

## فرهنگستان برای غذاهای پاستا، ماکارونی و پیتزا معادل نساخته است



با آن که معادل‌های فارسی خمیرک و نی‌رشته برای پاستا و ماکارونی به‌عنوان واژه‌های ساخته‌شده توسط فرهنگستان در جامعه مطرح شده، این معادل‌ها برای نام غذاهای ملل نیست و برای متخصصان برگزیده‌شده تا انواع محصولاتی از این دست را چنین بنامند.

به گزارش گروه فرهنگی ایرنا از پایگاه اطلاع‌رسانی فرهنگستان زبان و ادب فارسی، بحث بر سر واژه‌های مصوب فرهنگستان در سال‌های اخیر به‌نوعی نقل مجالس بوده است؛ نمونه‌ای از آن نیز انتخاب واژگانی مانند خمیرک برای پاستا است.

واژه‌گزینی در فرهنگستان زبان و ادب فارسی طی سال‌های اخیر بازتاب‌های خبری متعددی داشته است؛ عده‌ای با آن مخالف بوده‌اند و عده‌ای دیگر از آن استقبال کرده‌اند و آن را مایه قوام و ماندگاری زبان فارسی دانسته‌اند. نمونه‌ای از آن نیز انتخاب واژه‌هایی مانند خمیرک برای پاستا و خمیربرگ برای لازانیا بوده است.

پس از اعلام این واژه‌ها عده‌ای با آن مخالفت و عنوان کرده‌اند که این واژه‌ها امکان استفاده در فضای عمومی جامعه را ندارند و از آن‌ها استقبال نمی‌شود. باوجوداین واژه‌هایی مانند خمیرک و رشتار، جزو واژه‌های تخصصی هستند و برای استفاده در نام غذا انتخاب‌نشده‌اند.

فرهنگستان زبان و ادب فارسی در سال‌های اخیر کوشیده برخی واژه‌ها را در علوم نوین معادلسازی کند که انتخاب واژه‌هایی چون خمیرک و نی‌رشته نیز در این حوزه می‌گنجد. واژه خمیرک در فرهنگستان زبان و ادب فارسی برای پاستا/pasta انتخاب شده است، اما این معادل برای استفاده در نام غذا ساخته نشده، بلکه مانند بسیاری از واژه‌های تخصصی برای متخصصان برگزیده‌شده تا «انواع محصولات خمیری را که از آرد زبر گندم سخت و طی مراحل مختلف خمیر کردن و رشته‌ای کردن و خشک کردن حاصل می‌شوند» چنین بنامند.

گروه واژه‌گزینی تغذیه و صنایع غذایی در اوایل دهه ۱۳۸۰ با حضور متخصصانی چون زنده‌یاد دکتر مسعود کیمیایگر، دکتر سید ابوالقاسم جزایری، دکتر محمد شاددی، دکتر پروین زندی، دکتر فروغ اعظم طالبان، و دکتر حسن لامع در فرهنگستان تشکیل شد. این گروه، در ابتدای فعالیت، بررسی واژه‌های مربوط به محصولات خمیری را در برنامه کاری خود قرارداد و تصمیم گرفت که با فارسی‌سازی آن‌ها، کار را برای کاربران این اصطلاحات در دانشگاه‌ها و کارخانه‌های صنایع غذایی ساده‌تر و دقیق‌تر کند. چند واژه دیگر این مجموعه، که در دفتر اول واژه‌های مصوب در سال ۱۳۸۴ منتشر شده عبارت‌اند از: pasta خمیرک، macaroni نی‌رشته، spaghetti رشتار، lasagna خمیربرگ.

فرهنگستان تاکنون برای نام‌های غذاها معادلسازی نکرده و برای

غذاهای ملل، ازجمله پیتزا و پاستا و لازانیا، اسپاگتی و ماکارونی معادل فارسی نساخته است.

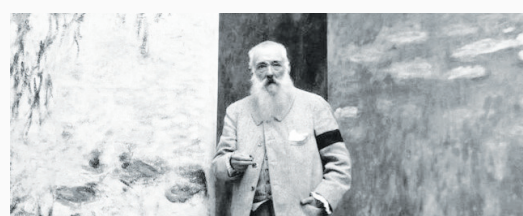
به گزارش ایرنا، تشکیل فرهنگستان زبان و ادب فارسی باهدف حفظ سلامت و تقویت و گسترش زبان فارسی و تجهیز آن برای برآوردن نیازهای روزافزون فرهنگی و علمی و فنی و رفع تشنگی و ایجاد هماهنگی در فعالیت‌های مراکز فرهنگی و پژوهشی در حوزه زبان و ادب فارسی و سازمان دادن به تبادل گسترده و پربار تجربه در زمینه تحقیقات و مطالعات در این حوزه و صرفه‌جویی در نیرو و استفاده صحیح از کارشناسان و پژوهشگران و ایجاد مرجع معتبر و برخوردار از وجهه و حیثیت جهانی در ایران در جلسه‌های ۲۰۸ و ۲۰۹ شورای عالی انقلاب فرهنگی مورخ ۲۶/۱۰/۶۸ و ۲۴/۱۱/۶۸ تصویب شد.

از بدو تاسیس فرهنگستان، شورای عالی انقلاب فرهنگی، ۱۷ تن از محققان و ادیبان و صاحب‌نظران برجسته زبان و ادب فارسی را انتخاب و برای صدور حکم عضویت در شورای فرهنگستان به ریاست جمهوری معرفی کرد. سرانجام نخستین جلسه شورای فرهنگستان در تاریخ ۲۶/۶/۶۸ در دعوت وزارت فرهنگ و آموزش عالی (وزارت علوم، تحقیقات و فناوری امروز) در محل نهاد ریاست جمهوری برگزار شد.

فرهنگستان زبان و ادب فارسی اکنون ۱۴ گروه پژوهشی به نام‌های آموزش زبان و ادبیات فارسی، زبان و رایانه، ادبیات تطبیقی، ادبیات انقلاب اسلامی، برون‌مرزی، زبان‌ها و گویش‌های ایرانی، تحقیقات ادبی، دستور زبان فارسی و رسم الخط، واژه‌گزینی، فهرست‌نویسی، تصحیح متون، ادبیات معاصر، مطالعات زبان و ادبیات فارسی در آسیای صغیر و دانشنامه زبان و ادبیات فارسی در شبه‌قاره دارد که هر گروه با مدیر، گروهی مشاور متخصص و پژوهشگر اداره می‌شود.

غلامعلی حداد عادل از سال ۱۳۸۷ تاکنون رئیس فرهنگستان است. همچنین اکنون سید مجتبی حسینی دبیر و محمد دبیرمقدم معاون علمی و پژوهشی فرهنگستان زبان و ادب فارسی هستند.

## نقاش بزرگی که نابینایی را تجربه کرد



شاید یکی از بزرگ‌ترین ترس‌های یک نقاش این است که دیگر قادر به تماشای جهان نباشد. چشمان یک هنرمند وقتی در خدمت هنر باشند جهان را از دیدگاه چشم‌نوازی به نمایش می‌گذارند. اما چه اتفاقی می‌افتد وقتی یک هنرمند نابینایی خود را از دست می‌دهد؟ «کلود مونه» یکی از نامدارترین نقاشان تاریخ، هنرمندی بود که نابینایی را تجربه کرد.

در این گزارش ایسا داستان نابینایی «مونه» خالق نیلوفرهای آبی مشهور دنیای هنر را می‌خوانید.

«مونه» به‌رغم اینکه به مناظر مختلفی سفر کرده بود اما در نهایت «ژیورنی» را در سال ۱۸۸۳ به‌عنوان اقامتگاه خود و خانواده بزرگش انتخاب کرد. «ژیورنی» که یک ساعت با پاریس فاصله دارد، محل زندگی «مونه» تا پایان عمر بود. در آن دوره، خلایق در آثار و به راحتی نمود پیدا کرد و نقاشی‌هایش مورد توجه قرار گرفت. در «ژیورنی» این هنرمند تصمیم گرفت دنیای ایده‌آل خود را در باغ زیبایی که منبع الهام او بود خلق کند، دنیایی که ما امروزه از طریق مجموعه تابلوهای نقاشی نیلوفرهای آبی، پل‌های ژاپنی و گذرگاه‌های پر از گل آشنا هستیم.

«یلی آرت» نوشت، تغییرات از اوایل قرن بیستم میلادی در زندگی این هنرمند آغاز شد. در سال ۱۹۰۸، «مونه» متوجه مشکلی در چشم راستش شد و کم‌کم دید هر دو چشم او ضعیف شد. در سال ۱۹۱۲ پزشکان دریافتند «مونه» به آب مروراید مبتلا شده است. با پیشرفت آب مروراید تشخیص رنگ با مشکل روبه‌رو می‌شود. سفید به زرد نزدیک می‌شود، سبز به زرد نزدیک می‌شود و قرمز متمایل به نارنجی می‌شود. همچنین تشخیص جزئیات دشوار می‌شود. نخستین نشانه‌های این بیماری را می‌توان در نقاشی که مونه در سال ۱۹۰۸ و نیز خلق کرد مشاهده کرد.

«مونه» نمی‌خواست به جراحی فکر کند؛ چرا که همیشه «نورده دومیه» نقاش فرانسوی را به یاد می‌آورد که پس از چنین جراحی نابینایی خود را از دست داد. مطمئناً در آن زمان جراحی‌های آب مروراید در مراحل ابتدایی بودند.

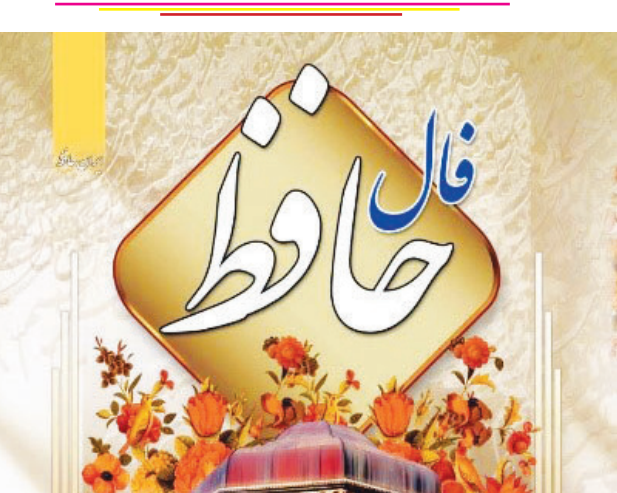
بنابراین او از قطره‌های چشم و عینک برای ۱۴ سال استفاده کرد و به کمک آن‌ها توانست با وقفه فعالیت هنری داشته باشد.

اما در سپتامبر سال ۱۹۲۲، «کلود مونه» باید با حقیقتی اجتناب‌ناپذیر مواجه می‌شد، قطره‌های چشم گوناگون و عینک‌های مختلف فقط توانست بودند جراحی اجتناب‌ناپذیر چشمان او را به تعویق بی‌اندازند. این هنرمند تقریباً نابینا شده بود.

«مونه» در نهایت در اکتبر سال ۱۹۲۲ در نامه‌ای برای یک پزشک موجه که زمان آن فرارسیده که خودش را به او واگذار کند، اما همچنان نگرانی‌هایی دارد.

در نهایت «مونه» در ژانویه سال ۱۹۲۳ نخستین جراحی را انجام داد. این جراحی بخشی از بینایی او را بازگرداند. بااین‌وجود این جراحی برای «مونه» آن‌قدر دشوار بود که از انجام جراحی بر روی چشم چپش خودداری می‌کرد. او همچنین از تدهایی که متوجه آتارش می‌شدند و چون بخش‌های سفید بوم قابل مشاهده بودند و به‌عنوان آتار ناتمام یاد می‌شدند نیز رنج می‌برد.

## امروز شما



- مهر** (مهر)
- فروردین** (فروردین)
- اردیبهشت** (اردیبهشت)
- خرداد** (خرداد)
- آذر** (آذر)

پیشنهادات تازه‌ای مطرح می‌شود که باید هر کدام را جداگانه مورد مطالعه قرارداد و سپس تصمیم گرفت. به آینده اگر فکر کنی می‌توانی تصمیمات بهتری گرفته و نسبت به آن‌ها اطمینان بیشتری داشته باشی.

پیش از شنیدن یا نشنیدن چه قضای می‌توان داشت؟ باید ابتدا حرف‌های او را خوب و کامل بشنوی، بعد در مورد او و این موضوع قضاوت کنی.

پس از یک دوره قهر و جدال دوره‌ای می‌رسد که در آن عشق و آشتی حرف اول را می‌زند. زندگی نیز چون یک سال چند فصل دارد و بدون این فصل‌ها دچار رکود خواهد شد.

با احساسات دیگران نمی‌شود بازی کرد. کسی که با آتش بازی می‌کند خودبه‌خود طعمه آن خواهد شد. شاید تو در این باره حق داشته باشی اما هر کاری عواقبی دارد که باید آن را در نظر داشت.

رفتار خود را با اختلاف حل خواهد شد. گذر زمان به هر دو طرف نشان خواهد داد که تدریجاً بیشتر به آن‌ها آسیب می‌رساند. از این‌رو هر دو سر عقل آمده و باهم آشتی می‌کنند.

در دوست داشتن نمی‌توان فقط به منافع خود فکر کرد. نمی‌گویم تماماً در این باره باید خود را قربانی کرد اما باید رفتاری در پیش گرفت که دوستی‌ها شفاف‌تر و عمیق‌تر شود. در دلت جایی برای دیگران باز کن.

تو باید دوباره به‌سوی او بگردی. البته این یک پیشنهاد است و تصمیم نهایی با توست. به‌هر حال اگر احساس می‌کنی او همان کسی که تو همیشه آرزویش را می‌کردی، برای بازگشت هیچ بهانه‌ای نباید بیاوری.

اطرافیات به تو سفارش می‌کنند که بهترین راه را انتخاب کنی اما تو همچنان لجباز و یک‌دنده‌ای!! به چه قیمتی می‌خواهی حرفت به کرسی بنشیند!؟

در روابطتان مراقب باشی. تو فرد خاکی و راجتی هستی، اما ممکن است اطرافیان این‌طور استنباط نکنند و از روی حسادت و یا به هر دلیلی برایت دردسرهایی درست کنند.

## خوانندگی

### تجربه طعم‌های جدید و آشنایی با فرهنگ غذایی ملل مختلف در «گردشگری غذایی»



گردشگران در گردشگری غذایی که به آن گردشگری آشپزی یا گردشگری غذایی نیز گفته می‌شود، به دنبال تجربیات آشپزی برای گسترش درک خود از یک فرهنگ یا سبک زندگی در حین سفر هستند.

به گزارش مهر، گردشگران غذایی تورهایی را آغاز می‌کنند که نه تنها تجربه طعم‌های گوناگون را به دنبال دارد بلکه به آن‌ها آموزش می‌دهد ارتباط بین غذا و آداب‌ورسوم محلی را شناسایی کنند. گردشگران غذایی به دنبال تجربیات آشپزی معتبری هستند که آن‌ها را در معرض طعم‌ها، بافت‌ها و سنت‌های جدید قرار دهد.

یک مدرسه آشپزی ختم می‌شود. در نتیجه گردشگری غذایی با تمرکز بر آشناسازی گردشگران با فرهنگ مقصد گردشگری، علاوه بر منحصربه‌فرد و خاطره‌انگیز بودن برای مسافران و گردشگران، توسعه اقتصادی و اجتماعی را نیز به همراه خواهد داشت.

بر این اساس چنانچه گردشگری غذایی با شیوه‌ای درست انجام شود و به‌نوعی احترام به هویت جامعه و به‌ویژه جامعه محلی را مورد توجه قرار دهد، در زمینه تعادلی و کاهش تأثیرات منفی گردشگری و جدایی میان مردم و غذای واقعی مؤثر خواهد بود. اینت در حالی است که گردشگری همیشه با توسعه پایدار همراه نخواهد بود و بسیاری از مقاصد با عدم تقارن منطقه‌ای و فصلی با مشکلاتی مواجه هستند.

البته می‌توان به این نکته اشاره کرد که گردشگری غذایی اخیراً در ایران نیز رواج یافته و زمینه تنوع غذایی موجود تحت تأثیر جغرافیای کشور و تنوع قومی و نژادی ایرانیان است. به‌عنوان مثال یکی از غذاهای محبوب ایران آبگوشت‌های شمال غرب کشور است که مواد آن از مرغان و شرایط جوی منطقه که امکان پرورش هر چه بهتر گیاهان و دام‌ها در آن فراهم است، تهیه می‌شود.

همچنین غذاهای نواحی مرکزی ایران نیز که آب‌وهوایی خشک دارد و برای تهیه غذاهای خود از سبزی‌های خشک بیشتر استفاده می‌کنند، محبوبیت خاصی دارد. در جنوب کشور نیز به سبب وجود دریا و اقیانوس، محصولات غذایی برگرفته از دریا بسیار بیشتر طبخ می‌شوند و از استثنای‌ترین آن‌ها می‌توان به «سوراخ» اشاره کرد که با خاک قرمز جزیره هرمز تهیه می‌شود و تنها غذایی است در آن خاک ریخته می‌شود.

در نهایت باید گفت که کشور ما باوجود تنوع آب‌وهوایی که دارد گذاشتن وعده‌های غذایی با مردم محلی، شرکت در رویدادها و



## عکس روز:

## گذرگاه پاییزی همدان

## شهروند عکاس

عکس‌های حرفه‌ای خود را با کیفیت مطلوب به آدرس ایمیل روزنامه طلوع ارسال

toloudaily@gmail.com

کنید تا در روزنامه درج گردد