

چی بپزیم؟

ویسپوبیش،
سال ۱، شماره ۹

آرمان آرین

مقدمه:

به دوستی گفتم: در این دوره و زمانه که بیشتر بچه‌های ایران و افغان و... در بدترین شرایط اقتصادی و اجتماعی بسر می‌برند، حکومت کشورهایشان ظالم و فاسدند و اغلب غذاهای لذیذ و گران گیرشان نمی‌آید، آیا صلاح است که ما از خوراک‌های خوشمزه بنویسیم؟ یعنی راستش وقتی از این غذاها می‌نویسم، همانقدر که برایم لذت‌بخش است، در دبار هم هست. و آن دوست زمزمه کرد: حکومت اوباشان بر زمین، دائمی



نیست. زودا که بهار شود و مردمان شاد و آزاد، سفره‌ها بیاریند و آن روز ایران است و ایرانی و فرهنگش. فرهنگ را باید پاس داشت و آن از همه‌ی این اجزاء ساخته شده، از زبان و حکمت و دانش و بینش و رفتارها و رنگ‌ها و خوراک‌ها و نوشاک‌ها و جامه‌ها و مَثَل‌ها و غزل‌ها و... باید برای آن روز اندوخت. باید از غم امروز گذشت گذشت و به شادی فردا رسید. بنابراین اندوه امروز نباید ما را منجمد کند که توشه برای فردا نگذاریم. ابر سیاه امروز سرانجام از برابر آفتاب جهانتاب پس خواهد رفت و مُضَمَّجَل خواهد شد. بادا که روشنایی پیشِ رو، اندوه تمام سایه‌های وهم را از هم بتاراند.

آن دوست راستین، راست می‌گفت؛ قرار نبود بچه‌های سرزمین ما همیشه فقیر و گرسنه بمانند. قرار نبود که همه آداب و روش‌های خوبمان را از دست بدهیم و فراموش کنیم و برای فرداییان نگذاریم و خودمان نیز لذت‌شان را نبریم، چون عده‌ای بدکار مال‌مردم‌خوار، حاکمِ زمانه‌ی ما بودند! ضمن اینکه باید همین امروز برای سیری مردم در حدّ توان‌مان کاری می‌کردیم، باید آداب زیبا و رسوم اصیل را هم برای فردایی نگاه می‌داشتیم و حفظ می‌کردیم که آن سایه‌های غلیظ رفته باشند. و البته بزرگ‌ترین کردار برای زدودن سایه‌ها، زدودن آنها از قلب‌های خودمان و دیگران بود. کُنشی بس بزرگ و عظیم و ریشه‌ای که یکسره از دیار فرهنگ می‌گذشت و تکیه بر فکر و فرهنگِ نازنین و کهن ایرانِ مادرمان داشت.

چلو جوجه کباب ایرانی

- مرغ (سینه و ران)، ۱ کیلو جوجه خُردشده (هر سیخ ۲۵۰ گرم برای هر نفر / ۴ نفر)
- پیاز، ۳ عدد متوسط
- ماست نسبتاً چرب، ۳ قاشق غذاخوری (نه خیلی ترش و نه خیلی شیرین)
- فلفل سبز تازه و شیرین، ۲ عدد بزرگ (برای مزه‌دار کردن)
- زعفران، به مقدار کافی (که به کل جوجه‌ها رنگ و عطر بدهد)
- نمک و فلفل سیاه و روغن (ترجیحاً زیتون)، به مقدار کافی و ذائقه خانواده
- گوجه فرنگی، ۴ عدد برای کباب کردن
- فلفل تند یا شیرین، ۴ عدد برای کباب کردن
- پودر عشق، افزون باد!





مرغ دلخواه برای کباب، برای هرکسی فرق دارد؛ برخی سینه را ترجیح می‌دهند و برخی ران را، برخی با استخوان و برخی بدون استخوان. همه‌ی اینها خوب هستند و می‌شود گاهی این و گاهی آن و گاه هم ترکیبی طبخ کرد.

در هر حال، اگر جوجه‌مان خُرد شده است که چه بهتر و اگر نه، مرغِ درسته را پوست می‌گیریم و خُرد می‌کنیم و با آب می‌شویم تا لخته و لَشخه‌هایش برود. سپس همه را در یک کاسه‌ی بزرگ که بعد، درش محکم شود، می‌ریزیم و باقی مواد را هم به قرار زیر، به آن اضافه می‌کنیم.

نخست: زعفران آب‌کرده را - که قبلاً کوبیده، با آبِ جوش دم‌کرده و نیم‌ساعت دست‌کم جا افتاده - به جوجه‌های خُردشده می‌ریزیم. دو دقیقه هم می‌زنیم تا همه جای مرغ‌ها یکنواخت رنگ بگیرند. پیاز را که بصورت خُرد کردیم به آن اضافه می‌کنیم. دوباره آنقدر هم می‌زنیم تا پیازها لابلای مرغ‌ها یکنواخت پخش شوند. بعد، ماست را اضافه می‌کنیم و هم می‌زنیم تا کل جوجه‌مان آغشته شود. سرآخر فلفل خُردشده سبز و شیرین را لابلای آن می‌ریزیم و هم می‌زنیم و گرد فلفل سیاه و نمک و روغن زیتون را. آنوقت برای دست‌کم یک ساعت، در کاسه‌ی بزرگ را می‌بندیم و در یخچال می‌گذاریم تا مواد به خوردِ جوجه‌ها برود. حالا در این فرصتِ یک ساعته، کلی کار هست که می‌توانیم و باید بکنیم:

یکی اینکه بساطِ سیخ و سینی‌مان را ردیف کنیم.
برنج‌مان را آبکش یا کته بپزیم. (که قبلاً روش‌هایش شرح داده شد)

سالاد شیرازی یا ماست و خیارمان را تدارک ببینیم.

بعد هم زغال‌مان را روشن کنیم و بگذاریم تا حسابی آماده و گداخته شود.



به اینجا که رسید، می‌نشینیم به سیخ‌کردنِ جوجه‌ها که زیاد هم سخت نیست و زمانی نمی‌برد؛ نهایتاً ده دقیقه برای چهار پنج سیخ جوجه و دو سیخ گوجه و فلفل.

تنها نکته‌ی این مرحله این است که جوجه‌ها را همگون - از نظر جنس و سایز - در کنار هم و بر هر سیخ، قطار کنیم. همچنین قدّ منقل را در نظر بگیریم که هر سیخ چقدر می‌تواند جوجه بردارد. که نه زیادی دراز شود، نه کوتاه.

بر همین روال، سیخ‌ها را می‌زنیم و در سینی می‌چینیم. سپس یک سیخ گوجه چهارتایی می‌زنیم و یک سیخ هم فلفل برای کباب شدن.

آنوقت یگراست می‌رویم پای منقلِ آماده و سیخ‌ها را می‌چینیم روی منقل داغ. این تا اینجا.

اما چند نکته درباره آماده کردن منقل، قبل از گذاشتن کباب روی آن: زغال را از پاکتش می‌ریزیم وسط منقل و کپّه می‌کنیم (توجه شود که از همان اول، زغال را پخش نمی‌کنیم.) با چند تکه آتش‌زنه جامد یا مایع یا مقداری نفت و... آتش می‌کنیم. بعد یک دودکشِ کوتاه، مثل یک لوله بخاری می‌گذاریم روی تپه‌ی زغال‌مان تا بادکش کند و کوره شود و زودتر و بهتر، زغال‌ها را گداخته کند. بعد ولش می‌کنیم تا کار خودش را بکند.

ده دقیقه بعد، وقتی زغال زیر و بالای تپه‌مان، ۷۰ درصد گداخته شد، لوله بخاری را برمی‌داریم و با انبر، تپه زغالی را بر سطح کل منقل می‌خوابانیم تا زغال‌های سرخ بطور یکنواخت و یکدست در همه جای منقل پخش شوند. در این مرحله، ارتفاع زغال مهم است که بالا و پایین نباشد، چون بعدش نسبت به کباب، حرارت بیشتر و کمتر می‌دهد و یک جا خام می‌ماند و یک جا می‌سوزد!

وقتی زغال را پخش کردیم یک باد حسابی و نهایی روی منقل می‌زنیم (با بادبز، فن دستی، سشوار یا...) تا کل منقل، سرخ و یکدست شود و خاکسترهای آخرش هم از روی منقل بپرد و بر گوشت کباب‌مان ننشیند. حالا منقل، آماده‌ی پذیرایی از قدوم مبارک سیخ‌هاست!

وقتی سیخ کباب‌ها منظم و ردیف روی منقل نشستند، چند نکته مهم است:

- حواس‌مان باشد که انگشت‌های نازنین‌مان نسوزند.
- بیهوده این طرف و آن طرف نرویم و بیش از یک دقیقه کباب را تنها نگذاریم که بکھو بسوزند.

- بسته به چرب بودن کباب، حواس‌مان باشد که ناگهان آتش زبانه نکشد و زغال شعله‌ور شود. در این صورت جوجه فوراً می‌سوزد یا به شکل بدی دودی می‌شود. اگر زغال شعله کشید باید فوراً سیخ‌های متهم را از روی آن برداشت و با بادبز، طوری شلغ را باد زد که انگار باد را بر سر آن می‌کوبیم! با چند بار کوبیدن باد، شعله خاموش می‌شود. بعد باید جای سیخ‌ها را عوض کنیم تا با چکیدن چربی (مثلاً بال‌ها) در همان جا، آتش دوباره برپا نشود.

- هر دو سه دقیقه، بسته به تیزی آتش‌مان که نباید زیاد باشد، یک دور سیخ‌ها را از اول تا آخر می‌چرخانیم.

- در هر بار چرخاندن سیخ‌ها، باید با دقت نگاه کنیم که جایی از آنها خام نماند و جایی بسوزد. گاهی لازم است جای سیخ‌ها با هم عوض شوند. مثلاً جایی از منقل هست که حرارتش به هر دلیل بالاتر یا پایین‌تر از جای دیگر است. در این صورت، باید جای سیخ‌ها با هم تغییر کنند تا توازن در پخت یکدست حاصل شود.

نکته پیشنهادی:

معجونی هست به نام گره‌ی آب‌شده و زعفران که البته می‌شود چیزهای دیگری نظیر پودر سیر و... نیز به دلخواه به آن افزود. یک کاسه از آن درست می‌کنیم و در این مرحله، با یک فرچه‌ی نسوز آشپزی به دست می‌گیریم. پخت کباب‌ها از نیمه که گذشت، شروع می‌کنیم به مالیدن این معجون بر کباب‌ها، به ویژه بر روی جاهایی که کمی سیاه یا برشته شده‌اند. مالیدن معجون بر این‌ور و آن‌ور کباب‌ها، آنها را آبدارتر می‌کند و در ضمن مانع سوختن‌شان می‌شود.

بسته به اینکه جوجه کباب‌تان را چقدر خشک یا آبدار دوست دارید، آنها را نهایتاً از روی منقل بردارید و سر میز غذا ببرید. برای اینکه یخ نکنند، باید از پیش، با اهل خانه هماهنگ باشید که سفره، انداخته یا میز، چیده، برنج،

کشیده و خورندگان، قاشق و چنگال به دست، پای سفره آماده باشند!

سِر و کبابِ سیخی هم دو جور است: می‌شود همان جور با سیخ و سینی، وحشیانه بُردش پای میز که آن هم برای خودش لذتی دارد! و روش دوم که من عموماً مایل به آنم، این که یک پیرکس یا قابلمه دَردار می‌گذارم کنار منقل با یک عدد چنگال غذاخوری. ترجیح دارد ظرف مناسبی باشد که هم جوجه را موقتاً گرم نگه دارد و درش بسته شود و هم یکسره برود سر میز و دیگر هی ظرف کثیف نشود!

بنابراین هر سیخی که آماده باشد را خالی می‌کنم توی این ظرفِ دَردار. روش کشیدن با چنگال هم این است که اول، سرِ سیخ را بطور معکوس (خلاف جهتِ نوک سیخ) با چنگال می‌زنیم و آزاد می‌کنیم تا گیر اول سیخ باز شود. سپس دانه‌دانه جوجه‌ها را توی ظرف می‌کشیم؛ جوجه‌ها را وسط و گوجه‌ها و فلفل‌های کبابی را دور ظرف. برای سر سفره هم، سُماق و گره یادتان نرود. نوش جان همگی.



پن:

زغال گداخته‌ی ته منقل را هم می‌توانید هدر ندهید و از آن استفاده بهینه کنید. یکی اینکه اگر منقل‌تان دَردار باشد، چه بهتر و با گذاشتن درش، بخشی از زغال را می‌توانید برای دفعه بعد، حفظ کنید. راه دیگر و پُرطرفدارتر هم این است که تعدادی سیب‌زمینی ریز را فویل پیچ کنید و یک وَرِ آن، به منقل بریزید. این ور هم، یک کتری مخصوص داشته باشید و در آن آب و چای بریزید و روی منقل بگذارید تا یک ربع بعد، به شما چای زغالی دِش بدهد. باز هم نوش جان همگی.



تصاویر خوراکی‌های این بخش، همگی از نگارنده و طبخ او در زمان‌ها و مکان‌های مختلف و اخیر است.

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» بعدی در نوروز پیش‌رو؛

آ.آ. و رفقای گرسنه‌ی خوش‌خوراک

از آشپزخانه‌ی توی درخت ویسپوبیش،

۱ اسفند ۱۴۰۳