

● روزه‌های خانه مامان بهروز

اوسه دختر و دو پسر دارد که همه پای کار روزه‌های مادر از همان دوران کودکی بوده‌اند. «روژه‌هایم را از سال ۴۲ شروع کردم. سالی که پسرم بهروز به دنیا آمد. قدیم رسم بود که خانم‌ها را به اسم پسر بزرگ می‌شناختند و صدا می‌کردند برای همین روزه‌های خانه ما به روزه‌های خانم مامان بهروز معروف بود. روزه‌های قدیم خیلی خوب بود. دنبال همسایه‌ها می‌رفتیم و چند نفری می‌آمدند و پذیرایی یک چایی بود تا روز آخر که آخرین روز روزه ما روز عاشورای شد و شربت می‌دادیم. آن زمان واقعا تجملاتی نبود. ساده و بی‌ریا برگزار می‌شد ولی الان مردم بند این هستند که خانه چطور باشد و چه بیوشند و چه پذیرایی کنند! همین شده که دیگر از عهده روزه برگزار کردن بر نمی‌آیند و مجالس ائمه^(ع) را در خانه کم کرده‌اند. آن زمان ما هر چه که شربت داخل روزه می‌دادیم الباقی را هم توی پارچ می‌کردیم و بچه‌ها توی کوچه پخش می‌کردند. البته این دیگ شربت کم کم در ایام زمستان دیگ شله زرد شد. می‌خواستیم بچه‌ها یاد بگیرند که پای کار روزه و هیئت باشند. دخترها در مجلس خدمت کنند و پسرها سمت هیئت و بیرون بروند. یک روزه ما هانه هم داشتیم که پنجشنبه اول هر ماه بود. آن زمان همسایه‌ها همه روزه داشتند. یکی دوشنبه اول ماه، یکی چهارشنبه اول ماه و همین‌طور روزه در خانه‌ها می‌گشت و همسایه‌ها از هم خبر داشتند. به واسطه همین روزه‌ها چقدر مشکلات همدیگر را حل می‌کردند و دختر و پسر معرفی می‌کردند و عروسی‌ها و دامادی‌ها سرمی‌گرفت.»

● نگران چه بیوشم نبودم

حاج خانم هوشمند سادگی روزه‌های قدیمی را دلیل بر تداوم آن‌ها می‌داند و معتقد است الان هم باید به همان سمت رفت تا دوباره نام ائمه^(ع) که برکت است در خانه‌ها بیاید. «همه چیز ساده بود و خبری از این میل و صندلی‌ها نبود. خانم‌ها چادر سرشان می‌کردند و می‌آمدند و نگران اینکه الان چه بیوشم و چه طلائی بیندازم نبودند. البته آن زمان پای ثابت روزه‌ها قلیان هم بود که همیشه چند تا قلیان برای روزه چاق می‌کردیم. همسایه‌های آن زمان هوای هم را خیلی داشتند اگر نصف روز از خانه بیرون نمی‌رفتیم می‌آمدند و سرمی‌زدند که اتفاقی نیفتاده باشد ولی الان همسایه‌های یک ساختمان از هم خبری ندارند. رونقی که روزه‌های قدیمی داشت بیشتر بود. مادرها با دخترهایشان می‌آمدند. اصلا هم و غم دخترها این بود که با مادرشان روزه بیایند. همین دخترهای من از سر صبح بیدار می‌شدند و کارهای خانه را می‌کردند که دوست و رفقایشان بیایند و دور هم باشند. اگر کاری بود همسایه‌ها کمک می‌کردند و مثل الان نبود که مثل مهمان بیایند و بروند دست به چیزی نزنند.»

● از کتلت گرفته تا پلو و خورش

روژه‌های حاج خانم تا آنجایی که کرونا دورهمی‌ها را به هم ریخت ادامه پیدا می‌کند و در خانه برپا می‌شود. اما ویروس کرونا که شیوع پیدا می‌کند روزه‌های خانگی او را تعطیل می‌کند و در حرم امام رضا^(ع) روزه‌ها خوانده می‌شود. بعد از کرونا دوباره این روزه‌ها در خانه‌ها جان می‌گیرند و همچنان در حال برگزاری هستند. «توی خانه سه طبقه ما ایام چهل و هشتم از روستای روح آباد که روستای پدری ام است هیئت می‌آمد. بیشتر از ۲۵۰ نفر می‌آمدند و برای همه تشک و پتو داشتیم که شب بخوابند. شوهرم خدا بیامرز ارتشی بود و این کارها را خیلی دوست داشت. اتفاقا به من هم می‌گفت اگر اذیت می‌شوی، نکن. بچه‌ها کمک می‌کردند و همسایه‌ها هم می‌آمدند و کمک می‌کردند. غذاهای مختلف درست می‌کردیم از کتلت گرفته تا پلو و خورش. اتفاقا زمان انقلاب هم روزه‌های ما ادامه داشت و ما هم به همان چالشی که می‌گفتند ارتشی‌ها خوب نیستند خورده بودیم. یک دفعه چند تایی از همسایه‌ها با ما قطع رابطه کردند ولی بعد که رفتیم و صحبت کردیم و فهمیدند که حاج آقای ما علیه مردم نیست دوباره به خانه ما رفت و آمد کردند.»

● نگران هزینه‌ها نباشید

حاج خانم هوشمند همین عاقبت به خیری بچه‌هایش را بهترین لطف و عنایت مجالس روزه امام حسین^(ع) در خانه‌اش می‌داند و به مادران توصیه می‌کند که نترسند و مجلس ائمه^(ع) را در خانه راه بیندازند. «برکت روزه که نه برکت کل خانه را خود امام حسین^(ع) می‌دهد؛ نگران هزینه‌ها نباشید و روزه بخوانید و در غم و شادی ائمه^(ع) دخیل باشید. سلامتی و بچه‌های خوب را ما از همین روزه‌های امام حسین^(ع) گرفته ایم و با آبرومندی توانسته‌ایم بانان حلال زندگی کنیم. الان عقیده‌ها کمی تغییر کرده و خانم‌ها درگیر کار هستند، ولی باید دوباره جایی برای این فریضه در زندگی باز کنند.»

● دلم برای آن روزها تنگ می‌شود

فریده، فریبا و فرزانه زارع دخترهای حاج خانم هوشمند هستند که هر کدام به شکلی در روزه‌های مادر از همان دوران کودکی فعالیتی داشته‌اند و حالا که سر و سامان گرفته‌اند این مجالس روزه را هم در خانه‌های خودشان برگزار می‌کنند و هم پایه ثابت مجالس مادرشان هستند. این سه خواهر همه آموزش و پرورش هستند.

فریده می‌گوید: ما هر کدام در روزه‌های مامان وظیفه‌ای داشتیم. بانگ‌های مامان متوجه می‌شدیم که الان باید چه کار کنیم! مثلاً می‌فهمیدیم که باید چای و آب جوش حاج آقای روزه‌خوان را عوض کنیم یا دوباره چای بیاوریم. یک کاری هم که مامان خیلی روی آن حساس بود جفت کردن کفش‌ها بود که همه به خصوص خواهر وسطی‌ام فریبا این وظیفه را داشت که کفش‌ها را جفت و مرتب کند. فرزانه هم که از همه کوچک‌تر بود دنبال همسایه‌ها می‌رفت و در خانه‌ها خبر می‌داد که روزه شروع شده و بیایند. مامان خودش هم دم در می‌نشست و از مهمانان استقبال می‌کرد. روی این موضوع خیلی حساس بود که با همه سلام و احوال‌پرسی کند. یکی دیگر از اخلاق‌های مامان این است که پذیرایی روزه را به خانم‌ها می‌دهند بپزند چون اعتقاد دارند که برکت دارد و متبرک است.

فریبا می‌گوید: یک روز من رفته بودم بیرون و دخترم با دختر همسایه در مجتمعی که بودیم مشغول بازی بودند. وقتی برگشتم دیدم در خانه شلوغ است. ترسیدم که اتفاقی افتاده باشد ولی نزدیک که شدم دیدم دخترم توی حیاط مجتمع فرشی پهن کرده و با دخترهای همسایه مجلس روزه گرفته‌اند اتفاقاً خودش هم حلوا پخته بود برای پذیرایی. این حلوا پختن توی خانواده ما خیلی مرسوم است و برای مجالس مختلف می‌پزیم. همه هم تعریف می‌کنند و دوست دارند. این کارهای بچه‌های ما همه از تأثیری است که بچه‌ها از جلسات روزه و دوره قرآن یاد گرفته‌اند.

فرزانه می‌گوید: آن قدر همسایه‌ها با هم بودند که توی کوچه با هم دیگ می‌زدند. من چون از همه کوچک‌تر بودم دنبال همسایه‌ها می‌رفتم. من از زمانی که یاد می‌آید در روزه‌ها بودم و شور و حال خاصی برای روزه‌های روزه داشتم. گاهی دلم برای آن روزه‌ها خیلی تنگ می‌شود. به خصوص برای آن چادرهایی که در عالم بچگی می‌پوشیدیم و کنار بزرگ‌ترها می‌نشستیم و مثلاً گریه می‌کردیم.



طرز تهیه

● ابتدا آب، شکر، زعفران، گلاب و هل را با هم مخلوط کرده و حدود ۱۰ دقیقه روی حرارت ملایم قرار می‌دهیم تا ذرات شکر حل شود. دقت شود نباید بجوشد.

● آرد را ابتدا الک کرده و سپس روی حرارت ملایم قرار داده و هم می‌زنیم. حدود نیم ساعت با حرارت کم تفت داده شود تا خامی آرد گرفته شود و رنگ آن گرمی شود. سپس روغن را آهسته اضافه می‌کنیم و هم می‌زنیم. ۱۰ دقیقه تقریباً تفت می‌دهیم.

● بعد از آن شربت آماده شده را در چند مرحله و آهسته به مواد اضافه می‌کنیم. حدود بیست دقیقه مواد را کاملاً هم می‌زنیم تا مواد حلوا کاملاً منسجم شده و آن قدر هم زدن را ادامه می‌دهیم تا حلوا به ظرف نچسبد. سپس حلوا را در ظرف مورد نظر قرار می‌دهیم و روی آن را با پودر نارگیل، پسته و خلال بادام تزیین می‌کنیم.

دستور تهیه حلوا سنتی

از آنجایی که خواهران زارع از حلواهای خانواده زیاد تعریف می‌کنند و الان کم کم به ایام سوگواری نزدیک می‌شویم از آن‌ها می‌خواهیم که دستور پخت را برای من بگویند تا ما هم بپزیم و نذری حلوا بدیم.

مواد لازم

- آرد گندم یک لیوان
- شکر یک و یک سوم لیوان
- آب دو لیوان
- روغن مایع نصف لیوان
- گلاب یک سوم لیوان
- پودر هل یک قاشق چای خوری
- زعفران مقدار

