



پخت چمچمو، هنر تاریخی خانم‌های جنوبی است



نان چمچمو، طعم بلالیت را کامل می‌کند

خیابان غذا



جنوب / ایران

حسن احمدی فرد

عکس‌ها: آرشیو



جنوبی‌ها از رشته‌ورمیشل، برای خودشان صبحانه‌مهیامی‌کنند

از ایتالیا به خلیج فارس

«نان چمچمو» هم که باشد، لذت خوردن یک صبحانه جنوبی را کامل می‌کند. نان چمچمو، شلشلو یا ملاقه‌ای، یک نان کلوچه‌ای است شبیه همین پنکیکی که این سال‌ها پختنش، حسابی بین خانم‌ها مد شده است؛ نان ساده‌ای که از ترکیب آرد و شیر و روغن درست شده و سرخ می‌شود و می‌شود آن را هم سر سفره صبحانه یا موقع عصرانه خورد.

جنوبی‌ها با این مخلفات، راه به راه بلالیت می‌پزند و در وعده صبحانه می‌خورند. اما بلالیت فقط برای صبحانه نیست. بلالیت می‌تواند خوراک ساده عصرانه باشد. غیر از این حتی می‌تواند، سر سفره ناهار بنشیند. جنوبی‌ها ماهی که می‌پزند، بلالیت هم بار می‌گذارند. طعم شیرین و معطر بلالیت، می‌تواند دسر کنار ماهی هم باشد.



خود جنوبی‌ها معتقدند این شیوه پخت از پاکستان آمده است؛ پر بی‌راه هم نیست. این حجم از هل و گلاب، حتماً ریشه هند و پاکستانی باید داشته باشد. درست مثل «شیرچای» معطر جنوبی‌ها که شکل دیگری از چای «ماسالا» است و از کناره اقیانوس راهش را کج کرده و در سرتاسر ساحل خلیج فارس منتشر شده است. بلالیت هم می‌تواند از آن طرف آمده باشد و این‌جا در ساحل آفتابی خلیج فارس، با فرهنگ مردم منطقه در آمیخته باشد؛ از همان جایی که مقصد لنج‌ها هم هست.

اینکه بازارهای سنتی چابهار و زاهدان و بندر عباس و بوشهر هم پر است از این رشته‌های باریک، لابد برای همین است. حتماً خیلی‌ها، خیلی وقت‌ها هوس می‌کنند سر سفره صبحانه‌شان، کنار شیرچای و نان چمچمو، یک بشقاب بلالیت هم باشد.

بلالیت پختن، ساده است؛ جنوبی‌ها هوس بلالیت که می‌کنند، یک بسته رشته را، از همین رشته‌هایی که ما به آن «رشته‌فرنگی» می‌گوییم و خارجی‌ها می‌گویند «ورمیشل»، می‌ریزند توی آب جوش تا نرم بشود. از آن‌ور آب و شکر را قاطی می‌کنند و هل و گلاب فراوان هم می‌ریزند و می‌گذارند تا آن قدری روی حرارت بماند که شکر در آب حل بشود؛ قرار نیست شربت به قوام بیاید. رشته‌ها را که آبکش کردند، بعد کف قابلمه روغن می‌ریزند و رشته‌ها را می‌ریزند توی آن، نصف لیوان شربت را هم اضافه می‌کنند به آن و اگر خواستند مقداری هم زعفران می‌ریزند تا بلالیت را خوش رنگ‌تر کند. بعد هم که در قابلمه را می‌گذارند و می‌گذارند رشته‌ها دم بکشد. نیم ساعت بعد، بلالیت، دم کشیده و ته‌دیگ بسته آماده خوردن است.



بعضی‌ها هم کارشان را راحت می‌کنند؛ برای همین وقتی رشته آبکش شده را می‌ریزند توی قابلمه تا دم بکشد، یکی دو قاشق شکر هم می‌پاشند روی آن و خلاص. دیگر نیازی به شربت هم نیست؛ هرچند باز هم بلالیت، هل و گلاب می‌خواهد؛ همه طعم این صبحانه جنوبی به همین هاست. می‌شود خلال پسته و بادام و مغز گردو هم به آن اضافه کرد تا طعم بلالیت را تمام کند. می‌شود طعم بلالیت را کامل‌تر هم کرد. خیلی از جنوبی‌ها همین کار را می‌کنند. آن‌ها یک تخم مرغ را می‌شکنند و هم می‌زنند و می‌ریزند توی ماهیتابه تا یک خاگینه داغ هم پخته باشند. بعد خاگینه را تا می‌زنند و می‌گذارند گوشه بشقاب بلالیت تا هم بشقاب، تزئین شده باشد و هم جنسش جور باشد. حالا دیگر واقعاً بلالیت می‌تواند یک صبحانه کامل باشد. قشمی‌ها به ویژه، صبح‌ها «بلالیت تخم مرغ» شان ترک نمی‌شود.

شرط می‌بندم اگر یک بشقاب «بلالیت» را بگذارید جلوی ایتالیایی‌ها، باورشان نمی‌شود این غذا هم با همان رشته‌هایی درست شده که آن‌ها پایه‌گذار ساخت آن بوده‌اند. رشته‌های «ورمیشل» که ظاهر اولین بار در ایتالیا درست شده‌اند، همه دنیا را پیموده‌اند تا به جنوب ایران برسند؛ جایی که ساحل‌نشینان خلیج فارس، صبحانه‌شان را با این رشته‌ها آماده می‌کنند. در سرتاسر نوار ساحلی جنوب، از گوآتر و چابهار و بريس تا بندر عباس و قشم و بوشهر و گناوه و ماهشهر و آبادان، بلالیت، صبحانه آشنای جنوبی‌هاست.