

سبک تغذیه



چرا آشپز خانه خانه‌های ما روز به روز دارد کم جان و کم‌رق تر می‌شود؟

اشتباه نکنید! صف نذری نیست، صف رستوران است

■ آیدین تیریزی

معددها می‌سوزد، در آشپز خانه هستم و چنان دنبال عرق نعنا می‌گردم که سبزابازی در کابوس شبانه دنبال نارنجک، با استیصال به همسرم می‌گویم عرق نعنا کجاست؟ می‌گوید کاپیننت. کاپینت‌ها را می‌گردم و می‌گویم نیست. می‌گوید حتما تمام شده‌است. راست می‌گوید. اگر قبلا هر ماه یک بار یک شیشه عرق نعنا تمام می‌کردیم، حالا تقریبا به دو هفته یک بار، حتی گاهی به هفته‌ای یک بار رسیده‌است. در ذهنم می‌گردم که چه بلایی سرم آمده است، پاسخ مسئله چندان دشوار نیست، نسبت تمام کردن عرق نعناها با نسبت خرید غذای بیرون برابر می‌کند، هر قدر ر بیشتر رستوران می‌رویم یا از کترینگ‌ها و بیرون‌برها غذا تهیه می‌کنیم هر قدر بیشتر غذای بیرون می‌خوریم شیشه عرق نعناها در خانه زودتر تمام می‌شوند.

■ ■ ■

■ صف رستوران مثل صف غذای نذری است

ساعت یک بعد از ظهر پنج‌شنبه است. رفته‌ام جلوی یک رستوران بیرون‌بر غذا در محله‌مان. انگار که صف نذری باشد و اگر کسی نفهمد و نداند واقعا فکر می‌کند صف نذری است، تفاوتش این است که وقتی نوبت شد باید دست به جیب هم بشوی. آدم‌هایی که تازه کارند، در صف غذا از دیگران می‌پرسند غذایش چطور است و دیگران با بی‌حوصلگی جواب‌شان را می‌دهند، یک پاسخ تکراری: «حتما خوب است که این ماه آدم جلوش صف بسته‌اند.» این ترجیع‌بند همیشگی این صفر رستوران محلی است، یعنی از این استدلال ماهر نمی‌توانی در دنیا پیدا کنی. همین که چند نفر جلوی مکانی تجمع کنند به آن معناست که آنجا ماه است، حرف ندارد، در اینکه آدم‌ها دیگر حال و حوصله و وقت غذا پختن در خانه‌ها را نداشته باشند، نه کیفیت غذای بیرون خوب است و صف به کیفیت غذا بر می‌گردد نه بی‌حوصلگی.

در صف ایستادام و به آدم‌هایی نگاه می‌کنم که جهاز هاضمه‌شان را مثل یک وسیله گریزناپذیر دست‌شان گرفته‌اند و آمده‌اند اینجا، آنها شبیه من هستند دستگاه گوارش‌شان، آنها را به اینجا کشانده است، آنجا ماه است، در صف این با و آن با می‌کنند. به قیافه‌ها نگاه می‌کنم. بیشتر جوان‌ها، تک و توک زن‌ها و گاهی هم مردهای میسالار و مسن در صف ایستاده‌اند. تقریبا بیشتر از نیم ساعت طول می‌کشد این صف طولانی را پشت سر بگذارم و برسم به صندوق سفارش. سفارش را می‌دهم و در صف انتظار در برابر این رستوران بیرون‌بر می‌ایستم، امثال من زیاد هستند. آدم‌هایی که ترجیح می‌دهند به جای پخت غذا در خانه‌ایشان یک وعده یا چند وعده در طول هفته از این رستوران غذایشان را تهیه کنند، جز کباب غذای دیگری در این رستوران وجود ندارد. فقط گوشت قرمز و گوشت مرغ که با همین دو گوشت فهرست ۳۰، ۴۰ نوع غذا را ردیف کرده‌اند که در واقع فرق چندان‌ی با هم ندارند. جوجه کباب با استخوان، جوجه کباب بدون استخوان، جوجه باریکیو، جوجه تنوری، جوجه ایتالیایی، جوجه مکزیک‌ی، اما هیچ غذای دیگری جز گوشت به خورد شما داده نخواهد شد.

■ مادر این رستوران با اعمال شاقه غذا می‌خوریم چون رستوران سلبریتی‌هاست پنج‌شنبه هفته بعد خودم را جلوی رستورانی در منطقه‌ای از تهران می‌بینم. همسر نشانی این رستوران را در اینستاگرام دیده است. ستاره‌ها و سلبریتی‌ها در این رستوران غذا خورده‌اند و گفته‌اند غذایش خوب است، محیط خاصی دارد و غذا در ظرف‌های سنتی سرو می‌شود. با اکراه می‌پذیرم که برویم و در این رستوران غذا بخوریم. به آرامی طوری که شنیده نشود می‌گویم خداوندن جیمم را به تو می‌سپارم که تو بهترین نگهبان‌هایی. می‌رویم رستوران را پیدا می‌کنیم. رستورانی که ستاره‌ها در آن ناهار و شام خورده‌اند. نایب‌های یواشکی من ادامه دارد. خداوند! این ستاره‌ها مگر خانه و زندگی ندارند که هر روز بلند می‌شوند و در یک رستوران غذا می‌خورند. بعد از

کلی ترافیک اعصاب‌خردکن می‌رسیم به رستورانی که یک یک پارکینگ کوچک هم ندارد. یعنی ستاره‌ها با پای پیاده رستوران‌گردی می‌کنند؟ وقتی رستورانی پارکینگ ندارد یعنی رستوراندار عملا به شما می‌گوید به من مربوط نیست شما می‌خواهید با خودرویتان چه کنید، بگذارید روی سر من. این هم یکی از آن تناقض‌های عجیب زندگی هم‌زمان در دنیای واقعی و مجازی است. اگر این رستوران محلی کوچک به فیلم آلود نمی‌کرد احتمالا به همان شماع چند ده شهر شاید هم کشور به این رستوران کوچک رفته‌اند تا همان طعم‌هایی را بچشد که ستاره‌ها چشیده‌اند و در همان ظرف‌های غذا بخورند که ستاره‌ها خورده‌اند و در همان صندلی‌هایی بنشینند که ستاره‌ها نشسته‌اند، باشد که ذره‌ای از آن ستارگی به واسطه نشستن روی صندلی‌ها و خوردن آن غذاها به مشتری‌های رستوران هم سرایت کند.

■ این همه راه آمده‌ایم که در مجمع‌های مسی غدا بخوریم

غوغایی در اطراف رستوران ایجاد شده است. حالا من و همسر و بچه کوچک‌مان هاج و واج به آنچه در اطراف‌مان می‌گذرد نگاه می‌کنیم. این همه راه آمده‌ایم که برگردیم؟ حاشا! هرگز! ما این همه راه آمده‌ایم که در مجمع‌های مسی غذا بخوریم. نمی‌شود که پس‌رست و قیافه آدم‌های مجبور را به خودمان می‌گیریم. مثل کسی که مجبور است و هیچ راهی ندارد و تمام بل‌های پشت سرش خراب شده از دالان و تونل طولانی مشتری‌هایی که اطراف رستوران مثل تشییع‌کنندگان تجمع کرده‌اند تا آن نوبت طلایی فرا برسد می‌گذریم و می‌رویم داخل رستوران و پرس و جو می‌کنیم. متصدی ما را راهنمایی می‌کند به سمت دستگاهی که به مشتری‌ها شماره می‌دهد. وقتی شماره می‌گیریم راهنمایی می‌شویم. به بیرون رستوران تا در میان خیل گرسنگانی که جلوی این رستوران جمع شده‌اند گم شویم. حدود یک ساعت طول می‌کشد تا بالاخره در فرشته اقبال روی شانه‌های ما هم بنشینیم. می‌رویم و می‌نشینیم و سرانجام موفق به خوردن یک وعده غذا با اعمال شاقه می‌شویم، حتما شنیده‌اید که آدم‌ها به شوخی به هم می‌گویند کوفت‌تان بشود، ما در واقعیت این کوفت‌تان بشود را تجربه می‌کنیم و به خانه برمی‌گردیم.

■ به پیرمرد می‌گویم نجات‌دهنده من تعناهای شما هستند

همسر می‌گوید الان دیر وقت است اما من اصرار دارم بروم و از عرقیات گیاهی مورد علاقم که خودشان از کاشان می‌آورند دو سه شیشه عرق نعنا بگیرم، چنان عرق نعنا را مجسم می‌کنم که انگار رستم بعد از نبرد با سهراب به نوشدار و نگاه می‌کند. لباس‌هایم را جنگی می‌پوشم و پنج دقیقه بعد جلوی عرقیجاتی

ماشین را پارک می‌کنم. پیرمرد دارد مغازه را می‌بندد و من خودم را یکی از خوشبخت‌ترین آدم‌های روزگار حس می‌کنم. با اشاره دست به او می‌فهمانم مثل آدمی که دستش زیر سنگ مانده به یکی از آن عرق‌های نعنای جادویی ضد سوزش معده و التهاب دستگاه گوارشی نیاز میرم دارم. شک ندارم این عرق نعناها از بهشت می‌آید. من مشتری دائم او هستم و پیرمرد مرا می‌شناسد، می‌پرسد دو شیشه؟ می‌داند که هر شبکه‌های اجتماعی وصل نمی‌شد و کسی هم عکس متری خود سروس می‌داد و این همه مزاحمت برای همسایه‌هایش هم ایجاد نمی‌کرد اما حالا از اقصی نقاط شهر شاید هم کشور به این رستوران کوچک رفته‌اند تا همان طعم‌هایی را بچشد که ستاره‌ها چشیده‌اند و در همان ظرف‌های غذا بخورند که ستاره‌ها خورده‌اند و در همان صندلی‌هایی بنشینند که ستاره‌ها نشسته‌اند، باشد که ذره‌ای از آن ستارگی به واسطه نشستن روی صندلی‌ها و خوردن آن غذاها به مشتری‌های رستوران هم سرایت کند.

■ این همه راه آمده‌ایم که در مجمع‌های مسی غدا بخوریم

غوغایی در اطراف رستوران ایجاد شده است. حالا من و همسر و بچه کوچک‌مان هاج و واج به آنچه در اطراف‌مان می‌گذرد نگاه می‌کنیم. این همه راه آمده‌ایم که برگردیم؟ حاشا! هرگز! ما این همه راه آمده‌ایم که در مجمع‌های مسی غذا بخوریم. نمی‌شود که پس‌رست و قیافه آدم‌های مجبور را به خودمان می‌گیریم. مثل کسی که مجبور است و هیچ راهی ندارد و تمام بل‌های پشت سرش خراب شده از دالان و تونل طولانی مشتری‌هایی که اطراف رستوران مثل تشییع‌کنندگان تجمع کرده‌اند تا آن نوبت طلایی فرا برسد می‌گذریم و می‌رویم داخل رستوران و پرس و جو می‌کنیم. متصدی ما را راهنمایی می‌کند به سمت دستگاهی که به مشتری‌ها شماره می‌دهد. وقتی شماره می‌گیریم راهنمایی می‌شویم. به بیرون رستوران تا در میان خیل گرسنگانی که جلوی این رستوران جمع شده‌اند گم شویم. حدود یک ساعت طول می‌کشد تا بالاخره در فرشته اقبال روی شانه‌های ما هم بنشینیم. می‌رویم و می‌نشینیم و سرانجام موفق به خوردن یک وعده غذا با اعمال شاقه می‌شویم، حتما شنیده‌اید که آدم‌ها به شوخی به هم می‌گویند کوفت‌تان بشود، ما در واقعیت این کوفت‌تان بشود را تجربه می‌کنیم و به خانه برمی‌گردیم.

■ به پیرمرد می‌گویم نجات‌دهنده من تعناهای شما هستند

همسر می‌گوید الان دیر وقت است اما من اصرار دارم بروم و از عرقیات گیاهی مورد علاقم که خودشان از کاشان می‌آورند دو سه شیشه عرق نعنا بگیرم، چنان عرق نعنا را مجسم می‌کنم که انگار رستم بعد از نبرد با سهراب به نوشدار و نگاه می‌کند. لباس‌هایم را جنگی می‌پوشم و پنج دقیقه بعد جلوی عرقیجاتی



رفته‌ام جلوی یک رستوران بیرون‌بر غذا در محله‌مان. انگار که صف نذری باشد و اگر کسی نفهمد و نداند واقعا فکر می‌کند صف نذری است، تفاوتش این است که وقتی نوبت شد باید دست به جیب هم بشوی. سفارش‌م را می‌دهم و در صف انتظار در برابر این رستوران بیرون‌بر می‌ایستم، امثال من زیاد هستند. آدم‌هایی که ترجیح می‌دهند به جای پخت غذا در خانه‌ایشان یک وعده یا چند وعده در طول هفته از این رستوران غذا‌ایشان را تهیه کنند

می‌گردم این است: چرا دیگر آشپز خانه‌های ما آن حرارت گذشته را ندارد؟ مگر نه‌این است که امروز هر چه بخوایم از وسایل و قابلمه‌های متنوع و پخت و پز بیات فراوان در آشپزخانه‌های ما یافت می‌شود؟ نمی‌خواهیم در این باره دست به داوری افراطی بزنیم و فی‌المثل زنان را در این داستان متهم کنیم اما هر چه هست به خانواده‌های ما برمی‌گردد. آیا می‌توان این گونه سخن گفت که امروز با وجود تحولات شگرفی که در ساختار زندگی شهری روی داده، خانواده‌ها دیگر نمی‌توانند همچنان به شیوه گذشته زندگی کنند و آشپز خانه و کارکردش هم بخشی از این تحول است؟ مثلا گفت زنان امروز گاه بخش قابل توجهی از ساعات روز را در بیرون از خانه‌ها و در محل کار مشغول فعالیت هستند، بنابراین نمی‌توان از آنها انتظار داشت که هم‌زمان سکان آشپزخانه‌ها را هم محکم به دست بگیرند و شعله‌ها را گم و فروزان نگاه دارند؟ وقتی زنی تا عصر در محل کار خود حضور دارد و عصر خسته و هلاک به خانه می‌رسد آیا می‌توان از او انتظار داشت دو، سه ساعت پشت اجاق گاز هم بنشیند و همان‌هایی را درست کند که یک زن خانه‌دار درست می‌کند؟ آیا غیرطبیعی است که با وجود این شرایط چنین خانواده‌هایی دو یا چند وعده در هفته شام برنزد و فروشگاه گوشت‌های فرآوری شده و مقداری سوسیس و کالباس بخزند تا ششامی برای خود تهیه و تدارک کپیننت یا برنزد سمت غذاهای نیمه‌آماده که فقط نیاز است شما آنها را در ماکروفر بگذارید تا قدری گرم و آماده خوردن شوند.

■ نیاز به دگر دیسی در نقش پذیرای اعضای خانواده

در واقع نکته مهم اینجاست که ما امروز اگر می‌خواهیم همان غذاهای سنتی و سالم در آشپز خانه خانه‌ها پخت و پز شود و افراد از خوردن حجم قابل توجهی از غذاهای رستورانی و کترینگی و نیمه‌آماده و فرآوری شده نجات پیدا کنند نمی‌توانیم چنین انتظاری را صرفا بر گرده زنان بگذاریم، حتی زنان خانه‌دار هم امروز همان زنان خانه‌دار ۳۰ سال پیش نیستند چراکه آنها می‌خواهند ورزش روزانه خود را داشته باشند، از ابزارهای فناوری نوین و گوشی‌های هوشمند خود استفاده کنند، بنابراین چه زنان شاغل و چه زنان خانه‌دار امروز نقش‌های جدیدی در زندگی عهده‌دار شده‌اند و ما اگر می‌خواهیم غذای سالم خانگی داشته باشیم نیاز به یک تجدیدنظر اساسی در نقش‌پذیری اعضای خانواده داریم، به این معنا که همه اعضای خانواده از مرد و فرزند تا فرزندان مسئولیت‌هایی برای تهیه و تدارک غذا عهده‌دار شوند زن خانواده است، بشکنند. ما متأسفانه گاه به به خاطر تبیلی یا تعمد که به خاطر الگوهای به ارث رسیده رفتاری نمی‌توانیم کاری را انجام دهیم بنابراین جا دارد که رسانه‌های ما به ویژه رسانه‌های تصویری که از ضرب نفوذ بالاتری در این باره برخوردار هستند و همین‌طور شبکه‌های اجتماعی، تمرکز بیشتری بر این دگردیسی نقش‌پذیری در خانواده داشته باشند و فی‌المثل در فیلم و سریال‌هایی که از تلویزیون پخش می‌شود مردان و فرزندان‌ی به نمایش گذاشته شوند که در خانواده آشپزی می‌کنند و این آشپزی را نه به عنوان یک امر عجیب که به عنوان امری عادی در تلویزیون نشان دهیم. همچنان که می‌توان تیزرهای فرهنگی کوتاه و انیمیشن‌های جذابی در این باره تهیه و از تلویزیون و شبکه‌های اجتماعی پخش کرد تا شعاع آگاهی‌های مخاطبان در این باره وسیع‌تر شود و آنها به سمت رفتارهای متناسب با تحولات اجتماعی و فرهنگی و سبک جدید زندگی کشیده شوند، امری که اتفاقا با مبانی دینی و اخلاقی ما هم در تعارض نیست، همچنان که در کلام معصومان علیهم‌السلام ما را توصیه شده که مردان در خانه به همسران خود کمک و یاری کنند اما متأسفانه بر اساس باورهای غلط غربی در جامعه ما این گونه تصور می‌شود که کار خانه با جایگاه یک مرد در تعارض است و اگر مردی کار خانه را انجام دهد از مردانگی او کم می‌شود و دیگران با ناگهی سرزنش‌بار به او خواهند نگریست.

■ غرب را مصرف‌گرا می‌نامیم و به کارنامه خودمان نگاه نمی‌کنیم

آنها‌یی که به فرنگ رفت و آمد دارند یا خود ما که گاهی مستندهایی از زندگی اروپایی‌ها و رنگی‌ها می‌بینیم برایمان زندگی کسانی که ما از دور آنها را مصرف‌گرا می‌نامیم بسیار ساده می‌نماید گاهی یک دست بشقاب در خانه و چند چنگال و قاشق و یک مبل‌مان ساده و پرده‌ای ساده‌تر یا چند قلم لوازم مایحتاج و در حد نیاز همه آن چیزی است که در یک خانه اروپایی یافت می‌شود. خبری از یخچال‌های عظیم‌الجثه ساید بای ساید نیست. خبری از آن چنده دست بشقاب‌های سلطنتی و چینی‌ها و کریستال‌ها و ظروف نقره و چی و چی نیست. خبری از انواع دستگاه‌ها و ماشین‌هایی که شاید یک بار در سال هم مورد استفاده قرار نمی‌گیرند اما فضای قابل توجهی از آشپزخانه را بلعیده‌اند نیست؛ ظرف‌هایی که کمپانی‌ها خود کشیده‌اند و عصر خسته و هلاک به خانه می‌رسد هر روز نام تازه‌ای به آن می‌دهند و این نام‌دار فهرست جهیزیه دختران ایران می‌رود اما گاه نه سال که سالیان دراز از آنها استفاده نمی‌شود. از زندگی خودمان مثال می‌زنم که با بعد از ۱۱ سال زندگی مشترک هنوز یک بار از چرخ خیاطی

حتی در برخی از خانه‌ها آشپز خانه بزرگ‌تر از پذیرایی است. آشپز خانه در حال بلعیدن پذیرایی خانه است.

■ وقتی وجه نمایشی اشیای برجسته می‌شود

وجه نمایش در زندگی‌های ما بسیار برجسته شده است. آدم‌ها به نفع اشیا به حاشیه رفته‌اند. کسانی که نمی‌توانند در خانه‌هایشان اشیای گران‌قیمت‌تر، لوکس‌تر و متنوع‌تر فراهم کنند در مهمانی‌ها احساس کوچکی و حقارت می‌کنند. مسابقاتی برای داشتن اشیای لوکس‌تر در میان ما شکل گرفته است و هر که نمی‌تواند در این مسابقه شرکت کند یا خود را از پیش‌باخته فرض می‌کند یا حرکت می‌کند اما نمی‌تواند جزو برند باشد ناگن پس احساس شکست می‌کند. در صورتی که آدم‌ها دور هم جمع می‌شوند و مهمانی می‌دهند که مثلاً صبحی رده شده باشد و دیدار‌ها تازه شود و افراد از حال‌مدیدگر خبر داشته باشند اما اگر آن وجه نمایشی آشپز به روز وسیع‌تر و برجسته‌تر شود در آن صورت فرصت و مجالی برای مواجهه بی‌غل و غش آدم‌ها با هم نخواهد بود. به یاد بیاورید مهمانی‌هایی که در آنها افراد به



جای اینکه حواسشان به میزبان باشد حواسشان به اشیاء است و به جای اینکه به صورت همدیگر چشم بدوزند چشمشان در دیوارهای خانه و وسایل آشپزخانه و اتاق‌ها چرخیده است.

■ وسایلی که جای ما را در خانه‌ها گرفته‌اند

اصلی در فرهنگ شرق وجود دارد به نام فک‌شویی که می‌شود گفت هنر چیدن‌ها و وسایل به گونه‌ای که انرژی‌ها در فضایی که در آن قرار داریم در جریان باشد. چرا اصلا راه دوری برویم. ایرانی‌های قدیم و اجداد و پدران و مادران ما‌یی آن که درباره دکوراسیون داخلی تحصیلات آکادمیک داشته باشند یا فرهنگ چیدمان فک‌شویی را بداندن همین اصل را در زندگی خود مراعات و پیاده می‌کردند، به این صورت که اکثر فضاهای خانه فضاهای خالی بود که آدم‌ها به راحتی در آن ترد می‌کردند، بنابراین وسایل مزاحمتی برای تبادل انرژی و حس آزاد بودن در خانه ایجاد نمی‌کردند. از همین رو بود که خانه‌ها دلگشا و باز به نظر می‌رسید. حالا شما نمی‌توانید بخشی از دل‌نگنی‌های خانه‌های ما را به ازحام عجیب و غریب وسایل خانه مربوط بدانید؟ از سویی فضاها و مساحت خانه‌ها در قیاس با سویی قدیمی کوچک‌تر شده است و از آن سو وسایل چندین برابر و گاه آدم‌ها دو کامیون وسایل را می‌خواهند در خانه‌های ۵۰ متری جا بدهند. خب معلوم است هر شیء، آه تازه‌ای که وارد خانه می‌شود بر اساس قانون مترکمب و قوانین ریاضی فضا می‌خواهد. نمی‌شود که هم یک شیء وارد یک فضا شود و هم مساحتی را در آن فضا اشغال نکند، بنابراین وقتی ما در خانه‌ها و آشپزخانه‌ها با ازدحام وسایل روبه‌رو می‌شویم عملا فضا برای حضور آدم‌ها تنگ می‌شود و گاه آدم‌ها فرط وسایل می‌گویند بسیار خب شما در این خانه‌ها باشید و ما بیرون می‌رویم؛ یعنی به هر بهانه‌ای بیرون می‌روند تا از آن حالت خفگی که می‌یابد آشپزخانه‌ها مدام بزرگ‌تر می‌شوند.

خانواده ایرانی، در دام تجمل‌گرایی

آشپزخانه‌هایی

که فقط چشم مهمان را در می‌آورند

■ محمد مهر

چندی پیش در شبکه‌های اجتماعی چشمم به مقاله کوتاهی از فردین علیخواه، جامعه‌شناس با عنوان «آشپز خانه در حال بلعیدن پذیرایی است» افتاد که جالب توجه بود؛ در این مقاله این جامعه‌شناس به قیاس فضای کالبدی و روان‌مان و بازدهی آشپزخانه‌های مدرن و مطبخ‌ها در گذشته و امروز پرداخته بود؛ اینکه در گذشته «مطبخ در خانه‌های قدیمی ایرانی در گوشه‌ای تقریبا پرت از خانه قرار داشت. گویی جایی مانند مطبخ و مستراح که در خدمت حوائج دنیوی بودند باید از قلب خانه دور می‌ماندند. ولی امروزه یکی از مکان‌های مهم خانه، آشپزخانه است. آشپز خانه برای برخی به تدریج تجلی‌گاه مصرف‌نمایشی می‌شود. در گذشته تجهیزات صوتی و تصویری که در پذیرایی خانه‌ها داشتند این نقش را ایفا می‌کردند ولی با میکروسکوپی شدن (کوچک شدن) وسایل صوتی و تصویری، مصرف‌نمایشی به آشپزخانه منتقل شده است. چون در آشپزخانه می‌توان یخچال‌های بزرگ، فر، ماشین ظرف‌شویی و لباسشویی، چای‌ساز، قهوه‌ساز، دستگاه آبمیوه‌گیری، ساندویچ‌ساز، توستر، بستنی‌ساز، سرخ‌کن، و غیره را به نمایش گذاشت. حتی بخشی از ظرف‌ تزئینی که در کمد‌های دکوری پذیرایی خانه به نمایش گذاشته می‌شد به تدریج به کابینت‌های دکوری لامب‌های LED داخل آشپزخانه منتقل می‌شوند. معمولا مهمانان از پذیرایی خانه به آشپزخانه خبره می‌شوند و از سلیقه میزبان تعریف و تمجید می‌کنند. بخش مهمی از هزینة جهیز به دختران امروزی به وسایلی اختصاص دارد که قرار است در آشپزخانه قرار می‌گیرند. جالب است که هنوز در برخی از کشور‌ها پیشرفته کم نیستند خانه‌هایی که ماشین لباسشویی مستقل ندارند و از ماشین‌های لباسشویی سکه‌ای استفاده می‌کنند. هر چی در وسط آشپزخانه‌شان جزی‌ره می‌سازند. این جزیره آشپزخانه‌ای کوچک در دل آشپزخانه است.»

■ غرب را مصرف‌گرا می‌نامیم و به کارنامه خودمان نگاه نمی‌کنیم

آنها‌یی که به فرنگ رفت و آمد دارند یا خود ما که گاهی مستندهایی از زندگی اروپایی‌ها و رنگی‌ها می‌بینیم برایمان زندگی کسانی که ما از دور آنها را مصرف‌گرا می‌نامیم بسیار ساده می‌نماید گاهی یک دست بشقاب در خانه و چند چنگال و قاشق و یک مبل‌مان ساده و پرده‌ای ساده‌تر یا چند قلم لوازم مایحتاج و در حد نیاز همه آن چیزی است که در یک خانه اروپایی یافت می‌شود. خبری از یخچال‌های عظیم‌الجثه ساید بای ساید نیست. خبری از آن چنده دست بشقاب‌های سلطنتی و چینی‌ها و کریستال‌ها و ظروف نقره و چی و چی نیست. خبری از انواع دستگاه‌ها و ماشین‌هایی که شاید یک بار در سال هم مورد استفاده قرار نمی‌گیرند اما فضای قابل توجهی از آشپزخانه را بلعیده‌اند نیست؛ ظرف‌هایی که کمپانی‌ها خود کشیده‌اند و عصر خسته و هلاک به خانه می‌رسد هر روز نام تازه‌ای به آن می‌دهند و این نام‌دار فهرست جهیزیه دختران ایران می‌رود اما گاه نه سال که سالیان دراز از آنها استفاده نمی‌شود. از زندگی خودمان مثال می‌زنم که با بعد از ۱۱ سال زندگی مشترک هنوز یک بار از چرخ خیاطی