

چطور دو هواپیما

امبرتو اگو

ترجمه: مهرانوش بهبودی

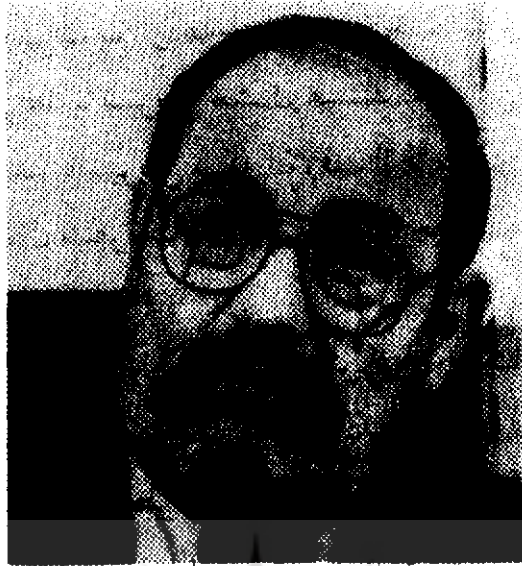
غذا بخوریم

غذا خوردن در سفر، به خصوص در سفرهای طولانی، یکی از چالش‌های مهم است. در این سفر، ما به دو هواپیما می‌رویم و باید به فکر غذای خود باشیم. در این سفر، ما به دو هواپیما می‌رویم و باید به فکر غذای خود باشیم. در این سفر، ما به دو هواپیما می‌رویم و باید به فکر غذای خود باشیم. در این سفر، ما به دو هواپیما می‌رویم و باید به فکر غذای خود باشیم.

چند سال پیش، مسافرتی هوایی داشتم. (رفت و برگشت آمستردام) که به قیمت دو کراوات «بروک برادرز» و دو پیراهن «بوبرگ»، دو شلوار «آرمانی»، یک کت «توید»، که از «بانفد استریت» خریده بودم و یک ژبله «کربن‌زیا» تمام شد.

توضیح می‌دهم، طبق عرف، در پروازهای بین‌المللی غذا سرو می‌شود. همه، صندلی‌ها و میزهای کوچک و باریک هواپیما را می‌شناسند. همینطور تکان‌های پرواز هوایی را. بعلاوه، دستمال سفره‌ها فوق‌العاده کوچکند و اگر به گردنمان ببندیم، شکمان بیرون می‌افتد و اگر روی شکم ببندیم، سینه‌مان بیرون می‌ماند. خوب، در این صورت منطق حکم می‌کند که در هواپیما، غذاهای کم حجمی که لباس را کثیف نکند، سرو شود. البته منظورم الزاماً نشاسته‌های فشرده نیست، بلکه غذاهای کم حجم، مثل شنیسل یا استیک سرخ شده، پنیر، سیب‌زمینی و مرغ سوخاری است. در بین غذاهای غیر نظیف می‌توان اسپاگتی با سس گوجه، خورشید، سوفله‌ای که تازه از فر بیرون آمده و یا سوپ داغ در لیوانی بی‌دسته را نام برد. اما غذاهایی که عرف است در هواپیما سرو شود، شامل گوشت بسیار برشته در سس قهوه‌ای رنگ، سبزیجاتی که در شراب قرمز خوابانده شده، برنج با سس گوجه‌فرنگی و نخود سبزه‌های آب‌پز است.

درباره نخود سبزه‌ها: همه می‌دانیم نخود سبزه‌ها چیزهایی هستند که به دام



• امیرتواکی

انداختنشان غیرممکن است. حتی بهترین آشپزها از درست کردن دلمه نخود سبز صرف نظر می‌کنند. اگر بخواهیم آنطور که ادب حکم می‌کند آنها را با چنگال بخوریم، مهارشان صد برابر مشکل می‌شود. نگوئید وضع چینی‌ها بدتر از ماست، به شما قول می‌دهم گرفتن نخود سبز با چوب راحت‌تر از به سیخ کشیدن آن با چنگال است. بی‌خود هم سعی نکنید به من خرده بگیریید که نباید آنها را به سیخ کشید، بلکه باید جمعشان کرد. چون به اعتقاد من چنگال‌ها برای این طراحی شده‌اند تا نخود سبزهایی را که ادای جمع کردنشان را در می‌آورند، به زمین بریزند.

خوب، باید اضافه کرد نخود سبزها همیشه زمانی سرو می‌شوند که هواپیما به منطقه طوفانی می‌رسد. درست وقتی که خلبان پیشنهاد می‌دهد کمربندهای ایمنی را ببندیم. بنابراین طبق محاسبات پیچیده، نخود سبزها فقط یک راه پیش رو دارند: یا توی یقه بیفتند یا ته زیپ شلوار فرود آیند.

قصه‌گوهای باستانی به ما آموخته‌اند برای این که رویاه از ته لیوان آب بنوشد، لیوان باید بلند و باریک باشد. در هواپیما لیوان‌ها کوتاه و گشاد هستند مثل تشت. بالطبع با پیروی از قوانین فیزیک حتی بدون کمک تلاطم هم هر مایعی از آنها بیرون می‌ریزد. نان‌ها هم هیچ ربطی به «باگت فرانسوی» ندارند. همه می‌دانیم برای خوردن «باگت»

تازه، باید آن را گاز زد و محکم کشید. نان‌هایی که در هواپیما سرو می‌شوند از نوعی آرد فشرده درست شده‌اند و تنها کافی است به آنها دست بزنیم تا با انفجارشان به ابری از پودر تبدیل شوند. البته طبق «قانون لاوازه»، تنها در ظاهر از بین می‌روند. زمانی که به مقصد رسیدیم متوجه می‌شویم آردها به ماتحتمان چسبیده و تمام لباسمان را سفید کرده‌اند. و حالا شیرینی‌ها: یا شیرینی خشک هستند که در این صورت سرنوشتی شبیه به سرنوشت نان‌ها دارند، یا شیرینی تر که آن وقت از لا به لای انگشتان چکه می‌کنند. آن هم زمانی که دستمال سفره کاغذی از سس گوجه اشباع شده و دیگر به درد نمی‌خورد.

البته دستمال‌های معطر را نباید فراموش کرد. اشکال آنها در این است که تشخیص‌شان از بسته‌بندی نمک و فلفل و شکر دشوار است. به همین دلیل وقتی روی سالاد شکر ریختیم، دستمال معطر را توی قهوه‌ای می‌اندازیم که در فنجان داغ و جوش سرو می‌شود. فنجانهایی که لب به لب پر هستند تا به راحتی از انگشتانمان که دچار سوختگی درجه دو شده‌اند، در بروند. دست آخر هم قهوه به مجموعه سس‌هایی که دور کمرمان جمع شده می‌پیوندد. در «بیزنس کلاس»، مهماندار در حالی که با صدای بلند معذرت می‌خواهد قهوه را روی شکممان می‌ریزد.

بی‌شک مسئولین تدارکات شرکت‌های هواپیمایی از بین حرفه‌های هتل‌داری انتخاب می‌شوند. آنهایی که تخصصشان انتخاب ظرفی است تا به جای ریختن قهوه در فنجان، هشتاد درصد قهوه روی ملحفه بریزد. اما چرا؟ واضح‌ترین دلیل این است که آنها می‌خواهند مسافران احساس تجمل کنند... فکر می‌کنند افکار مسافرها پُر است از تصاویر هالیوودی. تصاویری که در آنها «نرون» برای رفع تشنگی طوری از جامهای بزرگ می‌نوشد که ریش و چانه‌اش خیس می‌شود یا تصاویری که در آنها اربابان فتودال در حالی که ران حیوانی را به نیش می‌کشند و سس و خون آن روی دانتل پیراهنشان می‌چکد، معشوقه خود را می‌بوسند.

اگر اینطور نیست پس چرا در «فرست کلاس» که فضا بیشتر است، غذاهای فشرده مانند خاویار روسی روی نان تست نرم و کره خورده، ماهی آزاد و دم خرچنگ در روغن و آبلیمو سرو می‌شود؟ آیا به خاطر آن که در فیلم‌های «ویسکوتی» اشراف زاده‌های نازی تنها با به دهان گذاشتن یک جبه انگور، فریاد می‌زنند: «تیر بارانش کنید!»

شاید!!!!

