



ابراز ارادت جماعت
خوش خوراک
به اطعمه و اشربه

طلوع روی کوه زرد

«دمپختک» از دسته غذاهایی است
که می گویند تهرانی ها خیلی به آن علاقه دارند
و خوب هم از پس درست کردنش برمی آیند



← مادر سروان ناصر محمدی، دیس را پُر از پلو می کند و می گذارد مقابل پسرش. همان پسر دُرَدانه که با نام عبدالرضا اکبری می شناسیم. بعد با لیخندی که بسیار روی چهره او آشنا می زند، می گوید: «دمپختک برات درست کردم». مشخص است پسر عاشق این غذاست. به همین راحتی ما مجاب می شویم در بی کسی مان از چهره هایی که می توانستیم در دهه ۷۰ خواستارشان باشیم، دمپختک را بکنیم غذای اول و آخر آن کس که در قاب تلویزیون، بسیار قبولش داشتیم. همان مرد اول سال های بی چهره که خواسته هایش می توانست بی آنکه

چیده ام و به فکر آنکه پسر دردانه ام حالا گرسنه از راه می رسد و با همین دمی، خستگی روزش را علیه باطل، از تن می تکاند، دمپختک بار گذاشته ام. من با دست های خیرآبادی که مادر همه تصویرهای قاب شده خانه هاست، دمی درست می کنم. با همان رنگ و عطری که خستگی سروان ناصر محمدی را از تن به در کند و با همان شگرد ماندگار از سال های دور. اول پیاز را سبک می کنم و بعد سینه ام را. از وقتی دست به پیاز درشت سبد می گیرم، تا وقت نگین شدن و پا به پای فعل

ساعت پیش را پس اش حواله می کنم که تف شود. تف، ولی نه چنان که بسوزد. یک طلایی ملایم که بعدتر در برنج وا نرود. دلپسند که شد زعفران کمی و بیشتر زردچوبه رویش می گیرانم. اندکی فلفل تا دقیقه ای که رنگ مطلوب شود. نسبت را در باقلا و برنج دو به یک پیمانه می زنم؛ دو برنج و یک باقلا. بعد در دلپسند موجود، برنج را با یک بند انگشت آبی که رویش محیط شده در هم می آمیزم. آن وقت است که جلز و ولز روغن را به سکوت خوانده ام. کمی به نسبت نام و چهره ام صبوری می کنم و خلاف ذائقه، آتش را بالا می کشم که مخلوط به خروش بیفتد. آن ولوله را با خمی به پیچ گاز رهبری می کنم. یعنی شعله را کم و بر عطش بو می افزایم. آنگاه نمک و روغن، شاید کمی کره چاشنی کنم؛ چنان که افتد و دانی. خب... حالا می نشینم به نظاره آن پولک های زرد که چطور از لای برنج خود را بیرون می کشد. پس عجله نمی کنم و در این جدال مداخله نمی کنم که هم زدن برنج را له می کند. وقتی برنج ها شفته پولک های نو شدند، حرارت را ملایم تر می کنم. دستی به کمر می زنم و چای می ریزم و می گذارم عبدالرضا اکبری، سروان محمدی شود؛ یعنی در نقش خوب جا بیفتد و با سینی چای وارد می شوم و از هر کسی می خواهم پسر را نصیحت کند که زن بگیرد و از عزای زن در گذشته اش بگذرد.

بو که خوب خود را نشان در خانه، یک تابه برمی دارم، تخم مرغی را نیمرو می کنم و ترشی، سالاد و ماستی که نعنای ساییده، رویش را گل انداخته، در سینی می چینم. بعد می نشینم و برنج را به سخته نمی اندازم. می گذارم دمی، گل از گل بشکفاند. چه جایزه ای جز آن بخار مطبوع می تواند تیتراژ یک شب خوش، روی سفره شام باشد. وقتی دیس را از زردی آن مخلوط دمی پُر کنم و نیمرو را به قاعده رویش بگذارم تا طلوعی را روی کوهی زرد شده از این نورها نشانه گرفته باشم، چه جایزه ای بالاتر از آن طعم؟ آن وقت با دیس برنج را هم را کج می کنم؛ از آشپزخانه به پذیرایی آن پسر که حالا دیگر چندان قامت کشیده ای ندارد. تنها تصویری از سال هایی که با هم شام می خوردیم. غذایی مهیا شده با دست های خیرآبادی و رویاهایی که حالا پیر شده اند. ■

حمیده خیرآبادی،
در مجموعه تلویزیونی
«مزد ترس» که سال
۱۳۷۱ از شبکه دوپخش
می شد، با دمپختک های
معروفش برای پسرش
(عبدالرضا اکبری)
در آشپزخانه



شدنش در معرکه ماهیتابه از روغن داغ، دل می تکانم و چشم سبک می کنم. فکر می کنم اگر جگر گوشه ام پلیس بود، چقدر می توانستم صبوری کنم و با اجزای آشپزخانه از درد بگویم و برای بدخواهانش قداره بکشم. یک حمیده خیرآبادی تمام عیار. بعد به این جای کار که رسیدم، دیگر آن لباس گشاد و روسری کیپ شده روی صورت را که چهره مادرانه ام را گردتر و دلخواه تر کرده، رها نمی کنم. در همان تصویر دلخواه می پزم و پخته می شوم. پیاز که سبک شد باقلاهای خیسانده از چند

زوری زده باشد، دل ضعیفه مان شود. در آن دوره که «مزد ترس» از شبکه دو سیما پخش شد، دهه ۷۰ را رنگ علاقه و سلیق خودش کرد. حالا دیگر غذایی را از آن سال ها، جز آنچه ناصر دوست داشت به خاطر نمی آورم. غذای خاص تهرانی ها؛ دمپختک یا همان که خودمانی ترها می خوانندش دمی زردک. بارها با دست های کمی تپل و انگشتان کوتاه و مادرانه حمیده خیرآبادی باقلاهای خشک و زرد را خیسانده ام، بعد برنج، زردچوبه و چند تخم مرغ را روی سکوی آشپزخانه