

آیین



قم

زهره مهرنوروزی

عکس‌ها:

محمدعلی جلالی

دارد مانند چراغ گردسوز جنس شیشه آن پت قرمز انتخاب شده است. ظرف‌های بزرگ حاوی شامی پخته شده یکی یکی پر شده، حیاط لبریز بانوانی است که برای کمک آمده‌اند.

این ساعت تقریباً نصف غذای نذری امشب آماده شده است. منتظر هستیم تا آسیدحسین گل بیاید و داستان این غذای اصیل را تعریف کند. هر چند که تمام هفت فرزند او برای کمکش آمده‌اند، اما حجم کار خیلی بالاست. «حوری» و «زهره» دو دخترش به شامی کباب‌هایی که همسایه‌ها پخته و آورده‌اند نظارت دارند. مادر آن‌ها در حین مدیریت پخت شامی‌ها، در حیاط خانه ایستاده و خوشامدگوی بانوانی است که برای کمک آمده‌اند.

امروز آسیدحسین گل مردی حدود ۷۰ ساله است. آن زمان شغلش تولیدی کفش بوده است. سال ۴۹ که چند ماهی از ازدواج آن‌ها گذشته، شبی در مسجد حضرت زینب(س) پس از مراسم عزاداری مردها و جوان‌ها دور هم نشسته‌اند که سیدحسین روحانی از فرد محترمی معروف به «کدخدا» که بانی برگزاری عزاداری شب‌های محرم است، می‌پرسد: «چرا این مسجد برای عزاداران سفره پهن نمی‌کند؟» او در جواب می‌گوید: «بانی نداریم». آسیدحسین گل به او می‌گوید: «شام فردا شب را من تهیه می‌کنم».

آسیدحسین گل به خانه می‌رود و با همسرش در میان می‌گذارد. همسرش خانم بتول اسکندری پس از اندکی فکر کردن پیشنهاد می‌دهد برای فردا شب شامی کباب درست کند و به همسرش می‌گوید او هم موافقت می‌کند.

برای تهیه شامی کباب «کدخدا» یک کیلو گوشت شتر تهیه می‌کند و به آسیدحسین می‌دهد تا برای تهیه شامی خانه ببرد. شامی آن شب که به شرکت‌کنندگان در مراسم عزاداری داده می‌شود به نظر خیلی‌ها خوشمزه

اصلاً نیاز به پرسیدن نیست. پلاک ۸۴ آن قدر رفت و آمد زنان به این خانه زیاد است که متوجه می‌شوی آدرس را درست آمده‌ای. خانواده تماماً در تب و تاب هستند. پرچم اهدایی حرم حضرت معصومه(س) به دیوار بیرونی حیاط خانه نصب شده است. انبوه شانه تخم‌مرغ، چند گونی آرد نخودچی، چند گونی سیب زمینی و پیاز در بخشی از حیاط خانه دیده می‌شود.

سه اجاق گاز سیار با تشت‌های پر از روغن دیده می‌شود. دو بانو در حال ورز دادن مواد شامی چرخ شده هستند. همه سرگرم کارند. جمعیت زنان رو به افزایش است آن قدر که نمی‌شود صاحبخانه را تشخیص داد. ساعت ۱۱ صبح است. پخت شامی شروع شده. قرار است امروز برای ۵ هزار نفر شامی کباب پخته شود، به گفته آسیدحسین گل، بخشی از مواد شامی را خانم‌های کوچه می‌برند در خانه خود می‌پزند و می‌آورند و این علت پخش شدن بوی شامی در تمام کوچه است. او می‌افزاید: «عده‌ای هم که سال‌های گذشته نذر کرده‌اند بخشی از مواد شامی را به اینجا می‌آورند».

باید صبر کنم تا کمی صاحبخانه سرش خلوت شود تا اصل قصه را از زبان خودش بشنوم. از خانم «بتول اسکندری» همسر آسیدحسین گل می‌خواهم تا ترکیب شامی را توضیح دهد. او به اتفاق همسرش در معرفی شامی کباب قم نقش بسزایی دارند چون تا جایی که می‌دانم میراث فرهنگی قم برای ثبت این غذای قومی اقدام کرده است.

به گفته بانو اسکندری برای اینکه شامی ما خوشمزه شود باید از گوشت شتر استفاده کرد و آرد آن هم آرد نخودچی باشد که اگر بخواهیم شیرین باشد در کنار سیب زمینی و پیاز؛ هویج هم به آن اضافه می‌کنیم، اما طعم نوع اصیل و سنتی این غذا غیر شیرین است که طعم کباب سرخ شده را می‌دهد.

آسیدحسین گل مشعل‌ها را برای بردن به مسجد آماده کرده است. این مشعل هم ابتکاری خودش بود که روی یک پایه حصیر بافت سه شمع وجود

