

# پولکی: خوشرنگ ترین آبنبات اصفهان

## پولکی: سوغات اصیل اصفهان

شهر اصفهان یکی از قطب های گردشگری ایران است که هر ساله میزبان مسافران و گردشگران بسیاری از تمامی نقاط ایران و جهان می باشد. اصفهان در کنار جاذبه های دیدنی خود، خوراکی ها و شیرینی های اصیل و بی نظیری دارد که نظر هر گردشگری را به خود جلب می کند.



«استان اصفهان» به واسطه داشتن جاذبه های گوناگون طبیعی، تاریخی، غذایی، و صنایع دستی یکی از قطب های مهم گردشگری ایران و یکی از مقاصد اصلی گردشگران خارجی به شمار می آید. اصفهان، به عنوان پایتخت فرهنگ و تمدن ایران زمین نقش پررنگ و تاثیرگذاری در معرفی تاریخ این سرزمین داشته است. در کنار آثار تاریخی اصفهان، خوراکی ها، غذاها و شیرینی های اصیل و بی نظیر این شهر؛ محبوب هر گردشگر و بازدیدکننده ای می باشد. پولکی از جمله سوغاتی های معروف و مخصوص اصفهان است که مسافران و گردشگران این سوغات

اصیل را به خوبی می شناسند. مردم اصفهان به این شیرینی مخصوص شهر خود «پولک» یا «پولکی» می گویند و آن را «polek» یا «poleki» تلفظ می کنند.

برخلاف بیشتر مناطق ایران که هنگام نوشیدن چای م صرف قند متداول است، در اصفهان استفاده از پولکی همراه با چای متداول تر است. البته این موضوع ریشه در این باور دارد که مصرف پولکی به دلیل داشتن شیرینی کمتر نسبت به قند برای بدن ضرر کمتری دارد، و در صورت جویده نشدن به دندان ها آسیب کمتری می زند.



### وجه تسمیه پولکی چیست؟

واژه پولکی، صفت نسبی است که از پول+ک تصغیر+ی تشکیل شده و به معنی «مانند پولک» می باشد. در واقع «پولکی» نوعی آب نبات است که به شکل قطعات کوچک، گرد و نازک تولید می شود. به خاطر شباهت این شیرینی خوشمزه به سکه، در گذشته به آن «آب نبات پولکی» و امروزه «پولکی» گفته می شود.

## پولکی چگونه تهیه می شود؟



پولکی در واقع شیره به جامانده از فرآیند تولید نبات در کارگاه‌های نبات سازی است. پس از تبلور بلورهای نبات و تولید آن، هرآنچه از شیره باقی بماند کمی سرکه به آن می افزایند تا از رسوب و شکرک زدن پولکی جلوگیری کنند. به این ترتیب سطحی شفاف و شیشه‌ای تولید می شود. پس از آن دوباره این شیره را جوشانده و دمای آن را تا ۱۷۰ درجه سانتیگراد افزایش می دهند. سپس ماده حاصل شده را بر روی سطحی صاف و بزرگ پهن می کنند. در این بخش پودر نارگیل یا ساییده لیمو عمانی یا دیگر مواد طعم دهنده را به آن اضافه کرده و ترکیب بدست آمده را ورز می دهند تا به شکل خمیری در آید. قبل از این که خمیر شکل گرفته کاملاً سفت و خشک شود آن را از زیر دستگاهی که غلتک هایی با نقوش دایره دارد، عبور می دهند. بدین ترتیب قطعات کوچک و نازک دایره شکل (پولکی) شکل می گیرد.

در گذشته، برای شکل دادن به پولکی از ابزاری به نام «مُشته» استفاده می شد. مُشته (ابزاری که در مشت جا می شود) وسیله ای فلزی با دسته‌ای باریک (تقریباً ۱۵ سانتی متر) و سری گرد و پهن بود. در اصفهان، انواع پولکی با طعم ها و رنگ های مختلف تولید می شود که از جمله معروف ترین آنها میتوان به پولکی زعفرانی، پسته ای، لیمو عمانی، کنجدی، نارگیلی، نعنائی، عسلی، و کاکائویی اشاره کرد.



### پولکی اصفهان چه قدمتی دارد؟

پولکی یکی از محصولات جانبی نبات است، که بیش از ۳۰۰ سال در اصفهان قدمت دارد. در سال های دور کارگاه های نبات سازی به تولید پولکی نیز می پرداختند، اما امروزه بسیاری از کارگاه های جدید به طور مستقل تنها پولکی تولید می کنند. روش های سنتی و قدیمی جای خود را به دستگاه های مدرن داده است. به عنوان مثال برای برش پولکی، به جای مشته از دستگاه های برش صنعتی استفاده می شود، و همزن های دستی جای خود را به همزن های اتوماتیک داده است.

### پولکی چگونه نگهداری می شود؟



دشمن اصلی پولکی رطوبت و هوای گرم است. برای نگهداری این سوغاتی خوش طعم بهتر است آنها را در داخل کیسه ای پلاستیکی و در محیطی خنک نگهداری کنید. هوای گرم و مرطوب باعث می شود که پولکی ها به هم چسبیده و شکل ظاهری و طعم اصیل خود را از دست بدهند.

## دیگر شیرینی های اصیل اصفهان چیست؟

از دیگر شیرینی های خوش طعم و اصیل اصفهان می توان به این موارد اشاره کرد:

- گز
- برشتوک
- شیرینی کرکی (شیرینی بهشتی)
- شیرینی برنجی
- سوهان عسلی
- جوزقندی
- نبات
- فرنی اصفهانی

## سخن آخر

اگر قصد سفر به اصفهان و بازدید از جاذبه های گردشگری این شهر تاریخی را دارید پیشنهاد می کنیم فهرستی از شیرینی های اصیل و سوغاتی های خوشمزه این شهر را نیز همراه خود داشته باشید.

در تنظیم این مقاله از منابع زیر استفاده شده است:

<https://drshahinsepanta.blogspot.com/1391/06/24/post-894/>

<https://behgaz.com/>

<https://mag.hotelyar.com/travel-to-iran/>

واژگان کلیدی: گردشگری، ایرانگردی، گردشگر، سوغات اصیل اصفهان، آبنبات، شیرینی اصیل، پولکی، اصفهان، ایران

نوشته: مجتبی رسولی