

هشت غذای نذری از عراق و لبنان تا هند و پاکستان [+عکس]

یکی از رسم‌های ماه محرم و صفر، پخش کردن غذای نذری است. پختن نذری هم فقط محدود به ایران و ما ایرانی‌ها نمی‌شود بلکه خیلی از مسلمانان جهان در این ماه‌ها رسم تهیه غذای نذری دارند. جام جم سرا به نقل از هفته نامه سلامت: در ادامه به معرفی ۸ غذا از معروف‌ترین نذری‌های دنیا می‌پردازیم.

1) قیمة نجفی عراق



قیمة نجفی جزو معروف‌ترین نذری‌های عاشورا و محبوب‌ترین غذاهای عراقی‌هاست. هرچند که اسم این غذا قیمة است و با برنج سرو می‌شود اما هیچ شباهتی به خورش قیمة سیب‌زمینی ما ایرانی‌ها ندارد و اگر کسی اسمش را نداند، فکر می‌کند که ظرفی پر از گوشت‌کوبیده پیش رویش است! این غذا سیب‌زمینی، لیمو عمانی و لپه ندارد به جای این مواد از گوشت، نخود، پیاز، رب

گوچه فرنگی، گرد لیمو، زعفران، پودر یا عرق هل، نمک، زردچوبه و دارچین برای تهیه آن استفاده می‌شود. مهم‌ترین تفاوت این قیمة با قیمة ما این است که گوشت بیشتری دارد و تمام مواد آن را پس از پختن، می‌کوبند یا چرخ می‌کنند. به همین دلیل هم قیمة نجفی ظاهری شبیه به گوشت‌کوبیده ایرانی دارد. معمولاً صدها هزار پرس قیمة نجفی در روزهای عاشورا و تاسوعا در میان عزاداران در عراق پخش می‌شود.

2)دیگچه افغانستان



دیگچه جزو معروف‌ترین نذری‌های افغانستان و تقریباً شبیه به شیربرنج خودمان است اما غلظت آن از شیربرنج کمی بیشتر است. مردم افغانستان این نذری را در چهارشنبه‌های ماه صفر می‌پزند و آن را در میان عزاداران پخش می‌کنند. آن‌ها این نذری را به نیت فراوان شدن رزق و روزی، سلامت و فرزنددار شدن تهیه می‌کنند و اعتقاد دارند که حضرت فاطمه (س) چنین غذایی را زیاد می‌پخته است. پختن و پخش دیگچه بیشتر در سومین و آخرین چهارشنبه ماه صفر در افغانستان مرسوم است. افغان‌ها اعتقاد دارند که اگر دیگچه را در ظرف‌های بزرگ مسی بپزند، قطعا عطر و طعم بهتر و مطلوب‌تری خواهد داشت. این غذای نذری ترکیبی از برنج، آب، شیر، روغن جامد، گلاب، عرق هل، خلال بادام، خلال پسته و نمک است و طرفداران زیادی در میان تمام افغان‌ها دارد.