



به صرف یک فیلم جذاب و خوشمزه

نوش جان Bon appétit ! Julie & Julia

داشت و بدطعم‌ترین غذاها را عرضه می‌کرد موضوع دیگری است). چاره‌ای جز آشپزی نداشتیم. مادر من از مخالفان سفت و سخت غذای یخ‌زده و فریزری بود. از طرفی هم نمی‌توانستم هر روز به رستوران بروم. با غذاهای ساده‌ای که بلد بودم شروع کردم. کوکو سیب زمینی، استامبولی، ماکارونی، عدس پلو و قیقه. ولی از آنجایی که هیچ وقت انسان کم‌غذا و کم‌اشتهایی نبودم، تکراری بودن غذاها هم اذیت می‌کرد. این خاطرات من مربوط به سال ۸۸ می‌شود که خبری از پیچ‌های اینستاگرام و اپلیکیشن‌ها و سایت‌های آموزش آشپزی نبود. معلم راه دور من مادرم

نوشین تقی‌بی
نویسنده

Bon appétit !

به نظرم در این دنیا دو دسته انسان وجود دارد: کسانی که به آشپزی علاقه دارند و کسانی که از آن متنفر هستند! این دسته‌بندی نتیجه چندین سال زندگی کردن در خوابگاه با تعداد زیادی از هم‌سن و سال‌هایم است. برای تعداد زیادی از آدم‌ها، آشپزی یک کار زمانبر و خسته‌کننده است که وقتشان را تلف می‌کند و برای بقیه آشپزی مانند مدیتیشن عمل می‌کند.

من جزو دسته دوم هستم. ۱۴-۱۵ ساله بودم که یک دفتر چهل برگ را جلد کردم و رویش نوشتم دفتر آشپزی‌های من! و از مادرم خواستم دستور برخی از غذاهایی که دوست داشتم را بگوید تا در آن بنویسم. اولین قیمه زندگی‌ام را هم در ۱۶ سالگی پختم. هجده ساله بودم که دانشگاه تبریز قبول شدم و از خانواده دور شدم. برای بسیاری از هم‌سن و سال‌های من که در این سن از خانه و خانواده دور می‌شوند، مشکل اصلی دل‌تنگی و تنهایی است ولی من معضل دیگری داشتم؛ معده‌ای بداد و حساس که به هیچ‌وجه غذاهای سلف دانشگاه رانمی‌پذیرفت (اینکه در آن دوران دانشگاه تبریز یکی از بدترین سلف‌ها را



جولی و جولیا به ما نشان می‌دهند که چگونه غذا می‌تواند مردم، و حتی شهرها و کشورهایی که از هم فاصله دارند را به هم متصل کند



«از او می‌پرسد چه کاری را بیشتر از همه چیز دوست داری؟ و جولیا با جدیت می‌گوید خوردن! و این آغاز راه است»

که در سال ۱۹۴۸ با همسرش پاول چاپلند به پاریس نقل مکان کردند و این مهاجرت، شروع زندگی جدید جولیا بود. مریل استریپ به بهترین شکل ممکن نقش این زن قدبلند، پرهیجان و خنده‌رو امریکایی را بازی کرده است. جولیا در امریکا یک کارمند دولتی بود و بعد از نقل مکان به پاریس دیگر نمی‌خواست کارمند باشد.

به دنبال کاری می‌گشت که با علائق و روحیاتش سازگار باشد. در یکی از ساکنس‌های ابتدایی فیلم، وقتی با همسرش راجع به کار حرف می‌زند، پاول از او می‌پرسد چه کاری را بیشتر از همه چیز دوست داری؟ و جولیا با جدیت می‌گوید خوردن! و این آغاز راه است. جولیا به کلاس آشپزی در مؤسسه کوردن بلو می‌رود و این کلاس منجر به آشنایی او با دو سرآشپز دیگر و در نهایت، نوشتن کتاب معروف «تسلط بر هنر آشپزی فرانسوی» می‌شود.

سمت دیگر داستان جولیا پاول است، زنی ۳۰ ساله در زمان حال و کارمند که مسئول پاس‌خگویی به کسانی است که در حادثه ۱۱ سپتامبر دچار آسیب شده‌اند. جولیا هر شب برای فرار از شغل غم‌انگیز و خسته‌کننده خود به آشپزی پناه می‌برد. جولیا به پیشنهاد همسرش اریک که سردبیر یک مجله باستان‌شناسی است تصمیم می‌گیرد تا یک ویلاگ آشپزی درست کند. او

بود که پشت تلفن دستور غذا را می‌گفت و من بعد از چندبار آزمون و خطا، بالاخره موفق می‌شدم غذای مورد نظر را درست کنم. قطعاً بعد از خواندن این دو پاراگراف از علاقه من به غذا و آشپزی باخبر شده‌اید، پس تعجب نمی‌کنید اگر بگویم یکی از فیلم‌های سینمایی مورد علاقه‌ام یک فیلم بیوگرافی از زندگی دو آشپز مشهور است: جولیا چاپلند و جولی پاول. نویسنده و کارگردان فیلم «جولی و جولیا»، نورا افرون، به شدت علاقه‌مند به غذا بود. بنابراین برای هیچ‌کس تعجب‌آور نخواهد بود که فیلم او تعدادی از عالی‌ترین ساکنس‌های آشپزی و حتی غذا خوردن را در سینمای مدرن نشان می‌دهد. یک سمت داستان، جولیا چاپلند را در دهه ۱۹۵۰ می‌بینیم. جولیا زنی امریکایی و پرشور و شور بود

