

و جایش سبز است. می‌گوید: مادر چون می‌نشست یک گوشه و کشک می‌سایید و ما دورش جمع می‌شدیم. تکه‌های کشک کوچک شده و ساییده را دانه دانه از لای بقیه کشک‌ها جدا می‌کرد و به ما می‌داد و ما خوشحال از اینکه خوش مزه‌ترین خوراکی دنیا را داریم، می‌دویدیم توی حیاط و مشغول بازی می‌شدیم. غذاهای مادر چون مثل بیشتر مادرها و مادر بزرگ‌ها مزه خاصی داشت. آن قدر خوش مزه بود که ما می‌گفتیم دست‌هایش نمک دارد.

بچه‌هایی که عاشق آشپزی شده‌اند

می‌گوید هر دو دخترش غذاهایی را که می‌پزد یاد گرفته‌اند و با اینکه مشغول درس و تحصیل هستند علاقه زیادی به آشپزی دارند و غذاهای خوبی هم می‌پزند و دوست دارند همین شغل را هم ادامه بدهند. خانم دولت آبادی از سختی‌های کارش هم می‌گوید. از صبح‌های زود بیدار شدن و آماده کردن صبحانه تا شب‌هایی که غذاهایی را برای روز بعد آماده‌سازی می‌کند می‌گوید: آشپزی کار آسانی نیست و به روش سنتی‌اش سخت‌تر هم هست ولی وقتی کاری را دوست داری و عاشق کارت هستی، تحملش آسان‌تر است و لذت بخش است.

حس و حال خانه مادر بزرگ

خوشحال است که مردم هنوز به این غذاها علاقه دارند. می‌گوید: حتی مهمان‌هایی خارجی از کشورهایی مثل بحرین و کویت داریم که هر سال می‌آیند و حتما کشک با دم‌جان و آش رشته ما را می‌خورند. مرضیه خانم معتقد است غذای روحیه آدم‌ها اثر می‌گذارد. می‌گوید: بعضی‌ها با غذا فقط سیر می‌شوند. بعضی‌ها هم با غذا عشق می‌کنند و طعم‌ها و رنگ‌ها و ادویه‌ها برایشان مهم است. آدم‌هایی هستند که می‌آیند و این قدر غذا را با لذت می‌خورند و تعریف می‌کنند که من بیشتر با آشپزی‌ام کیف می‌کنم.

آشپزی کردن کنار دست مادر بودم. یاد می‌آید توی همان سن و سال برای پانزده شانزده نفر کشک می‌ساییدم. آن زمان که کشک آماده نبود. کشک‌ها را که اسم مشهدی‌اش می‌شود قروت توی کشک‌سایبی یا به قول ما تغار می‌ریختم و می‌ساییدم. مهمان‌ها هم می‌نشستند سر سفره حسابی نان‌ها را ترید می‌کردند و بعد از ریختن اشکنه کشک، غذا را با دست می‌خوردند. وسط حرف‌هایش قربان صدقه درخت شلیل توی باغچه می‌رود.

از ۲۵ سال پیش که به مشهد آمده شروع کرده به یاد گرفتن غذاهای سنتی مشهدی و خراسانی و بعد از سال‌ها خانه‌داری وارد حرفه آشپزی شده است. حالا ممکن است روزانه برای سیصد چهارصد نفر غذا بپزد. دیزی‌های کلی طرف‌دار دارد و خانواده‌ها دسته‌جمعی به سراغش می‌آیند تا دست‌پختش را بخورند. بعضی روزها سه بار آش درست می‌کند و کشک و باد‌نجان می‌پزد تا کسی دلش پیش غذایی نماند. کشک و باد‌نجان و میرزا قاسمی‌هایش طالب زیاد دارد. بین غذاهایی که می‌پزد قرمه هم خیلی طرف‌دار دارد. می‌گوید: گوشت‌های تازه را با دنبه و چربی خودش با ادویه و بدون نمک می‌گذارد. به روغن که آمد، نمک می‌زنیم و تفت می‌دهیم. چون در روغن دنبه خودش پخته، ماندگاری‌اش زیاد است. بی‌بی‌جانم می‌گفت به قرمه پیاز نزنید تا بیشتر بماند. یعنی ماندگاری‌اش بیشتر شود. از بین غذاهای مشهدی که سال‌هاست می‌پزد عاشق دیگری است و شله‌رابه شیوه اصیلش می‌پزد. حلیم را هم مثل همه مشهدی‌ها با قیمه دوست دارد.

مادری که دست‌هایش نمک داشت

مرضیه خانم از روزهایی می‌گوید که کنار دست بزرگ‌ترها می‌گشته و غذاها را از روی دستشان یاد می‌گرفته است. توی حرف‌هایش یاد می‌کنند مادر چون مادر بزرگ و جنوردی مرضیه خانم بوده که سال‌هاست بار سفر بسته



خانه روستایی وسط شهر

خانه مرضیه خانم و همسرش یک خانه معمولی نیست. این خانه پاتوق آدم‌هایی است که دوست دارند جای آتشی بنوشند و صبحانه کره و پنیر محلی بخورند. آدم‌هایی که دوست دارند وقتی صبحانه می‌خورند صدای مرغ‌ها و خروس‌ها را بشنوند و توی ایوان که می‌نشینند، چشمشان به حوض آبی توی حیاط و سبزی‌کاری‌های باغچه‌ها و میوه‌های روی درخت باشد.

اینجا یک خانه روستایی به اندازه همه دل‌تنگی‌های شهرنشینی است. هرکسی دلش می‌گیرد سری به این خانه روستایی می‌زند. بوی چوب سوخته، عطر خاک خیس خورده و طعم اشکنه مامان پز دوباره زنده‌اش می‌کند. با هر بار غذا خوردن در این خانه روستایی، به اندازه چند روز پرکار و شلوغ، انرژی و سادگی و طراوت جمع می‌کنید.

دست‌پخت ناب مرضیه خانم

مرضیه خانم از سیزده سالگی‌اش تعریف می‌کند: عاشق

اشکنه کشک یا قروتی مشهدی



برای پختن و خوردن این غذا به یکی دو نفر نیاز است. خوب است خواهر یا مادر باشند یا رفیقی قدیمی که با هم خندیده و اشک‌های هم را دیده‌اید. این غذا جان می‌دهد به رابطه‌تان.

چطور
این غذای
روح‌افزار را
بپزیم؟

- مرضیه خانم قابلمه روحی را روی آتش تیز می‌گذارد و روغن می‌ریزد و پیاز و سیر رنده شده را اضافه می‌کند. کمی که این عطرها تفت خوردند، ادویه می‌زند و بعد هم گرد و فوری‌مشتی نعنار را اضافه می‌کند. اشکنه کشک غذایی سریع است و در زمره فست‌فودهای سنتی به‌شمار می‌رود. همه مواد تفت می‌خورند و کشک ساییده شده و اندکی صاف شده به محتویات قابلمه اضافه می‌شود. صدای درخشان جلیز و ولز از قابلمه به گوش می‌رسد و نشان می‌دهد اشکنه کشک جان گرفته است. بقیه ماجرا سر سفره اتفاق می‌افتد و بعد از تریب کردن نان و خیس شدن نان‌ها با اشکنه کشک یا همان قروتی مشهدی و دست‌هایی که می‌روند سراغ کاسه‌ها تا اشکنه لذیذ را با سبزی تازه نوش جان کنند.



مواد
خوش‌مزه‌کننده

- یکی دو مشت کشک اصل تهیه شده از شیر گوسفند که از روستاهای اطراف مشهد رسیده و داخل کشک‌سایبی خوب ساییده شده باشد.
- مشت‌گردوی خرد شده.
- سیر داغ و پیاز داغ برای جان بخشیدن به اشکنه کشک.
- نمک و فلفل و قدری نعنای خشک که رنگ و رو بدهد به اشکنه کشکمان.
- روغن که بهتر است از نوع زردش باشد.