



گاریز کبابی در تابستان‌ها غذای پرطرفدار جنوبی است



گاریزها روی تابه‌های فلزی داغ، بریان می‌شوند



تمام تابستان در کوچه پس کوچه‌های جنوب، بوی دود و ماهی بلند است

خرما، آبلیمو، گاریز کبابی

جنوب، بوی دود و بوی گاریز کبابی بلند است. پخت گاریز کبابی آن قدرها طول نمی‌کشد، همین قدر که پوست ماهی برشته بشود، یعنی ماهی دارد می‌پزد. حالا کافی است ماهی‌ها را که به ردیف روی سطح فلزی چیده شده، از این رو به آن رو کرد. چند دقیقه بعد، آن طرف دیگر ماهی هم می‌پزد و کار تمام است. جنوبی‌ها پس از پخت ماهی‌ها، آن‌ها را در ظرفی دردار می‌گذارند و چند قطره آب به آن می‌پاشند تا در اثر بخار، روغن ماهی، زیر پوست ماهی‌ها بدود و هنگام مصرف پوستشان به راحتی جدا شود.



در جنوب، گاریز برشته را آن قدرها هم خالی خالی نمی‌خورند. کنار ماهی‌ها حتماً باید آبلیموی دست‌افشار هرمزگان باشد. آبلیمو ماهی را مزه‌دارتر می‌کند. چند پر سبزی هم باشد، عیش گاریز خورها کامل می‌شود. جنوبی‌ها کنار این بساط مفصل، خرما و رطب هم می‌گذارند.

در جنوب با همه چیز، خرما هم می‌خورند. گاریز یکی از آن‌هاست. خودشان معتقدند خرما که بخورند، تیغه‌های تیز و ریز ماهی، نمی‌گیرد به گلویشان. بماند که معتقدند طبع گاریز سرد است و خرما که می‌خورند سردی ماهی را می‌گیرد. تا همین چند سال پیش در خیابان‌های ساحلی، در حاشیه بازارهای شلوغ ماهی فروش‌ها، حتماً بساط ماهی کباب کردن هم به راه بود؛ حالا اما چند سالی است که شهرداری‌ها و ادارات بهداشت، بساط دست‌فروش‌ها و گاری‌ها و... را جمع کرده‌اند. حالا دیگر کسی، در خیابان ساحلی گاریز برشته پیدا نمی‌کند؛ اما کوچه پس کوچه‌ها حساب خودشان را دارند. جنوبی‌ها تابستان را بی گاریز کبابی، سپری نمی‌کنند.

گاریز برشته شده یا کبابی غذای محبوب جنوبی‌ها در فصل تابستان است. جنوبی‌ها حال و حوصله آشپزی که نداشته باشند تا کسی، صیاد آشنایی برایشان گاریز آورده باشد، یا گذرشان که به بازار ماهی فروش‌ها خورده باشد، حتماً بساط پخت گاریز کبابی به راه است.

بخشی از جنوبی‌ها یعنی آن‌هایی که دلشان از شنیدن دل و روده گاریز به هم می‌آید، ترجیح می‌دهند شکم ماهی را خالی کنند، باقی جنوبی‌ها بد به دلشان راه نمی‌دهند. آن‌ها با خودشان می‌گویند گاریز خودش چقدر است که دل و روده‌اش باشد. این است که قید تمیز کردن ماهی را می‌زنند و می‌روند سراغ کارهای دیگر. گاریز را قبل از برشته کردن، باید حسابی نمک و فلفل زد. بی نمک و فلفل، گاریز طعمی ندارد. یک تکه گوشت ماهی است که استخوان‌های ریز ریز فراوان دارد. نمک و فلفل است که به گاریز کبابی طعم می‌دهد. گاریزها را باید دست کم یک ساعت پیش از کبابی کردن نمک و فلفل زد تا به طور کامل نمک به خوردشان برود و هنگام پختن از نمک شسته نشوند.



پیش از پختن باید ورقه فلزی یا تابه را روی آتش گاز یا زغال گذاشت تا داغ شود. گاریزها باید روی ورق آهنی یا روی تابه کباب بشوند. سطح فلزی آن قدرها داغ نباشد، پوست ماهی به ورقه می‌چسبد و جدا نمی‌شود.

به علت اینکه حین پخت، روغن از این ماهی پرخاصیت و خوشمزه خارج شده و بوی زیادی در فضا می‌پیچد که البته بسیار اشتها برانگیز است، پخت آن در آپارتمان و مکان‌های سربسته توصیه نمی‌شود. کار پخت ماهی باید در حیاط انجام بشود. برای همین هم هست که در بیشتر تابستان، در کوچه پس کوچه‌های

صیادها تمام تابستان، هر وقت که به دریا بزنند، هیچی هم که صید نکنند، حتماً کلی «گاریز» از دریا بالا می‌کشند. گاریزها ماهی‌های ریزی هستند که همان نزدیکی‌های ساحل در دسته‌های چند هزار تایی می‌چرخند. صیادان اگر درست تور بیندازند، کلی گاریز کاسب می‌شوند. صید ماهی گاریز از نیمه تیرماه در آب‌های ساحلی آغاز می‌شود و تا آبان ماه ادامه دارد. در تمام نوار ساحلی از بندر جاسک و سیریک تا بندر عباس و هرمزگان و قشم و از آن طرف تا بندر لنگه و چارک و کیش، تا خود بوشهر و بندر گناوه «گاریز» ماهی ارزان قیمت جنوب است.