

طرز تهیه « کره روغن » در تالش

فردوس سلیمانی وزمتر

دامداران تالش اغلب مایحتاج زندگی شان را با توجه به شرایط جغرافیایی ، از دست رنج خودشان تهیه می نمایند. باغداری ، کشاورزی و دامداری ، هشتاد درصد نیاز زندگی شان را تشکیل می دهد . یکی از این امور، تهیه ی « کره روغن kara roan» بوده که از شاخه ی دامداری محسوب می شود .

زن تالش ، با توجه به اینکه ، هر خانواده دارای چند رأس گاو و گوسفند و بعضاً گاومیش باشند ، پس از شیر دوشی های روزانه و جمع آوری آنها و پس از مقدار معین مصرف روزانه ، مابقی را برای تهیه «روغن roan» کنار می گذارد و بعد از آن « خومه تو xomatu»^۱ های آنرا در یک ظرف جدا گانه گردآوری می نماید .

اگر تعداد احشام شیر دهنده زیاد باشد هر روز وگرنه یک الی دو روز در میان این عمل انجام می گیرد . پس از آنکه خومه توها از سر شیر برداشته شد در واقع در صد چربی شیر به نصف و شاید بیشتر تقلیل می یابد و آنگاه شیرها را در یک ظرف بزرگ مسی از قبیل « مرسه قزون qazun mersa»^۲ و یا « مرسه پاتیل tilāp mersa»^۳ خوب می جوشانند . البته چون در گذشته ظرفهای روی و آلومینیوم رایج نبود، تنها ظروف مسی کاربرد داشته است . اگر مرسه قزون یا پاتیل « آنه روی ana ruy»^۴ بود ، قبل از مصرف آنها به بازار می بردند و آنها را روی می نمودند تا غذای پخته شده در آن « مرسه بو bo mersa»^۵ نگیرد.

شیر را از اول صبح تا ظهر با آتش بسیار ملایم می جوشانند تا خوب غلیظ گردد و آب زاید شیر کاملاً گرفته و بخار شود و هر ده دقیقه بایست برای جلوگیری از سوختن و ته گرفتگی با « شته چو uč etaš»^۶ که از درخت « فتر feter»^۷ به اندازه سی سانت و به قطر یک انگشت شصت بود تهیه نموده و خوب بهم می زدند . بعد از اینکه شیر خوب جوشیده شد آنرا از روی آتش برداشته و در گوشه ای می گذارند تا خوب خنک گردد به حد ولرم ، سپس آنرا به یک « گله دیزه diza gela»^۸ انتقال داده و « اومیان omyan»^۹ می زدند . اومیان از ماست ساخته شده گذشته بود که بر اساس مقدار شیر موجود کم و یا زیاد با شیر مخلوط می کردند و در گوشه ای نه زیاد گرم و نه زیاد سرد می گذاشتند و با پارچه ای خوب می پوشاندند تا ماست بندی صورت پذیرد .

یکی از خاصیت های دیزه این بود که آب ماست از تنه آن بصورت عرق ترشح می نمود و باعث سفتی ماست می گردید که به آن « کتیله katila»^{۱۰} می گفتند .

اگر ماست ، مورد مصرف روزانه داشت ، آنرا در زمان شیرین بودنش می خوردند و گرنه می گذاشتند کمی ترش گردد تا برای روغن گیری بهتر باشد که به اصطلاح « زوزیستَه ماست stām zozista »^{۱۱} می گویند . ماست و خومه تو های جمع شده آماده برای « نَرَه ژَندِه ēandž raēn »^{۱۲} می شد .

البته قبل از اینکه این مخلفات را در « نَرَه raēn »^{۱۳} بریزند اگر اولین بار می خواستند این کار را بکنند چون نره ها مصرف سالهای گذشته داشت ، تقریباً بوهای مخصوصی به خود می گرفت به همین لحاظ قبل از نره ژنده آنرا با « اَسْت ast »^{۱۴} و یا « کُول کولو kulkulo »^{۱۵} خرد شده خوب می شستند تا جداره های « ماسْتَه چاکن kenčā masta »^{۱۶} ها و هم چنین خود بدنه داخلی نره خوب صیقل داده شود . بعد از اینکه نره شسته شد ماست و خومه تورا قاطی می نمودند و در یک ظرف می ریختند و آنگاه نره را روی « چیفَه ifač »^{۱۷} سوار می کردند و با « چوئَه مَلاقَه qaāmal uač »^{۱۸} آرام آرام در نره می ریختند

بعد از اینکه مخلوط ماست و خومه تو در نره ریخته شد مقدار معینی آب به آن اضافه می نمودند و سپس دهانه نره را با « سَلَه sala »^{۱۹} می بستند و بعد شروع به زدن نره می کردند.

اما جا دارد متعلقات ابزار آلای که برای روغن گیری مورد مصرف داشت به تفسیر گفته شود . نره ها را اغلب در « لارَه سَرā rasarāl »^{۲۰} روستایی از شهر نابود شده هفت دغان که کوره های بزرگی نیز اکنون در آن دایر می باشند می ساختند و نه تنها نره بلکه اجناسی از قبیل « ووزَه آر rā voza »^{۲۱} « تَنو tano »^{۲۲} « تارِیَه ryaāt »^{۲۳} و... نیز در آنجا ساخته می شد و در کنار اینها کوره های زغال پزی نیز در آن محل هنوز هم دایر می باشند . مورد دوم سَلَه بود که از پوست گوسفند درست می کردند به اندازه دهانه نره و به طرق مختلف موهای آن یا تراشیده می شد و یا با آب گرم می کردند . سَلَه را با نخی محکم بر روی دهانه نره می بستند .

برای نگهداری سَلَه غالباً بعد از مصرف به نمک آغشته می نمودند و در گردنه نره می بستند تا نه تنها بو نگیرد بلکه مگس ها نیز روی آن تخم گذاری نکنند . نره ها دارای یک محفظه اند که به آن « نره جُو جُو jojo raēn »^{۲۴} می گفتند و با یک مقدار پارچه پیچیده شده و با روکشی از نایلون که با نخ ظریف مثل چوب پنبه درست می کردند و به قطر دهانه جوجو بود که به آن « نَرَه چومبَلَه bela omč raēn »^{۲۵} می گفتند و نره چومبله را با یک نخ نازک در دسته نره می بستند تا مانع افتادن آن بر روی زمین گردد .

وسیله ی دیگر « چیفَه ifač » بود که از کلش و یا شاخه های نرم و انعطاف پذیر « روئَه āroan »^{۲۶} و یا « خونه میزه miza xona »^{۲۷} و از همین قبیل درختچه ها درست می کردند . البته اکثر جلگه نشینان از کلش استفاده می کردند و با « پَرَسُ pares »^{۲۸} دور تا دور آنرا محکم در دو ردیف روی هم می بستند و قطر آن تقریباً بیست الی بیست و پنج سانتی متر و شکل آن مانند بالش بود نه زیاد ظریف و نه زیاد ضخیم بود . « نَرَه چو uč raēn »^{۲۹} یک چوب نازک به قطر یک ساقه کلش به اندازه سی سانتی متر و بیشتر مواقع از شاخه ی « بی bi »^{۳۰} درست می کردند که با آن هر ده الی پانزده دقیقه از نره جوجو به داخل آن سرک می کشیدند تا زمان بالا آمدن کره را با آن تشخیص دهند و در واقع ابزار سنجش کره روغن با همان نره چو بود .

وقتی که ماست و خومه تو و آب را در داخل نره می ریختند دهانه آنرا با سله می بستند و هر ده دقیقه نره چومبله را می کردند تا باد تولید شده که بر اثر گاز ماست خومه تو ایجاد می شد به بیرون انتقال داده شود و مانع ترکیدن نره گردد و این کار تا یک ساعت ادامه می یافت .

اگر کار نره ژنده دائم باشد یک ساعت بیشتر طول نمی کشید و اگر متناوب بود تا ظهر هم ادامه می یافت به هر ترتیب در گیرو دار این زدن و ماندن نره آماده می شد و با نره چو برای اطمینان ، آخرین مرحله هم نگاه می کردند وقتی که کره بالا آمده باشد در بدنه نره چو چند دانه می چسبید و مشخص می شد که «نره به ba nera»^{۳۱} و اگر نرسیده باشد تنها کف به نره چو می چسبید . وقتی نره خوب با کره به بار نشست قبلاً قزون را آماده می کردند و بعد سله را از گردن نره باز می نمودند و به نمک آغشته می کردند و در گردنه نره با همان نخعی که بر دهانه ی نره محکم می کردند ، مجدداً می بستند . آنگاه نره را در قزون خالی می کردند و سرش را با پارچه و یا «توک tavak»^{۳۲} می پوشاندند تا نره را کاملاً شست و شو نمایند وقتی این کار تمام شد به سر وقت کره می رفتند و با پشت دست کره ها را به یک گوشه قزون حمل می کردند و بصورت گلوله در می آوردند و کره را جابجا می کردند و دوغ حاصله را با همان قزون می جوشاندند و پس از بالا آمدن مایع غلیظ از آتش پایین می آوردند و آنرا در کیسه سفید که از حریر بود می ریختند و بر شاخه ی درختان به فاصله ی دو متر می آویختند تا یکی دو روز آبش کاملاً خشک گردد که حاصلش می شد «کیسه ماست mast kisa»^{۳۳} و آن محصول را نیز به سوره تبدیل می نمودند .

اما واحد کشش کره روغن در تالش پنجاه ānjēp بود ولی هنگام خرید و فروش از وزن استاندارد یعنی ترازواستفاده می کردند . نره ها را غالباً در « نره بند band raēn»^{۳۴} که از پرس درست می کردند بر روی هشتی خانه و در قسمت تالر می آویختند تا از شکستن آن جلوگیری نمایند .

واژه نامک :

- ۱- خومه تو xomatu خامه
- ۲- مرسه قزون qazun mersa دیگ مسی
- ۳- مرسه پاتیل tilāp mersa در واقع همان دیگ مسی است که قزون و پاتیل با هم یک معنی دارند .
- ۴- آنه روی yro ana مس لعاب نداده شده - قلیایی نشده
- ۵- مرسه بو bo mersa بوی مس گرفتگی
- ۶- شته چو uč etaš چوبی که با آن شیر را به هم می زنند
- ۷- فتر feter کونوس یا ازگیل

- ۸- گله دیزه diza laēg قابلمه گلی
- ۹- اوْمین omyan مایه ماست بندی
- ۱۰- کتیلَه katila سفت و بدون آب
- ۱۱- زوزیستَه ماست stām zozista ماست ترشیده
- ۱۲- نَرَه ژَندِه ēandž raēn طلوع زدن
- ۱۳- نَرَه raēn کوزه استوانه شکل دارای یک دسته و دهانه و یک محفظه هوا
- ۱۴- اَسْتُ ast درختچه ای که با برگ زبر آن برای شستشوی نره استفاده می کنند
- ۱۵- کُولُ کولو kulkulo گیاهی است است که اگر درختچه «است» در دسترس نبود با آن نره را شستشو می دهند
- ۱۶- ماستَه چاکن kenčā staām آجهای داخل نره
- ۱۷- چیفه ifač استوانه ای به قطر ۲۰ الی ۳۰ سانتی متر که از کلهش و درختچه روئه نا و خونه میزه تهیه می شد و دور تا دور آنرا با پُرس منظم به شکل سیم پیچی می بستند
- ۱۸- چوئَه مَلَاقَه qaāmal uač ملاقه چوبی
- ۱۹- سَلَه sala قطعه پوستی که دهانه نره را با آن می بندند
- ۲۰- لارَه سر sar raāl روستایی در هفت دغنان
- ۲۱- ووزَه آرُ rā voza ظرف گلی که در آن گردو می سابند
- ۲۲- ، تَنُو ، tano تنور
- ۲۳- تارییه , , ryaāt کوزه آب
- ۲۴- نَرَه جوجو jojo raēn محفظه هوا که در بدنه نره تعبیه شده است
- ۲۵- نَرَه چومبَلَه ombelač raēn قطعه پارچه چوب پنبه ای شکل که محفظه نره را می بندند

- ۲۶- روئِه نا āroan درختچه ای است دارای شاخه های قرمز که از رنگ آن ماهی هم شور می گذارند
- ۲۷- خَوَنَه میزَه miza xona از خانواده روئِه نا می باشد
- ۲۸- پَرسُ pares ریسمان بافته شده از کلش
- ۲۹- نِرَه بَند band raēn توری بافته شده از کلش
- ۳۰- بی bi درخت به
- ۳۱- نِرَه به ba raēn یعنی مخلفات نره آماده برداشت است.
- ۳۲- تَوَک tavak طبق
- ۳۳- کیسه ماست mast kisa ماست چکیده - ماست خشکیده
- ۳۴- نِرَه بَند band raēn ریسمان درست شده از کلش (پرس) جهت آویختن نره .

برگرفته از: "گیله وا" شماره ۱۰۴