

چی پیزیم؟

ویسپوبیش،
سال ۱، شماره ۴

آرمان آرین
بُرنا ولی‌نیا

مقدمه:

این روزها، نامه‌ها و عکس‌های زیادی به آشپزخانه‌ی ما در قلب درخت ویسپوبیش می‌رسند. بعضی‌ها درست می‌آیند چون مربوط به «چی پیزیم؟» هستند و بعضی مربوط به بخش‌های دیگر که خُب ما هم تا خیس و خورشی نشده‌اند، ردشان می‌کنیم به همان بخش‌های مربوطه!

تا اینکه امروز شروع کردم به نوشتن برای شماره جدید و قصدم این بود که درباره یکی از انواع کباب ایرانی، شاید هم فسنجان، ماکارونی، خورش ماست و یا حتی قورمه سبزی

بنویسم گرچه درباره هیچ‌کدام هم مطمئن نبودم. چون مدام با خودم می‌گفتم: این برای بچه‌ها سخت است! این یکی که حتی سخت‌تر است... شک ندارم اگر این را برای‌شان بنویسم، مادر و پدرهای‌شان حسابی حرص می‌خورند! و از این دست فکرها که یکهو دیدم یکی با منقارش در می‌زند. لای در را که باز کردم، دیدم کبوتر است؛ طبق معمول با یک کیسه پُر از نامه که دارد زیر بارشان عرق می‌ریزد.

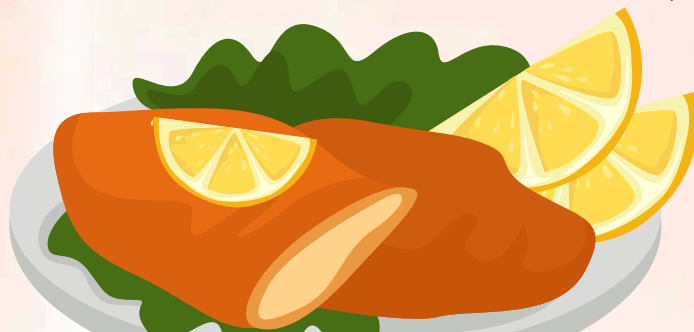
نامه‌ی رویی را بیرون کشید و به دستم داد و گفت: بقیه مال شما نیست! مال طبقات دیگر است... گفتم: بیا تو یک شربت، عرق نعناعی چیزی... گفت: نه همین حالا پیش طاووس‌خانم پذیرایی شدم. باید بروم بالای بالا پیش جناب سیمرغ. بیشتر این نامه‌ها مال ایشان است. مبادا دیر بشود... این را گفت و هِن‌هِن‌کنان بال زد و رفت.

من هم نشستم پشت پیشخوان، روبروی اجاق درختی و نامه را باز کردم. از بُرنا، نوجوان ایرانی بود که شرح درست‌کردن شنیتسل مرغ با پوره سیب‌زمینی را برای مخاطبان ویسپویش آموزش می‌داد و قدم‌به‌قدم، عکس هم گرفته بود. خیلی خوشم آمد و تصمیم گرفتم با اختصاص‌دادن این شماره‌ی «چی پزیم؟» به این خوراک، چند نشانه را با یک تیر بزنم: هم از زحمت آن پسر خوب، قدردانی کنم، هم به باقی نوجوان‌ها نشان دهم که آنها نیز می‌توانند آشپزی کنند و عکس و نوشته‌اش را برای ما بفرستند و نهایتاً هم خوراک ساده‌تر و عملی‌تری را با مخاطبان‌مان به اشتراک بگذارم که پختش خیلی هم آنها را به دردرس نیندازد.

خوراک «شنیتسل مرغ با پوره سیب‌زمینی»

برای ۴ نفر

- سینه‌ی مُرغ دو عدد کامل
- تخم‌مرغ دو عدد
- کره سه قاشق غذاخوری (اگر نیست روغن مایع یا زیتون)
- پودر سوخاری به مقدار لازم (بجایش می‌شود از گرد نان هم استفاده کرد)
- آرد به مقدار کافی
- نمک و فلفل به ذائقه خانواده
- پودر عشق هرچه بیشتر بهتر



این غذا یعنی (Schnitzel) را، هم شنیتسل می‌گویند و هم شنیسِل! ولی ما می‌نویسیم «شنیتسل» با ت، چون استادمان، نجف‌دریابندری در کتاب آشپزی جاودانش اینطور نوشته‌است. در هر حال از نام این خوراک پیداست که به فرهنگ آلمانی تعلق دارد و از اروپا به ایران آمده و غذای خاص شهر وین [پایتخت اتریش] است. اما حالا برویم سراغ شیوه‌ی پخت این خوراک نسبتاً ساده اما خوشمزه و سالم:



با سپاس از مادر و پدر برناجان برای گرفتن عکس‌ها

سینه‌های مرغ را لای کاغذ مومی یا نایلون، کمی روی تخته بکوبید (عکس ۱). تخم‌مرغ را در بشقاب ته‌گود بشکنید و با یک قاشق آب ولرم و اندکی نمک و فلفل بزنید. سپس، روی هر تکه از سینه‌های مرغ یکی یکی آرد بپاشید، تکان بدهید و در مایه‌ی تخم‌مرغ بغلتانید (عکس ۲). بعد روی آن گرد نان (یا آرد سوخاری) بپاشید. باز در تخم‌مرغ بزنید، گرد نان بپاشید و کنار بگذارید (عکس ۳).




کره را در تابه‌ی استیک بیندازید و روی آتش ملایم داغ کنید. شنیتسل را در کره‌ی داغ بگذارید و پس از ۳-۴ دقیقه برگردانید (عکس ۴). پس از ۳-۴ دقیقه‌ی دیگر از تابه بردارید و داغ، سر سفره ببرید.



“شنیتسل را داغ با سبزیجات پخته (هویج، نخودسبز، کلم دلمه‌ای) سر سفره ببرید.” که البته ما همانطور که خواهید دید، آن را با پوره‌ی سیب‌زمینی سرو خواهیم کرد. “در رستوران‌های تهران، رسم بر این بوده است که یک تخم‌مرغ نیمرو هم روی شنیتسل بگذارند. نگارنده [یعنی نجف دریابندری] نمی‌داند این رسم چرا رایج شده است؛ شاید آشپزها گمان می‌کرده‌اند که خورندگان شنیتسل نیاز به تقویت دارند؛ در هر حال این کار را توصیه نمی‌کند، چون او هم مانند مردم وین عقیده دارد که پوسته‌ی شنیتسل باید خشک و ترد باشد. [!]”

پوره سیب‌زمینی

- سیب‌زمینی (پخته، پوست‌گرفته) ۱ کیلو
- کره ۲-۳ قاشق غذاخوری
- شیرداغ ۲-۳ پیمانه
- آرد به مقدار کافی
- نمک و فلفل سیاه به ذائقه خانواده
- پودر عشق فراموش نشود 

“در تهیه پوره سیبزمینی به شیوه انگلیسی، سیبزمینی را له کنید یا از آلك بگذرانید (عکس ۵). کره را با اندکی نمک و فلفل هم بزنید، سپس نیمی از شیر را اضافه کنید و با همزن دستی یا قاشق چوبی بزنید. باقی شیر را کم کم اضافه کنید و بزنید. هر وقت پوره به اندازه کافی شل شد، دست نگه دارید.



پوره را تا پیش از بردن سر سفره در ظرف در بسته، روی آتش بسیار کم یا در فر بگذارید تا گرم بماند. (عکس ۶)




توضیح مهم:

شرح پخت شنیتسل و پوره سیبزمینی از کتاب مستطاب آشپزی صفحات ۱۲۱۴-۱۲۱۵ و ۱۳۶۷-۱۳۶۸ در جلد دوم آمده است و برای اینکه نوشته جناب دریابندری از باقی متن متمایز بماند، مطالب ایشان در گیومه آمده اند.



مؤخره:

یا  سرآشپزهای 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 وقتِ درست‌کردن‌شان:

از فرطِ گُشنگی، هول نشوید. خودتان را نسوزانید، نبرید، 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 بشویید 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، پشت‌سر آدم باشد! بعد از آشپزی باید نشست پای سفره و میز غذا، نه اینکه مشغول بانداپیچی 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 ویسپویش»، فیلم و عکس بگیرید و تجربه‌های متنی‌تان را هم به بخش «پیام‌های شما» بفرستید.

خدانگهدار تا «چی بپزیم» بعد؛

بُرنا، مادر و پدرش، شادروان نجف دریابندری و آ.آ

۱ مهر ۱۴۰۳

