

آیین



گیلان

مهری شیرمحمدی
عکس‌ها: مجتبی محمدی

روزهای بلند تابستان در بیجار هم کار می‌کرده. حالا دکتر منعش کرده روزه بگیرد و حسرت آن خستگی‌ها، آن تشنگی‌ها و گرسنگی‌ها به دلش مانده است. بانوان رشتی معتقدند سفره افطار بدون «شامی رشتی» مزه ندارد. احترام خانم همان‌طور که نخود و لپه پخته شده را در سبد می‌ریزد تا آبش گرفته شود، توضیح می‌دهد که اول رمضان اندازه ۳۰ روز مواد شامی رشتی را آماده می‌کنیم و به ازای هر روز بسته‌بندی و داخل فریزر می‌گذاریم؛ به جز نخود و لپه، گوشت پخته هم باید ریش ریش بشود، با پیاز رنده شده و یک عدد سیب زمینی و تخم مرغ. این‌ها را ورز می‌دهیم و در روغن سرخ می‌کنیم.

● «رشته خشکار» را دو برادر صومعه‌سرای ابداع کرده‌اند شیرینی «رشته خشکار» هم در اصل مال غرب گیلان است. می‌گویند خیلی قدیم‌ها دو برادر از روستای «طاهر گوراب» در شهرستان صومعه‌سرا این شیرینی را ابداع کرده‌اند. اصل این شیرینی با مخلوط آرد برنج و آب تهیه می‌شود؛ تازگی‌ها که برنج گران شده، بعضی‌ها آرد گندم را با آرد برنج مخلوط می‌کنند، اما مزه اصل را نمی‌دهد. مواد آماده شده را داخل قالب‌های مخصوصی می‌ریزند و در تشت‌های مسی بدون روغن برشته می‌کنند. رشته‌های آماده شده را تا می‌کنند، داخل برخی از آن‌ها را با مواد میانی مثل شکر، دارچین، پودر گردو، هل و جوزهندی پر می‌کنند و تا می‌زنند. به این می‌گویند «خشکار». رشته‌ها، این‌طوری می‌شوند رشته خشکار و در روغن سرخ می‌شوند. احترام خانم به خنده می‌گوید: «ما می‌گوییم زولبیای رشتی. بعد سرخ شدن مثل زولبیا، آن را با شهد و گلاب مزه‌دار می‌کنیم». به خاطر ما، لهجه گیلکی را کنار گذاشته است.

● خروس که بخواند دیگر نباید سحری خورد می‌گویند: «قدیم‌ها که رادیو و تلویزیون نبود تا مردم را برای سحر بیدار کند یا مردم بدانند کی وقت اذان است، خروس که می‌خواند، می‌گفتند دیگر نباید سحری خورد».

«احترام» علاقه‌ای به کار با آسیاب برقی ندارد. با خنده می‌گوید: «من آشان ردیف ندانم. نمکار بهتر چاکونه» و با اشاره به آبی که هر از گاهی با مشتش بر برنج در حال ساییدن می‌ریزد، ادامه می‌دهد: «ایطور، آب بنی برقی مین، دستگاه سوخته». ساییدن که تمام می‌شود، برنج‌ها با آبی که در حال سایش با آن مخلوط شده، مایعی شیرین‌رنگ شده تا احترام خانم عصاره برنج را -که از صافی گذرانده- با شیر تازه مخلوط کند و روی شعله بگذارد و شروع به هم زدن کند؛ آن هم با دهن روزه. مردم می‌ماند که گیلکی بگوید یا نه. توضیح می‌دهد سابق که توان دستانش بیشتر بوده، هر روز این نوع فرنی را برای افطار درست می‌کرده. از خاطرات کودکی اش می‌گوید؛ از دست و دل بازی مادرش؛ از اینکه چند گاو شیری داشته‌اند و همه ماه رمضان، مادرش بخش زیادی از شیرهای دوشیده را به همسایه‌هایی می‌داده که دستشان تنگ بوده است.

مایع فرنی جوش آمده و حالا وقتش است تا با دوشاب خرما لوی جنگلی شیرین بشود. احترام خانم سری به دبه «اربا دوشاب» می‌زند که از پاییز پارسال گوشه آشپزخانه‌اش جا خوش کرده است. می‌داند چقدر مزه‌اش با فرنی‌هایی که با آرد برنج آماده پخته می‌شود، تفاوت دارد. یادم باشد امسال، پاییز که رسید، دوباره میهمان احترام خانم بشوم و یاد بگیرم چطور از میوه‌ای جنگلی، دوشابی شیرین می‌پزد.

● سفره افطار بدون «شامی رشتی» مزه ندارد احترام خانم گرم آشپزی است و همچنان خاطرات رمضان‌های قدیم را برایم تعریف می‌کرد. از اینکه یک هفته قبل از شروع ماه روزه، خانه‌ها را گل مالی می‌کرده‌اند. «مثل عید چه جور خانه تمیز کنیم، همون جور. کف اتاقان همه گلی بو، حصیر پهن کودیم. حصیران بردیم رودخان کنار بشستیم، بشیم جنگل مین گل سفید بردیم، دوغاب چاکویم، با کولوش جارو، دیواران گل مالاندم».

می‌گوید تا چشمش آب مروارید نیاورده بوده روزه‌هایش ترک نمی‌شد. حتی وقتی دختر جوانی بود و ماه رمضان به اوج گرمای مرداد افتاده بود، با همان دهن روزه و در



فرنی‌های افطار گیلانی‌ها، با دوشاب خرما لوی جنگلی، شیرین می‌شود