آبگوشت، قهرمان لیگ غذای ایتالیا شد!

سه روز پیش، حساب توئیتر سفارت ایتالیا در ایران خبر داد که یک سرآشپز ایرانی به نام «هومن سلطانی» در مسابقات قهرمانی آشپزی جهان، تحت عنوان «cuochi d’Italia» به معنی سرآشپزان ایتالیا، نفر اول شده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، روزنامه «خراسان» در ادامه نوشت: سلطانی، آشپز ساکن ایتالیا، پنج مرحله این مسابقه را با قدرت بالای دستپختش و بدون مساوی‌کردن هیچ رقابتی، پشت سر می‌گذارد و در نهایت در مرحله فینال با تصمیم جسورانه‌اش یعنی پختن آبگوشت، مقام اول را به خودش اختصاص می‌دهد.

این اتفاق جالب، باعث شد به ترکیب همیشه‌برنده آبگوشت، فکر کنیم؛ غذایی که همیشه پای ثابت سفره ایرانی بوده گرچه حالا مدتی است به دلایل مختلفی کم پیدا شده و جایش را به غذاهای دیگری داده است اما انگار بیرون از ایران، هنوز هم می‌تواند حرفی برای گفتن داشته باشد و پشت رقبای خوشمزه دیگرش را به خاک بمالد!

درباره مسابقه قهرمانی آشپزی جهان و آقای سرآشپز با شما حرف خواهیم زد و کلی راجع به آبگوشت و آداب میل کردن آن که اصول و قواعد خاص خودش را دارد و بعضی اوقات، حواسمان به آن نیست صحبت می‌کنیم. با ما باشید.

در مسابقه سرآشپزان ایتالیا چه گذشت؟

مسابقه سرآشپزان ایتالیا یک برنامه تلویزیونی است که از سال ۲۰۱۷ پخش می‌شود و برای ساعتی، مخاطبان زیادی را پای تلویزیون این کشور می‌کشاند. در دوره اول این مسابقات که سه سال پیش برگزار شد، آشپزی از سنگال، برنده این رقابت‌ها شد و جایزه سری دوم را یک ژاپنی از آن خود کرد. امسال این مسابقه با شرکت‌کنندگانی از آرژانتین، روسیه، تونس، اکوادور، مراکش و … برگزار شد و رقابت‌هایش بسیار نفس‌گیرتر نسبت به دو دوره قبلی بود. در وب‌سایت شبکه تلویزیونی TV۸ که میزبان این مسابقه است، گزارشی از روند آن را می‌خوانید: «سومین دوره Cuochi d’Italia مسابقات قهرمانی جهان با یک فینال واقعا غافلگیرکننده به پایان می‌رسد که طعم‌های سرزمین‌های دور را با هم مقایسه می‌کند. دو نامزد نهایی، «هومن سلطانی» به نمایندگی از ایران و «آندرس سرانو» برای اکوادور، غذاهای سنتی کشور خود را روی میز می‌آورند. در اولین مرحله، ظرفی که شرکت‌کننده ایرانی ارائه کرده است، دیده می‌شود؛ مزه سنتی که شامل مجموعه‌ای از سبزیجات، سس‌ها و ماست و در سه فنجان مختلف ارائه شده است. رقیب اکوادوری با یک سوپ گوشت و سبزیجات بسیار خوشمزه، «سانکوچو» حریفش را به چالش می‌کشد. به نظر می‌رسد بشقاب آندرس که در سراسر فرهنگ آشپزی آمریکای جنوبی گسترده شده است، حاوی رنگ‌های تابستان سرزمینش باشد. دور دوم نماینده ایران با آبگوشت، یک خورشت غنی از گوشت و حبوبات، حاضر می‌شود و شرکت‌کننده اکوادور با یک غذای گرم به نام «لانگوستا». پس از یک چالش هیجان‌انگیز در آشپزخانه، داوران سرانجام برنده را تعیین کردند. این دو رقیب با هدف مشترک نمایندگی کشورشان و کسب عنوان بهترین آشپز، بیشترین تلاش خود را کردند. در پایان و طبق اعلام نظر داوران، هومن سلطانی قهرمان سومین دوره Cuochi d’Italia مسابقات قهرمانی جهان شد. باید به او بابت این افتخار و دستپخت خوشمزه‌اش تبریک گفت».

امیدواریم این گزارش را با لحنی شبیه به گزارشگران فوتبال خوانده باشید؛ به هرحال وقتی پای آبگوشت در میان باشد، میزان هیجان چیزی از فوتبال کم ندارد.

هومن سلطانی کیست؟

اما بخوانید درباره سرآشپز برنده. سلطانی که صاحب یک رستوران ایرانی در ایتالیاست در صفحه اینستاگرامش، خودش را این طوری

معرفی می‌کند: «من عاشق کارم هستم و آشپزی با روحم بازی می‌کند. شعارم این است که من با دستانم آشپزی نمی‌کنم بلکه با قلبم این کار را انجام می‌دهم. هر غذایی را که برای مهمانانم می‌برم، بخشی از روحم در آن است. من ۱۵ سال است که به حرفه طراحی غذا «food design» مشغولم. از حدود هشت سال پیش به همراه همسرم، مشخصا در زمینه فرهنگ خوراکی‌ها کار می‌کنیم. ما در این مدت روی غذاهای بومی ایران تحقیقات زیادی انجام دادیم و تلاش کردیم چاشنی‌های از یادرفته را دوباره به بشقاب‌های ایرانی برگردانیم. همچنین سعی کردیم درکنار ارائه بشقاب‌های زیبایی از غذای ایرانی، جلوه‌ای از فرهنگمان را هم نمایش بدهیم. در این مسابقه هم تلاشم در همین زمینه بود و به نظر می‌رسد موفق بودم چون یکی از داوران که آشپز معروفی در دنیاست، گفت که تو ما را به یک سفر خیلی قشنگ به ایران بردی».

راستی برای تهیه این پرونده دوست داشتیم با این آشپز عزیز صحبت کنیم که پیام‌های ما را سین کرد اما گویا فرصت پاسخ پیدا نکرد.

طعم متفاوت آبگوشت در گوشه و کنار کشور

پایه آبگوشت و نحوه و مدت‌زمان طبخ آن کم و بیش در همه شهرها یکسان است اما این غذا در هر منطقه‌ای بنا به اقلیم و مواد اولیه در دسترس، جزئیات متفاوت و رنگ و بوی منحصر به فردی پیدا می‌کند. در ادامه با چند آبگوشت محلی آشنا می‌شوید. عنوان شهرها جلوی هر غذا به این معنی نیست که این آبگوشت‌ها فقط مختص یک منطقه هستند.

آبگوشت باغی – کرمانشاه

آبگوشت باغی در کرمانشاه با انواع میوه‌ها تهیه می‌شود. اسم «باغی» هم از آن جا می‌آید که در گذشته این غذا را بیشتر باغدارها که میوه‌های اضافی داشتند، طبخ می‌کرده‌اند. میوه‌های مورد استفاده در این آبگوشت می‌تواند ترکیبی از زردآلو، گیلاس، آلبالو، سیب، هلو، آلو، کیوی و … باشد. میوه‌ها را به صورت درسته و کامل توی دیگ می‌ریزند. بعد از پخته‌شدن، آنها را از آبگوشت درمی‌آورند در ظرف جدا با گوشت‌کوب می‌کوبند. بعد هسته و پوست میوه‌ها را جدا و ترکیب به دست آمده را صاف می‌کنند و در نهایت به آبگوشت اضافه می‌کنند.

آبگوشت قنبید – قم

آبگوشت قنبید یا قنبیت از غذاهای بومی و سنتی استان قم است و

سابقه‌ای بسیار طولانی دارد. قدیمی‌ترین سندی که یافته و در آن به این غذا اشاره شده، مربوط به دوره قاجار است. اسم غذا در واقع «قُمنَبیت» به‌معنای نبات قم است. از آن جایی که آب استان قم شور بوده است، مردم برای خوشطعم کردن آبگوشت و از بین بردن املاح مضر آب به آن کلم قمری (قنبیت) اضافه می‌کرده‌اند. این کلم که با نام کلم‌سنگی می‌شناسیم و به کلم‌قمی هم معروف است، در غذاهای دیگر این منطقه هم استفاده می‌شود. به جز کلم، مواد اولیه آبگوشت قم همان گوشت و نخود و سیب‌زمینی است.

آبگوشت دوغ‌دار – لرستان

آبگوشت دوغ‌دار که در لهجه اراکی و گویش لری به آن «دوگوله دودار» می‌گویند از غذاهای سنتی استان لرستان است. مواد اولیه پایه، گوشت و نخود و لوبیاست ولی سیب‌زمینی ندارد. در عوض در آن بادمجان سرخ‌کرده یا چغندر سفید می‌ریزند و به‌جای رب یا گوجه فرنگی هم از کشکِ سایده‌شده استفاده می‌کنند. این غذا در واقع ترکیبی است از آبگوشت و اشکنه کشک که با نعناع‌داغ و گل زرده سرو می‌شود و نوشیدنی همراهش شربت زعفران است.

آبگوشت قرمه‌سبزی – همدان

آبگوشت و قرمه‌سبزی از پرطرفدارترین غذاهای ایرانی‌ها هستند و همدانی‌ها با ترکیب این دو غذا، آبگوشت قرمه می‌پزند. گوشت گوسفند، لوبیا و سیب زمینی، اشتراکات این غذا با آبگوشت معمولی است و آنچه متفاوتش می‌کند، سبزی قرمه است که به همراه لیموعمانی ظاهر این غذا را بیشتر به قرمه‌سبزی شبیه می‌کند. در مرحله آخر پخت، تخم مرغ هم اضافه می‌شود. همدانی‌ها این آبگوشت را با ماست می‌خورند. در همدان، آبگوشت دیگری هم با فلفل سبز و زیره پخته می‌شود که به آن آبگوشت فلفل می‌گویند.

آبگوشت متنجنه – کرمان

در کرمان، آبگوشت با همان ظاهرِ معمولی ولی با طعم ترش و شیرین طبخ می‌شود. طعم متفاوت این غذا به دلیل استفاده از برگه زردآلو، به و مغز گردوست. آبگوشت متنجنه، غذای رسمی کرمانی‌ها برای نذری در ایام عزاداری است و به همین دلیل به آبگوشت امام حسینی هم معروف است. از آن جایی که دستور پخت آبگوشت‌ها انعطاف پذیری زیادی دارد، بعضی‌ها به این غذا برنج هم اضافه می‌کنند.

ذوق و هویت ایرانی در آبگوشت

سید سورنا ساداتی: آبگوشت غذای سنتی ما ایرانی‌ها، بخشی از فرهنگ و هویت اجتماعی ماست. چرا؟ ترشی، ماست، سبزی تازه، نان سنگک، یک ظرف برای ترید، یک ظرف برای گوشت کوبیده، تازه خود دیزی سنگی هم هست، کدام غذایی اینقدر دورچین دارد؟ کدام غذایی اینقدر مقدمه و موخره دارد؟ طبخ طولانی، صرف ترید و تازه شروع کوبیدن گوشت و سیب‌زمینی و حبوبات، یک غذا که تک‌نفره طبخ نمی‌شود، تک‌نفره خوردنش هم لطفی ندارد. غذاها در طول زمان با کلی کم و زیاد، با کلی خلاقیت تبدیل به چیزی شده‌اند که امروز هستند؛ یک دستور طبخ که در گذر سالیان بازتابی شده از رفتار، باور و حتی اقتصاد جامعه. حالا آبگوشت با مزه رویایی و اشتراک شگفت‌انگیز بین قومیت‌ها و استان‌های کشور می‌تواند هویت‌بخش باشد. آبگوشت اگر زبان باز کند برای خودش گفتنی‌ها دارد؛ از خوشمزگی، آداب طبخ، آداب خوردن و خواص. اصولاً تمام غذاها زبان دارند و بیشتر از آنکه از خودشان بگویند از زمانه مردم می‌گویند. روزگاری اگر آبگوشت محبوب‌تر بوده دلایلی داشته و امروز اگر در دسترس یا محبوب نیست دلایلی. مردم‌شناسان هویت یک جامعه را به‌عنوان آدم‌هایی که گردهم آمده‌اند و باگذر زمان هنجارهای مشترک دارند با چند شناسه مثل خوراک، پوشاک و زبان می‌سنجند. برای همین است که آبگوشت هم هویت‌ساز است و هم گویای خیلی چیزها. طبخ ساده اما با زمان طولانی این غذا نشان‌دهنده صبر و حوصله و اولویت‌داشتن اصالت طعم و خاصیت در فرهنگ قدیم کشورمان بوده است. آبگوشت گویای وجوه دیگری از فرهنگ ایرانی هم است. برای خانواده‌های پرجمعیت کشور که از قضا مهمان‌نواز هم بودند آبگوشت یک گزینه مهم بوده. بستر مشارکت مادر در فعالیت‌هایی مثل کشاورزی را فراهم می‌کرده. غذا را صبح روی چراغ بگذار و به‌کارها برس. بعد هم اگر مهمانی از راه رسید به آب غذا اضافه کن. غذایی که خواص زیادی دارد و ضمن طعم ویژه‌اش می‌شود با آن شکم خیلی‌ها را سیر کرد. ذوق ایرانی را هم می‌شود در آبگوشت دید، اینکه چیدمان سفره‌ای که آبگوشت در آن صرف می‌شود باید کامل باشد. اینکه حتی دیزی سفالی یا سنگی غذا باید طرح و نقش داشته باشد. حتی اینکه آبگوشت چیزی شبیه دوفیلم با یک بلیت است. غیر از دورچین متنوع که هیچ‌وقت از آن سیر نمی‌شویم خود غذا یک غذا نیست، ترید یک طعم و حس دارد و گوشت‌کوبیده‌اش یک دنیای دیگر است. کدام غذا را سراغ دارید که در دل خودش تنوع این‌چنینی داشته باشد؟ همین است که آبگوشت در عزا و عروسی ایرانی‌ها حضوری پررنگ داشته و حتی غذای اصلی عقیقه فرزندان بوده است. با آبگوشت می‌شود لحظه را حس کرد. آبگوشت غذایی نیست که

بتوان آن را سریع خورد. باید از هر لقمه لذت برد. بخش دیگر کارکرد آبگوشت این است که غذای روزهای تعطیل محسوب می‌شود. وقتی که همه خانواده دور هم هستند. آبگوشت را مثل ساندویچ نباید تنهایی و در اتاق یا پشت میز خورد. باید سر سفره باشی. باید آدابش را رعایت کنی و چه آدابی مهم‌تر از اینکه کنار خانواده باشی. راستی اگر در این گرانی‌ها آبگوشت درست کردید یک فیلم هم از مرحوم علی حاتمی بگذارید و تماشا کنید.