



رفسنجان / کرمان

طوبی نگارستانی

عکس‌ها: ایکنا



آبگوشت متنجنه با نخود و سیب‌زمینی و گوشت پخته می‌شود به همراه سبزی



هیئت‌ها در رفسنجان معمولاً ایام محرم با آبگوشت از عزاداران پذیرایی می‌کنند



اهالی رفسنجان بانذری مخصوصشان از عزاداران پذیرایی می‌کنند

# متنجنه؛ آبگوشت امام حسینی

تا برای مردم و صاحب نذر خوش یمن باشد. مردم اعتقاد دارند که حضور آن‌ها موجب تسریع در روا شدن حاجت می‌شود.



اگر بخواهیم آبگوشت را برای ظهر آماده کنیم کارمان را باید از روز قبل آغاز کنیم. ابتدا باید حبوبات را در یک دیگ مسی خیس کرد. پیازها را چرخ کرده و با نخود کوبیده مخلوط نمود. گوشت را نیز باید تمیز بشوییم.

نیمه‌های شب آتش اجاق را با کنده‌های بزرگ علم می‌کنیم و دیگ مسی را پر از آب کرده و روی آن می‌گذاریم. آب که جوش آمد گوشت را اضافه کرده و پس از آن مایع نخود پیاز و دنبه چرخ شده و حبوبات و نمک و زردچوبه و فلفل را.

دوباره صبر می‌کنیم آب دیگ به جوش بیاید. سپس کف روی آن را گرفته و سر دیگ را محکم بسته و روی آن را با زغال آتشی می‌پوشانیم.

پس از گذشت چهار ساعت با احتیاط در دیگ را باز کرده، ابتدا کمی از آب داخل آن برداشته و با ژب گوجه مخلوط می‌کنیم. سپس پر به و ترشاله کوبیده و مایع رب گوجه و سیب‌زمینی را به آبگوشتمان اضافه کرده و دوباره در آن را به مدت یک و نیم ساعت می‌بندیم. اضافه کردن رب به آبگوشت، سال‌ها رسم شده و گر نه آبگوشت متنجنه بدون رب طبخ می‌شده است.

دوباره در دیگ را با احتیاط باز کرده و ترخان، شنبلیله و زعفران را به آبگوشت اضافه می‌کنیم. از هیزم‌های اجاق کم می‌کنیم تا حرارت آن ملایم شود و کم‌کم جا بیفتد. اکنون آبگوشت شما که بوی آن چندین محله را پر کرده، آماده شده است. قبل از سرو آبگوشت در کاسه‌های مسی، سفره‌ها را از این سو تا آن سوی خانه پهن کنید. به هر دو نفر یک نان محلی بدهید. پیاز و سبزی ترجیحاً ریحان هم فراموش نشود.

اگر در هنگام خوردن آبگوشت از میهمانان تان با دوغ محلی که با نعنای خشک و گلبرگ خشک شده گل محمدی معطر شده است، پذیرایی کنید، قطعاً کاری کرده‌اید که تا سال‌های سال مزه این آبگوشت نذری، زیر دندان‌شان بماند.

از قدیم‌الایام در رفسنجان این چنین رسم است که در روزهای عزا و ماه‌های محرم و صفر از عزاداران با آبگوشت پذیرایی می‌کردند.

این آبگوشت نذری که به «آبگوشت امام حسینی» و «آش حسینی» معروف است، مزه آن با آبگوشتی که در خانه پخت می‌شود فرق می‌کند. به همین دلیل طرفداران زیادی در منطقه کرمان زمین دارد. نقل است اگر آبگوشت خوشمزه از کار درآید قطعاً به درجه رسیده است و آقا امام حسین (ع) به آن دیگ نظر کرده است.

پخت آبگوشت در دیگ‌های بزرگ مسی متعلق به مسگران کرمانی، نمادی دیگر از حفظ رسوم گذشته کرمانی‌هاست. پخت آبگوشت در کرمان به صورتی خاص انجام می‌شود و شما در هیچ کجای ایران چنین آبگوشت کامل و ویژه‌ای را نخواهید دید.

هر یک از موادی که در طبخ آبگوشت متنجنه از گذشته به کار گرفته می‌شدند، حکمت مخصوص به خودشان را داشتند. کرمانی‌ها معتقدند زیره کرمانی، نفخ حبوبات آبگوشت را می‌گیرد، برگه زردآلوی ترش یا ترشالو و به، طعم ترش مانند و لطیفی به آبگوشت می‌دهد و زعفران نیز برای حفظ طعم عالی مواد آبگوشت به آن اضافه می‌شود.



برای پخت آبگوشت متنجنه، بانی نذری از چند روز قبل مواد لازم غذا را با بهترین کیفیت از بازار تهیه می‌کند و حبوبات را از یک روز جلوتر در منزل می‌پزد. گوشت گوسفندی نیز معمولاً از گوسفندهای ذبح شده در محل عبور هیئت امام حسین (ع) تأمین می‌شود. گوشت را خرد می‌کنند و در اختیار آشپزهای باتجربه قرار می‌دهند.

آبگوشت متنجنه معمولاً روی هیزم پخته می‌شود و مقداری هیزم نیز پس از پخت غذا روی دیگ روشن می‌ماند تا غذا را برای توزیع گرم نگه دارد.

معمولاً در هنگام پخت این نذری، یکی از سادات محل یا ایتم حضور پیدا می‌کند

اگر در ایام محرم در رفسنجان باشید، بوی به‌یادماندنی آبگوشت متنجنه به مشامتان خواهد خورد؛ عطری که در تمام خیابان‌های شهر می‌پیچد و خاطره‌ای بی‌نظیر برای شما رقم می‌زند. آبگوشت متنجنه با آداب و رسوم خاص و همراه با قرائت ادعیه و زیارت عاشورا روی اجاق‌های بزرگ نذری پخته می‌شود و علاوه بر رفسنجان، در تمام استان کرمان غذای غالب ایام عزاداری امام حسین (ع) است.