

کاکا؛ خوشمزه گیلانی در فهرست آثار فرهنگی ناملموس



کاکا یکی از شیرینی های محلی و خوشمزه گیلانی است که شیوه تهیه سنتی آن به تازگی در فهرست آثار فرهنگی ناملموس به ثبت رسیده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از ایسنا؛ گیلان از نظر تنوع غذاهای محلی نخستین استان ایران است و در حال حاضر بیش از ۱۷۰ غذای محلی در گیلان و با هنر دست بانوان این استان پخت می شود که در این میان پخت شیرینی و میان وعده نیز جایگاه ویژه ای دارد و بانوان از هر فرصتی برای تهیه این خوراکی های خوشمزه استفاده می کنند.

یکی از شیرینی های خوشمزه گیلان که بر پایه کدو حلوایی تهیه می شود، به زبان محلی گیلان به ویژه شهرهای غرب استان «کویی کاکا» یا همان «کاکای کدو» نام دارد که به تازگی در فهرست آثار فرهنگی ناملموس به ثبت رسیده است.

از گذشته های دور وقتی فصل کدو حلوایی می شد، علاوه بر طبخ کدو به عنوان یک میان وعده مقوی و خوشمزه، عطر و بوی غذاهایی که با کدو تهیه می شد از مطبخ خانه ها در کوی و برزن سرسبز گیلان به مشام می رسید.

آش کدو شبیه شیربرنج است که به آن کدو اضافه می کنند، کدو تره نیز غذایی شبیه فسنجان است که کدو دارد و کدو پلو هم با کره سرو می شود. در مربای کدو و البته نان کشتا هم کدو استفاده می شود و مزه دلچسب این نان خوشمزه را صد چندان می کند.

بانوان گیلانی امروز نیز همین خوراکی های خوشمزه را برای اهالی منزل تهیه می کنند و رونق بازار غذاهای مختلف و رنگارنگ فرهنگی و فانتزی باعث نشده که خوراکی های سنتی که نسل به نسل و از مادر به دختر رسیده، گرد فراموشی به خود بگیرد و امروز بعضی از این خوشمزه های قدیمی در فهرست آثار ناملموس میراث فرهنگی به ثبت رسیده است که کاکا هم یکی از آنهاست.

میراث فرهنگی ناملموس به تولیدات و فرایندهای فرهنگی گفته می شود که با گذشت زمان و از نسل های پیشین باقی مانده اند. بخشی از دارایی های فرهنگی، محصولاتی ملموس مانند ساختمان ها یا کارهای هنری هستند. با این حال بخش های زیادی از فرهنگ به شکل ناملموس است مانند ترانه، موسیقی، درام، توانمندی، آشپزی، هنر صنایع دستی و...؛ جشنواره های گوناگون نیز شکل هایی از فرهنگ به شمار می روند که قابل ثبت و ضبط هستند، اما ملموس نبوده و قابلیت ذخیره در محل فیزیکی مانند موزه را ندارند لذا از طریق ابزارها و وسایلی که در آنها به کار رفته اند تجربه می شوند. این وسایل فرهنگی توسط سازمان ملل متحد گنجینه های بشری یا همان آثار ناملموس میراث فرهنگی نامیده شده است.

صیانت از ذخایر فرهنگی بسیار حائز اهمیت است

ولی جهانی، مدیرکل میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی گیلان از ثبت ۱۵ اثر ناملموس در فهرست آثار ملی خبر داد و گفت: استان گیلان ذخایر فرهنگی بی نظیری دارد که حفاظت و صیانت از آنها بسیار حائز اهمیت است.

وی با بیان اینکه شیوه تهیه سنتی شیرینی کاکا (کویی کاکا) یکی از این ۱۵ اثر ناملموس است، بر اهمیت حفظ ارزش های اجتماعی، سنت ها، آداب و رسوم، روش ها و جنبه های کارکردهای انسانی تاکید و خاطرنشان کرد: اداره کل میراث فرهنگی استان با جدیت فراوان برای حفظ و پاسداری از این گنجینه های با ارزش فرهنگی، برنامه ریزی های لازم را در دستور کار قرار داده است.

مدیرکل میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی گیلان ادامه داد: از دیگر این ۱۵ اثر می توان به مهارت سنتی پخت غذاهایی از جمله بورانی پلو، مویّه لَوَنگی، باسترْمَه لونگی، زَرَرینّه نون همچنین مهارت سنتی فرآوری چای اشاره کرد که در فهرست آثار ملی ناملموس کشور قرار گرفته است.

استقبال از طعم بی نظیر کاکا

فریده آناهید، بانوی هنرمند انزلیچی که سال هاست در زمینه تولید صنایع دستی گیلان فعالیت دارد اظهار کرد: قبل از کرونا در برج میلاد غرفه صنایع دستی داشتیم و به پیشنهاد یکی از دوستان، کاکا هم تهیه و عرضه کردیم که به مذاق بازدیدکنندگان بسیار خوش آمده بود و تقریباً همه دستور تهیه آن را می پرسیدند.

وی می گوید: کاکا را باید تازه مصرف کرد و تهیه آن هم خیلی ساده است و معمولاً به عنوان عصرانه همراه با چایی صرف می شود؛ البته در دوره‌های نیز کاکا یکی از خوراکی های خوشمزه و پر طرفدار است.

این بانوی هنرمند، با اشاره به طرز تهیه کویی کاکا گفت: کدوی پخاریز شده، آرد گندم و تخم مرغ مواد اصلی این شیرینی خوشمزه هستند و بعد از مخلوط کردن در روغن با حرارت ملایم به گونه ای که طلایی شود، حرارت می دهیم.

وی با بیان اینکه کاکا به صورت تازه خوری مصرف می شود، افزود: رسم و رسوم خاصی در تدارک این شیرینی وجود نداشت چون باید تازه تهیه و سرو می شد ولی عطر کویی کاکا همیشه یادآور دوره‌های و خوشی های با هم بودن است.

آناهید گفت: قبل‌ترها برای اینکه کدو برای مصارف غذایی و از جمله تهیه کاکا در دسترس باشد، آن را آویزان می کردند تا مدت زمان ماندگاری بیشتری داشته باشد ولی این روزها که فضا خانه کمتر شده، معمولاً کدو را پخته و در اندازه های دلخواه بسته بندی و فریز می کنند.

به گزارش ایسنا، درست کردن کاکا فوت کوزه‌گری دارد و اگر نسبت مواد به اندازه نباشد در روغن وا می رود و یا بعد از حرارت دیدن همانند نان، سفت می شود.

در کاکای خوشمزه گیلانی لطافت و طعم و عطر کدو حس می شود و البته

با توجه به ذائقه افراد به آن شیر یا ماست، بکینگ پودر، زعفران
همچنین آرد برنج اضافه می کنند.

سرویس خبری: آشپزی و گردشگری غذا

منبع: ایسنا