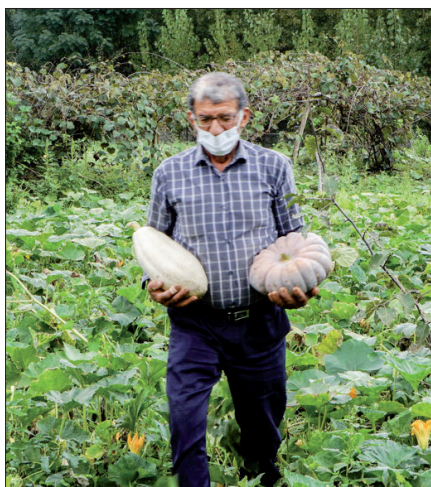


کدو، انواع و اقسام مختلفی دارد؛ عمده کدوها، خوراکی هستند
پاییز که بشود در روزبازارها می‌شود انواع کدوها را دید
کدوها، این سال‌ها به سوغات شمال، بدل شده‌اند
مزارع سرسبز شمال، جای مناسبی برای پرورش کدو هم هست



صیقلی جدا می‌کنند و پس از آسیاب کردن مغز دانه، با آن خورشتی شبیه فسنجان با رب انار می‌پزند. در غرب گیلان به ویژه در شهرستان صومعه‌سرا، «کوئی‌تره» یکی از خورشت‌های تهیه شده با پوره کدو حلوايي است. ماده اصلی این غذا پوره کدو حلوايي، گردوی ساییده، رب انار و پیاز رنده شده است و مانند فسنجان باید این مواد را با شعله آرام پخت تا کاملاً جا افتاده و روغن ببیندازد. سپس سبزی محلی چوچاق را- که عطر خوبی دارد- در ظرف سفالی نمکیار ساییده و در کمی روغن تفت می‌دهند و داخل خورشت می‌ریزند. ادویه مخصوص این خورشت نیز گلپر فراوان است. در آخر، کوفته ریزه‌هایی که با گوشت چرخ شده، پیاز رنده شده و ادویه مزه‌دار شده، داخل خورشت می‌ریزند.

کوئی‌تره در شرق گیلان با اندکی تغییرات «کتو قاتوک» نامیده می‌شود؛ این غذا با دو سوم پوره کدو، یک سوم گردوی ساییده شده و رب انار پخته می‌شود.



«آش کدو» یکی دیگر از غذاهای محلی روستاهای لاهیجان است که بیشتر برای صبحانه و یا سفره‌های افطار پخته می‌شود. زهرا حسین‌پور درباره نحوه درست کردن آن می‌گوید: «مقداری برنج کمرزن (نیم‌دانه و یا برنج شکسته) را شسته و با شیر روی اجاق می‌گذاریم تا بپزد شبیه شیربرنج. کدو حلوايي را هم جداگانه پخته و پوره آن را داخل آش می‌ریزیم و اگر شیرینی کدو کم بود، مقداری شکر به آن می‌افزاییم. رنگ این آش زردرنگ و شبیه شله زرد می‌شود».

وی می‌افزاید: «کدوی آب‌پز نیز در گیلان طرفداران زیادی دارد. کدو را به قطعات کوچک خرد کرده، کف قابلمه را کمی شکر می‌پاشیم، کدوها را کف قابلمه چیده و روی شعله کم می‌گذاریم با آب خود کدو بخارپز شود».

کدو حلوايي یکی از خوراکی‌های مهم سفره‌های شب یلدا در گیلان است و اگر در کنار هندوانه شب یلدا قرار نگیرد، انگار سفره یلدا یک چیزی کم دارد. علاوه بر کدوی خام و تزئین شده، مقداری هم کدوی آب‌پز همانند لبوی پخته سر سفره شب یلدا می‌گذارند.

کیک کدو حلوايي و مربای کدو حلوايي نیز در گیلان طرفداران زیادی دارد اما یادتان باشد به وقت خرید کدو حلوايي، کدوی تابستانه بخرید. کدوی پاییزه کم شیرین‌تر است.

بی‌آنکه طلب کرده باشم، مقداری کدوی آب‌پز به دستم می‌دهد: «بخور عینو قند می‌ماند شکر هم نردم. تابستانه کدوست».

چانه خمیر را برمی‌دارد و در دستش گلوله می‌کند. خمیری که مایه اصلی اش پوره کدو حلوايي، آرد برنج، آرد گندم و مقداری تخم آسیاب شده خرفه است. خمیر پهن شده روی سفال، با حرارت سفال پف می‌کند و کمی بعد، تخم‌مرغ محلی لای نون خرفه می‌شود، نیم‌چاشت من. زن گیلک توضیح می‌دهد خمیر را از شب قبل آماده می‌کند تا خوب جا بیفتد و روز بعد دوباره ورز می‌دهد و اضافه می‌کند: «قدیم‌ها همین نان را روزانه می‌پختیم. نانوايي نبود» و من لطافت نانی را که با آرد برنج و گندم و تخم خرفه از شب قبل تهیه شده، با خمیرهای نانوايي که با سرعت و احیاناً جوش شیرین، و رآمه مقایسه می‌کنم که چقدر سبک و نرم است.

نانواي محلی ادامه می‌دهد: «یک مدل نان خرفه دیگر هم می‌پزم که میان‌پر است، لای خمیرش گردوی ساییده، کمی شکر، جوز هندی و دارچین می‌پاشیم اگر خواستی برایت بپزم».

ولی عطر «کلبیچه نون» و «کاکا» من را بیشتر وسوسه می‌کند. خمیر این شیرینی‌های تهیه شده با پوره کدو حلوايي، آرد برنج، آرد گندم و تخم مرغ، این بار همانند پیراشکی در روغن داغ سرخ می‌شود. کمی پودر قند و کمی آسیاب شده گل سرخ روی نان داغ می‌ریزد و به دستم می‌دهد.



به واژه کدوی تنبل فکر می‌کنم که نه خودش تنبل است، نه پرورش دهنده‌اش و نه کدبانویی که با همین صیفی به ظاهر تنبل انواع و اقسام خوراکی‌ها را تهیه می‌کند.

یک دانه کدوی بی‌اهمیت، حتی اگر روی نخاله‌های ساختمانی بیفتد با دریافت اندکی نم و رطوبت به سرعت رشد می‌کند و شاخ و بال خود را بر زمین پهن می‌کند. بی‌آنکه زمینش با کود تغذیه شود، محصول می‌دهد. بی‌منت. این صیفی خوشمزه برخلاف اسمش اصلاً تنبل نیست و در گیلان کاربرد زیادی دارد. از گوشتش گرفته تا دانه‌اش مصرف می‌شود و حتی پوستش هم به مصرف دام و طیور می‌رسد.

اگر در دیگر استان‌ها دانه‌اش تنها به عنوان آجیل مصرف می‌شود در برخی از روستاهای گیلان به شیوه‌ای کاملاً سنتی، پوست دانه را به وسیله سنگ

یک دانه کدوی بی‌اهمیت، حتی اگر روی نخاله‌های ساختمانی بیفتد با دریافت اندکی نم و رطوبت به سرعت رشد می‌کند و شاخ و بال خود را بر زمین پهن می‌کند. بی‌آنکه زمینش با کود تغذیه شود، محصول می‌دهد