

آیین



اقلید فارس

متن و عکس:
حامد ثابت اقلیدی

هلیم پزان اسفندماه در اقلید، آیین زنده‌ای است؛ هنوز هم خانواده‌ها با فرارسیدن اسفند به اندازه وسعشان دیگ هلیم را بار می‌گذارند.

این آیین از جمله آثار دارای پرونده ناملموس استان فارس است که با شماره ۱۵۵۱ در فهرست آثار ملی کشور ثبت شده است. میراث فرهنگی ناملموس توسط یونسکو به عنوان همتای میراث جهانی یونسکو ترویج می‌شود و تمرکز عمده آن بر جنبه‌های ناملموس فرهنگ است.

• آیینی برای تکریم بانوان و پاسداشت زمین

قصه هلیم و اسفندماه، قصه درازدانی است. اسفند، ماه زن و زمین است و آیین کهن اسفندارمذ از همین رو در آغاز اسفند برگزار می‌شود که آیینی است برای تکریم بانوان و البته پاسداشت زمین.

زمین در باور پیشینیان ما، حکم مادر را داشته و از این رو آنچه می‌توانسته غذای ما باشد، تنها برگرفته از دانه‌هایی بوده که از زمین می‌رسته است. در این میان البته گندم، مهم‌ترین دانه‌ای بوده که از مادر زمین به ما می‌رسیده؛ برای همین هم در همه آیین‌هایی که با هدف تقدیس و گرامیداشت زمین انجام می‌شده، خوراکی‌هایی که از گندم و حبوبات فراهم می‌آمده، جایگاه ویژه‌ای داشته است. وفور انواع آش‌ها و شله‌ها در فرهنگ غذایی ما ایرانی‌ها هم ریشه در همین باور کهن دارد. در این میان، هلیم اقلید، بارزترین خوراکی آیینی است که با هدف پاسداشت بانوان و گرامیداشت مادر زمین پخت می‌شود؛ پخت هلیم در اقلید تا همین سال‌های نه‌چندان دور، صرفاً با خانم‌ها بوده. حالا البته این سال‌ها آقایان هم در برپایی دیگ‌های هلیم و پخت و پز آن همکاری دارند.

شهربانو، یکی از همان خانم‌هاست که هر ساله در آغاز اسفندماه، دیگ هلیمش سر بار بوده است.

شهربانو با همان گویش دوست‌داشتنی اش رسم‌های کهن اقلیدی‌ها و دورهمی‌های پرشور و زیبایشان را مرور می‌کند و از هلیم پزان می‌گوید: «شب اول اسفند از قدیم برای خانواده‌های اقلیدی، شب هلیم پزان است. البته کارهایش را از قبل می‌کردیم. تهیه گندم شب اول اسفند و دارچین و روغن آن، از مدت‌ها قبل برنامه‌ریزی می‌شد. قدیم‌ترها که نوعی دلمشغولی برای بزرگ‌ترهای خانه بود».

اقلیدی‌ها اعتقاد دارند اگر به این مهم نپردازند، سال جدید سال خوش‌یمنی نخواهد بود و بدشگونی را برای خانواده به همراه خواهد داشت.

در اقلید خانواده‌ها سالی یک‌بار آن هم در شب اول اسفند هلیم می‌پزند و در اولین روز اسفند، آذین‌بخش سفره خانواده، هلیمی است که با شور و شعفی خاص طبخ شده است.

• پخت و پز هلیم در اقلید با آتش کنده است

شهربانو استاد پخت هلیم است. او نحوه تهیه هلیم را از مادرش آموخته و به دخترانش یاد داده است. در اقلید، همه خانم‌ها نحوه پخت هلیم را بلدند. شهربانو می‌گوید: «در گذشته در ابتدا گندم را آسیاب می‌کردند یا در هاون سنگی که «جوغن» نامیده می‌شود می‌کوبیدند. مادر اقلید، هلیم را با گندم درسته نمی‌پزیم؛ بلکه از بلغور گندم استفاده می‌کنیم. بلغور که آماده شد، آن را خیس می‌کنیم و می‌گذاریم تا نم بکشد. سپس با افزودن آب و ادویه آن را در ظرف مسی یا سفالی که در اصطلاح محلی به آن «دو دسته» می‌گویند، بار می‌گذاریم. بلغورها را شب تا صبح در تنور می‌پختند؛ می‌دانید که بلغور را باید هم زد و الا ته می‌گیرد. شب تا صبح پای دیگ بودیم تا بلغور هم پخته شده و به اصطلاح کش بیاید؛ همان موقع که بلغورها در حال پخت است، در دیگ دیگری گوشت گوساله یا گوسفند را هم می‌پختند. گوشت که می‌پخت آن را ریش ریش می‌کردند و کنار می‌گذاشتند، آب گوشت را هم صاف می‌کردند که استخوانی نداشته باشد. بعد گوشت‌ها و آب گوشت را به بلغورها اضافه می‌کردند و با کمک اعضای خانواده حسابی هم می‌زدند تا هلیم به طور کامل پخته و آماده شود». به گفته شهربانو، حالا هم هلیم‌ها همین‌طور طبخ می‌شود. هنوز هم بیشتر پخت و پز هلیم در اقلید، با آتش کنده است. گاهی هم هلیم‌ها در تنور آماده می‌شود. آتش تنور بدون شعله و دود است. با این وجود، سر ظرف را با یک سینی کوچک یا بشقاب روئین می‌پوشانند تا خاکستر درون هلیم راه پیدا نکند و روی تنور را هم می‌پوشانند تا حرارت تمام اطراف ظرف را به شکلی یکنواخت، دربرگیرد. هلیم درون تنور با حرارت ملایم تا صبح می‌پزد و صبح زود مردان خانواده، ظرف هلیم را از تنور خارج کرده و با قاشق بلند چوبی، آن را هم می‌زدند تا خوب جا بیفتد و کش دار و آماده خوردن شود.

