



کهگیلویه و بویر احمد

فاطمه رشیدی

عکس‌ها:

حسن غفاری



بلوط‌ها پس از جمع‌آوری خشک می‌شوند



اهالی منطقه نان بلوط را بویژه با آبگوشت مصرف می‌کنند



زنان کهگیلویه و بویر احمد از محصولی که در محیط‌شان فراوان است، قوتی برای رنگین کردن سفره می‌پزند

# نان بلوط؛ نان بازو

تلخی و مزه گس در این مرحله شسته می‌شود و خمیر حاصل «کَلگ» نام دارد.



خمیر روز آمده را مثل کشک گرد می‌کنند تا راحت‌تر خشک بشود و بماند؛ البته در این سال‌ها که مردم یخچال فریزر دارند خود خمیر را نگهداری می‌کنند. او ادامه می‌دهد: «خمیر مزه و بوی خاک نم‌خورده می‌دهد، برای همین بسیاری از زنان لر در دوران بارداری و بارهای کاذبی مثل خوردن زغال یا خاک را با خوردن کَلگ برطرف می‌کنند».

پس از این مرحله نوبت پخت نان بلوط با کَلگ است.

چون کَلگ مثل خمیر گندم حالت کشسانی ندارد پس برای پختن نان محلی حتماً باید با آرد گندم مخلوط کرد که نان آن کمی تیره‌تر از دیگر نان‌هاست. با این حال بیشتر طرفداران نان کَلگی، خالص آن را ترجیح می‌دهند.



گل‌پاک می‌گویند: «نان خالص کَلگی به سه روش «لالکی»، «پَنجَکی» و «کتکی» پخته می‌شود. اگر خمیر را با خَسوم (وسیله‌ای برای پهن کردن خمیر) روی تابه (سینی و تابه) نان‌پزی پهن کنند به آن لالکی می‌گویند و اگر با سرانگشتان این کار را انجام دهند نان حاصل پنجکی است. نان کتکی نیز بسیار ضخیم است و با کشک و تره کوهی آن را درست می‌کنند و زیر خاکستر داغ می‌پزند.

معمولاً نان کتکی را خانواده‌های عیالوار می‌پزند. نان لالکی نازک‌تر و تردتر و پختن آن سخت‌تر است اما طرفداران آن بیشتر است. گل‌پاک می‌گوید: «زنان کدبانو و باسلیقه کَلگ را نرم و شیرین درست می‌کنند و نانانش را نیز با مهارت می‌پزند».

به گفته او هر کسی نمی‌تواند نان خالص کَلگ را بپزد اما نان خالص کَلگی طرفداران خاص خودش را دارد. نان کَلگی پای ثابت آبگوشت، کله‌پاچه و ماست است.

به نظر گل‌پاک نان بلوط به معنای واقعی نان بازو است و سختی تبدیل بلوط‌های کاکل به سر به آرد، لذت خوردن این نان را دوچندان می‌کند.

به عقیده او وقتی باران پاییزی بر درخت بلوط می‌بارد، مزه گس و تلخ میوه آن کاملاً از بین می‌رود و خمیر و نان حاصل از آن شیرین می‌شود.

او معتقد است میوه درختان مختلف، طعم و مزه متفاوتی دارند برای همین باید درختان را شناخت؛ هر چند در شهر خیلی حق انتخاب نیست و ناراحت است که در سال‌های اخیر برخی مردم اجازه نمی‌دهند میوه‌ها برسند و میوه کال را به دامداری‌ها می‌فروشند.



او حالا هم که به شهر آمده، با همسرش برای جمع کردن بلوط به کوه‌های اطراف یاسوج می‌روند. برای بلوط چینی باید یک نفر بالای درخت برود. گاهی هم با پرتاب کردن سنگ و یا با چوب بلندی که «جَلد» نام دارد بلوط را می‌تکانند.

گل‌پاک می‌گوید: «اگر میوه بلوط رسیده باشد کاکلش به راحتی از آن جدا می‌شود. میوه‌های جمع‌آوری شده را به خانه می‌آورند و اعضای خانواده با ابزار چاقو مانند می‌کنند به نام «زَنجُک» پوست خشک و سخت اولیه بلوط را جدا می‌کنند.

پس از جدا کردن جفت، نوبت «بلوط سفید» شده است. بلوط سفید با کمی حرارت شیرین می‌شود و مزه‌ای شبیه سیب‌زمینی آب‌پز پیدا می‌کند. بلوط‌ها را به تکه‌های ریزتری تبدیل می‌کنند و آن را به آسیاب می‌برند.

گل‌پاک خانم می‌گوید: «برای اینکه آرد بلوط خوشمزه باشد باید آن را در خانه آسیاب کرد زیرا آرد آسیاب‌های صنعتی درشت است و موقع پخت، نان آن ضخیم و زبر می‌شود».

خاله گل‌پاک می‌گوید: «برای اینکه آرد بلوط قابل استفاده شود باید شیرین (تخمیر) شود، به همین دلیل آرد را در سبزی می‌ریزند که برگ درخت بلوط کف آن ریخته‌اند». او به ضرب المثل‌های هم اشاره می‌کند و می‌گوید: «پَه شو و خویه، پَه شو و تویه و پَه شو هم و آویه». یعنی آرد برای آنکه خوب شود باید یک شبانه‌روز زیر برگ درخت، خواب باشد تا وارد مرحله تب یا تخمیر شود. در این مرحله بدنه کیسه آرد داغ است. در روز سوم هم آرد را زیر «چیر» آب یا آب جاری خیلی کم فشار می‌گذارند.

«خاله گل‌پاک» یکی از زنانی است که نان بلوطی می‌پزد. او اهل «زیلائی» است حالا هم در حاشیه شهر یاسوج زندگی می‌کند و همه هنرهای عشایری را با خودش به شهر یاسوج آورده است. اما نانی که با میوه بلوط می‌پزد با همه هنرهایش فرق دارد. نان بلوطی که می‌پزد، نرمی و شیرینی‌ای دارد که آماده کردن خمیرش کار هر کسی نیست. گل‌پاک خانم معتقد است برای اینکه آرد بلوط خوشمزه شود، باید اجازه بدهیم بلوط آب پاییز بخورد.