



پاییز، فصل دوشاب‌پزی در گیلان و مازندران است

طعم شیرین جنگل

در میان بازی‌های کودکان فرزندان مازندرانی‌ها؛ از گیل چیدن یا همان کنوس چینی، خاطره‌ای نوستالژیک به شمار می‌رود. از گیل که گیلکی‌ها به آن «کُنوس» یا «کونوس» می‌گویند، همان «کنوس» در گویش مازندرانی است؛ میوه‌ای جنگلی که با تفاوت بسیار از سایر میوه‌های پاییزی، هنوز هم میهمان سفره مازندرانی‌هاست؛ میوه‌ای جنگلی و کوچک که عمر حضورش در مناطق گیلان و مازندران و جنوب دریای خزر بیشتر از ۳ هزار سال است؛ میوه‌ای که با سیب، گلابی، به، زالزالک و گلابی وحشی هم‌خانواده است و تشابهاتی با آن‌ها دارد.

جلوگیری از پوسیده شدن و از بین رفتن، از اواسط پاییز تا اوایل زمستان کنوس‌ها را از درختان جنگلی زودتر برداشت کرده و علاوه بر تازه‌خوری، از آن برای تهیه رب و انواع چاشنی‌های غذا و نوعی ترشی به نام «کنوس‌دوشو» استفاده می‌کردند. میوه‌ای با خواص دارویی بسیار که از روزگاران بسیار دور مورد توجه بوده و حتی بقراط آن را برای مبتلایان به ترشی معده و مدفوع سوزان و عوارض تب مناسب می‌دانسته است. توانایی این میوه‌های گرد

کنوس، میوه گلابی‌شکل که کمی بزرگ‌تر از آلو است، پوستی زرد یا نارنجی با قسمت‌هایی به رنگ قرمز دارد و گوشت آن سفید، زرد یا نارنجی با هسته‌هایی قهوه‌ای رنگ است. طعم کنوس چیزی بین طعم انبه و هلو است. از گیل‌های متمایل به سبز، طعمی ترش و اسیدی دارند و به همین دلیل تا خوب رسیده نشود قابل خوردن نیستند ولی گوشت رسیده آن از رنگ سفید به قهوه‌ای تغییر می‌کند و کاملاً نرم و شیرین می‌شود. از گذشته‌های دور برای