



کرمانشاه

صفورا بیاتی

عکس‌ها:

بهمن زارعی



اهالی برای تهیه آش عباسعلی گاه ساعت‌ها در صف می‌ایستند



آش عباسعلی، آش محبوب کرمانشاهی‌هاست



میراث عباسعلی برای کرمانشاهی‌ها، چند سالی است که به ثبت ملی رسیده است

کاسه آش، زیر تیمچه

حسابی بالا می‌زنند، چند ساعتی که جوشید و زیر و رو شد نوبت حیباتی است که زودپزتر هستند، عدس و برنج نیمه پخته را آخر کار اضافه می‌کنند. حیبات که پخته می‌شود ظرف دیگری روی دیگ درحال قل زدن است، گوشت و پیاز را جدا می‌پزند و آخر کار به دیگ حیبات اضافه می‌شود. سپس با قاشق بزرگ چوبی چهار پنج ساعتی هم می‌زنند تا جا بیفتد و لعاب بدهد.



می‌گویند ملاعباسعلی به همراه مرد مؤمن دیگری به نام حاج علی محمد نذر می‌کند هر سال در ماه مبارک رمضان برای روزه داران آش پیزد. فرزندان محمد علی تا امروز راه پدر را ادامه داده‌اند و حالا حاج رضا محمدی چهارمین پسر این سنت و پیشه را زنده نگه داشته است.

آقای محمدی از نوادگان حاج علی محمد را قدیمی‌های کرمانشاه با آش خوشمزه عباسعلی در محله تیمچه می‌شناسند.

او می‌گوید این پیشه از پدر بزرگم به پدرم، از پدرم به برادر بزرگترم و از برادرم به من و از من به پسر ام ارث رسیده است.

وی گفت: پدر بزرگم با شخصی به نام ملاعباسعلی که از پیش نمازهای خوب کرمانشاه در مسجد قدیمی و تاریخی شازده محمدعلی میرزا بوده این آش را برای افطار می‌پختند.

محمدصابر سیدمحمدی هم نسل پنجم این خانواده است که می‌گوید دوست داشته راه اجداد خود را ادامه دهد و ۶ سالگی تاکنون این کار را انجام می‌دهد.

معروفترین آش سنتی کرمانشاه حالا طرفداران خود را دارد و برای آن صف می‌کشند و ارزش غذایی این آش کرمانشاهی نیز حرف‌ها برای گفتن دارد به طوری که کارشناسان تغذیه می‌گویند این آش حاوی پروتئین و فیبر از نوع مرغوب است و خاصیت کاهندگی کلسترول دارد.

این آش مغذی چند سالی است که به ثبت ملی رسیده است.

مواد اولیه این آش به طور عمده حیبات است و گوشت موجود در آن سبب کش‌دار شدن این آش خوشمزه شده و عمده مردم این آش را با عنوان «آش باسلی» می‌شناسند و شاید ساعت‌ها در صف بمانند که کاسه‌ای از این آش را به منزل ببرند.

قدمت این آش به ۲۰۰ سال پیش برمی‌گردد و از اسم فردی متدین و معروف به نام عباسعلی در یکی از محلات شهر کرمانشاه گرفته شده که نذر کرده بود که موقع افطار بین روزه‌داران آشی مغذی و مختص به خود را توزیع کند و از آن روز این آش به ذائقه مردم خوش آمد و در ۲۰۰ سال گذشته به طرفداران آن نیز افزوده می‌شود. دستور پخت این آش نسل به نسل منتقل شد و در تمام این سال‌ها نام این آشپز متدین زنده مانده است و حالا در نقاط مختلفی از شهر در تمام طول سال پخت می‌شود اما همچنان در ماه رمضان طرفداران بیشتری دارد.

این آش آنقدر خوشمزه بود که دهان به دهان چرخید، همه دستور پختش را خواستند و درست کردند و ۲۰۰ سال از مادرها به دخترها و از پدرها به پسرها یاد داده شد. مردم کرمانشاه گاهی آن را به اختصار «آش واسلی» می‌نامند. معروف‌ترین آش واسلی کرمانشاه هم در محله قدیمی «تیمچه» با مدیریت آقای محمدی و پسرانش پخته می‌شود.



مواد اولیه این آش خوشمزه و کش‌دار نخود، لوبیا چیتی، لوبیا سفید، گندم، برنج، عدس، گوشت دنده گوسفندی، پیاز، سیر و ادویه است و می‌توان روی آن را نیز با روغن حیوانی و نعناع و پیاز داغ تزیین کرد.

آشپزهای قدیمی شهر که در پخت این آش قدیمی دستی بر آتش دارند می‌گویند از پنج صبح و آفتاب زده باید دیگ را روی شعله‌های داغ بگذارند و چند ساعت به طور مداوم هم بزنند و برای خوشمزه‌تر شدن آش نیز به طور معمول از گوشت تازه گوسفند استفاده می‌شود. اول انواع لوبیا و نخود را در دیگ می‌ریزند و زیرش را

آش معروف کرمانشاه به عنوان آش عباسعلی بیش از ۲۰۰ سال است که دستور پخت آن سینه به سینه و دهان به دهان تاکنون منتقل شده و اکنون طرفداران بسیاری در سراسر کشور دارد. استان کرمانشاه غذاهای و آش‌های مختص به خود بسیاری دارد که یکی از محبوب‌ترین آن‌ها بین مردم کرمانشاه و حتی سایر استان‌ها آش عباسعلی است. در گذشته مردم استان به دلیل مواد اولیه مقوی که در آن وجود دارد، در ماه رمضان مصرف می‌کردند و نام آش عباسعلی باریزای ماه رمضان عجین شده بود اما اکنون به آش محبوب کرمانشاهی‌ها در تمام ایام سال تبدیل شده است.