



برپاست. آسید حسین می افزاید: همه مردم قم در خانه خودشان شامی کباب می پزند، اما شامی کبابی که در مسجد حضرت زینب(س) آذر قم به هیئت عزادار داده می شود طعمش متفاوت است چون این شامی از عنایت باب الحوائج دختر سه ساله امام حسین(ع) به خانواده ماست و تا زنده هستم بساط پخت این نذری در خانه من برپاست. آن طور که صاحبخانه می گوید بخشی از میهمانان این شامی را افراد غیرقمی تشکیل می دهند که آوازه این شامی را شنیده اند و از شهرهای دور و نزدیک به قم می آیند.



کم کم حیاط از حضور بانوان در حال خالی شدن است. غروب از راه رسیده و شامی کباب های سرخ بسیار خوش رنگ و خوش طعم برای بردن به مسجد آماده شده اند. نان، دوغ، سبزی و میوه هم تهیه شده است. اگر چه مردان این خانه یک هفته پیش از شروع مراسم در حال تهیه تدارکات مواد اولیه این غذا هستند اما در پخت و حتی آماده سازی هیچ دخالتی ندارند. پخت شامی برای ۵ هزار نفر کار کمی نیست. خانم ها یک روز تمام از صبح تا غروب آفتاب پای دیگ نشسته اند. هر کسی با نیتی وارد این خانه شده است. کار بانوان که تمام شد، حالا نوبت مردان است که باید در مسجد سفره پهن کنند و با این غذا از اعضای هیئت حضرت رقیه(س) و تمام میهمانان پذیرایی کنند. به اصرار آسید حسین گل و همسرش به تعداد اعضای خانواده شامی کباب برمی دارم و از خانه خارج می شوم. همچنان بوی شامی کباب قمی در تمام محله پیچیده است و هر تازه واردی را به وجد می آورد.

پخته شده بود و همه از خوشمزگی این شامی کباب تعریف می کنند آن قدر که سال بعد هم مردم از آسید حسین گل می خواهند همین غذا را بیاورد. آوازه این سفره به سرعت به محلات دیگر قم می رسد و آسید حسین گل هر سال به میزان شامی کباب ها اضافه می کند. ۱۴ سال که از آن ماجرا می گذرد همه محله های آذر و دیگر محلات قم در هر ماه صفر منتظر شامی کباب خانه روحانی هستند. او باید شامی بیش از ۵۰۰ سینه زن را در شب ۲۱ ماه صفر آماده می کرد.



در ماه صفر سال ۱۳۶۴ آقا سید حسین گل تصمیم می گیرد به جای شرکت در دسته گردانی مساجد آذر به پایوس حرم امام رضا(ع) برود. بانی شامی پزان قم این گونه ادامه می دهد: «آن سال وقتی می خواستم راهی مشهد شوم، سیدمجتبی پسر دومم که چهار سال بیشتر نداشت پا پیچ شد که او را هم با خودم ببرم ولی به او گفتم راه دور است و خسته می شوی. وقتی از مشهد برگشتم دیدم مجتبی در بین بچه ها نیست. وقتی جویای جای خالی بچه شدم متوجه شدم نعلبکی چینی از دستش افتاده و شکسته و تراشه آن به چشمش خورده و مردمک چشم او را زخمی کرده و او را برای عمل به بیمارستان فارابی تهران برده اند».

مادر مجتبی که دستش از همه جا کوتاه است به حضرت رقیه(س) متوسل می شود که در صورت سلامتی چشم پسرش هر سال شب ۲۱ ماه صفر تا زمانی که خودش در قید حیات است نذری شامی کباب پخته و نذر مسجد حضرت زینب(س) کند که هر سال هیئت حضرت رقیه(س) در آن مسجد مراسم سینه زنی برپا می کند. خوشبختانه سلامت چشمان کودک بازمی گردد از آن سال به بعد بی وقفه بساط این شامی کباب در خانه سید حسین روحانی

اگر چه مردان این خانه یک هفته پیش از شروع مراسم در حال تهیه تدارکات مواد اولیه این غذا هستند اما در پخت و حتی آماده سازی هیچ دخالتی ندارند. پخت شامی برای ۵ هزار نفر کار کمی نیست



آسید حسین هنوز هم بر همه کارهای نذری پزان نظارت دارد



محله آذر قم، این روزها محله شامی پزان است



خانم ها شامی ها را در تابه های بزرگ، سرخ می کنند

شامی ها از حیاط خانه آسید حسین، راهی محل هیئت می شود

