



بندرعباس / هرمزگان

شهین صادقی

عکس‌ها:

رهبرامادادی



هلیم جم، نذری پرطرفدار در فین هرمزگان



بلغورها داخل جم، برای ساعت‌ها می‌جوشند



هلیمی که داخل جُم پخته می‌شود خوشمزه‌تر از هلیمی است که در دیگ پخته می‌شود

نذری مردم فین

ریخته می‌شود و تا حدود ساعت ۱۰ صبح صبر می‌کنیم تا آب داخل خمره‌ها به جوش آید. سپس در هر خمره ۵ تا ۶ کیلو بلغور گندم ریخته می‌شود و در این زمان است که پنج نفر با چوبی که از درخت خرما تهیه شده و حکم کفگیر را دارد و مخصوص این کار است، بالای خمره‌ها ننشسته و برای جلوگیری از ته گرفتن و سوختن هلیم آن را مرتب حدود سه تا چهار ساعت به هم می‌زنند که در اصطلاح خودمان به این عمل «دار توی هلیم آوردن» گفته می‌شود.

مخلوط اصلی پخت این هلیم سنتی از گوشت گاو یا گوسفندی و گندم یا بلغور گندم است. زمانی که بلغور گندم به اصطلاح آب شد و رنگ سفید به خودش گرفت، نیمی از آن برداشته شده و به دیگ‌های دیگری منتقل می‌شود و سپس گوشت‌های پخته شده را ریش ریش کرده و به این مخلوط اضافه می‌کنند و با همان چوب‌های مخصوص هم می‌زنند. در این زمان آتش زیر خمره‌ها کنار گذاشته می‌شود تا هلیم خنک شود؛ اما چون زمین محل بارگذاری هلیم بر اثر آتش داغ است، تا زمان صرف هلیم خمره‌ها همچنان داغ باقی می‌مانند.



حوالی عصر هلیم آماده می‌شود و عزاداران پس از مراسم سینه‌زنی یا در بازگشت از مراسم معروف تعزیه‌خوانی «منبر پاقعه فین» آماده پذیرایی می‌شوند. سر خمره‌ها با ذکر صلوات برداشته شده و پس از اضافه کردن روغن و دارچین، توزیع نذری آغاز می‌شود و همه عزاداران پذیرایی می‌شوند. تعدادی از اهالی نیز با آوردن ظرف، این نذری را به عنوان تبرک به خانه می‌برند.

انصاری می‌گوید: «مراسم پخت این نذری در شهرستان فین در جاهای مختلفی از جمله منبر شیخ غلام محمد حاج علی، منبر خضر، منبر قتال یا ولی الله، مسجد سیداحمد، مسجد ابوالفضل فین، منبر کل تراب یا منبر پا قلعه و منبر کل خیری طریح می‌شود.» در پایان دهه اول محرم نیز جُم‌ها از زمین خارج و تمیز می‌شوند و در انبار حسینی‌ها و تکایا قرار می‌گیرند تا سالی دیگر و محرمی دیگر فرارسد و بساط هلیم‌پزان به شیوه مردم فین برپا شود.

«جُم هلیمی»، خمره‌ای به بلندی حدود یک متر و به شکل مخروط است. جُم ظرفی سفالی است که در قدیم برای ذخیره آب استفاده می‌شده است. برای تهیه هلیم به ترتیبی خاص جم‌ها را گل اندود می‌کنند تا هنگام آتش روشن کردن برای بارگذاری هلیم، از ترکیدن خمره سفالی جلوگیری کنند.

علی خدام انصاری؛ یکی از کسانی است که از دهه‌ها پیش تا کنون که ۶۴ سال سن دارد، هر ساله ماه محرم هلیم مشهور «جُم» را در شهرستان فین بار می‌گذارد. می‌گوید: «جوانان هیئت‌ی و سایر بزرگان فین از روز اول محرم تا دهم محرم با نوحه‌خوانی و ذکر مصیبت امام حسین(ع)، خمره‌های پخت هلیم را از انبارهای حسینی‌ها بیرون می‌آورند و تمیز می‌کنند. بعد بدنه بیرونی آن را با گل اندود می‌کنند که در گذشته مخلوط موی بُز و گل بود؛ اما امروزه با گل مخصوص رس و کاه این کار انجام می‌شود. سپس خمره‌ها را در چاله‌هایی که از قبل آماده شده می‌گذارند تا خمره ثابت بماند و تکان نخورد.» علی آقا ادامه می‌دهد: «در گذشته این خمره‌ها از لشتگان بندر خمیر که مرکز سفالگری هرمزگان بود خریداری می‌شد اما در حال حاضر تولید و ساخت این خمره‌ها در استان متوقف شده است. شاید در لالچین همدان هنوز هم بشود از این نوع خمره‌ها پیدا کرد.»



سرآشپزان کاربرد فین پخت هلیم را از حدود ساعت ۴ صبح شروع می‌کنند. معمولاً هر هیئت و حسینی پنج یا ۶ خمره دارد و بین چهار تا پنج خمره برای پخت هر روز بار گذاشته می‌شود که دوسوم آن را از آب پر می‌کنند و آتش زیر جُم را با استفاده از چوب کنده درخت نخل و یا تافال که نوعی چوب خشک است، با فاصله از خمره‌ها بر می‌افروزند.

انصاری می‌گوید: «بهترین هیزم برای پخت این نوع هلیم برای جلوگیری از آسیب به خمره‌ها کنده نخل است؛ زیرا آتشش شعله‌ور نمی‌شود و به ملایمت و آرامی می‌سوزد و همین مسئله از ترکیدن جم جلوگیری می‌کند.»

وی ادامه می‌دهد: «در هر کدام از جم‌ها بسته به اندازه آن مقداری نمک کوهی

یکی از سنت‌های قدیمی استان هرمزگان در پخت نذری که هر ساله از اول تا دهم محرم به سبکی خاص اجرا می‌شود و به گواهی تاریخ بیش از ۳۰۰ سال قدمت دارد؛ پخت هلیم نذری در خمره‌های گلی «جُم» در شهرستان «فین» در ۹۵ کیلومتری شمال بندرعباس، در کنار منبرهای شاخص این شهرستان است که نسل به نسل و سینه به سینه طرز تهیه آن به نسل امروز رسیده و در فهرست معنوی میراث فرهنگی کشورمان نیز به ثبت رسیده است. هلیمی که داخل جُم پخته می‌شود خوشمزه‌تر از هلیمی است که داخل دیگ پخته می‌شود. هلیم جم، طرفداران زیادی دارد.