

باقلوا: محبوب ترین شیرینی ترکیه

تاریخچه باقلوای ترکیه ای و رازهای مربوط به آن

ترکیه» از جمله کشورهایی است که در سال های اخیر با توسعه صنعت توریسم در کشورش رتبه های بالای جهانی را در جذب گردشگر به خود اختصاص داده است. داشتن جاذبه های گوناگون طبیعی، تاریخی، فرهنگی، و تمدنی ترکیه سبب شده این کشور مقصد اصلی بسیاری از گردشگران کشورهای مختلف باشد. از جمله جاذبه های ترکیه می توان به شیرینی ها و غذاهای خوشمزه و اصیل آن اشاره نمود. بی شک، خوراکی ها بخش جذابی از فرهنگ هر ملتی هستند و گردشگرانی که تجربه سفر به ترکیه را در کارنامه خود داشته باشند، شهرهای آن را با خاطرات باقلوای ترکیه ای به یاد می آورند. ریشه این خوراکی خوشمزه و شیرین نه تنها به گذشته ترکیه، بلکه به فرهنگ دیرین مردم خاورمیانه باز می گردد. این شیرینی در گذشته جزء جدایی ناپذیری از مهمانی ها بوده است و به عنوان خوراکی دل پذیری برای پذیرایی از مهمانان و نیز اهدای سوغاتی به شمار می رفت. در طول مقاله پیش رو قصد داریم نگاهی به گذشته فراموش شده باقلوای ترکیه ای بیندازیم و رازهای را در خصوص این باقلوا برملا کنیم.

باقلواای ترکیه ای چیست و چرا تا این اندازه شهرت دارد؟

«باقلوا» یکی از شیرینی های خوشمزه ای است که به صورت لایه ای پخته می شود. این لایه های کره ای نازک با مغزهای مقوی تزیین می شوند. پس از آماده سازی این شیرینی ها معمولاً شربت شیرین و خوشمزه ای روی آن ریخته می شود که مزه بی نظیری به آن می بخشد. باقلوا در کشورها و فرهنگ های مختلفی تهیه می شود؛ اما باقلوایی که در ترکیه پخته می شود، مزه فوق العاده ای دارد و نمی توان از آن چشم پوشی کرد. جالب است بدانید آجیل ها پایه ثابت این شیرینی ها هستند و معمولاً قنادها مقادیر زیادی از آن ها را بسیار ریز می کنند که در لایه های مختلف کره ای پاشیده می شود. معمولاً انواع باقلواها در تعداد این لایه ها و برخی مواد افزودنی به منظور بهبود مزه متفاوت است؛ اما هیچ کدام باقلوای ترکیه ای با آن مزه بی نظیرش نخواهند شد! معمولاً از عسل برای افزودن طعم شیرین به باقلوا استفاده می شود و گلاب نیز از دیگر موادی است که باعث ایجاد عطر و طعم فوق العاده آن شده است؛ همچنین برای ایجاد حالت ژل مانند این شیرینی آب و آرد با مقادیر مشخصی به کار گرفته می شود. «لوکوم ها» بسته به سلیقه مشتریان معمولاً در طعم و مزه های مختلفی به همراه مقادیری از افزودنی های خوشمزه تهیه می شود.



چرا باقلوا؟

ترکیه از جمله سرزمین‌هایی است که شیرینی‌های خوشمزه بسیاری دارد و شما در طول سفر اگر کمی مراقب نباشید، حتماً از شدت مصرف این شیرینی‌های معرکه دچار افزایش قند خون می‌شوید. با این حال هیچ‌کدام از آن‌ها تا به حال نتوانسته‌اند جای باقلوا را پر کنند. ترکیه است و باقلوایش! جالب است بدانید اولین نمونه‌های باقلوا با میوه‌های خشک میان لایه‌هایی از شیرینی پخت می‌شد. این شیرینی‌ها به علت محبوبیت بالایی که میان همگان داشت، به مرور زمان در مزه، عطر و طعم بهبود یافته و به شکل امروزی خود درآمدند.

باقلوای ترکیه ای در گذر تاریخ

در گذشته مناطق بسیاری از ترکیه و اطراف آن در حیطه جغرافیایی عثمانی قرار می‌گرفت که بخش‌هایی از مدیترانه شرقی، بالکان و خاورمیانه امروزی را شامل می‌شد. به همین علت باید محل تولد اصلی باقلوای ترکیه یا لوکوم را سرزمین‌های عثمانی دانست که امروزه ترکیه به عنوان میراث‌داری به حق از آن به عنوان بخشی از تاریخ

خود نام می‌برد. البته اطلاع چندان دقیقی از این تاریخچه در دست نیست که همین مسئله باعث می‌شود کشورهای بسیاری این شیرینی معرکه را از آن خود بدانند.

روایت‌های بسیاری نیز وجود دارد که ادعا می‌کنند آشوری‌ها از اولین سازندگان باقلوا بوده‌اند که تاریخ آن به قرن ۸ پیش از میلاد مسیح برمی‌گردد. جالب است بدانید تمامی فرهنگ‌هایی که این روزها ادعای مالکیت باقلوا را دارند، همگی بخش‌هایی از سرزمین پهناور عثمانی در گذشته بوده است.

شیرینی سلطنتی

روزگاری که طرز تهیه باقلوای ترکیه ای در سرزمین‌های عثمانی تکمیل شد، مردمان این سرزمین آن را به‌عنوان یک شیرینی لوکس و فوق‌العاده گران‌بها پذیرفتند. به‌همین علت باقلوا بیشتر در خاندان‌های سلطنتی و خانه افراد ثروتمند آن زمان دیده می‌شد و کمتر کسی از عوام امکان مصرف آن را داشت. باقلوا به‌عنوان یک دسر خوشمزه نخستین بار در یکی از کاخ‌های سلطنتی امپراتوری عثمانی در قسطنطنیه پخته شد و از آن پس به یک دسر محبوب و دوست‌داشتنی میان اشراف تبدیل شد.

جالب است بدانید...

این خوراکی به‌اندازه‌ای گران‌قیمت بود که باعث به‌وجود آمدن ضرب‌المثلی در گذشته سرزمین ترکیه شد: «من آنقدر ثروتمند نیستم که بتوانم هر روز باقلوا بخورم»

این مثل به‌خوبی نشان می‌دهد که در گذشته مردم عادی دسترسی کمی به این خوراکی خوشمزه داشتند و تنها در مناسبت‌های سالانه و مهم یا مراسم ازدواج و مانند آن پول خود را صرف خرید یا پخت باقلوا می‌کردند.

کلمه باقلوا از کجا سرچشمه می‌گیرد؟

بحث درخصوص اینکه کلمه باقلوا از چه فرهنگی نشأت گرفته بسیار زیاد است و سرزمین‌های فراوانی این شیرینی و کلمه آن را به خود منتسب کرده‌اند. زبان‌شناسان ترک مدعی‌اند که این کلمه ریشه ترکی دارد و در واقع یک کلمه ترکی بوده که بعدها به زبان‌های دیگر مانند انگلیسی راه یافته است.

با این وجود همچنان ادعاهای دیگری نیز وجود دارد که باقلوا را کلمه‌ای مغولی می‌دانند. جالب است بدانید حتی این کلمه در فرهنگ مغول نیز دارای ریشه‌ای ترکی است که با مرور زبان‌شناسی مغولی کاملاً مشخص می‌شود. عرب‌ها که از طرفداران پروپاقرص باقلوای ترکیه ای بوده‌اند به آن baqla می‌گویند که به‌معنای لوبیاست. فارس‌ها نیز این کلمه را از عرب زبان‌ها وام گرفتند و با افزودن یک پسوند va به انتهای آن، این شیرینی را باقلوا می‌نامند. این شیرینی در فرهنگ‌های مختلف آواها و تلفظ‌های مختلفی دارد که نشان می‌دهد فرهنگ م صرف آن بسیار قدیمی و کهن است. حتی ارمنی‌ها نیز نسبت به ریشه کلمه باقلوا ادعاهایی داشته‌اند. همین مسئله باعث می‌شود

هیچ مدرک شفافی یافت نشود که نشان‌دهنده ریشه اصلی باقلوا باشد. اما ارجاعات فراوان این تصور را به ذهن می‌رساند که احتمالاً مرجع اصلی این کلمه ترکی است.

باقلوا تحت تأثیر کدام تمدن‌ها بوده است؟

باقلوا از جمله خوراکی‌هایی است که باعث تفرقه میان ملت‌ها شده است؛ چراکه سرزمین‌های بی‌شماری مخصوصاً در خاورمیانه منشأ پخت و ریشه کلمات آن را به خود نسبت می‌دهند. با وجود ابهامات بسیار در تاریخچه باقلوای ترکیه ای به نظر می‌آید این شیرینی خوش عطر و طعم سرزمین‌های بسیاری را دیده و در این جهانگردی از فرهنگ‌های بسیاری تأثیر پذیرفته است.

از آنجایی که مردمان خاورمیانه با سنت و آداب و رسوم کهن خود از جمله مدعیان این شیرینی هستند، در طول تاریخ ردپایی از تأثیرات خود و فرهنگ‌شان را به بدنه این شیرینی تزریق کرده‌اند. در واقع باید گفت هر سرزمین باقلوای ترکیه ای را به شیوه بومی خود تهیه و آن را با مزاج و سلیقه مردمانش سازگارتر می‌کند؛ اگرچه که باقلوای اصیل به‌تنهایی چنین قابلیت را دارد.

یونانی‌های دریانورد

یونانی‌ها از جمله بازرگانانی بودند که با دریانوردی و سفر به سرزمین‌های دور خوراکی‌های بسیاری را به فرهنگ و سرزمین خود وارد کرده‌اند. سفر آن‌ها به بین‌النهرین در سال‌های ۱۶۰۰ باعث شد با شیرینی خوشمزه‌ای به نام باقلوا آشنا شده و آن را به‌عنوان سوغاتی گران‌بها با خود همراه کنند.

پس از ورود باقلوا به آتن طولی نکشید که مردم این سرزمین عاشق طعم و عطر آن شدند و این شیرینی را با تکنیک‌های آشپزی خود درهم آمیختند. آن‌ها با ایجاد خمیرهای خوشمزه‌تر طعم بهتری را به باقلوای ترکیه ای افزودند. باقلوا خمیر خشک و خشنی داشت که با مهارت مردمان این سرزمین به شدت نرم شد. این روزها اگر در مورد باقلوا نام «فیلو» را بسیار می‌شنوید، باید بدانید این نام از هنرهای یونانی‌ها در گذشته سرچشمه می‌گیرد.



باقلوای یونانی

تأثیرات اعراب و ارامنه بر باقلوا

ارمنی ها از جمله اقوامی بودند که با افزودن دارچین و میخک به این شیرینی تأثیر فوق العاده‌ای در عطر و طعم باقلوا داشتند. زمانی که بازرگانان ارمنی این شیرینی را به سرزمین خود وارد می کردند، شاید تصور نمی کردند که ارمنستان از جمله کشورهای باشد که در تاریخچه این شیرینی تأثیرات ماندگاری داشته باشد. سرزمین های عربی نظیر لبنان نیز هنر خود را برای بهبود مزه و عطر این شیرینی به کار گرفتند. آن ها از شکوفه های پرتقال و گل های محمدی برای پخت باقلوا استفاده کردند که با به وجود آمدن نتیجه فوق العاده مطلوبی در تاریخچه این شیرینی ماندگار شد. لبنان از جمله کشورهای عربی است که توانسته تأثیر چشمگیری در تاریخچه باقلوا ایجاد کند.



باقلوای لبنانی

ایرانی ها و باقلوای ترکیه ای

ایرانی های هنرمند آوازه بسیاری در پخت شیرینی های خوشمزه داشتند و این هنر را با تغییر ظاهر باقلوا انجام دادند. باقلوا با شکل های جدیدی مانند الماس از جمله ابداعاتی است که ایرانیان به باقلوا افزودند. آن ها از مغزهای خوشمزه زیادی برای تزیین و بهبود مزه باقلواها بهره بردند. این شیرینی ها بوی عطر گل یاس می داد که در مدت زمان نه چندان طولانی شهرت جهانی یافت.

در میان تمام اقوام به نظر می آید که مردمان سرزمین ترکیه بیشترین تأثیر را در پخت و تغییرات باقلوا داشتند و به همین علت است که امروزه این شیرینی به باقلوای ترکیه ای شناخته می شود. مردمان ترک همواره از بهترین آشپزها بودند و این ابداع نخستین بار در کاخ های اشرافی و مجلل پادشاهان عثمانی پخته شد.



باقلوای ایرانی

نکاتی در خصوص باقلوای ترکیه که هیچ جای دیگری نمی‌خوانید!

باوجود شهرت فراوان این خوراکی خوشمزه، افراد بسیاری آن را می‌شناسند. اما برخی نکات وجود دارند که همیشه در هاله‌ای از ابهام باقی می‌ماند. به‌عنوان مثال آیا می‌دانستید که باقلوای ترکیه از نسل‌های قدیمی اشترودل است؟

جد بزرگ اشترودل

اشترودل از جمله غذاهای مشهور مجاری است که در گذشته مبدأ یکسانی با باقلوا داشته است. اگر کمی در گذشته این خوراکی دقیق شوید می‌بینید که مهاجمین ترکی که به مجارستان لشکرکشی کردند، علاوه بر خرابی و جنگ، باقلوا را نیز برای مردم این سرزمین به ارمغان آوردند که اشترودل با تغییراتی در پخت در واقع همان باقلواست.

هر فرهنگ، یک باقلوا

از دیگر نکات جذابی که در خصوص باقلوای ترکیه ای وجود دارد، تفاوت حیرت‌انگیز آن در فرهنگ‌ها و سرزمین‌های مختلف است. در واقع هر قومی پس از علاقمندی به این شیرینی، تلاش کرده در پخت آن تغییراتی

را ایجاد کند. به همین علت اگر این روزها باقلوا را در کشورهای مختلفی سرو کنید، از تفاوت فوق‌العاده‌ای که در مزه، طعم و حتی ظاهر آن می‌بینید، متعجب خواهید شد.

به‌عنوان مثال بلغاری‌ها و صرب‌ها در آن گردو می‌ریزند و شربت آن را از شکر درست می‌کنند. این درحالی‌است که ارمنی‌ها دارچین و میخک را در پخت آن غالب می‌کنند. لبنانی‌ها نیز با استفاده از شیرینی فیلو و آجیل این شیرینی را تهیه و سپس آن را در شربتی فوق‌العاده غوطه‌ور می‌کنند و طعم و عطر بی‌نظیری برای آن می‌سازند.

شیرینی مذهبی!

جالب‌است بدانید برخلاف تصور شما، این شیرینی با مذاهب سراسر جهان ارتباطات نزدیکی داشته‌است؛ به‌گونه‌ای که حتی یونانی‌های مسیحی در دوره باستان لایه‌های ۳۳ تایی از آن می‌ساختند که هر کدام از آن‌ها به سال‌های زندگی مسیح مربوط بود. از طرفی مسلمانان نیز همواره این شیرینی را در مراسم‌ها و مناسبت‌های مذهبی مصرف می‌کنند. باقلوا یکی از خوراکی‌های مرسوم در بسیاری از مراسم‌های مذهبی در سراسر جهان است.

روز باقلوا داریم!

این شیرینی به‌اندازه‌ای محبوب و دوست‌داشتنی است که علاقه‌مندان برای آن روزی را در نظر گرفته‌اند. هر ساله مردمان سرزمین‌های مختلف با فرهنگ‌های متفاوت روز ۱۷ نوامبر انواع مختلفی از باقلوای ترکیه‌ای را تهیه کرده یا آن را مطابق با فرهنگ خود پخت می‌کنند؛ اگرچه هر روز فرصت خوبی برای خوردن باقلواست، ۱۷ نوامبر و روز باقلوا این کار را باشکوه‌تر کرده است.

چگونه باقلوای ترکیه‌ای درست کنیم؟

شاید با مطالعه محبوبیت این شیرینی خوشمزه تمایل داشته باشید آن را در خانه تهیه کرده و در مناسبت‌های مختلفی سرو کنید. در این قسمت طرز تهیه مختصری از باقلوای ترکیه‌ای را مرور خواهیم کرد.

مواد لازم:

خمیر مخصوص باقلوا ۱ بسته

کره ۲۰۰ گرم

آب یک و نیم لیوان

گلاب نصف لیوان

آبلیمو ۱ قاشق غذاخوری

زعفران ۲ قاشق غذاخوری

مغز دلخواه خرد شده دو و نیم لیوان

طرز تهیه

شکر، آب و گلاب را روی حرارت می گذاریم تا بجوشد. کمی که غلیظ شد زعفران و آبلیمو را اضافه کرده و بعد از یکی دو جوش از روی حرارت بر می داریم تا خنک شود.

کره را آب می کنیم (دقت داشته باشید که کره نباید بجوشد چون دوغش جدا می شود). یک لایه از خمیر را در کف ظرف قرار داده و روی آن را با استفاده از برس، با کره چرب کنید. ۴ لایه از خمیر را به همین صورت چرب کرده و روی هم قرار می دهیم. مغز دلخواه را روی خمیر ریخته و با گلاب اسپری می کنیم. مجدد دو لایه از خمیر را چرب کرده و روی مواد قرار می دهیم، به همین ترتیب تا آخر کار مواد و خمیر را روی هم گذاشته تا ظرف پر شود. سپس با استفاده از چاقویی تیز خمیر را برش داده، بقیه کره را روی باقلوا می ریزیم. مواد را داخل فر ۱۸۰ درجه (از قبل گرم شده) قرار می دهیم تا زمانی که روی باقلوا سرخ شود. به محض اینکه باقلوا از فر خارج شد، شربت سرد شده را در چند نوبت روی باقلوا بریزید. باقلوا چهار الی پنج ساعت بماند تا شهد ریخته شده را کامل به خود جذب کند. پس از آن می توانید روی باقلوا را با پودر پسته تزئین کنید.



نگاه اجمالی

باقلوای ترکیه ای یکی از شیرینی‌های خوشمزه‌ای است که قدمت بسیاری دارد. این شیرینی نخستین بار در قسطنطنیه و در امپراتوری عثمانی پخته شد. این روزها در میان اقوام بسیاری با دستورالعمل‌های بومی تهیه می‌شود. این شیرینی با فرهنگ مردم سرزمین‌های خاورمیانه ارتباط تنگاتنگی دارد و با طعم و عطر فوق‌العاده خود جزء شیرینی‌های پرطرفدار در جهان محسوب می‌شود.

در نگارش این مقاله از منابع زیر استفاده شده است:

- <https://www.giverecipe.com/easy-turkish-baklava-recipe/>
- <https://houseofnasheats.com/turkish-baklava/>
- <https://www.allaboutturkey.com/dessert-baklava.html>
- <http://www.turkishculture.org/culinary-arts/desserts-sweets/baklava-310.htm>
- <https://bodrumnyc.com/4-things-you-didnt-know-about-baklava/>
- <https://libanaissweets.com/about-us/the-history-of-baklava/>
- <https://istanbul.for91days.com/2013/06/24/turkish-sweet-tooth-baklava-lokum-and-dondurma/>

واژگان کلیدی: گردشگری، صنعت توریسم، جهانگردی، جاذبه‌های ترکیه، خوراکی‌ها، باقلوای ترکیه‌ای، اشترودل، سرزمین عثمانی، روز باقلوا، ترکیه

نویسنده: نسیم خدابنده لو