



عکس: فارس / محمود حسینی

برای اولین بار در ایران، خوشمزه‌ها در جشنواره پخت و پز دور هم جمع شدند

تا نخوری ندانی!

آزاده پورباوند تنها

اواخر هفته گذشته، خیابان حجاب و خیابان‌های دور و برش، حال و هوای متفاوتی داشت؛ آن قدر متفاوت که خیلی از رهگذران حوالی این خیابان، حتی بدون آنکه بدانند چرا، سواره و پیاده رد شلوغی را می‌گرفتند و راهی کانون پرورش فکری کودکان و نوجوانان می‌شدند و تازه به نیمه‌های راه که می‌رسیدند، باخبر می‌شدند که قرار است سر از اولین فستیوال بین‌المللی پخت و پز در ایران در بیاورند. شکم‌ها که هیچ، حتی آدم‌هایی که میانه خاصی با غذا و انواع و اقسام خوشمزه‌ها ندارند، کافی بود با پشان به این جشنواره خوش و آب رنگ باز شود تا دهنشان آب بیفتد و دلشان به تاپ تاپ! این گزارش را با شکم گرسنه بخوانید تا ببینید براق، چه بلایی که سر تان نمی‌آورد! جشنواره پخت و پز یا همان **cooking**، بهترین مصداق برای همان مثل معروف از شیر مرغ تا جان آدمیزاد بود. نکته جالب و البته کمی هم عجیب جشنواره پخت و پز این بود که در آن از شامپو، صابون و تی شست‌وشوی منازل گرفته تا انواع و اقسام ابزار و تجهیزات آشپزخانه و حتی بدلیجات هم به چشم می‌خورد! اما غذاهای عجیب و غریب آن هم برای خود عالمی داشتند. آنچه می‌خوانید، ناخنک زدن به عجیب‌ترین و البته به روزترین غذاهای عرضه شده در این جشنواره است؛ برش‌هایی از یک جشنواره خوشمزه برای سلیقه‌های مختلف. نوش جانتان!



همزمان با فستیوال پخت و پز، نمایشگاه شکلات، شیرینی و نوشیدنی هم در نمایشگاه بین‌المللی برپا بود تا هفته پیش، هفته خوبی برای عشق خوراکی‌ها باشد



برش اول: برای شکم‌های گنجشکی

لیوانت را قورت بده!

شما هم احتمالاً همین کار را می‌کردید؛ اینکه مثل خیلی از بازدیدکنندگان نخستین جشنواره پخت و پز، یک لیوان دو طبقه به دست می‌گرفتید و کلی با آن حال می‌کردید؛ لیوان‌هایی که به شما، هم فرصت غذا خوردن می‌داد، هم گشت و گذار در راهروهای شلوغ و پر جمعیت نمایشگاه را. این لیوان‌های عجیب در نگاه اول، همه را به یاد همان ذرت مکزیکی‌های خودمان می‌انداختند و البته هوس خوردن ذرت و قارچ غرق شده در سس مایونز و آلبیمو را بدجوری در دلتان زنده می‌کردند. اما زهی خیال باطل! اگر شما پشت گوشتان را دیدید، می‌توانستید در این نمایشگاه، نشانی‌ای از ذرت مکزیکی هم پیدا کنید. این لیوان‌های عجیب، نوعی غذا بودند که به قول سازنده‌شان از سرزمین لیلی پوت آمده بودند تا جای ذرت مکزیکی‌های قدیمی را بگیرند. هر غذایی که دلتان بخواهد - از فیله مرغ کبابی تا کباب برگ و حتی کباب مدیترانه‌ای - هم توی این لیوان‌ها پیدا می‌شود. پیتزاها و ساندویچ‌های مثلی کوچک هم که جای خود را دارند. عجله نکنید؛ داستان این لیوان‌های دو طبقه از این قرار بود؛ «غذاهای انگشتی یا به قول آن ور آبی‌ها، فینگرفودها از قضا خیلی وقت است که در همه جای جهان رواج پیدا کرده‌اند اما پای آنها دیر به کشور ما باز شده. این لیوان‌ها اصل غذا را بدون اینکه با نان اضافی لقمه‌پیچ شده باشد، به دستداران شکم تقدیم می‌کنند.

برش دوم: برای شیرینی‌خورها

شیک باش!



غرفه «خورنوش»، پاتوق دوستداران شیرینی و کیک بوده؛ البته نه هر شیرینی‌ای و نه هر کیک‌ی بلکه انواع و اقسام کیک‌های خوش‌نقش و نگار و البته به قول آنها که به هر بهانه‌ای حتی اگر شده بود ذره‌ای از کیک را هم تست می‌کردند، خوشمزه! این غرفه با شعار «بخور و بنوش، شیک باش» یا همان خورنوش، هر دو ساعت یک بار، طرز پخت انواع کیک‌های مافین، لقمه‌ای، کیک صبحانه، اسفنجی، برانیز کیک و خلاصه، انواع و اقسام کیک‌هایی را که شاید تا به حال نه اسمشان به گوشتان خورده نه طعمشان به کامتان، آموزش می‌داد. تمام دخترها و پسرها هم دور تادور این غرفه جمع می‌شدند و تا آماده شدن کیک مربوطه، شمارش معکوس می‌کردند. این غرفه تا دلتان بخواهد باز دید کننده داشت؛ مخصوصاً کسانی که همیشه بارد شدن از جلوی شیرینی‌فروشی‌ها تن و بدنشان می‌لرزد و بوی کیک که به مشامشان می‌خورد، دست و پایشان را گم می‌کنند.

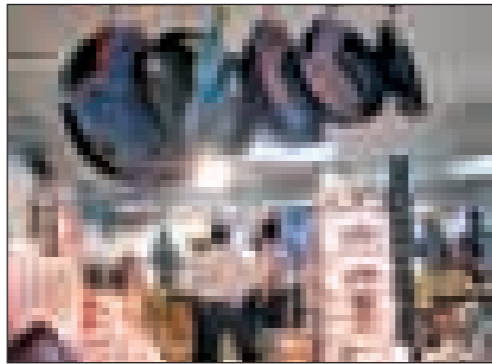
برش سوم: برای تپل‌ها

بدون دخالت دست!

آنهایی که کابوس اضافه وزن دست از سرشان برنمی‌دارد، در این جشنواره، می‌توانستند به زندگی امیدوار شوند! یکی از غرفه‌های این جشنواره، غرفه‌ای بود که راه حلی برای پایان تمام کابوس‌های اضافه وزن ارائه می‌داد. عجله نکنید، غرفه مجیک‌پاپ، نه دستگاه لاغری داشت نه برنامه‌های ورزشی برای زیبایی اندام؛ در اصل «مجیک‌پاپ» یک اسنک خوراکی است؛ اسنک رژیمی‌ای که از گندم گرانل تهیه شده که در این جشنواره خیلی طرفدار پیدا کرده بود و غرفه عرضه‌کننده‌اش، یکی از شلوغ‌ترین غرفه‌های حاضر بود. این اسنک‌های رژیمی متنوع بودند. نوعی از آنها «دلی‌پاپ» بود. «دلی‌پاپ» همان اسنک رژیمی‌ای است که از ترکیب گندم و برنج تهیه شده. اما نکته جالب درباره این اسنک‌های رژیمی، پخت آنها بدون هر گونه دخالت دست است؛ یعنی اگر از آن آدم‌هایی هستید که تا داری به تخته می‌خورد، چندششان می‌شود، می‌توانستید تمام و کمال روی این اسنک‌ها حساب کنید که دست‌پخت دستگاه‌های سازنده‌شان بودند. برای همین خیلی‌ها سراغ این غرفه می‌رفتند تا با خیال راحت بخورند و نگران انفلاژن‌های نوع A نباشند. شاید برای همین است که اسنک‌های رژیمی این قدر طرفدار داشتند. البته دختری‌ها بیشتر از پسرها جلوی این غرفه صف می‌یستند.

برش چهارم: برای جوان‌ها

همراه با آشپزباشی



از هر چیزی می‌توانستید در این جشنواره بگذرد، مطمئن‌نمی‌توانستید از خیر غرفه‌ای بگذرد که یکی از جذاب‌ترین غرفه‌های این جشنواره بود. در این غرفه شما با پیشنهادهای حمیدرضا رنجبر - مربی بین‌المللی آشپزی - روبه‌رو می‌شدید که تا چند هفته دیگر می‌توانید همکاری‌اش را با پرویز پرستویی در سریال «آشپزباشی» ببینید و کیف کنید. اما اصلی‌ترین پیشنهاد رنجبر برای شما دختران و پسران جوان در این جشنواره، «کتاب» بود؛ البته پیشنهادی همراه با آموزش تمام کمال‌روش تهیه آن. حالا این کتاب که گفتیم یعنی چه؟! کتاب یک جور ساندویچ است؛ البته ساندویچی روباز و تاندازهای هم کوچک‌انگار همه چیز حتی ساندویچ‌ها در دنیای عجیب و غریب امروز به سمت مینی‌مالی شدن پیش می‌روند. حالا اینکه چقدر طول می‌کشد تا ذائقه ما - که جز برای برنج و خورش‌های خوش‌آب و رنگ برای هیچ خوراکی دیگری اعتبار غذا بودن قائل نیست - به این غذاهای مینی‌مال عادت کند، بماند.

برش پنجم: برای بی‌حوصله‌ها

به یاد هانیکو

یکی دیگر از غرفه‌های عجیب و غریب جشنواره پخت و پز، غرفه‌ای بود که در آن یک نوع غذای آماده عرضه می‌شد به اسم «مامی!» غذایی که ظرف دو دقیقه ناقابل آماده می‌شد و جان می‌داد برای تمام کسانی که حوصله و صبر و تحملشان به ته دیگ خورده بود. این غذا محصول شرق آسیاست و تلاش می‌کند تا هر طور که شده خودش را با مزاج و ذائقه ایرانی سازگار کند؛ حالا با انواع و اقسام چاشنی‌ها از سس قرمز و آلبیمو گرفته تا رب و سس مایونز. «مامی» علاوه بر اینکه سریع آماده می‌شود و بهترین انتخاب برای جوان‌هاست، نوعی حس نوستالژیک هم همراه خود دارد. چرا؟ سریال‌های «داستان زندگی» و «سال‌های دور از خانه» یا همان اوشین و هانیکوی خودمان را که یادتان نرفته؟ مواد تشکیل‌دهنده این غذا، رشته‌های در هم تنیده‌ای است که خوردنش جز با همان چوب‌های معروف سریال‌های چینی و ژاپنی امکان‌پذیر نیست. خلاصه اینکه این رشته سوب‌های آماده در طعم‌های مختلف از جمله مرغ، گوشت، قارچ، میگو، کاری و سبزی تهیه می‌شوند تا دل سلیقه‌های مختلف را به جا بیاورند. اصلاً همین روش خوردن متفاوت این غذا، کلی دل جوان‌ها را می‌برد و برای همین، خیلی‌ها برای «مامی» سر و دست می‌شکستند.



برش ششم: برای از ما بهتران

حلوای تن‌تانی



به ابتکار یکی از رستوران‌های تهران و لوازم آشپزخانه‌بوش، بعضی‌ها یعنی همان از ما بهتران، مهمان بخش VIP این رستوران در فستیوال پخت و پز می‌شدند؛ همان رستوران معروف که قیمت‌هایش قبل از بو و طعم غذاها، هوش از سرمان می‌برد! البته در کنار این مهمانان ویژه که در آشپزخانه مجهز لوازم خانگی بوش می‌نشستند و با انواع و اقسام غذاهای عجیب و غریبی که همان‌جا به دست سرآشپزهای معروف پخته می‌شد، پذیرایی می‌شدند، اندک غذاهایی هم بین باقی مهمانان برای تست، سرو می‌شد. هر چند این تسترها، کوچک‌تر از آن بودند که به راحتی بتوان به ماهیت آنها پی برد اما خواهد و چهره آنها که سهمی از این غذاها نصیبشان می‌شد، نشان می‌داد که غذاهایی عجیب را تجربه می‌کنند؛ انواع و اقسام سبزی‌های پخته در رنگ و لعاب‌های متفاوت و البته استیک‌های عجیب و غریبی که ظاهر متفاوتشان یادآور همان حلوای تن‌تانی بود!

برش هفتم: برای کالباس‌خورها

آلودگی کدومه؟

هنوز که دعوی اداره استاندارد و وزارت بهداشت، سرآلوده بودن فرآورده‌های گوشتی مثل سوسیس و کالباس و امثالهم یادتان نرفته؟ در جشنواره پخت‌وپز هم این بحث ادامه داشت و برای همین، سر تست‌نماینده فرآورده‌های گوشتی یا همان سوسیس و کالباس خودمان، در نخستین جشنواره بین‌المللی پخت و پز، تا دلتان بخواهد شلوغ پلوغ بود؛ غرفه‌ای که با استقبال بی‌ظنیر و به قول مسؤلان غرفه، غیر منتظره بازدیدکنندگان هم مواجه بود و این یعنی آن همه بحث و جدل بر سر بهداشتی و غیربهداشتی بودن سوسیس و کالباس، هیچی! اما از این حرف‌ها که بگذریم، حضور تنها یک شرکت فرآورده گوشتی و پروتئینی در این جشنواره باعث شد که صف‌های طولانی مردم برای تست و خرید انواع محصولات آن جان بگیرد. بله، مثل اینکه مردم نمی‌خواهند دست از سر این خوشمزه‌های متهم بردارند.



در نمایشگاه آشپزی، آشپزها غذاهای متنوع و خوشمزه‌ای برای بازدیدکنندگان آماده می‌کردند