



می خوام سالاد درست کنم

مهدیه جوادی

وقتی کلاس اول بودم، تلویزیون تبلیغ یک سس مایونز را پخش می کرد که با «می خوام سالاد درست کنم» شروع می شد و در ادامه دستور تهیه سالاد الویه را به صورت شعر برای ما می گفت. یادم می آید آن تبلیغ را بیشتر از کارتون ها دیده بودم و تمام شعرش را حفظ بودم و همین الان هم از لوح حافظه ام پاک نشده است.

سالاد الویه در اسمش سالاد داشت، ولی یک غذا به حساب می آمد. حسابش از سالاد کاهو یا سالاد شیرازی جدا بود. من تا آن روز به تنهایی سالاد شیرازی درست کرده بودم، ولی هنوز یک غذای واقعی نپخته بودم و سالاد الویه با آن دستور تهیه ساده که می شد مثل شعر حفظش کرد، گزینه مناسبی برای اولین آشپزی بود. خیلی طول نکشید تا رویای آشپز شدن و درست کردن غذایی که خفن هم باشد به واقعیت بپیوندد. همه چیز از آنجا شروع شد که مامان برایمان سالاد الویه درست کرد. نمی دانم با همان دستور پخت تبلیغاتی یا دستوری که از همکارش گرفته بود، ولی مطمئنم که سسش از همین فله ای هایی بود که کاظم آقا بقال آورده بود.

اوایل همه سالاد الویه ای را که مامان درست می کرد، ماسه تا بچه قدونیم قدنوش جان می کردیم و چند باری طول کشید تا پدر و مادر هم از مزه این به قول خودشان گوشت کوبیده سس دار خوششان آمد.

سرانجام یک بار این قدر توی گوش مامان خواندم تا اجازه داد من سالاد الویه درست کنم. از اول تا آخرش البته به جز پختن مرغ و آب پز کردن سیب زمینی و تخم مرغ. آستین بالا زدم و کوبیدنی ها را کوبیدم و رنده کردنی ها را رنده کردم و بعد هم شروع کردم به مخلوط کردن. ماجرا به آسانی تبلیغات تلویزیونی نبود. اصلا نمی دانم چرا اسم این غذای پردنگ و فنگ سالاد است؟! ولی به هر حال تهیه الویه شد مجوز ورود من به دنیای آشپزی. بعد از اولین الویه بود که مامان متوجه شد به اندازه کافی بزرگ شده ام تا بتوانم روزهایی که شیفتم مدرسه مان مخالف همدیگر است، غذا بپزم. از تهیه الویه آن قدر خوشم آمد که یک بار یک ظرف بزرگ از آن درست کردم و بردم مدرسه. مدرسه مان تا پایان ابتدایی با معلممان داد. کل عصر تا شب به تهیه سالاد الویه گذشته بود.

روی ظرف را با گوجه، خیارشور، نخودفرنگی و یک لایه ضخیم سس مایونز تزئین کرده بودم. تازه نسوی کلاس فهمیدم یادم رفته است مشق هایم را بنویسم، ولی سالاد الویه معجزه کرده بود. دختری که بتواند سالاد الویه درست کند و به مدرسه ببرد، آن قدر خانم و بزرگ شده است که اگر مشقش را هم ننویسد، معلم دعوایش نکند. بعد از آن، الویه شد یا اور روزهای اردوی دوران مدرسه که به راحتی توی یک لقمه نان پیچیده می شد و نیازی به گرم کردن هم نداشت. الویه شد عصرانه مهمانی ها و دورهمی های خودمانی. صبحانه خوش مزه قبل از رفتن به دانشگاه که مطمئنا ناظرش شکمت را سیر نگه می داشت. مزه گردش های دورهمی و از همه مهم تر آبروی دختر بچه هایی که می خواهند خودشان را آشپز جا بزنند و اصلا هرچه از کمالات جنباش بگویم کم است.



همه فکر می کنند استان سالاد الویه استان ساسانه ترکیب سبزی هینگی و خجسته کاکا کبابی و خیارشور و سس و چند ماهه غذای دیگری است، اما این سالاد استانی عجیب و پدیده روزی دار که کبابه، نرگس، خیانت، جسارت و اشتیاق گرده خورده است.

ایمان فروزان نیا

سری و سرخ روز مثل سالاد الویه

سالاد الویه یا البویه اصلتی روسی دارد. در دنیا این سالاد را به نام «سالاد روسی» می شناسند، ولی ما این سالاد را به نام مبدع آن، یعنی «لوسین البویه»، می شناسیم. لوسین البویه سرآشپز بلژیکی فرانسوی تبار رستوران هرمیتاژ در مسکو بوده است. رستورانی درجه یک که در قرن نوزدهم همیشه شلوغ و محل بروبیای عاشقان غذاهای فرنگی بوده است. اساسا در مکتب آشپزی روسی به روی غذاهای جدید باز است. روس ها دوست دارند غذاهایشان را به سرزمین های جدید ببرند و غذاهای جدید را به مکتب آشپزی شان وارد کنند.

در رستوران هرمیتاژ سالاد مخصوصی سرو می شد که دستور آن را تنها سرآشپز می دانست و به همین دلیل سالاد البویه نام گرفته بود. می گویند آقای سرآشپز سر ساعتی مشخص همه کمک آشپزها را از آشپزخانه بیرون و در خفا سالاد البویه را درست می کرده است. کسی نمی دانسته دقیقا داخل این سالاد چه موادی وجود دارد، ولی از طعم و ظاهرش مشخص بوده که حاوی مواد خوراکی مثل گوشت خروس، زبان گوساله، خاویار، کاهو، گوشت خرچنگ، خیارشنگ (میوه ای بین کدو و خیار) و گوشت دودی اردک است که به همراه سسی مخصوص با هم مخلوط می شدند.

واضح است چیزی که ما امروز به عنوان سالاد الویه می خوریم، هیچ شباهتی به نسخه اصلی و روسی آن ندارد. حتی جایگاه سالاد الویه در سفره ایرانی و روسی با هم تفاوت دارد. سالاد الویه در ایران یک غذای اصلی است که خورش نان می شود، ولی در روسیه یک پیش غذا به حساب می آید. روس ها این سالاد را در وعده غذایی به نام «ساکوسکا» می خورند. ساکوسکا به معنی «لقمه مختصر» است و وعده غذایی روس ها قبل از شام اصلی به حساب می آید. این سالاد تقریبا ۱۰۰ سالگی می شود که یکی از غذاهای اصلی میز شام شب سال نور در روسیه و کشورهای شوروی سابق شده است.

برگردیم به داستان لوسین البویه؛ آقای سرآشپز دستپخت و استعداد آشپزی بی نظیری داشته، ولی اصلا اهل به اشتراک گذاشتن دستور غذایی اش نبوده است. دستور اصلی سالاد البویه با مرگ لوسین به دل خاک می رود. اگر این سالاد با مبدع آن به زیر خاک نرفته است، نتیجه جسارت یک کمک آشپز به نام «ایوان ایوانف» است. ایوانف در رستوران هرمیتاژ زیر دست

لوسین البویه کار می کرده است. یک روز که البویه هنگام تهیه سالاد مخصوصش آشپزخانه را ترک می کند، ایوانف به آنجا می رود و با نگاه کردن به مواد اولیه روی میز تقریبا طرز تهیه این سالاد را به دست می آورد. کمی بعد استعفا می دهد و خودش رستورانی باز می کند. در منوی رستوران سالاد به نام «سالاد پایتخت» قرار می دهد که همان سالاد دزدی البویه بوده است. از افرادی که آن سالاد را خورده اند، چنین نقل شده است که «این سالاد با کیفیتی پایین تر از سالاد البویه است و انگار چیزی کم دارد.»

بعدها ایوانف دستور تهیه سالادش را به روزنامه ها فروخت. اولین دستور سالاد البویه در سال ۱۸۹۴ در یک روزنامه به این شرح چاپ شده است: «نصف یک پرند دراج اروپایی (نوعی کبک)، ۲ عدد سیب زمینی، یک عدد خیار کوچک (با یک عدد خیار ترشی بزرگ)، ۳ تا ۴ عدد برگ کاهو، ۳ عدد گوشت دم خرچنگ بزرگ آب های شیرین، یک چهارم پیمان گياه اسطوخودوس خرد شده، یک قاشق چای خوری پودر گیاه کبر، ۳ تا ۵ عدد زیتون و سس مایونز پر پنچال.»

با انتشار این دستور آشپزی، شباهت سالاد ایوانف و البویه بیشتر به چشم می آید. ایوانف آن سال ها حرفی از دزدی سالاد نمی زند، ولی بعدها در کتاب خاطراتش درباره آن اتفاق این طور می نویسد: «دستور اصلی این سالاد و سس آن با خود لوسین اولیویه به خاک سپرده شد و درست است که دزدی را نمی توان توجیه کرد، ولی خب دیدم البویه هرگز قصد آموزش دادن دستور این سالاد را ندارد و هرگز هم نداد. پس مجبور شدم خودم دست به کار شوم و سرعت را انجام بدهم.»

با گذشت زمان و مثل بیشتر دستوره های غذا، به تدریج مواد گران، فصلی و کمیاب یا آنچه دیگر با ذائقه مردم سازگاری نداشته است، از سالاد البویه حذف شد و مواد مشابه جای آن را گرفت. سالاد البویه از غذای اعیان و اشراف به غذای طبقه متوسط جامعه تبدیل شد و به دیگر کشورهای دنیا هم سفر کرد. طعم این سالاد و به خصوص سس مایونز به مذاق مردم ایران خوش آمد و این غذا خیلی زود جایش را در سفره ایرانی ها باز کرد.