



نگار حسینی / روزنامه نگار
او هر بار از شیفگی اش به یک غذا می گوید؛ این بار: **قیمه**

جنون خوردن | ابراز ارادت جمعی خوش خوراک به اطعمه واشربه

بذار گرفتگی غروب تو چشات یفته

از شاعران بُرید و از ادیبان پرهیزید
تنها به دامن این غروب بیاویزید

اشاره به دیالوگی از فیلم
«دختر دایی کم شده»ی
داریوش مهرجویی



نی نوا، راننده کارترین موسیقی متن، تناول غروب زعفرانی است

← این سرخ، غروب تابه است یا بوی قیمه؟ یک رشته مروارید انگار ریسمان دریده باشد، در دهانه دیگ، پاره می شود و دلهره با بویی چون کف دریا در خانه می پیچد؛ آغاز سمفونی قیمه. شوری به شعور پیچیده، می خواهد خوراک را در قامتی دیگر به قیامت ببندد. قیمه خوران به پا خیزند که داستان امروز، از بریدن رشته آغاز می شود.

دندان نخورده، لپه دو تاست و آنگاه که مادر با فاصله ای، این زینتی را در کف تابه تفت می دهد، گمان می رود که رشته گردنبند دریده و در کاسه روغن انداخته است. خامی که تا پختگی بویی عفن می پیچاند؛ به ناگاه با پیاز و گوشت هایی نرم و کوچک می آمیزد تا لختی را به بوی تازه دیگری پیوند دهد. باید از نمک به این زخم هراسید که گوشت را سفت کند و جان قیمه را به کالی اندازد. بیابید و مخلوط را به زردچوبه بسپارید و گوجه پوست انداخته، تا غروبی تازه را در مس نقاشی کرده باشید. تا همین جا نیمی از راه را رفته اید. حالا یک پُر، اندازه ناخن فلفل تند را به ظرف بیندازید و با آبی غائله را بخوابانید.

بنشینید و بوی کال را صبور باشید، که صابران پرهیزکارانند

در این فرصت جوش خوردن، برای رفع بی قراری، سببی از دامن سبد جدا کنید، پوست بگیرید و خلال کنید؛ بلند و ظریف، تا اگر مایع خورشت را زینت داد، زود به خود رساند و از خود کند. پس خلال ها را طلایی شده از روغن بگیرید و به قیمه نگاهی بیندازید. آن طور که مادران هرازگاهی در خلوت فرزند را می گشایند، تا بی عتاب و تنها به نگاهی که به نگهداری مجهز است، بنمایانند که اینچایند. زعفران دم کشیده را یکبار در دیگ بریزید که به ثانیه ای آن را از جوش در آورد و دوباره به غلیان ببندازد. صبور نبودید، لیمو بشویید، از نوع عمانی های کوچک و چند شکاف به آن بیندازید تا خورشت خور شوند. بعد چند قطره گلاب بیفزایید تا آن بوی کف و عفن دریای نخست، ناگاه به نسیمی برسد که نپرس.

می گویند نادر میرزا قاجار، از نوادگان مظفرالدین شاه در کتاب «خوراک های ایرانی» درباره قیمه نوشته: «**شاهنشاه خورشت ها و از عهد ساسانیان...**» این توصیف اوست در این صبر که می کنید تا خورشت به روغن بیفتد: «پس آب به اندازه ریزند و برافروزند تا نیک پخته شود. پس زعفران به آب سوده در آن ریزند که به رنگ زعفرانی گردد. و از داروها افشانند، آن گاه که نزدیک شود که به روغن نشیند و هنوز اندکی آب در آن بُود که داروها (ادویه) افشانند و با گوشت آغشته جوشد و بوی آن گیرد. چون نیک پخته و همگی به روغن نشسته بود، برگیرند.»

در این مجال، پلو عیان کنید که قیمه بی رخ تابان او، نتواند. بی رعایت میهمان کته بگذارد تا جان خورشت را خوب تر دریابد. از این رو دو آب چرخانده، دور نه، در گلدان بریزید که زکات خوشی و خوراکتان باشد. بعد در شست سوم، انگشت اشاره به

دیگ برید و تا بند اول آب پر کنید، روغنی و نمکی و آزرگار هوسی. آب که جُست، در بگذارید و شعله را پایین بیاورید تا برنج، استراحت کند و دم بکشد. من از بوی قیمه آن بخش را خوب چشیده ام که نذر کربلاست در عاشورا. در عین سیری، غمی در خود دارد این غروب زعفرانی. اگر تاپ آن دارید که بغض هضم کنید، نی نوای علیزاده را گوش کنید که از بی ربط ترین رابطان به دشتی خود ساخته است که می توان در آن حسابی سوز و گداز کرد.

سبزی تازه، چند پر پیاز و چند جرعه دوغ یخ مالِ نعنای دیده، بر سفره بگذارید. زعفرانی به اندازه یک قاشق بر تن برنج بکشید که بی ربط با غروب قیمه نماند. بعد خورشت را در زیباترین ظرف ها، اگر دارید مس، اگر نه، سفال، چینی یا بلور بکشید و لیموی عمانی در آن بیندازید. تا امان از کف نداده اید، خلال های سیب را کنار لیمو بگذارید و با وقاری که وصف آن اینجا نتوان گفت، تا سفره مشایعت کنید. قیمه شاید برای هر کس دلپذیر نباشد، اما وقتی روی سفره جلوس کرد، دلتنگی تازه یادتان خواهد آمد.



پس منتظر نباشید که این خوراک هوشش بی قراران کند. قرار بگذارید که گاهی به دیداری ناغافل، خود را غافلگیر کنید. از آن رو که خاطرش در هر دیدار عزیزتر شود. نه اعیانی است و نه فوری، اما با همه سادگی میهمان کش است و طاقت بُر. شاعران به طنز از آن گفته اند و ادیبان تنها به قطعه گوشت ها اشارت کرده اند. اما هوای قیمه، خود روزهایی را در خاطر کهنه تان زنده خواهد کرد. از شاعران بُرید و از ادیبان پرهیزید و تنها به دامن این غروب بیاویزید. ■