

داستانک

بخار غذا و صدای پول

یک روز شخصی از بازار عبور می کرد که چشمش به دکان خوراک پزی افتاد، از بخاری که از سر دیگ بلند می شد، خوشش آمد. تکه نانی که داشت بر سر آن گرفت و خورد. هنگام رفتن صاحب دکان گفت تو از بخار دیگ من استفاده کردی و باید پولش را بدهی. مردم جمع شدند. مرد بیچاره که از همه جا درمانده شده بود، بهلول را دید که از آنجا می گذشت. از بهلول تقاضای قضاوت کرد. بهلول به آشپز گفت: آیا این مرد از غذای تو خورده است؟ آشپز گفت: نه ولی از بوی آن استفاده کرده است. بهلول چند سکه نقره از جیبش در آورد و به آشپز نشان داد و به زمین ریخت و گفت: ای آشپز صدای پول را تحویل بگیر. آشپز با کمال حیرت گفت: این چه نوع پول دادن است؟ بهلول گفت: مطابق عدالت است، کسی که بوی غذا را بفروشد در عوض باید صدای پول را دریافت کند.

چه بخوانیم؟

ارباب و بنده

کتاب ارباب و بنده، داستانی تقریباً کوتاه از لئو تولستوی است که در سال ۱۸۹۵ منتشر شد. در پشت جلد کتاب این بریده از داستان آورده شده است: «یکی تازدیک صبح بیدار شد. سرما، که دوباره نیزه اش را در پشتش فرو می برد، بیدارش کرد. به خواب دیده بود که از آسیاب می آید و گاری ارد اربابش را می آورد و ضمن عبور از نهر چرخ گاری از بل لغزیده و در آب مانده بود. به خواب دید که به زیر گاری خزیده و آن را بر گردن گرفته بود تا بلندش کند؛ اما عجیب آن بود که گاری نمی خواست حرکت کند و به پشت او چسبیده بود و او نه می توانست آن را بلند کند و نه از زیر آن بیرون آید و بار سنگین گاری کمرش را خرد می کرد.»



این رمان، داستان ارپلی به نام واسیلی است که برای خرید یک جنگل از املاک مجاور راهی سفر می شود. در این سفر تنها همراه او، نوکرش، نیکیتاست. نیکیتا، مردی ۵۰ ساله و ساده است. کسی که همواره خود را مطیع اربابش دانسته و به او خدمت کرده. او اختیاری ندارد و برای خودش حق آزادی هم قائل نیست. همه او را نه تنها به خاطر خدمتگزاری بلکه به خاطر اخلاق و منش پاکش دوست دارند.

او همین طور از تباط خیلی نزدیک و خوبی با طبیعت و حیوانات دارد. ما از روی همین موضوع که تولستوی به آن اشاره دارد، متوجه ذات پاک او می شویم. ذاتی که خود را با طبیعت و حیوانات بی آزار همسوی دلد و دغدغهای فراتر از آن در ذهنش نیست. او به حداقل زندگی راضی است. در بخشی از کتاب می خوانیم: «نیکیتا با همه شان حرف می زد. از مرغ ها معذرت می خواست و آرامشان می کرد و اطمینان شان می داد که دیگر به وحشتشان نخواهد انداخت و گوسفندان را سرزنش می کرد که اینقدر ترسویند و خود نمی دانند از چه می ترسند و ضمن اینکه اسب را می بست، مدام سگ را نصیحت می کرد که عاقل باشد و آرام بگیرد.» (کتاب ارباب و بنده - صفحه ۲۵)



نیم نگاهی به چند غذای خاص زمستانی در فرهنگ های مختلف ایران

اینها فقط خوراکی نیستند

فرنی

فرنی یک خوراک خوشمزه و آسان است که می توان آن را برای صبحانه یا عصرانه میل کرد. فرنی را از آرد برنج، آب، شیر و گلاب درست کرده و به صورت داغ در کاسه ها می کشند و سپس شیر را تکرار یا عسل به آن اضافه می کنند. این ترکیب می تواند بهترین تقویت کننده برای روزهای سرد یا سرما خوردگی باشد. هر چند که فرنی در اکثر نقاط و بخش های ایران پخته می شود اما خوردن فرنی در اصفهان و خصوصا خیابان چهارباغ بسیار دلچسب است. اصفهانی ها فرنی را خیلی خاص می پزند و وقتی با شیر به خرما همراه شود رنگ و طعم ویژه ای به خود می گیرد.

خورش فسنجان

خورش فسنجان هم مثل اقلیم ایران تنوعی جالب توجه دارد. به نوعی هر خطه ای سبک و سیاق خاص خود را برای طبخ آن دارد. اما یک اشتراک وجود دارد و آن این است که این غذا، انتخابی مناسب برای روزهای زمستانی است. دلیلش هم استفاده از گردو است. یک دانه ی روغنی که به شما انرژی می بخشد. به طور معمول این غذا با مرغ یا کوفته ریزه، مغز گردو و رب انار طبخ می شود. برخی که دوست دارند غذا را شیرین تر کنند، به آن شکر می افزایند. در گیلان برای طبخ فسنجان به جای مرغ یا گوشت از فیله ماهی سفید استفاده می شود. البته اهالی رشت یک دستور طبخ دیگر نیز دارند و آن استفاده از خود کابا یا مرغابی است؛ اگر به گشت و گذار در گیلان مشغول هستید، پیشنهاد می کنیم هر دو نوع این خوراک ها را امتحان کنید.

آش انار

آش از گذشته تاکنون از مهم ترین غذاهای آشپزی ایرانی بوده و هست و مثل خورش های ایرانی تنوعی بی پایان دارد. آش را شله یا «یا» نیز می گویند. همانطور که «در ترکیب نام برخی از آن ها مثل شله قلمکار یا شوربا هنوز دیده می شود». مقوی بودن این غذا و نیز حس گرمابخش آن را محبوب روزهای سرد کرده است. برنج، لپه، نخود، لوبیا، سبزی های معطر، سیر داغ و... از جمله اجزای همیشگی آش ها هستند. به این ها می توان مواد مختلفی را افزود. یکی از این افزودنی ها که در زمستان بیشتر رایج است، رب یا آب انار است که ترکیب فوق را بدل به آش انار می کند؛ شما هم می توانید آن را به میل خود ترش یا ملس طبخ کنید. اگر مسافر یزد، مهریز یا اراک هستید، حتما این آش محلی را مزه کنید.

چه ببینیم؟

پارادایس آمد

فیلم پارادایس به کارگردانی علی عطشانی که به تازگی اکران شده در ژانر کمدی بلسوزه اصلی شبکه های اجتماعی است. عوامل فیلم درباره آن آورده اند «جواد عزتی، طلبه ای جوان و دوستش در اینستاگرام با دختری آلمانی آشنا می شوند و برای دیدن او راهی آلمان می شوند». اسم جواد عزتی کافی است که لیختندی را بر لب های مخاطب بنشاند. این فیلم که مدت دو سال توقیف شده اکنون رفع توقیف شده و شاید یک آخر هفته با دیدن فیلم پارادایس خستگی از تنتان بیرون رود. جواد عزتی، مهراں رجیبی، محمدعلی نجفیان، سامان صفاری و بیتا عطشانی و الیویا بورکات، مانیاس متس، کلاسیدا روبرت و کاترین فولوس از جمله بازیگران ایرانی و آلمانی فیلم هستند.

شاعرانه ها

محبت روزگاری تازه خواهد یافت

اگر باشی، محبت روزگاری تازه خواهد یافت  
دل من نیز با تو بعد از آن پاییز طولانی  
درخت یادگاری باز هم بلند خواهد شد  
بدین سان که من و تو از تفاهم عشق می سازیم  
من و تو عشق را گسترده تر خواهیم کرد، آری  
تو خوب مطلق، من خوب ها را با تو می سنجم

حسین منزوی

چه بشنویم؟

«نوستالژی»، یک «ارکستر تک نفره»

موزیک ویدئوی «نوستالژی» اثری از ارکستر تک نفره مهدی عطاریان، منتشر شده و در دسترس مخاطبان قرار گرفته است. مهدی عطاریان، مبلغ رسمی «ارکستر تک نفره» در ایران و دارنده عنوان بین المللی (Solo-Orchestra)، تازه ترین اثر خود را در قالب موزیک ویدئویی تحت عنوان «نوستالژی» منتشر کرده است. تمام سازهای به کار رفته در این موسیقی شامل گیتار کلاسیک، هارمونیکا، کازو، شیکرو و تمپورین به طور زنده و همزمان توسط وی نواخته شده است و تمام مراحل تولید موسیقی نیز شامل آهنگسازی، تنظیم، میکس و مستر توسط خود این هنرمند انجام شده است. دیدن و شنیدن این موزیک ویدئو را به شما پیشنهاد می کنیم.

