

۱۰ مستند تماشایی درباره کشاورزی و صنعت غذا



فیلم‌های مستند زیر ژانرهای متعددی دارند که هر کدام از آنها می‌تواند سلیقه‌های مختلف را راضی نگه دارد و برایشان الهام‌بخش باشد. مثلاً مستندهای موسیقی حواشی این حرفه و زندگی شخصی و حرفه‌ای اسطوره‌های موسیقی را بررسی می‌کنند یا مستندهای سیاسی پیش‌فرض‌ها درباره‌ی نحوه‌ی عملکرد قدرت‌های جهانی را به چالش می‌کشند و گاهی به موضوعاتی ورود می‌کنند که برای مدت طولانی مسکوت باقی مانده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، مستندهایی با موضوع کشاورزی و صنایع غذایی از زیر ژانرهای هستند که در چند سال اخیر مورد توجه مخاطبان و منتقدان قرار گرفته و طرفداران سرسختی دارند. این دسته از آثار، موضوعات وسیعی را تحت پوشش قرار می‌دهند؛ از نحوه تولید مواد غذایی مختلف و معضلات زیست‌محیطی در کشاورزی گرفته تا چالش‌های سرآشپزها برای طبخ یک وعده بی‌نقص و مواد غذایی که انسان ممکن است در آینده نزدیک به سراغشان برود.

در ادامه ۱۰ مورد از بهترین مستندهایی که تا به حال در حوزه کشاورزی و صنایع غذایی ساخته شدند را با هم بررسی می‌کنیم؛ بنابراین اگر به این غذا و هر آنچه به آن مربوط است علاقه‌مندید، این مطلب را از دست ندهید.

۱۰- آینده‌ی غذا (The Future Of Food)



▪ سال انتشار: ۲۰۰۴

▪ سازنده: دبورا کونس

▪ امتیاز راتن تومیتوز به فیلم: ۸۱ از ۱۰۰

▪ امتیاز IMDb به فیلم: ۷.۸ از ۱۰

محصولات تراریخته و اصلاح ژنتیکی شده چند سالی است که به سبد غذایی بسیاری از ما راه پیدا کرده و البته در ابتدا هیچ سازمانی زیر بار مشکلاتی که ممکن است در طولانی‌مدت برای سلامتی داشته باشند، نمی‌رفت. کم‌کم موضوع اصلاح ژنتیکی فرآورده‌های کشاورزی مورد توجه متخصصان قرار گرفت و تحقیقات گسترده‌ای روی ساختار آن‌ها و تاثیراتشان انجام شد و مضرات بی‌شمار و البته سود کلانی که نصیب عده‌ای می‌شد، آشکار شد.

آینده‌ی غذا مستندی درباره‌ی همین موضوع است و عناصر مختلف صنعت

کشاورزی را پوشش می‌دهد. دبورا کونس به سراغ غذاهای اصلاح ژنتیکی شده که چند سال گذشته قفسه‌ی فروشگاه‌های آمریکا را قبضه کرده بودند، رفته و به دنبال کشف الگویی برای این خوراک مضر است که وارد بدن بسیاری از انسان‌های کره‌ی زمین شده است.

همچنین در بخشی از این مستند تاثیر شرکت‌های بزرگ و دولت‌ها بر صنایع غذایی بررسی می‌شود و نشان می‌دهد که کشاورزان در این سیستم ناکارآمد تا چه اندازه بی‌دفاع هستند و وسیله‌ای برای اهداف سودجویانه‌ی این گروه‌ها به حساب می‌آیند.

آینده‌ی غذا مستندی تلخ و تکان‌دهنده است و درباره‌ی آنچه به عنوان غذا وارد بدنتان می‌شود، دید بهتری پیدا می‌کنید. احتمالاً پس از تماشای این مستند به سلامت و تغذیه‌تان اهمیت بیشتری می‌دهید و خوراک روزانه را با وسواس بیشتری انتخاب می‌کنید.

۹- بزرگ‌ترین مزرعه‌ی کوچک (The Biggest Little Farm)



▪ سال انتشار: ۲۰۱۸
▪ سازنده: جان چستر

▪ امتیاز راتن تومیتوز به فیلم: ۹۱ از ۱۰۰

▪ امتیاز IMDb به فیلم: ۸.۱ از ۱۰

موضوع اصلی این مستند جذاب و تماشایی درباره‌ی کشاورزی است و تماشای آن به افرادی که ایده‌ی زندگی در مزرعه و کشاورزی در دوران بازنشستگی را در سر می‌پرورانند، حتما پیشنهاد می‌شود.

در دنیای مستندسازی معمولا مرسوم نیست که سازندگان در فیلم حضور داشته باشند و به نوعی مستند درباره‌ی بخشی از زندگی آن‌ها باشد اما بزرگ‌ترین مزرعه‌ی کوچک یکی از آثاری است که برخلاف جریان رودخانه شنا می‌کند و این قاعده‌ی کلی را زیر پا می‌گذارد.

در این جا با جان چستر به عنوان کارگردان مستند و همسرش مولی چستر آشنا می‌شویم که تصمیم می‌گیرند مزرعه‌ی کوچکی را بخرند و مشغول پرورش محصولات ارگانیک شوند. تلاش‌ها، چالش‌ها و شکست‌های این زوج در بزرگ‌ترین مزرعه‌ی کوچک به عنوان نمونه‌ی کوچکی از زندگی کشاورزان واقعی به تصویر کشیده می‌شود و البته در نهایت به این موضوع اشاره می‌شود که با اندکی استمرار می‌توان رابطه‌ی مسالمت‌آمیزی با کره‌ی زمین داشت و دنیا را به جای بهتری تبدیل کرد.

۸- خوشمزه زشت (Ugly Delicious)



▪ سال انتشار: ۲۰۱۸

▪ سازندگان: ادی اشمیت، جیسون زولدر، لورا گابرت، مورگان نوئل

▪ امتیاز راتن تومیتوز به فیلم: ۱۰۰ از ۱۰۰

▪ امتیاز IMDb به فیلم: ۷.۸ از ۱۰

خوشمزه زشت یکی از پرمخاطب‌ترین مستندهای نتفلیکس است که تا به حال در دو فصل ساخته شده و قلب طرفداران آشپزی و شکموها را به تسخیر خود درآورده است. هر قسمت این مستند سریالی با محوریت غذاهای مختلف است و سرآشپز معروف و بااستعداد دیوید چانگ با سفر به نقاط مختلف دنیا غذاهای ویژه‌ی این مناطق را بررسی می‌کند.

تا این جای کار ظاهراً با ایده نخ نمایی طرف هستیم که در مستندهای بسیاری از جمله «فود سفری» (Food Safari) هم شاهد آن بودیم اما در این جا دیوید چانگ بر موضوعات مختلف بیش از اندازه عمیق می‌شود و به بررسی تاریخچه‌ی غذاها به تاثیری که بر درکِ مدرن افراد از خوراکی‌ها دارند، می‌پردازد.

چانگ در این مستند تماشایی و خوشرنگ و لعاب تقریباً به سراغ هر نوع خوراکی می‌رود؛ از تاکو و پیتزا گرفته تا غذاهای سوری و منوی غذای کودکان. همچنین در خوشمزه زشت دیدگاه‌های این سرآشپز درباره‌ی

نویسندگان غذا، ستاره‌ها، اساتید آشپزی، انواع ظروف سرو، تزئینات غذا و... بررسی می‌شود که در نوع خود بسیار تماشایی است و بدون شک لحظات لذت بخشی را برای عشاق آشپزی خلق می‌کند.

۷- رویاهای جیرو درباره‌ی سوشی (Jiro) (Dreams Of Sushi)



▪ سال انتشار: ۲۰۱۱

▪ سازنده: دیوید گلب

▪ امتیاز راتن تومیتوز به فیلم: ۹۹ از ۱۰۰

▪ امتیاز IMDb به فیلم: ۷.۹ از ۱۰

سوشی یک از خوراکی‌های اصیل آسیای شرقی، ترکیب غریب و نامانوسی از ماهی و میگوی خام، برنج و انواع سبزیجات است که در حال حاضر در بسیاری از کشورهای دنیا از جمله ایران خودمان هم سرو می‌شود و اتفاقاً برخلاف ظاهر عجیب و غریبش طرفداران زیادی دارد.

رویا‌های جیرو درباره‌ی سوشی، مستند تماشایی و پرطرفداری درباره‌ی یک استاد آشپزی ژاپنی به نام جیرو اونو است که در آستانه‌ی ۸۵ سالگی به عنوان یکی از بهترین سرآشپزهای سوشی در سراسر دنیا

شناخته می‌شود و رستوران پرطرفداری به نام سوکیاباشی را در توکیو اداره می‌کند.

در این مستند همراه جیرو اونو می‌شویم و بخشی از عشق و علاقه‌ای که به غذا و حرفه‌اش دارد را از نزدیک لمس می‌کنیم، علاقه و اصالتی که احتمالاً مستقیم وارد غذاهایش می‌شود و آن‌ها را از سایر موارد مشابه، متمایز می‌کند. همچنین در بخش‌هایی از فیلم به رابطه‌ی او و پسرش پرداخته و چالش‌هایی که در سن پیری برای اداره‌ی رستورانی بزرگ با آن‌ها مواجه است، بررسی می‌شود.

در هر صورت اگر به فرهنگ و غذاهای آسیای شرقی از جمله سوشی علاقه‌مندید، پیشنهاد می‌کنیم تماشای این مستند جذاب و خوشمزه را به هیچ عنوان از دست ندهید.

۶- زمین کشاورزی (Farmland)



▪ سال انتشار: ۲۰۱۴

▪ سازنده: جیمز مول

▪ امتیاز راتن تومیتوز به فیلم: ۳۸ از ۱۰۰

▪ امتیاز IMDb به فیلم: ۶.۱ از ۱۰

بشر از قدیم‌الایام به کشاورزی مشغول بوده و به عنوان یکی از حرفه‌های کهن کره‌ی زمین شناخته می‌شود. جیمز مول کارگردان برنده‌ی اسکار در مستند زمین کشاورزی، روند مدرنیته در این حرفه و تبدیل شدن به یکی از صنایع پول‌ساز کره‌ی زمین را بررسی می‌کند.

در این مستند فن‌آوری‌های جدید و مواد شیمیایی که در حال حاضر استفاده از آن‌ها در کشاورزی رایج است و به باروری بیشتر محصولات کمک می‌کند را بررسی می‌کند. نکته‌ی جذابی که زمین کشاورزی را از سایر مستندهای هم‌ترازش متمایز می‌کند این است که جیمز مول به نقاط مختلف آمریکا سفر می‌کند و به همه‌ی این موارد از طریق تجربه‌ی کشاورزان نگاه می‌کند.

زمین کشاورزی مستند بسیار مفیدی برای علاقه‌مندان به کشاورزی و همه‌ی افرادی است که از این راه کسب درآمد می‌کنند و دیدگاهتان به کشاورزی مدرن را کاملاً دگرگون خواهد کرد.

۵- پخته شده (Cooked)



▪ سال انتشار: ۲۰۱۶

▪ سازنده: الکس گیبنی

▪ امتیاز راتن تومیتوز به فیلم: اطلاعاتی در دسترس نیست

▪ امتیاز IMDb به فیلم: ۸.۱ از ۱۰

پخته شده یکی دیگر از مستندهای پرطرفدار نتفلیکس دربارهی خوراکی‌هاست که تقریباً در همان حال و هوای زشت خوشمزه است و طرفداران غذا را حسابی سرحال می‌کند.

در این مستند مایکل پولان به نقاط مختلف سفر و غذاهای محلی این مناطق را به بینندگان معرفی می‌کند. همچنین به تاثیر شیوه‌های پخت بر طعم نهایی غذا می‌پردازد. بسیاری از فرآیندهای مهم آشپزی در این مستند بررسی می‌شود و پولان به همراه متخصصان این حوزه نکاتی که یک غذا را خوشمزه‌تر می‌کند را آشکار می‌کند.

در هر صورت اگر از طرفداران مستندهای آشپزی با تصاویر باکیفیت و خوشرنگ لعاب مختلف هستید، تماشای پخته شده را در برنامه‌تان قرار دهید.

۴- پادشاه ذرت (King Corn)



▪ سال انتشار: ۲۰۰۷

▪ سازنده: آرون وولف

▪ امتیاز راتن تومیتوز به فیلم: ۹۶ از ۱۰۰

▪ امتیاز IMDb به فیلم: ۷ از ۱۰

ذرت بدون شک یکی از مهم‌ترین مواد غذایی در سراسر دنیا به ویژه ایالت متحده آمریکا است. فرقی نمی‌کند از این نوع غلات خوشمان می‌آید یا نه در هر صورت بخش مهمی از تغذیه‌ی ما وابسته به آن است. مستند پادشاه ذرت بر پایه این ماده‌ی غذایی مهم بنا شده و ذرت را در جایگاهی قرار می‌دهد که همیشه لایق آن بوده است.

ماجرا دربارۀ دو دوست همدانشگاهی به نام‌های ایان و کورت است که تصمیم می‌گیرند در یک هکتار زمین کشاورزی ذرت پرورش دهند. آن‌ها برای این کار به نقاط مختلف سفر و از تجربیات کشاورزان خبره در تهیه‌ی محصولی بی‌نقص استفاده می‌کنند. چالش‌های مختلف و تغییرات فزاینده در کشاورزی سنتی از جمله مواردی است که پادشاه ذرت بر آن‌ها توجه ویژه‌ای دارد.

۳- چنگال علیه چاقو (Forks Over Knives)



▪ سال انتشار: ۲۰۱۱

▪ سازنده: لی فولکرسون

• امتیاز راتن تومیتوز به فیلم: ۵۹ از ۱۰۰

• امتیاز IMDb به فیلم: ۷.۷ از ۱۰

در سال‌های نه چندان دور اگر کسی میان اعضای یک خانواده پیدا می‌شد که به فرآورده‌های گوشتی علاقه‌ای نداشت، به اندازه‌ی یک موجود بیگانه یا چیزی شبیه آدم فضایی عجیب‌وغریب بود؛ بنابراین مجبور بود برای هم‌رنگ جماعت شدن لقمه‌های گوشتی را با اشک و آه قورت دهد و تظاهر کند از خوردنشان لذت می‌برد.

اما کم‌کم دنیا به سمتی رفت که گیاه‌خواری نه به عنوان یک رژیم غذایی بلکه به عنوان یک سبک زندگی سالم و صلح‌آمیز شناخته شد که سلامت بدن و مراقبت از محیط‌زیست را در اولویت قرار می‌داد. البته هنوز هم هستند افرادی که تصورشان از یک گیاه‌خوار یا وگان کسی است که از صبح تا شب با یک ظرف بزرگ سالاد این طرف و آن طرف می‌رود و به جز پیروی از مد روز هیچ فلسفه‌ای برای این کارش ندارد!

تماشای مستندهایی درباره‌ی دنیای صلح‌آمیز و هیجان‌انگیز گیاه‌خواران، پیشنهادی است که دیدگاه افراد را به این سبک زندگی تغییر می‌دهد و شاید در آینده‌ی نزدیک تصمیم گرفتند رابطه‌ی صلح‌آمیزتری با کره‌ی زمین برقرار کنند.

چنگال علیه چاقو مستندی است که وگان‌یسم و سبک زندگی گیاه‌خواری را مورد بررسی قرار می‌دهد و با کمک متخصصان مختلف مضرات مصرف بی‌رویه‌ی فرآورده‌های گوشتی بر سلامت و محیط‌زیست را بررسی می‌کند؛ بنابراین اگر قصد دارید در آینده‌ی نزدیک به جمع گیاه‌خواران بپیوندید، تماشای این مستند را به شما پیشنهاد می‌کنیم.

۲- سرزمین عسل (Honeyland)



- سال انتشار: ۲۰۱۹
- سازندگان: تامارا کوتوسکا، لوبومیر استفانو
- امتیاز راتن تومیتوز به فیلم: ۱۰۰ از ۱۰۰
- امتیاز IMDb به فیلم: ۸ از ۱۰

سرزمین عسل بدون شک یکی از چشم‌نوازترین مستندهای چند سال اخیر است که احتمالاً پیش از تماشای آن هیچ ایده‌ای درباره میزان جذابیتش ندارید اما قول می‌دهم اگر اندکی صبوری کنید یکی از بی‌نظیرترین مستندهای دنیا را تجربه کنید.

ایده‌ی اصلی سرزمین اصل درباره‌ی جمعیتی کوچک و در معرض انقراض در اروپا است که به پرورش عسل در کوهستان مشغول‌اند. ماجرا در مقدونیه می‌گذرد و زندگی روتین زنی به نام «هاتیزه» و مادر پیر و زمین‌گیرش «نظیف» که از ترک‌تباران مهاجر هستند برای مخاطبان تصویر می‌شود. هاتیزه آخرین زن اروپایی از نسلی است که به پرورش زنبور در کوهستان مشغول‌اند.

جالب است بدانید فیلم‌برداری این مستند سه سال زمان برد و گروه سازنده در همه‌ی این مدت با هاتیزه و مادرش زندگی و روتین زندگی او را موبه‌مو فیلم‌برداری کردند؛ به همین دلیل مخاطب هنگام تماشای فیلم احساس می‌کند برای دقایقی با این زن اسرارآمیز زندگی می‌کند و

برای تهیه‌ی عسل با او همراه می‌شود؛ همین مورد هم سرزمین عسل را به مستندی گرم، دوست‌داشتنی و در عین حال دقیق تبدیل کرده است.

همچنین برای فیلم‌برداری هیچ‌کدام از سکانس‌های این مستند چشم‌نواز از نور مصنوعی استفاده نشده و سازندگان با ظرافت تمام فیلم‌برداری را به گونه‌ای زمان‌بندی کردند که امکان بهره‌مندی از نور طبیعی وجود داشته باشد. سرزمین عسل به صورت هم‌زمان در بخش بهترین مستند و بهترین فیلم خارجی زبان اسکار نامزد شد که در نوع خودش شگفتی‌ساز است.

۱- کارخانه‌ی غذا (Food, Inc.)



▪ سال انتشار: ۲۰۰۹

▪ سازنده: رابرت کانر

▪ امتیاز راتن تومیتوز به فیلم: ۹۵ از ۱۰۰

▪ امتیاز IMDb به فیلم: ۷.۸ از ۱۰

و در نهایت به عنوان اولین گزینه‌ی این فهرست به سراغ کارخانه‌ی غذا می‌رویم؛ از محدود مستندهایی که روند تولید غذا در ایالت متحده‌ی آمریکا را به طور موشکافانه بررسی می‌کند. این فیلم با نظر مثبت منتقدان و مخاطبان همراه شد و در نهایت نامزدی اسکار را به

دست آورد.

رابرت کانر در این فیلم به بخشهای مختلف صنایع غذایی سر میزند و روند تولید خوراک مورد نیاز برای مردم کشورش را بررسی میکند. مخاطب کم‌کم با نقش مافیایی شرکت‌های بزرگ و اعمال غیرمسئولانه‌ای که برای تولید بیشتر فرآورده‌های غذایی از جمله گوشت و مرغ انجام می‌دهند، آشنا می‌شود.

تماشای مستند کارخانه‌ی غذا به کسب دیدگاه منطقی درباره‌ی خوراکی‌هایی که در رژیم غذایی‌مان جای دارند، کمک می‌کند و پس از تماشای آن هر خوراکی را به سادگی وارد معده‌مان نمی‌کنیم.

منبع: screenrant