



کیش / هرمزگان

مریم احمدی شیروان
عکس‌ها: نسرين فائق



نمایش ابزار چای کرک در مضاف عموحسن



مضيف عموحسن، از مضيف‌های قديمی کيش است



اهالی باغو، چایشان را جور دیگری دم می‌کنند

کرک نوشیدن زیر درخت انجیر معابد

به نظر عموحسن درست کردن یک فنجان کرک قاعده و قانون خاصی ندارد و هر کرکی طعمی متفاوت دارد؛ چرا که می‌شود مواد مصرفی را به دلخواه و ذائقه کم و زیاد یا حتی حذف کرد. او که چای کرکش در جزیره طعمی خاص دارد توضیح می‌دهد: «برای درست کردن کرک باید اول یکی دو قاشق چای کله مورچه را داخل قوری ریخته و بعد حدود دو تکه چوب دارچین، یک قاشق زنجبیل تازه و یک قاشق گل محمدی هم اضافه کنید. اگر شما هم مثل جنوبی‌ها طرفدار طعم تند و آتش هسید یک تا سه قاشق مرباخوری فلفل سیاه و دو تا میخک و در نهایت مقداری عسل، مزه طلایی کرک را تکمیل می‌کند. حالا یک لیوان آب داغ و یک لیوان شیر سرد و زمانی حدود ۲۰ دقیقه روی حرارت غیرمستقیم برای دم کشیدن این چای پخت لازم است. هل، زعفران و ادویه‌های دیگر هم اختیاری است و بسته به ذائقه به چای اضافه می‌شود. کیفیت شیر هم در طعم چای اثر دارد».

شاید درست کردن این چای آسان به نظر برسد اما برای یک کرک خوش طعم باید به ترکیب جادویی این ادویه‌ها دست پیدا کرد. پس از آن، دم کشیدن هم اهمیت دارد که عموحسن برای بهتر شدن کیفیت بعد از دم کشیدن کرک را در فلاسک می‌ریزد تا حسابی جا افتاده شود. لقیما، انواع فطایر، عین‌الجمال و... شیرینی‌های محلی‌ای هستند که زنان باغو بدون شکر و با استفاده از عسل، شیر عسل یا شیر خرمای می‌پزند و طعم خاص کرک را بی‌نظیر می‌کنند. قیمت چای‌های کرک عموحسن که پس از پیدا شدن سر و کله کرونا در لیوان‌های کاغذی ریخته و به دست مشتری داده می‌شود بسته به اندازه لیوان از ۱۵ تا ۴۰ هزار تومان است. چای‌هایی که خوردن جرعه‌ای از آن در فضای باز، صمیمی و ساده باغو و مضاف عموحسن لذتی دوچندان دارد.



می‌شود گفت کرک نوعی چای معطر جنوبی است که میراث تجاری و فرهنگی دیرین مردمان ساحل‌نشین خلیج فارس و هند است و در بیشتر مضاف‌ها و غرفه‌های کوچک و بزرگ حتی مراکز خرید شیک و امروزی کیش عرضه می‌شود. کرک در مناطق مختلف جنوب کشور اسم و البته دستور تهیه متفاوت و متنوعی دارد و البته طعمی بسیار مشابه چای ماسالای هندی‌ها و عرب‌ها.

«حسن خلدون صاحب» صاحب یکی از همین مضاف‌هاست که در باغو فعالیت می‌کند. ۴۵ سال سن دارد و هفت نسل پیش از او همه در همین روستا چشم به دنیا باز کرده و سرشان را زمین گذاشته‌اند. هفت سالی می‌شود که او در این گوشه از جزیره کار می‌کند و حالا صاحب یکی از قدیمی‌ترین مضاف‌های منطقه است.

به باور او کرک نوعی چای مقوی است و به خاطر طبع گرمی که دارد انتخاب خوبی برای همه فصول است. عموحسن معتقد است کرک حدود ۸۰۰ سال پیش توسط هندی‌ها به جنوب ایران و جزیره کیش رسیده است. او می‌گوید: «کشتی‌های بادبانی بزرگ حدود ۸۰۰ سال پیش از هندوستان به کیش می‌آمدند و در بندرگاه حریره لنگر می‌انداختند.

در این کشتی‌ها وسایل زیادی مثل پارچه، مواد غذایی و... برای فروش وجود داشت. آن‌ها ۲۰ روز تا یک ماه در جزیره بودند تا وسایلشان را بفروشند. بومیان آن زمان که بیشتر مواد غذایی خود را از همان کشتی‌ها تهیه می‌کردند طعم این چای را دوست داشتند و کم‌کم و در سال‌های بعد خودشان چای مشابه آن را درست کردند».

«باغو» روستای مردمان بومی کیش است؛ جایی با نخل‌ها و دیوارهای سنگین و چاه‌های آب؛ همراه با آهوان زیبایی که زیر سایه درخت‌های انجیر معابد پناه گرفته‌اند. دیدن این زیبایی‌ها البته با نوشیدن یک استکان چای ماندگارتر و دلنشین‌تر می‌شود؛ چایی که بعید است برای اصالتش اتفاق نظری وجود داشته باشد. این چای به همان اندازه که در هندوستان، اردن یا حتی در عربستان محبوبیت زیادی دارد، در این گوشه از جزیره هم شناخته شده و معروف است؛ حتی بیشتر از قهوه‌های زغالی که در بوشهر، اهواز و بندرعباس حسابی هوادار دارد؛ همان «چای مصالحه» اردنی‌ها که ما به آن «ماسالا» می‌گوییم و اینجا در باغو نام دیگری دارد و طعم دیگری؛ چای کرک.