



اهالی کرمانشاه، در کنار «چنور» از گل محمدی هم برای طعم دادن به روغن حیوانی استفاده می کنند



گیاهان بهار، طعم طبیعت را به روغن زرد منتقل می کنند



از دو سال ماندگاری دارد. یک سری ظرف ها از جنس رویی نیز وجود دارد که در کرمانشاه برای نگهداری روغن حیوانی گوسفندی و گاوی استفاده می شود که در اصطلاح محلی نیز به آن «کشکول» می گویند که به دلیل محفظه بسته ای که دارد مانع از بین رفتن طعم و عطر آن می شود.

زارعی معتقد است اگر چنانچه روغن کرمانشاهی را در داخل ظرف های پلاستیکی و یا شیشه ای نگهداری کنید، باید حتما آن را در یخچال قرار دهید؛ چرا که به دلیل نفوذ نور خورشید به آن امکان فاسد شدن وجود دارد؛ بنابراین توصیه می کنده برای نگهداری صحیح، بهتر است از هیزه و یا کشکول استفاده شود.

#### ● میانه بهار، میانه پاییز

خانم زارعی در خصوص بهترین زمان تهیه این محصول می گوید: «مناسب ترین زمان برای تهیه روغن حیوانی کرمانشاهی میانه فصل بهار و پاییز است؛ چرا که دام ها چرای خوبی برای خوردن دارند و بیشترین و بهترین شیر را تولید می کنند اما به طور ویژه روغنی که در فصل بهار تهیه شده به دلیل اینکه دام از مراتع سرسبز بهاری تغذیه کرده است، طعم و عطر بهتری دارد».

خانم زارعی از تفاوت روغن گاوی و گوسفندی برای ما این چنین می گوید: «روغن حیوانی از شیر و در نهایت از کره گاو و گوسفند بدست می آید. رنگ روغن تهیه شده از کره گوسفندی به سفیدی مایل بوده و رنگ روغن تهیه شده از کره گاوی بیشتر به زردی متمایل است و به دلیل زیاد بودن کره گاوی نسبت به کره گوسفندی این روغن به عنوان روغن زرد در کشور شناخته شده است».

بنا به توضیحات او، روغن حیوانی در سه نوع گاوی، گوسفندی و مخلوط تهیه می شود که تفاوت هایی در مزه و خاصیت آن ها وجود دارد.

در تهیه نوع روغن گوسفندی از شیر گوسفند استفاده می شود. برخلاف شیر و گوشت گوسفند که طبع گرمی دارند، این روغن طبع سردی دارد، عطر و طعم تند و تیزی دارد و قیمت آن نیز به دلیل کمیاب بودن شیر گوسفند نسبت به شیر گاو، نسبت به دو نوع روغن گاوی و مخلوط بیشتر است. رنگ روغن گوسفندی، متمایل به سفید بوده و در دمای اتاق شل تر از دو روغن دیگر است.

روغن حیوانی گاوی از شیر گاو بدست می آید و برخلاف گوشت گاو و گوساله که طبع سردی دارند، روغن گاوی طبع گرمی دارد، عطر و طعم ملایمی داشته و قیمت آن نیز نسبت به دو روغن دیگر، پایین تر است. رنگ روغن گاوی، زرد پررنگ و در دمای اتاق سفت تر از دو روغن دیگر است.

روغن حیوانی ترکیبی از روغن گاوی و گوسفندی است و از هر نظر ویژگی هایش بین این دو روغن، قرار می گیرد، این نوع روغن متناسب با اینکه دو روغن با چه نسبتی با هم ترکیب شوند، عطر متفاوتی خواهد داشت و دارای طبع معتدل است. قیمت این روغن نیز از روغن گاوی بیشتر و از روغن گوسفندی کمتر است. بنابراین با توجه به تنوع طبع این نوع روغن هر فردی بر اساس طبع مزاجی خودش می تواند نوع روغن حیوانی خاصی خریداری نماید تا با طبعش سازگارتر باشد.

#### ● هلیم کرمانشاهی با طعم روغن محلی

به قول خانم زارعی مهم ترین خاصیت روغن کرمانشاهی خاصیت ضد التهابی آن است. در روستا به علت دور بودن از امکانات پزشکی برای ماساژ بدن از این روغن استفاده می شود؛ چرا که این روغن باعث تسکین و بهبود درد مفاصل، تسکین دردهای عضلانی و استخوانی می شود و به گرم شدن بدن و استخوان ها کمک می کند.

البته ایشان خاطر نشان کردند نباید در مصرف این روغن زیاده روی کرد و همچنین از نوع اصل و مرغوب آن باید استفاده شود. کرمانشاهی ها هم که همیشه توی دست و بالشان روغن زرد پیدا می شود، در مصرف آن، صرفه جویی می کنند.

وی معتقد است روغن کرمانشاهی به دلیل اینکه از درجه خلوص بالایی برخوردار است و برای تهیه آن باید از کره محلی مرغوب استفاده کرد و به زمان زیادی نیز برای تهیه و آماده سازی نیاز دارد قیمت آن هم به تناسب دیگر محصولات مشابه از قیمت بالاتری برخوردار است، به همین علت مردم منطقه بسته به وسعت مالی شان از این نوع روغن در پخت و پز استفاده می کنند و اغلب همان طور که گفتیم به دلیل قیمت بالای این محصول، از روغن کرمانشاهی بیشتر در میهمانی ها و مراسم ویژه و نیز در پخت شیرینی های محلی و یا غذاهای محلی مثل هلیم کرمانشاهی به طور خاص استفاده می شود یا در کنار دیگر روغن های خوراکی به عنوان طعم دهنده ویژه استفاده می کنند.

