

پونه‌های تازه بعداً طعم و عطر بی‌نظیری به آش می‌داد.» همیشه مقداری از ترخینه در ته مشک‌ها باقی می‌ماند، این را نذیره خانم می‌گوید: «آن مقدار باقیمانده را عصر همان روز با آب قاطی می‌کردیم روی آتش هیزم‌ها قرار می‌دادیم و می‌گذاشتیم کاملاً غلیظ شود وقتی آماده می‌شد روی آن پیاز داغ فراوان می‌ریختیم به این آش بن ترخینه می‌گفتیم. بوی بن ترخینه با نان ساجی داغی که تازه پخته بودیم همه محل را برمی‌داشت. برای هر کدام از همسایه‌ها کاسه‌ای بزرگ می‌فرستادیم طعم و مزه این بن ترخینه بی‌نظیر بود.»

آهی می‌کشد: «چه دورانی بود با شوخی و خنده تا عصر تمام کارها را انجام می‌دادیم. ۴ تا ۵ روز کافی بود تا دره‌های داغ تابستان کاملاً ترخینه‌ها خشک می‌شدند. ترخینه‌ها را در کیسه‌های تمیز می‌ریختیم و منتظر پاییز و زمستان می‌نشستیم.

سرما که شروع می‌شد برای هر کدام از فامیل و یا کسانی که به هر دلیلی نتوانسته بودند ترخینه درست کنند مقداری ترخینه می‌فرستادیم ولی باز هم آن قدر برکت داشت که برای خودمان دو کیسه بزرگ بیشتر می‌ماند و برای پاییز و زمستانمان کافی بود. هر بار چند تکه ترخینه خشک برمی‌داشتیم یکی دو ساعت می‌گذاشتیم در آب ولرم خیس بخورد. بعد همان آب را روی آتش هیزم‌ها می‌گذاشتیم و به آن عدس یا ماش پخته شده اضافه می‌کردیم. در آخر کار پیاز داغ رویش می‌ریختیم و با نان ساجی تازه و داغ می‌خوردیم. واقعاً طعم و مزه ترخینه آتشی بی‌نظیر و فوق‌العاده بود.»

زمستان‌های قدیم سرد بود و سوزان؛ نه از یخاری خبری بود نه از خانه‌های گرم و نرم؛ مطمئناً این آش داغ در آن هوای سرد و برف و بوران فراوان خیلی می‌چسبیده؛ حتماً خیلی بیشتر از حالا.

دست‌هایش را درهم گره می‌زند با نگاهی مهربان ادامه می‌دهد: «حالا نوبت حروشه بود (گندم خرد شده) گندم‌ها محصول زمین‌های خودمان بود. گندم را می‌شستیم و در قابلمه‌های خیلی بزرگ با آب روی آتش هیزم می‌گذاشتیم تا کمی بجوشد. گندم‌ها نباید له می‌شد فقط کمی باید نرم می‌شد این هم برای گرفتن نفخ گندم بود تا بعداً در موقع پخت معده اذیت نشود. بعد از آن گندم‌ها را روی آبکش و پارچه می‌ریختیم و جلوی آفتاب می‌گذاشتیم که کامل خشک شود. سپس آن را در مکینه (همان آسیاب است) خرد می‌کردیم.

حالا نوبت قاطی کردن مواد ترخینه می‌رسید دو نفر از خانم‌ها گندم را با دوغی که حاوی ونوشک و زردچوبه و رازپانه بود قاطی می‌کردند و در مشک‌ها می‌ریختند. هر مشک حدوداً ۱۰ تا ۱۵ من گندم جا می‌گرفت. سه تا چهار روز می‌گذاشتند که در مشک بماند تا به اصطلاح کامل برسد.»



لبخندی بر لبانش نقش می‌بندد: «وقتی مشک را بازمی‌کردیم بوی ترخینه‌تر و تازه تا تمام خانه‌های اطراف می‌رفت.»

معلوم است که در حال مرور خاطراتش است هر چند وقت یکبار به دور دست‌ها خیره می‌شود. بالاخره می‌گوید: «روزی که قرار بود مشک‌ها را باز کنیم از صبح خیلی زود بیدار می‌شدیم و پونه تازه از مزارع جمع می‌کردیم. پونه‌ها را می‌شستیم و بر روی پشت بام قرار می‌دادیم. سه یا چهار نفر از خانم‌های فامیل به کمکمان می‌آمدند. محتوای مشک‌ها را در قابلمه‌های بزرگ خالی می‌کردیم چون قابلمه‌ها خیلی سنگین بودند. دو نفر از خانم‌ها ترخینه‌تر را در قابلمه کوچک می‌ریختند و به دست آن‌هایی که روی پشت بام بودند می‌رساندند و آن‌ها با دست ترخینه‌ها را به اندازه کف دست پهن می‌کردند و با کمی فاصله روی پونه‌ها می‌چیدند. این

طعم و مزه ترخینه به خود شخص بستگی دارد. کسی که بخواند می‌تواند ادویه و فلفل بیشتری بریزد که باعث می‌شود طعم ترخینه تندتر شود یا دوغ را بیشتر بگذارد بماند که ترش‌تر شود به هر حال به ذائقه شخص بستگی دارد



پونه‌های کوهی، فرشی می‌شوند برای ترخینه‌ها



ترخینه‌ها، این سال‌ها به جای مشک در پلاستیک‌های بزرگ، آماده می‌شوند



مادر بزرگ‌ها هم کمک می‌کنند و هم بر فرایند آماده سازی ترخینه نظارت دارند



موعد درست کردن ترخینه، زمان دورهمی اهالی روستا هم هست

