

قرارمان كافه داپ کیک

مہسا نظری | جنی کولگان | Jenny Colgan

کالگن، جنی، ۱۹۷۲-م. Colgan, Jenny
قرارمان کافه کاپ‌کیک/
نویسنده: جنی کولگان؛ مترجم: مهسا نظری
تهران: نشر مون، ۱۴۰۰.

۲۷۲ ص.
۹۷۸-۶۲۲-۷۵۸۵-۷۱-۱

فیفا
Meet me at the cupcake cafe: a novel with recipes, 2013.

داستان‌های انگلیسی - قرن ۲۰

English fiction - 20th Century

نظری، مهسا، ۱۳۷۲، مترجم

PZ۳

۸۲۳/۹۱۴

۸۴۷۲۶۱۶

۱۷۰۰۷۰۱

سرشناسه:

عنوان و نام پدیدآور:

مشخصات نشر:

مشخصات ظاهری:

شابک:

وضعیت فهرست‌نویسی:

یادداشت عنوان اصلی:

موضوع:

موضوع:

شناسه افزوده:

رده‌بندی کنگره:

رده‌بندی دیویی:

شماره کتاب‌شناسی ملی:



انشرون

www.moonpub.ir | @moon.publication | ۰۲۱-۶۳۵۶۹

نگارمان کافه کاپ کیک

• جی. اورگان • مهسا نظری •

نویسنده:	جی. اورگان
مترجم:	مهسا نظری
ناظر محتوایی و ویراستار ادبی:	آهو الوند
ویراستار فنی:	محبوبه شریفی - زهره درویشی
طراح بونيفرم جلد و گرافیک متن:	محمد منصور قناعی
طراح جلد:	فاطمه صیادی
آماده سازی و صفحه آرایی:	سجاد قربانی
مشاور فنی چاپ:	حسن مستعیمی
شارک:	۱- ۷۱-۷۵۸۵-۶۲۳-۹۷۸
نویت چاپ:	اول-۱۴۰۰
تیراژ:	۱۰۰۰ نسخه
لیتوگرافی:	نقش سبز
چاپ:	کاج
صحافی:	تیرگان
قیمت:	۹۸۰۰۰ تومان

مقدمه جنی

کمی قبل از تولد هفده سالگی ام از خانه رفتم. تا پیش از رفتن، فکرش را هم نمی کردم پخت و پز یاد بگیرم، مثل اغلب نوجوان ها بی تفاوت بودم و از زیر کارها شانه خالی می کردم. در کودکی بسیار بد غذا بودم — حتی چیزکیک هم نمی خوردم — و دوران دانشجویی ام با قوت غالب سنتی اسنک و چیپس و خوراک لوبیای تند گذشت.

وقتی بیست و یک ساله بودم، دوست پسری داشتم که شوکه شده بود از اینکه اصلاً آشپزی بلد نیستم. با بیچارگی به من یاد داد چطوری برای اولین بار سس سفید درست کنم. بعد از آن، یک گام پیشرفت می کردم و دو گام پس رفت: موقع پختن سوپ پیاز به عقم نرسید قبل از اینکه همین طوری پیاز را بریزم توی آب جوش، باید کاری با آن بکنم؛ کیک لیمویی درست کردم و آن قدر جوش شیرین ریختم که با اسید لیموها واکنش داد و چیزی شبیه ترکیب شیمیایی گچ ایجاد

شد. یکی از مشکلات همیشگی ام این است که در حال حاضر حدود نُه هزار طرز تهیه به دردنخور پن‌کیک دارم، چون چه از آب تونیک استفاده کنم، چه شیر هم‌زده بریزم، و چه همه چیز را در دمای اتاق استفاده کنم، در نهایت ته ظرف، فقط چند چیز دایره‌ای سفت و بی‌مزه برایم می‌ماند. مادر من نان و شیرینی‌های خارق‌العاده‌ای می‌پزد؛ قدیم‌ها وقتی کاپ‌کیک درست می‌کرد، من را می‌نشانده روی کابینت آشپزخانه و اجازه می‌داد پره‌های همزن را لیس بزنم. حالا می‌گوید من باید بی‌خیال این شوم که خودم مایه پن‌کیک را درست کنم و به جایش از مخلوط‌های آماده موجود در بازار استفاده کنم. این روزها حتی خودش هم همین کار را می‌کند. اما من کوتاه بیا نیستم.

بگذریم. بعدها صاحب فرزند شدم و به این امید واهی که بچه‌هایم بد غذا و ایرادگیر نشوند، تصمیم گرفتم با گسترده‌ترین طیف ممکن از طعم‌های مختلف آشنایشان کنم. البته پیش از این بدین بود که آشپزی یاد بگیرم.

برای برخی افراد، آشپزی استعدادی ذاتی است. خواهر همسر من آشپز فوق‌العاده‌ای است. اگر فقط ده دقیقه در آشپزخانه فرصت داشته باشد، از هوا هم خوشمزه‌ترین غذاها را سرهم می‌کند؛ فقط با آمویش کردن و چشیدن و جایگزین کردن. اما من هیچ شباهتی به او ندارم. شوهرم هم چغندر می‌پزد و وقتی دارد تعارفش می‌کند، من فقط می‌نشینم و غصه می‌خورم.

(وای، بی‌خیال. این یکی را حق دارم. چغندر واقعاً غذای اسب است. یکی از ضدحال‌ترین جملاتی که تا حالا شنیده‌ام مال وقتی بود که از سفر دورود رازی به خانه برگشتم و، خسته و کوفته، انتظار استقبال گرمی را از عشق زندگی‌ام داشتم. گفت: «عجیبه، چرا چغندر دوست نداری؟ خب، به نظرم به روش جدیدی که پخته‌ش عاشقش می‌شی.» قسم می‌خورم، نزدیک بود گریه کنم.)

اما حالا دیگر می‌توانم غذای سالم و خوبی برای خانواده‌ام آماده کنم (البته صرف نظر از دل‌وروده ماهی)، پایم که بالاخره به آشپزخانه باز شد، متوجه شدم که به لطف همزن، جور کردن یک کیک شکلاتی یا چند کوکی کره بادام‌زمینی آن قدرها هم طول نمی‌کشد. من به شعار جیمی الیور 'اعتقاد دارم که می‌گوید:

«هرچی می‌خورید، فقط موادش رو تا حد ممکن کم کنید.» و پی برده‌ام که حتی وقتی فکر می‌کنم وقت سر خاراندن ندارم، فقط نیم ساعت زمان کافی است تا کمی آرد، شکر، کره و یک تخم مرغ بردارم و سراغ انعطاف‌پذیرترین دستورالعمل ممکن - یعنی تهیه کاپ‌کیک - بروم و شبیه نایجل^۲ به نظر برسم (البته متأسفانه بدون موهای براق و اندام خیره‌کننده‌اش). همیشه همین کار را می‌کنم. بچه‌ها هم همواره این قضیه را مسلم می‌دانند و با صدای بلند می‌پرسند امروز چه کیکی داریم و با هم بحث می‌کنند که نوبت کدامشان است که مخلوط را هم بزنند، درست مثل کودکی خودمان. اما اشکالی ندارد، من این کار را انجام می‌دهم، چون از آن لذت می‌برم.

ناگهان روزی آمد که به نظر رسید تنها نیستم. یکهو کافه‌های کاپ‌کیک در همه‌جای شهر ظاهر شدند و من حسابی مجذوب برنامه تلویزیونی مسابقه بزرگ آشپزی انگلیس شدم. شاید برایتان جالب باشد که بدانید حتی جشنواره سالانه‌ای هم برای کاپ‌کیک برگزار می‌شود: www.cupcakecamplondon.co.uk. در داستان ایزی در این کتاب، همه این‌ها الهام‌بخش من بوده‌اند و صد البته اشتیاق ساده خلق چیزی شیرین برای آدم‌هایی که دوستشان داریم.

امیدوارم شما هم از آن لذت ببرید؛ چه همین الان هم تجربه کیک پختن داشته باشید و چه دوست داشته باشید روزی تجربه‌اش کنید (در این صورت به قسمت انتهایی کتاب مراجعه کنید و راهنمای فوق‌العاده «طلایه‌دار کیک» برای مبتدیان را ببینید). اگر هم مثل گذشته من فکر می‌کنید «محال است روزی خودم را درگیر این جور کارها کنم» یا حتی اگر فقط مصرف‌کننده‌ای خرسند و راضی هستید، در هر صورت با داستان ما همراه شوید...

با آرزوی بهترین‌ها

جنی