

اندر آداب چای نوشی

بدون این که دست و بالتان را بسوزانید، بلد هستید یک فنجان چایی دیشلمه‌ی گوارا بار بگذارید؟

ممکن است این سؤال بدیهی در باره‌ی یک کار بدیهی، یعنی چایی دم کردن، مثل خیلی از سؤال‌های بدیهی دیگر در باره‌ی خیلی از کارهای بدیهی دیگر، قدری بی ربط و حتی احمقانه جلوه کند. ولی، به عنوان یک متفکّر صاحب تجربه در این زمینه، باید یادآوری کنم که هیچ آدابی ساده‌تر اما عمیقاً متنوع‌تر از آداب چایی نیست. مثلاً آدم‌هایی که این روزها بلدند چایی دم کنند و من — از قضا — می‌شناسمشان و به این کار قبولشان دارم، به زحمت تعدادشان به انگشت‌های یک دست می‌رسد. در هیچ یک از کتاب‌هایی که به هنر آشپزی اختصاص دارد و این روزها از پُر فروش‌ترین کتاب‌هاست، من به دستورالعملی برای تهیه‌ی چایی برنخورده‌ام. مثلاً در کتاب طبّاحی ملل تألیف استاد مهرداد مهرین که از نازخاتون گرفته تا چقرتمه‌ی بادکوبه‌یی را سیاهه کرده است، هیچ صحبتی از آداب دم کردن چایی نیست. یا خانم ژوزفین ریشارد، همسر گرامی ریشاردالسلطنه که صفحه‌ی اوّل کتابشان با عکس مقهورکننده و جذّاب آقای ناشر زینت یافته و به خانم‌های عزیز خانه‌دار اهدا شده، مطلقاً صحبتی از تهیه‌ی چایی به میان نیاورده‌اند. در طبّاحی بدرالملوک بامداد نیز همین طور. حتی در دستور طبّاحی و

تدبیر منزل که توسط انجمن خانه و خانه‌داری تهیه شده و نسخه‌ای که از سال پنجاه و سه در دست من است به چاپ چهاردهم رسیده و هدفش هدایت دختران مستعد امروز و کدبانوهای مستعدتر فرداست، صحبتی از آداب چای‌خوری نیست. یا در کتاب راه دل خانم یوسفی که در این زمینه‌ی حسّاس واقعاً سرشناس‌اند یا در کتاب پخت و پز خانم فاضل، فروغ شهاب، یا در کتاب بسیار باارزش، بسیار نفیس و بسیار پُر حجم هنر آشپزی خانم رزا منتظمی، در هیچ‌کدام، به مقوله‌ی بسیار مهم و فرهنگی چایی مطلقاً عنایتی نشده است.

ممکن است ایراد بگیرید که چایی دم کردن دخلی به هنر عزیز طبّاخی ندارد. این طرز تلقّی کاملاً اشتباه است. هرچند چایی را می‌توان کنار منقل یا روی بخاری هم دم کرد، امّا به هر حال سنّت این است که روی اجاق قوری را بار بگذارند. حتی روی آن دمکش می‌نهند که چایی عمل بیاید. و همه‌ی این کارها در آشپزخانه صورت می‌گیرد. بنا بر این، هنر چایی دم کردن یک امر کاملاً آشپزخانه‌یی و از مقوله‌های تفکیک ناپذیر هنر طبّاخی ست و در عین حال، به فرهنگ غذای قومی پیوسته است. با این همه، معلوم نیست چرا تمامی کسانی که به امر آشپزی به عنوان هنر پرداخته‌اند این مسئله را درخور بحث ندانسته‌اند. من شخصاً این بی‌توجّهی را در گسیختن از گذشته‌ی شیرین می‌دانم. هیچ دیده‌اید که قدیمی‌ها چگونه حرمت آداب را نگاه می‌داشتند؟ آن جالستکانی‌های نقره‌ی آراسته به دعای تسلّی‌بخش «گوارای وجود»، آن نعلبکی‌های مزین به نقش خاقان سبیل‌چخماغی کلاه جقّه‌دار را هرگز دیده‌اید؟

از سوی دیگر، بدیهی‌نمایی مسئله‌ی چایی و به‌ظاهر اهمیّت حیاتی نداشتن آن ممکن است معتقدان آتشین مزاج التزام در نویسندگی را بر علیه من بشوراند. من سرزنش‌های این دسته را به جان می‌خرم. نه به خاطر آن که آدم کله‌شقی هستم — که هستم. چون دلایل کاملاً محکمی در اختیار دارم که پرداختن به موضوع چایی را یک امر کاملاً متعهدانه و از مسئولیّت‌های

حیاتی نویسنده به شمار می‌آورد. اگر اتفاقاً آقای سارتر حاضر است تمام ادبیات بشری را در یک طرف بگذارد و مثلاً قُرصی نان را طرف دیگر و با وجدانی آسوده و با سری افراشته تمام ذخایر ادبی بشر را فدای آن قُرص نان سازد، پی‌روان ایرانی ایشان دیگر نباید مرا سرزنش کنند. چون که یک فنجان چایی، به میزان مواد قندی که همراه آن مصرف می‌شود، به طور متوسط نزدیک به سی کالری وارد بدن می‌کند. با یک حساب سرانگشتی، این سی کالری (در قیاس با قُرصی نان) به تمام ذخیره‌ی مقاله‌نویسی بشر از ابتدای خلقت تا امروز می‌ارزد — حتی اگر مقاله‌ی من هم رویش به حساب بیاید. از همه‌ی اینها گذشته، یادم می‌آید آقای جورج اورول که مثل من اصلاً ملتزم به دنیا نیامده بود ولی در مهلکه‌های جنگ داخلی اسپانیا — اگر اثلل‌واری بگویم — «بارها به یک تایی مو جان به در برده» بود، مقاله‌ای دارد که در آن دوازده طریقه‌ی مجرّب بار آوردن چایی را به هموطنان عزیزش می‌آموزد. حتی یادم هست که منتقدی از هموطنان او (که اتفاقاً ایشان هم نویسنده‌ی ملتزمی نیست) همین مقاله را حجتی روشن بر علاقه‌ی مفرط آقای اورول به میهنش — انگلیس — قلمداد کرد. از این جهت، من برای خودم در ایران هم به خاطر پرداختن به این موضوع بکر فضل تقدّم قائل هستم و هم میهن‌پرستی خودم را به اثبات می‌رسانم.

با وجود این، زخم‌پذیری من از تیرهای ملامت طرفداران هنر برای هنر است. ولی چه باک. چون آقای روسلینی، فیلمساز سرشناس ایتالیایی، کاری کرده است که من برای این دسته هم جواب قانع‌کننده دارم.

چند وقت پیش، آقای روسلینی برای مذاکره‌ی طرح تازه‌ی فیلمشان با تهیه‌کنندگان ایرانی به تهران آمد. یکی از دانشگاه‌های متعدّدی که اتفاقاً برای آموزش هنر بنیان گذاشته شده — هرچند هنوز فرصت نکرده دانشجوی بپذیرد — استاد را برای یک سخنرانی دعوت کرد. استاد به یک سالن نسبتاً کوچک که ده‌پانزده تن از استادان آینده‌ی این دانشگاه شنونده‌ی ایشان بودند وارد

شد. چون تعداد شنونده‌های فاضلی که ایتالیایی می‌دانستند از دو سه نفر متجاوز نبود، از استاد تقاضا شد به زبان انگلیسی نطق کند. استاد با اکراه پذیرفت. بعد، رو به شنوندگانش کرد و پرسید چند تن از حاضران فیلمهای ایشان را دیده‌اند. کسی ندیده بود. به استاد برنخورد، ولی متعجب شد که چگونه استادان هنرشناس یک دانشگاه خاص آموزش هنر از هنر یک فیلمساز مشهور بی‌خبر هستند. آقای روسلینی باید آدم متفرعنی باشد. به هر حال، استاد صلاح دید که اصلاً وارد مقوله‌ی سینما نشود. آن وقت کاری کرد که فقط از یک مجنون می‌توان انتظار داشت. نه. حدستان درست نیست. آقای روسلینی در باره‌ی بهترین طریقه‌ی دم کردن چایی سخنرانی نکرد. خیلی بدتر. حضرت استادی یک خطابه‌ی دوساعته‌ی فاضلانه، با شرح و تفصیل دقیق، در باره‌ی آناتومی ایراد کرد — از پنجه‌ی پا تا فرق سر. چیزی که ما به آن می‌گوییم وظایف‌الاعضا. آقای روسلینی کاری کرد که مرا نسبت به تسلط قاهرانه‌شان در اموری که حتی در مقوله‌ی سینما، تخصّص ایشان، نمی‌گنجد، تا مدّت‌ها مبهوت گذاشت.

حُب، البته من تسلط ستودنی آقای روسلینی را در کار نطق و خطابه ندارم. بضاعت فرهنگی، دانش و فرزاندگی ایشان را نیز فاقدم. ولی تقریباً اغلب فیلمهای بلند ایشان را دیده‌ام. (این چیزی را ثابت نمی‌کند، چون دوست بسیار عزیزی دارم که تمام فیلمهای ایشان را دیده است.) و در فکر بودم که اگر من جای آقای روسلینی بودم، هنر به خاطر هنر را تا کجا می‌توانستم حمایت کنم؟ مثلاً اگر همان دانشگاه مرا دعوت به سخنرانی کند و من هم در موقعیت آقای روسلینی قرار بگیرم، درباره‌ی چه مقوله‌ای قادر هستم دو ساعت صحبت کنم؟ یا حتی اگر موظّف بودم یک مقاله‌ی دقیق در باره‌ی یک موضوع خارج از حوزه‌ی تخصّصی خودم — به خواهش سردبیر — بنویسم، درباره‌ی چه مسئله‌ای قلم می‌راندم؟ در تردید بودم. چیزی به عقم نمی‌رسید. خودم را در آینه تماشا کردم. با این قیافه‌ی قناس، همان بهتر که آناتومی سرم نمی‌شد. چیزی که ما به آن می‌گوییم وظایف‌الاعضا. به

آشپزخانه رفتم تا برای خودم چایی بار بگذارم و فنجان‌ی از آن نوشدارو بنوشم بل‌که گشایشی پیش بیاید. دیدم که هاه! هیچ‌کس تجربه، ذوق، تسلط و احاطه‌ی قاهرانه‌ی مرا در زمینه‌ی عمل آوردن چایی ندارد. آن را بهانه کردم. روسلینی را سرمشق گرفتم.

اولین قدم برای تهیه‌ی یک فنجان چایی واقعاً نوشیدنی این است که ماده‌ی اولیه‌ی خوب، یعنی چایی خوب، در اختیار داشته باشید. در عین حال، یک کتری (یا سماور)، یک قوری چینی (یا لعابی)، یک دمکش (یا حوله‌ی اسقاطی که می‌خواهید دور بیندازید) و خُب، فنجان‌ها (یا استکان‌ها)، نعلبکی‌ها و — همچنین — یک سینی و قنددان مورد احتیاج است. و البته قاشق‌های چایخوری.

بهترین چایی‌ها از جوانه‌ی چایی یا سرگل چایی‌ست که اوّل بهار به دست می‌آید. حتماً می‌دانید که لاهیجان سرزمین چایی‌ست. ولی من تا به حال سرگل چایی لاهیجانی را به چشم ندیده‌ام. همان‌طور که انگورهای شیرین نصیب شغال می‌شود، لابد سرگل چایی نصیب جانوری می‌شود که من مطلقاً اطلاعی ازش ندارم. به هر حال، چون می‌دانم که چایی بهاره‌گیرتان نخواهد آمد، بهتر است از طریق دیگری مسئله را حل کنیم. به شما توصیه می‌کنم با یک قوطی چایی تویی‌نینگ خیالتان را راحت کنید. چایی تویی‌نینگ را هم اگر به جای بقالی سرگذر از شرکت‌های تعاونی بخرید، به میزان ده تا بیست و پنج ریال به نفع شماست. امّا چایی تویی‌نینگ، متأسفانه، به تنهایی قابل مصرف نیست. ذائقه‌ی ایرانی به رنگ و مایه‌ی چایی و به مزه‌ی دیش آن و اصلاً به دیشلمه‌خواری عادت دارد. برای قابل مصرف کردن تویی‌نینگ، باید آن را به میزان یک به سه با چایی ارزان‌قیمت ایرانی مخلوط کنید — از همین چایی‌هایی که همه‌جا فراوان است. حالا شما به میزان مصرف چهار ماهتان چایی که هم معطر و خوش‌طعم است و هم مایه‌دار است و به اصطلاح «پُشت» دارد در اختیار دارید.

قدم دوم بار گذاشتن آب است. عده‌ای معتقدند که آب حتماً باید به جوش بیاید و قل بزند. عده‌ای آستانه‌ی جوش را، وقتی که آب دچار دمه می‌شود و به تب و تاب درمی‌آید و درست زیر نقطه‌ی جوش است، برای چایی مناسب‌تر می‌دانند. به شما توصیه می‌کنم هیچ‌وقت از شیر آب گرم استفاده نکنید، وگرنه چایی بدطعم می‌شود و بوی ناهنجار کلر می‌گیرد. گفتن ندارد که باید در مصرف آب صرفه‌جویی کنید.

حالا وقت این است که چایی را در قوری بریزید. ابتدا قوری را کمی گرم کنید یا از همان آب جوش یکی دو بار داخل قوری بریزید و خالی کنید تا جدار قوری به خود حرارت بگیرد. بعد، به ازای هر نفر، یک قاشق چایخوری چایی داخل قوری بریزید. به این همه، یک قاشق چایخوری دیگر اضافه کنید. این قاشق آخری به عنوان «قوری‌خور» معروف است. آن وقت، از آب جوش داخل قوری بریزید و روی کتری (یا بالای سماور) بگذارید. نکته‌ای مهم که در وقت آب توی قوری ریختن باید دقت کنید این است که حجم آب توی قوری تا نیمه‌های سوراخ‌هایی که لوله‌ی قوری از داخل به آن وصل می‌شود بالاتر نیاید. وگرنه چایی خوب دم نمی‌کشد و گل چایی تمامی عطر و رایحه‌اش را باز نمی‌کند.

معمولاً چهار دقیقه و سی و دو ثانیه قوری باید روی کتری و هر دو روی اجاق بماند تا چایی خوب دم بکشد. البته این وقت دقیق با میزان شعله‌ای که زیر کتری روشن است — شعله‌ی کم — بستگی دارد. شعله را پایین بکشید، زمان را بالا می‌برید. شعله را که خیلی بالا بکشید، دیگر چایی دم‌کشیده نخواهید داشت. مایعی خواهید داشت قابض، تحمّل‌ناپذیر، تیره، بدطعم، عفن — درست عین چایی‌هایی که آبدارخانه‌ها به خورد شما می‌دهند.

چند نشانه‌ی مجرب آشکار می‌کند که آیا چایی واقعاً دم کشیده است یا نه. اول عطر چایی. در قوری را که برمی‌دارید، اگر دم کشیده باشد، چایی

تمام رایحه‌ی پنهانش را، ناگهان و غافلگیرانه، عرضه می‌کند. مثل گل سرخی که یکهو و ناگهانی بشکفتد. نشانه‌ی دیگر کاملاً عینی‌ست. چایی دم‌کشیده پره‌های جوانه‌اش را از ته قوری به بالا می‌فرستد و سطح قوری، مثل سطح استخری پوشیده از نیلوفرهای پاییزی، از پره‌های رقصان چایی پوشیده می‌شود. نشانه‌ی دیگر رنگ چایی‌ست. چایی پُشت‌دارِ خوب دم‌کشیده به رنگ شرابی‌ست و در فنجان‌های بلور درخشش هوس‌آمیزی دارد.

یک تذکر مهم: هیچ‌وقت چایی را داخل فنجان نریزید تا بفهمید که دم کشیده یا نه و بعد که دیدید دم نکشیده، داخل قوری برگردانید. این کار به منزله‌ی از بین بردن عطر و طعم باساخت و خوشایندی دماغ‌پرور چایی‌ست.

اولین فنجان چایی را من همیشه به خودم اختصاص می‌دهم. به عنوان مزد دست؛ به عنوان ناز شست. اولین فنجان همان سرجوش ملکوتی‌ست که شیخ اشراق چنان با دل‌باختگی و سرور در رساله‌ی بسیار خواندنی‌اش فی حقیقت‌العشق از آن اسم می‌برد. نوشابی لطیف‌تر و خوش‌طعم‌تر و دلپذیرتر از آن سراغ ندارم.

حالا که فنجان‌ها را پُر کردید، می‌توانید توی قوری به میزان کم آب بریزید. بعد، در کتری را برعکس کنید و قوری را توی گودی آن جا دهید و با دمکش (یا حوله) روی آن را بپوشانید تا قوری حرارتش را از دست ندهد. میزان شعله‌ی زیر کتری را به حدّ اقل برسانید. با این کار چایی‌تان تا دو ساعت قابل استفاده می‌ماند، بدون این که «پیر» شود و عطر و طعم و مزه‌ی لذّت‌آورش را از دست بدهد.

سعی کنید چایی را داخل استکان‌ها و فنجان‌های بلور سِرو کنید تا رنگ شرابی و خوشایند چایی پای تردید مهمانانتان را نسبت به حقانیت شما در مورد مسائل چای‌نوشی کاملاً سُست نکند، تا چای‌نوشی لذّت‌آور گردد و بَدَل به آداب و آیینی از سرِ دل‌سپردگی و شور شود. من شخصاً نوشیدن چایی

را در فنجان‌های لعابی یا حتی چینی نمی‌پسندم. بخش مهم و آیینی چای‌نوشی به حظّ بصری آن است.

برخی چایی را شیرین می‌نوشند، برخی دیشلمه دوست دارند. ولی شما را به خدا، هیچ‌وقت چیزی توی چایی نریزید که رنگ و طعم آن را تغییر دهد. این کار نوعی دهن‌کجی به آداب و اصول چای‌نوشی‌ست، تحقیر فرهنگ قومی‌ست. لطفاً هیچ‌وقت عسل داخل چایی نریزید. هم رنگ چایی را زایل می‌سازد و هم طعم آن را دگرگون می‌کند.

چایی را در آرامش کامل بنوشید. چایی را مزه‌مزه کنید تا به دلتان بنشیند. چایی را داغ‌داغ و هول‌هولکی ننوشید. اگر به فکر طعم نازنین چایی نیستید، دست کم به فکر سلامت دهانتان باشید. چه از این بهتر که وقتی آخرین جرعه‌ی چایی‌تان را تمام کردید، سیگاری آتش‌بزنید و به رؤیاهای دل‌میدان بدهید. دنیا توی مُشت شماست.

حالا شما با خواندن این دستورالعمل کلی، فرهنگ چایی را نیز توی مُشتتان دارید. خُب، معطل چه هستید؟ آستین‌ها را بالا بزنید، کتری را روی اجاق بگذارید. اَمانه — مواظب باشید دست و بالتان را نسوزانید.