

چند نکته جالب درباره

آش رشته زرد

آشی برای

قدرت‌نمایی عروس

آش رشته زرد مازندرانی در مراسم خاصی طبخ می‌شود. در پشت این آش داستان‌های بامزه‌ای وجود دارد و نکات ریزی هم درباره آن وجود دارد که آن را مردمی‌تر می‌کند.

♦ هم به خاطر زردچوبه و هم به خاطر کدو حلوايي رنگ این آش زرد رنگ است.

♦ آش زرد رنگ مازندرانی‌ها در مراسم خاصی پخته می‌شود. این آش اغلب در روزهای سرد زمستانی، در زمانی که برف باریده است، طبخ می‌شود. طبع این آش گرم است. زیره، زردچوبه و فلفل در آش وجود دارد. این آش بسیار انرژی‌زاست. همین باعث شده تا شمالی‌ها برای فرار از زمستان آش رشته زرد رنگ را بپزند و زیر کرسی از خوردن آن لذت ببرند در عین حال از پنجره خانه باریدن برف را تماشا کنند.

♦ یکی دیگر از مراسمی که آش رشته زرد مازندرانی‌ها در آن طبخ می‌شود، در مراسم روز بعد از عروسی یعنی در مراسم پاتختی است. نکته مهم اما این است که در مراسم پاتختی عروس خانم باید آش را درست کند. نکته این است که آش رشته زرد مازندرانی قلق‌های خاصی دارد و یک آشپز ماهر می‌تواند این آش را بپزد. عروس خانم با این کار به خانواده شوهر نشان می‌دهد که چندمرده‌هلاج است و مهارت آشپزی‌اش را به آنها نشان می‌دهد.

♦ در زمان‌های گذشته، به جای گوشت قورمه از شکمبه گوسفند هم استفاده می‌کردند. این آش برای همه خانواده‌ها و با هر میزان درآمدی بود. اگر خانواده‌ای هم توان مالی کمی داشت، آش را بدون گوشت طبخ می‌کرد. مواد اولیه آش توسط اعضای خانواده کاشته و برداشت می‌شد و از ابتدا تا انتها، همه مواد اولیه تا طبخ را خانواده آماده می‌کرد.

♦ این آش سرشار از پروتئین است. منبع کاملی از پروتئین گیاهی و پروتئین حیوانی در این آش وجود دارد؛ بنابراین منبع کاملی از مواد پروتئینی است.



آش رشته زرد مازندرانی در بخشی از مازندران طبخ می‌شود

زرد دوست‌داشتنی

لیلا شوقی

خبرنگار

مرغ و اردکی وجود نداشته باشد. غذایی که شاید شبیه به هیچ کدام از غذاهای شمالی نباشد، اما باز ویژگی‌های منحصر به فرد غذاهای شمالی یعنی پیاز و سیر را دارد. آش رشته زرد مازندرانی غذایی است که شاید کمتر شناخته شده باشد.

وقتی از غذاهای شمالی می‌گویم، ناخودآگاه تخم‌مرغ، انار و مرغ و اردک در ذهن می‌آید. ویژگی مشترک بیشتر غذاهای شمالی همین هاست اما در بین غذاهای مازندرانی هم غذایی پیدا می‌شود که در آن تخم‌مرغ، انار، آلوچه یا

به قابلمه اضافه کنید. باید آش را هم بزنی تا رشته‌ها خمیر نشود. نشانه پختن رشته‌ها، لعابی است که در آش وارد می‌شود و مشخص می‌شود که این رشته پخته است. در این فاصله باید مرحله بعدی را انجام دهید، باید پیازداغ آش را درست کنید.

پیازداغ و قورمه‌ها را درون آش بریزید. شاه کلید این غذا اما زیره سبز است که در آخر به آش اضافه می‌شود. باید حدس بزنید که تا چه قدر به آش زیره اضافه کنید. نباید آن قدر زیره به آش اضافه کنید که آش تلخ شود و در عین حال هم نباید این قدر کم باشد که بوی خوش زیره حس نشود.

پیازداغ درست کردن: این آش پیازداغ خیلی زیاد می‌خواهد. زمانی که پیازها طلایی شد، به پیازداغ ادویه و زردچوبه فراوان اضافه کنید. بعد از آن باید گوشت‌های قورمه شده را به پیازداغ اضافه کنید. در گذشته گوشت قورمه را به درون پیازداغ می‌ریختند، حالا اما گوشت ریز ریز شده درون آش ریخته می‌شود. گوشت قورمه را در زمان‌های قدیم درست می‌کردند. زمانی که گوسفند را می‌کشتند، گوشت‌های ریز ریز شده را در دنبه می‌پختند و گوشت پخته شده را قالبی، در سرما می‌گذاشتند و در زمستان از آن استفاده می‌کردند. کمی از این گوشت قورمه باید درون پیازداغ‌ها ریخته شود.

طرز تهیه رشته آش: آرد، نمک و آب را با هم مخلوط کنید. به آرد کم کم آب اضافه کنید تا خمیر شل نشود به خمیر آرد اضافه کنید تا خمیر از حالت چسبندگی خارج شود. خمیر را روی تخته پهن کنید. ضخامت خمیر باید خیلی کم باشد. به اندازه یک نان لواش نازک، خمیر را پهن کنید. باید به خمیر آرد بزنید تا نجسبید. زمانی که خمیر را خیلی نازک پهن کردید، آن را تا کنید و بعد به فواصل کم از هم برش بزنید. رشته‌های باریکی که به وجود می‌آید همان رشته‌های آش شما هستند. به رشته‌ها هم آرد بزنید تا به هم نجسبید. در آش زرد مازندرانی نکات ریز و درشت زیادی وجود دارد که باعث خاص‌تر شدنش شده است.

آش رشته زرد مازندرانی عمری بالای ۲۰۰ سال دارد. این آش را در تمام استان مازندران نمی‌شناسند و بخشی از استان، آش را طبخ می‌کنند. روستاهای کوهستانی مازندران، روستاهایی که در دامنه‌های البرز واقع شده‌اند، شهرستان نیم‌ور، روستای زانوس که در شهرستان کجور قرار دارد، بخش غربی کجور و کندلوس از مناطقی هستند که آش رشته زرد در آنجا طبخ می‌شود.

مواد لازم: لوبیا، عدس، کدو حلوايي، پیاز، کلم قمری، سیر، گوشت قورمه، آرد الک شده، آب و نمک برای تهیه رشته دستی، نمک، فلفل، زردچوبه و زیره سبز به عنوان ادویه.

طرز تهیه: لوبیایی که از قبل خیس خورده را در قابلمه بریزید تا با آب بپزد. وقتی که نیم‌پز شد، عدس و کلم قمری خرد شده را درون قابلمه بریزید. زمانی که عدس‌ها نیم‌پز شد، کدو حلوايي‌های خرد شده را به آش اضافه کنید و اجازه دهید تا عدس، کدو حلوايي و لوبیا بپزند. سیر و پیاز فراوان به آش اضافه کنید. شمالی‌ها پیازهای کوچک باغچه را درون آش می‌اندازند. پیاز و جبه‌های سیر اغلب خرد نمی‌شوند و به اندازه‌های بزرگ درون آش ریخته می‌شوند. در این فاصله، با آب، نمک و آرد الک شده خمیر رشته را درست کنید. وقتی حبوبات و کدو حلوايي پخته شدند، باید را حرارت

بالا ببرید و رشته‌هایی را که درست کرده‌اید

