ZENDEGI-SALAM
ضمیمه روزنامه خراسان رضوی
یک شنبه • ۳۱ تیر ۱۴۰۳
۱۵ محرم ۱۴۴۶ • ۲۱ جولای ۲۰۲۴
شماره ۲۱۵۴۱
۲۷۶۰

روایتی خواندنی از متفاوت‌ترین نذری ایران

گفت‌وگو با یکی از دست‌اندرکاران هیئت «علقمه میبد» که هر ۱۰ شب محرم از ساعت ۵ صبح تا ۱۰ شب با پخت ۲ هزار دیزی با مشارکت ۸۰ نفر از اهالی محل به پذیرایی از عزاداران حسینی و نیازمندان شهرشان می‌پرداختند

مجید حسین زاده | روزنامه‌نگار

پرونده

پخت ۲ هزار دیزی در ظرف‌های سفالی، یکی از متفاوت‌ترین نذری‌هایی است که در کشورمان بین عزاداران حسینی پخش می‌شود و به تازگی، مورد توجه کاربران شبکه‌های اجتماعی قرار گرفته است. البته امسال شاهد نذری‌های دیگری هم بودیم که در شبکه‌های اجتماعی پربازدید شد. از پخت ۸ هزار پیتزا در اصفهان بگیرید تا آب‌دوغ‌خیار نذری در مشهد، سوسیس و تخم‌مرغ، دل و جگر، ماهی سرخ‌شده در آبادان، قهوه یزدی، پاستا، دسر موزی و .... اما یکی از این نذری‌ها که ویدئوهای مراحل پخت آن بیشتر از بقیه در فضای مجازی پخش شد، مربوط به طبخ ۲ هزار دیزی در هر ۱۰ شب محرم برای عزاداران هیئت علقمه میبد بود. گفته می‌شود که پخت این دیزی‌ها برای ۲ هزار نفر، تقریبا ۱۷ ساعت زمان می‌برد و نزدیک به ۸۰ نفر از اهالی محل هیئت در این امر خیر مشارکت می‌کنند و پای کار هستند. در پرونده امروز زندگی سلام با «محمدحسین شرف‌الدینی»، یکی از دست‌اندرکاران این هیئت که از سال‌ها پیش در کنار چندین نفر دیگر سنگ‌بنای این نذری متفاوت را پایه‌گذاری کردند، گفت‌وگویی داشتیم که در ادامه خواهید خواند.

از ۹ سال پیش با پخت ۱۵۰ دیزی شروع کردیم

«شرف‌الدینی» در پاسخ به این سوال که پذیرایی از عزاداران حسینی در میبد با دیزی و این نذری متفاوت از چه سالی شروع شده، می‌گوید: «تقریبا ۸ یا ۹ سال پیش این ایده به ذهن‌مان رسید که با پخت دیزی از عزاداران در دهه اول محرم پذیرایی کنیم. آن زمان یعنی ۹ سال پیش با پخت ۱۵۰ دیزی در هر شب شروع کردیم و به مرور تعداد آن اضافه شد تا به این تعداد فعلی که تقریبا ۱۸۰۰ تا ۲ هزار دیزی است، رسیدیم».

یکی از اهالی، زمینش را وقف برگزاری روضه کرد

او درباره روزهای اولی که شروع به پخت این نذری در میبد کردند، می‌گوید: «این نذری مربوط به هیئت علقمه میبد است و من از ابتدا در کنار این گروه بودم. روزهای اولی که تصمیم به پخت دیزی گرفتیم، یعنی همان ۸ یا ۹ سال پیش، ۱۰ تا ۱۵ نفر بودیم و یک هیئت تقریبا کوچک تشکیل دادیم. مراسم روضه و عزاداری هم نداشتیم و هر شب یک نفر بانی می‌شد و شام را بین عزاداران در دهه اول محرم توزیع می‌کردیم. چند سال بعد به ما یک زمین دادند، یعنی یکی از اهالی یک زمینی را برای برگزاری مراسم عزاداری وقف کرد. بعدش هم تصمیم گرفتیم که مراسم عزاداری را بیندازیم و در پایان مراسم با دیزی نذری از شرکت‌کنندگان پذیرایی کنیم».

ابتدا تصمیم داشتیم پیتزا درست کنیم

از «شرف‌الدینی» می‌پرسم ماجرای این که تصمیم به طبخ دیزی برای هیئت‌شان گرفتند، چه بوده و آیا غذاهای نذری دیگری هم مدنظرشان بوده یا نه که می‌گوید: «با چند نفر صحبت کردیم و برای این که یک غذای نذری متفاوت بپزیم، روی همین دیزی به جمع‌بندی رسیدیم. یادم هست که نظر اکثریت با دیزی به عنوان غذای نذری بود تا بین اهالی پخش کنیم. البته ابتدا پیتزا و یک سری غذاهای دیگر به ذهن‌مان آمد و آن‌ها را هم بررسی کردیم اما تصمیم نهایی را گرفتیم و قرار شد همین دیزی را آماده کنیم. هرچند به نظرم طبخ آن سخت‌تر از بقیه است و زمان زیادی را باید برای آماده‌شدن و پخت آن صرف کرد اما جمع‌بندی‌مان این شد که به عشق امام حسین(ع) که هر سختی را تبدیل به آسانی و شیرینی می‌کند، پای کار بیاییم».

[...]

۹ سال پیش با پخت ۱۵۰ دیزی در هر شب شروع کردیم و به مرور به تعداد آن اضافه شد تا به این تعداد فعلی که تقریبا ۱۸۰۰ تا ۲ هزار دیزی است، رسیدیم. آن زمان، ۱۰ تا ۱۵ نفر بودیم و یک هیئت تقریبا کوچک تشکیل دادیم

فر، ظروف سفالی و ... را خودمان ساختیم

«شرف‌الدینی» که از سال‌های اول راه‌افتادن این نذری پای دیگ‌ها بوده و شاهد مسیر تقویت این هیئت بوده به نکته جالبی درباره وسایل مورد استفاده در اینجا اشاره می‌کند و می‌گوید: «آن زمان، وقتی تصمیم به درست کردن دیزی گرفتیم، وسیله هم نداشتیم اما ناامید نشدیم. از هیئت‌های دیگر دیگ می‌گرفتیم، کف آن شن می‌ریختیم و دیزی‌ها را درون آن‌ها می‌چیدیم. مثلا ۵۰ تا ۵۰ تا در دیگ‌ها می‌چیدیم تا دیزی‌ها جا بیفتد و پخته شود. دردسر زیاد داشت اما کم کم بانی پیدا شد و توانستیم چندتا فر بخریم. بعدش هم خود بچه‌ها چندتا فر درست کردند تا هزینه بسیار کمتری برای‌مان داشته باشد. ۴ یا ۵ سال پیش، فرهای مورد نیازمان را می‌خواستیم از بازار بخریم، گفتند ۳۰۰ تا ۴۰۰ میلیون تومان هزینه دارد و بعد دیدیم که هزینه‌هایش زیاد است و در توان ما نیست. یک روز بچه‌های هیئت دور هم نشستند و تصمیم گرفتند که این فرها را خودشان بسازند. ابتدا ۵ تا فر ساختند و الان ۲۲ تا فر داریم که هر سالی چندتا به آن‌ها اضافه می‌کنیم. همین امسال ۵ تا فر اضافه کردیم. ان‌شاءا... سال‌های آینده هم چندتا اضافه خواهد شد تا بتوانیم از عزاداران بیشتری پذیرایی کنیم. در ضمن، ظروف سفالی پخت دیزی و ظروف پذیرایی مورد استفاده در این پذیرایی هم به دست خودمان یعنی جوانان میبدی ساخته شده است».

امسال ۸۰ نوجوان و جوان به کمک‌مان آمدند

از او می‌پرسم که برای پخت ۲ هزار دیزی چند نفر باید همکاری کنند که می‌گوید: «همان‌طور که می‌دانید، پخت دیزی، آماده کردن مواد موردنیازش، تقسیم آن‌ها در ظرف‌های سفالی، پیگیری خریدها و یک سری امور دیگر، زمانبر است و نیاز به افرادی دارد که پای کار باشند. امسال نوجوانان و جوانان زیادی به کمک ما آمدند و بیش از ۸۰ نفر با ما برای آماده‌سازی، شستن ظرف‌ها، پختن دیزی و ... همراهی و در این امر خیر مشارکت کردند».

سس مخصوصی از مشهد به دیزی‌های‌مان اضافه می‌کنیم

حالا ساعت ۵ بعد از ظهر شده و دیزی‌ها تقریبا پخته شدند. «شرف‌الدینی» درباره مرحله بعدی و سسی که به دیزی‌ها اضافه می‌شود، می‌گوید: «سپس یک سسی آماده کردیم که روی دیزی‌ها می‌ریزیم و به آن اضافه می‌کنیم که طعم بی‌نظیر و دلچسبی به آن‌ها می‌بخشد. اتفاقا این سس را بچه‌ها در سفری که به مشهد برای زیارت آمدند، یاد گرفتند. بچه‌ها به یک دیزی فروشی می‌روند که غذایش خیلی خوشمزه بوده، از آشپز همان‌جا تحقیق و سوال می‌کنند تا دستور آماده کردن آن را یاد بگیرند. تقریبا ۱۶ رقم ادویه است که باید با هم مخلوط شود تا این سس به عنوان چاشنی آماده شود و سپس به دیزی اضافه کنیم. در مرحله بعدی، آن ادویه‌ها با رب به درون ظروف سفالی ریخته شده و اگر باز هم دیزی مانده که آب نیاز داشته باشد، آن را اضافه می‌کنند. دوباره در فرها و دیگ‌ها را می‌بندند، نیم ساعت تا یک ساعت می‌جوشد تا جا بیفتد. ساعت ۸ شب این دیزی‌ها آماده می‌شود تا بین عزاداران حسینی توزیع شود».

[...]

پخت دیزی، آماده کردن مواد موردنیازش، تقسیم آن‌ها در ظرف‌های سفالی، پیگیری خریدها و یک سری امور دیگر، زمانبر است و نیاز به افرادی دارد که پای کار باشند. امسال نوجوانان و جوانان زیادی به کمک ما آمدند و بیش از ۸۰ نفر با ما همراهی کردند

از ساعت ۵ صبح شروع به کار می‌کنیم

از «شرف‌الدینی» می‌پرسم که پخت این دیزی‌ها چند ساعت طول می‌کشد و از چه ساعتی، مشغول کار می‌شوند که می‌گوید: «این دیزی‌ها که تقریبا تعدادشان ۲ هزار تاست، هر شب در دهه اول محرم باید طبخ و بین عزاداران توزیع شود. بنابراین در ۱۰ روز اول محرم، صبح‌ها از ساعت ۵ صبح، این کار یعنی پخت دیزی و آماده کردن مواد لازمش آغاز می‌شود. ابتدا خانم‌ها ظرف‌های دیزی را می‌شویند تا برای پخت دوباره این غذای نذری آماده شود. سپس آقایان می‌روند و ظرف‌های دیزی را از آشپزخانه به داخل محوطه می‌آورند و روی زمین در سبدهای مخصوص پخش می‌کنند. سپس یک سری نوجوان و جوان می‌آیند، گوجه، سیب‌زمینی، لوبیا، جو و ... را آماده می‌کنند. در ادامه، همه مشغول تقسیم مواد در ظروف دیزی می‌شوند. ساعت ۱۰ صبح، قصاب می‌آید و گوشت‌هایی که از شب قبل آماده شده است، به اندازه مناسب برای قرار گرفتن در ظروف دیزی، تکه‌تکه می‌کند. او برای هر دیزی بین ۸۰ تا ۹۰ گرم گوشت به داخل ظرف‌های سفالی اضافه می‌کند. در مرحله بعدی، این دیزی‌ها در سبد گذاشته شده و به داخل فرها منتقل می‌شود و در آن‌جا چیده می‌شود. وقتی دیزی‌ها در فر چیده شد، بچه‌ها تک‌تک آن‌ها را بررسی می‌کنند که اگر یک دیزی موادش کم است، آب بیشتری نیاز دارد یا .... آن را اضافه کنند. سپس در دیگ‌ها را می‌بندند و از ساعت ۱۱ ظهر تا ۵ بعد از ظهر این دیزی‌ها و مواد آن یعنی گوشت و لوبیا و ... پخته می‌شود».

هر شب ۷۰۰ تا دیزی بین نیازمندان توزیع می‌کنیم

او درباره نحوه توزیع این ۲ هزار دیزی نذری می‌گوید: «ظرفیت حسینیه ما که بغل محل طبخ دیزی‌هاست، در حال حاضر زیاد نیست و فقط ۹۰۰ تا ۹۵۰ نفر در آن جا می‌توانند حضور داشته باشند. البته امیدوارم که چندتا بانی پیدا شود که بتوانیم زمین‌های کنار آن را بخریم تا فضای بیشتری برای عزاداری داشته باشیم و بتوانیم از افراد بیشتری در این جا و در دهه اول محرم پذیرایی کنیم. ما تقریبا هر شب ۱۷۰۰ تا ۱۸۰۰ دیزی آماده می‌کنیم که هزار تا از آن‌ها در هیئت بعد از پایان مراسم پخش می‌شود. یک تعدادی تقریبا نزدیک به ۷۰۰ تا اضافه می‌آید که قبل از شروع مراسم، آن‌ها را به در خانه‌های نیازمندان شهر و پیرمردها و پیرزن‌هایی می‌بریم که توانایی جسمی شرکت در چنین مراسمی را ندارند یا مشکلاتی دارند و .... همچنین بین افرادی که تازه صاحب فرزند شدند هم تعدادی از این دیزی‌ها توزیع می‌شود. یک گروهی داریم که قبل از شروع مراسم هیئت، هر شب این دیزی‌ها را بین افرادی که اشاره کردم، پخش می‌کنند. بنابراین شبی هفتصد تا دیزی هم این جوری در میبد پخش می‌کنیم که مورد استقبال اهالی هم قرار گرفته است».

همه هزینه‌های دیزی‌ها بانی دارد

از او درباره مواد مورد نیاز ۲ هزار دیزی می‌پرسم و این که هزینه‌هایش را چطور تامین می‌کنند که او می‌گوید: «برای پخت ۲ هزار دیزی، تقریبا ۱۲۰ تا ۱۳۰ کیلوگرم گوشت مورد نیاز است که هر شب برای طبخ استفاده می‌شود. مثلا جوپرک ۳ کیلو، نخود شبی ۱۰ کیلو تقریبا و ... برای پخت ۲ هزار دیزی نیاز است. گوشت مورد نیاز این دیزی‌ها، ۸ یا ۹ گوسفند لازم دارد که شب قبل از پخت باید گوشت آن آماده شود. درباره هزینه‌هایش هم باید بگویم که تقریبا همه موادش بانی دارد و از محل نذورات مردم است که همه از اهالی شهر میبد و بچه‌های هیئت و محل خودمان هستند».

مردم می‌گویند که متفاوت‌ترین نذری کشور را می‌دهیم

در چند سال اخیر ویدئوها و تصاویر زیادی از توزیع دیزی نذری در یزد در فضای مجازی پخش و پربازدید شده است. او درباره واکنش‌ها در شبکه‌های اجتماعی به این نذری متفاوت می‌گوید: «بله، بسیاری از کاربران فضای مجازی و مردم، بارها به ما گفتند که دیزی میبد، متفاوت‌ترین نذری در کشور است و خیلی از این اتفاق استقبال و ما را بابت این تصمیم، تحسین کردند. در چند وقت اخیر هم از بسیاری از جاها مانند صداوسیما و ... برای تهیه گزارش آمدند و افراد زیادی هم از رسانه‌های مختلف مکتوب و آنلاین به این جا آمدند و در خدمت‌شان بودیم. امیدوارم که این نذری، این تلاش‌ها و این عزاداری‌ها که همه‌اش به عشق امام حسین(ع) است، مقبول ایشان واقع شود و ما هم بتوانیم قدم‌های بیشتری در مسیر اعتلای فرهنگ عاشورایی برداریم».