



مجموعه مقالات طنز اما جدی!

خرید، نگهداری و پخت ماهی



مهدی سیگاریان وفا

نکته: با اینکه سعی شده است این مقاله بصورت طنز نوشته شود لیکن تمامی آن براساس مقالات معتبر پزشکی نوشته شده
. بنابراین توصیه ها ، آمارها و دستورالعملهای این مقاله کاملا جدی و واقعی است!

خرید ، نگهداری و پخت ماهی

با عرض سلام خدمت شما خانمهای عزیز و همچنین سلامی گرم تر خدمت شما آقایان خانه دار! برنامه آشپزی امروز را آغاز میکنیم قرار بود برای شما طرز تهیه و پخت یک غذای یزدی را که با ماهی درست میشه یادتون بدم چیه؟ ... چرا چپ چپ نگاه میکنین؟ مگه حتما باید شمالیها و جنوبیها فقط ماهی بخورن؟ ... مگه اونهاییکه در کویر زندگی میکنند دل ندارن؟ تازه مگه نمیدونی علم و تکنولوژی در این مدت ۴ سال اخیر خیلی پیشرفت کرده؟

بگذریم!!! همونطور که میگفتم قرار بود براتون غذا با ماهی درست کنم اما این کارگردان و تهیه کننده برنامه بقول قدیمیها رفتند و چشم بازار را درآوردند! آخه من با گوشتهای الاغ ماهی چیکار کنم؟!!!! معلوم نیست این چه گوشتیه برداشتند آوردند توی این برنامه!

همکارانم اشاره میکنند که یک نفر روی خط اومده ! الووو سلام خوش اومدی جانم؟

- سلام حاج خانم !

- سلام ننه! چطوری پسرم ؟

- قربون شما ... نفسی میاد و میره! حاج خانوم ؟ ... من یکی از آقایان خانه دار هستم خانم عزیزم از طرز خرید من شکایت داره میگه تا حالا خنگ تر از تو ندیدم میری هر چی مغازه دار میده دستت ورمیداری میاری خونه میخوام بگم حالا که برنامهتون به درک واصل شد لطف کنین و در مورد طرز خرید ماهی تازه توضیحاتی بدین تا شاید شاهد کاهش آمار طلاق باشیم!

- باشه ننه! خدمت شما آقایون تازه داماد باید عرض کنم که خریدن ماهی روش خاص خودشو داره چندتا فوت کوزه گری هم داره که من به شما میگم تا جلوی زن و بچه روسیاه نشین و نفهمه که همه حرفهای قبل از ازدواجتون دروغ بوده! اولین چیزی که باید در مورد خرید ماهی بدونین اینه که ماهی را باید از فروشگاه های معتبر خریداری کنین و از خرید ماهی از آدمهای دستفروش جدا خودداری کنین مثلا همین تهیه کننده برنامه ... بعد از برنامه ممکنه

ماهیها را برداره لای سلفون و نایلون پیچ و بیاد توی خیابون به یه نفر دیگه غالب کنه! یا مثلا یکنفر بیاد آشغال گوشتها را از توی سطلهای زباله برداره و بسته بندی کنه و بفروشه!!!!

اما نکته دیگه اینه که حتی وقتی یه فروشگاه خوب پیدا کردید باید ببینید که فروشنده از ماهیها چطوری نگهداری میکنه ... آخه ماهی باید همیشه کنار یخ و یا توی یخچال باشه بیچاره ماهیها حتی بعد از مردن هم باید توی آب جامد باشند!

نکته مهم اینجاست که طبق قوانین شیلات قطعه قطعه کردن ماهی باید بر اساس تقاضای مشتری صورت بگیره و خرید کردن بسته بندیهای نامعتبر خیلی نامطمئن و به ضرره آدمه ... و یک مرد عاقل باید همیشه به تاریخ و پروانه بهداشت بسته بندیها توجه کنه ... مثلا میای ماهی قزل آلائی تکه تکه شده بگیری ... اما چون از بسته بندیهای نامعتبر انتخاب کردی وقتی میری خونه میبینی که ماهی قرمز عید نوروز را داری میخوری !!!! یاد گرفتی ننه جون؟؟؟؟

- آره ننه ... الهی قربون اون برنامه قشنگت برم دست درد نکنه خداحافظ !

- خداحافظ عزیز بیننده بعدی روی خطه الووووو سلام ... با ننه جون حرف میزنی ... بفرمائید:

- سلام ننه

- سلام خوشگله! چطوری؟ جانم؟

- قربون شما راستش ننه حرفهای شما درست! اما وقتی میریم دوکون از فروشنده میپرسیم ... میگه ماهیاش تازه تازس اما وقتی میخریم و میاریم خونه عیال میگه : جز جیگر زده این آشغاله رو از کجا خریدی؟! ننه میخواستم اگه میشه در مورد نشانه های ماهی تازه برامون یه خرده نطق کنی تا از این به بعد خودمون بریم ماهی سوا کنیم نه این که فروشنده بهمون بندازه!

- آی به چشم ... جمال هر چی مرد ماهی خره را عشقه!!!! والا باید خدمت آقای خودم عارض بشم که ماهی های توی مغازه به سه دسته تقسیم میشن ... اول ماهی تازه ... دوم ... ماهی مونده ... سوم ماهی فاسد هر کدوم از این ماهیها نشانه های خودشونو دارن که با توجه به این نشانه ها میشه اونها را تشخیصید! (تشخیص داد! متأسفانه در این لحظات مجری برنامه را جو گرفته! به گیرنده های خود دست نزنید!) اولین نکته اینه که ماهی تازه جلا داره یعنی مثل اینه که فکر میکنی خیسه یا اینکه چربه! ... مثل ماه شب چهارده میمونه ... یعنی میدرخشه اما ماهی مونده جلا نداره و کدره ... ماهی فاسد هم کدره و هم رنگش تیره شده ... عینهو مرده ای که از تو قبر میکشن بیرون! نکته بعدی اینه که ماهی تازه آبششهاش قرمز خوش رنگه! و وقتی

بررسی کنی میبینی خشکه و هیچ ماده ای لزج و چسبناکی نداره (یه چیزی شبیه به آب دماغ!).....
اما ماهی مونده آبششهاش رنگ نداره تازه با یه فشار کم به راحتی از جاش کنده میشه ماهی
فاسد هم که واویلا!..... رنگ آبششهاش قهوه ای شده و توش پر از ماده لزج ... انگاری که یه
آدم سرما خورده تمام محتویات دماغشو توی آبششهای این ماهی خالی کرده باشه!..... یکی
دیگه از نشانه های ماهی تازه چشماشه چشم ماهی تازه مثل چشم آهو میمونه! همونجور
شفاف و درخشان یعنی حس میکنی این ماهی هنوز زنده تشریف داره اما ماهی مونده
چشمش کدره و قرنیه و تخم چشمش رفته تو یعنی مثل ماهی تازه قلمبه زده بیرون! ماهی
فاسد هم که مثل ماهی مونده تخم چشمش رفته تو و علاوه بر این زیر چشمش هم رفته تو ...
مثل ما آدمها که اگه چند شب نخوابیم زیر چشممون گود میشه ... زیر چشمهای ماهی فاسد هم
گود میشه!..... البته دلیل این شباهت رو درست نمیدونم که ما آدمها فاسد میشیم یا اون ماهیه
کم خوابیده؟! نکته دیگه که باید بهش دل بدی (توجه کنی) سرپوش آبششهاست!
ماهی تازه آبششهاش چسبیده به بدنش و باز نیست ... اما ماهی مونده آبششهاش از هم بازه و
به بدنش نچسبیده ماهی فاسد هم که انگار آبششهاش مثل بال پرندگان از هم باز شده!.....
یه نکته دیگه هم هست که باید بهش دقت کنی ... اون هم فلسهای (پولک) ماهیه ماهی تازه
فلسهاش رو هم خوابیده و از دور حتی شاید متوجه پولکهاش نشی و فکر کنی این ماهیه پوست
داره و البته همان درخشندگی خودشو داره اما ماهی مونده پولکهاش را میشه با دست از جا
بکنی و پوستش طراوت نداره و کدر و ماته ماهی فاسد هم که انگار دچار مرض کچلی شده
باشه و یه چیزی شبیه به ریزش مو داشته باشه! ... یعنی قسمتهایی از فلسهای بدنش خودبخود جدا
شده و ریخته یکی از چیزهای خاص ماهی بوی مشام نواز ماهیه! ماهی تازه بوی زیادی
نمیده ... مثلاً توی مهمانخانه نشسته باشی و همسرت در توالی را باز گذاشته باشه! ... یه چیزی
شبیه به این!..... اما ماهی مونده بو میده مثل اینه که رفته باشی توی توالی!..... اما اما ماهی
فاسد مثل این میمونه که روی صورتت! (گلاب به روتون!!!) یکی دیگه از اندام ماهی
که باید بهش توجه کنی دهانشه ماهی تازه دهانش بسته است ... اما ماهی مونده و فاسد
دهانشون بازه و مثل آدمهای متعجب دارن نگاتون میکنن!..... بینم لوطی هنوز
روی خط هستی؟

- آره آجی شما بنال!

- جونم برات بگه یکی دیگه از راه های تشخیص ماهی ... شکمشه همون سیراب شیردوش!

..... یعنی اینکه ماهی تازه شکمش سفته و از زمین جداست اما اگه بهش دست بزنی نرمه و

تکون میخوره ماهی مونده مثل لاستیک کم باد میمونه یعنی شکمش روی زمین میفته ماهی فاسد هم شکمش مثل لاستیک پنچره ! ... یعنی روی زمین ولو شده و به راحتی پاره میشه

ماهی تازه رو اگه بندازی توی آب میره زیر آب اما ماهی فاسد و مونده هر دو تا روی آب و میستن ... البته شاید شما اینکار را برای تشخیص تخم مرغ سالم استفاده میکردی اما میتونی برای ماهی هم انجام بدی اگه به ماهی تازه انگشت بزنی و با انگشت فشارش بدی حس میکنی که عضلاتش سفته اما تکون میخوره ... مثل اینه که به بازوی خودت با انگشت فشار بیاری تازه بعد از اینکه انگشتت را برداشتی اث انگشتت روی ماهی دیده نمیشه ماهی اگه مونده باشه اثر انگشتت مثل لکه ننگ! روش میمونه و عضلاتش از استخوان جدا میشه در مورد ماهی فاسد هم باید بگم که انگشتت توش فرو میره! و عضلاتش پلاسیده و شل هست

آخرین چیزی هم که به نظرم میاد اینه که خون توی شکم ماهی تازه مثل شربت آلبالو خیلی خوشرنگ و روشنه و بو هم نمیده ! اما خون ماهی مونده مثل آب انار میمونه یعنی تیره است و البته کمی هم بو میده و اما خون ماهی فاسد مثل چای تقلبی میمونه یعنی اینکه قهوه ای رنگه و بوی خیلی تعفن هم میده والا چیز دیگه ای بلد نیستم تا بهت بگم

- ای بابا ... تو که بلد نبودی خب از اول میگفتی تا اینقدر وقت ما رو نگیری!!!! ... (تلق! صدای گوشی تلفن!)

- عجب لوطیه با مرا می بود! بیننده بعدی سلام ... بفرمائید

- سلام خانم دکتر! راستش یه مشکلی دارم راستش هر وقت میخوام ماهی بپزم بدبخت میشم مثلا موقع تمیز کردنش ماهی از دستم لیز میخوره و میره توی شیشه یا وقتی فلسهاشو تمیز میکنم باید برای مدت ۴۸ ساعت آشپزخونه را بشورم چون پر از فلس شده تازه وقتی هم که ماهی درست میکنم ... آقامون میگه : چیه؟ ... چرا اینقدر چربش کردی ... میخوای مارو بکشی بری شوهر کنی؟! خانم دکتر کمکم کنید ... بخدا زندگیم داره از هم میپاشه! بخدا آقامون هنوز زنده است!!!!!!

- عزیز دلم اصلا ناراحت نباش الان بهت یاد میدم ببین برای اینکه ماهی از دستت لیز نخوره باید زیرش نمک و یا آرد بریزی تا به اونها بچسبه و لیز نخوره اگه میخوای پولکهای ماهی توی آشپزخونه پخش نشه باید ماهی را توی یک ظرف بزرگ آب بزاری و توی آب تمیزش کنی تازه بعدش هم که کارت تموم شد برای اینکه دستهای بوی ماهی نده باید دستاتو با سرکه و آب و یا نمک و آب بشوری اما حالا که با این امکانت همیشه جلوی دوربین غذا بپزم براتون جزوه میگم تا بنویسین!!!! ماهی را به چند صورت میشه

پخت اول اینکه با چاقو بیفتی به جونش و قاچ قاچش کنی و بعد توی یک دیس یا سینی را چرب کنی و ماهی را توی اون بچینی و روش ییزی و روغن زیتون و آبلیمو بریزی و با فویل‌های آلومینیومی روی دیس را پیوشانی و بفرستی بره توی فر ۱۸۰ درجه میتونی ماهی را پاک و خشک کرده و توی آرد سوخاری غلط بدی و توی روغن با حرارت کم سرخ کنی میتونی ماهی را شکاف بدی و روش شیار ایجاد کنی و بعد روی کباب پز کبابش کنی میتونی ماهی را بندازی توی آب نیمه جوش و بعد به آرامی از آب در بیاریش اما یادت باشه که این نوع پخت برای کوسه و گوشت‌های بدون فلس است میتونی ماهی را بندازی توی بخارپز و با اون پیزی اگه هیچکدوم از این روشها را نپسندیدی فقط یک راه داری میتونی دیگه ماهی نخوری!!!!!! و یا میتونی به مامانت بگی برات درست کنه! یاد گرفتی عزیز دلم؟

- آره دستتون درد نکنه خانم دکتر کاش میشد آدرس مطبوتونو هم بدین به هر حال ممنونم و خداحافظ
- خداحافظ عزیز دلم بیننده بعدی روی خط هستن الووو سلام از کجا زنگ میزنید؟
- سلام ... من از خونمون زنگ میزنم سلام به مجری توانای این برنامه و ضمن درود به شما سوالی داشتم که از حضور با سعادتون میپرسم !
- ایول عزیز چقدر با تربیت حرف میزنی !
- قربان شما آخه زنم کنارم نشسته و من نمیتونم اونطور که دلم میخواد باهاتون حرف بزنم! میخوام ازتون بپرسم والا ما تمام این مسائلی را که فرموده بودید رعایت میکنیم و ماهیهای تازه و درستی انتخاب میکنیم ... اما وقتی دو سه روز بعد خانم باهاش غذا درست میکنه نه تنها ما نمیتونیم اونو بخوریم بلکه گربه های توی خونمون هم لب بهش نمیزنن به نظر شما علتش چیه؟

- والا من چی بگم ننه؟! اولین علتش میتونه دستپخت زنت باشه!!!!!! اما اگه آشپزیش اشکالی نداره مطمئنا شما در نگهداری ماهی مشکل داری و درست از ماهی نگهداری نمیکنی ببین عزیز ماهی تازه فقط ماهی است که همون الان از آب گرفته باشی مثل ماهیهایی که توی بنادر با لنج و قایق میارن و همونجا دم ساحل میفروشن بعد از صید باید سریعاً بخوریش و یا اگه وقت نداری سریع به محیط سرد مثل یخچال و فریزر برسونیش ماهی تازه را توی یخچال خیلی اگه بتونی نگهش داری ۲ روزه و اگر هم توی فریزر منجمدش کنی حداکثر ۲ ماه میتونی ازش نگهداری کنی ... نه اینکه مثل این آقای فیلمبردار عید نوروز ماهی بگیری بذاری توی

فریزر تا سال بعد بخوای اونو مصرف کنی تازه ماهی را اگه گذاشتی یخ بزنه ... بعدش اگه از فریزر آوردی بیرون و یخش باز شد باید بخوریش نه اینکه نصفشو بخوری و نصف دیگه را بذاری توی فریزر دوباره یخ بزنه حتی اگه یکدونه کوسه درسته بود باید همشو پیزی! اگر هم ماهی از سر سفره اضافه اومد و کسی نخورد شما فقط ۳ روز وقت داری که ماهی پخته شده را بخوری وگرنه حتی گربه ها هم نمیخورنش!! بعضی از آدمها مثل اسکیموها عادت دارن ماهی دودی خشک و شور بخورن و فکر میکنن این ماهی را میشه خیلی نگه داشت اتفاقا برعکس این ماهی را باید در اولین فرصت بخوری و کلکشو بسازی حتی اگه شده وقتی اونو خریدی توی همونجا یک گاز ازش بزنی تا زودتر تموم بشه! در موقع خرید هم باید کاملا دقت بشه که کپک نزده باشه اما اصولا خوردن اینجور ماهی برای سلامتی ضرر داره چون معلوم نیست کدام آدم از خدا بی خبری اینهارو دودی میکنه و چه جوری اینکار را میکنه اما نکته دیگه اینکه وقتی ماهی تازه را خریدی و آوردی خونه ... قبل از اینکه بذاری توی فریزر اول باید حتما پاکش کنی و بعد بذاری توی فریزر اگه اینکار را نکنی بعدش ممکنه توی غذات هر جور جک و جونوری پیدا بشه! اما بعضیها بدلیل تنبلی و ... (در اینجا صدای بوق طنین انداز شود!) ... عادت دارن که بجای ماهی از کنسرو ماهی استفاده کنن اولاً اون آدمها موقع خرید کنسرو باید حتما دقت کنند که سروته قوطی باد نکرده باشه و جائی از قوطی سوراخ نباشه و قوطی زنگ نزده باشه ... دوماً باید حتماً کنسرو را بجوشانند و بعد کوفت کنند ... آخه آدم هم اینقدر تنبل؟!!!!! اووووو؟ ننه حالا فهمیدی چرا غذاتون اونجوری میشه؟

- آره ننه با این تفاسیری که شما فرمودید متوجه شدم که علتش دستپخت زنمه! از اینکه منو روشن کردین ممنونم ... فردا طلاقش میدم! ببخشید راستی شما ازدواج کرده اید؟!!!!!
- والا چی بگم من میخوام هنوز درس بخونم ! لطفاً دو ساعت دیگه بعد از اینکه برنامه تموم شد تماس بگیرین ... تا اون موقع قول میدم مشقامو نوشته و درسامو خونده باشم!!!!! ... باشه عزیزم؟؟ الووووو ؟ هانی !!!! (در زبان انگلیسی به معنای عسل است و در هنگام لالو ترکوندن بکار میرود!) الهی خون جیگر بشی! چرا با من اینکارو کردی ؟ چطور دلت اومد با احساسات یه دختر اینجوری بازی کنی ؟ الهی خدا ازت نگذره ... الهی

(در این لحظات برنامه به طرز مشکوکی قطع شد!)