



شیراز / فارس

مریم شمالیان

عکس‌ها: امیر صادقیان



آش سبزی، صبحانه محبوب شیرازی‌هاست



آش فروشی شمس، صبح‌ها حسابی شلوغ است



صبح بسیاری از شیرازی‌ها با کاسه آش شروع می‌شود

یک صبحانه داغ

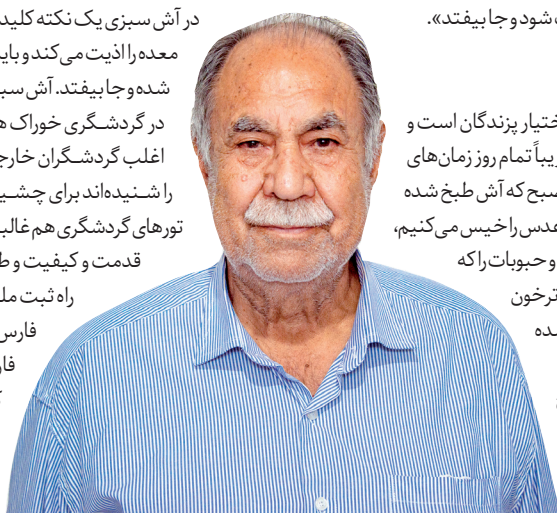
می‌گذاریم تا خوب له شود و سپس حبوبات و گوشت و سبزی در آن ریخته شده و مرتب هم‌زد می‌شود تا اینکه از ساعت ۴ صبح آش سبزی شیرازی دیگر کاملاً جاف‌تاده و آماده عرضه به مشتریان است.

برای پخت یک آش سبزی مرغوب هر سه کیلو برنج به یک کیلو تره و نیم کیلو ترخون نیاز دارد و به ازای هر یک کیلو برنج، یک کیلو گوشت، ۲ کیلو لوبیا، ۲ کیلو نخود و یک و نیم کیلو عدس استفاده می‌کنیم و همین مواد غذایی موجب می‌شود آش سبزی شیراز یک آش مقوی و یک وعده غذایی کامل باشد و روی آش، زمان عرضه به دست مشتری پیاز داغ می‌ریزیم.



دلبری در صحبت‌های خود به پزندگان جوان برای اینکه ادامه‌دهنده تهیه آش سبزی با کیفیت مرغوب باشند، توصیه می‌کند هر وقت می‌خواهند آش بپزند فکر کنند در خانه خودشان و برای خانواده خود می‌خواهند آش سبزی تهیه کنند و مواد مرغوب و با کیفیت استفاده کنند که همین مایه حیات یک خوراک سنتی بومی خواهد شد.

در آش سبزی یک نکته کلیدی وجود دارد که اگر با حرارت زیاد پخته شود معده را اذیت می‌کند و باید روی حرارت کم گذاشته شود تا خوب پخته شده و جاببفتد. آش سبزی به عنوان یک خوراک بومی و سنتی شیراز در گردشگری خوراک هم می‌تواند جایگاه مناسبی داشته باشد و اغلب گردشگران خارجی که به شیراز سفر می‌کنند و نام این آش را شنیده‌اند برای چشیدن طعم آش شیرازی مشتاق هستند و در توره‌های گردشگری هم غالباً در وعده صبحانه این آش گنجانده می‌شود. قدمت و کیفیت و طعم آش سبزی شیرازی تا جایی است که راه ثبت ملی شدن آن نیز طی کرده است و اتاق اصناف فارس و اتحادیه پزندگان شیراز و میراث فرهنگی فارس، کارهای لازم برای ثبت ملی آن را طی کرده‌اند و آش سبزی ۱۹ شهریورماه ۱۳۹۹ به ثبت رسید.



یکی از قدیمی‌ترین افرادی که شیرازی‌ها از او به عنوان پزنده آش سبزی یاد می‌کنند، حاج حبیب نوروزی بود که در ورودی بازار «وکیل» شیراز هر روز به مشتریان فراوانی آش سبزی اصیل شیرازی عرضه می‌کرد. او حالا به رحمت خدا رفته اما هنوز هم شیرازی‌های قدیمی و پزندگی‌های آش در این شهر نام او را به خاطر وجدان کاری و مشتری‌مداری به نیکی می‌آورند.

یکی دیگر از آش فروشی‌های معروف شیراز در خیابان «شمس» است. کیفیت این آش موجب شده مشتری‌ها از نقاط مختلف شهر هر روز صبح برای خرید آش سبزی صف بکشند. «حاج عباس دلبری» صاحب آش فروشی شمس در نزدیکی میدان فخرآباد و دروازه کازرون حالا ۸۰ سال دارد. حاج عباس با اشاره به قدمت این آش در شیراز می‌گوید: «از سال ۱۳۴۵ در شیراز در خیابان شمس در این پزندگی در کنار هلیم، هلیم بادمجان و... آش سبزی را با دستورالعمل خودمان طبخ کرده‌ایم و خدا را شکر که آش شمس بین همگان در طی این ۵۶ سال محبوب مانده است.»

او با یادی از روزهای جوانی خود ادامه می‌دهد: «آش سبزی شیرازی یک غذای پر زحمت است و در قدیم که همزن برقی نبود یک تن آش را به تنهایی در دیگ مسی می‌پختم و با پارو ساعت‌ها هم می‌زدم تا یکدست شود و جاببفتد.»



«پخت آش سبزی امروز هم که همزن برقی در اختیار پزندگان است و در دیگ‌ها و پاتیل‌های استیل طبخ می‌شود، تقریباً تمام روز زمان‌های مختلفی را به خود اختصاص می‌دهد. هر روز ۹ صبح که آش طبخ شده را می‌فروشیم بار دیگر حبوبات مانند نخود، لوبیا و عدس را خیس می‌کنیم، ساعت ۱۶ گوشت پخته و استخوان‌گیری می‌شود و حبوبات را که از قبل پخته شده با گوشت کنار می‌گذاریم و تره و ترخون هم به عنوان سبزی این آش پاک کرده و شسته شده برای زمان طبخ آماده می‌کنیم.

حاج عباس ساعت ۱۲ شب را زمان آغاز طبخ و دست هم دادن این مواد تهیه شده عنوان می‌کند و می‌گوید: ابتدا برنج را روی اجاق

شاید در ابتدا وعده غذایی صبحانه در ذهن تداعی‌کننده سفره نان و پنیر و چای و کره و مربا باشد، اما در برخی شهرها آش یک وعده غذایی اصلی برای صبحانه به شمار می‌رود. آش سبزی شیرازی هم یک صبحانه کامل است.

در شیراز یک نوع آش که به آش سبزی شیرازی معروف است و قدمتی بیش از ۱۰۰ سال دارد، یک صبحانه کامل و خاص است که با طعم خوش و به یادماندنی خود طرفداران بسیاری دارد و حتی یکی از جاذبه‌های سفر برای مسافران و گردشگرانی که به شیراز سفر می‌کنند نیز به شمار می‌رود.