

شیرینی های نوروزی را بشناسید

شیرینی‌های سنتی نوروز، شناسنامه و هویت فرهنگی هر استان است که با گذشت زمان برخی از آن‌ها منقرض، برخی دیگر به عنوان میراث ناملموس ثبت ملی شده و برخی هم به خارج از کشور صادر می‌شود.

به گزارش سایت خبری پرسون، یکی از رسم‌های نوروز و سال نو، دیدوبازدیدهای نوروزی است. آشنا و فامیل به بهانه سال جدید به یکدیگر سر می‌زنند و برای هم آرزوی سالی خوش دارند. در هر منطقه از ایران نیز آیین‌های مختلفی برای میزبانی مرسوم است که از جمله آن‌ها، فراهم کردن شیرینی‌هایی سنتی برای پذیرایی از مهمانان‌هاست. در گذشته هر خانواده‌ای شیرینی سنتی شهر خود را برای نوروز می‌پخت، اما امروز بسیاری از خانواده‌ها شیرینی‌های محلی را از شیرینی‌فروشی‌ها تهیه می‌کنند که این رویه به انقراض برخی خوراکی‌ها و شیرینی‌های سنتی منجر شده است. با این حال هنوز مردمی هستند که در روستاها به مناسبت فرا رسیدن نوروز شیرینی‌های سنتی تهیه می‌کنند و به استقبال مهمان‌هایشان می‌روند.

تعدادی از این شیرینی‌های سنتی که به مناسبت نوروز و جشن‌ها تهیه می‌شود، در فهرست آثار ناملموس کشور نیز به ثبت رسیده‌اند، که در ادامه به برخی از آن‌ها اشاره می‌شود:

کلوچه زابلی و نان تافتون سیستانی

صغورا کلانتری - کارشناس ثبت اداره میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی استان سیستان و بلوچستان - درباره شیرینی‌های سنتی نوروز در این استان گفت: کلوچه زابلی یکی از شیرینی‌های محبوب مردم سیستان و بلوچستان است که در گذشته معمولاً برای عید نوروز تهیه می‌شده، اما در حال حاضر در همه مراسم‌ها و جشن‌ها تهیه می‌شود. کلوچه زابلی در دو نوع خرمایی و ساده و به شکل مثلثی پخت می‌شود که البته نوع خرمایی آن محبوبیت بیشتری دارد. این شیرینی به علت دارا بودن خرما و رازیانه، خواص مفیدی برای بدن دارد. کلوچه خرمایی گرچه در گذشته تنها در میان مردم سیستان رواج داشت، اما رفته رفته با مهاجرت سیستانی‌ها و انتقال آن به مناطق دیگر این خوراک لذیذ و مغذی مورد اقبال سایر هموطنان نیز قرار گرفت.

او افزود: نان تافتون نیز به عنوان یکی از مهم‌ترین نان‌های سیستان و بلوچستان و عضو مهم سفره نوروز این استان محسوب می‌شود. این نان محلی با شماره ۹۵۹ در تاریخ چهارم بهمن سال ۱۳۹۱ در فهرست آثار ملی به ثبت رسیده است. برای پخت نان تافتون، آرد تهیه شده را خیسانده و به صورت خمیر در می‌آورند و ورز می‌دهند. پس از این‌که خمیر آرد تهیه شد، مدت زمانی را می‌گذارند تا خمیر به اصطلاح ورز آید. بعد از این‌که خمیر آماده پخت شد، آن را به صورت گلوله‌های بزرگی به وزن یک کیلوگرم که در اصطلاح به آن زواله گفته می‌شود، آماده می‌کنند و بعد آن را شکل می‌دهند و داخل تنور که به گویش محلی «تندور» گفته می‌شود، می‌گذارند.

شیرینی‌های سنتی مازندران در نوروز

طوبی اصلانو - مسئول پژوهش مردم‌شناسی و میراث معنوی استان مازندران - درباره خوراکی‌های این استان در نوروز گفت: مازندرانی‌ها برای نوروز، چند روز مانده به سال نو مقدار زیادی برنج را خیس می‌کنند و بعد از شستن منتظر می‌مانند تا به حالت نیمه خشک برسد و بعد برنج‌ها را آرد می‌کنند که به این آرد برنج «دنکو» می‌گویند. با این آرد حلوا و یک نان محلی به نام «کماج» پخت می‌کنند. از دیگر خوراکی‌های خوشمزه نوروز در مازندران «بهادونه» است که از برنج پخته و خشک شده و در تابستان درست می‌شود. همچنین شیرینی دیگری به نام «پشت زیک» و «نان تنوری ریز» از دیگر خوراکی‌های نوروزی استان مازندران است.

فریبا نعمتی - کارشناس ارشد گردشگری اداره کل میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی استان همدان - نیز شَرینی «کَلَرِه» را به عنوان شیرینی سنتی نوروز استان همدان معرفی کرد و گفت: نان کَلَرِه (kelareh) یکی از شیرینی‌های سنتی استان همدان است که در روستای چشمه قنداب شهرستان اسدآباد تهیه می‌شود. روستای چشمه قنداب در ۱۷ کیلومتری شهر اسدآباد قرار دارد. معیشت مردم این روستا بر اساس کشاورزی است و به زبان کُردی صحبت می‌کنند. نان شیرین یا کلوچه را در زبان کُردی «کَلَرِه» می‌گویند که از قدیم تاکنون در منازل در تنورهای خانگی پخته می‌شود. امروزه نیز این رسم در روستا متداول است البته قابل ذکر است که در بیشتر روستاهای اسدآباد این نان را برای جشن و اعیاد مانند نوروز می‌پزند. قدمت نان کَلَرِه که با شماره ثبت ۲۸۰۰ به تاریخ نوزدهم دی ماه ۱۴۰۱ به ثبت رسیده است، از گذشته تاکنون در روستاهای اسدآباد به بیش از ۲۰۰ سال می‌رسد.

او اضافه کرد: معیشت مردم روستا بر اساس کشاورزی و دام است و مردم بیشتر محصولات را خودشان تهیه می‌کنند. چشمه قنداب یکی از شاخص‌ترین روستاهای شهرستان اسدآباد است که بافت سنتی خود را از لحاظ معماری و فرهنگی حفظ کرده است و از جمله این‌که همه خانه‌ها دارای تنور گلی پخت نان هستند و مانند گذشته نان را در تنور می‌پزند. یکی از رسوم زیبای این روستا پخت «نان کَلَرِه» برای ایام عید و جشن‌ها به‌ویژه عروسی‌هاست. زنان روستا معمولاً قبل از ایام عید تعداد زیادی «نان کَلَرِه» یا «کلوچه» را برای پذیرایی از مهمانان و یا عیدی دادن به کودکان می‌پزند و در سبدهای چوبی نگهداری می‌کنند.

سه شیرینی سنتی خراسان جنوبی

فریبا کاهنی - مسئول پژوهش مردم‌شناسی و میراث معنوی استان خراسان جنوبی - درباره شیرینی‌های نوروزی استان خراسان جنوبی توضیح داد: شیرینی سنتی «کله کَنو» از شیرینی‌های نوروزی استان خراسان جنوبی است که از گذشته با دو دانه شاه‌دانه و کنجد و با خرما برای پذیرایی از مهمانان نوروزی پخته می‌شده و به دلیل داشتن شاه‌دانه که در گویش خراسان جنوبی (کَنو kenow) خوانده می‌شود، این شیرینی هم به نام «کله کَنو» معروف است. چنانچه «کَنو» را با خرما درست کنند به آن کله کَنو (kale kenow) و اگر کنجد را با خرما درست کنند به آن کله کنجد می‌گویند.

او ادامه داد: شستن و پاک کردن کنجد و کَنو(شاه‌دانه) و همچنین درست کردن آن‌ها یکی از کارهای مخصوص نوروز در روزهای آخر اسفند است. این شیرینی بسیار سالم، مقوی و خوشمزه است و در شب‌های سرد زمستان و شب چله نیز استفاده می‌شود. همچنین به عنوان سوغات در بسته بندی‌های مناسب به دیگر استان‌های کشور و خارج از کشور صادر می‌شود. بنا بر گفته محلی‌ها قدمت این شیرینی به بیش از ۱۵۰ تا ۲۰۰ سال می‌رسد و مهارت سنتی پخت شیرینی کله کَنو و کله کنجد به شماره ۲۶۸۴ و تاریخ هشتم آبان ۱۴۰۱ در فهرست ملی میراث ناملموس به ثبت رسیده است.

مسئول ثبت میراث معنوی استان خراسان جنوبی با معرفی یکی دیگر از شیرینی‌های سنتی خراسان جنوبی گفت: در استان خراسان جنوبی نوع دیگری از شیرینی را به نام «نون روور کَرده» (Nonru var kerde) برای ایام نوروز تهیه می‌کنند. نون روور کَرده شیرینی بسیار مقوی و مغذی است و از آرد، گلاب، گردوی کوبیده شده، هل سائیده، زنجبیل، شیره انگور و پودر دارچین تهیه می‌شود. از گذشته خانواده‌ها در اواخر اسفند این شیرینی را یا خودشان تهیه می‌کردند و یا از افرادی که کارشان تهیه شیرینی خانگی بوده، خریداری می‌کردند و با این شیرینی از مهمانان نوروزی پذیرایی می‌کردند. این شیرینی بیشتر در شهرهای بیرجند، طبس، فردوس و بشرویه پخت می‌شود و هم‌اکنون به دیگر شهرستان‌ها و استان‌های همجوار به عنوان سوغات ارسال می‌شود. این شیرینی دارای سابقه بسیار طولانی و قدمتی بیش از ۱۵۰ سال است و البته همچنان مورد استقبال مردم از نسل جوان تا پیر است. «نون روور کَرده» با مواد طبیعی و در دسترس و همچنین بدون هیچ‌گونه وسیله خاصی تولید می‌شود. «مهارت سنتی پخت نون(نان) روور کرده» به شماره ۲۶۸۵ در هشتم آبان ۱۴۰۱ به ثبت ملی رسیده است.

کاهنی با بیان این‌که شیرینی سنتی نان لوله «نون لوله non lule» بیرجند یکی دیگر از شیرینی‌های استان خراسان جنوبی است، افزود: این شیرینی

بسیار اقتصادی و با صرفه است و همچنین در تمام اوقات سال تهیه و مصرف می‌شود ولی در نوروز بیشتر خانواده‌های بیرجندی این شیرینی را برای پذیرایی از مهمان دارند. با توجه به مصاحبه از سالمندان و بزرگان قدمت آن به بیش از ۱۵۰ سال می‌رسد و هنوز هم مورد استقبال مردم است. «نان لوله» یکی از شیرینی‌های اصیل مردم بیرجند است که توسط زنان بیرجندی تهیه می‌شود. این شیرینی بسیار لذیذ و خوشمزه از مواد اولیه آرد، تخم مرغ، شکر و همچنین برای عطر و مزه آن از گلاب، هل ساییده و زعفران استفاده می‌شود. این شیرینی را با قالبی از جنس چدن با دسته‌های بلند، پخت می‌کنند و به گفته ریش‌سفیدان قالب این شیرینی در دوران خاندان علم از روسیه وارد شده است. طرز تهیه آن به این شکل است که قالب را روی چراغ یا گاز می‌گذارند و از مایع تهیه شده داخل قالب می‌ریزند و بعد از پخت، نان را همان‌طور که داغ است به شکل لوله می‌پیچند. «مهارت پخت شیرینی سنتی نون لوله (نان لوله) بیرجند» به شماره ۲۴۸۶ و تاریخ نهم آذرماه ۱۴۰۰ در فهرست ملی میراث فرهنگی ناملموس ثبت شده است.

«قرابیه» تبریزی‌ها

علی فلسفی میاب - مسؤول ثبت میراث ناملموس آذربایجان شرقی - نیز «قرابیه» را به عنوان یکی از شیرینی‌های نوروزی آذربایجان شرقی معرفی کرد و گفت: «قرابیه» یکی از شیرینی‌های مجلسی آذربایجان شرقی است. این شیرینی با سابقه بیش از ۱۰۰ سال در تبریز تهیه می‌شود، در گذشته در خانه‌ها به مناسبت‌های ملی و مذهبی خصوصاً نوروز در تبریز تهیه می‌شده است و در حال حاضر هفتاد هشتاد سالی است که در کارگاه‌های شیرینی‌پزی و توسط قنادان ماهر تبریزی تهیه و در قنادی‌ها عرضه می‌شود. در جشن‌ها و عید نوروز کمتر خانواده‌ای در تبریز پیدا می‌شود که این شیرین را تهیه نکند و یکی از ارکان سفره نوروز در تبریز است. «قرابیه» با این‌که امروز در کارگاه‌ها تهیه می‌شود اما روش تهیه آن سنتی و پایبند به روش گذشته است. «مهارت تهیه شیرینی قرابیه» ۲۱ دی ماه سال ۱۴۰۰ به شماره ۲۵۱۶ در فهرست ملی میراث فرهنگی ناملموس ثبت شده است.

منبع: ایسنا