

چالش جهانی

رستوران‌های تاریک

ماجرای غذاخوردن در رستوران‌هایی که در تاریکی غذا سرو می‌کنند، چیست؟

چرا رستوران‌ها این ایده را عملی کردند و از منوی عجیب و غافلگیرانه‌شان چه می‌دانید؟

پرونده

در رستوران را باز می‌کنید و سیاهی مطلق اولین و آخرین چیزی است که می‌بینید. پیشخدمت‌ها به سراغ تان می‌آیند و راهنمایی‌تان می‌کنند. در این رستوران قرار نیست چشم‌تان چیزی را ببیند و باید به تاریکی عادت کنید. پیشخدمت‌ها نابینا هستند و تنها گاهی نوری از آشپزخانه یا اتاق سرو غذا به بیرون می‌تابد و بعد دوباره همه جا تاریک است. این شیوه رستوران‌هایی است که در تاریکی غذا سرو می‌کنند و ترجیح می‌دهند همه مراحل سفارش و سرو غذا در تاریکی بگذرد و به اصطلاح چشم، چشم را نبیند. به این سبک غذاخوردن «Dark dining» می‌گویند. البته هدفی که این رستوران‌ها در کنار جذب مشتری دنبال می‌کنند، این شعار است: «نابینایان نباید فراموش شوند». بیشتر ما این تجربه یعنی غذاخوردن در تاریکی را در زمان قطع برق یا سفر تجربه کرده ایم و البته از همه چالش‌های آن باخبر نیستیم. اگر دوست دارید بدانید این ایده از کجا آمده است، در رستوران‌های تاریک چه می‌گذرد، چه اهدافی در این رستوران‌ها دنبال می‌شود و... پرونده امروز زندگی سلام را تا آخر بخوانید.

سروکلرستوران‌های تاریک از کجا پیدا شد؟

اولین تجربه رستوران تاریک، در پاریس در سال ۱۹۹۷ اتفاق افتاد. بعد از افتتاح این رستوران یک کارآفرین فرانسوی به نام «ادوارد دی بروژلی» با همکاری بنیاد نابینایان اولین رستوران زنجیره‌ای بین‌المللی غذاخوردن در تاریکی به نام «دان لو نوآ» به معنای «در تاریکی، در شب» را ایجاد کرد و کم‌کم این ایده در کشورهای دیگر با تغییراتی اجرا شد. «رافائل» هم فرد دیگری است که رستوران‌های تاریک را بر سر زبان‌ها انداخت. او اکوادوری است و یک رستوران ایتالیایی در سوئیس داشت. رافائل بعد از بازگشت به کیتو (پایتخت اکوادور) تصمیم گرفت یک غار بسازد و در آن با استخدام افراد نابینا یک رستوران راه بیندازد. او برای ساخت چنین

تجربه غذاخوردن در تاریکی مطلق و با چشم بسته یکی از اهداف این رستوران‌هاست. آن‌ها می‌خواهند در کنار یک کسب و کار متفاوت، نگاه‌ها را به سوی نابینایی و مشکلاتی که دارد، جلب کنند و همین‌طور معتقدند حذف بینایی، حواس بویایی، شنوایی، چشایی و لامسه را قوی‌تر و در نتیجه غذاخوردن را لذت‌بخش‌تر می‌کند. در نهایت رستوران‌های تاریک از سال ۱۹۹۹ میلادی در بسیاری از کشورهای جهان راه‌اندازی شدند و ایده جالب این رستوران‌ها به شهرهای بزرگ کشورهای آلمان، کانادا، سوئیس، روسیه و اوکراین سرایت کرد.



در رستوران تاریک چه خبر است؟

وقتی وارد رستوران‌های تاریک می‌شوید، یک راهنما همه چیز را برای‌تان توضیح می‌دهد. او از شما می‌خواهد تلفن همراه یا هر وسیله روشن‌کننده‌ای را که دارید در کمده‌ای قفل دار بگذارید. در بعضی رستوران‌ها، تاریکی آن‌قدر زیاد است که نیاز به عینک و چشم‌بند مخصوص نیست. ممکن است در طول رسیدن به میز منظر چند بار پاتان به جایی گیر کند یا به شخص وسیله‌ای در فضا برخورد کند. بعضی‌ها تحمل این همه تاریکی را ندارند و ممکن است هنوز روی صندلی نشسته، قید سرو غذا در تاریکی را بزنند و بیرون بروند.

نشستن پشت میز، تازه اول ماجراست

حالا فرض کنید خودتان را به کمک یک راهنما به یکی از میزهای موجود در رستوران تاریک رسانده‌اید. این تازه اول ماجراست و از این جابه‌جایی هر چیزی که می‌خواهید، حتی رفتن به سرویس بهداشتی (البته سرویس بهداشتی این رستوران‌ها جزو نقاط تاریک نیستند) باید او را صدا بزنید. پیشخدمت چند دقیقه به شما فرصت می‌دهد تا خودتان را با شرایط جدید هماهنگ کنید. این در حالی است که شما فقط صدا را می‌شنوید و در صورت نداشتن چشم‌بند هم هر چه پلک می‌زنید چیزی نمی‌بینید.

منوی عجیب و غافلگیرانه این رستوران‌ها
شیوه سفارش گرفتن در رستوران‌های تاریک متفاوت است.



فرصتی برای تجربه حس میلیون‌ها نابینا در جهان

غذا را سفارش دادید. همه چیز در تاریکی می‌گذرد و شما برای چند ساعت می‌توانید دنیای آدم‌هایی را که نمی‌بینند تجربه کنید و شاید حس بیش از ۳۵ میلیون نابینا در جهان را درک کنید. اگر گروهی یا خانوادگی به رستوران‌های تاریک بروید، بیشتر وقت‌تان صرف حدس غذا و حس‌تان در باره تجربه‌ای می‌شود که دارید از سر می‌گذرانید اما اگر تنها یا با گروه کوچک‌تری به رستوران تاریک بروید، نمی‌دانید در کجا نشسته‌اید و چه کسی در کنار باروهری شماست. هیچ تصویری از آدم‌هانی نمی‌بینید.

کشف غذا با بو و مزه کردن!



به من یادآوری کرد که زندگی یک فرد نابینا چه دشواری‌های غیر قابل‌وصفی دارد.»

کنار گذاشتن استانداردهای غذاخوری در این رستوران‌ها

مشتري‌ها گاهی بعد از سفارش غذا از پیشخدمت‌ها راهنمایی می‌خواهند و از آن‌ها می‌پرسند خب حالا چطور غذا را بخورم؟ گاهی هم قاشق یا چنگال مشتری‌ها روی زمین می‌افتد، غذا روی لباس‌شان می‌ریزد، لیوان‌شان می‌شکند یا ظرف غذایشان را برمی‌گردانند. کسانی که به این رستوران‌ها می‌روند یک جورهایی غذا را مزه‌مزه و گاهی تلاش می‌کنند از روی بو حدس بزنند غذا چیست. مانند همان حسی که در هنگام قطع شدن برق و غذاخوردن در تاریکی ناشی از آن داریم. در واقع وقتی فرد چنین رستورانی را انتخاب می‌کند ناگزیر باید همه استانداردهای غذاخوری را کنار بگذارد و هر لقمه غذا را کشف و تجربه کند.

فقط صدای آن‌ها را می‌شنوید و حتی گاهی ممکن است صداها به نظر آشنا برسند. در واقع افراد در این موقعیت به سراغ تمرکز روی حس شنوایی‌شان می‌روند و سعی می‌کنند حس‌شان را از این تجربه یادگیر مشتری‌های رستوران به اشتراک بگذارند. آن‌ها مدام سعی می‌کنند بر اساس حسی که دریافت می‌کنند از آدم‌هایی که با آن‌ها معاشرت می‌کنند، تصویری بسازند و آن را با تصویر افرادی که در ذهن دارند، مقایسه کنند. همین ماجراجویی‌ها خیلی از افراد را راضی می‌کند تا برای یک بار هم که شده رستوران تاریک را تجربه کنند. همچنین بعضی از کارفرماها و شرکای مالی برای اولین

...

شیوه سفارش گرفتن

در رستوران‌های تاریک، غافلگیرانه

پیش می‌رود. پارنگی

که انتخاب می‌کنید،

سلیقه غذایی شما را

تشخیص می‌دهند و

طبق آن برای تان غذا

می‌آورند. برای مثال

منوی سفید شامل

غذاهای ناشناخته،

منوی قرمز غذاهای

حاوی گوشت قرمز،

منوی آبی غذاهای

دریایی و منوی سبز

هم برای گیاه‌خواری

تدارک دیده شده

است.

زندگی بعد از ۲ ساعت تجربه تاریکی

غذا تمام می‌شود. حالا شما یک تجربه هیجان‌انگیز یا ترسناک را از سر گذرانده و برای زمان کوتاهی گوشه‌ای از دنیای افراد نابینا را در کوبان‌ها مهادت‌پنداری کرده‌اید. همه حواس‌تان به جز بینایی را به کار گرفتید تا بتوانید بهتر جهت‌یابی کنید، به اشیاء بخورید، غذا بخورید و بتوانید چند کلمه‌ای هم با دیگران صحبت کنید. بعد از این که غذا خوردن تمام می‌شود، دوباره باید یک مسیر تاریک را طی کنید تا به قسمت خروجی رستوران برسید. راهنما شما را به یک اتاق دیگر هدایت می‌کنند و شما هشدار می‌دهند که کمی طول می‌کشد تا چشم‌هایتان به نور عادت کند. با نوشیدنی‌های کافئین‌دار مانند چای و قهوه پذیرایی می‌شوید و بعد هر کس در باره غذایی که خورده‌است، توضیح می‌دهد. بعضی هم که نمی‌دانستند چه غذایی را امتحان کرده‌اند از حدس‌شان می‌گویند و پیشخدمت اسم غذا را به آن‌ها می‌گوید. نکته جالب این که شما این بار همان افرادی را که در تاریکی با آن‌ها غذا خوردید، در روشنایی می‌بینید و آن‌ها را با چیزی که در ذهن ساخته بودید، مقایسه می‌کنید. صرف غذا در رستوران‌های تاریک در نهایت ۲ ساعت طول می‌کشد و وقتی از رستوران خارج می‌شوید برای اولین بار معنی زندگی با بینایی را درک می‌کنید. در واقع ارزش اصلی نور را با چشمان‌تان می‌بینید و می‌فهمید تاریخ‌کسی را تجربه‌اشیده‌باشید، نمی‌توانید او را درک کنید.



پاسخ به ۲ سوال پرتکرار درباره نابیناها

ندارند، خواب‌هایشان با ما متفاوت است. در واقع به این دلیل که فرد درکی از اشیاء و موارد بصری ندارد، خواب‌های این دسته از افراد شامل مواردی همچون صدا، اطلاعات لامسه، بوها، مزه‌ها یا احساسات می‌شود. افرادی که در ابتدا نابینا بودند ولی بعد نابینا شدند، ممکن است در خواب‌هایشان هم تصویر ببینند و هم متوجه صدا یا بوها و اطلاعات لامسه شوند.

چشم دیگر به دنیای اطراف نگاه کنید و به این سوال پاسخ دهید که چشم بسته‌تان چه چیزی می‌بیند؟ حالا دیگر جواب شما رنگ سیاه نیست، در واقع چشم شما هیچ چیزی نمی‌بیند این همان وضعیتی است که افراد نابینا دارند.

۲- یک نابینا در خواب چه می‌بیند؟

کسانی که از زمان تولد نابینا هستند به دلیل این که هیچ درکی از اشیاء و تصاویر

شما دنیا را چطور و چه رنگی می‌بینید؟ وقتی درباره آسمان آبی و جنگل سبز صحبت می‌شود، درک شما از رنگ‌ها چیست؟ خواب هم می‌بیند؟ این‌ها سوالات پرتکراری هستند که از نابیناها می‌پرسیم. پرونده امروز زندگی سلام فرصت خوبی است که اگر به دنبال جواب هستید، این قسمت را خوب بخوانید.

این شکل است که هیچ چیزی نمی‌بینند و هیچ چیزی وجود ندارد. اگر شما می‌خواهید حس و حال افراد نابینا را تجربه کنید، برای رسیدن به این درجه از درک باید یکی از چشمان خود را ببندید و با

۱- دنیای افراد نابینا چقدر تکی است؟

آن دسته از نابینایان که از بدو تولد بینایی ندارند، هیچ درکی از رنگ‌ها ندارند و به همین دلیل زمانی که از آن‌ها درباره رنگ‌ها می‌پرسید، پاسخ‌شان بیشتر به