

حاج غلامرضا اولین آشپزخانه اختصاصی شله مشهد را از سال ۱۳۵۶ در محله محمدآباد راه انداخته است

میراث خوشمز ه خانواده دولت خواه

منطقه

سحر نیکو عقیده شله برای اغلب مایک غذای خوشمز بهیچتر نیست. یک نذری ساده که در روزهای تاسوعا و عاشورا و دیگر مناسبت‌های مذهبی آن را نوش جان می‌کنیم. اگر در رسته عشاق شله باشیم احتمالاً چیزهایی از سختی پخت آن و ساعت‌های پای‌دیگ ایستادن‌ها و عرق ریختن‌ها پیش‌هم شنیده‌ایم. اما داستان برای شله پزان قدیمی شهر زمین تا آسمان توفیر دارد. احمد رضا، محمود و جواد گردانندگان اصلی شله پزی در محله محمدآباد هستند. افرادی که گاهی پیش می‌آید صبح تاشب پلک روی هم نمی‌گذارند تا اجاق این شله پزی را روشن نگه دارند. اما به جز این سه برادر اینجا افراد دیگری هم مشغول به کار هستند. از مجتبی داماد خانواده بگیرید که وظیفه کمچه زدن را دارد تا برادرزاده آن‌ها یوسف ۱۳ ساله که دیگ‌ها را جابه‌جایی کند و به قول بقیه، آینده شله پزی مشهد است. هر چه که هست این هشت نفر که همه هم‌باهم نسبت فامیلی دارند اینجا هستند تا شغل خانوادگی‌شان روی زمین نماند و زنده بماند. اما ریشه این همه عشق و علاقه به شله از غلامرضا دولت خواه آب می‌خورد. پدر مهربانی که سال ۱۳۵۶ این شله پزی را راه می‌اندازد. او پخت این غذای خوشمز را در کودکی از پدر بزرگش می‌آموزد، حاجی ذوالفقار، شله پز معروف محله و غرق این پیشه می‌شود و اولین شله پزی را در اتحادیه رستوران داران مشهد به ثبت می‌رساند.

● شله پزها سپیده زده می‌آیند

به محض ورود گرماتوی صورت می‌خورد. بخار گرمی که از دیگ‌ها برخاسته و به تمام گوشه و کنار سالن درز کرده. به صورت خیس از عرق دیگران نگاه می‌کنم. شله پزهایی که سپیده زده به اینجا آمده‌اند. یکی تند تند دیگ‌ها را هم می‌زند، دیگری مشغول پخت قیمه است و... همه در تکاپو هستند و از این سو به آن سومی روند. اما در چهره صاحب اصلی این شله پزی خبری از نگرانی نیست. غلامرضا دولت خواه پیرمرد ۸۱ ساله‌ای که لبخند از روی لبانش محو نمی‌شود، دانه‌های تسبیح را به آرامی لای انگشت‌هایش می‌چرخاند. زیر لب ذکر می‌گوید، آرام و با طمأنینه قدم برمی‌دارد و یکی یکی از دیگ‌ها سرکشی می‌کند.

رمز و رموز شله پزی

«ورود شما به این شله پزی مثل ورود یک بیگانه به تأسیسات هسته‌ای نطنز است!» احمد رضا دولت خواه که حالا پس از پدر مدیریت این شله پزی را برعهده دارد این جمله را می‌گوید و توضیح می‌دهد تا به حال هیچ کس پا به دل این شله پزی نگذاشته و از رمز و رموز پخت آن مطلع نشده. اما حالا آن‌ها از صفر تا صد پخت شله را برایم توضیح می‌دهند و فوت و فن کوزه‌گری را برایم رومی‌کنند. او و برادرش در ماه رمضان در کل شبانه روز ۴ ساعت بیشتر نمی‌خوابند. مشتری‌ها که می‌روند بلغور و برنج را خیس می‌کنند و حبوبات را داخل دیگ‌ها می‌ریزند که تا صبح بجوشد. صبح در دیگ را باز می‌کنند و با چمبه چوبی مخصوصشان نخود، لوبیا سفید، لوبیا قرمز و لوبیا چیتی را خوب می‌کوبند. بعد از کمی هم خوردن و چمبه زدن بلغور و برنج را هم اضافه می‌کنند. بعد هم زن‌ها را به برق می‌زنند. کمی که گذشت گوشتی که توسط دستگاه ریش ریش و از قبل پخته شده را کم کم داخل دیگ‌ها می‌ریزند. بعد هم ادویه‌ها اضافه می‌شوند. مواد چند ساعت هم می‌خورند و قل می‌زنند. ۲، ۳ بعد از ظهر شله جا می‌افتد و آماده می‌شود. بعد شعله‌های کوچکی را روی دیگ‌ها قرار می‌دهند و این‌ها حکم دم‌کنی قابل‌مهر را دارند.

شله یک غذای مظلوم در کشور است و اصلا یکی از انگیزه‌های ما این است این غذای سنتی و تاریخی را افراد بیشتری بشناسند

#شله_مشهدی_قدیمی #غلامرضا_دولت_خواه

