

## آداب



شیروان / خراسان شمالی

مریم احمدی شیروان

عکس‌ها:

مریم داور نیا

در خراسان شمالی، نان‌های محلی، فهرست بلندبالایی دارند



### • در بهشت شیروان با عطر اگنجه

از زوارم تا شیروان خراسان شمالی با ماشین فقط ۳۰ دقیقه راه است. روستایی کوهستانی معروف به دره بهشت که علاوه بر آب و هوای عالی و خوشه‌های پر بار گندم و جو و انواع سردرختی، نان‌های معروفی هم دارد. نان‌هایی که پختشان طبق فرهنگ بومی مردم خراسان شمالی کاری زنانه است و زنان و دختران نه تنها الان که فرهای گازی کنج بیشتر خانه‌ها جا خوش کرده، حتی دورتر و زمانی که تنورها و اجاق‌های گلی تنها وسیله پخت و پز بودند هم هنر خود را با پخت متنوع نان و تزئین‌های ساده‌ای به کمک تخم خرفه یا سیاه‌دانه نشان می‌دادند.

مهمین نوری یکی از همان زنانی است که هم خودش از مادر خدایا مرزش تمام فوت و فن پخت نان را یاد گرفته و هم به چهار دخترش که حالا هر کدامشان عروس و داماد دارند، یاد داده است. به گفته مهین خانم گذاشتن ترکیبی از روغن و پیازداغ، اسفناج، عدس پخته شده و ادویه‌ای که بیشتر آن فلفل سیاه و قرمز است، لای خمیر نان می‌شود «اگنجه».

مهین خانم، مادر بزرگ با حوصله و با سلیقه می‌گوید: قدیم‌ترها چون اگنجه را با سبزی‌های کوهی مثل اسفناج کوهی یا چریش درست می‌کردیم و برای چیدن باید به صحرا می‌رفتیم، از یکی دو روز پیش از پخت، دست به کار می‌شدیم. حالا اسفناج بیشتری در دسترس است و حتی می‌شود از اسفناج پخته و فریز شده برای بقیه روزهای سال هم استفاده کرد. «برای پخت اگنجه ابتدا باید مواد میانی آن را درست کرد. موادی که هر کدامش می‌تواند به دلخواه کم یا زیاد شود؛ اما پایه آن سبزی، پیازداغ، عدس پخته شده و ادویه است. سبزی آن هم بیشتر اسفناج کوهی یا به زبان محلی پنچار و همین‌طور گیاه گندمک کوهی است که در دشت‌های شمال خراسان به صورت خود رو می‌روید؛ اما اگنجه با چریش، هم خاصیت دارویی دارد و هم خیلی خوشمزه است».

### • چریش‌های عزیز چنار

کر بلایی مهین با یادآوری سال‌های گذشته و چیدن چریش می‌گوید: «جوان‌تر که بودم و هنوز پایی برای رفتن بود، از نیمه‌های فروردین تا پایان فصل بهار که موقع رویدن چریش است، با مادر و تعدادی از خانم‌های فامیل راهی عزیز چنار می‌شدیم. عزیز چنار در اطراف زوارم، درخت چنار سالخورده‌ای است که سال‌هاست کنار چشمه‌ای پر آب جا خوش کرده و بعضی مردم به شاخه‌هایش پارچه بسته و نذر و نیاز می‌کنند. اطراف همین درخت و نزدیک آبخاوری که مقداری بالاتر است از قدیم گیاهان دارویی و خوراکی زیادی مثل کاسنی، گون، کمای، زیره، پونه، درمنه ترکی، ساری گل، کاکوتی، گزنه، ترخ، چریش، سیب کوهی و زردآلوی کوهی زیادی رشد می‌کنند که چریش یک سر و گردن از همه بالاتر است؛ زیرا آتش و نان‌های پرخاصیتی می‌شود با آن درست کرد. بعد که مواد میانی درست شد، نوبت خمیر است».

او که به گفته خودش تا الان بیشتر از موهایی سرش خمیر درست کرده و نان پخته، توضیح می‌دهد که درست کردن خمیر کاری ندارد. «تا همین چند سال قبل در هفته، دو تنور نان می‌پختم. الان هم وقتی بچه‌ها دور هم جمع می‌شوند، تنور را روشن می‌کنم؛ تنوری که وقتی روشن می‌شود و نخستین نان به دیواره‌اش می‌چسبد، بوی دود و زندگی تمام روستا را می‌گیرد. برای پخت نان پیش از اذان، مایه خمیر را آماده می‌کنم تا خوب ترش شود. بعد از یکی دو ساعت، سفره آردی را که دست بافته‌ای از روزهای نوجوانی ام است و هنوز هم می‌شود از آن استفاده کرد، همان گوشه انباری و جایی که نورگیرتر از جاهای دیگر است، پهن می‌کنم. الکی آویزان به دیوار انباری برای بیختن آرد، تغار مسی بزرگ و یک کچه برای کندن خمیرهای چسبیده به تغار، ابزار ساده خمیر درست کردن است. از سنگ نمک‌هایی که هنوز هم در پیت حلبی کنار دیوار جا خوش کرده‌اند، مقداری را