

چی بپزیم؟

ویسپوبیش،
سال ۱، شماره ۵

آرمان آرین

مقدمه:

حدود سی سال پیش، وقتی محصل دوره راهنمایی بودم، مدرسه‌مان اینطور بود که برای بچه‌های شهرها و روستاهای دورتر، امکانات شبانه‌روزی داشت. بنابراین به آنها، هم خوابگاه و هم وعده‌های غذایی می‌داد. البته برای مایی که ۷ صبح می‌رفتیم و ۴ عصر برمی‌گشتیم، فقط ناهار بود ولی برای بچه‌هایی که شنبه تا پنجشنبه را آنجا بودند، هم صبحانه می‌دادند و هم ناهار و شام.

غرضم از این آسمان و ریسمان این است که همه‌ی ناهارها یک طرف و ناهار روز پنجشنبه که نیمه‌روز بودیم و پشتش به تعطیلی و آسایش موقت بود، طرف دیگر!

نفری یک ظرف استیل سلف‌سرویس که چهار خانه برای چلو، خورش، ماست و قاشق-چنگال داشت، برمی‌داشتیم و می‌دویدیم توی صف. عجله‌مان برای این بود که یک سری بگیریم و زود بخوریم. بعد دوباره برویم توی صف و نصیبی هم از سری دوم ته‌دیگ‌دار ببریم!

چرا که در این روزِ بخصوص، غذا ماکارونی بود و همه برایش سر و دست می‌شکستند. راستش را بخواهید هیچ یادم نمی‌آید که کیفیت واقعی‌اش چطور بود؛ گوشت کافی داشت یا ادویه و رُب مناسب و مرغوب به آن می‌زدند یا نمی‌زدند!



تنها چیزی که یادم هست، شفته بودن رشته‌های لهیده در هم است که لابد برای این بود که از نوع چندان مرغوبی نبود (و البته آن روزها، این اندازه تنوع در تولید ماکارونی هم وجود نداشت) ولی به دهان ما از کباب ششلیک شاندیز هم خوشمزه‌تر می‌آمد!

سال‌ها بعد، وقتی که یک‌بار دیگر به آن مدرسه سر زدم، ناظم و معاون‌مان را دیدم و سری هم به آشپزخانه زدم. سرآشپز مهربان و خندان، هنوز همانی بود که زمان ما هم بود. همه چیز همان شکلی بود، جز این که گرد سالخوردگی بر چهره عزیزان زحمتکش‌اش نشست و همه چیز برجا کهنه‌تر شده بود. ازشان خواستم که ژست طبیعی بگیرند و یک عکسِ وقتِ کار ازشان برداشتم.



ماکارونی با سس گوشت (به مدل رایج ایرانی)

- ماکارونی (رشته‌ای یا شکل‌دار) ۱ بسته (۵۰۰ گرمی) چهار نفره
 - گوشت چرخ‌کرده گوساله ۲۰۰ گرم
 - پیاز (متوسط) ۲ عدد
 - رُب گوجه‌فرنگی ۳ قاشق غذاخوری پُر
 - آبلیمو کم نه!
 - روغن مایع (ترجیحاً زیتون) به مقدار نیاز
 - زردچوبه، نمک و فلفل سیاه به ذائقه‌ی خانواده
 - نان لواش / سیب‌زمینی (برای ته‌دیگ) به مقدار لازم به سبب کف قابلمه‌تان
 - پودر عشق هر چه باشد، کم است!
- به دلخواه می‌توانید یکی از این مواد را هم به مایه‌تان اضافه کنید یا نکنید:
- فلفل سبز شیرین ۲ عدد متوسط
 - ذرت شیرین نیم قوطی کنسرو
 - قارچ خُرد شده نیم قوطی کنسرو

ماکارونی، از آن خوراک‌های بسیار آسان است که یکی دو قاعده اصلی دارد و زمانی که ملکه‌ی ذهن شود، بسیار آسان و راه دست خواهد بود. برای آغاز کار، به یک قابلمه (برای رشته‌ها) و یک ماهیتابه (برای مایه‌ی آن) بطور همزمان نیاز داریم:

قابلمه را تا نیمه آب می‌کنیم و بر شعله‌ی زیاد می‌گذاریم تا آبش جوش بیاید. در آن یکی دو قاشق نمک و مقداری هم روغن می‌ریزیم تا بعد، حسابی به خورد رشته‌ها بروند.

از سوی دیگر، پیازها را نگینی خُرد می‌کنیم و در روغن داغ ماهیتابه، تفت می‌دهیم تا طلایی شوند. سپس گوشت چرخ‌کرده را بر آنها می‌ریزیم و تفتی می‌دهیم. آنگاه رُب گوجه را بر آنها می‌ریزیم و تفت می‌دهیم تا خامی رب گرفته شود. لابلای زردچوبه و فلفل سیاه را هم می‌ریزیم. آن وقت اگر چیز دیگری از مواد انتخابی نظیر فلفل سبز شیرین (نگینی خُرد شده) یا ذرت یا قارچ داریم را هم به ماهیتابه می‌افزاییم. دو سه دقیقه‌ای همه را با هم سرخ می‌کنیم و بعد آبلیمو (مثلاً در حدّ یک استکان) و نمک را هم به گوشت‌مان می‌ریزیم. توجه کنید که نمک و آبلیمو یعنی شوری و ترشی را باید بیش از حدّ متوسط به مخلوط گوشتی‌مان بزنیم تا معجون‌مان (اگر تنهایی بخوریم) کمی شور و کمی ترش بنظر برسد. در این صورت است که وقتی آن را میان رشته‌ها می‌ریزیم، در ترکیب نهایی‌شان خوش‌نمک و متعادل خواهند شد.

نگارنده در برخی خانه‌ها ماکارونی‌هایی خورده که بسیار بی‌رنگ یا بی‌مزه و بی‌چاشنی بوده‌اند طوری که خود صاحبخانه برای مزه‌دار کردن آن، پیشنهاد کرده که سُس گوجه‌ی کچاپ بر آن اضافه شود! درحالی‌که اگر نمک و ادویه و ترشی ماکارونی درست باشد، نیاز به افزوده‌های ناهماهنگی مثل سُس کچاپ نخواهد بود.

در هر حال، بعد از کمی تفتِ مایه‌ی گوشتی، آهسته دو سه لیوان آب به آن اضافه می‌کنیم و آن را هم می‌زنیم. سپس ده دقیقه‌ای بر شعله‌ی متوسط حرارت می‌دهیم تا جا بیفتد.

از آن سو وقتی آبِ قابلمه‌مان جوش آمد، رشته‌های ماکارونی (دراز یا شکل‌دار) را در آن می‌ریزیم. دسته‌های ماکارونی رشته‌ای را می‌توان یکبار از وسط خُرد کرد تا راحت‌تر در قابلمه جا بگیرند. اما آنچه مهم است اینکه پس از ریختن همه‌ی رشته‌ها، آنها را با قاشق چوبی هم بزنییم و از هم بگشاییم تا رشته‌ها به هم نچسبند و جُدا جُدا نرم شوند. در قابلمه را هم در این مرحله نمی‌گذاریم تا سر نرود! ده دقیقه کافی است که رشته‌ها نرم شوند و بعد آنها را با احتیاط درون یک آبکش با سایز مناسب، خالی می‌کنیم. یکی دو بار، آنها را زیر آب سرد آبکشی می‌کنیم تا چسبندگی نشاسته‌ای‌شان شسته شود.

حالا وقتِ یکی از این چهار جور ته‌دیگ است که البته لابلای کارهای قبلی تدارکش را دیده و آماده‌ی این مرحله بوده‌ایم:

- **ته‌دیگ نانِ لواش:** کف قابلمه روغن می‌ریزیم و بعد چند تکه نان لواش را در قابلمه می‌خوابانیم. سپس ماکارونی و مواد را بر آن سوار می‌کنیم.
- **ته دیگ سیب‌زمینی حلقه‌ای:** بسته به مساحتِ کف قابلمه، یک یا دو سیب‌زمینی خام را بصورت ورقه‌های نه نازک و نه کلفت بُرش می‌زنیم و با روغن کافی بر کف قابلمه می‌خوابانیم. اگر دلتان خواست می‌تواند توی روغن یک مُشت هم کنجد خام بپاشید و بعد سیب‌زمینی‌ها را بچینید. ته‌دیگ‌تان، سیب‌زمینی برشته‌ی گنجدارِ اعلا خواهد شد!

- **ته‌دیگ سیب‌زمینی پخته‌ی لهیده:** چند سیب‌زمینی از پیش پخته را، درسته کفِ دیگ می‌اندازیم و با گوشت-کوب، بطور ناهمگون و با پوست می‌کوبیم تا خمیری یک دست، کف قابلمه را بگیرد. روغن کافی فراموش نشود.

• **ته‌دیگ ماکارونی برشته:** که در این صورت، نیاز به چیز دیگری نیست و خودِ ماکارونی جوشانده را پس از آبکشی به کف قابلمه برمی‌گردانیم. تکلیف ته‌دیگ که روشن شد، ماکارونی خشک و تقریباً پخته را لایه‌لایه در قابلمه می‌ریزیم. سپس معجون گوشتی‌مان را بر روی هر لایه ماکارونی می‌خوابانیم.

این کار را آنقدر ادامه می‌دهیم که کل رشته‌ها و مایه‌مان بصورت لایه‌درلایه درون قابلمه قرار بگیرند. سپس در قابلمه را می‌گذاریم و صبر می‌کنیم.


در این مهلت، تا بخار غذا دربیاید، می‌توانیم کمی ظرف بشوییم و یا دور و برمان را مرتب کنیم! البته بعضی‌ها هم قائل به درآمدن بخار برای ماکارونی نیستند و از همان اول دم‌کن را می‌گذارند.

در هر حال، بخار قابلمه که بالا آمد، دم‌کن را می‌گذاریم و زیر قابلمه‌ای را هم بین شعله و ظرف قرار می‌دهیم. ۲۰ تا ۳۰ دقیقه بدون هم‌زدن، می‌گذاریم همه مواد با هم جا بیفتند و بعد قابلمه را در یک سینی گرد، سر و ته می‌کنیم تا با منظره‌ی زیبایش روبرو شویم!





مؤخره:

یا  سرآشپز آ.آ از سرآشپز بخش، از سرآشپز آ.آ 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؛

آ.آ و شرکای خوش‌خوراک

۱ آبان ۱۴۰۳

