

چی پیزیم؟


ویسپویش،
سال ۱، شماره ۲

آرمان آرین

مقدمه:

این دفعه خواستم چلو و پلوهای سخت و کباب و خورش‌های دبش ایرانی به شما بچه‌های گل‌گلاب یاد بدم که جغد غرغری کرد و گفت: نمی‌تونن آقا جون! سخته... سخت!

گفتم: کجاش سخته؟ هیچ‌چی سخت نیست! کار نیکو کردن از پُر کردنه! طاووس سری به نه جنباند و جواب داد: نُچُنُچ! هم سخته، هم پَر و بال‌شونو می‌سوزونن...



کلاغ حرفش را اصلاح کرد: دست و بال شون!
وسط صحبت‌شان آمدم و گفتم: باشه! این دفعه هم یه چیز آسون
یادشون می‌دم. ولی دفعه بعدی چی؟ هر دفعه آسون؟ پس کی غذاهای
پُرکار رو یاد بگیرن؟!

کبوتر هوهویی کرد و سری چرخاند و گفت: یواش یواش! دستاشون گرم
میشه، بعدش سخت و سخت‌تر... تا که بشن سرآشپز!

همه پرنده‌ها سر به تأیید جنباندند ولی سیمرغ که آن گوشه نشسته بود هیچ نمی‌گفت.
از نگاهم فهمید که نظر او را هم می‌خواهم. پس چشم از افق‌های دورتر برداشت و
زمزمه کرد: فکر بچه‌های نَدار را شما بکنید! آنها که باید فکر کنند که نمی‌کنند...
هُدُهد در تأیید او بادی به غبغب انداخت و گفت: دقیقاً! دقیقاً! جیب بابا مامانا
خالی... جیب بابابزرگ، مامان بزرگا خالی! یخچالا نیم‌خالی، فریزرا گل‌قالی!

اندوهی توی قلبم پیچید که جانم ابری شد و گفتم: من همیشه مواظبم که بچه‌ها غصه
نخورند! برای همین، هیچوقت عکس غذاهای آبدار و رنگین رو روی صفحات اینستا و
فیسبوکم نمی‌گذارم. ولی درهرحال، باید دستور غذاهای خوشمزه را به نسل آینده یاد
بدهیم. نسلی که امید داریم با رفع تاریکی و کوتاهی دست‌دزدها، جیبشان پُرپول شود
و مغزشان پُر نور، دنیاشان آباد و آزاد و آخرت‌شان شاد!

سیمرغ خندید طوری که ابرهای روی قلبم کنار رفتند و گفتم: همینطور است! باید برای
آن روز نوشت. امروز را هم ملاحظه کرد...

کلاه آشپزی را گذاشتم سرم و در کابینت را باز کردم و گفتم: پس برویم که چی بپزیم؟
همه نگاهم کردند و خودم گفتم:

سالاد الویه [غذا]

- سیب‌زمینی ۵ عدد بزرگ
- تخم‌مرغ ۳ عدد نهایت ۴ تا (بیشتر بوی تخم‌مرغ می‌گیرد!)
- سینه مرغ ۱ یا ۲ عدد نصفه (بعضی‌ها بجایش ژامبون می‌ریزند)
- نخودفرنگی ۳۰۰ گرم
- خیارشور ۴۰۰ گرم
- هویج ۱ یا ۲ عدد
- سس مایونز به مقدار کافی
- روغن زیتون به مقدار کافی
- آبلیمو، نمک و فلفل به مقدار کافی
- معجون عشق هر چه بیشتر بهتر!



قابلمه بزرگی را تا نیمه، آب می‌کنیم و روی شعله اجاق می‌گذاریم.

همانطور که زیرش روشن است، اول سیب‌زمینی‌ها را با پوست ولی حسابی شسته، توی قابلمه می‌گذاریم که ضربه‌گیر تخم‌مرغ‌ها شوند!

بعدش تخم‌مرغ‌ها را قبل از اینکه آب گرم شود، روی آنها می‌گذاریم. سپس مرغ را می‌اندازیم و بعد از ده دقیقه هم نخودسبزا را می‌ریزیم.

لای در قابلمه را جوری باز می‌گذاریم که وقتی کف کرد، سر نرود! تخم‌مرغ‌ها زودتر می‌پزند، خیلی که بخواهیم زرده‌شان خوب سفت شود، نهایتاً ۲۰ دقیقه بعد می‌توانیم درشان بیاوریم.

بقیه را می‌گذاریم خوب بپزند چیزی حدود نیم‌ساعت بیشتر. موازی با پختن مواد توی قابلمه، یک کاسه‌ی بزرگ می‌آوریم که راحت بشود مواد را داخلش هم زد. خیارشورها را ریز خرد می‌کنیم و می‌ریزیم آن‌تو. تخم‌مرغ‌ها را هم رنده می‌کنیم. بسته به سلیقه‌ی خانواده در ریز و درشتی مواد سالاد الویه، آنها را خرد می‌کنیم.

به‌هیچ‌وجه سس مایونز را زود توی کاسه نمی‌ریزیم، چون مواد اگر گرم یا داغ باشند، کیفیت سس را خراب می‌کنند.

بعد از خاموش کردن اجاق، باقی مواد را توی یک کاسه دیگر منتقل می‌کنیم و آب سرد، روی‌شان می‌ریزیم تا زودتر خنک شوند. سیب‌زمینی را هم می‌شود با چنگال از وسط دو نیم کرد که مغزش زودتر خنک شود. آبی که مرغ و مواد دیگر تویش پخته را هم می‌شود دور نریخت، چون برای سوپ، خوب است! ۵ دقیقه بعد، می‌شود مرغ را ریش‌ریش کرد (یا بجایش ژامبون‌ها را خرد کرد) توی کاسه‌ی بزرگ.

نخودفرنگی‌ها هم که خودشان خردشده‌ی خدایی هستند؛ پس آنها را هم به کاسه می‌ریزیم. بعد هویج (ها) را رنده می‌کنیم و در کاسه می‌ریزیم.

آخرین مرحله، خردکردن سیب‌زمینی‌هاست که به چند طریق می‌شود: راحت‌ترینش این است که همانطور قلمبه به کاسه نهایی بیندازید و با پشت چنگال، له کنید و راحت پوره می‌شوند! یا رنده بکشید یا با چاقو، قاچ‌های ریز ریز بزنید.



حالا همه مواد در کاسه هستند. پس حسابی هم می‌زنیم بدون اینکه نخود فرنگی‌ها را زیادی له کنیم. ۵ دقیقه بعد، وقت ریختن سُس مایونز است. ترجیح دارد از سُس کم‌چرب استفاده کنید ولی اگر نبود، چاره چیست؟ باید کمی چاق شوید!

فقط سُس را کم نریزید تا خوب مزه بگیرد. سُس را کم‌کم بریزید و هم بزنید تا همین‌طور چشمی ببینید که غلظت سُس با مواد دیگر، به ترکیب موردنظرتان رسیده یا نه؟

پس در چند مرحله، سُس را بریزید و هم بزنید تا چشم‌تان قانع شود! کمی هم می‌توانید لابلای روغن زیتون بریزید. نمک و فلفل سیاه هم یادتان نرود. نمک زیادی نزنید چون سالادتان خیارشور هم دارد. کم هم نزنید که بی‌مزه شود. مقداری هم آبلیمو بریزید. آنقدر که ترش‌اش سلیقه‌ی شما و خانواده باشد. زیاد نریزید که سالاد آبکی شود.

حالا خوب هم بزنید و با کفگیر به ظرف یا ظروف نهایی‌تان بریزید و تپه کنید. رویش را در ظرف پذیرایی، صاف و یکنواخت کنید تا خوشگل شود.

مثل پشت یک نهنگ بزرگ که از توی اقیانوس بیرون زده است!

آنوقت روی آن را برای تزئین، سُس‌مالی و سفید کنید و بعد با هرچه دوست دارید تزئین کنید. با تکه‌های گوجه و هویج شکل گل در بیاورید، یا با چیپس‌های خالی آن را شکل خارپشت کنید!

وقتی ظاهر سالادتان آماده شد، برای اینکه باطنش هم خوب شود، دستکم یک ساعتی بگذارید در یخچال تا خنک شود و بعد با نانِ ترجیحاً تازه نوش‌جان بفرمایید.

یک پیشنهاد: ما همیشه دوست داریم، سالاد الویه را با چیپس سیب‌زمینی و سون‌آپ / اسپرایت بخوریم. امتحان کنید. ترکیب خوبی می‌شود!

یک دستورالعمل بیشتر:

سالاد ماکارونی هم درست همین مراحل را دارد، منتها کمی آسان‌تر است. چون سیب‌زمینی را حذف می‌کنید و بقیه چیزها درست به روال سالاد الویه پیش می‌روند.

مؤخره:

دستورهای غذا در این بخش، از سرآشپز آآ 😊 و سرآشپزهای عزیز دیگری است که مخصوص دست‌وپنجه‌لِ شما بچه‌های گل، نوشته، انتخاب یا تنظیم شده‌اند. پس لطفاً وقتِ درست‌کردنشان:

از فرطِ گُشنگی، هول نشوید. خودتان را نسوزانید، نَبُرید، زخمی نکنید و تاول نزنید. آشپزخانه را به گند نکشید؛ یعنی کابینت‌ها را بهم نریزید و جای چیزها را طوری عوض نکنید که بعدش دیگر پیدا نشوند! هر ظرفی را بعد از استفاده، در نخستین فرصت بشوید و خشک کنید و سرجایش بگذارید، طوری‌که سینک ظرفشویی‌تان همیشه خالی و مرتب باشد.

کار را که کرد؟ آنکه تمام کرد! بنابراین یادتان باشد که:

بعد از آشپزی، نباید ناله و نفرین اهل خانه، پشت‌سر آدم باشد! بعد از آشپزی باید نشست پای سفره و میز غذا، نه اینکه مشغول بانديچی و چسب‌کاری شد!

و بعد از خوردن دستپختِ خوب شما هم باید گفت:

«نوش‌جان عزیز دل، خدا قوت!»

یادتان نرود از غذاهایی که می‌پزید، برای «اینستاگرام ویسپوبیش»، فیلم و عکس بگیرید و تجربه‌های متنی‌تان را هم به بخش «پیام‌های شما» بفرستید.

خدانگهدار تا «چی بپزیم» بعد!

آرمان سرآشپز و شرکای خوش‌خوراک

