

خیابان غذا



کرمانشاه

صفورا بیاتی

عکس‌ها:

صفورا بیاتی

امیر صادقی



در بازار کرمانشاه، کنار عرضه چغندر، لبوی پخته هم فروخته می‌شود

گاری‌های لبو، در شب‌های سرد، بی‌مشتري نمی‌مانند



چغندر قند، خوراکی محبوب کرمانشاهی‌ها در زمستان، به ویژه در شب اول آن است

از واجبات شب یلدا

بسیار علاقه دارند و بیشتر برای صبحانه خرید می‌کنند. او چغندر را از چندین ساعت داخل تنور می‌گذارد و چاشنی آن هم شیر خرماسست که خواص این محصول سالم را دوچندان می‌کند.

این فروشنده کرمانشاهی ضمن اینکه روی خواص چغندر قند تأکید می‌کند، می‌گوید افراد دیابتی یکی از مشتریان ثابت او هستند و چون در عین شیرین بودن، کم‌کالری است بسیار مورد استقبال این افراد قرار می‌گیرد.



هر سال شب یلدا برای آقای امینی از شب‌های پرکار است که از چند روز پیش برای آن آماده می‌شود و احتمالاً کسی را برای کمک با خود همراه می‌کند؛ چون کرمانشاهی‌ها در این شب نمی‌توانند از این خوراکی خوشمزه و سالم و البته به صرفه صرف نظر کنند. پاییز که باروبندیش را جمع می‌کند و آماده رفتن می‌شود، کم‌کم باید به پیشواز زمستان برویم. بر اساس رسوم قدیمی، شب آخر پاییز ایرانیان گرد هم جمع می‌شوند و تا پاسی از شب به شعر خوانی، بازی‌های دسته‌جمعی، خاطره، قصه‌گویی، شوخی و خنده می‌پردازند. در این میان خوراکی‌های شب یلدا نقش ویژه‌ای در این میهمانی‌ها و دورهمی‌ها دارند و یکی از این خوراکی‌ها در کرمانشاه چغندر قند است.

برای جشن گرفتن مردم سعی می‌کنند از خوراک و طعمی همچون آجیل، هندوانه، انار و چغندر قند بر سفره‌های خود قرار دهند. شبی که تنها یک دقیقه طولانی‌تر از شب‌های دیگر سال است و با یک دقیقه طولانی بودنش همه اعضای خانواده و فامیل را کنار بزرگ‌ترها جمع می‌کند و موجب شادی می‌شود.

با نزدیک شدن به آخرین روزهای پاییز و شروع طولانی‌ترین شب سال، بازارهای کرمانشاه رنگ و بوی خاصی به خود می‌گیرند و مملو از افرادی می‌شوند که شبی را برای جمع شدن و کنار هم بودن بهانه کرده و به خرید شب یلدا می‌پردازند.

در بازارهای تره‌بار هیاهو و سرزندگی برقرار است و صدای کاسبان که از راه‌های مختلف به جذب مشتری می‌پردازند، تمام بازار را فرامی‌گیرد؛ اما این شلوغی و هیاهو نه تنها کسی را اذیت نمی‌کند بلکه نویدبخش شادی و سرزندگی است.

محتویات سبد خرید مشتریان تقریباً مشابه است و می‌توان در آن هندوانه، انار و چغندر قند را دید که قرار است با سلیقه بانوی خانه به شکلی متفاوت برای سفره شب یلدا آماده شوند. فکر اینکه قرار است ظاهر خاکی و نه چندان زیبای چغندر قند به یک خوراکی با رنگ جذاب و خوشمزه تبدیل شود، آب دهان سرازیر می‌کند.

چغندر از واجبات شب یلداست.

استان کرمانشاه رتبه سوم را در تولید چغندر قند در کشور دارد و خیلی عجیب نیست که با فرارسیدن فصل سرما بازار فروش آن هم گرم شود. البته کرمانشاهی‌ها از روزگار گذشته علاقه زیادی به مصرف چغندر قند داشته و آن را بیشتر برای صبحانه تهیه می‌کردند.

چغندر قند خوراکی خوشمزه و سالم برای شب‌های طولانی پاییز و زمستان و جمع‌های خانوادگی است؛ اما قدیمی‌ها علاقه زیادی برای مصرف این خوراکی در وعده صبحانه دارند و گاهی هم ترجیح می‌دهند چغندر خام بگیرند و شب تا صبح با حرارت ملایم بپزند که صبح تازه و داغ صرف کنند.

قدیم‌ها چغندر سفید یا همان چغندر قند را در تنور نان‌پزی می‌گذاشتند و پس از چند ساعت که خوب مغز پخت می‌شد مصرف می‌کردند؛ اما اکنون راه‌های زیادی برای پخت این خوراکی خوشمزه وجود دارد که البته از نظر بیشتر مردم چغندر قند با تنور باز هم دست بالا دارد و به همین دلیل بسیاری از افراد ترجیح می‌دهند چغندر قند پخته شده را تهیه کنند؛ چون معمولاً با تنور پخته می‌شود.

این دسر خوشمزه را می‌توان به صورت گرم و سرد و همراه با شیر یا عسل و یا بدون این مواد سرو کرد. چغندر قند دارای ارزش غذایی چشمگیری است. در واقع عسل گیاهی است و خداوند پس از عسل، شفا را در چغندر قرار داده است.



بازار روز کرمانشاه در مرکز شهر جایی است که انواع میوه‌ها و صیفی‌جات همچون چغندر قند در آن پیدا می‌شود. از ورودی‌های مختلف که وارد بازار می‌شوم از هر طرف نگاهم به چغندر قند خام می‌افتد که به قولی در ویتترین غرفه‌ها قرار گرفته است.

آقای امینی یکی از غرفه‌داران این بازار است که می‌گوید با سرد شدن هوا یکی از پرطرفدارترین اجناسش چغندر قند است که به صورت پخته عرضه می‌کند و روزانه ۴۰ تا ۵۰ کیلو از آن می‌فروشد. هر چند چغندر قند یکی از خوراکی‌های مورد علاقه تمام سنین است؛ اما به گفته آقای امینی افراد قدیمی بیشتر از بقیه طالب خرید چغندر هستند.

سینی بزرگی در مغازه آقای امینی پر شده از چغندر قند که به شکلی زیبا کنار یکدیگر قرار گرفته‌اند و همین‌طور پر شده از شیر خرمایی که آقای امینی هر از گاهی با ملاقه داخل سینی، شیر را روی چغندر ها می‌ریزد که رنگ جذاب خود را حفظ کنند و همچنان داغ به دست مشتری برسد.

آقای امینی می‌گوید همه ۵۰ کیلو چغندری که هر روز می‌پزد، فروش می‌رود و مردم

هوا که رو به سردی می‌رود، پای چغندر قند هم به بازار کرمانشاه باز می‌شود. هر چند در سال‌های اخیر این حضور کمتر شده؛ اما هنوز هم در نقاط مختلف شهر گاری‌های قدیمی که چغندر قند داغ با رنگی جذاب و آغشته به شیر انگور یا خرما را می‌فروشند، دیده می‌شود. فصل سرد با دیدن چرخ‌های چغندر فروشی در خیابان‌های شهر با بخار و بوی چغندر و باقالی که حسابی اطراف چرخ را برداشته، بی‌شک هوس خوردن یک خوراکی داغ و خوشمزه را به دلمان می‌اندازد.