



کرمان

فرزانه لشکری

عکس‌ها: آرشیو



فالوده کرمانی خوراکی ویژه کرمانی‌هاست در این روزهای گرم



گل‌برگ‌های گل محمدی می‌تواند طعم ویژه ای به فالوده کرمانی بدهد



در دورهمی کرمانی‌ها، کنار هندوانه‌های قرمز قاچ شده، مرواریدهای نشاسته‌ای هم خودنمایی می‌کنند

# روزهای فالوده‌ای کرمانی‌ها

نشاسته) به هم نچسبند و به صورت گلوله گلوله درنیایند و همه مواد یکدست شود، سپس مواد مخلوطی را داخل آب جوشیده ریخته و شعله گاز را کم می‌کنیم و حدود ۱۵ دقیقه زمان می‌برد تا مایه از فرنی سفت‌تر شود، بعد نشاسته آماده شده که علایم خوب بودن جوش فالوده حباب‌های ریز داخل آن است. بعد فالوده اولیه بدست می‌آید.



وی ادامه می‌دهد: «برای مرواریدی کردن، ابتدا یک عدد آبکش و یک عدد پاتیل احتیاج است. آبکش را روی پاتیل پر از آب سرد و یخ قرار داده سپس نشاسته آماده را داخل آبکش ریخته و با فشار دادن آن نشاسته از منفذهای آبکش خارج شده و در داخل آب سرد ریخته می‌شود، برای مرواریدی شدن نشاسته‌ها باید حد فاصل آبکش و آب حدود ۶۰ سانتیمتر باشد».

رزاقی در مورد شربت فالوده نیز می‌گوید: «شکر را با یک پیمانه آب روی حرارت گذاشته و خوب هم می‌زنیم تا شکر حل شود، اجازه می‌دهیم شربت با حرارت ملایم بجوشد تا شهد آماده شود. در آخر گلاب را ریخته و شربت را از روی حرارت برمی‌داریم. فالوده حاضر شده و شما می‌توانید با شیربه میل کنید و برای تزئین از تخم خرفه استفاده کرده و مقداری هم گلاب به آن اضافه کنید».



هر چند فالوده کرمانی را با قاشق می‌خورند، اما فالوده‌خورهای حرفه‌ای می‌دانند که لذت بیشتر این نوشیدنی کهن، سر کشیدن یک جای آن در کاسه‌های چینی است. به همین دلیل هم هست که گاهی فالوده کرمانی را در لیوان‌های پایه‌بلند سرو می‌کنند؛ اما کاسه‌های چینی هنوز هم لذت‌بخش‌ترین تجربه خوردن فالوده سنتی کرمان را به دست می‌دهند.

فالوده کرمانی در استان‌های دیگر نیز علاقه‌مندان خاص خود را دارد، اما مزه و طعم واقعی فالوده را فقط در کرمان می‌توان تجربه کرد.

فالوده یا پالوده نوعی دسر یخی و از فراورده‌های سنتی است که در قدیم‌الایام به شیوه سنتی تولید می‌شد، امروزه با دستگاه‌های ویژه و ماشین آلات، سریع و آسان‌تر تهیه می‌شود اما هنوز هم بسیاری از زنان کرمانی فالوده را در خانه‌هایشان تهیه می‌کنند.

در کنار گلوله‌های ریز نشاسته‌ای، گلاب، عرقیات مختلف، شیربه شکر، آب و قالب‌های یخ جزو جدانشدنی فالوده کرمانی هستند که در کاسه‌های چینی با قاشق‌های غذاخوری سرو می‌شود.

فالوده یادآور ایام قدیم کرمانی‌هاست و جالب آنکه با وجود انواع بستنی‌ها و دسرهای متفاوت حتی دسر و نوشیدنی‌های خارجی، هنوز نسل جوان ما فالوده را انتخاب می‌کنند.

رزاقی یکی از تولیدکنندگان قدیمی فالوده در کرمان می‌گوید: «بستنی و فالوده در ایران پرمصرف‌ترین نوع شیرینی به حساب می‌آیند. به خصوص فالوده که از قدیم‌الایام در فصل تابستان طرفداران بی‌شماری دارد».

وی ادامه می‌دهد: «فالوده کرمانی کاملاً متمایز از فالوده‌های دیگر شهرهاست و طعم لذیذ آن با بیدمشک، گلاب، نسترن و نعنای هر فردی را به دنیای شیرین خاطره‌ها می‌برد».

این تولیدکننده قدیمی فالوده می‌افزاید: «ماده اصلی فالوده نشاسته، شیربه ساخته شده از شکر، عرق گیاهی و تکه‌های بزرگ یخ است».



رزاقی به روش تهیه فالوده کرمانی اشاره می‌کند و می‌گوید: هر یک کیلو نشاسته، حدود نیم کیلو آب می‌خواهد که با این فرایند تولید، نشاسته هم نرم شده و هم دیرتر فاسد می‌شود. یک کیلو نشاسته را با ۴۰۰ گرم آب ولرم مخلوط کرده تا به صورت دوغ مانند دربیاید و سپس ۱۵۰-۱۰۰ گرم آب جوشیده داغ را با مخلوط آب و نشاسته مخلوط می‌کنیم تا مواد خوب با هم مخلوط شود، علت اینکه از آب جوشیده داغ استفاده می‌کنیم به این دلیل است که مواد دوغ (مخلوط آب و

فالوده کرمانی برای کرمانی‌ها همچنان محبوب‌ترین دسر تابستانی است. در دورهمی آن‌ها، کنار هندوانه‌های قرمز قاچ شده، مرواریدهای نشاسته‌ای هم خودنمایی می‌کنند. این روزها با گرم شدن هوا، کرمانی‌ها با فالوده مخصوص خود از میهمانانشان پذیرایی می‌کنند و این نوشیدنی خواستنی طرفداران زیادی دارد. فالوده جزو جدانشدنی خانواده‌های کرمانی است و مردم کرمان از این دسر خوشمزه خاطره‌ها دارند، در اغلب بستنی‌فروشی‌های شهر کرمان طرفداران فالوده کرمانی منتظر آماده شدن دسر سفارشی خود هستند که آرامش خود را با مصرف این معجون خاطره‌انگیز باز یابند.