



کرمانشاه

صفورا بیاتی

عکس‌ها:

فرزاد منتی

کنار بازار زرگرها، همیشه بساط شیرینی پزی به راه است

نان برنجی اصل کرمانشاه

۳۷ شهر خلاق خوراک در جهان وجود دارد که نام کرمانشاه در این فهرست قرار دارد. ثبت ۱۰۰ نوع خوراک مختص به استان مهم‌ترین دلیل این عنوان است و نان برنجی نیز یکی از خوراکی‌ها و سوغاتی‌های منحصر به فرد و پرطرفدار استان کرمانشاه شمرده می‌شود. به نظر می‌رسد اسم نان برنجی کرمانشاه به گوش هر ایرانی آشنا باشد و شاید در استان‌های مختلف نیز بتوان آن را یافت اما به طور قطع نان برنجی اصیل با مواد اولیه طبیعی و روغن اصل کرمانشاهی تنها در خواستگاهش یعنی کرمانشاه یافت می‌شود. هر چند در نقاط مختلف استان به ویژه ورودی و خروجی شهرها نان برنجی را به طور حتم می‌توان یافت اما بازار مرکز شهر کرمانشاه مرکز اصلی پخت و توزیع نان برنجی اصیل و با کیفیت است که هر غریبه و آشنایی را به خود جذب می‌کند.

در نگاه اول وجود کارتن‌های متنوع و رنگی بسته‌بندی در قفسه‌ها و تعداد زیاد طبقات برای قرار گرفتن سینی پخت نان برنجی توجه مخاطب را جلب می‌کند. در این میان هر کسی در این کارگاه کوچک مشغول انجام بخشی از مراحل پخت نان برنجی است که در نهایت شیرینی ترد و تازه و سالم تحویل مشتری شود. دو نفر از کارکنان خمیر عمل آمده با رنگی زیبا و زعفرانی را با سرعت و تبحر به قطعات کوچک به اندازه یک گردو تقسیم و روی آن را با تخم خرفه تزئین می‌کنند و آن سوی کارگاه تنوری کوچک تعبیه شده که یک نفر مشغول پخت نان برنجی است.

مغازه‌ها و فروشگاه‌های عرضه‌کننده سوغات برای پخت نان برنجی حتماً از تنور استفاده می‌کنند، اما برای پخت آن در منزل می‌توان از فر نیز استفاده کرد که البته باید با دقت بیشتری انجام شود و به محض طلایی شدن زیر نان برنجی آن را از فر خارج کرد.

آرد برنج، روغن کرمانشاهی، زعفران، پودر قند، زرده تخم مرغ، پودر هل، گلاب و سیاه دانه مواد اولیه مورد نیاز برای پخت نان برنجی است که با استفاده از این مواد می‌توان انتظار نان برنجی اصیل کرمانشاه را داشت اما بدون استفاده از زعفران نیز می‌توان نان برنجی ساده پخت که این نوع نیز مورد علاقه بسیاری از افراد است.



ملیحه صیدی بانوی ۵۰ ساله کرمانشاهی است که سال‌ها از عمر خود را به شیرینی‌پزی اختصاص داده و به قول خودش این کار علاوه بر کسب درآمد، غذای روحش را هم تأمین می‌کند و در هر شرایطی با شیرینی پزی به آرامش می‌رسد. ملیحه خانم برای کسب درآمد از این راه گاهی با قنادی‌ها همکاری می‌کند و گاهی هم در منزل شخصی شیرینی خانگی پخته و از راه‌های مختلف عرضه می‌کند. خانم صیدی می‌گوید نان برنجی از شیرینی‌های پرطرفدار کرمانشاه است که همیشه آن را با فرزندانش پخت می‌کند و در طول چند سال سابقه، فوت و فن‌های آن را به خوبی متوجه شده است.

این بانوی کرمانشاهی که در پخت نان برنجی دستی بر آتش دارد، می‌گوید پخت

قدمت و پیشینه نان برنجی در کرمانشاه به ۱۵۰ سال پیش و زمان حکومت قاجار برمی‌گردد و از آن زمان تاکنون به سوغاتی کرمانشاه تبدیل شده است. برندهای مختلف و معروفی از نان برنجی در استان وجود دارد که مهم‌ترین آن‌ها به پیشکسوتانی از جمله مرحوم «حاج امیر علی جعفری» معروف به «کلوچه پز»، «مرحوم «حاج رضا شکر ریز»، «حاج عبدالله زاده» و «حاج مسعود مطهری» برمی‌گردد.

با نزدیک شدن به بازار زرگرهای کرمانشاه بویی مطبوع و دلپذیر هر کسی را به خود جذب می‌کند که در دل آن بوی روغن کرمانشاهی، زعفران و هل نهفته و ترکیبی از این مواد همراه با آرد برنج و برخی مواد دیگر منتج به تولید شیرینی ترد و خاص می‌شود که در تمام مراسم رسمی و غیررسمی و ایام نوروز بسیار مورد استفاده قرار می‌گیرد.

در مجاورت بازار سنتی زرگرهای کرمانشاه چندین مغازه پخت و عرضه نان برنجی و کاک وجود دارد که بوی این شیرینی تمام خیابان را فراگرفته و میهمانان و حتی مردم کرمانشاه را به خود جذب می‌کند. در این مکان حتی اگر کسی قصد خرید نداشته باشد فروشنده‌گان حتماً رهگذران را به تست چند نان برنجی میهمان می‌کنند. نان برنجی نوعی شیرینی کوچک و بسیار ترد محسوب می‌شود که نحوه عمل‌آوری و پخت آن بسیار مهم و منحصر به فرد است و با توجه به اینکه از مواد اولیه طبیعی و بسیار مقوی همچون زعفران، هل و روغن کرمانشاهی تولید می‌شود، شیرینی مورد علاقه تمام سنین با هر نوع سلیقه محسوب می‌شود.

مغازه‌های پرشمار نان برنجی همه دارای سابقه طولانی در پخت این شیرینی هستند و اکنون ویتترین این مغازه‌ها پر از نان برنجی و کاک با شکل‌ها و بسته‌بندی‌های متنوع و جذابی است که نشان از سلیقه این مغازه‌ها و موفقیت آن‌ها در جذب مشتری دارد، به طوری که هر خریدار تمایل به خرید چند بسته نان برنجی یا کاک یا شاید مخلوطی از آن‌ها پیدا می‌کند.

هر چند مغازه‌های پخت و توزیع نان برنجی از وسعت بالایی برخوردار نیستند، اما تنوع در انجام کارها و مراحل پخت نان برنجی چنان ذوق مخاطب را بر می‌انگیزاند که به اندازه جهانگردی، کوله باری از تجربه را نصیب علاقه‌مندان می‌کند.