

خیابان غذا



شیراز / فارس

مریم شمالیان

عکس‌ها: محسن تورع



صمد روشن ضمیر معتقد است پخت تر حلوای بیشتر از نیم قرن در شیراز سابقه دارد

حلوای افطاری

تر حلوای سفید و در برخی دیگر تر حلوای زعفرانی می‌ریزد و می‌گوید: «پختن حرفه‌ای و تخصصی تر حلوای یک طرف و کشیدن آن در مجمعه‌ها و منتظر ماندن برای خنک شدن آن‌ها یک طرف دیگر ماجراست».

دقت که می‌کنم، سینی‌ها کمی ارتفاع دارند و با دقت خاصی تر حلوای داغ در آن‌ها ریخته می‌شود و از ۸ تا ۱۰ ساعت این سینی‌ها در مقابل کولر و هوای سرد قرار می‌گیرند تا حساسی خنک شده و آماده برش زدن شوند.

سینی دیگری از تر حلوای را که قبلاً طبخ و مدت زمان سرد شدن آن سپری شده، می‌آورد و آن‌ها را یک جور خاص و با ظرافت به شکل لوزی برش می‌زند و در ظروف یک بار مصرفی که برای فروش به مشتریان بسته‌بندی می‌شوند به ترتیب به صورت ترکیب سفید و زعفرانی می‌چینند.

بوی خوب تر حلوای در نزدیک افطار، فضای رمضانی و سفره‌های شیرازی افطار را تداعی می‌کند. جالب این است که تر حلوای برش خورده در زمان چیده شدن در ظروف به دست نمی‌چسبند و این همان راز تر حلوای مرغوبی است که صمد روشن ضمیر باز هم بر آن تأکید می‌کند، مواد کاملاً یکدست شده و لوزی‌های درشت سفید و زرد تر حلوای خودنمایی می‌کند.

در پاسخ به پرسش من در مورد اینکه امروز که از همزن برقی استفاده می‌شود در گذشته هم زدن تر حلوای چطور بوده است، می‌گوید: «در قدیم از اهرم استیل یا برنجی استفاده می‌شد که البته هم زدن و یکدست درآوردن تر حلوای را به مراتب دشوارتر می‌کرد».

تر حلوای شیرازی به عنوان یک خوراک سنتی ویژه ماه مبارک رمضان و مخصوص شیراز، ظرفیت به ثبت رسیدن در فهرست میراث ملی کشور را دارد که باید در این راه تلاش لازم به انجام برسد و این ثبت شدن بی‌شک در گردشگری خوراک‌های مناسبی ماه رمضان نقش مؤثری خواهد داشت.

تر حلوای به دلیل داشتن آرد برنج بسیار مقوی است و وعده غذایی کاملی به شمار می‌رود و جایگاه خاصی میان مردم شیراز دارد و در کمتر سفره افطاری در شیراز تر حلوای دیده نمی‌شود. تر حلوای شیرازی در پزندگی‌هایی که تخصص کافی طبخ این دسر ماه رمضانی را دارند با زحمت و مهارت خاصی طبخ می‌شود و دیدن طبخ آن از نزدیک خالی از لطف نیست.

حالا که از نزدیک مراحل پخت تر حلوای را می‌بینم به نظرم یک کار کاملاً تخصصی و دشوار است و طبخ آن در این حجم زیاد واقعاً آسان نیست. آقاصمد مشغول طبخ شده و در دیگ بزرگی که می‌گوید در نهایت ۵۰۰ تا ۷۰۰ کیلو گرم تر حلوای آن بدست خواهد آمد، شیر و نشاسته و سایر مواد را با ترتیب خاص خودش می‌ریزد و راز یک تر حلوای حرفه‌ای را استفاده مناسب از نسبت شیر، شکر، نشاسته و... می‌داند و هم زدن مرتب محتویات در زمان روی شعله بودن را مهم عنوان می‌کند زیرا اگر هم زدن دیگ یکدست و کافی نباشد، مواد گلوله می‌شود و تر حلوای پس از طبخ و سرد شدن، آب می‌اندازد و کیفیت مطلوبی نخواهد داشت.

آقاصمد از دیگ بزرگی که در حال طبخ تر حلوای است به عنوان «پاتیل» یاد می‌کند و حالا که نوبت به مرحله ریختن زعفران در تر حلوای زعفرانی شده، می‌گوید: «استفاده از زعفران خوب و برخورداری تر حلوای از رنگ زرد، راز مرغوبیت این خوراک سنتی شیرازی است و جوشاندن شیر و استفاده مقدار مناسب شیر است که تر حلوای خوبی را عمل می‌آورد».

حالا که تر حلوای قوام آمده و غلظت آن به اندازه مورد نظر رسیده است، سینی‌های بزرگی چیده شده که آقاصمد از آن‌ها به عنوان «معجومه» یاد می‌کند و در برخی از آن‌ها

«صمد روشن ضمیر» در خیابان دارالرحمه صاحب پزندگی «مش خلیل» است و آن طور که در پخت تر حلوای مهارت و تخصص دارد مشخص است که در شغل آب و اجدادی خود ماهر است. او با اشاره به تاریخچه طبخ تر حلوای شیرازی می‌گوید: «از سال ۱۳۴۲ شاهد طبخ این دسر ماه رمضانی در شهر شیراز بوده‌ایم». تر حلوای مختص شهر شیراز و آن هم فقط در ماه رمضان است و با استفاده از شیر، زعفران، نشاسته، آرد برنج، شکر و گلاب تهیه می‌شود و در ماه مبارک رمضان در شیراز روزانه حدود ۵ تن تر حلوای پزندگی‌ها تهیه و به فروش می‌رسد.

