

جایگاه فرهنگی اجتماعی شیرینی سنتی اهری و

یئددی قات فطیر آذربایجان

آرش تیرانداز لاله‌زاری^۱

سارا زینی حسونند^۲

چکیده

هدف از نگارش این مقاله مستندنگاری، مطالعه رفتار اجتماعی، توصیف و انتقال فرهنگ، و بحث در مورد تاریخچه «شیرینی اهری» و «یئددی قات فطیر» از سوغاتی‌های سنتی آذربایجان و بویژه شهر اهر است. برای دستیابی به این اهداف از مشاهدات میدانی و مصاحبه‌های ساختاری و غیر ساختاری بهره برده شد. از اهری که پیش‌تر با نام «حامام شکر چؤرک‌سی» و گاه «نزیه» شهرت داشته، هم نوعی نان و هم قسمی شیرینی است، اما در تقسیم‌بندی‌های غذایی در رده شیرینی‌های خشک آردی به شمار می‌رود و یئددی قات فطیر در رده نان‌های فطیر مغزدار است. نقطه آغازین پخت هر دو غذای مذکور شهر اهر از محال قارداغ بوده است، اما به مرور، پخت آنها در سایر شهرهای ایران بویژه در حوزه استان‌های آذربایجان شرقی، آذربایجان غربی و اردبیل نیز گسترش یافته است. اهری و همچنین یئددی قات فطیر که شاید به عنوان نیم‌چاشت بیشتر و جاهت داشته باشند، بر خلاف صفت شیرینی که با خود همراه دارد، در نقطه مقابل سایر شیرینی‌ها، تنها حامل نوعی احساس شادی و سرخوشی نیست، بلکه دارای وجهی فرهنگی - معنوی است و در آیین‌های مذهبی و عزاداری‌ها به عنوان ادای خیرات و احسان در قالب غذای نذری نیز استفاده می‌شود. در گستره جغرافیایی مورد بحث، اهری و یئددی قات فطیر، از منظر جامعه‌شناسی از دو وجه روانی و اجتماعی قابل بحث است.

کلیدواژه‌ها: اهری، شیرینی سنتی، غذای نذری، فطیر، قارداغ

۱. مجری تهیه پرونده ثبت ملی میراث ناملموس شیرینی سنتی اهری، نویسنده مسئول. رایانامه:

tirandaz.arash@gmail.com

۲. کارشناس ارشد باستان‌شناسی. رایانامه: sara.zeini64@gmail.com

مقدمه

ویژگی‌های اکولوژیکی و توپوگرافیک محال قاراداغ (اهر، ورزقان، کلیبر، هریس) همسو با طبیعت زندگی دامی، موجب گسترش دامپروری و ملزومات آن شده است؛ همچنین شرایط خاص آب و هوایی و عوامل و شرایط زمین‌شناختی در این منطقه، از دیرباز باعث تشویق و زمینه‌ساز گسترش زندگی کوچ‌روی گردیده است. از لحاظ باستان‌شناسی این منطقه محل تلاقی و عبور ایل راه‌های ارتباطی بین ییلاق و قشلاق کوچ‌روان است، به طوری که ارتباط روستاها و عشایر قاراداغ با بازارهای اهر و تبریز، از کانال ارتباطی شهر اهر ممکن بوده است. این منطقه در طول تاریخ در ارتباط دادن بین مردم قاراباغ جمهوری آذربایجان و ایران نیز نقش مهمی داشته است؛ در دوره قاجار چهره‌ای بازرگانی و تجاری یافت و به واسطه موقعیت استراتژیک خود با قفقاز رابطه تجاری داشت؛ وجود بازار سرپوشیده تاریخی «اوست اورتولو بازار» و کوچه‌بازارها و محوطه‌ها و مکان‌های خرید و فروش مانند راسته «اوج توکان‌لار»، راسته «آغ مسجد» و راسته «قالا قاپی‌سی» در بافت مرکزی و تاریخی این شهر موید همین مسئله است.

از حوزه‌های فعال بازار اهر، تولید انواع مواد غذایی است؛ دو نمونه شیرینی سنتی «اهری^۱» و «یئددی قات فطیر^۲» که می‌توان هر دو را حد فاصل نان و شیرینی تعریف کرد، در طول چند دهه گذشته علاوه بر کسب جایگاه خاص در میان ایلات و عشایر و جامعه شهری، با مجالس و دسته‌های محرم و مسائل آیینی هم، عجین شده و اعتبار معنوی نیز کسب کرده است.

پیشینه پژوهش

در مورد شیرینی‌های سنتی آذربایجان تا کنون بررسی‌های میدانی با هدف توصیف قواعد و قوانین و مفاهیم فرهنگی مرتبط انجام نگرفته است. تنها نوشته‌های مکتوب در

1. Ahari

2. Yeddi Q t Fatir

جایگاه فرهنگی اجتماعی شیرینی سنتی اهری و یئددی قات فطیر آذربایجان ❖ ۱۶۳

مورد شیرینی سنتی اهری و فطیر یئددی قات عبارت از گزارش‌های خبری کوتاه در روزنامه‌های محلی بوده است. اما در خصوص غذا در معنای کلی تاکنون برخی پژوهش‌های فرهنگی - اجتماعی صورت گرفته است که از آن جمله است: تاریخ اجتماعی آشپزی (بلوکباشی، ۱۳۹۲)، مطالعه مردم‌نگاری دلالت‌های ذهنی و معنایی غذا نزد زنان شهر بوکان (قادرزاده و غلامی، ۱۳۹۲)، مطالعه پیمایشی تحلیل جامعه‌شناسی سبک غذایی شهروندان تبریزی (علیزاده اقدم، ۱۳۹۱)، دانش نگهداری خوراک در ایران که مقدمه‌ای بر پژوهش در شیوه‌های طبقه‌بندی سنتی مواد غذایی است (فرهادی و قمصری، ۱۳۹۳)، توصیف سفره‌های ایرانی در گذشته با توجه به اسناد تاریخی و سفره‌های امروزی و نگاهی به تعبیر غذا در زبان فارسی (شیبانی، ۱۳۸۱)، خوراکی‌های آیینی و سفره‌های نذری که به مسئله مردم‌شناسی خوراک و ابزار و آداب و ادبیات شفاهی شهرستان میبد پرداخته است (جانب‌اللهی، ۱۳۸۵) و مردم‌نگاری حسی غذای نذری در تهران، بر اساس رویکرد انسان‌شناسی حسی غذا^۱ (ابزادی جیران، ۱۳۹۲) همچنین بخش تحقیقاتی دانشکده انسان‌شناسی دانشگاه اوزاکای ژاپن با هدف پاسخگویی به نیازهای فرهنگی - معنوی، طرحی را در خصوص آداب و رسوم سفره‌های نذری مناطق فارسی‌زبان ایران در طول پنج سال به اجرا درآورده است که شامل پژوهش‌هایی در تهران و شیراز و یزد و سیرجان است (زنگنه، ۱۳۸۳؛ موتو، ۱۳۸۵؛ وکیلان، ۱۳۸۵). اما در مورد شیرینی اهری و یئددی قات فطیر بیش‌تر فعالیت‌های آگاهی‌رسان، عبارت بوده‌اند از مستندسازی تصویری از سوی مرکز صدا و سیما آذربایجان شرقی که در چند مورد اقدام به تهیه گزارش مصور با هدف ترغیب فرهنگ گردشگری کرده و از شبکه سهند تبریز نیز پخش شده است.

بیان مسئله

مالینوفسکی^۲ معتقد است، این نیازهای اساسی و امکانات رفع آنها هستند که پدیده‌های فرهنگی را موجب می‌شوند (مالینوفسکی، ۱۳۸۷: ۴۷). از نظر وی بر اساس

1. Sensory anthropology of food

2. Malinowski

۱۶۴ فصلنامه فرهنگ مردم ایران

تحلیل کارکردی^۱، فرهنگ بر پایه مجموعه‌ای از اصول، مانند پیوند خونی از طریق تولید مثل و مجاورت مکانی به دلیل همکاری و تخصص‌یابی در فعالیت‌ها و استفاده از قدرت در سازمان سیاسی، یکپارچگی و انسجام می‌یابد (همان، ۵۱). در خصوص فهم مقوله‌های فرهنگی، علم انسان‌شناسی نیز در دهه‌های اخیر رویکردی نو پیش رو نهاده است که بر طبق آن فهم فرهنگ از خلال تجربه‌های ادراک حسی همچون شنیدن، بوییدن، چشیدن، دیدن، و لمس کردن حاصل می‌شود (Howes, 1991). اصطلاح چشایی‌شناسی^۲ را برای نخستین بار ساتن ابداع کرد؛ رویکردهایی که درک آنها طیف وسیع مسائلی فرهنگی را حول چشایی و دیگر جنبه‌های حسی غذا سازمان می‌دهند (Sutton, 2010: 215). این دیدگاه، برای غذا و حس‌ها نقشی محوری در فهم مسائل اجتماعی قائل می‌شود، به طوری که از خلال حس چشایی و امور مرتبط می‌توان مقوله فرهنگی آن را درک کرد.

گیرتر^۳ با پروژه‌ای که به تفسیر فرهنگ‌ها معروف شده است، فرهنگ را مجموعه‌ای از نظام مفاهیمی تعریف می‌کند که به همراه نمادها مطرح می‌شود و به عاملی تبدیل می‌گردد که انسان‌ها می‌توانند با یکدیگر ارتباطات لازم را برقرار کنند (Geertz, 1993: 72). از نظر وی فرهنگ به دلیل داشتن نمادهای گوناگون، ذهن انسان را برای شناخت لازم توأم با معنای فرهنگ جهت می‌دهد. او معتقد است، فرهنگ مفهومی معنایی است که منظور از شناخت آن از یک سو آگاهی یافتن از قواعد و قوانین آن و از سوی دیگر، دستیابی به معنای تولید شده فرهنگی از جانب صاحبان آن است. برای اساس می‌توان گفت، فرهنگ مجموعه‌ای از یافته‌هاست که نظام اجتماعی در قالب‌های مختلف آن را تولید می‌کند و یکی از مهم‌ترین عوامل توجیه‌کننده و مبین هویت انسانی است و بدیهی است از نسلی به نسل دیگر به عنوان میراث منتقل شود. فرهنگ از این منظر دارای دو بعد متفاوت، ناملموس (غیرمادی) و ملموس (مادی) است. ابعاد مادی میراث فرهنگی از دیرباز به سبب ماهیت و ویژگی‌های صوری خود شناخته شده بوده و

۱. کارکرد را می‌توان این گونه تعریف کرد: ارضای یک نیاز از طریق فعلیتی که طی آن افراد انسانی با یکدیگر همکاری می‌کنند، مصنوعات را به کار می‌برند و کالاها را مصرف می‌کنند. (مالینوفسکی، ۱۳۸۷: ۵۰)

2. gustemology

3. Geertz

جایگاه فرهنگی اجتماعی شیرینی سنتی اهری و یئددی قات فطیر آذربایجان ❖ ۱۶۵

ارزش‌های آن کم و بیش در هر دوره مورد تاکید قرار گرفته است. همچنین تخریب آن محسوس و قابل رویت و اهمیت بازسازی، حفاظت و نگهداری آن پیوسته آشکار بوده است، اما ابعاد ناملموس این میراث که در اصل عامل به وجود آورنده میراث مادی است، با وجود اینکه نسبت به اشکال صوری میراث فرهنگی قدیمی‌تر و اصیل‌تر و بسیار غنی و گسترده است، به سبب ماهیت ناملموس خود در طول سده‌ها و هزاره‌ها پیوسته از چشم‌ها به دور مانده و تنها بر حسب عادت فرهنگی سینه به سینه انتقال یافته و به حیات خود ادامه داده است (دستورالعمل تهیه پرونده‌های ثبت میراث ناملموس، ۱۳۸۶: ۶). جمع‌آوری و ثبت این میراث ناملموس نیازمند روش‌شناسی دقیق به همراه دخالت توأم با مشارکت پژوهشگر^۱ در مسئله است. مطالعه حاضر درصدد آن است که این شناخت در مورد شیرینی سنتی اهری و یئددی قات فطیر صورت گیرد تا بدین وسیله قواعد و قوانین آن شناخته شود و بار معنایی آن به دست آید و ثبت گردد.

روش پژوهش

در این پژوهش کیفی، برای شناخت فرهنگ، از روش دو وجهی مصاحبه ساختاری و غیر ساختاری برای توصیف قواعد و قوانین و انتقال مفاهیم به عرصه معنی‌یابی و معنی‌شناسی استفاده شده است. این دو روش در غالب روش‌شناسی مالینوفسکی و گیرتز به کار گرفته شد و به غیر از توصیف انسان‌شناختی به دنبال آن بود تا بتواند نکات رمزی و مفهومی فرهنگ و به طور مشخص عنصر مورد مطالعه ما یعنی فرهنگ پخت شیرینی سنتی «اهری» و «یئددی قات فطیر» را تبیین کند.

دو تکنیک مشاهده و مصاحبه ساختاری و غیر ساختاری از وجود کنشگرهای اجتماعی^۲ متخصص و عامی بهره می‌برد. مصاحبه و مشاهده‌های ساختاری با پرسش‌ها و موضوعات یکسان و همگن، افراد را مورد پرسش قرار می‌دهد (Finnegan, 1992: 22).

۱. در این نگاه پژوهشگر هنگام روبه‌رو شدن با پدیده فرهنگی به عنوان جزئی از آن نقش ایفا می‌کند و به معنی‌یابی و معنی‌سازی از نگاه مردم بومی می‌پردازد.

۲. social actor. در زبان علوم اجتماعی به معنای هر فردی است که در مجموعه‌ای از روابط اجتماعی با افراد دیگر قرار می‌گیرد و از طریق حضور اجتماعی (هدایت) خود، به نظام اجتماعی امکان وجود و تداوم یافتن می‌دهد.

۱۶۶ فصلنامه فرهنگ مردم ایران

افراد مورد پژوهش در این مرحله دارای تحصیلات تکمیلی و همچنین افراد عادی دارای اطلاعات مناسب بودند. در مورد اطلاع‌رسان‌های عامی و کم‌سواد از تکنیک مصاحبه و مشاهده غیر ساختاری استفاده شد. این گروه از میان کسانی برگزیده شده‌اند که بیشترین اطلاعات را در زمینه پدیده فرهنگی مورد نظر داشتند. همزمان با جمع‌آوری پاسخ‌های اطلاع‌رسان‌ها، داده‌ها مورد تجزیه تحلیل قرار گرفت و در نهایت با رسیدن به نقطه اشباع، داده‌ها در ارتباط با مسئله مورد نظر تفسیر شد. جامعه آماری پژوهش حاضر شامل قنادان شهر اهر و تبریز، همچنین افراد مطلع در زمینه ادبیات شفاهی و فولکلور در شهر اهر و عشایر مراجعه‌کننده به بازار تبریز و اهر بوده‌اند.

تاریخچه و قدمت

اینکه برای اولین بار در ایران چه کسی با مخلوط کردن چند ماده خوراکی در دسترس محصولی چنین پرفرمدار و متفاوت به نام شیرینی خلق کرد، بر ما آشکار نیست، اما با دنبال کردن سرنخ‌های تاریخی می‌توان به گمانه‌زنی‌هایی در مورد تاریخ گسترش این ماده غذایی در ایران پرداخت.

از مطالعه تاریخ قرون متاخر چنین استنباط می‌شود که در دوره قاجار، قناد به کسی گفته می‌شد که قند و نقل و نبات می‌فروخت. صنعت تولید قند و شکر در ایران آن عصر نوپا بود، به این دلیل قند با کیفیت مطلوب با طعم عامه‌پسند تولید نمی‌شد، بر این اساس قندهای روسی و بلژیکی، بیشتر مورد استقبال بودند. ناصرالدین شاه قاجار از جمله اشخاصی است که به واسطه تلاش خود برای تولید قند ایرانی با شیرینی و شیرینی‌پزی عجین شده است؛ وی در روستای کهریزک کارخانه قندسازی با هدف تولید قند مطلوب به راه انداخت، اما تولید قند داخلی در بازار چندان طرفدار نداشت. این امر در دوره پهلوی اول به سرانجام رسید و به مرور مقدمات رونق صنعت قنادی و شیرینی‌پزی را فراهم آورد. به این ترتیب می‌توان ادعا کرد از سال ۱۳۰۰ خورشیدی به بعد بود که قند و شکر در کشور در حد نیاز فراهم آمد.

اهری را می‌توان حد فاصل نان و شیرینی تعریف کرد. تولید اهری محصول شرایط زمانی و مکانی حدود یک قرن پیش بوده است. به نقل از قنادان پیشکسوت، شخصی به

جایگاه فرهنگی اجتماعی شیرینی سنتی اهری و بی‌دیدی قات فطیر آذربایجان ❖ ۱۶۷

نام مشهدی جلیل قنادی (پیشه خانوادگی ایشان دلیل انتخاب نام خانوادگی «قنادی» گشته) از اولین قنادان شهر اهر بوده است، وی پایه‌گذار قنادی «وطن» است (تصویر شماره ۱) که هم‌اکنون از سوی نوهٔ ایشان^۱ اداره می‌شود. مشهدی جلیل قنادی در طی سفرهای تجاری خویش به آذربایجان و شوروی سابق، با این نوع شیرینی که مناسب ارائه برای جامعه شهری اهر و جامعه سیال مراجعه‌کننده به بازار اهر بود، آشنا شد و تکنیک پخت آن را در ایران برای اولین بار با تغییراتی که همسو با ذائقه مردم بومی منطقه باشد، اجرا کرد؛ این شیرینی در ابتدا با عنوان «نزیه» شهرت یافت و البته هم‌اکنون نیز کهنسالان شهر اهر این شیرینی را با همین نام خطاب می‌کنند، بعدها نام اهری به منظور منتسب ساختن این شیرینی به شهر اهر بر آن نهاده شد. (تیرانداز لاله‌زاری، ۱۳۹۴: ۲۱-۲۲)

بازار سر پوشیده تاریخی اهر، به عنوان مکان تامین مواد اولیه و حتی برخی ابزار مورد نیاز زندگی مطرح است. در گذشته تمامی ظروف مورد استفاده از جنس فلزات مس و آلومینیوم و ملامین بوده، اما با ارائه استانداردهای تولید سالم و بهداشتی، استفاده از این اقلام کنار گذاشته شده است؛ با این حال هنوز مغازه‌هایی در راسته آغ‌مسجد اهر به چشم می‌خورد که اقدام به تولید ظروف مسی می‌کنند. (تصاویر شماره: ۱ و ۲)



تصویر شماره ۲: تصویری از راسته آغ‌مسجد، عکس از (آرشبو حسن باقرپور)



تصویر شماره ۱: تصویر سال ۱۳۶۲، ابتدای راسته آغ‌مسجد و قنادی وطن، (آرشبو شخصی محمد قنادی)

۱. محمد قنادی متولد ۱۳۱۰ فرزند مرحوم مشهد آقا قنادی، نوه مشهدی جلیل قنادی است.

۱۶۸ ❖ فصلنامه فرهنگ مردم ایران

شیرینی اهری با قالب‌های کوچک‌تر و از لحاظ ضخامت نازک‌تر از اهری‌های امروزی، ابتدا بیشتر در سطح بازار به فروش می‌رسید. علاوه بر این، در سینی‌های مسی چیده و به حمام‌های عمومی شهر اهر برده می‌شد تا به عنوان نیم‌چاشت همراه چای میل شود. برخی آن را با توجه به استقبال عامه مردم و گسترش ارائه آن در سطح حمام‌های شهر اهر، تحت عنوان «حمام شکر چورک‌سی» به معنی نان شیرین سرو شده در حمام (منظور بعد از استحمام)، نامیده‌اند. پخت این شیرینی، متأثر از سبک غذایی سلامت‌محور، در بیشتر شهرهای حوزه شمال غرب ایران شامل استان‌های آذربایجان شرقی، آذربایجان غربی و اردبیل گسترش یافته است.

در خصوص «یئددی قات فطیر» باید گفت که این غذا عموماً توشه راه محسوب می‌شده است؛ چرا که در هنگام مراجعت عشایر روستانشین به بازار اهر و تبریز برای خرید، با توجه به مسافت بین محل اسکان و مقصد نهایی آنها به منظور انجام فعالیت‌هایی که عموماً بیش از یک روز به طول می‌انجامد، اقدام به پخت یئددی قات فطیر می‌کردند و با خود به همراه داشتند. در واقع پخت یئددی قات فطیر محصول شرایط زمانی و مکانی همسو با نیازهای عشایر قاراداغ است و ریشه در سبک زندگی آنها دارد و بعدها در سطح جامعه شهری اهر مطرح شده است. برخلاف شیرینی سنتی اهری که پخت آن در میان سایر مکان‌هایی که پیش‌تر ذکر شد نیز گسترش یافته، در حال حاضر پخت یئددی قات فطیر تنها در شهرستان اهر مطرح است.

شیرینی

فرآورده‌ای از خمیر پخته شده است که از مخلوطی از مواد تهیه می‌شود. به بیان دیگر لفظ شیرینی به ماده‌ای غذایی اطلاق می‌شود که از ترکیب مواد اصلی آرد، شکر، تخم‌مرغ، روغن، مواد لبنی، آب و مواد افزودنی شامل ادویه‌ها، عسل، نشاسته، عرقیجات، کاکائو، نارگیل و... به دست آید. شیرینی‌ها به سه دسته اصلی شیرینی تر و نیمه‌خشک و خشک تقسیم می‌شوند. (میکروبیولوژی فرآورده‌ها، بی‌تا: ۱۰)

جایگاه فرهنگی اجتماعی شیرینی سنتی اهری و یئددی قات فطیر آذربایجان ❖ ۱۶۹

شیرینی‌های تر، فرآورده‌ای با بافت اسفنجی هستند که در تهیه آنها از خامه و کرم‌ها استفاده شده باشد. میزان رطوبت این دسته از شیرینی‌ها بالاتر از شیرینی خشک است و برای نگهداری حتما باید در محیط یخچال قرار داده شوند. (همان، ۱۰)

شیرینی‌های نیمه‌خشک از نظر میزان رطوبت و زمان ماندگاری، شرایط نگهداری و نوع ترکیبات در حد واسط شیرینی‌های تر و خشک قرار دارند که معمولاً در ترکیب خود دارای کرم‌ها، مربا، دانه‌های روغنی، و میوه خشک هستند (همان، ۱۱)



تصویر شماره ۳: تصویر شیرینی سنتی اهری چیده شده در سینی مسی (نگارنده)

شیرینی‌های خشک، فرآورده‌ای با بافت به نسبت منسجم هستند که در تهیه آنها از خامه استفاده نشده و رطوبت آنها کم و ماندگاری آنها بیشتر است و معمولاً در دمای معمولی و خنک نگهداری می‌شود. (همان، ۱۱)

اهری از رده شیرینی‌های خشک آردی^۱ بوده و از نظر حجم جزء شیرینی‌های نیمه حجیم است.

برای پخت اهری استادکاران از اصطلاح «بیر آل - ۲ - بیر پست»^۳ استفاده می‌کنند؛ که در

واقع یک واحد قراردادی برای مخلوط نمودن خمیر اهری است که از آن ۱۵۰-۱۶۰ عدد اهری به دست می‌آید. بر این اساس وقتی تعداد بیشتری اهری نیاز است می‌گویند «ایکی پست خمیر» (منظور ۲ واحد خمیر است) بگیر و اگر کمتر نیاز باشد می‌گویند «یاریم پست خمیر» (منظور نیم واحد خمیر است).

۱. شیرینی آردی، شیرینی است که مواد اولیه اصلی آن شامل: آرد، روغن، شکر و تخم مرغ است (شیرینی‌های آردی، بی‌تا: ۸)

2. Bir al

۳. یک واحد قراردادی برای خمیرگیری در میان قنادان است که مواد و مقدار لازم برای تهیه خمیر به تناسب موضوع پخت و پز را بیان می‌کند.

۱۷۰ فصلنامه فرهنگ مردم ایران

مواد لازم برای تهیه «بیر آل» خمیر اهری: تخم مرغ ۱۰ عدد، شکر یک کیلوگرم، آرد ۲۲۵۰ گرم (برای تهیه اهری از آردی که از قسمت وسیع تری از مغز دانه گندم تهیه می شود، استفاده می گردد)، ماست محلی ۵۰۰ گرم، روغن مایع ۵۰۰ گرم، پودر زنجبیل ۱۰۰ گرم، زعفران دم کرده یک قاشق غذاخوری، کنجد به مقدار لازم. البته باید اشاره کرد برخی از استادکاران از ۳ قاشق چای خوری سرکه سفید نیز برای عمل آمدن خمیر استفاده می کنند، همچنین گاهی ۱ قاشق مرباخوری شیره انگور به مواد روبه اهری اضافه می شود. در سال های اخیر برخی از قنادان برای عمل آوری راحت تر اهری از بکینگ پودر استفاده می کنند که در این صورت برای یک واحد خمیرگیری، مقدار ۴۰ گرم از آن را به مخلوط اضافه می کنند.

مرحله اول، تهیه مایع خمیر - مخلوط تخم مرغ و شکر: تخم مرغ و شکر را در ظرف مناسب ریخته و با همزن دستی در حدود ۱۵ دقیقه و با همزن برقی در حدود ۵ دقیقه تا حدی هم می زنند تا کاملاً عمل بیاید و به صورت مایع یکدست سفیدرنگ شود. در این مرحله زعفران را اضافه می کنند و تا زمانی که مواد به صورت یکدست رنگ زعفران را به خود بگیرد، هم می زنند.

مرحله دوم، آماده کردن خمیر: ابتدا بکینگ پودر را در ماست حل می کنند و سپس ماست را به مخلوط می افزایند و مقداری هم می زنند، در ادامه روغن را به مخلوط اضافه می کنند و مجدد مقداری هم می زنند، سپس پودر زنجبیل را در آرد می ریزند و بعد آن را به مخلوط کلی اضافه می کنند، مخلوط حاضر پس از ۲ تا ۵ دقیقه ورز دادن آماده است.

مرحله سوم، فرم دهی و قالب زنی: در این مرحله خمیر را بر روی میز کار باز و به کمک دست و وردنه پهن می کنند، سپس به کمک نخ پنبه ای، خمیری را که در جریان پهن کردن به میز چسبیده است، با کمک کشیدن نخ از زیر آن، از میز جدا و چسبندگی حاصل را برطرف می کنند. به کمک کاردک، آردهای اطراف خمیر را تمیز می کنند و با برس کردن فرچه مویی، آردهای اضافی روی خمیر را نیز می گیرند. در ادامه با قالب فلزی دایره شکل، خمیر را قالب می زنند، در این مرحله اهری ها به خود فرم گرفته اند.

جایگاه فرهنگی اجتماعی شیرینی سنتی اهری و یئددی قات فطیر آذربایجان ❖ ۱۷۱

مرحله چهارم، تزیین: در این قسمت ابتدا اهری‌های برش زده شده را در سینی مخصوص تنور می‌چینند و به کمک قلم‌مو چند تخم‌مرغ هم‌زده شده را بر روی اهری‌ها رومال می‌کنند. در قسمت بعد با چنگال ابتدا در قطر اهری یک خط می‌کشند و سپس خط دیگری عمود بر آن ترسیم می‌کنند. در نتیجه رد چنگال، علامت + ریاضی بر روی آن نقش می‌بندد، در نهایت چند کنگد به عنوان تزیین نهایی روی آن پاشیده می‌شود.

مرحله پنجم، پخت: اهری‌های آماده شده، در دمای تنوری که از قبل به گرمای ۲۸۰-۲۹۰ درجه سانتیگراد رسیده است، به مدت ۶-۵ دقیقه پخته می‌شود. نشانه سپری شدن پخت کامل اهری، بصری است، در واقع استادکار با نگاه کردن به روی آن متوجه می‌شود که مرحله پخت کامل انجام شده یا چند ثانیه بیشتر زمان نیاز است.

در نهایت باید گفت، مواد و نحوه پخت اهری در طول سالیان گذشته از سوی استادکاران به قطعیت رسیده است و در مقدار هیچ یک از عناصر آن کوچک‌ترین تغییری لحاظ نمی‌شود؛ به طوری که تمامی استادکاران در پاسخ به این پرسش که اگر هر کدام از مواد اهری کم یا زیاد شود، چه تاثیری بر کیفیت اهری خواهد گذاشت، پاسخ مشترک «غیرقابل قبول است»، می‌دهند. یعنی کم یا زیاد شدن هر کدام از مواد، در درجه اول باعث شل یا سفت شدن خمیر می‌شود و در درجه دوم طعم و مزه اهری متفاوت از کار درمی‌آید و باب میل نخواهد بود.

فطیر

نان تهیه شده از خمیر کم‌خواب و تازه را فطیر می‌گویند. به عبارت دیگر، فطیر نانی را گویند که خمیر آن را مایه‌خمیر نرزه باشند و عمل نیامده و نرسیده باشد. همچنین انواع دیگری از نان و نان شیرینی محلی با نام «فطیر» در نواحی مختلف ایران پخته می‌شود که گاه مایه‌خمیر می‌زنند، اما با وجود این اجازه استراحت کافی به خمیر نمی‌دهند و در نتیجه خمیر کامل نمی‌رسد و فطیر به دست می‌آید.

۱۷۲ ❖ فصلنامه فرهنگ مردم ایران

عمل آمدن خمیر، فرایندی است که طی آن، خمیر مقداری تخمیر می‌شود، گاز حاصل از تخمیر داخلی خمیر، سبب می‌گردد خمیر سبک‌تر و نان حاصل از پخت آن آسان‌تر جویده شود. در تهیه اغلب نان‌ها خمیرمایه به کار می‌رود. از دیگر خواص خمیرمایه این است که نان را برای مدت زمان طولانی‌تری تازه نگه می‌دارد.

یئددی قات فطیر از رده فطیرهای مغزدار و چند لایه است.

برای پخت یئددی قات فطیر همچون اهری، استادکاران از اصطلاح «بیر آل» یا «بیر پست» استفاده می‌کنند؛ به طور کلی اساس کم یا زیاد شدن تعداد یئددی قات فطیر با این عیار سنجیده می‌شود.



تصویر شماره ۴: تصویر یئددی قات فطیر (نگارنده)

مواد لازم برای تهیه بیر آل خمیر یئددی قات فطیر: ۷۰۰ - ۱۰۰۰ گرم آب ولرم، ۴۰۰ گرم آرد گندم (برای تهیه

فطیر یئددی قات از آرد گرفته شده از مغز دانه که آردی است نسبتاً روشن با سبوس کم استفاده می‌شود)، تخم‌مرغ ۶ عدد، آرد کامل گندم ۳ کیلوگرم، روغن مایع ۵۰۰ گرم، زعفران دم‌کرده یک قاشق غذاخوری، نمک یک قاشق غذاخوری، کنجد به مقدار لازم. در سال‌های اخیر برخی از قنادان برای دسترسی آسان به خمیر فطیر، از مایه‌خمیر نیز استفاده می‌کنند، اما اجازه استراحت و عمل آمدن به آن نمی‌دهند تا همچنان فطیر به دست آید.

مرحله اول، تهیه خمیر: خمیر در دو بخش آماده می‌شود. در قسمت اول: ۴۰۰ گرم آرد را با آب ولرم مخلوط می‌کنند و ورز می‌دهند، سپس در حدود ۱۰ دقیقه برای به اصطلاح «دینجل سین» (استراحت کردن) کنار می‌گذارند. در این فاصله به آماده کردن دومین قسمت مواد خمیر می‌پردازند. نمک را در ۳۰۰ گرم آرد مخلوط می‌کنند و سپس مخلوط تخم‌مرغ و زعفران و روغن (روغن به عنوان بهبوددهنده، به گسترش خمیر

جایگاه فرهنگی اجتماعی شیرینی سنتی اهری و بی‌دودی قات فطیر آذربایجان ❖ ۱۷۳

سرعت می‌بخشد و زمان ورآمدن خمیر را کاهش می‌دهد) را به آن اضافه می‌کنند و ورز می‌دهند. در ادامه مواد خمیری را که در ابتدا برای استراحت کنار گذاشته شده بود، به خمیر دوم اضافه می‌کنند و پس از ورز دادن کنار می‌گذارند و به آماده نمودن «ایچ‌لیق»^۱ (مغز) می‌پردازند.

مواد لازم «ایچ‌لیق»: کره محلی ۱ کیلوگرم، آرد گندم ۲ کیلوگرم، پودر زنجبیل ۲۰۰ گرم. مرحله دوم، تهیه «ایچ‌لیق»: در ابتدا آرد را به ضخامت تقریبی نیم سانتیمتر بر روی دیس پهن می‌کنند و سپس آن را در حدود ۱۰ تا ۱۵ دقیقه در دمای ۲۴۰ درجه سانتیگراد در داخل تنور یا فر حرارت می‌دهند تا آرد تقریباً پخته شود و خامی آن رفع گردد. رنگ آرد در این مرحله به کرم قهوه‌ای تغییر می‌یابد. پس از سرد شدن آرد، آن را با کره و پودر زنجبیل مخلوط می‌کنند و باز ورز می‌دهند تا حالت خمیری مشابه حلوا به خود بگیرد.

مرحله سوم، فرم‌دهی و قالب‌زنی: در این مرحله خمیر را بر روی میز کار باز می‌کنند و کره را لای خمیر می‌پیچند؛ به این عمل «کره وئرمک» می‌گویند. در ادامه و به کمک دست و وردنه خمیر را پهن می‌کنند، سپس خمیر پهن شده را که طول آن به ۲,۵ متر می‌رسد، دو لا می‌کنند؛ به این شکل که ابتدای خمیر را بلند می‌کنند و به انتهای آن می‌رسانند. بعد ایچ‌لیق را روی آن قرار می‌دهند؛ به این عمل اصطلاحاً «ایچ‌لیق وئرمک» می‌گویند. در ادامه فرآیند چند لایه کردن خمیر، بار دیگر ابتدای خمیر را به انتهای آن می‌رسانند، در نتیجه خمیر چهار لایه می‌شود. این عمل را تا آنجا ادامه می‌دهند که خمیر هفت لایه شود. در این بخش با قالب فلزی گرد خمیر را قالب می‌زنند، اکنون فطیرها به خود فرم گرد گرفته‌اند.

مرحله چهارم، تزئین: ابتدا فطیرهای برش زده شده را در همان سینی که داخل فر قرار می‌گیرد، می‌چینند و به کمک قلم مو تخم‌مرغ‌های زده شده را به این ترتیب بر روی فطیرها رومال می‌کنند. سپس چنگال را به دفعات بر روی آن فرو می‌برند، رد چنگال بر روی فطیر ایجاد نقش کند. ضمن آنکه حرکت فشاری چنگال بر روی فطیر

۱. ایچ‌لیق: لایه تشکیل دهنده داخل فطیر را گویند، اصطلاح ایچ‌لیق در صنعت شیرینی‌پزی در مورد مغز داخلی تمامی شیرینی‌ها و در زمینه پخت نان در مورد مغز و لایه داخلی نان‌ها می‌تواند کاربرد داشته باشد.

۱۷۴ ❖ فصلنامه فرهنگ مردم ایران

سبب اتصال لایه‌ها به یکدیگر می‌شود؛ به این عمل اصطلاحاً «داراخ وورماق»^۱ می‌گویند. در نهایت هم مقداری کنجد برای تزئین نهایی روی آن پاشیده می‌شود. مرحله پنجم، پخت: فطیرهای آماده شده، در دمای تنوری که از قبل به گرمای ۲۵۰-۲۷۰ درجه سانتیگراد رسیده است، به مدت ۱۵ دقیقه پخته می‌شود. نشانه سپری شدن پخت کامل فطیرها، بصری است. در واقع استادکار با نگاه کردن به روی آن متوجه می‌شود که مرحله پخت کامل انجام شده یا چند ثانیه بیشتر زمان نیاز است.

جمع‌بندی

بررسی‌های انجام شده نشان داد شهر اهر به عنوان یک نمایشگاه دائمی و محل خرید و فروش و ارتباط ایلات کوچ‌رو و روستائینان با جامعه شهری اهر و بازار آن، به تولید نوعی خوراکی، نه به عنوان غذای اصلی بلکه به عنوان نیم‌چاشت نیاز داشت. اهری در واقع هم نان بود و هم شیرینی که با اندازه مناسب و هضم راحت، تمامی ویژگی‌های مورد نظر را دارا بود. بر اساس نتایج مصاحبه‌های ساختاری و غیرساختاری، شیرینی اهری با برش قالب‌های کوچک‌تر از اهری‌های امروزی، در ابتدا بیشتر در سطح بازار به فروش می‌رسید. علاوه بر این، در سینی‌های مسی چیده و به حمام‌های عمومی شهر اهر برده می‌شد تا به عنوان نیم‌چاشت میل شود. بررسی‌های انجام شده در خصوص ینددی قات فطیر نشان داد، این غذا عموماً توشه راه محسوب می‌شده است.

بنابر نظریه، تغیر آستانه کیفیت فرهنگی زندگی براساس نیازهای جدید که الزامات جدید یا عوامل تعیین‌کننده جدیدی بر رفتار انسانی تحمیل می‌شوند، می‌توان گفت مقوله‌های مورد بحث ما نیز از این امر مستثنا نبوده‌اند؛ به این معنی که به لحاظ ماهیت کلی اهری، استفاده از این شیرینی، برخلاف سایر شیرینی‌ها که میل کردن آن در اذهان عمومی لزوماً جنبه روانی احساس شادی و سرخوشی دارد، در آیین‌های مذهبی و عزاداری‌ها و به عنوان ادای خیرات و احسان در قالب غذای نذری هم معمول است. به طوری که این شیرینی سنتی تداعی‌کننده بخشی از خاطرات نوستالژیک ماه محرم

۱. Dârâq Vurmâq: به معنی شانه زدن است که در اینجا منظور عمل فرو بردن چنگال در داخل فطیر ینددی قات است.

جایگاه فرهنگی اجتماعی شیرینی سنتی اهری و یئددی قات فطیر آذربایجان ❖ ۱۷۵

برای چند نسل از مردم آذربایجان و بویژه شهر اهر شده است. می‌توان گفت در این مورد با ادراک حسی چشیدن که خوردن غذای مورد تایید فرهنگ است، معانی موجود در غذا را به صورت خودآگاه یا ناخودآگاه به کار می‌اندازد و سبب درک بهتر فرهنگ از سوی اعضای خود می‌شود و شخص وارد فرایند فرهنگی می‌گردد. همسان با اهری، یئددی قات فطیر در مسافرت‌های مذهبی اصلی‌ترین توشه محسوب می‌شد، به طوری که بخشی از خاطرات سیاحت‌های مذهبی همچون زیارت حرم مطهر حضرت معصومه (س) و آستان قدس رضوی همراه با خاطرات میل نمودن این غذاست. در اینجا ادراک حسی حاصل از خوردن این غذا، همچون یک عمل مناسکی^۱ است که امر قدسی را از خلال رفتارها و باورهایی از جهان بیرون جامعه به جهان درون بدن هدایت می‌کند. در مقوله فرهنگ در نهایت باید اشاره شود که، ایفای نقش بسیار مهم و کلیدی عشایر منطقه قارداغ به عنوان واسطه تغییرات فرهنگی با جوامع یکجانشین مرتبط با خود در خلال این پژوهش به اثبات رسید.

از منظر جامعه‌شناسی غذا، این دو غذا از لحاظ خدمات کیفی، عامه‌پسند و سالم و با فرایند تولید طبیعی و در دسترس، در گستره جغرافیایی مورد بحث در باب هوس‌های غذایی، از دو وجه اجتماعی و روانی بیشتر قابل بحث است:

وجه روانی، تاثیرپذیری فرد از اجتماعی است که در آن قرار دارد؛ یا در واقع پذیرش ناخودآگاه علائق و سلیقه‌های دیگران. به این ترتیب نسبت به مزه این غذاها دید مثبت ایجاد می‌شود و به صورت مزاج و سلیقه‌ای عامه‌پسند گسترش پیدا می‌کند. وجه اجتماعی معمولاً تجربی است، مثلاً فرد در یک موقعیت و شرایط خاص، شیرینی اهری یا یئددی قات فطیر میل می‌کند که برایش لذت‌بخش است. وقتی این موضوع چند بار تکرار شود و همان محیط را برای فرد تداعی کند، سبب می‌شود فرد به مزه آنها متمایل تر شود. در این زمینه می‌توان از طریق تعقیب ارتباطات شرکت‌کنندگان، به

۱. جمع مکسر منسک، به معنی آئین‌های دینی است.

۲. یکی از شاخه‌های نوین جامعه‌شناسی، که ابعاد اجتماعی، فرهنگی، اقتصادی، سیاسی، فلسفی تغذیه انسان را مورد مطالعه قرار می‌دهد (نک. علی‌زاده اقدم، ۱۳۹۱).

۱۷۶ ❖ فصلنامه فرهنگ مردم ایران

نمونه‌ای از شبکه‌ی معاشرتی در جامعه مورد بحث نیز آگاهی یافت که خود موضوع پژوهشی مستقل است.

منابع

- ایزدی جیران، اصغر (۱۳۹۲). «چشیدن مناسک: مردم‌نگاری حسی غذای نذری در تهران». پژوهش‌های انسان‌شناسی ایران. دوره ۳. شماره ۲. صص ۲۵-۴۵.
- بلوکباشی، علی (۱۳۹۲). آشپز و آشپزخانه: پژوهشی انسان‌شناختی در تاریخ اجتماعی هنر آشپزی. تهران: جاوید.
- تیرانداز لاله‌زاری، آرش (۱۳۹۴). پرونده ثبت میراث ناملموس در فهرست آثار ملی، مهارت تهیه سنتی شیرینی اهری (گزارش منتشر نشده). سازمان میراث فرهنگی و صنایع دستی و گردشگری. اداره کل ثبت آثار.
- شیرینی‌های آردی - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون (بی‌تا) با شماره ثبت (۲۳۹۵). کرج: موسسه موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران.
- میکروبیولوژی فرآورده‌های قنادی و شیرینی؛ ویژگی‌ها و روش آزمون (بی‌تا) با شماره ثبت (۳۴۹۳). کرج: موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران.
- جانب‌اللهی، محمدسعید (۱۳۸۵). خوراک‌های آئینی و سفره‌های نذری در: چهل گفتار مردم‌شناسی میبد. تهران: گنجینه هنر.
- دستورالعمل تهیه پرونده‌های پیشنهادی ثبت میراث ناملموس در فهرست آثار ملی (۱۳۸۶). اداره کل ثبت آثار سازمان میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری (گزارش منتشر نشده). سازمان میراث فرهنگی و صنایع دستی و گردشگری.
- زنگنه، زهره (۱۳۸۳). «دیدار با پژوهشگران ژاپنی تابستان ۱۳۸۳». فرهنگ مردم، شماره ۱۰. صص ۱۲۰-۱۲۱.
- شیبانی، سیمین (۱۳۸۱). «سفره ایرانی». ایران‌شناسی. شماره ۵۶. صص. ۸۴۹-۸۳۵.

جایگاه فرهنگی اجتماعی شیرینی سنتی اهری و بی‌ددی قات فطیر آذربایجان ❖ ۱۷۷

- علی‌زاده اقدم، محمدباقر (۱۳۹۱). «تحلیل جامعه‌شناختی سبک غذایی شهروندان تبریزی». فصلنامه رفاه اجتماعی. سال ۱۲. شماره ۴۴. صص ۲۸۵-۳۱۸.
- فرهادی، کاوه؛ سالمی قمصری، مرتضی (۱۳۹۳). «مدیریت دانش نگهداری خوراک در ایران؛ مورد مطالعه: طبقه‌بندی سنتی خوراک». دوفصلنامه دانش‌های بومی ایران، شماره ۱. صص ۲۰۳-۲۲۷.
- قادرزاده، امید؛ غلامی، احمد (۱۳۹۲). «مطالعه کیفی دلالت‌های معنایی غذا و تناول آن نزد زنان». زن در توسعه و سیاست، شماره ۱۱(۲). صص ۱۵۳-۱۶۹.
- مالینوفسکی، برانیسلاو (۱۳۸۷). نظریه علمی فرهنگ، ترجمه منوچهر فرهومند. تهران: دفتر پژوهش‌های فرهنگی.
- موتو، فوجی (۱۳۸۵). «سفره‌های نذری و اهمیت بررسی آداب و رسوم آئینی زنان در ایران». فرهنگ مردم، شماره ۱۸ صص ۱۸۳-۱۸۵.
- وکیلان، سید احمد (۱۳۸۵). «گزارش همایش سفره‌های نذری». فرهنگ مردم، شماره ۱۸ صص ۱۷۰-۱۸۲.
- Finnegan. Ruth (1992). **Oral Traditions and Verbal Arts**. London: Routledge.
- Geertz, Clifford (1973). **The Interpretation of Cultures: Selected Essays**. New York: Basic Books, Inc.
- Howes, David (1991). Sensorial Anthropology. In *The varieties of Sensory Experience: A Sourcebook in the Anthropology of the Senses*. Toronto: University of Toronto Press.
- Sutton, David (2010). Food and the Senses. In **Annual Review of Anthropology**, 39, pp: 23-209.



پروہشگاہ علوم انسانی و مطالعات فرہنگی
پرتال جامع علوم انسانی