

سرشناسه: رنگم، ریچارد دبلیو، ۱۹۴۸-م. -1948 Wrangham, Richard W.,
عنوان و نام پدیدآور: چیرگی بر آتش: چگونه پخت‌وپز از ما انسان ساخت/ ریچارد رنگم؛ ترجمه اسکندر قربانی.
مشخصات نشر: تهران: فرهام، ۱۳۹۸.

موضوعات ظاهری: ۲۳۸ ص.

شابک: 978-600-828441-3

وضعیت اثر: نویسی: فیبا

یادداشت: عنوان: 2009 c: Catching fire : how cooking made us human

یادداشت: کتابخانه:

عنوان دیگر: چگ پخت‌وپز از ما انسان ساخت؟

یادداشت: نمایه.

موضوع: انسان ماقبل-ریخ -- زندگی

موضوع: Food -- Prehistoric peoples

موضوع: کباب (آشپزی) -- تاریخ

موضوع: Fire -- Roasting (Cooking)

موضوع: آتش -- تاریخ

موضوع: Fire -- History

موضوع: آشپزی -- تاریخ

موضوع: Cooking -- History

موضوع: عادات‌های غذایی -- تاریخ

موضوع: Food habits -- History

شناسه افزوده: قربانی، اسکندر، ۱۳۲۹ - مترجم

رده‌بندی کنگره: GN ۷۹۹

رده‌بندی دیویی: ۳۹۴/۱۲

شماره کتاب‌شناسی ملی: ۶۰۵۶۳۱۲

چیرگی بر آتش

چگونه پخت و پز از ما انسان ساخت؟

ریچارد رنگم

ترجمه اسکندر قربانی



این کتاب ترجمه‌ای است از:

Wrangham, Richard (2009) *Catching Fire: How Cooking Made Us Human?* New York: Pluto Press



www.farhameh.ir

farhameh@gmail.com

۶۶۴۰۶۶۷۵-۸۸۸۳۳۶۲۰۰۹۱۰۴۵۱۷۳۶۱

پی‌یرگی بر آتش

چگونه پخت و پز از ما انسان ساخت؟

© حق چاپ: اول، ۱۳۹۹، فرهامه

نویسنده: پروفیسور ریچارد رنګم

مترجم: اسکندر قربانی

ویرایش: واحد ویرایش مؤسسه عصر انسان‌شناسی ایرانیان

طراحی جلد: آتلیه مؤسسه عصر انسان‌شناسی ایرانیان

© همه حقوق برای انتشارات فرهامه محفوظ است. هرگونه نسخه‌برداری، اعم از دیجیتال و بازنویسی و بی‌دی اف و سایر اشکال دیجیتالی، ذخیره کامپیوتری، اقتباس کلی و جزئی (به جز اقتباس جزئی در نقد و بررسی و اقتباس در گیومه در مستندنویسی، و مانند آنها) بدون مجوز کتبی از ناشر ممنوع و از طریق مراجع قانونی قابل پیگیری است. این کتاب با حمایت وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی به چاپ رسیده است.

دیباچه

چارلز داروین ادعا کرده است که: «پخت و پز، احتمالاً، غیر از زبان، بزرگ‌ترین کشفی بوده که بشر کرده است»^۱ شما با خواندن این کتاب خیلی بهتر متوجه می‌شوید که منظور او از این ادعا چیست و چه است.

این کتاب اثری است ناب علم، خواندنی، نسبتاً کوتاه با منابعی دقیق و سرشار از اطلاعات نو و دست‌اول که نگاه شما را به مقوله غذا و جامعه به کل تغییر می‌دهد. مثلاً اینکه معلوم شده شامپانزه‌ها و سایر اینب‌های بزرگ روزانه بیش از ۶ ساعت از وقت و توان خود را صرف فقط جویدن می‌کنند؛ چرا که غذای خام نیازی فراوان به جویده شدن دارد. اما بشر با پختن غذا تمام این وقت و انرژی را ذخیره می‌کند تا مغزش پربارتر شود و به تفکر و هنر و ابداع و پیشرفت روزانه کمتر از ۱۰ درصد از زمان را صرف جویدن می‌کنیم، درحالی‌که شامپانزه‌ها گاه تا ۴۰ درصد از وقت روزانه خود را صرف این کار می‌کنند! یا آیا هیچ فکر کرده‌اید که چرا انسان یکی از مقاوم‌ترین گونه‌ها نسبت به سوخته‌های غذایی که شدیداً سرطان‌زا هستند، می‌باشد؟ آیا این به این خاطر نیست که انسان برخلاف سایر

پستانداران از زمان‌های بسیار دور با غذای پخته (و سوخته) مأنوس و سازگار بوده است؟

ریچارد رنگم استاد انسان‌شناسی زیستی در دانشگاه هاروارد است. او در این کتاب فرضیه‌ی نو را مطرح کرده است. از منظر تاریخ‌دانان مسئله‌ی پخت غذا اتفاقی جدید و اخیر در زندگی بشر محسوب می‌شود و معتقدند که اجاق و آتش‌دان عمری ۷۶ هزارساله دارد. اما رنگم این تفکر را مردود می‌شمارد. او در فرضیه‌اش مطرح می‌کند که عمل پخت‌وپز نزد گونه‌ی انسان تا ۱/۸ میلیون سال قدمت دارد و معتقد است که حداقل نظریه‌های رایج، «آشپزی و پخت‌وپز ماحصل انسان‌شدن ما نیست، بلکه انسان‌شدن ماحصل آشپزی و پخت‌وپز است».

او سه دوره‌ی تکاملی را در نظر غذایی در بدن نوع انسان‌ها تشریح می‌کند: دوره‌ی اول برمی‌گردد به حدود ۸۰۰ میلیون سال پیش یعنی زمانه‌ی گذر به سوی هومواریکت یا انسان راست‌قامت شدن دوره‌ی دوم به ۸۰۰ هزار سال پیش؛ و نهایتاً دوره‌ی سوم یعنی ۲۰۰ هزار سال پیش؛ که گریه‌ی سوی انسان امروزی از منظر آناتومیک بود. وی مهار آتش را یکی از دلایل راست‌قامت شدن نوع انسان‌ها و فرود آمدن آنها از روی درختان به زمین می‌داند؛ چراکه آتش برای آنها ایجاد امنیت می‌کرد. متعاقباً افتادن (چه بسا اتفاقی!) یک تکه گوشت داخل آتش و پخته شدن آن طعم لذیذ گوشت پخته و حتی سوخته را به انسان نشان داد. از سوی دیگر حمل گوشت پخته و نگهداری از آن و حتی سرقت آن از سایرین ساده‌تر از گوشت و غذای خام بود.

رنگم می‌پرسد آیا کوچک شدن دندان‌ها در هابیلی‌ها / راست‌قامتان همزمان با مهار آتش و خوردن خوراک پخته نبوده است؟ او فراتر رفته و معتقد است که

آشپزی نه تنها ریخت بدن ما، بلکه اندازه مغز ما و نیز شکل زندگی اجتماعی ما را تغییر داد. از نظر او سازوکار اصلی در این مسیر، افزایش قابلیت هضم و کارایی غذای پخته بود که نه تنها باعث شد زمان کمتری به خاطر خوردن هدر رود و فرصت برای انجام سایر فعالیت‌های اجتماعی بماند، بلکه مصرف غذای پخته باعث کوچک شدن روده‌ها طی زمان شده و همین امر به اندوخته متابولیک بدن این جازه را می‌دهد تا انرژی کافی برای رشد بیشتر مغز را فراهم سازد. وقتی شامپ نرزه‌ها حیوان را می‌خورند، ابتدا اندام‌های نرم آنها را مثل مغز و جگر می‌خورند که سریع‌تر آسان‌تر خورده می‌شود. آنها برای خوردن گوشت حیوان (عضله خام) به انرژی در کیلوگرم حدود ۳ ساعت را صرف جویدن آن می‌کنند درحالی‌که عین همین مناسباتی را با خوردن میوه‌جات در هر ساعت می‌توانند به‌دست آورند.^۱

رنگم بر این باور است که به تریز علاوه بر سایر تغییرات فیزیکی، منجر به تغییرات روان‌شناختی نیز در ما شده است. خویشن‌داری، امانت‌داری، و مسئولیت‌پذیری از جمله ویژگی‌های برجسته‌ای است که از دید رنگم عمل پخت‌وپز باعث بالندگی آن شد. تردیدی نیست که بسیاری دیگر از فضائل انسانی و حتی معاشرت یا احساس رفاقت حول اجاق شکل گرفت و مانند ستن دور آن تبلور یافته است. پیش‌تر نیز برخی محققان اشاراتی در این زمینه داشته‌اند. از جمله کلود لوی-استراوس در کتاب تأثیرگذار خود به نام خام و پخته.^۲ نارسه، نقد است که پخت‌وپز نه فقط نشانگر عبور از «طبیعت» به «فرهنگ» بوده است، بلکه از طریق آشپزی و به یمن آن بسیاری جوانب دیگر در تکامل بشر قابل تحلیل خواهد بود.

۱. Schrempf, Gregory. *Journal of Folklore Research*, (2011) 48, no. 2

۲. Le cru et le cuit