

چی بپزیم؟

ویسپویش،
سال ۲، شماره ۱۰

آرمان آرین

مقدمه:

هر بار که می‌خواهم درباره یک نوع غذا، مطلبی برای «چی بپزیم؟» بنویسم، سری به فولدر عکس‌های مان می‌زنم که پیش‌تر چه تعداد تصویر از آن غذا گرفته‌ام! اگر به تعداد کافی بود که چه بهتر و اگر نبود، در اینترنت جستجو می‌کنم یا از هوش مصنوعی کمک می‌گیرم.

بنابراین، این بار که تصمیم گرفتم درباره غذای محبوب و مشهور ایرانی مان، «زرشک‌پلو

با مرغ» برای تان بنویسم، رفتم به سراغ ذخایر عکس‌ها و دیدم که چقدر زیاد، عکس زرشک‌پلو با مرغ، به یادگار سال‌ها دارم!



دست‌پخت نگارنده - ۹ دی ۱۳۹۲

حالا حتماً از خودتان می‌پرسید که مگر آدم از غذا این همه عکس می‌گیرد. پرسش خوبی است! دو جواب هم دارد: یکی اینکه من سفره‌ی غذا را یکی از کانون‌های شادی و دوره‌می خانواده می‌بینم که باعث جمع شدن اعضاء خانواده می‌شود. بنابراین، اغلب از این شادی‌های کوچک اما ارجمند تصویرهایی دور میز ناهار و شام می‌گیرم که بعدش همگی می‌روند به فولدرهای تاریخ‌دار و مشخصی که سند تصویری خانواده ما هستند.

دلیل دوم هم این است که ما معمولاً از کارهای روزانه از جمله اینکه چه می‌خوریم و چه می‌پوشیم برای مادر همسرم عکس می‌فرستیم! البته بیشتر، از کارهای دخترک‌مان که مادر بزرگ و پدر بزرگش، بخاطر دوری از ما و او، کمتر غصه بخورند و حس حضور کنند. یعنی از جزئیات زندگی ما باخبر و خوشحال شوند و کمتر حس

بی‌خبری و ناراحتی داشته باشند. بنابراین مخاطب نخستِ عکسِ غذاها، مادر بزرگ هستند که به صورت روزانه برای‌شان ارسال می‌شود! و مخاطب بعدی هم آرشیو عکس خانوادگی‌مان! حالا البته این عکس‌ها مصرفِ سومی هم پیدا کرده که زینت بخشیدن به برخی قسمت‌های «چی بپزیم؟» است. بنابراین تعجب نکنید اگر چندین عکس زرشک‌پلو با سال‌های مختلف در این مقاله کوچک خواهید دید که همگی دست‌پختِ نگارنده هستند!



دست‌پختِ نگارنده - ۱۲ بهمن ۱۳۹۵

زرشک‌پلو با مرغ

برای ۴ نفر

- مرغ (سینه، ران یا ترکیب هر دو به سلیقه‌ی خانواده)، ۸ تکه متوسط
- سیب‌زمینی، ۶ عدد
- زرشک، ۶ قاشق غذاخوری پر
- آبلیمو، ۵ عدد متوسط
- رُب گوجه‌فرنگی، ۴ قاشق غذاخوری پر
- زعفران، به مقدار کافی
- نمک، فلفل سیاه، زردچوبه، به ذائقه خانواده

- شکر، ۴ قاشق مرباخوری
- خلال پسته و...، ۲ قاشق غذاخوری
- برنج سفید، ۴ پیمانه
- عصاره عشق، هر چه بیش به!



زرشک‌پلو با مرغ، یکی از خوشمزه‌ترین اما آسان‌ترین غذاهای ایرانی است که می‌توان با کمی زحمت و دقت، به آن رسید! البته زرشک‌پلوهای نگارنده به خاطر اینکه با سیب‌زمینی سرخ‌کرده فراوان همراه هستند، کمی با زرشک‌پلوهای رستورانی و یا آنچه که معمولاً طبخ می‌شود، تفاوت دارند. بنابراین در اینجا دستور اختصاصی زرشک‌پلو و ویسپوبیشی را خواهید خواند!

برای پخت این نوع از زرشک‌پلو با مرغ و سیب‌زمینی، به دو قابلمه، یک ماهیتابه بزرگ و یک ماهیتابه کوچک نیاز دارید؛ یک قابلمه (یا پلوپز) برای برنج سفید، یک قابلمه برای خورش مرغ، ماهیتابه‌ی بزرگ (یا هواپز / یا سُرَخ‌کن) برای سیب‌زمینی سرخ‌کرده و سرانجام ماهیتابه‌ی کوچک برای تفت دادن زرشک و مخلّفاتش در آخر کار.



دست‌پخت نگارنده - ۱۴ اردیبهشت ۱۳۹۹

حالا برویم و کار پخت‌مان را از ابتدا شروع کنیم:

۱. در قابلمه‌ی مربوط به خورش، مقداری روغن می‌ریزیم و مرغ‌ها را در آن می‌گذاریم تا خوب سرخ شوند یعنی طوری که از جمیع جوانب ممکن، طلایی و قرمز و نارنجی به نظر برسند. سپس رُب گوجه را به آنها اضافه می‌کنیم تا به اندازه دو دقیقه با مرغ‌ها تفت بخورد. نباید بگذاریم مرغ، سفت و خشک شود بلکه درست پیش از برشته شدن، باید به اندازه کافی که روی مرغ‌ها را بگیرد، توی قابلمه آب بریزیم. سپس آبلیمو و نمک و فلفل و زردچوبه را به خورش‌مان اضافه می‌کنیم و دَرش را می‌بندیم تا حدود یک ساعتی با شعله متوسط بجوشد. یک نکته مهم این است که این خورش برخلاف اغلب خورش‌های ایرانی، به پیازداغ نیازی ندارد.

۲. همزمان، برنج را هم با روغن و نمک کافی، بار می‌گذاریم که طرز پخت آن را (هم دم‌ی و هم آبکش) در شماره‌های پیشین توضیح داده‌ایم.

۳. شش سیب‌زمینی متوسط‌مان را پوست می‌گیریم و دو تا را برای ته‌دیگ کفِ برنج، اگر برنج‌مان آبکش است، بُرش‌های گرد می‌زنیم و در این راه استفاده می‌کنیم. چهار سیب‌زمینی دیگر را هم خلالی یا فندقی (به دلخواه) خرد و سرخ می‌کنیم. این کار را باید طوری زمان‌بندی کنیم که همراه با آماده شدن برنج و خورش، سیب‌زمینی داغ و تازه نیز آماده باشد. زمان سرخ‌شدن تقریبی سیب‌زمینی‌ها، بیست تا سی دقیقه خواهد بود.

۴. زمانی که برنج کاملاً پُخت و دم کشید، خورش‌مان هم آن‌طرف پخته و سیب‌زمینی‌مان هم آماده است. تا اینجا تقریباً یک ساعت از آغاز کارمان گذشته است. بنابراین وارد مرحله‌ی آخر طبخ غذای‌مان می‌شویم که آماده کردن تزئینات برنج است. پس در ماهیتابه‌ی کوچک، زرشک را که قبلش یک دور شسته‌ایم، در روغن یا کره کافی می‌ریزیم و تفت می‌دهیم.

زرشک خیلی حسّاس است، نباید از آن چشم بردارید وگرنه در چند ثانیه قهوه‌ای و سیاه می‌شود و دیگر غیرقابل استفاده خواهد بود! پس زرشک را یکی دو دقیقه با شعله متوسط تفت می‌دهیم تا رنگش جا بیفتد. سپس یکی دو کفگیر برنج سفید پخته را در زرشک‌ها می‌ریزیم و هم می‌زنیم. سپس فوراً شکر را در آنها ریخته و دست‌آخر نیز زعفران دم‌شده را به کل این مخلوط اضافه می‌کنیم و هم می‌زنیم.

اگر دل‌تان بخواهد یا در دسترس‌تان باشد، خلال پسته را هم می‌شود به این ترکیب افزود. سپس شعله را خاموش می‌کنیم و این ترکیب تُرش و شیرین‌جذاب را روی دیس برنج سفیدمان می‌کشیم.

خورش را هم جداگانه می‌کشیم و با سیب‌زمینی سرخ‌کرده تزئین می‌کنیم. سیب‌زمینی را می‌شود جداگانه هم سر میز بُرد.

ته‌دیگ سیب‌زمینی را هم (اگر در کار باشد!) در بشقابی جداگانه می‌کشیم و سر
میز می‌بریم؛ حالا می‌شود همه را برای یک دورهمی حسابی صدا کرد!



دست‌پخت نگارنده - ۱۸ اسفند ۱۴۰۲

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 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
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:

«نوش‌جان 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؛

آ.آ. و دوستانِ خوش‌خوراک

۱ دی ۱۴۰۴