



## شیرینی پزی در قزوین



مینا اقمشه

دانشجوی کارشناسی ارشد ایران‌شناسی  
دانشگاه تهران

رسم و روش و آداب دیرسال پخت شیرینی خاص شهر قزوین. شیرینی، به نوعی خوراکی گفته می‌شود که از ترکیب آرد غلات مختلف، تخم مرغ، روغن یا کره، شیر، شکر یا عسل یا شیرۀ انگور، مغزها، طعم‌دهنده‌ها و پختن آن در دمای معین در تنور و فر یا سرخ کردن در روغن حاصل می‌شود. در ادبیات پهلوی از واژه «rō(g)n-xwardīg» برای نامیدن انواع شیرینی استفاده می‌شد (Āmūzgār, ۲۰۱۱). در پیشینه شیرینی آمده است که جمشید روز نوروز، نی‌ای دید که آبی از آن بیرون می‌چکد؛ او از آن آب چشید و آن را بسیار خوش‌گوار و شیرین یافت؛ پس به دستور او آب نی را جمع‌آوری کردند و از آن شکر ساختند (افتخاری، ۱۳۹۹: ج ۶). در آثار سنایی از انواع شیرینی یاد شده است: «گوزانجیر» از شیرینی‌های عید؛ «عصیده» نوعی حلوا، مرکب از آرد و روغن؛ «لُو» نوعی حلوا ویژه مراسم سوگواری؛ «میدۀ» گونه‌ای حلوا شیر؛ و «شکربوزه» که همان شکریزه یا شکرپاره بوده است (همان). در یک رسالۀ آشپزی دوره صفویه، طرز تهیه چهار گونه باقلوا و نیز شیرینی‌های «قتلمه» و «چلپک» آمده است (باورچی بغدادی، ۱۳۸۹: ۱۷۹-۱۷۷). در متون مربوط به آشپزی عصر قاجار، از شیرینی‌هایی چون «حلوا پشمک»، «لوز سفید»، «لوز زرد»، «گزانگبین»، «نقل بادام»، «سوهان میرزا حسینی»، «حلوا باقلوا»، «زولبیا»، «روح‌افزا»، «مسقطی»، «شاه‌پسند» و جز اینها یاد شده است (افتخاری، ۱۳۹۹: ج ۶).

شهر قزوین مرکز استانی به همین نام در شمال غربی ایران و در دشت قزوین واقع شده است. پیدایش آثار یکجانشینی و کشاورزی در دشت قزوین به هزاره هفتم قبل از میلاد بازمی‌گردد. قزوین را در نوشته‌های قدیم اروپاییان، شهر باستانی «آرساس یا آرساسیا» و در تاریخ یونان، شهر قدیمی «راژیا» نامیده‌اند. «شاد شاپور» نامی است که بر این

شهر در دوره ساسانی نهاده شد. در دوران اسلامی متقدم آن «باب الجنه» یا «مینودر» خوانده می‌شد. شاه طهماسب صفوی قزوین را به پایتختی برگزید که این مرکزیت مدت ۵۷ سال ادامه یافت. پیشینه تاریخی قزوین نشان از این دارد که این شهر پذیرای اقوام ایرانی و خارجی زیادی با فرهنگ‌های مختلف بوده و بهره‌ای که از آن گوناگونی برده را در هنر خاص خود تبلور بخشیده است. در کنار هنر رسمی برخوردار از پشتیبانی صاحبان قدرت مانند ساخت بناها، یک گونه از هنر غیررسمی پویا و شکوفا در درون خانه‌ها جلوه‌گر است که قرن‌ها نسل به نسل از مادر به دختر منتقل و به یک سنت هنری پابرجا تبدیل گشته است. پخت شیرینی خاص قزوین فقط «تولید شیرینی» نیست که امروزه هر قنادی در اقصی نقاط ایران مشغول به آن است، بلکه بازآفرینی و تداوم بخش آداب و رسوم و روش‌های کهنی است که وجوه هنری، اجتماعی و فرهنگی و آیینی دارد. هنر شیرینی‌پزی، صاحب اعتباری وصف‌ناپذیر در میان خانم‌های خانه‌دار قزوین است و کمتر خانواده متوسطی پیدا می‌شود که در طول سال به پخت شیرینی نپردازد. دختران جوان و نوجوانان می‌کوشند تا از مادر و مادر بزرگ طرز تهیه خمیر، قالب زدن و پختن را بیاموزند که هر یک نیاز به دانش و مهارتی تام دارد و از این رو اظهار نظر درباره کیفیت و چاشنی و شکل و ظرافت شیرینی‌های تهیه‌شده، بسیار متداول و ایام نوروز بهترین زمان برای به نمایش گذاشتن این هنر است (حضرتی، ۱۳۸۲: ۱۳۲). معمولاً پختن شیرینی را گروهی انجام می‌دادند و امروزه کم‌وبیش این صورت گروهی حفظ شده است. مرسوم بوده و هست که چند هفته مانده به نوروز، دو یا سه خانواده با نسبت فامیلی یا همسایگی با یاری هم بساط شیرینی‌پزی را می‌گسترانند و هر کدام قسمتی از کار را به عهده می‌گرفتند. در دو دهه اخیر با دگرگونی سبک زندگی و نیز گسترش گردشگری داخلی که در نتیجه آن سفرهای توریستی به قزوین بالنسبه رو به افزایش گذاشته، صنعت شیرینی‌پزی قزوین با الگوپذیری از این هنر بانوانه کوشش نموده است برخی از انواع شناخته‌شده‌تر شیرینی را به‌عنوان سوغات مخصوص شهر، تهیه و در بازار عرضه کند.

علاوه بر مراسم نوروز، شیرینی در مجالس عروسی و سوگواری نیز برای پذیرایی استفاده می‌شود؛ بعضی مانند شیرینی شربتی و حلوا قندی لوز در مراسم درگذشتگان خورده می‌شوند، باقلوا و نان برنجی و انواع دیگر، مخصوص عروسی‌هاست.

کیفیت شیرینی قزوین علاوه بر گندم مرغوبی که از دشت قزوین به‌دست می‌آید، وامدار وجود ۲ هزار و ۵۰۰ هکتار باغستان‌های (تقریباً کمتر از نصف باغستان‌های اولیه) فندق، پسته، بادام گرداگرد شهر و سایر محصولات باغی در سایر مناطق استان است که امکان پخت شیرینی‌های منحصربه‌فرد بر پایه این مائده‌های زمینی را فراهم آورده است. بسته به گونه شیرینی از موادی مانند پودر قند، پسته، بادام و خمیر آن، آرد برنج، آرد نخود، ماست، زعفران، گلاب، تخم مرغ، روغن جامد، هل، دانه‌هایی مانند کنجد (در ازمنه قدیم دانه خشخاش) و خرفه برای تزئین استفاده می‌کنند. پسته قزوین دارای رنگ سبز منحصربه‌فردی است که در اثر حرارت تغییر نمی‌کند و به همین دلیل بسیار مناسب استفاده در شیرینی است. در قدیم انواع آردها را از غلات مرغوب در خانه تهیه می‌کردند (مشاهده میدانی). معیار کیفیت پخت و مزه هر شیرینی متفاوت است؛ به‌طور مثال یکی از ملاک‌های مرغوبیت نان قندی، ترک خوردن رویه آن در حین پخت است. یکی دیگر از ظرافت‌های شیرینی قزوین رعایت تعادل قند و چربی و به‌کاررفته در آن

است که به اصطلاح «دل را نمی‌زند». بعضی فنادهای قزوینی ابتکار به خرج داده‌اند و دست به تهیه بعضی از اقسام شیرینی با استفاده از آردهای سبوسدار و شیره انگور زده‌اند. ماندگاری بالا، دیگر وجه ممیزه شیرینی قزوین است. نان چایی (عکس ۱)، باقلوا پرچمی یا لوز (عکس ۲)، پادرازی (عکس ۳)، نان چرخنی یا بچین (عکس ۴)، نازک پسته‌ای (عکس ۵)، کسمه (عکس ۶)، اتابکی یا ولیعهدی (عکس ۷)، حاج کریمی (عکس ۸)، نان برنجی ساده و زعفرانی (عکس ۹)، نان قندی یا بهشتی (عکس ۱۰)، نان خودچی (عکس ۱۱)، توت بادامی (عکس ۱۲)، توت پسته‌ای، توت زعفرانی، نازک بادامی، کلوجه، نان پنجره‌ای (عکس ۱۳)، شیرینی شربت‌ی، باقلوا پیچ یا گل رز (عکس ۱۴)، قرابیه (عکس ۱۵)، حلوا قندی لوز (عکس ۱۶) انواع و اقسام شیرینی‌های قزوینی هستند (حضرتی، ۱۳۸۲: ۱۳۲). مهارت سنتی پخت شیرینی‌های حاج کریمی، قرابیه، باقلوا پرچمی، بهشتی و اتابکی به ترتیب با شماره‌های ۱۶۴۰، ۱۶۳۸، ۱۶۴۱، ۱۶۳۵، ۱۶۳۹ در فهرست میراث ملی ناملوس به ثبت رسیده است (جدول ۱).

ابزار مورد نیاز برای تهیه شیرینی عبارت است از وردنه و ظروف خمیرگیری، قالب‌های مخصوص و دستگاه چرخ خمیر (برای نان چرخنی). قالب‌ها معمولاً گالوانیزه هستند و برای طرح دادن به خمیر به کار می‌روند. قالب نان برنجی مانند یک انگشتانه که قسمت انتهایی آن از نقره است، برای نقش‌اندازی ظریف بر روی خمیر بسیار لطیف این شیرینی کاربرد دارد. پیش از همه‌گیر شدن اجاق‌گاز فردار، شیرینی و باقلوا در تنور پخته می‌شد (پژوهش میدانی). بعدتر وسیله‌ای به نام «آپولو» وارد خانه‌های قزوین شد که با قرار گرفتن بر روی چراغ خوراک‌پزی یا علاءالدین مانند فر عمل می‌کرد. آپولو یک ظرف گرد بزرگ فلزی و دو تکه متشکل از یک کفی پایه‌دار (عکس ۱۷) و یک درپوش است که بر روی کفی ثابت می‌شود. روی درپوش آپولو طلقی به‌اندازه یک مستطیل کوچک قرار داده‌اند تا وضعیت پخت شیرینی از طریق آن بررسی شود. کفی و درپوش بر روی هم چفت می‌شوند (عکس ۱۸). سینی شیرینی یا تابه باقلوا را بر روی کفی نهاده، درپوش را می‌بستند و بر روی وسیله گرمایشی قرار می‌دادند تا شیرینی با حرارت تنظیم‌شده به پخت کامل می‌رسید. بعضی اوقات برای بهتر عمل آمدن شیرینی، مخصوصاً نان قندی، بر روی درب آپولو مقداری ذغال داغ می‌ریختند (مشاهده میدانی). در قدیم پس از پخت، شیرینی‌ها را در پیت‌های حلبی مخصوص، در جای خنک یا زیرزمین نگهداری می‌کردند که امروزه نگهداری در یخچال جایگزین آن روش شده است.

#### منابع:

- افتخاری، نیره، شیرینی، در دائرة المعارف بزرگ اسلامی، جلد ۶، قابل دسترسی در سایت مرکز دائرة المعارف بزرگ اسلامی، <https://www.cgie.org.ir/fa/article/207919> آخرین ویرایش ۹۹/۰۱/۲۰
- باورچی بغدادی، محمدعلی، کارنامه در باب طبخ‌ی و صنعت آن. آشپزی دوره صفوی، به کوشش ایرج افشار، تهران: سروش، صص ۱۷۹-۶۳

– بی نا، اعلام شماره ثبت ۹ اثر ناملموس استان قزوین در فهرست آثار ملی کشور، قابل دسترسی در سایت اداره کل میراث فرهنگی گردشگری و صنایع دستی استان قزوین، <http://www.qchto.ir/?p=۶۵۲۱>، آخرین بازبینی ۱۳۹۸/۰۷/۱۵

– حضرتی، محمدعلی، قزوین آئینه‌ی تاریخ و طبیعت ایران، قزوین: سازمان ایرانگردی و جهانگردی استان قزوین، ۱۳۸۲

– عکس ها از نگارنده و کانال های تلگرامی: شیرینی سنتی فرح، [t.me/shirinifarah](http://t.me/shirinifarah)؛ قزوینامه، [t.me/qazvin\\_payetakht](http://t.me/qazvin_payetakht)؛ شیرینی سنتی اعتماد قزوین، [t.me/shirinisonatiqazvin](http://t.me/shirinisonatiqazvin)

- Āmūzgār, Žāla, ۱۹۹۳, *Cooking, ii. In Pahlavi Literature*, Encyclopedia Iranica edited by Ehsan Yarshater. Online edition available at: <https://iranicaonline.org/articles/cooking>, Last Updated: October ۲۸, ۱۱

### تصاویر:



تصویر ۲: باقلوا پرچمی یا لوز



تصویر ۱: نان چایی



تصویر ۴: نان چرخ‌ی یا بچین



تصویر ۳: پادرازی



تصویر ۶: کسمه



تصویر ۵: نان نازک پسته‌ای



تصویر ۸: حاج کریمی



تصویر ۷: شیرینی ولیعهدی



تصویر ۱۰: نان قندی



تصویر ۹: نان برنجی



تصویر ۱۲: توت بادامی  
(مأخذ: سایت دونفره)



تصویر ۱۱: نان نخودچی



تصویر ۱۴: باقلوا پیچ یا گل رز



تصویر ۱۳: نان پنجره‌ای



تصویر ۱۶: حلوا قندی لوز



تصویر ۱۵: قرابیه



تصویر ۱۸: آپولو با درپوش بسته  
(مأخذ: نگارنده)



تصویر ۱۷: آپولو با درپوش باز  
(مأخذ: نگارنده)

### جدول:

شماره ثبت در فهرست میراث ملی ناملموس	نام شیرینی
۱۶۳۵	نان قندی (بهشتی)
۱۶۳۸	قرابیه
۱۶۳۹	اتابکی (ولیعهدی)
۱۶۴۰	حاج کریمی
۱۶۴۱	باقلوا