

چرا نان باگت نماد فرانسه است؟



نان باگت (Baguette)، در سراسر جهان به عنوان نماد هویت فرانسوی شناخته می‌شود چون باگت در نوامبر ۲۰۱۸ در فهرست میراث فرهنگی ناملموس فرانسه قرار گرفته است. سادگی فوق‌العاده دستور پخت باگت، امکان داشتن طیف گسترده‌ای از طعم‌ها را با این نان فراهم می‌کند.

نان باگت (Baguette)، در سراسر جهان به عنوان نماد هویت فرانسوی شناخته می‌شود چون باگت در نوامبر ۲۰۱۸ در فهرست میراث فرهنگی ناملموس فرانسه قرار گرفته است. سادگی فوق‌العاده دستور پخت باگت، امکان داشتن طیف گسترده‌ای از طعم‌ها را با این نان فراهم می‌کند.

نان باگت (Baguette)، در سراسر جهان به عنوان نماد هویت فرانسوی شناخته می‌شود چون باگت در نوامبر ۲۰۱۸ در فهرست میراث فرهنگی ناملموس فرانسه قرار گرفته است.

نان باگت (Baguette)، در سراسر جهان به عنوان نماد هویت فرانسوی شناخته می‌شود چون باگت در نوامبر ۲۰۱۸ در فهرست میراث فرهنگی ناملموس فرانسه قرار گرفته است. سادگی فوق‌العاده دستور پخت باگت، امکان داشتن طیف گسترده‌ای از طعم‌ها را با این نان فراهم می‌کند.

به طور کلی باید گفت نان بخش مهمی از فرهنگ فرانسه است، فرانسوی‌ها نان را بسیار جدی می‌گیرند و پارسی‌ها هم از این قاعده مستثنی نیستند؛ طوری که برخی از مردم برای یافتن یک باگت پارسی عالی حاضر هستند راهی طولانی را طی کنند و حتی در پاریس زمانی که افراد به یک آپارتمان جدید نقل مکان می‌کنند، معمولاً یک تا دو هفته اول را صرف گشت و گذار در نانوایی‌ها یا همان بولانژهای اطراف خانه‌شان می‌کنند تا بهترین باگتی مدنظرشان را در اطراف‌شان پیدا کنند.

اما الان سوال این است که این نان فرانسوی چگونه اینقدر محبوب شده و در همه جای دنیا شناخته شده است و حتی ما ایرانی‌ها هم نان باگت را به عنوان نان ساندویچ‌هایمان استفاده می‌کنیم؟ و این که این کالای مصرفی روزمره چگونه هنوز هم اینقدر معمایی است؟

واقعیت این است که همه چیز به رنگ کاراملی دوست داشتنی، پوسته بیرونی آن زمانی که هنوز گرم است، داخل نرمش و البته طعم خاصش برمی‌گردد!

اگر یک غذای اصلی وجود داشته باشد که بازدیدکنندگان در سفر به فرانسه نباید آن را از دست بدهند، قطعاً آن نان باگت است. این نان که در زمان طولانی پخته می‌شود، اگر داغ خورده شود، لذت بالایی دارد. در ادامه همه چیزهایی که باید در مورد باگت بدانید از داستان به وجود آمدنش تا انواع آن را بررسی خواهیم کرد.

تاریخچه باگت پارسی

قبل از باگت، اکثر نان‌ها گرد بودند، برای مدت طولانی هم نگهداری می‌شدند و اغلب با آرد گندمی درست می‌شدند که سبوس داشتند بنابراین رنگ تیره تری نسبت به نان‌های کنونی داشتند. منشأ نان باگت در پاریس نامشخص است و نظریه‌های مختلفی در موردش وجود دارد. برخی از مورخان معتقدند که نانوایان فرانسوی ایده نان بلند را در قرن نوزدهم از شهر وین اتریش گرفتند.

برخی دیگر در عوض ادعا می‌کنند که باگت در دوران انقلاب فرانسه به وجود آمده است. در ۱۵ نوامبر ۱۷۹۳، فرمانی از کنوانسیون صادر شد که بر مبنای آن همه مردم فرانسه باید یک نوع نان بخورند: Le Pain Égalité; و این باعث شد که باگت متولد شود. در بدو تولد، شکل باگت هنوز به وضوح مشخص نشده بود تا این که ناپلئون بناپارت، در سال ۱۸۵۶ تصمیم گرفت، نان‌ها شکلی کشیده داشته باشند تا سربازان بتوانند آنها را در جیب پشت کت‌شان حمل کنند.

آنچه مسلم است این است که باگت در دهه ۱۹۲۰ در پاریس رواج یافت. نکته جالب هم این است که این نان در ابتدا فقط نان پارسی بود و در حومه شهر که مردم نان تیره‌تر و گردتر را ترجیح می‌دادند به راحتی پذیرفته نشد.

۱. نفوذ اتریش

در اوایل قرن نوزدهم، اجاق های بخار برای اولین بار توسط یک افسر اتریشی به نام آگوست زانگ، به پاریس آورده شد. او همچنین امکان آشنایی مردم پاریس با کروسان را هم فراهم کرد. علاوه بر این، برخی منابع حتی او را به عنوان مبدع نان باگت می دانند. چون معتقدند اجاق بخاری که او به پاریس آورد به نانوایان این امکان را داد تا رویه خمیر نان منبسط شده و نان سبک تر و هوای بیشتری ایجاد شود و به این ترتیب حاصلش نانی پوسته پوسته و لذیذ به نام باگت باشد.

۲. ساعات محدود نانوايي

داستان اصلی دیگر به قانون فرانسه در سال ۱۹۳۰ اشاره می کند که نانواها را از کار بین ساعت ۱۰ شب تا ۴ صبح منع می کرد. این ساعت ها زمان کافی برای پخت نان باقی نمی گذاشت بنابراین باگت راه حلی بود که می توان آن را در زمانی حدود سه ساعت آماده و پخت کرد.

۳. ناپلئون بناپارت

یکی از داستان های معروف در مورد منشأ نان باگت به ناپلئون بناپارت برمی گردد. گفته شده است که او به مردم محلی دستور داد تا نان را بلندتر و باریک تر کنند تا سربازان بتوانند به راحتی آن را حمل کنند.

۴. سلاح های کمتر در مترو

منبع چهارم می گوید که چگونه کارگران در طول رفت و آمد صبحگاهی خود چاقو حمل می کردند تا نان خود را برش دهند. این امر منجر به حوادث خشونت آمیز بسیاری در مترو پاریس شد. بنابراین مدیریت مترو از نانواها نانی خواست که با دست پاره شود. و به این ترتیب باگت متولد شد، نیاز به چاقو نداشته باشد.

تولد نان باگت و نقش مدرنیزاسیون

کلمه باگت از کلمه ایتالیایی «bacchetta» گرفته شده است. این کلمه «باتوم» ترجمه می شود (که یادآور شکل نمادین باگت است). باور کنید یا نه! مدرنیزاسیون در ایجاد باگت نقش داشته است. در بحبوحه جنگ جهانی، کمبود نیروی کار در نانوايي ها به این معنی بود که نانواها باید روش کارآمدتری را برای پخت بیابند. قبل از اختراع باگت، نان حاصل از خمیر ترش محبوب ترین نوع نان پخته شده در فرانسه بود. اما به طور کلی طبق روایت های موجود، نان باگت با دستور مجلس انقلابی فرانسه در سال ۱۷۹۳ و برای برابری میان مردم فقیر و غنی متولد شد؛ طبقه این دستور قرار شد همه مردم فرانسه فقط یک نوع نان بخورند. اما نکته جالب دیگر در مورد باگت این است که انواع نان باگت بسیار تنوع دارد؛ اما اصلی ترین نوع نان باگت شامل نان باگت معمولی، باگت موله و باگت فارینه است.

نکته مهم اما این است که شاید همه این باگت ها از نظر طعم مشابه باشند اما تفاوت اصلی آنها در نحوه پختشان نهفته است. باگت معمولی همان نان فرانسوی قهوه ای طلایی است که اغلب همه جای دنیا آن را دیده ایم. باگت Moulé که به «نان قالب گیری شده» ترجمه می شود، توسط اجاق های صنعتی تولید می شود. در نهایت قبل از پخت این نان باگت، روی پوسته اش را با آرد می پوشانند.

چرا این نان فرانسوی در کانون توجه قرار گرفته است؟

سادگی باگت چیزی است که آن را با وجود مراحل وقت گیر آماده سازی خاص می کند. برای تهیه یک باگت معمولی فقط به چهار ماده ساده نیاز دارید: آرد (ترجیحا آرد فرانسوی)، آب، نمک و مخمر. کلیف لیر، نانوای فرانسوی، که در ۱۸ سال گذشته مشغول پخت نان باگت بوده است، به ژورنال بیکرز توضیح داد که ممکن است چند روز طول بکشد تا یک باگت عالی ایجاد شود. برای تسلط بر هنر ساخت باگت به صبر، فداکاری و تمرین نیاز است.

ابتدا مخلوطی برای پولیش باگت با مخلوط کردن مخمر و آب درست می شود. سپس مخلوط را به سرعت هم زده و ساعت ها به حال خود رها می کنند تا تخمیر شود. دوره تخمیر می تواند ۱۵ ساعت طول بکشد. نکته مهم این است که خمیر این نان را از هم زدن مخمر و آب با آرد و نمک با هم درست می کنند. بین مخلوط کردن و هم زدن، زمان می دهند تا خمیر ور بیاید و استراحت کند. در نهایت نان باگت به شکل رول دراز تا می شود و در فر پخته می شود.

وقتی یک باگت ساده کافی نیست

اگرچه می توانید نان باگت را به تنهایی یا با روغن زیتون یا سرکه بالزامیک میل کنید اما راه هایی برای ترکیب آن با سایر مواد هم وجود دارد. محبوب ترین موردی که می توان آن را با آن جفت و مصرف کرد شامل گوجه فرنگی، سیر، روغن زیتون و ریحان برای تهیه بروشتا است.

یکی دیگر از کاربردهای رایج باگت برای تهیه نان سیر است. اگر با نان باگت کهنه سروکار دارید، بهتر است از آن برای تهیه کروتان که نوعی نان سیر با جعفری و روغن زیتون استفاده کنید. برای یک حرکت خلاقانه تر روی نان باگت می توانید آن ها را به شکل پودینگ نان یا حتی ساندویچ های فانتزی درآورید تا از غذا خوردن در خانه تان لذت بیشتری ببرید. اما باز هم به خاطر داشته باشید که با نان باگت هیچ محدودیتی برای تخیل شما وجود ندارد.

اکنون که می دانید باگت چیست، می توانید با اطمینان در یک رستوران فرانسوی قدم بزنید و بدانید که چیزی که می خورید توسط یک نانوا با استعداد ساخته شده است. سعی کنید چند غذای باگتی را در خانه درست کنید و چه کسی می داند، شاید شما استاد نانوا بعدی باشید.

بهترین نان باگت در پاریس

یکی از معتبرترین جوایزی که هر نانوا می تواند امیدوار باشد در پاریس برنده شود، «بهترین باگت در پاریس» (به فرانسوی با نام *le meilleure baguette de Paris*) است. مسابقات سالانه از سال ۱۹۹۴ هر ساله برگزار می شود.

برنده یک جایزه نقدی ۴۰۰۰ یورویی و همچنین یک مدال طلا دریافت می کند. اما چیزی که شاید در مورد برنده شدن در رقابت از همه جذاب تر باشد این است که نانوا به تامین کننده الیزه (محل زندگی رئیس جمهور فرانسه) تبدیل می شود.

برای شرکت در مسابقه «بهترین باگت در پاریس»، یک باگت باید چندین معیار مهم را داشته باشد. طول یک باگت باید بین ۵۵ تا ۶۵ سانتی متر باشد. علاوه بر این، باگت باید بین ۲۵۰ تا ۳۰۰ گرم وزن داشته باشد و میزان نمک آن ۱۸ گرم در هر کیلوگرم آرد باشد.

مسابقه بهترین باگت پاریس فقط یک مسابقه سالانه با موضوع نان نیست که برگزار می شود بلکه هر ساله یک «جشنواره نان» هم در قلب پاریس برگزار می شود.

قانون نان فرانسه، (۱۹۹۳) (Le Decret Pain)

اگر همه دنیا در پاریس به یک چیز غبطه می خورند، آن باگت خوشمزه و سنتی آن است. باگت پاریسی یکی از نمادین ترین غذاهای فرانسه است که نوعی نماد غیر رسمی پاریس است. باگت ها هم به طرز خطرناکی خوب هستند! مانند بسیاری از محصولات غذایی فرانسه، باگت سنتی این کشور هم با قوانین خاصی محافظت می شود. در سال ۱۹۹۳، دولت فرانسه قانون نان فرانسه را تصویب کرد، قانونی که نحوه ساخت نان باگت سنتی را برای محافظت از آن در برابر سایر نان های صنعتی تعیین می کند.

ملاک انتخاب بهترین باگت پاریسی روش پخت، خرده نان، طعم، بو و ظاهر آن است. یک نان باگت خوب پاریسی نه باید کم پخته باشد و نه بیش از حد پخته شود. باید از بیرون متراکم و ترد و از داخل نرم و کرکی باشد.

قوانین پخت نان باگت سنتی

بر اساس فرمانی که برای تهیه و پخت نان باگت به صورت سنتی وجود دارد، باگت سنتی را فقط می توان در محلی خاص و با مواد زیر تهیه کرد:

آرد گندم، آب، مخمر ویا خمیر ترش و نمک.

سه افزودنی هم برای پخت این نان مجاز است:

۲ درصد آرد لوبیا، ۰٫۵ درصد آرد سویا، ۰٫۳ درصد آرد مالت گندم (این درصدها حداکثر نسبت مجاز را نشان می دهند). توجه داشته باشید که گلوتن یک افزودنی در نظر گرفته نمی شود.

اما طرز تهیه نان باگت در خانه محدود به تهیه مواد اولیه آن که شامل آرد، شیر، آب، کره، خمیرمایه، نمک و تخم مرغ است می شود و سپس درست ترکیب کردن مواد اولیه با هم و در نهایت پخت درست آن در فر یا بدون فر می شود.

این نان آنقدر در دنیا محبوب است که اکنون نان باگت بدون گلوتن یکی از مواردی است که افراد حساس به گلوتن هم همیشه به دنبال آن هستند.

آداب خوردن نان باگت

در پاریس، دیدن افرادی که در خیابان باگت می خورند بسیار رایج است. وقتی کسی را برای خرید باگت می فرستید، به ندرت کروتون (انتهای نوک باگت) به خانه می رسد! بنابراین حتما دو تا باگت سفارش دهید. اما چگونه باگت بخوریم؟ مردم اصیل فرانسه معتقدند هرگز نان باگت را نبرید چون با این کارتان آن را می شکنید.

در پاریس از باگت برای تهیه ساندویچ هم استفاده می شود. ساندویچ باگت یکی از محبوب ترین غذاهای ارزان در پاریس است که برای خوردن در سفر مناسب است.

معروف ترین ساندویچ باگت، ساندویچ باگت Parisien است که با نام Jambon-Beurre هم شناخته می شود. در اصل، یک Jambon-Beurre یک ساندویچ نیم باگت است که برش داده شده است و با کره و چند تکه jambon de Paris پر می شود. طبق برخی منابع، روزانه دو میلیون ساندویچ Jambon-Beurre در فرانسه فروخته می شود، بنابراین قدرت یک Jambon-Beurre را دست کم نگیرید!

شما می توانید یک تکه باگت را برای ناهار یا شام بخورید و حتی احتمالا در بسیاری از رستوران ها یا رستوران های کوچک پاریس، می بینید که پیشخدمت ها حتی قبل از اینکه غذای تان را سفارش دهید، یک سبب کوچک با نصف نان باگت (تکه تکه شده) برای شما می آورند. همچنین می توانید یک تکه نان باگت را با پنیر، بعد از غذا و قبل از دسر میل کنید.

نان و پنیر فرانسوی

برای پنیرهای نرم مانند کممبر، بری یا چاورس، باگت فرانسوی بهترین گزینه نان است چون این نان ها کنتراست خوشمزه ای از پنیر خامه ای و باگت ترد را فراهم می کند. اما Fourme d'Ambert، Bleu du Vercors و سایر پنیرهای آبی مثل پنیر بلوچیز با نان چاودار به خوبی هماهنگ می شوند و می توانند گزینه خوبی برای نان و پنیر عصرانه باشند.

حقایق جالب نان و باگت

نان بخش مهمی از فرهنگ فرانسه است که قوانین تا سال ۲۰۱۴ همه نانوایان پاریس را از تعطیلات تابستانی همزمان منع می کرد. فرانسه با ۳۳۰۰۰ نانوايي بیشترین تراکم نانوايي ها را در جهان دارد. فرانسوی ها روزانه نزدیک به ۳۰ میلیون باگت مصرف می کنند. با این حال، نان باگت نسبت به سال ۱۹۰۰ محبوبیت کمتری دارد، آن زمان که یک فرد متوسط فرانسوی هر روز بیش از سه باگت می خورد.

باگت های پاریس اما تاکنون از گزند نابودی در امان مانده اند و همه دوست دارند باگت پاریسی بخورند. باگت به دلیل شکل بلندش به معنای چوب است.

نکته جالب تر در مورد نان باگت این است که این نان در کشورهایی مثل ایران وقتی خشک می شود کاربری دیگری پیدا می کند یا حتی عده ای آن را خشک می کنند تا با آن آرد سوخاری درست کنند. برای تهیه پودر سوخاری با نان باگت ابتدا نان را تکه تکه می کنند و روی کاغذ روغنی داخل سینی فر قرار می دهند تا نان خوب خشک شود.

منبع: عصر ایران