

به بهانه ۱۶ اکتبر روز جهانی غذا؛ سرکی به دنیای طعم‌ها در گفت‌وگو با یک سرآشپز حرفه‌ای

تردستی با خوراکی‌ها

الہمہ توانا | روزنامہ نگار

یک شغل

از چند شست نخود و لوبیای سفت بی مزه و یک ظرف سبزی خام به علاوه یک پار آب کمی روغن و ادویه، یک کاسه آش داغ لذیذ ساختن، چه چیزی از تبدیل مس به طلا کم دارد ؟ اگر منصف باشم، هیچ ! اگر هم کر سنه باشیم که اتفاقاً اولی به دومی ارجح است، مگر این که بعد دهان با هضم طلا مشکلی نداشته باشد .

آن کار جایی که به نظر نمی رسد دود دستگاه گوارش مان از فلز جات استقبال کند، چاره ای نداریم جز سر تعظیم فرود آوردن در برابر خالق طعم های دلنشین . آشپز ها، البته تباری کم مهم تر از سیر کردن شکم به رعبه دارند؛ هنر آن ها به کار تحمل پذیر کردن دنیا می آید؛ بدون رنگ های بی نظیر مرصع پلو و بوی سحر انگیز قیমে و ترکیب عجیب دلمه، زندگی آخیلی سخت تر از این حرف ها می شد . پرونده امروز که به بهانه ۱۶ خبیر، روز جهانی غذا و سالروز تأسیس فائو، سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد، شکل گرفته، تقدیمی ناقابل است به همه آشپز ها که عطر و طعم های دل انگیز را مدیون شان هستیم؛ با خواندنش، تلخی و شیرینی حرفه آشپزی را بهتر می شناسید و چندی باری هم احتمالاً آب دهان تان را قورت خواهید داد و شاید بعدش مجبور شوید بی توجه به زمان و ساعت، سری به آشپز خانه بزنید .

کرده اند، چین تایپه، مالزی و کره جنوبی هستند. هزینه هنگفت کره در چند سال پیش برای ایجاد «کمپلی دیپلماسی»، صدای مردم ایران کشور را درآورد. کمپچی، معروف کره ای هاست و هدف این دیپلماسی، تبدیل غذاهای کره به یکی از پنج غذای محبوب جهان و افزایش ستور ان های کره ای در خارج کشور بود. به هم تلاش هایی در این زمینه کره ای؛ اولین بار با حمایت مجمع شهر داران آسیایی، غذای ایرانی در سطح بین المللی معرفی کردیم. سال های گذشته در جلسه خاقل غذای کره ای، در اجلاس شهر داران جاده ابریشم، نمایشگاه غذای دبی و اجلاس جهانی هم می که در چین کار شد، آشپزی مان را عرضه کردیم. حالا همه تصمیم داریم دیپلماسی آشپزی را جدی تر دنبال کنیم، چون معتقدیم با نگاه صادرات غیر نفتی و اشتغال زایی کاملاً توجه پیدا کردیم؛ به ویژه با توجه به این که صادرات ایران نسبت به کشورهای همسایه از آن تر است. ما استارت کار از دیپلماسی آشپزی می کشیم و کشورمان به عنوان صاحب امتیاز این صورت بگیرد. ۱۵.

ماغذارا

مفہم

حداکثر می‌زنم بعد از این توضیحات مفصل در باره دیپلماسی آشپزی، بدغداهای اشتها هم به اهمیت پخت‌وپز پی برده باشم مانند ما به اندازه آن‌ها که عشق غذای است. چتر را بیشتر کسانی که دست‌پختشان خوب است، درون تپل‌ها گذاشته‌ام و آشپزی می‌شوند یا آشپزها شکمو؟ ضامن معتقد است: «آشپزها لزوماً شکمو نیستند بلکه غذا را دوست دارند و به آن احترام می‌گذارند. غذا از جنبه‌های مختلف روی ما تأثیر می‌گذارد؛ مزه که بازبان احساس می‌کنیم، رایحه که بابینی و رنگ و ظاهر ظاهر می‌کند که با مغز درارتش است. این‌ها بود که این‌ها بکسان تأثیر می‌دهد و بدون تزیین، غذای زیبارا انتخاب می‌کنیم». بافت (همان چیزی که یک‌خوب را از بد متمایز می‌کند) و حتی صدا (چپس اگر موقع خوردن صد دادند، چپس خوش نیست و تندگ) و بوی صدا (اصلاً بهمان نمی‌چسبد). می‌بینید ما غذا را به‌همه حواس ما دریافت می‌کنیم. آشپزها قدر غذا را می‌دانند و متوجه‌اند که چقدر برای تهیه‌اش، زحمات کشیده شده‌است. اما بعضی آشپزها چاق هستند، بیشتر به این دلیل است که قوری تپل‌روز، بارها مجبورند غذای خنک شده را بخورند. می‌پرسم حواس آشپزها را به‌تفاهوتی است یا بوی‌تری می‌شود، در جواب می‌دهد: «آشپزها به‌بوی‌ها و چشایی‌های قوی‌تری دارند، موفق‌ترند چون اراد سریع‌تر طی می‌کنند. از طرف دیگر، در جریان کار به‌مرور زمان، حواس آن‌ها تربیت می‌شود؛ بوی آشپز، کم‌کم بوی میخک و آویشن را می‌شناسد و بوهای گس‌نفری را از گس‌اله‌ت تشخیص می‌دهد».

تستینگ منو

فرصتی برای بروز خلاقیت

شیزها هنرمندهایی هستند دائماً در حال نوآوری یا صرفاً کارمندهای خوبی که سال‌ها، آموخته‌های اولیه‌شان را تکرار می‌کنند؟ رضا جواب می‌دهد: «ماد و گروه منو داریم. یک، منوهای کلاسیکی که بر اساس دستور العمل تهیه می‌شوند. در پخت این

غذاها، کار آشپز هردو به استاندارد نان دیکت باشد، ارزش بیشتری دارد. مثلاً طبق قاعده، قرمه سبزی نباید بر داشته باشد؛ چوجه بدون استخوان، سس کره - زعفران ندارد و چوجه با استخوان، سس ربی، گروه دوها، منوها خلافانه هستند که به دستور نان دیکت در یک دهه می شوند. این منوها بر مبنای توانایی سرآشپزهایی تعیین می شوند که از مرحله آشپزی عمومی گذشته و به مرحله نوآوری رسیده اند. بنابراین به خاطر این سرآشپزهاست که به دستور نان دیکت می رود و اعتماد دارد. امروز در شیراز، (تستینگ منوها) خیلی رایج شده اند؛ این معنی که در یک وعده ربی، ماستی، مثلاً ۱۰ تا کوس غذا با سوسیس می کنند، در حجم کم، به همراه منوها متنوع و تزیین های خاص تا مشتری غذاش را انتخاب کند. در ایران اما منوها خلافانه چندان جایگاهی ندارند. در این وفتشایی به خلایقی اما راضی یک غذا اختراع کرده است. توضیح می دهند: «در این باره به خودی خود اشی مثل سس شکلاتا، تستر که کمی از شکلاتا و گوشت و انواع مغزهای خوراکی، خیلی مغزی است، شبیه خوش شنفجان، با مزه کلی تند و شیرین. این غذا را ثبت نکرده ام، چون فرایند ثبت زمان و هزینه بر است» و وقتی می پرسیم چرا که دستور خود را نرفت، زنگار آن تست کسی خوش شکلاتا را به خودش میزند، می گویند: «نه، یکی دیگر در این تست می کشد، چندسال پیش هم یکی از همکارانم این غذا را با ماهی تنی خودم تهیه می نمودم ولی توی آموزش شده».

آشپزی، مجموعه‌ای از مهارت‌ها

از جمله ما است مالی!

هر کسی پایش را توی آشپزخانه گذاشته باشد، می‌داند غذا درست کردن به مجموعه‌ای از مهارت‌ها نیاز دارد. این مهارت‌ها در سطح حرفه‌ای، بیشتر و پیچیده‌تر می‌شوند. توضیحات رضا خواجهانی؛ یک آشپز، یکی از هر چیزی باید به اطلاعات پایه مسلط باشد، شامل شناخت ابزار، مواد اولیه، شیوه‌های پخت، ترکیبات غذایی، بهداشت و اصول ایمنی. اطلاعات لازم لزوماً در فضای دانشگاهی حاصل نمی‌شود اما آشپزهایی که صرفاً به شیوه تجربی آموز می‌بینند، یک قطعات کل ندارند. یک آشپز تجربی، مستحق هیچ‌وقت ندانند ترکیبات سازنده غذایی که برای هماهنگی سرکه است چیست؟ کربوهیدرات؟ پروتئین یا چربی؟ اصلاً برای آن فرد مناسب است یا نه؛ ممکن است هیچ‌وقت با ادویه‌ای مثل «بادیان ستاره‌ای» آشنا نشود و انواع ماهی‌ها را از هم تشخیص ندهد. کسی که بدون دانش آشپزی می‌کند، ممکن است غذاهای خوشمزه‌ای را بپزد اما لزوماً حرفه‌ای نباشد. بعد از اطلاعات پایه، آشپز باید غذاهای ساده‌تری را یاد بگیرد؛ یعنی غذاهایی که در هر کشور مهم هستند و تکنیک‌های ساده‌ای دارند. مرحله بعد، آموزش غذاهای خاص‌تر است که تکنیک‌های سختی هم دارند. مثلاً غذای داریم به اسم مرغ شکمپر بدون استخوان! آشپز به همه استخوان مرغ را برمی‌دارد و داخل راپر می‌زند. مرغ از بیرون کاملاً سالم به نظر می‌رسد، انگار تا کسی روی می‌شده باشد! در سطوح بالاتر آشپزی با آموزش مدیریت نیروی انسانی، کنترل هزینه، نحوه نوشتن دستور غذا و شناخت غذاهای ملل مختلف سر کار داریم. یکی دیگر از مهارت‌های موردنیاز آشپزی، هنر «ماست مالی» است. یک آشپز باید بتواند شوری خورش را سبب مینی تعادل کند و بوی سوختهگی ربنج را با نان بگیرد. اگرچه ربنج خیلی ته گرفت و از نان کاری بر نیامد، بعد از غصه خوردن اسم غذایش را برگرداند: «ریج دودی»!

ZENDEGI-SALAM

ضمیمہ روزنامہ خراسان

سه‌شنبه • ۲۴ مهر ۱۳۹۷
 ۱۴۴۰ • ۱۶ اکتبر ۲۰۱۸
 شماره ۹۹۴۰

۱۱۶۳

عکس‌ها: آر‌صین صمیمی

سالم خوری

بين المللى

[illegible]

شغلی بادا و طلب‌های

بسیار و درآمد کم

محطوره در چه سنی می شود آشنیزی یاد گرفت؟ این شاید سوال بعضی از شما باشد که این جای پرورنده را خوانده اید، و جواب می دهد: افضل بیشتر کارها آشنیزی هم در سن پایین تر سریع تر آموخته می شود؛ در جوانی، هم حس های ماقوی تر است و هم برای تربیتشان و در دارد. تشخیص و پذیرش طوطی های جدید به مرور زمان سخت می شود. به نظرم دوستان آشنیزی، از ۱۵-۱۶ سالگی می توانند کم شروع کنند و فواید ساده کار را آموختن آشنیزی، اگر کسی می خواهد آشنیزی را از صفر شروع کند، پیشنهاد من آموزش آشنیزی است؛ آشنیزی، اگر کسی خصوصی و سازمانی و حرفه ای، گزینه های خوبی هستند. اگر کسی، به هر دلیلی امکان کلاس رفتن نداشته باشد، می تواند از کتاب به معتبر آشنیزی کمک بگیرد، مثل «هنر آشنیزی» نوشته زرا منتظمی و «راز تپان» تألیف نجف دریاپندری. آشنیزی یاد گرفتن از روی کتاب البته در دستگیر و خطا بالا می رود. تا وقتی فرد، چاقو دستگیر کند، غذا را زرد کند و ترشش از ترشگری نرزد، فایده ای ندارد. بعد از گذراندن دوره های آموزشی هم، جذب بازار کار دشوار نیست؛ سریع و راحت است اگر چه درآمدین کار، چندان چشم گیر نیست؛ مایگین در آشنیزی درامدشده برای ۸ ساعت کار، حدود یک میلیون و ۴۰۰ تا ۶۰۰ هزار تومان است. البته آشنیزی با حقوق ۷-۸ میلیون می درایم اما تعدادشان زیاد نیست؛ در کل شهر شاید کمتر از ۱ نفر.

جدول متوسط [شماره ۷۲۳۵]

طراح جدول: امید موسوی

فی

افسی

۱- نوعی چراغ پاره دار دارای سرپوش -مداد- پیرامون - ایستگاه قطار ۲- زنبیل -یوم بهشت شداد- خوشحال -یکه ۳- پهلوان -آن سوی سقف- جایز- مدرک -از روستاهای بخش روضیه مشهد ۴- رخت انگور -نظر- اشتها- مرغی خوش رنگ و خوش آواز ۵- ماه برتابی- دیوار گلی- خشک کن از آمیگشاه- نبات -ازادات تشبیه ۶- معدن- ویتامین انعقاد خون -پسر جنگل- لخته- قوت لاموت ۷- مسای عامیان- لباس شش- سافه خشک غلات ۸- چاره رهایی -میان ۹- ریز نمرات -کم وزن- خالص -از واحدهای زمان ۹- نمانگیدی -دام- گریبان -غذای بیمار- مفر ۱۰- زاری- رختشان -چک- مقدار ماده موجود در یک جسم- از بزرگ ۱۱- قهر- عهد- منجذاب

عمودی

۱- در بند- لباس زنان ۲- اپنی ۳- عضو پرواز- سازتیره- پیشه ۳- در بست کارخانه- سلاح کاشتنی- فوق ۴- یک آذری- ابزار بنایی ۵- سنگ تراز-و- مقوای نازک ۶- اپنی ایالتیای قدیم- میمیشگی- بوی رطوبت ۷- علامت مغفولی- طاقت ۸- بیرق- مهمانی ۹- رولایت -کنده- بزرگ تر ۱۰- جدل- شهر صنعتی- چهره ۱۱- مادر- پای افزا- نوعی چر دیباغی شده ۱۲- صحرای مصر- پدر شعرو ۱۳- پوشاک کشادگی استین -جاننشینان ۱۴- بحرانی- مایه حیات ۱۵- دوستی- روان- فلز گلوله ۱۶- وسط- برودت ۱۷- تاریک- سقف دارو ۱۸- بزه- مورچه- مخترع تلفن ۱۹- واحد مقاومت الکتریکی پرنده است سر کردن ۲۰- مدانی- دوری

[illegible]

٧٢٣٦ جدول شماره

CMYK

جدول سخت [شماره ۴۴۷]

طراح جدول: بیژن گورانی

قی

مردی

۱- پایتخت استونی - فیلمی ساخته آلفرد هیچکاک با بازی اینگمار برگمن
۲- نقاش فرانسوی نابوی چشمه بی باطنی
۳- مستقبل - فاضلاب - درنده - صدای کلفت
۴- اهالی در آمریکا - لازموضوری
۵- آخرین یگر قمی - از
۶- خدیره کردن انرژی
۷- حیران و
۸- گازی غریبی و اشتغال پادیر - مرآت
۹- حروف ادغام در زبان عربی - هر نوع فلز
۱۰- کتاب
۱۱- ساز هفت بند
۱۲- سیستم عاملی در
۱۳- نیم گرم - جای بازگشت
۱۴- پور دستگاهی

روش - خدای اندیشه و هنر در اساطیر یونان - خورای
خفت ۶- پدرو مادرها - بیماری ناشی از تجمع اسید
ریبک در خون - گوشه‌ای در دستگاه ۷- پول زور -
امیل مشهور وکیل زولای فرانسوی - همدل و مهربان
کلاه‌بارانی ۸- ملکه افسانه‌ای رومین که گذار کار کاران
باستانی - کمیته که اندازان یک عدد حقیقی بیان
می‌شود - ریشه ۹- دوناتون - خاوندی - نسبت داده
دهد - تخلص منوچهر آتش‌نشا - شاعر فقید بوشهری ۱۰-
رنجیم - تأمین کننده معاش افراد خانواده - فرمانروای
زمان در زمان گذشته ۱۱ - ضیافت - حمل و نقل
بر هوا به وسیله بالگرد - قطع طریق.

۱۵- سه گانه سینمایی برادران واچوفسکی
- شهرتای - شهری در استان زنجان ۱۶- مردمک چشم -
مرد معروف ترین تلسکوپ فضایی - نت چهارم ۱۷- جلا دهنده
- رهشده از تعلقات دنیوی ۱۸- شکمو - روئیدن - از -
بی نظیر - همسایه سوریه و
۲۰- زیر شلوار - دکان شیرینی پزی.

حل جدول شماره ۴۴۶

[illegible]