

چند سال پیش، مسافرتی هوایی داشتم. (رفت و برگشت آمستردام) که به قیمت دو کراوات «بروک برادرز» و دو پیراهن «بویورگ»، دو شلوار «آرمانی»، یک کت «توید»، که از «باندا استریت» خریده بودم و یک ژبله «کریزیبا» 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 بیندازیم، سینه‌مان بیرون می‌ماند. خوب، در این صورت منطقی 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 سشی 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



انداختنشان غیر ممکن است. حتی بهترین اشیها از درست کردن دلمه نخود سبز صرف نظر می کنند. اگر بخواهیم آنطور که ادب حکم می کند آنها را با چنگال بخوریم، مهارشان صد برابر مشکل می شود. نگوئید وضع چینی ها بدتر از ماست، به شما قول می دهم گرفتن نخود سبز با چوب راحت تر از به سیخ کشیدن آن با چنگال است. بی خود هم سعی نکنید به من خرده بگیرید که نباید آنها را به سیخ کشید، بلکه باید جمعشان کرد. چون به اعتقاد من چنگال ها برای این طراحی شده اند تا نخود سبزهایی را که ادای جمع کردنشان را در می آورند، به زمین بریزند.

خوب، باید اضافه کرد نخود سبزها همیشه زمانی سرو می شوند که هوايما به منطقه طوفانی می رسد. درست وقتی که خلبان پیشنهاد می دهد 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.

قصه گوهای باستانی به ما آموخته اند برای این که روباه از ته لیوان آب بنوشد، لیوان باید بلند و باریک باشد. در هوايما لیوان ها کوتاه و گشاد هستند مثل تشت. بالطبع با پیروی از قوانین فیزیک حتی بدون کمک تلاطم هم هر مایعی از آنها بیرون می ریزد. نان ها هم هیچ ربطی به «باگت فرانسوی» ندارند. همه می دانیم برای خوردن «باگت»

تازه، باید آن را گاز زد و محکم کشید. نان‌هایی که در هوایما سرو می‌شوند از نوعی آرد فشرده درست شده‌اند و تنها کافی است به آنها دست بزنیم تا با انفجارشان به ابری از بودر 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 فئودال 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 ابلیمو سرو می‌شود؟ آیا به خاطر آن که در فیلم‌های «ویسکوتتی» اشراف زاده‌های نازی تنها با به دهان گذاشتن یک حبه انگور، فریاد می‌زنند: «تیر بارانش کنید!»

شاید!!!!