

آشپزی در رامیان



پوریا بای
پژوهشگر،
وکیل پایه یک دادگستری

آشپزی دنیای رنگارنگی دارد. آشپزی انعکاس دهنده باورها، فرهنگ، شرایط جغرافیایی و اقلیمی، وضع اقتصادی و البته هنرمندی و هوشمندی مردم هر جاست. استان گلستان به خاطر تنوع کم نظیر قومیتی (ترک، تات، ترکمن، قزاق و...) و گوناگونی اقلیمی و آب و هوایی (کوهستان، دشت، خشک، مرطوب، رودخانه، تالاب، دریا، شوره زار و...) بستر مناسبی برای پژوهشگران در زمینه آشپزی است. در این سلسله مقالات راجع به آشپزی و خوراکی‌های مورد مصرف رامیانی‌ها به عنوان یکی از مهمترین و غنی‌ترین منطقه فرهنگی در استان گلستان پرداخته خواهد شد. بدون شک تنوع غذایی استان گلستان به خاطر وجود این تنوع اقلیمی و قومیتی می‌تواند دریچه‌ای برای گردشگری غذایی و ثبت میراث مشترک باشد.

به هر حال، با توجه به سختی ارتباطات در زمانه قدیم و با توجه به اینکه بیشتر مردم رامیان ارتباطات‌شان محدود به ساکنان دشت‌های شمالی و بیابان‌های جنوبی خود بود و از شرق و غرب هم با اقوام حاجیلر و کتول و فندر سک در ارتباط بودند که آنان نیز در محیطی شبیه رامیان بودند در نتیجه هم بر این مردمان تأثیر گذاشتند و هم اثر پذیرفتند و هم طبعاً از این طبیعت خوراک خود را در آوردند.

در یک طبقه‌بندی می‌توان غذاهای رامیانی را که برای وعده‌های اصلی یا میان وعده تدارک می‌دیدند چنین دسته‌بندی کرد: ۱. خورشها (خُورْشلا)، ۲. ته‌چین‌ها (آراسندا قویمالا)، ۳. کباب‌ها (کوابلا)، ۴. چلوها و دمکش‌ها (آشلا و سؤزمه‌ل‌له)، ۵. سوپ‌ها یا آش‌ها یا شورباها (شوروالا)، ۶. خوراک‌ها (خُرگله)، ۷. کوکوها (کوکولا)، ۸. جوشیدنی‌ها (قاینادمال‌لا)، ۹. حاضری، ۱۰. تنقلات و میان وعده‌ها، ۱۱. مرباجات و شیرجات (مؤربه‌له ان داشؤلا)، ۱۲. نان‌ها (چُرگله)، ۱۳. ترشیجات و رب‌ها (تورشولا)، ۱۴. دمنوش‌ها و چای‌ها و نوشیدنی‌ها (دملمه‌ل‌له ان چایلا ان ایچمه‌ل‌له) و ۱۵. دورچینی از سبزیجات کنار سفره (سئوزله) و ۱۶. فراورده‌های لبنی. البته در کنار اینها قسمتی هم برای معرفی اصطلاحات طبخ غذا لحاظ خواهد شد.

لازم به توضیح است که در نزد مردم رامیان، ته‌چین به غذایی گفته می‌شود که در آن «رنگه» (شامل مواد غذایی مختلف مانند سبزیجات خرد شده و گوشت که با رب‌ها تفت داده باشند) زیر برنج سفید دم کشیده، طبخ می‌شود. مردم رامیان به برنج سفیدی که دم گذاشته‌اند «آش» می‌گویند اما به برنجی که دم گذاشته بشود،

برنج مکش یا «سؤزمه‌لی» می‌گویند؛ البته به شرطی که برنج در قبل دم گذاشتن در صافی یا چلوکش (سؤزگز) با دیگر مواد به ویژه سبزی جاتی مخلوط شده باشد.

خورش غذایی است از ترکیب مواد گوناگون با رب و آب فراوان که بر روی برنج بریزند یا در آن نان خرد کرده و بخورند اما شوروا (شوربا) در رامیان همان سوپ و آش است در نزد دیگران که آبکی و لعاب‌دار است و در کاسه‌ها و بشقاب‌ها سرو می‌شود.

خوراک به غذایی گویند که قطعات درشت از مواد غذایی آب‌پز می‌شود و با نان سرو می‌شوند که البته چه بسا همراه با مسامحه غذاهای قورتو و تورشو در ذیل خوراک‌ها معرفی خواهند شد. جوشیدنی‌ها (قاین‌دما‌لی) به غذاهایی گویند که در آب جوش به عمل آمده و در پایان آب جوش از صافی رد شده و با نمک مخلوط می‌شود و امروزه دیگر به عنوان میان وعده مصرف می‌شود.

نان‌ها در رامیان می‌تواند ساده باشد یا به صورت روغنی و فطیر یا همراه با چاشنی (دنبه یا سبزیجات صحرایی و...)، سبزی‌های خوردنی و صحرایی نقش مهمی برای مردم شهر دارند و هنوز هم مردم در جنگل‌ها در فصل پاییز و بهار برای چیدن آنها اقدام می‌کنند و تا به حال ترجیح نداده‌اند که بذرها را به زمین خود آورده و اهلی سازی کنند که از مهمترین قارچ‌ها و سبزی‌های صحرایی پرکاربرد رامیانی‌ها می‌توان اشاره کرد به سوتره، سرسم (نعناع آتشین)، قوزو قارنی (قارچ مچلا)، چاقق‌تیکن (زولنگ)، پؤشوک قؤیرؤغؤ (انار بیجه)، تره سؤغان (الزو)، گلئن بارماغی (گیاه سوزن چوپان پاکبوتری)، شیرین بادیان (چویل)، بؤیان (رازپانه) و اؤغلان اؤققؤ (تاناری سرخمیده).

نوشیدنی‌های غالب رامیان پیش از هر چیزی چای است. سپس دوغ و بعضاً دمنوش‌هایی چون گزنه و ولیک (یئمئشن) که در محیط فراوان رشد دارند. یکی از نوشیدنی‌های رامیانی مخصوص بعدظهرهای گرم تابستان ترشی چالی است که از لت زدن رب انار ترش جنگلی با شکر تهیه می‌شود. تنقلات و میان وعده‌های مردم نیز عمدتاً از محصولات زراعی و لبنی تهیه می‌شده، از جمله پف فیل (پارتلا‌تقز)، سؤرابی (بریان شیر تازه در نی و خاکستر کم حرارت)، گؤرمز (شیر انار)، قوورداق (نوعی برشتوک)، مارمؤرده (ترکیبی از نوعی برشتوک و غلات)، بیشیک سؤت (گندم نوبرانه بریان شده) و....

روشهای پخت و فراهم کردن غذا در رامیان انواع گوناگونی دارد مانند چالما (لت زدن)، خمرخمر بیشمه (آرام پز کردن)، قاین‌دما (جوش دادن)، سؤزمه (دم‌پخت کردن) و تاپ تاپی بیشئرمه (تفت خوردن در تابه)؛ اما در پایان به ضرص قاطع باید گفت که کیفیت رب‌های رامیان به ویژه رب انار ترش جنگلی رامیان در سراسر جغرافیای ایران زمین نه تنها کم‌نظیر بلکه بی‌نظیر است!

به این نکته اشاره می‌شود که نادر میرزای قاجار، یکی از شاهزادگان قاجار بود که در حدود دو قرن پیش در استان گلستان (ولایت استرآباد) به دنیا آمد. وی مدتی در تهران سکونت داشت و سپس اهر آذربایجان اقامت گزید تا در همانجا دار فانی را وداع گفت. این شاهزاده به سبب دانشی که از طب سنتی داشت و علاقمندی به آشپزی مناطقی که ارتباط داشت، یادداشت کرد؛ از جمله استرآباد، دامغان، مازندران، طهران، آذربادگان، ازان (نام قدیمی جمهوری آذربایجان) و بردع (شهری در داغستان روسیه کنونی). سرکارخانم نازیلا ناظمی یادداشت‌های ایشان را تحت عنوان کارنامه خورش از نشر اطراف منتشر ساخته‌اند. لب مطلب اینکه سبک ارائه و طبقه‌بندی غذاهای نادر میرزا سرلوحه این پژوهش نیز قرار خواهد گرفت تا سیاق ایرانی آشپزی را بهتر نشان بدهد.