

گزارش روزنامه ژاپني از آبگوشت ايراني

روزنامه ژاپني گزارشي از غذاهاي ايراني از جمله آبگوشت منتشر کرده و فرهنگ غذا خوردن در ايران را دليلي بر حاکم بودن آرامش در زندگي مردم ايران دانسته است.



روزنامه ژاپني گزارشي از غذاهاي ايراني از جمله آبگوشت منتشر کرده و فرهنگ غذا خوردن در ايران را دليلي بر حاکم بودن آرامش در زندگي مردم ايران دانسته است.

روزنامه ژاپني "ماين چي" گزارشي جذاب از غذاهاي ايراني منتشر کرده و فرهنگ غذا خوردن در ايران را دليلي بر حاکم بودن آرامش در زندگي مردم ايران دانسته است. اين روزنامه به صورت مفصل تري به غذاي آبگوشت پرداخته و آن را نماينده غذاهاي معرفي کرده که دليلي بر آرامش زندگي مردم ايران هستند.

گزارش روزنامه ماين چي از غذاهاي ايراني به شرح زير است:

آبگوشت ايراني -

گوشت گوسفند، گوجه فرنگي، سيب زميني، نخود و لوبيا خيس خورده و سپس گذاشتن اين مواد به مدت 4 تا 5 ساعت بر روي گاز با شعله کم.

حتي در تهران پايتخت ايران که از تهاجم فرهنگ غرب جلوگيري به عمل مي آيد، به تازگي مغازه هاي «فست فود» بسيار چشمگير شده است. در اين ميان، هم چنين تابلوهاي مبهم و عجيب و غريب همانند «مسعود دونالد» به جاي «مک دونالد» و «KFC» به جاي «PFC» (کنتاکي- مرغ- سرخ شده) به چشم مي خورد.

اما با اين حال، آرامش بر زندگي مردم ايران حکمفرماست و عاداتي که با عجله همبرگري را سرهم بندي کنند، هنوز که هنوز است در ايران ريشه ندوانيده است. «آرامش غذايي» و يا به عبارت ديگر وقت صرف کردن، چه در ساخت غذا و چه در تناول آن، همچنان در ايران رايج است.

«آبگوشت» نماينده اين نوع غذاها است که به شکل سنتي پخت مي شود. گوشت گوسفند، گوجه فرنگي، سيب زميني و نخود و لوبيا خيس خورده را به مدت چهار تا پنج ساعت بر روي گاز با شعله کم به شکل سوپ مي پزند. روايتي نقل مي شود مبني بر اين که از قرن هفتم تاکنون که دين اسلام ظهور کرده است، آبگوشت در ايران تناول مي شود.

اکثر مردم در ايران عادت ندارند که بيرون غذا بخورند. منوي اکثر رستوران هاي لوکس فقط کباب است. اما با اين حال، اکثر «چايخانه ها» تقريباً شلوغ است. افراد در چايخانه ها در حالي که قليان مي کشند و چاي مي خورند، از فضا به شکل ارزشمند براي گپ زدن بهره مي برند.

محدوديت فرهنگي و ممنوعيت مشروبات الکلي در سراسر ايران حکمفرماست. اما با اين حال مردم با فراغت خاطر زمان را سپري مي نمايند. شهروندان کمي نيستند که پس از غروب آفتاب به همراه خانواده يا دوستان در چايخانه ها، سه تا چهار ساعت با فراغ خاطر سپري مي کنند. آبگوشت که در واقع براي لذت بردن از اوقات فراغت است، بسيار مناسب براي چنين زماني مي باشد.

من [خبرنگار] براي ديدن چايخانه به «دهکده» بزرگترين مغازه منطقه فرحزاد واقع در بخش شمال شهر تهران که اکثر چايخانه ها در اين منطقه متمرکز شده اند، رفتم. در زير سايه درختان در محوطه وسيع بيرون چايخانه، هشتصد تخت که بر روي آن فرش ايراني پهن شده بود، ردیف شده بودند. زوج هاي جوان، خانواده ها به همراه بچه هايشان و... اين تخت ها را اشغال کرده بودند. اين افراد در ابتدا گپ مي زدند و مي خنديدند و سپس به آرامي غذا خوردن را شروع مي کردند.

ده دقيقه در حالي که بر روي فرش نشسته بوديم منتظر مانديم. آبگوشت که در ظرف کوچک فلزي ريخته شده بود و بسيار بسيار هم داغ بود، براي ما آوردند. آبگوشت در دو مرحله تناول مي شود. ابتدا تنها سوپ و چربي گوسفند را در داخل ظرفي مي ريزند و سپس نان را قطعه قطعه کرده و به آن اضافه مي کنند، پس از نفوذ سوپ و چربي به داخل نان آن را مي خورند. به نظر مي رسد سوپ چربي که به داخل نان نفوذ کرده سرشار از انرژي است که جذب بدن مي شود.

پس از این که از نان آغشته به سوپ چربی به خوبی لذت بردیم، دیگر مواد آبگوشت از جمله نخود لوبیا را به ظرف دیگری منتقل کردیم و آن قدر با میله فلزی این مواد را کوبیدیم تا به شکل رب درآمد. سپس این مواد را که در واقع مخلوطی از سیب زمینی شیرین، نخود و لوبیا و عطر و طعم گوشت است، در لای نان قرار می دهند و می خورند. البته چاشنی هایی مانند نمک، فلفل، زردچوبه و لیموترش هم به میزان مناسب به شکلی که مزه ترشی آن احساس شود، به آن اضافه می کنند. در حالی که نان داغ و آبگوشت را با خوشحالی تناول می کردیم، سر فرصت به سبزیجات تازه هم دستبرد می زدیم. بدین ترتیب، از احساس خوبی که دوغ خنک و نسیم شامگاهی اوایل تابستان به ما داده بود، لذت می بردیم.

آقای «؛سجاد صدیقی»، دانشجوی بیست و دو ساله که به همراه خواهرش به فرحزاد آمده بود، با تبسمی بر لب در خصوص احساس از این موقعیت گفت: «؛هرچند ما مثل ژاپنی ها ساکی [نوع مشروب الکلی مخصوص ژاپن] نمی نوشیم، ولی با قلیان و آبگوشت بالاترین حد آرامش را در این جا به دست می آوریم.» به گفته آقای «؛حسن فرحزادی»، چهل و نه ساله و مالک مغازه، روزهای پنجشنبه و جمعه که مصادف است با روزهای آخر هفته در ایران، بیش از هزار نفر در این مکان گرد هم می آیند.

اما با این حال، چرا مردم ایران تا این حد آبگوشت را دوست دارند و می خورند؟ اکثر افراد در پاسخ به این پرسش تنها به ذکر این نکته که «؛از قدیم چنین بوده است» اکتفا می کنند و بدین ترتیب، نتوانستم معمایی دوست داشتن آبگوشت را حل کنم. حتی با گذشت نیمه شب که مغازه ها باید تعطیل شوند، هنوز چراغ ها خاموش نشده است و حدود پنجاه مشتری پس از شام هم مشغول صحبت کردن هستند. ایرانیان به جای سرعت در کارها و افزایش کارایی، از پیش بردن و انجام آرام کارها لذت می برند برای این کار در جامعه ایران دلیل خاصی وجود دارد.

آبگوشت از گوشت ماهی و گوشت بز در برخی از مناطق ایران

چنانچه در چایخانه های داخل شهر تهران آبگوشت تناول کنید، مبلغ چهل تا هفتاد هزار ریال (حدود سیصد و بیست ین) باید پرداخت کنید. ایران که حدود چهار و نیم برابر ژاپن مساحت دارد، از فرهنگ غذایی بسیار متنوع برخوردار است. در استان کرمان واقع در جنوب ایران به جای گوشت گوسفند از گوشت بز و همچنین در استان سیستان و بلوچستان، که نزدیک به دریا است، به جای گوشت گوسفند از گوشت ماهی در آبگوشت استفاده می شود.

گوجه فرنگی ایران در مقایسه با گوجه فرنگی ژاپن شیرین تر است. از گوجه فرنگی در ایران غذاهای متنوعی از جمله «؛میرزا قاسمی» که متشکل از گوجه فرنگی، سیر، بادمجان کباب شده و حبوبات است، درست می کنند. همچنین در بازار هم کدبانوهایي حداقل يك كيلو گوجه فرنگي در دست دارند، به وفور دیده می شوند.