

نان کشتا

پخت نان های سنتی و محلی در گیلان از رسم و رسوم مردمان این دیار است که در مناطق مختلف رواج دارد یکی از این نان ها که بیشتر در مناطق شرق گیلان پخت می شود، " نان خرفه یا خلفه " بوده که به "نان کشتا" نیز معروف است. برای پخت این نان که در آستانه اشرفیه رواج زیادی دارد، بعد از پختن کدو و پوست گرفتن آن، آرد گندم و آرد دانه های شنبلیله و گیاه خرفه را همراه با کمی نمک به آن اضافه می کنند. پس از مخلوط کردن این مواد و ورز دادن خمیر، چانه های کوچکی از خمیر تهیه کرده و آن را با وردنه پهن می کنند، برخی ها هم که حرفه ای ترند، با حرکت و چرخش دستانشان، خمیر را پهن می کنند، بعد خمیر را روی یک گمچ (ظرف سفالی) وارونه که روی آتش گذاشته شده است، می گذارند تا پخته شود. "کشتا" هم نان شیرین، خوش مزه و خوش طعمی است که عطر و بوی آن مشام هر عابری را نوازش می دهد.

