

سوغات



نایین / اصفهان

رضایپیر استه

عکس‌ها:

ابوالفضل محمدی

● منحصر در مطبخ خوانین

تقریباً نزدیک به ۱۰۰ سال پیش و شاید برای اولین بار دستور پخت شیرینی‌های سنتی نایین در کتابچه‌ای توسط «حاج باقر باقریان» (معروف به حاج باقر مؤذن) به رشته تحریر درآمد و تقریباً می‌توان گفت انحصار پخت کپچو از منازل و مطبخ‌های خوانین نایین خارج شد و در اختیار مردم قرار گرفت.

البته دستور پخت شامل بازکردن لواش باقلوا و حاج بادام هم بود که به علت تشابه زیاد با شیرینی‌های یزدی خیلی زود فراموش شد یا کمتر مورد توجه قرار گرفت تا اینکه بعضاً خانم‌های خانه‌داری که هر سال به عنوان کمک در منزل شخصی خوانین نایین در ساخت شیرینی دخیل بودند با ساختن فر در کنار تنورهای نانواپی و با سلیقه‌های متفاوت و کاملاً شخصی به پخت این شیرینی اقدام نمودند و به قولی راز پخت شیرینی نایینی، کپچو در بین تعدادی از خاندان‌های نایین رواج یافت.

نخستین بار پدر رحیم خان فاطمی معروف به کمپانی اجازه داد دیگران هم برای یادگیری در ایام عید به خانه ایشان رفت و آمد کنند و نقایص کار خود را رفع نمایند. یکی از این همکاران که در مطبخ کمپانی آموزش دیده بود سرکارخانم «فاطمه علیمردانی» همسر مرحوم «شیخ محمد البخشی نایینی» بود که علاوه بر پخت در منزل، مبتکر معامله پایاپای کپچو بود و مزد دوخت لباس‌های خود و خانواده را هر ساله با دادن تعدادی از انواع کپچو می‌پرداخت. برای مثال با سرکار خانم عذرا امامی که ساکن محله کلوان و از نوادگان امام جمعه نایین بود این معامله پایاپای انجام می‌گرفت.

تداوم این گونه معاملات سبب شد همسر آقای شیخ محمد البخشی علاوه بر تأمین مصارف منزل خود و اقوام و بستگان، برای سایر درخواست‌کنندگان هم اقدام به تهیه و تولید کپچو نمود و در ازای دریافت گندم، شلغم، زردک و سایر

اقلام این امر محقق می‌شد و حتی تا چند سال پیش از فوت که توانی در بدن داشت، مرحومه با دریافت مزدی اندک همراه با مواد اولیه و به خاطر شیرینی کام همشهری‌ها به پخت کپچو ادامه می‌داد.

طی این سال‌ها فرزندان، نوادگان و بستگان بنا به پشتکار ضمن همکاری خودشان پخت کپچو را آموخته‌اند و همه ساله در ایام شاد سال بوی روحبخش کپچو در کوی و برزن و کوچه پس‌کوچه‌های شهر نایین به مشام می‌رسد.

● شیرینی‌های کوچک خوشمزه

یک نایین است و یک کپچو. کلمه کپچو از دو واژه گُپ به معنای مجموعه نان‌های خوشمزه و چو به معنای شیرینی‌های کوچک خوشمزه برگرفته شده است.

کپچو بدون افزودنی و مواد نگهدارنده و همچنین با کمترین میزان شیرینی و قند تهیه می‌شود برای همین متقاضیان زیادی دارد. آرد گندم، آرد برنج، روغن جامد، شکر ساییده شده، هل، زرده تخم مرغ، گلاب و آب از مواد تشکیل دهنده این شیرینی سنتی خوشمزه است.

این شیرینی نشأت گرفته از فرهنگ، آداب و سبک زندگی مردم این خطه از ایران عزیز است. نوعی شیرینی که امروزه نیز با گذشت چندین سال از زمان پیدایش آن، همچنان توسط بانوان خوش سلیقه نایینی تهیه می‌شود.

طبیعی است که در برخی از ماه‌ها، مصرف تعدادی از خوراکی‌ها به صورت ویژه و در سطح وسیعی نسبت به سایر روزهای سال، صورت می‌پذیرد. به عنوان مثال می‌توان از ماه مبارک رمضان و شیرینی‌ها و خوراکی‌های مخصوص آن نام برد که حال و هوایی به یاد ماندنی را در ذهن انسان‌ها به یادگار می‌گذارد.

در گذشته و در مناسبت‌های شاد سال خانواده‌های نایینی به صورت گروهی و دسته جمعی به پخت این شیرینی پرداخته و هر خانواده با قبول قسمتی

علاوه بر مسجد جامع و بازار تاریخی، نایین را باید به شیرینی‌هایش هم شناخت

کپچو؛ نان برنجی کویر

شهرستان نایین پهناورترین شهرستان استان اصفهان و در شرق این استان قرار دارد. مردمانی خونگرم و میهمانپذیر که در پذیرایی و میهمان‌نوازی شهره‌اند. وجود این شهرستان در کویر مرکزی ایران و دسترسی کمتر به آب سبب به وجود آمدن تنوع غذایی خاص در این منطقه از کشور شده است که از جمله می‌توان به ماستینه، کمه، نان محلی، نان خشک مخصوص نایین و... اشاره کرد، اما میان وعده و چاشت مهمی برای این منطقه از روزگاران گذشته وجود دارد که در میان اهالی این منطقه بسیار خاص و حائز اهمیت بوده و آن شیرینی سنتی نایین که با گویش مردمان این منطقه به «کپچو» معروف است.