

دستور طبخ آبگوشت های اصیل دوران قاجار



آن زمان ها که هنوز از «هنر آشپزی» رزا منتظمی و «کتاب مستطاب آشپزی، سیر تا پیاز» نجف دریابندری و کتاب های جوړو واجور آشپزی خبری نبود، نتیجه فتحعلی شاه قاجار در ولایت آذربایجان، شهر به شهر می گشت و دستور پخت خوراک اعیان و رعیت رایادداشت می کرد.

آن زمان ها که هنوز از «هنر آشپزی« رزا منتظمی و «کتاب مستطاب آشپزی، سیر تا پیاز« نجف دریابندری و کتاب های جوړو واجور آشپزی خبری نبود، نتیجه فتحعلی شاه قاجار در ولایت آذربایجان، شهر به شهر می گشت و دستور پخت خوراک اعیان و رعیت رایادداشت می کرد.

«خوراک نامه« نادر میرزا اگرچه نخستین کتاب آشپزی به زبان فارسی نیست، اما یکی از کامل ترین و اولین هاست. یکی از جالب ترین نکات درباره کتاب نادر میرزا فهرست مفصلی است که او از آبگوشت جمع آوری کرده و در کتابش آورده است. این فهرست آنقدر کامل است که می توان عنوان این بخش را «آبگوشت نامه« هم گذاشت! اعتماد السلطنه می نویسد: «نادر میرزا ابن بدیع الزمان فاضل کاملی بود. شاهد واحد این دعوی کتابی است که در انواع اطعمه و الوان اغذیه ایرانی و کیفیت طبخ و ترکیب و ترتیب هریک از آش ها و خورش ها و هرگونه پختنی های مردم این مملکت به فارسی خالص برنگاشته. خدایش از طعام های بهشت بخوراند که به کاری بکر برخورده است.«

اکنون سخن از آبگوشت بیاید که نان خورش بزرگ ایرانیان است و این خورش که بانیروترین خوردنی است، تازی و پارسی همیشه به کار بردندی، چه پختن این بس آسان و زودتر به دست آید. خوراک پهلوی و روستایی همه ایران زمین اگر گوشت بیابند همین است و بس. مگر آنکه به هر جای گونه ای پزند و در آن افزارها به کار برند. یک یک برشماریم تا دانسته آید. بانو گفت: «آبگوشت بهترین خورش هاست و به جهان کس نیست که آن نپسندد و آن به گونه ها پزند، مگر آنکه بیشتر ساده بود.« من گویم: «در بروجرد آبگوشت را نخودآب گویند و به برخی شهرها، یخنی نامند. نخودآب بروجرد به همه ایران زمین نامدار است و به شهرهای دیگر چون آنجا نتوانند پخت و خوراک همه مردم شهر و روستا همان نخودآب است که بهترین خورش های جهان است. هر که خورده باشد داند که من راست گفته ام و به خوانی که آن آبگوشت بود کسی را به خورش های دیگر آرزو نیاید و این مزه و خوردنی در گوشت آنجا خدای آفریده که در گوشت گوسپندان دیگر جای نیست و گرنه این خورش الوکردی در تبریز پزد گویی هرگز به نخودآب الوکرد مانده نیست.

آبگوشت ساده :

بهترین آبگوشت ها به نیرو و مزه آن است که از گوشت گوسپند نر یک ساله فربه پزند. از گوشت پارچه ها کنند و چند دانه پیاز پوست گرفته با نخود. به اندازه نخست آب را به جوش آورده و در دیگ مسین یا کوزه سفالین ساده یا شیشه مالیده که به همه ایران به دست آید. پس گوشت و همه افزار بر آن ریزند و برافروزند و سخت بجوشانند تا کف گوشت به روی آید. با کفگیر بگیرند تا دیگر کف نیارد. پس آتش آن نرم کنند و سر آن سخت بریندند و هشیوار (خردمندانه) بوند که آب آن به اندازه ماند. اگر آب کم گردد و گوشت پخته نگردد، آب جوشان به اندازه ریزند. تبریزیان دوگونه پزند؛ یکی چونان که یاد کردم، مگر آنکه به جای نخود، نیمه نخود (لپه) ریزند و این نیکوتر است. گونه دیگر که گوشت را نخست به دیگ یا کوزه ریزند بی آب و به آتش نهند با کفگیر بر یک دیگر افکنند تا به چربی خود اندکی تافته گردد، آن گاه آب و پیاز و نیمه نخود یا نخود ریزند و به جاهای دیگر به جای نخود ژاژومک (لوبیا) افکنند، آن نیز مزیدن دیگر دارد. فرخنده همال گفت: «این روش پختن آبگوشت ساده است که همه پزند، مگر آنکه هر که را خواهش باشد بر آن ترشی ها زند چنانکه در بهاران آلوچه تازه با اندکی نعن ریزند و به تابستان غوره افکنند و به زمستان آلوچه خشک، بس نیکوست.«

آبگوشت بهی (= به) و آبگوشت سیب :

بهترین این گونه آن است. به فصل خزان که آبی رسیده باشد ترش آن را پنج شش پاره کنند با پوست که بوی خوش آن در پوست است. از تخم، پاک کرده در آبگوشت افکنند. بس نیکو و بامزه است. برخی سیب ترش ریزند. آن نیز نیکوست نه بدان پایه که آبی (به) را بود.

آبگوشت آلوچه و زردآلو :

برخی در زمستان آلوچه خشک و زردآلوی خشک افکنند، آن نیز نیکوست. همه این گونه‌ها بسته به آرزوی خورنده است، چنانکه الوکردی‌ها ترشی انار نیز زنند. اگر نیکو بنگریم آن را نتوان آبگوشت گفت. گونه‌ای از یخنی و خورش‌های روغنی است؛ از ایراکه این‌گونه را باید با روغن تابیدن. پس پختن آبگوشت آن را گویم که روغن دیگر نخواهد.

آبگوشت بره :

کدبانو گفت: «این دو گونه است. یکی آنکه بزرگان و نازک‌مزاجان و پیران با آب و جاه را شاید و جوانان بانبرو و خورندگان بی‌ترس و بیم را پسند نباشد. از ایراکه چون پختن آن گویم، دانی که این خورش پهلوانان نیست و این خوردنی آن‌گاه سزاست که چکامه گویی گفته: طرف چمن چو روضه خلداست و بید و سرو/ حورا مثال صف زده بر طرف جویبار/ ... و آن، چنان پزند که بره شیرمست که دهان به سبزه نیالوده به دست آرند و پوست بگیرند و همگی آن با سر و گردن با نخود یا نیمه آن به اندازه بر آن ریزند و به دیگ نهند و آب نیک بر آن ریزند و نرم نرم پزند. چون نیم‌پخت گردد، چند دانه پیاز بر آن افکنند که تا پختن گوشت، پیاز نیز پزد. چون نیک پخته گردد، بر زیغالی (پیاله) بزرگ کشند و به خوان نهند و با نان برشته اسپید خورند. کدبانو گفت: «این آبگوشت را چنان باید پخت که آب آن کمتر باشد و نمک پس از پختن باید افکند که رنگ آن تباه نگردد. پلپل و دارو به خواهش خورنده است. اگر ترش خواهند جز آب‌لیموی، ترشی دیگر سزاوار نیست«.

تنک آب :

بانو گفت: «این نیز از بره شیرمست باید و آن، چنان باشد که گوشت را پاره‌ها کرده با روغن پاک که سخت تافته باشند اندکی بتابند و آب ریزند و پیاز و نیمه‌نخود، دارو و نمک و پلپل به اندازه ریزند، با نان، بس خوش‌مزه و نیک است«.

غورابه :

کدبانو گفت: «این خوردنی بس نیکوست. و خوب پختن آن دشوار است و هنگام خوردن، تابستان است که غوره تازه به دست آید و آن، چنان باشد که گوشت پاکیزه بره چنان که در آبگوشت ساده یاد کردیم با افزار نیکو پزند و نعنای تازه و غوره به اندازه ریزند. چون نیک پخته شود، نعنای داغ کنند و بگیرند و برخی برگ چغندر و اندکی از چغندر در آن ریزند، آن نیز نیکوست.

آبگوشت بادنگان(بادنجان) :

فرخ همال گفت: این آبگوشت به تنور توان پخت که بادنگان به بازار آرد و آن، چنان باشد که آبگوشت به دستور پزند، بادنگان به روغن سرخ کرده در آن اندازند، بس نیک گردد و آرائیان همان بادنگان سرخ نساخته افکنند، زبون است.

آبگوشت کشک :

خاتون سرای گفت: این خورش به زمستان بس نیکوست، ... و آن، چنان باشد که گوشت فربه با نیمه نخود (لپه) و همه افزار آبگوشت پزند و به گاه خوردن، کشک ساییده بر آن ریزند و گرم سازند چنان که کشک بریده و تباه نگردد. خورشی خوش خوراک و نیکوست و این‌گونه را کشکینه گویند به پهلوی زفان. اگر ماست به جای کشک به کار برند ماستینه نامند، آن نیز نیک است.

گوشتابه :

که از پرده‌ها و لشقه (لشکه : پاره)های گوشت توان کرد. من گویم: به تبریز پزشکی مسیح دم بود... روزی به پزشکخانه او بودم. هنگام ناهار شکستن آمد. برخاستم. فرمود: نان آرند. بنشستم. خوانی پاکیزه و سره بنهادند. همه چیز بدان خوان بود، شامی بروجردی که یاد کرده‌ام. زیغالی آبگوشت بس بامزه. گفت: این آبگوشت از پرده‌ها و آن چیزها که کوفته نگردد و شامی را شاید پخته‌اند. بس نیرومند است. مزیدنی خوش داشت. گفتم: این چه گونه و از چه پزند؟ گفت: چون گوشت شامی را خرد کوبیم، هر چه از پرده و پی کوفته نگردد، آبگوشت پزیم. من به بانو گفتم، پخت و نیکو بود. آن بزرگ‌مرد نام این خورش را گوشتابه فرمود.

آبگوشت مرغ خانگی و دیگر پرندگان :

گفت: «تا بگفتیم از سمرقند چو قند« بهترین خورش‌هاست و خوردنی بس نیکو و گوارا و هیچ‌جا این خورش نپزند مگر به خان‌ما؛ از ایراکه این خوردنی ویژه خان‌مان ماست به ویژه آنکه از کبک سازند و نیکوتر آن است که از فره کبک و جوجه پزند و این بدان روزگار سره است که: ... فصل بهار گشت مگر نقشبند چین/ باد صبا فشانند مگر نافه تتار / زلف بنفشه باد فشانند رواست صبح

/ از آب آبگوشت شکوفه به گوشوار. پختن آن، چنان است که مرغ یا کبک یا فره و جوجه نمکسود را در روغنی که پیاز در آن سرخ کرده باشند افکنند تا اندکی سرخ گردد، پس آب ریزند چون به جوش آید، نیمه نخود (لپه) و چند دانه پیاز پوست گرفته در آن افکنند چون نزدیک به پختن گردد، لیموی عمانی خشک چند دانه افکنند و آب لیمو چاشنی دهند و داروی خوشبوی پراکنند. همچنین از همه پرندگان این خورش توان کرد، مگر آنکه این دو مرغ بهتر است، پس وُشم (بلدرچین) و یلوه (قرقاول)

این مطلب در شماره 47 همشهری سرزمین من منتشر شده است.

در همین زمینه: