



نذری «آسید حسین گل» قرار است ثبت ملی شود

# شامی پزان قم

این راهمه مردم قم و حتی بیرون از قم می‌دانند که شب ۲۱ ماه صفر هر سال در کوچه ۹۸ آذر کمی آن سوتر از زیارتگاه چهل اختران، بساط یک شام نذری برپاست که غذای آن مثل تمام سفره‌های نذری قیمه و برنج نیست، «شامی کباب» است. یک غذای اصیل قمی که بیش از ۱۰۰ سال است که در طول ماه صفر یک وعده از غذای ماقمی‌ها را تشکیل می‌دهد. آیین شامی پزان آن قدرها قدمت ندارد اما در عوض ریشه در باورهای عمیقی دارد که منظومه جهان‌بینی ما را شکل می‌دهد.

اصالتاً به کشور ما تعلق ندارد، اما خیلی زود توانسته نسل جوان را به خودش جذب کند».

در قم هر کسی که بخواهد بخشی از اصالت این شهر را از نظر غذای سنتی تجربه کند فقط باید به محله آذر برود. تاریخ شهر ما در این محله نفس می‌کشد و زنده است.

## ● داستان شامی پزان قم چیست؟

باید «سیدحسین روحانی» معروف به «آسید حسین گل» را از نزدیک می‌دیدم. او بانی مراسم شامی پزان قم است. همه چیز از خانه او شروع می‌شود. وارد کوچه ۹۸ محله آذر می‌شوم، کوچه فرعی شماره ۱۰ جایی است که داستان‌ها در دل خود جا داده، بوی شامی کباب در کوچه پیچیده است گرسنه باشی یا سیر فرقی نمی‌کند در این ساعت روز از بیشتر خانه‌های این کوچه بوی شامی کباب را متوجه می‌شوی انگار تمام خانه‌های این کوچه تبدیل شده است به آشپزخانه شامی پزان.

خانم الهام نداف‌نیا از راهنمایان گردشگری قم است. او می‌گوید: اساساً هر غذایی که با گوشت ترکیب شود یک پسوند کباب را به دنبال دارد و در ترکیب مواد این شامی هم چون گوشت به کار می‌رود به شامی کباب معروف است. به گفته وی از آنجا که گوشت مورد نیاز این شامی کباب با گوشت شتر طبخ می‌شود به همین علت خاص قم است چون در گذشته خیلی از روستاهای قم مانند «جعفریه» و «قنات» دامداران بیشتر شتر پرورش می‌دادند هر چند که هنوز هم تعداد گله‌های شتر روستاهای «سراجه» قم چشمگیر است. وی می‌افزاید: «در قم دو نوع شامی پخته می‌شود نوع کبابی آن قدمت بیشتری دارد و حتی غذای عروسی برخی از مادر بزرگ‌های ما شامی کباب بوده، ولی به مرور زمان در اثر آشنایی مردم شهرها با سبک و سنت غذای یکدیگر و نسل‌های جدیدتر غذای آن‌ها تغییر می‌کند و شام عروسی‌های قم هم به سبک خیلی از مناطق ایران به خورش و برنج تغییر می‌کند». این کارشناس گردشگری می‌افزاید: «حفظ عادت‌های غذایی آسان نیست. امروزه ذائقه‌ها زود تغییر می‌کند مثل پیتزا که غذای فست‌فودی است و

**در قم هر کسی که بخواهد بخشی از اصالت این شهر را از نظر غذای سنتی تجربه کند فقط باید به محله آذر برود. تاریخ شهر ما در این محله نفس می‌کشد و زنده است**