

طرز تهیه کوکوشیرین منظر خانم



مواد لازم

سیب زمینی بزرگ ۲-۴ عدد

تخم مرغ ۶ عدد

شکر ۴ قاشق برای داخل کوکو

هل برای داخل کوکو

دولیان برای درست کردن شهد

زعفران و گلاب و هل هم

طرز تهیه

اول شهد کوکو را آماده می کنیم. آب با شکر و زعفران و هل خوب بجوشد. سیب زمینی ها را آب پز می کنیم و بعد پوست می گیریم و با رنده ریز رنده می کنیم. الان دخترها با گوشت کوب برقی له می کنند. تخم مرغ ها و شکر و هل را به مواد مان اضافه می کنیم و خوب هم می زنیم با هم زن یا با چنگال. وقتی مواد حسابی با هم مخلوط شدند، توی قابلمه کره گاوی می ریزیم و مواد را اضافه می کنیم. یک طرف کوکو که سرخ شد، با مهارت خاصی برمی گردانیم تا نشکند و از هم نپاشد و طرف دیگرش را سرخ می کنیم. بعد هم شهد را اضافه می کنیم تا با شهد روی حرارت کم بپزد و به خورد کوکو برود. وقتی هر دو طرف طلایی رنگ شد، می گذاریم سرد شود. بعد به صورت لوز برش می زنیم و با خلال پسته و زرشک تزئین می کنیم. الان دخترها این کوکو را داخل فر درست می کنند.

درست می کردیم. آن موقع، گوشت چرخ کرده استفاده نمی کردیم. گوشت و لپه و برنج، همه را بعد از پختن با هاون سنگی می کوبیدیم. الان که با این دستگاه ها و غذا سازها یک ساعته همه چیز درست می شود.

یادتان می آید اولین بار کی کوکوشیرین خوردید؟

یادم هست توی ماه رمضان و افطاری ها بیشتر کوکوشیرین درست می کردند. من یکی از خوش مزه ترین کوکوشیرین ها را توی عروسی پسر خاله ام خوردم که الان به رحمت خدا رفته و خیلی توی ذهنم مانده است.

خودتان از غذاهای قدیمی کدام را بیشتر دوست دارید؟

کوکوشیرین، شیرین پلو و فسنجان شیرین. من غذاهای شیرین را خیلی دوست دارم ولی الان بیشتر کوکوشیرین و شیرین پلو توی عروسی ها سرو می شود.

غذایی هست که توی ذهنتان مانده و از بچگی یادتان باشد؟

یادم هست خواهر بزرگم یک بار شولی سرکه پخت. هنوز مزه اش زیر دندانم است. شولی یک نوع آش است.

چه میوه هایی را از تابستان برای زمستان نگه می داشتید؟

به و سیب و هویج را مربا می کردیم. وقتی بچه بودیم، توی حیاط قابلمه های بزرگ می گذاشتیم و مربا می پختیم. انگار قدیمی ها بیشتر عاشق شیرینی جات بودند. همه میوه ها را کمپوت می کردیم، از کمپوت گیلاس و هلو و زردآلو و گلابی گرفته تا ریواس. مقید بودیم برای زمستان ها و برای مهمان ها کمپوت و مربا آماده کنیم.

چه غذاهایی را دور هم درست می کردید؟

آش و شله را همه دور هم درست می کردیم. اگر سفره حضرت ابوالفضل بود، کوکوسیزی، عدس پلو و شله زرد دور هم می پختیم. رب درست می کردیم، ترشی و شوروی دور هم درست می کردیم.

وقتی عروس دعوت می کردیم، یعنی عروس را پاگشا می کردیم، کوکوشیرین و فسنجان و شیرین پلو درست می کردیم.

از یک جایی به بعد، غذاهای باب طبع بچه ها را درست می کردیم و غذاهای سنتی کمتر شد.

هنوز هم غذاهای سنتی می پزید؟

الان طبع و ذائقه بچه ها عوض شده است. هنوز هم غذاهای قدیمی هست ولی بیشتر غذاهای جدید می پزیم. قدیم درست کردن غذا سخت تر بود. مثلاً کوفته خیلی سخت بود. با هاون سنگی

گذشته های شیرین در مشهد قدیم

خانه مان توی کوچه ای در بالا خیابان بود. از توی حیاط خانه صدای نقاره خانه حرم رامی شنیدیم. آقا جانم برای نماز صبح می رفت حرم. از خانه ای ما تا حرم راهی نبود. اوایل کوچه اسم خاصی نداشت. بعدها به کوچه لبیبی می شناختندش. آقا جانم هم آن طرف خیابان، نزدیک به حرم، مغازه خشکبار داشت. زندگی برکت داشت. همه چیز شیرین بود. روزهای تابستان با خواهرها و مادرم مربا درست می کردیم. آقا جانم هم خیلی مربا دوست داشت. همیشه توی درست کردن مرباهای میوه های تابستانی به ما خواهرها و مادرم کمک می کرد. همه میوه ها را کمپوت می کرد که زمستان وقتی میوه کمتر بود، بدون میوه نماییم. خیلی حواسش به مهمان ها بود. وقتی ولیان حرم را گسترش داد، آقا جانم مغازه اش را داد و یک مغازه دیگر خرید سر کوچه چهارباغ. همان جا با برادرهایم به کسب و کارش ادامه داد.

هر سال دهه دوم محرم روضه ای داشتیم که هنوز بعد از شصت هفتاد سال ادامه دارد. اوایل روضه فقط مردانه بود. بعدها که شرایطش پیش آمد، خانم ها هم آمدند. صبح زود ساعت ۵ روضه شروع می شد و روضه خوان یک ساعتی روضه می خواند. بعد هم سفره می انداختیم و سینی های کوچک تک نفره را می چیدیم. برای هر نفر یک استکان چای شیرین و قاشق برای هم زدن و یک تکه نان شیرمال می گذاشتیم توی سینی ها. سینی ها و استکان ها مخصوص روضه دهه دوم محرم که شاید ۱۵۰-۲۰۰ تا بودند، هر سال بیرون می آمدند و بعد از پایان دهه دوم، کنار سیاهی ها و پرچم ها می رفتند توی انبار برای عزاداری سال بعد. همه دور هم جمع می شدیم تا بساط روضه و چای و صبحانه را برپا کنیم. تا همین زمان تولد اولین دخترم، آقا جانم توی همان خانه نزدیک حرم زندگی می کردند. بعد توی طرح گسترش اطراف حرم، خانه قدیمی رفت. آقا جانم هم چند سال بعدش رفتند.