

طرز تهیه آش شله قلمکار

4 آذر 1403

وقتی حرف از آش شله قلمکار می‌شود، ناخودآگاه ذهنمان ما را به خانه‌ای قدیمی با حوض و حیاط و درخت خرما لو می‌برد که مادر بزرگ توی مطبخش نشسته است و دارد آش شله قلمکار می‌پزد. این آش به همین اندازه اصیل و قدیمی است. قدمت پخت آش شله قلمکار به ۱۵۰ سال پیش می‌رسد. حتماً برایتان جالب است اگر بدانید هر جا نام غذاهای خوشمزه و اصیل ایرانی در میان باشد، یک پای ناصرالدین شاه هم وسط میدان است. ناصرالدین شاه علاوه بر اینکه هنردوست بود، به آشپزی و امتحان کردن غذاهای خوشمزه هم علاقه زیادی داشت. وقتی بیماری وبا در پایتخت همه‌گیر شد، ناصرالدین شاه هم بیمار شد. آشپزباشی دربار برای اینکه حال شاه هرچه زودتر بهتر شود، آشی پر از مخلفات و بسیار مقوی برای شاه پخت. شاه که با خوردن این آش حالش جا آمد، دستور داد به شکرانه سلامتی‌اش این آش را در دوازده دیگ بزرگ بپزند و میان مردم پخش کنند. آش شله قلمکار کم کم در میان مردم جا افتاد و به یکی از خوشمزه‌ترین آش‌ها برای مهمانی‌ها و نذری تبدیل شد.

اما پختن این آش کار چندان ساده‌ای نیست و نیاز به صبر و حوصله زیادی دارد.

مواد لازم

سبزی آش (شامل جعفری، اسفناج، تره و گشنیز): ۱ کیلو

عدس: ۵۰ گرم

ماش: ۵۰ گرم

لوبیا سفید: ۵۰ گرم

لوبیا قرمز: ۲۵ گرم

لوبیا چشم بلبلی: ۲۵ گرم

گندم: نیم کیلو

برنج نیم دانه: ۲۵۰ گرم

پیاز: ۵ عدد

سیر: ۲ حبه

گوشت گوساله: ۲۵۰ گرم

قلم گاو: ۱ عدد

روغن نیمه جامد: ۵ قاشق غذاخوری

نمک، فلفل و زردچوبه: به میزان لازم

پیاز داغ، سیر داغ و نعناع داغ: به میزان لازم

قبل از اینکه دست به کار پختن این آش خوشمزه شوید، بهتر است بدانید که پختن آش شله قلمکار کمی حوصله می‌خواهد، پس وقتی بی‌حوصله هستید، از پختن این آش صرف‌نظر کنید.

برای شروع کار باید یک سری مقدمات را انجام بدهید. اول اینکه لوبیا چیتی، لوبیا چشم بلبلی، لوبیا قرمز و لوبیا سفید را با هم از ۲۴ ساعت قبل خیس کنید. گندم را هم از ۲۴ ساعت قبل خیس کنید و کنار بگذارید. برنج نیم دانه را ۴ ساعت قبل و عدس و ماش را هم ۱ ساعت قبل از پخت خیس کنید.

کار بعدی پختن گوشت و قلم است. گوشت را همراه با قلم گوساله داخل یک قابلمه بریزید. یک پیاز بزرگ را پوست و از وسط نصف کنید و همراه با دو حبه سیر و کمی زردچوبه داخل قابلمه گوشت بریزید و تا نیمه قابلمه آب اضافه کنید. قابلمه را روی حرارت اجاق گاز بگذارید و شعله را زیاد کنید تا گوشت و قلم جوش بیاید. بعد از اینکه جوش آمد، کف روی قابلمه را بگیرید و حرارت را کم کنید. درب قابلمه را ببندید و یکی دو ساعت زمان بدهید تا گوشت و قلم کاملاً بپزد.

مرحله بعد درست کردن پیاز کاراملی برای این آش است. پیازها را پوست و بعد از آن خرد کنید. پیاز را ابتدا بدون روغن داخل یک ماهی تابه بزرگ بریزید و حرارت اجاق گاز را کم کنید تا پیاز کم کم آب بیندازد. بعد از اینکه کمی آب پیاز کشیده شد، مقداری روغن اضافه کنید و هم بزنید و صبر کنید پیاز کاراملی رنگ شود. مقداری زردچوبه اضافه کنید و بعد اجاق گاز را خاموش کنید و پیاز را کنار بگذارید.

حالا نوبت پختن حبوبات است. اول از همه گندم را آبکش کنید و همراه با دو لیوان آب تازه داخل یک قابلمه بریزید و روی حرارت اجاق گاز بگذارید تا کم کم بپزد. لوبیاها را هم آبکش کنید و همراه با آب تازه داخل یک قابلمه جداگانه بریزید و روی حرارت اجاق گاز بگذارید تا بپزند. ماش و عدس را همراه با هم داخل یک قابلمه بریزید و روی اجاق گاز بگذارید تا بپزند. برنج نیم دانه را آبکش کنید و داخل قابلمه اصلی بریزید که می‌خواهید آش را در آن درست کنید. تا نیمه قابلمه آب بریزید و قابلمه را روی اجاق گاز بگذارید و حرارت را زیاد کنید تا آب جوش بیاید. بعد حرارت را کم کنید و اجازه بدهید برنج کاملاً بپزد. گوشت و قلم را که حالا پخته است، از قابلمه خارج کنید و آب گوشت را از صافی رد کنید تا کاملاً صاف شود و ۴۰ دقیقه بعد از پخت برنج، آب گوشت و قلم را به قابلمه آش اضافه کنید.

حالا وقتش رسیده است تا سبزی آش را هم داخل قابلمه آش بریزید و اجازه بدهید سبزی بپزد. در این مرحله روغن و کمی نمک و زردچوبه هم اضافه کنید. آش را به حال خودش رها کنید تا حدود ۴۰ دقیقه با حرارت کم بجوشد. در این فاصله گندم‌ها را که حالا پخته است، آبکش کنید و با گوشتکوب دستی له کنید تا لعابی شود. حالا لوبیاهای پخته را همراه با عدس و ماش پخته و گندم پخته و له شده به قابلمه آش اضافه کنید و اجازه بدهید آش با حرارت کم همچنان بجوشد و غلیظ شود. حدوداً یک ساعت بعد پیازداغی را که از قبل آماده کرده بودید، به آش اضافه کنید.

گوشت پخته را ریش ریش کنید و بعد با گوشتکوب کمی له کنید تا آش شما را کشدار کند. حالا گوشت را به آش اضافه کنید و دوباره کمی نمک، فلفل و زردچوبه داخل آش بریزید. اینجا باید حرارت آش را کم کنید و حدود ۱ ساعت دیگر زمان بدهید تا آش حسابی غلیظ شود و جا بیفتد. سعی کنید در این یک ساعت آش را مدام هم بزنید تا لعابی‌تر شود. در آخر آش شله قلمکار خوشمزه را که آماده شده است، داخل ظرف سرو بکشید و روی آش را با نعناع داغ، سیر داغ و پیاز داغ تزیین کنید، نوش جان.