

چی بپزیم؟

ویسپوبیش،
سال ۲، شماره ۳

آرمان آرین

مقدمه:

کوبیده از آن کباب‌هاست که فوت و فن‌هایش برای درست کردن زیادند و البته شیوه‌های مختلفی هم در برخی شهرهای ایران برای آماده‌سازی‌اش وجود دارد؛ از کباب گُلپایگان تا کباب بُناب و اوزون کباب تبریز و چلوکبابِ نایب تهران، هر کدام روش‌های خود را در آماده کردن و پختن کباب ناب کوبیده ایرانی دارند ولی در نهایت، همگی در برخی نکات نیز مشترک‌اند. جز این چهار روش مشهور و اصلی، برخی انواع کباب‌های کوبیده ایرانی نیز

هستند که کمتر معروف‌اند ولی در هر حال، شیوهی خاص و طرفداران خود را دارند؛ از جمله کباب‌های کوبیده‌ی همدانی، اصفهانی، کاشانی، شیرازی و قُمی.



آنچه در اینجا گفته می‌شود، روشی است که سرآشپز ویسپویش از برآیند شیوه‌هایی که دیده و شنیده، آموخته و در طبخ کوبیده‌اش استفاده می‌کند:

چلوکباب کوبیده (برای ۵ نفر)

- گوشت (دو بار) چرخ‌کرده (ترکیب گوسفند و گوساله)، ۱ کیلوگرم
- پیاز، ۴ عدد درشت
- فلفل سبز (برای کباب کردن / تند یا شیرین)، به ذائقه و تعداد دلخواه
- گوجه‌فرنگی (برای کباب کردن)، به ذائقه و تعداد دلخواه
- زعفران، مقدار کافی
- نمک و فلفل سیاه، به ذائقه

- گره، یک قالب
- برنج، برای پنج نفر
- پودر عشق، هر چه بیش، به!

یک کاسه‌ی بزرگ برمی‌داریم که بشود راحت، کل مواد را در آن ریخت و ورز داد. سپس دستکش مخصوص لاستیکی آشپزی در دست می‌کنیم و گوشت چرخ‌کرده را در کاسه می‌ریزیم. گوشت باید ترجیحاً مال قلوه‌گاه باشد و ترکیب گوسفند و گوساله. نه زیاد پرچرب و کم‌چرب. انتخاب گوشت خودش یکی از مراحل مهم پختن کباب کوبیده است.

در خُردکُن یا با رنده‌ی ریز، پیازها را به‌صورت پوره‌ای، خُرد می‌کنیم و بعد آب‌شان را حسابی می‌گیریم. **نکته‌ی مهم:** پیاز باید هر چه خشک‌تر، آبگیری شود. برای این کار می‌توانید از جوراب نو نازک زنانه، یا پارچه‌ی تنظیف و یا آبکش با سوراخ‌های بسیار ریز استفاده کنید. جوراب نو از همه بهتر است، از ما گفتن!

بعضی‌ها هم آب پیاز را نگه می‌دارند برای خواباندن کباب برگ. در هر حال، پوره‌ی خشک‌شده‌ی پیاز را بعد از آبگیری کامل به کاسه‌ی گوشت بریزید. سپس نمک و فلفل را هم به گوشت و پیاز بیفزایید و بعد نوبت ورز دادن است. گوشت را دو دستی و حسابی، دست‌کم پنج دقیقه ورز بدهید. آنقدر که حسابی موادتان درهم بروند و چسبناک شوند.

اگر خیلی حوصله‌ی ورز دادن ندارید، یک روش تنبلانه هم هست که چند قاشق غذاخوری آرد سفید لابلای موادتان بریزید و کمتر ورز دهید. این‌طوری زودتر خودش را می‌گیرد و روی منقل هم نمی‌ریزد. این همان شیوه‌ای که می‌گویند بعضی‌ها نان‌خشک در کوبیده می‌ریزند، منتها تمیز و بهداشتی‌اش! ولی اگر خوب هم ورز دهید، نیازی به آرد نیست و روی منقل هم نمی‌ریزد؛ از ما گفتن!

در این مرحله بعضی‌ها یک نوک قاشق چای‌خوری، یعنی بسیار کم، پودر جوش‌شیرین هم به کباب می‌زنند. این برای نرم شدن گوشت و کمی هم پُف کردن است ولی مضراتی هم دارد که من ترجیح می‌دهم جوش‌شیرین نزنم. بنابراین توصیه هم نمی‌کنم ولی اگر شما خواستید بزنید، خیلی خیلی کم بریزید. زیادی‌اش روی معده، اثر بد می‌گذارد؛ باز هم از ما گفتن!

وقتی موادّتان حسابی وَرز دید و چَسبنده شد، آن را اینطوری آزمایش کنید که کلّاش را یکجا بلند کنید و بیندازید. باید یکپارچه جابجا شود و پاره پاره نشود. در این حالت، آن را در یک ظرف مناسب با در کاملاً محکم که بویش دنیا را برندارد، بگذارید و در یخچال قرار دهید تا حسابی استراحت کند؛ حداقل یکی دو ساعت (اگر عجله دارید) و یا یک شب تا صبح (که این جوری خیلی بهتر است). بعد هم کاسه و رنده و ملحقات را خوب بشویید و سر جای‌شان بگذارید تا دعای خیر خانواده پشت و پناه‌تان باشد!



چلوکبابِ کوبیده زعفرانی طبخ نگارنده (همین چند وقت پیش!)

مدّتی بعد:

وقتِ سیخ زدن کوبیده‌ها که رسید (از یک ساعت بعد تا فردا نهار!) اول میز کارتان را درست بچینید، شامل: «ظرف حاوی مایه‌ی کباب + سبزیجات کبابی شسته و آماده از جمله گوجه‌فرنگی و فلفل و هر چیز دیگری که دوست دارید مثلاً سیب‌زمینی‌های ریز برای تنوری کردن در آتش + یک سینی پهن و دراز برای سیخ‌های زده شده + یک کاسه متوسط که مُشت‌تان در آن برود، لبریز از آب

خوردنی با دمای معمولی + سیخ‌های تمیز و پهن آماده به خدمت.»
حالا با یک دست، یک مُشت از مایه گوشتی‌تان را بردارید و توی مُشت‌تان آنقدر
بچرخانید تا به اصطلاح به شکل دوک درآید.



سپس با دست دیگرتان یک سیخ خشک
بردارید و گوشت دوکی‌شکل را از پهلوی آن
نوک سیخ به آن وارد کنید. وقتی گوشت
روی سیخ قرار گرفت، دست‌تان را در
کاسه آب بکنید تا خیس شود، البته
بعدش باید دست‌تان را روی کاسه نگه

دارید تا آب اضافی‌اش بچکد. آنگاه با دستِ خیس (نه آبچکان)، گوشت را روی سیخ
پهن ویژه کوبیده گسترش دهید.

از بالا و پایین و کنار و پس و پیش، باید این کار را بصورت هماهنگ و متعادل انجام
دهید تا گوشت به قُطری برسد که بیش از آن نشود، پهن‌اش کرد. آن وقت، دو
انگشتِ اشاره و میانی‌تان را مثل قیچی کنید و همزمان، رو و زیر سیخ، روی گوشت
از نوک تا دُم سیخ فشار دهید، طوری که جای انگشت‌های‌تان حسایی روی تن کبابِ
خام بماند؛ نکته‌اش اینجاست که حین انجام این کار، انگشت‌ها باید سیخ فلزی را
زیر خودشان احساس کنند. یعنی نباید یواش فشار دهید، بلکه باید حسایی رد
بیندازید! این کار، فواید زیادی دارد، از جمله اینکه کباب، مغزپخت و نهایتاً زیبا
می‌شود.



اگر حجمِ گوشتی که هربار در مُشت‌تان برمی‌دارید درست باشد، با توجه به وزن
گوشت و افزوده‌ی پیازها، باید در نهایت برای شما، چیزی حدود دوازده سیخ
متناسب بر جای بماند.

برای چیدن سیخ‌ها هم بسته به سایز سینی بزرگ‌تان، فرض کنیم که شش سیخ در
کنار هم قرار بگیرد، در این صورت باید سیخ‌های کوبیده را در دو طبقه روی هم
بچینید. برای این کار، خوب است که دست‌کم دو لوله‌ی مکعبی فلزی تهیه کنید که
مخصوص همین کار قابل خریدن است. آنها را بین ردیف یکم و دوم سیخ‌های زده
شده قرار می‌دهید تا روی یک سینی بتوانید حجم بیشتری از سیخ‌ها را انبار کنید.



لوله‌های فلزی مناسب برای طبقه
زدن کوبیده‌ها در یک سینی

من که سال‌هاست کوبیده خانگی می‌زنم، الان هر سیخ را تقریباً در دو تا سه دقیقه از ابتدا تا انتها آماده می‌کنم و بنابراین، سیخ زدن این حجم کباب کوبیده برایم ۲۰ تا ۳۰ دقیقه زمان می‌برد. کباب‌زن‌های حرفه‌ای رستوران‌ها و کبابی‌هایی که بین خودشان گل‌گل و رکورد دارند، گویا هر سیخ را در ۱۰ تا ۲۰ ثانیه می‌زنند!



کوبیده‌های دوطبقه روی لوله‌های فلزی (دستپخت نگارنده)

اما شما نوجوان و جوانِ عزیزی که این متن را می‌خوانید، از این موضوع ناامید نشوید و یادتان نرود که کار نیکو کردن، از پُر کردن است! بی‌شک در ابتدا دست‌تان کُند خواهد بود و شاید حتی یکی دو باری چند سیخ‌تان هم بریزد و از این دست مسائل؛ اما نباید مأیوس شوید و باید هربار از اشتباهات خود درس بگیرید تا روی ریل بیفتید!

نکته‌ای که مهم است این است که از هیچ‌کدام از نکات و فوت و فن‌هایی که برای‌تان نوشتم نباید غفلت کنید. مثلاً فکر نکنید، حالا آب پیاز چه مهم است یا دست خیس کردن وسط سیخ زدن که اهمیتی ندارد! هر کدام از این کارها را که نکنید، کباب‌تان احتمال ریختن روی منقل خواهد داشت. پس همه را یکی یکی رعایت کنید تا خلاصه به وصال کباب‌تان برسید و همراه با خانواده و دوستان عزیزتان، نوش‌جانش بفرمایید.

حالا که کباب‌ها را سیخ زدید، نوبت روشن کردنِ منقل است که پیش‌ترها در یک «چی بپزیم؟» دیگر، روش معمولش را توضیح داده‌ام.

بنابراین در زمانی که زغال‌ها دارند سرخ و یکدست می‌شوند، می‌توانید برگردید و گوجه و فلفل‌های تند یا شیرین‌تان را سیخ کنید. بعضی کباب‌پزها، گوجه را نصف می‌کنند و به سیخ می‌کشند. گاهی اگر گوجه خیلی بزرگ باشد چاره‌ای جز

نصف کردنش نیست. ولی اگر گوجه‌تان را درست و ویژه‌ی کباب (متوسط، سالم، نسبتاً سفت و آبدار) انتخاب کرده باشید، قطعاً بهتر است که آن را درسته سیخ کنید و مثلاً روی هر سیخ، چهار یا نهایتاً پنج‌تای‌شان را قرار دهید.

در همین فرصت آماده شدن منقل، یک ماهیتابه کوچک روی گاز بگذارید و یک قالب کره در آن آب کنید. سپس در آن زعفران آماده آب شده بریزید و معجونی بسازید که کمی بعد، روی منقل استفاده خواهید کرد.

هروقت آتش زغال‌ها خوابید و کل زغال‌های‌تان سرخ و یکدست شد، آن را در سراسر منقل پخش کنید و با ادوات کامل زیر به پای منقل بروید:

«سینی کباب‌های سیخ شده + سینی گوجه و فلفل‌های سیخ شده + کاسه‌ی کره و زعفران + یک عدد بُرس آشپزی برای مالیدن مایه کره روی سیخ‌ها به وقتش + یک عدد سینی بزرگ با دو عدد نان لواش؛ یکی برای زیر کباب‌ها و دیگری برای کشیدن کباب از روی سیخ‌ها.»

حالا وقت هیجان‌انگیز چیدن سیخ‌های کباب کوبیده بر زغال‌های سرخ است. البته پیش از کباب‌های کوبیده که به نسبت کباب‌های دیگر، زودتر حاضر می‌شوند، می‌توانید سیخ‌های گوجه‌تان را در یکی از گوشه‌های منقل قرار دهید که زمان بیشتری برای مغزپخت شدن لازم دارند. فلفل‌ها را اما می‌توانید همزمان با کوبیده‌ها و حتی کمی دیرتر روی منقل بگذارید، چون زود حاضر می‌شوند.

نکته مهم: سیخ‌های کباب کوبیده را خلاف جهتی که در سینی مانده‌اند روی منقل می‌گذاریم. یعنی طوری می‌چرخانیم که زیر و روی هر سیخ (توجه شود، نه سر و ته آن) جابجا شود، تا آن بخش که تابحال متأثر از جاذبه، پایین بوده و احتمالاً کمی خودش را ول کرده، بالا قرار گیرد و در مواجهه‌ی نخست با حرارت، نیفتد و زود خودش را بگیرد. در این مرحله، تمرکز و سرعت‌عمل و توجه، بسیار مهم است: بنابراین کوبیده‌تان را به هیچ‌وجه رها نکنید و دنبال کار دیگری نروید؛ حتی برای ۳۰ ثانیه!



کوبیده‌های دست‌پخت نگارنده

مهم: فوراً کلّ سیخ‌ها را یک دور روی منقل و منظم در کنار هم بچینید و بعد، به محض اتمام سیخ‌گذاری، باید بروید سر وقت سیخ اول و آن را بچرخانید. همان‌طور که گفتم، مواجهه‌ی اول کوبیده‌تان با داغی منقل، شوک بسیار مهمی است که سیخ‌های شما باید از آزمونش بگذرند!

دور نخست تا چرخاندن کل سیخ‌ها روی زغال داغ و سرخ، نباید بیش از سی ثانیه باشد. دور دوم هم نباید بیش از یک دقیقه طول بکشد.

در صورتی که کباب‌تان در این دو چرخش نریخته باشد، ۸۰ درصد نمره قبولی کوبیده‌زدن را گرفته‌اید! گوجه و فلفل‌تان را هم به موقع بچرخانید و حواس‌تان باشد که فلفل خیلی زودتر از گوجه آماده می‌شود و باید زودتر آن را بردارید.

به همین روال، کوبیده‌ها را هر یک دقیقه می‌چرخانیم و ترجیحاً باد نمی‌زنیم تا آرام آرام بپزند و نسوزند. وقتی به نیمه‌ی پخت‌شان (مطابق جهت باد و داغی منقل و قطر کباب‌ها و...) رسیدند، یکی یکی آنها را برمی‌داریم و روی نان لواشی می‌گذاریم که از قبل در سینی نهایی گذاشته‌ایم تا روغنش را بگیریم. این کار دو حُسن دارد: یکی اینکه نان زیرکباب خوشمزه‌ای برای‌مان تدارک می‌بیند (که معمولاً سرش دعواست!) و دوم اینکه روغن اضافی گوشت، روی زغال نمی‌ریزد که دود بدهد و زغال‌مان را خاموش و تاریک کند.

وقتی یک دور، کلّ کباب‌ها را روی لواش زیرکباب توی سینی، روغن‌گیری کردیم، دوباره سیخ‌ها را روی منقل می‌چینیم. سپس با بُرسی که داریم، معجون کره و زعفران را بر آنها می‌مالیم؛ یک بار این‌طرف و بعد، یک‌بار هم آن‌طرف.

توجه: کلّ سفری که هر سیخ کوبیده، روی منقل خواهد داشت، بیش از پنج دقیقه نیست. پس مراقب باشید که کوبیده‌ها نسوزند و خشک نشوند. همچنین حواس‌تان باشد که تدارکات همزمان، در آشپزخانه و روی میز غذاخوری در جریان باشد تا کباب‌ها به محض حاضر شدن، از دهان نیفتند! یعنی همزمان با کار روی منقل، آن طرف هم باید میز و سفره چیده شود، برنج کشیده و مخلفات دلخواه نظیر سماق و کره و دوغ و سبزی و... آماده شده باشند!

سرآخر، کباب‌ها را روی لواش چرب‌ترین می‌کشیم و فوت آخر کار هم که هر کباب، درسته دریاید، این است که نخست با نان لواش دوم در دست‌مان یا با چنگال، سر هر سیخ کباب را از نوکش آزاد می‌کنیم و بعد از انتها و یک‌باره، کباب یک‌تکه را توی سینی فرود می‌آوریم. هر سیخی که کشیده شد، لواش را رویش می‌بندیم که آن تو گرم بماند.

حالا دیگر وقتش است که بگوییم: **نوش جان!**



چلوکباب کوبیده زعفرانی طبخ نگارنده (اخیراً)

مؤخره:

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

از فرطِ گشنگی، 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، 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:

«نوش جان 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» بعدی؛

آ.آ. و دوستانِ خوش‌خوراک

خرداد ۱۴۰۴