

کار آگاهان آشپز

هیساشی کاشیوای

مترجم: سهیلا عرب



کارآگاهان آشپز

..... نویسنده: هیساشی کاشیوای • مترجم: سهیلا عرب
..... مدیرگروه ترجمه: اکرم شکرزاده • ویراستار: لیلا صلاحي
..... ناشر: نگاه آشنا • طراحی جلد: مجید غلامحسینی
..... صفحه آرا: استودیو جوانه • تاریخ و نوبت چاپ: اول، ۱۴۰۴
..... شمارگان: ۵۰۰ نسخه • شابک: ۶-۱۳۴-۳۸۵-۶۲۲-۹۷۸

کلیه حقوق این اثر ترجمه، متعلق به «انتشارات نگاه آشنا» می باشد و هرگونه خرید و فروش بامترجم و یا کپی از متن کتاب غیرقانونی بوده و قطعاً پیگرد قانونی خواهد داشت.

سرشناسه: کاشیوای، هیساشی، ۱۹۵۲-م. Kashiwai, Hisashi، ۱۹۵۲-عنوان و نام پدیدآور: کارآگاهان آشپز/هیساشی کاشیوای؛ مترجم سهیلا عرب. مشخصات نشر: قم: نگاه آشنا، ۱۴۰۳. مشخصات ظاهری: ۱۶۰ ص.؛ ۱۴/۵×۲۱/۵ س.م. شابک: ۶-۱۳۴-۳۸۵-۶۲۲-۹۷۸ وضعیت فهرست نویسی: فیپا یادداشت: عنوان اصلی: Kamogawa shokudō . یادداشت: کتاب حاضر از متن انگلیسی با عنوان «The Kamogawa food detectives» به فارسی برگردان شده است. یادداشت: کتاب حاضر در همین سال با عنوان های مختلف توسط ناشران و مترجمان متفاوت فیپا گرفته است. موضوع: داستان های ژاپنی -- قرن ۲۱ م. Japanes fiction -- ۲۱th century شناسه افزوده: عرب، سهیلا، ۱۳۶۳-، مترجم رده بندی کنگره: ۵/PL۸۷۴ رده بندی دیویی: ۶۳۶/۸۹۵ شماره کتابشناسی ملی: ۹۹۴۴۰۹۲ اطلاعات رکورد کتابشناسی: فیپا

۰۹۱۲۱۵۱۰۴۸۴ ① ۰۲۵-۳۲۹۲۴۵۸۳

فهرست

فصل اول: نایاکی اودون	۷
فصل دوم: خورش گوشت گاو	۳۶
فصل سوم: سوشی خال مخالی	۶۱
فصل چهارم: تونکاتسو	۸۹
فصل پنجم: اسپاگتی ناپولیتن	۱۱۳
فصل ششم: نیکوجاگا	۱۳۴

فصل اول: نابیاکی اودون

بخش اول

هیدجی کوبویاما^۱ در حالی که از معبد دور می شد، ناخودآگاه یقه بارانی اش را بالا داد. برگ های ریخته درختان به شکل دایره وار در هوای سرد می چرخیدند. او با خود فکر کرد، حتماً به خاطر بادی است که از سمت کوه معروف هیئی^۲ می وزد. با ابروهای به هم گره خورده منتظر ماند تا چراغ سبز شود.

واقعاً حق با مردم است، در کیوتو^۳ از سرما تا مغز استخوان آدم تیر می کشد. در اواسط زمستان از سمت کوه هایی که سه طرف شهر را احاطه کرده اند بادهای وحشتناک سردی می وزند. بادهایی که از سمت کوه روکو^۴ در کوبه^۵، جایی که هیدجی به دنیا آمده و بزرگ شده بود می وزیدند هم شدید بودند، اما به آن سردی نمی رسیدند. همین که هیدجی وارد خیابان شومن-دوری^۶ شد، چشمش به قله های پوشیده از برف کوه های هیگاشیاما^۷ در دوردست افتاد.

او برای پیدا کردن آدرس مورد نظرش جلوی یک پست چی را که سوار یک موتورسیکلت اسکوتر قرمز بود گرفت. «بخشید، دنبال یه رستوران که این طرفاست می گردم. فکر کنم اسمش غذاخوری کاموگاوا^۸ ست.»

آن پست چی به سمت راست خیابان اشاره کرد و بالحنی کاملاً جدی گفت: «اگه منظورتون غذاخوری آقای کاموگاوا^۸ه، دومین ساختمونه.»

1. Hideji Kuboyama

۲. Mount Hiei: در قسمت شمال شرقی شهر کیوتو واقع شده است.

۳. Kyoto: یکی از بزرگ ترین شهرهای ژاپن

4. Rokko

۵. Kobe: ششمین شهر بزرگ ژاپن

6. Shomen-dori

7. Higashiyama

8. Kamogawa Diner

هیدجی به سمت دیگر خیابان رفت و جلوی یک ساختمان دوطبقه ایستاد. با وجود یک پنجره رو به خیابان و آثار باقی مانده از یک تابلو، باز ظاهرش خیلی شبیه به یک رستوران به نظر نمی آمد. دو مربع سفید بدون هیچ نوشته ای به شکلی نامنظم روی دیوار بیرونی نصب شده بودند. با تمام این اوصاف مثل مکان های خالی از سکنه دلگیر به نظر نمی رسید. گرمای وجود آدم ها که خبر از بازبودن رستوران می داد از داخل احساس می شد. شاید ظاهر رستوران به دل یک گردشگر معمولی نمی نشست، اما هم صدای گپ و گفت آدم ها که از داخلش شنیده می شد و هم بویی که به مشام می رسید فریبنده بود.

هیدجی یاد روزهایی افتاد که با ناگاره^۱ کاموگاوا، همکار سابقش، گذرانده بود. زیر لب گفت: «ظاهرش داد می زنه این جا مال ناگاره س.» دیگر هر دو شغل های متفاوتی داشتند. با این که ناگاره بعد از هیدجی پلیس شده بود، اما زودتر از او استعفا داده بود. هیدجی سرش را بالا گرفت و در آلومینیومی کشویی را باز کرد.

«خوش اومد...!! این آقای هیدجی نیست؟!» کوئیشی^۲ کاموگاوا با سینی گردی در دستانش از تعجب خشکش زد. او تنها دختر ناگاره بود و هیدجی او را از زمان کودکی اش می شناخت.

هیدجی بارانی اش را درآورد و گفت: «کوئیشی! چه بزرگ شدی!» ناگاره با پیش بند سفیدش از آشپزخانه بیرون آمد. «هیدجی تویی؟» هیدجی لبخندی دندان نما به او زد. «پس رستوران/این جاست.» ناگاره گفت: «باورم نمی شه ما رو پیدا کردی. لطفاً بشین. ببخش این جا خیلی شیک نیست.» او نشیمنگاه پارچه ای و قرمز یکی از صندلی ها را تمیز کرد. هیدجی هنگام نشستن در دستان بی حسش ها کرد تا گرم شوند. «فکر کنم هنوز حس شیشم خوب کار می کنه.»

ناگاره کلاه آشپزی اش را از سرش برداشت و گفت: «فکر می کنی چند سال از آخرین دیدارمون گذشته؟»

«فکر کنم آخرین بار که هم رو دیدیم، مراسم تشییع جنازه همسرت بود.»

ناگاره به نشانه تشکر تعظیم کرد و گفت: «اون روز خیلی کمکم کردی.» کوئیشی هم به تقلید از پدرش تعظیم کرد.

هیدجی از بغل نگاهی به مرد جوانی که با ولع مشغول خوردن یک کاسه کاتسودون^۱ بود انداخت. «می‌تونی یه غذای ساده سرهم کنی بدی بخورم؟ از گشنگی معده‌م داره سوراخ می‌شه.»

«من معمولاً از مشتری‌هایی که برای بار اول می‌آین جا می‌خوام انتخاب رو به عهده سرآشپز بذارن.»

هیدجی به ناگاره نگاه کرد. «چرا که نه.»

«پس زود برمی‌گردم. فقط چند لحظه طول می‌کشه.» دوباره کلاه آشپزی‌اش را سرش گذاشت و رفت.

هیدجی قبل از این که از چایش بنوشد گفت: «اوه، راستی ماهی خال‌مخالی نداشته باشه!»

ناگاره از روی شانه‌اش جواب داد: «خیالت راحت، حواسم هست. هرچی نباشه، خیلی وقته همدیگه رو می‌شناسیم.»

هیدجی نگاهی به اطراف رستوران انداخت. به جز صندلی‌ای که آن مرد جوان رویش نشسته بود، چهار صندلی دیگر جلوی پیشخان و همین‌طور غیراز میزی که خودش سر آن نشسته بود، سه میز دیگر خالی بودند. چیزی شبیه به منو غذا هم به چشم نمی‌خورد و ساعت روی دیوار زمان یک و ده دقیقه را نشان می‌داد.

مرد جوان کاسه غذای خالی شده‌اش را روی پیشخان گذاشت و گفت: «کوئیشی، می‌شه برام چایی بیاری؟»

کوئیشی در حالی که از یک قوری کوچک با برند کیومیزو^۲ چای می‌ریخت، گفت: «نباید غذات رو این قدر تندتند بخوری، هیروشی^۳. دل درد می‌گیری.» ناگاره هم با سینی غذای هیدجی آمد.

۱. در آشپزی ژاپنی به یکی از انواع غذاهای دون‌بوری گفته می‌شود که رایج‌ترین آن شامل برنج ژاپنی، گوشت قرمز و تخم‌مرغ می‌باشد.

۲. Kiyomizu Ware: نام نوعی ظروف سفالی که در کیوتو تولید می‌شوند.

3. Hiroshi

چشمان هیدجی از تعجب گرد شدند. «جشنی چیزیه؟!»

«نه بابا. این روزا بهش می‌گن «غذای حاضری کیوتو»، هرچند یه زمان هیچ‌کس فکرش رو نمی‌کرد مردم برای یه همچین غذای ساده‌ای پول بدن. با این حال با خودم گفتم تو از این چیزا خوشت می‌آد.» ناگاره یکی پس از دیگری ظروف حاوی غذاهای متنوع و مخلفات غذا را از داخل سینی روی میز چید.

هیدجی گفت: «حق باتوئه. انگار حس شیشم توهم هنوز به قوت خودش باقیه.» در حالی که هیدجی به غذاها زل زده بود، ناگاره گفت: «جلبک آب‌پز شده و توفو^۱ کاملاً سرخ شده، کراکت اوکارا^۲، برگای گل داوودی تزیین شده با میسو^۳ و کنجد، ماهی ساردین پخته شده به سبک کوراما^۴، کوفته توفو کاملاً سرخ شده تو آب گوشت، شکم جانور پخته شده تو چای کیوبانچا^۵، پنیر توفو تازه با خمیر آلوی ترش و البته خیارشور درست شده با سبوس برنج دست پخت کوئیشی^۶. اگه برنج گوشو^۷ کاملاً پخته شده و سوپ میسو^۸ با تارو ژاپنی^۹ رو در نظر بگیریم، درکل چیز خاصی نیستن. بگذریم، از غذا لذت ببر. راستی یادت نره حسابی به سوپ سانشو^{۱۰} بزنی. سریع از درون گرم می‌کنه.»

هیدجی با برقی در چشمانش در تمام طول صحبت ناگاره سرش را به معنای تأیید تکان داد.

کوئیشی گفت: «تا داغه بزنی به بدن!» هیدجی روی سوپش فلفل ریخت و کاسه‌اش را بالا آورد. وقتی از لبه‌اش کمی خورد، یکی از تکه‌های تارو داخل دهانش رفت. آن را آرام جوید و چند باری سرش را به معنای تأیید تکان داد.

«این سوپ حرف نداره. طعمش عالیه!»

همزمان که کاسه لبه‌نازک برنجش در یک دستش بود، با چاپستیک هایش که

۱. یک غذای سرخ‌کردنی که از تفاله سویا درست می‌شود.

۲. خمیر سویا

۳. Kurama: نام منطقه‌ای کوهستانی در شمال کیوتو

۴. Kyobancha: نوعی چای سبز بوداده ژاپنی

۵. Goshu: نام برندی در ژاپن

۶. نوعی سوپ ژاپنی که با خوراک دریایی، سبزی جات، قارچ، سس میسو و مواد دیگر درست می‌شود.

۷. نوعی سبزی که ریشه‌اش قابل خوردن است.

۸. فلفل ژاپنی