

آشنایی با خوراک بومی حلوا اماج



گردآوری و تدوین:
گروه بازرگانی تاریخ و فرهنگ
سرزمین استرآباد (چُکُلِش)



حلواها گونه ای از شیرینی‌ها محسوب می‌شوند و خود نیز انواع گوناگونی دارند. به طور کل تنوع حلواها را می‌توان در کارگاهی، یا خانگی بودن و نوع مواد به کار رفته در آن‌ها جست‌وجو کرد. اما دستورها و روش‌های بی‌شمارِ طبخ حلواها، به میزان تنوع اقوام و گاه به میزان تعدد افرادی است که اقدام به طبخ حلوا می‌کنند.

در لغت نامه‌ی دهخدا ذیل واژه‌ی حلوا، به نقل از منابع متقدم، آمده است: «حلوا [ح] (ع) نوعی از شیرینی. شیرینی. شیرینی. (مذهب الاسماء). هر چیز شیرین. حلاوی (از مذهب الاسماء) (غیاث). ابوناجع. (از دهار). ابوطیب. حلوا سفید. حلوا خانگی. آفروشه. خبیص (زمخشری). چیزی که از شیرینی ساخته باشند و حلوا سوهان^۱ و حلوا مغزی^۲ و حلوا شهدی و حلوا مقراضی و حلوا پشمی که آن را حلوا پشمک نیز خوانند و حلوا ذوالفقار و حلوا نفیس و حلوا نزاکت، از اقسام است. (از آندراج)»^۳. و انواع گوناگون دیگری از حلوا مانند حلوا ارده،^۴ حلوا کنجدی، حلوا گردو (حلوا جوزی) و... نیز وجود داشته و دارد و یا نمونه‌های متعدد دیگر که در سراسر سرزمین ایران تهیه و طبخ می‌شود، اما پسوند و پیشوند «حلوا» در کنار نام آن‌ها نیامده است. به غیر از حلوهای معرفی شده که همگی جزو پختنی‌ها یا به اصطلاح، حلوهای مصنوعی (مطبخی یا کارگاهی) هستند، در منابع قدیمی، از نوعی حلوا با عنوان «حلوا بی دود و بی دخان» نیز نام برده‌اند و در معنی آن نوشته‌اند: «کنایه از میوه جات شیرین و سیراب چون سیب و مانند آن. (آندراج). کنایه از میوه‌های شیرین که از گرمی آفتاب پخته می‌شود و دود آتش به آن نمی‌رسد، به خلاف حلوا مصنوعی. (غیاث اللغات)». امروزه به طور عام نام حلوا، به انواعی از حلوهای پخته شده با آرد گندم یا آرد برنج اطلاق می‌شود که معمولاً در مراسم سوگواری و یادبود در گذشتگان، مورد استفاده قرار می‌گیرد. در صورتی که با توجه به تعریف حلوا در سطور بالا، در قدیم، عموم شیرینی‌ها، به جز نان شیرینی‌ها یا نان قندی‌ها^۵ را «حلوا» می‌نامیده‌اند و به استثناء چند نمونه‌ی اندک از انواع حلوا، مانند نوعی از سوهان^۶ و نوعی از حلوا کنجدی^۷ و چند مورد دیگر، اغلب حلوها نرم و خمیری شکل بوده‌اند، چنان‌که بعدها همین شکل خمیری حلوها، موجب شده است که به هر چیز نرم و وارفته، در کنایه و تشبیه، حلوا بگویند.

در سرزمین و شهر استرآباد (استان گلستان و شهر گرگان کنونی) نیز از گذشته‌های دور، طبخ انواع مختلفی از حلوا رایج بوده است که از آن جمله می‌توان به حلوا ارده،^۸ حلوا کنجی (کنجدی)، حلوا اماج، جوز حلوا (حلوا جوزی، حلوا گردویی)، حلوا آردی (با آرد گندم که انواع مختلفی دارد)، حلوا آردبرنجی و... اشاره کرد که از این میان، معروف‌ترین نوع حلوا در شهر استرآباد (گرگان)، حلوا اماج بوده و هست.

حلوا اماج [halva ?omaj]

نام این حلوا در اطلاق اهالی استرآباد به صورت «حلوا اماج» [halvao-maj]، و گاهی به حذف ضمه؛ «حلوا ماج» [halva-maj]، و نیز گاهی هم به تشدید میم، «حلوا اماج» [halva-ommaj] تلفظ می‌شود. ساکنان قدیمی گرگان (استرآباد) این حلوا را به مناسبت عید بزرگ (عید نوروز)، عید غدیر و نیز در مجالس عزاداری درگذشتگان خود، به نیت چهارده معصوم و اموات، به صورت خانگی تهیه می‌کردند،^۹ اما اکنون نمونه‌ی بازاری آن و در تمام ایام سال قابل دسترسی است.

۱- همان سوهان امروزی.

۲- حلوا مغزی، همان «گز» است.

۳- دهخدا. لغت‌نامه. ذیل واژه «حلوا»

۴- نوع کارخانه‌ای آن به «حلوا شکری» معروف شده است.

۵- شیرینی‌هایی که با خمیری مانند خمیر نان، تهیه می‌شده‌اند.

۶- به غیر از سوهان قم که معروف‌ترین نوع سوهان است، انواع دیگری از سوهان وجود دارد. مانند سوهان کاشان که برخلاف سوهان قم، نرم است و شباهت زیادی به حلوهای متعارف امروزی دارد.

۷- نوعی از حلوا کنجدی (حلوا کنجی) در گرگان تهیه می‌شود که شبیه به «آب نبات تخته‌ای» سخت و شکننده است و به آن «پُشت زیک» می‌گویند.

۸- از گذشته‌های دور تا حدود یک قرن پیش تعداد قابل توجهی کارگاه ارده‌کنشی در شهر گرگان وجود داشته است.

۹- پخت حلوا اماج برای عید نوروز در بین اهالی روستای (شهر کنونی) سرخکلاته نیز رایج بوده و آذری‌های مقیم شهر گنبد قابوس نیز سفره هفت‌سین خود را با حلوا اماج زینت می‌دهند.

طرز تهیه و پخت حلوأماج

حلوأماج جزو شیرینی‌هایی است که تهیه و طبخ آن دشوار و زمان‌بر بوده و به همین دلیل در ایام گذشته، تنها در مناسبت‌های خاص و معمولاً زیر نظر زنان خُبره تهیه می‌شده است. به عبارت دیگر در ایام گذشته، زنانی که با فنون طبخ حلوأماج آشنا بودند، بر مراحل تهیه و طبخ آن نظارت و یا اصطلاحاً «سراسُتایی»^{۱۰} می‌کردند. علاوه بر این، در ایامی مانند عید نوروز که در اغلب خانه‌ها حلوأماج به عنوان یکی از شیرینی‌های نوروزی وجود داشت، افرادی که خود را در طرز تهیه و تشخیص کیفیت حلوأماج، صاحب‌نظر می‌دانستند، در حین دید و بازدید عید، به هر خانه‌ای که می‌رفتند، حلوأماج آن خانه را می‌خوردند و به آن امتیاز می‌دادند. گاهی اوقات نیز بخش عمده‌ای از گفت‌وگوهای دید و بازدید عید نوروز پیرامون مسائل مربوط به دستور پخت و کیفیت حلوأماج بود. به هر روی حلوأماج همواره در بین خوراکی‌ها و به ویژه شیرینی‌های بومی شهر گرگان از جایگاه ویژه‌ای برخوردار بوده و عالی‌ترین نوع شیرینی در شهر گرگان محسوب می‌شود. لازم به ذکر است که دستور تهیه‌ی حلوأماج مانند هر خوراکی دیگری، انواع گوناگونی دارد و هر خانواده‌ی گرگانی، حلوأماج را متناسب با سلیقه و ذائقه‌ی خودش تهیه می‌کند. به عنوان مثال برخی رنگ حلوأماج را تیره‌تر می‌پسندند و برخی روشن‌تر، برخی دانه‌های أماج را درشت‌تر می‌پسندند و برخی ریزتر، برخی روغن حیوانی را می‌پسندند و برخی نیز روغن‌های بدون بو را ترجیح می‌دهند، برخی طعم گلاب را غالب می‌خواهند و برخی طعم زعفران را و ...، اما باید به این نکته توجه داشت که برای تهیه‌ی حلوأماج مرغوب، استفاده از مواد باکیفیت و رعایت مراحل تهیه و طبخ این حلوأ بسیار حایز اهمیت است. در سطور زیر سعی شده است اصیل‌ترین دستور طبخ حلوأماج در شهر گرگان، با موادی که در قدیم در دست‌رس بوده، ارایه شود. لذا از خوانندگان درخواست می‌شود اگر در خانواده‌ی آن‌ها روش دیگری برای طبخ این حلوأ به کار می‌گیرند، روش خانوادگی خود را در قالب متن یا فایل صوتی و تصویری به دفتر فصلنامه ارایه دهند، تا آن روش به نام خانواده‌ی آن‌ها به ثبت برسد.

مواد مورد نیاز

آرد سفید: آرد گندم بدون سبوس

روغن یا کره حیوانی: در قدیم معمولاً از روغن‌های خیکی^{۱۱} (روغن یا کره گوسفندی) استفاده می‌کردند. روغن خیکی، معمولاً همان کره‌ی حیوانی بود که برای ماندگار شدن و جلوگیری از فساد آن، به آن مقداری نمک اضافه می‌کردند و داخل پوست گوسفند یا بُز (خیک) نگهداری می‌کردند. البته روغن دُنبه را هم که از داغ کردن چربی دُنبه‌ی گوسفند به دست می‌آمد، داخل پوست (خیک) نگاه می‌داشتند. در زمان‌های گذشته، استفاده از روغن گوسفندی معمول‌تر بوده است، اما امروزه کسانی که از طرفی می‌خواهند حلوأماج مرغوب طبخ کنند و از طرفی بوی روغن گوسفندی را نمی‌پسندند، از روغن‌های گاوی استفاده

۱۰ - در شهر گرگان از گذشته‌های دور رسم بر این بوده است که در مجالس و زمان‌هایی که قرار است مقدار زیادی از خوراکی‌ها تهیه شود و چند نفر زن یا مرد مشغول پخت خوراکی‌ها هستند، معمولاً زنانی که به تبحر در آشپزی مشهوراند، به عنوان سراسُتایی، بر مراحل پخت خوراکی‌ها نظارت می‌کنند. در گویش استرآبادی به این زن «سراسُت» [sarosta] و به کار او «سراسُتایی کردن» می‌گویند.

۱۱ - خیک: پوست بز و گوسفند که غلغلی از آن بکنند و خشک کنند. از خیک برای نگهداری پنیر، کره و روغن حیوانی استفاده می‌شد.

می کنند. البته در انواع نامرغوب حلوا اُمَاج از روغن های گیاهی نیز استفاده می شود. میزان روغن حلوا اُمَاج باید نصف میزان آرد مورد استفاده باشد.

عسل: تنها شیرین کننده ی حلوا اُمَاج، عَسَل است و طبیعی بودن آن، نقش مؤثری در مرغوبیت حلوا دارد. بسته به این که زنبور از شهد چه نوع گل هایی برای تولید عسل استفاده کرده، طعم، رنگ و عطر عسل ها با هم متفاوت است و این تفاوت ها نقش قابل توجهی در تفاوت طعم و عطر حلوا اُمَاج ها دارد. در ایام گذشته، ساکنان مناطقی که به عسل دست رسی نداشتند، مانند اهالی شاه کوه، به جای عسل از انگور دیشو (شیره ی انگور) برای طبخ حلوا اُمَاج استفاده می کردند.

گلاب: تشخیص دقیق گلاب مرغوب از نامرغوب، تنها از راه چشیدن میسر است، حال آن که برخی افراد، برای تشخیص کیفیت و تمایز بین گلاب مرغوب و نامرغوب آن را استشمام می کنند. در واقع گلاب مرغوب، گلابی است که طعم آن تلخ و گس بوده و بوی تند و زننده نداشته باشد. چراکه بوی گلاب مرغوب، زمانی آزاد می شود که حرارت ببیند. گلاب هایی که قبل از حرارت دیدن، بوی تند و زیاد دارند معمولاً گلاب های ناخالصی هستند که مقداری عصاره (عطر)^{۱۲} گل محمدی به آن ها اضافه شده و برای معطر کردن فضا و بدن به کار می روند. در ایام قدیم علاوه بر این که گلاب در مراحل آخر کار، به حلوا اضافه می شد، در مرحله ی «اُمَاج مالی» نیز به جای آب^{۱۳}، از گلاب یا مخلوط آب و گلاب (گلاب رقیق شده) استفاده می کردند. کسانی هم که به گلاب دست رسی نداشتند و یا امکان تقطیر گل محمدی برای آن ها میسر نبود، گل محمدی خشک شده را داخل مقداری آب گرم می خیساندند و زمانی که آن آب معطر می شد، آب معطر را به جای گلاب استفاده می کردند. اهالی روستاهای شاه کوه و تاش نیز در گذشته های دور از عرق یا آب نسترن کوهی خیسانیده، به جای گلاب، استفاده می کردند.

زعفران: گل زعفران مرغوب را آسیاب کرده، پودر آن را داخل مقداری آب جوش ریخته و می گذارند تا دم بکشد. از زعفران برای رنگ و عطر بخشیدن به حلوا استفاده می شود.

هل: دانه های هل تازه و معطر را آسیاب کرده، به صورت پودر درمی آورند و یا هل را داخل آب جوش ریخته، پس از آن که دم کشید، عصاره ی دم کرده ی آن را به حلوا اضافه می کنند. در ایام گذشته، در طبخ حلوا اُمَاج از هل کمتر استفاده می شد.

یادآوری ۱: امروزه به منظور تزئین قطعات حلوا اُمَاج، روی آن پسته ی خلال شده نیز می ریزند.

یادآوری ۲: از آن جا که مواد مورد نیاز برای تهیه ی حلوا اُمَاج همواره جزو مواد کم یاب و گران قیمت بوده است، در سال های گذشته، برخی از خانواده ها که توان مالی چندان مناسبی نداشتند، به جای عسل، از انواع شربت ها، به ویژه شیره یا شربت قند، استفاده کرده و زعفران را هم به مقدار بسیار اندک به حلوا اضافه می کردند، در نتیجه حلوا ی آن ها نامرغوب از آب

۱۲ - زمانی که گلاب می گیرند، روی سطح گلاب تقطیر شده و به معان رسیده، مایعی چرب آبناشته می شود که اتفاقاً مسموم است. این چربی را که در واقع عطر گل محمدی است، از روی گلاب جمع آوری کرده و به عنوان عطر از آن استفاده می کنند و یا یکی دو قطره از آن را در یک بطری آب می چکانند و به عنوان گلاب هایی که برای معطر کردن فضا کاربرد دارد، عرضه می کنند.

۱۳ - در مناطق ترک نشین، مانند آذربایجان شرقی و غربی برای اُمَاج کردن، به جای آب از شیر استفاده می کردند.

درآمده و رنگ و طعم مناسبی نداشت. چنان‌که برخی به کنایه در توصیف این نوع حلوا می‌گفتند: «این حلوا فقط از کنار زعفران رد شده»، البته همین امر سبب شده بود که برخی خانواده‌ها از ترس این که مبدا متهم به عدم استفاده از عسل و زعفران شوند، عسل و زعفران را بیش از اندازه‌ی مورد نیاز به حلوا اضافه می‌کردند، حال آن‌که با این کار، علاوه بر تیره شدن رنگ حلوا، عطر و طعم زعفران و عسل نیز بر سایر مواد غالب شده، حلوا سفت و چسب‌ناک می‌شود و در نهایت باز هم حلوایی نامرغوب به دست می‌آید.

وسایل مورد نیاز

کاسه یا تشت بزرگ: در قدیم معمولاً برای اُماج مالی از تشت‌های مسی یا لاک‌های چوبی استفاده می‌کردند.

مجمعه (مجموعه) یا سینی: در قدیم معمولاً اُماج را داخل مجمع‌های بزرگ مسی، آلک یا غربال می‌کردند و هم‌چنین حلوای آماده شده را نیز داخل همین مجمع‌ها پهن کرده و بُرش می‌دادند.

کاسه کوچک: در زمان قدیم معمولاً برای نگهداری گلاب و آب مورد نیاز از کاسه‌های مسی یا سفالی استفاده می‌کردند، اما بعدها گلاب‌پاش جایگزین کاسه شد.

آلک: آردبیز. نوعی صافی، که توری آن از غربال ریزتر است. در ایام گذشته، برای صاف کردن و جداکردن ناخالصی‌های آرد و هم‌چنین برای جدا کردن آرد از اُماج، از آلک‌هایی استفاده می‌شد که بدنه‌ی آن‌ها از چوب و توری صافی آن‌ها معمولاً از پارچه‌های توری با روزنه‌های درشت‌تر از تنظیم بود.

غریبل (غربال): نوعی صافی که روزنه‌های آن از آلک درشت‌تر است. در ایام گذشته، برای جداسازی اُماج درشت و ریز، از غریبل‌هایی استفاده می‌کردند که بدنه‌ی آن‌ها چوبی و توری صافی آن‌ها از جنس روده بود. گاهی اوقات هم که در خانه‌ای غریبل نبود، از آبکش‌های مسی که در استرآباد به آن «چلوسوزن» یا «چلوسن» می‌گفتند استفاده می‌شد.

پارچه‌ی تمیز: برای خشک کردن دانه‌های اُماج، به اندازه‌ی یک قَد پارچه‌ی نخی سفید تمیز و ترجیحاً غیرمستهلک، که از خود پُرز ندهد را داخل مجمع پهن کرده، دانه‌های اُماج را روی آن پهن می‌کنند و لبه‌های اضافه‌ی پارچه که از مجمع بیرون است را روی اُماج‌ها می‌اندازند تا گرد و غبار روی آن‌ها ننشیند.

دیگ: اندازه‌ی دیگ بستگی به میزان حلوا دارد. در گذشته، برای پختن حلوا معمولاً از لگن‌ها یا تابه‌های بزرگ مسی استفاده می‌کردند.

ملاقه‌ی مسی: ملاقه‌ای سنگین که دارای دسته‌ای بلند باشد و یا هر چیز شبیه به آن، که بتوان توسط آن ضربه‌هایی شبیه به ضربه‌ی شلاق را به خمیر حلوا وارد کرد. در گذشته از ملاقه‌های مسی با سر کوچک و دسته‌ی به نسبت بلند، برای شلاق زدن حلوا استفاده می‌کردند.

برخی اصطلاحات

اُمَاج pomaj: خمیری که به شکل دانه های ریزِ شِن و یا شبیه به اَرِدِ برنج درآمده و خشک شده باشد.

اُمَاج کردن: کلیه ی مراحل تهیه ی اُمَاج از اَرِد.

اُمَاج مالی: مرحله ی مالیدن اَرِدِ مرطوب به کف دو دست، به منظور تهیه ی اُمَاج. برگشتن روغن: روغن پس دادن. از آن جا که حلوای اُمَاج را معمولاً به نیت ۱۲ امام (ع) و ۱۴ معصوم (س) و درگذشتگان خود می پختند، در زمان های گذشته، برگشتن روغن حلوا را نشان از سیر بودن اموات خود می دانستند و می گفتند: اموات ما سیر هستند، به همین خاطر روغن حلوا برگشته است.

تَه گرفتن: ته دیگ بستن، برشته شدن مقداری از غذا در کف دیگ یا تابه و یا هر ظرفِ مخصوص اجاق، بر اثر حرارت زیاد.

چلوسَن / چلوسوزن celow-san/ celow-suzan: آب کِشِ مِسی که در اصل برای آب کِشِی برنج بوده، اما گاهی از آن به جای غریبل هم استفاده می کرده اند.

شُعله ی بالا: حرارت زیاد اجاق

شُعله ی پایین: حرارت اندک اجاق

شُعله ی وسط: حرارت میانه و متوسط اجاق

شِلاق زدن sellaqa zedan: هَم زَدَنِ حلوا، همراه با کوبیدن پشِتِ قاشقِ مِرس (قاشق بزرگ و سنگین مِسی) به آن. (ن.ک به قاشقِ مِرس)

طاس tas: کاسه

غَلِیل qalbil: غریبل، غربال

قاشقِ مِرس qaşoq mers: قاشقِ مِسی. هرچند اسم آن قاشق است، اما در گرگان

(استرآباد)، ملاقه ای مِسی با سِرِ کوچک و دسته ای بلند را گویند. از قاشقِ مِرس برای

شلاق زدن حلوا اُمَاج استفاده می شود و علت استفاده از آن، این است که کاسه ی سِرِ آن

کوچک و تقریباً به اندازه ی مُشِتِ دستِ یک زن است و کارِ مُشِت و مال را انجام می دهد.

هم چنین چون جنس آن از مِس است، وزن آن زیاد بوده و دسته ی بلند آن، این اجازه را

می دهد که آن را مانند شلاق به حلوا بکوبند و در نتیجه، ضربه ای چند برابر ضربه ی مُشِتِ

دست بر آن وارد کنند. علاوه براین از این ملاقه می توان به عنوان پیمانانه نیز استفاده کرد.

کُشته شدن: اَرِدِ که مدام به آن رطوبت داده و با مالشِ کفِ دست رطوبتِ آن را بگیرند،

به آن اَرِدِ کُشته شده می گویند.

گیر gir: چسبندگی. این اصطلاح در مورد چسبندگی موادِ یک ترکیب، به یکدیگر، به کار

می رود.

لاک lak: همان لاوک است. تشت های چوبی را لاک گویند. ۱۴

۱۴ - در فرهنگ مردم سرزمین استرآباد دو نوع تشت چوبی وجود دارد، یکی آن که لبه اش نسبت به کف، عمود است و آن را لاک می گویند، از لاک در کارهای مختلف استفاده می شود. دیگری لبه ی آن نسبت به کف، زاویه ی باز دارد، که به آن خمیرگیر می گویند و از آن برای وُرز دادن خمیر نان استفاده می شود.

مجمَع 'majma'/ mejma: مجمه، مجموعه، سبني گردِ بزرگ
 ماتوئه mato'e: ماهی تابه. تابه بزرگ مجلسی. ماهی تابه بزرگ مسی که قطر دهانه و
 انتهای آن، هم اندازه و حداقل گودی آن، ۱۰ سانتی متر است. معمولاً دو دسته ی ثابت مسی
 و نعلی شکل نیز در دوطرف لبه ی ماتوئه پرچ شده است. در لهجه ی استرآبادی به تابه های
 کوچک که برای مصارف خانگی به کار می روند، لَقَلو laqelow می گویند.

مِرس mers: مِس

مِرسی mersi: مِسی

أماج کردن

برای تهیه ی حلوأ اماج، ابتدا لازم است اماج آن آماده شود، بنابراین در ابتدا طرز تهیه ی اماج
 توضیح داده می شود.^{۱۵} وسایل و مواد مورد نیاز برای اماج کردن عبارت است از: ۱- یک
 کاسه به ابعاد متوسط حاوی گلاب یا آب و یا مخلوط آب و گلاب ۲- آرد به مقدار مورد
 نیاز ۳- تشت یا لگن ۴- آلك ۵- غریبل ۶- پارچه تمیز نخی ۷- مجمه
 ابتدا آرد سفید را داخل لاک، آلك می کنند تا ناخالصی های آن جدا شود. سپس با یک دست
 آب یا گلاب را از داخل طاس، در مُشت خود برداشته و روی آرد آب پاشی می کنند و
 هم زمان با دست دیگر آرد را زیر و کرده تا آب به تمام آرد به یک میزان برسد و ذرات آرد،
 آب را به خود بگیرد. این عمل را حدود ۵ تا ۶ بار انجام داده و دیگر آب پاشیدن را متوقف
 می کنند. در این مرحله باید آردِ مرطوب شده را مُشت مُشت گرفته بین کفِ دو دست خود
 بمالند تا ضمن از بین رفتن رطوبت، ذرات آرد به صورت گلوله های ریز خمیری درآید.
 پس از این که یک بار این کار را به طور کامل انجام دادند، مجدداً روی آرد، آب پاشیده،
 اماج مالی را تکرار می کنند تا آن چه که از ذرات آرد به صورت اولیه باقی مانده، گلوله شود.
 اگر پس از مرحله ی دوم باز هم داخل لاک آرد مانده بود، عمل آب پاشی و اماج مالی را
 آن قدر تکرار می کنند تا آرد کاملاً کُشته شود. در واقع در آرد کُشته شده دیگر نه اثری از
 آب است و نه از آرد، و گلوله های ریز آن هم خمیرهایی هستند که به پودر آرد آغشته شده
 و حالت چسبندگی ندارند.

پس از کُشته شدن آرد، غریبل را داخل یک مجمع گذاشته و آرد کُشته شده را به مقادیر
 اندک داخل غریبل می ریزند و آن را با کف دست به توری غریبل می مالند تا از سوراخ های
 آن عبور کرده و به داخل مجمع بریزد. پس از این که تمام آرد کُشته شده را غریبل کردند،
 آن را روی پارچه پهن می کنند تا خشک شود. لازم است که هر یک ساعت یک بار، روی
 آرد را دست بکشند و دانه های آن را جابه جا کنند تا کاملاً خشک شود. برای این منظور،
 آرد را کنار بخاری گذاشته و یا اگر هوا آفتابی باشد، زیر نور آفتاب می گذارند. زمان خشک
 شدن آرد، به دمای هوا و میزان انباشتگی ذرات آرد بر روی هم بستگی دارد. مرحله ی
 کُشتن آرد و از غریبل عبور دادن آن را «اماج مالی» و کلیه ی مراحل آن، تا خشک کردن را

۱۵ - لازم به ذکر است آن چه که
 توضیح داده می شود، بر اساس
 روش تهیه ی حلوأ اماج در نیم قرن
 گذشته است.

«أماج کردن» می گویند. اکنون أماج برای پختن حلوا آماده است، حال می توان همان موقع با آن حلوا درست کرد و یا می توان أماج ها را نگاه داشت و یک ماه دیگر این کار را انجام داد. کسانی که در ایام آخر سال، پُرمشغله هستند، معمولاً أماج را از قبل آماده کرده، داخل کیسه های پارچه ای در جای خشک نگاه می دارند، تا این که موقع پختن حلوا، زمان کمتری صرف این کار شود.

طرز تهیه ی حلوا أماج

برای پختن حلوا أماج ابتدا باید یک بار أماج را غریبل کنند، آن چه که از غریبل عبور نمی کند، أماج درشت است. أماج درشت را در یک سینی یا هر ظرف دیگر ریخته و جدا نگاه می دارند، سپس آن أماجی را که از غریبل عبور کرده، یک بار آلك می کنند. آن چه که از آلك عبور نکند، أماج ریز و آن چه که عبور می کند آرد است. أماج ریز و آرد را نیز جدا از هم نگاه می دارند. اکنون، زمان تفت دادن أماج است. برای این کار، ابتدا روغن را داخل دیگ یا تابه ی مسی با حرارت اندک، گرم می کنند. میزان روغن باید نصف آرد باشد. برخی خانم ها میزان روغن را با میزان آرد برابر می گیرند، این کار باعث می شود که اولاً روغن حلوا برگردد، یعنی حلوا روغن پس دهد. ثانیاً پس از این که حلوا سرد شد، به داخل ظرف می چسبد. باید توجه داشت که در طول مدت پختن حلوا، حرارت أجاج کم باشد که نه روغن بسوزد، نه رنگ أماج قرمز یا قهوه ای شود و نه حلوا ته دیگ ببندد یا به اصطلاح ته بگیرد. پس از این که روغن گرم شد، أماج درشت را داخل آن ریخته و خوب تفت می دهند. وقتی که رنگ أماج برگشته و متمایل به رنگ کرم شد، أماج ریز را نیز داخل آن ریخته کاملاً هم می زنند تا هم با أماج درشت مخلوط شده و هم تفت بخورد. سپس آرد را نیز به آن اضافه می کنند. لازم به ذکر است که اگر مقدار آرد باقیمانده از أماج، کم بود، باید مقداری آرد معمولی آلك کرده، به آن اضافه کنند. زیرا آرد برای چسبندگی حلوا لازم است. بنابراین اگر آرد کم باشد، حلوا حالت چسبندگی و خمیری پیدا نکرده و اصطلاحاً خاک می شود. در این مرحله باید آن قدر مخلوط أماج و آرد را تفت داد که بوی آرد خام از بین برود و رنگ آن برگردد. پس از این که مخلوط أماج و آرد کاملاً تفت داده شده و بوی آرد از بین رفت، ظرف را از روی اجاق برمی دارند تا مواد لازم دیگر را به آن اضافه کنند. در این مرحله عسل، زعفران دم کرده، گلاب و هل اضافه می شود. میزان عسل را برابر با میزان آرد می گیرند، اما بسته به ذائقه، میزان آن را می شود کم یا زیاد کرد. زعفران و گلاب و هل را هم بسته به رنگ و طعم مورد علاقه پیمانه می کنند، اما قاعده آن است که زعفران باید به اندازه ای باشد که نه حلوا خیلی بی رنگ باشد و نه خیلی به قرمزی بزند، هل و گلاب هم باید به قدری باشد که تنها، عطر حلوا را تأمین کند. اگر هل و گلاب بیش از اندازه به حلوا اضافه شود، علاوه بر این که طعم هل و گلاب، غالب و آزاردهنده خواهد شد، مزه ی حلوا نیز اندکی تلخ می شود. باید توجه داشت که این مواد را باید اندک اندک به حلوا اضافه کرد تا رنگ، مزه

و طعم حلوا قابل کنترل باشد. در کنار طعم، رنگ، میزان قوام آمدگی، دانه بندی و... یکی دیگر از شاخص های حلوا اُمّاج مرغوب، عطر آن است. یعنی وقتی آن را بو می کنند، نباید عطر یک یا دو مورد از این مواد، غالب و قابل تشخیص باشد، بلکه باید مخلوطی از عطر هل، گلاب، زعفران و عسل باشد، که در اصطلاح به آن «عطر و بوی حلوا اُمّاج» می گویند. طریقه ی اضافه کردن مواد به این صورت است که، ابتدا باید تابه را از روی اجاق برداشته، کمی صبر کنند، سپس خمیر حلوا را زیر و رو کرده و شلاق می زنند، سپس گلاب و هل را به آن اضافه کرده و مخلوط می کنند. زمانی که اندکی از حرارت اولیه ی حلوا کاسته شد، زعفران را نیز به آن اضافه می کنند. لازم به ذکر است که، اگر زعفران را زمانی اضافه کنند که خمیر حلوا خیلی داغ باشد، رنگ حلوا تیره خواهد شد. پس از این که این مواد را اضافه کردند، مجدداً در حالی که حرارت اُجاق کم است، دیگ را روی اُجاق گذاشته و تا می توانند آن را با قاشق مسی سنگین شلاق می زنند. حلوا باید آن قدر شلاق بخورد که دیگر به بدنه ی تابه و قاشق نچسبند. در این حالت حلوا آماده است و می توان آن را از روی اُجاق برداشت و داخل مجمع یا هر ظرف دلخواه دیگر پهن کرد. در حالی که حلوا پهن شده در ظرف هنوز داغ است، روی آن را صاف کرده و پس از این که سرد و کمی سفت شد، آن را به شکل لوزی بُرش می دهند و به عنوان مرغوب ترین شیرینیِ گرگانی در ایام عید نوروز، عید غدیر و مراسم ختمِ درگذشتگان از آن استفاده می کنند.