



مشهد/خراسان رضوی

کمال خجندی

عکس‌ها: آرشیو



برنج، ماده اصلی دیگچه است



دیگچه، از زعفران، رنگ و بو می‌گیرد



در ایام اربعین، مشهدی‌ها غذایی می‌پزند که آمیخته‌ای است از شله‌زرد و شیربرنج

دیگچه مشهدی؛ یک نذری زنانه

دیگچه باید مثل برنج نیم ساعتی هم به دم باشد، آن هم در حرارت ملایم. بعد می‌شود آن را در ظرف کشید و تزیینش کرد.



دیگچه که به دم باشد، گاهی هم ته‌دیگ می‌بندد. هنر خانم‌های مشهدی آنجا معلوم می‌شود که می‌توانند دیگچه را با ته‌دیگش بپزند؛ یعنی طوری بپزند که هم دیگچه خیلی سفت نشده باشد و هم ته‌دیگ ببندد.

ته‌دیگ می‌تواند به کار تزئین کاسه نذری دیگچه هم بیاید. دیگچه هم می‌تواند صبحانه باشد و هم عصرانه؛ در مشهد معمولاً ظرف‌های نذری دیگچه سر صبح توزیع می‌شود.



دیگچه هم مثل شله‌مشهدی، به‌ویژه در این سال‌ها به عنوان خوراک نذری مشهدی شناخته می‌شود؛ اما واقعیت آن است هیچ غذایی نمی‌تواند تنها محدود به جغرافیای کوچکی حتی شهر بزرگی مثل مشهد باشد. دیگچه با مختصری تفاوت در شهرهای دیگر خراسان هم طبخ می‌شود.

به‌ویژه اهالی هرات در جغرافیای خراسان تاریخی، گونه‌ای دیگچه می‌پزند که کاملاً شبیه به دیگچه مشهدی است اما زعفران ندارد و برنج آن، دانه‌دار است؛ آن‌ها معمولاً از برنج گرده برای پخت دیگچه استفاده می‌کنند.



اگر در روزهای دهه آخر صفر توفیق تشریف به مشهد نصیبتان شد، به‌ویژه در ایام اربعین، با دور شدن از خیابان‌های اصلی و قدم زدن در کوچه‌پس‌کوچه‌های شهر می‌توانید عطر و بوی دیگچه را حس کنید. شاید هم بخت با شما یار بود و توانستید میهمان یکی از خانه‌ها شوید؛ آن وقت می‌توانید طعم دیگچه را هم بچشید؛ طعم یک نذری زنانه، خوش‌عطر و خوش‌طعم.

دیگچه یک نذری زنانه است؛ مردها هم البته کمک می‌کنند اما همه امور پخت و پز دیگچه با خانم‌هاست. پخت دیگچه آن‌قدرها مطول و مفصل نیست؛ هرچند ریزه‌کاری‌های فراوانی دارد. دیگچه معمولاً به قاعده یک قابلمه بار گذاشته می‌شود؛ برعکس شله که دیگ و پایه فراوانی می‌خواهد و شاید برای همین هم دیگچه نام گرفته است. جایی که دیگ‌های ۱۰۰ منی برای پخت شله مشهدی لازم است، نذر خانم‌های مشهدی در قابلمه‌های خانگی، باید هم دیگچه نام بگیرد.



شاید مشهدی‌ها نپسندند که استقلال دیگچه زیر سؤال برود، اما به هر حال این نذری را باید یکی از اقسام شیربرنج دانست؛ شیربرنجی که شبیه شله‌زرد است؛ دیگچه از منظر اضافه شدن شیر، به شیربرنج و از منظر، رنگ و بو، به شله‌زرد شبیه است.

و فور نذری شله‌زرد در کنار دیگچه هم این «هم‌خانوادگی» را تأیید می‌کند. در مشهد به‌ویژه در ایام اربعین، شله‌زرد هم نذری رایجی است.



خانم‌های مشهدی برای پخت دیگچه برنج را شسته و به مدت یک تا دو ساعت خیس می‌کنند. برنج نیم‌دانه معمولاً گزینه بهتری برای دیگچه است. برنج باید مختصری بپزد؛ یعنی آبی که به آن اضافه شده خشک شود. پس از آن نوبت اضافه کردن شیر است. وقتی آب برنج تبخیر می‌شود، شیر را کم کم اضافه می‌کنند و هم می‌زنند تا به خورد برنج برود. بعد هم شکر را اضافه می‌کنند و هم می‌زنند تا برنج‌ها حسابی در شیر بجوشند و تا حدودی یکدست شوند. حالا نوبت اضافه کردن هل و گلاب است.

مواد باید آن‌قدر بجوشد تا سفت شود. در آخر، گلاب کار معطر کردن دیگچه را تمام می‌کند. خانم‌های مشهدی مقداری هم کره به آن اضافه می‌کنند و آخر سر زعفران را هم می‌ریزند تا دیگچه خوش‌رنگ هم شود.

دهه آخر صفر که از موعد اربعین آغاز و به ایام شهادت حضرت رضا(ع) ختم می‌شود، دهه مشهدی‌هاست. خیلی‌ها روزهایی از این دهه را در مشهد می‌گذرانند و درست به همین خاطر نذری‌هایی که مشهدی‌ها در این ایام می‌پزند، برای همه ایرانی‌ها شناخته شده است؛ مهم‌ترینش شله‌مشهدی. اما مشهدی‌ها غیر از شله، یک نذری دیگر هم دارند؛ یک نذری شیرین و خوش‌مزه و معطر به نام دیگچه.