



گوشه‌ای از تاریخچه «زولبیا و بامیه»

نقل شده مظفرالدین شاه زمانی که فصل برخی از خوراکی‌ها نبوده به زبان می‌آمده است. مثلاً قبل از آنکه نوروز برسد می‌گفته «نوروز بیاید پلو بخوریم» یا زمانی که وقت زولبیا و بامیه نبوده می‌گفته «کی ماه رمضان می‌آید زولبیا و بامیه‌ای بخوریم».

نقل شده مظفرالدین شاه زمانی که فصل برخی از خوراکی‌ها نبوده به زبان می‌آمده است. مثلاً قبل از آنکه نوروز برسد می‌گفته «نوروز بیاید پلو بخوریم» یا زمانی که وقت زولبیا و بامیه نبوده می‌گفته «کی ماه رمضان می‌آید زولبیا و بامیه ای بخوریم».

قدیم‌ها مثل حالا خورد و خوراک‌ها گلخانه‌ای و سردخانه‌ای نبود که در هر فصلی از سال موجود باشند. هر چیزی فصل خودش را داشت. معمولاً خوردنی‌های هوسانه در فصل خود می‌آمد یعنی برایشان فصل و زمانی معلوم شده بود مثل زولبیا و بامیه که فقط در ماه رمضان می‌آمد و بس و در غیر آن زمان جایش به باقلوا سپرده می‌شد.

جعفر شهری در کتاب «تاریخ اجتماعی تهران در قرن سیزدهم» درباره زولبیا و بامیه روایت می‌کند: «مظفرالدین شاه غیر وقت می‌گفته کی ماه رمضان می‌آید زولبیا و بامیه ای بخوریم. چنانکه می‌گفته نوروز بیاید پلو بخوریم و قربان زمستان که برای فقیر و غنی یکسان است. در این معنی که در رمضان بالاخره هر کسی دو گل زولبیایی می‌تواند بخورد، اگرچه در مهمانی و خانه دیگران باشد و به همین صورت پلوی شب عید که ناچار هر آدم فقیری هم پنج سیر برنج می‌تواند در آب بریزد و آب زمستان هم که سرد و بسان آب یخ تابستان اغنیا بوده بیانگر این ضرب‌المثل است که در زمستان آب شاه و گدا یکسان است.»

بامیه هم نوعی شیرینی بود که ماه رمضان‌ها همراه زولبیا می‌آمد. شیرینی‌اش شکر بود و نوعی بازار برای فروش دوره‌گرد‌ها که با شیر درست می‌شد و در سینی بامیه فروش‌های دوره‌گرد به فروش می‌رسید. به دو شکل بامیه فتادی‌ها همراه زولبیا و نوعی مارپیچ چنبرهای شبیه طنابی که آن را روی هم حلقه‌کنند، فروخته می‌شد. بامیه دانه‌ای یک شاهی و بامیه چنبره‌ای نیز همان یک شاهی به فروش می‌رسید اما نوع معامله بامیه چنبره‌ای به این صورت بود که مشتری دُم مارپیچ آن را می‌گرفت و بالا می‌کشید و تا جایی که دُم چنبره شکسته می‌شد می‌توانست از آن نصیب ببرد.

اسم زولبیا هم به چند صورت مختلف مثل زلوبیا، زلابیه، زُلبیا، زُلبیا و زلی بی در فرهنگ ضبط شده است اما ظاهراً زولبیا تلفظ تازه‌ای است که در تهران رایج است.

به گزارش ایسنا، در کتاب «مستطاب آشپزی از سیر تا پیاز» نوشته نجف دریابندری با همکاری فهمیه راستکار آمده است: «شکل زولبیا در سال‌های اخیر تغییر کرده است. زولبیا امروز در تهران غالباً شبکه‌گردی به اندازه پیش دستی و به رنگ عسلی سوخته با میله‌های نازک و شکننده است که در گذشته زولبیای تبریزی یا بشقابی نامیده می‌شد. اما تا یکی دو دهه پیش «زلوبیا» چیزی بود به اندازه نعلبکی به رنگ زرد روشن که چند تایی از آن به رنگ عسلی سوخته و کاه‌گلی در می‌آوردند با میله‌هایی به کلفتی مداد و تا حدی نرم (این زولبیا هنوز هم در برخی از شهرها مثل مشهد، اصفهان تهیه می‌شود). مقداری از مزه خاص زولبیای قدیم از روغن کنجد بود که همیشه در پختن آن به کار می‌رفت اما امروزه روغن کنجد گران‌تر از آن است که مصرف آن در شیرینی‌پزی صرف داشته باشد. البته غالب شدن زولبیای تبریزی بر زولبیای تهرانی امر طبیعی است اما از میان رفتن تنوع زولبیا در تهران مایه خوش وقتی نیست. زولبیای تبریزی یا بشقابی نوعی شیرینی حرفه‌ای است و درخانه مشکل بتوان درست کرد. در کشورهای عربی زولبیا را «زلابیه» می‌نامند و در هندوستان «جلیبی». مایه زلابیه عربی و جلیبی هندی به هم نزدیک است و با زولبیای ایرانی کمی تفاوت دارد.»

زولبیا از ترکیب گردنشاسته، ماست چکیده، آرد سفید، زعفران، روغن کنجد یا روان، گلاب و شکر تهیه می‌شود و با ترکیب بامیه شیرینی‌های پرطرفدار روی سفره‌های افطار محسوب می‌شوند.