

روش‌های سنتی تهیه مواد غذایی در فرهنگ مردم کازرون

محمد مهدی مظلوم زاده^۱

چکیده

در گذشته تهیه ترشی، مربا، عسل، مواد لبنی و حلواها به صورت سنتی و با ابزار آلات دست‌ساز انجام می‌گرفت. استفاده از خمره‌های مخصوص، کوزه‌های سفالی، خیک یا مشک و موادی مانند آخورک، بنک، کلخنگ، بنشوک، سیرموک و کازو محصولات منطقه‌ای تولید می‌کرد و به صورت سنتی از نسلی به نسل دیگر به ارث می‌رسید. انواع ترشی‌ها، مرباها و مواد لبنی منطقه محصولات هستند که در طعم و نحوه تولید منحصر به فرد می‌باشند؛ به شکلی که برخی اقلام مانند «ترشی گلک و موسیر» از سوغاتی‌های منطقه هستند.

۱. مرحوم محمد مهدی مظلوم زاده (۱۳۸۴-۱۳۲۷) از فرهنگیان با سابقه و قدیمی واحد فرهنگ مردم بود که همکاری خود را با این مرکز از سال ۱۳۴۶ آغاز کرد (با وجود آسیب دیدگی شدید و دائمی در همان سال) و تا آخر عمر پر برکت خویش ادامه داد. گردآوری فولکلور غنی و ارزشمند کازرون و چاپ برخی از این متون از آثار ارزشمند و ماندگار این پیر جاویدان کازرونی است:

سیر تاریخی تعزیه در کازرون (چاپ شده در سال ۱۳۸۲ توسط مرکز تحقیقات صدا و سیما) آشپزی در کازرون (چاپ شده در سال ۱۳۸۳ توسط انتشارات کازرونیه) مشاغل سنتی و صنایع دستی کازرون (زیر چاپ) اشعار ملی کازرون (زیر چاپ) و دو نسخه دستنویس «سلمان در فارس» و «فرهنگ مردم کازرون» از دیگر آثار ارزشمند این تلاشگر عرصه فرهنگ است. یادش گرامی و روحش قرین رحمت باد. (برای آشنایی بیشتر ر.ک: علی آنی‌زاده، معرفی یک فرهنگیار، فصلنامه فرهنگ مردم، شماره ۹: ۱۶۳-۱۶۱) تنظیم از سویل ماکویی

makouee@hotmail.com

کلیدواژه‌ها: گادوشه، خمره، خیک، ترشی، مربا، مواد لبنی، حلوا



مقدمه

تا چند سال پیش که هنوز مواد غذایی بسته‌بندی شده رواج نداشت و بیشتر مواد غذایی در خود شهرستان‌ها و به دست مردم تهیه می‌گردید در مغازه‌های اغذیه فروشی و بقالی انواع مواد غذایی به فروش می‌رسید. ابزار کار اغذیه فروشی و بقالی مشترک بود با این تفاوت که در بقالی‌ها علاوه بر انواع خشکبار و مواد غذایی، اشیا و مواد غیر غذایی، تره‌بار و میوه نیز به فروش می‌رسید.

ابزار کار اغذیه فروشی‌ها و بقالی‌ها عبارت بود از: پاچال^۱ یا میز چوبی بزرگ، طبقه‌های چوبی یا فلزی در اطراف دکان یا مغازه، ظروف نگهداری مواد غذایی مانند بطری‌های بزرگ و جادار دهانه گشاد و سرپوش دار، گادوشه^۲ (سفال لعابدار برای نگهداری لبنیات و شیر و ارده)، صندوق‌های چوبی میوه، گیره سبزیجات، گونی و جوال برای نگهداری غلات و حبوبات و خشکبار، حلب یا دَگَه برای نگهداری خشکبار و روغن، قاشق بزرگ برای برداشت خشکبار و غلات، ترازو و میزان (نوعی ترازوی بدون دستگیره) و انواع وزنه‌های خرد و درشت از چند مثقالی گرفته تا چند من یا امروزه چند کیلوگرمی.

پاچال، سکوی گچی تو خالی با جلوی باز بود که اغذیه فروش‌ها و بقال‌ها ترازو، میزان، دخل پول و وزنه‌های کوچک خود را روی آن قرار می‌دادند و وزنه‌های بزرگ و سنگین در داخل پاچال چیده می‌شد. پاچال در طرف راست دکان قرار داده می‌شد ولی امروزه در بیشتر اغذیه فروشی‌ها، میز بزرگ و مسطح چوبی جای پاچال‌های گچی را گرفته است اما هنوز پاچال‌های گچی در مغازه‌های قدیمی دیده می‌شود.

در اغذیه‌فروشی‌ها و بقالی‌ها می‌توان سرکه، ترشی، مربا، شیره انگور و خرما، نشاسته، آلو کیسه، تمره‌ندی، برنج، حبوبات، ادویه، قند و شکر و چای، روغن نباتی، کنجد، گندم، آرد، فلفل سرخ (هندی)، فلفل سیاه، لیمو عمانی، رطب، آرده، کشک،

1. pãčâl

2. gâdušeh

زرشک، رب انار، انواع لبنیات، تخم مرغ، زعفران، انجیر خشک، انجیر سبز و تازه، عسل، آلبیمو، آب نارنج، آبغوره، بلوط، بادام کوهی شیرین کرده (آخورک)، بادام کوهی تلخ، پسته وحشی شیرین کرده (بَنک)، کلخنگ^۱ (چاتلانقوش)، بنشوک^۲ (پسته وحشی نارس)، سیب ترش (کال)، سیب رسیده، انواع میوه‌ها و سبزی‌های خوردنی و پختنی، قسب یا قصب^۳ (خرمای خشک)، خارک^۴ پخته (نوعی قصب پخته که از جهرم می‌آورند)، شیرخشک، سیرموک^۵ (سیر خودرو و صحرایی)، کازو^۶، گردو، بادام، نمک بلور، نمک ساییده و دیگر اقلام را دید.

اغذیه فروش‌ها یا بقال‌ها مواد غذایی را به طور عمده از مزرعه‌داران، باغداران، تجار، تولیدکنندگان مواد غذایی خانگی و غیره خریداری می‌کنند و در مغازه به فروش می‌رسانند. علاوه بر اغذیه فروشی‌ها و بقالی‌ها، نانواپی، قصابی، قندریزی، قنادی، عصاره‌سازی، حلوا فروشی، مرغ فروشی، بالال فروشی، ماهی فروشی، آرد فروشی، حلواپزی، آسیابانی، نان‌پزی‌های جدید (ماشینی، فانتزی، سنگک) و حتی خود شکارچیان و امثال اینها هم در تولید، تهیه و فروش انواع مواد غذایی نقش دارند.

در سال‌های اخیر نیز فروشگاه‌های مواد غذایی جدید و بسته‌بندی شده وارداتی، کارگاه‌های تهیه و بسته‌بندی حبوبات، ذرت خشک کنی، آهلوک شیرین کنی (بادام کوهی)، تهیه رب گوجه‌فرنگی و پودر لیمو عمانی و شور و سبزیجات خشک، کارخانه همبرگر و کالباس و سوسیس‌سازی و شیرینی‌سازی، بسته‌بندی خرما و غیره به اغذیه فروشی‌های سابق و سنتی افزوده شده‌اند.

در این قسمت برای آشنایی با برخی مواد غذایی سنتی کازرون به طرز تهیه آنها اشاره می‌شود:

1. kolxonag
2. bonšuk
3. gasb
4. xârak
5. sirmuk
6. kâzu

۱- ترشی‌ها: انواع سرکه و ترشی‌ها به وسیله زنان خانه‌دار تهیه و در اختیار مغازه‌ها قرار می‌گیرد. زنانی که به اصطلاح دستشان خوب است و در ساختن ترشی مهارت دارند، در فصول مختلف ترشی‌های گوناگونی درست می‌کنند.

ابزار کار زنان ترشی‌ساز حرفه‌ای عبارت بود از: خمره سرکه‌ای، بر خمره^۱، کلوک، گیره بزرگ، کارد، دیگ، اجاق، تیر چوبی و غیره. موادی که در سرکه و ترشی‌سازی به کار می‌بردند نیز عبارت بود از: بادمجان چین اول، سیرمُوک، کورک^۲ (شاخه‌های تازه روییده گیاه کَبَر)، گلک^۳ (ثمر ریز کَبَر)، هویج، گل کلم، سیب ترش و کال، پیازهای ریز، ادویه، نمک و آب.

سرکه را زنانی که در سرکه‌اندازی مهارت داشتند از نوعی انگور دانه درشت و پوست کلفت به نام انگور «کماشی»^۴ درست می‌کردند. این نوع انگور در اوایل تابستان از تاکستان‌های روستای دوان به بازار شهر می‌آمد. برای تهیه سرکه ابتدا انگور را از کلک‌ها^۵ (کُلاهک) و خوشه‌ها جدا می‌کردند و در ظرف بزرگی مانند گیره (سبد) یا صافی می‌ریختند و تمیز می‌شستند و مدت کوتاهی جلوی آفتاب پهن می‌کردند. بعد خمره سرکه‌ای را شسته و خشک می‌کردند و یک انار ترش را دو کپه (دو نصف) می‌کردند و بدنه داخلی خمره سرکه‌ای را انار مالی می‌کردند تا ترش شود. خمره را در گوشه‌ای از اتاق یا پستوی خانه یا انباری قرار می‌دادند و دانه‌های انگور را داخل آن می‌ریختند. سپس به قدر یک لیوان «سرکه سال» را که سال پیش درست کرده و نگه داشته بودند و سرخ رنگ شده بود، روی انگور می‌ریختند تا به اصطلاح «بو»^۶ بردارد. یک قطعه نمک بلور نیز برای حلالی روی دانه‌های انگور می‌گذاشتند و با پارچه ضخیمی دهانه خمره را می‌بستند و یک خشت یا قطعه سنگ پهنی را روی دهانه خمره

1. bar-xomreh

2. keverak

3. golak

4. komâši

5. kolak

6. bu

می گذاشتند و تا سه چهار روز به آن دست نمی زدند تا دانه های انگور نشت^۱ (پژمرده) شده رنگ عوض کند. بعد مقداری آب طاهر و تمیز که روی اجاق یا در آفتاب، ولرم یا به اصطلاح ملول^۲ (نیم گرم) شده بود را به اندازه ای که آب از روی دانه های انگور بالاتر بیاید داخل خمیره می ریختند. سپس دهانه خمیره را برای پنج روز دیگر می بستند. بعد از این مدت، سراغ خمیره سرکه ای می رفتند و سرپوش آن را بر می داشتند و با تیرچوبی تمیز یا با دست آستین بالا زده دانه های انگور بالا آمده را آهسته فرو می بردند تا آب آن رو بیاید و سرپوش خمیره را مجدداً می بستند.

بعد از حدود بیست روز که سرپوش خمیره را بر می داشتند، آب و دانه انگور به سرکه و تلفک^۳ (تُفل) تبدیل شده بود. تلفک ها را که قهوه ای رنگ بودند همراه سرکه در صافی بزرگ که روی بادیه یا ظرف بزرگی قرار داشت می ریختند و سرکه اش را می گرفتند و درون بر خمیره (خمیره لعابدار برای نگهداری سرکه) به عنوان سرو (سرآب) و برای مدت یکسال نگهداری می کردند یا می فروختند و تلفک ها را داخل خمیره سرکه ای برمی گرداندند و سرپوش آن را می گذاشتند. چهار پنج روز دیگر که می گذشت دوباره آب ولرم درست می کردند و معادل وزن تلفک ها آب نیم گرم روی آن ها می ریختند و سرش را می بستند. بیست روز دیگر دوباره سراغ خمیره سرکه می رفتند و به نحو یاد شده سرکه دوم آن را هم می گرفتند و دوباره تلفک ها را در خمیره سرکه برای خیر مسلمان می ریختند یعنی کسانی که لازم یا دوست داشتند با کاهو یا تربزه^۴ بخورند نگه می داشتند و سرکه دوم را داخل کلوک می ریختند و با آن انواع ترشی ها را درست می کردند.

سرکه سر آب هر چه بیشتر بماند ترش تر و سرخ تر می شود و اگر یک سال از روی آن بگذرد به آن «سرکه سال» می گویند. زنان ترشی ساز، از سرکه انواع ترشی ها را هم برای فروش و هم برای مصرف خانواده درست می کنند.

-
1. našt
 2. malul
 3. tolfak
 4. torbeze

ترشی بادمجان: این ترشی را که به آن ترشی بادنجون^۱ می‌گویند از سرکه و بادمجان ریزی که به آن «واروک» (بازرویک، بازرویده، دوباره ثمر داده) می‌گویند و از چین دوم بوته‌های بادمجان بدست می‌آید که ریزتر از بادمجان چین اول است، درست می‌کنند.

زنان ترشی‌ساز، ابتدا با کارد، نوک آویزه‌های کلاhek بادمجان را که سبز رنگ است می‌برند و طرف دیگر را هم از درازا و از وسط تا نرسیده به کلاhek دو کپه (دو نصف) می‌کنند تا هر دو کپه به کلاhek متصل باشد. بعد لای کپه‌ها نمک ساییده می‌پاشند و بادمجان را در یک گیره (سبد) بزرگ قرار می‌دهند و یک جل کهنه تمیز مانند گونی یا پارچه تمیز و ضخیم روی بادمجان‌ها پهن می‌کنند و یک قطعه سنگ درشت و پهن را روی جل می‌گذارند تا روی بادمجان‌ها فشار وارد کند تا زهرشان بیرون بریزد. این کار را «تنگ هشتن»^۲ (در فشار قرار دادن برای خارج کردن زهر و نمک) می‌گویند.

بعد از چند ساعت، بادمجان‌ها را شسته و در یک ظرف پهنی مانند سینی یا تویزه^۳ (طبق لبه‌دار نان‌خوری) می‌ریزند و می‌گذارند تا در مقابل آفتاب نیمه خشک شود. سپس بادمجان‌های آفتاب دیده را در دیگ قرار می‌دهند و مقداری سرکه و زردچوبه به آنها اضافه می‌کنند. بعد آن‌ها را بیرون می‌آورند و در ظرف دیگری می‌ریزند تا خنک شوند.

در این هنگام، مخلوطی از سیر خشک پوست گرفته و در هاون کوبیده، زردچوبه، فلفل سرخ کوبیده و نعنای خشک را به صورت لایه لایه می‌ریزند و بادمجان‌های آماده را در گُلوک بزرگی قرار می‌دهند. اگر ترشی بادمجان را بخواهند برای مدت طولانی نگهداری کنند، مقداری موسیر (سیر خودروی صحرايي) شیرین کرده را در مقداری سرکه - همان سرکه‌ای که بادمجان‌ها را در آن جوشانده‌اند - می‌ریزند و روی اجاق می‌جوشانند. بعد تا پر شدن گُلوک یک ردیف بادمجان و یک ردیف سیرموک در آن می‌ریزند و به مقدار لازم نمک ساییده یا یک قطعه نمک بلور روی آنها می‌ریزند یا قرار

1. bâdenjun

2. tang-heštan

3. tevizeh

می دهند. آنگاه آن قدر سرکه روی آنها می ریزند تا کلوک پر شود و سرکه روی بادمجان‌ها بایستد. دهانه کلوک را با پارچه تمیزی می بندند و در گوشه‌ای قرار می دهند تا بادمجان‌ها به تدریج برسند و به ترشی تبدیل شوند.

زن‌های ترشی‌ساز برای خودشان از هر نوع بادمجانی که بخواهند ترشی درست می کنند، بدون تنگ گذاشتن، آن‌ها را کپه می کنند و در کمی سرکه یا آب می جوشانند و لای آن‌ها را با مخلوط یاد شده پر می کنند یا پر نکرده در کلوک روی آن‌ها سرکه می ریزند و سرپوش آن را می بندند و در گوشه‌ای می نهند تا جا بیفتد.

ترشی لیتک^۱: ترشی لیته را «لیتک» می گویند. زنان ترشی‌ساز، این ترشی را از بادمجان خشک شده، درست می کنند. آنان در زمان فراوانی بادمجان مقدار زیادی از آن را می خرند و مثل بادمجان‌هایی که برای ترشی آماده می کردند آماده و خشک می کنند و برای فصولی که بادمجان نیست نگه می دارند.

برای تهیه این ترشی بادمجان را قطعه قطعه می کنند و در آب می جوشانند تا نرم شود. سپس بادمجان‌ها را با دست فشار می دهند تا آب آن خارج شود و بعد همه را مقابل هوا می گذارند تا کمی خشک شوند. سپس آن‌ها را در مقداری سرکه می جوشانند و می گذارند تا خنک شود. آنگاه مخلوط سیر کوبیده شده، فلفل، نمک و زردچوبه را با لیته‌ها در کلوک می ریزند و سرکه را هم به آن‌ها اضافه می کنند و دهانه کلوک را می بندند و در گوشه‌ای می گذارند تا جا بیفتد.

برخی ترشی لیتک (لیته) را از چرخ کردن بادمجان لیته، هویج، فلفل دلمه، خیار، نعناع، جعفری، ترخان و گشنیز درست می کنند و همه را در کلوک می ریزند و به مقدار لازم زردچوبه، فلفل قرمز و نمک به آن اضافه و سرکه را روی آنها می ریزند و سرپوش کلوک را می گذارند و در گوشه‌ای می نهند. ده روز بعد، ترشی آماده مصرف می شود.

ترشی کورک^۲: ابتدا مقداری «کورک» که شاخه‌های تازه روئیده گیاه کبر است را از کورک فروشان دوره گرد که آنها را در اواخر بهار از بیابان‌های اطراف شهر چیده‌اند خریداری می کنند و در حصین بزرگ سفالی می ریزند، از آب پر می کنند و دو سه

1.litak

2.keverak

روزی صبر می‌کنند تا زهر آن‌ها داخل آب برود سپس آبش را عوض می‌کنند. این کار را در مدت ۶ تا ۹ روز سه بار انجام می‌دهند؛ آبش را عوض می‌کنند تا تلخی به طور کامل از بین برود و شیرین شود.

بعد، مقداری نمک بر کورک‌ها می‌پاشند و مقابل هوا می‌گذارند تا نیمه خشک شود. سپس آن‌ها را در کلوک می‌ریزند و چند خوشه فلفل و گاهی چند خوشه «بُنشوگ» (پسته وحشی نارس) روی کورک‌ها قرار می‌دهند و کلوک را از سرکه پر می‌کنند و دهانه‌اش را با پارچه تمیز چند لا می‌بندند و در گوشه‌ای قرار می‌دهند. پس از یک ماه کورک‌ها به عنوان ترشی قابل خوردن می‌شود.

نوع دیگر ترشی مزبور، ترشی کورک تلخک^۱ است که برای «خیر مسلمان» درست می‌کنند و جنبه دارویی دارد و برای رفع سودا و جوش لثه‌های دندان مفید است.

برای تهیه این ترشی کورک‌های تمیز شده را با کمی آب و نمک ساییده شده خیس می‌کنند و در کلوک می‌ریزند و دهانه کلوک را با پارچه می‌بندند. بعد از چهار پنج روز، کلوک را سربسته در گوشه اتاق یا پستو به طور اُریب دَمَر می‌کنند و ته کلوک را به دیوار و دهانه‌اش را روی زمین قرار می‌دهند تا زهر کورک‌ها خارج شود. دو سه روز دیگر کلوک را سر بالا می‌کنند و سرکه درون می‌ریزند و دهانه‌اش را می‌بندند و می‌گذارند تا شش هفت ماه بعد کورک تلخک جا بیفتد و قابل استفاده گردد.

ترشی گُلک و موسیر: در اوایل تابستان، مقدار زیادی گلک^۲ که ثمر ریزگیاه کَبَر یا لگجین است از فروشندگان دوره‌گرد و بیابان‌رو خریداری می‌کنند و در حصینی پر از آب می‌ریزند. نوع درشت‌تر آن را هم با کارد دو نصف یا چند قاچ می‌کنند و در حصین آب می‌ریزند.

زنان ترشی‌ساز، برای این که زهر گلک‌ها زودتر بیرون بیاید یک قطعه سنگ درشت را روی آن‌ها می‌گذارند تا بر گلک‌ها فشار بیشتری وارد شود. بعد از دو سه روز آبش

1.keverak-talxak

۲. ثمر گیاه خودرو و خاردار و تلخ مزه «کَبَر» kabar که شباهتی به «خاک» (تخم مرغ) دارد البته ریزتر از آن است و به آن «خاگوک» xâguk می‌گویند. خاگوک نارس و ریز را که تازه از گل بیرون آمده «گُلک» golak می‌نامند و با آن ترشی درست می‌کنند.

را عوض می‌کنند و تا هشت نه روز، روزی یک بار آب آن را عوض می‌کنند. سپس گلک‌ها را آن قدر می‌شویند تا تلخی آن‌ها به کلی از بین برود و به اصطلاح شیرین شود. آن‌گاه نمک ساییده شده را روی آن‌ها می‌پاشند و در یک یا چند سینی بزرگ می‌ریزند و مقابل آفتاب می‌گذارند تا کمی خشک شود. در این هنگام، مقداری موسیر قاچ قاچ کرده شیرین را نمک می‌زنند و مقابل آفتاب پهن می‌کنند. گلک‌ها را در مقداری سرکه می‌جوشانند و با موسیرها در کلوک می‌ریزند سپس مقداری زردچوبه، نمک و فلفل کوبیده را به آن اضافه می‌کنند و کلوک را با سرکه پر می‌کنند، می‌گذارند تا برسد.

این ترشی (گلک و موسیر) که بیشتر در کنار دم‌پخت (دمی) و کباب صرف می‌شود طرفداران زیادی دارد و به عنوان سوغاتی منطقه از آن نام می‌برند.

ترشی گل کلم: برای تهیه این ترشی ابتدا مقداری نمک روی گل کلم سفید می‌پاشند و یک ساعتی می‌گذارند بماند. بعد آنها را در کلوک می‌ریزند. مقداری هویج پوست کنده و قاچ قاچ را هم به آن اضافه می‌کنند و کلوک را از سرکه پر می‌کنند و می‌گذارند تا جا بیفتد. این ترشی حداقل یک ماه طول می‌کشد تا جا بیفتد و قابل استفاده شود.

ترشی گل کلم را گاهی با گلک و موسیر به شکل مخلوط درست می‌کنند، گاهی هم شلغم پوست گرفته و خرد کرده و نمک زده را به آن اضافه می‌کنند.

زنان ترشی‌ساز، علاوه بر ترشی‌های یاد شده، ترشی‌های دیگری مثل لیمو، پیاز ریز، شلغم، سیب سبز و نارس (سیب ترش)، مخلوط سبزی‌ها (تره، ریحان، جعفری و نعناع سبز)، هویج و فلفل سبز را هم به همین طریق ولی جداگانه یا گاهی مخلوط درست می‌کنند.

۲- مرباها: زنان مرباساز انواع مرباها را از کدو، هویج، سیب، به، توت‌فرنگی، خیار و غیره درست می‌کنند. مواد لازم و اصلی آنها شیره شکر، انواع عرقیجات و میوه‌جات است. غیر از مربای کدو که طرز تهیه آن با مرباهای دیگر فرق دارد، مرباهای دیگر را بدین طریق درست می‌کنند:

در جوشانده شکر و آب یکی از مواد یاد شده را به همراه مقداری از هر نوع عرقی که مایل باشند - مانند گلاب - می‌ریزند و هم می‌زنند. پس از آن که این مواد به اندازه کافی جوشیدند از روی اجاق برمی‌دارند و می‌گذارند تا سرد شود. سپس آن را در بطری‌های مخصوصی می‌ریزند. در تهیه مرباها بویژه مربای هویج، اگر بخواهند که مربا رُس کند و شکرک نزند مقداری آبلیمو یا جوهر لیمو هم به آن اضافه می‌کنند.

مربای کدو را هم به این ترتیب تهیه می‌کنند که مقداری کدوی مخصوص مربا سازی را که سفید رنگ است، پوست می‌گیرند و تخم‌های آن را هم بیرون می‌آورند و قاچ قاچ می‌کنند و در آهک آب دیده و خشک می‌خوابانند. یعنی مقداری آهک روی آنها می‌پاشند و تا سه چهار روز در گوشه‌ای می‌گذارند بماند تا تُرد شود. بعد آنها را به دقت می‌شویند و در شیر شکر که گفتیم با جوشاندن شکر در آب به دست می‌آید، می‌ریزند و روی اجاق می‌جوشانند. به مقدار لازم گلاب یا عرق بهارنارنج به آن اضافه می‌کنند.

۳- **تهیه به لیمو:** به لیمو را از جوشاندن و تهیه شیر شکر غلیظ و ریختن عصاره ثمر «به» و آبلیمو و رنگ خوراکی و غیره تهیه می‌کنند.

۴- **شیره انگور:** شهرستان کازرون منطقه‌ای کوهستانی است و به همین دلیل درختان انگور (زرتاک) در نقاط مختلف آن به خوبی پرورش می‌یابند و ثمر می‌دهند، بویژه در نقاط کوهستانی روستای دوان که انگور آن در استان فارس مشهور است.

در گذشته مهم‌ترین محصول صنایع غذایی دوان، کشمش، مویز و شیره انگور بود. کارگاه‌های شیره‌پزی در تمام نقاط منطقه باغی دوان و در میان تاکستان‌ها برپا بود و هر کارگاه بین چهار تا بیست سنگاب با کروش^۱ داشته است که هر یک از کروش‌ها نزدیک به شش متر مکعب حجم داشته و به تفاوت از پنجاه تا پانصد کیلوگرم انگور در آنها می‌ریختند. شیره‌پزها، آب انگورها را در کروش می‌گرفتند و گل مخصوصی به آن می‌زدند تا چروکش گرفته شود. بعد آب انگور را در ظرف مسی بزرگ - مانند پاتیل - روی اجاق می‌جوشانند و شیرهاش را که رنگ عوض می‌کرد و قهوه‌ای سیر می‌گردید می‌گرفتند و گل و زواید آن را دور می‌ریختند. بنابراین، از هر پنج من انگور، یک من

شیره انگور به دست می‌آوردند. شیره‌های تهیه شده را در خیک‌های مخصوص حمل شیره می‌ریختند و به بازار شهر عرضه می‌کردند. در کوهها و تاکستان‌های دوان و اطراف آن در حدود یکصد کارگاه شیره‌پزی وجود داشت که در چهار منطقه باغی واقع شده بودند و مناطق سرکوه، پاکوه، پشت‌کوه و جنوب دوان از جمله آنها بودند.

۵- تولید عسل: خرمی‌دشت و صحرا و کوه و تپه‌ها و وجود گل‌های فراوان و اعتدال هوا، عده‌ای از اهالی را به زنبورداری و تولید عسل وادار کرده است. زنبور عسل را «مش»^۱ و زنبور عسل وحشی را «مشکورک»^۲ می‌نامند که در شکاف‌ها و حفره‌های کوه و تپه و درخت، عسل‌ریزی می‌کنند. عسل مشکورک‌ها چگه وخالص است و از



عسل‌مَش‌ها که شیرینی به خوردشان می‌دهند، مرغوب‌تر و بهتر است.

زنبورداری به سبک سنتی از قدیم در این شهرستان رایج بوده و هنوز هم کم و بیش رواج دارد. امروزه زنبورداری اغلب به سبک جدید انجام می‌گیرد. سابق بر این، زنبورداران، در محل نگهداری زنبور که گوشه‌ای از حیاط وسیع منزلشان یا باغ و مزرعه بود، چند سکوی سنگی با روی هم قرار دادن قطعات سنگ بر روی هم در یک ردیف و به فاصله اندکی از هم برپا یا به اصطلاح

کره‌چین^۳ می‌کردند و روی هر سکوی یا کره یک کندوی سفالی که به آن «هره»^۴

1. maš
2. maškurak
3. karreh-č'in
4. hereh

می‌گفتند و به وسیله سفالگران ساخته می‌شد قرار می‌دادند به طوری که دهانه‌های باز هره‌ها در یک سمت و سوراخ‌های ریز پیش روی آن که زنبورها داخل هره می‌شدند، در طرف دیگر قرار می‌گرفتند. در طرفین هره‌ها نیز تعدادی سنگ قرار می‌دادند تا از جای خود نلغزند. دهانه عقب هر هره‌ای را هم با یک طبق بافته شده از شاخه‌های درخت بید یا بادام کوهی (بارشین) می‌بستند. در هر کندو یا هره، تعدادی زنبور با یک ملکه که زنبورداران به آن «سلار»^۱ یا شاه زنبور می‌گفتند، قرار می‌دادند. زنبورداران، هر پانزده روز یک‌بار، چند کاسه پر از شیره‌انگور آماده می‌کردند و هر کاسه را از دهانه عقب در کندویی قرار می‌دادند. زنبورهای عسل، از راه سوراخ‌های ریز پیش روی کندو وارد آن می‌شدند و در هر کندو چند طبق مومیایی با حفره‌های ریز و زیادی که به آنها «نونک»^۲ می‌گفتند می‌ساختند و در آن حفره‌ها مشغول عسل‌ریزی می‌شدند.

هنگام عسل‌گیری، ابتدا مقداری کهنه سر چوب می‌بست و آن را آتش می‌زد، تا دود وارد کندو شود. زنبورها، از دود بدشان می‌آید و به عسل‌گیر نزدیک نمی‌شوند و به او نیش نمی‌زنند. زنبوردار، طبق پشت کندو یا هره را برمی‌داشت و اطراف نونک‌های پر از عسل و چسبیده به بدنه داخلی هره را یکی یکی با کارد از هره جدا می‌کرد و بیرون می‌آورد و سر بالا به شکلی که عسل‌های آن نریزد داخل ظرف بزرگی که در کنارش گذاشته بود قرار می‌داد.

زنبوردار پس از اتمام برش نونک‌ها، دهانه عقب هره را با گذاشتن ظرف شیره در آن می‌بست. عسل‌گیر آنگاه نونک‌ها را دمر در ظرفی چون دیگ می‌نهاد و آن را روی آتش می‌گذاشت تا عسل‌ها داخل ظرف بریزند و نونک‌ها هم به صورت تغالله درآیند که به آن «کرا» یا «کره»^۳ می‌گفتند. تغالله‌ها را با دست می‌شست و خوب فشار می‌داد و در آب سرد می‌ریخت. سپس دوباره آنها را در پارچه نسبتاً ضخیم می‌ریخت و با دست فشار می‌داد تا آبش بیرون بیاید و بعد در ظرف دیگر می‌ریخت. روی آب مزبور چربی‌هایی ظاهر می‌شد که آنها را با دست می‌گرفت و خشک می‌کرد و به عنوان شمع

1. sallâr

2. nunak

3. kerâ / kerah

عسل به گیوه‌دوزان و کفش‌دوزان می‌فروخت تا برای کشیدن روی نخ‌ها مورد استفاده قرار دهند. آنچه در پارچه می‌ماند «موم» نام دارد و می‌توان آن را عطاری‌ها دید که برای درمان شکسته‌بندی استخوان‌های آسیب دیده و کوفتگی بدن مورد تجویز قرار می‌گیرد.

۶- **لبنیات‌سازی:** پیش از تأسیس کارخانه‌های ماست‌بندی در سال ۱۳۶۴ و تولید پنیر در سال ۱۳۷۴ شمسی، لبنیات به وسیله زنان روستایی تولید می‌شد. آنان از شیر فرآورده‌هایی چون: ماست، دوراق (ماست آب رفته)، کره، آغز^۱ (شیرزهکی)، پنیر، گورک (گور)، کشک و روغن حیوانی تهیه می‌کردند و به شهر می‌آوردند و به فروش می‌رساندند.

شیردوشی: زنان دامدار، شیرها را به هنگام برگشتن دام‌ها از چراگاه می‌دوشیدند. وقتی شیر گاو را می‌دوشیدند، برای این که شیر بیشتری بدهد، چنین می‌خواندند:
 تُووی، تُووی، ماده گُو! / شیر گُوُم می‌دوشُم / می‌رُم بازار می‌فروشُم / می‌دُم مخمل (یا اطلس) می‌پوشُم

tuvey,tuvey,mâde gov, šire govom midušom , mirom bâzâr
 mifrušom, midom maxmal mipušom.

یعنی پیوسته شیر ماده گاوَم را می‌دوشُم، می‌بَرَم بازار و می‌فروشُم و با پول آن پارچه مخمل (یا اطلس) می‌خرم و لباس می‌دوزم و می‌پوشُم.

هنگام جوشاندن، روی شیر سرشیر یا خامه می‌بندد که به آن قیماغ^۲ (تحریف قایماغ ترکی) می‌گویند. از شیر، فرآورده‌های لبنی مختلفی را تهیه می‌کنند.

ماست‌بندی: ماست پیش از فرآورده‌های لبنی دیگر مصرف دارد و همین دلیل بیش از سایر لبنیات تهیه می‌شود. هنگام ماست‌بندی ابتدا شیرهای دوشیده شده را در دیگ یا بادیه روی اجاق می‌نهند و آتش زیر دیگ را ملایم می‌کنند و یک تیر چوبی که شبیه به تیر نان‌پزی خانگی است را پیوسته در آن می‌گردانند. بعد از لحظاتی شیر می‌جوشد و رویش کف می‌کند و بالا می‌آید. در این موقع، شیر جوشیده را از روی اجاق برمی‌دارند و در گوشه‌ای قرار می‌دهند. وقتی از داغی آن کاسته و ولرم (نیم گرم) شد، دو سه

1. âqoz

2. qeymâq

قاشق غذاخوری ماست شیرین که از قبل نگه داشته‌اند را به عنوان مایه به شیر جوشیده شده اضافه می‌کنند و با نوک چوب آن را هم می‌زنند تا بو در آن بیفتد. برای سه چهارم کیلوگرم شیر جوشیده، یکی دو قاشق ماست کافی است. بعد یک طبق یا سه طبق به عنوان سرپوش روی دهانه دیگ یا بادیه قرار می‌دهند و جل و پلاس زیادی روی آن می‌ریزند یا این که یک گیره^۱ (سبد) بزرگ روی آن دمر می‌کنند و قطعه سنگ درشتی را هم روی گیره قرار می‌دهند. ماست در مدت چند ساعت - مثلاً شب تا صبح - می‌بندد و قابل استفاده می‌شود. ماست خوب بسته و نسبتاً سفت شده را ماست قالبی می‌نامند و می‌گویند: ماست قالبی، شیب گیره بی (بود). ماستی که مایه‌اش ماست ترش باشد ترش می‌شود. ماست آبکی را اوولک^۲ (آب ول) و ماستی را که مایه‌اش شیرین باشد، ماست شیرین می‌گویند و آن را با خرما تناول می‌کنند و خیلی‌ها ماست شیرین و قالبی را دوست دارند. از ماست ترش در تهیه دوغ یا پختن آش ماست استفاده می‌کنند. برای تهیه دوغ از ماست ترش آن را در گوشه‌ای می‌نهند تا خوب ترش شود. بعد نمک ساییده در آن می‌ریزند و آن قدر تکان می‌دهند یا هم می‌زنند تا ذرات کره روی آن ظاهر شود. سپس مقداری نعنای خشک در آن می‌ریزند.

ماست‌بندی را ماسندن^۳ می‌گویند و لایه چرب روی آن را سرچربه می‌نامند. در گذشته زنان ماست‌بند روستایی صبح زود با هم و با دیگ پر از ماست بر روی سر که زیرش حلقه پارچه‌ای به نام «چمبرک»^۴ قرار داده بودند به طرف شهر به راه می‌افتادند تا تیغ آفتاب به شهر برسند و ماست‌ها را در اختیار لبنیات فروشی‌ها قرار دهند. آنان با پول فروش ماست نیز مایحتاج زندگی خود را از بازار شهر خریداری می‌کردند و به روستای خود برمی‌گشتند. آنان، علاوه بر ماست، دیگر فرآورده‌های لبنی را هم با خود به شهر برده و به فروش می‌رساندند.

1. gireh
2. ov-velak
3. mâsondan
4. čambarak

تهیه دُوراق: در زمان فراوانی ماست، مقدار زیادی ماست را در یک خیک یا مشک می‌ریزند و دهانه‌اش را با نخ مویی می‌بندند و به مدت چهار پنج ماه در گوشه‌ای، مثلاً روی مشکودون^۱ (مشک آبدان) که سکوی کوچکی از سنگ است و روی آن مشک آب آشامیدنی قرار می‌دهند، می‌گذارند تا تدریجاً خیک در حال خشک شدن، آب ماست را به خود جذب کند و ماست غلیظ و سفت شده به صورت لُور در بیاید که به آن دوراق^۲ می‌گویند و در مواقع بی‌ماستی، بویژه در زمستان، مورد استفاده قرار می‌گیرد. دوراق را با خرما یا نان و سبزی می‌خورند. سابق بر این دوراق هم فروخته می‌شد. کسانی که ماست لازم داشتند دو هزار دینار یا دو ریال (معادل ۲/۵ ریال) دوراق می‌خریدند و با آب مخلوط می‌کردند و ماست درست می‌کردند. امروزه به جای این کار از کیسه استفاده می‌کنند و در عرض یکی دو روز، ماست در کیسه‌ای ریخته و آویزان شده و آب رفته را به عنوان ماست کیسه مورد استفاده قرار می‌دهند.

کره‌گیری: هنگام کره‌گیری، ابتدا ملار^۳ که یک سه پایه چوبی ۲/۵ متری است را بر پا می‌کنند. پایه‌های چوبی ملار را به صورت مایل و به فاصله حدود یک متر - کمتر یا بیشتر- از هم، روی زمین و در حفره‌های کوتاهی که در زمین کنده‌اند قرار می‌دهند و نوک آنها را نیز که در بالا کنار هم قرار گرفته با قطعه‌ای طناب به هم می‌بندند و بعد مشک کره‌گیری را که به آن چمتر^۴ یا چتمه می‌گویند (از پوست گوسفند ماده یا بز تهیه شده و در انتهای آن دو تکه چوب کوتاه قرار دارد که در دست می‌گیرند و به جلو و عقب حرکت می‌دهند)، را با سه قطعه طناب ۱/۵ متری که نوکشان در طرفین انتها و دهانه مشک بسته می‌شود، به بالای ملار نصب و آویزان می‌کنند به طوری که مشک در هوا و افقی قرار بگیرد. چمتر را پیش از آویختن، از ماست و دو برابر وزن آن از آب پر می‌کنند و دهانه‌اش را با نخ مویی می‌بندند و بعد می‌آویزند. هنگام مشک‌زنی، دو نفر زن؛ مادر و دختر یا عروس به کمک هم به تکان دادن و جلو و عقب بردن مشک پر از

-
1. maškovdun
 2. durâg
 3. mallâr
 4. čameter

ماست می‌پردازند و پیوسته مشغول به اصطلاح نهره‌زنی^۱ می‌شوند. هرگاه خسته شوند یا کاری داشته باشند یکی از آنها نهره زدن را ادامه می‌دهد و دیگری دنبال کارش می‌رود یا خستگی را از تن بیرون می‌کند و بالعکس.

با نهره زدن زیاد و تکان مداوم چمتر، ذرات چربی داخل ماست جمع می‌شود و روی آن قرار می‌گیرد و به صورت کره در می‌آید، وقتی مقدار کره به اندازه چند دانه پسته یا بزرگ‌تر از آن درآمد که به آن لُپ لُپ یا لُپ لُپی یا لُپه شده می‌گویند (یعنی به هم چسبیده می‌شود) دهانه مشک را می‌کشایند و داخل آن را فوک یا فوت می‌کنند یعنی می‌دمند تا کف‌هایش برود و کره‌هایش نمایان شود. اگر کره‌ها همه جمع و به هم چسبیده و نسبتاً سفت شده باشد، آنها را با قاشق می‌گیرند و در ظرف دیگری می‌ریزند و دهانه چمتر را می‌بندند و نهره زدن را تا گرفتن همه کره‌های آن ادامه می‌دهند. زنان کره‌گیر می‌دانند که یک مشک ماست که مثلاً پنج من یا کمتر گنجایش ماست و آب دارد، چقدر کره می‌دهد! با اتمام کار کره‌گیری، کره‌های جمع شده را در ظرفی می‌ریزند و دوغ داخل چمتر را هم در خیک یا مشک مخصوص دوغ می‌ریزند و چمتر را با نصب انتهای آن به بالای ملار، به طوری می‌آویزند که دهانه باز آن رو به زمین آویزان باشد تا داخل چمتر بُو نگیرد.

چمتر را از سر ملار باز می‌کنند و کمی نمک ساییده شده داخل آن می‌پاشند و دودش می‌دهند یعنی نوک قطعه چوبی از بلوط را می‌افروزند و آن را خاموش می‌کنند تا شعله نداشته باشد و تنها دود کند و دود آن را به داخل چمتر می‌فرستند تا دود زده شود و خراب نشود و تا دفعه بعد که می‌خواهند با آن کره بگیرند آن را تا می‌کنند به گونه‌ای که هوا داخل آن نماند و دهانه‌اش را می‌بندند و در گوشه‌ای می‌نهند. اگر تا مدت طولانی کره‌گیری انجام نگیرد و از چمتر استفاده نکنند برای این که خراب نشود و «بُو» نگیرد، هفته‌ای یک بار آن را به همان طریق دود می‌دهند.

روغن‌گیری: در چند نوبت مقدار زیادی کره به طریق یاد شده تهیه و جمع می‌کنند و با آن روغن حیوانی مطبوع و معطری تهیه می‌کنند. ابتدا کره‌های تهیه شده را در یک دیگ یا بادیه می‌ریزند و روی اجاق می‌گذارند و آتش زیر آن را ملایم می‌کنند. کره‌ها

آب می شوند و می جوشند و کف به ته ظرف می رود و روغن آن رو می ایستد. روغن را در ظرف دیگری می ریزند و مقداری آرد گندم روی کف‌های ته‌نشین شده داخل ظرف می ریزند و دوباره روی اجاق می گذارند تا بجوشد. آرد، کف‌ها را به خود جذب می کند و به ته ظرف می برد و مقدار روغن باقی مانده دوباره رو می ایستد که در ظرف روغن می ریزند و آرد چرب ته ظرف را هم به عنوان «بن دووا»^۱ (ته دوغ آرد) در ظرف دیگری می ریزند و نگه می دارند و هرگاه مایل باشند با خرما می خورند.

دوغ کاسنی: مخلوط دوغ و کاسنی جوشانده و آب گرفته را با هم «دو کاشنی»^۲ می گویند. فروشنده برای تهیه دوغ و کاسنی، مقدار زیادی دوغ تهیه می کند و مقداری هم بوته سبز گیاه خودروی کاسنی را که در اواخر زمستان و اوایل بهار در بیابان‌های اطراف زیاد می روید را می چیند و تمیز و خرد می کند و در آب می جوشاند تا تلخی گیاه از بین برود و شیرین شود. آنگاه کاسنی جوشانده را روی زمین می نهد تا سرد شود و سپس مقداری کاسنی پخته و آبدار را در دست می گیرد و فشار می دهد تا آبش بریزد. همه کاسنی‌ها به این ترتیب آب گیری می شود و آن‌ها را در مشک یا بشکه پلاستیکی پر از دوغ می ریزد. مقداری نمک را هم به آن اضافه می کند و خوب تکان می دهد تا با هم مخلوط شوند.

از دوغ و لور نوعی آش به نام دووا^۳ (دوغ آش) به صورت آش ماست می پزند و تناول می کنند.

تهیه لور: گاهی از دوغ جمع آوری شده با سفارش قبلی لور یا لورک^۴ که به آن چوکلوک^۵ هم می گویند، درست می کنند. دوغ‌ها را در ظرفی روی اجاق می نهند تا داغ شود و کف کند یا بجوشد و ببرد. بعد ظرف دوغ را از روی اجاق بر می دارند و می گذارند تا خنک شود. دوغ سرد شده را درون کیسه بزرگ، تمیز و سفیدی از پارچه

1. bon-duvâ

2. du-kâšni

3. duvâ

4. lurak

5. čukaluk

چلواری می‌ریزند و می‌آویزند. یک حصین خالی را هم در زیر آن می‌نهند تا آب لُور داخل حصین بریزد، آنچه در کیسه می‌ماند لُور است.

از آب لور داخل حصین، قره قروت درست می‌کنند. اگر دوغ بجوشد لور آن سفت‌تر می‌شود و آبش زودتر بیرون می‌آید ولی اگر نجوشد لور آن نرم است و آب آن دیرتر از کیسه می‌ریزد. از لورک جوش خورده و سفت شده کشک نیز درست می‌کنند. گاهی با پاشیدن زردچوبه، سیاهدانه و سیر خشک خرد کرده بر روی لور یا لورک و مخلوط کردن آن ماده‌ای به نام لیچار یا ریچال تهیه می‌کنند و کمی گران‌تر از لور می‌فروشند. ریچال را با نان و سبزی و انگور و لورک را با نان و خرما می‌خورند. مخلوط لورک با پنیر را «لُورپنیر» می‌گویند که با نان خورده می‌شود. مخلوط لور با نان ریزیز کرده و کمی روغن را چنگال لورک^۱ می‌نامند.

تهیه کشک: کشک را از لور یا لورکی که دوغ آن را جوشانده باشند و غلیظ و سفت شده باشد تهیه می‌کنند. هنگام درست کردن کشک، چند سینی را آماده یا چند گونی تمیز پهن می‌کنند. لورک را درشت‌تر از گردو در کف دست گلوله می‌کنند و در سینی یا روی گونی با کمی فاصله در کنار هم قرار می‌دهند. و در آفتاب خشک می‌کنند و داخل گونی می‌ریزند و برای فروش به بازار شهر می‌فرستند.

بهترین کشک منطقه کشک ترکی است و خیلی‌ها آن را به خاطر چرب و خوشمزه بودنش دوست دارند. این کشک را دامداران ترک زبان از لورک روغن‌دار درست می‌کنند. آنان ماست را به دوغ و دوغ را به لور و کشک تبدیل می‌کنند و به همین دلیل کشک چرب و خوشمزه می‌شود. در کشک ترکی لور را در سینی پهن و در آفتاب نیم خشک می‌کنند و با کارد به طور افقی و عمودی می‌برند و صبر می‌کنند تا کاملاً خشک شود. کشک‌های ترکی مربع، مسطح، زرد رنگ و کم‌نمک است ولی کشک‌های گلوله‌ای، سفید رنگ و شور است چون نمک بیشتری در آن می‌ریزند تا سفید رنگ شود. از کشک در آش کشک و آش رشته هم استفاده می‌شود.

تهیه پنیر: شیر آماده شده گاو یا گوسفند را در بادیه یا دیگی می‌ریزند و می‌گذارند تا کمی بجوشد. بعد آن را از روی اجاق بر می‌دارند و روی تشکچه مخصوص یا

پارچه تا کرده می‌گذارند، وقتی نیم گرم (ولرم) شد مایه پنیر را در آن می‌ریزند و با نوک تیر چوبی هم می‌زنند تا به همه جای شیر برسد. مایه پنیر چند نمونه است:

۱- مایه کهره^۱: به بزغاله شیرخوار که از مادر متولد شد شیر می‌خوراند و بلافاصله ذبح می‌کنند. شیردان پر از شیر او را از شکمش بیرون می‌آورند و در آفتاب خشک می‌کنند و نگه می‌دارند؛ هرگاه بخواهند پنیر درست بکنند ذره‌ای از آن را در یک قطعه پارچه یا مقداری پشم تمیز و طاهر می‌بندند و کمی آب جوش روی آن می‌ریزند تا نرم شود و آن را در شیر جوشیده می‌گردانند و کمی فشار می‌دهند تا بو در آن بیفتد. اگر مایه را زیاد در شیر جوشیده بگردانند، شیر می‌برد، این مایه بهتر از مایه خارجی است.

۲- مایه خارجی پنیر که به تازگی وارد بازار شده و مورد استفاده پنیر بندها قرار می‌گیرد. بعد از این که مایه پنیر به شیر زدند ظرف شیر را در جای خنکی قرار می‌دهند و مانند ماست بستن، دهانه آن را می‌پوشانند تا به پنیر تبدیل شود. در این موقع پنیر بسته شده به صورت دلمه^۲ (نیم بند، بسته و نرم) در می‌آید و آن را در چند کیسه نسبتاً کوچک از پارچه سفید می‌ریزند و می‌آویزند. در زیر کیسه‌ها نیز حصین سفالی قرار می‌دهند تا تدریجاً آب پنیرها در آن بچکد و پنیر سفت‌تر شود. زمانی که آب پنیرها کاملاً رفت آن‌ها را از کیسه‌ها بیرون می‌آورند و در آب حصین زیر پنیرها می‌نهند تا سفت‌تر شود و دوام بیشتری داشته باشد بعد مقداری هم نمک ساییده شده روی آن‌ها می‌پاشند.

بهترین شیر گاو برای تهیه پنیر، «پارینه دوشی»^۳ است و آن شیر گاوی است که در سال گذشته زاییده و بچه شیر داده باشد و دوباره گاو ماده آبستن شده باشد چون شیرش نسبتاً غلیظ می‌شود. هنگامی که گاوی می‌زاید از شیر اولیه‌اش به گوساله‌اش می‌دهند و از آن شیر پنیر درست نمی‌کنند. پنیری که از شیر گوسفند تهیه می‌شود، آب کمتری دارد و زود سفت می‌شود. پنیر شیر گاو آبکی‌تر و نرم‌تر است. مایه پنیر را اگر در شیر تازه دوشیده هم که گرم است بریزند و در آفتاب سرپوش روی آن بگذارند یا

-
1. kahreh
 2. dalmeh
 3. pârineh-duši

در سایه جل و پلاشش بکنند نیز به صورت پنیر بسته می‌شود سپس آن را در کیسه می‌ریزند و به بازار شهر می‌فرستند.

تهیه آغز: آغز از شیر گوسفند یا گاو ماده تازه زاییده بدست می‌آید که تا سه روز زرد رنگ و مشت^۱ و غلیظ یا زهکی^۲ می‌باشد. شیرهای این سه روز را می‌دوشند و در ظرفی چون بادیه یا دیگ روی هم می‌ریزند و روی اجاقی که آتش ملایم دارد می‌گذارند و با تیر چوبی آن را مرتب هم می‌زنند. بعد مقداری شیر صاف گوسفند یا گاو دیگری را که قبلاً دوشیده‌اند به اندازه وزن آغز یا بیشتر، در آن می‌ریزند و با تیر چوبی هم می‌زنند. همین که آغز کمی غلیظ شد یا خواست بجوشد ظرف را از روی اجاق بر می‌دارند و می‌گذارند تا سرد شود و سپس در جای خنک - مانند یخچال - قرار می‌دهند. آغز را زود مصرف می‌کنند که نماند و خراب نشود. آغز را با خرما یا شکر و با نان یا به تنهایی تناول می‌کنند.

۷- عصاری (ارده سازی): کارگاه عصاری را عصارخانه می‌نامند. عصارخانه، به شکل خانه وسیع و مسقف با طاق‌های گنبدی بود. در وسط محوطه کارگاه دو قطعه سنگ بزرگ و مدور عصاری روی هم قرار داشت. سنگ رویین به وسیله یکی دو رأس چهارپا به حرکت در می‌آید.

به سنگ رویین، تکه چوب نسبتاً ضخیم و محکمی متصل بود که ادامه آن را به پشت کمر چهارپا می‌بستند و به چرخش در می‌آوردند تا کنجدهایی را که از راه دورک^۳ سوراخ سنگ رویین روی سنگ زیرین می‌ریختند بسایند و به صورت آرده^۴ (افشره کنجد) درآورد. آرده نیز از طریق ناودان باریکی که بین دو سنگ قرار داشت داخل ظرفی که در زیر آن قرار داده بودند، می‌ریخت.

روغن کنجد هم در عصاری تهیه می‌شد که علاوه بر مصارف طبی، در قدیم به عنوان «روغن چراغ» هم مورد استفاده قرار می‌گرفت. تُفاله کنجد را هم «خَرِه»^۵

1. mašt

2. zehki

3. durak

4. ardeh

5. xareh

می‌نامیدند و به وسیله فروشندگان دوره‌گرد در کوچه‌های شهر به کسانی که خوردن آن را با «خرما» یا «شیره» دوست داشتند فروخته می‌شد. مشتریان عصاره‌ها بیشتر حلواپزها، اغذیه‌فروش‌ها و بقال‌ها بودند که ارده را برای پختن حلواهای ارده‌ای یا فروش به مشتری از عصاره خریداری می‌کردند.

عصاره‌ها، کنجد را در آب می‌خیساندند و آبش را می‌گرفتند و روی فرش طاهر و تمیزی که گسترده بودند، می‌ریختند و با چوبی که به آن «لُت»^۱ می‌گفتند کنجدها را خوب می‌کوبیدند و در آب نمک می‌ریختند تا پوسته‌های کنجد از مغز جدا شود. بعد کنجدها را با «گیره»^۲ (سبد) صاف می‌کردند که کنجدهای سفید شده فاقد پوست در گیره می‌ماند و با مقداری آب می‌شستند تا شوری آن از بین برود. بعد کنجدها را در ظرفی می‌ریختند و درون فر^۳ که اجاق مسقفی در دیوار بود قرار می‌دادند و با «کشا»^۴ که وسیله نوک کجی شبیه پارو ولی از آن کوچک‌تر بود کنجدها را داخل ظرف جلو و عقب می‌بردند؛ یعنی هم می‌زدند تا حرارت لازم را بیند و به اصطلاح «بُو» خورده شود. سپس کنجدها را از «فر» بیرون می‌آوردند و الک‌بیز می‌کردند و در یک حلب یا دلّه^۵ که در پایین بدنه آن سوراخی ایجاد کرده بودند و یک قطعه حلب یا مقوار را هم به کشا نصب کرده بودند می‌ریختند و کمی بالاتر می‌بردند تا به تدریج کنجدها در دهانه یا دورک^۶ سنگ روین عصارخانه بریزد و به ارده تبدیل شود. با روی کار آمدن دستگاه‌های جدید ارده‌سازی عصارخانه‌ها هم تعطیل شدند.

۸- **حلواپزی:** در کارگاه‌های حلواپزی یا حلوایی از «ارده» انواع حلواها پخته می‌شود که مواد لازم آنها عبارتند از: ارده، شیره خرما یا شکر و کنجد. استاد حلواپز با مهارت زیاد از مواد یاد شده انواع حلواهای ارده، قلمی و کنجدی می‌پزد. ابزار کار حلواپز عبارت است از: پاتیل مسی که دیگ بزرگ دهانه‌گشاد و ته گردی است، لُت

1. lot
2. gireh
3. for
4. kašâ
5. dalleh
6. durak

حلواهم‌زنی که چوب نسبتاً بلندی (حدود یک متر) است که سرچوبی ضخیم استوانه‌ای دارد، بطری‌های بلور گشاد و جادار و سرپوش‌دار برای نگهداری ارده و شیر و شکر، چند مجموعه یا سینی بزرگ و لبه‌دار، خمره آب، چراغ مشعل (قبلاً هیزم) و اجاق.

استاد حلواپز، ارده را از عصا‌خانه و شیر را از مغازه و کنجد را هم از کشاورزان کنجدکار می‌خرد و در کارگاه نگه می‌دارد. ابتدا مقدار زیادی شیر یا شیر شکر (شکر جوشانده و غلیظ شده) را در پاتیل می‌ریزد و روی اجاق سنگ و گچی یا اجاق فلزی، قرار می‌دهد و مدام هم می‌زند تا ته نگیرد و مواد مخلوط شده زوردار شود و به خوبی کش بیاید. حلواپز مقداری از مواد پخته شده و هم خورده را به ضخامت نازکی در حدود نیم سانتی‌متر، در چند سینی دیگر می‌ریزد و روی آن‌ها کنجد تمیز کرده و تَف حلوا را «حلوای کُنجدی»^۱ می‌نامند و اغلب بچه‌ها مشتری آن هستند. این حلوا شبیه نان خانگی موسوم به «تنک»^۲ است که پهن و گرد و نازک می‌باشد.

برای درست کردن حلوای ارده مقدار بیشتر مواد پخته شده در چند مجموعه یا سینی بزرگ به ضخامت چهار سانتی‌متر ریخته و پهن می‌شود تا هوا بخورد و سفت و بسته شود. اگر حلوای ارده را با شیر شکر درست کنند تُردتر از حلوای شیرهای است و به آن حلوای شکری نیز می‌گویند. مشتری این حلوا مغازه‌دارها هستند که آن را برای فروش به دکان خود می‌برند. مشتری‌های دیگر با خرید مقداری از این حلوا از حلواپز یا بقال، آن را با نان می‌خورند.

حلواپز، از مقدار مواد پخته و باقی مانده، حلوای سنگک و حلوای قَلَمی^۳ درست می‌کند. بدین ترتیب که مواد پخته را در مجموعه یا سینی لبه‌داری به ضخامت دو سانتی‌متر می‌ریزد تا هوا بخورد. آنگاه آن را به دو نوع حلوا تبدیل می‌کند؛ یا به همان شکل با کارد در چند ردیف به طور افقی و عمودی می‌بُرد که قالب قالب شود که به آن حلوای سنگک می‌گویند - در زمان قحطی این حلوا را به جای قند با چای می‌خورند

1. konjidi

2. tonok

3. qalami

– و خیلی سفت و سخت است یا این که مقداری از مواد پخته را با دست بر می دارد و می کشد تا در حین کش آمدن، باریک و قلمی شکل و دراز شود که با قیچی قطعه قطعه می کند و در سینی می ریزد تا سفت شود، به این حلوا نیز حلوای قلمی می گویند. نوع قلمی این حلوا باریک، تُرد و شکننده تر است و زودتر از حلوای سنگک جویده می شود. این حلوا را هم بچه ها دوست دارند.

حلوای تخم مرغ: بعضی از حلواپزهای حرفه ای که در تهیه شیرینی هم دست دارند، نوعی حلوا معروف به حلوای تخم مرغی برای مشتریان خود می پزند که خیلی خوشمزه و معطر است. مواد لازم برای پختن این حلوا: آرد سفید، آرد برنج، شکر، روغن، گلاب، زعفران و تخم مرغ است. ابزار کار حلواپز عبارتست از: دیگ، اسم^۱ (کفگیر)، چراغ گاز تک شعله یا اجاق سابق، ملاقه، سینی لبه دار برای ریختن حلوا، دیس حلواپزی و غیره. مواد لازم برای پختن مقداری حلوا نیز بدین شرح است: نیم کیلوگرم آرد سفید و نیم کیلوگرم آرد برنج، دو و نیم کیلوگرم شکر، هم وزن آرد هم آب و گلاب، سه چهارم دانه تخم مرغ و هم وزن آرد نیز روغن لازم است. ابتدا شیرۀ شکر را با جوشاندن شکر در آب تهیه می کنند و کنار می گذارند. بعد روغن را داغ می کنند و به تدریج آرد در آن می ریزند و هم می زنند تا تَف بخورد. سپس تخم مرغها را با آب و گلاب مخلوط می کنند و هم می زنند و در آن می ریزند. شیرۀ شکر را هم تدریجاً با ملاقه در آن می ریزند و آهسته هم می زنند. آنگاه یک گرم زعفران به آن اضافه می کنند در آخر نیز همین که روغن پس داد یعنی روغن انداخت حلوا پخته شده و آن را از دیس به داخل سینی می ریزند تا سرد و بسته شود.

۹- قندریزی: سابق بر این چند کارگاه قندریزی در بازار شهر وجود داشت که کله های قند درسته معروف به «قند شکری» تولید می کردند.

قندشکری که در کارگاه مزبور تولید می شد بدون پوشش کاغذی و ترد و کمی زردرنگ بود و هنگام نوشیدن چای با آن، زود آب می شد. در کارگاه قندریزی، استاد قندریز یا قندساز یا قنَاد با تعدادی کارگر وردست و شاگرد پادو به کار قندریزی مشغول بودند. ابزار کار آنان علاوه بر اجاق فلزی یا گچی که زیر آن مشعل یا هیزم

روشن بود سکویی از سنگ و گچ به صورت پاچال بود که قندریزان روی آن به قندریزی می‌پرداختند، پاتیل مسی دهانه گشاد و ته گرد، قالب فلزی قند که تنه آن مخروطی شکل بود و ته قالب آن که گرد بود و میان ته قالب مانند نصف گردو فرورفتگی داشت و از تنه جدا بود، گت چوبی نوک پهن، کفگیر مسی، سنگ یا تخته روی دستگاه و غیره.

ابتدا پاتیل را روی اجاق قرار می‌دادند و زیر آن مشعل یا هیزم روشن می‌کردند. مقدار زیادی شکر در پاتیل می‌ریختند تا حرارت لازم را ببیند و با گت هم می‌زدند. شکر بر اثر حرارت چسبناک یا به اصطلاح چکنه^۱ می‌شد در این موقع آتش زیر آن را ملایم یا خاموش می‌کردند و قالب فلزی را از روی دستگاه بر می‌داشتند و با کفگیر شکر حرارت دیده در آن می‌ریختند و با فشار باز هم شکر به آن اضافه می‌کردند تا دانه‌های چسبناک شکر به هم بچسبند و به صورت کله قند درسته درآید. با قرار دادن ته قالب بر روی دهانه زیرین قالب و فشار دادن آن، قند تکمیل می‌شد و آن را روی دستگاه قرار می‌دادند تا تدریجاً خشک شود و قالب را بالا می‌کشیدند تا از قند جدا شود؛ در کنار آن هم با فاصله قند دیگر و قندهای دیگری می‌ساختند و پس از اتمام کار و خشک شدن قندها آنها را برای فروش در اختیار عطاران، بقالان یا قندفروشان قرار می‌دادند.

پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی
پرتال جامع علوم انسانی