

سنت هاگ غذایی روسیه

(قسمت دوم)

هاجر جریست



آشپزخانه طبقه حاکم در نیمه اول قرن نوزدهم همچنان به طور قابل توجهی تحت تاثیر غذاهای فرانسوی است و جدا از آشپزخانه مردم عادی توسعه پیدا می کند. اما ماهیت این نفوذ به طور قابل توجهی متفاوت است. برخلاف قرن هجدهم که غذاهای خارجی مانند کنلت، املت، کمپوت، سوسیس و غیره به طور مستقیم فرض گرفته میشد و حتی جایگزین غذاهای روسی می شد در نیمه اول قرن نوزدهم شاهد فرآیند متفاوتی هستیم، بازیابی میراث آشپزی روسی، و در نیمه دوم قرن نوزدهم حتی منوی ملی روسیه بازیابی می شود اما حتی این کار هم با دخالت دستورات غذایی فرانسوی انجام می شود.

در این دوره تعدادی از سرآشپزهای فرانسوی در روسیه کار می کردند که به اصلاح غذاهای روسی طبقه حاکم اشتغال داشتند. ولی یکی از اولین سرآشپزهایی که این اصلاحات را ترک کرد و تلاش نمود سبک غذایی اصیل روسی را زنده نگهدارد ماری آنتوان کارم بود که به دلیل علاقه شخصی به غذای ملل، به مطالعه غذاهای روسی پرداخت. وی در دست نوشته های خود ویژگی غذاهای روسی را ستود و روش هایی برای بازیابی آنها ارائه نمود. در همان زمان هدف برخی از این سرآشپزها حذف غذاهای سنگین و غیر قابل هضم بود. بدین ترتیب، استفاده از آرد های سنگین و بی مزه که در دستورات سنتی روسی متداول بود کنار گذاشته شد و به جای آن از پوره سیب زمینی که از ۱۸۷۰ در روسیه متداول شده بود، استفاده کردند.

در همین راستا سرآشپزهای فرانسوی تغییرات عمده ایی در انواع سوپ روسی، غذاهای گوشتی و شیرینی های سنتی ایجاد کردند.

در نهایت مدرسه فرانسوی ترکیبی از محصولات (سبزیجات، سالاد و دورچین) را معرفی نمود و دوز دقیقی برای تهیه غذاهای روسی مشخص نمود و آشپزخانه سنتی روسی را با تجهیزات جدید مورد استفاده در آشپزخانه های کشورهای

اروپای غربی آشنا نمودند.

در پایان قرن نوزدهم، اجاق گاز، فر، قابلمه و ظرف آبگوشت پزی غربی جایگزین اجاق و ظروف روسی شد. چدن به خصوص به دلیل مقاومت حرارتی بالای آن به طور وسیعی مورد استفاده قرار گرفت. در همین دوره به جای جوشاندن و طبخ مواد غذایی به طور کامل (روس ها در آن دوران غذا را تکه تکه نمی کردند)، استفاده از چرخ گوشت، آبکش و کفگیر متداول شد. نقش مهم دیگری که فرانسوی ها در آشپزی روسی دارند تربیت تعداد بسیاری سرآشپز متبحر روسی بود که به عنوان شاگرد و دستیار از سرآشپزهای فرانسوی تهیه و طبخ غذا را فرا میگرفتند.

در دوره های بعدی کم کم این روند بازسازی آشپزخانه طبقه حاکم، به درون جامعه راه یافت و ابتدا به درون باشگاه ها و رستوران های بزرگ در مسکو و سنت پترزبورگ وارد شد و مردم عادی نیز این تغییرات را در سبک آشپزی خود اعمال کردند.

از ویژگی های اصلی غذاها و میز روسی در این دوره می توان به نکات زیر اشاره نمود:

فراوانی غذاها و سبک های اروپایی، علاقه به خوردن نان، پنکیک، کیک، غلات، انواع سوپ سرد و گرم، انواع ماهی، قارچ، استفاده گسترده از ترشی سبزیجات و قارچ، و چیدن میز برای جشن ها و فستیوال ها با انواع مربا، بیسکویت و کیک.

بولتین در کتابی در مورد سنت های غذایی مردم روسیه در این دوره می نویسد در روستاها و شهرهای کوچک مردم چهار وعده غذایی استفاده می کردند و در تابستان، در طول ساعات کاری پنج وعده: صبحانه، ناهار، یک وعده قبل یا بعد از ناهار، شام و یک وعده در عصرگاه. این سبک غذایی ابتدا در شمال و مرکز روسیه به کار گرفته می شد ولی در دوره های بعد در



جنوب روسیه با نام های دیگر مورد استفاده قرار گرفت. وعده صبحانه بین ساعت ۶ تا ۷ صبح، ناهار بین ۱۱ تا ۱۲، ۱۴ تا ۱۵ میان وعده بعد از ظهر، ۱۸ تا ۱۹ میان وعده عصرگاهی و ۲۲ تا ۲۳ شام سرو می شد.

با توسعه سرمایه داری و شهر نشینی تعداد وعده های غذایی به سه بار و سپس به دوبار در روز کاهش یافت: صبحانه، ناهار و شام. در ساعات کاری و قبل از بازگشت به خانه تنها یک میان وعده سبک یا غذاهای سرد مصرف می شد. کم کم وعده شام تبدیل به یک وعده کامل و دوست داشتنی بین روس ها تبدیل شد و برای شام میز مفصلی با انواع غذاها چیده می شد.

نان نقش مهمی را در میز روسی بازی می کند. هر روس به طور معمول نیم کیلو نان سیاه چاودار را همراه با سوپ خود مصرف میکرد. نان سفید در واقع از آغاز قرن بیستم وارد منوی غذای روسی شد و تا قبل از آن چندان متداول نبود و عمدتاً توسط طبقه مرفه جامعه مصرف می شد. در قرن بیستم دیگر محصولات تهیه شده از آرد مانند ورمیشل و ماکارونی که در غذاهای روسی متداول نبود، مورد استفاده قرار گرفتند. اما مصرف کیک، پنکیک و غلات به شدت در بین روس ها متداول بود.

اهمیت غذاهای گرم مایع همچنان در بین غذاهای روسی حفظ شد. اصطلاح سوپ از اواخر قرن هجدهم برای نام بردن از این غذاها به کار گرفته شد. سوپ ها همواره نقش مهمی در منوی غذایی روسی داشته اند. جای تعجب نیست که قاشق وسیله اصلی غذا خوری در بین مردم روس است و بارها در ضرب المثل های این کشور مورد استفاده قرار گرفته است.

مجموعه ایی از سوپ های سنتی روسی عبارتند از سوپ شی (سوپ کلم)، پاخلیه کاف، اوخی، آکروشکا، برش، راسولنیک، سولیانک و ... که از قرن هجدهم تا بیست و یکم بین مردم متداول بود. علاوه بر این سوپ هایی از اروپای غربی به منوی غذایی روس ها وارد شدند. همچنین مجموعه ایی از سوپ های بلاروسی و اوکراینی نیز در بین غذاهای روسی مشاهده می شود.

دستور پخت بسیاری از سوپ های روسی با گذر زمان تغییر پیدا کرده اند با این حال بعضی از سوپ های روسی مانند سوپ کلم و سوپ ماهی همچنان اصالت روسی خود را حفظ کرده اند.

ماهی از جمله مواد غذایی متداول در بین روس ها است. تنوع پخت غذاهای دریایی در بین مردم روسیه بسیار بالا است. ماهی به اشکال گوناگون آب پز، شکم پر، فیله، سرخ شده، ترش، شوری، خشک شده مورد استفاده قرار می گیرد. استفاده از ماهی دودی چندان در جامعه روسیه متداول نبوده است و عمدتاً از ۷۰

تا ۸۰ سال گذشته یعنی از ابتدای قرن بیستم در بین روس ها مورد استفاده قرار گرفته است.

از خصوصیات اصلی غذاهای سنتی روسی استفاده گسترده از انواع ادویه می باشد. با این حال با کاهش استفاده از ماهی و قارچ و همچنین ورود غذاهای آلمانی سهم ادویه مورد استفاده در دستور غذایی روسی کاهش پیدا نمود.

علاوه بر این، بسیاری از ادویه جات مانند سرکه و نمک به علت هزینه بالا، از قرن هجدهم به بعد است که مجدداً مورد استفاده مردم قرار گرفته است. البته این ادویه جات به جای آنکه در فرآیند پخت به کار گرفته شوند بیشتر در هنگام سرو غذا مورد استفاده قرار می گرفتند که این رسم باعث مطرح شدن این ادعا شد که استفاده از ادویه در بین روس ها متداول نیست.

در غذاهای روسی عمدتاً از روغن های طعم دار استفاده می شود. برای طعم دار کردن روغن، ابتدا آن را در یک ظرف کوچک حرارت ملایم می دهند و پس از آن انواع سبزیجات خشک مانند رازیانه، کرفس و جعفری را به آن اضافه می کنند.