

راه‌شناسایی ماسالای خوب و بد این است که مواد خشکی که به اسم چای ماسالا می‌فروشند را در آب یا شیر بریزید اگر حل شود نشانه آن است که ادویه نیستند. چون ادویه‌ها در آب ته‌نشین می‌شوند

درباره ماسالا که این روزها زیاد نامش را می‌شنویم

برای همه سلیقه‌ها

چای، یکی از محبوب‌ترین نوشیدنی‌ها در سطح جهان است و انواع مختلفی دارد. هر کدام از انواع این نوشیدنی‌هایی که با نام چای شناخته می‌شوند، طرفداران خاص خودشان را دارند؛ اما این روزها نام «چای ماسالا» را بیشتر از قبل می‌شنویم. اگر گذرتان به کافی‌شاپ‌ها نیز افتاده باشد، دیده‌اید این چای در لیست نوشیدنی‌های گرم جای گرفته و اتفاقاً انتخاب بسیاری از مشتری‌هاست. این چای که در کشورهای اروپایی به چای هندی معروف است، عطر و طعم فوق‌العاده و خواص زیادی دارد و همین طعم و عطر باعث شده روز به روز از آن استقبال بیشتری شود. در این گزارش سراغ فاطمه علوی یگانه، تولیدکننده خانگی ماسالا رفته‌ایم تا ما را با دنیای چای ماسالا بیشتر آشنا کند.

تاریخچه چای ماسالا

تایلندی‌ها و هندی‌ها هنوز بر سر ملیت چای ماسالا به توافق نرسیده‌اند. هر دوی آنها معتقدند این چای ۵۰۰ تا ۹۰۰ سال پیش به عنوان دارو برای یکی از پادشاهان‌شان تهیه شده. براساس مستندات تاریخی نیز در سال ۱۸۳۵ انگلیسی‌ها در یکی از ایالت‌های شرقی هندوستان اقدام به کشت چای سیاه کردند و هندی‌ها آن را با شیر و سایر مواد ترکیب کرده و چای ماسالای فعلی را ساختند. البته تا سال‌ها به دلیل گران‌قیمت بودن چای سیاه، هندی‌ها توان خرید آن را نداشته و چای ماسالای خود را بدون چای سیاه می‌نوشیدند؛ اما از یک زمانی به بعد، چای سیاه هم جزو ترکیبات اصلی ماسالا شد. هرچند هنوز هم افرادی آن را بدون چای سیاه می‌نوشند و به آن ماسالای سنتی می‌گویند. در حال حاضر این چای بیش از ۵۰ سال است که علاوه بر هندوستان و کشورهای آسیای شرقی، در سراسر جهان متداول شده است. در هر صورت مهم نیست این چای از کجا آمده، مهم آن است که امروز هر کجای جهان که باشید می‌توانید یک فنجان چای ماسالا دم و میل کنید. چون ترکیبات این چای آن را به یک نوشیدنی بی‌نظیر برای روزهای سرد زمستان تبدیل کرده است.

ترکیبات چای ماسالا چیست؟

چای ماسالا از ترکیب چند ادویه و شیر ساخته می‌شود و همین ادویه‌ها، این چای را از سایر دمنوش‌ها متمایز کرده است. کثرت و تنوع مواد به کار رفته در این چای، طعم متفاوت و خواص زیادی به آن داده تا جایی که برخی از صاحب‌نظران آن را هنوز هم به عنوان یک داروی گیاهی می‌شناسند و به آن چای ادویه می‌گویند. البته معنی لغوی ماسالا هم ادویه‌هاست. این چای از ترکیب زنجبیل، هل، دارچین، رازیانه، بادیان خطایی (بادیان ستاره‌ای یا Star anise)، جوزهندی، فلفل سیاه و وانیل با شیر تهیه می‌شود و با نوشیدن آن، عطر تمام ادویه‌های به کار رفته در آن به مشام می‌آید که اهمیت دلیل محبوبیت این دمنوش است. طعم چای ماسالا برای ذائقه‌های مختلف متفاوت است. برای همین نمی‌توان به راحتی آدم‌ها را به دو دسته کسانی که ماسالا دوست دارند و ماسالا دوست ندارند، تقسیم کرد. کافی است برای دوست داشتن چای ماسالا ذائقه‌تان را کشف کنید. «هر کسی می‌تواند چای ماسالای خود را داشته باشد. به دلیل این‌که شما پاکم و زیاد کردن ترکیبات در چای ماسالا می‌توانید چای و طعم متفاوتی به دست آورید. به همین دلیل من اوایل

آزاده باقری

روزنامه نگار

66

یکی از روش‌های مرسوم در تهیه چای ماسالا این است که ابتدا ادویه را در شیر ریخته و آن را می‌جوشانند. وقتی که ادویه به خورد شیر رفت چای سیاه خشک یا چای سیاه دم کرده را به آن اضافه می‌کنند

که هنوز برای فروش چای اقدام نکرده بودم و آموزش ساخت چای ماسالا را در صفحه شخصی خود گذاشته بودم پس از گفتن مواد اصلی، اضافه کردم که علاقه‌مندان می‌توانند به هر اندازه‌ای که دوست دارند از هر کدام از ادویه‌ها در چای خود بریزند و در نهایت به طعم مورد علاقه خود برسند. من شخصاً تا یک سال بدون فرمول برای خودمان ماسالا درست می‌کردم.»

روش‌های تهیه ماسالا

«من حتماً درون ماسالای خود هفت ادویه هل، دارچین، زنجبیل، زعفران، میخک، جوز هندی و فلفل سفید می‌ریزم. غلبه ادویه در چای من، هل و دارچین است. چراکه طبع ایرانی‌ها این ترکیب را بیشتر می‌پسندند و ذائقه ایرانی با هل و دارچین سازگارتر است.» درست کردن چای ماسالای خانگی کار دشواری نیست و می‌توان به خوبی چای ماسالای خانگی را در کمترین زمان تهیه کرد. از همین رو فاطمه علوی یگانه، سه روش برای تهیه چای ماسالای خانگی پیشنهاد می‌کند: «در ساخت ماسالا قوانین زیادی وجود دارد. یکی از روش‌های مرسوم در تهیه چای ماسالا این است که ابتدا ادویه را در شیر ریخته و آن را می‌جوشانند. وقتی ادویه به خورد شیر رفت، چای سیاه خشک یا چای سیاه دم کرده را به آن اضافه می‌کنند. وقتی چای سیاه دم کرده به آن اضافه شود بافت لطیف‌تری پیدا می‌کند.» روش دیگری که او برای درست کردن چای ماسالا استفاده می‌کنند



ریختن ادویه‌ها درون شیر سرد است: «پیشنهاد می‌کنم این کار را شب انجام دهید و آن را در یخچال بگذارید تا صبح این ادویه‌ها وارد شیر شده و کاملاً به خورد آن برود. صبح که بیدار شوید یک چای ماسالای خنک و خوش طعم دارید که طعم بستنی زعفرانی لای نان بستنی می‌دهد.» روش سوم هم این است که ادویه و شکر را در لیوان ریخته، هم زده و روی آن شیر بریزید. یک دقیقه در ماکروویو قرار دهید تا یک چای ماسالای فوری داشته باشید.

کاربردهای ماسالا

ماسالا را تقریباً می‌توان در همه چیز ریخت، به خصوص غذاهایی که از مشتقات شیر مثل شیربرنج، فرنی و... تهیه می‌شوند. علاوه بر این، ماسالا به برخی از غذاها هم خوب می‌آید مثل ته‌چین و خورش‌ت مرغ. درواقع ماسالا هم یک نوع ادویه است و می‌توان با آن مثل سایر ادویه‌ها برخورد کرد: «من تا به حال با ماسالا غذاهای زیادی درست کرده‌ام. ادویه کالباس تقریباً با ترکیبات ماسالا یکی است و من با آن کالباس خانگی هم درست کرده‌ام. اما به نظر من ماسالا یک ادویه محترم و با شخصیت است و ترکیب آن با برخی از غذاها بی‌احترامی به آن است.»

چای ماسالای فوری یا خانگی؟

فرق چای ماسالای خانگی با ماسالاهای آماده مثل فرق قهوه دست‌ساز با قهوه فوری است. علوی یگانه می‌گوید چای ماسالاهای آماده بازار اصلاً ماسالا نیستند و شیر خشک، شکر و طعم‌دهنده‌اند: «من تقریباً تمام چای‌های موجود در بازار را امتحان کرده‌ام. راه شناسایی ماسالای خوب و بد این است که مواد خشکی که به اسم چای ماسالا می‌فروشند را در آب یا شیر بریزید اگر حل شود نشانه آن است که ادویه نیستند. چون ادویه‌ها در آب ته‌نشین می‌شوند. این نکته را هم فراموش نکنید اگر می‌خواهید با نوشیدن چای ماسالا لاغر شوید حتماً چای ماسالای خانگی بنوشید، چراکه در ماسالاهای بازار به جای شیر از شیرخشک استفاده می‌شود که دیگر تاثیری بر لاغری شما نخواهد گذاشت.»

با ماسالا راحت باشید

فاطمه علوی یگانه به کسانی که می‌خواهند چای ماسالا را در خانه درست کنند، پیشنهاد می‌دهد کار را برای خود سخت نکنند. شیر را با ادویه‌هایی که دوست دارند ترکیب کنند، با آن بازی کنند تا در نهایت به آن ترکیبی که دوست دارند دست پیدا کنند. نکته مهم درباره ادویه‌ها این است که ادویه باکیفیت باید کمتر در معرض هوا قرار گرفته باشد. یکی از ادویه‌های مهم در ماسالاهای ایرانی هم هل است: «هل را تازه تازه آسیاب کنید. البته این درباره همه ادویه‌ها صادق است؛ اما درباره هل نکته مهم و فوت کوزه‌گری است.»