

چگونه برای خودمان

بچه مردم شویم؟

مصاحبه های شغلی با آن استرین عجیب
تجربه برزخی همه ماست تا تبدیل شویم
به بچه مردم کسی که شغل خوبی دارد



زهره گودرزی



تمام فعالیت های آن چند سال دانشجویی را جا داده بودم توی یک زونکن زر در نگ و نشسته بودم روبه روی مردمستی که در حال ورق زدن افتخاراتم بود. به لطف مصاحبه های زیاد کاری پیش از این، می توانستم تمام حرکات شخص مقابل را پیش بینی کنم و حتی مهارت لازم را هم در جواب دادن به سوالات روتین کسب کرده بودم. مثلاً داشتن یک لبخند قدرتمند یا زاویه به راست و چپ بودن لبخند و چگونه جمع شدن گونه ها می تواند بیان گر اعتماد به نفس باشد. در یکی از مصاحبه های کاری ام، آن قدر درگیر تنظیم کردن زاویه لبخندم شده بودم که متاسفانه حالت چشم هایم از دستم در رفت و در نهایت به دلیل چپ دیده شدن آن ها جواب گرفتم که ترجیح شان داشتن کارمندی آر استه تر در بخش روابط عمومی است. در مصاحبه بعد ترش هم طوری تمام اجزای صورتم را تنظیم کردم که قدرتمند و آر استه دیده شود اما خب در عوض قدرت تکلمم را از دست دادم! با تمام تجارب کسب شده ام در مصاحبه ها و بعد از رد شدن های پی در پی، حالا با جواب های چکیده و یک صورت مناسب، روبه روی مردمستی نشسته و مطمئن بودم که در هشت جمله بعدی اش به صورت محترمانه ای رد خواهد کرد. یعنی بایک لبخند و با تکان دادن سرش با شرافتمندانه ترین شکل ممکن می گوید: «بعد از بررسی با شما تماس خواهیم گرفت.»

یادداشت

طنز

نقشه گنج عروسی ها!

تب تند عروسی گرفتن در باغ ها باعث شده است از مسیر های عجیب در جست و جوی نشانی مراسم باشیم؛ جایی در ناکجا آباد!



آنالی اکبری | داستان نویس



رسیدن به باغ های عروسی تبدیل شده به ماجرای مثل پیدا کردن گنج. از روی نقشه جلومی روی و سعی می کنی نشانه ها را پیدا کنی: ۲۰ کیلومتر بعد از فلان آباد از لاین کندرو حرکت کن، بعد از دیدن نوشته «عشق من الهام» روی دیوار به سمت راست بپیچ، هفت قدم به سوی ماه کامل پیش برو، از کنار لاشه سگ زرد شو و دور دور، دور خودت بچرخ، وارد خیابان فرعی که شدی از دست راهن ها فرار کن و توی سومین کوچه از سمت چپ بپیچ تا انتهای کوچه برو و در های بسته بی پلاک را بشمار، به در سفید که رسیدی چراغ ها را خاموش کن و برای علامت دادن در سکوت زوزه بکش. اگر صدای زوزه پاسخی شبیه به زوزه انسان بود یعنی به مقصد رسیدی، و گر نه اشتباهی به گله گرگ ها خور دی. در ا قفل کن و توی ماشین بنشین و یک تکه دست یا پا (به انتخاب خودت) برایشان پرت کن که گر سنه نمانند. (چون احتمالاً عروس حامی حقوق حیوانات است). در صورتی که بالاخره به نقطه قرمز روی کرکوی رسیدی باشی، دروازه سفید به آرامی باز می شود و پیر مردی گوشت پخت با فانونسی در دست بیرون می آید و با شک نگاهت می کند و با صدایی خش دار می پرسد: «اسم رم؟». هول می شوی و اسم رمز را اشتباه می گویی.

پیر مرد گوشت پخت بدون این که شانس دوباره ای بهت بدهد بر می گردد و می خواهد در را ببندد و تو را در برزخ ها کند. سریع کارت دعوت را بیرون می کنی و قسم می خوری میزبان را می شناسی و تند تند یکی دو خاطره از کودکی عروس یا مادام تعریف می کنی و التماس کنان از اومی خواهی به داخل راحت دهد. پیر مرد با نارزایتی لنگه دیگر در را باز می کند و تو را به دل ظلمات می کشاند. سکوت و سیاهی همه جا را گرفته. تا چشم کاری می کند هیچ است و هیچ. بالاخره چشمت به ردیف ماشین ها می افتد که کنار هم پارک کرده اند. مثل گم گشته اقیانوس که هفته هاست بی هدف در آب های آزاد می چرخد و حالا خشکی دیده، ذوق می کنی و اشک شوق در چشم هایت حلقه می زند. فریاد می زنی: «نگاه کن! آدم! انسان دو پا! خدایا ممنون.»

از ماشین بیرون می پری و پاشنه کفش های تمیز و بر ا قرت در قعر خاک و سنگلاخ فرو می رود. کمی دور تر از پارکینگ، چشمت به چراغانی باغ می افتد و صدای موزیک از پشت در های بسته خودش را به گوشت می رساند. وسط برهوت و سیاهی و سگ های آواره و زورگیر های خطی، به جایی رسیدی که آدم ها پیش لباس پلو خوری پوشیده اند و بوی عروسی می دهند. تیریک؛ بالاخره به گنج رسیدی.



کتابخانه

بستهای برای آخر هفته
و بزه آن ها که ملاصرا
دوست دارند اما وقت ندارند



معروف ترین منتقد سینما و

استفاده از پلویز



راجر ایبرت به دلیل نقد فیلم هایش مرجع مهمی در دنیای سینماست اما حالا از پلویز می گوید. احتمالاً از همان روزی که آتش توسط بشر کشف شده، دغدغه آشپزی کردن هم توی سرش افتاده است. در طول تاریخ هم بخشی از اختراعات انسان مربوط به وسایلی برای آشپزی راحت تر بوده است. در متن پیش رو «راجر ایبرت» منتقد فیلم معروف آمریکایی، بهزبانی طنز آشپزی یا پلویز به سبک خودش را شرح می دهد. این متن پیش از این در شماره ۸۴ ماهنامه «همشهری داستان» به چاپ رسیده است. ***

اول از همه پلویز بخريد. ساده ترينش را. دوتا درجه دار د: «پخت» و «گرم». گران نيست. حالامی توانيد تا آخر عمر روی دو وجب در دو وجب از پيش خوان آشپز خانه (به اضافه یک وجب برای چیز خرد کردن) غذا درست کنید. نمی خواهم ببندم تا نه، پلو، نه، هر غذایی که دل تان خواست. باتوام دانشجوی خوابگاهی. تونويسنده، هنرمند، نوازنده، سفالگر، لوله کش، بناوژ اهد گوشه نشين. تونگهان شب. توسرباز در حال خدمت. تو معلول ويلچر. توبرنامه نویس خوره کامپیوتر، طراح خسته وب. توپدرو مادر شاغل بچه دار. تو که دلت می خواهد با محبوبت غذا درست کنی ولی نمی خواهی چیزی توی فر بگذاری. تو که پول زیادی نداری ولی می خواهی سالم غذا بخوری. توسوزه مستندورنر هر تروگ در باره زندگی در قطب جنوب. توخانه نشين، در بند، محصور. تومنقدفيلم جشنواره ساندنس. تومنظر تلفن مشتری. توکارگر کارخانه منزجر از غذای یخ زده. توسرخیز صبحانه نخور. تونوجوان تنها در خانه. توخاخم، کشیش، راهب، راهبه، پیشخدمت، پرستار. توباز یگر، شوفر تاکسی، راننده تریلی. تو، حتی تو، بایک معمای علمی شروع می کنیم. برنج فوری را با مقدار مناسب آب بریزید توی پلویز و درجه را بگذارید روی «پخت». چند دقیقه بعد درجه می پرد روی «گرم» (که یعنی برنج آماده است). شب بعد، برنج تمام دانه ارگانیک را با مقدار مناسب آب بریزید توی پلویز و درجه را بگذارید روی «پخت». یک ساعت بعد درجه می پرد روی «گرم». هر دوشب برنج کاملاً پخته است.

از کجای می فهمد؟ هیچ دکمه و درجه و تنظیم دیگری روی پلویز نیست. تا جایی از ظاهر ماجرا بر می آید که فقط یک المنت گرم کننده آن زیر هست؛ جایی برای قایم کردن چیزی نمی ماند. پس پلویز از کجا می فهمد ظرف چه مدت برنج را بپزد؟ رازی است از شرق دور. سوالی که جوابش به کارتان نمی آید، نپرسید. هدف صرفه جویی در زمان و پول است. اگر فکر آشپزی اساسی در سر دارید، اشتباه آمده اید. من آشپز خفن فرانسوی نیستم. آشپز کار راه بیندازم. غذا را برای این که بعدش بخورم می پزم، می توانم برای زنم یا کل خانواده به همین سادگی که برای خودم آشپزی می کنم، آشپزی کنم. هزار تا کتاب درباره آشپزی با پلویز هست. مابه هیچ کدام شان کاری نداریم. فکر کنید پلویز تان یک مکینتاش است؛ وقتی از کارش سر در آوردید و فهمیدید چی چه کار می کند دیگر جزوه و دستور العمل نمی خواهید. زن باشید یا مرد، ما این کار را هم استفاده نکرد. توی آشپز خانه روی اتوماتیک بود. دوتا درجه داشت: پختن و سفره چیدن. نمی دانست نمک را چطور بسنجد. به من می گفت: «به اندازه اش بریز عزیزم.»

بدون شرح!

کار تونیست: حسین نقیب

رامردانه انجام خواهیم داد: با اجتناب از خواندن دستور العمل ها و کاتالوگ ها و راهنماها یا مثل خاله ماری من که تمام عمرش دستور غذا از این جا و آن جا جمع می کرد و با این و آن تاخت می زد اما یکی شان را هم استفاده نکرد. توی آشپز خانه روی اتوماتیک بود. دوتا درجه داشت: پختن و سفره چیدن. نمی دانست نمک را چطور بسنجد. به من می گفت: «به اندازه اش بریز عزیزم.»

این خردشاعرانه اش بود برای تخمین تعداد سیب زمینی های لازم برای یک غذا: «یه سیب زمینی واسه هر نفر، به سیب زمینی واسه دیک، یکی هم سیب زمینی خوشگله، واسه مهمون سرزده».

