

# خوراکی‌هایی که روزی مُد بودند

خاطر بازی با یک سری خوراکی و غذا مثل فلافل، آیس‌پک، ذرت مکزیک‌ی و... که ناغافل روی بورس می‌آمدند و بیکهو حذف می‌شدند، به بهانه روز جهانی فلافل

سید مصطفی صابری | روزنامه‌نگار

پرونده

سمبوسه، فلافل، سلف‌سرویس، آیس‌پک، پیتزا ۶ تومنی یا نوشابه و... مواردی هستند که به خاطر مزه، ایده تازه یا قیمت مناسب چند وقت یک بار بین مردم محبوب می‌شدند و تب تندی راه می‌انداختند؛ طوری که بعد از موفقیت نسبی آن ایده، بیکهو شهر پر می‌شد از آن خوراکی. خیلی‌ها بی‌خیال کسب و کار قبلی می‌شدند تا از موج تازه عقب‌نمانند. به‌طور مثال حدود سال‌های ۹۲ و ۹۳ بیشتر ساندویچی‌های مرکز و پایین کلان‌شهر‌ها تبدیل شدند به محل عرضه فلافل سلف‌سرویس. این تب تند جوری بود که حتی در فیلم «ابد و یک‌روز» سعید روستایی، شخصیتی که پیمان معادی نقش آن را بازی می‌کرد هم سوپرمارکتش را تعطیل کرد تا یک فلافلی سلف‌سرویس راه‌بندازد. چون به‌قول خودش هزینه کل مواد اولیه می‌شد ۶۰۰ تومن اما فلافل فروخته می‌شد دو هزار تومان. کاری‌نداریم که حالا این عددها شوخی هستند و یک کیک ساده ۱۰ هزار تومان است، چهرسده‌ساندویچ ۱۲ ژوئن یعنی امروز، روز جهانی فلافل است با هدف تشویق افرادی که هرگز فلافل نخوردند تا آن را امتحان کنند. به همین بهانه و در پرونده امروز زندگی‌سلام، خاطره بازی خواهیم داشت با مدهای غذایی که ناغافل روی بورس می‌آمدند و بیکهو حذف می‌شدند. پس با ما باشید.

## پدیده سال ۹۲

چی بود؟ فلافل سلف‌سرویس

چیزمانی فراگیر شد؟ سال ۹۲-۹۳

فلافل سلف‌سرویس بین سال‌های ۹۲ و ۹۳ به‌طرز عجیبی فراگیر شد. بعضی‌ها گاهی تا ۱۰ فلافل را در یک نان می‌گذاشتند، ترشی، خیار شور و انواع‌دورچین‌ها هم از مخلفات ماجر ابود. نقطه ضعف فلافل سلف‌سرویس این بود که امکان «بیرون‌بر» را در بیشتر مواقع نداشت و اگر خود ساندویچی نان را بر می‌کرد، بیشتر از چهار فلافل داخلش نمی‌گذاشت. موج فلافل سلف‌سرویس با همان سرعتی که راه افتاد فروکش کرد چون ملت آن قدر فلافل خوردند که دیگر میلی به آن نداشتند. حدود سال ۹۷-۹۸ فلافلی‌ها با ایده جدید برگشتند: هر سه فلافل یکی رایگان.

## هر ایرانی یک بستنی فروشی

چی بود؟ انواع برند بستنی میوه‌ای

از چه سالی؟ حدود ۹۰



بستنی میوه‌ای خوراکی خوشمزه‌ای بود و هست اما عموماً در آب میوه فروشی‌ها تهیه می‌شد تا این که در ابتدای دهه ۹۰ یکپوسرو کله‌برندهای بستنی میوه‌ای معروفی پیداشد که نمایندگی جذب می‌کردند و ناغافل چشم‌چر خاندیم و دیدیم سر هر چهارراه یک بستنی میوه‌ای با سوسم‌دوکر ثابت وجود دارد. تنوع طعم و رنگ، امکان انتخاب اسکوپ‌های جذاب و ترکیب‌های جالب، انتخاب مخلفات روی بستنی و... از جمله دلایل مشهور شدن این بستنی‌ها بود که زمانی هر اسکوپ‌شان ۲۵۰ تومان بود و امروز به هر اسکوپ پنج هزار تومان رسیده. مثل آیس‌پک و... بستنی میوه‌ای هنوز هم هست اما دیگر مغازه مستقل ندارد.

## بریم آیس‌پکی؟

چی بود؟ آیس‌پک

چیزمانی فراگیر شد؟ حدود ۸۵-۸۶

در روزگاری که بهترین بستنی لیوانی در نهایت ۴۰۰ تومان بود یک پدیده جدید در حوزه شکمی‌ها ظهور کرد: آیس‌پک دو هزار تومانی. یادش به‌خیر، مثل الان نبود که در آب میوه فروشی و کافی‌شاپ، توی منواسم آیس‌پک را بنویسند بلکه مغازه‌هایی که آن زمان دُکُور یکسانی داشتند یکی یکی در گوشه و کنار شهر سبزی می‌شدند و آیس‌پک می‌فروختند. طعم‌های مختلف، امکان انتخاب حجم اسمارتیز و موز و توت‌فرنگی داخل بستنی و... از آیش‌های آیس‌پک‌ها بود. آیس‌پک بیشتر از آن که محبوب شود یک نوع مُد بود که همه می‌خواستند یک بار تجربه‌اش کنند. آیس‌پک برخلاف «پیتزا ۶ تومنی» کلاً محو‌نشده اما حالا دیگر لاکچری و خاص نیست.



## معمای بزرگ تاریخ

چی بود؟ پیتزا ۶ تومنی یا نوشابه

چیزمانی فراگیر شد؟ حدود سال ۹۵-۹۶

هر چند الان چنین عددهایی شبیه شوخی است، چون فقط نوشابه شده شش هزار تومان اما همان موقع هم قیمت این پیتزا‌ها یک معمای بزرگ بود و با هیچ منطقی نمی‌شد قبول کرد یک پیتزا، با کلی کالباس، خمیر پیتزا، پنیر پیتزا و... تازه با یک نوشابه فقط شش هزار تومان باشد. جالب است هنوز بعضی از ساندویچی‌ها تابلوهای پیتزا شش تومانی با نوشابه را جمع نکرده‌اند اما دیگر همچین چیزی و حتی نزدیکش را هم در منو ندارند. آن موقع پیتزا شش هزار تومانی برای مهمانی‌های ساده و به‌خصوص تولدها خیلی محبوب شد چون صاحبخانه با هزینه کم و بدون نیاز به ظرف و... می‌توانست از تعداد زیادی مهمان پذیرایی کند هر چند خیلی از متخصصان بهداشت هشدار می‌دادند مواد موجود در این پیتزاها قطعاً پنیرو کالباس تاریخ‌مصرف گذشته است و گر نه چنین عددی ممکن نیست. ساندویچی‌ها هم مدعی بودند خرید کلی و سود کم باعث کاهش قیمت شده و از کیفیت پایین خبری نیست.

## و اما در پایان پیراشکی، قارچ سوخاری، سیب‌ز مینی و...

مثل ذرت مکزیک می‌شود طعم‌های مختلفی به آن داد. راحت خورده می‌شود؛ یا قارچ سوخاری. البته پروژه قارچ سوخاری بیرون بر کمی شکست خورد و این خوراکی خوشمزه تبدیل شد به دورچین غذاهای فست‌فودی. سیب‌ز مینی سرخ کرده در یک ظرف پلاستیکی ساده با یک چنگال هم که همیشه و همه‌جا خریدار دارد. حتی یخ در بهشت‌های رنگی جذابی که پر از ضرر هستند یا شربت



## بوی خوش قهوه

چی بود؟ قهوه بیرون‌بر

در چه سالی؟ حدود ۹۴

یک مدت هم قهوه بیرون بر با هدف حمایت از زندانیانی که تازه آزاد شده بودند، روی بورس آمد. توی حال خودت از کنار خیابان رد می‌شدی و بوی خوب قهوه می‌زد توی دماغ مبارکت. هنوز هم این قهوه‌ها در گوشه و کنار شهر هستند. اما این مُد هم خیلی گذرا بود.

## شکم سیرگن

چی بود؟ ذرت مکزیک‌ی

از چه سالی؟ حدود ۸۸



دو نوع ذرت مکزیک‌ی داشتیم، بخارپز در لیوان کوچک ۲۵۰ تومان، بخارپز در لیوان بزرگ ۵۰۰ تومان. بعد که نوع لیوان را انتخاب می‌کردید، وقت آن بود که فروشنده ذرت‌ها را از داخل دیگ خارج کند، در ظرف دیگری بگذارد، با کره خوب داغ‌کند و نعنار و رویش بریزد. شس داغ‌یا گاهی قارچ هم اگر اضافه می‌شد که عالی بود. ذرت مکزیک‌ی در خیابان‌های شلوغ و پر از لباس فروشی روی بورس بود. در مدت کوتاهی هر چه مغازه‌زیرپله در خیابان راهنمایی مشهد بود تبدیل شد به ذرت مکزیک‌ی. الان هم که بیشتر شان عطر فروشی دارند. اما آن وقت‌ها خرید با ذرت مکزیک‌ی کیف می‌داد. خانم‌ها دنبال لباس بودند و آقای خانواده ذرت مکزیک‌ی به دست داخل پیاده‌رو قدم می‌زد. ذرت مکزیک‌ی شکم‌سیرگن بود اما گاهی معده را اذیت می‌کرد.



ساندویچی‌ها تابلوهای پیتزا شش تومانی با نوشابه را جمع نکرده‌اند اما دیگر همچین چیزی و حتی نزدیکش را هم در منو ندارند. آن موقع پیتزا شش هزار تومانی برای مهمانی‌های ساده و به‌خصوص تولدها خیلی محبوب شد چون صاحبخانه با هزینه کم و بدون نیاز به ظرف و... می‌توانست از تعداد زیادی مهمان پذیرایی کند هر چند خیلی از متخصصان بهداشت هشدار می‌دادند مواد موجود در این پیتزاها قطعاً پنیرو کالباس تاریخ‌مصرف گذشته است و گر نه چنین عددی ممکن نیست. ساندویچی‌ها هم مدعی بودند خرید کلی و سود کم باعث کاهش قیمت شده و از کیفیت پایین خبری نیست.

ZENDEGI - SALAM

ضمیمه روزنامه خراسان

یک شنبه ۲۲ خرداد ۱۴۰۱  
۱۲ دی‌القهده ۱۴۴۲ • ۱۲ ژوئن ۲۰۲۲  
شماره ۲۰۹۵۸

۲۱۷۸

## از موز دروغین تا پاندانوس!

منوبی از غذاهای ناشناخته سال ۲۰۵۰ که باید ببینیم آیا در آینده نزدیک جزو خوراکی‌های پرطرفدار خواهند شد؟

تغییرات آب‌وهوایی خطر شوک‌های غذایی شدید را افزایش می‌دهند، جایی که محصولات زراعی با کاهش تولید همراه می‌شوند و قیمت‌شان به سرعت در سراسر جهان افزایش می‌یابد. به‌تازگی، دانشمندان فهرستی از گیاهان کمتر شناخته‌شده‌ای را تهیه کرده‌اند که می‌توانند تا سال ۲۰۵۰ در منوی غذا باشند. کارشناسان باغ گیاه‌شناسی کیودر لندن با ۹۰ درصد کارلری در یافتی تنها از ۱۵ محصول، در جست‌وجوی موادی هستند که رژیم غذایی ما را در آینده تضمین می‌کنند. از بیش از هفت هزار گیاه خوراکی در سراسر جهان، تنها ۴۱۷ گیاه به‌طور گسترده رشد می‌کنند و برای مصرف غذایی استفاده می‌شوند.

پاندانوس

پاندانوس، درخت کوچکی است که در نواحی ساحلی از جزایر اقیانوس آرام تا فیلیپین رشد می‌کند. از برگ‌های آن برای طعم دادن به غذاهای شیرین و خوش طعم در بخش



اعظم مناطق جنوب شرقی آسیا استفاده می‌شود در حالی که میوه‌های آناناس مانند آن را می‌توان به صورت خام یا پخته مصرف کرد. دکتر «مریبل سوتو گومز» پژوهشگر «کیو» می‌گوید: این درخت می‌تواند شرایط چالش برانگیز از جمله خشکسالی، بادهای شدید و نمک فراوان را تحمل کند. این یک ماده غذایی مقاوم در برابر تغییرات آب و هوایی و بسیار خوشمزه است. بسیار عالی است که سید غذایی خود را متنوع کنیم تا غذاهایی را در بر گیرند که مغذی هستند و می‌توانند در شرایط چالش برانگیز در سراسر جهان رشد کنند.

لوبیا موراما

لوبیاها یا حبوبات یکی دیگر از غذاهای پرطرفدار در منوهای آینده هستند چرا که ارزان، سرشار از پروتئین و ویتامین هستند و با طیف وسیعی از محیط‌ها از سواحل اقیانوس گرفته تا دامنه‌های کوه سازگارند. ۲۰ هزار گونه حبوبات در جهان وجود دارند اما ما تنها از تعداد انگشت شماری از آن‌ها استفاده می‌کنیم. تصور می‌شود که صدها نوع حبوبات در حیات وحش وجود دارند که هنوز برای دانشمندان ناشناخته هستند. لوبیا موراما، یک غذای اصلی در بخش‌هایی از بوتسوانا، نامیبیا و آفریقای جنوبی است، جایی که دانه‌ها را با ذرت می‌جوشانند یا پودر می‌کنند تا فرنی یا نوشیدنی کاکائو مانند درست کنند. همه حبوبات خوراکی نیستند اما کارشناسان در حال بررسی خواص گونه‌های مختلف هستند تا ببینند کدام یک می‌توانند غذا و مواد مغذی را تأمین کنند.



غلات وحشی

غلات از علف‌ها به دست می‌آیند و دارای تنوع بسیار زیادی هستند و با بیش از ۱۰ هزار گونه، ظرفیت زیادی برای غذاهای جدید ارائه می‌دهند. فونیو یکی از غلات مغذی آفریقایی است که برای تهیه فرنی و نوشیدنی استفاده می‌شود. این گیاه که به صورت محلی به عنوان محصول کشت می‌شود، می‌تواند شرایط خشک را تحمل کند.



موز دروغین

موز دروغین یا کاذب که با عنوان Enset شناخته می‌شود، از خویشاوندان نزدیک موز است که تنها در بخشی از اتیوپی مصرف می‌شود. میوه موز مانند این نیست اما ساقه‌ها و ریشه‌های نشاسته‌ای آن را می‌توان تخمیر و برای تهیه فرنی و نان استفاده کرد. مطالعات نشان می‌دهند این محصول موز مانند ظرفیت آن را دارد که بیش از ۱۰۰ میلیون نفر را در جهان در حال گرم شدن، تغذیه کند. منبع: bbc.com

