

«نان خشک»

بیسکویت سستی لشت نشاء

www.ketab.ir

سید خان میرهاشمی

سرشناسه	: میرهاشمی جورشری، سیدحنان، ۱۳۶۳ -
عنوان و نام پدیدآور	: نان خشک (بیسکویت سنتی لشت نشاء)
مشخصات نشر	: رشت: نشر بلور، ۱۳۹۴.
مشخصات ظاهری	: ۱۲۸ ص. مصور.
شابک	: ۹۷۸-۶۰۰-۳۰۶-۳۸۰-۸
وضعیت فهرست نویسی	: فیپای مختصر
یادداشت	: فهرستنویسی کامل این اثر در نشانی: http://opac.nlai.ir
شماره کتابشناسی ملی	: قابل دسترسی است ۳۸۷۹۷۹۶

نان خشک: بیسکویت سنتی لشت نشاء

نویسنده:	سید حنان میرهاشمی
ناشر:	انتشارات بلور
نوبت چاپ:	۱
سال انتشار:	۱۳۹۴
امور فنی:	مؤسسه ساقی
چاپ و صحافی:	چاپ زرنگ
شمارگان:	۱۰۰۰
قیمت:	۷۰۰ تومان

نشانی: رشت، خیابان امام خمینی، جنب مسجد، انتشارات بلور

تلفن: ۰۱۳-۳۳۲۴۵۵۷۵، ۰۱۳-۳۳۲۴۵۵۷۶، ۰۱۳-۳۳۲۵۶۱۷، فکس: ۰۱۳-۳۳۲۵۶۱۷

همراه: ۰۹۰۲۱۹۷۵۱۳۳، SMS: ۵۰۰۰۲۰۶۰۵۰۶۰

Email: boloor_publications@gmail.com
www.boloorbook.com

فهرست مطالب

پیشگفتار..... ۹

فصل اول: نان خشک: بیسکویت سنتی لشت نشاء

- ۱-۱- مقدمات و کلیات..... ۱۵
- ۲-۱- لشت نشاء..... ۲۲
- ۳-۱- خاستگاه و قدمت نان خشک..... ۲۷
- ۴-۱- وجه تسمیه نان خشک..... ۳۹
- ۵-۱- ترکیبات (مواد تشکیل دهنده)..... ۴۰
- ۶-۱- روش تهیه..... ۵۰
- ۷-۱- سیر تاریخی نان خشک..... ۵۷
- ۸-۱- انواع نان خشک از زوایای متفاوت..... ۵۸
- ۹-۱- نان خشک: نان، شیرینی، بیسکویت..... ۶۲
- ۱۰-۱- «نان خشک» و «خیرات»..... ۷۱
- ۱۱-۱- سازندگان نان خشک..... ۷۳
- ۱-۱۱-۱- قناد و قنادی..... ۷۳
- ۲-۱۱-۱- تولیدکنندگان نان خشک..... ۷۵
- ۱۲-۱- نان خشکه اصفهان..... ۸۵

فصل دوم: «تختخی» و «ناپلیون»

- ۱-۲- تختخی و ناپلیون ۸۹
- ۱-۱-۲- تختخی ۸۹
- ۱-۱-۱-۲- روش تهیه تختخی ۹۲
- ۲-۱-۱-۲- وجه تسمیه تختخی ۹۵
- ۲-۱-۲- ناپلیون ۹۷
- ۱-۲-۱-۲- وجه تسمیه ناپلیون ۱۰۲
- ۲-۲-۱-۲- شیرینی ناپلئونی ۱۰۵
- ۳-۲-۱-۲- کرم ناپلئون ۱۱۰

فصل سوم: نتیجه گیری، پیشنهاد و چکیده

- ۱-۳- نتیجه گیری ۱۱۱
- ۲-۳- پیشنهاد ۱۱۲
- ۳-۳- چکیده ۱۱۴
- تصاویر ۱۱۷
- منابع ۱۲۳

پیشگفتار

استان سرسبز و سرفراز گیلان به لحاظ تعدد، تلون و تنوع غذاهای بومی و سنتی، در میان استان‌های ایران مقام نخست را به خود اختصاص داده است. در لشت‌نشاء (از توابع رشت) نیز از روزگاران دیرین تا به امروز، خوراک‌های گوناگون فراوانی تهیه می‌شود. در این بین «شیرینی»هایی از قبیل «نان خشک»، «تخنخی» و «نابلیون» به صورت اختصاصی ریشه در این سرزمین داشته نوعاً و اساساً تهیه آنها با چنین شکل و فرمولی برای نخستین بار از همین سرزمین آغاز شده است. علی‌الخصوص مردم لشت‌نشاء با عرق و تعصب خاصی، فراورده‌های مزبور را متعلق به منطقه لشت‌نشاء می‌دانند و سخت بر این اعتقادند که این محصولات از منطقه آنها برخاسته است. از میان این سه محصول «نان خشک» که در واقع نوعی «بیسکویت بومی و سنتی» محسوب می‌شود، از شهرت، اهمیت، عمومیت و اقبال بیشتری نزد لشت‌نشایی‌ها برخوردار است.

ما در این کتاب بیش از هر چیز بر بیسکویت بومی «نان خشک» متمرکز شده‌ایم و اکثر صفحات آن را به این مقوله اختصاص داده‌ایم. به همین مناسبت، فصل اول کتاب که نسبت به سایر فصول، مطالب بیشتری را در خود گنجانده، «نان خشک: بیسکویت سنتی لشت‌نشاء» نام گرفته و متعاقباً به طور مبسوط و مفصل به این مقوله می‌پردازد. در کل، سعی ما در این کتاب بر آن است که از جنبه‌های متعدد و زوایای

گوناگون از قبیل خاستگاه و قدمت، وجه تسمیه، مواد تشکیل دهنده، روش تهیه و جز آن به بررسی و مطالعه محصول مزبور بپردازیم. ما نخست مقدمات و کلیاتی را در خصوص خوراک‌های محلی استان گیلان و متعاقباً لشت‌نشاء و معرفی اجمالی غذاهای محلی این منطقه و سوغاتی‌های آن به خصوص نان خشک ارائه خواهیم داد.

آنگاه پیش از آنکه به ارائه مبحث خاستگاه و قدمت نان خشک و سایر مباحث مربوطه بپردازیم، به صورت کلی و برحسب ضرورت، اطلاعاتی را در خصوص سرزمین لشت‌نشاء از قبیل جمعیت، موقعیت جغرافیایی، قدمت، زبان، مذهب، وجه تسمیه و تاریخچه آن به رشته تحریر در خواهیم آورد.

سپس به خاستگاه و قدمت نان خشک نگاهی خواهیم افکند. به احتمال قریب به یقین، نان خشک با عطر و طعم و شکل و فرمول ویژه خود، مختص به سرزمین لشت‌نشاء بوده و از این منطقه برخاسته و بالیده است. مردم لشت‌نشاء این محصول را سخت از آن خود می‌دانند. نان خشک در روزگاران گذشته نخست در نانوائی‌ها تولید می‌شد که به تدریج و با گذشت زمان تولید نان خشک از نانوائی‌ها به سمت قنادی‌ها سوق پیدا نمود.

در قسمت بعد با عنایت به مطالب از پیش طرح شده، مختصراً وجه تسمیه نان خشک را مورد بحث و بررسی قرار خواهیم داد. گفته شد که نان خشک از نانوائی‌ها پا گرفته است. ضمناً این فراورده خشک و ترد و شکننده و برخوردار از «خاصیت بیسکوییتی» بوده که آن را به نوعی در برابر «نان نرمال» یا «نان تر» قرار می‌داده است. به همین مناسبت نیز از اصطلاح مورد نظر برای نامیدن نان خشک استفاده شده است.

در مبحث بعدی به ترکیبات یا مواد تشکیل دهنده نان خشک خواهیم

پرداخت. این محصول به طور کلی متشکل است از «آرد گندم»، «شکر»، «روغن»، «آب»، «رومال» از قبیل ماست و «روریز» همچون کنجد و سیاه دانه.

پس از این مبحث روش تهیه نان خشک را مورد بررسی قرار خواهیم داد. پس از آنکه عملیات خمیرگیری به اتمام رسید و مدتی از زمان آن سپری شد. خمیرهایی که به میزان لازم اخذ شده‌اند با وردنه پهن و باز می‌شوند. پس از آن «رومال» مالیده خواهد شد و زدن یا کشیدن انگشت به صورت ظریف و ملایم روی خواهد داد. آنگاه «روریز» پاشیده می‌شود. پس از این عمل، نان خشک‌ها را به درون فر یا کوره هدایت کرده و در دمای مناسب و زمان لازم، به پختن آنها مبادرت می‌ورزند.

پس از طرح مبحث فوق، مباحثی تحت عنوان «سیر تاریخی نان خشک» و «انواع نان خشک از زوایای متفاوت» از قبیل نان خشک سبوسدار یا بدون سبوس، نان خشک دستی یا قالبی و جز آن مطرح می‌گردند.

آنگاه مبحث جالبی تحت عنوان «نان خشک: نان، شیرینی، بیسکویت» طرح می‌گردد در این مبحث به نوعی به این سؤال پاسخ داده می‌شود که آیا نان خشک لشت‌نشاء را به واقع بایستی «نان» دانست یا «شیرینی» و «بیسکویت»؟ به طور کلی و با صرف نظر از جزئیات، چنانچه از زوایای خاص خود به «نان خشک» بنگریم می‌توان این محصول را با هر سه عنوان، مورد خطاب قرار داد؛ هر چند امروزه اغلب افراد به خصوص نسل جوان جامعه، به این محصول به عنوان یک «نان» نمی‌نگرند و بیشتر آن را شیرینی یا بیسکویت می‌دانند.

ما مباحثی را نیز تحت عنوان «نان خشک و خیرات» مطرح می‌سازیم. این فراورده از قدیم‌الایام به عنوان «خیرات و میرات» نیز استفاده می‌شد.

ما مبحث جذابی را نیز در خصوص «سازندگان نان خشک» و به طور کلی «قنادان سرشناس لشت‌نشاء» به پیش خواهیم کشید. آقایان موسی مرتضایی، مهرزاد زینعلی، حاجعلی بصیری، رضا شیرینکار، محمد حیدری و مجید قاعد از جمله افرادی هستند که امروزه در لشت‌نشاء به تولید نان خشک اقدام می‌کنند. در این مبحث به طور کلی به بسیاری از قنادان قدیمی و قهار و شهیر لشت‌نشایی نیز اشاره می‌نماییم. مرحومان «سواحلی»، «مسعودی» و «شیرینکار» از معروف‌ترین و قدیمی‌ترین قنادان لشت‌نشایی به شمار می‌روند.

ما آنگاه به دلیل آنکه تفاوت نان خشک لشت‌نشاء را با نان خشک‌های سایر مناطق به تصویر بکشیم، مطالبی را به صورت اختصاصی در رابطه با «نان خشک اصفهان» به رشته تحریر در خواهیم آورد.

فصل بعدی به دو محصول سنتی لشت‌نشاء یعنی «تختخی» و «نپلیون» اختصاص دارد. از آنجا که این دو محصول نیز نوعاً مختص به سرزمین لشت‌نشاء بوده و از جمله سوغاتی‌های مهم و برجسته لشت‌نشاء محسوب می‌شوند، بر آن شدیم تا مطالبی را نیز در رابطه با آنها به رشته تحریر درآوریم. تختخی به طور کلی از آرد گندم، روغن، شکر، آب و وانیل و گاه شیر تهیه می‌شود. از آنجایی که تختخی به هنگام خوردن صدایی از قبیل تق تق پدید می‌آورد، موسوم به تختخی گردید. تختخی همچون نان خشک بیضوی‌شکل بوده اما از عرض و ضخامت کمتر و طول بیشتر برخوردار است. نپلیون نیز که نوعاً شیرینی «تر، سست، لرزان، ژله‌ای و نیمه‌جامد» به شمار می‌آید، در کل از آرد گندم، شکر، آب، گاه از شیر و نشاسته به اندازه لازم تهیه می‌شود. «محتوای نپلیون» مابین دو لایه نازک لواش مانند قرار می‌گیرد. نپلیون‌ها از نظر ظاهر، بیشتر تا به امروز به صورت مربع‌مربع برش می‌خورده و بنابراین به شکل مکعب مربع

بوده‌اند. البته ناپلیون‌های مستطیل‌شکل نیز قابل مشاهده‌اند. پس از ارائه توضیحات فوق، مبحثی نیز به «شیرینی ناپلئونی» اختصاص یافته است تا تفاوت‌های میان این شیرینی و ناپلیون لشت‌نشایی بیشتر نمایانده شود. در فصل نهایی نیز به شکل مختصر و مفید به «نتیجه‌گیری»، ارائه چند «پیشنهاد» و در پی آن «چکیده» خواهیم پرداخت.

لازم به توضیح است برای آگاهی از واج‌ها و نمادهای نوشتاری مربوط به گیلکی لشت‌نشایی که گاه به وسیله نگارنده در این کتاب به کار گرفته شده است می‌توان به کتاب وی تحت عنوان «انواع بند در زبان گیلکی: بر اساس داده‌های اخذ شده از گیلکی لشت‌نشایی» مراجعه نمود. البته در این نوشته از نماد نوشتاری «â» نیز برای نشان دادن واکه یا مصوت /â/ با مشخصات «پسین، باز، گرد باز، کشیده» استفاده شده است.

در اینجا شایسته است با صدایی رسا، مراتب سپاس خود را علی‌الخصوص به حضور آقایان محمدعلی سراج، عبدالغنی پورملک، موسی مرتضایی، غلامحسین کاروانی، صفر زینعلی، مهرزاد زینعلی، مهیار زینعلی، حسین شیرینکار، رضا شیرینکار، روزبه شیرینکار، باقر خوشرو، کیانوش خوشرو، عباس فیاض، محمد حیدری، محمدحسن موثقی و البته جناب آقای مجید قاعد و همچنین سید علی میرهاشمی (عموی نگارنده) که به انحاء مختلف، با صبر و صدق و اخلاص و بی هیچ چشم‌داشتی در کسب اطلاعات مربوطه به یاری نگارنده شتافتند، اعلام نمایم.

در پایان بر خود فرض می‌دانم از کلیه عزیزان و سرورانی که به طور مستقیم و غیرمستقیم مرا در به ثمر رساندن این اثر یاری رساندند، خالصانه و از صمیم قلب، سپاسگزاری کنم. خداوند نگاهدارشان باد.

سید حنان میرهاشمی

بهار ۱۳۹۴