



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: &#171; 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 برگیرند 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: &#171; 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&#171;.

تنک آب :

بانو گفت: &#171; این نیز از بره شیرمست باید و آن، چنان باشد که گوشت را پاره‌ها کرده با روغن پاک که سخت تافته باشد اندکی بتابند و آب ریزند و پیاز و نیمه‌نخود، دارو و نمک و پلپل به اندازه ریزند، با نان، بس خوش‌مزه و نیک است&#171;.

غورابه :

کدبانو گفت: &#171; 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 برگیرند 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 (لیه) 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 نشاید 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: &#171; تا بگفتیم از سمرقند چو قند&#171; 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 فشاند مگر ناه تتر / زلف بنفشه باد فشاند 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 وشم (بلدرچین) و یلوه (قرقاول)

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

در همین زمینه: