

چی پیزیم؟

ویسپویش،
سال ۱، شماره ۳

آرمان آرین

مقدمه:

گاهی آدمیزاد از غذاهای دور و برش خسته می‌شود و یکهو به دلش می‌افتد که چرا نباید غذاهای تازه اختراع کرد؟! البته نیاکان ما آدمها به‌ویژه ما ایرانیان، آنقدر خلاق و خوش‌سلیقه بوده‌اند که تقریباً بنیان هر ترکیب خوشمزه‌ای را برای ما گذاشته‌اند. یعنی راستش، جای زیادی برای اختراع خوراک‌های تازه برای ما نوع بشر نگذارده‌اند. ولی حُب، این وسط‌ها گاهی هم شاید بشود با کمی دستکاری در ترکیبات قدیمی، به ورژن‌های خوشمزه دیگری رسید.



ماجرای این خورش اختراعی من هم از یک شب نیم‌تاریک حوالی سال ۱۳۸۴ شروع شد. آنوقت‌ها در خیابان تخت‌جمشید (طالقانی) تهران زندگی می‌کردم؛ همان خانه‌دفتری که آش‌وزدَنگِه در آن آفریده شد. شب‌ها پیاده یا با دوچرخه، تنهایی بیرون می‌زدم تا شب شهر را بینم و روح تپنده‌ی آن را در سایه روشن‌هایش کشف کنم. گاهی هم در آن میانه‌ها به رستورانی می‌رفتم؛ رستوران‌هایی که خلوت و دنج بودند و ضمن داشتن سر و ظاهری که امنیت خوراکی‌شان را تضمین کند، چیزی هم در اتمسفرهای نگارشی به من بدهند... بنابراین یک شب، گذارم به خیابان آبان (عُضدی/کریمخان) افتاد و در یک خیابان تاریک (صارمی)، با رستورانی روبرو شدم که چنین اوضاع و احوالی داشت:



البته فرقش در آن شب، با عکس بالا این بود، که درش باز بود و نوری در حیاطش تابیده بود. چیزی شبیه به این یکی:



این عکس‌ها همگی واقعاً مال همان رستوران هستند منتها آنها را از اینترنت پیدا کرده‌ام. راستش آن شب، عقم نرسید یا امکانات عکاسی‌اش همراه نبود که عکسی بگیرم. در هر حال آنچه نیاز هست، از همین عکس‌ها فهم می‌شود! و درست‌ترش را بخواهم بگویم، در رستوران این‌طوری نیم‌باز بود:



بله دقیقاً همین‌طور بود! اسمش فرید بود، قدیمی و باصالت. بنیانش چنان‌که می‌گفتند به سال ۱۳۳۷ می‌رسید و از حیاط که می‌گذشتی یک در با شیشه‌های رنگی قدیمی داشت و پشتش یک سالن چوبکاری‌شده و خلوت که حتی یک مشتری هم تویش دیده نمی‌شد!

نمی‌دانم این تبلیغ است یا ضدتبلیغ، ولی چندبار دیگری هم که رفتم، همین‌طور بود و مشتری چندانی نداشت گرچه مشتریان خاص خودش را حفظ کرده بود. انگار صاحبان رستوران، در تمام آن سال‌ها چراغش را با عشق، روشن نگاه داشته بودند تا با فروش و تبلیغ بیشتر.

اما همه‌چیز به اندازه کافی، مرتب و تمیز بود. چند پیرمرد با لباس‌های رسمی گارسونی و سبیل‌های سفید و به اندازه کافی مودب و خوشرو در آن سالن به این سو و آن سو می‌رفتند و یکی‌شان هم مرا به پشت میزی در مرکز سالن هدایت کرد.

برای مدتی یادم رفت که در چه زمانی زندگی می‌کنم! انگار به تاریخ قدیم برگشته بودم و در ۵۰ سال پیش، نشستن در رستورانی را تجربه می‌کردم. آرامشی عجیب برقرار بود که ربطی به خیابان و مردم بیرون نداشت. گویی آن حیاط و دروازه، با

شیشه‌های رنگی‌اش مرا به دهه سی و دوران شاه بازگردانده بودند که ربطی به زمانه‌ی اکنون نداشت.




فهرست غذاها را که نگاه کردم متوجه شدم، هم خوراک ایرانی و محلی دارد و هم فرنگی. خلاصه، خورش اُردک با سس پرتقال با برنج را سفارش دادم و کمی بعد روی میزم بود. غذای لذیذ و قابل قبولی که برای خوردنش، چند بار دیگر هم به آن رستوران سر زدم. در هر فرصتی و آخرین بار، به سال ۱۳۸۸ که با همسرم تازه ازدواج کرده بودیم.

دیگر دست نداد که آنجا برویم. منتها من ارمغان خودم را از آنجا برداشته بودم... طعم خوشی که البته با کمی تغییر می توانست یکی از غذاهای پُرتکرار در خانه‌ی ما باشد. البته خورش مذکور، برای درست شدن در خانه یک اشکال داشت و آن این بود که مدام نمی شد اردک پیدا کرد! بنابراین در یک تصمیم بسیار دشوار، شجاعانه و البته مدبّرانه، اردک را با مرغ جایگزین کردم! سپس با اندکی تغییر در جزئیات و با مهندسی معکوس آنچه در رستوران خورده بودم، به دستورِ غذای زیر رسیدم که به یادگار تقدیم همه‌ی شما خوانندگان نازنین می شود:

خورش مُرغ و پرتقال [غذای من درآوردی!]

- **مُرغ** هفت، هشت، ده تکه (سینه و ران - به دلخواه)
- **پیاز** چهار پنج تا بزرگ (هر چه بیشتر، بهتر)
- **آب پرتقال** دست کم یک لیتر (تازه باشد بهتر و اگر نه پاکتی)
- **زعفران** دست کم نیم استکان (آب شده و آماده)
- **نمک** به ذائقه‌ی خانواده
- **فلفل سیاه** نیم قاشق چایخوری (کمی بیش از همیشه، نه که تند شود ولی عطر بگیرد)
- **شکر** به ذائقه خانواده (در صورت نیاز)
- **پودر عشق** در هر مرحله و مدام

پیازها را پوست می گیریم، می شویم و بعد بصورت خلال‌های درشت و دراز خرد می کنیم. مرغ را هم به قطعات متوسط خرد می کنیم، نه خیلی درشت که توپش مزه نگیرد و نه خیلی ریز که به چشم نیاید.



بعد ماهیتابه/قابلمه را روی گاز می‌گذاریم و روغن می‌ریزیم تا حسابی داغ شود. ترجیح دارد ماهیتابه‌ی گودی را انتخاب کنیم که حالتِ قابلمه هم داشته باشد و بشود کل مراحل را تا انتها در آن انجام داد و ظرف الکی کثیف نشود! آنوقت پیازها را به روغن می‌ریزیم و حسابی سرخ می‌کنیم تا پرشته و طلایی شوند. حجم پیازداغ باید زیاد باشد چون در کنار مرغ، مایه اصلی خورش را تشکیل می‌دهد. بعد، پیازها را جمع می‌کنیم و در روغن آنها، مرغها را سرخ می‌کنیم تا از هر طرف طلایی شوند.

در مدت سرخ شدن پیازها و مرغها، تکلیف آب‌پرتقال و زعفران آب‌شده‌مان را روشن می‌کنیم. یعنی اگر قرار است پرتقال تازه آب بگیریم، هفت هشت ده تایی را می‌چلانیم تا دست‌کم یک لیتر آب‌پرتقال گیرمان بیاید.

زعفران را هم این‌جور دم می‌کنیم: کمی آب در کتری، جوش می‌آوریم و هم‌زمان، مقداری زعفران را در هاون می‌ساییم. بعد توی یک لیوان ترجیحاً دَردار، زعفران خشک را می‌ریزیم و آب‌جوش را به آن اضافه می‌کنیم. حدّ آب به مقدار زعفران بستگی دارد. نه باید کم باشد که در کمیّت زعفران مغبون شویم و نه زیاد، که رقیق شود. من خودم تا دستم بیاید که حدّش چقدر است ده باری زعفران را رقیق و غلیظ درآوردم تا بالاخره برای خودم اندازه‌اش را یافتم.

حالا در آن‌طرفِ ماجرا، مرغها سرخ شده‌اند. پس پیازداغ را هم به قابلمه برمی‌گردانیم. آن‌وقت آب‌پرتقال را روی هر دو می‌ریزیم و زعفران را نیز اضافه می‌کنیم. زعفران باید قدری باشد که بویش بلند شود و‌گرنه فایده‌ای ندارد. نمک و فلفل‌سیاه را هم در همین مرحله اضافه می‌کنیم. شکر را اما نه الان!

دَر قابلمه را می‌بندیم تا یک رُبعی بجوشد. بعد می‌آییم سروقت خورش و برای اینکه کم‌آب نشود، اگر لازم بود، یک لیوان آب به آن اضافه می‌کنیم. دوباره نیم‌ساعتی می‌گذاریم، بجوشد و این‌بار آن را می‌چشیم. اگر پرتقال‌مان تُرش و شیرین یا خیلی شیرین بود، دیگر نیازی به شکر نیست. اما اگر پرتقال‌مان تُرش یا خیلی تُرش بود، می‌شود به ذائقه‌ی خانواده، یکی دو قاشق شکر قهوه‌ای (و اگر نبود سفید)، به خورش اضافه کرد.

حالا دوباره می‌گذاریم تا نیم‌ساعت، کلّ مواد خورش، به خوبی با هم جا بیفتند و مرغش حسابی نرم شود. لازم به گفتن نیست که آن‌سو، هم‌زمان باید کار برنج سفید را هم بسازیم! چه آبکش و چه پلوپز، به اندازه کافی برنج بار می‌گذاریم که وقتی خورش آماده شد، برنج نیز آماده باشد.



خورش وقتی آماده است که:

۱. آب و دانه‌ش از هم جدا نباشند!

۲. آبش غلیظ باشد اما کم‌آب هم نباشد. یعنی مرغ و پیازها در آن شناور باشند ولی مایع خورش به خوبی جا افتاده و روغن انداخته باشد.

۳. رنگ نهایی خورش، طلایی و نارنجی مایل به قهوه‌ای خواهد شد.

نحوه‌ی گذاشتن برنج در پلوپز را که در شماره‌های قبل گفتیم؛ پختن برنج آبکش، مثلاً برای چهار پنج نفر هم اینجور است:

قابلمه‌ی نجسب متوسط را تا نیمه، آب می‌کنیم و روی شعله می‌گذاریم. بعد از ده دقیقه که جوش آمد، چهار پنج پیمانۀ برنج را که شسته‌ایم، در آبجوش می‌ریزیم. بعد برنج را به آهستگی، اندکی هم می‌زنیم تا دانه‌هایش به هم نجسبند. توی آب، دو قاشق نمک و مقداری روغن مایع می‌ریزیم تا برنج با آنها بجوشد. در قابلمه را به هیچ‌وجه نمی‌گذاریم تا سر نرود.

لازم نیست بالای سر برنج بایستیم ولی خوب است که چشم هم از آن برداریم. مثلاً در این ده دقیقه، بهترین کار این است که فکر ته‌دیگش را بکنیم. نان لواش را تدارک بینیم یا یکی دو سیب‌زمینی را بشوییم و پوست بکنیم و برش بزنیم تا برای ته‌دیگ کف قابلمه آماده باشد.

قبل از آنکه آب برنج تمام شود، وقتی که برنج، زیر ناخن شما به اندازه‌ی نرم شد که حس خامی‌اش پریده باشد، شعله را خاموش می‌کنیم. برنج در این مرحله، نه باید سفت و خام باشد و نه شل و کامل پخته.

آن را با احتیاط - چون در این مرحله خیلی احتمال سوختگی با آبجوش هست - درون یک آبکش زیر کاسه‌دار می‌ریزیم و بعد آهسته، آبجوش‌اش را در سینک خالی می‌کنیم. همزمان آب سرد شیر آشپزخانه را هم باز می‌کنیم تا لوله‌ی فاضلاب زیر سینک، از حرارت آبجوش ناگهانی، آسیب نبیند. بعد هم برنج را با آب ولرم می‌شوئیم، آنقدر که نشاسته‌اش برود و دانه‌هایش قبراق شوند.

دوباره زیر قابلمه‌ی خالی را روشن می‌کنیم و روغن می‌ریزیم. سیب‌زمینی‌ها یا تکه‌های لواش را در آن می‌چینیم و زیر ته‌دیگ، مقداری کنجد هم می‌پاشیم که همراه با نان یا سیب‌زمینی برشته شود و بر خوشمزه‌ی ته‌دیگ بیفزاید!





بعد، برنج را کفگیر به کفگیر روی ته‌دیگ‌ها می‌ریزیم تا لای دانه‌های برنج، هوای ظریفی جریان داشته باشد. سرآخر با دسته‌ی کفگیر ترجیحاً چوبی، روی تپه‌ی برنج بالا آمده در قابلمه، سوراخی مثل دهانه آتشفشان می‌سازیم و تا پایین، یعنی لایه‌ی ته‌دیگ، ادامه‌اش می‌دهیم. این فوتِ آخر است برای هواکشی برنج، وقت دم شدن و بعد در قابلمه را بدون دم‌کن می‌گذاریم.

بسته به اینکه ته‌دیگ چه باشد، شعله را تنظیم می‌کنیم. اگر لواش است زود می‌سوزد، پس باید شعله از ابتدا، کم باشد. اما برای سیب‌زمینی می‌شود شعله را متوسط کرد.

پنج دقیقه بعد، زیر-شعله‌ای فلزی را می‌گذاریم که از سوختن ته‌دیگ جلوگیری می‌کند. پنج دقیقه بعدتر، یعنی بخار برنج که بالا آمد، دم‌کن را زیر در قابلمه می‌بندیم تا دستکم برای خودش نیم‌ساعتی دم بکشد. آن وسط‌ها، اگر شعله را خیلی کم کردید، یک ربع بیشتر هم می‌شود بر زمان دم کردن برنج و آماده شدن ته‌دیگ سیب‌زمینی افزود.


این‌طور کارها علاوه بر دانش نظری، نیاز به تجربه دارند. چندباری که درست کنید، دست‌تان می‌آید و عاشق آشپزی می‌شوید. آشپزی علاوه بر اینکه سیرتان می‌کند، به شما احساس آفرینندگی می‌دهد و آرامش می‌بخشد. برای من که این‌طور بوده است، تا ببینیم برای شما چه باشد!

مؤخره:

دستورهای غذا در این بخش، از سرآشپز آ. آ. یا سرآشپزهای عزیز دیگری است که مخصوص دست‌وپنجهول شما بچه‌های گل، نوشته، انتخاب یا تنظیم شده‌اند. پس لطفاً وقت درست کردن‌شان:

از فرط گُشنگی، هول نشوید. خودتان را نسوزانید، نبرّید، 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، طوری که سینک‌تان 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، پشت سر آدم باشد!
بعد از آشپزی باید نشست پای سفره و میز غذا، نه اینکه مشغول
باندپیچی 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!
آ.آ سرآشپز و شرکای خوش‌خوراک
۷ مرداد ۱۴۰۳

