



کرمانشاه

زهره اردلانی

عکس‌ها: فرزاد مفتی



در دامنه‌های «دالاهو»، «هیزه‌ها» عطر «چنور» دارد

آیین روغن گیران

خیک‌های مخصوص نگهداری از روغن می‌ریزیم که به آن در اصطلاح محلی «هیزه» می‌گوییم که از پوست گوسفند و یا بز تهیه می‌شود. کار ساخت خیک هم از آن هنرهای باستانی است که اهالی کوهپایه‌های زاگرس آن را خوب بلدند. پوست دام‌هایی که ذبح می‌شوند، می‌تواند مشک آب بشود یا خیک قرمه؛ اما اینجا در کرمانشاه، بیشتر خیک‌ها، خیک روغن زرد است.

● عطر دامنه‌های شاهو و دالاهو

«چنور» را کردها خوب می‌شناسند. «چنور» یا «چویر» یکی از سبزی‌های بهار است که عطر و بوی بی‌نظیری دارد. چنور که فصل بهار به صورت طبیعی در دامنه کوه‌های مناطق شاهو و دالاهو در غرب، اسلام آباد غرب، منطقه اورامانات از توابع استان کرمانشاه می‌روید، برای طعم و عطر روغن حیوانی استفاده می‌شود. البته حالا به مدد آزمایش‌های پیشرفته مشخص شده است چویر علاوه بر روح نوازی عطرش ویژگی خاص ضد باکتریایی و ضد قارچی هم دارد. در حقیقت با قرار دادن این گیاه در مواد غذایی مثل روغن حیوانی یک عمل ضد باکتریایی برای مواد غذایی نیز انجام می‌شود. برای خوش عطر شدن روغن، به ازای هر ۳ روغن دو شاخه از گیاه به خیک روغن اضافه می‌کنند.

او معتقد است، این روش نگهداری سنتی از دیرباز در بین عشایر و خانواده‌های کرمانشاهی اجرا می‌شد و حکایت از خلایقیت اجدادشان در استفاده از کمترین امکانات برای گذران بهتر و باکیفیت‌تر زندگی دارد.

● کشکول‌های رویی به کمک آمده‌اند

خانم زارعی می‌گوید: «ما خیک‌های روغن را در جای خنکی حتی بدون استفاده از یخچال نگهداری می‌کنیم که اگر در شرایط مناسب یعنی دور از نور مستقیم و یا رطوبت و آب و در جای خشک و خنک نگهداری شود تا بیش

اهالی کرمانشاه معتقدند روغن حیوانی اصل به نگهداری در یخچال نیاز ندارد و به سادگی فاسد و خراب نمی‌شود. این یکی از مهم‌ترین ویژگی‌های روغن زرد است. از دیگر فواید روغن حیوانی کرمانشاهی این است که از کره ساخته شده اما ناخالصی‌ها و مواد جامد شیر از آن حذف می‌شود؛ بنابراین افرادی که به شیر حساس‌اند مشکلی با این روغن پیدا نمی‌کنند.

پخت و پز با روغن کرمانشاهی عطر و طعم خاصی به غذا می‌دهد و چنانچه فقط یک بار آن را امتحان کنید، مزه و رایحه آن غذا برای همیشه در خاطرتان می‌ماند. رویش گونه‌های گیاهی منحصر به فرد در منطقه زاگرس به خصوص استان کرمانشاه به علت وجود نوع اسیدهای چرب عالی و مواد معطر در آن موجب شده روغن کرمانشاهی از دیگر انواع روغن‌های حیوانی مرغوب‌تر باشد به همین علت است که نوع کرمانشاهی این روغن‌ها از طعم و مزه بهتری نیز برخوردار است.

● هیزه‌های پر از روغن زرد

خانم زارعی اهل روستای گوهره شهرستان هرسین است و سال‌هاست در کار تهیه روغن زرد، تجربه دارد. او می‌گوید: «ما روغن حیوانی را به روش پدرانمان تهیه می‌کنیم به این ترتیب که ابتدا شیر تازه را به ماست تبدیل کرده و یک شب در جای خنک نگهداری می‌کنیم سپس از ماست تهیه شده دوغ درست کرده و آن را درون مشک می‌ریزیم، مشک را آن قدر تکان می‌دهیم که گویچه‌های روغنی به صورت کره به یکدیگر بچسبند، سپس کره را از دوغ جدا کرده و آن قدر حرارت می‌دهیم تا به خلوص کامل رسیده و ناخالصی و دوغ باقیمانده آن تبخیر شود و یا در ته ظرف باقی بماند، البته حرارت و میزان دمای جوشیدن کره در کیفیت روغن بسیار مهم است. پس از بدست آمدن روغن خالص، آن را داخل

کمتر کسی است که نام کرمانشاه را بشنود و به یاد روغن کرمانشاهی نیفتد. استان کرمانشاه از قدیم مرکز تولید روغن حیوانی بوده است و کرمانشاه همیشه به داشتن روغن حیوانی یا همان «روغن کرمانشاهی» معروف بوده است؛ نوعی روغن خوراکی که از شیر گاو و گوسفند تهیه می‌شود. آن‌هایی که به کرمانشاه سفر کرده‌اند می‌دانند که بدون خریدن روغن محلی، نمی‌توانند از کرمانشاه برگردند. این روغن یکی از سوغاتی‌های اصلی و در واقع معروف‌ترین سوغاتی استان کرمانشاه محسوب می‌شود و در آشپزی غذاهای اصیل ایرانی و انواع شیرینی‌ها استفاده‌های بسیاری دارد و دارای ارزش غذایی فراوانی هم هست.