

آداب



سیروان / ایلام

پروین سجادی

عکس‌ها:

ایرنا

«نذیره ناظمیان» یکی از اهالی روستای «زنگوان» شهرستان سیروان از توابع استان ایلام است. نذیره خانم که تمام کودکی و جوانی‌اش را در روستای سرسبز زنگوان گذرانده است از نحوه درست کردن ترخینه خشک برایمان می‌گوید: «درست کردن ترخینه خشک چندروش دارد الان بیشتر خانم‌ها دنبال روشی هستند که بی‌دردسر و در زمان کم، ماده خشک ترخینه را آماده کنند. تهیه ماده خشک ترخینه الان به این صورت است که خانم‌ها گندم را می‌شویند و می‌گذارند که خشک شود سپس آن را خرد می‌کنند و به آن پیاز رنده شده، سیر رنده شده، اسفناج ریز خرد شده، ادویه، فلفل تند، گوجه‌فرنگی رنده شده، شلم خرد شده (یک نوع سبزی محلی است)، آب انار و دوغ ترش محلی اضافه می‌کنند و می‌گذارند چند روز در یک قابلمه که معمولاً روحی است بماند تا خوب مواد به خورد هم بروند. هر چه مخلوط بیشتر بماند طعم بهتری پیدامی‌کند. سپس روی پارچه تمیزی را کامل از پونه می‌پوشانند از ماده آماده شده بر می‌دارند در کف دست شکل می‌دهند و بر روی پونه‌ها پهن می‌کنند بعد از چند روز ترخینه‌ها کاملاً خشک می‌شود آن را در کیسه‌های تمیز می‌گذارند و برای زمستان نگهداری می‌کنند.»

نذیره خانم ادامه می‌دهد: «طعم و مزه ترخینه به خود شخص بستگی دارد کسی که بخواهد می‌تواند ادویه و فلفل بیشتری بریزد که باعث می‌شود طعم ترخینه تندتر شود یا دوغ را بیشتر بگذارد بماند که ترش تر شود به هر حال به ذائقه شخص بستگی دارد.»

ترخینه‌هایی که نذیره خانم درست می‌کند بسیار خوشمزه هستند؛ این را فرزندان و اطرافیانش می‌گویند: «یک روش دیگر هم هست که خودم هم این طور درست می‌کنم گندم را می‌پزیم که کمی نرم شود. بعد خشکش می‌کنیم و با دستگاه خرد می‌کنیم (که به اصطلاح در زبان کردی ایلامی به آن حروشه کردن می‌گویند) سپس مانند روش قبل همان ادویه‌ها و مواد را اضافه می‌کنیم.»

از او می‌خواهم که درمورد درست کردن ترخینه در زمان‌های بسیار دور صحبت کند. نذیره خانم به فکر فرو می‌رود گویی اکنون دختری جوان است و اینجا همان خانه کوچک روستایی‌شان است. به آرامی ادامه می‌دهد: «آن زمان که مثل الان نبود، همه با هم بودیم هر سه یا چهار خانواده به هم کمک می‌کردیم تا ترخینه‌ها را درست کنیم و در مشک‌های بزرگ بریزیم.»

اولین بار است که می‌شنوم از مشک برای درست کردن ترخینه استفاده می‌شده، نگاه متعجبم را که می‌بیند می‌خندد: «باورش سخت است نه، آن زمان هر خانواده بسته به نیازش چند مشک برای درست کردن ترخینه داشت این مشک‌ها بسیار بزرگ بودند، از پوست گوساله درست‌شان می‌کردیم. از مدت‌ها قبل مشک‌ها را آماده می‌کردیم و می‌شستیم جایی هم برای مشک‌ها با چوب درست می‌کردیم که مشک‌ها در آنجا خنک بمانند به آن (کنه نام) می‌گفتند که مشک‌ها را رویشان می‌گذاشتیم.» ادامه می‌دهد: «اوایل شهریور ماه کم‌کم دوغ را جمع‌آوری می‌کردیم هر روز که مشک می‌زدیم و برای خانواده از ماست محلی دوغ و کره می‌گرفتیم مقدار زیادی از آن دوغ را در این مشک‌های بزرگ می‌ریختیم. هر روز صبح اول وقت آبی که بالای دوغ مشک جمع شده بود را دور ریخته و دوغ تازه در مشک میریختیم این کار را بیست روز ادامه می‌دادیم تا کاملاً مشک پر از دوغ می‌شد.»

خانم ناظمیان ادامه می‌دهد: «بعد از بیست روز چنان این دوغ غلیظ می‌شد که به زحمت از مشک بیرون می‌آمد مجبور بودیم مشک را فشار دهیم تا کل دوغ خارج شود و دوغی در آن باقی نماند.

دوغ را در قابلمه‌های بسیار بزرگ می‌ریختیم و به آن فقط زردچوبه و رازیانه و نمک اضافه می‌کردیم. همین؛ نه خبری از سیر بود نه هیچ ماده غذایی دیگری همین سه قلم؛ گاهی اوقات ونوشک (پسته کوهی / میوه درخت بنه) هم به آن اضافه می‌کردیم.»

