

(بسم الله الرحمن الرحيم)

فلسفه حلیم نذری

نذر در آیات قرآن کریم و روایات:

الف - سوره آل عمران آیه (...رب انی نذرت لک ...) همسر عمران گفت: پروردگارا من برای تو نذر کردم که آنچه ...

ب - سوره مریم آیه ۲۶ (...انی نذرت للرحمن صوما ...) من برای خدا روزه سکوت نذر کرده ام

ج - سوره انسان آیه ۷ (یوفون بالنذرو...) آنانکه همواره نذرشان را وفا می کنند و...

د - نذر حضرت علی علیه السلام و حضرت زهرا سلام الله علیها (سه روز، روزه) برای شفای بیماری امام حسن (ع) و امام حسین (ع) به پیشنهاد

پیامبر گرامی اسلام صلی الله علیه و آله که هر سه روز غذای افطاریشان را به مسکین و یتیم و اسیر انفاق کردند و...



نذری : (کاری که برای رضای خدا انجام می شود. این کار خود به خود مستحب است، اما با نذر کردن با شرایطی واجب می شود)

نذر در لغت : یعنی ملزم ساختن خود برای انجام کاری که از قبل، الزامی برانجام آن نبوده است یا ترک کاری.

نذر دونهوع است :

الف - نذر مشروط ، نذری که به خاطر انجام کاری و برآورده شدن حاجتی، یا اجتناب از انجام کاری وعدم تحقق اقدامی واجب می شود.

ب - نذر مطلق ، نذری که هیچ شرطی برای انجام آن منظور نشده است.

تاریخچه نذری:

تا قبل از دوران صفویه اطلاعات زیادی در باره نذری در ایام محرم وجود ندارد، اما در دوره صفویه رواج گرفت.

گفته شده است اولین غذای نذری رایج در ایام محرم پلوی ساده ، گوشت وادویه بوده است که به علت کمبود برنج در آن زمان، توسط گروهی خاص که توان مالی داشتند انجام می شده و بین نیازمندان توزیع می شده است

(ذکر شده است که بعضی هم ظرف هایشان راییشتر می فرستادند تا بعد از آماده شدن نذری، آنها را برگردانده و برایشان فرستاده می شد).

در دوره قاجاریه دیگر به گروه خاص اختصاص نداشت و هر کس باتوجه به شرایط مالی خود، در ایام عزاداری امام حسین(ع) غذای نذری می پخت.

فلسفه نذری دادن:

نذری عهدی است که شخص با بر آورده شدن حاجت خود(با توسل، برای رفع بلا و گرفتاری و جلب فضل و رحمت الهی به سوی خود) آن را ادامی کند، نذری تنها ویژه آیین مقدس اسلام نیست و در ادیان دیگر هم این سنت وجود دارد.

نذری رامی توان وسیله ای برای وحدت بین مسلمانان و یکتا پرستان دانست.

در چند صد سال پیش ، نذری یکی از شیوه های شیعیان برای مقابله با ستم بنی امیه و بنی عباس هم بوده که برای حفظ هویت شیعیان انجام می شده است...

سابقه نذری حلیم در خانواده بختیاری:

در فاصله سالهای ۱۳۳۱ تا ۱۳۳۴ شمسی (۱۳۷۱ تا ۱۳۷۴ ه.ق) پس از به دنیا آمدن اولین نوه ذکور خانم کافیه سلطان جوادی (عابدی) و قتیکه



این نوزاد در سنین ۲ یا ۳ سالگی به بیماری چشم مبتلا می شود از آنجا که بدلیل عدم دسترسی به دکتر و اوضاع نه چندان مناسب مالی، معمولاً اغلب مردم، شفای بیمارانشان را بانذر و توسل به ائمه معصومین از خدا در خواست می کردند.

کافیه سلطان خانم هم برای شفای نوه اش نذر می کند که ۳ کیلو گندم به نذری حلیم کله (کربلایی) سید هاشم دانیانی اضافه کند. وقتی پدر طفل (حاج علی اکبر بختیاری) از این نیت خیر خواهانه و دلسوزانه مادر بزرگ مهربان با خبر می شود به احترام او تصمیم می گیرد مقدار نذری را بیشتر کند (۱۸ کیلو) تا در همان روستای محل سکونت خود نذری را ادا کند. این سنگ بنای مقدس که به نام مبارک باب الحوائج قمر بنی هاشم حضرت ابوالفضل العباس (ع) مزین شده بود، باعشق و ارادتی که خانواده به اهل بیت پیامبر گرامی اسلام بویژه سقا و سردار نام آور کربلا داشتند استمرار می یابد و همه ساله شب تا سوعا که منتسب به علمدار کربلا است طبخ، و صبح روز تا سوعا توزیع می شد.

... تا اینکه خانواده حاج علی اکبر بختیاری از حاجی آباد به لیلان مهاجرت می کنند با این تغییر در محل زندگی جدید، تغییراتی هم در دادن نذری حلیم ایجاد می شود.

اول، بخاطر جمعیت زیاد لیلان نسبت به حاجی آباد برای اینکه نذری حلیم به همه مردم روستا برسد تصمیم گرفته می شود هر ۲ سال یکبار نذری حلیم پخته شود (البته چند سال محدود)

دوم، اینکه با به دنیا آمدن فرزندان دیگر خانواده، برای سلامتی و شفای طفل نو رسیده مقداری به نذری اضافه می کنند این روند ادای نذری حتی با مهاجرت های پی در پی خانواده از حاجی آباد به لیلان و از لیلان به کندها و از کندها به هرانکه در سال ۱۳۴۴ همچنان ادامه می یابد تا در سال ۱۳۶۲ ناچار بخاطر امکان تحصیل یگانه دختر خانواده به شهر (خمین) مهاجرت می کنند. و مقدار نذری ۳ کیلویی به ۶۰ کیلو رسیده بود



تا زمانیکه نذری در روستا انجام می شد معمولاً بین ساکنان همان روستا توزیع می شد اما در شهر از آنجا که اغلب روستائیان به شهر مهاجرت کرده و دسترسی آسانتری برای گرفتن نذری و استفاده از حلیم مهیا بود...

بالطف و عنایت ائمه معصومین نذری حلیم علاوه بر همسایگان و ساکنان محل بین اقوام و آشنایان نیز توزیع و جمعیت بیشتری از این نذری استفاده می کنند. مضافاً اینکه گاهی برخی از آشنایان و بستگان به صورت موردی مقداری به نذری اضافه می کنند و لذا گاهی مقدار نذری از ۶۰ کیلو هم تجاوز می کند

شیوه پخت نذری حلیم :

سالهای اولیه مراحل پخت حلیم به روش زیر بود:

۱- تعیین مقدار گندم و پاک کردن و شستن و خشک کردن آن

۲- پوست کندن گندم با استفاده از تخماق و سر کوله (هاون سنگی)

۳- بلغور کردن گندم پوست کنده با دسار (دستاس یا به اصطلاح

آسیاب دستی)

۴- الک کردن بلغور و جدا کردن زبره از نرمه بلغور

۵- خیساندن بلغور نرمه و زبره جداگانه



۶- آماده بستن اجاق برای بار گذاشتن دیگهای حلیم

۷- تهیه مواد سوختی هیزوم و چوب و...

۸- پس از بار گذاشتن دیگها و آبگیری، معمولاً تا نیمه دیگ روشن

کردن اجاق، آب درون دیگهارا به جوش آورده و ابتدا بلغور زبره را

درون دیگها می ریزند و شروع به هم زدن بلغور درون دیگها می شود



اندک زمانی بعد از اینکه بلغور زبره به حالت نرم و پختگی در آمد بلغور نرم را هم به آن اضافه می کنند از زمانی که بلغور زبر و بلغور نرم را

درون دیگها می ریزند و هم زنی دیگها (باروزنی) با چوبهای مخصوص، هم زدن حلیم تشدید می شود و این هم زنی تا پایان پخت حلیم مرتب

ادامه دارم تا از ته نشین شدن بلغور به ته دیگها جلوگیری شود. توضیح: معمولاً از زمان روشن کردن اجاق تا پایان هم زدن حلیم

حدود ۱۳ الی ۴ ساعت طول می کشد

۹- بعد از حدود دو ساعت هم زنی حلیم، گوشتی که جدا گانه پخته و کوبیده شده به هر کدام از دیگهای حلیم اضافه می شود. و بعد از حدود

۲۰ دقیقه همزنی، در پایان نمک هر دیگ را ریخته و شعله را کم کرده و درب هر دیگ گذاشته، حدود ۱۳ الی ۴ ساعت دیگها را با اصطلاح خواب

کرده تا حلیم به قول قدیمی ها جا افتاده و کیفیت خود را بدست آورد.

- با نیت توسل به اهل بیت و صاحب نذری (حضرت ابوالفضل علیه السلام) برخی از افراد سعی می کنند با پاشیدن مقداری نمک در

حلیم و روشن کردن شمع در روی درب دیگها حاجت خود را طلب کنند.



۱۱- در سالهای گذشته بعد از اضافه کردن گوشت، نخود پخته شده را هم به حلیم اضافه می کردند بعد از گذشت چند سال به خاطر ته نشین

شدن نخود در ته دیگ، تصمیم گرفته شد در هنگام توزیع، در ظرف حلیم هر شخص ریخته شود

۱۲- در پایان متناسب با ذائقه افراد دارچین، ادویه و روغن و شکر هنگام مصرف به حلیم اضافه می شود.

—در سنوات گذشته اجاق مخصوص پخت حلیم و بار گذاشتن دیگها بر روی تنورهای زمینی وبا استفاده از هیزم های محلی انجام می شد به علت محدود بودن فضای محل پخت که به اصطلاح تنورستان می گفتند فضای محل پخت تقریبا بسته و کوچک بود دود حاصل از سوخت نامناسب هیزم ها، فضای محل پخت حلیم را فرا می گرفت و کار را بر عوامل جرایبی سخت و دشوار...می کرد.



— با مهاجرت به شهر ، شیوه پخت حلیم به کلی دگرگون شد و مراحل پخت حلیم از روش سنتی به روش بهتر و با کپسولهای گازی و اجاقهای گازی در مکانهای وسیعتر، پارکینگ یا فضای باز حیاط سریعتر و راحت تر انجام می شود از جمله تغییرات دیگر ، تبدیل دیگهای مسی که سابق از آنها استفاده می شد وبسیار سنگین و کم یاب بود به دیگ های آلومینیومی که هم سبکتر و بزرگتر بود، شد

— نحوه پوست کندن گندم هم از مرحله سر کوله و تخماق به شیوه دیگری بوسیله گونیهای پلاستیکی که گندم خیس کرده را داخل گونی ریخته وبوسیله چوب زدن پوست کنده می شد پس از چند سال باکسب تجربه این نتیجه حاصل شد که پوست گندم ویا همان سبوس خود دارای مواد غذایی و ویتامین ...است ودیگر مرحله پوست کندن گندم منتفی شد و سپس جدا کردن زبره و نر مه بلغور گندم هم مثل پوست کندن منتفی شد لذا زمان مقدمات مراحل پخت حلیم به نصف کاهش یافت

مواد مورد نیاز حلیم:



الف: گندم — که اصل وخالص نذری گندم در حال حاضر ۶۰ کیلوگرم است (این مقدار جدای از نذر دوستان وبستگان می باشد)

ب: گوشت حد اقل ۱۰کیلو گرم وچربی ۳ کیلو گرم

(این مقدار جدای نذر دوستان وبستگان می باشد) هرچند عملا مقدار گوشت وچربی به ۱/۵ برابر رسیده است

ج: نخود به ازای هر ۶ کیلو گندم یک کیلو نخود ونیم کیلو پیاز

توضیحات پایانی :

نذری حلیم فوق الاشاره علاوه بر جاذبه و برکات زیادی که دارد حواشی و آثار جانبی آن موجب افزایش جاذبه و تأثیر معنوی و اخلاقی بسیاری به برکت توسل به اهل بیت، بویژه قمر بنی هاشم حضرت ابوالفضل العباس (ع) شده است که برخی از آنها بدین قرار است:

—قرائت زیارت عاشورا و دعای توسل هنگام پخت حلیم

—صله رحم کم نظیر در حد اعلی بطوریکه تمام اقوام، آشنایان و همسایگان که امکان دسترسی دارند سعی می کنند ولو چند دقیقه برای حضور و مشارکت، در پخت نذری حلیم شرکت نمایند

حتی افرادی که شاید در طول سال هم توفیق دیدار و زیارتشان فراهم نمی شد چون این نذری را متعلق به شخص نمی دانند بلکه نام مقدس قمر بنی هاشم ابوالفضل العباس بر تارک آن می درخشد عاشقانه شرکت می کنند.

پذیرایی با شربت و شیرینی و میوه توسط بانی نذری و دوستان و شرکت کنندگان .

یاد آوری: شاید بتوان گفت سخت ترین کار در مراحل پخت حلیم، بعد از هم زدن، شستن دیگها باشد که بدلیل ته نشینی و چسبندگی حلیم به ته دیگ نسبتاً کار طاقت فرسایی است. اما شور و عشق و علاقه و توسل حاکم بر جمع همه کارها را شیرین و لذت بخش و خاطره انگیز می نماید

(امید است این قلیل نذورات به درگاه حق با توسل به ائمه معصومین صلوات الله علیه واله والسلام مورد قبول واقع باشد. انشا الله)