

باز می‌کردیم اصلاً خراب نشده و مثل روز اول تر و تازه بود. آن زمان‌ها هم انگار پاییزها و زمستان‌ها سردتر از الان بود و شوروی‌ها گوشه انباری و حیاط ماندگاری بهتری داشت. حالا جای آن خمره‌ها دبه‌های پلاستیکی آمده، اینکه موقع جابه‌جایی یا بازی بچه‌ها نمی‌شکند خوب است اما اگر درش خوب بسته نشود و هوا بخورد، شوروی خراب شده و کپک می‌زند. ظرف‌های شیشه‌ای خیلی بهترند و اگر در یخچال امکان نگهداری باشد که حتی تا بعد از عید هم خراب نمی‌شود».

● سالاد شوروی مشهدی، ترکیبی رؤیایی

عزت خانم در حالی که در دبه‌ای پلاستیکی را باز کرده و در کاسه‌ای مقداری از آن می‌ریزد، به نکات طلایی درست کردن این شوروی خوشمزه مشهدی هم اشاره می‌کند. «اندازه سرکه و نمک و آب غلیظ شده گوجه فرنگی برای شوروی مشهدی خیلی مهم است و در ماندگاری و طعمش اثر زیادی دارد. حالا بسم‌الله گفته و در یک دبه شسته و خشک شده، مقداری از ترکیب سبزیجات که آبش رفته و در نهایت ترکیب آب گوجه و نمک و سرکه و ادویه می‌ریزیم و چند روزی صبر می‌کنیم تا پرسد. اگر می‌خواهید شوروی خراب نشود و کپک نزن فقط حواستان باشد همه چیز خشک شده باشد، از سبزی گرفته تا خود ظرف. از من می‌شنوید کمی حواستان را پرت کنید و مقداری فلفل را بیشتر بریزید، شوروی مشهدی کمی به تند می‌پزند، خوشمزه‌تر می‌شود».

نمی‌شود از شوروی‌های خوش‌رنگی که این مادر بزرگ مهربان و با سلیقه ریخته چشم‌پوشی کرد و به آن ناخنک نزد. ترکیب ترد و طعم‌دار شده گل کلم با آب گوجه فرنگی و ادویه، ترکیبی رؤیایی است. ترکیبی که بی‌شک غیر از مواد اولیه حتماً دستانی عاشق، آن‌ها را برای خانواده‌اش آماده کرده است، شاید برای همین است که ظرف ترشی و شوروی هر مادر بزرگی، طعمی خاص و به یاد ماندنی دارد.

شوروی‌ها و ترشی‌ها می‌گفتیم و می‌خندیدیم. اما حالا همه چیز فرق کرده، دیگر از حیاط‌های بزرگ خبری نیست و در خانه‌های آپارتمانی نهایت هر کسی اندازه مصرف خانواده خودش بتواند درست کند؛ آن هم دست تنها». ترشی‌هایی که گویا درست کردن و خوشمزه شدنش آدابی هم دارد. «قدیم‌ترها بعضی افراد ترشی و شوروی درست نمی‌کردند و معتقد بودند ترشی به دستشان نمی‌افتد و با درست کردن آن اتفاق ناگواری برای خانواده‌شان می‌افتد. یا می‌گفتند موقع درست کردن ترشی نباید عصبانی بود، چون ترشی تند و تیز می‌شود و خوردنش معده را اذیت می‌کند. اگر کسی هم زیادی شوخی می‌کرد و موقع ترشی انداختن مدام می‌خندید، معتقد بودند ترشی شیرین شده و دل را می‌زند. این باورها همه سبب می‌شد درست کردن ترشی و شوروی کاری مهم و جدی باشد. حتی اعتقاد داشتند باید بچه‌ای نابالغ روی دبه محتویات ترشی و شوروی، سرکه بریزد تا آتش به جان سرکه نیفتد و خیلی تند و تیز نشود. آداب و ظرافت‌هایی که سبب می‌شد ترشی‌ها طعم و مزه‌ای عالی داشته باشند».

او که حالا مثل استادی کاربرد تمام ریزه‌کاری‌ها را چشم بسته بلد است، ادامه می‌دهد: «گل کلم‌های سفید و ابری، هویج و کرفس‌های ریز خرد شده، سیر، فلفل سبز، مقداری سبزی مخصوص و همان آب گوجه‌هایی که کنار گذاشته بودیم با مقداری سرکه و نمک، تمام محتویات یک دبه شوروی مشهدی هستند اما خلایقیت و کم و زیاد کردن ترکیبات و به خصوص ادویه‌ها طعم‌های مختلفی از این شوروی را درست می‌کند که هر کدام متفاوت و بی‌نظیرند. سبزیجات باید همه بعد از ریز شدن بسته به گرم بودن هوا، حداقل یک روز کامل خشک شوند تا کپک نزنند. آب گوجه‌فرنگی هر چه غلیظ‌تر، احتمال کپک زدن و خراب شدن شوروی بیشتر؛ مواد هم هر چقدر ریزتر و هم اندازه‌تر، خانم خانه با سلیقه‌تر. سال‌های دورتر، دبه پلاستیکی نبود و شوروی‌ها، ترشی‌ها و حتی رب‌ها را در خمره‌های سفالی می‌ریختیم و درشان را هم با گچ می‌بستیم تا هوا نخورد و گوشه حیاط یا انباری می‌گذاشتیم و وقتی

گل کلم‌های سفید و ابری، هویج و کرفس‌های ریز خرد شده، سیر، فلفل سبز، مقداری سبزی مخصوص و همان آب گوجه‌هایی که کنار گذاشته بودیم با مقداری سرکه و نمک، تمام محتویات یک دبه شوروی مشهدی هستند اما خلایقیت و کم و زیاد کردن ترکیبات و به خصوص ادویه‌ها طعم‌های مختلفی از این شوروی را درست می‌کند که هر کدام متفاوت و بی‌نظیرند



در خانه عزت خانم، دبه‌های ترشی و شوروی، همیشه گوشه آشپزخانه ردیف است



شوروی‌ها دو سه هفته بعد، آماده مصرف هستند



عزت خانم با دقت و وسواس، مواد شوروی را با هم مخلوط می‌کند

شوروی مشهدی هم با آب گوجه درست می‌شود و هم با آب نمک

