



مشهد/خراسان رضوی

مریم احمدی شیروان
عکس‌ها: حدیث فقیری

● تاریخچه ترشی و شوروی در جهان

در اینکه نخستین بار چه کسی و کجا اولین دبه ترشی و شوروی را درست کرد اتفاق نظری نیست؛ اما گفته می‌شود از حدود ۴ هزار سال پیش در دنیا ترشی به وجود آمده و از ۲ هزار سال پیش از میلاد مسیح در هند، خیارشور و ترشی وجود داشته است. ارسطو در مورد اثر شفا بخشی ترشی رساله‌ای نوشته و کلئوپاترا، آخرین فرعون مصر از طرفداران خیارشور و ترشی بوده است. حتی ژولیوس سزار رومی معتقد بوده ترشی حس شجاعت به انسان می‌دهد و به همین خاطر به سربازانش دستور می‌داده از ترشی استفاده کنند. هند به عنوان اولین خاستگاه ترشی جهان معرفی شده و لابد با پیشرفت‌ها، سفر کردن‌ها و تعامل میان مردم، کشورهای مختلف جهان با ترشی آشنا شده‌اند. در مورد تاریخچه حضور این دبه‌های شور و ترش در ایران هم گفته شده قدمتی از زمان قوم ماد دارد.

در زمان‌های قدیم، وقتی هنوز یخچال‌ها و فریزرهای کوچک و بزرگ کنج آشپزخانه‌ها جا خوش نکرده بودند، مردم برای نگهداری طولانی مدت مواد خوراکی به خصوص انواع سبزیجات و دسترسی خارج از فصل به آن‌ها، از نمک یا سرکه کمک می‌گرفتند. کم‌کم با خلاقیت و نوآوری و افزودن مواد مختلف، چاشنی‌هایی درست کردند که حالا بدون آن‌ها سفره‌ها چیزی کم دارد و خوردن دیزی بدون ترشی یا دمی گوجه بدون شوروی لطفی ندارد.

● یک نوآوری و کشف شوروی مشهدی

روزهای آخر شهریور و زودتر از بوی خاک باران خورده پاییزی، بوی رب گوجه‌فرنگی فضای کوچه‌های کاهگلی روستاها و حتی حیاط‌های باصفای شهرها را پر می‌کند. رب‌هایی که از قضا در مشهد به خاطر گوجه‌فرنگی‌های معروفی که در زمین‌های اطرافش کاشته می‌شود مرغوب هم هستند. شاید همین وفور گوجه‌فرنگی و رب، جرعه درست کردن اولین شوروی مشهدی را زده باشد. تاریخ دقیق اولین آن مشخص نیست اما سالیان دوری است که مادران

مشهدی با ذوق و نوآوری به ترکیبی فوق‌العاده رسیده‌اند و با آب‌گوجه‌فرنگی غلیظ شده و سرکه و نمک و سبزیجات، شوروی مشهدی (با اسم‌های مستعار سالاد شوروی یا ترشی آب‌گوجه) درست می‌کنند که جای خودش را در سفره مردم باز کرده و حالا در تمام کشور و حتی دنیا معروف شده و طرفدار دارد. عزت جوادی یکی از همان مادران و مادر بزرگ‌های مشهدی است که شوروی‌های آب‌گوجه‌اش زبانزد دوست و آشناست. او که پوست دستش از هفته قبل و از فرط چنگ زدن گوجه‌هایی که در نمک خوابیده، هنوز قرمز و خشک است، می‌گوید: «با گوجه‌فرنگی‌های بی‌رنگ و بی‌مزه پاییزی نمی‌شود رب یا شوروی خوبی درست کرد برای همین از آخرهای تابستان تا اواسط مهر که رب درست می‌کنیم، مقداری هم آب‌گوجه برای درست کردن شوروی مشهدی کنار می‌گذاریم، گوجه‌های این موقع هم گوشتی‌تر هستند و هم ارزان‌تر. گوجه‌هایی که باید اول آن‌ها را خوب بشوییم و بعد از خشک شدن، هشت قاچ کرده و در تشت بزرگی بریزیم. روی گوجه‌ها نمک زده و ۲۴ ساعت گوشه حیاط بگذاریم تا آفتاب بخورد، گوشت گوجه کاملاً جدا شده و آب بیندازد. حالا باید گوجه‌ها را صاف کنیم. با دست تمیز و شسته و البته خشک شده، گوجه‌ها را فشار داده و چنگ می‌زنیم تا پوست‌ها و تخم‌ها جدا شود و آبش به‌راحتی گرفته شود. آب گوجه‌ها را می‌جوشانیم تا به غلظت فرنی برسد. حالا برای درست کردن شوروی مشهدی نصف راه را رفته‌ایم».

● آداب درست کردن شوروی مشهدی

عزت خانم که از ۶۵ سال عمرش، در بیشتر از ۵۰ پاییزش انواع ترشی و شوروی درست کرده و از تک‌تک آن روزها خاطراتی دارد، می‌گوید: «ترشی درست کردن کار یک نفر نیست. قدیم‌ترها با همسایه‌ها یک جا مواد و سبزیجات را می‌گرفتیم و در حیاط خانه‌ای که از همه بزرگ‌تر بود، چند روزی مشغول شستن و ریز کردن می‌شدیم. یا با جاری‌ها و خواهر شوهرها، خانه مادر شوهر خدایا مرزم می‌رقیم و با هم دست به کار می‌شدیم و در کنار درست کردن این

