

به مناسبت ۲۶ آذر، روز ثبت سنت پخت
شله مشهدی در فهرست آثار ملی

حاجی ذاکر که اولین شله را برای دانش آموزانش پخت، حالا خبره این کار است

دست از ما، برکت از خدا

فهیمة شهری اسال هاست که در محله استاد یوسفی هر وقت اسم شله می آید، همسایه های یاد حاج علی اصغر ذاکر گل ختمی می کنند. او پای ثابت دیگ های شله است و این غذا را نه به روش صنعتی، بلکه به روش اصیل مشهدی درست می کند. طعم شله های حاجی ذاکر آن قدر باب دندان همه است که علاوه بر هیئت ها و مساجد مشهد، در شهرستان ها هم طرفدار دارد و او را دعوت می کنند که در مناسبت ها برایشان شله پزند. حاجی ذاکر بازنشسته آموزش و پرورش است و به خاطر پخت این غذا در هیئت ها و مساجد هیچ هزینه ای دریافت نمی کند. او از ده سالگی پای دیگ های شله بوده و اصول اولیه و پایه پخت آن را از برادرش، ابوالفضل یاد گرفته است. بعد ها هم به طور تجربی، خودش نکاتی را به آن اضافه کرده که نتیجه اش شده شله هایی پرطرفدار و باب میل که خیلی ها برایش سر و دست می شکنند. در تقویم مامشهدی ها امروز روز ثبت سنت پخت شله مشهدی در فهرست آثار ملی نام گذاری شده است و همین بهانه ای شد که مایای صحبت های این شله پز قدیمی بنشینیم. یکی از دغدغه های اصلی حاجی ذاکر، باب شدن پخت شله به روش صنعتی است. به نظر او شله اصیل مشهد که اسم و رسم دارد و پرطرفدار است، باید به همان روش سنتی طبخ شود و آماده کردن آن به روش صنعتی، اصالت شله را از بین می برد.

۱۰



داستان جلد

شله با طعم دود

حاج علی اصغر ذاکر گل ختمی از نسلی است که پخت شله باگنده، کپسول و گاز را تجربه کرده است. او که متولد ۱۳۳۸ است، می گوید: شله اصیل مشهدی به خاطر مراحل سخت و طولانی پختش، بیشتر در مناسبت های مذهبی مثل ایام عاشورا و تاسوعا و به صورت دسته جمعی طبخ می شود. همین هم باعث شده است که بسیاری از روایت های او از شله، با این مراسم گره خورده باشد. او تعریف می کند: از ده سالگی پای دیگ های شله بودم. آن موقع باکنده شله را درست می کردند. ساعت ها کنار آتش و دود، دیگ شله را هم زدن کار خیلی سختی است. نمی دانید چقدر چشمانمان می سوخت اما به عشق ائمه (ع) خم به ابرو نمی آوردیم. حاجی ذاکر هر سال پای دیگ های شله حاضر بوده و از نزدیک مراحل پخت آن را می دیده است. به مرور برادرش فوت و فن هایی را به او یاد می دهد که بعد ها حاجی ذاکر، به طور تجربی خودش نکاتی را به آن ها اضافه می کند و نتیجه اش این شده که حالا سال هاست خیلی ها شله حاجی ذاکر را با هیچ شله دیگری عوض نمی کنند و برای آن مدت ها در صف می ایستند.

بچه ها این دیگ برای امام حسین (ع) است

حاج علی اصغر از اولین شله ای که پخته است، یاد می کند و می گوید: حدود ۳۵ سال پیش در یکی از دبیرستان های پایین شهر درس می دادم. بیشتر بچه های این مدرسه خشن و اهل زد و خورد بودند. برایشان جلسه زیارت عاشورا گذاشتیم و گفتیم گرداندن این جلسه و حفظ آبروی آن با خودتان است. دیدم بچه ها خیلی از دل و جان مایه می گذارند. چندی بعد گفتند می خواهیم برای جلسه صبحانه بدهیم. کمکشان کردم تا عذسی و خوراک لوبیا پختند. محرم که شد، پیشنهاد شله را به آن ها دادم. خیلی استقبال کردند. من تا آن موقع کنار باسابقه ترها کمک آشپز پخت شله بودم و این اولین بار بود که خودم سر آشپز شله شده بودم. بابسم!... شروع کردم و گفتم دست از ما، مزه و برکت از خدا و ائمه (ع). او به بچه ها اعلام می کند که برای کمچه زدن شله نیاز به ۱۰ نفر نیروی کمکی دارد. حاجی ذاکر عینکش را بالا می دهد و با خنده می پرسد: فکر می کنید چند نفر آمدند؟ بعد هم خودش جواب می دهد: بیش از هشتاد دانش آموز آمده بودند و می گفتند می خواهند شب رادر مدرسه بمانند و برای پخت شله کمک کنند. او تعریف می کند: پای دیگ که رفتیم، گفتم بچه ها این دیگ برای امام حسین (ع) است و قد است دارد؛ تا وقتی اینجا هستید، حرف نامربوط ننیزید و رفتار ناشایست انجام ندهید.

دعوت

حاجی ذاکر شله پز
به شهرستان ها

صدای حاجی ذاکر به لرزه می افتد و در حالی که دو انگشتش را به گوشه دو چشمش گذاشته است، ادامه می دهد: یکی از دانش آموزانمان که اتفاقاً خیلی بزین بهادر بود، از اول تا آخر پای دیگ بود و چنان حسین حسین (ع) می کرد و آن را هم می زد که همه ما را به گریه انداخته بود. حتی شله روی دستانش می ریخت و تاول می زد. اما بی تفاوت، همین طور حسین حسین (ع) می کرد و کمچه می زد. از آنجا آن قدر تحت تأثیر این صحنه قرار گرفتیم که گفتیم از حالا به بعد، هر کاری برای مجلس اهل بیت (ع) باشد، روی چشمانمان انجام می دهیم.

آن شله حسابی به دهان بچه های مدرسه مزه می کند و باعث می شود علی اصغر ذاکر با انگیزه بیشتری این مسیر را ادامه دهد. او بعد از این با مسجد المنتظر (ع) در استاد یوسفی ۲۴ و مسجد موسی بن جعفر (ع) در استاد یوسفی ۲۷ که هر دو نزدیک خانه شان است، ارتباط برقرار می کند و در پخت شله های مناسبتی این مساجد حضوری پررنگ داشته است. طعم شله های حاجی ذاکر آن قدر به مذاق خوش می آید که کم کم او را برای پخت شله در مساجد و هیئت های دیگر و حتی شهرستان ها دعوت می کنند.

