



اصفهان

نفیسسه قانیان

عکس‌ها:

مهدی قانونی



فروشگاه‌های فراوانی در اصفهان کارشان فروش گوشفیل است



اصفهان‌ها گوشفیل را معمولاً با دوغ می‌خورند



اصفهان‌ها عصرهای روندها را یک ترکیب شور و شیرین که طعمی انفجاری دارد

دوغ و گوشفیل؛ جمع اضداد

امروزی هم می‌توان دوغ و گوشفیل را سفارش داد و امتحان کرد. سفره‌خانه آزادگان، قدیمی‌ترین قهوه‌خانه اصفهان که در میدان نقش جهان قرار دارد و اصفهان‌ها آن را به نام «چاه حج میرزا» می‌شناسند یکی از بهترین جاهایی است که می‌توانید این ترکیب متفاوت، هیجان‌انگیز و خوشمزه را امتحان کنید. دوغ و گوشفیل عدالت، قدیمی‌ترین دوغ و گوشفیلی اصفهان که روی شیشه نوشته: «شعبه دیگری ندارد»، متعلق به آقای توکلی سال ۱۳۵۲ تأسیس شده و همیشه خدا شلوغ است. حتی آخر شب‌ها هم مشتری‌های خودش را دارد.

خمیر گوشفیل از تخم مرغ، شیر، ماست، آرد و روغن تهیه و در شهدی که از شکر، آب، گلاب و زعفران ساخته شده، قرار داده می‌شود. دوغ و گوشفیل در اعیاد مذهبی به خصوص نیمه شعبان یکی از نذری‌های پرطرفدار اصفهان‌هاست. در اصفهان باقلاوی گردویی داغ را هم با دوغ می‌فروشند و میل می‌کنند اما ترکیب دوغ با گوشفیل، سنتی‌تر، پرطرفدارتر و رایج‌تر است. دوغ و گوشفیل در اصفهان خوراکی نوستالژیک زوج‌های قدیمی هم هست و رفتن و نشستن در مغازه‌های قدیمی مثل «دوغ و گوشفیل عدالت» سر چهارراه تختی، جایگزین کافه رفتن‌های امروز و اسموتی و آیس لاته سفارش دادن‌های این روزهاست. در مغازه‌ها گوشفیل به دو شکل نازک و یا قطور وجود دارد. به نوع نازک‌تر و جدیدتر، گوشفیل کاغذی می‌گویند که از شکل سنتی خود فاصله دارد. برخی از قنادی‌های امروزی به گوشفیل رنگ می‌زنند که به نوعی خدشه‌دار کردن هویت آن است. واقعیت این است که در گونه اصیل این خوراکی سنتی، این رنگ و لعاب‌ها وجود ندارد. در مورد دوغ هم قرار دادن دوغ‌های گازدار کارخانه‌ای در کنار این خوراکی، به مثابه مخدوش کردن اصالت نوستالژی‌هاست. دوغی که کنار گوشفیل خورده می‌شود، ترش و شور و بدون گاز است. اگر در لیوان‌های بزرگ شیشه‌ای یا لیوان مسی آورده شود و روی آن چند پر گل محمدی هم گذاشته شود که دیگر در اصیل‌ترین حالت خود قرار دارد.

گوشفیل یک شیرینی شبیه زولبیا و بامیه است که به دلیل شباهتش با گوش فیل، آن را «گوشفیل» می‌نامند و البته در برخی متن‌های اینترنتی به اشتباه آن را «گوش‌فیل» درج کرده‌اند. در حقیقت این هم از آن دست اشتباه‌هایی است که معمولاً بومی‌ها و محلی‌ها را آزار می‌دهد. مانند وقتی که یک غیر اصفهانی به غذای «بریان» می‌گوید «بریانی» در حالی که در گویش اصفهانی، «بریانی» مغازه‌ای است که بریان می‌فروشد.

دوغ و گوشفیل، ترکیب شور و شیرین، جمع اضداد، یک ترکیب متناقض اما دلچسب و پرطرفدار است. شاید خوردن گوشفیل که شهد شیرینی دارد با چیزی شبیه چای تلخ، منطقی‌تر باشد اما قدیمی‌ترها می‌گویند طعم شور دوغ و شیرینی گوشفیل موجب تنظیم فشار خون می‌شود و چیزی شبیه سرم قندی-نمکی عمل می‌کند. گردشگران داخلی و خارجی بسیاری خوردن این خوراکی سنتی که ویژه و مخصوص اصفهان است را در فهرست کارهایی که دوست دارند در سفر به اصفهان تجربه کنند، قرار می‌دهند. تجربه نشان داده آن‌ها معمولاً ابتدا در مقابل این ترکیب مقاومت دارند اما پس از یک بار امتحان کردن، علاقه‌مند و به اصطلاح «مشتری می‌شوند» و در بیان تجربه‌های سفر، آن را به دیگران هم پیشنهاد می‌دهند. در اصفهان مغازه‌های دوغ و گوشفیلی وجود دارد. یعنی مغازه‌هایی هستند که فقط دوغ و گوشفیل می‌فروشند. بیشترین و قدیمی‌ترین آن‌ها در خیابان چهارباغ پایین و محدوده چهارراه تختی قرار دارد؛ جایی که بیشتر اوقات، وقتی برای خرید و سفارش نزدیک مغازه می‌شوید، گردشگران داخلی یا خارجی زیادی را می‌بینید که مشغول عکس گرفتن از این خوراکی برای اشتراک گذاری در صفحات مجازی خود هستند. اینجا گاهی می‌توان سلبی‌هایی و چهره‌های مشهور را هم دید که برای امتحان کردن این خوراکی سنتی به چهارباغ آمده‌اند. یکی از هنرمندان چندی پیش در صفحه خود اصطلاح «طعم انفجاری» را برای این ترکیب شور و شیرین به کار برده بود.

غیر از چهارباغ، در میدان نقش جهان، سفره‌خانه‌های سنتی و منوی برخی کافه‌های

«شما چطور شور و شیرین را با هم می‌خورید؟» این پرسشی است که بسیاری از اصفهان‌ها با آن روبه‌رو شده‌اند. حکایت، حکایت دوغ و گوشفیل است؛ خوراک قدیمی جذابی که اصفهان‌ها معمولاً آن را عصرها در مغازه‌های چهارباغ و ناژوان سفارش می‌دهند و یا از مغازه می‌خرند و به خانه می‌برند و آن روزها بیشتر در ایوان و این روزها بیشتر در بالکن یا حیاط میل می‌کنند. اگرچه در برخی متن‌های اینستاگرامی، اینترنتی و یا سفرنامه برخی گردشگران، از دوغ و گوشفیل به عنوان یک دسر یاد شده اما واقعیت آن است این خوراکی سنتی، یک میان‌وعده منحصر به فرد اصفهانی است.