

روایتی خواندنی از متفاوت‌ترین نذری ایران

گفت‌وگویی از دست‌اندر کاران هیئت «علقمه‌مبید» 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

ZENDEGI - SALAM

ضمیمه روزنامه خراسان رضوی

یک شنبه • ۳۱ تیر ۱۴۰۳

۱۵ محرم ۱۴۴۶ • ۲۱ جولای ۲۰۲۴

شماره ۲۱۵۴۱

۲۷۶۰



مجدید 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 پر باز دید شد. از پخت ۸ هزار پیتزا در اصفهان بگیرد تا آب‌دوغ‌خیز 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 علقمه‌مبید بود. گفته می‌شود که پخت این دیزی‌ها برای ۲ هزار نفر، تقریباً 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 زندگی‌سلام با «محمد حسین شرف‌الدینی»، یکی از دست‌اندر کاران 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 مبید با دیزی و این نذری متفاوت از چه سالی شروع شده، می‌گوید: «تقریباً 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 تقریباً ۱۸۰ 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 مبید کردند، می‌گوید: «این نذری مربوط به هیئت علقمه‌مبید 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، ۱۵۱۰ نفر بودیم و یک هیئت تقریباً 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 مایک زمین دادند، یعنی یکی از اهالی یک زمینی را برای برگزاری مراسم عزاداری وقف کرد. بعدش هم تصمیم گرفتیم که مراسم عزاداری راه 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، چقدر 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. هر چند به نظر من 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 باییم.»

فر، ظروف سفالی و... را خودمان ساختیم

«شرف‌الدینی» که از سال‌های اول راه‌افتادن این نذری پای دیگرها 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 آن‌شن می‌ریختم و دیزی‌ها را درون آن‌ها می‌چیدیم. مثلاً ۵۰ تا ۵۰۰ تا در دیگ‌های چیدیم تا دیزی‌ها جابفتند و پخته شود. در دسر 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 برای مان 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 تا



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 مورد نیازش، 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.»

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 تقریباً تعدادشان ۲ هزار تا است، هر شب در دهه اول محرم باید طبخ و بین عزاداران توزیع شود. بنابراین در



فر ساختند و الان ۲۲ تا فر داریم که هر سالی چندتا به آن‌ها اضافه می‌کنیم. همین امسال ۵ تا فر اضافه کردیم. آن‌شاه... 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 میدی ساخته شده است.»



سس مخصوصی از مشهد به

دیزی‌های‌مان اضافه می‌کنیم

حالا ساعت ۵ بعد از ظهر شده و دیزی‌ها تقریباً پخته شدند. «شرف‌الدینی» درباره مرحله بعدی و سسی که به دیزی‌ها اضافه می‌شود، می‌گوید: «سپس یک سسی آماده کردیم که روی دیزی‌های ریزیم و به آن اضافه می‌کنیم که طعم بی‌نظیر و دلچسبی به آن‌ها می‌بخشد. اتفاقاً 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 همان جا تحقیق و سوال می‌کنند تا دستور آماده کردن آن را یاد بگیرند. تقریباً 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 بارب 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

مورد نیازش، 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

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، تقریباً ۱۲۰ تا ۱۳۰ کیلو گرم گوشت مورد نیاز است که هر شب برای طبخ استفاده می‌شود. مثلاً جو پرک ۳ کیلو، نخود ششی ۱۰ کیلو تقریباً و... برای پخت ۲ هزار دیزی نیاز است. گوشت مورد نیاز این دیزی‌ها، ۸ یا ۹ کیلو سفند لازم دارد که شب قبل از پخت باید گوشت آن آماده شود. درباره هزینه‌هایش هم باید بگویم که تقریباً همه موادش بانی دارد و از محل نذورات مردم است که همه از اهالی شهر میدهند 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 پر باز دید 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 مبید، متفاوت‌ترین نذری در کشور است و خیلی از این اتفاق استقبال و مارات این تصمیم، تحسین کردند. در چند وقت اخیر هم از بسیاری از جاه‌ها مانند صداوسیما و... برای تهیه گزارش آمدند و افرادی هم از رسانه‌های مختلف مکتوب و آنلاین به این‌جا 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.»