

خوراکی‌هایی که روزی مُد بودند



دیروز، روز جهانی فلافل بود با هدف تشویق افرادی که هرگز فلافل نخورده‌اند تا آن را امتحان کنند. به همین بهانه مروری خواهیم داشت بر مُد‌های غذایی که ناغافل روی بورس می‌آمدند و یکهو حذف می‌شدند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، روزنامه خراسان نوشت: «سمبوسه، فلافل سلف سرویس، آیس‌پک، پیتزا شش تومنی با نوشابه و ... مواردی هستند که به خاطر مزه، ایده تازه یا قیمت مناسب چند وقت یکبار بین مردم محبوب می‌شدند و تب تندی راه می‌انداختند؛ طوری که بعد از موفقیت نسبی آن ایده، یکهو شهر پر می‌شد از آن خوراکی. خیلی‌ها بی‌خیال کسب و کار قبلی می‌شدند تا از موج تازه عقب نمانند. به طور مثال حدود سال‌های ۹۲ و ۹۳ بیشتر ساندویچ‌های مرکز و پایین کلانشهرها تبدیل شدند به محل عرضه فلافل سلف سرویس. این تب تند جوری بود که حتی در فیلم «ابد و یک روز» سعید روستایی، شخصیتی که پیمان معادی نقش آن را بازی می‌کرد هم سوپرمارکتش را تعطیل کرد تا یک فلافلی سلف سرویس راه بیندازد. چون به قول خودش هزینه کل مواد اولیه می‌شد ۶۰۰ تومن اما فلافل فروخته می‌شد دو هزار تومان. کاری نداریم که حالا این عددها شوخی هستند و یک کیک ساده ۱۰ هزار تومان است، چه رسد به ساندویچ. ۱۲ ژوئن یعنی امروز، روز جهانی فلافل است با هدف تشویق افرادی که هرگز فلافل نخورده‌اند تا آن را امتحان کنند. به همین بهانه مروری خواهیم داشت بر مُد‌های غذایی که ناغافل روی بورس می‌آمدند و یکهو حذف

می‌شد ند .

پدیده سال ۹۲

چی بود؟ فلافل سلفسرویس

چه زمانی فراگیر شد؟ سال ۹۲ - ۹۳

فلافل سلفسرویس بین سال‌های ۹۲ و ۹۳ به طرز عجیبی فراگیر شد. بعضی‌ها گاهی تا ۱۰ فلافل را در یک نان می‌گذاشتند، ترشی، خیارشور و انواع دورچین‌ها هم از مخلفات ماجرا بود. نقطه ضعف فلافل سلفسرویس این بود که امکان «بیرون‌بر» را در بیشتر مواقع نداشت و اگر خود ساندویچی نان را پر می‌کرد، بیشتر از چهار فلافل داخلش نمی‌گذاشت. موج فلافل سلفسرویس با همان سرعتی که راه افتاد فروکش کرد چون ملت آن قدر فلافل خوردند که دیگر میلی به آن نداشتند. حدود سال ۹۷ - ۹۸ فلافل‌ها با ایده جدید برگشتند: هر سه فلافل یکی رایگان.

بوی خوش قهوه

چی بود؟ قهوه بیرون‌بر

در چه سالی؟ حدود ۹۴

یک مدت هم قهوه بیرون‌بر با هدف حمایت از زندانیانی که تازه آزاد شده بودند، روی بورس آمد. توی حال خودت از کنار خیابان رد می‌شدی و بوی خوب قهوه میزد توی دماغ مبارکت. هنوز هم این قهوه‌ها در گوشه و کنار شهر هستند اما این مُد هم خیلی گذرا بود.

هر ایرانی یک بستنی‌فروشی

چی بود؟ انواع بِرِند بستنی میوه‌ای

از چه سالی؟ حدود ۹۰

بستنی میوه‌ای خوراکی خوشمزه‌ای بود و هست اما عموماً در آبمیوه‌فروشی‌ها تهیه می‌شد تا اینکه در ابتدای دهه ۹۰ یکهو سروکله بِرِندهای بستنی میوه‌ای معروفی پیدا شد که نمایندگی جذب می‌کردند و ناغافل چشم چرخان‌دیم و دیدیم سر هر چهارراه یک بستنی میوه‌ای با اسم و دکور ثابت وجود دارد. تنوع طعم و رنگ، امکان انتخاب اسکوپ‌های جذاب و ترکیب‌های جالب، انتخاب مخلفات روی بستنی و ... از جمله دلایل مشهورشدن این بستنی‌ها بود که زمانی هر اسکوپ‌شان ۲۵۰ تومان بود و امروز به هر اسکوپ پنج هزار تومان رسیده. مثل آیس‌پک و ... بستنی میوه‌ای هنوز هم هست اما دیگر مغازه مستقل ندارد.

تو خیلی خوشمزه‌ای

چی بود؟ فرچیپس چه سال‌هایی فراگیر شد؟ حدود ۸۷

فرچیپس یک ایده خوشگل و خوشمزه بود اما حیف شکم سیرکن نبود و برای همین نتوانست خودش را تثبیت کند. ویژگی بارز فرچیپس راحت خوردنش بود، به‌خصوص وسط خرید و دور دور. ولی اگر فرچیپس تازه می‌خواستیم معطلی بخش اصلی ماجرا بود. یک‌وقت‌هایی هم سیبزمینی به سیخی که از بینش رد شده بود می‌چسبید و بخشی از چیپس می‌شد حکایت پالپ ته قوطی رانی. فرچیپس هنوز هم هست اما دیگر جذابیت قبل را ندارد.

خوراک پارک‌های قدیمی چی بود؟ پشکم در چه سالی؟ دهه های ۶۰ و ۷۰

پشکم خوراکی جذاب و نوستالژیک دهه شصتی‌ها بود به‌خصوص برای پارک‌ها و شهربازی‌ها. انتخاب سختی بود بین اینکه بستنی نونی بخوریم یا پشکم. پشکم خوشمزه نبود اما هر وقت دست بچه‌ای می‌دیدیم که پشکم دارد افسوس می‌خوردیم. یادش به خیر پشکم داغ با آن بوی جالبش.

حیف گرون بودی چی بود؟ شکلات‌بارها از چه سالی؟ حدود ۹۳

شکلات‌بارها از سال ۹۳ و با محوریت یک برند خارجی در کشور فراگیر شدند، انواع نوشیدنی و خوراکی‌های سرد و گرمی که با این شکلات‌ها سرو می‌شدند، جذاب و خوردنی اما گران بودند. شکلات‌بارها یک ایده در حاشیه داشتند که مبتنی بر خوشمزه‌فروشی‌های خارجی بود. چیدن میز و صندلی کنار خیابان و در حاشیه مغازه این اجازه را می‌داد که هم مشتری بنشینند، هم از هوا لذت ببرند، هم با تجمع خوشگل کنار مغازه بقیه دلشان آب شود و شاید جذب شوند. با اینکه هنوز در گوشه و کنار شهرها از این مغازه‌ها می‌بینیم، فراگیری آنها به دلیل قیمت و نوع خدمات در حد فلافل و ... نبود.

شکم سیرکُن چی بود؟ ذرت مکزیکی از چه سالی؟ حدود ۸۸

دو نوع ذرت مکزیکی داشتیم، بخارپز در لیوان کوچک ۲۵۰ تومان،

بخارپز در لیوان بزرگ ۵۰۰ تومان. بعد که نوع لیوان را انتخاب می‌کردید، وقت آن بود که فروشنده ذرت‌ها را از داخل دیگ خارج کند، در ظرف دیگری بگذارد، با کره خوب داغ کند و نعنای رویش بریزد. سُس داغ یا گاهی قارچ هم اگر اضافه می‌شد که عالی بود. ذرت مکزیکی در خیابان‌های شلوغ و پر از لباس‌فروشی روی بورس بود. در مدت کوتاهی هر چه مغازه زیرپله در خیابان راهنمایی مشهد بود تبدیل شد به ذرت‌مکزیکی. الان هم که بیشترشان عطرفروشی دارند. اما آن وقت‌ها خرید با ذرت مکزیکی کیف می‌داد. خانم‌ها دنبال لباس بودند و آقای خانواده ذرت‌مکزیکی به‌دست داخل پیاده‌رو قدم می‌زد. ذرت مکزیکی شکم‌سیرکن بود اما گاهی معده را اذیت می‌کرد. بریم آیس‌پکی؟

چی بود؟ آیس‌پک

چه سال‌هایی فراگیر شد؟ حدود ۸۵ - ۸۶

در روزگاری که بهترین بستنی لیوانی در نهایت ۴۰۰ تومان بود یک پدیده جدید در حوزه شکم‌ها ظهور کرد: آیس‌پک دوهزار تومانی. یادش به‌خیر، مثل الان نبود که در آبمیوه‌فروشی و کافه‌شاپ، توی منو اسم آیس‌پک را بنویسند بلکه مغازه‌هایی که آن زمان دکور یکسانی داشتند یکی‌یکی در گوشه‌وکنار شهر سبز می‌شدند و آیس‌پک می‌فروختند. طعم‌های مختلف، امکان انتخاب حجم اسمارتیز و موز و توت فرنگی داخل بستنی و ... از آپشن‌های آیس‌پک‌ها بود. آیس‌پک بیشتر از آنکه محبوب شود یک نوع مُد بود که همه می‌خواستند یک بار تجربه‌اش کنند. آیس‌پک بر خلاف «پیتزا ۶ تومنی» کلاً محو نشد اما حالا دیگر لاکچری و خاص نیست.

معمای بزرگ تاریخ

چی بود؟ پیتزا شش تومنی با نوشابه

چه زمانی فراگیر شد؟ حدود سال ۹۵ - ۹۶

هر چند الان چنین عددهایی شبیه شوخی است، چون فقط نوشابه شش هزار تومان اما همان موقع هم قیمت این پیتزاها یک معمای بزرگ بود و با هیچ منطقی نمی‌شد قبول کرد یک پیتزا، با کلی کالباس، خمیر پیتزا، پنیر پیتزا و ... و تازه با یک نوشابه فقط شش هزار تومان باشد. جالب است هنوز بعضی از ساندویچی‌ها تابلوهای پیتزا شش تومانی با نوشابه را جمع نکرده‌اند اما دیگر همچنین چیزی و حتی نزدیکش را هم در منو ندارند. آن موقع پیتزا شش هزار تومانی برای مهمانی‌های ساده و به‌خصوص تولدها خیلی محبوب شد چون صاحبخانه با هزینه کم و بدون نیاز به ظرف و ... می‌توانست از تعداد زیادی مهمان

پذیرایی کند هر چند خیلی از متخصصان بهداشت هشدار می‌دادند مواد موجود در این پیتزها قطعاً پنیر و کالباس تاریخ مصرف‌گذشته است و گرنه چنین عددی ممکن نیست. ساندویچی‌ها هم مدعی بودند خرید کُلی و سود کم باعث کاهش قیمت شده و از کیفیت پایین خبری نیست.

و اما در پایان پیراشکی، قارچ سوخاری، سیبزمینی و...

خب در این بین خیلی چیزها هم بودند که یکهو مد و یکهو حذف هم نشدند، همیشه هستند اما چندان مورد توجه ویژه نیستند، اصلاً علت ماندگاریشان همین است که روی بورس نیامدند تا حسابی دیده شوند و دل ملت را بزنند. به طور مثال پیراشکی، یک خوراکی باحال است که می‌شود گوشه خیابان خرید و زد به بدن. خوبی پیراشکی این است که همیشه طرفدار دارد. برخلاف خوراکی‌هایی مثل ذرت مکزیکی می‌شود طعم‌های مختلفی به آن داد. راحت خورده می‌شود یا قارچ سوخاری. البته پروژه قارچ سوخاری بیرون‌بر کمی شکست خورد و این خوراکی خوشمزه تبدیل شد به دورچین غذاهای فست‌فودی. سیبزمینی سرخ‌کرده در یک ظرف پلاستیکی ساده با یک چنگال هم که همیشه و همه جا خریدار دارد. حتی یخ‌دربه‌ش‌های رنگی جذابی که پر از ضرر هستند یا شربت خاکشیر. شاید هم شما طرفدار بستنی قیفی‌هایی باشید که از دستگاه می‌خریدیم. همیشه خوشمزه بود و پراسترس. به‌خصوص تابستان که می‌شد پدر و مادرها روی خرید این نوع بستنی‌ها سخت‌گیرتر می‌شدند. خلاصه اینکه خوراکی‌ها خوب و بد می‌آیند و می‌روند و به خاطره تبدیل می‌شوند. شما کدام یک از این موارد را به حافظه سپرده بودید؟»

سرویس خبری: آشپزی و گردشگری غذا

منبع: روزنامه خراسان