



خراسان رضوی / مشهد

کمال خجندی

عکس‌ها:
آرشیو



بهرتر است که گوشت شله ترکیبی از گوشت تازه گوسفند و گاو باشد با مقداری دنبه



گوشت‌ها و حبوبات پخته شده در قلفت‌های بزرگ مسی سر بار گذاشته می‌شوند



چهل و هشتم‌ها عطر و بوی یک نذری مخصوص می‌پیچد در کوچه پسکوچه‌های مشهد

شله‌مشهدی، غذای ملی

خیس کنید و اگر فراموش کردید، آن‌ها را دو بار بجوشانید و آب آن را خالی کنید و بعد بپزید، برای خوشمزه و مقوی تر شدن این غذا می‌توان مقداری مغز قلم گاو هم به آن اضافه کرد.



اما آنچه به عنوان «شله مشهدی» می‌شناسیم بیشتر از آنکه مشهدی باشد، «خراسانی» است. در تربت جام در نزدیکی مشهد، همین غذا با عنوان «غلور» طبخ می‌شود و غلور، نام عمومی همه خوراکی‌هایی است که در آن از بلغور (گندم نیم کوب) استفاده شده است. غلور تربت جامی طعم و ترکیبی کاملاً مشابه شله مشهدی دارد. غلور بیرجندی‌ها کمی با شله مشهدی متفاوت است اما مواد تشکیل دهنده آن، همین بلغور و گوشت و حبوبات است و غلور هراتی‌ها، علاوه بر همه داشته‌های شله مشهدی، به عنوان یک طعم‌دهنده مهم، «سیر» هم دارد.



«غلورخانه»‌ها هم، آشپزخانه‌های تاریخی بوده‌اند. هر جا اجتماعی از فقرا بوده، غلورخانه‌ای هم بوده که گاهوبیگاه در آن غلوری هم فراهم می‌آمده تا فقرا غذای گرمی هم خورده باشند. «غیاث‌الدین خواندمیر» در کتاب «مکارم الاخلاق» در تشریح خدمات امیرعلیشیر نوایی، وزیر کارخان دولت تیموری به ساخت رواق دارالحفاظ در حرم مطهر رضوی اشاره می‌کند و می‌نویسد: «دارالحفاظ که در مشهد مقدسه داخل روضه رضویه -علی صاحب‌السلام والتحیه- ساخته‌اند و آن را به نقوش اسلامی و ختایی از لاجورد و طلادر غایت تکلف پرداخته‌اند؛ و ایضاً آیوانی در کمال رفعت و نهایت زیب و زینت در همان روضه شریفه بنا کرده‌اند و غلورخانه‌ای نیز احداث نموده‌اند که هر روز در آنجا به اطعام فقرا و ضعفا و ایاتام قیام نمایند...».



شله مشهدی یک ویژگی مهم دیگر هم دارد و آن اینکه نخستین غذای محلی است که به ثبت ملی رسیده است. ۱۰ سال پیش، یعنی آذرماه ۹۱، آیین پخت شله مشهدی در فهرست میراث ناملموس کشور به ثبت رسیده و حالا دیگر شله مشهدی، یک غذای ملی است.

در مشهد بیشترین پخت شله در بیستم و هشتم صفر، سالروز وفات حضرت رسول اکرم (ص) و در آستانه سالگرد شهادت حضرت رضا (ع) اتفاق می‌افتد. مشهدی‌ها به این روز «چهل و هشتم» می‌گویند که چهل و هشتمین روز پس از شهادت امام حسین (ع) است. چهل و هشتم‌ها در مشهد همیشه عطر و بوی شله مشهدی دارد.

مشهدی‌ها نخود و لوبیا را می‌جوشانند و می‌گذارند کنار. لوبیاها هم لوبیای قرمز است، هم لوبیای سفید و لوبیای چیتی. گوشت‌ها را هم می‌جوشانند و حسابی ریش‌ریش می‌کنند. گوشت‌ها هم می‌تواند گوشت گوسفند باشد و هم گوشت گاو. دنبه گوسفندی هم نباید فراموش شود. گوشت‌ها و نخود و لوبیاها، پخته و آماده، کناری می‌مانند تا بساط شله‌پزی روبه‌راه شود. قلفت‌های بزرگ مسی سر بار گذاشته می‌شود و تا آب جوش بیاید، باید سوز و سات قیمه را هم جور کرد. شله مشهدی که بی‌قیمه نمی‌شود. بله، درست شنیده‌اید. مشهدی‌ها با افتخار، شله مشهدی را با قیمه می‌خورند.



بلغور و برنج و نخود و لوبیاها به آب در حال جوشیدن اضافه می‌شود و در تمام مدت باید دیگ‌ها را کبچه (ابزار کفگیر مانند که به کار هم‌زدن قلفت‌ها می‌آید) زد. بعد هم گوشت‌ها به محتویات قلفت‌ها اضافه می‌شود و خوب که جا افتاد، نوبت به ادویه می‌رسد. شله‌پزها معتقدند همه عطر و طعم شله، به ادویه آن است. زنجبیل، ریشه شیرین بیان، جوز هندی، میخک، دارچین و فلفل سیاه، جزوی از ادویه شله هستند. دیگ شله معمولاً آن آخر کاری یک ساعتی هم به دم است. یعنی درش را می‌بندند و حرارت زیرش را کم می‌کنند و حتی شعله مختصری هم می‌گذارند روی دیگ تا شله کاملاً جابیفند.



شله‌پزی فوت و فن‌های فراوان دارد. بهتر است برای پخت شله حتماً از گوشت تازه استفاده کنید. هنگام پخت گوشت، کف حاصل از جوشیدن آن باید حتماً جدا شود. دیگ شله باید کاملاً بزرگ و جادار باشد تا مواد جای کافی برای پخت داشته باشند. در تهیه شله هر چه مقدار گوشت (ریش ریش شده) بیشتر باشد، شله، خوشمزه‌تر و کش‌دارتر می‌شود. توجه داشته باشید هنگام پخت، اگر شله احتیاج به آب اضافی داشت، حتماً آب جوشیده به آن اضافه کنید. یادتان باشد حتماً حبوبات را از شب قبل

کیسه‌های بزرگ نخود و لوبیا و عدس و حبوبات دیگر و دست‌های بسیاری که به کمک آمده‌اند تا یک نذری خوش‌عطر و خوش‌مزه را آماده کنند، حکایت از پخت شله دارد؛ شله مشهدی که نه تنها مشهدی‌ها که همه ایرانی‌ها را مجذوب خود کرده است. به دهه آخر صفر که می‌رسیم، دیگ‌های بزرگی را می‌بینیم که در کوچه پسکوچه‌های شهر جابه‌جا می‌شود. مردم مشهد خاطرات بسیاری از شب‌های شله‌پزی دارند. هم‌زدن دیگ‌های بزرگ تا پاسی از شب و خواندن روضه امام حسین (ع) بر سر دیگ‌ها و گرفتن حاجت‌های بسیار، تنها گوشه‌ای از این شب‌های عشق و شور و نذر و نیاز است. مشهدی‌ها همه سال را منتظر این شب‌های با عظمت می‌مانند.