



همدانی‌ها اگرچه زیتون ندارند اما ترشی و شوروی‌های فراوانی با زیتون می‌سازند



فروشگاه‌های فراوانی در همدان، کارشان فروش ترشی و شوروی است



می‌گویند کارت برای قلب ضرر دارد. به خاطر همین بهتر است از آن استفاده نکنیم و اگر دوست داریم رنگ ترشی فلفل ثابت بماند باید آن را در قرغان یا دیگ مسی بجوشانیم که برای سلامتی هم مفید است یا با برگ مو خیس کنیم». ننه شیدا توضیح می‌دهد: «دو نوع فلفل داریم، فلفل باریک و بلند و فلفل ریز که فلفل ریز برای ترشی و پذیرایی در مجالس مناسب‌تر است و همین فلفل ریز است که ترشی فلفل همدان را معروف کرده است».

● طعم ترش و شیرین شیرشیره

یکی دیگر از ترشی‌هایی که از قدیم خوردن آن مرسوم بوده «شیرشیره» است که با وجود طعم ترش و شیرینی که دارد در طبقه ترشی‌ها قرار می‌گیرد. ننه شیدا درباره این نوع ترشی هم می‌گوید: تابستان که انگور شانی را می‌چیدند در اتاق‌های سرد و تاریک پهن می‌کردند تا خشک شود. مادر بزرگ می‌گوید: اواخر پاییز، شانی‌های خشک شده را در کوبه می‌ریختند و روی آن سرکه و شیره اضافه می‌کردند. این ترشی که طعم نسبتاً شیرین و ترشی دارد پس از عید قابل خوردن است.

● ترشی گردو؛ سوغات همدان

از آنجایی که شهرستان توپسرکان در استان همدان یکی از قطب‌های تولید گردو در کشور ماست، تهیه ترشی گردو در آن بسیار مرسوم است. در فصل برداشت این محصول، گردوهای تازه و نرسیده را چندبار در آب می‌جوشانیم تا تلخی آن‌ها از بین برود. بعد با تهرندی، سرکه، نمک و نعنای داخل ظرف در بسته ریخته و به مدت چند ماه نگهداری می‌کنیم آن موقع قابل خوردن است. هنر کدبانوی همدانی در شکستن درست گردو و سالم درآوردن مغز آن برای زیباتر شدن ترشی گردو است.

● داستان زندگی صنعتی ما

مادر بزرگ دیگر توان ترشی انداختن و سر قرغان ایستادن و ترشی درست کردن را ندارد، اما با وجود این باز هم ما را ناامید نمی‌کند و هنوز هم گاهگاهی طعم شیرین ترشی‌هایش را می‌چشیم، اما چه آسوده کوبه‌های آبی‌رنگ و زیبای مادر بزرگ‌ها جای خود را به شیشه‌های فانتزی صنعتی دادند. چه راحت خرید ترشی‌های آماده فرصت چشیدن طعم مراحل تهیه ترشی‌های رنگارنگ و صفای آن روزها را از ما گرفت. حالا مانده ایم و یک زندگی صنعتی که هر روز بیشتر از قبل ما را در خود غرق می‌کند.

ننه شیدا ادامه می‌دهد: «به خاطر همین است که آن قدر مغازه ترشی‌فروشی در سطح شهر علم شده و گرنه آن زمان‌ها یکی دو تا بیشتر مغازه ترشی‌فروشی نبود که در راسته قصاب‌ها فعال بودند. تازه آن‌ها هم فقط ترشی نمی‌فروختند، خواربارفروش بودند و در کنار چیزهای دیگر، چند نوع ترشی آماده هم می‌فروختند». مادر بزرگ به محدود بودن انواع ترشی‌ها اشاره می‌کند و می‌گوید: «قدیم‌ها فقط چند نوع ترشی مانند ترشی هفت لشگر، فلفل و خیارچنبر داشتیم و این‌طوری نبود که هر میوه و سبزیجاتی که در بازار هست تبدیل به ترشی شود. الان وقتی به بازار می‌روم حتی ترشی هندوانه هم می‌بینم که برایم عجیب است».

ننه شیدا می‌گوید: «از وقتی که یادم می‌آید ترشی وسیله پذیرایی از میهمان‌ها در مراسم مختلف بود. چیزی به نام سالاد و نوشابه و ژله مرسوم نبود و در کنار غذا که در بیشتر میهمانی‌ها آبگوشت بود سر سفره ترشی و گاهی هم ماست می‌گذاشتند. میوه‌ها و سبزیجات با آب تمیز پرورش پیدا می‌کردند و ماندگاری بیشتری داشتند و ما از این سر سال تا آن سر سال ترشی را نگه می‌داشتیم، اما حالا میوه‌ها یا گلخانه‌ای هستند یا معلوم نیست چه آبی خورده‌اند که به چند ماه نرسیده ترشی خراب می‌شود و بوی نامطبوع پیدا می‌کند».

● ترشی فلفل؛ زینت سفره همدانی‌ها

مردم ایران، همدان را با ترشی فلفلش می‌شناسند. فراموش نکنیم همدانی‌ها به فلفل می‌گویند: «بیور». کم پیش می‌آید مسافری به همدان بیاید و چند کیلو ترشی فلفل با خودش به شهر و دیارش نبرد. از مادر بزرگ درباره طرز تهیه این نوع ترشی می‌پرسم، با صبر و حوصله شروع به توضیح دادن می‌کند: «اواخر تابستان و اوایل پاییز زمان برداشت فلفل است. پس از چیدن و تمیز کردن، آن‌ها را به مدت چند روز در آب نمک خیس می‌کنیم تا تلخی‌شان از بین برود. بعد فلفل‌ها را در آب جوشانده و آیکش می‌کنیم و در دبه‌ها یا کوبه‌های مخصوص همراه سرکه نگهداری می‌کنیم. اگر طرز سرکه انداختن را هم بلد نیستی برایت بگویم که انگور را به مدت یک سال در ظرف در بسته که نگهداری کنی تبدیل به سرکه می‌شود». مادر بزرگ توصیه‌هایی هم برای بهتر شدن ترشی فلفل دارد: «وقتی فلفل را می‌جوشانیم رنگش تغییر می‌کند و کمی متمایل به زرد می‌شود. برای اینکه رنگ فلفل ثابت بماند از چیزی به نام «کارت فلفل» استفاده می‌کردیم که ماده آبی‌رنگی بود و هنوز هم در راسته حسین‌خانی پیدا می‌شود، اما امروزه پزشکان

قدیم‌ها فقط چند نوع ترشی مانند ترشی هفت لشگر، فلفل و خیارچنبر داشتیم این طوری نبود که هر میوه و سبزیجاتی که در بازار هست تبدیل به ترشی شود