

## شش مورد از معروف‌ترین شیرینی های همدان

استان همدان به خاطر داشتن جاذبه‌های گردشگری تاریخی منحصر بفرد، و خوراکی ها و شیرینی های اصیل و سنتی، یکی از اصلی ترین مقاصد گردشگری به شمار می رود.



## همدان، مقصد گردشگری محبوب توریست ها

همدان از جمله شهرهای باستانی ایران است که قدمت آن به سده هشتم قبل از میلاد و دوران مادها بازمی‌گردد. داشتن جاذبه های گردشگری و آثار تاریخی مانند گنجنامه، آرامگاه بوعلی سینا، شهر هگمتانه، آرامگاه استر و مردخای، غار علیصدر و نظایر آنها سبب شده همدان یکی از مقاصد اصلی گردشگران خارجی به شمار رود.

## شیرینی های همدان، خاطره ای ماندگار برای توریست ها

در کنار جاذبه های تاریخی و طبیعی منحصر بفرد همدان؛ شیرینی ها، خوراکی ها و دسرهای سنتی و اصیل این استان نیز محبوب مسافران می باشد. به طوری که اغلب گردشگران بدون خرید سوغاتی خوراکی؛ همدان را ترک نمی کنند.

اگر به شیرینی های قدیمی و سنتی همدان علاقمند هستید با ادامه مقاله با ما همراه باشید. در این بخش تصمیم داریم شش مورد از معروف ترین شیرینی های همدان را به ترتیب قدمت آنها به شما معرفی کنیم.

## معروف‌ترین شیرینی‌های اصیل همدان شیرمال، یادگار پادشاهان مغول



### شیرمال، نان ثبت شده به نام کشور آمریکا

در کشورهای خارجی نانی شبیه به نان شیرمال وجود دارد که به آن popover می‌گویند. به این دلیل که هنگام پخت، خمیر آن پف می‌کند. قدیمی‌ترین کتاب آشپزی که طرز تهیه این نان را آموزش می‌دهد، در سال ۱۸۷۶ در کشور آمریکا نوشته شده است. به همین دلیل این شیرینی را به اسم همین کشور به ثبت رسانده‌اند.

### صادرات شیرمال ایرانی به هندوستان

اما به طور کلی شیرمال در ایران از زمان پادشاهان مغولی شناخته شد و به کشورهای جهان از جمله هندوستان شمالی صادر گردید. این شیرینی به خاطر عطر و بوی زعفران و تردی و پف خاصی که داشت در میان مردم جهان با استقبال روبرو شد. اکنون در میان توریست‌ها به اسم shirmal یا sheermal شناخته می‌شود.

### روغن حیوانی، طعم دهنده فوق‌العاده به شیرمال

ماده اصلی نان شیرمال از آرد و تخم مرغ و ماست و شیر تهیه شده و از گردو، کشمش و کنجد و روغن حیوانی نیز برای تزئین و طعم بهتر آن بهره می‌برند. یکی از روش‌های پخت این شیرینی استفاده از روغن حیوانی ناب روی این نان است که مزه فوق‌العاده‌ای به آن می‌دهد و اهمیت غذایی بالایی دارد. به طوری که اکثر افراد ترجیح می‌دهند نان شیرمال با روغن حیوانی را تجربه کنند.

## علت نامگذاری شیرمال

اسم شیرمال از آن جهت انتخاب شده که در تهیه خمیر آن به جای آب از شیر استفاده می شد و خمیر را با شیر مالش می دادند. بدین جهت نام شیرمال برای آن برگزیده شده است.



کماج، یکی از مشهورترین سوغاتی های همدان

کماج، نان ثبت شده به نام اسکاتلند

کماج که در زبان انگلیسی به نام oatcake شناخته می شود، در سال ۱۹۴۳ به نام کشور اسکاتلند به ثبت جهانی رسید. جین بل در کتابی که حدود سال ۱۳۶۰ میلادی به نگارش درآمده است، راهبه هایی را توصیف می کند که در حال خوردن شیرینی هستند که توصیفاتش بسیار شبیه به همین کماج است.



## کماج، با قدمتی ۲۵۰ ساله در ایران

کماج بعنوان مادر نان‌های اسکاتلندی شناخته می‌شود. بعدها این نوع نان وارد خاورمیانه شد و در کشور های عربی بسیار مورد توجه قرار گرفت. حدود ۲۵۰ سال پیش کماج از طریق کشور عراق وارد ایران عزیزمان شد و در میان مردم هنرمند همدان شناخته شد.

## جودوسر، ماده اصلی کماج اسکاتلندی

کماجی که اسکاتلندی‌ها می‌پختند ماده اصلی اش جو دوسر بود. کماج اسکاتلندی روی تابه های گرد فلزی پخته می‌شد. این نان جو دوسر، برای سیر نگه داشتن افراد به مدت طولانی بسیار کارآمد بود. بعدها در کنار خوردن این نان از سوپ یا آبگوشت استفاده می‌کردند؛ چون کماج قدری سفت بود. این شیرینی بعدها به عنوان نان شناخته شد و همراه صبحانه خورده می‌شد.

## کماج، یادگار کاروان های عراقی

در ابتدا، کاروان هایی که از عراق به همدان وارد می شدند، برای سیر نگه داشتن مسافران به مدت طولانی، کماج را همراه خود داشتند. هنرمندان همدانی با ایجاد تغییراتی در پخت این نان، آن را به صورت ترد و خوشمزه و با استفاده از آرد برنج، روغن، تخم مرغ و شیر در آوردند. هنوز بعد از گذشت سال‌ها این نان به همان صورت پخت می‌شود و از موادی مثل دارچین، زردچوبه، هل، گلاب یا بعضا خرما برای پر کردن لای نان استفاده می‌شود.



## ثبت ملی کماج جامی همدان در سال ۱۳۹۱

کماج یکی از خوشمزه‌ترین و هیجان‌انگیزترین شیرین‌های استان همدان است که به کماج جامی معروف است. کماج جامی همدان در سال ۱۳۹۱ در جریان یک جشنواره زمستانه غذا به ثبت ملی رسید.

## علت نامگذاری کماج

اما چرا این شیرینی خوشمزه و پرآب و رنگ را کماج نامیده اند؟ کماج در اصل به تخته‌ای می‌گویند که برای برپایی سیاه‌چادرهای عشایر استفاده می‌شود. این تخته گرد، وسط ستون چادر قرار می‌گرفت و به استقامت ستون کمک می‌کرد. به دلیل شباهت ظاهری این تخته به یک شیرینی فوق خوشمزه که بعنوان یکی از معروفترین سوغاتی‌های همدان شناخته می‌شود، به آن نام کماج داده‌اند.

## حلوای انگشت پیچ با قدمتی بیش از یک قرن



## انگشت پیچ، شیرینی خاص ماه رمضان

شیرینی انگشت پیچ از قدیم‌الایام در ماه مبارک رمضان در وعدهٔ افطار و سحر مورد استفاده روزه‌داران بوده است.

## علت نامگذاری شیرینی انگشت پیچ

دلیل نام گذاری این دسر به اسم انگشت پیچ به خاطر شیوهٔ خوردن آن بوده است. به طوری که همدانی‌ها هنگام خوردن انگشت پیچ، انگشت سبابه را داخل آن می‌کردند و انگشتشان را می‌چرخاندند تا انگشت پیچ دور انگشتشان بیچد. در قدیم به تمامی غذاهایی که غلظتی به اندازهٔ عسل داشته و برای خوردنشان باید انگشت را می‌پیچانند، انگشت پیچ می‌گفتند. این غذای خاص نیز حلوای انگشت پیچ نام گرفت.

## خاصیت دارویی انگشت پیچ

در این میان، با استفاده از انگشت پیچ و ترکیب مرّ و عسل دارویی بدست می‌آید که خاصیت آن درمان سرفه‌های مزمن است.

## Halva، معادل لاتین انگشت پیچ

از آنجایی که این دسر در خارج به چنین شکلی وجود ندارد، نام انگلیسی معادلی برای آن وجود ندارد. می‌توانید این شیرینی اصیل را با نام halva به توریست‌های شهر غارها و موزه‌ها-همدان- معرفی نمایید.

### قدمت شیرینی انگشت پیچ

راجع به قدمت انگشت پیچ اطلاعات مستندی وجود ندارد اما طبق تحقیقات محلی، قدمت این شیرینی را تا سه نسل یعنی حدوداً ۱۰۰ الی ۱۳۰ سال تخمین زده‌اند.

### خواص دارویی فوق‌العاده زاج سفید موجود در انگشت پیچ

برای پخت این شیرینی از قند، سفیده تخم مرغ، عرق بیدمشک، آبلیمو، هل و گلاب استفاده می‌شود. بعضاً در آن زاج سفید هم می‌ریزند که خواص دارویی فوق‌العاده‌ای از جمله ضد عفونی کردن بدن و بهبود مشکلات پوستی دارد. در برخی موارد در تهیه این شیرینی به جای قند از شیر انگور استفاده می‌شود که به آن خاصیت غذایی دوچندانی می‌بخشد.

### حلوازرده، دسر معروف همدانی‌ها



### حلوا زرده، دسر و افطاری محبوب همدانی‌ها

یکی دیگر از سوغاتی‌های خوشمزه همدان حلوازرده است. این شیرینی به عنوان دسر و افطاری در میان مردم همدان محبوبیت دارد. در پخت حلوازرده از تخم مرغ شکر گلاب و نشاسته استفاده می‌شود. این دسر به خاطر داشتن تخم مرغ و زعفران ارزش غذایی بالایی داشته و در سفره ایرانی‌ها از جایگاه خوبی برخوردار است. همچنین به خاطر وجود نشاسته که باعث هضم آسان آن می‌گردد، برای استفاده در وعده افطاری گزینه‌ای بسیار مناسب است. ظاهر این دسر شبیه به فرنی است اما کمی از آن سفت‌تر است.

## شباهت زیاد حلوا زرده و انگشت پیچ

این دسر شباهت زیادی به حلوای انگشت پیچ دارد و در قنادی‌ها این دو شیرینی با یک فرمول پخته می‌شوند. قدمت پخت شیرینی حلوا زرده نیز مانند انگشت پیچ به ۱۰۰ الی ۱۳۰ سال پیش می‌رسد.

## علت نامگذاری حلوا زرده

حلوا زرده را به خاطر زرد رنگ بودن آن به این نام نهادند و در کشورهای دیگر با نام *Yolk halva* شناخته می‌شود. این شیرینی بسیار به موشکافی مردم مازندران شبیه است. اما در اصل متعلق به شهر همدان بوده و در سازمان میراث فرهنگی کشور به نام همدان به ثبت ملی رسیده است.

## نان چای، ثبت ملی به نام همدان



## نان چای، شیرینی اصیل شهر هگمتانه

نان چای در اصل متعلق به شهر همدان است و در سازمان میراث فرهنگی کشور نیز به اسم همدان به ثبت ملی رسیده است. اگرچه این شیرینی در استان‌های قزوین و زنجان نیز پخت می‌شود؛ ولی در اصل متعلق به شهر هگمتانه ایران است.

## نان چای، مناسب برای دیابتی‌ها

نان چای با موادی از جمله آرد شیرینی، ماست، کره و تخم مرغ پخت می‌شود. و روی آن را با کنجد و تخم مرغ تزئین می‌کنند که رنگ طلایی و زیبایی دارد. این شیرینی قند بسیار کمی دارد و برای کسانی که مبتلا به دیابت هستند، می‌تواند جایگزین بسیار خوبی به جای قند باشد.

## باسلوق، یکی از سوغاتی های معروف همدان



### حاجی بکر، مبتکر شیرینی باسلوق

شیرینی باسلوق در ترکیه به نام lokum که برگرفته از اسم عربی راحت الحلقوم است، شهرت دارد. ترکها اعتقاد دارند در سال ۱۷۷۷ فردی به نام حاجی بکر (که اکنون کمپانی های شیرینی پزی معروفی در ترکیه به نام او ثبت است) مخترع این شیرینی بوده است.

### باسلوق، سوغات خاص شهر ملایر

شیرینی باسلوق از طریق ترکیه وارد ایران شده است. این شیرینی در شهرهای ترک زبان مثل مراغه نیز از شهرت بالایی برخوردار است. ترک زبانان ایرانی آن را باسلوق نامیدند که در اصل نامی ترکی است. باسلوق را در همدان نیز به خوبی درست می کنند و یکی از سوغاتی های معروف استان همدان و به خصوص شهرستان ملایر به شمار می رود.

### باسلوق ایرانی با مغز گردو

تهیه باسلوق فرآیندی سخت و طولانی دارد به طوری که سه ماه به طول می انجامد. معمولاً آن را از ماه آذر تهیه می کنند تا برای عید آماده شود. در پخت باسلوق از مغز بادام یا هسته زردآلوی شیرین، نشاسته، شیره انگور و ادویه استفاده می کنند. در شیوه تهیه ایرانی این شیرینی از گردو بعنوان مغز لای این شیرینی استفاده می شود که علاوه بر طعم بی نظیر خواص غذایی آن را نیز ارتقا می دهد.



## باسلوق ترکی با پوست پرتقال

در شیوه ترکی آن از پوست پرتقال جو شونده نیز استفاده می شود که طعم و عطر خاص و دلپذیری به آن می دهد.

تنظیم این مطلب براساس منابع زیر انجام شده است:

<https://en.wikipedia.org/wiki/Sheermal>

<https://persiangood.com/recipes/komaj-a-persian-oatcake/>

<http://neshateshahr.ir/post/6647>

<https://en.wikipedia.org/wiki/Oatcake>

<https://hamedan.mcth.ir/database/agentType/ViewType/PropertyTypeID/35>

[https://en.wikipedia.org/wiki/Turkish\\_delight](https://en.wikipedia.org/wiki/Turkish_delight)

<https://www.shia-news.com/fa/news/229905>

<https://ghandpahlu.com/hamedan-souvenir-finger-history.p41390>

واژگان کلیدی: گردشگری، توریست، شیرینی های همدان، خوراکی، دسر، نان، شیرمال، کماج، انگشت پیچ، حلوا زرده، نان چای، باسلوق

تنظیم مقاله: مهدیه ابراهیمی