



مشهدی هادر پاییز شوری مخصوصی درست می کنند که همه ایرانی ها با آن آشنا هستند

ترکیب طعم ها و عشق

فرقی ندارد غذا قورمه سبزی و قیمه بادمجان باشد یا کتلت و کوکو سیب زمینی، هر غذایی با یک کاسه خوش آب رنگ ترشی یا شوری آن قدر دلچسب می شود که از خوردن آن سیر نمی شوید. خوراکی هایی پر از رنگ با عطر و بویی خاص که از خیلی قدیم پای ثابت سفره غذای خانواده ها بوده و هست و طعم بی نظیرش اوج هنر نمایی و البته دوراندیشی مادر خانواده را به رخ می کشد. مادرانی که از همان اول بهار و «جیک جیک مستون» به فکر «زمستون» خانواده هستند.

خشک کردن باقالی برای گذراندن روزهای سرد پاییز با طعم بی نظیر باقالی و گلپر، فریز کردن آلبالو یا خشک کردن زرد آلو، سیب، قیسی و... در آفتاب داغ تابستان برای دورهمی ها و شب چره های زمستان، حتی خشک کردن تخمه های خربزه و طالبی و تف دادن آن ها با نمک و زردچوبه از همان حس های زیبا و نوستالژیک است که هر چند اکنون به خاطر تغییر سبک زندگی و سوق به سوی زندگی شهری کمتر شده اما به لطف مادران و مادر بزرگ هایمان محال است ردی از آن ها در خاطرات و حتی زندگی امروزمان نباشد.

در این دنیای خوشمزه، رنگارنگ و پر از خاطره طعم ها و مزه ها، ترشی ها و شوری ها جایگاه ویژه ای دارند.