



همدان

فاطمه کاظمی

عکس‌ها:

مهدی کلوندی

اگر اهل ترشی خوردن باشید، وارد بازار سبزه میدان همدان که می‌شوید با دیدن ترشی‌های رنگارنگ و جورواجور آب از لب و لوله‌تان آویزان خواهد شد. ترشی‌هایی که به صورت آماده و در ظرف‌های فانتزی به مشتریان عرضه می‌شود و از هر میوه و سبزیجاتی که دلتان بخواهد در آن‌ها وجود دارد. مصرف ترشی در میان مردم همدان به دلیل شرایط آب و هوایی خاصی که دارد از قدیم مرسوم بوده و زمستان‌های سرد و طولانی این استان سبب می‌شد، مردم برای نگهداری از میوه‌های تابستانی و مصرف آن در روزهای سرد سال آن‌ها را به صورت ترشی درآورند. امروزه تولید ترشی شکل صنعتی پیدا کرده و بیشتر به عنوان یک شغل به آن نگاه می‌شود، اما مطمئناً هیچ کدام از ترشی‌های آماده، طعم ترشی‌هایی که مادر بزرگ با دست‌های خودش درست می‌کرد را ندارند. ترشی‌هایی که با تمام ترشی‌شان طعم شیرین صفا و صمیمیت داشتند.



«بیور»، «هفت لشکر» و «شیر شیر» تنها بخشی از سوغات این روزهای همدان است

شهر ترشی

● استقبال از ترشیجات و مرباجات فله‌ای

از سبزه میدان وارد راسته قصاب‌ها می‌شوم. در این راسته چند مغازه به عرضه ترشیجات و مرباجات فله‌ای می‌پردازند که تقریباً غیرممکن است با دیدن آن‌ها آب از لب و لوله‌تان آویزان نشود.

«جواد عسگری» یکی از خواربارفروشان این راسته که چهار سال است به عرضه ترشیجات و مرباجات فله‌ای مشغول است، درباره نحوه تهیه این مواد غذایی می‌گوید: «این مواد غذایی به صورت خانگی تولید می‌شود و ما آن‌ها را خریداری می‌کنیم. از نظر بهداشتی هم مشکلی ندارند، چون ما از محل تهیه این مواد بازدید می‌کنیم و مطمئن هستیم همه موارد بهداشتی در آنجا رعایت می‌شود».

وی به استقبال شهروندان از این مواد غذایی اشاره می‌کند و توضیح می‌دهد: «بستگی به زمان دارد. در ماه‌هایی که مراسم عروسی بیشتر است، فروش ما هم بیشتر است. اما زمستان‌ها چون بیشتر خانم‌ها خودشان ترشی و مربا درست می‌کنند، فروش ما کمتر است. شهروندان معمولاً از ترشیجات و مرباجات فله‌ای بیشتر از بسته‌بندی شده استقبال می‌کنند، چون مواد نگهدارنده ندارند و از آنجایی که مواد نگهدارنده برای سلامتی مضر است، شهروندان ترشیجات را بیشتر به صورت فله‌ای تهیه می‌کنند».

عسگری ادامه می‌دهد: «ترشی بندری، نگینی و فلفل از ترشی‌های مخصوص همدان است. هفت بیچار هم برخلاف نامش مخصوص همدانی‌هاست، ترشی سیر و آلبالو هم داریم».

● صادرات ترشی همدان

«سیدامیر بابایی» دیگر مغازه‌دار راسته قصاب‌ها هم می‌گوید: ترشی و خیارشور همدان به کشورهای دیگر مانند عراق صادر می‌شود و طرفداران زیادی دارد. قیمت‌ها هم بیشتر بر اساس دستور فاکتور تعیین می‌شود. معمولاً ۷ تا ۸ درصد

سود برای این مواد غذایی در نظر گرفته می‌شود، چون باید قیمت آن به اندازه زحمتی که کشیده می‌شود، آب و مواد اولیه مصرفی بصرقه باشد.

وی ادامه می‌دهد: بیشتر ترشیجات و مرباجات همدان در روستای «گنج‌تپه» تولید و به بازار همدان عرضه می‌شود و تولیدکنندگان بزرگی در این زمینه فعالیت می‌کنند. بابایی می‌افزاید: «مرکز بهداشت در هفته دو بار از مغازه‌های ما بازدید می‌کند و زمان تولید و کیفیت مواد غذایی فله را مورد بررسی قرار می‌دهد. علاوه بر این راسته، در خیابان باباطاهر و چهارراه پاستور هم مغازه‌های عرضه‌کننده ترشیجات و مرباجات فله‌ای فعال هستند و می‌توان گفت حدود ۴۰ مغازه در این زمینه فعالیت می‌کنند. در زمان‌هایی که مسافران به همدان می‌آیند، فروش این مغازه‌ها واقعاً رونق دارد، چون ترشیجات همدان در سایر استان‌ها هم طرفداران زیادی دارد».

● ترشی برای پذیرایی از میهمان

در آغاز فصل پاییز که گاهی مادر بزرگ باز هم به همان سبک قدیم ترشی‌هایش را درست می‌کند و وعده‌اش را به بچه‌ها و نوه‌هایش می‌دهد، پای صحبت‌های او می‌نشینیم و از ترشی‌های مخصوص همدان و طرز تهیه آن‌ها می‌پرسیم.

مادر بزرگ درباره آن روزها که ترشی‌ها به شیوه سنتی و در خانه‌ها تولید می‌شد، می‌گوید: «آن زمان‌ها بیشتر خانم‌ها خانه‌دار بودند و خودشان در خانه ترشی درست می‌کردند از طرفی با وجود اینکه میوه و سبزیجات به فراوانی امروز نبود، اما به اندازه حالا گران هم نبود. حالا بیشتر خانم‌ها شاغل شده‌اند و دیگر وقت و حوصله ترشی درست کردن ندارند. در خانه‌های آپارتمانی هم فضایی برای تحمل بوی تند ترشی و جوشاندن آن و یا سرکه انداختن نیست. تازه باید به معنای واقعی کدبانو باشی تا بتوانی یک ترشی خوش طعم جلوی میهمان‌هایت بگذاری».