



به احترام دکان های فرنی فروشی اطراف میدان شهدا که سال ها پایتوق مردم شهر بودند و حالا دیگر خبری از آن ها نیست، بوی لطیف فرنی را با نبرد دکان های پریای نو سازی له شدند.

بوسه آماری

بوی فرنی در میدان شهدا

مثل هر شغلی که راسته و خیابانی به بورس آن تبدیل می شود، فرنی فروشی هم بورس داشته است. بورسی که حالا باید پای صحبت بزرگ ترها بنشیند تا از دریچه خاطرات و نگاه آن ها ببینی و بفهمی اش. بورس فرنی فروشی در مشهد دور میدان شهدا بوده است. اوایل دهه ۵۰ دور این میدان ۹ مغازه به فرنی پزی و فروش آن مشغول بودند. ویژگی های فرنی از یک طرف و ویژگی های میدان شهدا از طرف دیگر این دورا به هم گره می زده است. میدان شهدا در گذشته (و شاید حتی الان ولی نه به قوت قبل) محل گذر تپ های مختلف اجتماعی بوده است. ابتدای خیابان خواجهر ربیع و خیابان توحید ایستگاه مینی بوس و اتوبوس به مقصد روستاها و آبادی های اطراف مشهد بوده است. خیابان شیرازی هم محل عبور و مرور زائران حرم رضوی بوده است که از شهرهای مختلف به مشهد می آمدند. خیابان دانشگاه هم آن طور که از اسمش مشخص است، محل عبور و مرور دانشجویان و روشن فکران بوده است. به این موارد مدرسه ها و بازارهای اطراف میدان را هم اضافه کنید. با این اوصاف میدان شهدا می شده محل رفت و آمد کلی آدم با تپ ها و شخصیت های مختلف و قطعا گروهی از این افراد دنبال غذایی برای خوردن بودند، به خصوص که وسط میدان در گذشته فضای مناسبی برای چند دقیقه نشستن و خستگی در کردن داشته است.

اینجاست که فرنی با ویژگی های بی نظیرش وارد میدان می شود. غذایی که طعم هل و گلاب دارد، شیرین و لطیف و دل چسب و همه پسند است، مغذی و سالم است و با یک تکه نان قاق، دل را سیروپری می کند. هم سریع پخته می شود و هم سریع هضم می شود. ارزان است و فقیر و غنی در خوردن آن اکراه ندارند. شستن طرف های آن هم راحت بوده و این موضوع در دوره ای که ظرف و قاشق یک بار مصرف در کار نیست، خیلی مهم است. همه این ها فرنی را به بهترین فست فود (به معنی واقعی فست فود یعنی غذایی که ارزان و سریع آماده خوردن باشد) ممکن تبدیل می کرده که مشتریان پر و پا قرص داشته است.

اما مقصر از رونق افتادن دکان های فرنی فروشی میدان شهدا را باید توسعه بدانیم. توسعه میدان شهدا و شهر مشهد، یعنی جابه جاشدن ایستگاه های مینی بوس و اتوبوس، تخریب برخی مغازه ها و تغییر شکل میدان، جابه جاشدن دانشگاه ها و همه این ها مشتری های فرنی فروشی ها را کم و کمتر می کند؛ از ۹ تا به ۴ تا کاهش پیدا می کنند و حالا هم فقط یک فرنی فروشی می شود در اطراف میدان شهدا پیدا کرد. اگر اول وقت بروید به مغازه اش، روی کاسه فرنی تان یک تکه ته دیگ فرنی هم می گذارد که قسمت های برشته چسبیده به کف دیگ هستند و شیرینی انباشه شده شان آن ها را خوش مزه تر از باقی محتوای ظرف فرنی کرده است. این فرنی فروشی قبلا نبش خیابان امام خمینی (ره) بود و حالا به داخل کوچه آمده است. مغازه و شغل را پسر از پدر به ارث برده است. صبح و عصر یک دیگ فرنی بار می گذارد بانان قاق به مشتری های اکثر اثابتش می فروشد که بیشتر مغازه داران خیابان های اطراف هستند. می شود او را میراث دار تمام فرنی پزهای اطراف میدان شهدا دانست و بوی قدیم وسط میدان شهدا را در حجره کوچکش استشمام کرد.

طعم و بافت آن را به سمت مسقطی هل می دهد. در مجموع چه با نشاسته و چه بی نشاسته، پختن فرنی کار سختی نیست و در نهایت یکی دوبار آزمون و خطا آدم را در پخت آن استاد می کند. البته این استاد که عرض شد، بیشتر یک جور تعارف است، چون پختن این خوردنی ساده طرافت هایی هم دارد که فرق فرنی پز ماهر و تازه کار را مشخص می کند. ریزه کاری هایی که حتی در کتاب های آشپزی هم از کنار آن سرسری رد شده اند. مثلاً نجف دریابندری در کتاب مستطاب آشپزی اش نوشته: «... پس از اضافه شدن ممکن است قشر نازکی در ته دیگ ببندد. این قشر را نتراشید تا با مایه مخلوط نشود...» همین نکته که نویسنده کتاب ساده از کنارش رد شده است، فرق بین فرنی ته دیگ دار و بدون ته دیگ را مشخص می کند، اگر به دکان های فرنی پزی بروید (که متأسفانه در شهر به تعداد انگشتان ۲ دست هم نمی رسند) خواهید دید که مشتریان برای همان قسمت های ته نشین شده نازک، سر و دست می شکنند و صاحب دکان هم سعی می کند در تقسیم ته دیگ فرنی کمال انصاف را به خرج بدهد تا همه از آن طعم شیرین و برشته لذت ببرند. این طعم که از ترکیب بی نظیر شیر و هل و گلاب به دست می آید، از قدیم مورد پسند ذائقه ایرانی بوده است. فرنی را از زمان های قدیم به همین سبک و سیاق امروز می پختند و تفاوتی در دستور پخت آن نبوده است، مگر اندک تفاوت در نحوه سرو و شیرین کردن آن. امروزه ما شکر یا شیر به رادر حین پخت به فرنی اضافه می کنیم، ولی در گذشته خاک قند یا عسل و شیر به رابعد از پخت روی فرنی می ریختند. میرزا علی اکبر خان کاشانی، آشپز باشی دربار ناصرالدین شاه، در توضیح فرنی این طور نوشته است: «دوری دویم فرنی است؛ و آن چنان باشد که شیر را به قدر نصف آب داخل کرده و در دیگ ریخته، آرد برنج به قدر کفایت در آن ریخته، متصل برهم زنده تا بپزد و شیرینی و گلاب می زنند، می گذارند روی یخ سرد شود. با قاشق خورند. غالب آن است که در وقت پختن شیرینی زنده با شیر شکر یا قند کوبیده یا عسل خورند.» این روزها جای خالی فرنی در بین غذاهای خیابانی به شدت احساس می شود. عصرانه یا صبحانه مقوی که به راحتی قابل طبخ و دلیوری است، ولی در فهرست غذای کمتر رستوران، کافه یا کافی شاپ به چشم می خورد و این چیزی جز بی اعتنایی و کم لطفی در حق این غذای عزیز و لذیذ نیست.

در حق فرنی کم لطفی شده بود اگر این شمار در این طعم اختصاص نمی دادیم؛ غذای عزیزی که طعم خوش و لطافتش خاطر خوشی در ذهن باقی می گذارد، آسان پخته و همپای می شوند و ارزان است، ولی جایگاهی که لیاقتش را دارد، در سبک و صنعت غذا پیدا نکردند است.

راه اندازی این صفحه و ستون مصادف شد با ماه مبارک رمضان و ما هم در اولین و دومین شماره رفتیم سراغ خوردنی های سفره افطار و از شله زرد و حلیم نوشتیم. می خواستیم این شماره برویم سراغ یک غذا، به جز طعام های سفره افطار که یکی از دوستان گفت حق مطلب ادا نخواهد شد اگر بدون نوشتن درباره فرنی این چند شماره ماه رضائی را ببندید. دیدیم الحق که راست می گوید. فرنی شاید رنگ و لعاب شله زرد و طعم و بوی حلیم را نداشته باشد، ولی بدون شک در روزهایی که مادر خانه از ضعف روزه حوصله پای گاز ایستادن زیاد را نداشت، ناجی اهل خانه بوده و هست. این طعام لطیف هم ساده آماده و هم ساده خورده می شود و در عین حال مغذی و مقوی و خوش طعم است.

می گویند اصالت فرنی به هند و پاکستان برمی گردد. در برخی قسمت های هندوستان مشابه زبان فارسی به آن «فرینی» می گویند و جزو دسرهای پرطرفداری است که حتی در مراسم های مذهبی هم پخته و توزیع می شود. البته این ها در حد شنیده هاست و در منبع موثقی از این اصل و ریشه چیزی نخواهیم یافت. اتفاقاً درباره وجه تسمیه این غذا کمی جست و جو کردم و به اطلاعات متفاوتی رسیدم که نمی شود به قطعیت درباره آن صحبت کرد. ممکن است فرنی نامش را از «فرن» یا «فرین» گرفته باشد که طبق آنچه در لغت نامه دهخدا آمده «تابه ای سفالین است که در آن نان پزند». از قضا نانی که در این ظرف پخته می شود، اسمی از روی ظرف گرفته و به آن «فرنی» می گویند. می بینید که این نان از لحاظ ظاهر کلمه و تلفظ شباهت زیادی به فرنی دارد. جالب تر اینکه دستور پخت آن هم بی شباهت با فرنی نیست. دهخدا در توضیح کلمه این طور نوشته است که «نان زفتی که پس از برشته کردن بدان روغن و شیر و شکر ریزند. منسوب به فرن که تنور بزرگی است.» برای من جای سؤال است که آیا فرنی همان «فرنی» بوده که کم کم شیرش زیاد شده و آردش کم تا به این شکل درآمده یا اینکه این دو غذاهایی سوا از هم هستند و فرنی از هندوستان به ایران آمده و نامش را هم با خودش آورده است.

بگذریم، چون در خانه ها برای طبخ فرنی به اینک این غذا از کجا آمده کار نمی گیرند. فقط آرد و شیر و گاهی نشاسته را در آب می ریزند و باقی مراحل پخت را طی می کنند. البته طبق دستورهای طبخ اصیل، فرنی را از ترکیب شیر و آرد برنج درست می کنند و نشاسته در دستور طبخ این طعام نیست، ولی برخی آشپزان در پخت آن از کمی نشاسته استفاده می کنند که تهیه فرنی را راحت تر می کند، ولی

ایمان فروزان نیا

فرنی

این غذای مظلوم و عزیز



نزدیکی

فت

ضمیمه از دکان روزنامه شهرآرا