

فرایند پخت زولبیا و بامیه به روایت سرآشپزهای یکی از قدیمی‌ترین قنادی‌های شهرمان در محله هنرستان

## چالش سنتی و ماشینی در سفره‌های افطار



یک‌دست در بیابند. با اینکه سرعت طبخ در روش مکانیزه بیشتر است اما مدیر قنادی مقید است که روش سنتی همچنان ادامه داشته باشد: «چون بعضی مشتری‌های قدیمی همان سبک زولبیا‌های قدیم را می‌خواهند. اما مانند دیگر شیرینی‌فروشی‌ها به سمت مکانیزه شدن هم پیش‌رفته ایم. مادستگاه زولبیا‌زی‌ای داریم که با سرعت بیشتری کار پخت را انجام می‌دهد. به همین دلیل در دو بخش پخت زولبیا انجام می‌شود.»

علی اصغر رضوانی هم سرآشپز بخش زولبیا‌ی سنتی است. این استاد کار قدیمی ۲۵ سال از سابقه شیرینی‌پزی اش را در همین قنادی زولبیا درست کرده است. او که اهل قوچان است همه مدل شیرینی‌رامی پزدا ما به طور تخصصی در کار زولبیا است. زولبیا‌هایی که سال‌ها مهمانی‌های افطار ما را شیرین‌تر کرده. هنر دست اوست. رضوانی به زولبیا‌ی مکانیزه هیچ اعتقادی ندارد و می‌گوید: «زولبیا‌ی اصلی همین زولبیا‌یی است که با دست و قیف درست می‌شود. ظرافتی که هنر دست دارد هیچ وقت دستگاه ندارد.»

### انتخاب بین سرعت و اصالت

ابراهیمی، مسئول کارگاه‌های زولبیا و بامیه، درباره تفاوت دو بخش کارگاه زولبیا می‌گوید: «در قسمت مکانیزه روغن توسط المنت داغ می‌شود. شعله‌ای در کار نیست و حرارت تنظیم‌شده است. به همین دلیل روغن نمی‌سوزد. در بخش سنتی تا به روی حرارت مستقیم شعله است و آتش‌پز باید به طور مداوم حرارت روغن را کنترل کند. البته ما هر روز روغن هر دو قسمت راسه و وعده در زمان‌های استراحت عوض

نجمه موسوی گاهانی اشیرین‌ترین بخش سفره‌های افطار در ماه رمضان زولبیا و بامیه است که به اعتقاد بیشتر شیرینی‌دوست‌ها هویت سفره افطار محسوب می‌شود. نکته مهم این است که زولبیا و بامیه باید کیفیت خوبی داشته باشد تا حس و حالمان را در باره این خوراکی نوستالژیک و خاطره‌انگیز عوض نکند. برای اینکه بدانیم این شیرینی پرطرفدار چطور طبخ می‌شود به کارگاه شیرینی‌پزی یکی از قدیمی‌ترین قنادی‌های شهر مشهد در محله هنرستان می‌رویم. قنادی‌ای که حتی پدر بزرگ‌های ما زولبیا و بامیه سفره‌های افطارشان را از آنجا تهیه می‌کردند. ساعتی را با سرآشپزهای کهنه کار آن همراه می‌شویم تا فوت و فن پخت این خوراکی خاص و خوشمزه را از زبان کار بلدانش بشنوم.

### زولبیا‌ی سنتی و مکانیزه

نکته جالب توجه این است که کارگاه زولبیا از بامیه جداست و هر کدام طبقه‌ای مجزا را به خود اختصاص داده. جالب‌تر اینکه پخت زولبیا نیز به دور روش سنتی با دست و قیف و روش اتومات با دستگاه انجام می‌شود. روح... حیدری، سرآشپز بخش زولبیا‌ی صنعتی از تفاوت زولبیا به روش سنتی و صنعتی می‌گوید: «روش سنتی به این صورت است که روغن با حرارت شعله گرم شده و مانند قدیم، مواد توسط استاد کار و با قیف به داخل روغن داغ ریخته می‌شود. یک‌دست بودن ویانا‌ک و ضخیم بودن زولبیا به قیف در دست استاد کار و هنر او مربوط می‌شود. اما در روش مکانیزه، با تنظیم کردن دستگاه تعیین می‌شود که چه مقدار مواد به داخل روغن ریخته شود. قالب‌هایی با اندازه مشخص در روغن داغ قرار می‌گیرد تا زولبیاها

توضیح می‌دهد: «برای پخت بامیه آب و روغن را می‌جوشانند و وقتی جوش آمد، آرد را به آن اضافه می‌کنند. کامل تفت می‌خورند تا یک‌دست شود. بعد مواد را کنار می‌گذارند تا کمی سرد شود. بعد تخم مرغ را به آن اضافه می‌کنند. سپس با دستگاه یا قیف قدیمی آن را برش می‌زنند که مادر این‌جا از دستگاه استفاده می‌کنیم. قالب‌های برش خورده را در تابه روغن سرد می‌ریزند تا بامیه‌ها به هم نچسبند. بعد همگی یک‌جا در تابه روغن داغ ریخته می‌شوند. وقتی خوب تفت خوردند، می‌روند داخل شربت. به این دلیل بامیه‌های خام اول داخل روغن سرد می‌روند که اگر روغن داغ باشد بامیه را می‌ترکاند.»

می‌کنیم. اگر روغن عوض نشود محصول نهایی بوی روغن سوخته می‌دهد و طعم آن برمی‌گردد. همین‌طور که مشغول صحبت درباره مقایسه این دو بخش هستیم یکی از آشپزهای بخش مکانیزه می‌گوید: «صنعت قنادی روزه پیشرفت است و دستگاه‌های جدید باعث افزایش کیفیت شیرینی می‌شود.»

### فوت و فن‌های پخت بامیه

تا کار به جاهای باریک نکشیده و مقایسه‌های مابه‌کری خوانی آشپزهای دو بخش منجر نشده، باخند و شوخی از بخش سنتی دفاع می‌کنم و از کارگاه زولبیا به کارگاه بامیه می‌روم. در این قسمت هم ابراهیمی

### روی زولبیاها سلفون نکشید!

سرآشپز ابراهیمی درباره ماندگاری زولبیا و بامیه و روش مطلوب نگهداری آن می‌گوید: «اگر مردم روی جعبه زولبیا و بامیه سلفون بکشند یا در یخچال نگهداری کنند رنگ آن مات شده و خراب می‌شود. این شیرینی باید در حرارت عادی و در جعبه در دار بدون سلفون نگهداری شود. زولبیا حدود ۱۰ روز و بامیه حدود ۳ روز در دمای محیط با کیفیت خوبی می‌ماند. زولبیا در تمام سال مشتری خودش را دارد، چون هم مشتری پسندتر است و هم ماندگاری بیشتری دارد. به همین دلیل زولبیا در تمام سال پخت می‌شود ولی بامیه فقط در مناسبت‌های خاص مانند ماه مبارک رمضان». محصول دیگری هم از مواد زولبیا طبخ می‌شود که به آن «گوش‌فیل» می‌گویند. گوش‌فیل همان طعم لذیذ زولبیا را دارد و منتها در شکل و شمایل جدید و خاص عرضه می‌شود. در این قنادی تکه‌خردهای زولبیا دور ریخته نمی‌شود. این تکه‌ها از زولبیا‌های سالم تفکیک شده و در بسته‌بندی‌های جدا با قیمت کمتر ارائه می‌شود.

### مواد اولیه زولبیا و بامیه، یکی نیست

مواد زولبیا، نشاسته و ماست و زعفران و هل است و مواد بامیه، تخم مرغ و آرد و آب، که البته بامیه پرشده‌تر است. مواد زولبیا یکی دو ساعتی زودتر آماده می‌شود تا جا بیفتد. ولی مواد بامیه موقع طبخ آماده می‌شود و نیازی به جا افتادن ندارد.

ابزار پخت زولبیا‌ی سنتی تابه و قیف و پاتیل و صافی است که در بخش مکانیزه هم ابزار همین است فقط به صورت اتومات. سرآشپز حیدری تفاوت زولبیا‌ی ترد با آن‌هایی که کش می‌آیند را این‌طور بیان می‌کند: «تفاوت در کیفیت مواد است. ما غیر از ماست و نشاسته و زعفران و هل، خامه هم به مواد زولبیا اضافه می‌کنیم به همین دلیل زولبیا‌ی ما بسیار ترد و لذیذ است اما برخی همکاران خامه که نمی‌زنند هیچ، مقداری آرد هم به مواد اضافه می‌کنند که کیفیت آن را پایین می‌آورد.»

زولبیا‌ی اصلی همین زولبیا‌یی است که با دست و قیف درست می‌شود، ظرافتی که هنر دست دارد هیچ وقت دستگاه ندارد

