

یک حلیم منحصر به فرد نان، عشق، حلیم

مثل هر غذای دیگری، حلیم زرده یا حلیم نخود یا حلیم سرنوئی مراسمی سرو و داستان‌های بامزه‌ای دارد. داستان‌هایی که دانستن آنها، خوردن غذا را لذتبخش‌تر می‌کند.

♦ حلیم نخود بیشتر در زمستان طبخ می‌شود. در روزهای سرد زمستانی اعضای خانواده زیر کرسی می‌نشستند و حلیم نخود می‌خوردند.

♦ یکی از اسامی این حلیم، حلیم زرده است. انتخاب این اسم هم به خاطر رنگ زرد حلیم است که فلسفه‌اش به خاطر زردچوبه سرخ‌شده است. همین باعث شده ترکیب رنگی این حلیم جذاب باشد و بسیاری از بچه‌ها دوست داشته باشند که حلیم رنگی بخورند.

♦ داستان نام دیگر این حلیم - که در بین اهالی‌ای که آن را طبخ می‌کنند، بیشتر هم شنیده می‌شود - اما جذاب‌تر است؛ داستان نام حلیم سرنوئی. در روزگار نه چندان دور، آن زمان که مادرها در خانه‌هایشان نان درست می‌کردند؛ یک نان مخصوص هم برای حلیم سرنوئی می‌پختند. نانی که کلفت‌تر از نان روزانه بود. مادرها بعد از این که حلیم‌شان را بار می‌گذاشتند، می‌رفتند سر تنور و مشغول نان پختن می‌شدند تا زمانی که حلیم آماده شد. نان گرم را برای سرو حاضر کنند. بعد از آماده شدن نان و حلیم، مادر خانواده در کف سینی‌های بزرگ مسی یا مجسم، چند لایه نان تازه و مخصوص می‌چید و بعد تمام محتویات قابلمه داغ یا همان حلیم را به درون مجسم مسی و روی نان‌ها خالی می‌کرد. عطر نان تازه و روغن کرمانشاهی در خانه‌های کاهگلی می‌پیچید. اعضای خانواده زیر کرسی می‌نشستند و آرام‌آرام از لایه‌های نان که حلیمی شده بود، می‌کنند و به دهان می‌گذاشتند. نانی که اول از همه در مجسم گذاشته شده بود از همه خوشمزه‌تر بود و عموها هم پدر و مادرها می‌گذاشتند تا بچه‌ها از آن نان بخورند. نانی که به نظر بچه‌ها خوشمزه‌ترین غذای دنیا بود.

♦ اگر شما هم می‌خواهید لذت سرو حلیم سرنوئی را بچشید، می‌توانید به عنوان نان پایه از نان سنگک که از همه نان‌ها ضخیم‌تر است، استفاده کنید. سنگک تازه تقریباً همان حس و حال نان سنتی را می‌دهد؛ حس خوشمزه غذای سنتی با نان تازه را.



با گران شدن گوشت در بازار، حلیم نخود می‌تواند طعم حلیم با گوشت را به شما بدهد

قهرمانی نخود در حلیم بدون گوشت

لیلا شوقی
خبرنگار

چه کسی گفته که حلیم را فقط با گوشت می‌توان طبخ کرد؟ بدون ایستادن در صف‌های طولانی، بدون گوشت یخی و با حذف گوشت ۱۲۰ هزار تومانی هم می‌توان حلیم بدون گوشت درست کرد. حلیمی که مزه‌ای شبیه به حلیم با گوشت دارد. حلیمی که داستان بامزه‌ای هم پشت آن است. حلیمی قدیمی که در شهر حلیم همدان و در طایفه لرها که حلیم جزو غذای اصلی‌شان است، طبخ می‌شود. حلیم نخود، حلیم زرده یا حلیم سرنوئی در روزهایی که گوشت گران شده است، می‌تواند بهترین گزینه برای رنگی کردن سفره باشد.

بزرگ برای تهیه پیازداغ پوست بکنید.

زردچوبه سرخ‌شده: روغن کرمانشاهی را در ماهیتابه بریزید و با زردچوبه طبخ دهید. مراقب باشید زردچوبه نسوزد.

زمان طبخ غذا: چهار ساعت

ترفندهای ریز آشپزی:

♦ اگر شهرنشین هستید و روغن کرمانشاهی نتوانستید پیدا کنید، از روغن حیوانی استفاده کنید. اگر روغن حیوانی محلی هم پیدا نکردید سراغ کره حیوانی بروید. هرچند این کار بر عطر و طعم غذایتان تاثیر می‌گذارد، اما باز هم حلیم‌تان خوشمزه است. اگر هیچ کدام را پیدا نکردید، محبوسید از کره معمولی یا پاستوریزه استفاده کنید.

♦ بعضی از آشپزها درون حلیم، سیب‌زمینی پخته هم اضافه می‌کنند. با این کار، غلظت حلیمتان بیشتر می‌شود. البته آشپزها آب قلم هم به حلیم اضافه می‌کنند. اضافه کردن قلم و سیب‌زمینی خردشده تقریباً در طعم غذای شما تاثیر ندارد.

♦ هرازچندگاهی حلیم را به هم بزنید. به خاطر بلغور پخته شده، ممکن است حلیمتان ته بگیرد. برای جلوگیری از این کار بعد از اضافه شدن نخود، هر پنج دقیقه یکبار حلیم را هم بزنید تا ته نگیرد.



حلیم نخود، حلیم شهرهای غربی ایران است. جایی که بیشترین طوایف لر در آنجا ساکن‌اند. شهر حلیم نخود اما شهر ملایر است؛ یکی از شهرهای بزرگ استان همدان. اراکی‌ها و مردم لرستان هم حلیم نخود طبخ می‌کنند. عمر حلیم زرده یا حلیم نخود حداقل ۲۰۰ سال است. نکته مهم در طبخ این حلیم، مواد در دسترس آن است.

مواد لازم: بلغور (گندم پخته آسیاب‌شده): ۲۵۰ گرم، نخود: ۲۵۰ گرم، پیاز: سه تا چهار عدد، زردچوبه، نمک و فلفل سیاه: به میزان لازم، روغن کرمانشاهی یا روغن محلی: یک یا دو قاشق غذاخوری

طرز تهیه: نخود را از قبل بپزید. به طور جداگانه، بلغور را هم در ظرف دیگری بپزید. زمانی که هم بلغور و هم نخود نیمه پخته شد، نخود را به بلغور پخته اضافه کنید و اجازه دهید تا با هم بپزد. در حین پختن بلغور و نخود، می‌توانید پیاز داغ را آماده کنید. زمانی که بلغور و نخود به طور کامل پخته شد، پیازداغ و زردچوبه سرخ شده را درون بلغور و نخودی که در حال پخت است، بریزید. نمک و فلفل سیاه را در این بخش به حلیم اضافه کنید.

طرز تهیه پیازداغ: نکته مهم در این غذا، پیازداغ زیاد آن است. هرچه پیاز داغ بیشتر باشد، حلیمتان هم خوشمزه‌تر خواهد بود. حداقل سه تا چهار پیاز