



می کنیم.

جواد آقا که اصالتا مشهدی است، باز با خنده، نگاهی به سطل های شله می اندازد و می گوید: قبول دارید که خوردن شله از تخصص های مامشهدی هاست؟ بعد هم در توضیح حرفش ادامه می دهد: اگر در برابر یک فرد غیر مشهدی که شله نخورده است، یک بشقاب شله بگذارید، هی آن را هم می زند و می گوید داغ است، اما اگر همان ظرف را در برابر یک مشهدی بگذارید، از دور بشقاب و روی شله شروع به خوردن می کند و وقتی که یک غیر مشهدی یک بشقاب شله را بخورد، یک مشهدی می تواند سه بشقاب شله را تمام کند.

جواد آقا شله را یکی از هویت های مشهد می داند و تأسف می خورد که چرا هر روز بر تعداد فروشگاه های فست فودی افزوده می شود اما تعداد آشپزخانه ها و رستوران های تخصصی پخت شله چندان نیست.

او تأکید می کند: در مکان هایی مانند اطراف حرم مطهر، جای آشپزخانه ها و رستوران هایی که هر روز شله طبخ کنند، خالی است و اگر چنین مراکزی توسعه پیدا کند، می بینید چطور زائران و مسافران، دنبال خرید شله مشهدی می روند، از آن استوری می گذارند و درباره اش در شهرهای خودشان برای دیگران تعریف می کنند.

چند نکته درباره پخت شله که در پرونده ثبتی این غذا در سازمان میراث فرهنگی خراسان رضوی درج شده است غذای پربرکت و انعطاف پذیر هیئت ها

شله غذایی است مخصوص مشهدی ها که سنت پخت آن سال ۱۳۹۱ در فهرست آثار ملی ثبت شده است.

بنابر شواهد، از گذشته های دور، مردم مشهد همواره پذیرای کاروان های زائر و گردشگر بوده اند و با توجه به اینکه در دوره صفویه، امنیت راه ها تأمین و تعداد کاروان سراهابه سمت مشهد افزایش یافت، ورود زائران از اقصا نقاط ایران و خارج از مرزهای ایران رو به فزونی گذاشت. با این وصف، شله غذایی بوده است که متمولین با آن، از کاروان های زائر پذیرایی می کرده اند.

این غذا تنها در مشهد پخت می شود و از قدیم برای ایام محرم و ورود هیئت های مذهبی به مشهد تدارک دیده می شد. در حقیقت مشهدی ها که میزبان هیئت های مذهبی بودند، به دلیل اینکه از تعداد مهمانان اطلاع نداشتند، نمی توانستند غذایی مناسب تر از شله در نظر بگیرند. در اصطلاح آشپزی این غذا پربرکت است و انعطاف پذیری زیادی دارد.

برای پخت شله، معمولاً از ۴۸ ساعت قبل، کار با پاک کردن حبوبات و توسط خانم ها آغاز شده و معمولاً از شب قبل، دیگ ها طی آیینی همراه با ذکر صلوات بار گذاشته و روز بعد نیز مراحل پخت قیمه مخصوص آغاز می شود. در روزگار کنونی و به دلیل افزایش علاقه مشهدی ها و زائران به این غذا، شله به یک خوراکی فصلی و نذری تبدیل شده است. پختن شله، ثمره یک کار گروهی سخت و دشوار است و موقع پختن نذری، همه، از جوانان گرفته تا پیرزنان و پیر مردان، آستینشان را بالا می زنند و پای دیگ می ایستند. در مشهد، کسانی هستند که برای مراسم کمچه زنی شله در شب های عاشورا و دیگر ایام سال، داوطلب می شوند و این کار را ثوابی در راه خدمت به هیئت های عزادار می دانند. سنت شریک شدن در نذری، شب بیداری برای پخت شله، صحنه هم زدن دیگ های شله با چشم های خیس و کار کردن در سفره پر خیر و برکت امام حسین (ع) با خلوص دل، از آن خاطره هایی است که هیچ وقت از ذهن ها محو نمی شود؛ آن لحظه که عزادار حسینی در سوگ شهادت ابا عبا... (ع) زیر لب، زمزمه ای جاری می کند و به نیت برآورده شدن حاجات، شله را هم می زند.

سنتی پایدار بماند. او طعم و مزه شله های صنعتی را دوست ندارد و می گوید: شله باید کمچه بخورد تا شله مشهدی از کار در بیاید.

هر روز برای شله مشتری داریم

کاظم سرداری یکی از دوستان حاجی ذاکر است که مدیریت یکی از آشپزخانه های محله امامیه را بر عهده دارد. او که نوزده سال است در این محله آشپزخانه دارد، می گوید: از همان ابتدا در مناسبت هایی مانند عاشورا، تاسوعا و ماه رمضان شله می پختیم و مردم خیلی استقبال می کردند. دیدم بعد از مناسبت ها تقاضا برای این غذا زیاد است، گفتم هفته ای یک روز شله می دهیم اما آن قدر این غذا پرطرفدار است و به ذائقه مردم خوش می آید که تقاضای زیاد داشت و حالا یک ساختمان جدا فقط برای فروش حلیم و شله دایر کرده ایم و هر روز این غذا ها را طبخ می کنیم. به نظر او شله علاوه بر اینکه مزه خوبی دارد، مقوی است و برای همه سنین می تواند یک غذای پرانرژی و مفید باشد.

مشتریان سردار فقط محدود به قاسم آباد نیستند. به گفته خودش، حتی از طر قبه و محلات دیگر سفارش شله دارد و برایشان ارسال می کند.

او به شهرت و جایگاه این غذا در دیگر شهر ها اشاره می کند و می گوید: شله مشهدی آن قدر طرفدار دارد که محدود به مشهد نمانده است و الان در بسیاری از شهرستان ها، آشپزخانه ها شله مشهدی می پزند. خود من هم تصمیم داشتم بروم تهران آشپزخانه بنم و شله بپزم؛ چون می دانستم طرفداران زیادی دارد.

شله بخشی از هویت مشهد است

جواد بزمی یکی از شهروندانی است که دو ظرف شله از آشپزخانه آقا کاظم برای خانواده اش خریده است و دارد می برد. او نگاهی به این ظرف های اندازه دو یا خنده می گوید: وقتی من برسم خانه، بیشتر از اینکه به استقبال خودم بیایند، به استقبال شله می آیند و اولین کلماتی که می شنوم به جای سلام، «آخ جون شله» است. او ادامه می دهد: ما خانوادگی شله دوست داریم؛ در مناسبت ها برایش در صف نذری می ایستیم و در سایر ایام، آن را خریداری

شله باید مثل غسل کش بیاید

شله مشهدی ای که حاجی ذاکر درست می کند، در عراق و کربلا هم طرفداران پروپاقرصی دارد، طوری که تأکید می کنند هر وقت شله درست می کند برایشان نگه دارد.

حاجی ذاکر می گوید: در رفت و آمدهای خانوادگی که به کربلا می رویم، دوستان خانوادگی ای پیدا کرده ایم. اولین باری که مهمان ما در مشهد بودند و به آن ها شله دادم، آن قدر به دهانشان مزه کرد که فرزند جوانشان هر بار من را قسم می دهد وقتی شله درست می کنم برایش در فریزر نگه دارم، خدا را شکر تا حالا هر بار آمده است، شله

داشته ایم و شرمند اش نشده ام. به نظر حاجی ذاکر هر کس طعم شله اصل مشهد را چشیده باشد، آن را دوست دارد اما تأکید می کند: شله داریم تا شله! بعد هم با حساسیت می گوید: شله باید مثل غسل کش بیاید؛ گوشتش طوری ریش ریش و پخته شده باشد که دور قاشق پیچد، رنگش نه خیلی تیره باشد نه روشن.

او با جزئیات تشریح می کند: ادویه شله خیلی مهم است؛ اگر ذره ای کم و زیاد شود، طعم و رنگ شله را نامناسب می کند. حین پخت، به جای آب، باید آب قلم به آن اضافه کرد. ماش را هم باید یک بار جدا بپزند و آبش را بگیرند، بعد در شله بریزند تا رنگ آن خراب نشود.

حاجی ذاکر همه فوت و فن پخت شله را به کسانی که آن را درست می کنند، می گوید: چون دوست دارم این غذای اصل با همان روش

غذای اصیل مشهدی ها در بیرجند

او از شله ای که در بیرجند درست کرده است، یاد می کند و می گوید: یک فرد بیرجندی که شله من در مشهد را خورده بود، از من خواست بروم آنجا برای نذری اش این غذا را بپزم. او ادامه می دهد: بیرجندی ها غذایی دارند به نام «گلور»، چون شله مشهد را نمی شناختند، فکر کرده بودند قرار است نذری به آن ها گلور بدهیم؛ برای همین کسی از راه دور نیامده بود. شب اول شله ها اضافه می آید و حاجی ذاکر آن ها را در فریزر می گذارد. شب دوم پلو قیمه درست می کنند، اما آن هایی که شب اول آمده بودند و از طعم شله خوششان آمده بود، دهن به دهن به یکدیگر گفته بودند و شب بعد، ۱۵۰۰ نفر به هوای شله مشهدی آمده بودند. او در حالی که می خندد تعریف می کند: هر چه پلو قیمه جلو آن ها می گذاشتیم، می گفتند ما شله می خواهیم. از آخر رفته همان شله های فریزر شده شب قبل را گرم کردم و برایشان آوردم.

گوشمالی شدن در خواب

حاجی ذاکر یک بار پای دیگ شله قهر می کند که خیلی زود از کردارش پشیمان می شود. او تعریف می کند: یک بار که داشتم برای مسجد شله درست می کردم، یک سطل شله برای همکاران اداره ام کنار گذاشتم. کسی که کنارم بود، به این کارم خرده گرفت. من از حرفش ناراحت شدم و بلافاصله از پای دیگ رفتم. هر چه صدایم زدند و عذرخواهی کردند، جواب ندادم و آمدم خانه. علی آقا آن روز وقتی به خواب می رود، رؤیایی می بیند که خیلی متقلب می شود. اومی گوید: ممنونم از خدا و ائمه (ع) که من را در عالم خواب گوشمالی دادند و فهمیدم هر کاری می کنم، باید برای رضای خدا باشم و نباید توقع دنیایی داشته باشم. به گفته خودش از آن زمان دیگر پای دیگ از هیچ کس و هیچ چیز ناراحت شده است و تمام تلاشش این بوده که فقط برای رضای خدا و ائمه (ع) کار کند.

