

نان با طعم فرهنگ غنی اقوام خراسان شمالی

در گذشته‌های نه چندان دور، نان‌های محلی یا در تنورهای هیزمی گوشه حیاط‌های باصفای روستاها یا روی ساج که قطعه‌ای محذب مانند و فلزی شبیه سپر جنگجویان بود با هنر دست زنان خانه پخته می‌شد. حالا چند سالی هست که با باز شدن پای گاز به روستاها، تنورهای گازی خانگی سیار جای تنورهای گلی را گرفته است اما هنوز هم میراث معنوی مهارت پخت نان‌های محلی در گوشه و کنار ایران زمین و توسط بانوان هنرمند با قومیت‌های مختلف دیده می‌شود. نان‌های سنتی و محلی یکی از مظاهر فرهنگی با ارزش و میراث شفاهی هستند که از نسلی به نسل دیگر به ارث می‌رسد و حفظ و شناساندن آن مهارت مثل یک اثر تاریخی ارزش زیادی دارد.

اقوام ترک، کرمانج، ترکمن، تات و فارس که هر کدام در گوشه‌ای از استان خراسان شمالی جا خوش کرده‌اند، هر یک علاوه بر غذاها و آیین‌ها، نان‌های مختص به خود دارند و با عبور از کوچه پس‌کوچه‌های خراسان شمالی بوی نان‌های محلی مشام را پر می‌کند. نان‌هایی که سال‌هاست طعم بی‌نظیر و خاص آن‌ها علاوه بر مردم خراسان شمالی، تمام مسافران و گردشگران را هم مجذوب خود کرده و به خاطر ماندگاری و عطر و طعم ویژه‌اش به عنوان سوغات هم به دیگر شهرهای کشور فرستاده می‌شود. نان یوخا یکی از این نان‌هاست که مختص قوم ترک غلامان است. این نان نوعی نان نازک مشابه لواش است که چند روز مانده به عید فطر توسط زنان هنرمند ترک پخته می‌شود. یوخا کلمه‌ای ترکی در زبان بومی منطقه غلامان و به معنای نازک است.

علاوه بر نان‌هایی که در مناسبت‌های خاص پخته می‌شوند، نان‌هایی هم هستند که در فصل‌های خاصی پخته می‌شوند. یکی از این نان‌ها، نان چریش است. هر ساله با فرارسیدن بهار مردم منطقه در تکاپوی جمع‌آوری چریش از طبیعت هستند و تا پایان بهار هم می‌توان در میان بساط دستفروشان و مغازه‌های سبزی‌فروشی آن را پیدا کرد. ترکیبی از چریش با خمیر، زردچوبه، سیب‌زمینی، پیاز و روغن حیوانی پخته شده در تنور نان چریش را تشکیل می‌دهند.

نان معروف دیگر این منطقه فطیر مسکه است که از يك نوع فطیر به نام قتلمه و کره گوسفندی یا گاوی درست می‌شود و می‌شود گفت فرهنگ غنی هزاران ساله کردها و عشایر در پشت آن پنهان شده است. آرد، آب، خمیر ترش، روغن حیوانی، زردچوبه و زعفران مواد اصلی قتلمه هستند. خمیری که با کمک چوبی به اسم «اوخلو» به صورت ورقه‌های نازک دایره‌ای شکل درمی‌آیند و با هنر و مهارت خاص خانم خانه، ورقه ورقه شده و ضخامت قتلمه را تشکیل می‌دهند و روی ساج یا تنور پخته می‌شوند. ترکیب همین قتلمه‌ها با مقدار زیادی کره و کمی شکر می‌شود فطیر مسکه که نانی بهاری و ویژه فصل شیردوشی در بیلاق است چون کره تازه گوسفندی و گاوی در این فصل بدست می‌آید. نمی‌شود از نان‌های معروف منطقه گفت و اسمی از فطیر جز لاغ نبرد. نانی که بسیار گرم و پرکالری است و از باقیمانده روغن گیری دنبه گوسفند با آرد، آب، زردچوبه و پیاز داغ درست می‌شود.



مهارت پخت نان در میان خانم‌های خراسان شمالی، یک مهارت عمومی است



اگنجه، نانی است مشابه پیراشکی‌های امروزی با سبزیجات



با آب ولرم در تغار مخلوط می‌کنم. به طور تقریبی برای یک من آرد، یک مشت کوچک نمک حل شده لازم است. حالا موقع مخلوط کردن است. مخلوطی از آرد گندم و آبی محصول زمین‌های خودمان را با ملاقه از ظرف حلبی برداشته و به مخلوط آب و نمک و خمیرمایه طوری اضافه می‌کنم که به اصطلاح آرد خسته نشود. بعد از درست شدن خمیر هم گوشه‌های سفره را روی تشت خمیر می‌کشم و چند پتوی گرم روی تغار پهن می‌کنم تا خمیرها زودتر ترش شده و به اصطلاح ور بیاید. بعد هم خمیر را به زواله‌هایی که کوچک‌تر از اندازه فطیرهای معمولی هستند تقسیم کرده و با دست نازک نازک پهن می‌کنم.»

• عطر تنورهای گلی و کوچه باغ‌های زوارم

بقیه کار را می‌شود حدس زد که مشابه درست کردن پیراشکی‌های امروزی است. به اندازه یک قاشق از مواد روی خمیری که نازک پهن شده، ریخته و دو طرف خمیر روی هم می‌آید. دور خمیر هم به سلیقه خانم خانه، هلال هلال می‌شود یا با چنگال شکل می‌گیرد یا با دست به شکل ساده فقط سفت و محکم می‌شود تا مواد از داخلش بیرون نریزد. این نان را می‌شود هم در روغن سرخ کرد و هم در تنور یا روی ساج پخت.

مهین خانم از فوت کوزه‌گری هم می‌گوید که موقع پخت ممکن است نان‌ها مقداری پف کنند. برای یکدست ماندن و باز نشدن اگنجه با چنگال روی آن چند سوراخ می‌زنیم تا هوای داخل آن خارج شود.

هر چند حالا دخترهای مهین خانم هر کدام در گوشه‌ای از شهرهای اطراف زندگی می‌کنند اما به گفته مادرشان به یاد قدیم از نانوايي خمیر می‌گیرند و با اسفناجی که از میوه‌فروشی می‌خرند، در فر خانه، اگنجه درست می‌کنند. اگنجه‌ای که گاهی قسمت بقیه خواهرها و برادرها و حتی مادر هم می‌شود و هر چند عطر تنورهای گلی و کوچه باغ‌های زوارم را ندارد اما در غوغای شهری حسابی می‌چسبد.



**مهین خانم
مادر بزرگ با حوصله
و با سلیقه می‌گوید:
قدیم‌ترها چون اگنجه
را با سبزی‌های کوهی
مثل اسفناج کوهی
یا چریش درست
می‌کردیم و برای
چیدن باید به صحرا
می‌رفتیم، از یکی دو
روز پیش از پخت،
دست به کار می‌شدیم**