

چی بپزیم؟

ویسپوبیش،
سال ۱، شماره ۸

آرمان آرین

مقدمه:

یکی از چیزهایی که گاه در ایران ما به گوش می‌رسد، داستان مهاجرهای قدیمی است؛ مهاجرهایی که آمده یا رفته بودند... مثل مهاجرهایی که با جدا شدن استان‌های شمالی ایران به دست روس‌ها - به واسطه جهل علمای حاکم بر ایران و بی‌سوادی حاکمان قَجری - از چنگال روس‌ها در می‌رفتند و به مام میهن پناهنده می‌شدند. آنها اغلب از باکو و اطراف آن بسوی جنوب می‌آمدند، دار و ندارشان را رها می‌کردند و با یک کوله‌پشتی به



ایران می‌کوچیدند.
گرچه امروزه دیگر اثری از چنین مهاجرانی نیست که به ایران پناهنده شوند و در چهل سال اخیر، این سیل مهاجرت ایرانیان است که به اقصا نقاط عالم می‌گریزند تا شاید از ظلم جاری در ایران رها شوند و در عوض به بخشی از حقوق اولیه‌ی انسانی خویش در کشورهای قانون‌مندتر و آزادتر برسند.
در هر حال، خورشی که امروز قرار است برای‌تان از آن بگویم، یکی از غذاهایی است که شخصی از نوادگان همان مهاجران قدیمی به من یاد داد. یک خورش ساده اما بسیار خوشمزه که گویا میراث یکی از همان مهاجرت‌های ایرانیان باکو در زمان قراردادهای ننگین گلستان و ترکمانچای بوده است.

خورشِ ماستِ روسی

- مرغ (سینه و ران)، ۱۰ تکه متوسط بدون استخوان (برای چهار نفر)
- ماست، ۱ لیتر (نه خیلی ترش و نه خیلی شیرین)
- دارچین، ۵-۶ قاشق غذاخوری پُر و پیمان
- نمک و روغن و فلفل سیاه، به مقدار کافی و به ذائقه‌ی اهل خانه
- پودر عشق، بیشابیش باد!

این خورش معرکه با برنج سفید خورده می‌شود، بنابراین همزمان با اینکه خورش را آماده می‌کنید، فکر برنجش هم باشید!
تکه‌های مرغ را در قابلمه‌ای مناسب، سرخ می‌کنیم تا هر طرف‌شان طلایی شود. همزمان در یک کاسه‌ی بزرگ، یک لیتر ماست می‌ریزیم و خوب هم می‌زنیم تا نرم و صاف شود. بعد دارچین فراوان و نمک و فلفل سیاه را به آن می‌افزاییم و دوباره هم می‌زنیم تا معجونی یکدست و همگون از آنها ساخته شود. آن وقت معجون‌مان را بر روی مرغ‌های سرخ‌شده‌ی درون قابلمه می‌ریزیم و بدون افزودن آب، در آن را می‌بندیم.

خورش ما هیچ کار دیگری ندارد جز این که در یک ساعت زمان پختش با شعله‌ی کم، دو باری به آن سر بزنییم و زیر و رویش کنیم تا ته نگیرد. اگر هم لازم بود یک لیوان آب به آن اضافه می‌کنیم تا خشک و کم‌آب نشود. ضمن اینکه خورش



نهایی‌مان نباید آبکی باشد و هیچ تُرشی و ادویه دیگری هم نباید به آن اضافه شود. (تأکید می‌کنم: نه زعفران، نه زردچوبه و نه آبلیمو و...) خورش ماست نهایی، طعمی مطبوع خواهد داشت که بسیار با ذائقه‌ی ما

ایرانیان هماهنگ است و من در ۲۰ سالی که مدام آن را پخته‌ام، حتی یک نفر هم یافت نشده که از آن خوشش نیاید! ظاهری شبیه به فسنجان دارد ولی طعم خوشایندش با تمام دیگر غذاهایی که می‌شناسیم، متفاوت است. در ضمن، پختش بسیار آسان و ساده است و جای تعجب دارد که در بین غذاهای ما ایرانیان مرسوم نشده است.

در هر حال، امیدوارم که خودتان و خانواده‌تان از این خورش تازه خوش‌تان بیاید و به عنوان یکی از خوراک‌های خانه‌تان جا بیفتد.



«خورش ماست» طبخ زمستانه‌ی نگارنده، همین یکی دو هفته پیش؛
سوراخ وسط ته‌دیگ هم، کار دخترک هفت‌ساله‌ای‌ست
که قبل از آمدن بقیه، به همه‌چیز ناخنک می‌زند!

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 وقتِ درست کردن‌شان:

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 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، پشت‌سر 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:

«نوش جان 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 و روح مهاجران قدیمی ایران زمین

از آشپزخانه‌ی توی درخت ویسپوبیش،

۱ بهمن ۱۴۰۳