه کوتاه یا بلند فیلم را به خود اختصاص داده، همچون حلقه زنجیر عمل کرده صحنه‌های فیلم را به هم متصل می‌کنند. و به این علت شاید این فیلم مهرجویی را بتوان - به رغم بی‌لطفی کارگردان به غذا- به نمونه‌ای از آنچه حال در غرب *food film* یا فیلم‌های خوراک‌محور نام گرفته است، نزدیک دانست. شاید بی‌مناسبت نباشد به ضوابطی که زیرمن برای این گونه فیلم مشخص می‌کند، نظری بیان‌دازیم. بنا بر زیرمن فیلم‌هایی را می‌توان خوراک‌محور<sup>۴۴</sup> خواند که مشخصات زیر را، به درجات مختلف، داشته باشند:

غذا باید لاقال در زندگی یکی از شخصیت‌ها نقش موثری داشته باشد.  
غذا، حتی اگر جدی گرفته نشود، باید مهم بوده و از اجزای اساسی داستان باشد.  
تجلیل از غذاهای کشیده شده در ظرف باید در نماهای نزدیک (کلوزآپ) به عمل آید.  
آماده کردن و پختن غذا باید نشان داده شود.  
سرو کردن و خوردن غذا باید نشان داده شود و لاقال یک یا چند دید نزدیک از صورت هنرپیشه‌ها وجود داشته باشد که لذت آن‌ها را از غذا خوردن نشان دهد.<sup>۴۱</sup>  
بنا بر این ضوابط است که ما می‌توانیم بعد از سکناس

<sup>۴۱</sup> این واژه را برای *food film* برگزیده‌ام.

<sup>۴۲</sup> Zimmerman, *Food in the Movies*, 357.

<sup>۴۳</sup> قصد من از این نگرش البته نادیده گرفتن ابعاد دیگر فیلم نیست.

<sup>۴۴</sup> "یک درام ساده"، ۳۲.



لیلا (داریوش مهرجویی، ۱۳۷۵)

باز در این شب به کمک رابطه این دو می‌آید. در اولین شبی که ما و رضا و لیلا به یک اندازه نسبت به مسائل و دغدغه فکری لیلا آگاهیم، رضا که حال به غم لیلا پی برده است پیشنهاد می‌دهد که "خونه بمونیم. به چیزی درست کنیم، بخوریم. قربون صدقه هم بریم. بعد هم به فیلم ببینیم." در این سکانس که در آن به غذا خوردن به عنوان مهر اشاره شده ما شاهد غذا خوردن زوج نیستیم ولی دانسته‌ایم که برای رضا و لیلا معمولاً غذا خوردن و "قربون و صدقه" هم رفتن با هم مترادف می‌شوند. سکانس بعدی که در آن به غذا بر می‌خوریم در باغی زمستانی گرفته شده که فامیل رضا همگی در آن جمع آمده‌اند. اگرچه فعالیت اصلی این صحنه کباب درست کردن است و تماشاگر انواع کباب را بر سیخ یا آماده به سیخ شدن می‌بیند ولی نور سرد زمستانی این صحنه از اهمیت خوراک می‌کاهد. در این فضای غمناک هیچ کس محور نیست حتی لیلا که از چشم‌ها هم پنهان است. تماشاگر شمایی از رضا را می‌بیند و بعد مادر او و بعد خاله‌اش را. در کنار این مراسم کباب‌پزان، لیلا از چشم دوربین پنهان، مکالمه مادر و خاله رضا را درباره خود و این‌که اجاقش کور است می‌شنود و متوجه تأکید آن‌ها به علاقه رضا به بچه‌دار بودن می‌شود. صحبت بین این دو خواهر با دیدن لیلا قطع می‌شود و مادر جون از لیلا می‌خواهد که حال که درمان به جایی نرسیده به فکر رضا که "عاشق" بچه است باشد و رضایت بدهد که رضا زنی دیگر بگیرد تا بتواند از او بچه داشته باشد. در این جا مادر به وضوح دنبال اجاق روشنی می‌گردد که بتواند همچون تنور عمل کرده از خمیره وجود رضا فرزندی بیرون دهد. در این فیلم در کنار غذا، مهرجویی استفاده مبرمی از

گونه بر سر سفره نشستن‌ها را دارد ولی برای تماشاگر فیلم، که با درد لیلا آشنا شده است، شریک شدن در خندیدن و شوخی بین این زن و مرد جوان ممکن نیست. مواد خوراکی روی میز هم ساکتند و چندان نقشی بر عهده‌شان گذاشته نشده است. در این صحنه دوربین فقط شمایی از غذا را به ما نشان می‌دهد و نه خود غذا را.

لیلا و رضا همان شب در خانه مادر لیلا مهمان‌اند و سر راه به خانه مادر جون (مادر رضا) هم سر می‌زنند. در خانه پدر و مادر رضا از غذا خبری نیست ولی هدایایی که لیلا از طرف خواهرهای رضا دریافت می‌کند بیش‌تر لوازم آشپزخانه هستند. یکی از خواهرها در حالی که پلوپزی به لیلا هدیه می‌دهد به شوخی او را از غذا پختن نیز منع می‌کند چون این کار ممکن است به چاقی برادر بیانجامد. اما در خانه عزیز، مجلس با نغمه‌های سه تار برادر، شوخی‌های دایبی و بالاخره غذای مادر گرم است. سفره غذا در این جا همان است که مهرجویی می‌خواهد یعنی "چیزی که به آدم‌ها و افراد خانواده مرکزیت بخشد که باعث نزدیکی بیش‌تر است"<sup>۴۴</sup> اگرچه او لیلا و رضا و تماشاگر را بر سر این سفره نمی‌نشانند.

پس از این شب زوج را در دیدار با دکتر زنان می‌بینیم و پس از آن در خانه هنگامی که مادر و خواهران رضا یکی بعد از دیگری جویای جواب دکتر هستند. غذا

<sup>۴۴</sup> "تصویر دلواپسی های مادرم"، داریوش مهرجویی: نقد آثار از بانو تا مهمان مامان، گردآورندگان: علیرضا قره شیخلو و مهدی وفایی (تهران: انتشارات هرمس، ۱۳۸۵)، ۱۹۷.



مهمان مامان (داریوش مهرجویی، ۱۳۸۲)

در طول فیلم مهرجویی با شگرد روایت اول شخص مفرد درد اول لیلا، یعنی بچه‌دار نشدن را، با درد دیگر او که شوهرش به آسانی و راحتی به ازدواج دوم رضایت داده و به انتخاب همسر جدید پرداخته است، به گوش و چشم تماشاگر می‌رساند. صحنه‌های سفره و غذا برای تخفیف درد لیلا - که با هنرمندی کارگردان حال درد تماشاگر هم شده است - به کار می‌آید.

در سکansı بعد از خواستگاری سوم این دو را در رستورانی ژاپنی می‌بینیم. آشپز با مهارت مشغول تاب دادن غذاست و لیلا و رضا مشغول شوخی. انگار غذا درمانی اثری مثبت دارد. به نظر نویسنده این سطور از آن‌جا که در فیلم‌های ساخته بعد از انقلاب راه‌های بروز عاطفه و احساس بین زن و مرد بر کارگردان و هنرپیشه بسته است، مهرجویی توانسته است با شریک نشان دادن مکرر آن‌ها در سفره، آن کمبود را جبران کند - حتی اگر خود او از قبول آگاهانه آن امتناع ورزیده باشد.

در فیلم لیلا به خصوص - اگر نه خود غذا، که غذا خوردن، نقش اساسی‌ای در نشان دادن زیر و بم روابط زن و شوهر بر دوش گرفته است. پس از صحنه خوش غذاخوری در رستوران ژاپنی که ظاهراً از فشار آنچه بر لیلا می‌گذرد کاسته است، صحنه دیگری می‌بینیم که در آن مادر رضا به خانه فرزند می‌آید تا از لیلا بخواهد که هر طور شده رضا را به ازدواج با این چهارمین دختر انتخابی راغب کند. بعد از این دیدار لیلا و رضا را در خانه بر سر سفره می‌بینیم. در این‌جا مهرجویی از سفره‌ای که فقط ته مانده غذا بر آن مانده، استفاده کرده است. زن و شوهر را در حالی می‌بینیم که به فنجان‌های قهوه ترکی که خورده‌اند، می‌نگرند و به وضوح سعی دارند با شوخ

موسیقی و مخصوصاً تصنیف برده است. اگر غذا در بیان روابط، مخصوصاً رابطه لیلا و رضا به کار آمده، تصنیف به وضوح بیان‌گر احوال لیلاست و مهرجویی هیچ ابایی از رک‌گویی در این زمینه ندارد. تصنیف تو نسیم خوش نفسی من کویر خار و خشم گر به فریادم نرسی من چو مرغی در قفسم ندای زنی را می‌رساند که شوهر را همه چیز می‌داند و در راه او می‌خواهد از هیچ نوع فداکاری نهراسد. در این‌که مهرجویی با افزودن بُعد از خود گذشتگی، قهرمانی از لیلا ساخته است، شکی نیست. اما این نکته نباید ما را به این گمان بیاندازد که قهرمان او شخصیتی یک بُعدی دارد. چه لیلا با آن چنان تنش‌ها و چالش‌هایی روبه‌رو و دست به گریبان می‌شود که هم خود و هم تماشاگر را به شک درباره تصمیم‌گیری‌ها و حتی انگیزه‌هایش وا می‌دارد.

بیش‌تر صحنه‌های غذا و غذاخوری در این فیلم نقشی درمانی برای رابطه این زوج دارند. پس از خواستگاری اول که نتیجه منفی‌اش به وضوح لیلا را خوشحال کرده است، زوج جوان در خانه غذا می‌خورند و با خنده و شوخی به توصیف وجنات دختری که به خواستگارش رفته بوده/ بوده‌اند می‌پردازند. خواستگاری دوم هم سفره‌درمانی را به دنبال خود دارد. رضا از لیلا جوچه کباب می‌خواهد و چاشنی‌ای از شوخی نیز به این درخواست می‌افزاید که: "برای جوچه کباب امشب اون سس بی مزه همیشه‌گیتو درست کن که همه چی رو قاطی می‌کنی. ماست و کشک و انار و نمی‌دونم...". در سکانس بعد تماشاگر لیلا را می‌بیند که با سرخوشی مشغول خواباندن مرغ در سسی از ماست است و پس از آن رقصاندن نیمه‌ای از مرغ و به دنبال آن هم البته مزاح زن و شوهر.

طبعی و فال یکدیگر را خواندن گرمایی به رابطه خود بیافزایند. رضا عشق خود را با تعبیر اشکال درون فنجان قهوه به لیلا نشان می‌دهد و لیلا نیز تأکید خود را بر مهری که نسبت به رضا در دل دارد از زبان خطوط فنجان بیان می‌کند. در عین حال و بنا بر سنت فال قهوه‌بینان، لیلا به وجود رقیب و دختر دیگری، که نقشش در فنجان افتاده است، اشاره می‌کند.

به رغم اصرار رضا و نمی‌خواهم گفتن‌هایش، دیدار از دختر چهارم هم صورت می‌گیرد. اما این دفعه آقا رضای فیلم آقای مهرجویی سرافکننده بر می‌گردد چه در واقع به نظر می‌رسد که بر و روی دختر او را گرفته است. انگار فال قهوه‌ای که به شوخی لیلا برایش گرفته بود درست در آمده است. صحنه بعدی که در آن سفره پهن می‌شود در خانه مادر لیلاست. درمان این بزرگ‌ترین درد، یعنی مورد پسند قرار گرفتن دختر چهارم هم قرار است بر دوش غذا گذاشته شود اما به جای غذا خوردن، لیلا که دردش به فریاد درون رسیده است، دچار استفراغ می‌شود. خانواده آن را حمل بر حاملگی می‌کنند. بیچاره زن که خوشی و ناخوشی‌اش می‌تواند ابرازی یکسان داشته باشد. بالاخره لیلا هم دختر را که گیتی نام دارد می‌بیند و حال که به قول خودش "قوی شده" و "دیگه اونو رقیب" خودش نمی‌بیند به خاله شمسی که بانی پیدا کردن اوست جواب مثبت خود را می‌دهد و شکیبایی تماشاگر را به پایان می‌رساند.

مردها در این فیلم نقش فعالی ندارند. تنها فعالیت‌هایی که از رضا دیده‌ایم همراهی او در کباب‌پزی بوده است و دو بار هدیه خریدن برای لیلا - یکی روز تولد لیلا که برای او پلنگکی و گردن بندی خریده بود و یک بار هم در میان آشوب خواستگاری‌هایش که برای او نواری از صدای افتخاری را می‌آورد. در مورد رضا یا باید چنین بپنداریم که او هرگز قدرت تصمیم‌گیری نداشته است و یا این که بر اثر فشار موقعیت کنونی قدرت ابراز افکار از او سلب شده است. پدر رضا هم اگرچه با ازدواج مجدد رضا مخالف است به غیر از یک بار اعتراض به او - آن هم دور از چشم زنش و در فضای بسته و جدا از واقعیت ماشین شخصی خود - و ابراز علاقه به لیلا و گفتن این که "من از کار زن‌ها سر در نمی‌آورم" کاری دیگر صورت نمی‌دهد. کارگردان مردان خانواده لیلا را دور از ماجرا و به صورت عناصری فرعی نشان داده است. دایی، دهری مسلکی ترسیم شده که جز خندیدن به ریش دنیا مشغله‌ای ندارد و برادر، که تنها با سه تارش دل مشغول است، نیز به صورت آدمی منفعل به چشم بیننده می‌آید.

آخرین غذای دو نفره‌ای که صحبتش در فیلم در میان است جوجه کبابی است که لیلا به عنوان ناهار قبل از عروسی برای رضا آماده می‌کند. لیلا در این غذاخوری

شریک نیست. برنامه رضا بعد از این ناهار البته خواب است و پس از آن رفتن به سلمانی و سونا که بعد از انقلاب به مراسم ازدواج طبقه‌ای که دستشان به دهنشان می‌رسد افزوده شده است. لیلا لباس دامادی را که روی تخت گذاشته بر داماد می‌پوشاند و او را راهی جشن دامادیش می‌کند و خود در انتظار بازگشت او و نوعروس می‌ماند. مهرجویی به حق صحنه‌ای بس زیبا از این شبی که قرار است شب زفاف باشد آفریده است. با شنیدن خش خش دامن مروراید دوزی عروس بر پله‌هاست که روح خراش یافته لیلا در هم می‌شکند. این جاست که او از خانه‌ای که با کمک رضا ساخته بود فرار می‌کند و به خانه مادری پناه می‌برد.

در صحنه آخرین فیلم، باز مهرجویی ما را به سنت شله‌زرد پزان بر می‌گرداند. چند سالی گذشته است و لیلا که خبردار شده رضا قرار است به این مراسم بیوندد، از اطاق خود ناظر بر امور است. دوربین از روی بشقاب‌های شله زرد می‌گذرد و این بار اسم برخی دیگر از ائمه - از جمله رضا - را هم نبشته بر ظروف می‌بینیم. رضای فیلم اما این بار با دختری که نتیجه ازدواج او با دختر چهارم و البته طلاق است به حیاط داخل می‌شود. وصل یا دوام فصل این دو بر عهده تماشاگر است. آیا این شله‌زرد پزان آغاز دوری دیگر خواهد بود؟

### سفره داری و آبروداری

امیر عنصر المعالی کیکاووس بن اسکندر بن قابوس بن وشمگیر بن زیار، در باب دهم از کتاب قابوس‌نامه خود که برای پسرش گیلان‌شاه در ۴۴ باب نوشته است، در بابی با عنوان خویشتن‌داری و ترتیب خوردن و آیین آن، مردمان را از نظر قوت خواری به مردمان بازاری و سپاهی پیشه و مردمان خاص و محتشمان تقسیم می‌کند و در باب زمان خوردن هر یک از ایشان چند سطر می‌نگارد. بنا بر او بازاریان به هنگام شب بیش تر خوردند و مردمان سپاهی، که "وقت و ناوقت را ننگرند"، هر وقت که یابند بخورند" و "محتشمان شبان روزی اندر یک‌بار نان خورند و این طریق خویشتن‌داری نیکوست ولیکن تن ضعیف گردد و مرد بی‌قدرت بود."<sup>۴۵</sup>

در فیلم مهمان مامان (۱۳۸۲ش) البته شخصیت‌های داستان نه از محتشمان که از آن آبرومندانند که ایشان را شاید توانایی بیش از یک بار غذا خوردن نباشد، لذا به هنگام رسیدن مهمان ناخوانده، تمام مسأله زندگی ایشان البته آبروداری کردن و چیزی بر خوان نهادن خواهد بود. مهرجویی به گفته خود مهمان مامان را بنا بر پیشنهاد

<sup>۴۵</sup> عنصر المعالی کیکاووس بن اسکندر بن قابوس بن وشمگیر بن زیار، قابوس‌نامه، به اهتمام و تصحیح غلامحسین یوسفی (تهران: انتشارات علمی و فرهنگی، ۱۳۸۶)، ۶۴-۶۵.



مهمان مامان (داریوش مهرجویی، ۱۳۸۲)

چه در ایران به عللی - شاید سنگینی هندوانه - خرید این میوه معمولاً جزو امور مردانه به حساب می‌آمد. تلنگر زدن بر هندوانه و گوش دادن به طنین انعکاس آن صدا قرار بود مرد خانه را به شیرینی و تردی و آبداری آن واقف کند.

بعدها که بازار ورود میوه از شهرستان‌ها به تهران گرمی گرفته بود و بر توانایی خرید میوه افزوده شده بود، در سبزه میدان تهران و سایر مراکز خرید میوه، فروشندگان هندوانه را "به شرط چاقو" هم می‌فروختند.<sup>۴۰</sup>

در گرمای تابستان البته شربت و میوه می‌بایست برای پذیرایی از مهمان کفایت کند ولی ظاهراً بزرگی جعبه شیرینی اهدایی، عفت خانم را به نداری خویش و ناقص بودن وسایل پذیرایی خویش بیش‌تر آگاه کرده، دچار اضطرابش می‌سازد. در این فیلم هم مثل دو فیلمی که در بالا ذکر شد، نقش و مسئولیت اصلی با زن است. مرد فیلم، یدالله یا یدالله خان، به صورت آدمی بی‌خیال، سر به هوا و تا حدی نالایق ترسیم شده است. مهرجویی در ساختن شخصیت یدالله، که در اصل داستان سیم‌کش بوده و در طول فیلم‌نامه نویسی و تا حدی به پیشنهاد مرادی کرمانی، کارمند سینما از آب در می‌آید، لطیف و طنز خود را درباره فرهنگ سینمازوی ایرانیان به خوبی به کار گرفته و گاه با مزاح معلومات سینمایی مردم را نیز مورد امتحان قرار داده است. اشاره او به مسأله شباهت اسمی بین دو فیلم جدال در آفتاب و مکانی در آفتاب، که در خانواده این نویسنده نیز همواره مورد جدال بین دوستان کودکی بود، یکی از همین موارد است. یدالله که حال چند روزیست به علت بسته شدن سینمایی که در آن کار می‌کرده بی‌کار شده، فکر و ذکری جز غوطه‌وری در عالم خیال درباره سینمای قدیم - چه نوع فرنگی و چه ایرانی آن - ندارد. وی در بند عالم سینما اسیر است و لذا از آن‌چه در خانه و به خصوص در

هوشنگ مرادی کرمانی، نویسنده داستان، برای سناریو انتخاب کرده و در هنگام فیلم‌برداری به تدریج تغییر و تبدیل‌هایی در آن داده است.<sup>۴۱</sup> بنا بر سخن کارگردان، "سادگی داستان" و این که مسأله آبروداری - که "تم اصلی بود"<sup>۴۲</sup> موجب شده که وی، به رغم اختلاف طبقاتی بین خانواده‌اش و اشخاص فیلم، به یاد کودکی و مادر خویش افتاده و این پیشنهاد را بپذیرد و متوجه شود که "این ماجرا هنوز چقدر زنده است."<sup>۴۳</sup>

مهرجویی، که بیش‌تر فیلم‌های بعد از انقلابش در باره طبقه متوسط و شاید بالاتر جامعه ایران بوده است،<sup>۴۴</sup> در ابتدای کار چنین می‌پنداشته است که مهمان مامان ممکن است با مذاق مردم چندان سازگار نباشد: تصورم این بود که این نمایش فقر و آدم‌های زیر خط فقر و این تصویر "خانه فقر خانمی"، شاید به مذاق سینماورهای این روزها خوش نیاید.<sup>۴۵</sup> برای این بنده معلوم نیست چرا این تصور برای مهرجویی پیدا شده بود. کیست که در ایران زندگی کند و با دیدن گرانی روزافزون خود را خویشاوندی نزدیک و یا همجوار فقر نداند؟ بگذریم که مهرجویی خود اندکی پایین‌تر در همان مصاحبه، بر توجه‌اش به معضل بزرگ فقر در این فیلم اشاره می‌کند و اظهار تعجب او از این است که چطور در نقدها به مسأله فقر، که برای او مسأله‌ای محوری بوده، اشاره نشده است.<sup>۴۶</sup> با اشاره به مشکلات مختلف مردم که موجب اصلیش دسترسی نداشتن به مایحتاج اولیه زندگی یعنی خوراک کافی روزانه است، کارگردان به آماري که در روزنامه خوانده است اشاره می‌کند: در آنجا آماري بود که می‌گفت اگر معیار درآمد ماهانه را ۲۲۰ هزار تومان در ماه فرض بگیریم، ۲۶ درصد از ایرانی‌ها زیر خط فقر زندگی می‌کنند، عده زیادی هم در مرز آن قرار دارند.<sup>۴۷</sup>

مهمان مامان زندگی خانواده عفت خانم (گلاب آدینه) را نشان می‌دهد که همراه با چند خانواده دیگر در یک خانه قدیمی رو به زوال زندگی می‌کنند. خواهر زاده عفت خانم با نوع‌روشش قرار است به دیدار خاله بیاید و البته در خانه فقر چیزی برای خوردن یافت می‌نشود. زوج جوان با یک جعبه شیرینی سر می‌رسند و در خانه چیزی جز هندوانه‌ای که یدالله (حسن پور شیرازی)، همسر عفت، خریده وجود ندارد. آوردن هندوانه در پشت دوچرخه نمک خود را دارد

<sup>۴۱</sup> "تصویر دلواپسی های مادرم"، ۱۹۳.

<sup>۴۲</sup> "تصویر دلواپسی های مادرم"، ۱۹۳.

<sup>۴۳</sup> این داستان مرادی کرمانی، نویسنده این سطور را به یاد داستان جذاب

سراسر حادثه اثر بهرام صادقی انداخت. آن داستان در یک شب یلدا

می‌گذرد و اگرچه تأکید داستان بر فقر نیست ولی شباهت زیادی بین

اشخاص آن داستان و این قصه وجود دارد، به خصوص شخصیت دانشجو،

"دکتر" در این فیلم که در واقع نوعی بازخوانی یکی از آن شخصیت‌هاست.

<sup>۴۴</sup> این را من به عنوان انتقاد این‌جا نمی‌آورم، چه بس خشنودم که لاقلاً

یک کارگردان هم به مسائل آن طبقه علاقه نشان می‌دهد.

<sup>۴۵</sup> "تصویر دلواپسی های مادرم"، ۱۹۳.

<sup>۴۶</sup> "تصویر دلواپسی های مادرم"، ۱۹۵.

<sup>۴۷</sup> "تصویر دلواپسی های مادرم"، ۱۹۵.

<sup>۴۸</sup> در سال‌های بعد مردانی که می‌خواستند تیختری احمقانه بفروشد این

اصطلاح را در انتخاب زن و همسر هم به کار می‌بردند.

<sup>۴۹</sup> عنصرالمعالی، قابوسنامه، ۶۵-۶۶.

دل زنش می‌گذرد کاملاً بی‌خبر. از این رو با بی‌خیالی و خوش‌دلی و بدون مشورت با همسر، از مهمانان می‌خواهد که برای شام هم بمانند و به اصطلاح متداول شر را به پا می‌کند. چشم‌غزه رفتن‌های عفت خانم هم برای فهماندن این‌که در خانه از غذا خبری نیست، فایده‌ای نمی‌کند و زوج جوان به اصرار یدالله برای شام ماندگار می‌شوند.

از این جا بازار آشفته فیلم در چند خط و در جهات مختلف پیش می‌رود. از یک طرف عفت خانم در تکاپوی تهیه شام می‌افتد و از طرفی دیگر یدالله خان در نقش بی‌غمی که برایش در نظر گرفته‌اند مهمانان، و البته خودش را، با تماشای فیلم‌های قدیمی سرگرم می‌کند. دختر خانواده، بهاره (ملیکا شریفی نیا) که قرار است در آینده پا در جای پای مادر بگذارد هم یک پا در اتاق و یک پا در حیاط دارد و در این میان هر وقت که با زیاده‌روی‌های پدر روبه‌رو می‌شود شکایت به مادر می‌برد و تشنج بیش‌تری در اوضاع تولید می‌کند. گاه شکایت این است که پدر دارد اسرار نداری خانواده را بر ملا می‌کند. با شنیدن این خبر عفت خانم به درون آمده یدالله را توبیخ می‌کند که "بگذار بدبختی‌امون برا خودمون بمونه." و گاه از سوراخ بودن جوراب یدالله خبر می‌آورد که شصت پایش را همچون علم افتخار به اهتزاز درآورده است و مادر را مجبور می‌کند که باز به دنبال جوراب سالم بگردد و آبروی یدالله و آبروی خانواده را حفظ کند. در این میان امیر هم کلید ماشین مهمان را می‌گیرد که آن را برایش جابه‌جا کند و با خبر این‌که هوس مسافرشکنی به سر این بچه افتاده است، عفت خانم یک بار دیگر به مرحله انفجار نزدیک می‌شود. در این آشفتگی امیر گاهی برای سرگرمی مهمانان قری به کمر می‌دهد و یک بار هم سعی می‌کند به مدد دوستی به مغازه می‌غرفروشی پدر دوست دستبردی - البته موقت - بزند که با سر رسیدن صاحب مغازه این کوشش هم ناموفق از آب در می‌آید. مهرجویی آشفتگی خانه، که سببی جز فقر ندارد، را بسیار خوب رسم کرده است. در این آشفته بازار همه جور آدمی می‌بینیم. مش مریم که خانه و زندگی‌اش را در جنگ از دست داده و تنها امید زندگی‌اش مرغ‌هایش هستند، یوسف که به خاطر اعتیاد خانه و زندگی پدری را رها کرده و پس از ازدواج با صدیقه، کارمند ثبت احوال، حال در این خانه زندگی می‌کند و روزگار را - البته در کنار هم‌نفس خود، اعتیاد - به گردو شکنی می‌گذراند.

بالاخره بنا بر آن اصطلاح قدیمی همسایه‌ها یاری کنین تا من شوهرداری کنم، همسایه‌ها به کمک عفت خانم می‌آیند تا او بتواند سفره‌ای آبرومند در مقابل مهمانان ناخوانده خویش پهن کند. عاقبت سفره‌ای از غذاهای مختلف، که مقداری از آن هم به مدد دستبرد یوسف به فریزر و یخچال پدری به دست آمده، فراهم می‌شود. عفت خانم همان طور که

عنصرالمعالی هم قرن‌ها پیش به او و باقی فارسی‌زبانان دوران توصیه کرده "آن کسانی که با او نان خورند" را حاضر می‌فرماید و گرد هم می‌آورد تا با او "نان خورند." همان طور که عنصرالمعالی گفته که "نان بشتاب مخور و آهسته باش و بر سر نان با مردمان حدیث همی کن چنان که در شرط اسلامست" اینان نیز در حالی که با هم خوش و بش می‌کنند، از موائد سفره خود را بهره‌مند می‌سازند. اما مش مریم بر خلاف گفته عنصرالمعالی که "لکن سر در پیش فکنده دار و در لقمه مردمان منگر" عمل کرده به دست و دهان دیگران می‌نگرد و با دانستن این که کسی به شامی‌های دست پخت او دست نزنه است شروع به بدقلقی می‌کند. پس از دل‌جویی عفت سوء تفاهم رفع شده شام به خوبی و خوشی صرف می‌شود. باز هم همان طور که در قابو‌سنامه آمده است شام طوری برگزار می‌شود که "کم خوار و بسیار خوار هر دو سیر باشند." وقتی هنگام خداحافظی مهمانان می‌رسد، یدالله که بیش از همه از جمع لذت برده و حتی مقداری غذا هم به رفقایش که برای جمع کردن امضای اعتراض نامه سراغ او آمده بوده‌اند، داده است، از مهمانان می‌خواهد که شب را هم در آن جا به سر آورند. چشم‌غزه‌های عفت که حال باید فکر یک دست رخت‌خواب آبرومند در خور عروس و داماد و تهیه یک صبحانه هم باشد، راه به جایی نمی‌برد. این‌جاست که عفت زیر فشار آن شب از پا در می‌آید. در لحظه اول، از حال رفتن عفت تمهیدی برای از سر باز کردن مهمانان به نظر می‌آید ولی مشکل جدی است. کار عفت خانم به بیمارستان می‌کشد و همراهان و تماشاگر به این فکر می‌افتند که نکند این سفره شام پُر پَر و پیمان مامان در واقع شام آخری برای خود او باشد. در این حال هم عفت به فکر آبروداری است و می‌خواهد هر طور شده اگر نه از شر، که از دست این مهمانان خلاص شود ولی مهمانان صاحب ماشین هستند و می‌توانند به جای آمبولانس عمل کنند. تشخیص اول که عفت خانم مشکل قلبی دارد و باید بستری شود، اگرچه ظاهراً باید موجب نگرانی برای مخارج بیمارستان باشد، بارقه‌ای از امید‌رهایی از مهمانان را به همراه دارد ولی وقتی دکتر متخصص سر می‌رسد و مشکل را از اشتباه خواندن نوار و نه از قلب می‌داند آن بارقه امید هم خاموش می‌شود. همگی به خانه بر می‌گردند. دوباره یدالله از مهمانان می‌خواهد که شب را، که دیگر چیزی از آن باقی نمانده، در آن جا به صبح آورند. صدیقه رخت‌خواب مخملی عروسیش را در اختیار زوج جوان قرار می‌دهد و بهاره که در انتظار شب عروسی خود می‌نماید آن را برای مهمانان پهن می‌کند. آبرو تا آن شب حفظ شده و یک روز به شب رسیده است اما به اصطلاح خودمانی کلاغه هنوز به خانه‌اش نرسیده است. چه فردا روز دیگری در زندگی عفت خانم است که نه تنها باید خوراکی بر سفره خانواده بنهد بلکه باید آبروی آن‌ها را هم به قول فرهنگ مردمی جلوی کس و ناکس حفظ کند.



آنچه مهرجویی در مهمان مامان به ما نشان می‌دهد مسائل روزمره سه خانواده است که سعی دارند به هنگام درماندگی از سفره خالی خود نانی به دیگری قرض بدهند خانه‌ای که اینان در آن می‌زیند خانه‌ای رو به از هم پاشیدگی است که اتاق‌های متعدد و گچ‌بری‌هایش خبر از گذشته پر جلال آن می‌دهد. همان طور که خانه رو به زوال سعی دارد پا برجا بماند، افراد خانه هم کوشش می‌کنند روزگار را تا آنجا که ممکن است با آبرو بگذرانند. در میان افراد این خانه از گذشته مش مریم از طریق حرف‌هایش با خبریم. از وضعیت خانواده یوسف طی دستبرد او به خانه پدری باخبر می‌شویم. در این جا هم مهرجویی شوخ طبعی کرده و آن نماد معروف "جاه و جلال"، که در فیلم فارسی همیشه می‌دیدیم، یعنی رُبدوشامبر ابریشمی شناخته بر همگان را، بر تن پدر می‌کند. اما برای شناساندن عفت خانم و یدالله خان، مهرجویی مهمانانی به خانه‌شان می‌آورد تا نشان دهد که چگونه تنش زندگی مردم "ناشی از نداشتن امکانات ابتدایی زندگی و حسرت برای چیزهای دم دستی" مثل مواد خوراکی است. به وضوح می‌توان دید که یکی از قربانیان تورم و فقر و بی‌کاری جامعه همین خانواده عفت خانم و یدالله است. از شکل زندگی در حال زوال آن‌ها می‌توانیم پی ببریم که اگر اینان هرگز در رفاه کامل نبوده‌اند، روزگاری دستشان به دهانشان می‌رسیده است و به قول معروف بخور و نمیری داشته‌اند. عفت خانم هنوز بقایایی از آن چه در این نوع خانواده‌های سنتی معمول بوده را با خود دارد تا بتواند با آن آداب خاص غذاخوری را به جا آورد. عوض کردن چادر وقت شام و چادری نازک‌تر بر سر کردن و چادری مناسب در اختیار مهمان قرار دادن سنتی هستند که او در عین فقر هنوز به آن وفاداری نشان می‌دهد.

در این فیلم سفره معادل آبرو و سفره‌داری مناسب، معادل آبروداری قرار داده شده است. همان طور که قبلاً اشاره شد مهرجویی نه برای غذا که برای سفره به عنوان گرد هم آمدن ارزش قائل شده است. مراد مهرجویی از سفره معادل همان چیزی است که در غرب به آن *hearth* می‌گویند یعنی اجاقی که به خاطر گرمایی که تولید می‌کند مرکز خانه تلقی شده همه فامیل را گرد هم می‌آورد و بدین ترتیب انسجام و دوام خانواده را برقرار می‌دارد. کارگردان فیلم را با سفره‌ای آبرومدانه به پایان می‌آورد اما روز دیگری که تماشاگر در فکر خود خواهد داشت فردایی با امید نخواهد بود. اصطلاح فردا روز دیگری است که در غرب معنای امید به آینده را دارد در این مورد تنها می‌تواند معنای تنش و چالش ممتد را داشته باشد. شاید عفت خانم را چاره‌ای جز این نیست که به همان مثل خودمان دل خوش کند که "چو فردا شود فکر فردا کنیم".

### سفره مقاومت

اما کامبوزیا پرتوی در فیلم کافه ترانزیت (۱۳۸۴ش) خود نقش بارزی به غذا می‌دهد. ریحان<sup>۶۶</sup> (فرشته صدر عرفایی) زنی است که شوهرش را از دست داده و برای گذران زندگی خیال دارد کافه کوچکی راه، که در ۴۵ کیلومتری مرز ایران و ترکیه از او مانده است، راه بیاندازد. برادر شوهرش ناصر (پرویز پرستویی) مزاحم اوست چه خیال ازدواج با زن برادر از دست شده را در سر می‌پروراند و به بهانه‌های مختلف "سنت گرفتن زن برادر مرده"، "حفظ آبروی خانواده" که در نظر او با کار کردن زن در کافه از دست می‌رود، سنگ جلوی پای ریحان می‌اندازد. پافشاری‌های ریحان بر این که او فقط آشپز رستوران است و وظیفه پذیرایی را بر عهده دیگران گذاشته است، مثمر ثمر نمی‌شود. کار به جایی می‌رسد که زن ناصر هم برای خواباندن شر به ریحان متوسل می‌شود تا او را مجاب کند که به این ازدواج تن در داده در قسمتی از خانه که حال ناصر برای او در کنار خانه آن‌ها ساخته است اقامت کند.

تماشاگر از همان آغاز با دو جریان دیگر در زندگی ریحان، که به موازات مسائل زندگی او پیش می‌رود، آشنا می‌شود. این دو جریان با دو صدای ناآشنا و دو زبان بیگانه، که با زیرنویس همراه شده‌اند، برای تماشاگر روایت می‌شود. صدای مردی به یونانی ماجرای آشنایی صاحب صدا را با ریحان تعریف می‌کند و زنی به روسی از آشنایی با ریحان و کمک‌های او و مهربانش می‌گوید. در حین شنیدن این دو روایت است که تماشاگر با ترفند ظریف کارگردان به فشارهای ناصر بر ریحان، تلاش‌های ریحان برای راه انداختن کافه، غذا پختن و مهمان‌داری و درگیری با نیروهای انتظامی پی می‌برد و خود را شاهد زندگانی ریحان تصور می‌کند.

کافه ریحان که قهوه خانه کوهستان نام گرفته است به ظاهر مشخصه بارزی ندارد جز وجود یک زن که به قلمروی که به مردان تعلق داشته پا گذارده تا به همراهی دختر خردسال خود بهاره<sup>۶۷</sup> و کارگر وفادارش، اوژان، محل را بگرداند. در طول فیلم کارگردان ما را با تکاپوی ریحان برای زندگی بهتر آشنا می‌کند و با نماهای نزدیک کار و حاصل کار ریحان را از مقابل چشمان ما

<sup>۶۶</sup> تصویر دلواپسی‌های مادر، "۱۹۵.

<sup>۶۷</sup> به انتخاب ریحان به جای معادل زنانه آن "ریحانه" توجه کنید.

<sup>۶۸</sup> در طول فیلم در حالی که تماشاگر به فشار روی دختر بزرگ ریحان آگاه است، چاره‌ای نمی‌بیند جز این که مسأله کار بچه‌ها را در جوامعی مثل ایران برای مدتی به بوته فراموشی بسپارد.

<sup>۶۹</sup> عنصر المعالی، ۱۲۹.



کافه ترانزیت (کامبوزیا پرتوی، ۱۳۸۴)

می گذارند. اول او را در کار گل و بنایی و افزایش ارتفاع دیوار خانه‌اش می‌بینیم، سپس در برپا کردن قهوه‌خانه و تعمیر خرابی‌های آن و بالاخره در حال آشپزی و بشقاب کردن غذاها پس از افتتاح قهوه‌خانه کوهستان. در طول این فعالیت‌ها، که به راستی مبارزه‌ای برای زندگی باید خواندشان، تماشاگر به کرات شاهد درگیری و مقاومت ریحان در مقابل ناصر است.

اسلحه ناصر برای از پا درآوردن ریحان توسل به سنت است، و بیان این که "این‌جا رسم نیست یه زن آشپزی کنه." البته ناصر به ریحان چشم هم دارد ولی به قول خودش می‌خواهد از سنت ازدواج با زن برادر مرده پیروی کرده باشد. اما نادیده نباید گذشت که او خود رستوران‌دار هم هست و ورود ریحان در حیطه‌ای که تا آن زمان به او تعلق داشته است، برای وی خطری اقتصادی هم به دنبال خواهد داشت. جواب ریحان به ناصر و دیگرانی که به تحریک او مزاحمش می‌شوند همیشه یک چیز است. او نمی‌خواهد سربار کسی باشد و می‌خواهد زندگیش در دست خودش باشد و نه در اختیار دیگری. ریحان نماد مقاومت یک زن در مقابل عالم مردان است. در دنیایی که بیش‌تر امکانات را از دسترس او دور کرده بوده، تنها اسلحه‌ای که ریحان می‌تواند به مددش وارد کارزار شود، هنر آشپزی می‌تواند باشد. وی به مسأله آشپزی کردن خود اشاره می‌کند و این جمله را همواره تکرار می‌کند که "من فقط آشپزی بلدم." شاید این ریحان در زندگی زناشویی فقط زنی بوده کدبانو و همانی که عنصرالمعالی برای فرزند توصیه می‌کرده است. در باب بیست و ششم به نام اندر آیین زن خواستن، آن بزرگ به فرزند چنین پند داده بود که "زن پاک‌روی باید و کدبانو و شوی

<sup>۹۹</sup> عنصرالمعالی، ۱۳۰.

<sup>۱۰۰</sup> عنصرالمعالی، ۱۳۰.

<sup>۶۱</sup> Miriam Lopez-Rodriguez, "Cooking Mexicanness: Shaping National Identity in Alfonso Arau's *Como agua para chocolate*," *Reel Food*, 61.

دوست و پارسا و شرمناک و کوتاه‌دست و کوتاه‌زبان و چیزنگاه‌دارنده باید باشد که تا نیک بود که گفته‌اند که: زن نیک عافیت زندگی بود.<sup>۹۸</sup> و در عین هشدار پسر چنین گفته بود که "از دست زن باؤدست و زفان‌دار و ناکدبانو بگریز که گفته‌اند که: کدخدای رود باید [و کدبانو بند اما نه] چنان‌که چیز تو را در دست گیرد و نگذارد که تو بر چیز خویش مالک باشی که آن‌که تو زن او باشی نه او زن تو."<sup>۹۹</sup> در نظر عنصرالمعالی پسرش می‌بایست "زن از بهر کدبانویی" اختیار کند "نه از بهر طبع" چه در نظر او "از بهر شهوت از بازار کنیزکی توان خرید که چندین رنج و خرج نباشد."<sup>۱۰۰</sup>

به احتمالی شاید در زندگی زناشویی، آشپزی برای ریحان فقط امری از بسیاری دیگر از امور زندگی بوده است. اما حال که پای استقلال به میان آمده است معنای آشپزی کردن و آشپز بودن برای او عوض شده معنای "مقاومت" را در محیطی مردانه یافته است. برای ریحان حال آشپزی یعنی جنگیدن برای استقلال و به دنبال آن سربلند زندگی کردن. ریحان دیگر آن زن کوتاه زبان عنصرالمعالی نیست. او حال می‌خواهد به آن زن "زفان‌دار" قابوس‌نامه بدل شود تا بتواند گلیم خویش را خود از آب بیرون کشد و در جامعه‌ای که او را فرودست می‌خواهد در ردیف مردان عمل کند. ریحان در غذاهايش عصاره جان خود را با کد میمن و عرق جبین به هم آمیخته تا بتواند یک تنه در مقابل قدرت - که در دو صورت خودی/درونی یعنی ناصر و ورای خودی/ بیرونی یعنی اشخاصی چون حاج آقا امانی رئیس صنف و عمال او و مأموران انتظامات ظاهر می‌شود، ایستادگی کند. ریحان زن بودن و آشپز بودن را مرادف هم می‌داند و اگر چه آشپزی را هنری مجرد نمی‌خواند ولی به وضوح می‌بینیم که برای او آشپزی به منزله هنر "زیستن" است. جواب ریحان به حاج آقا امانی هم این است که "آگه یه زن آشپزی نکنه چی کار کنه؟" برای ریحان آشپزی حربه‌ای است که او را برای تنازع بقایی که در پیش دارد، مدد خواهد داد.

تیتا، قهرمان فیلم مثل آب [جوشان] برای شکلات (Like Water for Chocolate) هم در ابتدا هنوز پی به قدرت جادویی آشپزی نبرده بود و بدان تنها به عنوان سرگرمی و یا حتی بازی می‌نگریست ولی اندکی بعد توانست پی ببرد که پخت و پز می‌تواند وسیله بیان او باشد. همان‌طور که میریام لویز - رودریگز<sup>۱۱</sup> اشاره می‌کند، آشپزی کم‌کم حکم "صدای" تیتا را پیدا می‌کند و او که حال خود را از قید پا در جای مادر گذاردن خلاصی داده است، آشپزخانه را برای خود همچون "حیطه‌ای برای دگردیسی"، (zone of transformation)، در می‌آورد. قهوه‌خانه کوهستان هم برای ریحان حکم همان حیطه را دارد. جایی که او را از زن خانه‌دار و کدبانویی



کافه ترانزیت (کامبوزیا پرتوی، ۱۳۸۴)

نشان از آن دارد که غذاهای ریحان برای آنان که در حال سیر و سفرند و برای کامیون‌چی‌هایی که در آنجا برای اندک مدتی اطراق می‌کنند، رایحه‌ای از "خانه" را به همراه دارد و از رنج سفر آنان و دوری از دیار می‌کاهد. برای پرتوی اما ایستادگی در مقابل قدرت و پافشاری برای احقاق حق است که غذای ریحان را ممتاز کرده آن را مانده‌ای می‌کند که حتی نچشیده طعمش برای تماشاگر یاد ماندنی خواهد بود.

کامبوزیا پرتوی به موضوع آشپزی به معنای هنر زیستن و مقاومت اکتفا نکرده، از آن به عنوان هنر عشق ورزیدن هم استفاده می‌کند. البته شرایط فیلم‌سازی در ایران به کارگردان اجازه بلند پروازی نداده است ولی یکی دو صحنه زیبا در فیلم ما را با آگاهی ذهن پرتوی با این مسأله آشنا می‌کند. راوی یونانی فیلم که در بالا بدو اشاره شد همواره با خود چند قوطی کنسرو به کافه می‌آورد و از اوژان می‌خواهد که به جای غذای رستوران آن را برایش گرم کنند. اگرچه ریحان تا حدی از این موضوع دلگیر می‌شود ولی به خواست مشتری یکی دو باری عمل می‌کند تا این که یک روز کمی از محتوای قوطی کنسرو که غذای محبوب یونانی‌ها، یعنی موساکاست، می‌چشد و به جای گرم کردن آن، در دم همان غذا را به صورتی بهتر و زیباتر برای مرد یونانی که همچنان منتظر نشسته است آماده می‌کند. تا آن زمان ریحان مرد یونانی را از پشت پنجره پاییده است و غذا خوردن او و مصاحبتش را با اوژان، دیده است. موساکا درست کردن ریحان البته نمایش نوعی قدرت نمایی و خود اثباتی او هم هست ولی نگاهی که با فرستادن غذا به میز مشتری همراه می‌شود خبر از همراهی احساسی عاطفی هم دارد. ریحان البته پا را از این فراتر نمی‌گذارد و وقتی مرد یونانی به قصد

اولین به یک زن مستقل تبدیل می‌کند. قهوه‌خانه و در واقع آشپزخانه ریحان دست او را برای ابراز وجود باز می‌گذارد. آشپزخانه برای او حکم حریمی را دارد که با استفاده از کلام حافظ، خود هم "مقیم" و هم "برده‌دار" آن است. زیرا می‌بینیم که ریحان اجازه دخول به آشپزخانه را به کسی نمی‌دهد و به ناصر هم با اعتراض خود می‌فهماند که تنها کسی که سعی دارد به حریم او تجاوز کند شخص اوست که همواره هم دم از محافظت ناموس ریحان زده است.

پرتوی کافه ترانزیت را در مرز ایران و ترکیه قرار داده است و با این کار امکان التقاط فرهنگ‌ها را ممکن کرده است. مردم ناحیه، آذری زبانند و خانواده شوهر ریحان نیز به همینین. ریحان، اگرچه با زبان آذری به علت زندگی در ناحیه آشناست ولی خود اشاره می‌کند که به آن ناحیه تعلق ندارد و فقط به خاطر عشق به شوهرش، اسماعیل، به آن صفحات آمده بوده است. در فهرستی که از غذاهای موجود بر دیوار خارجی کافه نصب است به غذایی که ذائقه ناحیه‌ای خاص را برساند بر نمی‌خوریم. فهرست غذا همانی است که در سایر کافه‌های سر راه همیشه می‌توان پیدایشان کرد. انواع چلو خورش‌ها و سبزی پلو و کوکو. تنها تفاوت این خورش‌ها و چلوها با غذاهای دیگر کافه‌ها این است که این غذاها را یک زن پخته و ظرافت زنانه و سلیقه زنانه را در آن به کار برده است. این البته زیبایی و طعم و عطری دیگر به غذاها داده است. در مکالمه‌ای که بین چند کامیون‌چی که از ترکیه آمده‌اند و اوژان می‌گذرد، کامیون‌چی‌ها به دست زنانه‌ای که باید پشت این غذاها باشد اشاره می‌کنند و به اصرار اوژان که می‌گوید همه چیز دست پخت اوست می‌خندند. آمد و شد ملدام به قهوه‌خانه



ماهی‌ها عاشق می‌شوند (علی رفیعی، ۱۳۸۵)

و هنگام سبب زمینی پوست کندن به شکوه دل دختر روس که در غم گم کردن خواهر می‌گرید کاملاً پی می‌برد. برای آموزش نام روزها، ریحان از معادل قرار دادن آن‌ها با غذای روز استفاده می‌کند. بدین ترتیب سه شنبه روز خورش قیمه و معادل آن قرار می‌گیرد.

در کنار آشپزی به عنوان ابراز مهر، پرتوی از هنر رقصیدن هم استفاده کوتاهی برده است. در یکی دیگر از صحنه‌های زیبای اواخر فیلم، زاخاریا را در یک گردهم‌آیی دوستانه که در شب و دور از چشم اغیار صورت گرفته است، می‌بینیم که با پای پی که بر اثر زرد و خورد در کافه شکسته و حال گچ گرفته شده، به رقص یونانی پرداخته است. این منظره زاخاریا را همانند پرنده‌ای نر رسم کرده که برای هم‌تای ماده خود بال و پر - البته در این جا شکسته‌اش - را به نمایش گذاشته است. اما هیچ یک از این ابرازات در آخر فیلم راه به جایی نمی‌برد. جواب ریحان به زاخاریا، که حال با چند جمله به زبان فارسی به او ابراز عشق کرده است، ابراز عدم توانایی و "نه، نمی‌تونم" است. نتیجه‌ای که در آخر عاید تماشاگر می‌شود این است که اگر چه پرتوی توانسته است به خوبی از راز خوراکی‌ها به جای زبان استفاده کند و مسائلی چون روابط عاشقانه و مدت زنان و همبستگی آنان را در پرتوی عامل خوراک نشان دهد، ولی محور اصلی فیلمش را همچنان بر نبرد با سنت و خانواده و جامعه باقی گذارده است.

### یک سفره از هزاران

فیلمی که به راستی می‌توان خوراک محور نامیدش فیلم ماهی‌ها عاشق می‌شوند (۱۳۸۵ش) به کارگردانی علی رفیعی است. تمرکز رفیعی در این جا تماماً بر غذاست.

تشکر خیال وارد شدن به آشپزخانه را به سر راه می‌دهد، در مقابل اوژان که با شدت و حدت می‌خواهد مرد را بیرون کند، ساکت می‌ماند. در اینجا ندانستن زبان و عدم برقراری رابطه نقشی مهم دارد چه ریحان به این خیال می‌افتد که یونانی در طلب کنسرو خود آمده است. ولی تماشاگر می‌داند که برای ریحان مهم‌ترین چیز همان حفظ حریم شخصی است. آشپزخانه حریمی است که ریحان با پناه گرفتن در آن توانسته است در مقابل ناصر و بقیه صاحبان قدرت بایستد. کارگر وفادار ریحان، اوژان، نقش پرده‌دار حریم را به خوبی بر عهده گرفته است.

بار بعد که تماشاگر به مرد یونانی بر می‌خورد، هم مرد یونانی که زاخاریا نام دارد، و هم ریحان می‌دانند که دوران کنسروخواری به پایان رسیده و حال فصلی نوین در زندگی این دو تن آغاز شده است. هر چند که زبان این فصل سکوت و دوران آن بس کوتاه خواهد بود. این بار ریحان برای او بشقابی آلبالو پلو که با کوفته قلقلی و مغز پسته آراسته شده می‌فرستد - غذایی که در فهرست غذاهای کافه نیست. زیبایی و شیرینی این غذا و تزیین آن و این که این غذا با آنچه دیگران می‌خورند کاملاً متفاوت است البته از چشم زاخاریا پنهان نخواهد ماند. رابطه‌ای که ریحان با دختر روس، اسویتا، برقرار می‌کند نیز از طریق آشپزی و تهیه غذاست. گفت‌وگوی ریحان با اسویتا، که هر یک به زبان خود حرف می‌زنند، یادآور گفت‌وگوی باشو و نایی در باشو غریبه کوچک، اثر زیبای بهرام بیضایی است. اگر چه این دو زن با زبان کلامی یکدیگر آشنا نیستند ولی با زبان همدلی زنانه، که محتاج زبان گفتاری نیست، آشنا هستند. ریحان در حالی که نان درست می‌کند به دختر روس اعداد را می‌آموزد



ماهی‌ها عاشق می‌شوند (علی رفیعی، ۱۳۸۵)

بیننده پی می‌برد که آتیه سال‌هایی بس دراز را دور از عزیز و به امید او گذرانیده بوده است. اما اکنون این آتیه ورود ناگهانی عزیز را تهاجم به قلمرو اقلیم خودساخته خویش می‌داند. لذا فقط از پشت دریچه به عزیز می‌نگرد و در حالی که نگرانی سال‌هایش در او بیدار شده است همچنان در آشپزخانه می‌ماند.

ماجرای آتیه، دلدار و دلداة سال‌های جوانی عزیز را از زبان رحمت، دوست قدیم عزیز که قهوه‌خانه محفوری در کنار دریا دارد، می‌شنویم. آتیه، خانه پدری او را تبدیل به رستورانی به نام خود کرده است. در طول فیلم و از خلال آنچه رحمت، دوست عزیز، برای او بازگو می‌کند، پی می‌بریم که آتیه پس از سال‌ها انتظار برای عزیز، که جا و مکانش هم از همه پنهان بوده، برای رهایی از شر حرف مردم مجبور به ازدواج با مرد نامناسبی شده بوده است. پس از چند سال زندگی و صاحب یک بچه شدن، شوهر او در دریا غرق می‌شود و آتیه برای گذران زندگی رستورانی باز می‌کند. محل رستوران البته خانه پدری عزیز است که پس از مرگ پدر او بی‌صاحب شده و در نتیجه زحمات دختر مباشر، یعنی آتیه، به رستورانی تبدیل شده است.

نگاه فیلم واقع‌بین است. نگاه آتیه نیز به همینین. در نظر او بازگشت عزیز برای پس گرفتن خانه پدری است. تصرف اموال دیگران، در خانه دیگری اقامت گزیدن و به دنبال آن پس گرفتن اموال مسائلی بوده است که در طول سال‌های پس از انقلاب و مراحل مختلف آن بسیار رخ داده و هنوز هم ادامه دارد. لذا برای شخصیت‌های داستان تقاضای احتمالی عزیز، نه تنها امری غیر مترقبه نخواهد

او به کمک فیلم‌بردارش، محمود کلاری، مراحل مختلف خرید مواد خوراکی، شرکت در حراج ماهی در بندر، آماده کردن مواد اولیه و پخت و پز را با دقت و با رعایت کامل جزئیات، با استفاده از نمای نزدیک به تماشاگر می‌نماید. افسوس که فیلم به علت مشکلات عدیده تدوین از هم گسیخته و روال مناسب داستانی خود را از دست داده است.

عزیز کوثر (رضا کیانیان) پس از گذراندن زمانی در زندان و دورانی در خارج از کشور، وازده از تجارب برون مرزی خود، به ایران برگشته و قصد دارد در جست‌وجوی خانه پدری به بندر انزلی برود. در طول راه عزیز با شخصیتی به نام رضا آشنا می‌شود. صحبت این دو تن در هنگام صرف ناهار در یکی از قهوه‌خانه‌های سر راه گل می‌اندازد و رضا که به علاقه عزیز به غذای خوب و مخصوصا ماهی قزل آلا پی برده است، شماره تلفن رستوران خوبی را به او می‌دهد تا برای خوردن بهترین غذاها -مخصوصا قزل آلا- به آن‌جا رود. پس از صرف همین غذا رضا، که به علت دست‌تنگی دست به کار قاچاق زده، به دست مأموران گشت راه بازداشت می‌شود. در آغاز ورود به انزلی، عزیز به خانه پدری می‌رود. بر سر در خانه پدری اما، او و تماشاگر، تابلوی رستوران آتیه را می‌بینند. عزیز مدتی در ناهارخوری رستوران به انتظار می‌نشیند و به رغم این‌که خدمت‌کاران رستوران به او گوشزد می‌کنند که رستوران فقط با شام از میهمانان پذیرایی می‌کند، مدتی را در سکوت در آن‌جا می‌گذراند.

اما پشت پرده‌ای که از چشمان عزیز مخفی است، کارگردان و فیلم‌بردار تماشاگر را با آتیه (روی نونهالی) و آشپزخانه‌اش آشنا می‌کند. دیدار بیننده با آتیه با دیدار غرابه‌های آب غوره و آب لیمو، قابلمه‌های مختلف غذا، مخصوصا قابلمه‌های جوشان از خورش قیمه همراه می‌شود. مانند هر فیلم خوب خوراک‌محور تکیه فیلم‌بردار و کارگردان بر مواد غذایی و طبخ است. این‌جا مقرر حکمرانی آتیه است. در همین قلمرو است که او را با عرقی بر جبین می‌بینیم که از دیگی به دیگی دیگر سر می‌زند و به خورش قیمه خوش‌رنگ و حتما خوشبوی خود رسیدگی می‌کند. فضای آشپزخانه به راستی همچون فضایی سحرآمیز، بیننده را در خود می‌کشد. همین مشاهده کوتاه کافی است که حواس چشایی و بویایی بیننده فیلم هم بیدار شده به اصطلاح معروف دهانش به آب بیافتد. با تحریک این حواس است که کارگردان از همان آغاز تماشاگر را به امید دیدن و بویدن و چشیدن این غذاها می‌نشاند و او را مجذوب صحنه آرای و صحنه پردازی‌های خود می‌کند. در حین همین سرکشی‌ها و کشمکش خوراک‌پزی است که

درخت بیافتند. توکا به ظاهر شرط را می برد ولی تماشاگر می بیند که آتیه نارنجی را در دامن پنهان کرده بوده است. در یک آن دوربین روی صورت آتیه متوقف می شود و تماشاگر در چشمان او شکی می بیند. آیا معنی این نگاه پشیمانی از این است که مادر گذاشته دختر برنده شود؟ این نگاه و بسیاری نگاه‌های دیگر آتیه در فیلم تا آخر بی جواب مانده و در واقع به هرز می روند ولی بر شک بیننده نسبت به روال نامنسجم فیلم می افزایند.



ماهی‌ها عاشق می شوند (علی رفیعی، ۱۳۸۵)

راهی که توکا برای مجاب کردن عزیز انتخاب کرده است، البته راه دل است (فعلاً این دل را "شکم" می گیریم). آنچه توکا در سر می پرورد این است که با پختن خوش طعم‌ترین و خوشبوترین و مشه‌ی‌ترین غذاها، عزیز را آن چنان "پایند کند" (این "فعل" در صحنه‌های آخر فیلم از زبان عزیز هم شنیده می شود)، که فکر بستن رستورانی با چنین موافد از سر او به در آید. توکا ضمن تعریف این که چگونه عزیز از غذا و "از بوش، رنگش، طعمش" ستایش کرده،<sup>۱۲</sup> باقی زنان را از تصمیم خود آگاه کرده و در جواب مادر که با لحنی اعتراض آمیز می پرسد آیا او باز هم خیال خوراک‌پزی برای عزیز را دارد می گوید: "این تازه شب اول بود، هنوز هزار شب دیگه مونده." همین را دوباره برای گلی هم تکرار می کند و وعده هزار شام دیگری که خیال دارد برای عزیز بپزد را به او می دهد. بنابراین گفت و گو، خوراک‌پز این هزار و یک شب علناً توکا خواهد بود، که قرار است به جای تعریف قصه‌های خوش طنین، با عطر و طعم خوراک‌های خوش شبانه، عزیز را پایند رستوران آتیه کند. پس آیا توکای فیلم شهرزاد فیلم هم هست؟ به دنبال این سؤال پرسشی دیگر برای این نویسنده مطرح می شود که کارگردان، که خود فیلم‌نامه نویسنده هم بوده است، پاسخی دقیق برای این نکته داشته است یا خیر؟

البته از همان ابتدا روشن است که قصد کارگردان/فیلم‌نامه‌نویس نوعی بازخوانی و روایت صورتی دیگر از هزار و یک شب بوده است که در آن غذا و آشپزی جانشین قصه شده است. اما شاید بتوان گفت که رفیعی سعی داشته است در روایت خود پا را از هزار و یک شب فراتر بگذارد و شاید همین اصرار سبب شده که او نتواند روال داستانی منضبطی را به بیننده نشان دهد. شهرزاد رفیعی، شهرزادی اهل بستگی تصویر شده است که خیال دارد با عمل خود نجات گروهی از زنان را موجب شود. اما برای نجات این زنان اول نجات رستوران لازم می افتد. تکیه آتیه بر این که رستوران

بود، بلکه امری حتمی است. از این روست که نگرانی‌ای که شاید آتیه در طول سال‌ها در دل داشته حال با دیدن عزیز تشدید شده و در طول فیلم نیز فروکش نمی کند. به دنبال این نگرانی‌هاست که، پیش‌داوری جایگزین روبه‌رو شدن با وقایع، که ممکن است معنایی غیر از معنای متعارف داشته باشند، می گردد و کشمکش‌های داستانی فیلم را به وجود می آورند.

پس از اولین دیدار آتیه و عزیز در رستوران، آتیه به عزیز قول می دهد که به محض یافتن جایی مناسب، محل را به او واگذار خواهد کرد و به او پیشنهاد می دهد که در طول این مدت در اطاق‌های طبقه بالای رستوران اقامت کند. با این توافق عزیز غربت‌زده در اطاق‌های متروک بالا، که دیگر حتی بویی از زندگی گذشته را نیز با خود ندارند، بیتوته می کند. بر خلاف عزیز که دارد به زندگی نه در غربت دلی شاد و روی اندر وطن خود در اطاق‌های متروکه پدري ادامه می دهد، زندگی در آشپزخانه آتیه با شور و گرمی جریان می یابد. تا این که یک شرط‌بندی ساده زندگی عزیز را هم تغییر می دهد.

صحنه زیبای مریپازان است. دیگ‌های مریا در کناری می جوشند و غ زن فیلم، آتیه، دخترش توکا (گلشیفته فراهانی) و گلی و گوهر، دوست، هم‌نشین و کارمندان آتیه، در زیر درختان نارنج به گفت و شنود مشغولند. در این صحنه، به اصرار توکا، مادر و دختر بر سر به راه آوردن عزیز و منصرف کردن او از تصاحب ملکش شرط‌بندی می کنند. شرط بر سر آن بوده است که اگر توکا برنده شود مادر اجازه دهد که او هر طور می داند عزیز را مجاب کند که دست از تصاحب خانه بردارد. جواب شرط‌بندی تعداد زوج و فرد نارنج‌هایی است که ممکن است با تکان از

<sup>۱۲</sup> به خاطر مشکلات تدوین، این گزارش توکا مدتی قبل از انجام خود واقعه در مقابل چشمان بیننده قرار می گیرد.

و خانه هر دو یک معنی دارند نیز اشاره به راهی است که این شهروزاد باید دنبال کند. اما همان طور که در ابتدای این بحث اشاره شد، گسیختگی و به هم ریختگی تدوین فیلم روال منطقی فیلم را به هم زده و موجب شک این تماشاگر به قصد کارگردان شده است. در این گونه موارد معمولاً تماشاگر جواب این گونه اشکال را در مسأله سانسور جست و جو می‌کند. اما آیا به راستی قطعه قطعه شدن فیلم می‌توانسته است تا بدان جا پیش رفته باشد که سر هم کردنش را دشوار بسازد؟<sup>۳۳</sup> آن هم برای تدوین گری چون واروژ کریم مسیحی که از او کار جالبی چون روز واقعه را دیده‌ایم؟ کاری که از نظر صحنه‌پردازی در نظر من به راستی یادآور برخی از بهترین کارهای پیر پائولو پازولینی است. پس دلیل اتفاق دل‌خراشی که در این جا رخ داده و صحنه‌های فیلم را جابه‌جا کرده است چه بوده است؟ متأسفانه برای این تماشاگر نگوئیم سانسور به مدد نمی‌آید و برای او چاره‌ای نمی‌ماند جز این که تدوین از هم گسیخته فیلم را دلیلی بر این بداند که شاید کارگردان نمی‌توانسته است تصمیم روشنی درباره روال عاشقانه فیلم بگیرد. آنچه از این قطعه‌های پراکنده به دست می‌آید دو رشته داستانی در فیلم است که با کنار گذاشتن آن‌ها می‌توان چنین انگاشت که تأکید کارگردان بر روالی که فیلم می‌پیموده به تدریج تغییر کرده است. در نسخه نهایی فیلم وی دست به انتخاب نرزه و هر دو رشته را به صورتی نامنسجم با هم درآمیخته است. در این جا من پا را از این فرضیه فراتر نمی‌گذارم چه نکاتی که اشارت بدین موضوع دارند بسیارند و در حوصله این مقاله نمی‌گنجند.

در نتیجه گیری باید اعتراف کنم که هنری که رفیعی و کلاری در ترسیم صحنه‌ها به کار برده‌اند آن‌چنان است که بیننده مسحور جادوی آن گشته و بر آن می‌شود که قبای انتقاد را از دوش افکنده یک‌سره خود را در فضای این آشپزخانه رها کند. در صحنه‌هایی که آرایش‌شان نمونه‌های زیبایی از نقاشی‌های طبیعت بی‌جان مکتب واقع‌گرا را می‌ماند و رنگ‌آمیزی و نورشان آن‌ها را به کارهای پل سزان شبیه می‌سازد، تداوم زندگی در طبخ غذا، بخار دیگ‌ها، پوست کردن گردو و ساییدن آن، دانه کردن انار و دم کردن برنج و بالا رفتن بخار داغ و مطبوع آن، منعکس می‌شود. نماینده این تداوم حیات زنانه که هر یک مرحله‌ای از زندگی را می‌گذرانند و هر یک داستانی دارند که اگرچه عواملی از داستان آن دیگری را هم ممکن است در خود داشته باشد، با آنچه بر آن دگری گذشته، متفاوت است. آنچه بستگی قصه این زن و دوام زندگی آن‌ها را ممکن می‌سازد همین فضای گرم و آشنای آشپزخانه و هنر آشپزی است که زیستن را برای آنان ممکن کرده است. داستان گوهر

که با کمک آتیه "از تو خیابونا" به کار در رستوران مشغول شده و حال باید از ترس حرف مردم مواظب ماتیک لبش باشد، شاهدهی ست بر این مدعا. سخنان آتیه همواره بر این امر تکیه دارد "دار و ندار ما همین ۴ تا قابلمه قراضه‌اس و این دستامون."

در میان این صحنه‌های بخار آلود و داغ آشپزی و غذا کشیدن است که گوهر و گلی درخواست مشتریان را به گوش آشپز و ما می‌رسانند و نام غذاها و مرغان و ماهیان محلی و غذاهایی چون اناربیج [انار آویج]، خودکا، خودکا فسنجون، مرغ ترش، باقالا قاتق و میرزا قاسمی و انواع ماهی‌هایی چون قزل آلا را بسان ضرب موسیقایی در فضای آشپزخانه به طنین می‌اندازند. در خاتمه لازم به تأکید است که نیمی از کَشش فیلم را ما (کارگردان و فیلم‌بردار و بیننده) مدیون خوراک‌هایی هستیم که از آشپزخانه‌هایی پشت پرده از مقابل چشمان ما گذرانده‌اند. چه الحق، این هنر و دست‌رنج آشپزهای فیلم است که در کنار بازیگران فیلم نقش بارزی ایفا کرده و همچون ستارگان در این فیلم خوش درخشیده‌اند. به راستی کسی نیست که با دیدن صحنه‌های دل‌آرای آماده کردن غذا و پخت و پز و کشیدن غذای این فیلم سر در مقابل هنر آشپزان این فیلم خم نکرده، مشتاق چشیدن طعم غذاهای خانم‌ها مهین‌دخت کوهساری، نغمه صمدی‌نیا و مهین‌آزبیک که غذاهای محلی را پخته و تزیین کرده‌اند نشود و یا دلش نخواهد آشپزی آقای اسد حبیب محمدی را از نزدیک ببیند و فوت و فنی از او بیاموزد.<sup>۳۴</sup> هنر اینان بوده است که توانسته به مدد کارگردان آمده و این فیلم را اولین فیلمی در سینمای ایران بسازد که به راستی می‌توان خوراک‌محور نامیدش.

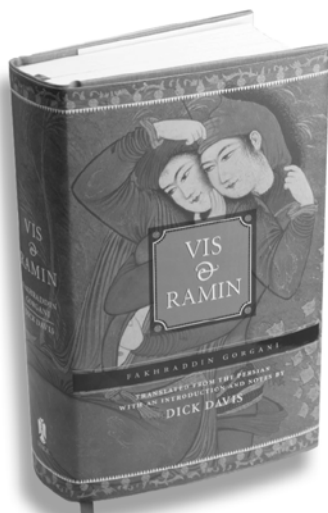
حال وقت آن است که یک بار دیگر به سراغ سؤال‌های آغازین این مقاله برویم. در پاسخ سؤال اول شاید بتوان گفت که برخی کارگردانان ایرانی هم همچون قیله عالم به اهمیت غذا و غذا پختن و اثر آن برای برقراری ارتباط و یا مقاصدی دیگر پی برده‌اند. اما آیا تا به حال کسی توانسته است با طنز محمد حسن خان اعتمادالسلطنه به آشپزی و اثر آن بر مردم بنگرد؟ برای این دومین هنوز این بنده جوابی ندارد.

<sup>۳۳</sup> برای مثال صحنه مکالمه‌ای که در بالا ثبت شد در دقیقه ۴۵ فیلم می‌گذرد در صورتی که اصل واقعه غذا بردن در دقیقه ۵۹ آمده است. از مثال‌های دیگر که ما را از مسأله غذا به دور می‌کند می‌گذریم.  
<sup>۳۴</sup> این فیلم تنها فیلم ایرانی است که در آن کارگردان نام آشپزها را ذکر کرده و به کار آن‌ها قدر داده است. این نکته نشان می‌دهد که علی رفیعی به راستی کسی است که به ارزش آش‌پزی به عنوان هنر واقف است.



# MAGE PUBLISHERS

WWW.MAGE.COM



***Vis and Ramin* by Fakhreddin Gorgani,  
translated by Dick Davis**

Davis' translation might be one of the most beautiful things I have ever read—***The Hudson Review***

One of the most extraordinary and fascinating love narratives produced anywhere in the medieval world, Islamic or Christian....excellent introduction makes a convincing case for *Vis and Ramin* being the source for *Tristan and Isolde*—***Times Literary Supplement***

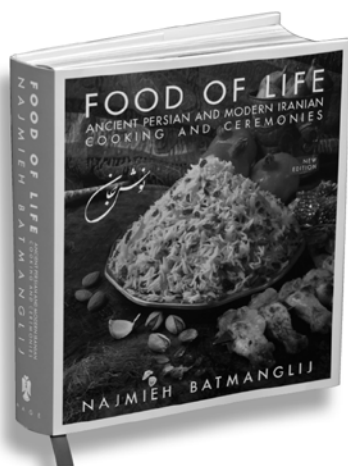
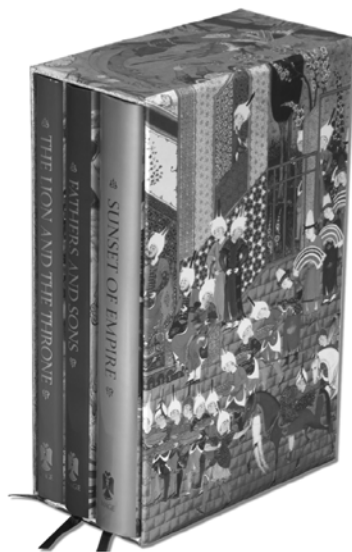
***Shahnameh: The Persian Book of Kings*  
by Abolqasem Ferdowsi, translated by Dick Davis**

It is almost impossible to exaggerate the influence of the *Shahnameh* on the national culture of Iran...For the first time ever, it is possible for the reader of English who has no Persian to get a feeling for and understanding of one of the great monuments of world literature.

—***Times Literary Supplement***

The physical book is sumptuous. The design is consistent throughout the three volumes, but the opulence seems to increase with each. No detail is overlooked, and the publishers out do themselves here in the taste and splendor of their reproductions of Persian miniature paintings.

—***Choice***



**25th Anniversary Edition of  
*Food of Life: Ancient Persian and Modern Iranian  
Cooking and Ceremonies*  
by Najmieh Batmanglij**

"A classic cookbook made even better...  
Gorgeous expanded edition."—***Los Angeles Times***

"Divine cookbook...stunningly beautiful...cannot wait to put it to use."—***Alice Waters, Chez Panisse***

"I love Persian Food....Exceptional cookbook, full, heavy, and good."—***Martha Stewart***