

# کوکوشیرین یکی از غذاهای شیرین مامان منظر

روایتی از شیرینی‌های مشهد قدیم

● صدیقه سادات بهشتی / وقتی از غذاهای قدیم صحبت می‌کند، صورتش شیرین می‌شود. می‌گوید همه چیز توی گذشته شیرین بوده است. خودش هم عاشق غذاهای شیرین است. منظر شاهید کلی خاطره از گذشته دارد. بیشتر خاطراتش هم شیرین و شنیدنی هستند. چند ساعتی کنارش نشستیم تا برایمان کوکوشیرین بپزد و از گذشته‌های شیرین مشهد بگوید. از روزهای کودکی‌اش وقتی هنوز رودخانه کوچکی از سمت حرم به بالا خیابان می‌آمد گفت تا این روزها که همه چیز عوض شده، شهر بزرگ شده است و غذاهای قدیمی کم‌کم فراموش می‌شوند.

**وقتی بچه بودید، توی مشهد بیش از همه چه غذاهایی می‌سوم بود؟**

مشهدی‌ها شب‌های جمعه دمی ماش درست می‌کردند. در طول هفته، زمستان‌ها کشک بادنجان با گوشت، کوفته، اشکنه کشک، یتیمچه بادنجان، آب گوشت و انواع آش می‌پختیم و می‌خوردیم. بهار حتماً دلمه برگ درست می‌کردیم. مادرم خیلی کباب تابه‌ای درست می‌کردند. مخصوصاً برای آقاچانم خیلی مقید بودند کباب تابه‌ای درست کنند.

**کوکوشیرین را بیشتر چه زمانی می‌پختند؟**

وقتی می‌خواستند مهمان‌شان را تحویل بگیرند، توی عروسی‌ها و مهمانی‌های خاص و مهم کوکوشیرین می‌پختیم.

**غذاهای قدیم فصلی بودند؟ یعنی تابستان و زمستان چیزهای مختلفی**

**طبخ می‌شد؟**

وقتی من بچه بودم، یخچال بود ولی حجم زیادی نداشت و برای نگهداری غذاها روش‌های مختلفی داشتیم. آقاچانم خدا بیامرز خربزه و انگور آونگ می‌کردند. چون زمستان‌ها میوه زیاد نبود، از مرباهایی که تابستان می‌پختیم برای پذیرایی از مهمانان در فصل پاییز و زمستان استفاده می‌کردیم. وقتی مهمان می‌آمد، مرباهای مختلف را توی پیاله‌های کوچک جلو مهمان‌ها می‌گذاشتیم با قاشق‌های کوچک. مهمان برایمان خیلی ارزشمند بود.

