

داستان همبرگر...!



زندگی بی‌تصورش دشوار است! عطرش که در کوچه و خیابان می‌پیچد، با آن شکل ماهش! هوش از سر کوچک و بزرگ و پیر و جوان می‌برد! آن صحنه را تصور کنید که چشمتان به جالش روشن شده است.

زندگی بی‌تصورش دشوار است! عطرش که در کوچه و خیابان می‌پیچد، با آن شکل ماهش! هوش از سر کوچک و بزرگ و پیر و جوان می‌برد! آن صحنه را تصور کنید که چشمتان به جالش روشن شده است.

گوشت لذیذ با مقدار متنابهی گوجه‌خورد؛ فربنگی و خیارشور و سس و کاهو و گاه قارچ و ورقه‌ای پنیر! در برخی جاها هم زعفران و خاویار ایرانی و پوششی از طلای خوراکی! حتما متوجه شده‌اید که ماجرا، ماجرای عشق و دلبستگی متفاوت است.

ماجرا، ماجرای همبرگر است؛ شاه ساندویچ‌ها؛ شاه‌ی که فست‌فود بی‌WZWNJ؛ او غیرقابل تصور است! شاهی برای نخستین‌ها؛ نخستین ساندویچ با عشاقی به وسعت تمام جهان!

از هامبورگ تا همبرگر!

آن‌گونه که تاریخ می‌گوید کشور آلمان مخترع همبرگر است؛ آن هم شهر معروف هامبورگ که البته نامش نیز شباهتی به همبرگر دارد.

از نظر واژه‌شناسی، نام همبرگر که از زبان آلمانی می‌آید به معنی متعلق به شهر هامبورگ است.

بنابر برخی نظرها ham در زبان آلمانی به معنای گاو یا گوشت گاو، burg به معنی تپه و er نیز کلمه اطلاق است.

البته در کنار این روایت‌ها؛‌هایی وجود دارد که همبرگر را متعلق به هشت قرن پیش و اولین مخترع آن را سربازان مغول چنگیزخان می‌دانند.

نقاشی‌هایی هم وجود دارد که سربازان مغول در حال تقدیم تکه‌های گوشت دایره‌شکل به چنگیزخان هستند و لذا شاید از دریچه‌ای بتوان گفت همبرگرهای امروزی به 800 سال زمان نیاز دارند که به شکل کنونی در دسترس ما قرار بگیرند.

بر این اساس سوارکاران مغول، گوشت را زیر زین اسب قرار داده و فشار زین باعث ترد شدن گوشت می‌شد.

این عمل به آنها این امکان را می‌داد تا بدون پیاده شدن از اسب، غذای مورد نیاز خود را استفاده کنند.

هنگامی که مغول‌ها مسکو را فتح کردند، همبرگرهای آن روزی خودشان را به آنجا بردند و کم‌کم آنها به عنوان «استیک تاتار» در منطقه بومی شد.

در کنار این، ایرانیان در زمان ساسانیان نیز دستی در تاریخچه همبرگر دارند. براساس متون تاریخی، در عصر ساسانی غذایی حاضری به نام «خامیزک» یا «بزم‌آورد» وجود داشت که شامل گوشت نیم‌پخته دودی بود که آن را داخل نان گذاشته و صرف می‌کردند. این غذا بیشتر برای شاهی که به جنگ می‌رفتند، آماده می‌شد.

همبرگر جهانی می‌شود

با این حال همبرگر زمانی جهانی شد که ملوانان آمریکایی که به بندر هامبورگ آلمان تردد داشتند، این غذا را به کشور خودشان بردند و این امر زمینه‌ساز تولید صنعتی آن و ظهور همبرگرهای مرسوم شد البته جهانی شدن همبرگر به همین سادگی هم نبود؛ چرا که پس از بروز جنگ‌های جهانی، بخصوص جنگ جهانی اول؛ احساسات ضدآلمانی بالا گرفته بود، به خاطر این‌که نام همبرگر یکی از شهرهای معروف آلمان را تداعی می‌کرد، نامش مدتی به استیک‌بزرگ تغییر یافت و حتی استفاده از آن به خاطر ملاحظات سیاسی مدتی محدود و ممنوع شد.

با این حال، در آن سوی اقیانوس شخصی به نام «ری‌کراک» وجود داشت که کاری کرد که اکنون همبرگر غذای اصلی بزرگ‌ترین رستوران زنجیره‌ای جهان شود.

در سال 1917 ری کراک 15 ساله درباره سن خود دروغ گفت تا بتواند راننده آمبولانس شود. او سپس به عنوان نوازنده پیانو و فروشنده فنجان قهوه و مخلوط‌ها؛ کندانکاره مشغول به کار شد و همین فروشندگی نقطه آشنایی او با دو برادر بود: ریک و مک دونالد.

آنها یک رستوران کوچک در سن‌و-برناردینوی کالیفرنیا داشتند. آنها با یکدیگر شروع به کار کردند و شعار «کیفیت، خدمات، نظافت» را برگزیدند.

کراک در سال 1955 شرکت مک‌دونالد را تاسیس کرد و فقط سه سال بعد در 1958 معادل صد میلیون عدد همبرگر فروخت! او تصمیم گرفت با ابداع فرمولی مشترک، کاری کند که مزه همبرگرهایش در همه جا یکسان باشد و این مزه باعث شد تا تمام استانداردها در تمام شعبه‌ها یکسان شود.

دانشگاه همبرگر!

تدوین استانداردها و لزوم بهبود کیفیت تا آنجا پیش رفت که در سال 1961، کراک یک دوره آموزشی را کلید زد که بعدها به دانشگاه همبرگر معروف شد. در این دوره‌ها نمایندگان و کارکنان آموزش می‌دیدند تا روش‌های علمی کارشان را بیاموزند.

دانشگاه همبرگر همچنین آزمایشگاه‌های تحقیق و توسعه برای گسترش روش‌های آشپزی سرو کردن، ذخیره‌سازی و خدمات‌دهی را داشت. تا به امروز بیش از 80 هزار نفر از دوره‌های دانشگاه همبرگر فارغ‌التحصیل شده‌اند!

سرانجام کار ...

ری کراک سرانجام موفق شد. شرکت او اکنون بزرگ‌ترین رستوران زنجیره‌ای جهان است که بر کاکل همبرگر می‌چرخد. او هم‌اکنون 35 هزار شعبه در 119 کشور جهان دارد و به 64 میلیون مشتری سرویس می‌دهد.

درآمد مک‌دونالدز در سه سال اخیر با رشد 27 درصدی به 28.1 میلیارد دلار رسیده است! مقایسه این درآمد با برخی از شاخص‌های درآمد ملی خودمان، نکات قابل توجهی را یادآوری می‌کند.

امروز 440 هزار نفر برای این کمپانی کار می‌کنند و کار تا آنجا بالا گرفته که اصولاً کسی خیلی نام خاستگاه همبرگر یعنی بندر هامبورگ را نشنیده است.

حالا از این گفته‌ها این نتیجه به ذهن نمی‌آید که در کشور ما غذاهای متعددی است که ظرفیت جهانی شدن دارد و باید برای اشتغالزایی از طریق آن طرحی نو درانداخت؟ آیا با کیفیت و نوآوری نمی‌توان از ظرفیت‌های فرهنگ برتر غذایی ایران زمین، هزاران اشتغال رایگان ایجاد کرد؟ ...

بهمن موسوی - روزنامه‌نگار

ضمیمه چمدان جام جم