

## آداب



یزد

سمانه ملازینلی

عکس‌ها:

بهارک روشن‌بخش

پیاز زنده شده، یکی از پایه‌های تهیه مشتشک است



همه اقلامی که به کار تهیه مشتشک می‌آید



یزدی‌ها از نان خشک، گردو، پیاز، پنیر و سبزی غذایی  
مقوی درست می‌کنند

# قصه مُشتک



نان خشک و گردو با پنیر و پیازش در ظرف‌های گل سرخی و میبیدی روی تَقای (سکو، حالت طاقچه) آشپزخانه آماده است. چارقد به سر و بالباس گل‌گی به ته آشپزخانه‌اش می‌رود تا هاوونی را که از مادرش به یادگار مانده است، بیاورد. می‌خواهد مُشتک درست کند؛ مشتی که برای یزدی‌ها یادآور خاطرات خانه مادر بزرگ و کوچه پسکوچه‌های کاهگلی است. برای صبحانه چه غذایی بهتر از مشتشک که کل روز را پرانرژی بگذرانیم. مشتشک تنها یک وعده غذایی نیست بلکه به عنوان میان وعده و خوراکی دورهمی‌ها نیز آن را می‌شناسند؛ مثل خانه بی‌بی سکنه که دختران و نوه‌ها دورش جمع شده‌اند تا بی‌بی برایشان مشتشک درست کند. «سکنه جنائی» هاوون را روی میز وسط آشپزخانه می‌گذارد. پاهایش درد می‌کنند و برای همین مثل قدیم نمی‌تواند روی زمین بنشیند و مواد مشتشک را در هاوون بکوبد.