



شیرچای، معمولاً در مقابل مهمان یا مشتری آماده می‌شود



شیرچای، در بخش‌هایی از ایران و افغانستان و پاکستان، نوشیدنی رایجی است

## خیابان غذا



سیستان و بلوچستان

حمیده ذوالفقاری

عکس‌ها:  
آرشیو

در سیستان و بلوچستان چیزی باید باشد که آدم بتواند به کمک آن روزش را شروع کند و برود به استقبال مشکلات و مصیبت‌ها، چیزی باید باشد که آدم خودش را از وسط گیر و گرفتاری‌ها، از وسط شلوغی‌های نفسگیر زندگی بگذراند و به شب برساند. «دودپتی» همان چیز است؛ یک جور «شیرچای» گرم و گیرا که وقت و بی‌وقت می‌شود در هر خانه و مغازه‌ای در سیستان و بلوچستان، از آن سراغ گرفت. در سیستان و بلوچستان «شیرچای» به نوشیدنی خاص این منطقه تبدیل شده و جایگاه ویژه‌ای در بین مردم آن دارد. شاید خیلی‌ها بگویند که مصرف این نوشیدنی در بسیاری از نقاط دنیا متداول است و یک روش معمول برای صرف چای محسوب می‌شود، اما باید گفت این نوشیدنی محلی اینجا در سیستان و بلوچستان با دستور کار خاصی تهیه می‌شود.



در سیستان و بلوچستان، چیزی باید باشد که آدم بتواند به کمک آن، روزش را بگذراند و به شب برساند

# دودپتی؛ گرم و گیرا

طرز تهیه حتی این نوشیدنی معروف و پرطرفدار نیز با تفاوت‌هایی همراه است. در نقاط جنوبی بلوچستان آب را به شیر اضافه می‌کنند و وقتی که به جوش آمد هل و شکر را و در نهایت چای را به آن می‌افزایند و اجازه می‌دهند شیر با چای کاملاً بجوشد و رنگ زیبایی به خود بگیرد. در برخی نقاط شیر جوشیده و داغ را به چای از قبل دم کشیده اضافه می‌کنند. بعضی‌ها هم آب و شکر را می‌جوشانند، همراه چوب دارچین و دانه‌های هل و حتی مقداری فلفل سیاه. بعد هم شیر را به آن اضافه می‌کنند و چای را، تارنگ و طعم بهتری به دودپتی بدهد. مردمان هر نقطه برای طعم دهی به شیرچای یا دودپتی از ادویه‌ها و افزودنی‌های گیاهی خاص و متفاوتی بر اساس نوع ذائقه‌شان استفاده و در واقع یک ترکیب جادویی تهیه می‌کنند و از عطر و طعم آن لذت می‌برند.

فرقی ندارد صبح زود باشد یا عصر، تابستان باشد یا زمستان، این نوشیدنی همیشه جایگاه خاصی در میان مردم این منطقه دارد و حتی در گوشه گوشه بازارهای منطقه با قیمت‌های مختلف بر اساس عطر و طعم و نوع افزودنی‌های آن عرضه می‌شود و خیلی‌ها برای پذیرایی از میهمانان و مسافران نیز از این نوشیدنی به عنوان بخشی از فرهنگ منطقه بهره می‌برند به هر حال در سیستان و بلوچستان، همیشه باید چیزی باشد که آدم بتواند به کمک آن، خودش را از وسط گیر و گرفتارها از وسط مشکلات و مصیبت‌ها بگذراند و دست‌کم به قدر تر کردن گلو، حس و حال بهتری را مزه کند.

پیر و جوان، مرد و زن علاقه خاصی به دودپتی دارند و حتی آن‌هایی که مرد دریا هستند، در حالی که در لنج‌های صیادی عرق ناشی از کار و شرجی بودن هوا روی صورتشان نقش می‌بندد، برای رفع خستگی‌شان و اهدای آرامش به خود و دیگر مردان دریا، دودپتی را به عنوان اولین و شاید تنها گزینه انتخاب می‌کنند. گفته می‌شود دودپتی که می‌شود آن را شکلی از «چای ماسالا» هم دانست، از هند به بندر چابهار آمده و آن جا به سرتاسر سیستان و بلوچستان راه پیدا کرده و به نوشیدنی پرطرفدار این منطقه تبدیل شده است. این چای بهترین و خوشمزه‌ترین گزینه برای رفع خستگی، دورهمی‌ها، تفریح در طبیعت و اوقات مختلف زندگی مان است، نوشیدنی که با طعم دلنشینش، گرمابخش جمع‌های خانوادگی و دوستانه می‌شود و در واقع در زمان اوج خستگی معجزه می‌کند.

این نوشیدنی بی‌نظیر بوده و با ترکیباتش اثر خارق‌العاده‌ای به همراه دارد و با توجه به اینکه در منطقه مصرف غذاهای تند بسیار رواج دارد، حتی می‌تواند اثر تندی غذا را از بین ببرد و به هضم غذا کمک می‌کند.

دودپتی، نوشیدنی خاص بلوچستان است و طرز تهیه آن در هر گوشه‌ای از این خطه تفاوت دارد. سیستان و بلوچستان از چند منطقه فرهنگی وسیع تشکیل شده که با وجود داشتن مشترکات زیاد، در برخی موارد تفاوت‌هایی در فرهنگ عامه، زبان و گویش محلی، آداب و رسوم، موسیقی و حتی مسکن عشایری، آب و هوا و پوشش گیاهی و خوراکی‌ها دارند. در هر گوشه از این منطقه وسیع،